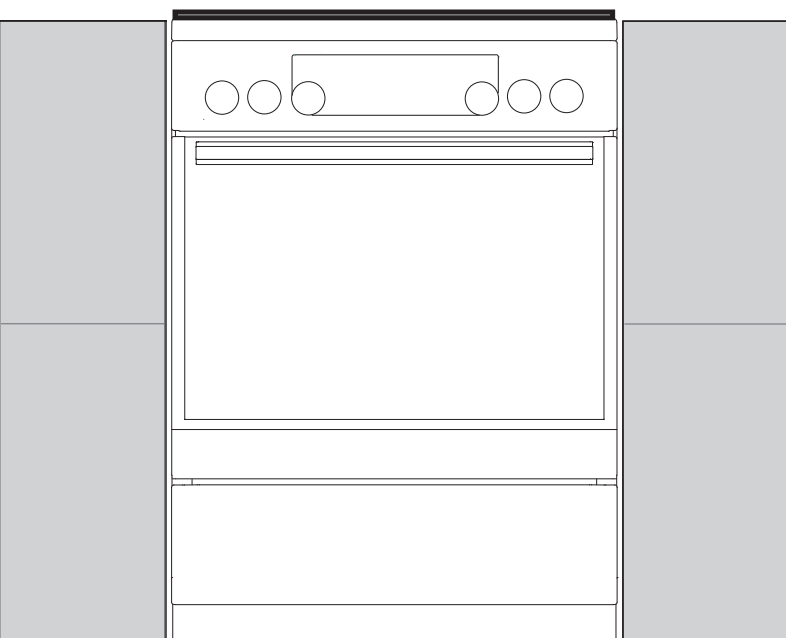
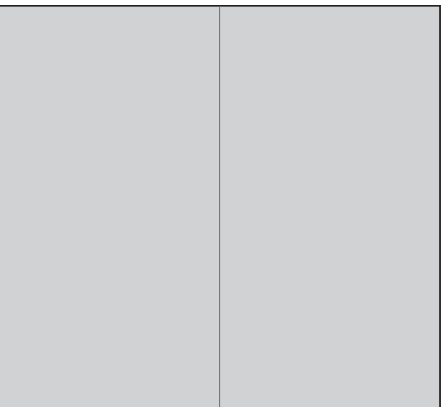


HU

**RÉSZLETES
HASZNÁLATI
ÚTMUTATÓ** SZABADON
ÁLLÓ ELEKTROMOS
TŰZHELYHEZ

gorenje



Köszönjük Önnek a
bizalmat és a készülék megvásárlását.

Ez a részletes használati útmutató
megkönnyíti a termék használatát.
Az útmutató segítségével a lehető
leggyorsabban ismerheti meg új
készülékét.

Győződjön meg arról, hogy
sértetlen állapotban kapta meg
a készüléket. Ha szállítás közben
keletkezett sérülést észlel, vegye
fel a kapcsolatot a kereskedővel,
akitől a terméket megvásárolta,
vagy a területi raktárral, ahonnan azt
kiszállították. Ezek telefonszámát
megtalálja a számlán vagy a
szállítólevélen.

A használati útmutató honlapunkon is
megtalálható:

<http://www.gorenje.com>



Fontos információ



Tipp, megjegyzés

TARTALOM

4 FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK 8 A készülék csatlakoztatása előtt	BEVEZETŐ
9 ELEKTROMOS SZABADON ÁLLÓ TŰZHELY 13 Vezérlő egység 14 A készülék adatai - adattábla	
14 A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA 14 A készülék első alkalommal történő használata előtt 15 Főzőlap (modelltől függően) 17 Sütő 19 A beállítások kiválasztása 21 További funkciók / extrák beállítása 23 A sütés folyamatának megkezdése 23 A sütő kikapcsolása 24 A sütési üzemmódok leírása és sütési táblázatok	A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA
41 KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS 42 Hagyományos sütőtisztítás 42 Az üvegkerámia felület tisztítása 44 Az aqua clean funkció használata a sütő tisztítására 45 A huzal és a teleszkópos kihúzható sínek eltávolítása és tisztítása 46 A katalitikus betétek tisztítása és felhelyezése 47 A sütőtér felső részének tisztítása 48 A sütőajtó levétele és visszahelyezése 50 A sütőajtó üveglapjának kivétele és visszahelyezése 52 Izzócseré	KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS
53 HIBAELOHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT	HIBA-ELHÁRÍTÁS
54 ELHELYEZÉS ÉS A CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK	
57 ÁRTALMATLANÍTÁS	EGYÉB
58 SÜTÉSI TESZT	

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK



**OLVASSA ÁT FIGYELMESEN AZ UTASÍTÁSOKAT ÉS
ŐRIZZE MEG, MERT KÉSŐBB IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ**

A készüléket akkor használhatják 8 évesnél idősebb gyerekek, valamint csökkent fizikális, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve megfelelő tudással és tapasztalattal nem rendelkező személyek, ha felügyeletük biztosított vagy 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 nem végezhetik gyerekek felügyelet nélkül.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben igen felforrósodhatnak. Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg ezeket a részeket. A 8 évesnél fiatalabb gyerekeket távol kell tartan a készüléktől, vagy folyamatosan felügyelni szükséges őket.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék hozzáférhető részei működés közben felforrósodhatnak. Tartsa távol a kisgyerekeket a sütőtől.

A készülék használat közben igen felforrósodhat. Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg a sütő égőit.

FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: ne tároljon semmilyen tárgyat a főzési felületeken.

FIGYELMEZTETÉS: A főzőlapon olajban vagy zsírban való felügyelet nélküli sütés veszélyes lehet és tüzet is okozhat.

SOHA ne próbálja meg a tüzet vízzel eloltani, hanem kapcsolja ki a készüléket és takarja le a lángot – pl. egy fedővel vagy egy tűzálló takaróval.

FIGYELEM: A főzés folyamatát felügyelni szükséges. A rövid ideig tartó főzési folyamatot állandóan felügyelni kell.

FIGYELMEZTETÉS: Az izzó cseréje előtt győződjön meg róla, hogy a készülék áramtalanításra került-e – az áramütés veszélyének elkerülése érdekében.

FIGYELEM: A készülék kizárólag főzési célokra szolgál és nem használható más célokra, például helyiségek fűtésére. A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányítóval vezérelni.

FIGYELMEZTETÉS: Kizárólag a gyártó által készített tűzhelyvédő rácsot használjon, illetve olyat, ami a használati útmutatóban a gyártó részéről megfelelőként van feltüntetve – valamint olyat, ami be van építve a készülékbe. A nem megfelelő tűzhelyvédő rács használata balesetveszélyes lehet.

FIGYELMEZTETÉS: Ha a felület megrepedt, kapcsolja ki a készüléket az áramütés lehetőségének elkerülése érdekében.

A készülék csatlakoztatására használjon 5 x 1,5 mm² -es, H05VV-F5G1,5 jelölésű, vagy annál jobb kábelt. A kábelt a szakszerviz munkatársa vagy más megfelelően képzett szakember kell hogy felszerelje.

A készüléket közvetlenül a padlón kell elhelyezni, mindenféle alátét vagy tartó nélkül.

Az indukciós főzési mezőre ne helyezzen olyan tárgyakat, mint kések, villák, kanalak vagy fedők, mert ezek ott erősen felmelegedhetnek.

Használat után kapcsolja ki a főzési mezőt a megfelelő vezérlő elemekkel; ne bízza magát kizárólag az edényfelismerő rendszerre.

A sütőajtó üvegének vagy a főzőlap-fedél üvegének (ahol értelmezhető) tisztítására ne használjon erős tisztítószerket vagy éles fém kaparókat, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg töréséhez vezethet.

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

A főzőlap tisztítására ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót, mert ezek áramütés okozhatnak.

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



- FIGYELEM: dőlésveszély.



- FIGYELMEZTETÉS: A készülék feldőlésének megelőzésére stabilizáló eszközt kell felszerelni. Olvassa el az elhelyezésre vonatkozó utasításokat.

Kizárólag a sütőhöz javasolt hússzondát használjon.

Ügyeljen rá, hogy a fedél tiszta legyen és mielőtt felemelné, nézze meg, hogy nincs-e rajta ráfröccsent folyadék. A fedél lakkozott vagy üveg lehet. Csak akkor szabad lecsukni, ha a főzési mezők teljesen lehűltek.

A készüléket rögzített, a kábelezési szabályoknak megfelelő huzalozáshoz kell csatlakoztatni.

A készüléket olyan rögzített huzalozáshoz kell csatlakoztatni, amelybe megszakító is be van építve. A rögzített huzalozás meg kell hogy feleljen a kábelezési szabályoknak.

A készülék háztartásban való használatra készült. Ne használja semmilyen más célra, például helyiség fűtésére, házi vagy más állatok, papír, textíliák, fűszernövények, stb. szárítására – mivel ez sérülés- és tűzveszélyes lehet.

A nem hozzáértő személy által végzett szervizelés és javítás robbanásveszéllyel, áramütéssel, rövidzárlattal és ezek következményeként személyi sérüléssel járhat, valamint a készülék meghibásodásához vezethet. Az ilyen feladatokat kizárólag arra felhatalmazott szakember végezheti el

A készülék kialakítása az adattáblán van feltüntetve.

A készüléket ne helyezze erős hőforrás (például szilárd tüzelésű kályha) mellé, mert a magas hőmérséklet kárt okozhat a készülékben.

A készülék nincs csatlakoztatva égéstermék-elvezető berendezéshez. A készüléket az üzembe helyezésre vonatkozó érvényes előírásoknak megfelelően kell elhelyezni és csatlakoztatni. Különös figyelmet kell fordítani a szellőzésre vonatkozó követelményeknek.

A sütőajtó zsanérjai a túl nagy teherből megsérülhetnek. Ne helyezzen nehéz edényeket a nyitott sütőajtóra és ne támaszkodjon rá a sütőtér tisztítása közben. Soha ne álljon rá a nyitott sütőajtóra és ne engedje a gyerekeknek, hogy ráüljenek.

A készülék működése biztonságos a sínekkal és azok nélkül is.

A sütő falait ne fedje be alufóliával, és ne helyezzen tepsiket vagy más edényeket a sütő aljára. Az alufólia gátolja a levegő keringését a sütőben, hátráltatja a sütési folyamatot és tönkre teszi a zománcbevonatot.

Működés közben a sütő ajtaja igen felforrósodhat. A kiemelt védelem érdekében a sütő ajtajába egy harmadik üveg is beépítésre került (csak egyes modelleknél), ami tovább csökkenti a külső felület hőmérsékletét.

Ügyeljen rá, hogy a szellőzőnyílások soha ne legyenek letakarva vagy eltömődve.

A készülék nehéz. Mozgatásához legalább 2 személy szükséges

A KÉSZÜLÉK CSATLAKOZTATÁSA ELŐTT



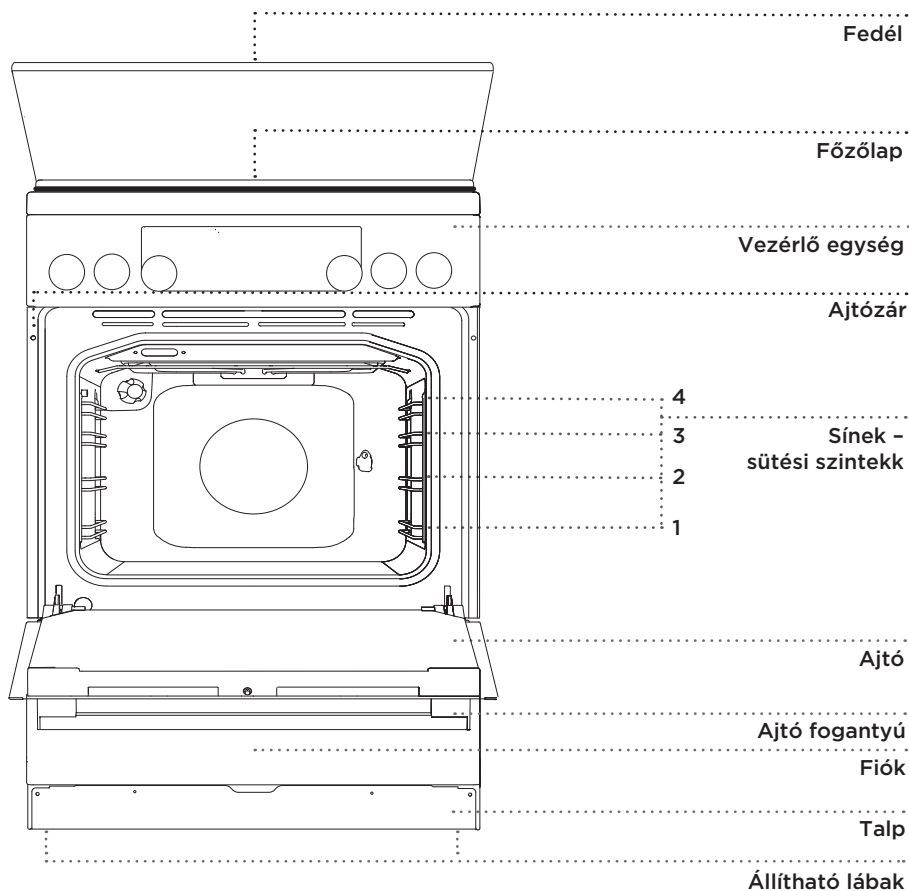
A készülék csatlakoztatása előtt olvassa át figyelmesen a használati útmutatót.

A nem megfelelő csatlakoztatásból vagy használatból eredő garancia-igények vagy javítások nem képezik a garancia tárgyát.

ELEKTROMOS SZABADON ÁLLÓ TŰZHELY

A SÜTŐ ÉS TARTOZÉKAINAK ISMERTETÉSE (modelltől függően)

Mivel a jelen útmutatóban ismertetett készülékek tartozékai modelltől függően eltérőek lehetnek, egyes, az útmutatóban szereplő funkciók vagy tartozékok lehetséges, hogy nincsenek jelen az Ön készülékénél.



A KÉSZÜLÉK FEDELE

Ügyeljen rá, hogy a fedél mindig tiszta legyen és hogy ne legyen rajta ráfröccsent folyadék, mielőtt felemelné. A fedél lakkozott vagy üveg lehet. Csak akkor szabad lezárni, ha már valamennyi főzési mező teljesen kihűlt.



A terméken vagy a csomagolásán feltüntetett jelölés azt jelenti, hogy az üvegfedél a hőtől elrepedhet. A fedél lehajtása előtt zárja el az összes égőt.

FIÓK



Ne tároljon gyúlékony, robbanékony, illékony vagy hőre érzékeny dolgokat (papír, konyharuha, műanyag zacskók, tisztítószer, sprayk) a sütő tárolófiókjában, mivel ezek a sütő működése közben kigyulladhatnak és tüzet okozhatnak.

BENYOMHATÓ GOMB

Nyomja befelé egy kicsit gombot, amíg ki nem ugrik, majd forgassa el.



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

JELFÉNYEK

Sárga jelfény akkor világít, amikor a készülék bármely funkciója aktív.

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

Egy-egy funkció kiválasztásakor a választott gomb felülete világítani kezd.

A sütő jelfényei automatikusan bekapcsolnak, amikor a sütési üzemmód kiválasztásra kerül.

SÍNEK

A sínek segítségével négy szinten lehetséges az ételkészítés (jegyezze meg, hogy a sínek/ szinten számozása alulról felfelé történik). A 3. és 4. szintek grillezésre szolgálnak.

TELESZKÓPOS KIHÚZHATÓ SÍNEK

A teleszkópos kihúzható sínek a 2., a 3. és a 4. szintekre szerelhetők be. Ezek a sínek részben, vagy teljesen húzhatók ki.

DOMBORNÝOMOTT SÍNEK

A sütő két oldalán három szinten mélyedések vannak, amelyek a rács behelyezésére szolgálnak.

AJTÓZÁR

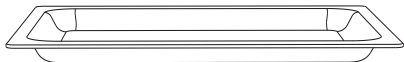
A zár kikapcsolja a sütő melegítését és a ventilátort, ha a sütő ajtaja működés közben kinyitásra kerül. Az ajtó bezárásakor a zár ismét bekapcsolja az égőket.

HŰTŐVENTILÁTOR

A készülék hűtőventilátorral van felszerelve, ami hűti a burkolatot és a készülék vezérlő paneljét.

A sütő kikapcsolását követően a hűtőventilátor egy ideig még tovább működik, a sütő hűtése érdekében.

A SÜTŐ TARTOZÉKAI ÉS KIEGÉSZÍTŐI (modelltől függően)



Az **ÜVEG SÜTŐTEPSI** valamennyi üzemmódban használható, továbbá tálló edényként is szolgálhat.



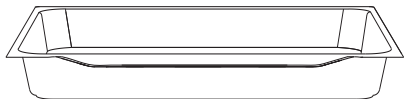
A **RÁCS** grillezéshez használható, vagy alátétként edényekhez, tepsikhez, sütőtálakhoz, amelyekben az étel van.



A rácson van egy biztonsági retesz. A rácst, ha ki szeretné venni, emelje meg elől egy kicsit és úgy húzza ki a sütőből.



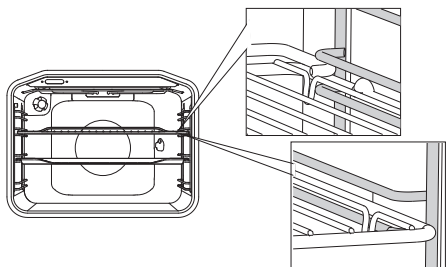
A **LAPOS SÜTŐTEPSI** tészták és sütemények készítésére ideális.



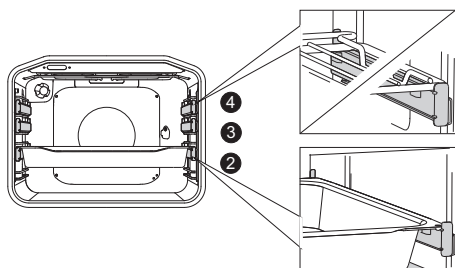
A **MÉLY SÜTŐTEPSI** húsok és piskótatészta sütésére ideális, csepp tálcaként is használható.



Sütésnél soha ne helyezze a mély tepsit az első sínre, kivéve ha csepp tálcaként használja grillezésnél vagy nyárson sütésnél.



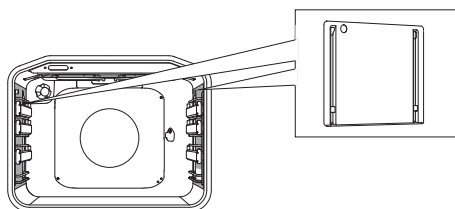
A rácst vagy a tálcát mindig a két huzalprofil közötti részbe kell behelyezni.



A teleszkópos kihúzható sínek esetében először húzza ki a síneket az egyik szinten, majd helyezze a rácsra a sütőtepsit. Ezt követően tolja be a síneket a kezével, amennyire csak lehet



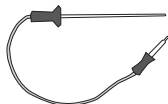
A sütőajtót csak akkor zárja be, ha a teleszkópos sínek már teljesen be vannak tolvaa a sütőbe.



A **KATALITIKUS BETÉTEK** segítségével megelőzhető, hogy a kifröccsenő zsír a sütőtér falaira tapadjon.



A **FORGÓNYÁRS** (húsnyárs) hús sütésére használható. A készlet egy nyárstartóból, egy csavarokkal ellátott nyársból és egy levehető nyélből áll.



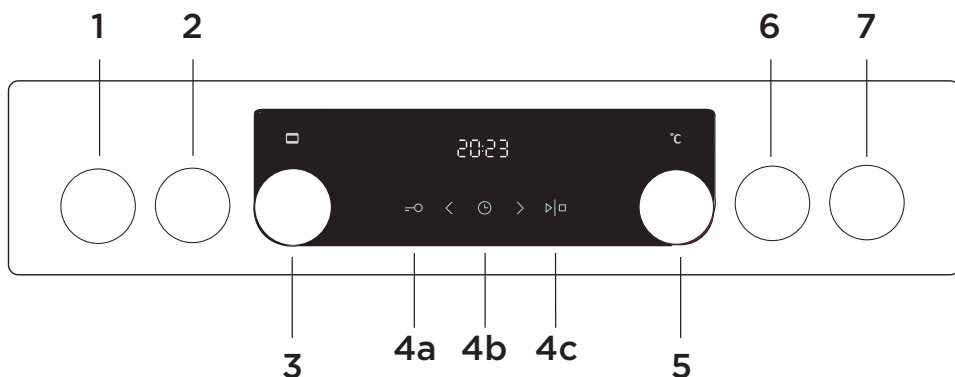
A **HÚSSZONDA** nagyobb darab húsok sütéséhez.



A készülék és egyes elérhető részei működés közben felforrósodhatnak. Használjon védőkesztyűt.

VEZÉRLŐ EGYSÉG

(modelltől függően)



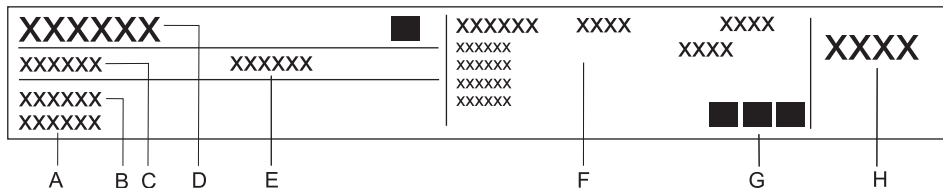
- 1 BAL HÁTSÓ FŐZÉSI MEZŐ GOMBJA
- 2 BAL ELSŐ FŐZÉSI MEZŐ GOMBJA
- 3 SÜTÉSI MÓD VÁLASZTÓ GOMB
- 4a GYEREKZÁR GOMB
- 4b ÓRA ÉS IDŐZÍTÉS BEÁLLÍTÓ GOMB
- 4c START/STOP GOMB
- 5 HŐMÉRSÉKLET-BEÁLLÍTÓ GOMB
- 6 JOBB ELSŐ FŐZÉSI MEZŐ GOMBJA
- 7 JOBB HÁTSÓ FŐZÉSI MEZŐ GOMBJA

MEGJEGYZÉS:

A sütési üzemmódok jelölései a gombon vagy a sütő első oldalán lehetnek (modelltől függően).

A KÉSZÜLÉK ADATAI - ADATTÁBLA

(modelltől függően)



- A Szériaszám
- B Modell
- C Típus
- D Védjegy
- E Kód
- F Műszaki információk
- G Megfelelőségi jelölések / ikonok
- H Gyári gáztípus-beállítások

A készülék fő adatait tartalmazó adattábla a sütő szélén található és a sütőajtó kinyitásával válik láthatóvá.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA

A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ HASZNÁLATA ELŐTT

A készülék átvételét követően távolítsa el mindent a sütőtérből – beleértve a szállításhoz használt segédeszközöket is.

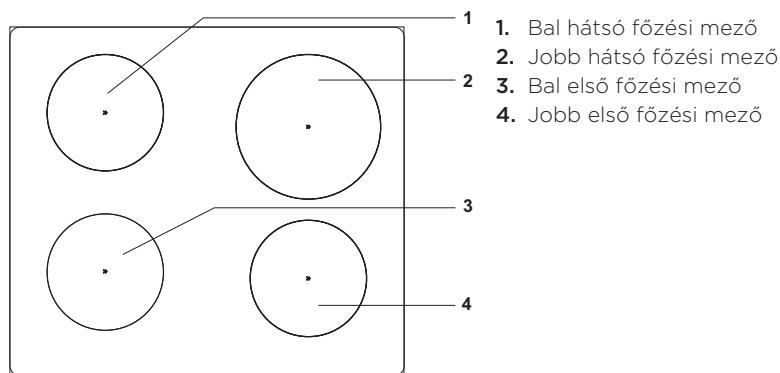
Tisztítsa meg a tartozékokat és egyéb eszközöket meleg víz és hagyományos tisztítószer segítségével. Ne használjon súroló hatású tisztítószerkeket.

Amikor a sütő első alkalommal melegszik fel, jellegzetes új szag lesz érezhető. Szellőztesse ki alaposan a helyiséget az első használat közben.

3-5 percre kapcsoljuk be valamennyi főzési mezőt a leg-l nagyobb fokozaton, edényt ne helyezünk rájuk. Az első melegítés során a főzőlap védőrétege esetleg füstöt eresztethet. Ezáltal a védőréteg eléri maximális szilárdságát.

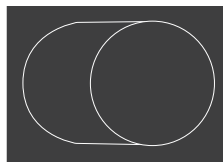
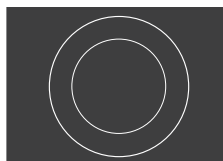
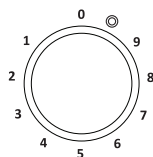
Ha a főzőlap felülete üvegkerámia, tisztítsa meg egy puha ruha és kevés mosogatószer segítségével. Ne használjon erős tisztítószerkeket, súrolószerkeket, amelyek karcolásokat okozhatnak, súroló hatású mosogatószivacsot vagy folteltávolítót.

FŐZŐLAP (modelltől függően)



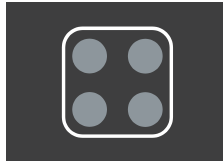
ÜVEGKERÁMIA FŐZÉSI FELÜLET

- A főzési mező gyorsan eléri a beállított teljesítmény-fokozatot vagy hőmérsékletet, míg a forró főzési mezők körüli terület hideg marad.
- A főzőlap ellenálló a hőmérséklet-változásokkal szemben.
- A főzőlap a különféle külső behatásokkal szemben is ellenálló – akkor sem sérül meg, ha egy-egy edényt durvábban helyeznek rá.
- Ha az üvegkerámia főzőlapot tárolóhelyként használja, megkarcolódhat vagy más módon károsodhat.
- A forró főzési mezőkön ne használjon alumínium vagy műanyag edényeket. Az üvegkerámia főzőlapra ne helyezzen műanyag tárgyakat vagy alufóliát.
- Ne használja az üvegkerámia főzőlapot, ha az megrepedt vagy eltört. Ha éles tárgy esik a főzőlapra, az eltörhet. Az ilyen esetek következményei azonnal vagy csak egy idő múlva lesznek láthatóak. Ha repedés válik láthatóvá a főzőlapon, azonnal szakítsa meg a készülék áram-ellátását.



A KÉTGYŰRŰS FŐZÉSI MEZŐ VEZÉRLÉSE:

A kétgyűrűs főzési mező alkalmazkodni képes az edény méretéhez és formájához. A nagyobbik főzési mező bekapcsolásához forgassa el a főzési mező gombját ameddig csak lehet (egy kattanás lesz hallható), majd állítsa be a kívánt teljesítmény-fokozatot.



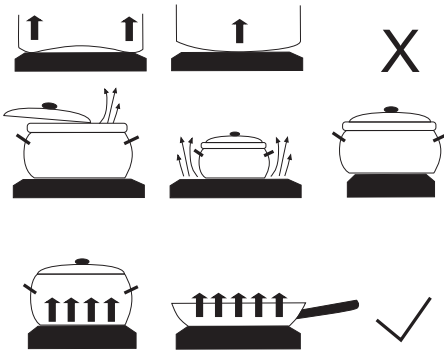
A FENNMARADÓ HŐ KIJELZÉSE

Minden egyes főzési mezőhöz tartozik egy jelfény, ami akkor világít, ha a főzési mező forró.

Ha a főzési mező kihűlt, a jelfény kialszik.

A fennmaradó hő kijelzése akkor is kigyulladhat, ha egy meleg edényt helyezünk a hideg főzési mezőre.

EDÉNYHASZNÁLATI TIPPEK



- Használjon minőségi, egyenes és stabil aljú edényt.
- Az edény alja és a főzési mező átmérője azonos kell hogy legyen.
- Különlegesen csiszolt aljú tűzálló üvegből készült edény akkor használható a főzési mezőkön, ha megfelel a főzési mező átmérőjének. A nagyobb átmérőjű edény a hőfeszültség miatt megrepedhet.
- Ügyeljen rá, hogy az edény a főzési mező közepén legyen.

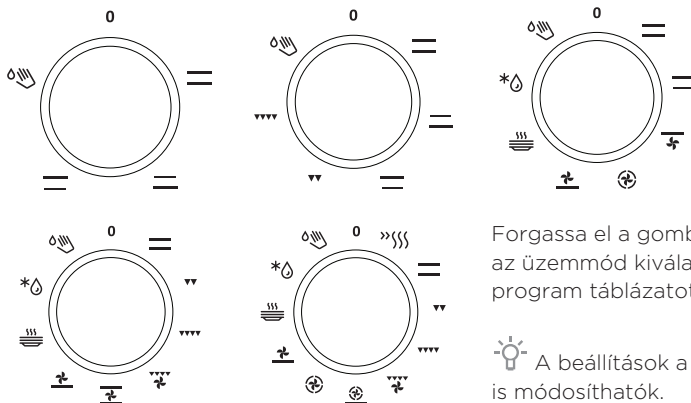
- Kukta használata esetén felügyelje a melegítés folyamatát mindaddig, amíg a megfelelő nyomás elérésre nem kerül. Először állítsa a főzési mezőt maximális fokozatra, majd a kukta gyártójának utasításai szerint használja a megfelelő szenzort a főzési teljesítmény csökkentéséhez a megfelelő időben.
- Ügyeljen rá, hogy elengedő folyadék legyen a kuktában vagy bármilyen más edényben. Ha üres edényt melegít a főzési mezőn, az – a túlhevülés következtében – kárt okozhat úgy az edényben, mint a főzési mezőben.
- Ha speciális edényt használ, tartsa be a gyártó utasításait.

ENERGIATAKARÉKSÁGI TIPPEK

- Az edény átmérője meg kell hogy feleljen a főzési mező átmérőjének. Ha az edény túl kicsi, a hő egy része elvész és a főzési mező is károsodhat.
- Ha a főzési folyamat lehetővé teszi, használjon fedőt.
- Az edény mérete meg kell hogy feleljen a készíteni kívánt étel mennyiségének. Ha kis mennyiségű ételt készít egy nagyobb edényben, sok energia elveszhet.
- Ha egy étel főzése hosszú időt igényel, használjon kuktát.
- A zöldségek, burgonya, stb. kisebb mennyiségű vízben is főzhető. Az étel gyorsan megfő, ha az edény szorosan le van zárva egy fedővel. Ha a víz felforrat, csökkentse a hőt olyan szintre, ami elegendő a lassú forrás fenntartásához.

SÜTŐ

AZ ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÁSA (modelltől függően)



Forgassa el a gombot (jobbra vagy balra) az üzemmód kiválasztásához (lásd a program táblázatot)..

 A beállítások a sütési folyamat közben is módosíthatók.

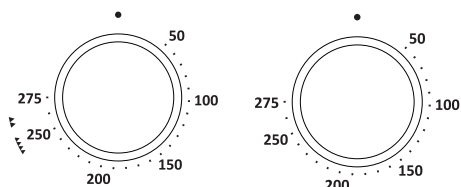
ÜZEMMÓD	LEÍRÁS	JAVASOLT HŐMÉRSÉKLET °C
SÜTÉSI ÜZEMMÓDOK		
»»»	GYORS ELŐMELEGÍTÉS E funkció segítségével a sütő a lehető legrövidebb idő alatt előmelegíthető. Ez a funkció nem alkalmas ételkészítésre. Ha a sütő felmelegedett a kívánt hőfokra, a melegítés folyamata leáll.	160
==	FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ E funkciónál a sütő aljában és tetején elhelyezett égők egyenletesen sugározzák a hőt a sütő belsejébe. Csak egy szinten süthető tészta vagy hús.	200
—	FELSŐ ÉGŐ Csak a sütőtér tetején lévő égő sugározza a hőt az ételbe. Ideális az ételek felső részének pirítására (végső pirítás).	180
—	ALSÓ ÉGŐ Csak a sütőtér alján lévő égő sugározza a hőt. Ez az üzemmód ideális az ételek aljának pirítására.	180
▼▼	GRILL Csak a grill égő, a nagy grill szett része, működik. Ez az üzemmód ideális kisebb mennyiségű melegszendvics és sörkolbász sütésére vagy kenyér pirítására. A maximális megengedett hőmérséklet: 230 °C.	220

ÜZEMMÓD	LEÍRÁS	JAVASOLT HŐMÉRSÉKLET °C
	NAGY GRILL A felső égő és a grill égő működik. A hőt közvetlenül a sütő tetejében elhelyezett grill égő sugározza. A melegítő hatás növelésére a felső égő is működik. Ez a kombináció ideális kisebb mennyiségű melegszendvics és sörkolbász sütésére vagy kenyér piritására. A maximális megengedett hőmérséklet: 230 °C.	220
	GRILL ÉS LÉGKEVERÉS A grill égő és a ventilátor működik. Ez a kombináció ideális hús grillezésére és nagyobb darab húsok vagy szárnyas egy szinten való sütésére. Ez a funkció használható ételek gratinírozására és ropogós kéreg sütésére is.	170
	FELSŐ ÉGŐ ÉS LÉGKEVERÉS A felső égő és a ventilátor működik. ez az üzemmód ideális nagyobb darab húsok és szárnyas sütésére. Ez a funkció használható ételek gratinírozására is.	170
	FORRÓ LEVEGŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ Az alsó égő és a forró levegő funkció működik. Ez az üzemmód ideális pizza, piskóta, gyümölcstorta, kelt tészta és omlós tészta készítésére.	200
	FORRÓ LEVEGŐ A kerek égő és a ventilátor működik. A sütőtér hátsó falán elhelyezett ventilátor biztosítja a forró levegő folyamatos áramlását a sült vagy a tészta körül. Ez az üzemmód ideális hús sütésére és sütemény készítésére.	180
	ALSÓ ÉGŐ ÉS LÉGKEVERÉS Ez az üzemmód ideális kelt, de alacsonyabb tészták sütésére és gyümölcs, valamint zöldség befőzésére.	180
	FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ ÉS LÉGKEVERÉS Mindkét égő és a ventilátor működik. A ventilátor lehetővé teszi a forró levegő egyenletes keringését a sütőben. Ideális tészták sütésére, kiolvasztásra és gyümölcsök, zöldségek aszalására.	180
	EDÉNYMELEGÍTÉS Ez a funkció edények (tányérok, csészék) melegítésére szolgál, tálalás előtt, hogy az ételek tovább maradjanak melegek.	60
eco	ECO BAKKEN/BRADEN ¹⁾ Optimaliseert het energieverbruik tijdens het bakken/braden. Wordt gebruikt voor het braden van vlees of het maken van gebak.	160
	KIOLVASZTÁS A levegő az égők bekapcsolása nélkül kering, csak a ventilátor működik. A funkció ételek lassú kiolvasztására szolgál.	-
	AQUA CLEAN Csak az alsó égő sugározza a hőt. E funkció segítségével távolíthatók el a sütőből a foltok és étel-lerakódások. A program időtartama 30 perc.	70

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

A BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA

A SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET MÓDOSÍTÁSA



 Ha a sütőt a nagy grill és grill üzemmódban használja, állítsa a gombot a kívánt pozícióba.



A kívánt HŐMÉRSÉKLET beállításához forgassa el a gombot.

A készülék START gombbal történő bekapcsolását követően a hőmérséklet ikon jelenik meg a kijelzőn.

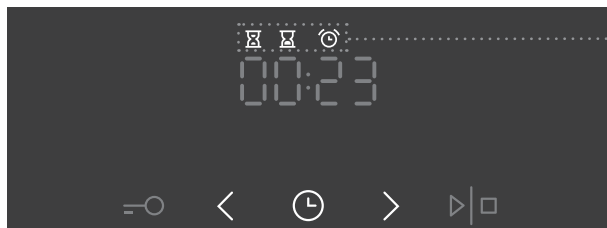
 A készülék bekapcsolásához nyomja meg a START gombot és tartsa benyomva egy ideig – körülbelül 1 másodpercig.

IDŐZÍTÉS FUNKCIÓK

Először forgassa el a SÜTÉSI ÜZEMMÓD VÁLASZTÓ GOMBOT; majd állítsa be a hőmérsékletet. A kívánt időzítés-funkció kiválasztásához érintse meg többször egymás után a TIMER (időzítés) gombot.

A kiválasztott időzítés funkció ikonja ekkor kigyullad és a főzési idő módosítható kezdete / vége villogni fog a kijelzőn.

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



Időzítő funkciók kijelző



A főzési idő beállítása

Ennél az üzemmódnál meghatározható a sütő működési ideje (sütési idő). Állítsa be a kívánt sütési időt. Először állítsa be a percek, majd az órákat. Az ikon és a sütési idő lesz látható a kijelzőn.



Késleltetett indítás beállítása

Ennél az üzemmódnál meghatározható a sütési folyamat időtartama (sütési idő) és az az időpont, amikor be szeretné fejezni a sütést (sütés vége). Ügyeljen rá, hogy a napi idő beállítása pontos legyen.

Példa:

Napi idő: dél

Sütés időtartama: 2 óra

Sütés vége: 18 óra

Először állítsa be a sütés időtartamát, ami 2 óra. A napi idő és a sütési idő összege automatikusan kijelzésre kerül (14 óra). Érintse meg ismét az IDŐZÍTÉS gombot a SÜTÉSI IDŐ ikon kiválasztásához és állítsa be azt az időpontot, amikor be szeretné fejezni a sütést.

A sütés folyamatának megkezdéséhez nyomja meg a START gombot. Az időzítés meg fogja várni a sütési folyamat kezdetének az időpontját és az ikon világítani fog. A sütő automatikusan bekapcsol (16 órakor) és a beállított időpontban áll le a működése (18 órakor).



A stopper beállítása

A stopper a sütő működésétől függetlenül használható. A leghosszabb lehetséges beállítás 24 óra.

Az utolsó percben az idő másodpercekben kerül kijelzésre.

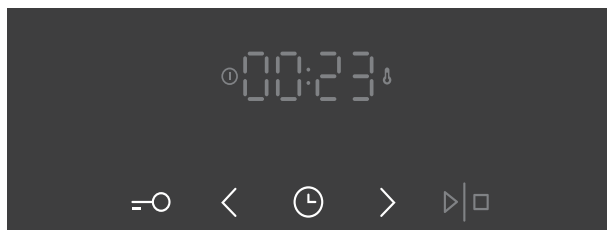


A beállított időtartam elteltével a sütő működése automatikusan leáll (sütés vége). Hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb érintésével kikapcsolható. Egy perc elteltével a hangjelzés automatikusan kikapcsol.

Az időzítés funkciók az idő „0”-ra állításával törölhetők. Bármilyen időzítés funkció gyorsan törölhető a > és < a gombok megnyomásával és nyomva tartásával.

TOVÁBBI FUNKCIÓK / EXTRÁK

BEÁLLÍTÁSA



A funkciókat a kívánt gomb, vagy gomb-kombináció megnyomásával kapcsolhatja be, illetve ki.

GYEREKZÁR

A GYEREKZÁR gomb érintésével kapcsolható be. A kijelzőn ekkor 5 másodpercre a "Loc" felirat jelenik meg. A gyerekzár kikapcsolásához érintse meg ismét a gombot.

Ha a gyerekzár akkor kerül bekapcsolásra, amikor semmilyen időzítés-funkció nincs beállítva (csak az óra látható a kijelzőn), a sütő nem fog működni. Ha a gyerekzár egy időzítés-funkció beállítását követően kerül bekapcsolásra, a sütő normál módon működik tovább, de nem lesz lehetséges a beállítások módosítása. Amikor a gyerekzár be van kapcsolva, az üzemmódok módosíthatók, de a további funkciók nem. A sütési folyamat a programválasztó gomb "O" pozícióba történő forgatásával állítható le.

A gyerekzár a sütő kikapcsolását követően is aktív marad. Új üzemmód kiválasztásához először ki kell kapcsolni a gyerekzárát.

SÜTŐ VILÁGÍTÁS

Ha egy sütési üzemmód kiválasztásra kerül, a sütő világítása mindig automatikusan bekapcsol.

5sek < HANGJELZÉS

A hangjelzés hangereje akkor módosítható, ha nincs időzítés beállítva (a kijelzőn csak a napi idő kerül kijelzésre).

Nyomja meg a < gombot és tartsa 5 másodpercig benyomva. A kijelzőn először a "Vol" felirat jelenik meg, két teljesen világító oszlop kíséretében. A < és a > gombok segítségével válasszon a három rendelkezésre álló hangerő közül (egy, kettő vagy három oszlop).

Három másodperc elteltével a beállítás automatikusan mentésre kerül és a kijelzőn a napi idő lesz látható.

5sek > A KIJELZŐ KONTRASZTJÁNAK CSÖKKENTÉSE

A sütési üzemmód-választó gomb "0" helyzetben kell hogy legyen. Tartsa a > gombot 5 másodpercig benyomva. A kijelzőn először a "bri" felirat jelenik meg, két teljesen világító oszlop kíséretében. A < vagy a > gombok segítségével módosítsa a kijelző fényerejét (egy, kettő vagy három oszlop). Három másodperc elteltével a beállítás automatikusan mentésre kerül.



STANDBY

Nyomja meg egyszerre és tartsa benyomva a "gomb" és az "óra" gombokat 5 másodpercig a kijelző kikapcsolásához. Néhány másodpercre az "OFF" felirat fog megjelenni; majd kigyullad az "ÓRA" ikon.

Az óra kijelzőjének ismételt bekapcsolásához nyomja meg egyszerre ezt a kép gombot, miközben nincs aktív időzítés-funkció.



Áramkimaradást követően vagy a készülék kikapcsolása után a további funkciók beállításai csak néhány percig maradnak elmentve. Ezt követően valamennyi beállítás – kivéve a hangjelzést és a kijelző kontrasztját, valamint a gyerekzárát – visszaáll a gyári beállításokra.

A SÜTÉS FOLYAMATÁNAK MEGKEZDÉSE

A sütés folyamatának megkezdéséhez nyomja meg és tartsa egy ideig benyomva a START/STOP gombot. Ekkor kigyullad a hőmérséklet és a működés ikon. Ha semmilyen időzítés funkció nincs beállítva, a kijelzőn a sütés időtartama, a sütési idő lesz látható.



A sütő melegedése közben a hőmérséklet ikon villog. Ha a sütő elérte a beállított hőfokot, az ikon kigyullad és rövid sípolás is hallható lesz.

 Működés közben a hőmérséklet ikon hol kigyullad, hogy kialszik, jelezve az égők működését.

A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA

A sütési folyamat leállításához nyomja meg és tartsa benyomva a START/STOP gombot.

Forgassa el a SÜTÉSI ÜZEMMÓD VÁLASZTÓ és HŐMÉRSÉKLET GOMBOT "0" helyzetbe.

 A sütési folyamat végén valamennyi időzítés-beállítás leáll és törlésre kerül, kivéve a stoppert. A kijelzőn a napi idő (óra) lesz látható. A hűtőventilátor egy ideig még tovább működik.

A SÜTÉSI ÜZEMMÓDOK LEÍRSA ÉS SÜTÉSI TÁBLÁZATOK

Ha az elkészíteni kívánt ételt nem találja a táblázatban, keressen hasonló típusú ételt. A táblázatban lévő információk egy szinten való sütésre vonatkoznak.

A táblázatban egy javasolt hőmérséklet-tartomány van feltüntetve. Kezdje az alacsonyabb hőmérséklettel és ha úgy találja, hogy az étel nem sül eléggé, vegye magasabbra a hőfokot.

A sütési idők becslések és bizonyos feltételektől függően eltérőek lehetnek.

A * jel azt jelenti, hogy a sütőt a választott üzemmód használatához elő kell melegíteni.

Csak akkor melegítse elő a sütőt, ha az a táblázatokban lévő receptek alapján szükséges. Az üres sütő melegítése nagy energiafelhasználással jár. Ezért a tészták több szinten való sütésével vagy pizzák egymás után történő sütésével sok energia takarítható meg, mivel ilyen esetben a sütő már elő lesz melegítve.

Használjon sötét, szilikon-bevonatú vagy zománcozott tepsiket, mert ezek igen jól vezetik a hőt.

Ha sütőpapírt használ, győződjön meg róla, hogy az ellenáll-e a magas hőmérsékletnek is.

Ha nagyobb darab húsokat vagy tésztát készít, sok gőz szabadulhat fel a sütő belsejében, ami lecsapódhat a sütő ajtaján. Ez természetes jelenség, ami nem befolyásolja a készülék működését. A sütési folyamat végeztével törölje szárazra a sütő ajtaját és annak üvegét.

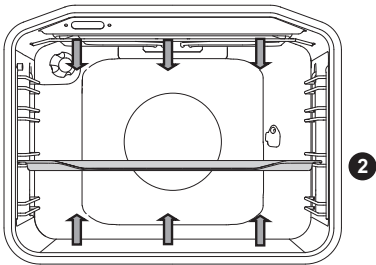
A sütőt a sütés folyamatának vége előtt körülbelül 10 perccel kapcsolja ki, így energiát takaríthat meg és kihasználhatja a felgyülemlett hőt.

A kondenzáció (pára) elkerülése érdekében ne hűtse a már elkészült ételt a zárt sütőben.

Különbféle típusú húsok általános átsütségi foka és javasolt végső maghőmérséklete

Ételtípus	Étel maghőmérséklete (°C)	A hús keresztmetszeti színe, a szaftok színe
MARHA		
Angolos	40-45	piros, mint a nyers hús, kevés 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 sütőtér alján és tetején elhelyezett égők egyenletesen sugározzák a hőt a sütő belsejébe.

Hús sütése:

Használjon zománcozott, edzett üveg, agyag, vagy öntöttvas edényt vagy tepsit. A rozsdamentes acélból készült tepsik meg megfelelőek, mert erősen visszaverik a hőt.

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Sertéssült	1500	2	180-200	90-110
Sertés lapocka	1500	2	180-200	100-120
Sertésrolád	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 hátszín	1500	2	180-200	100-120
Nyúl pecsenye	1500	2	180-200	100-120
Szarvascomb	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Csirke	1500	2	190-210	70-90
HAL				
Párolt hal	1000g /darab	2	210	50-60

A * jel azt jelenti, hogy a választott üzemmódnál a sütőt elő kell melegíteni.
Használja ezt az üzemmódot csirke sütésére, ha a készülékén nincs üzemmód.
Használja ezt az üzemmódot pizza sütésére, ha a készülékén nincs üzemmód.

Tészta sütése:

Csak egy szintet és sötét tepsit használjon. A világos színű tepsikben a tészta lassabban sül, mert ezek visszaverik a hőt. A tepsit mindig a rácsra tegye. Ha a sütőhöz tartozó tepsit használja, vegye ki a rácsot. A sütési idő rövidebb lesz, ha a sütő már elő van melegítve.

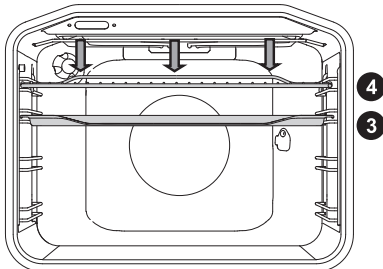
Ételtípus	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
PASTRY			
Zöldségfelfújt	2	190-200	30-35
Édes felfújt	2	190-200	30-35
Zsemle*	2	190-210	20-30
Fehér kenyér *	2	180-190	50-60
Hajdina kenyér *	2	180-190	50-60
Teljes kiőrlésű kenyér *	2	180-190	50-60
Rozskenyér *	2	180-190	50-60
Tönkölykenyér *	2	180-190	50-60
Diótorta	2	170-180	50-60
Piskóta torta *	2	160-170	25-30
Túrótorta	2	170-180	65-75
Cupcake	2	170-180	25-30
Élesztővel készült aprósütemény	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	2	170-180	30-35

A * jel azt jelenti, hogy a választott üzemmódnál a sütőt elő kell melegíteni.



Ne használja a mély tepsit az első szinten.

NAGY GRILL, GRILL



Ha a nagy grillel készít ételeket, a felső égő és a sütőtér felső részén elhelyezett grill égő fog működni.

Ételek grillezésekor a felső égő és a sütőtér felső részén elhelyezett grill égő fog működni.

Melegítse elő az infravörös (grill) égőt öt perccig.

Felügyelje folyamatosan a sütés folyamatát. A magas hőfok miatt a hús hamar odaéghet. A grill égővel való sütés ideális kolbászsok, hús- és halszeletek (steak, szelet, lazacsteak vagy szelet, stb.) vagy pirítós kenyér zsírszegény módon történő ropogósra sütésére.

Ha közvetlenül a rácson grillez, kenje be olajjal, hogy a hús ne tapadjon rá és a 4. szinten helyezze el. Helyezze be a csepp tálcát az 1. vagy a 2. szintre. Ha tepsiben grillez, ügyeljen rá, hogy elegendő folyadék legyen az étel alatt, hogy ne égjen oda.

Fordítsa meg a húst sütés közben.

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

Grill táblázat – kicsi grill

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Bífsztek, közepesen átsült	180 g/darab	3	230	15-20
Sertésárja	150 g/darab	3	230	18-22
Hússzeletek	280 g/darab	3	230	20-25
Grillkolbász	70 g/darab	3	230	10-15
PIRÍTÓS KENYÉR				
Pirítós kenyér	/	4	230	3-6
Melegszendvics	/	4	230	3-6

Grill táblázat - nagy grill

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Bifsztek angolosan	180 g/darab	3	230	15-20
Bifsztek, jól átsült	180 g/darab	3	230	18-25
Sertésstarja csont nélkül	150 g/darab	3	230	20-25
Hússzeletek	280 g/darab	3	230	20-25
Borjúszelet	140 g/darab	3	230	20-25
Grillkolbász	70 g/darab	3	230	10-15
Húskenyér	150 g/darab	3	230	10-15
HAL				
Lazac steak /filé	200 g/darab	3	230	15-25
PIRÍTÓS KENYÉR				
Pirítós kenyér	/	4	230	1-3
Melegszendvics	/	4	230	2-5

Ha tepsiben grillez, ügyeljen rá, hogy elegendő folyadék legyen az étel alatt, hogy ne égjen oda. Fordítsa meg a húst sütés közben.

Ha pisztrángot süt, törölgesse meg a halat egy száraz papírtörülővel. Fűszerezze a belsejét; kenje meg olajjal kívülről és helyezze a rácsra. Ne fordítsa meg grillezés közben.



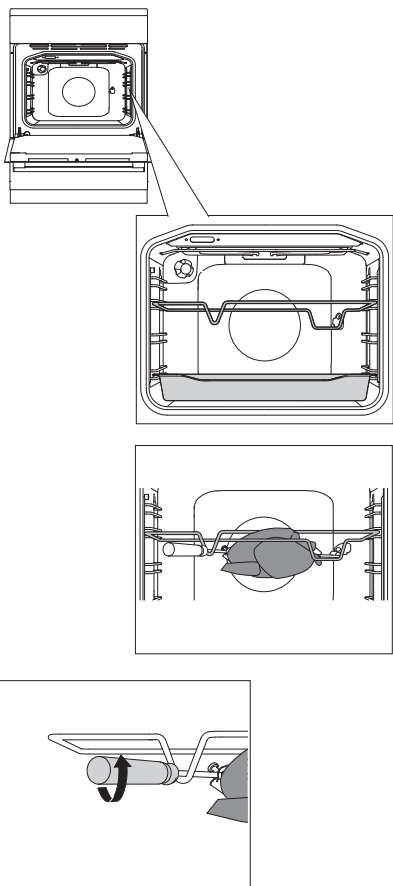
A grill (infravörös) használata során mindig tartsa zárva a sütő ajtaját.

A grill égő, a rács és a sütő egyéb tartozékai igen felforrósodhatnak grillezés közben, ezért használjon védőkesztyűt vagy húsfogó csipeszt.

Sütés a forgónyárrsal (modelltől függően)



A forgónyárs használatakor lehetséges maximális hőmérséklet: 230°C.



1 Helyezze be a nyárstartót alulról a 3 szintre és tegye a csepp tálcaként funkcionáló mély tepsit az első szintre.

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

Helyezze a nyárs nyelét az első nyárstartóba és illessze a csúcsát a sütőtér hátsó falának jobb oldalán lévő nyílásba (a nyílást egy forgatható fedél védi).

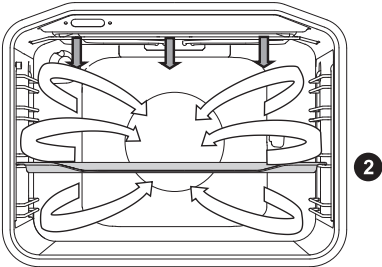
3 Vegye le a nyárs nyelét és csukja be a sütő ajtaját.

Kapcsolja be a sütőt és válassza ki a NAGY GRILL üzemmódot



A grill csak akkor fog működni, ha a sütő ajtaja be van zárva.

GRILL VENTILÁTORRAL



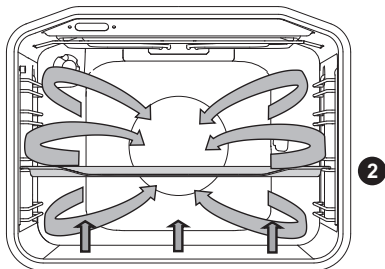
Ennél az üzemmódnál a grill égő és a ventilátor működik egyszerre. Ideális hús, halak és zöldségek grillezésére.

(Lásd a GRILL funkciónál felsorolt leírásokat és tippeket.)

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°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	170-180	40-50

A * jel azt jelenti, hogy a választott üzemmódnál a sütőt elő kell melegíteni.

FORRÓ LEVEGŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ



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

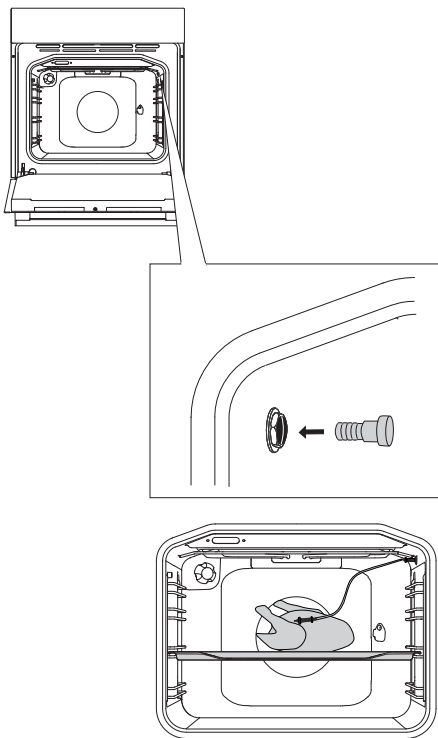
(Lásd a FELSŐ és ALSÓ ÉGŐ funkcionál szereplő leírásokat és tippeket.)

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

A * jel azt jelenti, hogy a választott üzemmódnál a sütőt elő kell melegíteni.

Sütés hússzondával (modelltől függően)

A hússzondával való sütésnél állítsa be az étel kívánt maghőmérsékletét.



1 Vegye le a sütőtér bal oldali falának felső sarkában lévő konnektor fém fedelét.

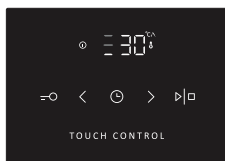
2 Csatlakoztassa a hússzonda dugóját az aljzatba és szúrja bele a szondát a húsba.



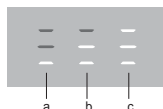
Ha a hússzonda csatlakoztatásra került, válassza ki a kívánt sütési programot és a hőmérsékletet. A kijelzőn ekkor 3 másodpercre megjelenik a "Prob" felirat. Ezt követően az ikon (hússzonda) jelenik meg a kijelzőn s mindaddig látható lesz, amíg a szonda csatlakoztatva van. Minden más aktív funkció törlésre kerül.



A kijelzőn a gyárilag beállított hőmérséklet (80 °C) fog villogni. Ez a beállítás a < és > gombok segítségével módosítható, 30 °C és 99 °C közötti tartományban.



Ha a kívánt hőmérséklet elérésre került, indítsa el a programok a START/STOP gomb megnyomásával és benyomva tartásával. A program időtartama alatt a beállított hőmérséklet és az aktuális hőmérséklet fog felváltva villogni a kijelzőn. A hőmérséklet-skála a bal oldalon lesz látható.



a start

b közép

c vége



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

Hangjelzés lesz hallható, a kijelzőn pedig megjelenik az "End" felirat. A hússzondával való sütés ezzel befejeződött.

A sütési folyamat végén kapcsolja ki a sütőt és helyezze vissza a fém fedelet.

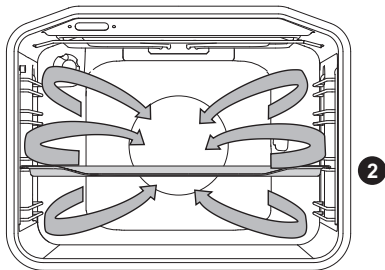
Ha működés közben módosítani szeretné a hússzonda hőmérsékletét, kapcsolja ki a sütőt és ismételve meg a folyamatot.

Csak a sütőhöz való hússzondát használjon.



Ügyeljen rá, hogy a szonda ne érjen az égőhöz sütés közben. A sütési folyamat végeztével a szonda igen forró lesz. Az égési sérülések elkerülése érdekében legyen elővigyázatos.

FORRÓ LEVEGŐ



A kerek égő és a ventilátor működik. A sütőtér hátsó falában elhelyezett ventilátor biztosítja a forró levegő állandó áramlását a sült vagy a tészta körül.

Hús sütése:

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

Ügyeljen rá, hogy a sütés során elegendő folyadék legyen a hús alatt, hogy ne tudjon odaégni. Fordítsa meg a húst a sütés közben. A sült szaftosabb lesz, ha lefedi.

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Bőrös sertéssült	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:

Javasolt a sütőt előmelegíteni.

A kekszek és aprósütemények lapos tepsikben egyszerre több szinten is süthetők (2. és 3. szint).

A sütési idők akkor is eltérőek lehetnek, ha a sütéshez használt tepsik ugyanolyanok. A felső tepsiben lévő sütemények előbb megsülhetnek, 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 vastagsága azonos legyen.

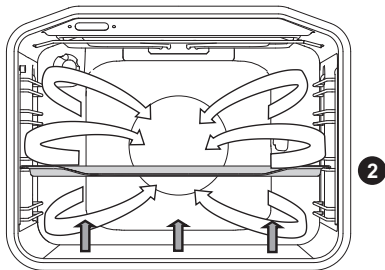
Éltípus	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
TÉSZTA			
Piskótatorta	2	150-160	25-35
Morzsasüti	2	160-170	25-35
Gyümölcstorta, piskóta	2	150-160	45-65
Piskótatekercs *	2	160-170	15-25
Gyümölcstorta, omlós tészta	2	160-170	50-70
Almás rétes	2	170-180	40-60
Omlós keksz	2	150-160	15-25
Nyomott keksz	2	140-150	15-25
Sütemény kelt tésztából	2	170-180	20-35
Sütemény rétestésztából	2	170-180	20-30
FAGYASZTOTT ÉTELEK			
Almás és túrós rétes	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Sült burgonya, sütésre kész	2	170-180	20-35
Krokkett, sütőben sült	2	170-180	20-35

A * jel azt jelenti, hogy a választott üzemmódnál a sütőt elő kell melegíteni.



Ne tegye a mély tepsit az 1. szintre.

ALSÓ ÉGŐ ÉS VENTILÁTOR



Ez az üzemmód ideális kelt, de alacsonyabb tészták sütésére, valamint gyümölcsök és zöldségek befőzésére. Használja alulról a második szintet és egy laposabb tepsit, hogy a forró levegő szabadon tudjon áramolni az étel felső részénél.

Befőzés

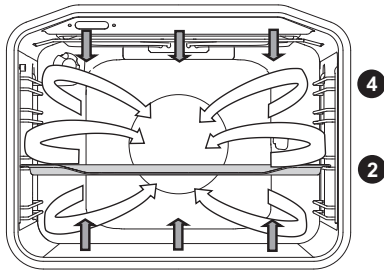
Készítse elő a befőzni kívánt élelmiszereket és a befőttes üvegeket. Használjon gumi tömítőgyűrűvel és üveg fedéllel rendelkező befőttes üvegeket. Ne használjon csavaros, vagy fém fedelű befőttes üvegeket, illetve fém dobozokat. Ügyeljen rá, hogy a befőttes üvegek azonos méretűek legyenek, ugyanaz legyen a tartalmuk és hogy szorosan le legyenek zárva.

Töltsön 1 liter forró (kb. 70°C) vizet a mély tepsibe és helyezzen a tepsibe 6 db 1 literes befőttes üveget. Tegye be a tepsit a sütőbe, a 2. szintre.

A befőzés során figyelje az ételt és addig főzze, amíg az üvegekben lévő folyadék forrni nem kezd, – amíg az első üvegekben meg nem jelennek a buborékok.

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

LSÓ ÉS FELSŐ ÉGŐ LÉGKEVERÉSSSEL



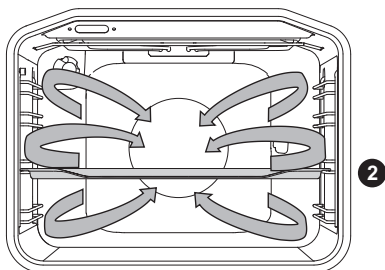
Ideális mindenféle tészta sütésére, kiolvasztásra, valamint gyümölcsök és zöldségek aszalására. Mielőtt az ételt az előmelegített sütőbe helyezné, várja meg, amíg első alkalommal kialszik a jelfény. A legjobb eredmény elérése érdekében süssön csak egy szinten. A sütőt elő kell melegíteni. Használja alulról a második vagy a negyedik szintet.

Ételtípus	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
TÉSZTA			
Márványtorta	2	140-150	45-55
Torta szögletes formában	2	130-140	45-55
Túrótorta	2	130-140	55-65
Gyümölcstorta - omlós tészta	2	140-150	35-45
Piskótatorta	2	140-150	25-35
Gyümölcstorta, piskótatészta	2	130-140	35-45
Piskótatekercs	2	140-150	15-25
Karácsonyi kalács	2	130-140	50-60
Bukta	2	150-160	25-35
Kuglóf	2	130-140	40-50
Omlós keksz	2	140-150	15-25
Nyomott keksz *	2	130-140	10-15
Aprósütemény kelt tésztából	2	140-150	15-20
Kenyér *	2	170-180	45-55
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45
Almás rétes	2	150-160	40-50
Pizza *	2	180-190	10-20
Rétestészta	2	150-160	18-25

A * jel azt jelenti, hogy a választott üzemmódnál a sütőt elő kell melegíteni.

ECO SÜTÉS

eco



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.

Ételtípus	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°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	25-35
TÉSZTA			
Nyomott keksz	2	160	20-25
Kis cupcake	2	170	25-35
Piskótatekercs	2	170	25-30
Gyümölcstorta, omlós tészta	2	170	55-65
GRATINÍROZOTT ÉTELEK			
Gratinírozott burgonya	2	170	40-50
Lasagne	2	180	40-50
FAGYASZTOTT ÉTELEK			
Hasábburgonya, 1 kg	2	200	25-40
Csirkefalatok, 0.7 kg	2	200	25-35
Halrúd, 0.6 kg	2	200	20-30



A mély tepsit ne tegye az első szintre.

KIOLVASZTÁS



Ennél az üzemmódnál a levegő működő égők nélkül kering a sütőben.

A kiolvasztásra alkalmas ételek közé tartoznak a tejszínes vagy vajkrémes torták, tészták, kenyerek és zsemlék, valamint a gyorsfagyasztott ételek.

Az esetek többségében javasolt a tésztát kivenni a csomagolásból (ne felejtse el kivenni a fém kapcsokat is).

A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg vagy keverje fel az ételt, illetve válassza szét az összefagyott darabokat.

EDÉNYMEGÍTÉS



Ez a funkció edények (tányérok, csészék) melegítésére szolgál tálalás előtt, hogy hosszabb ideig maradjon meleg az étel.

AQUA CLEAN



Csak az alsó égő sugározza a hőt. Ez a funkció ideális a foltok és étel-lerakódások sütőből való eltávolítására. A program időtartama 30 perc.

KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS



Ügyeljen rá, hogy áramtalanítsa a készüléket és várja meg, amíg lehűl.

Gyerkekek megfelelő felügyelet nélkül nem tisztíthatják a készüléket.

Alumínium bevonat

Az alumínium bevonatot ilyen felületekhez való, nem súroló hatású tisztítószerrel tisztítsa. A tisztítószer nedves ruhára tegye és azzal tisztítsa a felületet. Ezután öblítse át a felületet vízzel. Ne vigye fel a tisztítószer közvetlenül az alumínium bevonatra. Ne használjon súroló hatású tisztítószereket vagy szivacsokat.

Megjegyzés: A felület nem szabad, hogy érintkezzék sütőtisztító spraykkel, mert azok látható és tartós kárt okozhatnak benne.

A burkolat elején lévő rozsdamentes acél lap

(modelltől függően)

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

Lakkozott felületek és műanyag részek

(modelltől függően)

Ne tisztítsa a gombokat, fogantyúkat, matricákat és adattáblákat súroló hatású tisztítószerekkel vagy súrolószerekkel, illetve alkohol-alapú tisztítószerekkel vagy alkohollal. A foltokat azonnal próbálja meg eltávolítani nem súroló hatású ronggyal és vízzel, hogy elkerülhető legyen a felület károsodása.

Használhat ilyen felületekhez való speciális tisztítószereket is, azok gyártójának utasításai szerint.



Az alumínium-bevonatú felületek nem szabad, hogy érintkezzenek sütőtisztító spraykkel, mert azok látható és tartós kárt okozhatnak bennük.

HAGYOMÁNYOS SÜTŐTISZTÍTÁS

Alkalmazhatja a hagyományos tisztítási eljárást a makacs szennyeződések sütőből való eltávolítására (tisztítószer vagy sütő spray használata). Az ilyen tisztítást követően öblítse le alaposan a tisztítószer maradványait a sütő falairól.

A sütőt és a tartozékait minden egyes használat után tisztítsa meg, így megelőzhető, hogy a szennyeződések ráégjenek a felületre. A zsiradék eltávolításának legegyszerűbb módja a szappanhab használata, amíg a sütő még meleg.

A makacs szennyeződésekre és a koromra használjon hagyományos sütőtisztítót. A tisztítószer maradványainak eltávolítása érdekében öblítse le alaposan a sütő falait tiszta vízzel. Soha ne használjon erős tisztítószerket, súrolószereket, súrolószivacsokat, folt- vagy rozsdaeltávolító szereket, stb.

A tartozékokat (sütőtepsik, rácsok, stb.) meleg vízzel és tisztítószerrel tisztíthatja meg.

A sütő, a sütőtér és a tepsik speciális zománcbevonattal rendelkeznek, ami simává és ellenállóvá teszi a felületüket. Ennek a speciális bevonatnak köszönhetően a tisztítás szobahőmérsékleten könnyebb.

AZ ÜVEGKERÁMIA FELÜLET TISZTÍTÁSA

Minden egyes használat után várja meg, amíg az üvegkerámia felület lehűl és tisztítsa meg. Ellenkező esetben a rajta maradt szennyeződések a főzőlap következő használatakor beleégnek a forró felületbe.

Az üvegkerámia főzőlap rendszeres tisztítására használjon speciális ápolószereket, amelyek védő filmréteget képeznek a felületen, így megakadályozva, hogy a szennyeződések belesüllyedjenek.



Az üvegkerámia felület minden egyes használata előtt törölje le róla a port és az egyéb szennyeződések, amelyek megkarcolhatnak úgy a főzőlap, mint az edény aljának felületét.

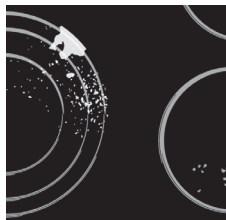


A fémszivacs, a durva tisztítószivacsok és a súrolóporok megkarcolhatják a felületet. A felületben kárt okozhatnak erős, spray formájú tisztítószer és a nem megfelelő folyékony tisztítószer.



Az erős vagy súroló hatású tisztítószerektől, illetve a durva, vagy sérült aljú edényektől a jelölés lekophat.

A kisebb szennyeződések puha, nedves ruhával távolítsa el, majd törölje szárazra a felületet.



A vízkő-foltokat enyhe ecetes oldattal távolítsa el. Ugyanakkor ne használja ezt az oldatot a keret törlésére (csak egyes modelleknél), mert az elveszítheti a fényét. Ne használjon erős, spray formájú tisztítószeret vagy vízkőoldó szereket.

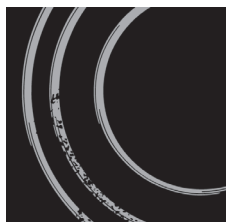
A makacs szennyeződések eltávolítására használjon speciális üvegkerámia tisztítószeret. Tartsa be a gyártó utasításait. Ügyeljen rá, hogy alaposan eltávolítsa a tisztítószer maradványait a tisztítást követően, mert azok kárt okozhatnak az üvegkerámia felületben a főzési mezők következő felmelegedése során.



A makacs vagy odaégett szennyeződések kaparóval távolítsa el. A kaparó használatakor legyen elővigyázatos, a sérülések elkerülése érdekében.

 Csak akkor használja a kaparót, ha a szennyeződés nedves ruhával és speciális, üvegkerámia felületekhez való tisztítószerrel nem távolítható el.

Tartsa a kaparót megfelelő szögben (45° - 60°). Nyomja óvatosan a kaparót az üvegre és csúsztassa végig a jelölésen a szennyeződések eltávolítása érdekében. Ügyeljen rá, hogy a kaparó műanyag nyele (egyek modelleknél) ne érintkezzék a forró főzési mezővel.

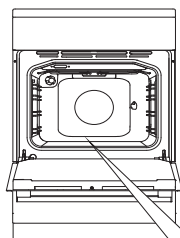


 **Ne nyomja a kaparót függőlegesen az üvegre és ne karcolja meg a főzőlap felületét a kaparó végével vagy pengéjével.**

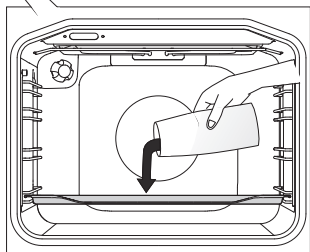
A cukrot vagy a cukortartalmú ételeket azonnal távolítsa el az üvegkerámia felületről egy kaparó segítségével – akkor is, ha a főzőlap még forró, mivel a cukor maradandó károsodást okozhat az üvegkerámia felületben.

 Az üvegkerámia felület elszíneződése nem befolyásolja a felület működését vagy stabilitását. Az ilyen elszíneződéseket általában a felületre ráégett ételmaradékok okozzák, illetve bizonyos anyagokból készült edények (alumínium, réz) is előidézhetik. Az ilyen elszíneződéseket igen nehéz teljesen eltávolítani. Megjegyzés: Az ilyen elszíneződések és foltok kizárólag a főzőlap megjelenését befolyásolják, de nincsenek khatással annak működésére. Az ilyen foltok eltávolítására nem vonatkozik a garancia.

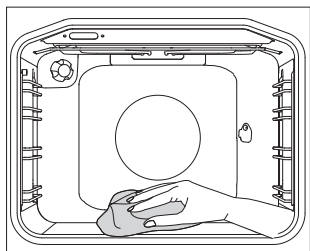
AZ AQUA CLEAN FUNKCIÓ HASZNÁLATA A SÜTŐ TISZTÍTÁSÁRA



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



2 Töltsön 0.6 l vizet egy pohárba vagy egy lapos sütőedénybe és helyezze be az alsó szintre.



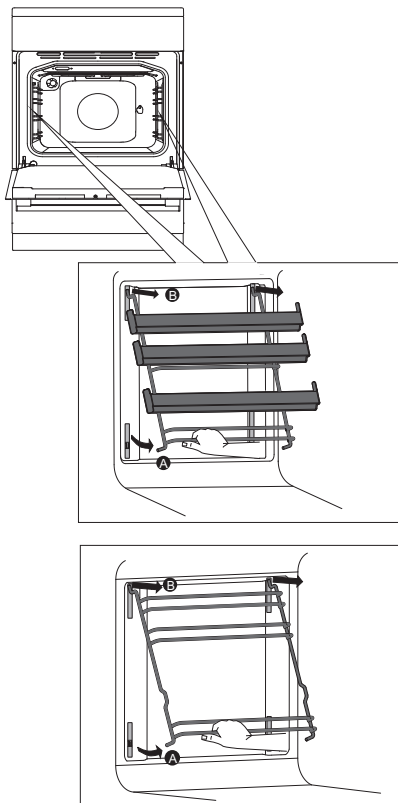
3 30 perc elteltével a sütő zománcozott falaira lerakódott ételmaradékok felpuhulnak és egy nedves ruhával könnyedén letörölhetők lesznek.



Csak akkor használja az Aqua Clean üzemmódot, ha a sütő már teljesen kihűlt.

A HUZAL ÉS A TELESZKÓPOS KIHÚZHATÓ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS TISZTÍTÁSA

A sínek tisztítására csak hagyományos tisztítószereket használjon.



A Tartsa a síneket az alsó részüknél fogva és húzza őket a sütőtér közepe felé.

B Emelje ki a síneket a felül található nyílásokból.

A sínek visszahelyezéséhez kövesse a fenti utasításokat fordított sorrendben.

FIGYELMEZTETÉS:

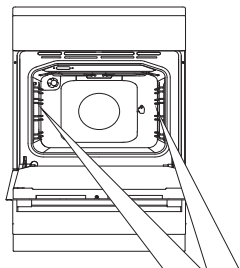
Do not remove the clamps inserted in the oven.



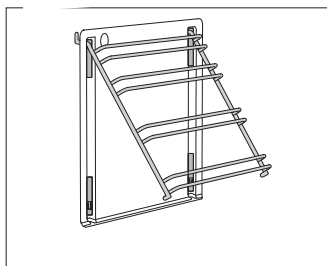
A kihúzható síneket ne tisztítsa mosogatógépben.

A KATALITIKUS BETÉTEK TISZTÍTÁSA ÉS FELHELYEZÉSE

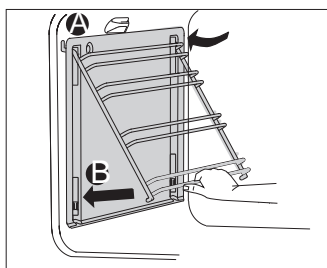
A sínek tisztítására csak hagyományos tisztítószeret használjon.



Távolítsa el a huzal- vagy kihúzható síneket.



1 Rögzítse a síneket a katalitikus betétbe.



2 Akassza a betéteket és a hozzájuk rögzített síneket a lyukakba és húzza felfelé őket.

A Illessze a síneket a felül lévő nyílásba.

B Nyomja őket az alul található csapózárba.

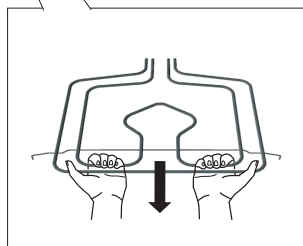
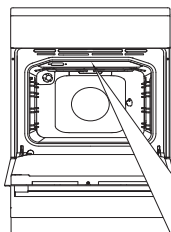


A katalitikus betéteket ne tisztítsa mosogatógépben.

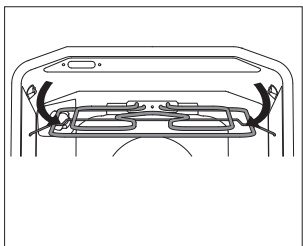
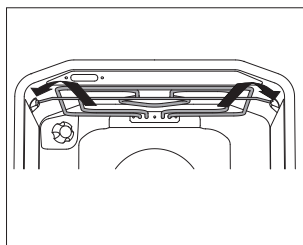
A SÜTŐTÉR FELSŐ RÉSZÉNEK TISZTÍTÁSA

(modelltől függően)

A felső grill égő lehajtható, így a sütőtér felső része könnyebben tisztítható. A sütő tisztításának megkezdése előtt távolítsa el belőle a tepsiket, a rácsot és a síneket.



Húzza lefelé az égőt, amíg a keresztrúd ki nem ugrik a tartójából a sütőtér jobb és bal oldalán.



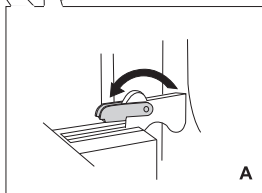
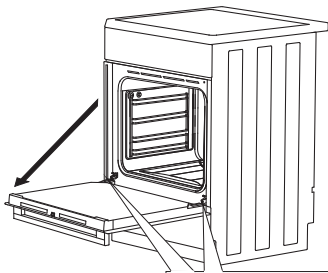
💡 Soha ne használja az égőt, ha le van hajtva. A tisztítást követően kövesse ugyanezt a folyamatot fordított sorrendben és tolja vissza az égőt, amíg a keresztrúd a helyére nem ugrik.



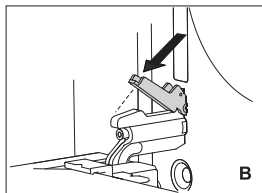
Áramtalanítsa a készüléket.

Az égő hideg kell hogy legyen, ellenkező esetben fennáll az égési sérülés veszélye.

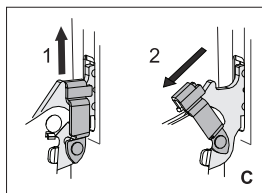
A SÜTŐAJTÓ LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE



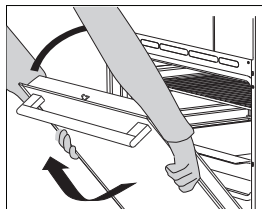
A



B



C



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

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

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

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

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



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

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.

AJTÓZÁR (modelltől függően)

Az ajtózárat kinyitásához tolja finoman jobbra hüvelykujjával, közben pedig húzza kifelé az ajtót.



Ha a sütőajtó bezárásra kerül, az ajtózár automatikusan visszaáll az eredeti helyzetbe.



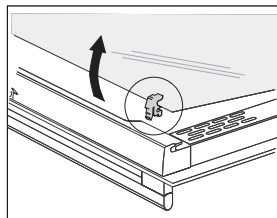
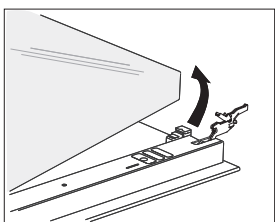
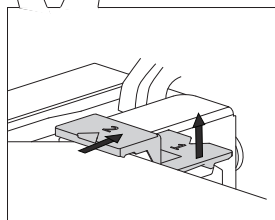
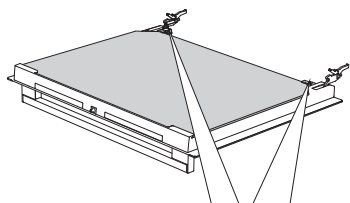
Az ajtó visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a zsanér-rögzítők megfelelően vannak-e a zsanértartókba helyezve, hogy ne kerülhessen sor a fő zsanér hirtelen bezáródására, ami egy erős fő rugóval van összekötve. Ilyen esetben fennáll a sérülésveszély.

A SÜTŐAJTÓ ÜVEGLAPJÁNAK KIVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

A sütőajtó üvege belülről tisztítható, de először ki kell venni. Vegye le a sütő ajtaját (lásd A sütőajtó levétele és visszahelyezése részt).

Modelltől függően az üveg és az ajtó vagy az 1. MÓDSZER, vagy a 2. MÓDSZER részben leírtaknak megfelelően távolítható el.

1. MÓDSZER (modelltől függően)



1 Emelje fel egy kicsit az ajtó job és bal oldalán lévő rögzítőket (1-es jelölés a rögzítőn) és húzza el őket az üveglaptól (2-es jelölés a rögzítőn).

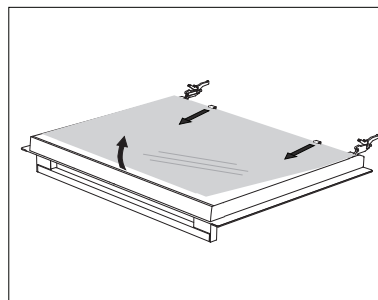
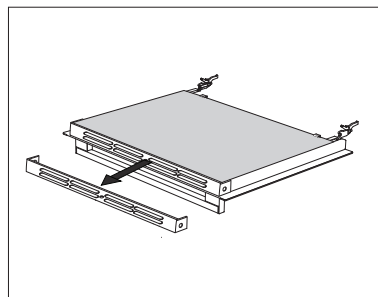
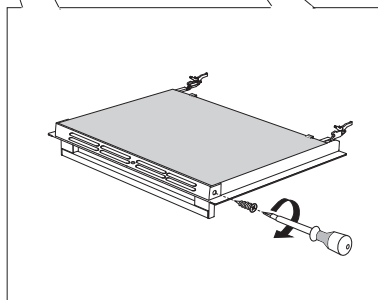
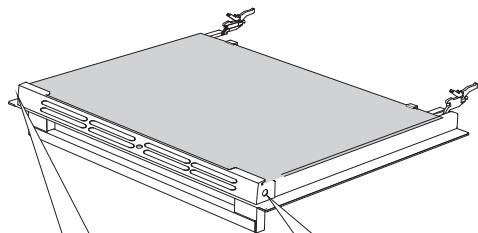
2 Tartsa az ajtó üveglapját az alsó szélénél fogva; emelje fel egy kicsit, hogy már ne érintkezzék a rögzítővel és vegye ki.

3 A harmadik üveglap (csak egyes modelleknél) úgy távolítható el ha felemeli, majd kivesszi. Távolítsa el az üveglapon található gumi tömitéseket is.



Az üveglap visszahelyezéséhez kövesse a fenti utasításokat fordított sorrendben. Az ajtón és az üveglapon található jelöléseknek (félkör) átfedésben kell lenniük.

2. MÓDSZER (modelltől függően)



1 Csavarozza ki a rögzítő csavarokat az ajtó mindkét oldalán.

2 Távolítsa el a rögzítőt.

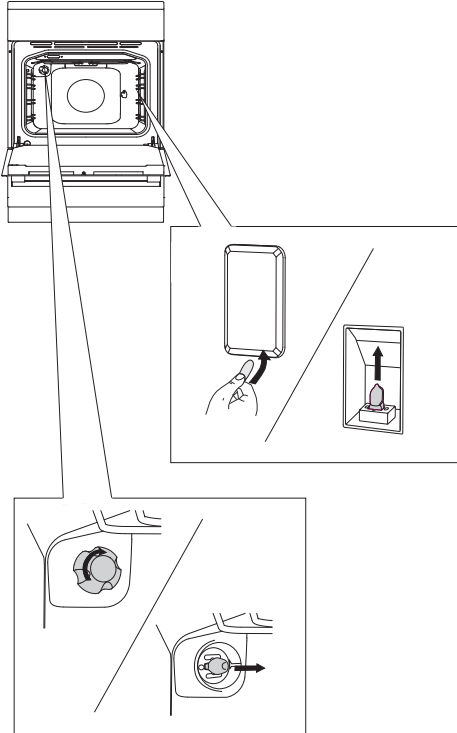
3 Emelje enyhén felfelé az ajtó üvegét és vegye ki az ajtó alsó részén található kapcsokból.

Az ajtó üvegének visszahelyezéséhez kövesse a fenti utasításokat fordított sorrendben.

IZZÓCSERE

Az izzó fogyóeszköz, így nem képezi a garancia tárgyát. Az izzó cseréje előtt vegye ki a tepsiket, a rácsot és a síneket.

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



Egy lapos csavarhúzóval lazítsa meg a fedelet, majd vegye le. Cserélje ki az izzót.

💡 Ügyeljen rá, hogy ne sértse meg a zománcot.

.....
Csavarja le a fedelet és távolítsa el az izzót.

💡 A sérülések elkerülése érdekében használjon védőkesztyűt.

HIBAELHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT

A garanciális időszak alatt csak egy, a gyártó által arra felhatalmazott szerviz végezheti el a javításokat.

Mindenféle javítás megkezdése előtt győződjön meg róla, hogy a készülék áramtalanításra került-e, azaz eltávolításra került-e a biztosíték vagy kihúzta-e a villásdugót a fali aljzatból.

A készülékkel való nem hozzáértő babrálás vagy a hibák megjavításának kísérlete áramütéssel vagy rövidzárlattal járhat; ezért nem próbálja sajátkezűleg kijavítani a tűzhely hibáit. Bízva az ilyen feladatokat szakemberre vagy a márkaszervizre.

Kisebb hibák vagy a készülék működési során tapasztalt problémák esetén ellenőrizze az alábbi táblázatban foglaltakat, hogy nem tudja-e esetleg saját maga megoldani a kérdést.

FONTOS

Ha bebizonyosodik, hogy a készülék meghibásodása a nem megfelelő használat miatt következett be, a szerelő garanciális időszak alatti látogatásának költségei a felhasználót terhelik. A használati útmutatót olyan helyen tárolja, ahol mindig kéznél van; ha a készüléket más személy részére átadja, mellékelje hozzá a használati útmutatót is.

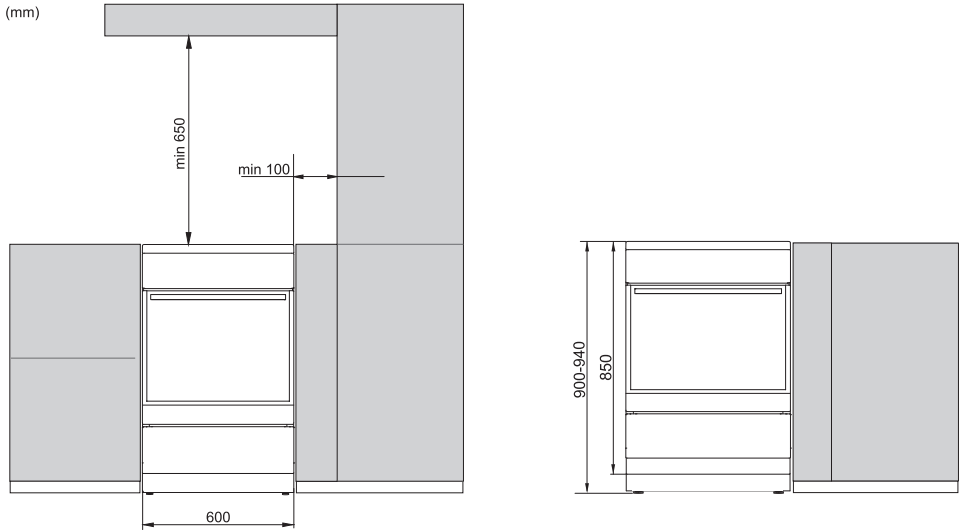
A következő táblázatban néhány általános probléma megoldásához talál tanácsokat.

Probléma / hiba	Megoldás
A szenzorok nem válaszolnak, a kijelző lefagyott	Áramtalanítsa a készüléket néhány percre (vegye ki a biztosítékot vagy kapcsolja ki a főkapcsolót), majd csatlakoztassa újra a készüléket és kapcsolja be.
A lakás fő biztosítóka gyakran kimegy.	Hívjon szerelőt.
A sütő világítása nem működik.	Az izzócseré folyamatának leírása a Tisztítás és karbantartás résznél található.
A tészta nem sült meg.	Megfelelő hőfokot és üzemmódot választott? A sütő ajtaja be van zárva?
Hibakód jelenik meg a kijelzőn (E1, E2, E3 stb.).	• Zavar lépett fel az elektronikus modul működésében. Áramtalanítsa a készüléket néhány percre. Kapcsolja be ismét és állítsa be az aktuális napi időt. • Ha a hibakód továbbra is megjelenik, hívjon szerelőt.

Ha a problémát a fenti tanácsok figyelembe vétele ellenére sem sikerült elhárítani, hívja fel a márkaszervizet. A garanciának nem képezik a tárgyát az olyan javítások és reklamációk, amelyek a készülék nem megfelelő csatlakoztatása vagy használata következtében merültek fel. Ilyen esetekben a javítás költségeit a felhasználó viseli.

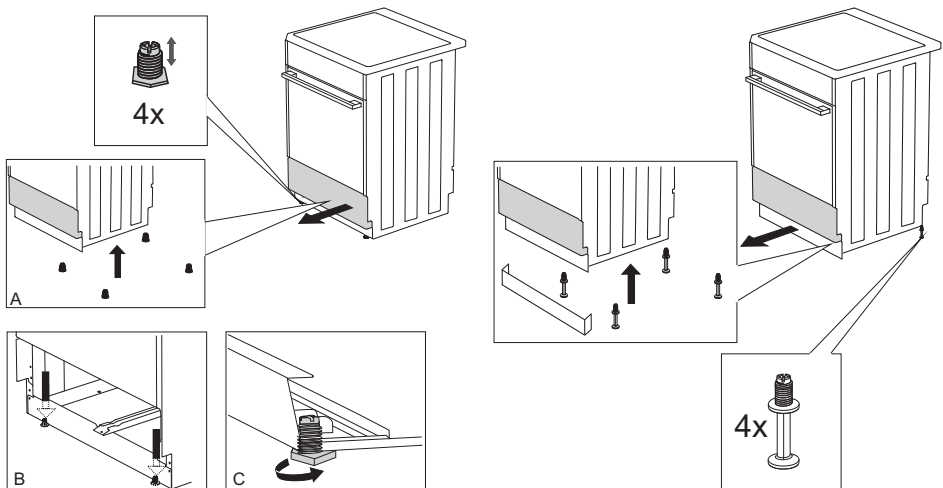
ELHELYEZÉS ÉS A CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

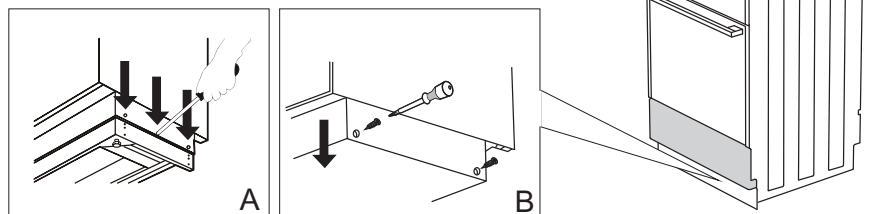
A KÉSZÜLÉK ELHELYEZÉSE (modelltől függően)



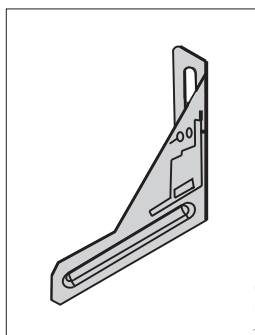
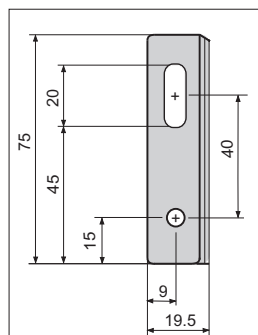
A készülékkel szomszédos falak vagy bútor-elemek (padló, hátsó konyhafal, oldalfalak) legalább 90 °C-ig hőállóak kell hogy legyenek.

A KÉSZÜLÉK VÍZSZINTBE ÁLLÍTÁSA ÉS TOVÁBBI TÁMASZTÉK



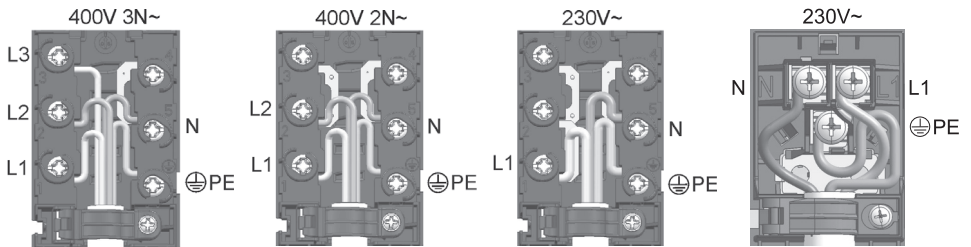
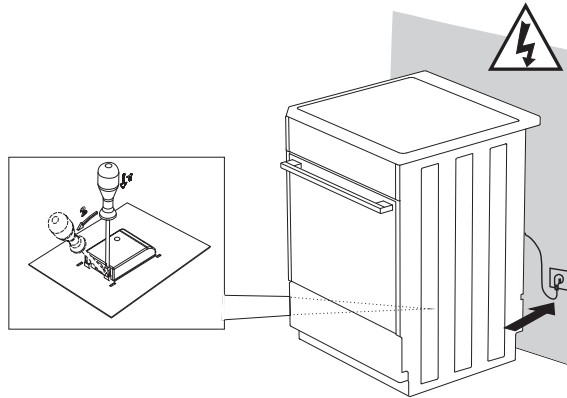


DŐLÉSVÉDELEM



💡 A zárójelben feltüntetett méretek a tartókonzol beépítési méretei a további támaszték nélkül. Ha a készülékhez mellékelt, a dőlésvédelmet biztosító elem a hozzá tartozó csavarok és tiplik segítségével nem rögzíthető megfelelően a falhoz, használjon másfajta szerelvényeket (csavarokat és tipliket), amelyek biztosítani tudják, hogy a konzol ne mozduljon el a faltól.

AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATRA VALÓ CSATLAKOZTATÁS



A mellékelt fedelet a csatlakozó kapocsra kell helyezni.

ÁRTALMATLANÍTÁS



A csomagolás olyan környezetbarát anyagokból készült, amelyek a környezet károsítása nélkül újrahasznosíthatók, tárolhatók vagy megsemmisíthetők. A csomagolóanyagok ennek megfelelően vannak jelölve.

A terméken vagy a csomagolásán feltüntetett jelölés azt jelenti, hogy a terméket nem szabad hagyományos háztartási hulladékként kezelni, hanem hasznos élettartama végén egy arra felhatalmazott, hulladék elektromos és elektronikus termékek feldolgozásáért felelős gyűjtőhelyen kell leadni.

A termék megfelelő ártalmatlanításával elkerülhetők azok a környezet és az emberi egészség vonatkozásában felmerülő esetleges negatív következmények, amelyek a termék nem megfelelő ártalmatlanítása miatt jelentkeznének. A termék leadásával és újrahasznosításával kapcsolatos részletes információkért vegye fel a kapcsolatot a hulladékkezelésért felelős önkormányzati szervezettel, a kommunális vállalattal vagy az üzlettel, ahol a terméket vásárolta.

SÜTÉSI TESZT

Az ételek az EN 60350-1 szabványnak megfelelően kerültek tesztelésre.

Hagyományos sütés

Ételtípus	Eszköz	Sín (alulról)	Hőmérsék- let (°C)	Sütési idő (perc)	Mód
Almás pite	Lapos, zománcozott tepsi	3	140-150 *	15-25	
Aprósütemény / keksz – egy szinten	Lapos, zománcozott tepsi	3	140-150 *	15-25	
Keksz – két szinten	Lapos, zománcozott tepsi	2, 3	140-150 *	25-40	
Keksz – három szinten	Lapos, zománcozott tepsi	2, 3, 4	130-140 *	30-45	
Cupcake – egy szinten	Lapos, zománcozott tepsi	3	140-150 *	20-35	
Cupcake - egy szinten	Lapos, zománcozott tepsi	3	140-150 *	20-35	
Cupcake - két szinten	Lapos, zománcozott tepsi	2, 3	140-150 *	30-45	
Cupcake - három szinten	Lapos, zománcozott tepsi	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Piskótatorta	Kerek, fém, 26 cm-es forma / rács	2	160-170	20-30	
Piskótatorta	Kerek, fém, 26 cm-es forma / rács	2	160-170	20-30	
Almás pite	2x kerek, fém, 20 cm-es forma / rács	3	170-180	50-70	
Almás pite	2x kerek, fém, 20 cm-es forma / rács	3	160-170	50-70	

* Előmelegítés 10 percig.

Grillezés

Ételtípus	Eszköz	Sín (alulról)	Hőmérsék- let (°C)	Sütési idő (perc)	Mód
Pírtós kenyér *	Rács		230 *	1:00-3:00	▼▼▼▼
Húspogácsa (pljeskavica) *	Rács + lapos tepsi csepp tálcaként		230 *	20-30 **	▼▼▼▼

* Előmelegítés 10 percig

** Fordítsa meg a sütési idő 2/3-ánál.

