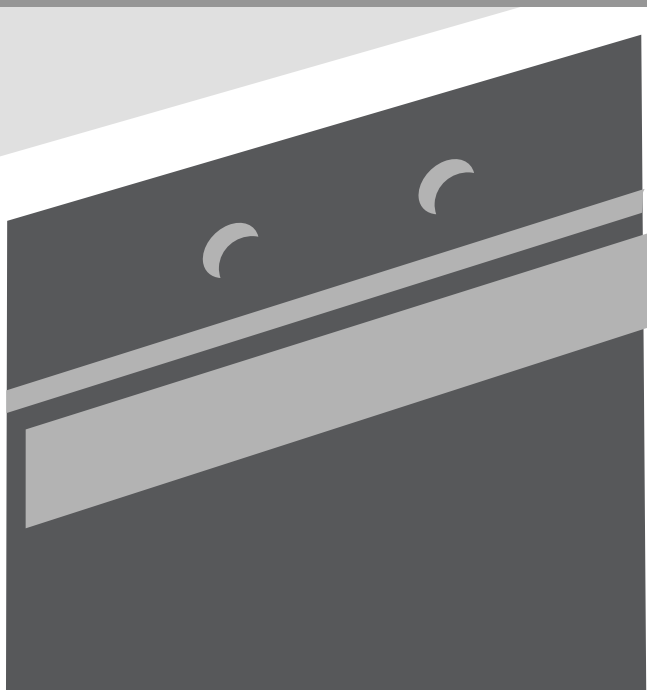


HU

Használati, beszerelési és csatlakoztatási utasítások



Elektromos sütő

Tisztelt Vásárlónk!



Köszönjük vásárlását. Bízunk benne, hogy hamarosan megbízhatónak fogja találni termékeinket. A készülék egyszerűbb használatának érdekében melléeltük ezt a könnyen érthető használati utasítást.

A használati utasítás segítségével lesz a készülék megismerésében. Kérjük olvassa át figyelmesen a készülék első használata előtt.

Kérjük győződjön meg róla, hogy a készülék sértetlen állapotban érkezett-e meg Önhöz. Amennyiben szállítási sérülést vesz észre, vegye fel a kapcsolatot az értékesítővel vagy a területi raktárral, ahonnan az árut szállították. A telefonszámot megtalálja a számlán vagy a szállítólevélen. Sok örömet kívánunk új háztartási készüléke használata során!

Csatlakoztatási utasítások

A készüléket a mellékelt utasítások »Az elektromos hálózatra történő csatlakoztatás« részében foglaltaknak, illetve az érvényes előírásoknak és szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

A csatlakoztatást csak szakember végezheti.

Adattábla

A készülék alap-adatait tartalmazó tábla a sütő széléhez van erősítve és akkor látható, ha kinyitjuk a sütő ajtaját.

Fontos - Olvassa el a készülék használata előtt.....	3
A készülék leírása.....	5
A sütő működése	7
Ételkészítés	23
Tisztítás és karbantartás.....	34
Speciális figyelmeztetések és hibaüzenetek	41
Beszerezési és csatlakoztatási utasítások	42
Műszaki jellemzők	45

Biztonsági figyelmeztetések

- A nyolc éven felüli gyerekek, valamint a csökkent fizikális, érzékszervi és szellemi képességekkel bíró személyek, illetve azok, akik nem rendelkeznek megfelelő tudással és tapasztalattal, a készüléket csak megfelelő felügyelet mellett használhatják, vagy abban az esetben, ha megfelelő útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatát illetően és megértették a készülék használatával járó veszélyeket. Ne engedjük a gyerekeknek, hogy játsszanak a készülékkel. Ne engedjük, hogy a gyerekek felügyelet nélkül tisztítsák a készüléket, illetve karbantartási munkákat végezzenek rajta.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék és bizonyos részei használat közben erősen felmelegedhetnek. Ügyeljen rá, hogy ne érjen hozzá a fűtőelemekhez. A 8 évnél fiatalabb gyerekeket állandó felügyelet alatt szükséges tartani.
- Csak a sütőhöz ajánlott hússzondát használja.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg róla, hogy a készülék áramtalanítva van-e, így elkerülheti az áramütés veszélyét.
- A sütőjató üvegének tisztítására ne használjon erős tisztítószeret vagy éles fém kaparót, mert ezek megsérthetik a felületet. Az ilyen sérülések miatt az üveg el is törhet.
- A készülék tisztítására ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót, mert ezek használata áramütést okozhat.
- A készülék nem vezérelhető külső programórával vagy speciális távvezérlővel.

Figyelmeztetések

- A készülék csatlakoztatását csak a szerviz vagy arra felhatalmazott szerelő végezheti el.
- A készüléken végzett nem szakszerű beavatkozások vagy javítások esetén fennáll a komoly sérülések, illetve a készülék károsodásának veszélye. A javításokat csak a szerviz, vagy arra felhatalmazott szerelő végezheti el.
- Ha a készülék közelében álló más készülékek csatlakozó kábelei becsípődnek a sütő ajtajába, megsérülhetnek és rövidzárlatot okozhatnak. Ezért ügyeljünk rá, hogy az egyéb készülékek csatlakozó kábelei megfelelő távolságra legyenek.

- A készülék kizárólag főzési célokra szolgál, ne használja semmilyen egyéb célra, pl. helyiségek melegítésére. A főzőlapra ne helyezzen üres edényt.
- Legyen különösen elővigyázatos, ha a sütőben készít ételt. A magas hőmérséklet miatt a tepsik, a rács és a sütő belső tere igen felforrósodhat, ezért használjon védőkesztyűt.
- A sütő falait ne fedje be alufóliával és ne tegyen tepsiket a sütő aljára. Az alufólia akadályozza a levegő áramlását a sütőben, gátolja a sütést és tönkre teszi a zománcot.
- A sütő ajtaja működés közben erősen felmelegedhet. A nagyobb biztonság érdekében egy harmadik üveg is beépítésre került, ami csökkenti a sütőajtó külső üvegének hőmérsékletét (csak egyes modelleknél).
- Az ajtó csuklópántjai túlterhelés esetén károsodhatnak. Soha ne helyezzen nehéz edényeket a nyitott sütőajtóra, illetve ne támaszkodjon rá a sütő belsejének tisztításakor. A sütő tisztítása előtt távolítsa el az ajtót (lásd A sütő ajtajának eltávolítása és visszahelyezése fejezetet). A nyitott ajtóra nem szabad rálépni vagy ráülni (gyerekek).



A terméken vagy a csomagoláson található szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít

megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

A készülék rendeltetése

A készülék hagyományos, háztartásban való ételkészítésre való és nem használható más célokra. Az egyes használati módok részletesen bemutatásra kerülnek a használati utasításban.

A készülék leírása

Az ábrán a modellek egyike látható. Mivel a termékcsoport, amelyre ezek az utasítások vonatkoznak, különféle tulajdonságokkal rendelkezik, az utasításokban olyan funkciók leírása és olyan kiegészítők is lehetnek, amelyekkel az Ön készüléke nem rendelkezik.

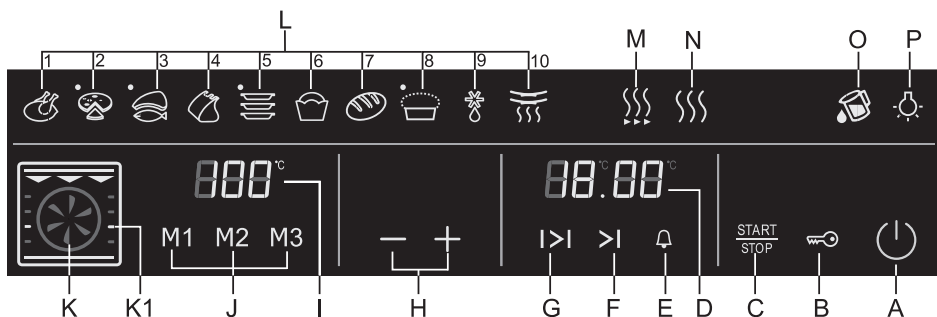


1. Vezérlő panel
2. Sütőajtó-fogantyú
3. Sütőajtó

Vezérlő panel 1



Vezérlő panel 2



MŰKÖDÉS / BEÁLLÍTÓ SZENZOR-GOMBOK

- | | |
|--|--|
| A Készülék be / kikapcsolása | 1 csirke |
| B Gyerekzár | 2 pizza |
| C Sütő égők be / kikapcsolása | 3 hússzeletek / kotlett, hal |
| D Óra | 4 kotlett – hús egészben |
| E Figyelmeztetés | 5 aprósütemény |
| F Sütés végének beállítása | 6 kuglóf kelt tésztából |
| G Sütés időtartamának beállítása | 7 kenyér |
| H Érték-beállító gomb | 8 tésztakelesztés |
| I Hőfok | 9 kiolvasztás |
| J Memória-gombok | 10 étkezészet melegítése |
| K Melegítési rendszer-választó gomb | M sütő gyors előmelegítése |
| K1 Sütési szint / magasság | N ételek melegen tartása |
| L Étel típus kiválasztása | O Aqua Clean (nedves tisztítás) |
| | P Sütő világítás |



Valamennyi parancs és választás megadása a megfelelő szenzor-gomb (a továbbiakban »gomb«) érintésével lehetséges.

Ujjunk minél nagyobb felületével érintjük a gombot, annál jobban fog reagálni. A vezérlőpanel üvegére került bármilyen nedvesség csökkentheti a szenzor-gomb érzékenységét.

(egyes modelleknél)

Sütőajtó-kapcsoló

A kapcsoló kikapcsolja a sütő melegítését és a ventilátort, amikor a sütőajtót működés közben kinyitjuk; ha az ajtót bezárjuk, a melegítés folytatódik.

Hűtőventilátor

A készülék beépített hűtőventilátorral rendelkezik, amely hűti a készülék házát és a vezérlő panelt.

A hűtőventilátor működése

A sütő kikapcsolását követően a hűtőventilátor tovább működik még egy ideig, hogy tovább hűtse a készüléket.

A sütő működése

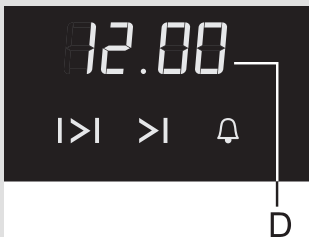
A sütő első használata előtt

- Vegyünk ki valamennyi tartozékot a sütőből és tisztítsuk meg őket meleg víz és tisztítószer segítségével. Ne használjunk súrolószereket.
- Amikor a sütőt első alkalommal melegítjük fel, speciális »új készülék« szagot fogunk érezni; ezért alaposan szellőztessük ki a helyiséget a sütő melegedése közben.

Fontos figyelmeztetések

- Használjunk sötét, fekete szilikonnal bevont vagy zománcozott tepsiket, mert ezek különösen jól vezetik a hőt.
- Csak akkor melegítsük elő a sütőt, ha a recept vagy a használati utasítás táblázatai szerint erre szükség van.
- Az üres sütő felmelegítése sok energiát igényel; ezért nem kevés energiát takaríthatunk meg, ha többfajta süteményt sütünk egymás után, mivel a sütő már meleg.
- A sütőt már körülbelül tíz perccel a sütés tervezett vége előtt kikapcsolhatjuk. Így energiát takaríthatunk meg és kihasználhatjuk az fennmaradó hőt.

A készülék bekapcsolása

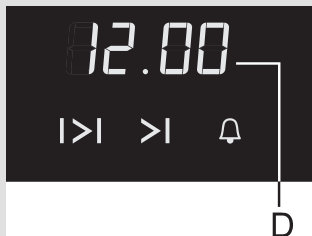


- Minden egyes alkalommal, amikor az készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatjuk, a "12.00" fog villogni a kijelzőn.



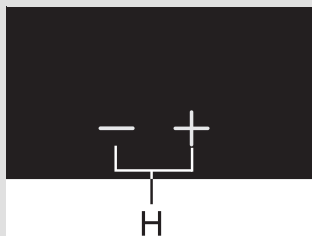
- A készüléket a be/kikapcsolás gomb (A) segítségével kapcsolhatjuk be.

Az óra beállítása



A napi idő beállítása

- A készülék bekapcsolásához nyomjuk meg az (A) gombot.
- A villogó óra aktiválásához nyomjuk meg a (D) gombot.



- A napi idő beállításához nyomjuk meg a (H) "+, -" gombokat.
- A beállítást a (D) gomb ismételt megnyomásával hagyhatjuk jóvá; ha néhány másodpercig semmilyen gombot nem nyomunk meg, a beállítások automatikusan mentésre kerülnek.
- Ha a készüléket két percig inaktív állapotban hagyjuk, automatikusan készenléti módra fog kapcsolni.

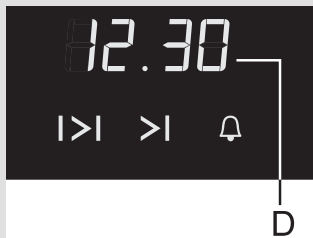


A napi idő változtatása

A napi időt akkor változtathatjuk, ha semmilyen időzítő funkció nem aktív (G, F, E).

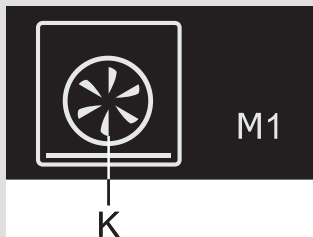


- A készüléket a be/kikapcsolás gomb (A) segítségével kapcsolhatjuk be



- A villogó óra aktiválásához nyomjuk meg a (D) gombot.
- A (H) "+, -" gombok segítségével változtassuk meg a napi idő beállítását.
- Hagyjuk jóvá a beállítást a (D) gomb újbóli megnyomásával; ha néhány másodpercig semmilyen gombot nem nyomunk meg, a beállítások automatikusan mentésre kerülnek.

A sütő működése



A sütő két módon működtethető:

A Sütés a működési mód megválasztásával (K)

Ezt a működési módot bármilyen típusú és mennyiségű étel készítésénél használhatjuk. E mód esetében megválaszthatjuk a melegítési rendszert, a sütő hőfokát és a sütés időtartamát.

A működési mód kétféleképpen állítható be:

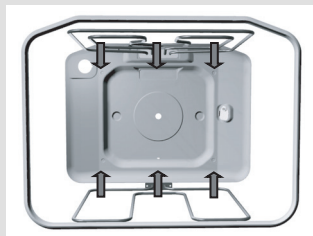
- A (K) gomb többszöri megnyomásával, amíg a kívánt beállítás kiválasztásra nem kerül.
- Ha kétszer érintjük meg a (K) gombot, a kijelző villogni kezd, majd a (H) "+, -" gombok segítségével kiválaszthatjuk a működési módot. Ez a választási mód lehetővé teszi, hogy oda-vissza mozogjunk a lehetséges opciók között, míg csak a (K) gomb használata esetén ez nem lehetséges.

A sütő működése a következő módokon lehetséges:

☐ Felső / alsó fűtés

A sütő alsó és felső égő egyformán és egyenletesen melegítik a sütő belsejét. Tésztát és húst csak egy szinten süthetünk.

Gyári hőfok-beállítás: 200°C.



☐ Széles grill

E működési mód esetében a felső égő és az infra égő egyidőben működik. A sütő felső falába integrált infra égő közvetlenül sugározza a meleget. A melegítő hatás növelése érdekében, vagy a sütőrács optimális kihasználása érdekében a felső égőt is bekapcsolhatjuk. Ez a működési mód ideális kisebb hússzeletek, például steakek, sülték, borda stb. készítéséhez.

Gyári hőfok-beállítás: 240°C.

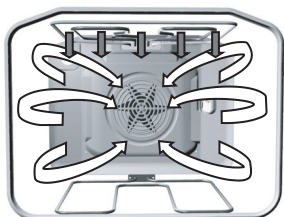




Grill

Csak az infra égő működik (amelyik Széles grill módban is működik, a felső égővel együtt). Ez a működési mód megfelelő kisebb mennyiségű melegszendvics, grillezett húsok, grillezett kenyér készítéséhez.

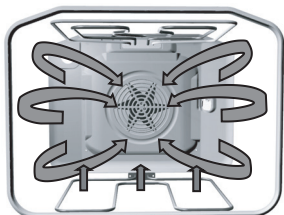
Gyári hőfok-beállítás: 240°C.



Grill & légkeverés

Ebben a működési módban az infra égő és a ventilátor működik. Optimális nagyobb húsdarabok vagy szárnyasok grillezéséhez egy szinten. Ez a működési mód szintén megfelelő ételtek pírításához.

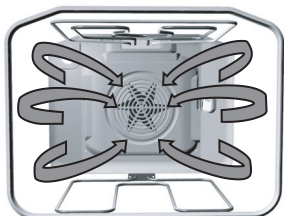
Gyári hőfok-beállítás: 170°C.



Forró levegő és alsó égő

E működési mód esetében az alsó égő és a forró levegő-ventilátor működik egyidőben, ami különösen pizza sütéséhez megfelelő. Emellett használhatjuk nagy nedvességtartalmú, nehéz tészták, gyümölcsös sütemények, kelt tészták, vajjas tészták, túrós lepény készítéséhez.

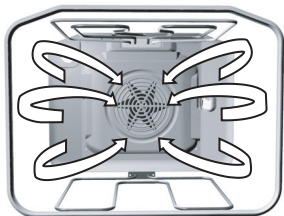
Gyári hőfok-beállítás: 200°C.



Forró levegő

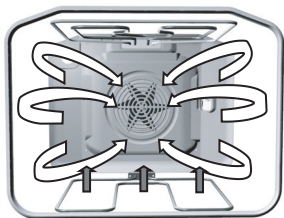
Ennél a működési módnál a kerek égő és a ventilátor működik. A sütő hátsó falán lévő ventilátor keringeti a forró levegőt a sült vagy tészta körül. E működési mód megfelelő húskészítmények vagy tészták több szinten történő sütéséhez. A sütési hőfokot alacsonyabbra kell állítanunk, mint a hagyományos működési módok esetében.

Gyári hőfok-beállítás: 160°C.



Kiolvasztás

E működési mód esetében a levegő bármely égő bekapcsolása nélkül kering, csak a ventilátor működik. Fagyasztott élelmiszerek lassú kiolvasztásakor használjuk.



Alsó égő és ventilátor

Ennél a működési módnál az alsó égő és a ventilátor működik egyszerre. Alacsony kelt tésták sütésekor vagy gyümölcsök és zöldségek befőzésekor használható. Használjuk a legalsó sütési szintet és lapos tepsit, hogy a meleg levegő szabadon keringhessen az étel felső része körül.

Gyári hőfok-beállítás: 160°C.



Alsó égő / Aqua Clean

A hőt csak a sütő alján lévő égő sugározza. Válasszuk ezt a működési módot, ha alaposabban meg szeretnénk sütni az étel alját (pl. nedves, gyümölccsel töltött sütemény).

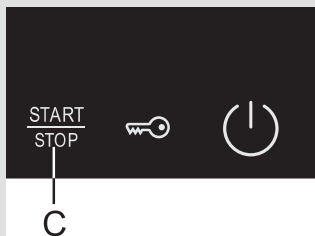
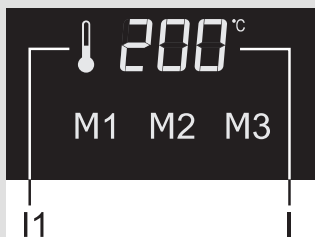
Az alsó égő a sütő tisztításakor is használható. Részletek a »Tisztítás és karbantartás« fejezetben olvashatók.



Felső égő

A hőt csak a sütő felső falán elhelyezett égő sugározza. Ezt a működési módot akkor válasszuk, ha az étel tetejét szeretnénk alaposabban megsütni (pl. pirítás esetén).

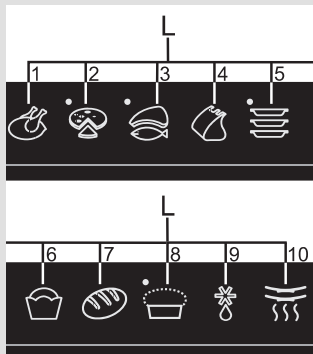
Gyári hőfok-beállítás: 150°C.



A sütő hőfokának kiválasztása / beállítása

- Az étel típusának vagy a sütő működési módjának kiválasztását követően megváltoztathatjuk a gyári hőfok-beállítást.
 - Érintsük meg az (I) gombot, amely ekkor villogni kezd.
 - A (H) "+, -" gombok segítségével állítsuk be a sütő hőfokát 30 és 275°C, között, a sütő működési módjától függően, 5°C-os lépésenként.
 - A beállítást az (I) gomb ismételt megnyomásával hagyhatjuk jóvá; ha nem nyomjuk meg az (I) gombot, a beállítás néhány másodperc múlva automatikusan elmentésre kerül.
- Beállíthatjuk a sütés időtartamát, a sütési idő végét vagy a sütés késleltetését is (lásd az »Időzítés funkciók« részt).
- A kívánt paraméterek beállítását követően nyomjuk meg a (C) "Start/stop" gombot a sütő elindításához.
- A hőfok-kijelző (I) mutatni fogja a hőfok emelkedését a sütőben. Amint a beállított hőfok elérésre került, sípolás lesz hallható és a (I1) jelzés kialszik.
- Ha nem állítottunk be semmilyen időfunkciót, a kijelzőn (D) a a sütés kezdete óta eltelt időtartam lesz látható.

- ⚠ A sütő működése közben is megváltoztathatjuk a hőfokot (lásd »A sütő hőfokának kiválasztása és beállítása« részt), az időzítés funkciókat (lásd az »Időzítés funkciók« részt).
- ⚠ A sütés végeztével és amikor a sütőt kikapcsoljuk, a hőfok-kijelző jelezni fogja a csökkenő hőfokot, amíg az el nem éri az 50°C-t.

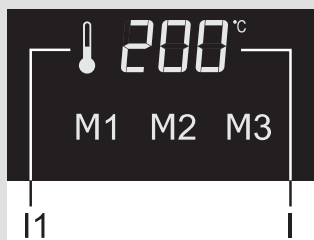


B Sütés az étel típusának megválasztásával (L) (csak a 2. sz. vezérlő panel esetében)

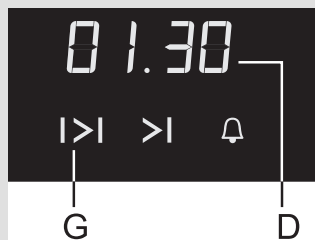
Ez a működési mód a melegítési rendszer, a hőfok és a sütés időtartamának automatikus beállításával teszi lehetővé az ételkészítést.

- Az étel típusának kiválasztásához nyomjuk meg az ételtípus-választó gombot (L) (a vonatkozó étel-jelzés kigyullad, a kapcsolódó melegítési rendszerrel, sütési szinttel / tepszi magassággal, a hőfokkal és a sütés időtartamával együtt).
- Lehetséges a sütési idő végének beállítása, vagy a késleltetett indítás is (lásd az »Időzítés funkciók« részt). A sütő bekapcsolásához nyomjuk meg a (C) gombot.
- A hőfok-kijelzőn (I) látható lesz a hőfok emelkedése a sütőben. Amikor a beállított hőfok elérésre került, sípolás lesz hallható és a jelzés (I1) kialszik.
- A beállított működési idő visszaszámlálódik, majd annak elteltével a sütő kikapcsol.

A gyárilag beállított hőfokok és működési idők bármikor megváltoztathatók.



- Ha nem vagyunk elégedettek a gyárilag beállított hőfokkal, az (I) gomb érintésével és a (H) "+, -" gombok segítségével megváltoztathatjuk a hőfokot a kívánt értékre (5 fokos lépésekben). A beállítást az (I) gomb ismételt megnyomásával hagyhatjuk jóvá; ha semmilyen gombot nem nyomunk meg, a beállítás néhány másodperc elteltével automatikusan elmentésre kerül.



- A gyárilag beállított sütési idő megváltoztatásához nyomjuk meg a (G) gombot, majd a (H) "+, -" gombok segítségével állítsuk be a kívánt sütési időtartamot. A beállítást a (G) gomb ismételt megnyomásával hagyhatjuk jóvá; ha semmilyen gombot nem nyomunk meg, a beállítás néhány másodperc elteltével automatikusan elmentésre kerül.



A sütő működése közben a hőfok megváltoztatható (lásd a "Sütő hőfokának beállítása és kiválasztása" részt); ugyanez vonatkozik az időzítés funkciókra (lásd az "Időzítés funkciók" részt).

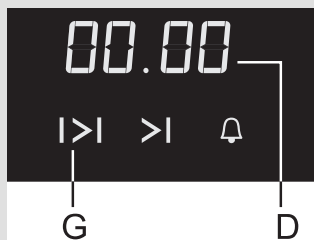
Sütési táblázat egyes étel-típusokhoz

Jelzés	Étel/ Funkció	Gyári hőfok-beállítás (°C)	Maximális lehetséges hőfok-beállítás (°C)	Gyári idő-beállítás (óra/perc)	Tömeg (kg)	Szint (magasság) (alulról)	Melegítés	Gyári működési mód-beállítás
	Kotlett – hús egészben	190	275	1:50	1,2	1	Sütés kisebb tepsiben, rácson.	
	Hússzeletek, hal	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	Sütés a rácson (alulról a második szintre helyezünk egy tepsit a csöpögő zsiradék és húsle felfogására – csepp tálca), az ajtót tartjuk zárva. A sütési idő felénél fordítsuk meg a húst.	
	Csirke	170	275	1:05	1	2	Süssük a csirkét a rácson, a második szinten, helyezünk alá csepp tálcat.	
	Pizza	200	275	0:19	1x0,5	2	Sütés lapos tepsiben.	
	Aprósütemény	160	275	0:26	2x0,3	1,2,3	Sütés lapos tepsiben, egyszerre két szinten.	
	Tészta kelesztése	40	40	-	-	1	Helyezzük a tésztát egy edényben a rácsra.	
	Kuglóf kelt tésztából	160	275	1:05	1	1	Helyezzük a sötét színű kuglóf-formát a rácsra.	
	Kenyér	190	275	1:00	1	2	Sütés lapos tepsiben.	
	Kioldasztás	-	-	-	-	2	Helyezzük az ételt a rácsra, tegyük alá a csepp tálcat.	
	Étkészlet melegítése	60	80	-	-	2	Helyezzük az étkezletet a rácsra	
	Tisztítás	70	90	0:30	-	2	Töltsünk 0,5 liter vizet egy tepsibe és helyezzük az alsó szintre. 30 perc elteltével a zománczott falakra rakódott ételmaradék felpuhul és nedves ruhával könnyen letörölhető.	
	Melegen tartás	70	95	3:00	-	1	Ételmelegítéskor ügyeljünk arra, hogy ne melegítsünk olyan ételt, ami hamar megromlik.	
	Gyors előmelegítés	160	275	-	-	-	Sütésre nem alkalmas.	

Megjegyzés: Az adott ételtípus jele mellett pont jelzi, ha szükség van a sütő előmelegítésére. A gyárilag beállított sütési idők nem tartalmazzák az előmelegítés idejét. Ha olyan ételtípust választunk, ami a előmelegítést igényel, a gomb villogni kezd. Ha meg szeretnénk kezdeni az előmelegítést, nyomjuk meg a gombot, majd a start/stop gombot. Ezzel a sütő előmelegítése megkezdődik. Amikor az előmelegítés befejeződött, sípolás lesz hallható és a jel kialszik; ezután helyezzük az ételt a sütőbe és nyomjuk meg a start/stop gombot a sütés megkezdéséhez.

Ha nem szeretnénk a sütőt előmelegíteni, ne nyomjuk meg a villogó gombot, hanem azonnal a start/stop gombot; ebben az esetben nem biztos, hogy a gyárilag beállított idő alatt az étel elkészül.

Időzítés funkciók



A sütés időtartamának beállítása

Ez a mód lehetővé teszi a sütő működési idejének, azaz a sütési időnek a beállítását. A maximális beállítási lehetőség 10 óra.

- A sütési idő beállításához nyomjuk meg a (G) gombot. A kijelzőn (D) a "00.00" jelzés fog villogni.
- A (H) "+, -" gombok segítségével állítsuk be a sütési időt.
- A (G) gomb ismételt megnyomásával hagyjuk jóvá a beállítást. Ha néhány másodpercig semmilyen gombot nem nyomunk meg, a beállítás automatikusan mentésre kerül.
- Ezután a sütő bekapcsolásához nyomjuk meg a (C) gombot.
- Megkezdődik a beállított sütési idő visszaszámlálása; a beállított időtartam elteltével a sütő automatikusan kikapcsol (sütés vége).
- A sütés folytatásához nyomjuk meg a start/stop gombot vagy állítsuk be a sütési beállításokat.

 **A sütési idő a sütő működése közben is változtatható.**



A sütési idő végének beállítása

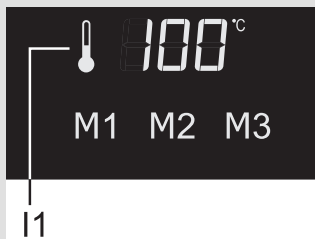
E mód segítségével beállíthatjuk, mikor érjen véget a sütő működése. A maximális beállítási lehetőség az aktuális időtől számított 10 óra.

- A sütési idő végének beállításához nyomjuk meg az (F) gombot. A kijelzőn (D) az aktuális napi idő lesz látható, ami néhány másodpercig villogni fog. A (H) "+, -" gombok segítségével állítsuk be a sütési idő végét.
- Az (F) gomb ismételt megnyomásával hagyjuk jóvá a beállítást. Ha néhány másodpercig semmilyen gombot nem nyomunk meg, a beállítás automatikusan mentésre kerül.
- Indítsuk el a sütőt a (C) "start/stop" gomb megnyomásával. A sütő azonnal működni kezd és a beállított időpontban kapcsol ki. Ekkor sípolás lesz hallható, amit bármely gomb megnyomásával kikapcsolhatunk; ha semmilyen gombot nem nyomunk meg, a sípolás egy perc múlva áll le.
- A sütés folytatásához nyomjuk meg a villogó start/stop gombot vagy állítsuk be a sütési beállításokat.

 **A sütési idő vége a sütő működése közben is változtatható vagy újra beállítható.**

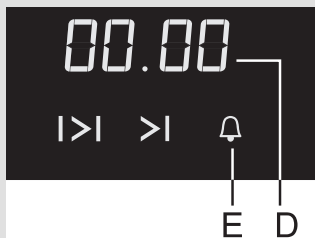
A sütő késleltetett indításának beállítása – a sütés idő-tartama és a sütési idő vége beállítások kombinációja

E mód segítségével beállíthatjuk a sütő működési idejét, azaz a sütési időt és azt az időt, amikor a sütő működése véget ér (sütési idő vége). A sütési idő vége az aktuális időhöz képest maximum 24 óra lehet.



- Győződjünk meg róla, hogy az óra helyesen van-e beállítva.
- Állítsuk be a sütési időt (lásd a "Sütés időtartamának beállítása" részt).
- Nyomjuk meg a sütési idő vége gombot (F). (Az aktuális idő és a sütés időtartamának összege automatikusan kijelzésre kerül a kijelzőn (D)). A (H) "+, -" gombok segítségével állítsuk be a sütési idő végét, azaz azt az időpontot, amikor szeretnénk, hogy az étel elkészüljön.
- A sütő vár a sütés megkezdésével – az (I1) jelzés villog.
- Indítsuk el a sütőt a (C) "start/stop" gomb megnyomásával.
- A sütő működése automatikusan megkezdődik a beállított időpontban (az (I1) állandóan világít), és automatikusan kikapcsol a beállított sütési idő végén. Ekkor sípolás lesz hallható, amit bármely gomb megnyomásával kikapcsolhatunk; ha semmilyen gombot nem nyomunk meg, a sípolás egy perc múlva áll le.
- A sütés folytatásához nyomjuk meg a villogó start/stop gombot vagy állítsuk be a sütési beállításokat.

Figyelmeztetés



Ezt a funkciót a sütő működésétől függetlenül használhatjuk, ha azt szeretnénk, hogy bizonyos idő múlva figyelmeztessen minket.

- A figyelmeztetés bekapcsolásához nyomjuk meg az (E) gombot. A kijelzőn a "00.00" fog villogni. A (H) "+, -" gombok segítségével állítsuk be a kívánt időt, majd a beállítás jóváhagyására nyomjuk meg ismét az (E) gombot. A maximális beállítás 10 óra.
- A figyelmeztetésig hátralévő idő működés közben nem látható. Ha szeretnénk a beállítást ellenőrizni illetve megváltoztatni, nyomjuk meg az (E) gombot.
- A beállított idő elteltével sípolás lesz hallható, amit bármely gomb megnyomásával kikapcsolhatunk; ha semmilyen gombot nem nyomunk meg, a sípolás egy perc múlva áll le.



Biztonsági okokból bizonyos idő elteltével a sütő automatikusan kikapcsol:

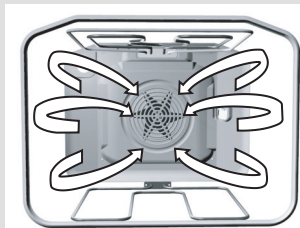
- 10 óra múlva, ha a sütési hőfok 120°C felett van;
- 24 óra múlva, ha a sütési hőfok 120°C alatt van.

További funkciók



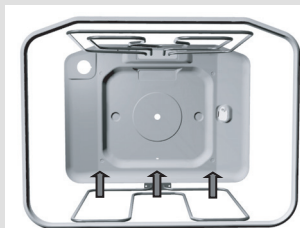
Sütő világítás

A sütő világítása automatikusan bekapcsol, ha a sütőajtót kinyitjuk (sütőajtó-kapcsoló), vagy ha sütőt bekapcsoljuk. Egyes modellek két belső lámpával rendelkeznek: egy a sütő hátsó falának felső részén, egy pedig a jobb oldalfal közepén található. Ha szükséges, a sütő világítását a (P) gomb megnyomásával kapcsolhatjuk ki vagy be (csak a 2. sz. vezérlő panel esetében).



Kiolvasztás (csak a 2. sz. vezérlő panel esetében)

E működési mód esetében a levegő bármely égő bekapcsolása nélkül kering, csak a ventilátor működik. Fagyasztott élelmiszerek lassú kiolvasztásakor használjuk.



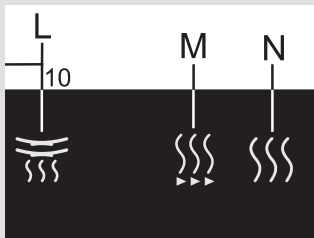
Aqua clean – nedves tisztítás (csak a 2. sz. vezérlő panel esetében)

A nedves tisztítást az (O) szenzor-gomb érintésével kapcsolhatjuk be. A gyárilag beállított hőfok 70°C. Töltsünk 0.5 liter vizet egy tepsibe és helyezzük az alsó szintre. 30 perc elteltével a a zománczott falakra rakódott ételmaradék felpuhul és nedves ruha segítségével könnyen letörölhető. A gyári hőfok-beállítás 70°C, a maximális lehetséges beállítás pedig 90°C. Ha szükséges, a gyári hőfok- és időbeállítás megváltoztatható.



Ételek melegen tartása (csak a 2. sz. vezérlő panelnél)

Az ételek melegen tartása önálló funkcióként használható, amikor már elkészült ételeket szeretnénk újra melegíteni. Sütés közben is bekapcsolható, ez esetben a sütő a sütés befejezése után 70°-on tartja a hőfokot 3 órán át.



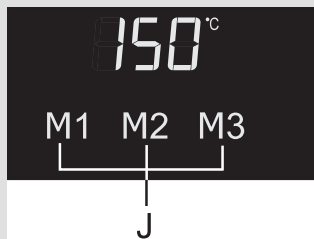
A sütő gyors előmelegítése (csak a 2. sz. vezérlő panelnél)

- Ezt a funkciót akkor használjuk, ha gyorsan szeretnénk a sütőt előmelegíteni a kívánt hőfokra. Ez a funkció nem alkalmas sütésre / ételkészítésre.
- Amikor a sütő felmelegedett a beállított hőfokra, sípolás lesz hallható, amit bármely gomb megnyomásával kikapcsolhatunk; ha semmilyen gombot nem nyomunk meg, a sípolás egy perc múlva automatikusan kikapcsol.
- A sütő ezzel kész arra, hogy tovább működjön a kiválasztott működési módban.
- A gyári hőfok-beállítás 160°C, a maximális lehetséges pedig 275°C.



Étkészlet melegítése (csak a 2. sz. vezérlő panelnél)

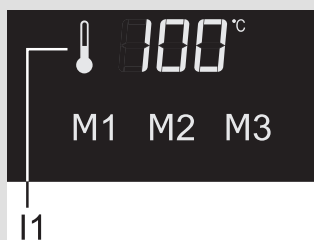
Ez a funkció akkor hasznos, ha szeretnénk előmelegíteni az étkészletet (tányérokat), amelyek így tovább melegen tartják az ételt. A folyamatot az L10 gomb megnyomásával indíthatjuk el. A gyári hőfok-beállítás 60°C, a maximális lehetséges pedig 80°C.



Memória-programok (J)

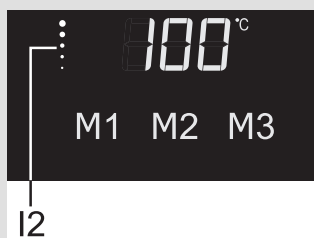
A sütő lehetővé teszi, hogy elmentsünk 3 gyakran használt sütési módot. A gyári beállításokat már tartalmazza a készülék memóriája (M1, M2, M3); ezeket a következőképpen változtathatjuk meg:

- Az aktuális (gyári) beállítások (égő-kombináció / működési mód, hőfok, sütés időtartama) kijelzéséhez nyomjuk meg a kiválasztott memória-program gombját.
- Ha szeretnénk megváltoztatni a beállításokat, érintsük meg a kiválasztott memória-programot (J); az villogni kezd, a beállítások pedig kívánság szerint megváltoztathatók.
- A beállításokat a kiválasztott memória-program gombjának ismételt érintésével hagyhatjuk jóvá.
- Ha szeretnénk betölteni az elmentett beállításokat, egyszerűen érintsük meg a megfelelő memória-program gombot és a (C) "start/stop" gomb megnyomásával indítsuk el a sütés folyamatát.
- Bármely memória-program beállítását megváltoztathatjuk bármikor, ha megnyomjuk a megfelelő memória-program gombot.

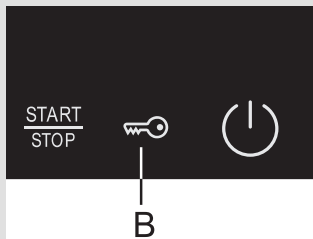


Sütő-termosztát jelfény (I1)

- A jelfény világít; a sütő hőmérséklete alacsonyabb, mint a beállított hőfok, az égők működnek.
- Amikor a beállított hőfok elérésre került, a jelfény kialszik és rövid sípolás lesz hallható.
- Sütés közben az égők szükség szerint kapcsolnak be és ki; így a jelfény is többször ki- és bekapcsol.



Amikor az I2 jelzés világít, a sütő még melegszik; amint a sütő eléri a beállított hőfokot, a jelzés kialszik és nem jelenik meg újra a sütés folyamán.



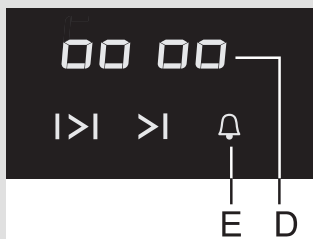
Szenzor biztonsági zár

E funkció segítségével megelőzhetjük, hogy a sütő véletlenszerűen működjön (pl. gyerekzárként).

- A funkciót a (B) szenzor-gomb megnyomásával és 3 másodpercig történő nyomva tartásával kapcsolhatjuk be.
- Ezzel valamennyi szenzor blokkolódik kivéve a be/kikapcsolás szenzort (A) és a biztonsági zár szenzort (B).
- Ha bármely más szenzort érintünk meg, hangjelzés lesz hallható és villogni fog a (B) szenzor-gomb.
- A biztonsági zárat a (B) szenzor-gomb ismételt megnyomásával és nyomva tartásával kapcsolhatjuk ki.

Sípolás

Bármely szenzor-gomb megnyomását rövid sípolás kíséri. A sütési folyamat végét jelző hangjelzés egy percig aktív. Ennél korábban bármely szenzor-gomb megnyomásával kikapcsolható.



A hangjelzés erősségének beállítása

A sípolás erősségét a következőképpen állíthatjuk be:

- Érintsük meg az (E) szenzor-gombot és tartsuk lenyomva körülbelül 3 másodpercig; a hangerő-beállítások ekkor megjelennek a kijelzőn.
- A (H) "+, -" gombok segítségével állítsuk be a kívánt hangerőt.
 - "oooo" maximális hangerő
 - "o" minimális hangerő.
- The last selected setting will be stored automatically.

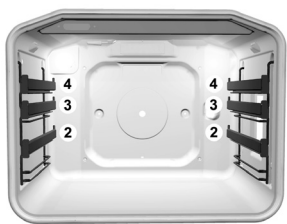
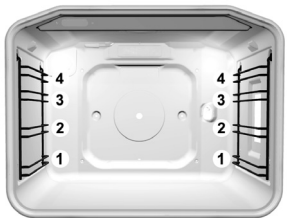
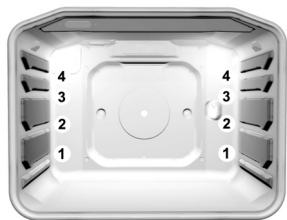
A beállítások változtatási ütemének növelése

Bármely érték vagy beállítás változtatása először lassú ütemben történik; a (H) "+, -" gombok 3 másodpercig történő nyomva tartásával a változtatás üteme gyorsabb lesz.



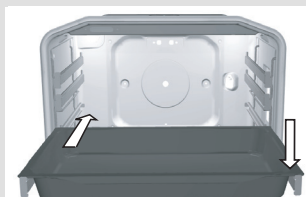
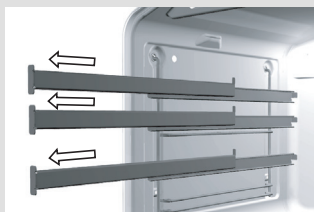
Egy percnél rövidebb áramszünet esetén valamennyi beállítás változatlan marad és a sütő folytatja működését (ha be van kapcsolva).

Szintek (modelltől függően)



- A tartozékok (rács, lapos és mély tepsik) négy szinten helyezhetők el a sütőben.
- A sütők számozása mindig alulról kezdődik (az egyes szintek használata az alábbi sütési táblázatokban szerepel).
- A sínek lehetnek elnyújtottak, huzalból készültek vagy teleszkóposak (modelltől függően). A teleszkópos (kihúzható vagy behúzható) sínek a második, harmadik és negyedik szinteken helyezkednek el. Huzalból készült sínek esetében a rácsot és a tepsiket mindig a két szomszédos huzal közötti szűkebb részbe kell behelyezni.

Teleszkópos kihúzható sínek (modelltől függően)



A teleszkópos (kihúzható vagy behúzható) sínek a második, harmadik és negyedik szinteken helyezkednek el. Három szinten találhatók meg a sütő jobb és bal falán.

A kihúzható szintek részei (modelltől függően):

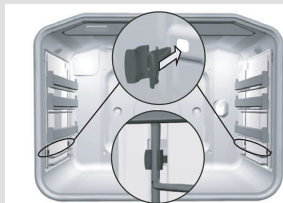
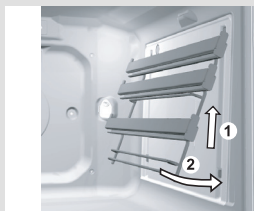
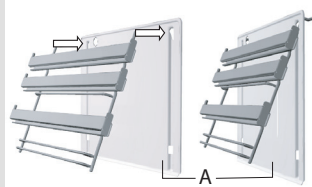
- három részben kihúzható sín,
- egy teljesen és két részben kihúzható sín, vagy
- három teljesen kihúzható sín.



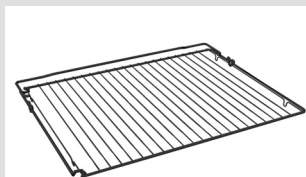
A teleszkópos kihúzható sínek és a sütő egyéb tartozékai felforrósodhatnak, ezért a sütő használatakor viseljünk konyhai kesztyűt.

- A rács, a sütőtepsi vagy a csepp tálca behelyezéséhez először húzzuk ki a kívánt szint teleszkópos sínjeit.
- Helyezzük a rácsot vagy a tepsit a kihúzható sínre és kézzel toljuk be a sütőbe. A sütő ajtaját csak akkor csukjuk be, ha a teleszkópos sínek teljesen visszatolt állapotban vannak.

Könnyen tisztítható betétek (modelltől függően)



Sütő-tartozékok (modelltől függően)



A könnyen tisztítható betétek megakadályozzák, hogy a zsiradék közvetlenül a sütő falára fröccsenjen.

A könnyen tisztítható betétek a következőképpen helyezhetők el:

- Vegyük ki a huzal vagy teleszkópos síneket (lásd A teleszkópos vagy huzal sínek eltávolítása részt).
- Csatlakoztassuk a (rácsos vagy teleszkópos) síneket a könnyen tisztítható betéhez (A), majd a kettőt együtt akasszuk a lyukakba és húzzuk lefelé.

A teleszkópos (teljesen kihúzható) sínek és a könnyen tisztítható betétek elhelyezésekor a kapcsot helyezzük a sütő belső falainak alsó nyílásaiba és a síneket helyezzük ezekbe a kapcsokba. A kapcsok a sínek rögzítésére szolgálnak.

Az üvegtálca ételek sütésére szolgál, de tálaló edényként is használható.

A rács, amelyen az ételt tartalmazó edény, vagy az étel közvetlenül elhelyezhető.



A rácson és a síneken egy biztonsági ütköző került elhelyezésre. A sít ahhoz, hogy teljesen ki lehessen húzni, enyhén fel kell emelni, amikor az ütközőhöz ér.



A lapos tepszi tészták és sütemények sütésére használható



A mély tepszi hús és nedves tészták sütésére használható, de csepp tálcaként is szolgálhat.



Hacsak nem használjuk a grillt, csepp tálcaként használva a mély tepsit, azt nem szabad az első szinten használni.



A sütő tetejének belső fala katalitikus réteggel van bevonva, amelyet csak szakember szerelhet fel vagy távolíthat el.

Zsírszűrő (modelltől függően)



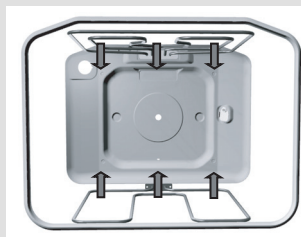
A sütő hátsó falán található zsírszűrő védi a ventilátort, a kerek égőt és a sütőt a szennyeződéstől, különösen a zsírtól. Hús sütésekor javasolt a zsírszűrő használata, míg sütemények készítésekor mindig távolítsuk el a szűrőt! Ha sütemény-készítés közben a szűrő bent van, a sütési eredmény gyenge lesz.

Tésztasütés

- Tésztákhoz használjuk a   vagy  működési módokat. (A sütő működése a kiválasztott módban a modelltől függ).
- Sütemények készítésekor mindig távolítsuk el a zsírszűrőt.

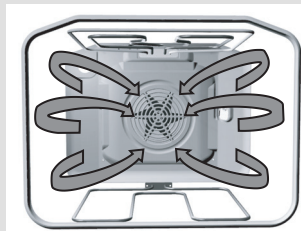
Utasítások

- Tészták sütésekor mindig tartsuk be a tésztasütésre vonatkozó táblázatban található, szintekre, a hőfokra és a sütési időre vonatkozó utasításokat. Ne bízunk a más sütők használata során szerzett tapasztalainkban. A sütési táblázatban szereplő értékek kimondottan erre a sütőre kerültek meghatározásra és ellenőrzésre.
- Ha a sütési táblázatban nem található meg valamilyen típusú tészta, keressünk egy hasonló típusút és alkalmazzuk az arra vonatkozó információkat.



☐ Tésztasütés alsó és felső égő használatával

- A tésztát csak egy szinten süssük.
- Az alsó / felső égők kombinációja különösen alkalmas különféle típusú tészták, kenyér és hús sütésére.
- Sötét színű sütőedényeket használjunk, mert a világosak visszaverik a hőt, ami gyengébb sütési (pirítási) eredményekhez vezet. Az edényeket mindig a rácson helyezzük el, kivéve ha a tartozék-tesztit használjuk, ez esetben távolítsuk el a rácsot.
- Az előmelegítéssel lerövidíthető a sütési idő. Az ételt csak akkor helyezzük a sütőbe, ha az már elérte a beállított hőfokot, azaz ha a jelvény (sütő működését jelző lámpa) kialudt.



Tésztasütés forró levegő használatával

Tésztasütéshez kitűnően megfelel a forró levegő használata abban az esetben, ha egyidőben több szinten szeretnénk sütni, különösen ha aprósüteményt készítünk lapos tepsikben. Javasolt az előmelegítés, valamint a második és a harmadik sínek használata. Ez a mód megfelelő nedves tészták és gyümölcsök sütemények sütésére is (ebben az esetben csak egy szinten süssünk).

- A hőfokot általában alacsonyabbra kell állítani, mint az alsó/ felső égők kombinációjával történő sütés esetében (lásd a tésztasütésre vonatkozó táblázatot is).
- Egyidőben különféle típusú süteményeket is süthetünk, ha az azok sütéséhez szükséges hőfok közel azonos.
- A sütési idő változhat, még azonos tepsik esetében is. Ha egyidőben több tepsiben sütünk – két vagy akár három szinten, a sütési idő minden tepsiben változhat. Egy vagy két tepsit lehet, hogy előbb ki kell vennünk (ezt általában a felső tepsit).

- Ha lehetséges, az aprósüteményeket azonos vastagságúra és magasságúra készítsük. Az egyenetlen méretű tészták egyenetlenül sülnék!
- Ha többféle típusú tésztát sütünk egyiőben, a sütőben jelentős mennyiségű pára képződik, ami a sütő ajtaján csapódik le.

Tésztasütési tippek

Teljesen elkészült már a tészta?

Szúrjunk egy fa pálcikát a tésztába ott, ahol a legmagasabb. Ha a pálcikán kihúzása után nincsenek tészta-nyomok, a sütemény elkészült. Kapcsoljuk ki a sütőt és használjuk fel a fennmaradó hőt.

A tészta szétfolyt

Ellenőrizzük a receptet. Legközelebb használjunk kevesebb folyadékot. Tartsuk be a keverési / dagasztási időt, különösen ha erre háztartási készülékeket használunk.

A tészta túl világos

Legközelebb használjunk sötét színű tepsit, és helyezzük egy színttel lejjebb, vagy a sütés vége felé kapcsoljuk be az alsó éghőt is.

A nedves töltelékkel készült tészta (pl. túróslepeny) nem sült át teljesen

Legközelebb csökkentsük a hőfokot és növeljük meg a sütési időt.

Megjegyzések a tésztasütési táblázathoz:

- A hőfok vonatkozásában két érték került feltüntetésre: egy alsó és egy felső. Először az alsó hőfokot alkalmazzuk; ha a tészta nem pirult meg kellőképpen, legközelebb növeljük a hőfokot.
- A sütési idők becsült értékek és számos körülmény szerint különbözhetnek.
- A vastag betűvel nyomtatott érték jelöli a legmegfelelőbb működési módot a hőfok-táblázatban az adott típusú tészta esetében.
- A * jelölés azt jelenti, hogy a sütőt elő kell melegíteni a kiválasztott megfelelő működési módban.
- Sütőpapír használata esetén győződjünk meg róla, hogy magas hőfoknak is ellenáll-e.

Tésztasütési táblázat kombinált felső és alsó égő vagy forró levegő működési módban - amikor csak egy szinten sütünk

Tészta típusa	Szint (alulról)	Hőfok (°C) 	Szint (alulról)	Hőfok (°C) 	Sütési idő (perc)
Édes tészták					
Márványkalács, kuglóf	1	160-170	1	150-160	50-70
Négyszögletes alakú kalács	1	160-170	1	150-160	55-70
Formában készült kalács	1	160-170	2	150-160	45-60
Formában sült túróslepeny	1	170-180	2	150-160	65-85
Gyümölcsös, vajas sütemény	1	180-190	2	160-170	50-70
Gyümölcsös sütemény öntettel	1	170-180	2	160-170	60-70
Piskótatészta*	1	170-180	2	150-160	30-40
Sütemény cukormázzal	2	180-190	2	160-170	25-35
Gyümölcsös kalács, kevert tészta	2	170-180	2	150-160	45-65
Meggyes sütemény	2	180-200	2	150-160	35-60
Piskótatekercs*	2	180-190	2	160-170	15-25
Kelt tészta	2	160-170	2	150-160	25-35
Hefezopf (kelt tészta)	2	180-200	2	160-170	35-50
Karácsonyi kalács	2	170-180	2	150-160	45-70
Almás pite	2	180-200	2	170-180	40-60
Sütőben sült fánk	1	170-180	2	150-160	40-55
Sós tészták					
Quiche Lorraine	1	190-210	2	170-180	50-65
Pizza*	2	210-230	2	190-210	25-45
Kenyér	2	190-210	2	170-180	50-60
Zsemle*	2	200-220	2	180-190	30-40
Aprósütemények					
Vajas tészta - aprósütemények *	2	160-170	2	150-160	15-25
Habcsók *	2	160-170	2	150-160	15-28
Kelt tészta	2	180-190	2	170-180	20-35
Felfújt sütemény	2	190-200	2	170-180	20-30
Krémmel töltött sütemény	2	180-190	2	180-190	25-45
Felfújtak					
Rizsfelfújt	1	190-200	2	180-190	35-50
Francia sajtelfújt	1	190-200	2	180-190	40-50
Fagyasztott tészták					
Almás, túrós pite	2	180-200	2	170-180	50-70
Túróslepeny	2	180-190	2	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	2	170-180	20-30
Sütőben készített sült krumpli *	2	200-220	2	170-180	20-35
Kroket	2	200-220	2	170-180	20-35

Megjegyzés: A szint száma arra a szintre vonatkozik, ahol a kisebb sütfedényeket vagy tepsiket el kell helyezni, illetve a lapos tepsire. A mély tepsit nem szabad az első szinten elhelyezni.

Beállítások táblázata a meleg levegő és alsó égő használatával készülő tésztákhoz

Tészta típusa	Szint (alulról)	Hőfok (°C) 	Sütési idő (perc)
Túróslepeny (750g túró) - vajás tészta	2	150-160	65-80
Pizza * - kelt tészta	2	200-210	15-20
Quiche Loraine – vajás tészta kéreggel	2	180-200	35-40
Almás pite öntettel – kelt tészta	2	150-160	35-40
Gyümölcsös kalács, kevert tészta	2	150-160	45-55
Almás pite – leveles tészta	2	170-180	45-65

Megjegyzés: A szint száma arra a szintre vonatkozik, amelyiken a kisebb edényeket vagy tepsiket el kell helyezni.

Hús sütése

- Hússütéshez használjuk a  és  működési módokat.
- A vastag betűvel nyomtatott adat jelenti az adott hústípusnak leginkább megfelelő működési módot.
- Hússütéskor javasolt a zsírszűrő használata (modelltől függően).

Edényhasználati tippek

- A húst süthetjük zománcozott, edzett üveg, agyag vagy öntöttvas edényben.
- A rozsdamentes acél tepszi használata kevésbé javasolt, mert visszaveri a hőt.
- Ha a sültet lefedjük, az szaftosabb marad, a sütő pedig kevésbé szennyeződik.
- Nyitott tepsiben a hús előbb megpirul.

Megjegyzések hússütéshez

- A hússütési táblázat a javasolt hőfokokat, szinteket és sütési időket jelöli. Mivel a sütési idő jelentős mértékben függ a hús típusától, tömegétől és minőségétől, a javasolt értékek módosításra szorulhatnak.
- Hús, szárnyas és hal sütőben való sütése 1 kg felett gazdaságos.
- Hússütéskor öntsünk elegendő folyadékot az edénybe – így megakadályozhatjuk, hogy a zsír és a hús leve ráéggjen. Ez azt jelenti, hogy hosszabb ideig történő sütés esetén a húst néhányszor ellenőriznünk kell és szükség esetén pótolnunk kell a folyadékot.
- Körülbelül a sütési idő felénél fordítsuk meg a sültet, különösen ha tepsiben sütjük. A jobb sütési eredmény érdekében a sütést elején a hús felső részét fordítsuk lefelé.
- Nagyobb darab húsok sütésekor pára képződhet a sütőben, ami a sütő ajtaján csapódik le. Ez természetes jelenség, ami nem befolyásolja a sütő működését. A sütés befejeztével

töröljük szárazra az ajtót és az üveget.

- A páráképződés megakadályozása érdekében ne hagyjuk az ételeket a sütőben kihűlni.

Hússütési táblázat kombinált felső és alsó égő vagy forró levegő működési módban - amikor csak egy szinten sütünk

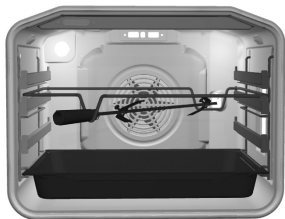
Hús típusa	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
Marha						
Marhasült	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Marhasült	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Steak, közepesen sült	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Steak, jól átsült	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
Sertés						
Bőrös sertéssült	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Dagadó	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Dagadó	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Lapocka	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Sertéstekercs	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Kotlett	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Darált húsból készült sült (sertés v. marhafasírt)	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Borjú						
Borjutekercs	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Borjú bélszín	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Bárány						
Bárány bélszín	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Birka vesepecsenye	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Vadhús						
Nyúl bélszín	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Őz/szarvas bélszín	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Vaddisznó pecsenye	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Szárnyas						
Csirke, egész	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Csirke	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Kacsa	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Liba	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Pulyka	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Hal						
Egész hal	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Hal felfújt	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Megjegyzés: A javasolt szint a mély tepsire vonatkozik; kisebb edényeket az első vagy a második szinten lévő rácson kell elhelyezni (a mély tepsit ne helyezzük az első szintre).

- Húsok grillezésekor különösen figyelmesnek kell lennünk. A magas hőfok és az infra égő miatt a rács és a sütő többi része igen felforrósodik; használjunk konyhai kesztyűt és speciális húscsipeszt.
- A megszárt húsból (pl. kolbászból) forró zsír spriccelhet ki. Ennek elkerülésére használjunk húscsipeszt.
- Húsok grillezésekor felügyeljük állandóan a folyamatot. A magas hőfok miatt a hús hamar odaéghez!
- Ne hagyjuk a gyerekeket a grill közelében.
- Az infra égővel történő sütés javasolt grillkolbászok, húsok és halak (steak, borda, lazacfilé, stb.) pírításához és zsírmentes elkészítéséhez vagy kenyérpírításhoz.

Tippek a grill funkció használatához

- A grill használata közben a sütőajtó legyen mindig zárva.
- A grillezésre vonatkozó sütési táblázat jelzi a javasolt hőfokot, szintet és sütési időt. Mivel a sütési idő jelentős mértékben függ a hús típusától, tömegétől és minőségétől, a javasolt értékek módosításra szorulhatnak.
- Hússütéskor javasolt a zsírszűrő használata (modelltől függően).
- Az infra égőt (Széles grill és Grill működési módok) 5 percig elő kell melegíteni.
- Ha a rácson sütünk, javasolt bekenni egy kis olajjal, hogy a hús ne ragadjon rá.
- Helyezzük el a vékony hússzeleteket a rácson és tegyük a negyedik szintre.
- Ebben az esetben helyezzük a csepp tálcaként szolgáló tepsit az első vagy a második szintre, hogy összegyűjtse a csöpögő zsírt és húslét.
- A grillezett húst a sütési idő felénél meg kell fordítani. Az első oldalt süssük valamivel tovább, mint a másodikat.
- Ha nagyobb darab húsokat (csirke, hall) grillezünk a rácson, helyezzük a rácsot a második szintre, a csepp tálcát pedig az elsőre.
- A vékonyabb szelet húsokat csak egyszer kell megfordítani, míg a vastagabbakat többször. A hús forgatásához használjunk húscsipeszt, hogy ne veszítsünk túl sok szaftot.
- A sötétebb hús jobban és hamarabb fog megpirulni, mint a sertés vagy borjú.
- A grill használata után mindig tisztítsuk meg a sütőt és a tartozékait, hogy a szennyeződés a sütő következő használatakor ne égjön rá.



Sütés forgórnyáron

(egyes modelleknél)

- A forgórnyárs-készlet egy levehető nyéllel rendelkező forgórnyársból és két csavaros, a hús rögzítésére szolgáló villából áll.
- A forgórnyárs használatakor, először helyezzük el a tartókeretet alulról a harmadik szinten. Húzzuk a nyársra a befűszerezett húst és szúrjuk bele a rögzítő villákat mindkét oldalról, hogy biztonságosan rögzíteni tudjuk. Ezt követően húzzuk meg a csavarokat a villákon.
- Helyezzük rá a fogantyút a forgórnyárs első részére. A nyárs hegyes végét akasszuk a sütő hátsó falának jobb oldalán lévő, forgó zsaluval védett nyílásba. A nyárs első részét helyezzük a tartókeret legalsó részére.
- Helyezzük be az első szintre a mély tepsit, ami ez alkalommal csepp tálcaként funkcionál, és megakadályozza, hogy a húsból a zsiradék és a szaft a sütő aljára csöpögjön.
- Kapcsoljuk be a »Széles grill« működési módot a forgórnyárs használatához .
- A sütőajtó bezárása előtt vegyük le a nyárs fogantyúját.
- Az infra égő működését termosztát kontrollálja; valamint csak akkor működik, ha a sütő ajtaja zárva van.

Sütési táblázat – széles grill

Étel típusa	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C) 	Hőfok (°C) 	Sütési idő (perc)
Hús és kolbászk					
4 bélszín-szelet, gyengén átsült	180g/db	4	240	-	14-16
4 bélszín-szelet, közepesen sült	"	4	240	-	16-20
4 bélszín-szelet, jól átsült	"	4	240	-	18-21
4 sertésszelet	"	4	240	-	19-23
4 kotlett	"	4	240	-	20-24
4 borjústeak	"	4	240	-	19-22
6 bárány kotlett	100g/db	4	240	-	15-19
8 grillkolbász	100g/db	4	240	-	11-14
3 db fásírozott	200g/db	4	240	-	9-15
1/2 csirke	600g	2	-	180-190	25 (1. oldal) 20 (2. old.)
Hal					
Lazac szeletek	600	3	240	-	19-22
4 pisztráng	200g/db	2	-	170-180	45-50
Pírtott kenyér					
6 szelet fehér kenyér	/	4	240	-	1,5-3
4 szelet kenyér kevert lisztből	/	4	240	-	2-3
Melegszendvics	/	4	240	-	3,5-7
Hús / szárnyas*					
Kacsa*	2000	2	210	150-170	80-100
Csirke*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Sertéssült	1500	2	-	150-160	90-120
Sertéslapocka	1500	2	-	150-160	120-160
Sertés pecsenye	1000	2	-	150-160	120-140
Roastbeef / marha steak	1500	2	-	170-180	40-80
Gratinírozott zöldség **					
Karfiol, kelkáposzta	750	2	-	210-230	15-25
Spárga	750	2	-	210-230	15-25

Megjegyzés: a szint a rácsra vonatkozik, amelyen a húst elhelyezzük; a hús / szárnyas részben a szint a mély tálcára vonatkozik, míg a csirke esetében a rácsra.

Ha a húst tepsiben sütjük, öntsünk bele elegendő folyadékot, hogy a hús ne égjen le; a sütési folyamat felénél fordítsuk meg a húst. Ha a rácson grillezünk húst, helyezzük el a mély tepsit a második szinten, így csepp tálcaként funkcionál (lásd grill funkció használatára vonatkozó tippeket).

Javaslat: A pisztrángot töröljük szárazra papírtörölő segítségével. Tegyük a belsejébe egy kis petrezselymet, sót, fokhagymát. Kívülről olajozzuk meg és helyezzük a rácsra. Ne fordítsuk meg a grillezés során.

* Ez a típusú hús a forgónyáron is elkészíthető (lásd a forgónyárs használatára vonatkozó utasításokat).

** A zöldségeket először félig megfőzzük, majd besamel mártással leöntjük és reszelt sajttal megszórjuk. Használjuk a kisebb üvegteszt és a rácson helyezzük el.

Sütési táblázat - grill

Étel típusa	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
Húsok és kolbászek					
2 marhasteak, jól átsült	180g/kom	4	240	-	18-21
2 kotlett		4	240	-	20-22
2 sertés steak	180g/kom	4	240		18-22
4 grillkolbász	100g/kom	4	240	-	11-14
4 melegszendvics		4	240	-	5-7
Pírtott kenyér		4	240		3-4
3 pisztráng – rácson	200g/kom	2	-	160-170	40-50
Csirke - rácson	1500g	2	-	160-170	60-80
Sertéslapocka – mély tepsi	1500g	2	-	150-160	120-160

Programozott sütés hússzondával

E működési mód esetében beállíthatjuk az étel (pl. egészben sütött hús) belsejének kívánt hőfokát. A beállítás 30°C és 99°C között lehetséges.

A sütő addig fog működni, amíg a hús belseje el nem éri a beállított hőfokot. A hőfokot a hússzonda ellenőrzi.

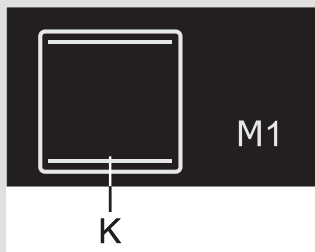
A hússzonda használata elsősorban nagyobb, főleg csont nélküli húsok készítésekor javasolt. A csirke vagy a nyúl nem alkalmas ilyen módon való elkészítésre.

Javasolt maghőmérsékletek:

Sertéssült	85°C
Marhasült	80°C
Borjúsült	75°C
Bélszín	40-50°C

A hússütés folyamata szonda használatával:

- A szonda villásdugóját csatlakoztassuk a konnektorba és szúrjuk bele a szondát egy darab húsba (vagy más ételbe). A konnektor a bal oldalfal felső, első sarkában található. A szonda egy fém dugasszal rendelkezik, amit sütés előtt el kell távolítani és utána visszahelyezni.
- Amint a szondát csatlakoztattuk, a kijelzőn az óra helyett a szonda által mért hőfok lesz látható.
- A sütő bekapcsolásához nyomjuk meg a be/kikapcsolás gombot.
- Válasszuk ki a kívánt melegítési módot (K) és a megfelelő sütési hőfokot. Az alsó és a felső égő kombinált használata javasolt.





- Ezután nyomjuk meg a (D1) gombot és a (H) “+ , -” gombok segítségével állítsuk be a hőfokot 30 és 99 °C között. A hőfok 1°C-os lépésenként változtatható.
- A beállítás jóváhagyásához nyomjuk meg ismét a (D1) gombot; ha ezt nem tesszük, a beállítás néhány másodperc múlva automatikusan mentésre kerül.
- Nyomjuk meg a (C) “start/stop” gombot a beállítások jóváhagyásához, ezután a sütő működésbe lép.
- A sütés során az étel emelkedő maghőmérséklete (azaz a hússzonda hőfoka) állandóan látható a kijelzőn (D2). Amíg a hőfok el nem éri a 30°C-ot, a kijelzőn a (“--”) jelzés lesz látható.
- Mind a sütési hőfok, mind a szonda cél-hőfoka megváltoztatható a sütés során bármikor, a (H) szenzor gombok segítségével.
- Amint a beállított szonda-hőfok elérésre került, a sütő működése leáll. A kijelzőn a szonda hőfoka villog és sípolás lesz hallható, amit bármely gomb megnyomásával kikapcsolhatunk; ha egyetlen gombot sem nyomunk meg, a sípolás egy perc elteltével kapcsol ki.
- Kapcsoljuk ki a sütőt, távolítsuk el a hússzondát az ételből, illetve húzzuk ki a konnektorból. Helyezzük vissza a védő fémdugaszt a hússzondára.



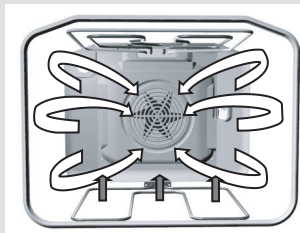
Ügyeljünk rá, hogy a hússzonda ne érintkezzen az égőkkel a sütő működése közben. Csak a sütő típusának megfelelő szondát használjunk.

A hússzonda időfunkciókkal kombinált használata (tapasztalt felhasználók számára)

A hússzonda használata mellett beállíthatjuk a működési időt vagy a sütési idő végét, az előző részekben ismertetett módon. De ne felejtsük el a következőket:

- Ha a működés időtartama funkciót (G) használjuk és beállítjuk a kívánt időtartamot, a sütő működése akkor áll le, amikor a beállított idő eltelt, függetlenül attól, hogy az étel hőfoka elérte-e a beállított értéket vagy sem. Ezért a beállított működési idő mindig valamivel hosszabb kell hogy legyen, mint az az időtartam, ami az ételnek ahhoz szükséges, hogy elérje a megfelelő hőfokot.
- Ugyanez vonatkozik a működési idő végének beállítása funkcióra (F).
- Ez a kombináció akkor javasolt, ha a felhasználó már elegendő tapasztalattal rendelkezik arra vonatkozóan, hogy bizonyos ételtípusok és mennyiségek mennyi idő alatt készülnek el a beállított hőfokon.
- A tapasztalás során szerzett információk alapján állítsuk a szükségesnél valamivel hosszabbra a sütés időtartamát (G) és ugyanezt tegyük a sütési idő végének beállításakor (F).

Befőzés



Befőzéshez használjuk az alsó égő + ventilátor működési módot

A szokásos módon készítsük elő a tartósítani kívánt élelmiszert és az üvegeket. Használjunk hagyományos befőttes üvegeket gumi tömítéssel és üveg fedéllel. Ne használjunk csavaros vagy fém fedelű üvegeket vagy fémdobozokat. Az üvegek legyenek lehetőleg azonos méretűek, ugyanazzal az élelmiszerral töltve és szorosan lezárva. Egyszerre maximum 6 db egyliteres üveg fér a sütőbe.

- Csak friss élelmiszert használjunk.
- Öntsünk körülbelül egy liter forró vizet (körülbelül 70°C) egy mély tepsibe, hogy a sütő nedvességi foka megfelelő legyen. Helyezzük el az üvegeket a sütőben úgy, hogy ne érintkezzenek sem a sütő falával, sem egymással (lásd az ábrát). A gumi tömítéseket használat előtt be kell nedvesíteni.
- Helyezzük a mély tepsit az üvegekkel alulról a második szintre. A befőzés során ügyeljünk az üvegekre; addig főzzük, amíg az üvegek tartalma el nem kezd forni – ekkor buborékok jelennek meg az üvegben. Tartsuk be az alábbi befőzési táblázatban javasolt főzési időket.

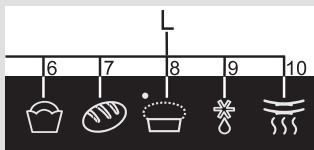
Befőzési táblázat

Befőzendő étel	Mennyiség	T=170-180°C, forrásig (perc)	A buborékok megjelenése után	Pihentetési idő (a sütőben) (perc)
Gyümölcs				
Eper	6x1 liter	kb. 40-55	kapcsoljuk ki	25
Csonthéjas gyümölcsök	6x1 liter	kb. 40-55	kapcsoljuk ki	30
Almapüré	6x1 liter	kb. 40-55	kapcsoljuk ki	35
Vegetables				
Savanyú uborka	6x1 liter	kb. 40 do 55	kapcsoljuk ki	30
Bab, sárgarépa	6x1 liter	kb. 40 do 55	állítsuk 120°C-ra, 60 perc	30

Időtartamok: a táblázatban megadott időtartamok hozzávetőlegesek. A tényleges időtartam függhet a helyiség hőmérsékletétől, az üvegek mennyiségétől, a gyümölcsök és zöldségek mennyiségétől és hőfokától, stb. A sütő kikapcsolása előtt (gyümölcsök) vagy a hőfok alacsonyabbra állítása előtt (zöldségek) győződjünk meg róla, hogy valóban láthatóak buborékok az üvegekben.

Fontos: Nézzük figyelmesen, mikor jelennek meg a buborékok az első üvegben.

Kioldasztás



- A sütőben keringő levegő felgyorsíthatja a fagyasztott in élelmiszerek kioldasztásának folyamatát. A kioldasztás működési módot az L9 gomb megnyomásával választhatjuk ki.
- A kioldasztásra alkalmas élelmiszerek közé tartoznak a nehéz, vagy vajas krémmel töltött sütemények, torták, tészták, kenyér, zsemle és gyorsfagyasztott gyümölcs.

• Higiéniai okokból húst és szárnyast ne olvasszunk ki sütőben. Ha lehetséges, fordítsuk meg vagy keverjük fel az ételt több alkalommal, hogy a kioldasztás egyenletesebb legyen.

Tisztítás és karbantartás

A készülék tisztítására ne használjunk gőztisztítót vagy magas nyomású tisztítókat. Mielőtt elkezdenénk tisztítani a sütőt, áramtalanítsuk és hagyjuk kihűlni.

A sütő első része

Tisztítsuk meg a felületeket folyékony, sima felületek tisztítására való tisztítószer és puha ruha segítségével. A tisztítószerrel tegyük a ruhára és töröljük le a szennyeződéseket; majd öblítsük le vízzel. Ne használjuk a tisztítószerrel közvetlenül a felületeken. Ne használjunk súrolószereket, éles tárgyakat, vagy acélszivacsot, mert ezek megkarcolhatják a készüléket.

Alumínium felületek

Az alumínium felületeket enyhe, az ilyen típusú felületek tisztítására való tisztítószer segítségével tisztítsuk. A tisztítószerrel tegyük nedves ruhára és tisztítsuk meg a felületet, majd öblítsük le vízzel. Ne használjuk a tisztítószerrel közvetlenül az alumínium felületen. Ne használjunk súrolószereket vagy súroló szivacsokat. A felületnek nem szabad közvetlenül érintkezni a sütőtisztító szerekkel.

Rozsdamentes acél első lapok (egyes modelleknél)

A felületet enyhe tisztítószer (szappanos víz) és puha szivacs segítségével tisztítsuk, ami nem karcolja meg a felületet. Ne használjunk súrolószereket vagy oldószer-alapú tisztítószereket. Ezen utasítások be nem tartása esetén a felület megsérülhet.

Lakkozott és műanyag felületek (egyes modelleknél)

Puha ruha és sima, lakkozott felületek tisztítására alkalmas kímélő tisztítószer segítségével tisztítsuk meg a gombokat és az ajtó fogantyúját. Használhatunk speciális, ilyen típusú felületek ápolására való tisztítószereket is, ez esetben tartsuk be a termék gyártójának utasításait.

FIGYELEM: A felsorolt felületek soha nem szabad, hogy sütőtisztító spraykkel érintkezzenek, mivel azok megsérthetik az alumínium részeket.

Sütő

- A sütőt tisztíthatjuk hagyományos módon (tisztítószer, sütő spray), de csak akkor, ha nagyon szennyezett és különösen makacs szennyeződésekről van szó.
- A sütő rendszeres tisztítására (minden egyes használat után) a következő folyamat javasolt: Öntsünk 0,6 liter vizet egy tepsibe és tegyük a legalsó szintre. Nyomjuk meg a (O) gombot, majd a start/stop gombot. Harminc perc elteltével zománcra rakódott ételmaradékok feloldódnak, így könnyedén letörölhetőek egy nedves ruha segítségével.

Makacs szennyeződések esetén ügyeljünk a következőkre:

Tisztítás előtt a sütő ki kell hogy hűljön.

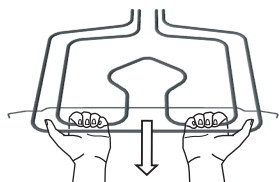
- A sütőt és tartozékait minden egyes használat után tisztítsuk meg, hogy a szennyeződés ne tudjon ráégni.
- A zsiradék eltávolításának legegyszerűbb módja, hogy szappanos vízzel áttöröljük amíg a sütő még meleg.
- Különösen makacs szennyeződések eltávolítására használjuk a hagyományos sütőtisztítókat. Ezután töröljük át a sütőt alaposan tiszta vízzel és távolítsuk el a tisztítószeret.
- Soha ne használjunk súrolószereket és –eszközöket, úgy mint erős szivacsok, folteltávolítók, stb.
- A lakkozott, rozsdamentes acél, cinkelt és alumínium felületek soha nem szabad, hogy érintkezzenek a sütőtisztító szerekkel, mivel azok kárt, illetve elszíneződést okozhatnak. Ugyanez vonatkozik a termosztát szenzorjára (ha a sütő rendelkezik hússzondával és programórával) és a felső részen található égőkre.
- Tisztítószer vásárlásakor vegyük figyelembe a környezetvédelmi szempontokat és tartsuk be a gyártók utasításait.

Katalitikus réteg (egyes modelleknél)

- A katalitikus zománc puha és érzékeny a fémekre; így nem javasolt súrolószerek és éles tárgyak használata.
- A katalitikus zománc fegyorsítja a zsír és egyéb szennyeződések lebomlását. A sütés után megmaradó kisebb foltok általában lebomlanak a sütő következő használatáig. A foltok általában 220°C feletti hőfokon tűnnek el teljesen, míg alacsonyabb hőfokon csak részben.
- A katalitikus részek öntisztító ereje idővel gyengül. Néhány éves rendszeres használat után javasolt a réteg cseréje.

Praktikus tipp

- Nagyobb, zsírosabb húsok sütése esetén javasolt azokat alufóliába vagy sütőzacskóba csomagolni, hogy a zsiradék ne fröcskölje össze a sütő belső falait.
- Ha húst grillezünk a rácson, helyezzünk alá egy csepp tálcát.



A sütő felső falának tisztítása (egyes modelleknél)

- Hogy a sütő felső falának tisztítása könnyebb legyen, egyes készülékeknél a felső infra égő lehajtható.
- Az égő lehajtása előtt a készüléket áramtalanítani szükséges, a biztosíték eltávolításával vagy a főkapcsoló kikapcsolásával.
- Az égőnek hidegnek kell lennie; egyébként égésveszély áll fenn!
- Ne használjuk az égőt leeresztett állapotban!

A sütő tisztítása előtt vegyük ki belőle a tepsiket, a rácsot és a síneket. Ezután húzzuk a vízszintes égőt magunk felé. Húzzuk az égőt addig, amíg a keresztrúd ki nem ugrik a jobb és bal oldali tartóiból (lásd az ábrát). A tisztítást követően helyezzük vissza az égőt ugyanezt a folyamatot követve: a keresztrúdat vissza kell helyezni a két tartókonzoliban.

Tartozékok

A tartozékokat (tepsik, rács, stb.) meleg víz és általános tisztítószer segítségével tisztítsuk.

Zsírszűrő (csak egyes modelleknél)

A zsírszűrőt minden egyes használat után tisztítsuk meg puha kefe, meleg víz és tisztítószer segítségével, vagy mosogassuk mosogatógépben.

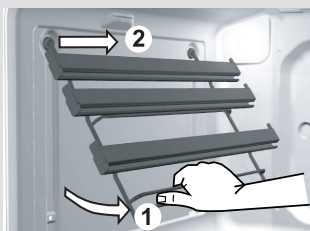
Könnyen tisztítható betétek (csak egyes modelleknél)

A könnyen tisztítható betéteket minden egyes használat után után tisztítsuk meg puha kefe, meleg víz és tisztítószer segítségével, vagy mosogassuk mosogatógépben.

Speciál is zománc-bevonat

A sütő, az ajtó belső oldala és a tepsik speciális zománc-bevonattal rendelkeznek, ami sima és ellenálló felület. Ez a speciális bevonat könnyebb tisztítást tesz lehetővé szobahőmérsékleten.

Karbantartás (modellől függően)



A teleszkópos kihúzható sínek eltávolítása

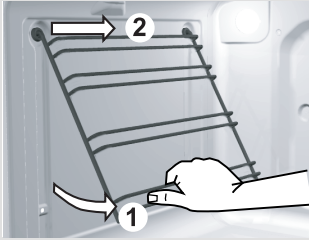
A sütő belső falainak könnyebb tisztíthatósága érdekében a kihúzható teleszkópos sínek kivethetők a sütőből.

- Fogjuk meg a sínrácsot az alsó részén és fordítsuk befelé; ezután emeljük ki a felül elhelyezkedő lyukakból.
- A rácsot és a teleszkópos síneket szokványos tisztítószerrel tisztítsuk.
- A teleszkópos kihúzható síneket ne mosogassuk mosogatógépben.



Ne próbáljuk beolajozni a teleszkópos kihúzható síneket!

A tisztítást követően egyszerűen helyezzük vissza a sínrácsot – fordított sorrendben követve az utasításokat.



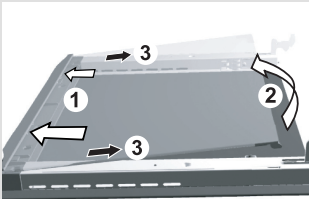
A sínrács kivétele

A sütő könnyebb tisztíthatósága érdekében a sínrács eltávolítható.

- Fogjuk meg a rácsot az alsó részén és fordítsuk befelé; ezután emeljük ki a felül elhelyezkedő lyukakból.
- A rácsot hagyományos tisztítószerrel tisztítsuk.
- A tisztítást követően egyszerűen akasszuk vissza a rácsot a lyukakba és húzzuk lefelé.

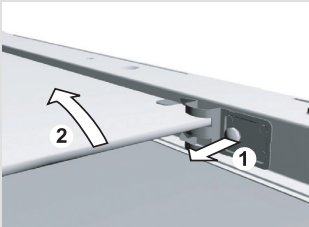
A BELSŐ AJTÓÜVEG ELTÁVOLÍTÁSA – CSAK A PREMIUM TELJES ÜVEGAJTÓRA VONATKOZIK (A és B típus)

Az ajtó üvege a belső oldalról is tisztítható, de az ajtót először le kell venni (lásd a sütő ajtajának eltávolítása és visszahelyezése részt).



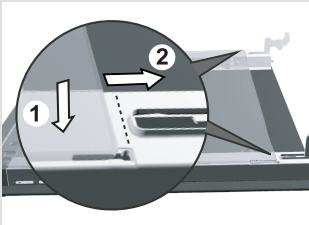
ábra 1

- a)
- Tartsuk az ajtóüveget az alsó szélénél, húzzuk óvatosan magunk felé és kissé emeljük fel, de ne túlságosan! Maximum 10 mm-re, annyira, hogy az üveg-rögzítő nyelve kimozduljon a résből (1. ábra).
 - Vegyük ki az üveget (a 3. sz. nyíl irányába).



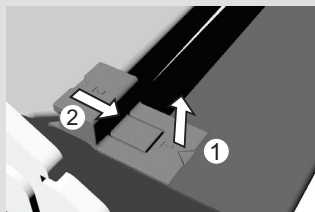
ábra 2

- Emeljük ki a belső harmadik üveget (csak egyes modelleknél) úgy, hogy először távolítsuk el az üveg-rögzítő csavarjait és emeljük fel az üveget (2. ábra). Tisztítás előtt távolítsuk el a rögzítőket.

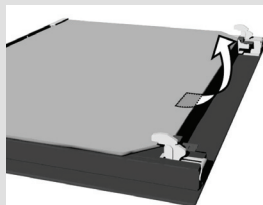


ábra 3

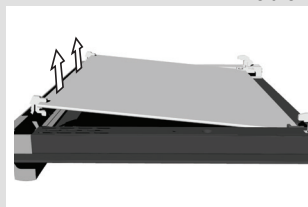
- Helyezzük vissza az ajtót a fenti lépések fordított sorrendben való elvégzésével.
Megjegyzés: Helyezzük az üveget a résbe és toljuk előre (3. ábra)



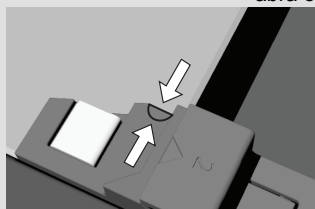
ábra 1



ábra 2



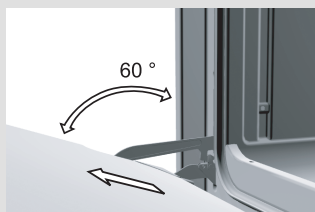
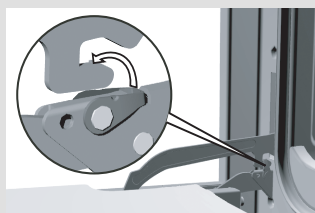
ábra 3



ábra 4

b)

- Emelje fel enyhén az ajtó jobb és bal oldalán található rögzítőket (1-es jelölés a rögzítőn) és húzza őket az üvegtől elfelé (2-es jelölés) (lásd 1. ábra).
- Tartsa az ajtó üvegét az alsó részénél fogva, enyhén emelje meg úgy, hogy már ne érintkezzen a rögzítővel és vegye ki (2. ábra).
- A harmadik belső üveg (csak egyes modelleknél) eltávolításához emelje azt fel és vegye ki. Távolítsa el az üvegen elhelyezett tömítéseket is. (3. ábra).
- Az ajtó visszahelyezéséhez kövesse a fenti lépéseket fordított sorrendben.
Megjegyzés: Az üveg visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a (félhold alakú) jelölések az ajtón és az üvegen egyvonalban legyenek (4. ábra).



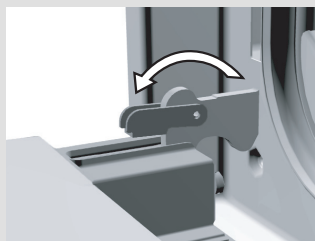
A SÜTŐAJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE BÜTYKÖS ZSANÉRRAL

- Nyissuk ki teljesen a sütő ajtaját. Emeljük fel az alsó zsanértartókat mindkét oldalon függőleges helyzetbe és kapcsoljuk őket a felső zsanértartók kapcsához.
- Csukjuk be félig a sütőajtót és húzzuk óvatosan kifelé. Helyezzük vissza az ajtót fordított sorrendben.
- Félig zárt helyzetben (körülbelül 60°-os szögben) tegyük a helyére az ajtót, nyomjuk a sütő felé, eközben nyissuk ki teljesen. Ügyelünk a bemetszésekre az alsó zsanértartókon, amelyek egybe kellene hogy essenek az első oldal alsó szélének rovátkaival.
Amikor az ajtó teljesen nyitott helyzetben van, távolítsuk el a kapcsokat a felső zsanértartókról és fordítsuk vissza vízszintes helyzetbe.

A SÜTŐ AJTAJÁNAK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS ÁTHELYEZÉSE EGYTENGELYŰ CSUKLÓPÁNT ESETÉN (modelltől függően)

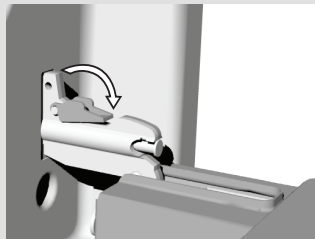
- a) Hagyományos záródás
- b) GentleClose – a rendszer elnyeli az ajtó zárásából eredő ütődést. Egyszerű, csendes és zökkenőmentes záródást tesz lehetővé. Egyetlen enyhe nyomás elegendő (a bezárt ajtó pozíciójához képest 15°-os szögben) ahhoz, hogy az ajtó automatikusan, könnyedén bezáródjék.

⚠ Ha az ajtó bezárásakor túl nagy nyomást gyakorolunk, a GentleClose rendszer hatása csökken, vagy a rendszer biztonsági okokból egyáltalán nem működik.



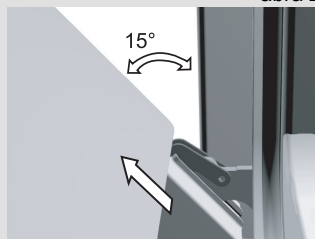
ábra 1

- Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját és forgassa el teljesen hátra a dugaszokat – az ajtó hagyományos bezárására vonatkozik (1. ábra).



ábra 2

- A GentleClose ajtózáro rendszer esetében 90°-kal forgassa el hátrafelé a dugaszokat (2. ábra).



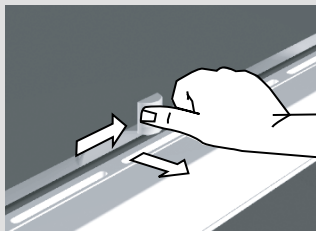
ábra 3

- Lassan csukjuk be az ajtót, amíg a bilincsek a tartókhoz nem nyomódnak. Körülbelül 15°-nál (a zárt ajtópozícióhoz viszonyítva) húzzuk az ajtót enyhén felfelé és húzzuk ki mindkét zsanértartóból (3. ábra).
- Az ajtót az utasításokat fordított sorrendben végrehajtva helyezhetjük vissza. 15°-os szögben helyezzük az ajtót a zsanértartókba a készülék első oldalán és nyomjuk lefelé és előre, amíg helyükre nem csúsznak
- Ezután nyissuk ki teljesen az ajtót és forgassuk a rögzítő bilincseket eredeti helyzetükbe. Lassan zárjuk be az ajtót és ellenőrizzük, hogy megfelelően záródik-e. Ha az ajtó nem nyílik és záródik megfelelően, ellenőrizzük, hogy a zsanér rovátkák megfelelően a fekszenek-e a zsanértartókban.

Figyelem

Mindig győződjünk meg arról, hogy a zsanér-kapcsok stabilan fekszenek-e a tartóikban, amikor az ajtót visszahelyezzük. Ha nem így van, a fő zsanér, amelyet egy erős rugó működtet kilazítható az ajtó felszerelése vagy levétele közben bármikor. Fizikai sérülés veszélye.

Ajtózár (egyes modelleknél)



- A sütőajtó zárral van felszerelve, ami megakadályozza, hogy kinyíljon amíg a zárat ki nem nyitjuk. Az ajtózárát úgy nyithatjuk ki, ha a hüvelykujjunkkal jobbra toljuk és ezzel egyidőben kifelé húzzuk az ajtót.
- Ha az ajtót becsukjuk, a zár automatikusan visszaugrik eredeti helyzetébe.

Megjegyzés: Ha a készülékhez ajtózár is tartozik, erősítsük a vezérlő panel alá, a zár használati utasításának megfelelően.

A készülék alkatrészainek cseréje

A sütő izzójának aljzata és foglalata áram alatt van.

Áramütés veszélye!

A sütő izzójának cseréje előtt áramtalanítsuk a készüléket a biztosítékok eltávolításával vagy a főkapcsoló kikapcsolásával.

Sütő izzó

(egyes modelleknél)

A sütőizzó cserélhető alkatrésznek tekinthető és nem vonatkozik rá a garancia. Cseréljük ki az izzót egy, az alábbi jellemzőkkel rendelkező újra: E 14 foglalat, 230 V, 25 W, 300°C.

- Csavarozzuk ki az üveg fedelet az óramutató járásával ellenkező irányba, cseréljük ki az izzót és helyezzük vissza a fedelet.

A készülékhez használt izzók speciálisak, csak háztartási készülékekben használhatók. Nem alkalmasak helyiségek megvilágítására.



Speciális figyelmeztetések és hibaüzenetek

A garanciális idő alatt bármilyen javítást csak a gyártó által meghatalmazott szerelők végezhetnek el.

A javítás megkezdése előtt a készüléket áramtalanítani kell a biztosíték eltávolításával vagy az elektromos kábel fali aljzatból való kihúzásával.

A nem megfelelő személyek részéről történő beavatkozások és javítások áramütést vagy rövidzárlatot okozhatnak; tehát ne próbálkozzunk magunk ilyen tevékenységekkel. Az ilyen feladatokat bizzuk szakemberre.

A készülék működésében tapasztalt kisebb hibák és problémák esetén ellenőrizzük a következő utasításokat, hogy vajon el tudjuk-e hárítani ezek okait saját magunk.

Fontos

Amennyiben a garanciális idő alatt a szakszerviz szerelőjének látogatása szükséges olyan okból, ami a készülék nem megfelelő használata miatt következett be, a javítás költségeit a felhasználónak kell viselnie. A használati utasítást olyan helyen tároljuk, ahol mindig könnyen megtaláljuk; ha a készüléket más személyeknek adjuk tovább, adjuk oda a használati utasítást is. A következőkben általános problémák megoldására vonatkozó tanácsokat olvashatunk.

A szenzorok nem reagálnak, a kijelző lefagyott	• Áramtalanítsuk a sütőt néhány percre (távolítsuk el a biztosítékot vagy kapcsoljuk ki a főkapcsolót); ezután csatlakoztassuk ismét az elektromos hálózatra és kapcsoljuk be a sütőt.
A fő biztosíték többször kimegy	• Hívjunk szerelőt!
A sütő belső világítása nem működik	• Az izzó cseréjének folyamata "A készülék tartozékainak cseréje" részben került leírásra.
A sütő nem melegszik fel	• Megfelelően került kiválasztásra a hőfok és a működési mód? • A sütőajtó zárva van?
A tészta nem sül át	• Eltávolítottuk a zsírszűrőt? • Betartottuk a »Téztasütés« részben foglalt utasításokat? • Betartottuk a sütési táblázatban foglalt utasításokat?
A hőfok-kijelző hibát jelez (F1, F2, stb.)	• Hiba lépett fel az elektronikus modul működésében. Áramtalanítsuk a sütőt néhány percre (távolítsuk el a biztosítékot vagy kapcsoljuk ki a főkapcsolót); ezután csatlakoztassuk ismét az elektromos hálózatra és állítsuk be az órát.
Az óra kijelzője a vezérlő panelen villog	• Áramszünet volt, vagy éppen most csatlakoztattuk a sütőt az elektromos hálózatra. Valamennyi idő törlésre került. • Állítsuk be az órát, hogy lehetővé tegyük a sütő működését.

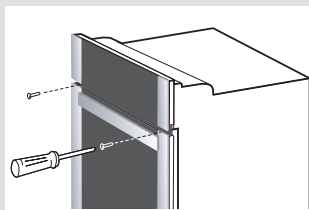
Ha a probléma a fenti utasítások betartása mellett is fennáll, vegyük fel a kapcsolatot a szervizzel. Az olyan hibák elhárítása, amelyek a készülék nem megfelelő csatlakoztatása vagy használata miatt léptek fel, nem képezi a garancia tárgyát. Ilyen esetekben a javítás költségeit a felhasználó viseli.

Beszerelési és csatlakoztatási utasítások

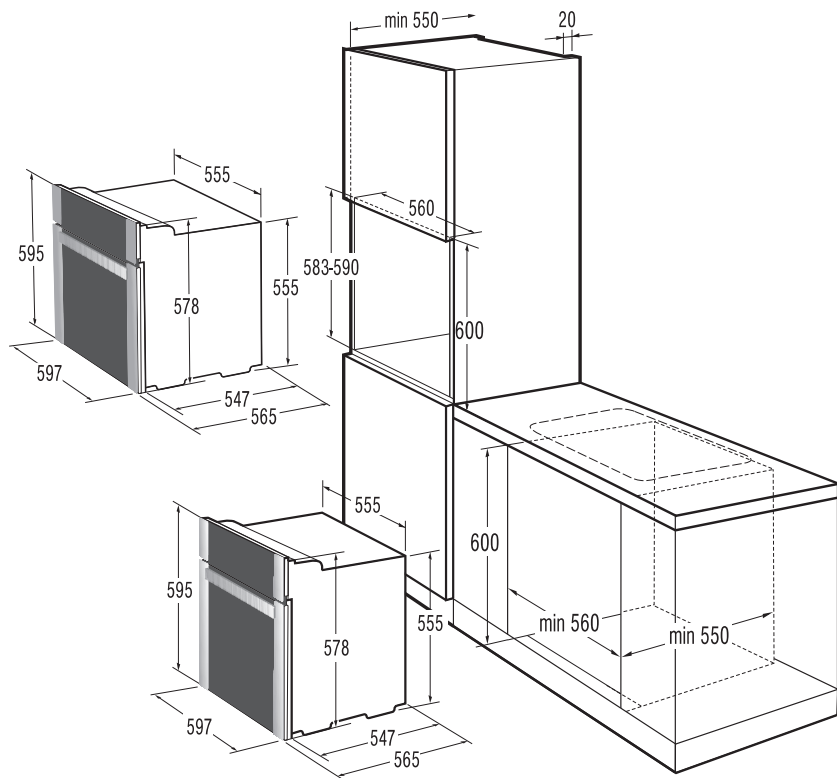
Fontos figyelmeztetések

- A készülék bekötését csak képzett szakember végezheti el.
- Az elektromos áramkörnek tartalmaznia kell egy, az érintkezők között legalább 3 mm-es távolsággal rendelkező omnipoláris kapcsolót, amely ha szükséges, elválasztja a készüléket a fővezetéktől. Erre megfelelnek az LS-kapcsolók, biztosítékok.
- A készülék csatlakoztatásához használjunk gumi-bevonatú elektromos kábelt (HO5RR-F típusú zöld-sárga földelő kábel), PVC-szigetelt vezetéket (HO5VV-F típusú zöld-sárga földelő kábel), vagy ezekkel egyenértékű, illetve ezeknél jobb minőségű vezetéket.
- A tűzhely melletti bútorok furnér, ragasztott vagy műanyag felülete hőkezelt kell hogy legyen ($>75^{\circ}\text{C}$). Ha a furnér nem hőálló, deformálódhat.
- A csomagolóanyagokat (műanyag fólia, habszivacs, stb.) a gyerekektől távol kell tartani, mivel számukra veszélyforrást jelenthet. A kisebb darabokat lenyelhetik, a fólia pedig fulladásveszélyt jelent.

Beszerezés



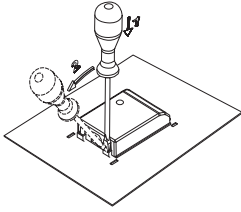
- A konyhabútor furnérját vagy más típusú burkolatát, amelybe a készülék beépítésre kerül hőálló ragasztóval (100°C) kell kezelni, ellenkező esetben a burkolat deformálódhat.
- A készülék beszerelése előtt távolítsuk el annak a konyhai, bútorelemnek a hátsó falát amelybe a készülék beépítésre kerül, a kivágás teljes hosszában.
- A beszerelési kivágás mérete az ábrán jelzettnek megfelelő kell hogy legyen.
- A konyhai bútorelem alsó lapja (max. 530 mm) mindig rövidebb kell hogy legyen, mint az oldalsó falak, hogy a megfelelő légkeringés biztosított legyen.
- Libellás szintezővel egyenlítsük ki a konyhai bútorelemet, amelybe a készülék beépítésre került.
- A bútorelemet, amelybe a készüléket beépítjük, védeni kell elmozdulás ellen, pl. a szomszédos konyhai elemekhez való rögzítéssel.
- Töljük a készüléket a konyhai elembe annyira, hogy a sütő keretének lyukaiban található csavarok a konyhai elem oldalsó falaihoz illeszkedjenek.
- A készülék rögzítésekor ügyeljünk arra, hogy a csavarokat ne húzzuk meg túlságosan, mert megsérthetjük a bútort vagy a készülék zománcbevonatát.



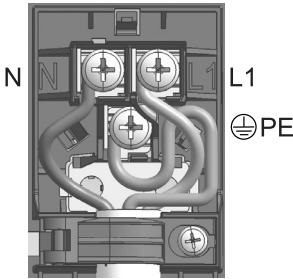
Elektromos csatlakoztatás

A készülék elektromos csatlakoztatását csak szakember végezheti! A nem megfelelő csatlakoztatás miatt a készülék egyes részei károsodhatnak vagy tönkremehetnek; ilyen esetekben a garancia nem érvényes.

- Csavarhúzó segítségével nyissuk ki a csatlakozó kapcsokat, a fedélen látható ábrának megfelelően.
- A feszültséget (230 V N-en keresztül) szakember kell hogy ellenőrizze, megfelelő mérőműszer segítségével!
- A csatlakozó hidakat a hálózati csatlakozásnak megfelelően kell elhelyezni!
- Csatlakoztatás előtt győződjünk meg róla, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség megfelel-e az aktuális hálózati feszültségnek.
- Az elektromos kábel hossza legalább 1,5 méter kell hogy legyen, így a készüléket azelőtt csatlakoztathatjuk, hogy a falhoz tolnánk.
- Az elektromos vezeték hosszát aszerint kell igazítani, hogy amennyiben terhelés éri, a földelő kábelben később jelentkezzen a feszültség, mint a feszültség alatti vezetékeken.



230V~



Folyamat

- Egy csavarhúzó segítségével nyissuk ki a csatlakozó terminál fedelét a készülék hátsó részén. A fedélen jelzett módon lazítsuk ki a két kapcsolót.
- A hálózati vezetéket a feszültség-mentesítő berendezésbe kell vezetni, amely védi a kábelt a kihúzástól. Amennyiben még nincs felszerelve feszültség-mentesítő berendezés, úgy szereljük fel, hogy az egyik végén a csatlakozó terminál házába szoruljon.
- Ezt követően csatlakoztassuk a készüléket az ábrákon jelzett utasításoknak megfelelően. Ha a hálózati feszültség különbözik, a csatlakozó hidakat ki kell cserélni.
- Erősítsük fel a feszültség-mentesítőt és zárjuk le a fedelet.

Vezetékek színei

L1, L2, L3 = külső, feszültség alatti vezetékek. A vezetékek színe általában fekete, fekete, barna.

N = neutrális vezeték, általában kék.

Győződjünk meg róla, hogy az N-vezeték megfelelően van-e csatlakoztatva!

PE = védő vagy földelő vezeték, általában zöld-sárga.

Blank lined area for writing.

