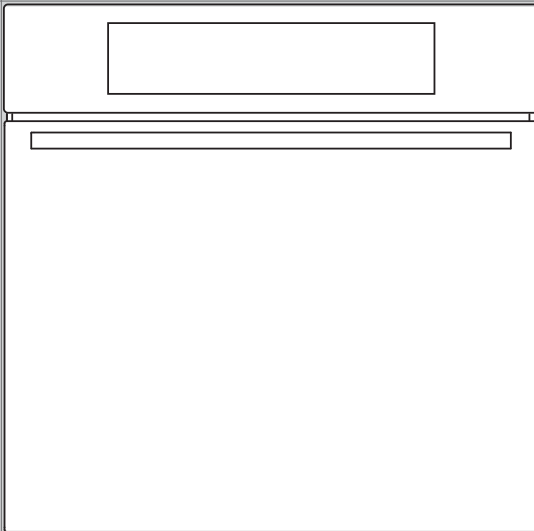


HU

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



Fontos információ



Tipp, megjegyzés

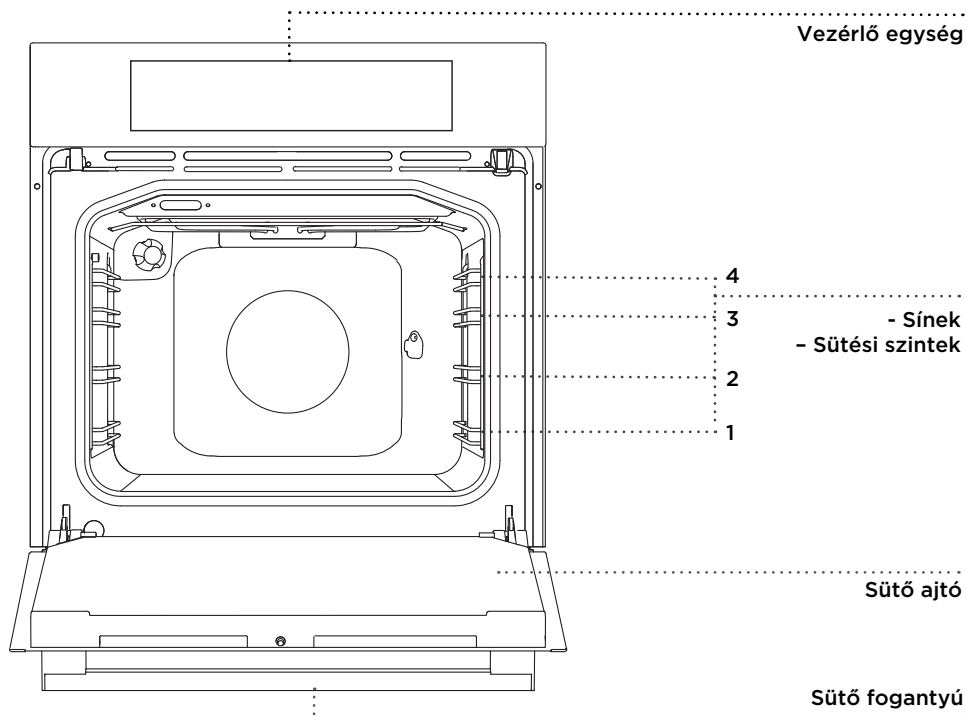
# TARTALOM

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| <b>4 ELEKTROMOS SÜTŐ</b><br>7 Vezérlő egység<br>8 Vezérlő egység<br>.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>BEVEZETŐ</b>                                    |
| <b>10 FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK</b><br>11 A sütő csatlakoztatása előtt:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                    |
| <b>12 A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ HASZNÁLATA ELŐTT</b><br>.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>A KÉSZÜLÉK FELKÉSZÍTÉSE AZ ELSŐ HASZNÁLATRA</b> |
| <b>13 A SÜTÉSI FOLYAMAT LÉPÉSEI (1-6)</b><br>13 1. Lépés: A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ BEKAPCSOLÁSA<br>14 2. Lépés: A SÜTÉSI ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÁSA<br>20 3. Lépés: A SÜTÉS FOLYAMATÁNAK MEGKEZDÉSE<br>20 4. Lépés: A SÜTÉS VÉGE ÉS A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA<br>21 5. Lépés: TOVÁBBI FUNKCIÓK / EXTRÁK BEÁLLÍTÁSA<br>22 6. Lépés: AZ ÁLTALÁNOS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA<br>.....                      | <b>A FŐZÉS LÉPÉSEI</b>                             |
| <b>24 A RENDSZEREK (FŐZÉSI MÓDOK) LEÍRÁSA ÉS FŐZÉSI TÁBLÁZATOK</b><br>.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                    |
| <b>41 KARBANTARTÁS &amp; TISZTÍTÁS</b><br>42 Hagyományos sütőtisztítás<br>42 Az aqua clean funkció használata a sütő tisztításáran<br>43 A rögzített és teleszkópos sínek kivétele és tisztítása<br>44 A katalitikus betétek elhelyezése<br>45 A sütőtér felső részének tisztítása<br>46 Snemanje in vstavljanje vrat pečice<br>48 Az ajtóüveg eltávolítása és visszahelyezése<br>49 Az izzó cseréje | <b>TISZTÍTÁS &amp; KARBANTARTÁS</b>                |
| <b>50 HIBAE LHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT</b><br>.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>HIBAE LHÁRÍTÁS</b>                              |
| <b>51 HULLADÉK-KEZELÉS</b><br>.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                    |
| <b>52 TESZTFŐZÉS</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>EGYÉB</b>                                       |

# ELEKTROMOS SÜTŐ

## (A SÜTŐ ÉS TARTOZÉKAINAK ISMERTETÉSE - MODELLTŐL FÜGG)

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



## SÍNEK

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

A 3. és a 4. szintek grillezésre szolgálnak.

## TELESZKÓPOS KIHÚZHATÓ SÍNEK

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

## SÜTŐAJTÓ-KAPCSOLÓ

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

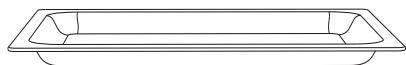
## VENTILÁTOR

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

## A HŰTŐVENTILÁTOR MEGHOSSZABBÍTOTT MŰKÖDÉSE

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

## A SÜTŐ TARTOZÉKAI ÉS KIEGÉSZÍTŐI



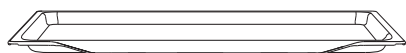
Az **ÜVEG SÜTŐTÁL** valamennyi sütési mód esetében használható. Tálaló tálként is használható.



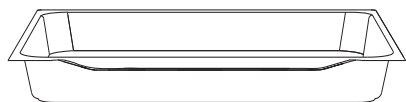
A **RÁCS** grillezésre szolgál, vagy alátétként funkcionálhat tepsikhez, sütőtálakhoz, amik az ételt tartalmazzák.



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



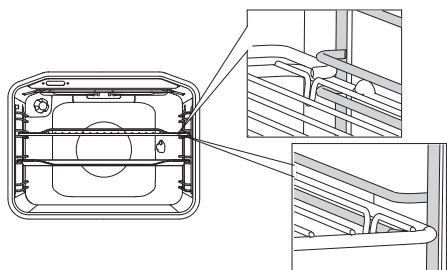
A **LAPOS SÜTŐTEPSI** tészták és sütemények sütésére szolgál.



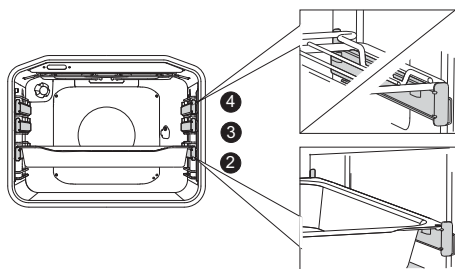
A **MÉLY SÜTŐTEPSI** hús és szaftosabb tészta sütésére szolgál. Funkcionálhat csepp tálcaként is.



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



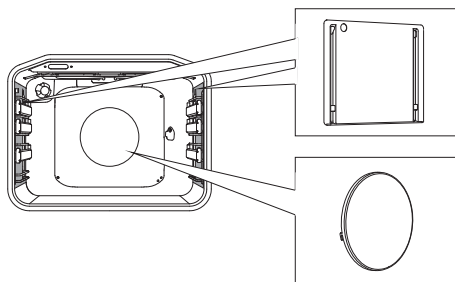
A rácsot és a tepsiket mindig a két fémsín közötti mélyedésbe kell becsúsztatni.



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.

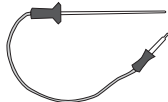


### A KATALITIKUS BETÉTEK

megakadályozzák, hogy a szétfroccsent 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.



**HÚSSZONDA** nagyobb darab húsok sütéséhez.



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

# VEZÉRLŐ EGYSÉG

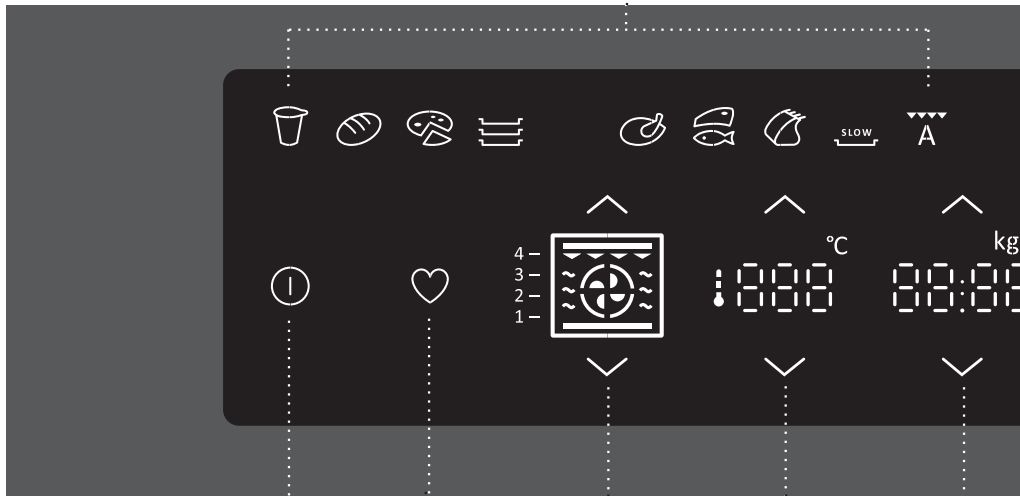
(MODELLTŐL FÜGGŐEN)

|                 |                    |                            |          |
|-----------------|--------------------|----------------------------|----------|
| XXXXXX          | 220-240V ~         | Pn <sub>max</sub> : 3.5 kW | TN XXXXX |
| TIP: XXXXXX     | 220V-240V, 50/60Hz |                            |          |
| ART. Nr:        |                    |                            |          |
| SER. Nr: XXXXXX |                    |                            |          |

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

# VEZÉRLŐ EGYSÉG

ÉTELVÁLASZTÁS



BE/KI

SAJÁT RECEPTEK

ÉTELKÉSZÍTÉSI  
MÓDOK

ÓRA, TÖMEG, HÚSSZONDA

HŐFOK

- ^ Érték növelése
- ∨ Érték csökkentése



AQUA CLEAN

PERCEMLÉKEZTETŐ/FIGYELMEZTETÉS/IDŐZÍTÉS

## TOVÁBBI FUNKCIÓK

SÜTŐ VILÁGÍTÁS BE /  
KIKAPCSOLÁSA GOMB



## IDŐZÍTÉS FUNKCIÓK

Sütés időtartama  
Késleltetett indítás

START/STOP

## RECEPT MENTÉSE

GYEREKZÁR

**MEGJEGYZÉS:**

A gombok jobban fognak reálni, ha ujjá nagyobb felületével érinti meg őket. A gombok minden egyes érintését rövid hangjelzés kíséri.

# 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.

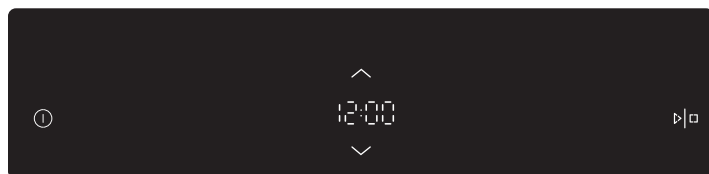
# A SÜTÉSI FOLYAMAT LÉPÉSEI (1-6)

---

## 1. LÉPÉS: A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ BEKAPCSOLÁSA

### AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

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



A napi idő beállításához érintse meg a (^) és a (v) gombokat.

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

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

### AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSÁNAK MEGVÁLTOZTATÁSA

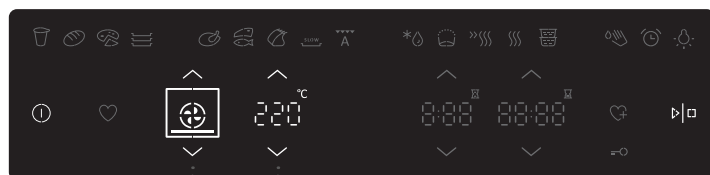
Az óra beállításai akkor változtathatók, ha nincs időzítés funkció beállítva (lásd AZ ÁLTALÁNOS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA fejezetet).

## 2. LÉPÉS: A SÜTÉSI ÜZEMMÓD KIVÁLASZTÁSA

A sütőben való ételkészítés folyamata többféleképpen vezérelhető:

### A) SÜTÉS AZ ÜZEMMÓD MEGVÁLASZTÁSÁVAL (Professzionális üzemmód)

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



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

SÜTÉSI ÜZEMMÓDOK SÜTŐ HŐFOK

A következő további funkciók is kiválaszthatók:

-  előmelegítés
-  sütés időtartama
-  késleltetett indítás

Érintse meg a START gombot.

 Amíg a beállított hőfok elérésre nem kerül, a kijelzőn a  fog villogni. A sütési üzemmód működés közben nem módosítható, a hőfok viszont igen.

#### ELŐMELEGÍTÉS

Akkor használja az előmelegítés funkciót, ha a lehető legrövidebb időn belül szeretné felmelegíteni a sütőt a kívánt hőfokra. Az előmelegítés funkció a  jel segítségével kapcsolható be. Ilyenkor még ne helyezze be a sütőbe az ételt. A kijelzőn a  jelzés fog villogni.

Ha a beállított hőfok elérésre került, az előmelegítés folyamata befejeződik és hangjelzés lesz hallható. Nyissa ki a sütő ajtaját vagy vegye tudomásul a jelzést bármely gomb érintésével. Ekkor a  jelzés kialszik. A program ezután a kiválasztott beállításokkal folytatja a sütés folyamatát.

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

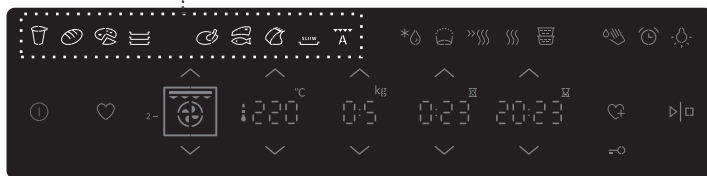
## FŐZÉSI RENDSZEREK (modelltől függően)

| RENDSZER                 | LEÍRÁS                                                                                                                                                                                                                                                                                            | JAVASOLT HŐFOK (°C) |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>FŐZÉSI RENDSZEREK</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                     |
|                          | <b>FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ</b><br>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                 |
|                          | <b>FELSŐ ÉGŐ</b><br>Csak a sütőtér tetején elhelyezett égő sugározza a hőt az ételre. Ételek tetejének pirítására ideális (a sütés végén).                                                                                                                                                        | 150                 |
|                          | <b>ALSÓ ÉGŐ</b><br>Csak a sütő alján elhelyezett égő sugározza a hőt. Az étel alsó részének pirítására ideális.                                                                                                                                                                                   | 160                 |
|                          | <b>GRILL</b><br>Csak a grill égő (a nagy grill szett része) működik. Ez az üzemmód ideális kisebb mennyiségű melegszendvics, kolbász sütésére vagy kenyér pirítására.                                                                                                                             | 240                 |
|                          | <b>NAGY GRILL</b><br>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                 |
|                          | <b>GRILL VENTILÁTORRAL</b><br>A grill égő és a ventilátor működik. Ez a kombináció ideális hússok grillezésére, valamint nagyobb darab hússok és csirke sütésére egy szinten. Ez az üzemmód használható gratinírozott ételek készítésére és ropogós kéreg sütésére.                               | 170                 |
|                          | <b>FORRÓ LEVEGŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ</b><br>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                 |
|                          | <b>FORRÓ LEVEGŐ</b><br>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 hússok és tészták sütésére, egyszerre több szinten.                      | 160                 |
|                          | <b>ECO SÜTÉS <sup>1)</sup></b><br>Ennél az üzemmódnál az energia-felhasználás a sütés során optimalizált. Ez az üzemmód ideális hússok és tészták sütésére.                                                                                                                                       | 180                 |
|                          | <b>ALSÓ ÉGŐ ÉS VENTILÁTOR</b><br>Ez az üzemmód ideális kelt, de nem magasra kelő tészták sütésére, valamint befőzésre.                                                                                                                                                                            | 180                 |

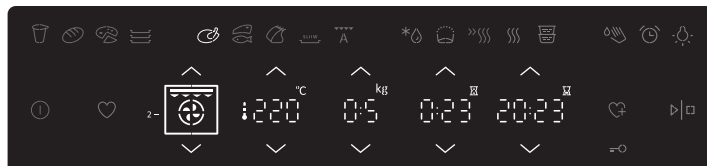
A szintet jelző szám minden egyes kiválasztott sütési mód esetén kijelzésre kerül.

<sup>1)</sup> Ez használatos az energia-hatékonyság meghatározására, az EN 60350-1 szabvány alapján.

## B) SÜTÉS AZ ÉTEL TÍPUSÁNAK KIVÁLASZTÁSÁVAL (Auto üzemmód)



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



A kijelzőn megjelennek a gyárilag beállított értékek, amelyek módosíthatók:

- mennyiség
- sütési hőfok
- késleltetett indítás
- sütési időtartama

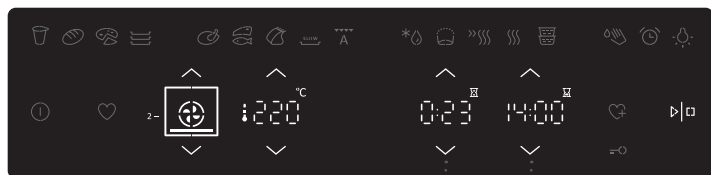
Érintse meg a START gombot. A kijelzőn ekkor megjelennek a beállított értékek.



| JEL                                                                                | ÉTEL TÍPUSA / FUNKCIÓ                       | GYÁRILAG BEÁLLÍTOTT HŐFOK (°C) | MAX. LEHETSÉGES HŐFOK-BEÁLLÍTÁS (°C) | GYÁRILAG BEÁLLÍTOTT SÜTÉS (H/MIN) | MENNYISÉG (KG) | SÍN (ALULRÓL) | FIGYELMEZTETÉS                                                                                                                        | GYÁRILAG BEÁLLÍTOTT SÜTÉSI ÜZEMMÓD                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|----------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|    | Joghurt                                     | 40                             | 40                                   | 1:80                              | 1              | 2             | Helyezze a joghurtos poharakat a rácsra. (A funkció csak megfelelő felszereléssel együtt hatékony.)                                   |    |
|    | Kenyér                                      | 190                            | 275                                  | 1:00                              | 1              | 2             | Sütés lapos tepsiben.                                                                                                                 |    |
|    | Pizza*                                      | 200                            | 275                                  | 0:25                              | 1x0,5          | 2             | Sütés lapos tepsiben.                                                                                                                 |    |
|    | Aprósütemény*                               | 160                            | 275                                  | 0:25                              | 2x0,3          | 2,3           | Sütés lapos tepsiben, egyszerre két szinten.                                                                                          |    |
|    | Csirke                                      | 190                            | 275                                  | 1:00                              | 1              | 2             | Csirke sütése a második szinten elhelyezett rácson. A csepp tálca az alsó szinten van.                                                |    |
|    | Hússzelet / kotlett, hal*                   | 240                            | 275                                  | 0:25                              | 4x0,2          | 3<br>3*       | Sütés a második szinten elhelyezett rácson. A csepp tálca az alsó szinten van. A sütési idő felének eltelte után fordítsa meg a húst. |    |
|    | Crown roast (koronasült)                    | 190                            | 275                                  | 1:00                              | 1,2            | 2             | Sütés kisebb edényben a rácson.                                                                                                       |    |
|    | Lassú sütés                                 | 100                            | 130                                  | 180-300                           | 1:5            | 2             | Hús (sertés, marha, borjú) sütése. Helyezze a húst fedett edénybe és adjon hozzá fűszereket, valamint zöldségeket.                    |    |
|  | Hús automatikus sütése – Auto sütés üzemmód | 180                            | 275                                  | 50-60                             | 1              | 2             | Különböző típusú húsok (steak, szelet, hal) sütése.                                                                                   |  |

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

# IDŐZÍTÉS FUNKCIÓK - IDŐTARTAM



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

SÜTÉS IDŐTARTAMA

KÉSLELTETETT INDÍTÁS



## A sütés időtartamának beállítása

Ennél az üzemmódnál beállítható a sütő működésének időtartama (sütési idő). Állítsa be a kívánt sütési időt és hagyja jóvá a beállítást. A sütés végének időpontja ennek megfelelően kerül beállításra.

A sütés megkezdéséhez nyomja meg a START gombot. Valamennyi kiválasztott beállítás látható lesz a kijelzőn.

Valamennyi időzítés funkció törölhető az idő "0"-ra állításával.



## A késleltetett indítás beállítása

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

Példa:

Aktuális napi idő: dél

Sütés időtartama: 2 óra

Sütés vége: este 6 óra

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

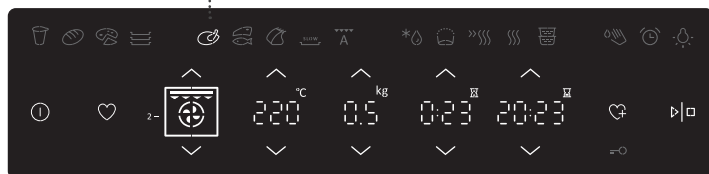
Most beállíthatja a SÜTÉSI IDŐ VÉGÉT (18 óra). A sütés folyamatának megkezdéséhez nyomja meg a START gombot. Az időzítő várni fog a sütési folyamat megkezdéséig.



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

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

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



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

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

A beállítások elmentéséhez érintse meg a  gombot.

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

## A SÜTŐ ÜZEMMÓD GYÁRILAG BEÁLLÍTOTT ÉRTÉKEINEK MÓDOSÍTÁSA



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

- hőfok
- sütés időtartama
- késleltetett indítás

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

### 3. LÉPÉS: A SÜTÉS FOLYAMATÁNAK MEGKEZDÉSE

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

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



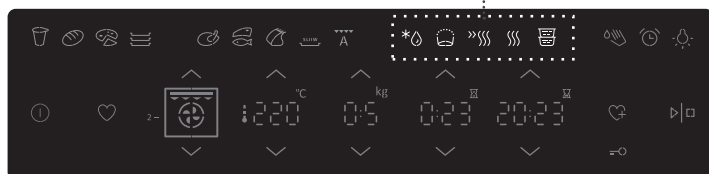
### 4. LÉPÉS: A SÜTÉS VÉGE ÉS A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA

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



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

## 5. LÉPÉS: TOVÁBBI FUNKCIÓK / EXTRÁK BEÁLLÍTÁSA



A funkció kiválasztásához érintse meg a gombot.



### Kiolvasztás

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

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

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



### Tészta - kelesztés

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



### Gyors előmelegítés

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



### Melegítés:

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



### Gőzoszlop

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

## 6. LÉPÉS: AZ ÁLTALÁNOS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA



A beállítás kiválasztásához érintse meg a gombot.



### Aqua clean

Ez a funkció ideális a foltok és ételmaradékok sütőből való eltávolítására. Töltsön 0.6 l vizet az üveg tepsibe és helyezze el az alsó szinten. 30 perc elteltével a sütő zománczott falaira tapadt ételmaradékok megpuhulnak és egy puha rongy segítségével könnyedén letörölhetők lesznek.

A funkciót csak akkor használja, ha a sütő teljesen kihűlt! (Lásd a Tisztítás és karbantartás fejezetet.)



### A percemlékeztető beállítása

A percemlékeztető a sütő működésétől függetlenül is használható. Bekapcsolásához nyomja meg a gombot. A leghosszabb lehetséges beállítás 10 óra. Amikor a beállított időtartam eltelt, hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb érintésével kikapcsolható. Egy perc elteltével a hangjelzés automatikusan kikapcsol.



### Sütő világítás

A sütő világítása a sütő ajtajának kinyitására, illetve a sütő bekapcsolására automatikusan bekapcsol.

Amikor a sütés folyamata véget ér, a világítás még egy percig bekapcsolva marad.

A sütő belső világítása a LIGHT gomb megnyomásával kapcsolható be, illetve ki.



### GYEREKZÁR

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



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

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

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

## Idő

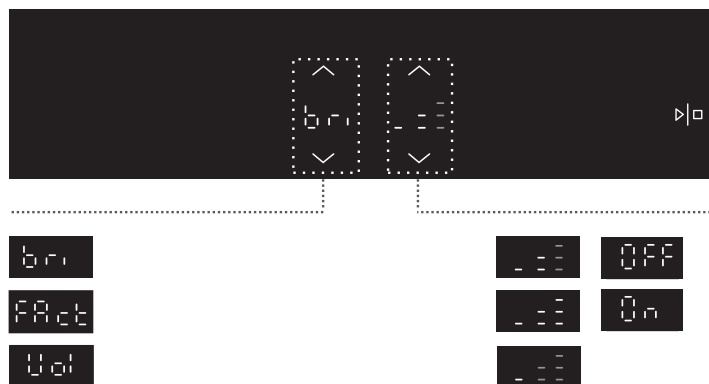
A készülék első alkalommal történő bekapcsolását követően, illetve hosszabb (több mint 1 hétig tartó) kikapcsolt, áramtalanított állapotát követően be kell állítani az aktuális napi időt – a CLOCK gomb segítségével.

8sek 

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

A beállítások akkor lehetségesek, ha megjelent a  jel.

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



A () és a () nyilak segítségével válassza ki a kívánt beállítást. A beállítás jóváhagyásához nyomja meg a  gombot.



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

# 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.

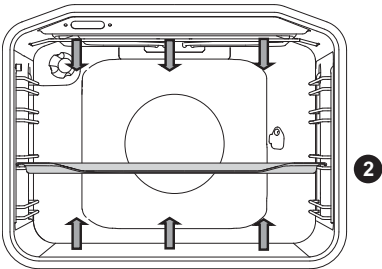
Nagyobb darab hús vagy tészta sütésekor nagy mennyiségű gőz képződhet a sütőben, ami az ajtón csapódik le. Ez természetes jelenség, ami nem befolyásolja a készülék működését. A főzés végeztével törölje át az ajtót és az ajtó üvegét.

Sütemények készítésekor mindig távolítsa el a zsírszűrőt a sütőből.

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



# 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) |
|---------------------|-----------|-----------------|------------|-------------------|
| <b>HÚS</b>          |           |                 |            |                   |
| 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                |
| <b>HAL</b>          |           |                 |            |                   |
| Párolt hal          | 1000      | 2               | 210        | 50-60             |

Ez az üzemmód ideális csirke sütésére, amennyiben az Ön készüléke nem rendelkezik ☐ üzemmóddal.

Ez az üzemmód használható pizza sütésére, amennyiben az Ön készüléke nem rendelkezik ☐ üzemmóddal.

## Tészta sütése

Csak egy szintet használjon, és sötét színű tepsiben süssön. Világos színű tepszi 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.

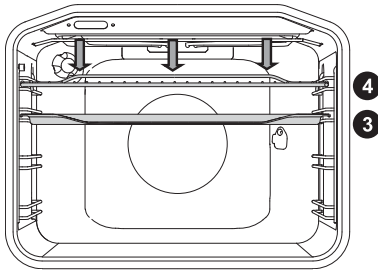
| Étel                           | Szint (alulról) | Hőfok (°C) | Sütési idő (perc) |
|--------------------------------|-----------------|------------|-------------------|
| <b>TÉSZTA</b>                  |                 |            |                   |
| Zöldségfelfújt                 | 2               | 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             |
| Gyümölcstorta                  | 2               | 150-160    | 40-50             |
| Habcsók                        | 2               | 90         | 120               |
| Bukta (Buchtel)                | 2               | 170-180    | 30-35             |

| Kérdés                                             | Megoldás                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Megsült a sütemény?                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Szűrjön a tésztába felülről egy fa fogpiszkálót vagy egy villát. Ha nem tapad rá a tészta, amikor kihúzza, akkor már megsült.</li> <li>Kapcsolja ki a sütőt és használja ki a fennmaradó hőt.</li> </ul> |
| Összeesett a tészta?                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Ellenőrizze a receptet.</li> <li>Következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot.</li> <li>Ügyeljen a keverés időtartamára, amikor kis mixert, habverőt használ.</li> </ul>                          |
| A tészta alja túl világos?                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Használjon sötét színű tepsit.</li> <li>Helyezze a tepsit egy szinttel lejjebb és kapcsolja be az alsó égőt a sütés vége felé.</li> </ul>                                                                |
| A nedves töltelékkel töltött sütemény nem sült át? | <ul style="list-style-type: none"> <li>Állítsa a sütőt magasabb hőfokra és süssse hosszabb ideig a tésztát.</li> </ul>                                                                                                                          |



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) |
|------------------------|---------------|-----------------|------------|-------------------|
| <b>HÚS</b>             |               |                 |            |                   |
| 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             |
| <b>PIRÍTOTT KENYÉR</b> |               |                 |            |                   |
| 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) |
|-----------------------------------------|---------------|-----------------|------------|-------------------|
| <b>HÚS</b>                              |               |                 |            |                   |
| 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              |
| <b>HAL</b>                              |               |                 |            |                   |
| Lazacszeletek/filé                      | 600           | 3               | 240        | 19-22             |
| <b>PIRÍTOTT KENYÉR</b>                  |               |                 |            |                   |
| 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 papírtörő segítségével. Szórjon a belsejébe fűszereket, majd kenjen rá kívülről olajat és helyezze a rácsra. Ne fordítsa meg grillezés közben.

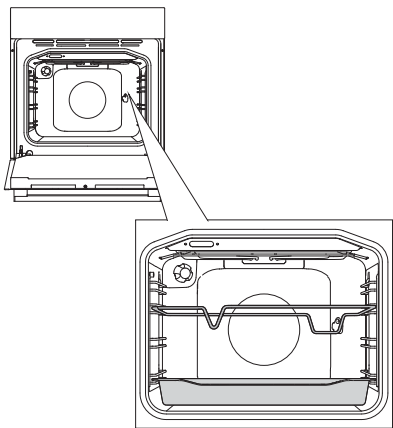


**A grill (infravörös) égő használata közben tartsa mindig zárva a sütő ajtaját.**

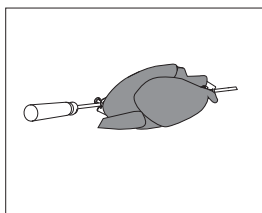
**A grill égő, a rács és a többi eszköz igen felforrósodhat grillezés közben, ezért használjon mindig védőkesztyűt és húsfogó csipeszt.**

## Sütés a nyárs segítségével (modelltől függően)

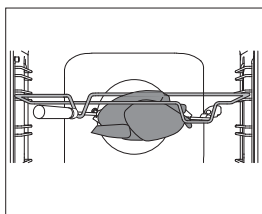
Nyárs használata mellett a maximális hőfok 240°C lehet.



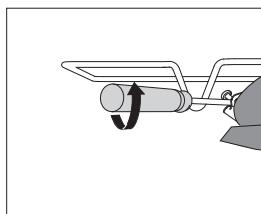
**1** Helyezze be a nyárstartót alulról számolva a 3. sínre és tegyen egy mély tepsit az első sínre csepp-tálcának.



**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).



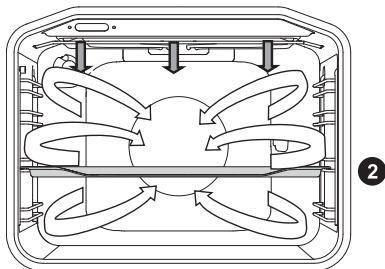
**4** Vegye le a nyárs nyelét és csukja be a sütő ajtaját.

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

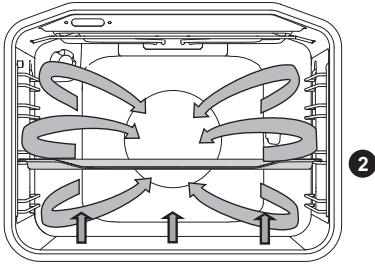


Ennél a működési módnál a grill égő és a ventilátor működik egyidőben. Ideális hús, hal és zöldség grillezésére.

(Lásd a GRILL üzemmódnál leírt funkciókat és tippeket.)

| Étel        | Tömeg (g)       | Szint (alulról) | Hőfok   | Sütési idő (perc)                    |
|-------------|-----------------|-----------------|---------|--------------------------------------|
| <b>HÚS</b>  |                 |                 |         |                                      |
| 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)<br>20 (másik oldal) |
| Csirke      | 1500            | 2               | 190     | 30 (egyik oldal)<br>30 (másik oldal) |
| <b>HAL</b>  |                 |                 |         |                                      |
| Pisztráng*  | 200 g/<br>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.

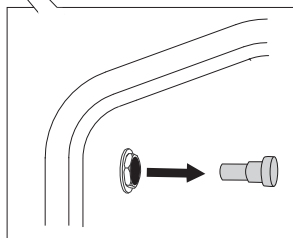
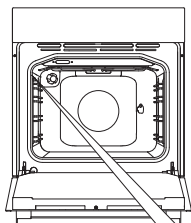
(Lásd a FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ üzemmódnál leírt funkciókat és tippeket.)

| 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             |

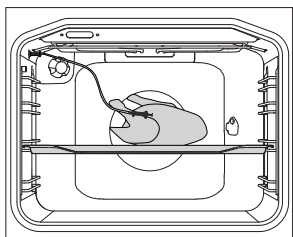


## Sütés hússzonda használatával (modelltől függően)

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



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



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



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

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



A sütés során a kijelzőn látható lesz az emelkedő maghőmérséklet (a kívánt maghőmérséklet a sütés során 30 és 99 °C között állítható be).

Amikor a beállított maghőmérséklet elérésre kerül, a sütés folyamata leáll.

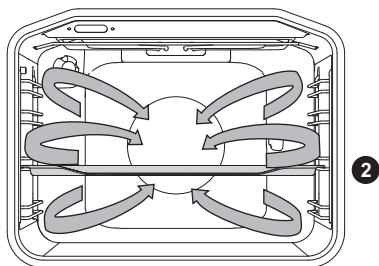
Hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb érintésével kikapcsolható. Egy perc elteltével a hangjelzés automatikusan kikapcsol. A kijelzőn ismét megjelenik az óra.

A sütés befejeztével helyezze vissza a hússzonda konnektorjának fedelét.



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

## 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) |
|-------------------|-----------|-----------------|------------|-------------------|
| <b>HÚS</b>        |           |                 |            |                   |
| 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.

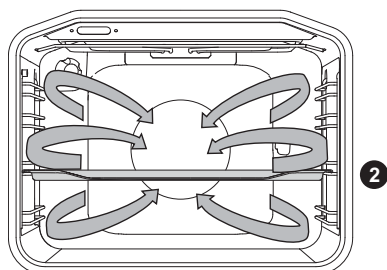
| Étel                                | Szint (alulról) | Hőfok (°C) | Sütési idő (perc) |
|-------------------------------------|-----------------|------------|-------------------|
| TÉSZTA                              |                 |            |                   |
| Kalács                              | 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             |
| 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             |
| Krokkett, sütésre előkészített      | 2               | 170-180    | 20-35             |
| Aprósütemény, krémmel töltöt        | 2               | 180-190    | 25-45             |



A mély tepsit ne tegye az első szintre.



## ECO SÜTÉS



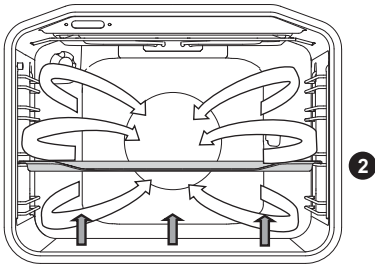
A kerek égő és a ventilátor működik. A sütő hátsó falán elhelyezett ventilátor biztosítja a forró levegő folyamatos keringetését a sült vagy a tészta körül.

| Étel típusa                     | Szint<br>(alulról) | Hőfok (°C) | Sütési idő<br>(perc) |
|---------------------------------|--------------------|------------|----------------------|
| <b>HÚS</b>                      |                    |            |                      |
| Sertéssült, 1 kg                | 2                  | 180        | 140-160              |
| Sertéssült, 2 kg                | 2                  | 180        | 150-180              |
| Marhasült, 1,5 kg               | 2                  | 190        | 120-140              |
| <b>HAL</b>                      |                    |            |                      |
| Egész hal, 200 g/darab          | 2                  | 180        | 40-50                |
| Halfilé, 100 g/darab            | 2                  | 190        | 25-30                |
| <b>TÉSZTA</b>                   |                    |            |                      |
| Nyomott sütemény*               | 2                  | 160        | 20-25                |
| Kis cupcake                     | 2                  | 170        | 25-35                |
| Piskótatekercs                  | 2                  | 170        | 25-30                |
| Gyümölcstorta, omlós sütemény   | 2                  | 170        | 55-65                |
| <b>ZÖLDSÉG</b>                  |                    |            |                      |
| Gratinírozott burgonya          | 2                  | 170        | 40-50                |
| Lasagne                         | 2                  | 180        | 40-50                |
| <b>FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK</b> |                    |            |                      |
| Sült hasábburgonya, 1 kg        | 2                  | 200        | 25-40                |
| Csirkeemlérmék, 0.7 kg          | 2                  | 200        | 25-35                |
| Rántott halszeletek, 0.6 kg     | 2                  | 200        | 20-30                |



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) |
|------------------|-----------------|-------|-------------------|
| <b>GYÜMÖLCS</b>  |                 |       |                   |
| Eper             | 2               | 180   | 20-30             |
| Magos gyümölcsök | 2               | 180   | 25-40             |
| Gyümölcspép      | 2               | 180   | 25-40             |
| <b>ZÖLDSÉG</b>   |                 |       |                   |
| Savanyú uborka   | 2               | 180   | 25-40             |
| Bab/sárgarépa    | 2               | 180   | 25-40             |

## BEFŐZÉS

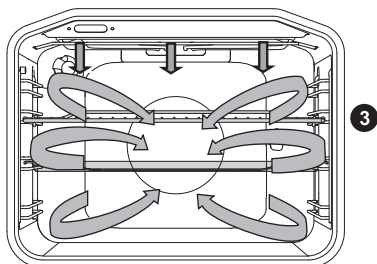
Készítse elő a befőzni kívánt élelmiszereket és az üvegeket a szokásos módon. Használjon gumi tömítőgyűrűvel és üveg fedéllel ellátott befőttes üvegeket. Ne használjon csavaros vagy fém fedelű befőttes üvegeket, sem fém edényeket. Ügyeljen rá, hogy az üvegek azonos méretűek legyenek, ugyanynyi legyen 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 –<br>180 °C amíg<br>buborékok nem<br>jelennek meg az<br>üvegekben / amíg<br>az üvegekben<br>lévő folyadék<br>forrni nem kezd | Hőfok a forrás<br>kezdetén<br>– amikor a<br>buborékok<br>megjelentek | Pihentetési<br>idő a sütőben<br>(perc) |
|------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>GYÜMÖLCS</b>  |               |                                                                                                                                         |                                                                      |                                        |
| 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                                     |
| <b>ZÖLDSÉG</b>   |               |                                                                                                                                         |                                                                      |                                        |
| Savanyú uborka   | 6×1 l         | 40-55                                                                                                                                   | kikapcsolni                                                          | 30                                     |
| Bab, sárgarépa   | 6×1 l         | 40-55                                                                                                                                   | 120°C, 60 perc                                                       | 30                                     |

## HÚS AUTOMATIKUS SÜTÉSE – AUTO SÜTÉS ÜZEMMÓD



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

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

| Ételtípus      | Tömeg (g) | Szint (alul-ról) | Hőfok (°C) | Sütés időtartama (perc) | Mag- hőmérséklet |
|----------------|-----------|------------------|------------|-------------------------|------------------|
| <b>HÚS</b>     |           |                  |            |                         |                  |
| Marha bélszín  | 1000      | 2                | 190-210    | 50-70                   | 55-75*           |
| Csirke - egész | 1500      | 2                | 170-190    | 60-75                   | 85-90            |
| Csirke - egész | 2000      | 2                | 170-190    | 90-110                  | 85-90            |
| Pulyka         | 4000      | 2                | 160-180    | 150-80                  | 85-90            |
| Sertéssūlt     | 1000      | 2                | 150-170    | 100-120                 | 70-85            |
| Fasírt         | 1000      | 2                | 160-180    | 70-80                   | 75-80            |
| Borjú          | 1000      | 2                | 170-190    | 85-105                  | 55-75            |
| Bárány         | 1000      | 2                | 170-190    | 50-60                   | 70-80            |
| Szarvas        | 1000      | 2                | 170-190    | 50-65                   | 70-80            |
| Hal            | 1500      | 2                | 160-180    | 35-55                   | 75-85            |

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



# KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS



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

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

## Alumínium felületek

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

Ne használjon súroló hatású tisztítószereket vagy szivacsokat.

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

## A burkolat rozsdamentes acél előlapja

(modelltől függően)

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

## Lakkozott felületek és műanyag részek

(modelltől függően)

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

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



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

# HAGYOMÁNYOS SÜTŐTISZTÍTÁS

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

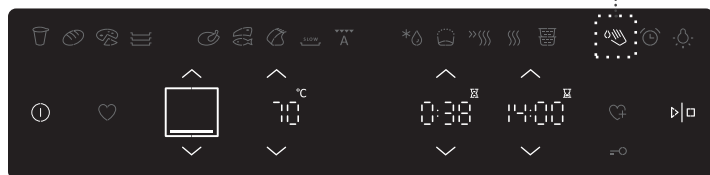
Soha ne használjon erős tisztítószereket, súrolószereket, súroló hatású szivacsokat, feltároló vagy rozsdoldó szereket, stb.

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.

## AZ AQUA CLEAN FUNKCIÓ HASZNÁLATA A SÜTŐ TISZTÍTÁSÁRAN

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



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

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

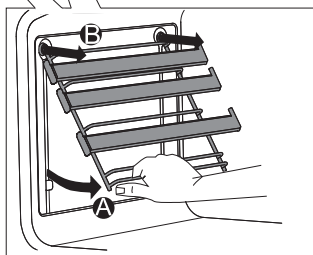
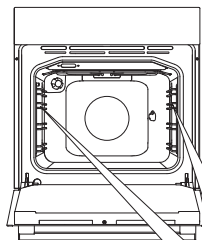
 30 perc elteltével a sütő zománcozott falaira lerakódott ételmaradékok megpuhulnak és könnyedén letörölhetőek lesznek egy nedves rongy segítségével.



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

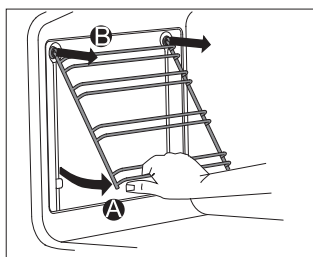
# A RÖGZÍTETT ÉS TELESZKÓPOS SÍNEK KIVÉTELE ÉS TISZTÍTÁSA

A sínek tisztítására csak hagyományos tisztítószereket használjon.



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

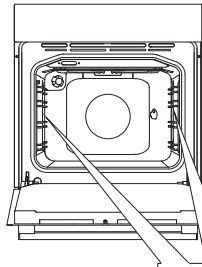
**B** Vegye ki a síneket a felül található nyílásokból.



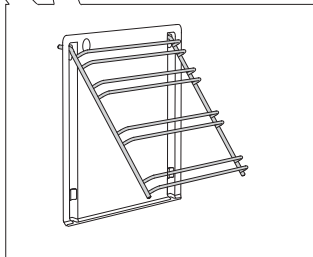
A kihúzható síneket ne tisztítsa mosogatógépben.

# A KATALITIKUS BETÉTEK ELHELYEZÉSE

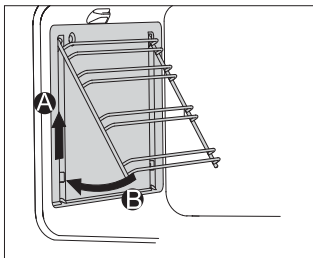
A sínek tisztítására csak hagyományos tisztítószerket használjon.



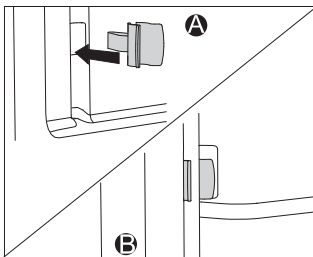
Távolítsa el a fix vagy kihúzható síneket.



**1** Szerelje fel a síneket a katalitikus betétre.



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



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

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

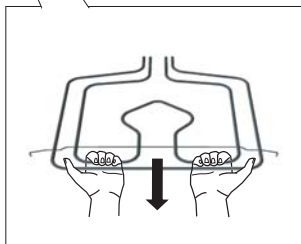
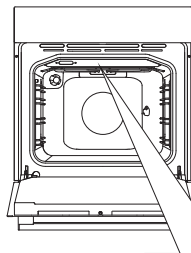


**A katalitikus betéteket ne tisztítsa mosogatógépben.**

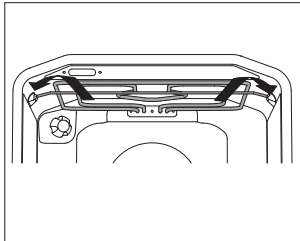
# A SÜTŐTÉR FELSŐ RÉSZÉNEK TISZTÍTÁSA

(modelltől függően)

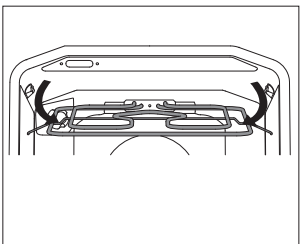
A felső grill lehajtható, így megkönnyíti a sütő felső részének tisztítását. A sütő tisztításának megkezdése előtt távolítsa el a tepsiket, rácsokat és síneket.



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.**

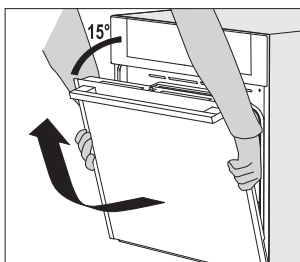
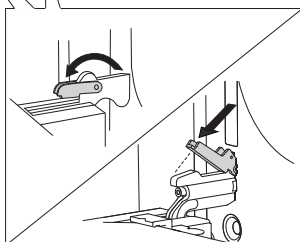
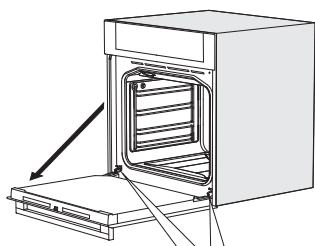
# SNEMANJE IN VSTAVLJANJE VRAT PEČICE

## 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 rögzítőket hajtva teljesen hátra (hagyományos ajtózáras esetében).  
B Puha zárórendszernél 90°-ban hajtva 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 egy irányban vannak-e a zsanérágyakkal.



**Az ajtó visszahelyezésekor figyeljen 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.**

## AJTÓZÁR (modelltől függően)

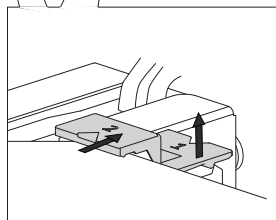
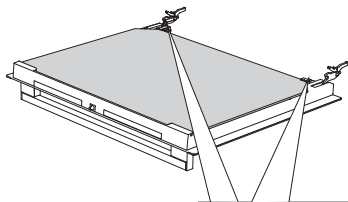
Az ajtó úgy nyitható ki, ha ujjával enyhén jobbra húzza az ajtózárat és ezzel egyidőben kifelé húzza a sütő ajtaját.



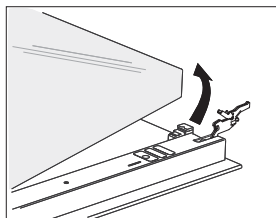
**Amikor a sütő ajtaja be van csukva, az ajtózár automatikusan visszaáll az eredeti pozícióba.**

# AZ AJTÓÜVEG ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

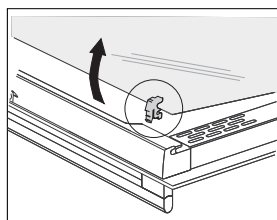
A sütő ajtajának üvege belülről tisztítható, de először ki kell venni. Szerelje le a sütő ajtaját (lásd A sütő ajtajának levétele és visszahelyezése fejezetet).



**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.



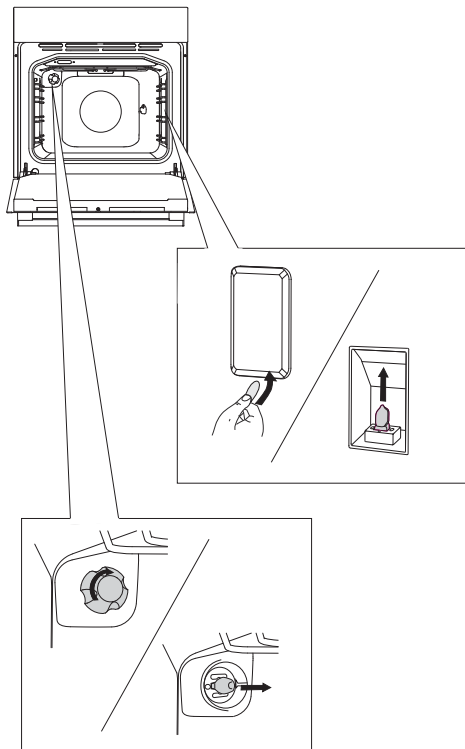
Az üveglap visszahelyezéséhez kövesse a fenti utasításokat fordított sorrendben. Az ajtón és az üvegen lévő jelöléseknek (félkör) fedniük kell egymást.



# 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                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A szenzorok nem reagálnak; a kijelző lefagyott.</b>   | Áramtalanítsa a készüléket néhány percre (vegye ki a biztosítékot vagy kapcsolja ki a főkapcsolót), majd csatlakoztassa újra a készüléket és kapcsolja be.                                                                                                                 |
| <b>A lakás fő biztosítója gyakran kimegy.</b>            | Hívjon szerelőt.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>A sütő világítása nem működik.</b>                    | Az izzócseré folyamatának leírása a Tisztítás és karbantartás résznél található.                                                                                                                                                                                           |
| <b>A tészta nem sült meg.</b>                            | Megfelelő hőfokot és üzemmódot választott? A sütő ajtaja be van zárva?                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Hibakód jelenik meg a kijelzőn (E1, E2, E3 stb.).</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zavar lépett fel az elektronikus modul működésében. Áramtalanítsa a készüléket néhány percre. Kapcsolja be ismét és állítsa be az aktuális napi időt.</li> <li>• Ha a hibakód továbbra is megjelenik, hívjon szerelőt.</li> </ul> |

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



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

# HULLADÉK-KEZELÉS

---



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

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

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

*Fenntartjuk a módosítások és hibák jogát a használati utasításban.*

# 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 percre.

## Grill

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

\*Előmelegítés 6 percre.





