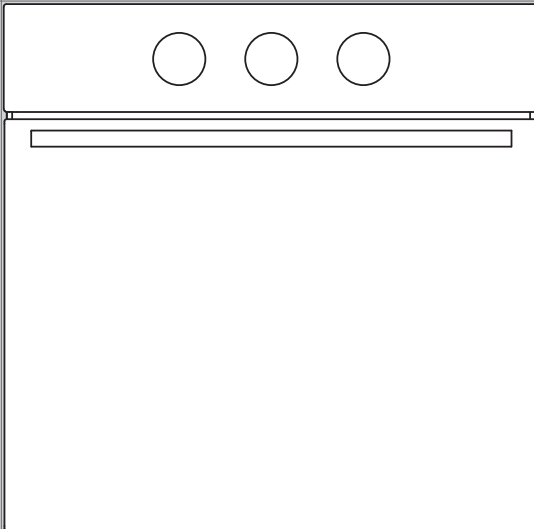


HU

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	BEVEZETŐ
6 ELEKTROMOS SÜTŐ 10 Technikai információk 11 Vezérlő egység	
12 A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ HASZNÁLATA ELŐTT	A KÉSZÜLÉK FELKÉSZÍTÉSE AZ ELSŐ HASZNÁLATRA
13 A SÜTÉSI FOLYAMAT LÉPÉSEI (1 - 4) 13 1. Lépés: A FŐZÉSI RENDSZER KIVÁLASZTÁSA 15 2. Lépés: A BEÁLLÍTÁSOK MEGVÁLASZTÁSA 16 3. Lépés: A SÜTÉS MEGKEZDÉSE 16 4. Lépés: A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA	A FŐZÉS LÉPÉSEI
17 A RENDSZEREK (FŐZÉSI MÓDOK) LEÍRÁSA ÉS FŐZÉSI TÁBLÁZATOK	
33 KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS 34 Hagyományos sütőtisztítás 35 Az aqua clean funkció használata a sütő tisztítására 36 A rögzített és teleszkópos sinek kivétele és tisztítása 37 A katalitikus betétek elhelyezése 38 A sütő ajtajának levétele és visszahelyezése 41 Az ajtóüveg eltávolítása és visszahelyezése 42 Az izzó cseréje	TISZTÍTÁS & KARBANTARTÁS
43 HIBAELEHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT	HIBAELEHÁRÍTÁS
44 HULLADÉK-KEZELÉS	

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 sinterelőkkal és azok nélkül is.

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

A SÜTŐ CSATLAKOZTATÁSA ELŐTT:

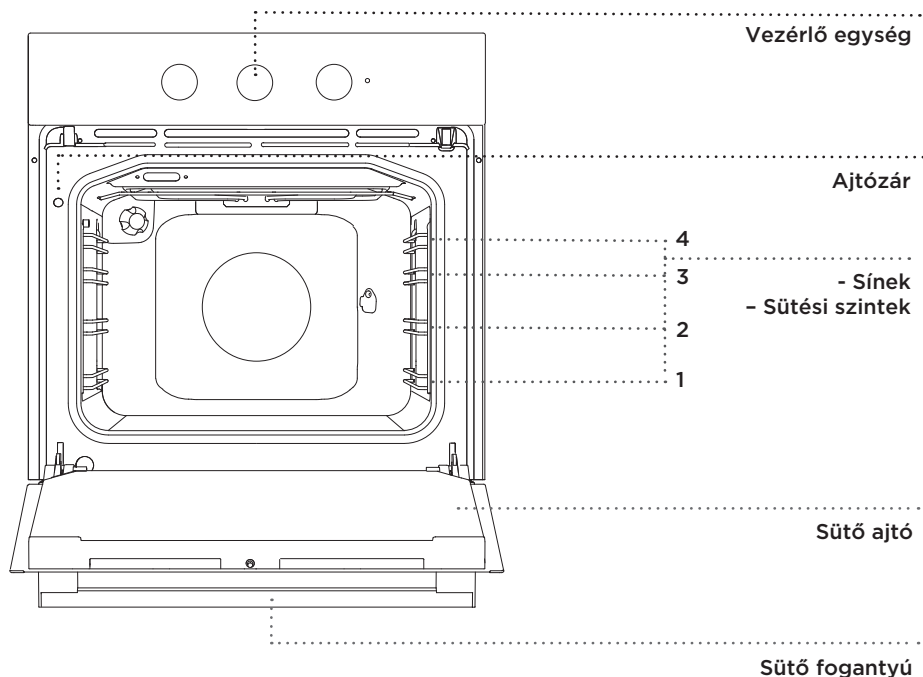


A készülék csatlakoztatása előtt olvassa át figyelmesen a használati utasítást. A készülék nem megfelelő csatlakoztatása vagy használata miatt bekövetkező meghibásodásokra és reklamációkra nem érvényes a garancia.

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.

JELFÉNYEK

A piros jelfény akkor világít, ha a sütő égői működésben vannak. Amikor a beállított hőmérséklet elérésre kerül, a piros jelfény kialszik.

Egy-egy funkció kiválasztásakor a választott gomb felülete világítani kezd. Ezeknél a készülékeknél nincs sárga jelfény (csak egyes modelleknél)

A sütő belső világítása automatikusan bekapcsol, amint a fűtési rendszer kiválasztásra került.

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.

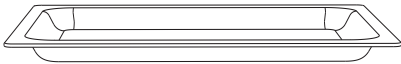
VENTILÁTOR

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

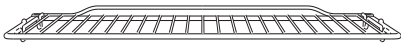
A HŰTŐVENTILÁTOR MEGHOSSZABBÍTOTT MŰKÖDÉSE

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.



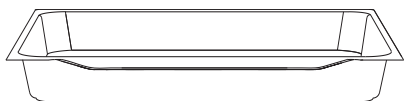
A **RÁCS** grillezésre szolgál, vagy alátétként funkcionálhat tepsikhez, sütőtálakhoz, amik az ételt tartalmazzák.



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.



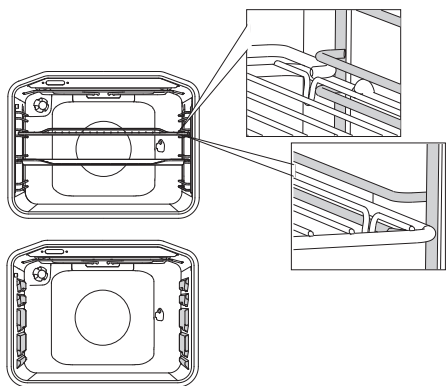
A **MÉLY SÜTŐTEPSI** hús és szaftosabb tészta sütésére szolgál. Funkcionálhat csepp tálcaként is.



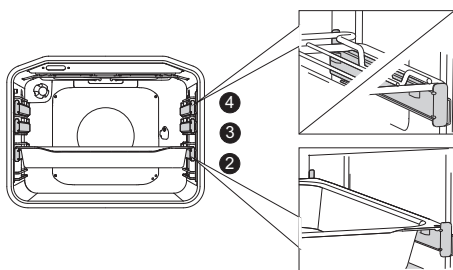
A sütési folyamat során soha ne helyezze a mély tepsit az első sínre, kivéve grillezés vagy nyárson sütés esetén, amikor csepp tálcaként funkcionál.



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



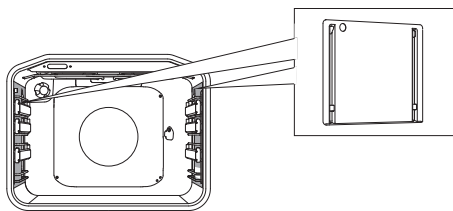
A rácsot és a tepsiket mindig a két fémsín közötti mélyedésbe kell becsúsztatni.



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.



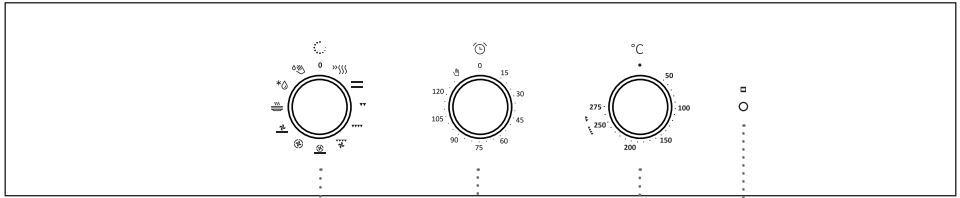
A NYÁRS shús sütésekor használatos. A szett egy nyárstartóból, egy csavarokkal ellátott nyársból és egy levehető nyélből áll.



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

TECHNIKAI INFORMÁCIÓK

(MODELLTŐL FÜGGŐEN)



1 KIVÁLASZTÓ
GOMB

2 VISSZASZÁM-
LÁLÓ IDŐZÍTŐ
(modelltől függően)

3 HŐFOK

4 SÜTŐ
VEZÉRLÉSE

A PIROS JELFÉNY
akkor világít,
ha a sütő égői
működésben vannak.
Amikor a beállított
hőmérséklet elérésre
kerül, a piros jelfény
kialszik.

MEGJEGYZÉS:

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

VEZÉRLŐ EGYSÉG

(MODELLTŐL FÜGGŐEN)

XXXXXX	220-240V ~	P_{nmax} : 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

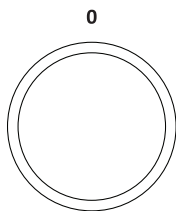
A készülék kézhezvételét követően távolítsa el róla minden kiegészítőt, a szállításhoz használt eszközöket is.

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 SÜTÉSI FOLYAMAT LÉPÉSEI (1 - 4)

1. LÉPÉS: A FŐZÉSI RENDSZER KIVÁLASZTÁSA



A sütési rendszer kiválasztásához forgassa el a gombot (jobbra vagy balra) – lásd a program-táblázatot, modelltől függően.



A beállítások sütés közben is módosíthatók.

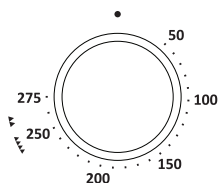
RENDSZER	LEÍRÁS	JAVASOLT HŐFOK (°C)
FŐZÉSI RENDSZEREK		
»»»»	GYORS MELEGÍTÉS Ez a funkció akkor hasznos, ha a süttőt a lehető leggyorsabban szeretné a kívánt hőfokra felmelegíteni. Ez a funkció nem alkalmas ételkészítésre. Ha a sütő elérte a kívánt hőfokot, a melegítés leáll.	160
— —	FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ A sütő alján illetve a sütőtér tetején elhelyezett égők egyenletesen sugározzák a hőt a sütő belsejébe. Csak egy szinten lehetséges a tészta vagy hús sütése.	200
— —	FELSŐ ÉGŐ Csak a sütőtér tetején elhelyezett égő sugározza a hőt az ételre. Ételek tetejének piritására ideális (a sütés végén).	180
— —	ALSÓ ÉGŐ Csak a sütő alján elhelyezett égő sugározza a hőt. Az étel alsó részének piritására ideális.	180
▼▼	GRILL Csak a grill égő (a nagy grill szett része) működik. Ez az üzemmód ideális kisebb mennyiségű melegszendvics, kolbász sütésére vagy kenyér piritására.	230
▼▼▼	NAGY GRILL A felső égő és a grill égő működik. A hőt közvetlenül a sütőtér felső részén elhelyezett grill égő sugározza. A melegítő hatás növelése érdekében a felső égő is működik. Ez a kombináció ideális kisebb mennyiségű melegszendvics, kolbász sütésére vagy kenyér piritására.	230
▼▼▼ ✦	GRILL VENTILÁTORRAL A grill égő és a ventilátor működik. Ez a kombináció ideális húskok grillezésére, valamint nagyobb darab húskok és csirke sütésére egy szinten. Ez az üzemmód használható gratinírozott ételek készítésére és ropogós kéreg sütésére.	170

RENDSZER	LEÍRÁS	JAVASOLT HŐFOK (°C)
	FELSŐ ÉGŐ ÉS VENTILÁTOR A felső égő és a ventilátor működik. Ez az üzemmód ideális nagyobb darab húсок és csirke sütésére. Gratinírozott ételek készítésére szintén használható.	170
	FORRÓ LEVEGŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ Az alsó égő, a kerek égő és a ventilátor működik. Ez az üzemmód ideális pizzák, szaftos sütemények, gyümölcstorták, kelt tészták és aprósütemények sütésére, egyszerre több szinten.	200
	FORRÓ LEVEGŐ A kerek égő és a ventilátor működik. A sütőtér hátsó falán elhelyezett ventilátor gondoskodik arról, hogy a forró levegő folyamatosan keringjen a sült vagy a tészta körül. Ez az üzemmód ideális húсок és tészták sütésére, egyszerre több szinten.	180
	ALSÓ ÉGŐ ÉS VENTILÁTOR Ez az üzemmód ideális kelt, de nem magasra kelő tészták sütésére, valamint befőzésre.	180
	ALSÓ ÉS FELSŐ ÉGŐ VENTILÁTORRAL Mindkét égő és a ventilátor is működik. A ventilátor gondoskodik a forró levegő egyenletes keringéséről a sütőben. Ez az üzemmód ideális tészták sütésére, kiolvasztásra, gyümölcsök és zöldségek szárítására.	180
	TÁNYÉRMELEGÍTÉS Ez a funkció az edények (tányérok, csészék) tálalás előtti melegítésére szolgál - így az ételek tovább melegen tarthatók.	60
	LASSÚSÜTÉS (GENTLEBAKE) ¹⁾ Ez a funkció kímélő, lassú és egyenletes sütést tesz lehetővé, ezért az így készített ételek puhák és szaftosak maradnak. Ideális húсок, halak és tészták sütésére, egy szinten. A hőmérsékletet 140 °C és 220 °C között állítsa be.	180
	KIOLVASZTÁS A levegő keringetése égők használata nélkül. Csak a ventilátor működik. Ez az üzemmód az ételek lassú kiolvasztására szolgál.	-
	AQUA CLEAN Csak az alsó égő sugározza a hőt. Ez a funkció ideális a foltok és ételmaradékok eltávolítására a sütőből. A program 30 percig tart.	70

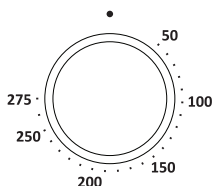
¹⁾ Ez használatos az energia-hatékonyság meghatározására, az EN 60350-1 szabvány alapján.

2. LÉPÉS: A BEÁLLÍTÁSOK MEGVÁLASZTÁSA

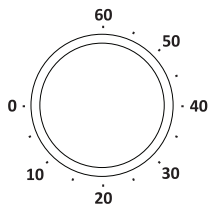
A SÜTÉSI HŐFOK BEÁLLÍTÁSA



 Állítsa a hőfok-gombot  helyzetbe, amikor a nagy grillt és a grillt használja sütéshez.

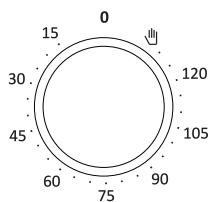


AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA




VISSZASZÁMLÁLÓ

Az idő beállításához forgassa el a gombot az óramutató járásával megegyező irányba. A beállítást a gomb ellenkező irányba történő elforgatásával pontosíthatja. A leghosszabb lehetséges beállítás 60 perc. Ha a beállított időtartam eltelt, hangjelzés lesz hallható körülbelül 5 másodpercig.



A KIKAPCSOLÁS IDŐZÍTÉSE (időzítés kapcsoló)

Először válassza ki a sütési rendszert és a hőfokot. A gomb óramutató járásával megegyező irányba való elforgatásával állítsa be az időt. A beállított időtartam elteltével a kiválasztott sütési rendszer kikapcsol.

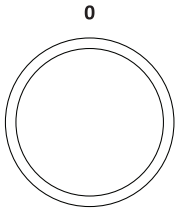
 Ha nem szeretné használni az időzítés kapcsolót, vagy ha az időtartam 15 percnél rövidebb, vagy 120 percnél hosszabb, a manuális beállítás javasolt. A jel (kéz) kiválasztásához forgassa el a gombot balra. Ha a gomb "0" pozícióban van, a sütő nem fog működni.


3. LÉPÉS: A SÜTÉS MEGKEZDÉSE

Állítsa be a rendszert és a hőfokot, majd kezdje meg a sütés folyamatát.

4. LÉPÉS: A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA

Forgassa el a SÜTÉSI RENDSZER VÁLASZTÓ GOMBOT "0" pozícióba.



 A sütés befejeztével a ventilátor egy ideig még működni fog – ennek időtartama a hőfoktól függ. Ha az ételt a sütőben hagyja, az abból felszabaduló nedvesség lecsapódhat a sütő elején és ajtaján.

 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 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.

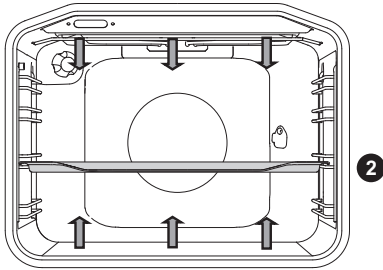
A sütés vége előtt körülbelül 10 perccel kapcsolja ki a sütőt, így energiát takaríthat meg a felgyülemlett hő kihasználásával.

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

Különbéle típusú húrok általános átsütségi foká 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 szaft
Közepesen angolos	55-60	világos piros, sok világospiros szaft
Közepesen átsült	65-70	pink, kevés halványrózsaszín szaft
Jól átsült	75-80	egyenletesen szürkésbarna, kevés szintelen szaft
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 szaft
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 szaft
Jól átsült	82	szürke, enyhén rózsaszín szaft
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 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	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
TÉSZTA			
Zöldségfelfújt	2	190-200	30-35
Édes felfújt	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

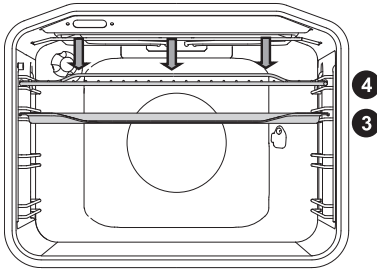
A * jelölés azt jelenti, hogy a választott főzési módnál a sütőt elő kell melegíteni.

Kérdés	Megoldás
Megsült a sütemény?	<ul style="list-style-type: none"> • 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?	<ul style="list-style-type: none"> • Ellenőrizze a receptet. • Következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot. • Ügyeljen a keverés időtartamára, amikor kis mixert, habverőt használ.
A tészta alja túl világos?	<ul style="list-style-type: none"> • 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?	<ul style="list-style-type: none"> • Állítsa a sütőt magasabb hőfokra és süsse 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 rácsot 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
Sertésarja szeletek	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
Sertésárja 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				
Pirított 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 papírtörülő segítségével. Szórjon a belsejébe fűszereket, majd kenjen rá kívülről olajat és helyezze a rácsra. Ne fordítsa meg grillezés közben.

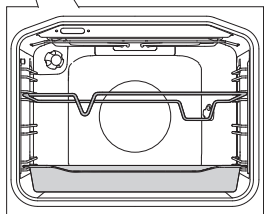
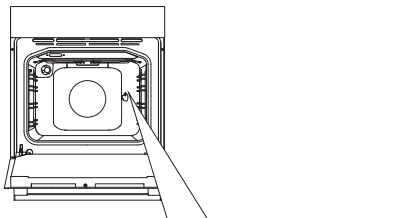


A grill (infravörös) égő használata közben tartsa mindig zárva a sütő ajtaját.

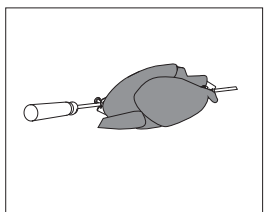
A grill égő, a rács és a többi eszköz igen felforrósodhat grillezés közben, ezért használjon mindig védőkesztyűt és húsfogó csipeszt.

Sütés a nyárs segítségével (modelltől függően)

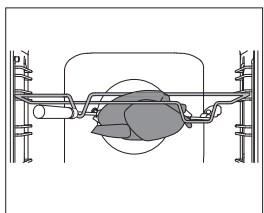
Nyárs használata mellett a maximális hőfok 240°C lehet.



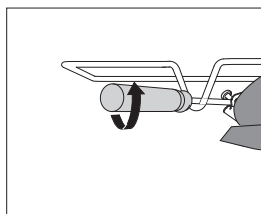
1 Helyezze be a nyárstartót alulról számolva a 3. sínre és tegyen egy mély tepsit az első sínre csepp-tálcának.



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).



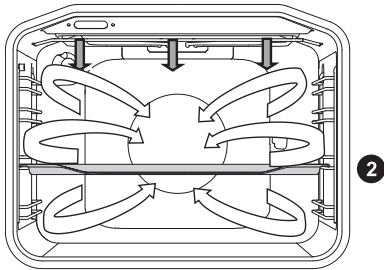
4 Vegye le a nyárs nyelét és csukja be a sütő ajtaját.

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

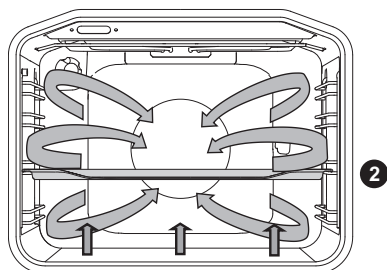


Ennél a működési módnál a grill égő és a ventilátor működik egyidőben. Ideális hús, hal és zöldség grillezésére.

(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



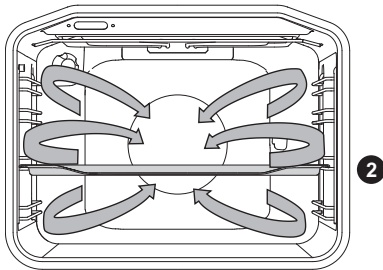
Az alsó égő, a kerek égő és a forró levegő ventilátor működik. Ideális pizza, almás pite és gyümölcstorta készítésére.

(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



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.

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.

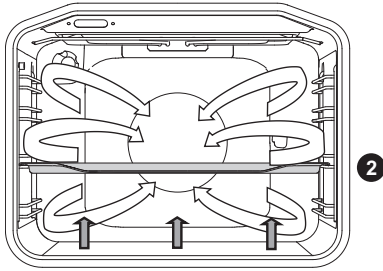
Ételtípus	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
TÉSZTA			
Piskóta tészta	2	150-160	25-35
Morzsasütemény	2	160-170	25-35
Gyümölcstorta, piskóta tésztából	2	150-160	45-65
Piskótatekercs*	2	160-170	15-25
Gyümölcstorta, omlós tészta	2	160-170	50-70
Almás rétes	2	170-180	40-60
Keksz, omlós tészta*	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.

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

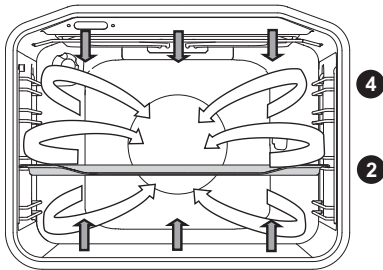
Készítse elő a befőzni kívánt élelmiszereket és az üvegeket a szokásos módon. Használjon gumi tömítőgyűrűvel és üveg fedéllel ellátott befőttes üvegeket. Ne használjon csavaros vagy fém fedelű befőttes üvegeket, sem fém edényeket. Ügyeljen rá, hogy az üvegek azonos méretűek legyenek, ugyanannyi legyen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

FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ VENTILÁTORRAL



Ez az üzemmód ideális tészták sütésére, kiolvasztásra, gyümölcsök és zöldségek szárítására. Mielőtt az ételt az előmelegített sütőbe helyezné, várja meg, amíg a jelfény először kialszik. A legjobb sütési eredmény elérése érdekében csak egy szintet használjon.

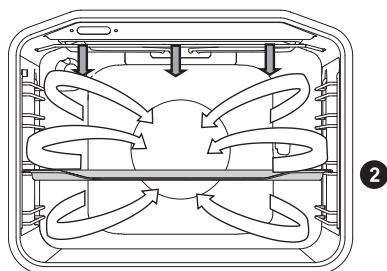
A sütőt elő kell melegíteni. Alulról számolva a második vagy a negyedik szintet használja.

Táblázat tészták sütéséhez alsó-felső égők és ventilátor használata mellett

Tészta típusa	Szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Márványkalács	2	140-150	45-55
Sütemény szögletes tepsiben	2	130-140	45-55
Túróslepény	2	130-140	55-65
Gyümölcsös sütemény - omlós	2	140-150	35-45
Piskóta	2	140-150	25-35
Gyümölcsös piskóta	2	130-140	35-45
Piskótakekercs	2	140-150	15-25
Karácsonyi cipó	2	130-140	50-60
Lekvátos bukta	2	150-160	25-35
Kuglóf	2	130-140	40-50
Omlós sütemények	2	140-150	15-25
Nyomóval készített sütemények*	2	130-140	10-15
Aprósütemény, kelt tészta	2	140-150	15-20
Kenyér*	2	170-180	45-55
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45
Almás rétes	2	150-160	40-50
Pizza*	2	180-190	10-20
Rétestészta	2	150-160	18-25

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

LASSÚSÜTÉS (GENTLEBAKE)



Ez a funkció kímélő, lassú és egyenletes sütést tesz lehetővé, ezért az így készített ételek puhák és szaftosak maradnak. Ideális húсок, halak és tésztaк sütésére, egy szinten.

Étel	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Kacsa	2000	2	150	90-110
Sertéssült	1500	2	160	80-100
Sertéstarja	1500	2	150	130-160
Sertéscomb	1000	2	150	130-150
Fél csirke	700	2	190	60-70
Csirke	1500	2	190	80-100
HAL				
Pisztráng	200 g / darab	2	200	20-30

KIOLVASZTÁS



Ennél az üzemmódnál a levegő az égők működése nélkül kering.

A kiolvasztásra alkalmas ételek közé tartoznak például a tejszínes vagy vajas krémes sütemények, a torták és tészták, kenyerek, zsömlék és fagyasztott gyümölcsök.

A legtöbb esetben javasolt az ételeket kivenni a csomagolásból (ne felejtse el eltávolítani a fém kapcsokat vagy csipeszeket).

A kiolvasztási idő felénél az ételt meg kell fordítani vagy fel kell keverni, illetve szét kell választani, ha a darabjai 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.

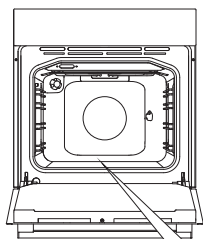
A makacs szennyeződések és a korom eltávolítására használjon hagyományos sütőtisztító szert. Öblítse át alaposan a felületeket tiszta vízzel, így eltávolítva a tisztítószer maradványait.

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

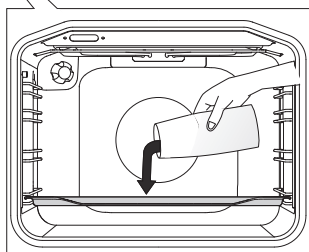
A tartozékokat (tepsik, rácsok, stb.) forró víz és megfelelő tisztítószer segítségével tisztítsa.

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.

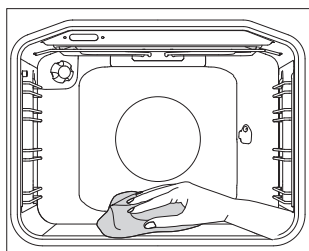
AZ AQUA CLEAN FUNKCIÓ HASZNÁLATA A SÜTŐ TISZTÍTÁSÁRA



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.



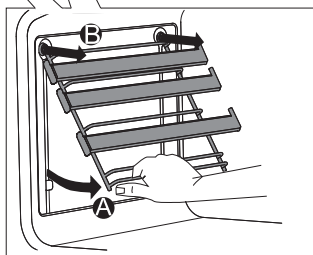
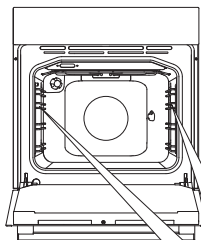
3 30 perc elteltével a sütő zománczott falain lerakódott ételmaradékok megpuhulnak és könnyeden letörölhetők lesznek egy puha ruhával.



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

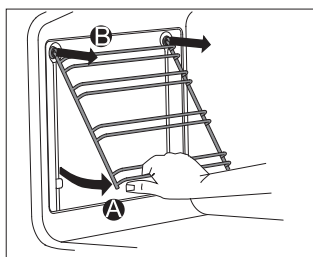
A RÖGZÍTETT ÉS TELESZKÓPOS SÍNEK KIVÉTELE ÉS TISZTÍTÁSA

A sínek tisztítására csak hagyományos tisztítószereket használjon.



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

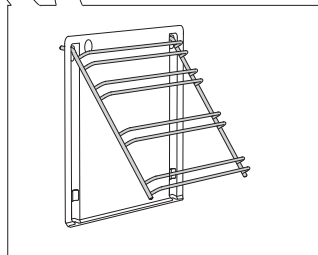
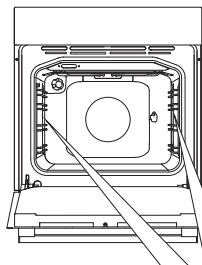
B Vegye ki a síneket a felül található nyílásokból.



A kihúzható síneket ne tisztítsa mosogatógépben.

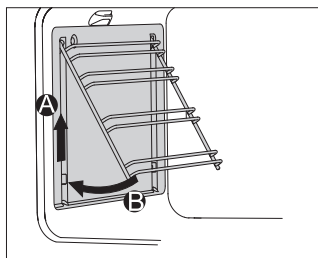
A KATALITIKUS BETÉTEK ELHELYEZÉSE

A sínek tisztítására csak hagyományos tisztítószerket használjon.

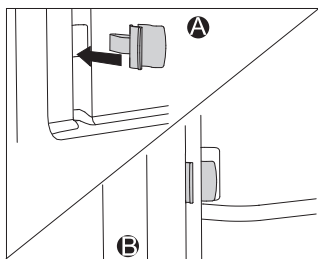


Távolítsa el a fix vagy kihúzható síneket.

1 Szerelje fel a síneket a katalitikus betétre.



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



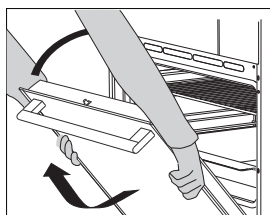
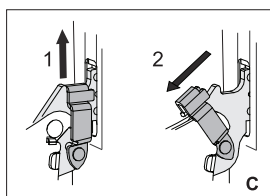
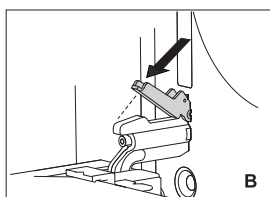
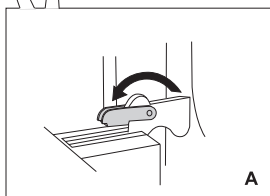
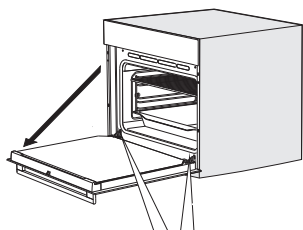
A katalitikus betéteket teljesen kihúzható sínek esetében úgy helyezze be, hogy a mellékelt kapcsok egyik végét akassza a sütő falának alján lévő nyílásokba, a másik végét pedig a sínekbe.

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



A katalitikus betéteket ne tisztítsa mosogatógépben.

A SÜTŐ AJTAJÁNAK LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE



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

2 **A** A rögzítőket hajtsa teljesen hátra (hagyományos ajtózáras esetében).

B If the appliance is fitted with the GentleClose system, flip the door latches back to a 90° angle.

C If the appliance is fitted with the GentleClose system, slightly lift the door latches and pull them towards you.

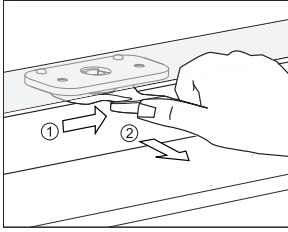
3 Slowly close the door until the latches are aligned with the slots. Slightly lift the door and pull it out from both hinge slots on the appliance.

Az ajtó visszahelyezéséhez kövesse a fenti utasításokat fordított sorrendben. Ha az ajtó nem nyílik vagy nem záródik megfelelően, ellenőrizze, hogy a zsanérokon lévő vágatok egyirányban vannak-e a zsanérágyakkal.




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)



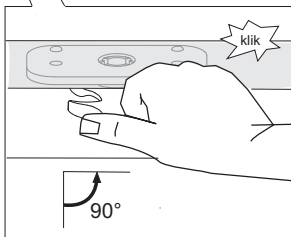
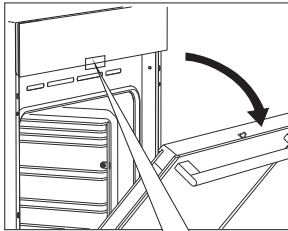
Ha ki szeretné nyitni az ajtózárat, nyomja hüvelykujjával finomat jobbra és ezzel egyeidőben húzza kifelé az ajtót.

 **Az ajtó bezárásakor az ajtózáár automatikusan visszaáll az alaphelyzetbe.**

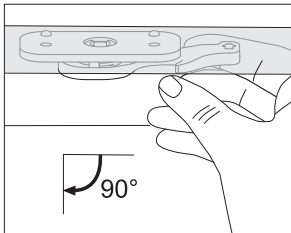
AZ AJTÓZÁR BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

 **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 ajtózáár ismételt bekapcsolásához nyissa ki a sütő ajtaját és jobb mutatóujjával húzza a kart maga felé.

PUHA AJTÓZÁRÁS (modelltől függően)

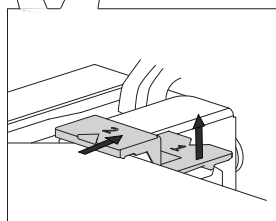
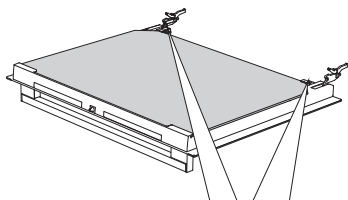
A sütőajtó olyan rendszerrel van ellátva, ami tompítja az ajtó záródásának erejét, 75 fokos szögtől kezdve. Ez a rendszer lehetővé teszi az ajtó egyszerű, csendes és puha záródását. Egyetlen enyhe nyomás (a zárt ajtópozícióhoz képest 15 fokos szögig) elegendő ahhoz, hogy az ajtó automatikusan és puhán becsukódjon.



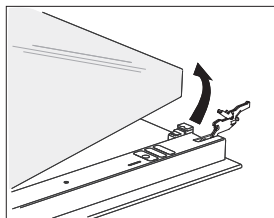
Ha az ajtó bezárása túl erősen történik, a rendszer hatása csökken vagy biztonsági okokból nem is lép működésbe.

AZ AJTÓÜVEG ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

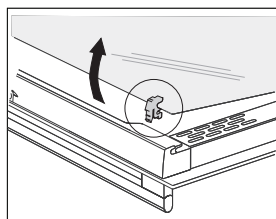
A sütő ajtajának üvege belülről tisztítható, de először ki kell venni. Szerelje le a sütő ajtaját (lásd A sütő ajtajának levétele és visszahelyezése fejezetet).



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.

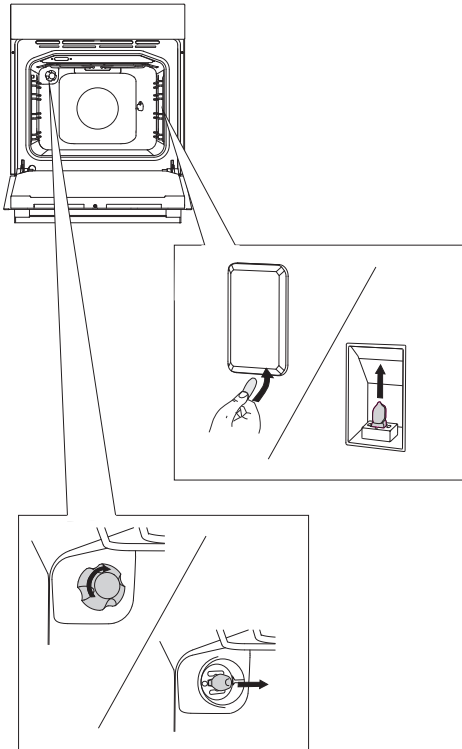


Az üveglap visszahelyezéséhez kövesse a fenti utasításokat fordított sorrendben. Az ajtón és az üvegen lévő jelöléseknek (félkör) fedniük kell egymást.

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 E14, 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.

HIBAEELHÁRÍTÁSI 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 biztosítója gyakran kimegy.	Hívjon szerelőt.
A sütő világítása nem működik.	Az izzócsere folyamatának leírása a Tisztítás és karbantartás résznél található.
A tészta nem sült meg.	Megfelelő hőfokot és üzemmódot választott? A sütő ajtaja be van zárva?

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

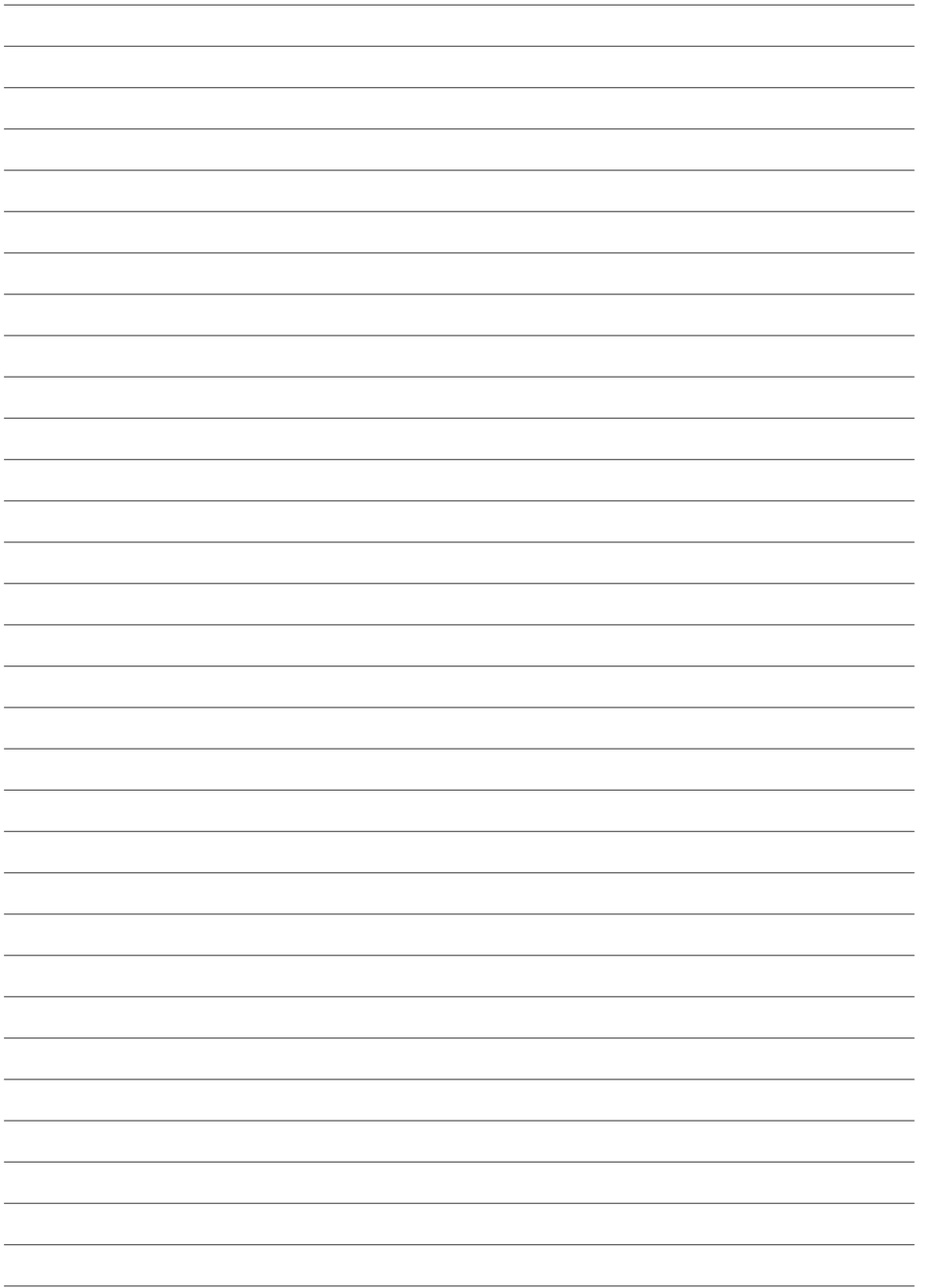


A készülék csomagolása környezetbarát anyagokból készült, amelyek a környezet veszélyeztetése nélkül újrafeldolgozhatók, raktározhatók, illetve megsemmisíthetők. A csomagolóanyagok ennek megfelelően vannak jelölve.

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 megelőzhető 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.





EVP_MULTI



hu (03-20)