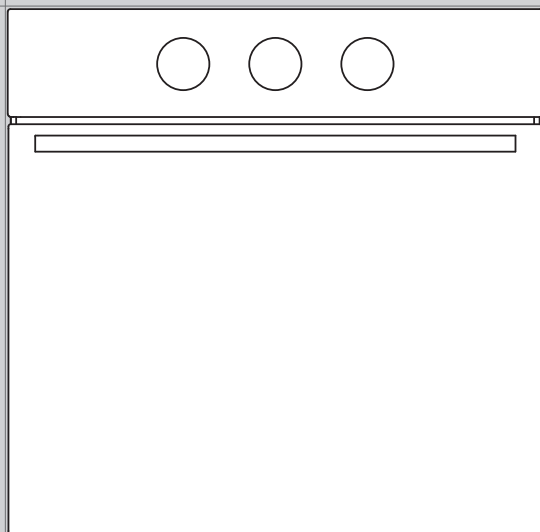


HU

RÉSZLETES UTASÍTÁSOK AZ ELEKTROMOS SÜTŐ HASZNÁLATÁHOZ

gorenje



Köszönjük a készülék
megvásárlásával irántunk tanúsított
bizalmát!

E részletes használati utasítás
célja, hogy megkönnyítse a termék
használatát. Az utasításokon
keresztül a lehető leggyorsabban
megismerkedhet új készülékével.

Győződjön meg róla, hogy sértetlen
terméket kapott. Ha szállítási
sérülést lát a terméket, vegye fel a
kapcsolatot a kereskedővel, akitől
a terméket megvásárolta, vagy a
területi raktárral, ahonnan a kiszállítás
történt. Ezek telefonszáma a számlán
vagy a szállítólevélen található.

A bekötésre és csatlakoztatásra
vonatkozó információk külön
dokumentumban vannak mellékelve.

A használati utasítás honlapunkon is
elérhető:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Fontos információ



Tipp, megjegyzés

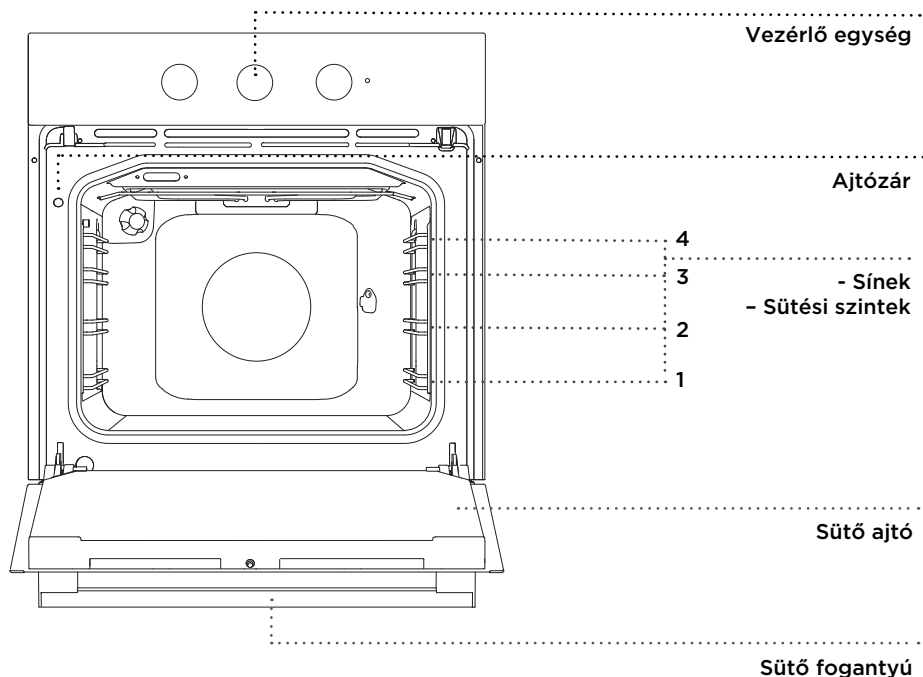
TARTALOM

4 ELEKTROMOS SÜTŐ 8 Technikai információk 9 Vezérlő egység 10 FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK 11 A sütő csatlakoztatása előtt:	BEVEZETŐ
12 A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ HASZNÁLATA ELŐTT	A KÉSZÜLÉK FELKÉSZÍTÉSE AZ ELSŐ HASZNÁLATRA
13 A SÜTÉSI FOLYAMAT LÉPÉSEI (1 - 4) 13 1. Lépés: A FŐZÉSI RENDSZER KIVÁLASZTÁSA 15 2. Lépés: A BEÁLLÍTÁSOK MEGVÁLASZTÁSA 16 3. Lépés: A SÜTÉS MEGKEZDÉSE 16 4. Lépés: A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA 17 A RENDSZEREK (FŐZÉSI MÓDOK) LEÍRÁSA ÉS FŐZÉSI TÁBLÁZATOK	A FŐZÉS LÉPÉSEI
33 KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS 34 Hagyományos sütőtisztítás 35 Az aqua clean funkció használata a sütő tisztítására 36 A rögzített és teleszkópos sínek kivétele és tisztítása 37 A katalitikus betétek elhelyezése 38 A sütőtér felső részének tisztítása 39 A sütő ajtajának levétele és visszahelyezése 41 Az ajtóüveg eltávolítása és visszahelyezése 42 Az izzó cseréje	TISZTÍTÁS & KARBANTARTÁS
43 HIBAELHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT 44 HULLADÉK-KEZELÉS	HIBAELHÁRÍTÁS
45 TESZTFŐZÉS	EGYÉB

ELEKTROMOS SÜTŐ

(A SÜTŐ ÉS TARTOZÉKAINAK ISMERTETÉSE - MODELLTŐL FÜGG)

Az ábrán az egyik beépíthető modell látható. Mivel a készülékek, amelyekre ez a használati utasítás készült, különböző felszereltségűek lehetnek, a dokumentum tartalmazhatja olyan funkciók vagy tartozékok leírását is, amelyek az Ön készülékénél nem találhatók meg.



BENYOMHATÓ GOMB

Nyomja be egy kicsit a gombot, amíg ki nem ugrik; azután forgassa el.



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

JELFÉNYEK

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

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

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

SÍNEK

A sínek 4 szinten teszik lehetővé az ételkészítést. (a szintek számozása alulról felfelé történik).

A 3. és a 4. szintek grillezésre szolgálnak.

TELESZKÓPOS KIHÚZHATÓ SÍNEK

A teleszkópos, kihúzható sínek a 2., 3., és 4. szinteken helyezhetők el. A sínek teljesen vagy részben húzhatók ki.

SÜTŐAJTÓ-KAPCSOLÓ

A kapcsoló kikapcsolja a fűtést és a ventilátort a sütőben, ha a készülék ajtaja működés közben kinyitásra kerül. Ha az ajtó becsukódik, a kapcsoló ismét aktiválja a fűtést.

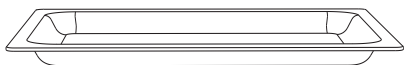
VENTILÁTOR

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

A HŰTŐVENTILÁTOR MEGHOSSZABBÍTOTT MŰKÖDÉSE

A sütő kikapcsolását követően a ventilátor egy ideig még működik, a készülék hűtése érdekében.

A SÜTŐ TARTOZÉKAI ÉS KIEGÉSZÍTŐI



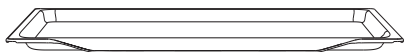
Az **ÜVEG SÜTŐTÁL** valamennyi sütési mód esetében használható. Tálaló tálként is használható.



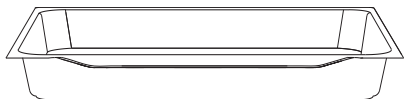
A **RÁCS** grillezésre szolgál, vagy alátétként funkcionálhat tepsikhez, sütőtálakhoz, amik az ételt tartalmazzák.



A rács biztonsági zárral van ellátva. Ezért ha ki szeretné venni a sütőből, emelje meg egy kicsit az elejét.



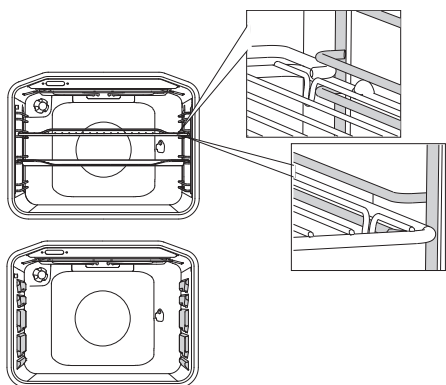
A **LAPOS SÜTŐTEPSI** tészták és sütemények sütésére szolgál.



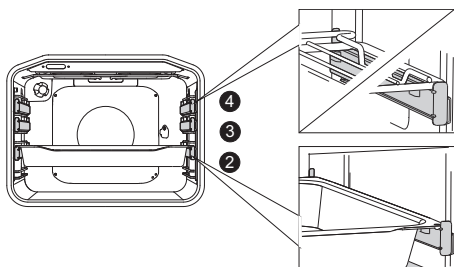
A **MÉLY SÜTŐTEPSI** hús és szaftosabb tészta sütésére szolgál. Funkcionálhat csepp tálcaként is.



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



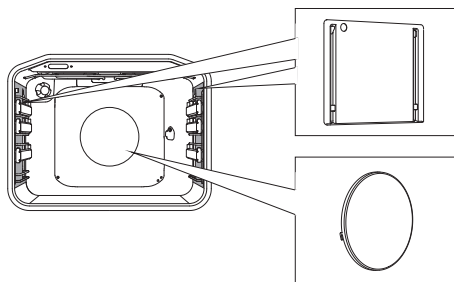
A rácsot és a tepsiket mindig a két fémsín közötti mélyedésbe kell becsúsztatni.



Kihúzható teleszkópos sínek esetében először húzza ki az egyik szint sínjeit, helyezze rájuk a rácsot vagy a tepsit, majd tolja be őket a kezével olyan mélyre, amennyire csak lehet.



Ha a teleszkópos sínek teljesen betolásra kerültek a sütőbe, csukja be a sütő ajtaját.



A KATALITIKUS BETÉTEK

megakadályozzák, hogy a szétfröccsent zsír a sütő falaira tapadjon.

A ZSÍRSZŰRŐ

védi a ventilátort, a kerek égőt és a sütőt a nem kívánt szennyeződésektől. Hús sütésekor is használható, tészta sütésekor viszont vegye ki a sütőből.



A NYÁRS

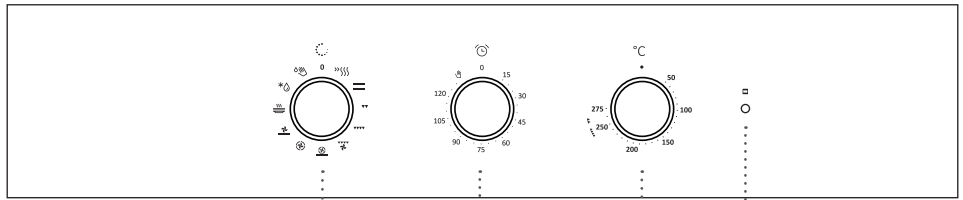
shús sütésekor használatos. A szett egy nyárstartóból, egy csavarokkal ellátott nyársból és egy levehető nyélből áll.



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

TECHNIKAI INFORMÁCIÓK

(MODELLTŐL FÜGGŐEN)



1 KIVÁLASZTÓ
GOMB

2 VISSZASZÁM-
LÁLÓ IDŐZÍTŐ
(modelltől függően)

3 HŐFOK

4 SÜTŐ
VEZÉRLÉSE

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

MEGJEGYZÉS:

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

VEZÉRLŐ EGYSÉG

(MODELLTŐL FÜGGŐEN)

XXXXXX	220-240V ~	Pn _{max} : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXXX			

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

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK



OLVASSA ÁT ALAPOSAN A HASZNÁLATI UTASÍTÁST ÉS ŐRIZZE MEG, MERT A KÉSŐBBIEKBEN IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ.

A készüléket 8 évesnél idősebb gyerekek vagy csökken fizikális, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve olyan személyek, akik nem rendelkeznek a készülék biztonságos használatához szükséges tapasztalattal és tudással, csak abban az esetben használhatják, ha felügyeletük biztosított, illetve ha megfelelő útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, valamint ha megértették a készülék használatával járó veszélyeket. Ne engedje, hogy a gyerekek játsszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását nem végezhetik gyerekek felügyelet nélkül.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék és egyes részei a használat során igen felforrósodhatnak. Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg a fűtőszálakat. A 8 éven aluli gyerekeket folyamatosan felügyelni szükséges.

A készülék a használat során igen felforrósodhat. Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg a fűtőszálakat.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék egyes részei a használat során igen felforrósodhatnak. Tartsa távol a gyerekeket a sütőtől.

Csak olyan hőfok-szondát használjon, ami ehhez a készülékhez javasolt.

FIGYELMEZTETÉS: Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében izzócsere előtt áramtalanítsa a készüléket.

A sütő tisztítására ne használjon súrolószereket vagy éles fém kaparót, mivel ezek megsérthetik a felületet vagy a zománc

védőréteget. Az ilyen sérülések az üveg repedését idézhetik elő.

A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítóeszközöket, mivel ezek áramütés okozhatnak.

A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy speciális vezérlő rendszerrel működtetni.

A készülék háztartásban való használatra készült. Ne használja más célokra, úgymint a helyiség fűtésére, házi kedvencek vagy más állatok, papír, textil, fűszerek, stb. szárítására, mivel ez sérüléshez vagy tűzveszélyhez vezethet.

A készüléket csak szakképzett szerelő csatlakoztathatja az elektromos hálózatra. A készülék saját kezűleg történő szerelése, illetve nem szakképzett személy részéről történő javítása komoly sérülés kockázatát hordozza magában, illetve az ilyen beavatkozások következtében a termék is megsérülhet.

Ha más, a sütő közelében elhelyezkedő készülékek csatlakozó kábele becsípődik a sütő ajtajába, a kábel sérülése következtében rövidzárlat keletkezhet. Ezért ügyeljen rá, hogy a többi háztartási készülék csatlakozó kábele biztonságos távolságban legyen a sütőtől.

Ha a csatlakozó kábel sérült, azt csak a gyártó vagy szakképzett szerelő cserélheti ki, a veszélyek elkerülése érdekében.

Ne fedje be a sütő falait alufóliával és ne helyezzen a sütő aljára tepsiket vagy más edényeket. Az alufólia akadályozza a levegő áramlását a sütőben, gátolja a főzési folyamatot és tönkre teszi a zománcréteget.

A sütő ajtaja működés közben igen felforrósodhat. Az erősebb védelem érdekében az ajtóba egy harmadik üvegréteg is beépítésre került, így csökkentve a külső felület hőmérsékletét (csak egyes modelleknél).

A sütő ajtajának zsanérjai túlzott terhelés esetén megsérülhetnek. Ne helyezzen nehéz edényeket a sütő nyitott ajtajára és a sütő tisztítása közben ne támaszkodjon a nyitott sütőajtóra. Soha ne álljon rá a sütő nyitott ajtajára és ne engedje, hogy a gyerekek ráüljenek.

Ügyeljen rá, hogy a szellőzőnyílások soha ne legyenek befedve vagy eltömődve semmilyen módon.

A SÜTŐ CSATLAKOZTATÁSA ELŐTT:



A készülék csatlakoztatása előtt olvassa át alaposan a használati utasítást. A készülék nem megfelelő csatlakoztatása vagy használata miatt szükségessé váló javítás vagy egyéb követelés esetén a garancia nem érvényesíthető.

A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ HASZNÁLATA ELŐTT

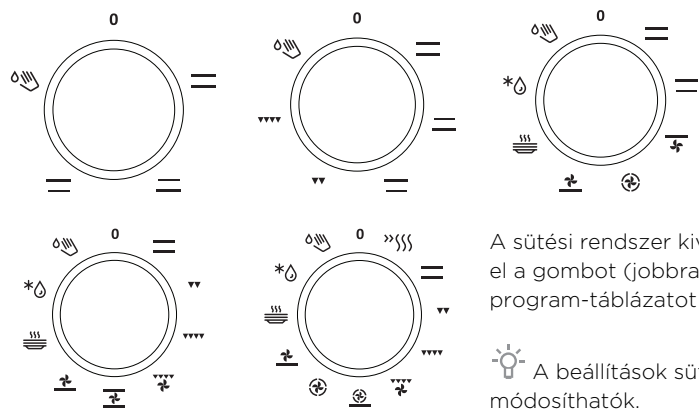
A készülék kézhezvételét követően távolítsa el róla minden kiegészítőt, a szállításhoz használt eszközöket is.

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

Amikor a sütő első alkalommal melegszik fel, az új készülékekre jellemző tipikus szag lesz érezhető. Az első használat közben szellőztesse alaposan a helyiséget.

A SÜTÉSI FOLYAMAT LÉPÉSEI (1 - 4)

1. LÉPÉS: A FŐZÉSI RENDSZER KIVÁLASZTÁSA



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

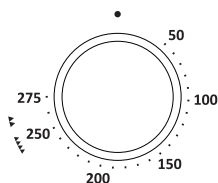
A beállítások sütés közben is módosíthatók.

RENDSZER	LEÍRÁS	JAVASOLT HŐFOK (°C)
FŐZÉSI RENDSZEREK		
»»»»»	GYORS MELEGÍTÉS Ez a funkció akkor hasznos, ha a sütőt a lehető leggyorsabban szeretné a kívánt hőfokra felmelegíteni. Ez a funkció nem alkalmas ételkészítésre. Ha a sütő elérte a kívánt hőfokot, a melegítés leáll.	160
— —	FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ A sütő alján illetve a sütőtér tetején elhelyezett égők egyenletesen sugározzák a hőt a sütő belsejébe. Csak egy szinten lehetséges a tészta vagy hús sütése.	200
— —	FELSŐ ÉGŐ Csak a sütőtér tetején elhelyezett égő sugározza a hőt az ételre. Ételek tetejének pirítására ideális (a sütés végén).	180
— —	ALSÓ ÉGŐ Csak a sütő alján elhelyezett égő sugározza a hőt. Az étel alsó részének pirítására ideális.	180
▼▼	GRILL Csak a grill égő (a nagy grill szett része) működik. Ez az üzemmód ideális kisebb mennyiségű megszendvics, kolbász sütésére vagy kenyér pirítására.	240

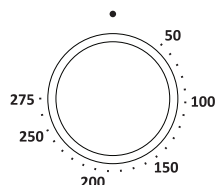
RENDSZER	LEÍRÁS	JAVASOLT HŐFOK (°C)
▼▼▼	NAGY GRILL A felső égő és a grill égő működik. A hőt közvetlenül a sütőtér felső részén elhelyezett grill égő sugározza. A melegítő hatás növelése érdekében a felső égő is működik. Ez a kombináció ideális kisebb mennyiségű melegszendvics, kolbász sütésére vagy kenyér pirítására.	240
▼▼▼ ✻	GRILL VENTILÁTORRAL A grill égő és a ventilátor működik. Ez a kombináció ideális húsok grillezésére, valamint nagyobb darab húsok és csirke sütésére egy szinten. Ez az üzemmód használható gratinírozott ételek készítésére és ropogós kéreg sütésére.	170
✻	FELSŐ ÉGŐ ÉS VENTILÁTOR A felső égő és a ventilátor működik. Ez az üzemmód ideális nagyobb darab húsok és csirke sütésére. Gratinírozott ételek készítésére szintén használható.	170
☼	FORRÓ LEVEGŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ Az alsó égő, a kerek égő és a ventilátor működik. Ez az üzemmód ideális pizzák, szaftos sütemények, gyümölcstorták, kelt tészták és aprósütemények sütésére, egyszerre több szinten.	200
☼	FORRÓ LEVEGŐ A kerek égő és a ventilátor működik. A sütőtér hátsó falán elhelyezett ventilátor gondoskodik arról, hogy a forró levegő folyamatosan keringjen a sült vagy a tészta körül. Ez az üzemmód ideális húsok és tészták sütésére, egyszerre több szinten.	180
✻	ALSÓ ÉGŐ ÉS VENTILÁTOR Ez az üzemmód ideális kelt, de nem magasra kelő tészták sütésére, valamint befőzésre.	180
✻	ALSÓ ÉS FELSŐ ÉGŐ VENTILÁTORRAL Mindkét égő és a ventilátor is működik. A ventilátor gondoskodik a forró levegő egyenletes keringéséről a sütőben. Ez az üzemmód ideális tészták sütésére, kiolvasztásra, gyümölcsök és zöldségek szárítására.	180
☼☼☼	TÁNYÉRMELEGÍTÉS Ez a funkció az edények (tányérok, csészék) tálalás előtti melegítésére szolgál – így az ételek tovább melegen tarthatók.	60
*☼	KIOLVASZTÁS A levegő keringetése égők használata nélkül. Csak a ventilátor működik. Ez az üzemmód az ételek lassú kiolvasztására szolgál.	-
☼✋	AQUA CLEAN Csak az alsó égő sugározza a hőt. Ez a funkció ideális a foltok és ételmaradékok eltávolítására a sütőből. A program 30 percig tart.	70

2. LÉPÉS: A BEÁLLÍTÁSOK MEGVÁLASZTÁSA

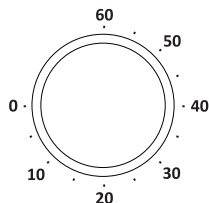
A SÜTÉSI HŐFOK BEÁLLÍTÁSA



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

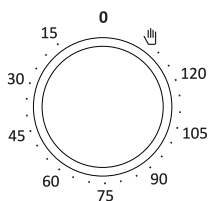


AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA



VISSZASZÁMLÁLÓ

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



A KIKAPCSOLÁS IDŐZÍTÉSE (időzítés kapcsoló)

Először válassza ki a sütési rendszert és a hőfokot.

A gomb óramutató járásával megegyező irányba való elforgatásával állítsa be az időt. A beállított időtartam elteltével a kiválasztott sütési rendszer kikapcsol.



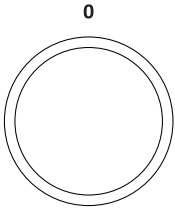
Ha nem szeretné használni az időzítés kapcsolót, vagy ha az időtartam 15 percnél rövidebb, vagy 120 percnél hosszabb, a manuális beállítás javasolt. A jel (kéz) kiválasztásához forgassa el a gombot balra. Ha a gomb "O" pozícióban van, a sütő nem fog működni.

3. LÉPÉS: A SÜTÉS MEGKEZDÉSE

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

4. LÉPÉS: A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA

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



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

A RENDSZEREK (FŐZÉSI MÓDOK) LEÍRÁSA ÉS FŐZÉSI TÁBLÁZATOK

Ha az elkészíteni kívánt ételt nem találja a főzési táblázatban, keressen egy hozzá hasonló ételt.

A kijelzett információ egy szinten való főzésre vonatkozik.

Egy javasolt hőfok-tartomány van megjelölve. Kezdje az alacsonyabb hőfok-beállítással és növelje, ha úgy látja, hogy az étel nem pirul eléggé.

A főzési időtartama hozzávetőleges becsült érték, és bizonyos feltételek függvényében változhat.

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

Csak akkor melegítse elő a sütőt, ha a recept vagy a használati utasítás táblázatai alapján szükséges. Az üres sütő melegítése sok energiát igényel. Így például sok energia megtakarítható azzal, ha többféle tésztát vagy több pizzát közvetlenül egymás után sütünk és nem kell a sütőt többször előmelegíteni.

Használjon sötét, fekete szilikonnal bevont vagy zománcozott tepsiket, mert ezek jól vezetik a hőt.

Ha sütőpapírt használ, ügyeljen rá, hogy az magas hőfokon is hőálló legyen.

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

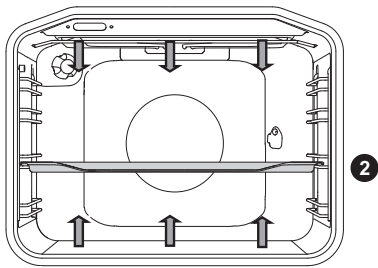
Sütemények készítésekor mindig távolítsa el a zsírszűrőt a sütőből.

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

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

FŐZÉSI MÓDOK

FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ



A sütő alján és tetején elhelyezett égők egyenletesen sugározzák a hőt a sütő belsejébe.

Hús sütése:

Használjon zománcozott, edzett üveg, agyag, vagy öntöttvas tálat vagy tepsit. A rozsdamentes acélból készült edények nem megfelelőek, mert erősen visszaverik a hőt. A sütés során öntsön a tepsibe elegendő folyadékot, hogy a hús ne égjen le. Fordítsa meg a húst a sütés közben. A sült szaftosabb lesz, ha sütés közben lefedi az edényt.

Étel	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Sertéssült	1500	2	190-200	120-130
Sertés lapocka	1500	2	190-200	120-140
Sertés rolád	1500	2	190-200	120-140
Fasírt	1500	2	200-210	60-70
Marhasült	1500	2	190-210	120-140
Bélszín, jól átsült	1000	2	200-210	40-60
Borjú rolád	1500	2	180-200	90-120
Bárány pecsenye	1500	2	190-200	100-120
Nyúl pecsenye	1500	2	190-200	100-120
Szarvascomb	1500	2	190-200	100-120
Pizza *	/	2	220	25
Csirke	1500	2	200	80
HAL				
Párolt hal	1000	2	210	50-60

Használja ezt az üzemmódot csirke sütésére, ha a készülék nem rendelkezik üzemmóddal.

Használja azet az üzemmódot pizza sütésére, ha a készülék nem rendelkezik üzemmóddal.

Tészta sütése

Csak egy szintet használjon, és sötét színű tepsiben süssön. Világos színű tepsit használata esetén a tészta kevésbé sül át, mert az ilyen edények visszaverik a hőt.

A tepsiket mindig a rácsra tegye. Ha a sütőhöz tartozó tepsit használja, vegye ki a rácsot. A sütő előmelegítése esetén a sütési idő rövidebb lesz.

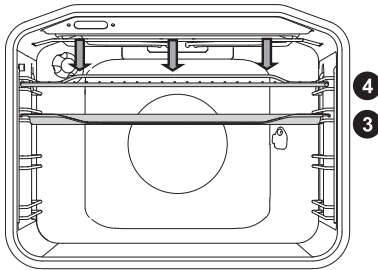
Étel	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
TÉSZTA			
Zöldségfelfújt	2	190-200	30-35
Édes felfújt	2	190-200	30-35
Zsemle *	2	200-220	30-40
Kenyér *	2	180-190	50-60
Fehér kenyér *	2	180-190	50-60
Hajdina kenyér *	2	180-190	50-60
Teljes kiőrlésű kenyér *	2	180-190	50-60
Rozskenyér *	2	180-190	50-60
Tönköly kenyér *	2	180-190	50-60
Diós kalács	2	180	55-60
Piskóta torta *	2	160-170	25-30
Túrós kalács	2	170-180	65-75
Cupcake	2	170-180	25-30
Aprósütemény leveles tésztából	2	200-210	25-30
Káposztás pirog	2	185-195	25-40
Gyümölcs torta	2	150-160	40-50
Habcsók	2	90	120

Kérdés	Megoldás
Megsült a sütemény?	• Szűrjön a tésztába felülről egy fa fogpiszkálót vagy egy villát. Ha nem tapad rá a tészta, amikor kihúzza, akkor már megsült. • Kapcsolja ki a sütőt és használja ki a fennmaradó hőt.
Összeesett a tészta?	• Ellenőrizze a receptet. • Következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot. • Ügyeljen a keverés időtartamára, amikor kis mixert, habverőt használ.
A tészta alja túl világos?	• Használjon sötét színű tepsit. • Helyezze a tepsit egy szinttel lejjebb és kapcsolja be az alsó égőt a sütés vége felé.
A nedves töltelékkel töltött sütemény nem sült át?	• Állítsa a sütőt magasabb hőfokra és süsse hosszabb ideig a tésztát.



A mély tepsit ne tegye az első szintre.

NAGY GRILL, GRILL



Ha a nagy grillen grillez ételeket, a felső égő és a sütőtér felső részén található grill égő működik.

Ha normál (nem nagy) grill funkcióval grillez, csak a grill égő (a nagy grill szett egy része) fog működni.

Melegítse elő az infravörös (grill) égőt 5 percre.

Felügyelje a sütés teljes folyamatát, mert a magas hőfok miatt a hús gyorsan megéghet. A grillezés ideális kolbászok, hússzeletek és halak (steak, szeletek, lazacsteak vagy filé, stb.) ropogósra sütésére – zsírszegény módon, vagy kenyér pirítására.

Amikor közvetlenül a rácson grillez, kenje meg a rácsot olajjal, hogy a hús ne tapadjon rá és a negyedik szintre helyezze be a sütőbe. Az első vagy a második szintre tegye be alá a csepp tálcát. Amikor tepsiben lévő ételeket grillez, ügyeljen rá, hogy elegendő folyadék legyen alatta, hogy ne égjön oda. Sütés közben fordítsa meg a húst.

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

Grillezési táblázat – kis grill

Ételtípus	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Beefsteak, véres	180 g / darab	3	240	18-21
Sertéstarja szeletek	180 g / darab	3	240	18-22
Hússzeletek / darabok	180 g / darab	3	240	20-22
Grillkolbász	100 g / darab	3	240	11-14
PIRÍTOTT KENYÉR				
Pirított kenyér	/	4	240	3-4
Melegszendvics	/	4	240	5-7

Grillezési táblázat - nagy grill

Ételtípus	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Beefsteak, véres	180 g / darab	3	240	14-16
Beefsteak, jól átsült	180 g / darab	3	240	18-21
Sertéstarja szeletek	180 g / darab	3	240	19-23
Hússzeletek / darabok	180 g / darab	3	240	20-24
Borjúszelet	180 g / darab	3	240	19-22
Grillkolbász	100 g / darab	3	240	11-14
Löncshús (Leberkäse)	200 g / darab	3	240	9-15
HAL				
Lazacszeletek/filé	600	3	240	19-22
PIRÍTOTT KENYÉR				
6 szelet fehér kenyér	/	4	240	1.5-3
4 szelet kevert lisztből készült kenyér	/	4	240	2-3
Melegszendvics	/	4	240	3.5-7

Amikor tepsiben lévő ételeket grillez, ügyeljen rá, hogy elegendő folyadék legyen alatta, hogy ne égjen oda. Sütés közben fordítsa meg a húst.

Ha pisztrángot süt, törölje a halat szárazra egy papírtörülő segítségével. Szórjon a belsejébe fűszereket, majd kenjen rá kívülről olajat és helyezze a rácsra. Ne fordítsa meg grillezés közben.

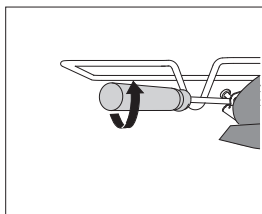
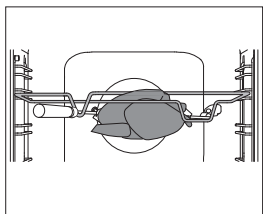
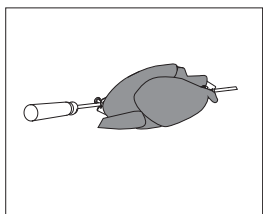
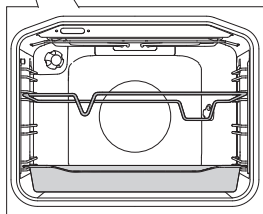
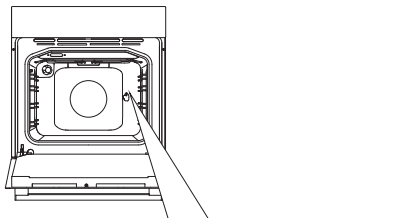


A grill (infravörös) égő használata közben tartsa mindig zárva a sütő ajtaját.

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

Sütés a nyárs segítségével (modelltől függően)

Nyárs használata mellett a maximális hőfok 240°C lehet.



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

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

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

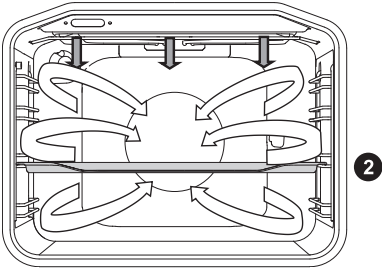
4 Vegye le a nyárs nyelét és csukja be a sütő ajtaját.

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



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

GRILL LÉGKEVERÉSSSEL

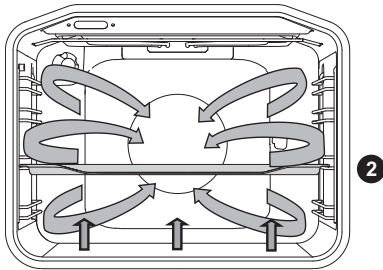


Ennél a működési módnál a grill égő és a ventilátor működik egyidőben. Ideális hús, hal és zöldség grillezésére.

(Lásd a GRILL üzemmódnál leírt funkciókat és tippeket.)

Étel	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok	Sütési idő (perc)
HÚS				
Kacsa *	2000	2	150-170	80-100
Sertéssült	1500	2	160-170	60-85
Sertéstarja	1500	2	150-160	120-160
Sertéscomb	1000	2	150-160	120-140
Fél csirke	600	2	180-190	25 (egyik oldal) 20 (másik oldal)
Csirke	1500	2	190	30 (egyik oldal) 30 (másik oldal)
HAL				
Pisztráng*	200 g/darab	2	170-180	45-50

FORRÓ LEVEGŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ

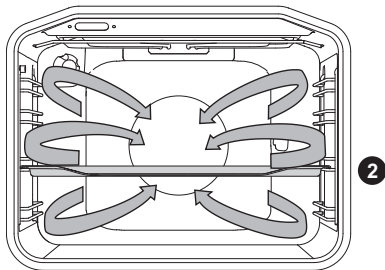


Az alsó égő, a kerek égő és a forró levegő ventilátor működik. Ideális pizza, almás pite és gyümölcstorta készítésére.

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

Étel	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
Túrós kalács, omlós tészta	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, omlós tészta	2	180-200	35-40
Almás kalács, kelt tészta	2	150-160	35-40
Almás rétes, rétestészta	2	170-180	45-65

FORRÓ LEVEGŐ



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

Hús sütése:

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

A sütés során öntsön a tepsibe elegendő folyadékot, hogy a hús ne égjen le. Fordítsa meg a húst a sütés közben. A sült szaftosabb lesz, ha sütés közben lefedi az edényt.

Étel	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Sertéssült, bőrös	1500	2	170-180	140-160
Sertés oldalas	1500	2	170-180	120-150
Kacsa	1700	2	160-170	120-150
Liba	4000	2	150-160	180-200
Pulyka	5000	2	150-170	180-220
Csirkemell	1000	2	180-190	70-85
Töltött csirke	1500	2	170-180	100-120

Tészta sütése

Előmelegítés javasolt.

A kekszek és aprósütemények lapos tepsikben egyszerre több szinten is süthetők (2. és 3. szint). Ügyeljen rá, hogy a sütési idő különböző lehet akkor is, ha egyszerre helyezte be a tepsiket. A felső tepsiben elhelyezett kekszek gyorsabban készülhetnek el, mint az alsóban lévők.

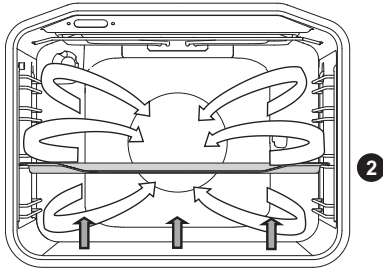
A tepsiket mindig a rácson helyezze el. Ha a sütőhöz tartozó tepsit használja, vegye ki a rácsot. Az egyenletes sülés érdekében ügyeljen rá, hogy a sütemények azonos vastagságúak legyenek.

Étel	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
TÉSZTA			
Kalács	2	150-160	45-60
Piskóta tészta	2	150-160	25-35
Morzsasütemény	2	160-170	25-35
Gyümölcstorta, piskóta tésztából	2	150-160	45-65
Szilvás kalács	2	150-160	30-40
Piskótatekercs*	2	160-170	15-25
Gyümölcstorta, omlós tészta	2	160-170	50-70
Challah (fonott élesztős kalács)	2	160-170	35-50
Almás rétes	2	170-180	40-60
Bukta (Buchtel)	2	170-180	30-35
Keksz, omlós tészta	2	150-160	15-25
Keksz, nyomósákból	2	150-160	15-28
Aprósütemény, kelt tésztából	2	170-180	20-35
Aprósütemény, leveles tésztából	2	170-180	20-30
Joghurt	2	40	240
TÉSZTA - FAGYASZTOTT			
Almás és túrós rétes	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Sült burgonya, sütésre előkészített	2	170-180	20-35
Kroket, sütésre előkészített	2	170-180	20-35
Aprósütemény, krémmel töltöt	2	180-190	25-45



A mély tepsit ne tegye az első szintre.

ALSÓ ÉGŐ ÉS VENTILÁTOR



Ez az üzemmód alacsonyabb kelt tészták sütésére, valamint gyümölcs és zöldség befőzésére ideális. Használja alulról a második szintet és viszonylag lapos tepsit, hogy a forró levegő szabadon keringhessen az étel felső része körül.

Ételtípus	Szint (alulról)	Hőfok	Sütési idő (perc)
GYÜMÖLCS			
Eper	2	180	20-30
Magos gyümölcsök	2	180	25-40
Gyümölcspép	2	180	25-40
ZÖLDSÉG			
Savanyú uborka	2	180	25-40
Bab/sárgarépa	2	180	25-40

BEFŐZÉS

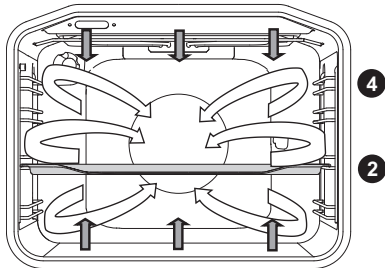
Készítse elő a befőzni kívánt élelmiszereket és az üvegeket a szokásos módon. Használjon gumi tömítőgyűrűvel és üveg fedéllel ellátott befőttes üvegeket. Ne használjon csavaros vagy fém fedelű befőttes üvegeket, sem fém edényeket. Ügyeljen rá, hogy az üvegek azonos méretűek legyenek, ugyanynyi legyen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

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

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

Étel	Mennyiség (L)	T = 170 °C – 180 °C amíg buborékok nem jelennek meg az üvegekben / amíg az üvegekben lévő folyadék forni nem kezd	Hőfok a forrás kezdetén – amikor a buborékok megjelentek	Pihentetési idő a sütőben (perc)
GYÜMÖLCS				
Eper	6×1 l	40-55	kikapcsolni	25
Magos gyümölcsök	6×1 l	40-55	kikapcsolni	30
Gyümölcspüré	6×1 l	40-55	kikapcsolni	35
ZÖLDSÉG				
Savanyú uborka	6×1 l	40-55	kikapcsolni	30
Bab, sárgarépa	6×1 l	40-55	120°C, 60 perc	30

FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ VENTILÁTORRAL



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

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

Táblázat tészták sütéséhez alsó-felső égők és ventilátor használata mellett

Tészta típusa	Szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Márványkalács	2	140-150	45-55
Sütemény szögletes tepsiben	2	130-140	45-55
Túróslepény	2	130-140	55-65
Gyümölcsös sütemény - omlós	2	140-150	35-45
Piskóta	2	130-140	20-30
Morzsasütemény	2	140-150	25-35
Gyümölcsös piskóta	2	130- 40	35-45
Piskótakekercs	2	140-150	18-23
Fonott kalács	2	140-150	25-35
Karácsonyi cipó	2	130-140	50-60
Almás rétes	2	140-150	45-55
Lekvátos bukta	2	150-160	25-35
Kuglóf	2	130-140	40-50
Omlós sütemények	2	140-150	18-25
Nyomóval készített sütemények *	2	130-140	10-15
Aprósütemény, kelt tészta	2	140-150	15-20
Kenyér	2	170-180	45-55
Pizza	2	180-190	13-20
Quiche Lorraine	2	150-160	35-45

Tészta típusa	Szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
FAGYASZTOTT TÉSZTÁK			
Almás rétes	2	150-160	40-50
Pizza	2	160-170	15-23
Rétestészta	2	150-160	18-25

KIOLVASZTÁS



Ennél az üzemmódnál a levegő az égők működése nélkül kering.

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

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

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

KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS



Ne felejt el kihúzni a készülék villásdugóját a konnektorból és hagyja kihűlni a készüléket.

Gyerekek megfelelő felügyelet nélkül nem végezhetik a készülék tisztítását vagy karbantartását.

Alumínium felületek

Az alumínium felületeket tisztítsa speciálisan ilyen felületekhez készült, nem súroló hatású, folyékony tisztítószerrel. Tegyen a tisztítószerből egy kicsit egy nedves ruhára és tisztítsa meg a felületet. Ezt követően öblítse át a felületet vízzel. Ne tegye a tisztítószert közvetlenül az alumínium felületre.

Ne használjon súroló hatású tisztítószereket vagy szivacsokat.

Megjegyzés: A felületnek nem szabad érintkeznie a sütőtisztító spray-vel, mert az látható és örök sérülést okozhat rajta.

A burkolat rozsdamentes acél előlapja

(modelltől függően)

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

Lakkozott felületek és műanyag részek

(modelltől függően)

A gombokat, ajtó fogantyút, matricákat és adattáblákat ne tisztítsa súrolószerekkel, alkohol-alapú tisztítószerekkel vagy alkohollal. A foltokat azonnal próbálja meg eltávolítani, puha, nem súroló rongy és víz segítségével, így elkerülhető a felületek sérülése.

Használhat speciálisan ilyen felületekhez való tisztítószereket is – a gyártó utasításainak megfelelően.



Az alumínium borítású felületeknek nem szabad érintkezniük a sütőtisztító spray-vel, mert az látható és örök sérülést okozhat rajtuk.

HAGYOMÁNYOS SÜTŐTISZTÍTÁS

A makacs szennyeződések eltávolítására használhatja a hagyományos sütőtisztítási folyamatot (tisztítószer vagy sütőtisztító spray használata). Ilyen tisztítást követően mossa le alaposan a tisztítószerek maradványait.

A sütőt és tartozékait minden egyes használatot követően tisztítsa meg, megelőzendő, hogy a szennyeződések ráégjenek a felületre. A zsiradék eltávolításának legegyszerűbb módja a meleg szappanhab használata, amikor a sütő még meleg.

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

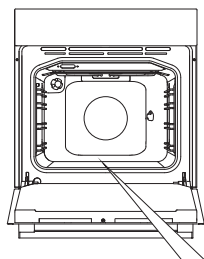
Soha ne használjon erős tisztítószereket, súrolószereket, súroló hatású szivacsokat, feltöltő vagy rozstdaoldó szereket, stb.

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

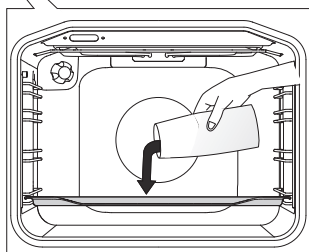
A ZSÍRSZŰRŐT minden egyes használat után tisztítsa meg forró víz és mosogatószer segítségével, puha ecset használatával, vagy mosogatógépben.

A sütő, a sütőtér és a tepsik speciális zománcbevonattal vannak ellátva, a sima és ellenálló felület biztosítása érdekében. Ez a speciális bevonat megkönnyíti a szobahőmérsékleten való tisztítást.

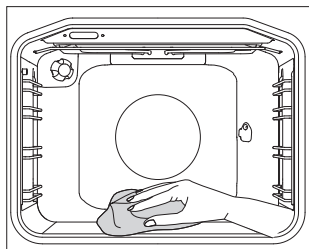
AZ AQUA CLEAN FUNKCIÓ HASZNÁLATA A SÜTŐ TISZTÍTÁSÁRA



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



2 Töltsön 0.6 l vizet az üveg tepsibe és helyezze el az alsó szinten.



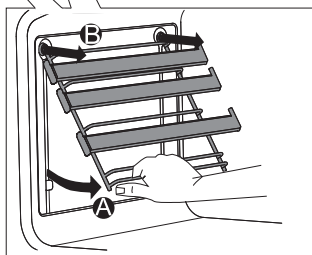
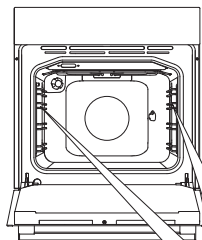
3 30 perc elteltével a sütő zománczott falain lerakódott ételmaradékok megpuhulnak és könnyeden letörölhetők lesznek egy puha ruhával.



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

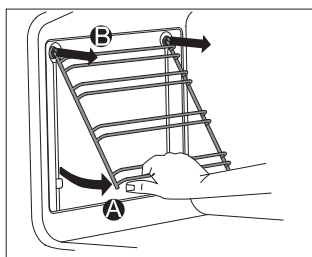
A RÖGZÍTETT ÉS TELESZKÓPOS SÍNEK KIVÉTELE ÉS TISZTÍTÁSA

A sínek tisztítására csak hagyományos tisztítószereket használjon.



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

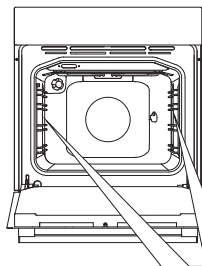
B Vegye ki a síneket a felül található nyílásokból.



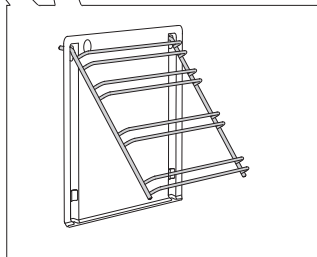
A kihúzható síneket ne tisztítsa mosogatógépben.

A KATALITIKUS BETÉTEK ELHELYEZÉSE

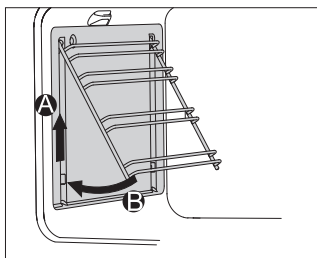
A sínek tisztítására csak hagyományos tisztítószerket használjon.



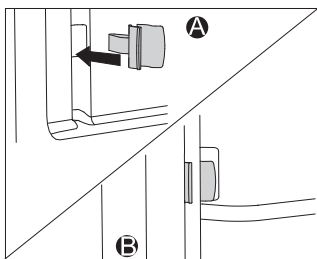
Távolítsa el a fix vagy kihúzható síneket.



1 Szerelje fel a síneket a katalitikus betétre.



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



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

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

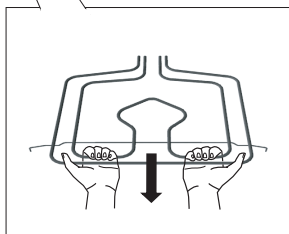
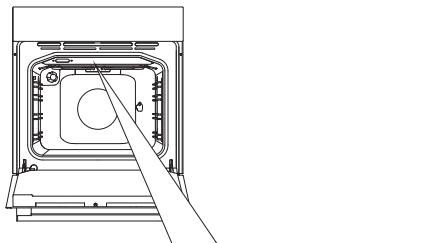


A katalitikus betéteket ne tisztítsa mosogatógépben.

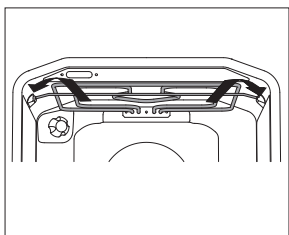
A SÜTŐTÉR FELSŐ RÉSZÉNEK TISZTÍTÁSA

(modelltől függően)

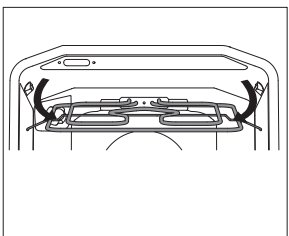
A felső grill lehajtható, így megkönnyíti a sütő felső részének tisztítását. A sütő tisztításának megkezdése előtt távolítsa el a tepsiket, rácsokat és síneket.



Húzza az égőt maga felé addig, amíg a keresztrúd ki nem ugrik a sütő jobb és bal oldalán lévő tartókból.



.....
💡 Soha ne használja a grillégőt lehajtott állapotban. A tisztítást követően kövesse a fenti utasításokat fordított sorrendben, nyomja befelé a grillégőt, amíg a keresztrúd a helyére nem ugrik.



Áramtalanítsa a készüléket.

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

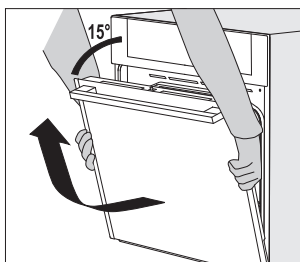
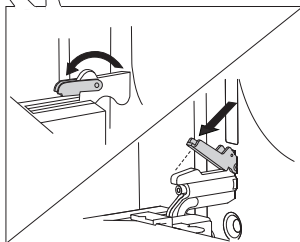
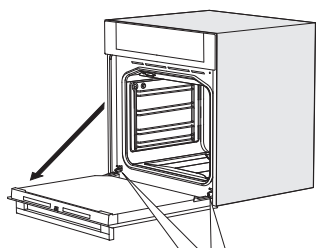
A SÜTŐ AJTAJÁNAK LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE

PUHA AJTÓZÁRÁS (modelltől függően)

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



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



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

2 **A** A rögzítőket hajtsa teljesen hátra (hagyományos ajtózáras esetében).
B Puha zárórendszernél 90°-ban hajtsa vissza a rögzítőket.

3 Lassan zárja be az ajtót, amíg a rögzítők egy vonalba nem kerülnek a zsanérágyakkal.

A zárt sütőajtóhoz képest 15°-os szögnél enyhén emelje felfelé az ajtót és húzza ki mindkét zsanérágyból.



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

AJTÓZÁR (modelltől függően)

Az ajtó úgy nyitható ki, ha ujjával enyhén jobbra húzza az ajtózárat és ezzel egyidőben kifelé húzza a sütő ajtaját.



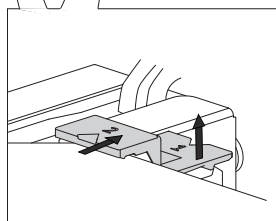
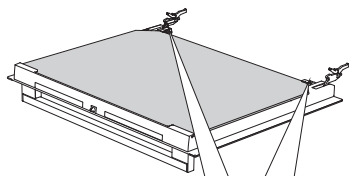
Amikor a sütő ajtaja be van csukva, az ajtózár automatikusan visszaáll az eredeti pozícióba.



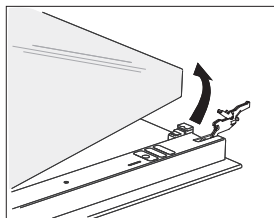
Az ajtó visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a zsanér-rögzítők megfelelően legyenek elhelyezve a zsanérágyakban, azt megelőzendő, hogy a fő zsanér, ami egy erős rugóval van összekapcsolva, hirtelen bezáródjon. Ha a rugó nem megfelelően van elhelyezve, fennáll a sérülésveszély.

AZ AJTÓÜVEG ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

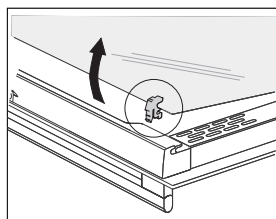
A sütő ajtajának üvege belülről tisztítható, de először ki kell venni. Szerelje le a sütő ajtaját (lásd A sütő ajtajának levétele és visszahelyezése fejezetet).



1 Emelje enyhén felfelé az ajtó jobb és bal oldalán lévő rögzítőket (1 jelölés a rögzítőn) és húzza őket elfelé az üveglaptól (2 jelölés a rögzítőn).



2 Tartsa az ajtóüveget az alsó részénél fogva; majd emelje meg kicsit, hogy már ne csatlakozzon a rögzítőhöz, majd távolítsa el.



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

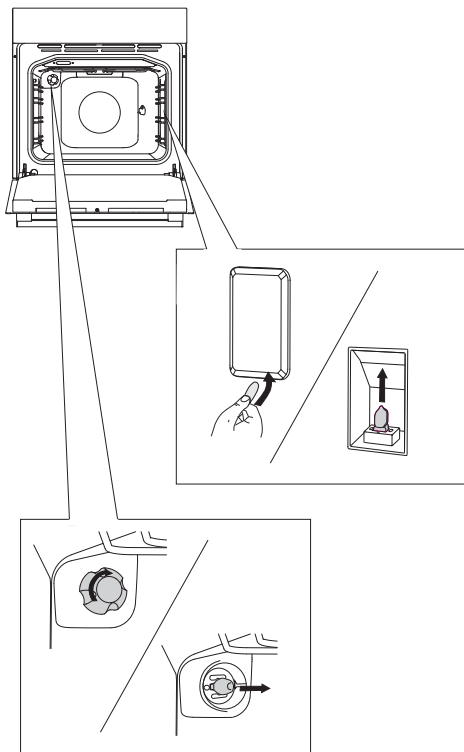


Az üveglap visszahelyezéséhez kövesse a fenti utasításokat fordított sorrendben. Az ajtón és az üvegen lévő jelöléseknek (félkör) fedniük kell egymást.

AZ IZZÓ CSERÉJE

Az izzó fogyóeszköz, így arra nem vonatkozik a garancia. Az izzó cseréje előtt távolítsa el a tepsiket, a rácsot és a síneket.

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



Egy lapos csavarhúzó segítségével lazítsa ki az izzó fedelét és távolítsa el. Távolítsa el az izzót.



Ügyeljen rá, hogy ne sértse meg a zománcot.

Lazítsa ki az izzót fedelét és távolítsa el az izzót.



Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon védőkesztyűt.

HIBAELHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT

Probléma/hiba	Megoldás
A szenzorok nem reagálnak; a kijelző lefagyott.	Áramtalanítsa a készüléket néhány percre (vegye ki a biztosítékot vagy kapcsolja ki a főkapcsolót), majd csatlakoztassa újra a készüléket és kapcsolja be.
A lakás fő biztosítóka gyakran kimegy.	Hívjon szerelőt.
A sütő világítása nem működik.	Az izzócsere folyamatának leírása a Tisztítás és karbantartás résznél található.
A tészta nem sült meg.	Megfelelő hőfokot és üzemmódot választott? A sütő ajtaja be van zárva?

Ha a hiba a fenti tanácsok kipróbálását követően is fennáll, hívjon szerelőt. A készülék nem megfelelő csatlakoztatásából vagy használatából eredő javítások vagy egyéb garanciális követelések nem képezik a garancia tárgyát. Ilyen esetekben a felhasználó kell, hogy viselje a javítás költségeit.



Javítás előtt áramtalanítsa a készüléket (vegye ki a biztosítékot vagy húzza ki a villásdugót a fali konnektorból).

HULLADÉK-KEZELÉS



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

A készüléken, vagy a csomagolásán látható jelölés arra utal, hogy a terméket nem szabad normal háztartási hulladékként kezelni, hanem a megfelelő, elektromos és elektronikus készülékek feldolgozására kijelölt gyűjtőhelyen kell leadni.

A termék megfelelő módon történő kezelésével megelőzhetők azok a környezet és emberi egészség vonatkozásában esetlegesen fellépő negatív hatások, amelyek a készülék nem megfelelő kezelése következményeként jelentkeznének. A termék kezelésére és feldolgozására vonatkozó részletes információkért vegye fel a kapcsolatot a helyi önkormányzat hulladékkezelésért felelős szolgálatával, a hulladékkezelő központtal vagy az üzlettel, ahol a terméket megvásárolta.

Fenntartjuk a módosítások és hibák jogát a használati utasításban.

TESZTFŐZÉS

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

Hagyományos sütés

Étel	Kiegészítő	Szint (alulról)	Üzem mód	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
Aprósütemény – egy szinten*	Lapos, zománcozott tepsi	3		140-150	25-30
Aprósütemény – két szinten *	Lapos, zománcozott tepsi	2 és 3		140-150	25-30
Aprósütemény – három szinten	Lapos, zománcozott tepsi	2, 3, 4		140-150	25-30
Cupcake – egy szinten	Lapos, zománcozott tepsi	3		140-150	30-40
Cupcake – két szinten	Lapos, zománcozott tepsi	2 és 3		140-150	30-40
Cupcake – három szinten	Lapos, zománcozott tepsi	2, 3, 4		140-150	30-40
Torta	Kerek fém forma / Fémrács (tartórács)	2		160-170	20-25
Almás pite	Kerek fém forma / Fémrács (tartórács)	2		180	45

*Előmelegítés 10 percig.

Grill

Étel	Kiegészítő	Szint (alulról)	Üzem mód	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
Pirítós kenyér*	Fémrács (tartórács)	4		240	1:10-1:20
Húspogácsa (pljeskavica)*	Fémrács (tartórács) + tepsi csepp- tálcaként	4		240	20-25

*Előmelegítés 6 percig.

