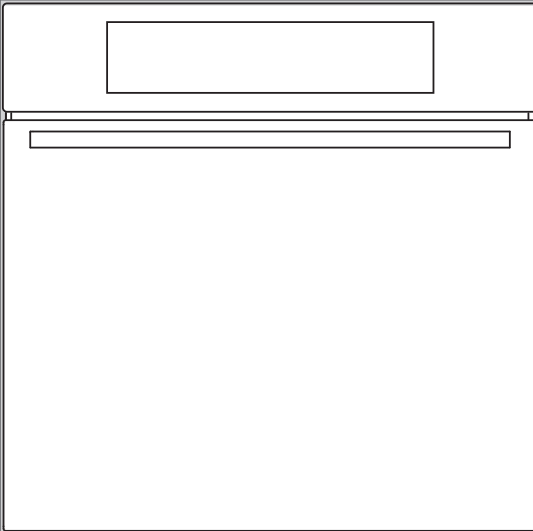


HU

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 9 Technikai információk 10 Vezérlő egység	
12 A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ HASZNÁLATA ELŐTT 13 A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ BEKAPCSOLÁSA 13 Az óra beállítása	A KÉSZÜLÉK FELKÉSZÍTÉSE AZ ELSŐ HASZNÁLATRA
14 A SÜTÉSI FOLYAMAT LÉPÉSEI (1-7) 14 1. Lépés: A SÜTÉSI ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÁSA 18 2. Lépés: IDŐZÍTÉS FUNKCIÓK - IDŐTARTAM 19 3. Lépés: A PROGRAM ELMENTÉSE 20 4. Lépés: A SÜTÉS FOLYAMATÁNAK MEGKEZDÉSE 20 5. Lépés: A SÜTÉS VÉGE ÉS A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA 21 6. Lépés: TOVÁBBI FUNKCIÓK / EXTRÁK BEÁLLÍTÁSA 22 7. Lépés: AZ ÁLTALÁNOS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA 24 AZ ÉTELKÉSZÍTÉSI ÜZEMMÓDOK (SÜTÉSI MÓDOK) ÉS A SÜTÉSI TÁBLÁZATOK LEÍRÁSA	A FŐZÉS LÉPÉSEI
41 KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS 42 Hagyományos sütőtisztítás 42 Az aqua clean funkció használata a sütő tisztításán 43 A rögzített és teleszkópos sínek kivétele és tisztítása 44 A katalitikus betétek elhelyezése 45 A sütőajtó levétele és visszahelyezése 48 Az ajtóüveg eltávolítása és visszahelyezése 49 Az izzó cseréje	TISZTÍTÁS & KARBANTARTÁS
50 HIBAELEHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT	HIBAELEHÁRÍTÁS
51 HULLADÉK-KEZELÉS	

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK



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

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

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

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

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

Kizárólag a sütőhöz javasolt hússzondát használja.

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

A sütőajtó üvegének vagy a főzőlap üveg fedelének tisztítására ne használjon erős tisztítószereket vagy éles fém kaparókat, mert ezek kárt okozhatnak a felületben, aminek következtében az üveg megrepedhet.

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

A 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 ajtajára. 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 teherből 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:

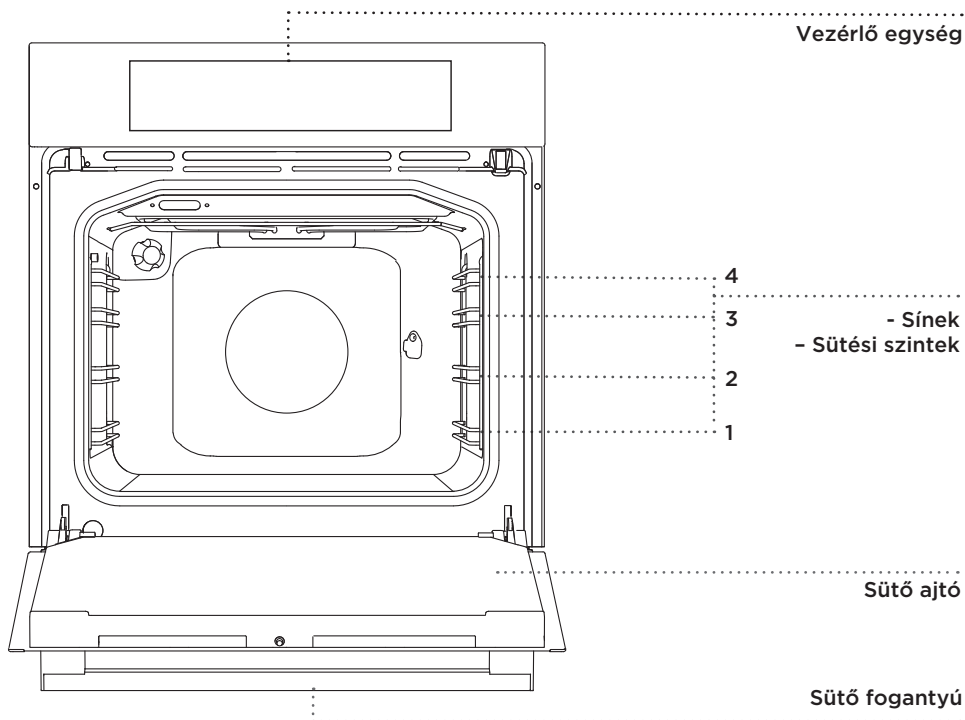


A készülék csatlakoztatása előtt olvassa át figyelmesen a használati utasítást. A készülék nem megfelelő csatlakoztatása vagy használata miatt bekövetkező meghibásodásokra és reklamációkra nem érvényes a garancia.

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.



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.

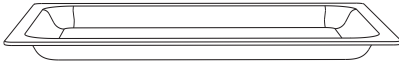
VENTILÁTOR

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)



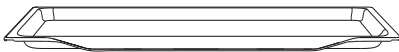
Az **ÜVEG SÜTŐTÁL** valamennyi sütési mód esetében használható. Tálaló tálcaként is használható.



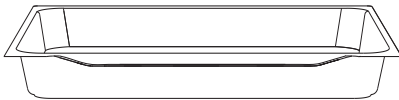
A **RÁCS** grillezésre szolgál, vagy alátétként funkcionálhat tepsikhez, sütőtálakhoz, amik az ételt tartalmazzák.



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.



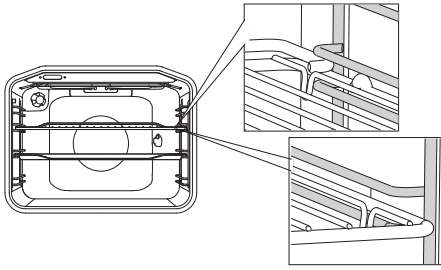
A **MÉLY SÜTŐTEPSI** hús és szaftosabb tészta sütésére szolgál. Funkcionálhat csepp tálcaként is.



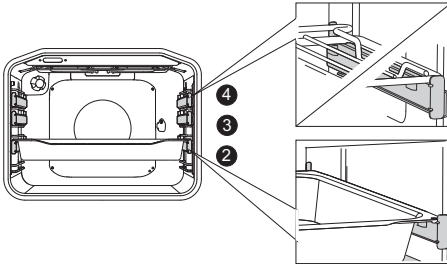
A sütési folyamat során soha ne helyezze a mély tepsit az első sínre, kivéve grillezés vagy nyárson sütés esetén, amikor csepp tálcaként funkcionál.



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

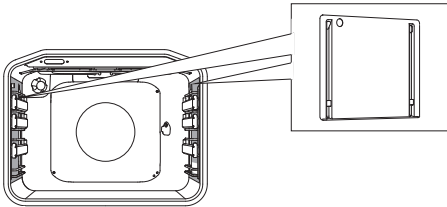


A rácsot és a tepsiket mindig a két fémsín közötti mélyedésbe kell becsúsztatni.



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.

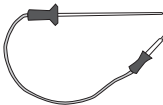


A KATALITIKUS BETÉTEK

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.



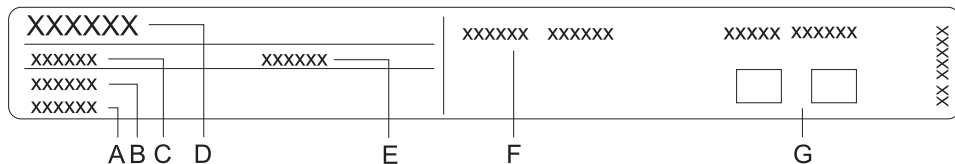
HÜSSZONDA nagyobb darab húsok sütéséhez.



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

TECHNIKAI INFORMÁCIÓK

(MODELLTŐL FÜGGŐEN)



- A Sorozatszám
- B Kód/ID
- C Típus
- D Márka
- E Modell
- F Technikai adatok
- G Megfelelőségi jelek

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

VEZÉRLŐ EGYSÉG

ÉTELVÁLASZTÁS



BE/KI

SAJÁT RECEPTEK

ÉTELKÉSZÍTÉSI
MÓDOK

HŐFOK

ÓRA, TÖMEG, HÚSSZONDA

- ∧ Érték növelése
- ∨ Érték csökkentése

A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ HASZNÁLATA ELŐTT

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

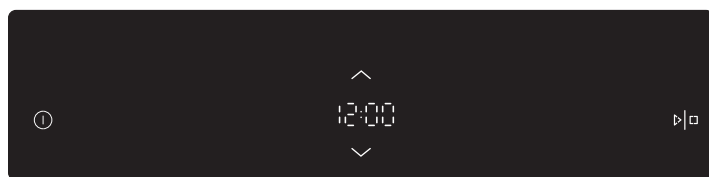
Tisztítsa meg a tartozékokat és a kiegészítőket meleg víz és tisztítószer segítségével. Ne használjon súrolószereket.

A sütő első alkalommal történő használata előtt melegítse a készüléket az alsó és a felső égő használata mellett 200 °C-on, körülbelül 1 órán át. Ilyenkor tipikus "új készülék" szag szabadul fel; ügyeljen rá, hogy a helyiség jól szellőzzön.

A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ BEKAPCSOLÁSA


AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

A készülék csatlakoztatását követően, vagy egy hosszabb áramszünet után a kijelzőn a 12:00 jelzés fog villogni.



A napi idő beállításához érintse meg a (^) és a (v) gombokat. Hagyja jóvá a beállítást a START/STOP gomb segítségével.

 Ha az érték-beállító gombot folyamatosan benyomva tartja, a beállítandó érték gyorsabban fog változni.

 A sütő akkor is működik, ha az óra nincs beállítva. Ugyanakkor ebben az esetben az időzítés funkciók nem használhatók (lásd Az IDŐZÍTÉS FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA FEJEZETET). Néhány perc elteltével a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSÁNAK MEGVÁLTOZTATÁSA

Az óra beállításai akkor változtathatók, ha nincs időzítés funkció beállítva (lásd AZ ÁLTALÁNOS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA fejezetet).

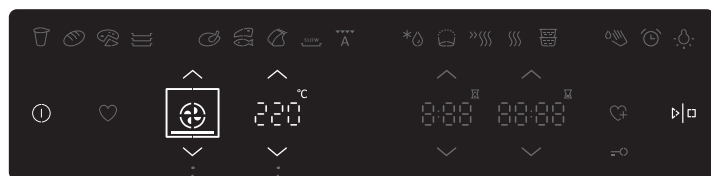
A SÜTÉSI FOLYAMAT LÉPÉSEI (1-7)

1. LÉPÉS: A SÜTÉSI ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÁSA

A sütőben való ételkészítés folyamata többféleképpen vezérelhető:

A) SÜTÉS AZ ÜZEMMÓD MEGVÁLASZTÁSÁVAL (Professzionális üzemmód)

Ez az üzemmód bármilyen típusú és mennyiségű étel készítéséhez használható. Valamennyi beállítást a felhasználó ad meg.



A sütési üzemmód és a hőfok a (^) és a (v) gombok érintésével állítható be.

SÜTÉSI ÜZEMMÓDOK

SÜTŐ HŐFOK



A következő további funkciók is kiválaszthatók:

 előmelegítés


 sütés időtartama


 késleltetett indítás

Érintse meg a START gombot.

 A hőmérséklet emelkedése a kijelzőn követhető mindaddig, amíg a kiválasztott hőfok elérésre nem kerül. Működés közben az ételkészítési mód , rendszer nem módosítható, a hőmérséklet viszont változtatható.

ELŐMELEGÍTÉS

Az előmelegítés funkciót akkor használjuk, ha a lehető leggyorsabban szeretnénk a sütőt a kívánt hőfokra felmelegíteni. A funkció a  ikon segítségével kapcsolható be. Az ikon ekkor villogni kezd. Ilyenkor még ne helyezze az ételt a sütőbe.

Ha a beállított hőfok elérésre került, hangjelzés lesz hallható. Nyissa ki a sütő ajtaját és nyomja meg a START/STOP gombot. Az ikon  ekkor eltűnik. A program ezután folytatja az ételkészítés folyamatát a kiválasztott beállításokkal.

 Ha előmelegítés került beállításra, a késleltetett indítás funkció nem alkalmazható.

FŐZÉSI RENDSZEREK (modelltől függően)

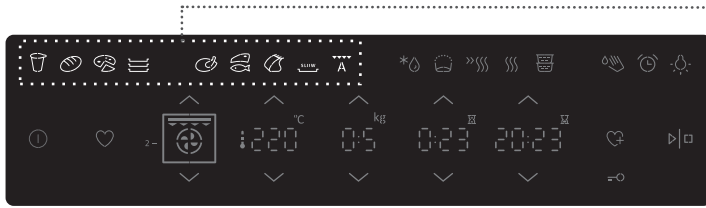
RENDSZER	LEÍRÁS	JAVASOLT HŐFOK (°C)
FŐZÉSI RENDSZEREK		
	FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ A sütő alján illetve a sütőtér tetején elhelyezett égők egyenletesen sugározzák a hőt a sütő belsejébe. Csak egy szinten lehetséges a tészta vagy hús sütése.	200
	FELSŐ ÉGŐ Csak a sütőtér tetején elhelyezett égő sugározza a hőt az ételre. Ételek tetejének pirítására ideális (a sütés végén).	150
	ALSÓ ÉGŐ Csak a sütő alján elhelyezett égő sugározza a hőt. Az étel alsó részének pirítására ideális.	160
	GRILL Csak a grill égő (a nagy grill szett része) működik. Ez az üzemmód ideális kisebb mennyiségű melegszendvics, kolbász sütésére vagy kenyér pirítására.	240
	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 pirítására.	240
	GRILL VENTILÁTORRAL A grill égő és a ventilátor működik. Ez a kombináció ideális húсок grillezésére, valamint nagyobb darab húсок és csirke sütésére egy szinten. Ez az üzemmód használható gratinírozott ételek készítésére és ropogós kéreg sütésére.	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
	360° 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.	160
	ECO SÜTÉS ¹⁾ Ennél az üzemmódnál az energia-felhasználás a sütés során optimalizált. Ez az üzemmód ideális húсок és tészták sütésére.	160
	ALSÓ ÉGŐ ÉS VENTILÁTOR Ez az üzemmód ideális kelt, de nem magasra kelő tészták sütésére, valamint befőzésre.	180

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

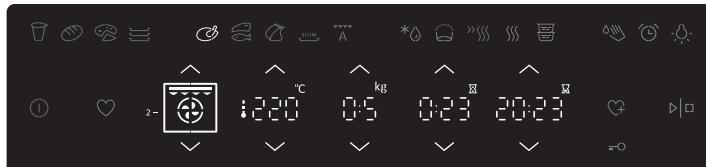
Ennél az üzemmódnál a sütő aktuális hőmérséklete nem kerül kijelzésre, egy speciális készülék-működési algoritmus és a fennmaradó hő használata miatt.

A javasolt szint száma minden egyes kiválasztott üzemmód esetében látható less a kijelzőn.

B) SÜTÉS AZ ÉTEL TÍPUSÁNAK KIVÁLASZTÁSÁVAL (Auto üzemmód)




A gomb érintésével válassza ki az étel típusát. A kiválasztott jel világítani fog.



A kijelzőn megjelennek a gyárilag beállított értékek, amelyek módosíthatók:

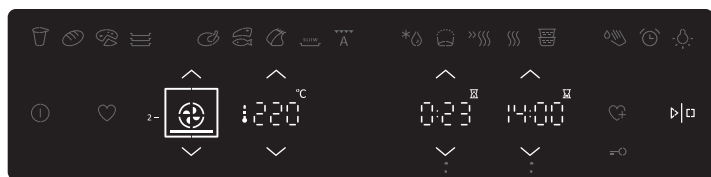
- mennyiség
- sütési hőfok
- késleltetett indítás
- sütési időtartama

Érintse meg a START gombot. A kijelzőn ekkor megjelennek a beállított értékek.

JEL	ÉTEL TÍPUSA / FUNKCIÓ	GYÁRILAG BEÁLLÍTOTT HŐFOK (°C)	MAX. LEHETSÉGES HŐFOK-BEÁLLÍTÁS (°C)	GYÁRILAG BEÁLLÍTOTT SÜTÉS (H/MIN)	MENNYISÉG (KG)	SÍN (ALULRÓL)	FIGYELMEZTETÉS	GYÁRILAG BEÁLLÍTOTT SÜTÉSI ÜZEMMÓD
	Joghurt	40	40	3:00	-	2,3	Helyezze a joghurtos poharakat a rácsra. (A funkció csak megfelelő felszereléssel együtt hatékony.)	
	Kenyér	190	275	0:50	1	2	Sütés lapos tepsiben.	
	Pizza*	200	275	0:20	1x0,5	2,3	Sütés lapos tepsiben.	
	Aprósütemény*	160	275	0:20	2x0,2	2,3	Sütés lapos tepsiben, egyszerre két szinten.	
	Csirke	200	275	0:50	0,5	2	Csirke sütése a második szinten elhelyezett rácson. A csepp tálca az alsó szinten van.	
	Hússzelet / kotlett, hal*	240	275	0:18	4:0,50	3 3*	Sütés a második szinten elhelyezett rácson. A csepp tálca az alsó szinten van. A sütési idő felének eltelte után fordítsa meg a húst.	
	Crown roast (koronasült)	180	275	1:25	0,50	2	Sütés kisebb edényben a rácson.	
	Lassú sütés	100	130	4:00	-	2	Hús (sertés, marha, borjú) sütése. Helyezze a húst fedett edénybe és adjon hozzá fűszereket, valamint zöldségeket.	
	Hús automatikus sütése - Auto sütési üzemmód	180	275	1:00	-	2	Különböző típusú húсок (steak, szelet, hal) sütése.	

Az ételtípus neve mellett feltüntetett csillag * azt jelzi, hogy a sütő előmelegítése szükséges. A gyárilag beállított sütési idő nem tartalmazza az előmelegítés időtartamát.

2. LÉPÉS: IDŐZÍTÉS FUNKCIÓK - IDŐTARTAM



A sütés időtartamának beállításához érintse meg a (↕) és a (↕) gombokat.

SÜTÉS IDŐTARTAMA

KÉSLELTETETT INDÍTÁS



A sütés időtartamának beállítása

Ennél az üzemmódnál beállítható a sütő működésének időtartama (sütési idő). Állítsa be a kívánt sütési időt és hagyja jóvá a beállítást. A sütés végének időpontja ennek megfelelően kerül beállításra. A sütés megkezdéséhez nyomja meg a START gombot. Valamennyi kiválasztott beállítás látható lesz a kijelzőn. Valamennyi időzítés funkció törölhető az idő "0"-ra állításával.



A késleltetett indítás beállítása

Ennél az üzemmódnál beállítható a sütési folyamat időtartama (sütési idő) és az az időpont, amikor be szeretnénk fejezni a sütést (sütés vége). Ügyeljen rá, hogy az órán pontosan be legyen állítva a napi idő.

Példa:

Aktuális napi idő: dél
Sütés időtartama: 2 óra
Sütés vége: este 6 óra

Először állítsa be a sütési időt (sütés időtartama): 2 óra. A kijelzőn ekkor automatikusan megjelenik az aktuális napi idő és a sütési idő összege (14 óra).

Most beállíthatja a SÜTÉSI IDŐ VÉGÉT (18 óra). A sütés folyamatának megkezdéséhez nyomja meg a START gombot. Az időzítő várni fog a sütési folyamat megkezdéséig.

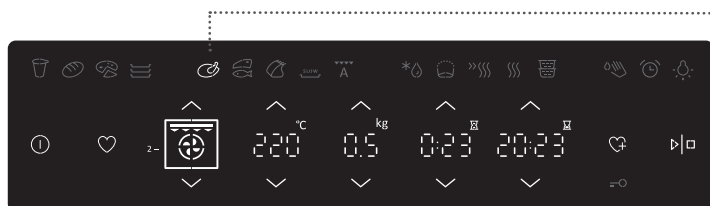


Ha a beállított időtartam eltelt, a sütő működési automatikusan leáll (ételkészítés vége). Hangjelzés lesz hallható, ami az ALARM gomb megnyomásával kapcsolható ki. Egy perc elteltével a hangjelzés automatikusan kikapcsol.

Néhány perc elteltével a készülék készenléti üzemmódba kapcsol. A kijelzőn az aktuális napi idő lesz látható.

3. LÉPÉS: A PROGRAM ELMENTÉSE



A) A FELHASZNÁLÓ ÁLTAL SZEMÉLYRE SZABOTT PROGRAMOK ELMENTÉSE (SAJÁT RECEPTEK)



Az étel típusának kiválasztásához érintse meg a gombot, majd válassza ki a kívánt beállításokat:

- hőfok
- (mennyiség)
- sütés időtartama
- késleltetett indítás

A beállítások elmentéséhez érintse meg és tartsa 3 másodpercig benyomva a  gombot. A választott ételtípus ikonja kétszer felvillan.

 A korábban elmentett kedvenc saját receptek bármikor előhívhatók a készülék memóriájából. Érintse meg  gombot – ekkor valamennyi elmentett program kijelzésre kerül.

B) A SÜTŐ ÜZEMMÓD GYÁRILAG BEÁLLÍTOTT ÉRTÉKEINEK MÓDOSÍTÁSA



Válassza ki a sütő üzemmódot. A kijelzőn megjelennek a gyárilag beállított értékek, amik módosíthatók:

- hőfok
- sütés időtartama
- késleltetett indítás

Érintse meg a  gombot és tartsa 3 másodpercig benyomva a beállítások elmentéséhez (kétszer fognak felvillanni).

4. LÉPÉS: A SÜTÉS FOLYAMATÁNAK MEGKEZDÉSE

A sütés folyamatának elindításához nyomja meg egy tartsa egy rövid ideig benyomva a START/STOP gombot.

Ha semmilyen időzítés funkció nem került kiválasztásra, a kijelzőn a sütési időtartama, valamint a működés és a hőfok jelek lesznek láthatóak.



5. LÉPÉS: A SÜTÉS VÉGE ÉS A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA

A sütés folyamatának végén valamennyi időzítés-beállítás leáll és törlésre kerül. A kijelzőn ismét az aktuális napi idő (óra) lesz látható. Öt perc elteltével a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.

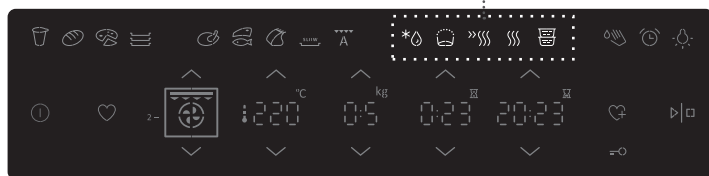


A sütés folyamatának végeztével valamennyi időzítés-beállítás leáll és törlésre kerül – a perccelkeztető kivételével. A kijelzőn az aktuális napi idő (óra) lesz látható. A hűtőventilátor egy ideig még működni fog.



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

6. LÉPÉS: TOVÁBBI FUNKCIÓK / EXTRÁK BEÁLLÍTÁSA



A funkció kiválasztásához érintse meg a gombot.



Kiolvasztás

Ennél az üzemmódnál a levegő úgy kering, hogy az égők közben nem működnek. Csak a ventilátor működik. Ez a funkció fagyasztott ételek (sütemények, tészták, kenyér, zsemle, gyümölcs) lassú kiolvasztására ideális.

A megfelelő jel kiválasztását követően beállítható az étel típusa, tömege, valamint a kiolvasztás kezdete és vége.

A kiolvasztási idő felénél az ételt meg kell fordítani, vagy fel kell keverni, illetve szét kell választani (amennyiben össze voltak fagyva).



Tészta - kelesztés

Ez a funkció ideális kelt tészta készítéséhez. Az optimális hőfok növeli az élesztő hatását és gyorsítja a kelesztés folyamatát.



Gyors előmelegítés

Akkor használja az előmelegítés funkciót, ha a lehető legrövidebb időn belül szeretné felmelegíteni a sütőt a kívánt hőfokra. Ez az üzemmód nem alkalmas sütésre. Ha a sütő elérte a beállított hőfokot, az előmelegítés befejeződik és a sütő készen áll a sütés megkezdésére a beállított sütési üzemmódban.



Melegítés:

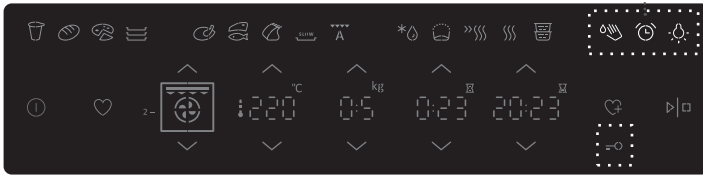
A melegítés funkció ideális a már elkészült ételek melegen tartására. Válassza ki a jelet és állítsa be a hőfokot, valamint a melegítés kezdetét és végét.



Gőzoszlop

E funkció segítségével különféle típusú ételek készíthetők el egyidőben. Az ételeket egymás fölé, egy oszlopba kell elhelyezni. Az ételek az alul elhelyezett ételből áramló gőzben készülnek el. Helyezze a nagyobb ételtartamú ételeket (szósz, leves) az első edénybe, a húsokat, zöldségeket és köreteket a második edénybe és a desszerteket a harmadikba. (A funkció csak megfelelő tartozékok használata mellett működik hatékonyan.)

7. LÉPÉS: AZ ÁLTALÁNOS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA



A beállítás kiválasztásához érintse meg a gombot.



Aqua clean

A funkció ideális a foltok eltávolítására. Töltsön 0.6 liter vizet egy mély tepsibe és helyezze el a legalsó szintre helyezett rácson. 30 perc elteltével a zománcozott felületekre lerakódott ételmaradékok feloldódnak és nedves ruhával könnyedén letörölhetőek lesznek.



A stopper beállítása

A stopper a sütő működésétől függetlenül is használható. A gomb megnyomásával kapcsolható be. A leghosszabb lehetséges beállítás 10 óra. Ha a beállított időtartam eltelt, hangjelzés lesz hallható, ami az ÓRA gomb érintésével kapcsolható ki. Egy perc elteltével a hangjelzés automatikusan kikapcsol.



A sütő világítása

A sütő világítása az ajtó kinyitásakor vagy a sütő bekapcsolásakor automatikusan bekapcsol. Az ételkészítés folyamatának végén, vagy a sütő ajtajának bezárását követően a világítás még egy percre bekapcsolva marad. A sütő belsejének világítása a LIGHT gomb megnyomásával kapcsolható be vagy ki.



GYEREKZÁR

A funkció a LOCK gomb (kulcs jel) megnyomásával és rövid ideig történő benyomva tartásával kapcsolható be. A gyerekzár kikapcsolásához érintse meg ismét a gombot.



Ha a gyerekzár akkor kerül bekapcsolásra, amikor nincs időzítés funkció beállítva (csak az óra látható a kijelzőn), a sütő nem működtethető.

Ha a gyerekzár egy időzítés funkció beállítását követően kerül bekapcsolásra, a sütő zavartalanul működik tovább, de a beállítások módosítása nem lehetséges.

Ha a gyerekzár bekapcsolásra került, a sütési üzemmódok és a további funkciók nem módosíthatók. Csak a sütés folyamata szakítható meg vagy kapcsolható ki. A gyerekzár a sütő kikapcsolását követően is aktív marad. Egy új üzemmód kiválasztásához először ki kell kapcsolni a gyerekzárát.

Idő

A készülék első alkalommal történő bekapcsolását követően, illetve hosszabb (több mint 1 hétig tartó) kikapcsolt, áramtalanított állapotát követően be kell állítani az aktuális napi időt – a CLOCK gomb segítségével.

Az óra bármikor beállítható, ha a készülék kikapcsolt üzemmódba kerül

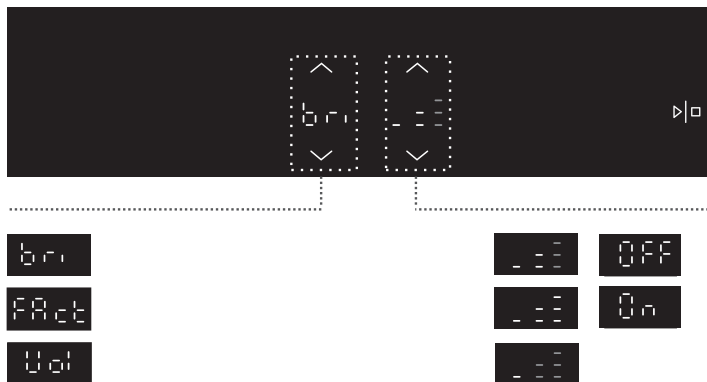
az ON/OFF gomb megnyomásával. Válassza ki a beállítást a (∧) és a (∨) nyilak segítségével..

8sek 

A kontraszt és a hang beállítása, illetve a gyári értékek visszaállítása

A beállítások akkor lehetségesek, ha megjelent a  jel.

Nyomja meg a "világítás" jelet és tartsa benyomva nyolc másodpercig. Ekkor a kijelzőn megjelenik a "bri" felirat, valamint két teljesen világító oszlop.



A (∧) és a (∨) nyilak segítségével válassza ki a kívánt beállítást. A beállítás jóváhagyásához nyomja meg a ▶|◻ gombot.



Áramszünet után, vagy a készülék kikapcsolását követően valamennyi extra felhasználói beállítás visszaáll.

AZ ÉTELKÉSZÍTÉSI ÜZEMMÓDOK (SÜTÉSI MÓDOK) ÉS A SÜTÉSI TÁBLÁZATOK LEÍRÁSA

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 becslött 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.

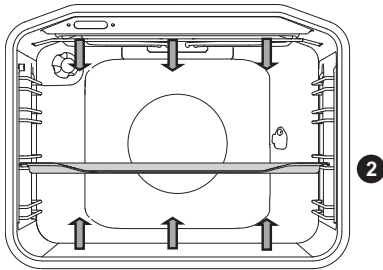
Nagyobb darab hús vagy tészta sütésekor nagy mennyiségű gőz képződhet a sütőben, ami az ajtón csapódik le. Ez természetes jelenség, ami nem befolyásolja a készülék működését. A főzés végeztével törölje át az ajtót és az ajtó üvegét.

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

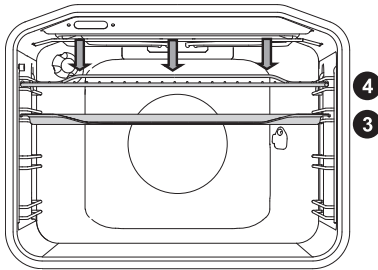
A * jelölés azt jelenti, hogy a választott főzési módnál a sütőt elő kell melegíteni.

Tipp	Használat
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 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
Sertésárja 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				
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 papírtörülő segítségével. Szórjon a belsejébe fűszereket, majd kenjen rá kívülről olajat és helyezze a rácsra. Ne fordítsa meg grillezés közben.

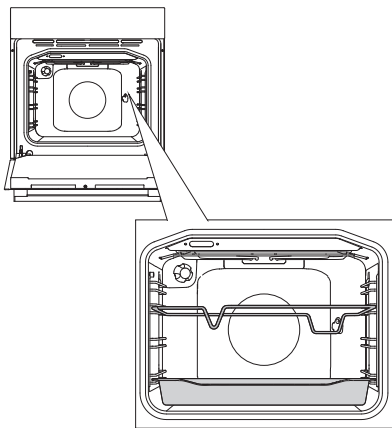


A grill (infravörös) égő használata közben tartsa mindig zárva a sütő ajtaját.

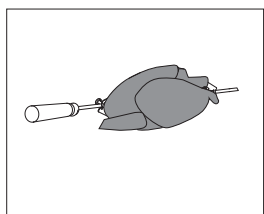
A grill égő, a rács és a többi eszköz igen felforrósodhat grillezés közben, ezért használjon mindig védőkesztyűt és húsfogó csipeszt.

Sütés a nyárs segítségével (modelltől függően)

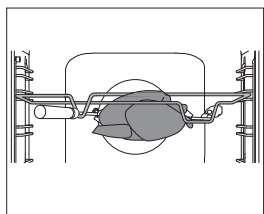
Nyárs használata mellett a maximális hőfok 240°C lehet.



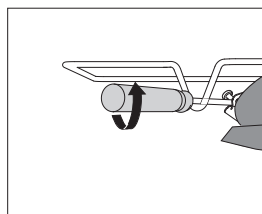
1 Helyezze be a nyárstartót alulról számolva a 3. sínre és tegyen egy mély tepsit az első sínre csepp-tálcának.



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



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



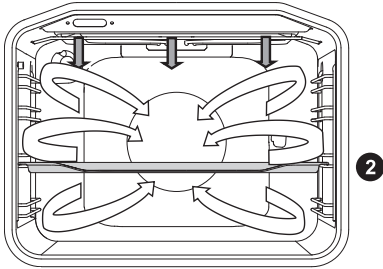
4 Vegye le a nyárs nyelét és csukja be a sütő ajtaját.

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



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

GRILL LÉGKEVERÉssel

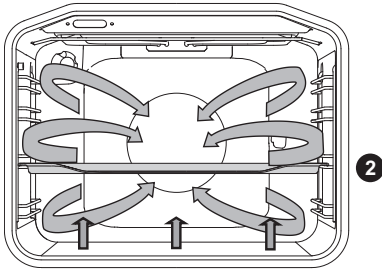


Ennél a működési módnál a grill égő és a ventilátor működik egyidőben. Ideális hús, hal és zöldség grillezésére.

(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.

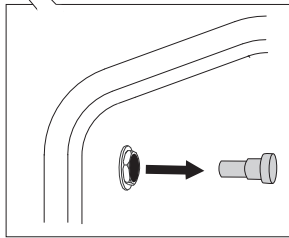
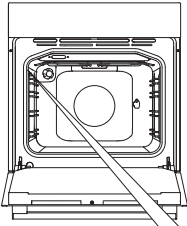
(Lásd a FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ üzemmódnál leírt funkciókat és tippeket.)

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

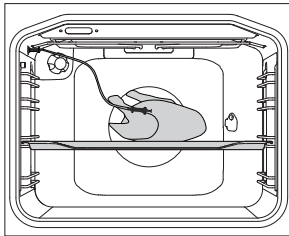
A * jelölés azt jelenti, hogy a választott főzési módnál a sütőt elő kell melegíteni.

Sütés húszszonda használatával (modelltől függően)

Ennél az üzemmódnál be kell állítani az étel kívánt maghőmérsékletét. A sütő addig működik, amíg az étel belseje el nem éri a beállított hőmérsékletet. A maghőmérsékletet a húszszonda méri.



1 Vegye le a fém fedelet (a konnektor a sütő jobb oldali falának első, felső sarkában található).



2 Csatlakoztassa a húszszondát a konnektorba és szúrja bele a szondát a húsba. (Ha bármilyen időzítés be van állítva, az törlésre kerül.)



Amikor a szonda csatlakoztatásra kerül, a kijelzőn megjelenik a **"Prob"** felirat. Állítsa be a kívánt hőfokot, majd érintse meg a START gombot.

A kijelzőn a beállított hőmérséklet és a húszszonda hőfoka lesz látható.



A sütés során a kijelzőn látható lesz az emelkedő maghőmérséklet (a kívánt maghőmérséklet a sütés során 30 és 99 °C között állítható be). Amikor a beállított maghőmérséklet elérésre kerül, a sütés folyamata leáll. Hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb érintésével kikapcsolható. Egy perc elteltével a hangjelzés automatikusan kikapcsol. A kijelzőn ismét megjelenik az óra.

A sütés befejeztével helyezze vissza a hússzonda konnektorjának fedelét.

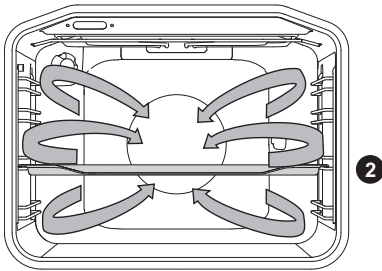
Ételtípus	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Mag- hőmérséklet
HÚS			
Marha bélszín	1000	2	55-75*
Csirke - egész	1500	2	85-90
Pulyka	4000	2	85-90
Sertéssült	1500	2	70-85
Fasírt	1000	2	80-85
Borjú	1000	2	75-85
Bárány	1000	2	75-85
Szarvas	1000	2	75-85
Hal	1000	2	75-85

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



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

360° 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.

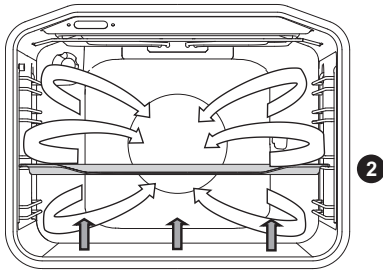
Ételtípus	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
TÉSZTA			
Piskóta tészta	2	150-160	25-35
Morzsasütemény	2	160-170	25-35
Gyümölcstorta, piskóta tésztából	2	150-160	45-65
Piskótatekercs*	2	160-170	15-25
Gyümölcstorta, omlós tészta	2	160-170	50-70
Almás rétes	2	170-180	40-60
Keksz, omlós tészta*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

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, ugyannyi 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.

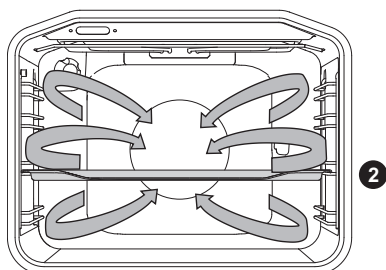
A befőzés során figyelje a befőttes üvegeket és csak addig főzze a gyümölcsöket és a zöldségeket, amíg a folyadék forrni nem kezd – az első buborékok megjelenéséig az első befőttes üvegben.

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

ECO SÜTÉS



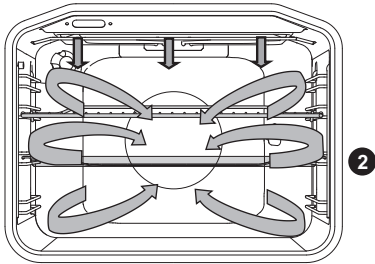
A kerek égő és a ventilátor működik. A sütő hátsó falán elhelyezett ventilátor biztosítja a forró levegő folyamatos keringetését a sült vagy a tészta körül.

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 tepsi ne tegye az első szintre.

HÚS AUTOMATIKUS SÜTÉSE - AUTO SÜTÉS ÜZEMMÓD



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

Ha közvetlenül a rácson grillez, kenje meg olajjal, hogy a hús ne tapadjon rá és a harmadik szinten helyezze el. Tegyen be egy csepp-tálcát a második szintre. Ha a húst tepsiben sűti, a második szintre helyezze be a tepsit.

Ételtípus	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütés időtartama (perc)	Mag- hőmérséklet
HÚS					
Marha bélszín	1000	2	190-210	45-55	55-75*
Csirke - egész	1500	2	170-190	60-70	85-90
Pulyka	4000	2	160-180	150-180	85-90
Sertéssült	1500	2	150-170	100-120	70-85
Fasírt	1000	2	160-180	70-80	80-85
Borjú	1000	2	170-190	100-120	75-85
Bárány	1000	2	170-190	50-60	75-85
Szarvas	1000	2	170-190	55-65	75-85
Hal	1000	2	160-180	35-55	75-85

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

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 tisztítószer 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.

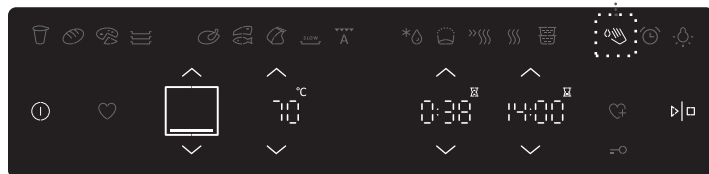
Soha ne használjon erős tisztítószerket, súrolószereket, súroló hatású szivacsokat, feltöltő vagy rozsdoldó szereket, stb.

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 TISZTÍTÁSÁRAN

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



Érintse meg az Aqua Clean gombot és állítsa a hőfokot 70 °C-ra.

Érintse meg a START gombot. Amikor a tisztítási folyamat véget ér, hangjelzés lesz hallható.

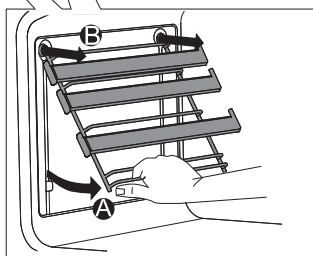
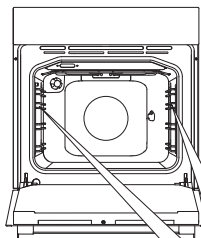
 30 perc elteltével a sütő zománczott falaira lerakódott ételmaradékok megpuhulnak és könnyedén letörölhetőek lesznek egy nedves rongy segítségével.



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

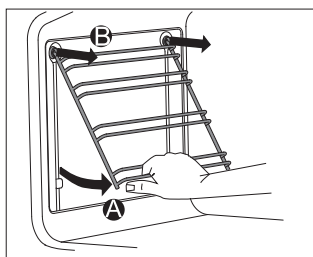
A RÖGZÍTETT ÉS TELESZKÓPOS SÍNEK KIVÉTELE ÉS TISZTÍTÁSA

A sínek tisztítására csak hagyományos tisztítószereket használjon.



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

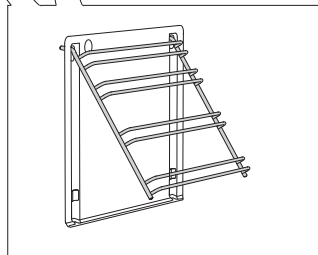
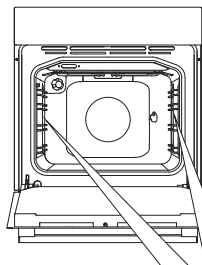
B Vegye ki a síneket a felül található nyílásokból.



A kihúzható síneket ne tisztítsa mosogatógépben.

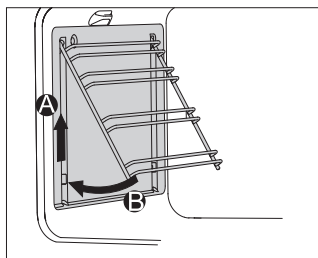
A KATALITIKUS BETÉTEK ELHELYEZÉSE

A sínek tisztítására csak hagyományos tisztítószerket használjon.

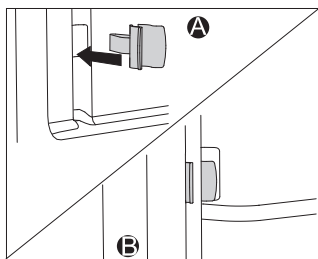


Távolítsa el a fix vagy kihúzható síneket.

1 Szerelje fel a síneket a katalitikus betétre.



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



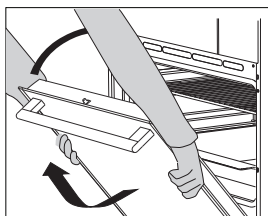
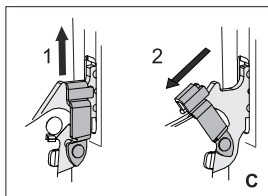
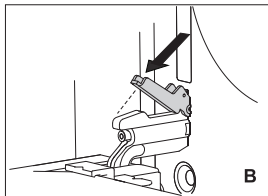
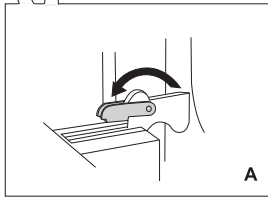
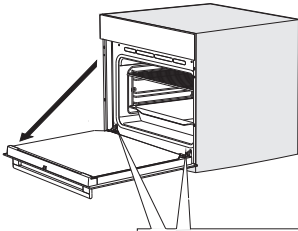
A katalitikus betéteket teljesen kihúzható sínek esetében úgy helyezze be, hogy a mellékelt kapcsok egyik végét akassza a sütő falának alján lévő nyílásokba, a másik végét pedig a sínekbe.

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



A katalitikus betéteket ne tisztítsa mosogatógépben.

A SÜTŐAJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE




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

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

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

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

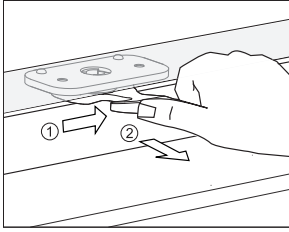
3 Lassan csukja be az ajtót, hogy a zsanérok a helyükre kerüljenek. Emelje enyhén felfelé az ajtót és húzza ki a készüléken található mindkét zsanértartóból.

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




Az ajtó visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a zsanér-rögzítők megfelelően vannak-e a zsanértartókba helyezve, hogy ne kerülhessen sor a fő zsanér hirtelen bezáródására, ami egy erős fő rugóval van összekötve. Ilyen esetben fennáll a sérülésveszély.


AJTÓZÁR (modelltől függően)



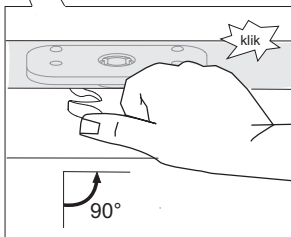
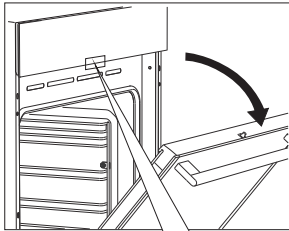
Ha ki szeretné nyitni az ajtózárat, nyomja hüvelykujjával finomat jobbra és ezzel egyeidőben húzza kifelé az ajtót.

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

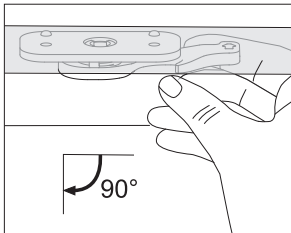
AZ AJTÓZÁR BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

 **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)

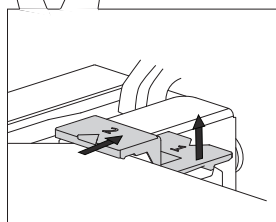
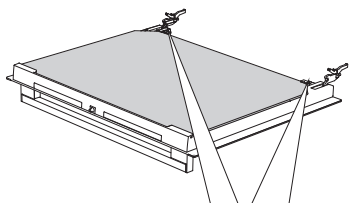
A sütő ajtaja egy olyan mechanizmussal van felszerelve, ami tompítja az ajtó zárásának erejét, 75 fokos szögnél kezdve. Lehetővé teszi az ajtó egyszerű, csendes és puha zárását. Egy finom nyomás (a zárt ajtópozícióhoz képest 15 fokos szögben) elegendő az ajtó automatikus és puha bezárásához.



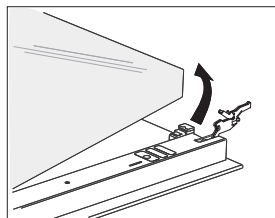
Ha az ajtó bezáráshoz alkalmazott erő túl nagy, a funkció hatása csökken, vagy a mechanizmus biztonsági okokból kihagyásra kerül.

AZ AJTÓÜVEG ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

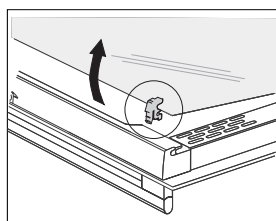
A sütő ajtajának üvege belülről tisztítható, de először ki kell venni. Szerelje le a sütő ajtaját (lásd A sütő ajtajának levétele és visszahelyezése fejezetet).




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.



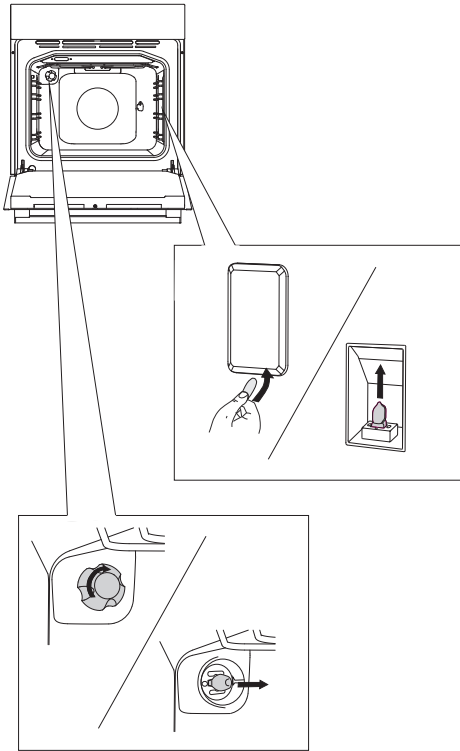
3 A harmadik üveglap eltávolításához (csak egyes modelleknél) emelje fel és távolítsa el az üveglapot. Távolítsa el az üveglapon lévő gumi tömítéseket is.

 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 sineket.

(Halogén lámpa: G9, 230 V, 25 W; hagyományos izzó E14, 230 V, 25 W)



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 biztosítóka 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?
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 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_EPM1.2



hu (02-20)