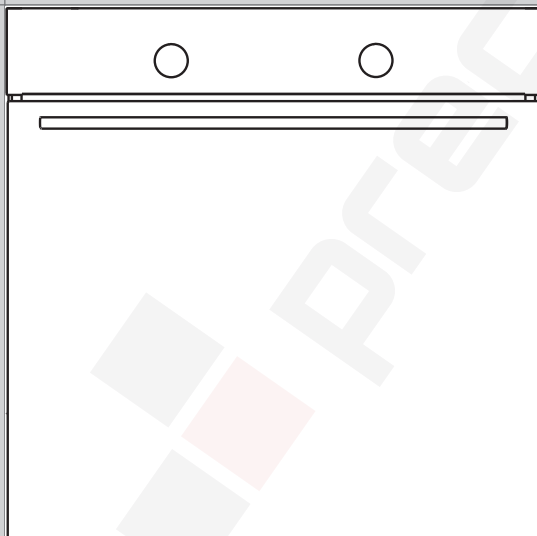


HU

RÉSZLETES UTASÍTÁSOK

AZ ELEKTROMOS SÜTŐ
HASZNÁLATÁHOZ

gorenje



Köszönjük a készülék megvásárlásával irántunk tanúsított bizalmát!

E részletes használati utasítás célja, hogy megkönnyítse a termék használatát. Az utasításokon keresztül a lehető leggyorsabban megismerkedhet új készülékével.

Győződjön meg róla, hogy sértetlen terméket kapott. Ha szállítási sérülést lát a terméket, vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel, akitől a terméket megvásárolta, vagy a területi raktárral, ahonnan a kiszállítás történt. Ezek telefonszáma a számlán vagy a szállítólevélen található.

A bekötésre és csatlakoztatásra vonatkozó információk külön dokumentumban vannak mellékelve.

A használati utasítás honlapunkon is elérhető:

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



Fontos információ



Tipp, megjegyzés

TARTALOM

4 FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK 5 A sütő csatlakoztatása előtt 6 ELEKTROMOS SÜTŐ 10 Vezérlő egység 12 Technikai információk	BEVEZETŐ
13 A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ HASZNÁLATA ELŐTT	A KÉSZÜLÉK FELKÉSZÍTÉSE AZ ELSŐ HASZNÁLATRA
14 A FŐZÉSI FOLYAMAT LÉPÉSEI (1-6) 14 1. Lépés: BEKAPCSOLÁS ÉS BEÁLLÍTÁSOK 15 2. Lépés: A FŐZÉSI RENDSZER KIVÁLASZTÁSA (modelltől függően) 17 3. Lépés: A BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA 20 4. Lépés: TOVÁBBI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA 22 5. Lépés: A FŐZÉSI FOLYAMAT MEGKEZDÉSE 22 6. Lépés: A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA 23 A RENDSZEREK (FŐZÉSI MÓDOK) LEÍRÁSA ÉS FŐZÉSI TÁBLÁZATOK	A FŐZÉS LÉPÉSEI
43 KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS 44 Hagyományos sütőtisztítás 45 Az aqua clean funkció használata a sütő tisztítására 46 A rögzített és teleszkópos sínek kivétele és tisztítása 47 A katalitikus betétek elhelyezése 48 A sütőajtó levétele és visszahelyezése 51 Az ajtóüveg eltávolítása és visszahelyezése 52 Az izzó cseréje	TISZTÍTÁS & KARBANTARTÁS
53 HIBAELEHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT 54 HULLADÉK-KEZELÉS	HIBAELEHÁRÍTÁS

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK



OLVASSA ÁT ALAPOSAN A HASZNÁLATI UTASÍTÁST ÉS ŐRIZZE MEG, MERT A KÉSŐBBIEKBEN 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. Az égési sérülések elkerülése érdekében tartsa távol a gyerekeket a készüléktől.

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 tisztítószeret 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 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 (csak a csatlakozó kábellel rendelkező készülékekre vonatkozik).

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 tehertől 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 sínterelőkkel és azok nélkül is.

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

A SÜTŐ CSATLAKOZTATÁSA ELŐTT:

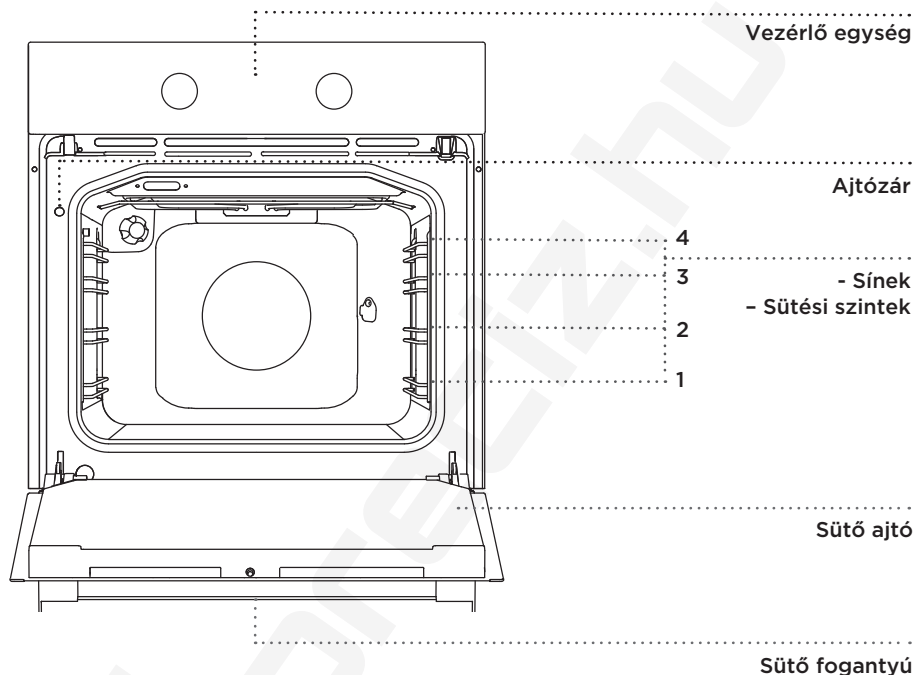


A készülék csatlakoztatása előtt olvassa át figyelmesen a használati utasítást. A készülék nem megfelelő csatlakoztatása vagy használata miatt bekövetkező meghibásodásokra és reklamációkra nem érvényes a garancia.

ELEKTROMOS SÜTŐ

(A SÜTŐ ÉS TARTOZÉKAINAK ISMERTETÉSE – MODELLTŐL FÜGG)

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.



BENYOMHATÓ GOMB

Nyomja be egy kicsit a gombot, amíg ki nem ugrik; azután forgassa el.



A gombot minden egyes használat után forgassa vissza "off" pozícióba és nyomja be. A gomb csak akkor nyomható be, ha "off" pozícióban van.

SÍNEK

A sínek 4 szinten teszik lehetővé az ételkészítést. (a szintek számozása alulról felfelé történik).

A 3. és a 4. szintek grillezésre szolgálnak.

TELESZKÓPOS KIHÚZHATÓ SÍNEK

A teleszkópos, kihúzható sínek a 2., 3., és 4. szinteken helyezhetők el. A sínek teljesen vagy részben húzhatók ki.

SÜTŐAJTÓ-KAPCSOLÓ

A kapcsoló kikapcsolja a fűtést és a ventilátort a sütőben, ha a készülék ajtaja működés közben kinyitásra kerül. Ha az ajtó becsukódik, a kapcsoló ismét aktiválja a fűtést.

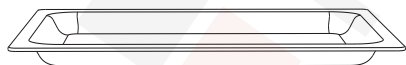
VENTILÁTOR

A készülék hűtőventilátorral van ellátva, ami hűti a sütő burkolatát és a vezérlő panelt.

A HŰTŐVENTILÁTOR MEGHOSSZABBÍTOTT MŰKÖDÉSE

A sütő kikapcsolását követően a ventilátor egy ideig még működik, a készülék hűtése érdekében.

A SÜTŐ TARTOZÉKAI ÉS KIEGÉSZÍTŐI (modelltől függően)



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

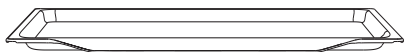


A **RÁCS** grillezésre szolgál, vagy alátétként funkcionálhat tepsikhez, sütőtálakhoz, amik az ételt tartalmazzák.

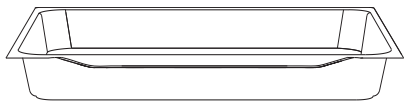


A rács biztonsági zárral van ellátva.

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.

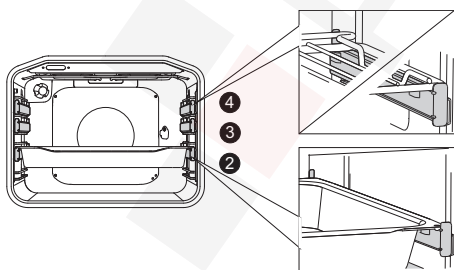
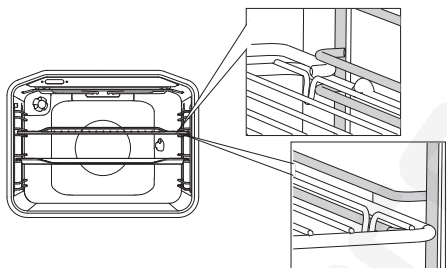


A sütési folyamat során soha ne helyezze a mély tepsit az első sínre, kivéve grillezés vagy nyárson sütés esetén, amikor csepp tálcaként funkcionál.



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

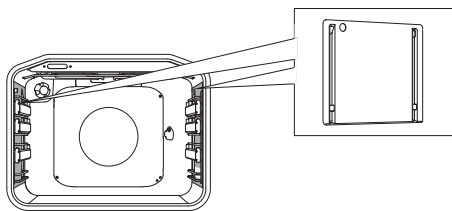
A rácsot és a tepsiket mindig a két fémsín közötti mélyedésbe kell becsúsztatni.



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.

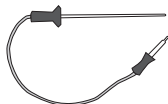


A KATALITIKUS BETÉTEK

megakadályozzák, hogy a szétfröccsent zsír a sütő falaira tapadjon.



A NYÁRS shús sütésekor használatos. A szett egy nyárstartóból, egy csavarokkal ellátott nyársból és egy levehető nyélből áll.



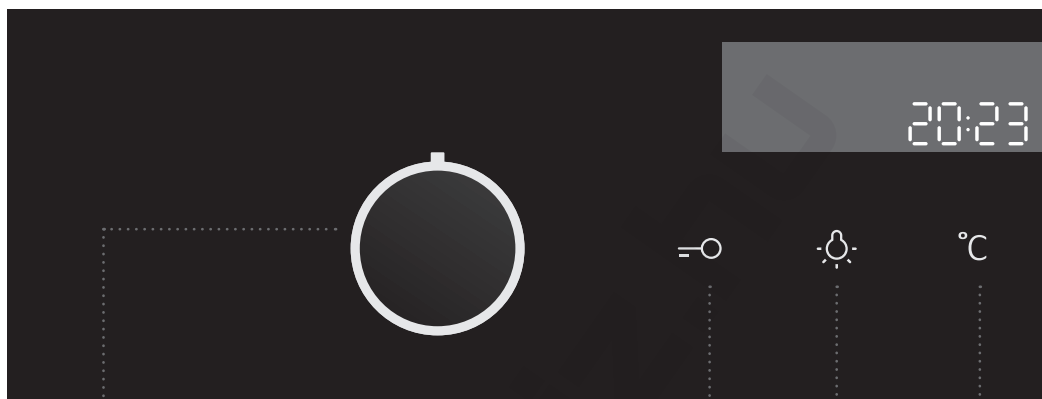
HÚSSZONDA nagyobb darab húsok sütéséhez.



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

VEZÉRLŐ EGYSÉG

(MODELLTŐL FÜGGŐEN)



1 FŐZÉSI
ÜZEMMÓD
KIVÁLASZTÓ GOMB

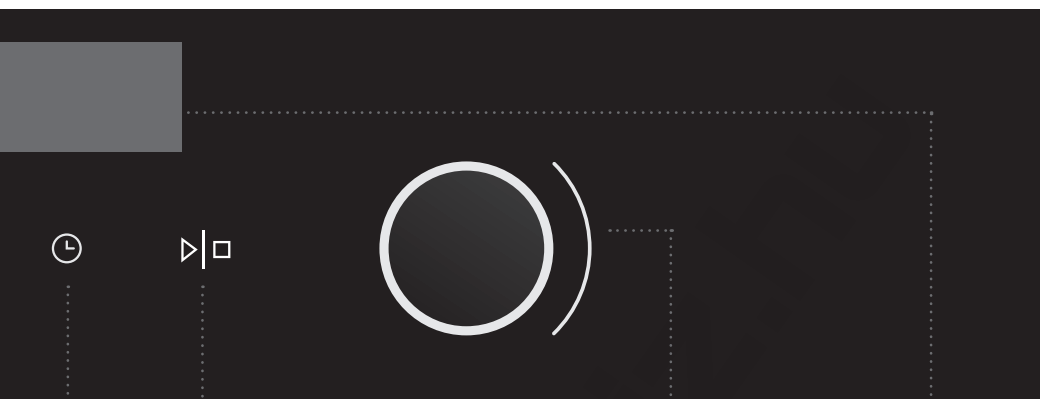
2 GYEREK-ZÁR

3 SÜTŐ
VILÁGÍTÁS BE/
KIKAPCSOLÁSA

4 HŐFOK-
SZABÁLYOZÓ
GOMB

MEGJEGYZÉS:

A főzési üzemmódok jelölései a gombon vagy az előlapon található (készüléktípustól függően)



5 ELEKTRONIKUS PROGRAMÓRA

Főzés időtartama

Főzés vége

Figyelmeztetés

Óra

6 START/STOP GOMB

Egy-egy program elindítására vagy leállítására szolgál.

7 BEÁLLÍTÁSOK GOMB (-/+)

E gomb segítségével állítható be az időtartam és a hőfok.

8 FŐZÉSI INFORMÁCIÓK ÉS ÓRA KIJELZÉSE

MEGJEGYZÉS:

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

TECHNIKAI INFORMÁCIÓK

(MODELLTŐL FÜGGŐEN)

XXXXXX	220-240V ~	Pn _{max} : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

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

A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ HASZNÁLATA ELŐTT

A készülék kézhezvételét követően távolítson el róla minden kiegészítőt, a szállításhoz használt eszközöket is.

Tisztítsa meg a tartozékokat és a kiegészítőket meleg víz és tisztítószer segítségével. Ne használjon súrolószereket.

Amikor a sütő első alkalommal melegszik fel, az új készülékekre jellemző tipikus szag lesz érezhető. Az első használat közben szellőztesse alaposan a helyiséget.

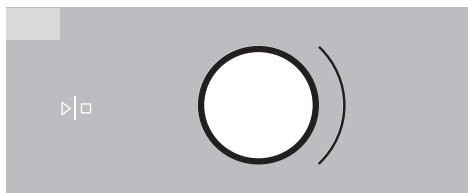
A FŐZÉSI FOLYAMAT LÉPÉSEI (1-6)

1. LÉPÉS: BEKAPCSOLÁS ÉS BEÁLLÍTÁSOK

A készülék bekapcsolását követően, vagy egy hosszabb áramkimaradás után a 12:00 jelzés fog villogni a kijelzőn és kigyullad a jelfény .

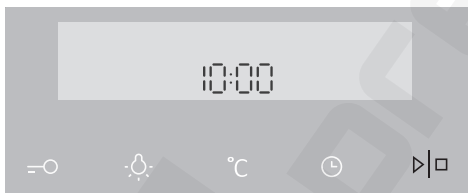
Állítsa be a napi időt.

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA



1 Forgassa el a BEÁLLÍTÁSOK GOMBOT (-/+) és először állítsa be a percek; ez követően a kurzor az órákra vált át. Három másodperc elteltével a beállítások elmentésre kerülnek.

 Ha a gombot gyorsabban forgatja jobbra vagy balra, a beállítások gyorsabban változnak.



2 A START/ STOP gomb megnyomásával hagyja jóvá a beállítást. Ha a következő 3 másodpercben semmilyen gomb nem kerül megnyomásra, a beállítás automatikusan mentésre kerül.



A sütő akkor is működik, ha az óra nincs beállítva. Ugyanakkor ebben az esetben az időzítés funkciók nem használhatók (lásd: AZ IDŐZÍTÉS FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA).

Néhány perc szünet után a készülék visszaáll készenléti üzemmódba.

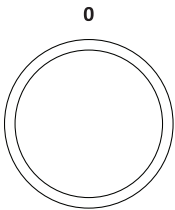
AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSÁNAK MEGVÁLTOZTATÁSA

Az óra beállításai akkor módosíthatók, ha nincs bekapcsolva időzítés funkció.

Az aktuális idő beállításához nyomja meg a  gombot. A START/ STOP gomb megnyomásával hagyja jóvá a beállítást.

2. LÉPÉS: A FŐZÉSI RENDSZER KIVÁLASZTÁSA

(modelltől függően)



A gomb elforgatásával (balra és jobbra) válassza ki a FŐZÉSI RENDSZERT (lásd programtáblázat).
A választott ikon megjelenik a kijelzőn.

 A beállítások működés közben is módosíthatók.

RENDSZER	LEÍRÁS	JAVASOLT HŐFOK (°C)
FŐZÉSI RENDSZEREK		
	GYORS ELŐMELEGÍTÉS Ez a funkció akkor hasznos, ha a lehető leggyorsabban szeretné a sütőt a kívánt hőfokra melegíteni. Ez a funkció nem alkalmas ételek készítésére. Ha a sütő felmelegedett a kívánt hőfokra, a melegítési folyamat befejeződik.	160
	FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ A sütő alján és tetején elhelyezett égők egyenletesen sugározzák a hőt a készülék belsejébe. A tészták vagy húsok csak egyetlen szinten süthetők.	200
	GRILL Csak az infra égő, a nagy grill szett egy része fog működni. Ez az üzemmód ideális kisebb mennyiségű melegszendvics vagy kolbász sütésére, illetve kenyér pirítására.	240
	GRILL Ilyenkor a felső égő és a grill égő működik. A hőt közvetlenül a sütő tetején elhelyezett grill égő sugározza. A hőhatás növelése érdekében a felső égő is aktív ilyenkor. Ez a kombináció használható kisebb mennyiségű melegszendvics, hús vagy kolbász sütéséhez, illetve pirítás kenyér készítéséhez.	240
	GRILL LÉGKEVERÉSEL Ennél az üzemmódnál a grill égő és a ventilátor működik. Ez a kombináció használható húsok grillezéséhez, illetve nagyobb darab húsok vagy csirke sütéséhez – egy szinten. Ez az üzemmód ideális gratinírozott ételek készítéséhez vagy ropogós kéreg sütéséhez.	170
	FORRÓ LEVEGŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ Ennél az üzemmódnál az alsó égő, a kerek égő és a forró levegő-ventilátor működik. Ideális pizza, szaftosabb tészták, gyümölcstorták, kelt tészták és porhanyós tészták sütéséhez, egyszerre több szinten is.	200
	FORRÓ LEVEGŐ A kerek égő és a forró levegő-ventilátor működik. A sütőtér hátsó falán elhelyezett ventilátor biztosítja a forró levegő folyamatos keringését a sült vagy a tészta körül. Ideális húsok vagy tészta sütéséhez több szinten is. multaneously.	180

RENDSZER	LEÍRÁS	JAVASOLT HŐFOK (°C)
	ALSÓ ÉGŐ ÉS VENTILÁTOR Ez az üzemmód ideális kelt, de alacsonyabbra sülő tészta sütésére, valamint gyümölcsök és zöldségek befőzésére.	180
	EDÉNYMELEGÍTÉS Ez a funkció táányrok és csészék terítés előtti melegítésére szolgál - az ételek tovább melegen tarthatók az előmelegített edényekben.	60
eco	ECO SÜTÉS ¹⁾ Ennél az üzemmódnál az energia-felhasználás a sütés során optimalizált. Ez az üzemmód ideális húsok és tészták sütésére.	160
	KIOLVASZTÁS A levegő keringetése égők működése nélkül - csak a ventilátor van bekapcsolva. Ez az üzemmód fagyasztott élelmiszerek lassú kiolvasztására szolgál. Az automatikus programok lehetővé teszik a mikrohullámon történő kiolvasztást is (A1 - A5).	-
	AQUA CLEAN Az alsó fűtőszál generálja a tisztításhoz szükséges a hőt. Ez a funkció a foltok és ételmaradékok sütőből való eltávolítására (a szennyeződéseknek a program során keletkező vízpára általi fellazítására) szolgál, hossza 30 perc.	-

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.

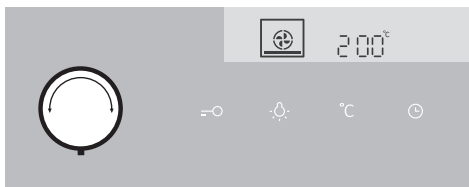
 Ezeknél az üzemmódoknál gőz hozzáadásával lehet sütni - lásd AZ ÜZEMMÓDOK LEÍRÁSA / ÜZEMMÓDOK ÉS SÜTÉSI TÁBLÁZATOK GŐZ HOZZÁADÁSÁT TARTALMAZÓ PROGRAMOKNÁL

3. LÉPÉS: A BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA

Valamennyi főzési rendszerhez tartoznak alap- vagy javasolt beállítások, amelyek módosíthatók.

A beállítások a megfelelő gomb megnyomásával módosíthatók (a START/STOP gomb megnyomása előtt). Bizonyos programok esetében egyes beállítások nem elérhetők; ilyen esetekben hangjelzés is hallható.

A SÜTÉSI HŐFOK BEÁLLÍTÁSA



- 1** Válassza ki a FŐZÉSI RENDSZERT.
A kijelzőn megjelenik a választott ikon és villogni kezd a GYÁRILAG BEÁLLÍTOTT HŐFOK.



- 2** Érintse meg a HŐMÉRSÉKLET GOMBOT. Forgassa el a BEÁLLÍTÁSOK GOMBOT (-/+) és válassza ki a kívánt hőmérsékletet.

 Egyes üzemmódok esetében korlátozva van a maximális hőmérséklet.

A készülék a START gombbal történő bekapcsolását követően a kijelzőn addig villog a °C gomb, amíg a kívánt érték elérésre nem kerül.

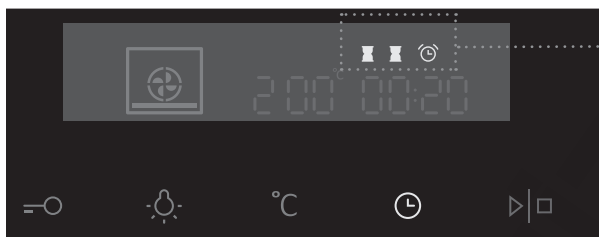
IDŐZÍTŐ FUNKCIÓK

Először forgassa el a FŐZÉSI RENDSZER VÁLASZTÓ GOMBOT, majd állítsa be a hőfokot.

A megfelelő ikon kiválasztásához érintse meg többször egymás után az IDŐZÍTÉS gombot.

Ekkor kigyullad a kiválasztott időzítő funkció ikonja és a főzés módosítható kezdetének / végének időpontja villog a kijelzőn.

A főzés folyamatának elindításához nyomja meg a START gombot. A kijelzőn ezután az ELTELT FŐZÉSI IDŐ lesz látható.



Időzítő funkciók kijelző



A főzés időtartamának beállítása

Ennél az üzemmódnál Ön határozhatja meg a sütő működésének időtartamát (főzési idő). Állítsa be a kívánt főzési időtartamot. Először állítsa be a perceket, majd az órákat. A kijelzőn az ikon és a főzés időtartama lesz látható.



Késleltetett indítás beállítása

Ennél az üzemmódnál Ön határozhatja meg a főzési folyamat időtartamát (főzési idő) és azt az időpontot, amikor a főzést be szeretné fejezni. Ügyeljen rá, hogy az órán be legyen állítva a pontos napi idő.

Példa:

Aktuális idő: dél

Főzés időtartama: 2 óra

Főzés vége: 6 óra

Először állítsa be a MŰKÖDÉS IDŐTARTAMÁT (2 óra). Érintse meg kétszer az ÓRA gombot a MŰKÖDÉS VÉGE opció kiválasztásához. A kijelzőn ekkor automatikusan a napi idő és a sütő működési időtartamának összege fog villogni (14:00).

Állítsa be a sütés végének időpontját (18:00).

A főzés folyamatának megkezdéséhez nyomja meg a START gombot. Az időzítés meg fogja várni a főzési folyamat kezdetének időpontját és világítani fog az ikon. A sütő automatikusan a kapcsol be (4 óra) és a kiválasztott időpontban kapcsol ki (6 óra).



Visszaszámlálás beállítása

A visszaszámlálás funkció a sütő működésétől függetlenül is beállítható. A leghosszabb lehetséges beállítás 24 óra. Az utolsó percben a visszaszámlálás kijelzése másodpercekben történik.

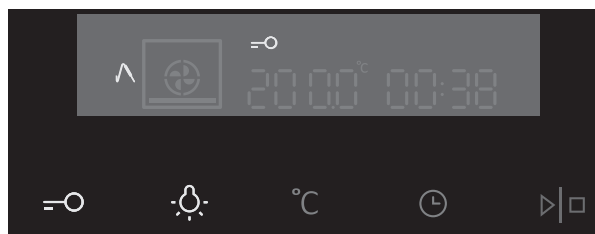


A beállított időtartam elteltével a sütő működése automatikusan leáll (főzés vége). Hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb érintésével kikapcsolható. Egy perc elteltével a hangjelzés automatikusan kikapcsol.

Az idő "0"-ra való állításával az összes időzítő funkció törölhető.

Néhány perc szünet után a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.

4. LÉPÉS: TOVÁBBI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA



A funkciók be- vagy kikapcsolásához nyomja meg a kívánt gombot vagy gombkombinációt.

 Egyes funkciók bizonyos főzési módoknál nem elérhetőek; erre ilyen esetekben hangjelzés is figyelmeztet.

GYEREKZÁR

A funkció a GYEREKZÁR gomb érintésével kapcsolható be. A kijelzőn ekkor kigyullad a "kulcs" ikon. A gyerekzár kikapcsolásához érintse meg ismét a gombot. Az ikon ekkor eltűnik a kijelzőről.

Ha a gyerekzár úgy kerül bekapcsolásra, hogy semmilyen időzítő funkció nincs beállítva (csak az óra látható a kijelzőn), a sütő nem fog működni.

Ha a gyerekzár egy időzítő funkció beállítását követően kerül bekapcsolásra, a sütő normál módon működik; de nem lesz lehetséges a beállítások megváltoztatása.

Ha a gyerekzár be van kapcsolva, nem lehetséges a főzési módok vagy a további funkciók módosítása. Az egyetlen lehetséges változtatás a főzési folyamat befejezése, a programválasztó gomb "0" pozícióba történő elforgatásával.

A gyerekzár a sütő kikapcsolását követően is aktív marad. Egy új főzési mód kiválasztásához először ki kell kapcsolni a gyerekzárát.

SÜTŐ VILÁGÍTÁS

A sütő világítása automatikusan bekapcsol az ajtó kinyitására vagy a sütő bekapcsolására.

A főzési folyamat végeztével a világítás még egy percig bekapcsolva marad.

A sütő belsejében lévő világítás a VILÁGÍTÁS gomb megnyomásával kapcsolható be és ki.

5sek °C **HANGJELZÉS**

A hangjelzés erőssége akkor szabályozható, ha nincs időzítő funkció beállítva (csak az aktuális napi idő látható a kijelzőn). Nyomja meg a HŐFOK/TELJESÍTMÉNY gombot és tartsa 5 másodpercig benyomva. A kijelzőn ekkor két oszlop fog világítani. Forgassa el a BEÁLLÍTÁSOK gombot (-/+) a három lehetséges hangerősség (egy, kettő vagy három oszlop) egyikének kiválasztásához. Három másodperc elteltével a beállítás automatikusan elmentésre kerül és újra az aktuális napi idő lesz látható a kijelzőn.

5sek **A KIJELZŐ KONTRASZTJÁNAK CSÖKKENTÉSE**

A főzési rendszer kiválasztó gombnak "0" pozícióban kell lennie. Nyomja meg a VILÁGÍTÁS gombot és tartsa benyomva 5 másodpercig. A kijelzőn ekkor két oszlop fog világítani. Forgassa el a BEÁLLÍTÁSOK gombot (-/+) a kijelző kontrasztjának módosításához (egy, kettő vagy három oszlop). Három másodperc elteltével a beállítás automatikusan elmentésre kerül.

KÉSZENLÉT

A kijelző megvilágítása 10 perc elteltével automatikusan kikapcsol, ha nincs használatban.

A kijelző kikapcsolásához nyomja meg a KULCS + IDŐZÍTÉS gombokat. Ha időzítő funkció van beállítva, a kijelzőn az "OFF" és az IDŐZÍTÉS ikon fog megjelenni, az aktív funkciót jelezve.



Áramkimaradás, vagy a készülék kikapcsolása esetén a további funkciók beállítása csak néhány percig marad elmentve. Ezt követően valamennyi beállítás – a hangjelzés és a gyerekszár kivételével – visszaáll a gyári beállításokra.

5. LÉPÉS: A FŐZÉSI FOLYAMAT MEGKEZDÉSE

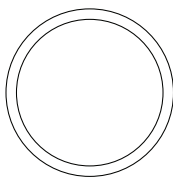
A főzési folyamat a START/STOP gomb megnyomásával és egy ideig történő benyomva tartásával indítható el.



6. LÉPÉS: A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA

Forgassa el a FŐZÉSI RENDSZER KIVÁLASZTÁSA gombot "0" pozícióba.

0



A főzési folyamat végeztével, illetve a sütő kikapcsolását követően a csökkenő hőmérséklet 50 °C-ig kerül kijelzésre.

Valamennyi időzítő funkció leáll. A kijelzőn a napi idő (óra) lesz látható.

Egy perc elteltével a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.



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

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 becslült 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 befejeztével törölje át az ajtót és az ajtó üvegét.

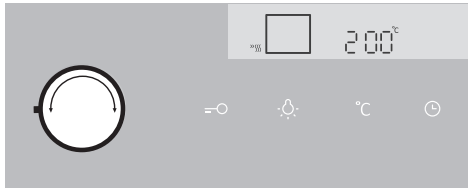
A sütés vége előtt körülbelül 10 perccel kapcsolja ki a sütőt, így energiát takaríthat meg a felgyülemlett hő kihasználásával.

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

FŐZÉSI MÓDOK

GYORS ELŐMELEGÍTÉS

Ez a funkció akkor hasznos, ha a lehető leggyorsabban szeretné a sütőt a kívánt hőfokra felmelegíteni. Ez az üzemmód nem használható ételkészítésre.



Forgassa el a FŐZÉSI RENDSZER KIVÁLASZTÓ GOMBOT a gyors előmelegítésre.

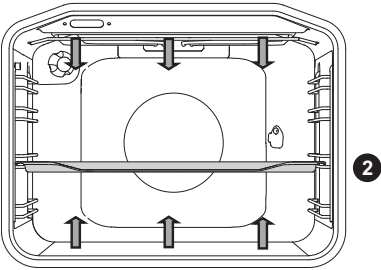
Az ELŐRE BEÁLLÍTOTT HŐFOK kerül kijelzésre, ami módosítható.

 A funkció bekapcsolását követően a sütő melegedése megkezdődik. A kijelzőn a °C jelzés villog. Amikor a kívánt hőfok elérésre került, az előmelegítés befejeződött és hangjelzés lesz hallható. A hangjelzés bármely gomb megnyomásával kikapcsolható, vagy egy perc elteltével kapcsol ki automatikusan.

Különbféle típusú húsok általános átsütségi foka és javasolt végső maghőmérséklete

Ételtípus	Étel maghőmérséklete (°C)	A hús keresztmetszeti színe, a szaftok színe
MARHA		
Angolos	40-45	piros, mint a nyers hús, kevés saft
Közepesen angolos	55-60	világos piros, sok világospiros saft
Közepesen átsült	65-70	pink, kevés halványrózsaszín saft
Jól átsült	75-80	egyenletesen szürkésbarna, kevés szintelen saft
BORJÚ		
Jól átsült	75-85	piros-barna
SERTÉS		
Közepesen átsült	65-70	világos rózsaszín
Jól átsült	75-85	sárgás-barna
BÁRÁNY		
Jól átsült	79	szürke, rózsaszínes saft
BIRKA		
Angolos	45	húsosan piros
Közepesen angolos	55-60	világos piros
Közepesen átsült	65-70	középen rózsaszín
Jól átsült	80	szürke
KECSKEHÚS		
Közepesen átsült	70	világos rózsaszín, rózsaszín saft
Jól átsült	82	szürke, enyhén rózsaszín saft
SZÁRNYAS		
Jól átsült	82	világos szürke
HAL		
Jól átsült	65-70	fehértől szürkésbarnáig

FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ



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

Hús sütése:

Használjon zománcozott, edzett üveg, agyag, vagy öntöttvas tálat vagy tepsit. A rozsdamentes acélból készült edények nem megfelelőek, mert erősen visszaverik a hőt.

A sütés során öntsön a tepsibe elegendő folyadékot, hogy a hús ne égjen le. Fordítsa meg a húst a sütés közben. A sült szaftosabb lesz, ha sütés közben lefedi az edényt.

Ételtípus	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Sertéssült	1500	2	180-200	90-110
Sertés lapocka	1500	2	180-200	100-120
Sertés rolád	1500	2	180-200	120-140
Fasírt	1500	2	200-210	60-70
Marhasült	1500	2	170-190	120-140
Borjú rolád	1500	2	180-200	90-120
Bárány pecsenye	1500	2	180-200	80-100
Nyúl pecsenye	1500	2	180-200	50-70
Szarvascomb	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Csirke	1500	2	190-210	70-90
HAL				
Párolt hal	1000	2	210	50-60

Használja ezt az üzemmódot csirke sütésére, ha a készülék nem rendelkezik üzemmóddal. Használja azet az üzemmódot pizza sütésére, ha a készülék nem rendelkezik üzemmóddal.

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

Tészta sütése

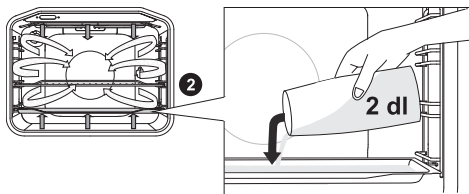
Csak egy szintet használjon, és sötét színű tepsiben süssön. Világos színű tepszi használata esetén a tészta kevésbé sül át, mert az ilyen edények visszaverik a hőt.

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	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
TÉSZTA			
Zöldségfelfűjt	2	190-200	30-35
Édes felfűjt	2	190-200	30-35
Zsemle *	2	190-210	20-30
Fehér kenyér *	2	180-190	50-60
Hajdina kenyér *	2	180-190	50-60
Teljes kiőrlésű kenyér *	2	180-190	50-60
Rozskenyér *	2	180-190	50-60
Tönköly kenyér *	2	180-190	50-60
Diós kalács	2	170-180	50-60
Piskóta torta *	2	160-170	25-30
Túrós kalács	2	170-180	65-75
Cupcake	2	170-180	25-30
Aprósütemény leveles tésztából	2	200-210	20-30
Káposztás pirog	2	185-195	25-35
Gyümölcstorta	2	150-160	40-50
Habcsók	2	80-90	120-130
Bukta (Buchtel)	2	170-180	30-40

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

ALSÓ-FELSŐ FŰTÉS GŐZZEL



Helyezzen egy tepsit az első sínre, amikor a sütő még hideg. Töltsön maximum 2 dl vizet a tepsibe. Helyezze el a elkészíteni kívánt ételt a második szinten és kapcsolja be a funkciót.



Ha mély sütőtepsit használ, a javasolt beállítások táblázatában feltüntetett szintnél eggyel feljebb helyezze el.



A funkció optimális működése érdekében ne nyissa ki a sütő ajtaját és ne töltsön vizet a tepsibe sütés közben.

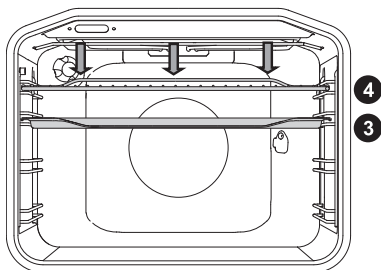
Ételtípus	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
Sertéssült	1500	2	180-200	100-120
Sertés lapocka	1500	2	180-200	110-130
Fasírt	1500	2	200-210	70-80
Marhasült	1500	2	170-190	130-150
Csirke	1500	2	190-210	80-100

Kérdés	Megoldás
Megsült a sütemény?	• Szúrjon 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 süssse hosszabb ideig a tésztát.



A mély tepsit ne tegye az első szintre.

NAGY GRILL, GRILL



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 240°C lehet.

Melegítse elő az infravörös (grill) égőt 5 percre.

Felügyelje a sütés teljes folyamatát, mert a magas hőfok miatt a hús gyorsan megéghet. A grillezés ideális kolbászok, hússzeletek és halak (steak, szeletek, lazacsteak vagy filé, stb.) ropogósra sütésére – zsírszegény módon, vagy kenyér pirítására.

Amikor közvetlenül a rácson grillez, kenje meg a rácst olajjal, hogy a hús ne tapadjon rá és a negyedik szintre helyezze be a sütőbe. Az első vagy a második szintre tegye be alá a csepp tálcát. Amikor tepsiben lévő ételeket grillez, ügyeljen rá, hogy elegendő folyadék legyen alatta, hogy ne égjen oda. Sütés közben fordítsa meg a húst.

A grillezést követően tisztítsa meg a sütőt, a tartozékokat és az eszközöket.

Grillezési táblázat – kis grill

Ételtípus	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Beefsteak, véres	180 g / darab	3	230	15-20
Sertésrészecskék	150 g / darab	3	230	18-22
Hússzeletek / darabok	280 g / darab	3	230	20-25
Grillkolbász	70 g / darab	3	230	10-15
PIRÍTOTT KENYÉR				
Pirított kenyér	/	4	230	3-6
Melegszendvics	/	4	230	3-6

Grillezési táblázat - nagy grill

Ételtípus	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Beefsteak, véres	180 g / darab	3	230	15-20
Beefsteak, jól átsült	180 g / darab	3	230	18-25
Sertéstarja szeletek	150 g / darab	3	230	20-25
Hússzeletek / darabok	280 g / darab	3	230	20-25
Borjúszelet	140 g / darab	3	230	20-25
Grillkolbász	70 g / darab	3	230	10-15
Löncshús (Leberkäse)	150 g / darab	3	230	10-15
HAL				
Lazacszeletek/filé	200 g / darab	3	230	15-25
PIRÍTOTT KENYÉR				
Pírtott kenyér	/	4	230	1-3
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.

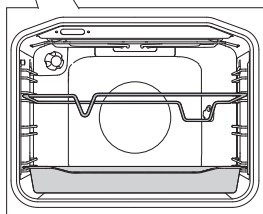
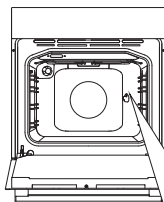


A grill (infravörös) égő használata közben tartsa mindig zárva a sütő ajtaját.

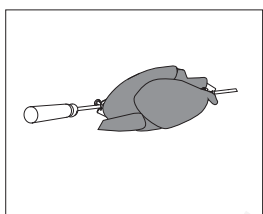
A grill égő, a rács és a többi eszköz igen felforrósodhat grillezés közben, ezért használjon mindig védőkesztyűt és húsfogó csipeszt.

Sütés a nyárs segítségével (modelltől függően)

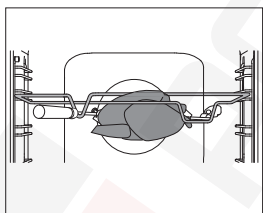
Nyárs használata mellett a maximális hőfok 240°C lehet.



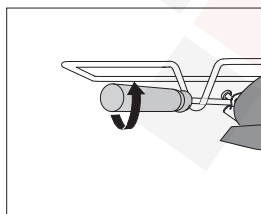
- 1** Helyezze be a nyárstartót alulról számolva a 3. sínre és tegyen egy mély tepsit az első sínre csepp-tálcának.



- 2** Szúrja a húst a nyársra és szorítsa meg a csavarokat.



- 3** Helyezze a nyárs nyelét az első nyárstartóra, a hegyét pedig illessze bele a sütő hátsó falának jobb oldalán található nyílásba (a nyílást egy forgatható fedél védi).



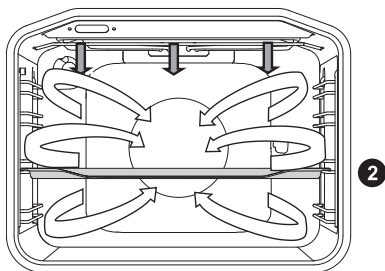
- 4** Vegye le a nyárs nyelét és csukja be a sütő ajtaját.

Kapcsolja be a sütőt és válassza ki a NAGY GRILL üzemmódot.



A grill csak akkor működik, ha a sütő ajtaja be van csukva.

GRILL LÉGKEVERÉSSSEL

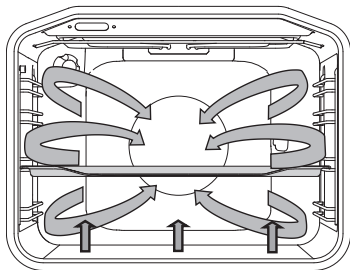


Ennél a működési módnál a grill égő és a ventilátor működik egyidőben. Ideális hús, hal és zöldség grillezésére.

(Lásd a GRILL üzemmódnál leírt funkciókat és tippeket.)

Ételtípus	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Kacsa	2000	2	150-170	80-100
Sertéssült	1500	2	160-170	60-85
Sertéstarja	1500	2	150-160	120-160
Sertéscomb	1000	2	150-160	120-140
Fél csirke	700	2	190-210	50-60
Csirke	1500	2	190-210	60-90
HAL				
Pisztráng	200 g / darab	2	200-220	20-30

FORRÓ LEVEGŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ



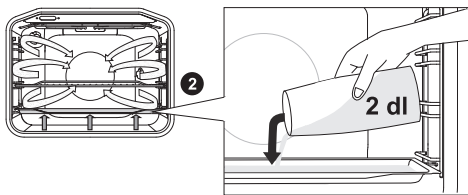
Az alsó égő, a kerek égő és a forró levegő ventilátor működik. Ideális pizza, almás pite és gyümölcstorta készítésére.

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

Ételtípus	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
Túrós kalács, omlós tészta	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, omlós tészta	2	180-200	35-40
Almás kalács, kelt tészta	2	150-160	35-40
Almás rétes, rétestészta	2	170-180	45-65

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

FORRÓ LEVEGŐ ÉS ALSÓ FŰTÉS GŐZZEL



Helyezzen egy tepsit az első sínre, amikor a sütő még hideg. Töltsön maximum 2 dl vizet a tepsibe. Helyezze el a elkészíteni kívánt ételt a második szinten és kapcsolja be a funkciót.



Ha mély sütőtepsit használ, a javasolt beállítások táblázatában feltüntetett szintnél eggyel feljebb helyezze el.



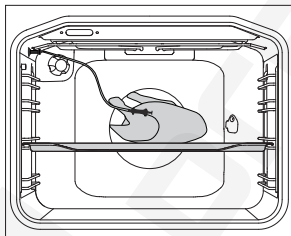
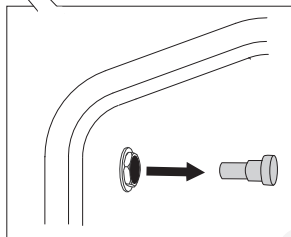
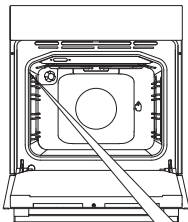
A funkció optimális működése érdekében ne nyissa ki a sütő ajtaját és ne töltsön vizet a tepsibe sütés közben.

Ételtípus	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
Fehér kenyér*	1000	2	180-190	60-80
Pizza*	/	2	210-220	15-20
Almás és túrós rétes	/	2	180-190	50-60
Pizza; fagyasztott	/	2	200-220	15-20
"Almás és túrós rétes; fagyasztott"	/	2	200-210	30-40
Csirkemell	1000	2	190-210	60-70

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

Sütés hússzondával

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).

3 Forgassa el a FŐZÉSI ÜZEMMÓD VÁLASZTÓ GOMBOT (forró levegő és alsó égő). A kijelzőn megjelenik az ikon, a gyárilag beállított hőfok, az aktuális hőfok és a beállított hőfok. Ha a szonda hőmérséklete 30 °C alatt van, a kijelzőn a "-- : 80" jelzés lesz látható. Nyomja meg a START gombot.



- 1 Gyárilag beállított hőfok
- 2 Aktuális hőfok
- 3 Beállított hőfok



Sütés közben a sütőtér aktuális hőmérséklete, a hússzonda aktuális hőmérséklete és a hússzondára beállított hőmérséklet lesz látható a kijelzőn. Működés közben a hőfok módosítható.

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

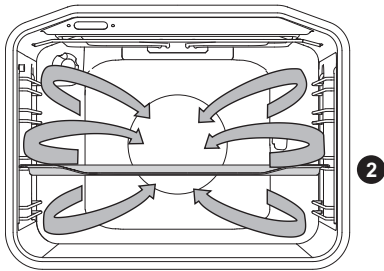
Hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb érintésével kikapcsolható. Egy perc elteltével a hangjelzés automatikusan kikapcsol és a kijelzőn az óra jelenik meg.

A sütés végeztével helyezze vissza a védőkupakot a hússzonda villásdugójára.



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.

FORRÓ LEVEGŐ



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

Hús sütése:

Használjon zománcozott, edzett üveg, agyag, vagy öntöttvas tálat vagy tepsit. A rozsdamentes acélból készült edények nem megfelelőek, mert erősen visszaverik a hőt.

A sütés során öntsön a tepsibe elegendő folyadékot, hogy a hús ne égjen le. Fordítsa meg a húst a sütés közben. A sült szaftosabb lesz, ha sütés közben lefedi az edényt.

Ételtípus	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Sertéssült, bőrös	1500	2	170-180	140-160
Kacsa	2000	2	160-170	120-150
Liba	4000	2	150-160	180-200
Pulyka	5000	2	150-170	180-220
Csirkemell	1000	3	180-200	60-70
Töltött csirke	1500	2	170-180	90-110

Tészta sütése

Előmelegítés javasolt.

A kekszek és aprósütemények lapos tepsikben egyszerre több szinten is süthetők (2. és 3. szint). Ügyeljen rá, hogy a sütési idő különböző lehet akkor is, ha egyszerre helyezte be a tepsiket. A felső tepsiben elhelyezett kekszek gyorsabban készülhetnek el, mint az alsóban lévők.

A tepsiket mindig a rácson helyezze el. Ha a sütőhöz tartozó tepsit használja, vegye ki a rácsot. Az egyenletes sülés érdekében ügyeljen rá, hogy a sütemények azonos vastagságúak legyenek.

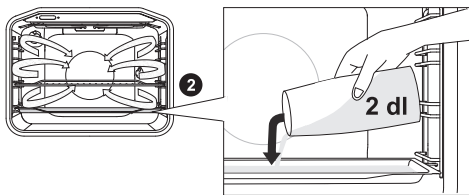
Ételtípus	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
TÉSZTA			
Piskóta tészta	2	150-160	25-35
Morzsasütemény	2	160-170	25-35
Gyümölcstorta, piskóta tésztából	2	150-160	45-65
Piskótatekercs*	2	160-170	15-25
Gyümölcstorta, omlós tészta	2	160-170	50-70
Almás rétes	2	170-180	40-60
Keksz, omlós tészta*	2	150-160	15-25
Keksz, nyomósákból*	2	140-150	15-25
Aprósütemény, kelt tésztából	2	170-180	20-35
Aprósütemény, leveles tésztából	2	170-180	20-30
TÉSZTA - FAGYASZTOTT			
Almás és túrós rétes	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Sült burgonya, sütésre előkészített	2	170-180	20-35
Krokkett, sütésre előkészített	2	170-180	20-35

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



A mély tepsit ne tegye az első szintre.

FORRÓ LEVEGŐ GŐZZEL



Helyezzen egy tepsit az első sínre, amikor a sütő még hideg. Töltsön maximum 2 dl vizet a tepsibe. Helyezze el a elkészíteni kívánt ételt a második szinten és kapcsolja be a funkciót.



Ha mély sütőtepsit használ, a javasolt beállítások táblázatában feltüntetett szintnél egygel feljebb helyezze el.

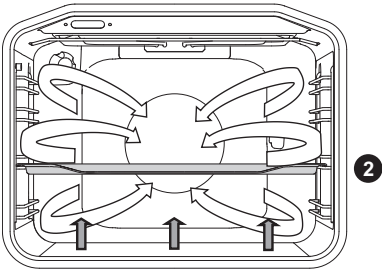


A funkció optimális működése érdekében ne nyissa ki a sütő ajtaját és ne töltsön vizet a tepsibe sütés közben.

Ételtípus	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
Zsemle	/	2	190-210	20-30
Rolád*	/	2	170-180	20-25
"Leveles tészta; fagyasztott"	/	2	190-200	20-30
Lasagne, fagyasztott	/	2	190-200	40-50

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

ALSÓ ÉGŐ ÉS VENTILÁTOR



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 gumí 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.

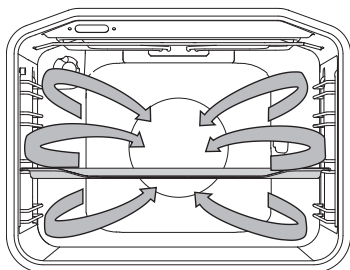
Töltsön 1 liter forró vizet a mély tepsibe (kb. 70°C) és helyezzen a tepsibe 6 db 1 literes befőttes üveges. Tegye a tepsit a sütőbe, a második szintre.

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)	Párolási idő (perc)	Hőmérséklet és idő a párolás megkezdése után	Pihentetési idő a sütőben (perc)
GYÜMÖLCS					
Eper	2	160-180	30-45	/	20-30
Csonthéjas gyümölcsök	2	160-180	30-45	/	20-30
Gyümölcskása	2	160-180	30-45	/	20-30
ZÖLDSÉG					
Ecetes uborka	2	160-180	30-45	/	20-30
Bab / sárgarépa	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

ECO SÜTÉS

eco



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

Étel típusa	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS			
Sertéssült, 1 kg	2	180	140-160
Sertéssült, 2 kg	2	180	150-180
Marhasült, 1 kg	2	190	120-140
HAL			
Egész hal, 200 g/darab	2	180	40-50
Halfilé, 100 g/darab	2	190	25-30
TÉSZTA			
Nyomott sütemény*	2	160	20-25
Kis cupcake	2	170	25-35
Piskótatekercs	2	170	25-30
Gyümölcstorta, omlós sütemény	2	170	55-65
ZÖLDSÉG			
Gratinírozott burgonya	2	170	40-50
Lasagne	2	180	40-50
FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK			
Sült hasábburgonya, 1 kg	2	200	25-40
Csirke mell-érmék, 0.7 kg	2	200	25-35
Rántott halszeletek, 0.6 kg	2	200	20-30



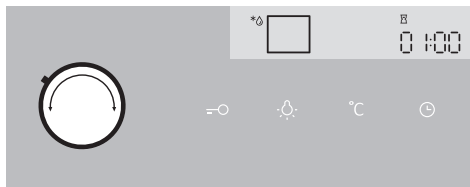
A mély tepsit ne tegye az első szintre.

KIOLVASZTÁS



Ebben az üzemmódban a levegő az égők működése nélkül kering.

A kiolvasztásra alkalmas ételek sorába beletartoznak többek között a krémes torták, sütemények és tészták, kenyerek és zsemlek, valamint gyorsfagyasztott gyümölcsök.



Forgassa el a SÜTÉSI ÜZEMMÓD VÁLASZTÓ GOMBOT a kiolvasztásra. A kijelzőn ekkor az IDŐ lesz látható, ami módosítható. Ezt követően nyomja meg a START gombot.

Legtöbb esetben javasolt az ételt kicsomagolni (ne felejtse el eltávolítani a fém kapcsokat).

A kiolvasztási idő felénél az ételt meg kell fordítani, vagy fel kell keverni, illetve az egyes darabokat külön kell választani, amennyiben össze voltak fagyva.

KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS



Ne felejt el kihúzni a készülék villásdugóját a konnektorból és hagyja kihűlni a készüléket.

Gyerekek megfelelő felügyelet nélkül nem végezhetik a készülék tisztítását vagy karbantartását.

Alumínium felületek

Az alumínium felületeket tisztítsa speciálisan ilyen felületekhez készült, nem súroló hatású, folyékony tisztítószerrel. Tegyen a tisztítószerből egy kicsit egy nedves ruhára és tisztítsa meg a felületet. Ezt követően öblítse át a felületet vízzel. Ne tegye a tisztítószert közvetlenül az alumínium felületre.

Ne használjon súroló hatású tisztítószereket vagy szivacsokat.

Megjegyzés: A felületnek nem szabad érintkeznie a sütőtisztító spray-vel, mert az látható és örök sérülést okozhat rajta.

A burkolat rozsdamentes acél előlapja

(modelltől függően)

A felületet kímélő oldattal (szappanhab) és puha szivaccsal tisztítsa, ami nem karcolja meg a felületet. Ne használjon súroló hatású szert vagy oldószert tartalmazó tisztítószert, mert ezek kárt okozhatnak a felületben.

Lakkozott felületek és műanyag részek

(modelltől függően)

A gombokat, ajtó fogantyút, matricákat és adattáblákat ne tisztítsa súrolószerekkel, alkohol-alapú tisztítószerekkel vagy alkohollal. A foltokat azonnal próbálja meg eltávolítani, puha, nem súroló rongy és víz segítségével, így elkerülhető a felületek sérülése.

Használhat speciálisan ilyen felületekhez való tisztítószereket is – a gyártó utasításainak megfelelően.



Az alumínium borítású felületeknek nem szabad érintkezniük a sütőtisztító spray-vel, mert az látható és örök sérülést okozhat rajtuk.

HAGYOMÁNYOS SÜTŐTISZTÍTÁS

A makacs szennyeződések eltávolítására használhatja a hagyományos sütőtisztítási folyamatot (tisztítószer vagy sütőtisztító spray használata). Ilyen tisztítást követően mossa le alaposan a tisztítószerek maradványait.

A sütőt és tartozékait minden egyes használatot követően tisztítsa meg, megelőzendő, hogy a szennyeződések ráégjenek a felületre. A zsiradék eltávolításának legegyszerűbb módja a meleg szappanhab használata, amikor a sütő még meleg.

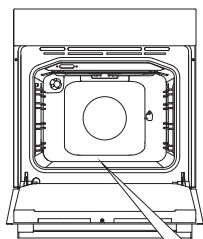
A makacs szennyeződések és a korom eltávolítására használjon hagyományos sütőtisztító szert. Öblítse át alaposan a felületeket tiszta vízzel, így eltávolítva a tisztítószer maradványait.

Soha ne használjon erős tisztítószereket, súrolószereket, súroló hatású szivacsokat, feltöltő vagy rozsdoldó szereket, stb.

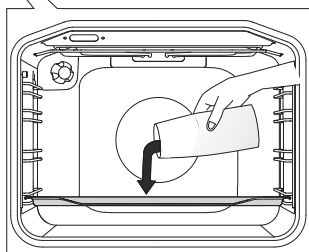
A ZSÍRSZŰRŐT minden egyes használat után tisztítsa meg forró víz és mosogatószer segítségével, puha ecset használatával, vagy mosogatógépben.

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

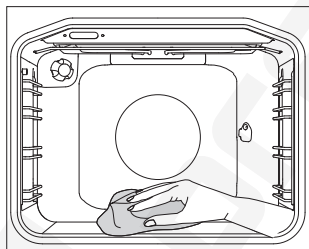
AZ AQUA CLEAN FUNKCIÓ HASZNÁLATA A SÜTŐ TISZTÍTÁSÁRA



1 Forgassa el a SÜTÉSI RENDSZER VÁLASZTÓ GOMBOT Aqua Clean 2 pozícióba. Állítsa a HŐFOK GOMBOT 70°C-ra.



2 Töltsön 0,6 liter vizet egy üveg sütőtálba vagy lapos sütőtepsibe és helyezze be az alsó sínre.



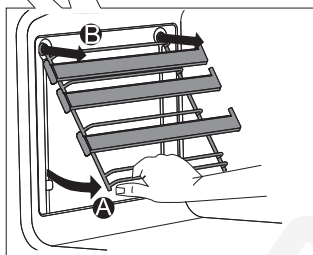
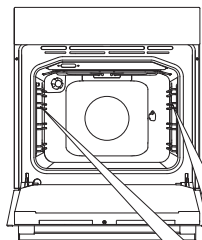
3 30 perc elteltével a sütő zománczott falain lerakódott ételmaradékok megpuhulnak és könnyeden letörölhetők lesznek egy puha ruhával.



Az Aqua Clean funkciót csak akkor használja, ha a sütő már teljesen kihűlt.

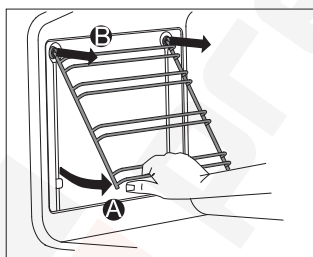
A RÖGZÍTETT ÉS TELESZKÓPOS SÍNEK KIVÉTELE ÉS TISZTÍTÁSA

A sínek tisztítására csak hagyományos tisztítószereket használjon.



A Fogja meg a síneket alul és húzza őket a sütő belseje felé.

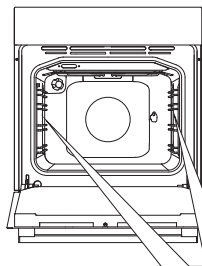
B Vegye ki a síneket a felül található nyílásokból.



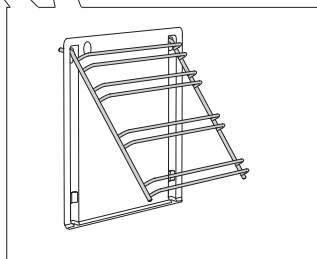
A kihúzható síneket ne tisztítsa mosogatógépben.

A KATALITIKUS BETÉTEK ELHELYEZÉSE

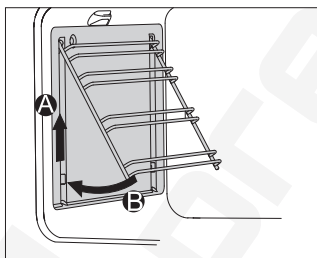
A sínek tisztítására csak hagyományos tisztítószereket használjon.



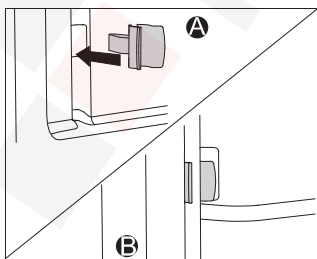
Távolítsa el a fix vagy kihúzható síneket.



1 Szerelje fel a síneket a katalitikus betétre.



2 Akassza a betéteket a sínekkel együtt a lyukakba, és húzza felfelé.



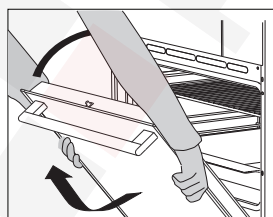
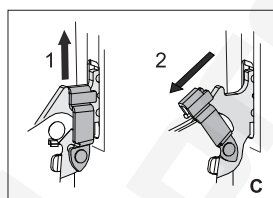
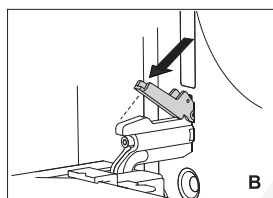
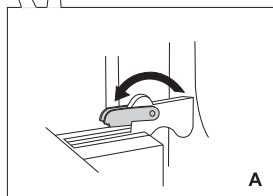
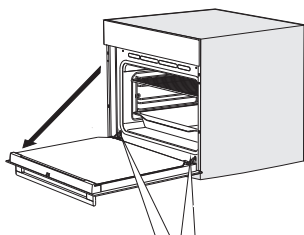
A katalitikus betéteket teljesen kihúzható sínek esetében úgy helyezze be, hogy a mellékelt kapcsok egyik végét akassza a sütő falának alján lévő nyílásokba, a másik végét pedig a sínekbe.

A kapcsok arra szolgálnak, hogy a síneket fixen a helyükön tartsák.



A katalitikus betéteket ne tisztítsa mosogatógépben.

A SÜTŐAJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE



1 Először nyissa ki teljesen a sütő ajtaját (amennyire lehet).

2 A Forgassa el a rögzítőt teljesen hátra (hagyományos záródás esetén).

B Puha ajtózárrendszer esetén forgassa el a rögzítőt 90°-kal hátrafelé.

C Ha a készülék finoman záródó (Gentle Close) rendszerrel rendelkezik, emelje enyhén felfelé az ajtó zsanérjait és húzza őket maga felé.

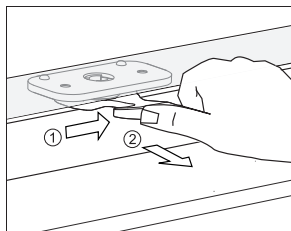
3 Lassan csukja be az ajtót, hogy a zsanérok a helyükre kerüljenek. Emelje enyhén felfelé az ajtót és húzza ki a készüléken található mindkét zsanértartóból.

 Az ajtó visszahelyezéséhez kövesse a fenti utasításokat fordított sorrendben. Ha az ajtó nem nyílik vagy zárul megfelelően, ellenőrizze, hogy a zsanérokön lévő vágatok egyvonalban vannak-e a zsanértartókkal.



Az ajtó visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a zsanér-rögzítők megfelelően legyenek elhelyezve a zsanérágyakban, azt megelőzendő, hogy a fő zsanér, ami egy erős rugóval van összekapcsolva, hirtelen bezáródjon. Ha a rugó nem megfelelően van elhelyezve, fennáll a sérülésveszély.

AJTÓZÁR (modelltől függően)



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



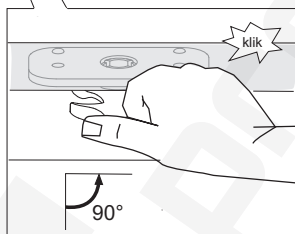
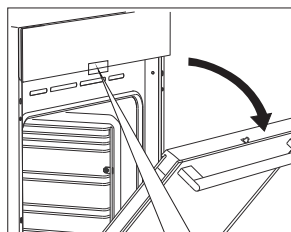
Az ajtó bezárásakor az ajtózárral automatikusan visszaáll az alaphelyzetbe.

AZ AJTÓZÁR BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

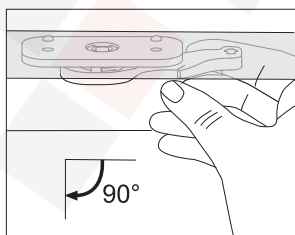


A sütő teljesen kihűlt állapotban kell, hogy legyen.

Először nyissa ki a sütő ajtaját.



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



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

PUHA AJTÓZÁRÁS (modelltől függően)

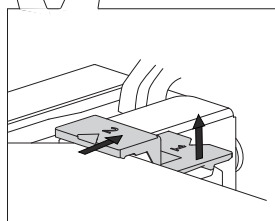
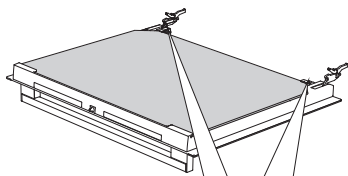
A sütő ajtaja egy olyan mechanizmussal van felszerelve, ami tompítja az ajtó zárásának erejét, 75 fokos szögnél kezdve. Lehetővé teszi az ajtó egyszerű, csendes és puha zárását. Egy finom nyomás (a zárt ajtópozícióhoz képest 15 fokos szögben) elegendő az ajtó automatikus és puha bezárásához.



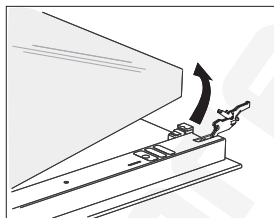
Ha az ajtó bezáráshoz alkalmazott erő túl nagy, a funkció hatása csökken, vagy a mechanizmus biztonsági okokból kihagyásra kerül.

AZ AJTÓÜVEG ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

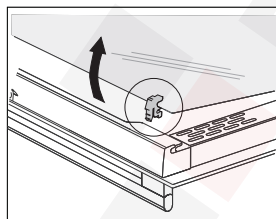
A sütő ajtajának üvege belülről tisztítható, de először ki kell venni. Szerelje le a sütő ajtaját (lásd A sütő ajtajának levétele és visszahelyezése fejezetet).



1 Emelje enyhén felfelé az ajtó jobb és bal oldalán lévő rögzítőket (1 jelölés a rögzítőn) és húzza őket elfelé az üveglaptól (2 jelölés a rögzítőn).



2 Tartsa az ajtóüveget az alsó részénél fogva; majd emelje meg kicsit, hogy már ne csatlakozzon a rögzítőhöz, majd távolítsa el.



3 A harmadik üveglap eltávolításához (csak egyes modelleknél) emelje fel és távolítsa el az üveglapot. Távolítsa el az üveglapon lévő gumi tömítéseket is.

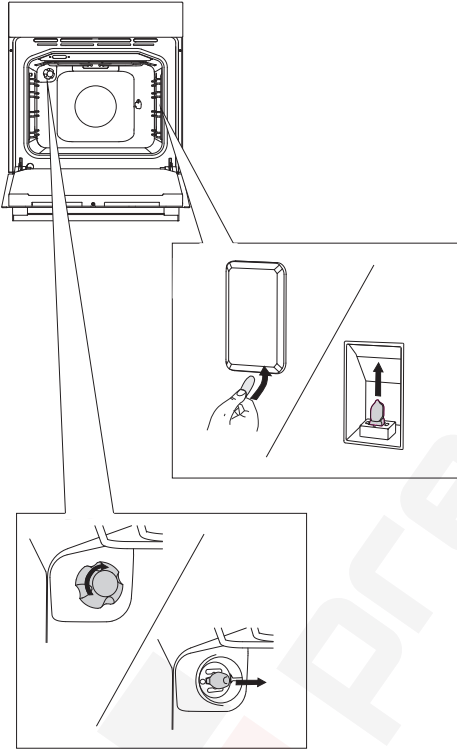


Az üveglap visszahelyezéséhez kövesse a fenti utasításokat fordított sorrendben. Az ajtón és az üvegen lévő jelöléseknek (félkör) fedniük kell egymást.

AZ IZZÓ CSERÉJE

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

(Halogén lámpa: G9, 230 V, 25 W; hagyományos izzó G9, 25 W, 230 V)



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

⚡ Ügyeljen rá, hogy ne sértse meg a zománcot.

Lazítsa ki az izzót fedelét és távolítsa el az izzót.

⚡ Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon védőkesztyűt.

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?
Hibakód jelenik meg a kijelzőn (E1, E2, E3 stb.).	Zavar lépett fel az elektronikus modul működésében. Áramtalanítsa a készüléket néhány percre. Kapcsolja be ismét és állítsa be az aktuális napi időt. Ha a hibakód továbbra is megjelenik, hívjon szerelőt.

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.

