

**HU**

## **Használati, beszerelési és csatlakoztatási utasítások**



**Elektromos pirolitikus sütő**

# Elektromos pirolitikus sütő

## Tisztelt Vásárlónk!



Köszönjük vásárlását. Bízunk benne, hogy hamarosan megbízhatónak fogja találni termékeinket. A készülék egyszerűbb használatának érdekében mellékeljük 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 figyelmeztetések.....                     | 3  |
| A készülék leírása.....                          | 5  |
| A sütő .....                                     | 8  |
| Ételkészítés .....                               | 20 |
| Tisztítás és karbantartás.....                   | 31 |
| Speciális figyelmeztetések és hibaüzenetek ..... | 38 |
| Beszerezési és csatlakoztatási utasítások .....  | 40 |
| Műszaki jellemzők .....                          | 44 |

# Fontos figyelmeztetések

- A készülék elektromos hálózatra történő csatlakoztatását csak a szerviz szakembere vagy más szakképzett szerelő végezheti el.
- A nem hozzáértők által végezett beavatkozások és javítások komoly testi sérüléseket okozhatnak és károsíthatják a készüléket. A javításokat csak a szerviz szakemberei vagy más képzett szerelők végezhetik el.
- Figyelem: az égésveszély igen nagy, főként kisebb gyerekek és gyerekek esetében, akik nincsenek tudatában a veszélynek. Ezért tartsuk távol a gyerekeket a készüléktől és csak a nagyobb gyerekeknek engedjük meg, hogy megfelelő felügyelet mellett használják a készüléket.
- Figyelem: égésveszély. A fűtőelemek, a sütő és a tartozékok egyes részei használat közben erősen felmelegednek, ezért mindig használjunk konyharuhát vagy kesztyűt, ha megérintjük ezeket és az égési sérülések elkerülése érdekében legyünk elővigyázatosak.
- A készülék közelében elhelyezett más készülékek elektromos kábelei megsérülhetnek, ha azokat pl. becsípi a sütő ajtaja, ami rövidzárlatot is okozhat. Ezért ügyeljünk arra, hogy az ilyen készülékek elektromos kábelei megfelelő távolságban legyenek a sütőtől.
- A készülék tisztítására ne használjunk gőztisztítót vagy magas nyomású tisztítókat, mert az áramütést okozhat.
- **Az automatikus pirolitikus tisztítási ciklus elindítása előtt olvassuk el figyelmesen és tartsuk be a funkció helyes és biztonságos használatát ismertető Tisztítás és karbantartás részben leírt utasításokat.**
- **Az automatikus tisztító program elindítása előtt távolítsuk el a rácst, a zsírszűrőt, a grillnyársat, az üveg sütőtálakat, a hússzondát és minden más tárgyat, ami nem része a sütő felszerelésének.**
- **Ne helyezzünk semmit közvetlenül a sütő aljára!**
- Az ételmaradékok, zsíradék és a sülték leve meggyulladhat az öntisztító folyamat során. ,
- Tűzveszély! Az öntisztító ciklus elindítása előtt távolítsuk el a főbb szennyeződések.
- Az öntisztítás folyamata során a sütő külső rész is igen felforrósodik. Égésveszély! Ne engedjük a gyerekeket a sütő közelébe!
- Soha ne akasszunk gyúlékony tárgyakat, például konyharuhát a sütő fogantyújára. Tűzveszély!
- Győződjünk meg arról hogy semmilyen szennyeződés nem zárja el az ajtózárr nyílását, mivel így a a sütő pirolitikus öntisztító ciklusa során az ajtó nem tud automatikusan bezáródni.
- A pirolitikus tisztítás eredményeképpen a sütő belső felszíne és pirolitikus tisztításra alkalmas tartozékai enyhén elszíneződhetnek és veszíthetnek fényükből.
- A sütő ajtajának tömítése nem távolítható el. Ezáltal a gyártó nem tekinthető felelősnek az ajtó tömítésének eltávolításából eredő esetleges sérülésekért és károkért.
- Ha a sütő ajtajának belső üvege eltörik, nagy és éles üvegdarabok képződnek. Sérülésveszély! Ne helyezzünk a sütő nyitott ajtajára nehéz edényeket és ne támaszkodjunk rá a sütő belsejének tisztítása közben. A sütő tisztítása előtt távolítsuk el az ajtót (lásd A sütő ajtajának eltávolítása és felhelyezése részt). Ne álljunk vagy ülünk a nyitott sütőajtóra (gyerekek)!
- A sütő ajtajának zsanérjai megsérülhetnek az ajtó túlterhelése miatt. Ne helyezzünk a sütő nyitott Ajtajára nehéz edényeket és ne támaszkodjunk rá a sütő belsejének tisztítása közben. A sütő tisztítása előtt távolítsuk el az ajtót (lásd A sütő ajtajának eltávolítása és felhelyezése részt). Ne álljunk vagy ülünk a nyitott sütőajtóra – ez különösen vonatkozik a gyerekekre.
- A sütő belsejét ne fedjük be alufóliával, illetve ne helyezzünk tepsiket vagy más edényeket a sütő aljára. Az alufólia megakadályozza a levegő keringését a sütőben, ezáltal gátolja a sütési folyamatot és károsítja a zománcot.

- A sütőajtó csuklópántjai terhelés alatt megsérülhetnek. Ne helyezzünk nehéz edényeket a sütőajtóra és ne támaszkodjunk rá a sütő tisztítása közben. Tisztítás előtt távolítsuk el a sütő ajtáját (lásd a Sütőajtó eltávolítása és visszahelyezése fejezetet). Ne üljünk vagy álljunk a sütőajtóra – ez különösen vonatkozik a gyerekekre.
- A készülék a vonatkozó biztonsági szabványok figyelembe vételével készült. Ennek ellenére nem javasolt, hogy csökkent fizikai vagy mentális képességű, vagy megfelelő tapasztalatokkal és tudással nem rendelkező személyek felügyelet nélkül használják. Ugyanez vonatkozik a készülék kiskorúak részéről történő használatára is.



**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**

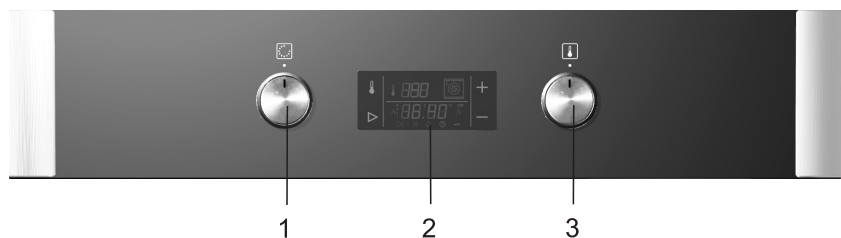
A készülék hagyományos, háztartásban való ételkészítésre való és nem használható más célokra. Az egyes használati módok részletesen bemutatásra kerülnek a használati utasításban.

## 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



- 1 Be/kikapcsolás gomb és működési mód választó gomb

- 2 Elektronikus programóra hőfok és működési mód kijelzővel
- 3 Sütő hőfok-beállító gomb

## (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.



**Ha a sütő ajtaja nyitva van, az »ajtó« jel lesz látható a sütő kijelzőjén. Ilyen esetben a sütő nem melegszik fel.**

### **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 öntisztító funkciója - PIROLÍZIS**

A PIROLÍZIS program lehetővé teszi a sütő belsejének automatikus tisztítását magas hőmérséklet felhasználásával, aminek köszönhetően a zsírfoltok és egyéb szennyeződések elégnek és hamuvá válnak. Amint a pirolitikus tisztítás program befejeződött és a sütő lehűlt, csak ki kell törölnünk ezt a hamut a készülékből egy nedves ruha segítségével.



**Az automatikus pirolitikus tisztítási ciklus elindítása előtt olvassuk el figyelmesen és tartsuk be a funkció helyes és biztonságos használatát ismertető Tisztítás és karbantartás részben leírt utasításokat!**



**A sütő átlagos használata mellett havonta egyszer javasolt a pirolitikus öntisztító ciklus lefuttatása.**



**A pirolitikus tisztítás eredményeképpen a sütő belső felszíne és pirolitikus tisztításra alkalmas tartozékai enyhén elszíneződhetnek és veszíthetnek fényükből.**

### **Automatikus sütőajtó-zár**

Biztonságunk érdekében a sütő ajtaja automatikusan bezáródik az öntisztító ciklus során. Az ajtó a program vége után körülbelül 30 perccel nyílik ki ismét.



**Ne próbáljuk meg kinyitni a sütő ajtaját az öntisztítás során. Az öntisztítás félbeszakadhat. Égésveszély!**



**Győződjünk meg arról hogy semmilyen szennyeződés nem zárja el az ajtózárr nyílását, mivel így a a sütő pirolitikus öntisztító ciklusa során az ajtó nem tud automatikusan bezáródni.**



**Ha a pirolitikus öntisztító program során áramkimaradás következik be, a pirolitikus program leáll és az ajtó zárva marad. Az ajtózárr az áram-ellátás helyreállta után 30 perccel nyílik ki akkor is, ha a készülék időközben már lehűlt.**

## Süllyesztett gombok

- Először nyomjuk meg enyhén a gombot, hogy a vezérlő panelből kiemelkedjen. Ezután válasszuk ki a működési módot és a hőfokot, vagy a főzési mező teljesítmény-fokozatát.
- Amikor a sütő vagy legalább az egyik főzési mező be van kapcsolva, a gomb világít (csak a világító gombbal rendelkező modelleknél).
- A gombot minden egyes használat után forgassuk vissza kikapcsolt pozícióba és nyomjuk be süllyesztett helyzetbe, a vezérlő panellel egy szintbe.



**A süllyeszthető gomb csak akkor nyomható vissza süllyesztett helyzetbe, ha kikapcsolt pozícióban van (csak a megvilágított gombokkal rendelkező modelleknél).**

## Jelfények

### Sárga jelfény

Akkor világít, amikor a készülék bármely funkciója aktív.

### Világító gombok

(egyes modelleknél)

Egy-egy gomb akkor világít, amikor egy funkció kiválasztásra került. Az ilyen készülékeken nincs sárga jelfény.

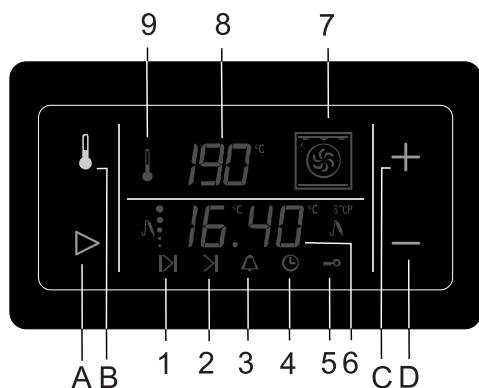
# A sütő

## A sütő első használata előtt

### Fontos figyelmeztetések

- Vegyük 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.
- 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.
- **Megjegyzés:** A sütés befejeztével a hűtőventilátor leáll. Ha az ételt a sütőben hagyjuk, gőz képződhet, ami lerakódik a sütő első lapján és ajtaján. A nedvesség lecsapódását úgy előzhetjük meg, ha a programválasztó gombot »világítás« pozícióba állítjuk. Így a hűtőventilátor továbbra is működik, hűti a sütőt, ezzel pedig megelőzi a pára-lecsapódást.

### Elektronikus programóra hőfok és működési mód kijelzővel



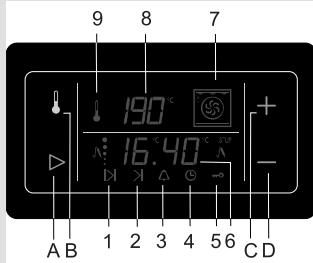
#### Szenzor gombok:

- A Beállítás-választó és megerősítő szenzor gomb
- B Hőfok-beállítás szenzor gomb
- C Érték-növelés (plusz) szenzor gomb
- D Érték-csökkenés (mínusz) szenzor gomb

#### Kijelző:

- 1 Sütő működés időtartama
- 2 Sütő működés végének ideje
- 3 Visszaszámláló
- 4 Aktuális napi idő
- 5 Gyerekzár
- 6 Óra - idő kijelzése / hússzonda hőfok-kijelző
- 7 Működési mód kijelzése
- 8 Hőfok kijelzése
- 9 Égő működés jelzése



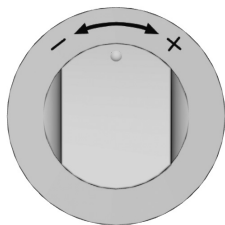


- Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatjuk, vagy egy áram-kimaradást követően a kijelzőn a »META« vagy a »GLAS« szavak láthatók egy ideig, majd a kijelző villogni kezd. A sütő működőképessé tétele érdekében használjuk a (C) és a (D) szenzorokat a napi idő beállítására.
- A szenzorgombok minden egyes érintését sípoló hang kíséri.
- Az »A« szenzorgomb segítségével válasszuk ki a kívánt beállítást. A kiválasztott jel ekkor gyorsan villogni kezd a kijelzőn, jelezve azt a funkciót, amit beállíthatunk vagy megváltoztathatunk. Öt másodperc elteltével a jel lassabban kezd villogni és a beállított idő kerül kijelzésre. A világító jelek kiválasztásra kerültek, de pillanatnyilag nem láthatóak a kijelzőn (6). Mindig a legutóbbi beállítás kerül kijelzésre.
- Ha megérintjük és lenyomva tartjuk az érték-beállító szenzor gombok valamelyikét - (C) vagy (D) -, az arány, amely szerint a beállított érték változik, növekedni fog.
- Két percnél rövidebb áramkimaradás esetén a beállítások aktívak maradnak.



**A szenzor gombok reagálásának javítása érdekében ujjaink legnagyobb felületével érintjük meg őket.**

- A hőfok és más beállítások és beállíthatók egy speciális gomb segítségével, amely a programóra szenzor gombok érintését helyettesíti.



### Az aktuális napi idő beállítása (óra)

- Az aktuális napi idő beállításához nyomjuk meg a beállítás-választó szenzor gombot (A), majd válasszuk ki a jelet (4).
- A (C) és a (D) szenzor gombok segítségével állítsuk be a pontos napi időt.
- A beállítást erősítsük meg az (A) szenzor gomb ismételt megnyomásával; ha az (A) szenzor gombot nem nyomjuk meg, a beállítás néhány másodperc múlva automatikusan megerősítésre kerül.

### Az időzítés funkciók beállítása

A hőfok beállításán túl az elektronikus programóra az időzítés funkciók beállítására is használható. Mindkét beállítás ugyanazon a kijelzőn kerül jelzésre. A kívánt kijelző a megfelelő szenzor gomb vagy (B) megnyomásával állítható be.

A programóra háromféle módon használható a sütő működésének programozására:

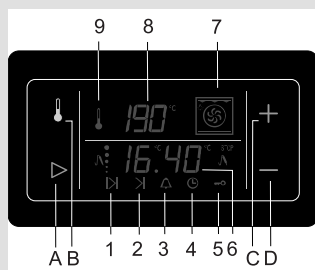
- **Sütési idő beállítása** - a sütő működése azonnal megkezdődik; a beállított időtartam elteltével a sütő automatikusan kikapcsol.
- **Sütési idő végének beállítása** - az az időpont kerül beállításra, amikor a sütő működésének le kell állnia.

- **Késleltetett indítás beállítása** - a sütő működése a kiválasztott időpontban indul el és ér véget.

### A sütési idő beállítása

E program-mód segítségével a sütő működésének időtartama állítható be (sütési idő). A maximális megengedett időtartam 10 óra.

- Az (1) szimbólum kiválasztásához nyomjuk meg az (A) szenzor gombot, majd a (C) és a (D) szenzor gombok segítségével állítsuk be a sütés időtartamát.
- Kapcsoljuk be a sütőt (állítsuk be a kiválasztó gombot és a sütési hőfokot). A beállított időtartam elteltével a sütő automatikusan leáll (sütési idő vége). Sípólás lesz hallható amit bármely gomb megnyomásával kapcsolhatunk ki. Ha egyetlen gomb sem kerül megnyomásra, a sípólás egy perc elteltével kapcsol ki.
- A szimbólum (1) és a sütési idő "0.00" villogni kezd a kijelzőn. Ha újra szeretnénk kezdeni a sütést, nyomjuk meg az (A) szenzor gombot és ha szükséges, állítsunk be egy új sütési időtartamot.



### A sütési idő végének beállítása

Ez a mód lehetővé teszi, hogy beállítsuk a sütési idő végét. A maximális megengedett idő az aktuális napi időhöz képest 10 óra.

- Győződjünk meg róla, hogy jól van-e beállítva a napi idő.
- Az (A) szenzor gomb segítségével válasszuk ki a (2) szimbólumot. A kijelzőn az aktuális napi idő lesz látható. A sütési idő végét a (C) és (D) szenzor gombok segítségével állíthatjuk be.
- Kapcsoljuk be a sütőt (állítsuk be a kiválasztó gombot és a sütési hőfokot). A sütő azonnal működésbe lép és a beállított időpontban kapcsol ki. Ekkor sípólás lesz hallható, amit bármely gomb megnyomásával kikapcsolhatunk. Ha egyetlen gombot sem nyomjuk meg, a sípólás 1 perc múlva áll le.
- A kijelzőn villogni kezd az (1) szimbólum és a sütési idő "0.00". Ha szeretnénk folytatni a sütést, nyomjuk meg az (A) szenzor gombot és állítsunk be új időtartamot, ha szükséges.

### A sütő késleltetett indításának beállítása

Ebben a működési módban két beállítást kell elvégeznünk: a sütési idő (a sütő működésének időtartama) és a sütési idő vége (amikor a sütő működése kikapcsol).

A sütési idő vége az aktuális napi időhöz képest maximum 24 órával később lehet.

- Ellenőrizzük, hogy jól van-e beállítva az aktuális napi idő.
- Először állítsuk be a sütési időt: nyomjuk meg az (A) szenzor gombot az (1) szimbólum kiválasztásához. A (C) és (D) szenzor gombok segítségével állítsuk be a sütés időtartamát / sütési időt.
- Ezt követően állítsuk be a sütés végének időpontját: az (A) szenzor gomb segítségével válasszuk ki a (2) szimbólumot. (Az aktuális napi idő és a sütési idő összege automatikusan megjelenik a

kijelzőn). A (C) és a (D) szenzor gombok segítségével állítsuk be a sütés végének időpontját.

- Az időzítő vámi fog a sütés megkezdésével – ilyenkor mindkét szimbólum (1 és 2) világít.
- Kapcsoljuk be a sütőt (állítsuk be a kiválasztó gombot és a sütési hőfokot). A megfelelő időpontban a sütő automatikusan működésbe lép (ilyenkor a (2) szimbólum kialszik), és akkor kapcsol ki, amikor eltelik a beállított sütési idő. Ekkor sípolás lesz hallható, ami akkor áll le, ha bármely gombot lenyomjuk. Ha egyetlen gombot sem nyomunk meg, a sípolás 1 perc elteltével automatikusan kikapcsol.
- Az (1) szimbólum és a sütési idő "0.00" villogni kezd a kijelzőn. Ha folytatni szeretnénk a sütést, nyomjuk meg az (A) szenzor gombot és állítsunk be új időtartamot, ha szükséges.

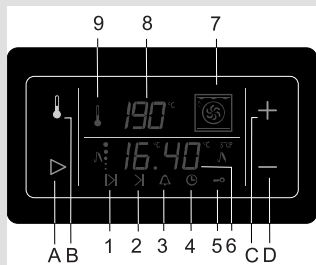
### A figyelmeztetés időzítése

Az óra a sütő működésétől függetlenül is használható, figyelmeztetésként – ilyenkor a beállított idő elteltével hangjelzést ad.

- Az (A) szenzor gomb segítségével válasszuk ki a (3) szimbólumot, majd a (C) és (D) szenzor gombok segítségével állítsuk be, mennyi idő múlva szeretnénk a figyelmeztetést. A maximális megengedett beállítás 10 óra.
- Amikor a beállított idő eltelik, sípolás lesz hallható, amelyet bármely gomb megnyomásával kikapcsolhatunk. Ha egyetlen gombot sem nyomunk meg, a sípolás 1 perc elteltével automatikusan kikapcsol. A (3) szimbólum kialszik.



**A visszaszámlálás utolsó perce másodpercekben kerül kijelzésre.**



### A sípolás erősségének beállítása (hangerő)

A figyelmeztetés erősségét akkor állíthatjuk be, ha semmilyen időzítő funkció nem aktív (csak az aktuális napi idő látható a kijelzőn).

- Nyomjuk meg a (D) szenzor gombot és tartuk lenyomva körülbelül 3 másodpercig; ekkor megjelenik a hangerő jele és az adott szintnek megfelelő sípolás lesz hallható. Az "oooo" jelzi a maximum hangerőt, az "o" pedig a minimumot. A négy hangerő-fokozat közül a (D) szenzor gomb segítségével választhatunk.
- A kiválasztott hangerősséget az (A) szenzor gomb megnyomásával erősíthetjük meg; ha nem nyomjuk meg az (A) szenzor gombot, a beállítás néhány másodperc múlva automatikusan elmentésre kerül.

### A gyerekzár beállítása

**Bekapcsolás:** Az (A) szenzor gomb segítségével válasszuk ki az (5) szimbólumot. A gyerekzárat a (B) és a (C) szenzor gombot megnyomásával kapcsolhatjuk be; a kijelzőn ekkor az "ON" felirat lesz látható. A beállítást az (A) szenzor gomb megnyomásával erősíthetjük meg.

**Kikapcsolás:** A gyerekzár kikapcsolásához nyomjuk meg a (C) vagy a (D) szenzort; a kijelzőn az "OFF" felirat lesz látható.

- Ha a gyerekzárát olyankor kapcsoljuk be, amikor semmilyen időzíteni funkció nincs beállítva (csak az aktuális napi idő kerül kijelzésre), a sütő nem működik és semmilyen beállítás elvégzése nem lehetséges.
- Ha a gyerekzárát olyankor kapcsoljuk be, amikor valamilyen időzíteni funkció aktív, a sütő a beállításnak megfelelően működik tovább, de semmilyen beállítás elvégzése nem lehetséges.

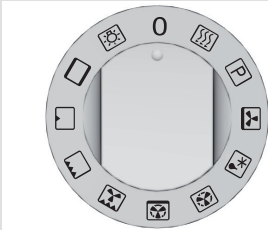
### A kijelző fényerőssége

Éjfél és reggel 6 óra között a kijelző fényereje automatikusan gyengébb, amennyiben semmilyen időzítés nincs beállítva.

### Az időzítések törlése

- A (C) és a (D) szenzor gombok egyidejű megnyomásával és 3 másodpercen át tartó lenyomva tartásával valamennyi időzítés törölhető. A beállított programok automatikusan félbeszakadnak és a kijelzőn az aktuális napi idő lesz látható.
- Az időzítéseket az alábbi módon is törölhetjük: az (A) szenzor gomb segítségével válasszuk ki a kívánt időzítést, majd nyomjuk meg egyszerre a (B) és (C) szenzor gombokat. A beállítások törlésének másik módja, hogy az időzítőt "0.00"-ra állítjuk.

## A sütő működtetése

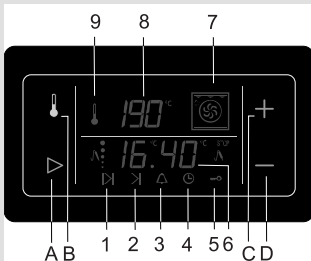


A sütő a be/kikapcsoló és működési mód választó gomb, valamint a hőfok-kijelzős elektronikus programóra segítségével működtethető.

A be/kikapcsoló és működési mód választó gomb

Forgassuk a kiválasztó gombot a kívánt sütési módra. A működési mód és az előre beállított hőfok megjelenik a kijelzőn. A sütő működésbe lép.

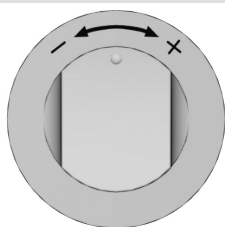
## A sütő hőfokának beállítása



A sütés hőfokát és az időzítés funkciókat az elektronikus programóra segítségével állíthatjuk be:

- Amint a kiválasztó gombot (működési mód választó gomb) elforgatjuk, a megfelelő sütési mód és az előre beállított hőfok megjelenik a kijelzőn; a »C« jelzés néhány másodpercig villog.
- Amíg a »C« jelzés villog, a (C) és a (D) szenzor gombok segítségével beállíthatjuk a kívánt hőfokot, 30°C és 275°C között, 5°C-os lépésenként. Egyes működési módok esetében a maximális hőfok korlátozva van. Ahányszor a szenzor gombot megnyomjuk, a hőfok annyiszor változik lépésenként (5°C); ha a szenzor gombot lenyomva tartjuk, a változás nagyobb lépésekben történik.

- A sütő aktuális hőfokának emelkedése a kijelzőn lesz látható, 5°C-os lépésenként. Amíg a sütő hőfoka 30°C alatt van, a kijelzőn a „—°C” jelzés lesz látható. A (9) szimbólum szintén látható lesz, jelezve, hogy az égők működnek.
- Amikor a beállított hőfok elérésre került, a (9) szimbólum kialszik és rövid sípolás lesz hallható.
- A sütés során a hőfok az égők időnkénti bekapcsolódásával kerül fenntartásra – minden ilyen alkalommal kigyullad a (9) szimbólum.
- A sütési hőfok bármikor megváltoztatható, a (B) szenzor gomb megnyomásával, amit követően villogni kezd a “°C” szimbólum. Ekkor a hőfok a (C) és a (D) szenzor gombok segítségével változtatható.



### A hőfok beállítása egy speciális gomb segítségével (csak egyes modelleknél)

A hőfok és más beállítások is változtathatók egy speciális gomb segítségével, amely a programóra szenzor gombjainak megérintését helyettesíti.

- Forgassuk el a hőfok-választó gombot jobbra vagy balra (az óramutató járásával megegyező vagy azzal ellentétes irányba). Ekkor a kijelzőn megjelenik az aktuálisan beállított hőfok és villogni kezd a “°C” szimbólum.
- A gomb elforgatásával vagy jobb, illetve bal irányban való tartásával a hőfok 5°C-os lépésenként változtatható.

### A sütő gyors előmelegítése



Ezt a rendszert akkor használhatjuk, ha a sütőt gyorsan szeretnénk előmelegíteni a kívánt hőfokra. Ez a mód ideális ételek sütése esetén.

- A megfelelő kiválasztó gomb segítségével válasszuk ki a működési módot [☀].
- A sütő előmelegítése megkezdődik.
- Ha szükséges, változtassuk meg az előre beállított hőfokot.
- Amikor a sütő elérte a beállított hőfokot, a melegítés leáll és sípolás lesz hallható, amit bármely szenzor gomb megnyomásával vagy a kiválasztó gomb elforgatásával kikapcsolhatunk; ha ezt nem tesszük meg a sípolás egy perc elteltével automatikusan kikapcsol.
- A sütő ezzel készen áll a további sütésre.

## A sütő működési módjai

### Sütő világítás

Egyes modellek két belső lámpával rendelkeznek: egy a sütő hátsó falának felső részén, egy pedig a jobb oldalfal közepén található. A sütő világítás önmagában is kiválasztható, bármely más funkció kiválasztása nélkül. Minden más működési mód bekapcsolása esetén a sütő világítása automatikusan bekapcsol, amikor a működési módon kiválasztjuk.

 **Az öntisztító program során a sütő világítása kikapcsolt állapotban van.**

### Felső / alsó fűtés

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

### Széles grill

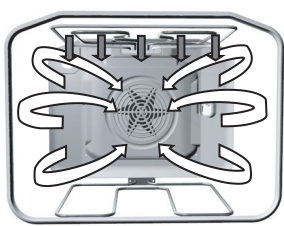
E működési mód esetében a felső égő és az infra égő egyidőben működik. A sütő felső falába integrált infra égő közvetlenül sugározza a meleget. A melegítő hatás növelése érdekében, vagy a sütőrács optimális kihasználása érdekében a felső égőt is bekapcsolhatjuk. Ez a működési mód ideális kisebb hússzeletek,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

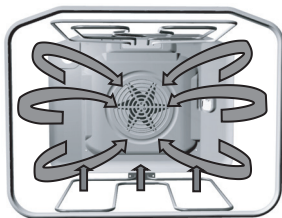
### Grill

Csak az infra égő működik (amelyik Széles grill módban is működik, a felső égővel együtt). Ez a működési mód megfelelő kisebb mennyiségű melegszendvics, grillkolbász készítésekor, vagy egyszerűen kenyérpírtáshoz.

### Grill & légkeverés

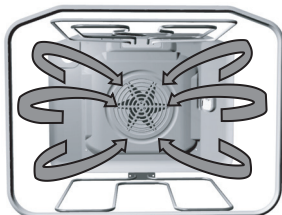
Ebben a működési módban az infra égő és a ventilátor működik. Optimális nagyobb húsdarabok vagy szárnyasok grillezéséhez egy szinten. Ez a működési mód szintén megfelelő ételek pírításához.





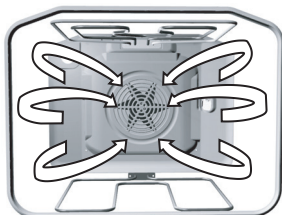
### **Forró levegő és alsó égő**

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, vajos tészták, túrós lepény készítésére.



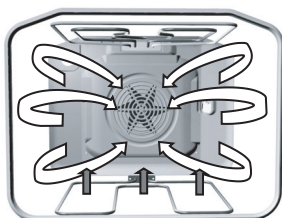
### **Forró levegő**

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



### **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 tészták 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.



### **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, gyümölcsrel töltött sütemény). A hőfok-választó gomb segítségével állítsuk be a hőmérsékletet. Az alsó égő a sütő tisztításakor is használható. Részletek a »Tisztítás és karbantartás« fejezetben olvashatók.



### A sütő öntisztítása - PIROLÍZIS

A PIROLÍZIS program lehetővé teszi a sütő belsejének automatikus tisztítását magas hőmérséklet felhasználásával, aminek köszönhetően a zsírfoltok és egyéb szennyeződések elégnek és hamuvá válnak. Amint a pirolitikus tisztítás program befejeződött és a sütő lehűlt, csak ki kell törölnünk ezt a hamut a készülékből egy nedves ruha segítségével.

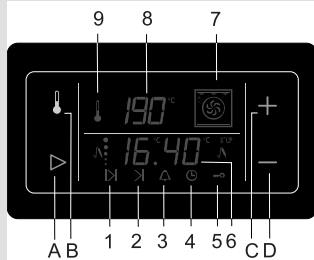


**Az automatikus pirolitikus tisztítási ciklus elindítása előtt olvassuk el figyelmesen és tartsuk be a funkció helyes és biztonságos használatát ismertető Tisztítás és karbantartás részben leírt utasításokat!**



**Az automatikus tisztító program elindítása előtt távolítsuk el a rácsot, a zsírszűrőt, a grillnyársat, az üveg sütőtálat, a hússzondát és minden más tárgyat, ami nem része a sütő felszerelésének.**

### A sütő kikapcsolása

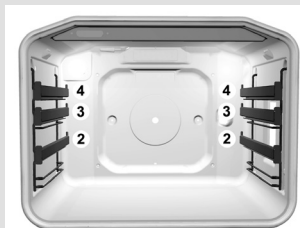
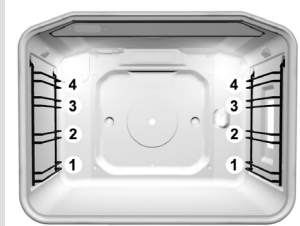
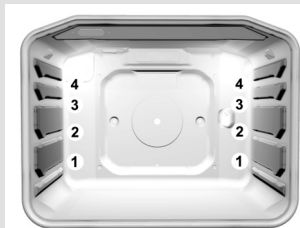


A sütés végeztével forgassuk el a kiválasztó gombot »zero« helyzetbe. Ezzel egyben megszakítunk és törölünk minden időzítési funkciót (lásd az »Időzítő funkciók beállítása« fejezetet); a kijelzőn az aktuális napi idő lesz látható.

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.



## 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.

Krómozott (ezüst) és zománcozott PIROLITIKUS (fekete) sínek.

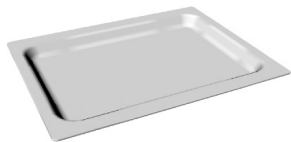


**A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt a krómozott (ezüst) síneket el kell távolítani a sütőből.**



**A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt a kihúzható teleszkópos síneket el kell távolítani a sütőből!**

## Sütő-tartozékok (modelltől függően)



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



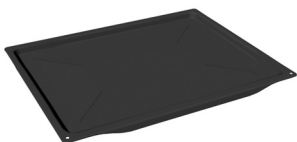
**Ne használjuk a pirolitikus öntisztító programot az üveg sütőtepsi tisztítására!**



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



**Ne használjuk a pirolitikus öntisztító programot a sütőrács tisztítására!**



**A lapos tepsi** csak tészta és sütemények sütésére szolgál.



**A lapos tepsit ne tisztítsuk az automatikus pirolitikus tisztító programmal.**

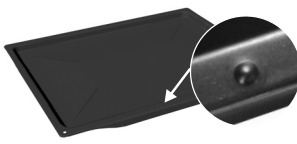


**A mély tepsi** húsok sütésére és piskótatészta készítésére szolgál, valamint csepp tálcaként is használható.



**A mély tepsit ne tisztítsuk az automatikus pirolitikus tisztító programmal.**

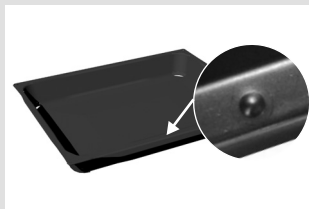
## Pirolitikus tepsik



**A PIROLITIKUS ALACSONY SÜTŐLAP** csak sütemények készítésére szolgál.



**A LAPOS PIROLITIKUS SÜTŐTEPSI** egy ponttal van jelölve (kidomborodik). Ez a tepsi tisztítható az automatikus pirolitikus tisztítóprogrammal is.



A PIROLITIKUS MÉLY TEPSI húsok és szaftos tészták készítésére szolgál, egyben pedig csepp tálcaként is funkcionál.



**A MÉLY PIROLITIKUS SÜTŐTEPSI egy ponttal van jelölve (kidomborodik). Ez a tepsi tisztítható az automatikus pirolitikus tisztítóprogrammal is.**



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

### **Zsírszűrő (modelltől függően)**



A sütő hátsó falán található zsírszűrő védi a ventilátort, a kerek égőt és a sütőt a szennyeződéstől, különösen a zsírtól. Hús sültéskor 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.



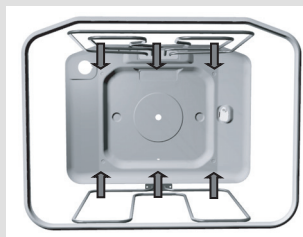
**A pirolitikus öntisztító program elindítása előtt távolítsuk el a zsírszűrőt a sütőből.**

## Tésztasütés

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

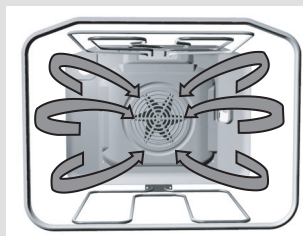
### Utasítások

- 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 használata mellett

- 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-tepsit 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 eltérhet. 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 egy időben, 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 színtel lejjebb, vagy a sütés vége felé kapcsoljuk be az alsó égőt is.

#### **A nedves tölteléssel készült tészta (pl. túróslepény) nem sült át teljesen**

Legközelebb csökkentjük 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 változhatnak.
- 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<br>(alulról) | Hőfok (°C)<br>□ | Szint<br>(alulról) | Hőfok (°C)<br>☼ | Sütési<br>idő (perc) |
|----------------------------------|--------------------|-----------------|--------------------|-----------------|----------------------|
| <b>Édes tészták</b>              |                    |                 |                    |                 |                      |
| 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                |
| <b>Sós tészták</b>               |                    |                 |                    |                 |                      |
| 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                |
| <b>Aprósütemények</b>            |                    |                 |                    |                 |                      |
| 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                |
| <b>Felfújtak</b>                 |                    |                 |                    |                 |                      |
| Rizsfelfújt                      | 1                  | 190-200         | 2                  | 180-190         | 35-50                |
| Francia sajtelfújt               | 1                  | 190-200         | 2                  | 180-190         | 40-50                |
| <b>Fagyasztott tészták</b>       |                    |                 |                    |                 |                      |
| 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)<br> | Sütési idő (perc) |
|-------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Túróslepény (750g túró)<br>- vajas tészta | 2               | 150-160                                                                                         | 65-80             |
| Pizza * - kelt tészta                     | 2               | 200-210                                                                                         | 15-20             |
| Quiche Loraine – vajas tészta<br>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             |

## 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 ráégjen. 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.

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

| Hús típusa                                         | Tömeg (g) | Szint (alulról) | Hőfok (°C)<br> | Szint (alulról) | Hőfok (°C)<br> | Sütési idő (perc) |
|----------------------------------------------------|-----------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Marha</b>                                       |           |                 |                                                                                                 |                 |                                                                                                 |                   |
| 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             |
| <b>Sertés</b>                                      |           |                 |                                                                                                 |                 |                                                                                                 |                   |
| 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             |
| <b>Borjú</b>                                       |           |                 |                                                                                                 |                 |                                                                                                 |                   |
| Borjútekercs                                       | 1500      | 2               | 180-200                                                                                         | 2               | 170-190                                                                                         | 90-120            |
| Borjú bélszín                                      | 1700      | 2               | 180-200                                                                                         | 2               | 170-180                                                                                         | 120-130           |
| <b>Bárány</b>                                      |           |                 |                                                                                                 |                 |                                                                                                 |                   |
| Bárány bélszín                                     | 1500      | 2               | 190-200                                                                                         | 2               | 170-180                                                                                         | 100-120           |
| Birka vesepecsenye                                 | 1500      | 2               | 190-200                                                                                         | 2               | 170-180                                                                                         | 120-130           |
| <b>Vadhús</b>                                      |           |                 |                                                                                                 |                 |                                                                                                 |                   |
| 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           |
| <b>Szárnyas</b>                                    |           |                 |                                                                                                 |                 |                                                                                                 |                   |
| 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           |
| <b>Hal</b>                                         |           |                 |                                                                                                 |                 |                                                                                                 |                   |
| Egész hal                                          | 1000      | 2               | 190-200                                                                                         | 2               | 170-180                                                                                         | 50-60             |
| Hal felfújt                                        | 1500      | 2               | 180-200                                                                                         | 2               | 150-170                                                                                         | 50-70             |

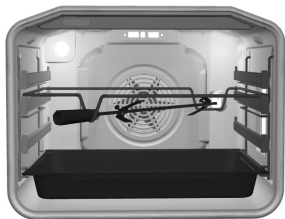
**Megjegyzés:** A javasolt szint a mély tepsire vonatkozik; kisebb edényeket az első vagy a második szinten lévő rácson kell elhelyezni (a mély tepsit ne helyezzük az első szintre).



- 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 felügyeljünk 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 perccel 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 tálcat 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 forgónyáron

### (egyes modelleknél)

- A forgónyárs-készlet egy levehető nyéllel rendelkező forgónyárból és két csavaros, a hús rögzítésére szolgáló villából áll.
- A forgónyárs 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 forgónyárs 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 forgónyárs 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.



**A pirolitikus öntisztító program elindítása előtt távolítsuk el a grillnyárs-készletet a sütőből!**

## Sütési táblázat – széles grill

| Étel típusa                      | Tömeg (g) | Szint (alulról) | Hőfok (°C) | Hőfok (°C) | Sütési idő (perc)            |
|----------------------------------|-----------|-----------------|------------|------------|------------------------------|
| <b>Hús és kolbászk</b>           |           |                 |            |            |                              |
| 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 fasírozott                  | 200g/db   | 4               | 240        | -          | 9-15                         |
| 1/2 csirke                       | 600g      | 2               | -          | 180-190    | 25 (1.oldal)<br>20 (2. old.) |
| <b>Hal</b>                       |           |                 |            |            |                              |
| Lazac szeletek                   | 600       | 3               | 240        | -          | 19-22                        |
| 4 pisztráng                      | 200g/db   | 2               | -          | 170-180    | 45-50                        |
| <b>Pírtott kenyér</b>            |           |                 |            |            |                              |
| 6 szelet fehér kenyér            | /         | 4               | 240        | -          | 1,5-3                        |
| 4 szelet kenyér kevert lisztből  | /         | 4               | 240        | -          | 2-3                          |
| Melegszendvics                   | /         | 4               | 240        | -          | 3,5-7                        |
| <b>Hús / szárnyas*</b>           |           |                 |            |            |                              |
| 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                        |
| <b>Gratinírozott zöldség **</b>  |           |                 |            |            |                              |
| 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, mígy 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 papírtörő 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 üvegtepsit és a rácson helyezzük el.

## Sütési táblázat - grill

| Étel típusa                | Tömeg (g) | Szint (alulról) | Hőfok (°C)<br> | Hőfok (°C)<br> | Sütési idő (perc) |
|----------------------------|-----------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| <b>Húsok és kolbászkok</b> |           |                 |                                                                                                 |                                                                                                 |                   |
| 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               |
| Pirított 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

Ennél a programozási módnál a hús belsejében állíthatjuk be a kívánt hőfokot. 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 HÚSSZONDÁT NEM HASZNÁLJUK A SÜTÉS SZORÁN, A VÉDŐ FÉMDUGASZNAK MINDIG A HELYÉN KELL LENNIE!**



**A pirolitikus tisztítás előtt távolítsuk el a hússzondát a sütőből!**

### A hússütés folyamata szonda használatával:

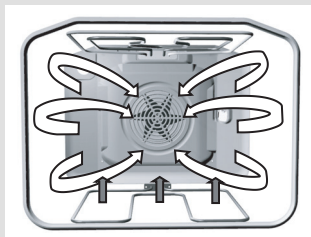
- Távolítsuk el a védő fémdugaszt a sütő bal falán található aljzatból
- A szonda villásdugóját csatlakoztassuk a konnektorba és szúrjuk bele a szondát egy darab húsba (vagy más ételbe). A szonda egy fém dugasszal rendelkezik, amit sütés előtt el kell távolítani és utána visszahelyezni.
- Amint a szondát csatlakoztattuk, a kijelzőn az óra helyett a szonda által mért hőfok lesz látható. Ha ezt megelőzően bármilyen időzítő funkciót állítottunk be, az automatikusan törlésre kerül.

- Az előre beállított hőfokon kívül (80°C), a “°C” jelzés villog néhány másodpercig. Amíg a jelzés villog, a (C) és a (D) szenzor gombok segítségével beállíthatjuk a hőfokot 30°C és 99°C között, 1°C-os lépésenként.
- Ha a “°C” jelzés már nem villog, nyomjuk meg először az (A) szenzor gombot, hogy változtatni tudjunk a szonda cél-hőmérsékletén.
- A működési mód-választó gomb segítségével állítsuk be a kívánt sütési módot. Javasolt az alsó és felső égők használata. A sütő ezt követően működésbe lép.
- A sütés során az étel emelkedő maghőmérséklete állandóan látható a kijelzőn. 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 megfelelő szenzor gomb megnyomásával.
- Amikor az étel elérte a beállított hőfokot, a sütő működése leáll. Kigyullad és villogni kezd a STOP felirat. Sípolás lesz hallható, amit bármely szenzor gomb megnyomásával, vagy a kiválasztó gomb elforgatásával kapcsolhatunk ki; ha egyiket sem tesszük, a sípolás egy perc után automatikusan kikapcsol.
- Kapcsoljuk ki a sütőt és távolítsuk el a hússzondát az ételből, illetve



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

## Befőzés



### Befőzéshez használjuk az alsó égő + ventilátor működési módot

A szokásos módon készítsük elő a tartósítani kívánt élelmiszert és az üvegeket. Használjunk hagyományos befőtt 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 formát venni – ekkor buborékok jelennek meg az üvegben. Tartsuk be az alábbi befőzési táblázatban javasolt főzési időket.

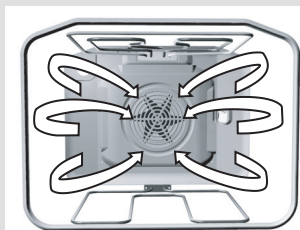
## Befőzési táblázat

| Befőzendő étel        | Mennyiség |  T=170-180°C, forrásig (perc) | A buborékok megjelenése után | Pihentetési idő (a sütőben) (perc) |
|-----------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------|
| <b>Gyümölcs</b>       |           |                                                                                                                |                              |                                    |
| 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                                 |
| <b>Vegetables</b>     |           |                                                                                                                |                              |                                    |
| 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.

## Kiolvasztás



- A sütőben áramló levegő felgyorsíthatja a fagyasztott ételek kiolvasztásának folyamatát. Ehhez állítsuk a sütőt a »Kiolvasztás« opcióra.



**Ha a hőfok-beállító gombot véletlenül aktiváltuk, a sütő jelfénye világítani fog, de az égők nem működnek.**

- Kiolvasztásra alkalmas élelmiszerek a nehéz vagy vajas krémmel töltött sütemények, más sütemények és tészták, kenyér, zsemle és gyorsfagyasztott gyümölcsök.
- Higiéniai okokból a húsok és szárnyasok sütőben való kiolvasztása nem javasolt.  
Ha lehetséges, fordítsuk meg az ételt vagy keverjük meg többször, hogy egyenletesen olvadjon ki.

# 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 szennyeződések; majd öblítsük le vízzel. Ne használjuk a tisztítószerrel közvetlenül a felületeken. Ne használjunk súrolószereket, éles tárgyakat, vagy acélszivacsot, mert azok 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 érintkeznie 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.

## Belső ajtóüveg

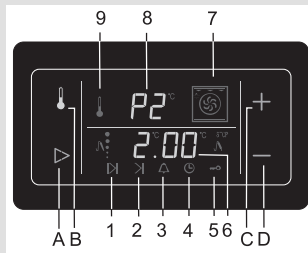
 A belső ajtóüveg speciális taszító filmbevonattal van ellátva. Felületének tisztítására csak kímélő tisztítószerrel (szappanos vizet) és puha, nem karcoló szivacsot használjunk. Ne használjunk súrolószereket, erős tisztítószereket vagy oldószert tartalmazó szereket.

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

## Tisztítás



ábra 1



ábra 2

## Sütő

### 1. Automatikus öntisztító program – PIROLÍZIS

A PIROLÍZIS program lehetővé teszi a sütő belsejének automatikus tisztítását magas hőmérséklet felhasználásával, aminek köszönhetően a zsírfoltok és egyéb szennyeződések elégnének és hamuvá válnak.

Az öntisztító ciklus során a sütő világítása kikapcsolt állapotban van. A pirolitikus tisztítás során kellemetlen szagok szabadulhatnak fel a sütőből.

- ⚠ **Az öntisztítás folyamata során a sütő igen felforrósodik, még kívül is. Ne engedjük a gyerekeket a sütő közelébe!**
- ⚠ **Ne akasszunk gyúlékony tárgyakat, úgymint konyharuhát, a sütőajtó fogantyújára. Tűzveszély!**
- ⚠ **Az öntisztító ciklus elindítása előtt töröljük át a sütőt és tartozékait egy puha ruhával. Az étemaradék, zsíradék és a sülték saftja lángra kaphat az öntisztítás során. Tűzveszély!**
- ⚠ **Az automatikus tisztító program elindítása előtt távolítsuk el a rácsot, a zsírszűrőt, a grillnyársat, az üveg sütőtálat, a hússzondát és minden más tárgyat, ami nem része a sütő felszerelésének**

A pirolitikus öntisztító program elindításához a programválasztó gomb segítségével válasszuk ki a pirolízis programot [P] (1. ábra).

A funkció kiválasztását követően a tisztítás időtartama automatikusan közepes szintre kerül beállításra (P2). A hőmérséklet-kijelzőn (8) a (P2) jelzés, míg az idő-kijelzőn (6) az öntisztító program időtartama 2.00 (2. ábra) villog.

Igény szerint a következő három tisztítási szint állítható be:

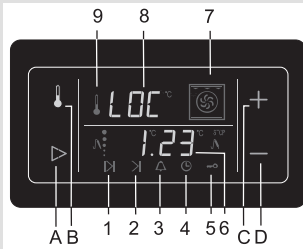
| Szint | Tisztítás intenzitása | Időtartam           |
|-------|-----------------------|---------------------|
| P1    | Alap                  | Körülbelül 90 perc  |
| P2    | Közepes               | Körülbelül 120 perc |
| P3    | Magas                 | Körülbelül 150 perc |

A P2 kijelző villogása közben a + és a – gombok (C és D) segítségével válasszuk ki a tisztítási fokozatot (P1, P2 vagy P3). Az öntisztítás időtartama a kiválasztott fokozatnak megfelelően változik – manuálisan nem változtatható.



A kiválasztott öntisztítási fokozat jóváhagyásához és a program elindításához nyomjuk meg a kiválasztó gombot (B). Amint a program elindul, a sütő világítása kialszik. Az idő-kijelzőn (6) megkezdődik az öntisztító program időtartamának visszaszámlálása.

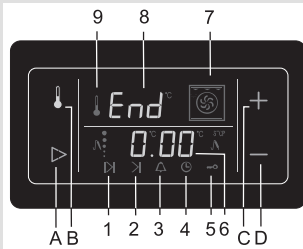
A tisztítási fokozat a hőfok-választó gomb (B) megnyomásával később is megváltoztatható. Ekkor az aktuálisan beállított tisztítási fokozat villogni kezd. Mindaddig, amíg a jelzés villog, a + és a – gombok (C és D) segítségével változtatható a korábban kiválasztott tisztítási fokozat. Az új beállítást a hőfok-választó gomb (B) megnyomásával hagyhatjuk jóvá; amennyiben semmilyen gomb nem kerül megnyomásra, a kiválasztott fokozat automatikusan jóváhagyásra kerül és néhány másodperc elteltével be is kapcsol.



ábra 3

Biztonságunk érdekében a sütő ajtaja az öntisztítási ciklust követően még néhány percre automatikusan zárva marad. Mindaddig, amíg az ajtó zárva van, a hőmérséklet-kijelzőn (8) a LOC jelzés lesz látható (3. ábra).

Az ajtó a program befejezése után még körülbelül 30 percig marad zárva. Amikor az ajtó az öntisztítást követően ismét kinyílik, rövid sípolás lesz hallható, a hőmérséklet-kijelzőn pedig az »End« felirat lesz látható (4. ábra). Ezt követően a programválasztó gomb ismét »off« pozícióba állítható.



ábra 4

- ⚠ **Ne próbáljuk kinyitni a sütő ajtaját az öntisztító ciklus folyamata során. Az öntisztító program félbeszakadhat. Égésveszély!**
- ⚠ **Amikor a pirolitikus ciklus után a sütő ajtaja kinyílik, várjuk meg, amíg a sütő lehül. Amikor a sütő lehült, egy nedves ruha segítségével tisztítsuk meg. Töröljük meg a sütő ajtaját a tömítés környékén és a sarkok körüli felületeket. Ne dörzsöljük vagy kaparjuk a tömítést!**
- ⚠ **A sütőajtó tömítése nem távolítható el. Ezáltal a gyártó nem tehető felelőssé a tömítés eltávolításából eredő károkért.**

### A sütő tartozékainak és kiegészítőinek tisztítása

A pirolitikus öntisztító programok alkalmanként a sütőlapok tisztítására is alkalmazhatók. Használat után tisztítsuk meg őket a hagyományos módon, folyékony mosogatószerrel és töröljük át egy ruhával. Ezután helyezzük el őket a sütő sínjein.

A mély és a lapos zománcozott sütőlapok alkalmasak pirolitikus tisztításra. Lehetséges, hogy a sütőlapok és a sütő belseje részben elszíneződik és megfakul a pirolitikus tisztítás során.

-  **A pirolitikus tisztítás során a sütőlapok csak a második és a harmadik szinten helyezhetők el. A sütő aljához legközelebb eső sinre NEM szabad sütőlapot helyezni.**
-  **A rács, a zsírszűrő, a grillnyárs, az üveg sütőtepsik, a hússzonda és más egyéb eszközök, amelyek nem a sütő tartozékai, nem tisztíthatók a pirolitikus programmal, mert a magas hőfokon megsérülhetnek vagy tönkremehetnek.**

## 2. A sütő hagyományos tisztítása

- A sütőt tisztíthatjuk hagyományos módon (tisztítószer, sütő spray), de csak akkor, ha nagyon szennyezett és különösen makacs szennyeződésekről van szó.

### **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 tisztítószert.
- 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.
- Tisztítószerek vásárlásakor vegyük figyelembe a környezetvédelmi szempontokat és tartsuk be a gyártók utasításait.

### **Praktikus tipp**

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

### **Tartozékok**

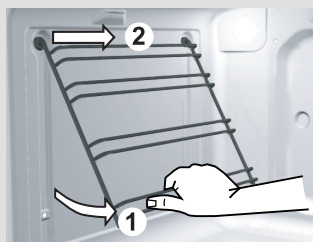
A tartozékokat (tepsik, rács, stb.) meleg víz és általános tisztítószer segítségével tisztítsuk.

### **Zsírszűrő (csak egyes modelleknél)**

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



### A sínrács kivétele

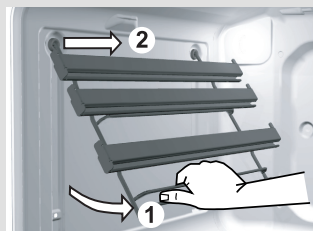
A sütő könnyebb tisztíthatósága érdekében a sínrács eltávolítható.

- 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 pirolitikus tisztítás megkezdése előtt a krómozott (ezüst) síneket el kell távolítani a sütőből.**

### Karbantartás (modelltől függően)



### A teleszkópos kihúzható sínek eltávolítása

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

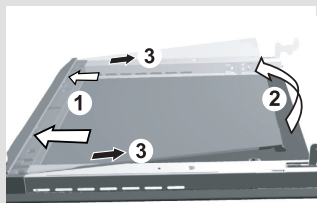
A tisztítást követően egyszerűen helyezzük vissza a sínrácsot – fordított sorrendben követve az utasításokat.



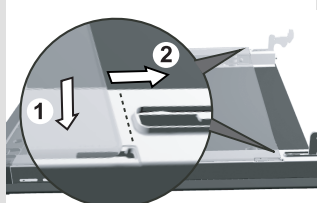
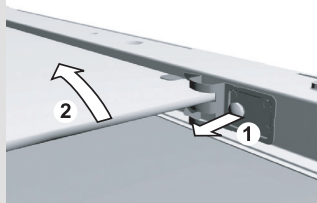
**Ne próbáljuk beolajozni a teleszkópos kihúzható síneket!**



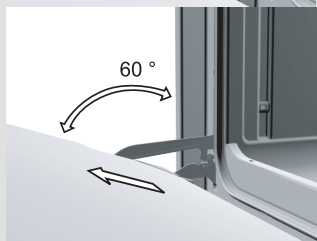
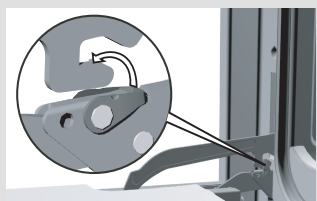
**A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt a kihúzható teleszkópos síneket el kell távolítani a sütőből!**



ábra 1



ábra 3



### Az ajtó belső üvegének eltávolítása (csak a teljesen üvegből készült Premium ajtó esetében)

Az ajtó üvege belülről is megtisztítható, de ehhez az üveget először el kell távolítani.

- Vegyük le a sütő ajtaját (lásd a sütő ajtajának levételéről és visszahelyezéséről szóló részt),
- 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).
- Emeljük ki a belső harmadik üveget (csak egyes modelleknél) úgy, hogy először távolítsuk el az üveg-rögzítők csavarjait és emeljük fel az üveget (2. ábra). Tisztítás előtt távolítsuk el a rögzítőket.

- Helyezzük vissza az ajtót a fenti lépések fordított sorrendben való elvégzésével.

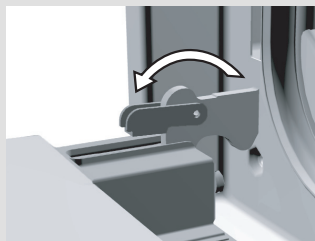
Megjegyzés: Helyezzük az üveget a résbe és toljuk előre (3. ábra)



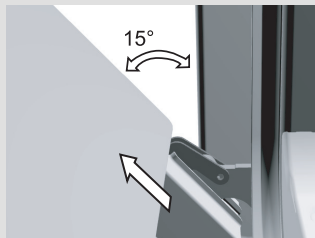
**A belső ajtóüveg speciális, taszító filmréteggel van bevonva. Felületét csak kimélő tisztítószerrel (szappanhab) és puha, nem karcoló szivaccsal tisztítsuk. Ne használjunk erős tisztítószereket, súrolószereket vagy oldószert tartalmazó szereket.**

### 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. Ügyeljünk a bemetszésekre az alsó zsanértartókon, amelyek egybe kellene hogy essenek az első oldal alsó szélének rovátkáival. Amikor az ajtó teljesen nyitott helyzetben van, távolítsuk el a kapcsokat a felső zsanértartókról és fordítsuk vissza vízszintes helyzetbe.



ábra 1



ábra 2

### A sütőajtó levétele és visszatétele egytengelyű zsanérral

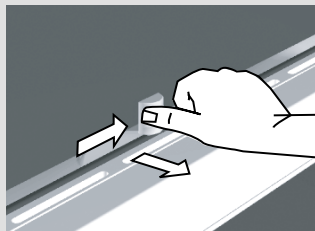
Nyissuk ki teljesen a sütőajtót és forgassuk el a rögzítő bilincseket hátrafelé (1. ábra).

- 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 (2. 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 tartókban, 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 ajtózárat 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.

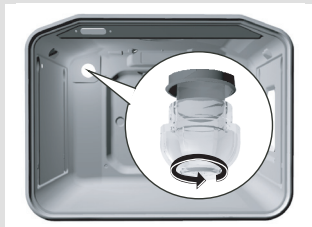
**Megjegyzés:** Ha a készülékhez ajtózár is tartozik, erősítsük a vezérlő panel alá, a zár használati utasításának megfelelően.

### A készülék alkatrészeinek 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.

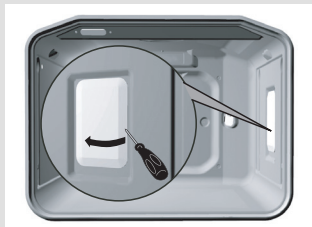


### Sütő izzó

(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.



## 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 válaszolnak, a kijelző lefagyott                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Áramtalanítsuk a sütőt pár percre (távolítsuk el a biztosítékot vagy kapcsoljuk ki a főkapcsolót); ezután csatlakoztassuk újra az elektromos hálózatra és kapcsoljuk be a sütőt</b></li> </ul>                                                                                                                           |
| A fő biztosíték egymás után többször kimegy                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Vegyük fel a kapcsolatot a szervizzel!</b></li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| A sütő belső világítása nem működik                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Az izzócseréje folyamata »A készülék alkatrészeinek cseréje« fejezetben került ismertetésre</b></li> </ul>                                                                                                                                                                                                               |
| A sütő nem melegszik fel...                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Megfelelően került kiválasztásra a hőfok és a működési mód?</li> <li>• Be van zárva a sütőajtó?</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                  |
| A tészta nem sül át...                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eltávolítottuk a zsírszűrőt?</li> <li>• Betartottuk a »Tészta sütése« részben foglalt utasításokat?</li> <li>• <b>Követtük a sütési táblában lévő utasításokat?</b></li> </ul>                                                                                                                                              |
| A programóra irreális számokat mutat vagy kontrollálatlanul kapcsol be és ki | <ul style="list-style-type: none"> <li>• A programóra működése esetén áramtalanítsuk a készüléket néhány percre (távolítsuk el a biztosítékot vagy kapcsoljuk ki a főkapcsolót); ezután csatlakoztassuk újra és állítsuk be a napi időt.</li> </ul>                                                                                                                  |
| A programóra kijelzője villog                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Áramszünet volt, vagy a készüléket éppen most csatlakoztattuk az elektromos hálózatra. Minden beállított idő törlésre került.</li> <li>• A készülék működéséhez állítsuk be a napi időt.</li> <li>• A működés végeztével a sütő kikapcsol, az óra villog. Vegyük ki az ételt a sütőből és kapcsoljuk ki az órát.</li> </ul> |
| A működés jelfénye nem világít...                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktiváltuk a szükséges vezérlőket?</li> <li>• Nem ment ki a hálózati biztosíték?</li> <li>• Megfelelően van beállítva a hőfok-választó és a működési mód-választó gomb?</li> </ul>                                                                                                                                          |

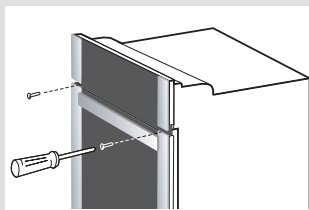
Ha a probléma a fenti utasítások betartása mellett is fennáll, vegyük fel a kapcsolatot a szervizzel. Az olyan hibák elhárítása, amelyek a készülék nem megfelelő csatlakoztatása vagy használata miatt léptek fel, nem képezi a garancia tárgyát. Ilyen esetekben a javítás költségeit a felhasználó viseli.

# Beszereelési 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 fővezetektől. Erre megfelelnek az LS-kapcsolók, biztosítékok.
- A készülék csatlakoztatásához használjunk gumi-bevonatú elektromos kábelt (HO5RRR-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.

## Beszereelés

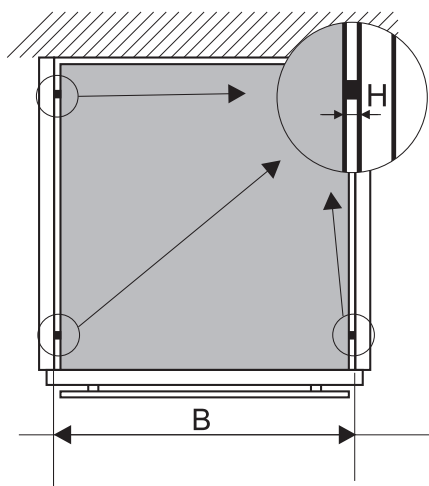
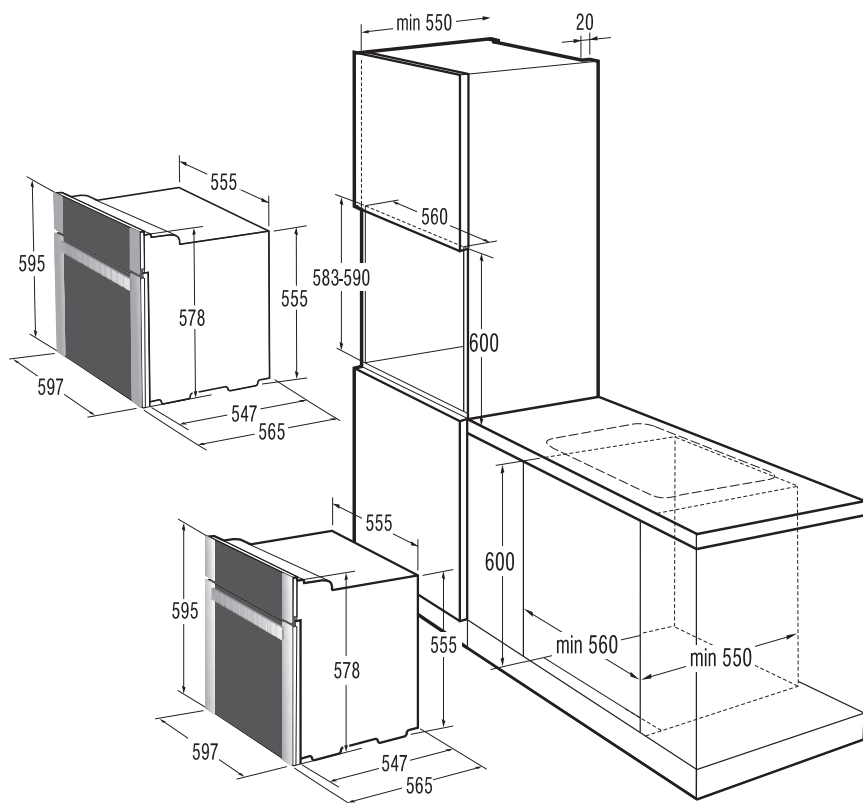


- A konyhabútor furnérját vagy más típusú burkolatát, amelybe a készülék beépítésre kerül hőálló ragasztóval ( $100^{\circ}\text{C}$ ) kell kezelni, ellenkező esetben a burkolat deformálódhat.
- A készülék beszerelése előtt távolítsuk el annak a konyhai, bútorelemnek a hátsó falát amelybe a készülék 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.



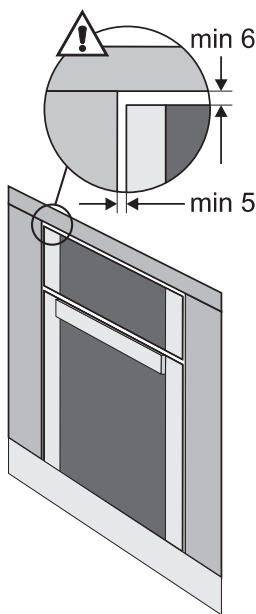
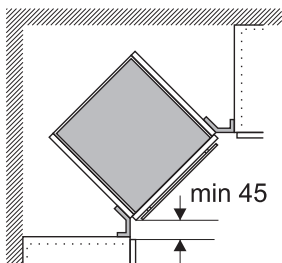
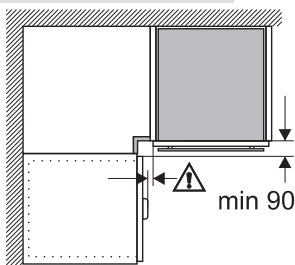
**A készüléket úgy kell a nyílásban elhelyezni, hogy a készülék és a szomszédos szekrény közötti távolság minden oldalon UGYANANNYI legyen. Ha a készülék ily módon elhelyezésre került, a mellékelt csavarok segítségével rögzíteni szükséges.**





Ha a szekrény szélessége nem elegendő a sütő behelyezéséhez, a sütő falaira szerelt távtartókat kisebbekre kell cserélni, amelyek szintén mellékelve vannak a készülékhez (H=8).

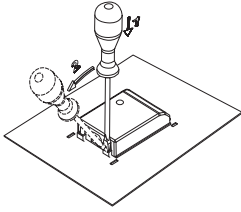
|   |          |            |            |
|---|----------|------------|------------|
| ↔ | <b>B</b> | <b>560</b> | <b>565</b> |
| ⊗ | <b>H</b> | <b>8</b>   | <b>11</b>  |



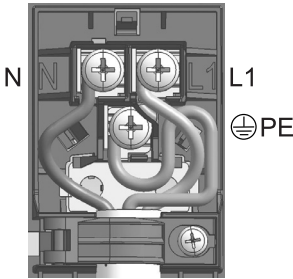
## **Elektromos csatlakoztatás**

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 vezetékét 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 vezeték színe általában fekete, fekete, barna.

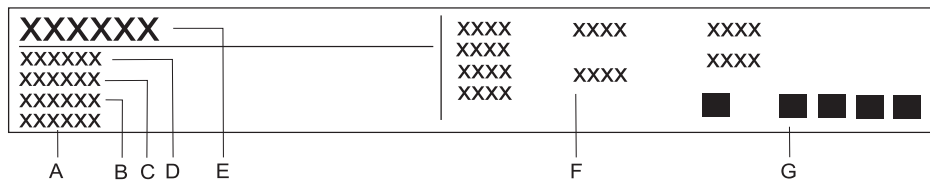
N = neutrális vezeték, általában kék.

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

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

# Műszaki jellemzők

## Adattábla



**A** Szériaszám

**B** Kód

**C** Modell

**D** Típus

**E** Védjegy

**F** Műszaki információk

**G** Megfelelőségi jelölések

FENNTARTJUK MINDEN OLYAN VÁLTOZTATÁS  
JOGÁT, AMELY NEM BEFOLYÁSOLJAA KÉSZÜLÉK  
FUNKCIONALITÁSÁT.

