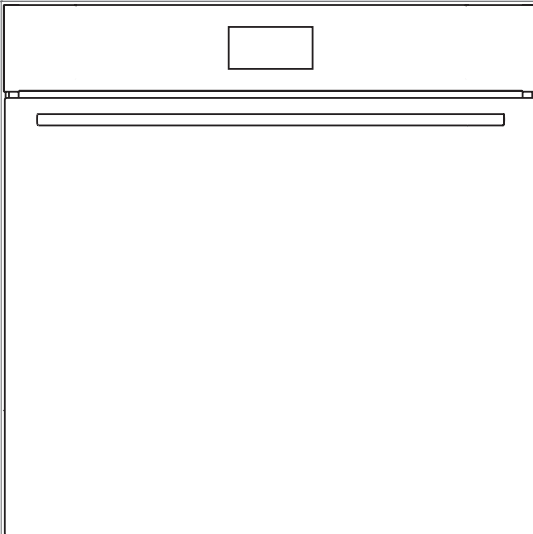


HU

RÉSZLETES HASZNÁLATI UTASÍTÁS 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

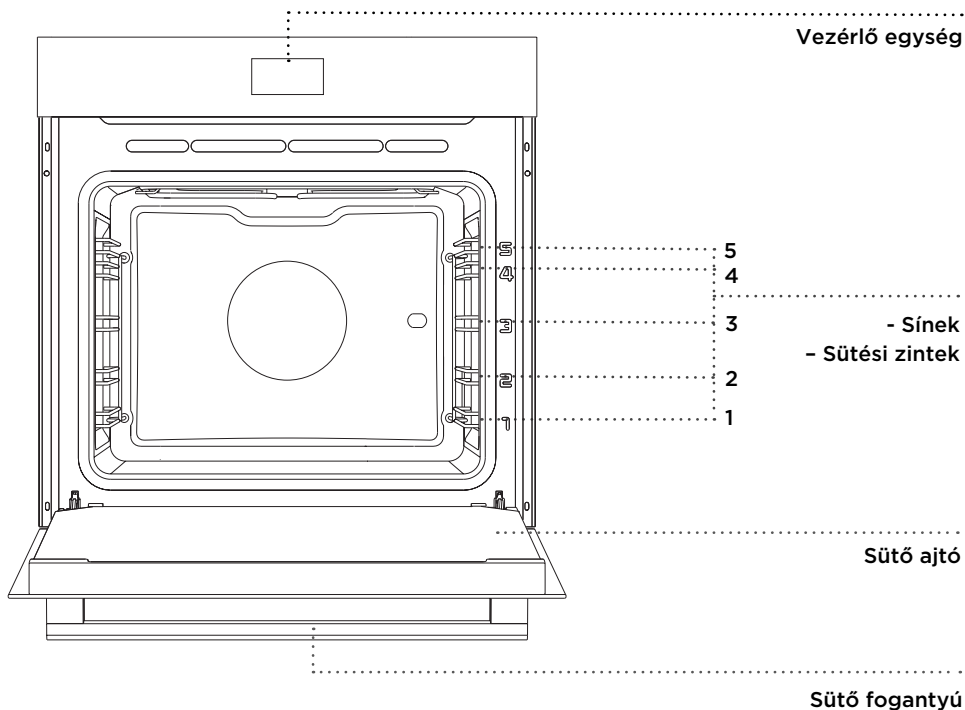
TARTALOM

4 ELEKTROMOS SÜTŐ 7 Technikai információk 8 Vezérlő egység 	BEVEZETŐ
10 FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK 11 A sütő csatlakoztatása előtt:	
12 A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ HASZNÁLATA ELŐTT	A KÉSZÜLÉK FELKÉSZÍTÉSE AZ ELSŐ HASZNÁLATRA
13 A FŐZÉSI FOLYAMAT LÉPÉSEI (1-6) 13 1. Lépés: a készülék első alkalommal történő bekapcsolása 14 2. Lépés: az alapmenük és beállítások kiválasztása 22 3. Lépés: az ételkészítés folyamatának megkezdése 22 4. Lépés: az ételkészítési folyamat vége és a sütő kikapcsolása 24 5. Lépés: további funkciók / extrák kiválasztása 27 6. Lépés: általános beállítások kiválasztása 	A FŐZÉS LÉPÉSEI
29 A RENDSZEREK (FŐZÉSI MÓDOK) LEÍRÁSA ÉS FŐZÉSI TÁBLÁZATOK	
45 KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS 46 Hagyományos sütőtisztítás 47 Az aqua clean funkció használata a sütő tisztításához 49 A sínek kivétele és tisztítása 50 A sütőtér felső részének tisztítása 51 A sütő ajtajának eltávolítása és visszahelyezése 53 A sütőajtó üvegének eltávolítása és visszahelyezése 54 Az izzó cseréje	TISZTÍTÁS & KARBAN-TARTÁS
55 HIBAE LHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT 	HIBAE LHÁRÍTÁS
56 HULLADÉK-KEZELÉS	
57 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.



SÍNEK

A síneknek köszönhetően az ételkészítés 5 szinten lehetséges (kérjük, jegyezze meg, hogy a szintek/sínek számozása alulról felfelé kezdődik).

A 4. és az 5. szint grillezésre szolgál.

TELESZKÓPOS SÍNEK

Teleszkópos kihúzható sínek a második, harmadik és negyedik szinteken helyezhetők el. A kihúzható szinteken részben vagy teljesen kihúzható sínek lehetnek.

SÜTŐ AJTÓ KAPCSOLÓ

Ha sütés közben az ajtó kinyitásra kerül, a kapcsolók kikapcsolják a melegítést és a ventilátort. Az ajtó bezárásával az égők újra bekapcsolnak.

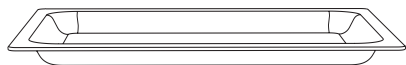
HŰTŐVENTILÁTOR

A készülék hűtőventilátorral van ellátva, ami hűti a burkolatot és a készülék vezérlő panelét.

A HŰTŐVENTILÁTOR MEGHOSSZABBÍTOTT MŰKÖDÉSE

A sütő kikapcsolását követően a hűtőventilátor egy ideig még tovább működik, a sütő hűtését biztosítandó. (A hűtőventilátor működésének időtartama attól függ, milyen meleg a sütő középső része).

A SÜTŐ TARTOZÉKAI ÉS KIEGÉSZÍTŐI



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

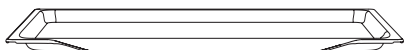


A **RÁCS** grillezésre szolgál, vagy alátétként funkcionálhat tepsikhez, sütőtálakhoz, amik az ételt tartalmazzák.

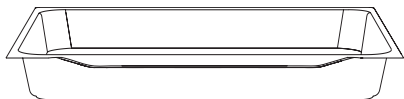


A rács biztonsági zárral van ellátva.

Ezért ha ki szeretné venni a sütőből, emelje meg egy kicsit az elejét.



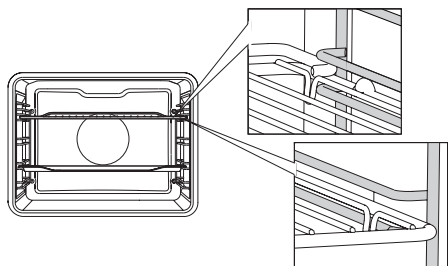
A **LAPOS SÜTŐTEPSI** tészták és sütemények sütésére szolgál.



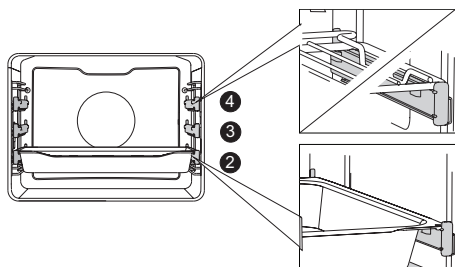
A **MÉLY SÜTŐTEPSI** hús és szaftosabb tészta sütésére szolgál. Funkcionálhat csepp tálcaként is.



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.



Teleszkópos kihúzható sínek esetén először húzza ki az egyik szinten lévő síneket, helyezze el rajtuk a rácsot vagy a tepsit, majd tolja vissza őket a sütőbe, amilyen mélyre csak lehet.



A sütő ajtaját csak akkor zárja be, ha a teleszkópos sínek teljesen be vannak tolvaa a sütőbe.



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

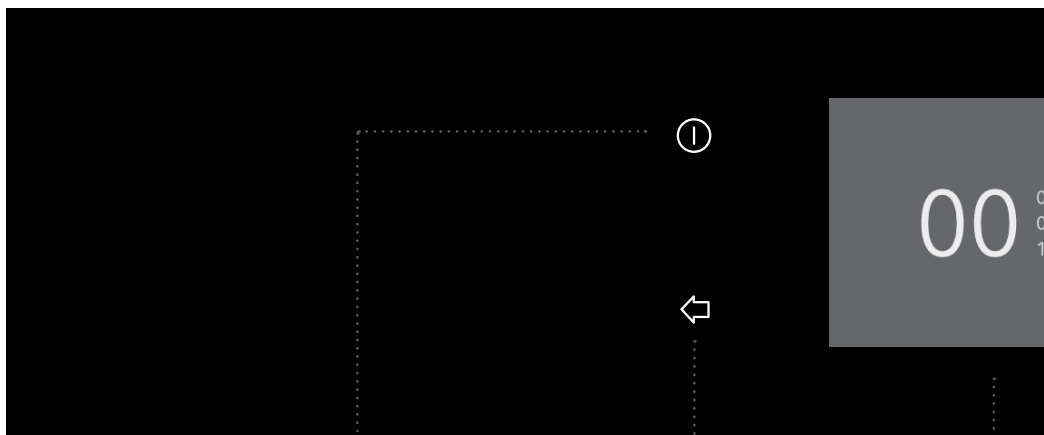
TECHNIKAI INFORMÁCIÓK

(MODELLTŐL FÜGGŐEN)

XXXXXX	220-240V ~	Pn _{max} : 3.5 kW	TN XXXXX
TYPE: 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



1 BE /
KIKAPCSOLÁS
GOMB

2 VISSZA GOMB

Érintse meg röviden
az előző menübe
való visszatéréshez.

3 KIJELEZŐ - A
beállítások
kiválasztása és
kijelzése

Érintse meg és
tartsa benyomva
a főmenübe való
visszalépéshez.



4 START/STOP
GOMB

5 KIJELZŐ – kijelzi
valamennyi
beállítást

MEGJEGYZÉS:

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

A menüben való navigáláshoz csúsztassa ujját fel-le vagy jobbra-balra. Választását egy érintéssel hagyhatja jóvá.

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 átvételét követően vegyen ki a sütőből mindent – beleértve a szállításhoz szükséges eszközöket is.

Tisztítsa meg a tartozékokat meleg víz és hagyományos 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 FŐZÉSI FOLYAMAT LÉPÉSEI (1-6)

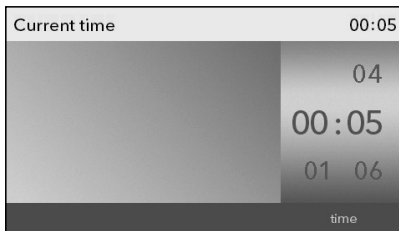
1. LÉPÉS: A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ BEKAPCSOLÁSA

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

A készülék elektromos hálózatra való csatlakoztatását követően, vagy egy hosszabb áramkimaradás után a kijelzőn a 00:00 jelzés fog villogni. Állítsa be a napi időt.



A menüben való navigáláshoz csúsztassa ujját le- és felfelé.



A kijelző érintésével állítsa be az ÓRÁT. A beállítást a START/STOP gomb érintésével hagyhatja jóvá.



A sütő akkor is működik, ha az óra nincs beállítva. Ugyanakkor ilyen esetben az időzítő funkciók nem használhatók (lásd AZ IDŐZÍTŐ FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA fejezetet). Néhány perc elteltével a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSÁNAK MÓDOSÍTÁSA

Az óra beállítása akkor módosítható, ha semmilyen időzítés nincs beállítva (lásd az ÁLTALÁNOS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA fejezetet).

A NYELV KIVÁLASZTÁSA

Ha nem elégedett a kijelzőn megjelenő üzenetek nyelvével, válasszon másikat. A gyári beállítás az angol nyelv.



Amikor megérinti a kívánt nyelvet megjelenítő sort, az adott sor betűinek mérete megnő.



A FŐMENÜBE való visszatéréshez érintse meg a ↩ gombot.

2. LÉPÉS: AZ ALAPMENÜK ÉS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA

A sütőben való ételkészítés folyamata többféle módon vezérelhető:



A menüben való navigáláshoz csúsztassa ujját balra és jobbra.



A kívánt üzemmódot a megfelelő kép érintésével választhatja ki. A kiválasztott menü neve meg fog jelenni a kijelző tetején.

Professzionális üzemmód

Ezt az üzemmódot bármilyen típusú vagy mennyiségű étel készítéséhez használhatja. Valamennyi beállítást a felhasználó határozhatja meg.

Automatikus üzemmód

Ebben az üzemmódban először válassza ki az étel típusát. Ezt követi az mennyiség, az átsütségi fok és a főzés végének automatikus beállítása.

A program gyárilag beállított, profi séfek és táplálkozási szakértők részéről is áttekintett receptek széles választékát nyújtja.

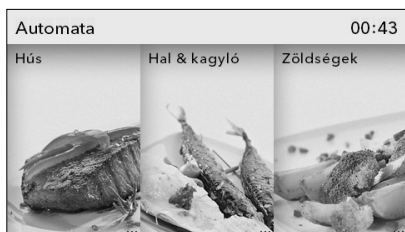
Saját receptek

Ez az üzemmód lehetővé teszi, hogy az ételeket úgy készítse el, ahogyan Önnek a leginkább megfelel, minden alkalommal ugyanazokon a lépéseken keresztül és ugyanazokkal a beállítással. Mentse el kedvenc receptjeit a sütő memóriájában és tölts be őket, amikor legközelebb szüksége lesz rájuk.

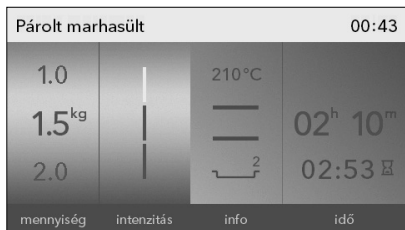
A) ÉTELKÉSZÍTÉS AZ ÉTEL TÍPUSÁNAK KIVÁLASZTÁSÁVAL (Auto üzemmód)



Válassza ki az Auto üzemmódot.



Válassza ki az étel típusát és az ételt.



A kijelzőn ekkor a következő, gyárilag beállított értékek jelennek meg:

- **tömeg,**
- **átsütségi fok (intenzitás),**
- **ételkészítés** időtartama (az ételkészítés végének időpontja zöld színnel lesz látható). A tömeg és az átsütségi fok módosítható. A beállított értékek piros színnel lesznek láthatók.



TOVÁBBI BEÁLLÍTÁSOK (EXTRÁK)

A megfelelő jel, vagy a felső sáv érintésével választhatók ki.



- **sütő világítás**



- a választott recepthez szükséges üzemmód és hozzávalók



- **töblblépéses üzemmód** (lásd az ÉTELKÉSZÍTÉS TÖBB LÉPÉSBEN fejezetet)



- **az ételkészítés végének beállítása** (lásd az IDŐZÍTŐ FUNKCIÓK fejezetet).



- **stopper** (lásd a TOVÁBBI BEÁLLÍTÁSOK / EXTRÁK fejezetet).

ELŐMELEGÍTÉS

Az Auto üzemmódban egyes ételek ételkészítési folyamatai előmelegítés funkciót is tartalmaznak. A kijelzőn ilyenkor a  ikon lesz látható.

Az étel kiválasztásakor a következő üzenet jelenik meg: **"A kiválasztott program előmelegítést is tartalmaz. Az előmelegítés megkezdődött. Még ne helyezze be az ételt."** Az ikon villogni fog a kijelzőn.

Ha a kívánt hőfok elérésre került, az előmelegítés befejeződött és hangjelzés lesz hallható. A hangjelzés bármely gomb érintésével kikapcsolható; illetve egy perc elteltével automatikusan kikapcsol. A kijelzőn a következő üzenet jelenik meg: **"Az előmelegítés befejeződött. Kérjük, helyezze be az ételt."** Nyissa ki a sütő ajtaját. A program ezután folytatja az ételkészítést a kiválasztott beállításokkal.

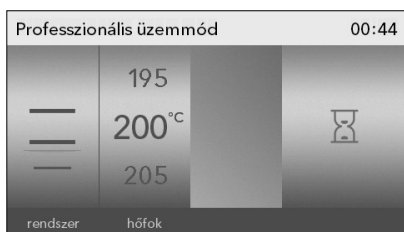


Ha előmelegítés funkció van beállítva, a késleltetett indítás funkció nem használható.

B) ÉTELKÉSZÍTÉS A MŰKÖDÉSI MÓD MEGVÁLASZTÁSÁVAL (Professzionális üzemmód)



Válassza ki a Professzionális (Pro) üzemmódot.



Válassza ki saját beállításait:

- **rendszer**

- **sütő hőfok**

A kiválasztott értékek piros színnel jelölve lesznek láthatók a kijelzőn.

Érintse meg a  ikont az ételkészítés időtartamának beállításához.

(Az ételkészítés végének időpontja zöld színnel lesz látható a kijelzőn).



TOVÁBBI BEÁLLÍTÁSOK (EXTRÁK):

A megfelelő jel, vagy a felső sáv érintésével választhatók ki.



- **sütő világítás**



- **előmelegítés**



- **többlépéses üzemmód** (lásd az ÉTELKÉSZÍTÉS TÖBB LÉPÉSBEN fejezetet)



- **stopper** (lásd a TOVÁBBI BEÁLLÍTÁSOK / EXTRÁK fejezetet)



- **időtartam kiválasztása** esetén a további beállításoknál lehetséges a késleltetett indítás opció kiválasztása (lásd az IDŐZÍTÓ FUNKCIÓK fejezetet).

Érintse meg a START gombot.

A sütő emelkedő hőfoka és az eltelt sütési idő is látható lesz a kijelzőn.



A hőfok és az ételkészítés időtartama (amennyiben be van állítva) működés közben a kijelző érintésével módosítható.

ELŐMELEGÍTÉS

Használja az előmelegítés funkciót , ha a lehető leggyorsabban szeretné a sütőt a kívánt hőfokra előmelegíteni. Az ikon kiválasztásával az előmelegítés funkció bekapcsol, a kijelzőn pedig a következő üzenet lesz látható: **"Az előmelegítés megkezdődött. Még ne helyezze be az ételt."** Az ikon ilyenkor villog a kijelzőn.

Ha a kívánt hőfok elérésre került, az előmelegítés befejeződött és hangjelzés lesz hallható. A hangjelzés bármely gomb érintésével kikapcsolható; illetve egy perc elteltével automatikusan kikapcsol. A kijelzőn a következő üzenet jelenik meg: **"Az előmelegítés befejeződött. Kérjük, helyezze be az ételt."** Nyissa ki a sütő ajtaját. A program ezután folytatja az ételkészítést a kiválasztott beállításokkal.



Ha előmelegítés funkció van beállítva, a késleltetett indítás funkció nem használható.

ÉTELKÉSZÍTÉSI ÜZEMMÓDOK (modelltől függően)

ÜZEM- MÓD	LEÍRÁS	GYÁRI HŐFOK- BEÁLLÍTÁS (°C)
ÜZEMMÓDOK		
	FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ A sütő alján és tetején elhelyezett égők egyenletesen sugározzák a hőt a sütő belsejébe. A tészta vagy hús csak egyetlen szinten süthető.	200
	FELSŐ ÉGŐ Csak a sütőtér felső részén elhelyezett égő sugározza a hőt. Ez az égő ideális az ételek tetejének megpirítására.	150
	ALSÓ ÉGŐ Csak a sütőtér alsó részén elhelyezett égő sugározza a hőt. Ez az égő ideális az ételek alsó részének megpirítására.	160
	GRILL Csak a nagy grill szett részét képező grill égő működik. Ez az üzemmód ideális néhány melegszendvics vagy grillkolbász megsütéséhez, vagy kenyérpírtáshoz.	240
	NAGY GRILL A felső égő és a grill égő működik. A hőt közvetlenül a sütő tetején elhelyezett grill égő sugározza. A melegítő hatás növelése érdekében a felső égő is aktív. Ez az üzemmód kisebb mennyiségű melegszendvics vagy grillkolbász sütésére, illetve kenyérpírtásra ideális.	240
	GRILL LÉGKEVERÉSSSEL A grill égő és a ventilátor működik. Ez a kombináció ideális húсок grillezésére, valamint nagyobb darab hús vagy szárnyas sütésére egy szinten. Ez az üzemmód használható gratinírozott ételek elkészítésére vagy az ételek felső részének ropogósra sütésére.	170
	FORRÓ LEVEGŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ Az alsó égő, a kerek égő és a ventilátor működik. Ez az üzemmód ideális pizza, szaftos tészta, gyümölcsstorták, kelt tészta és omlós tészta sütésére, egyidőben több szinten is.	200
	3D FORRÓ LEVEGŐ A kerek égő és a ventilátor működik. A sütőtér hátsó falán elhelyezett ventilátor biztosítja a forró levegő folyamatos keringését a sütő vagy a tészta körül. Ez az üzemmód ideális hús és tészta sütésére, egyidőben több szinten is.	180
	ECO SÜTÉS ¹⁾ Ennél az üzemmódnál az energia-felhasználás a sütés során optimalizált. Ez az üzemmód ideális húсок és tészták sütésére.	180
	ALSÓ ÉGŐ ÉS LÉGKEVERÉS Ez az üzemmód ideális alacsonyabb kelt tészták sütésére, valamint gyümölcsök és zöldségek befőzésére.	180
	HÚSOK AUTOMATIKUS SÜTÉSE - AUTO SÜTÉS ÜZEMMÓD Ennél az üzemmódnál a felső égő működik, a grill égővel és a kerek égővel kombinálva. Valamennyi típusú hús sütésére ideális.	180

¹⁾ Ez használatos az energia-hatékonyság meghatározására, az EN 60350-1 szabvány alapján. Ennél az üzemmódnál a sütő aktuális hőmérséklete nem kerül kijelzésre, egy speciális készülék-működési algoritmus és a fennmaradó hó használata miatt.

IDŐZÍTŐ FUNKCIÓK - IDŐTARTAM



Az időzítő funkciók az alap Professzionális (Pro) és az Auto menüben választhatók ki, a megfelelő ikon megnyomásával.



Az ételkészítés időtartamának beállítása

Ebben az üzemmódban meghatározhatja a sütő működésének időtartamát (sütési idő). Állítsa be a kívánt sütési időt és hagyja jóvá a beállítást. A sütés végének időpontja ennek megfelelően fog alakulni.

Az ételkészítés folyamatának elkezdéséhez nyomja meg a START gombot. A kijelzőn valamennyi kiválasztott beállítás látható lesz. Az összes időzítő funkció törölhető az idő "0"-ra állításával.



A késleltetett indítás beállítása

Ebben az üzemmódban meghatározhatja az ételkészítés időtartamát (sütési idő) és azt az időpontot, amikor szeretné, hogy a sütés befejeződjön (sütés végének időpontja). Ügyeljen rá, hogy az órán pontosan be legyen állítva a napi idő.

Példa:

Aktuális idő: dél

Ételkészítés időtartama: 2 óra

Ételkészítés vége: 18:00

Először állítsa be a sütési időt (ételkészítés időtartama), ami 2 óra. Az aktuális napi idő és a sütési idő összege automatikusan kijelzésre kerül (14:00 óra).

Ezt követően állítsa be a SÜTÉS VÉGÉNEK IDŐPONTJÁT (18:00 óra), majd nyomja meg a START gombot az ételkészítési folyamat megkezdéséhez. A programóra a beállításoknak megfelelően várni fog az ételkészítési folyamat megkezdésére. A kijelzőn a következő üzenet lesz olvasható: "A program késleltetve van, 16:00 órákor indul."



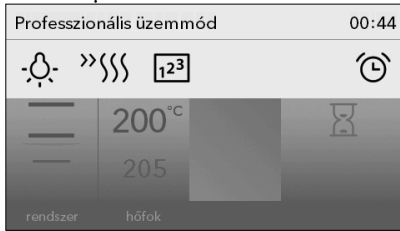
Amint a beállított időtartam eltelt, a sütő automatikusan kikapcsol (sütés vége). Hangjelzés lesz hallható, ami FIGYELMEZTETÉS gomb megnyomásával kapcsolható ki – vagy egy perc elteltével kapcsol ki automatikusan.

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

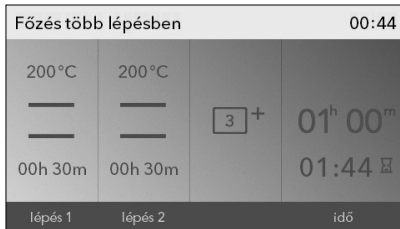
ÉTELKÉSZÍTÉS TÖBB LÉPÉSBEN

Ez az üzemmód lehetővé teszi három különböző beállítás kombinációjával egyetlen sütési folyamat összeállítását.

Az étel saját ízlése szerinti elkészítéséhez választhat különféle beállításokat vagy meghatározhatja a sütés végét.



Az ételkészítés több lépésben ikon kiválasztásához nyomja meg a megfelelő jelet a TOVÁBBI BEÁLLÍTÁSOK (EXTRÁK) menüben.



A 2. és a 3. lépés kiválasztásához érintse meg kétszer a kijelzőt. Egy-egy lépés jóváhagyásához vagy törléséhez érintse meg a megfelelő jelet (lépés neve).

A sütő bekapcsolásához érintse meg a START jelet. A sütő azonnal működésbe lép, az 1. lépésben meghatározott beállításokkal. (A választott lépés piros színnel fog világítani.) A beállított ételkészítési idő elteltével a második, majd a harmadik lépés kezdődik meg – amennyiben beállításra kerültek.

Ha működés közben törölni szeretne egy lépést, válassza ki az adott lépést és érintse meg a kereszt jelet a lépés nevének érintésével. Ez csak azon lépések esetében lehetséges, amelyek még nem indultak el.

3. LÉPÉS: AZ ÉTELKÉSZÍTÉS FOLYAMATÁNAK MEGKEZDÉSE

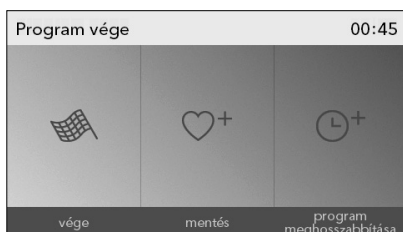
Az ételkészítési folyamat megkezdése előtt a START/STOP gomb villog. A folyamat a START gomb érintésével indítható el.

Egyes beállítások működés közben is módosíthatók, a kijelző érintésével (hőfok, sütés vége, többlépéses program).

A további beállítások módosításához vagy az ételkészítés folyamatának leállításához nyomja meg a START/STOP gombot. A kijelzőn ekkor a következő üzenet lesz olvasható: **"A program megszakadt. Szeretné leállítani?"**



4. LÉPÉS: AZ ÉTELKÉSZÍTÉSI FOLYAMAT VÉGE ÉS A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA



Az ételkészítési folyamat végeztével megjelenik a menü az ikonokkal. .



VÉGE

Az ételkészítés folyamatának befejezéséhez nyomja meg az ikont. A kijelzőn ekkor a főmenü jelenik meg.



Ételkészítés időtartamának meghosszabbítása

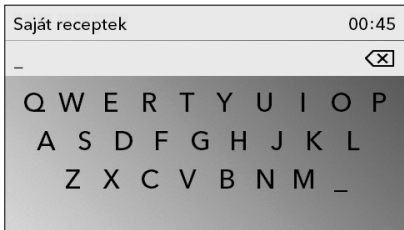
Az ikon érintésével az ételkészítés időtartama meghosszabbítható és beállítható lesz a sütés végének új időpontja (lásd az IDŐZÍTÓ FUNKCIÓK fejezetet).



Hozzáadás a saját receptekhez – mentés

Ez a funkció lehetővé teszi a kiválasztott beállítások elmentését a készülék memóriájában és azok későbbi ismételt használatát.

A FELHASZNÁLÓ ÁLTAL ÖSSZEÁLLÍTOTT PROGRAMOK ELMENTÉSE (SAJÁT RECEPTEK)



Válassza ki az  ikont és adja meg a recept nevét, a megfelelő betűk érintésével. Ha szükséges, a nyíl segítségével törölhet karaktereket.

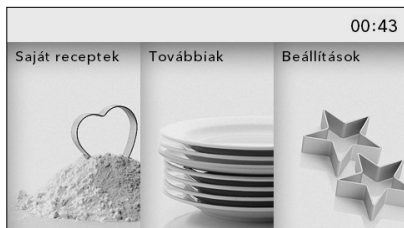
A beállítások elmentéséhez érintse meg a START/STOP gombot.

 Kedvenc receptjei, amiket korábban elmentett a készülék memóriájában, bármikor újra betölthetők és használhatók. **A Saját receptek** főmenüjében válassza ki a folyamatot és a beállításokat.

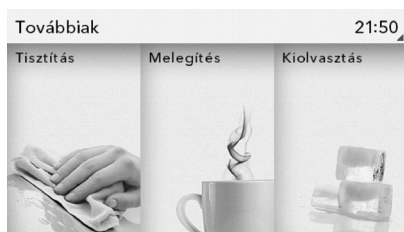
5. LÉPÉS: TOVÁBBI FUNKCIÓK / EXTRÁK KIVÁLASZTÁSA



A menüben való navigálásához csúsztassa ujját balra és jobbra.



Érintse meg az EXTRÁK menüt a kiválasztáshoz – ezt követően a kijelzőn megjelenik az EXTRÁK menü tartalma.



Aqua clean

Ez a funkció a foltok és étel-lerakódások eltávolítására szolgál. Töltsön 0.6 liter vizet egy üvegtálba és helyezze el az alsó szinten. 30 perc elteltével a sütő zománcozott falaira lerakódott ételmaradékok feloldódnak és egy nedves ruha segítségével könnyen letörölhetők lesznek.

A funkciót akkor használja, ha a sütő már teljesen lehűlt! (Lásd a Tisztítás ÉS KARBANTARTÁS FEJEZETET.)

Melegítés:

A melegítés üzemmód segítségével a már elkészített ételek melegen tarthatók. Válassza ki az ikont a hőfok, valamint a melegítés kezdetének és végének beállításához.

Kiolvasztás

Ennél az üzemmódnál a levegő az égők működése nélkül kering a sütőtérben. Ilyenkor csak a ventilátor működik. Ez a funkció ideális fagyasztott ételek lassú kiolvasztására (torták, tészta, kenyér, zsemle és gyorsfagyasztott gyümölcsök).

A megfelelő ikon kiválasztásával meghatározhatja az étel típusát, tömegét, valamint a kiolvasztás kezdetének és végének időpontját.

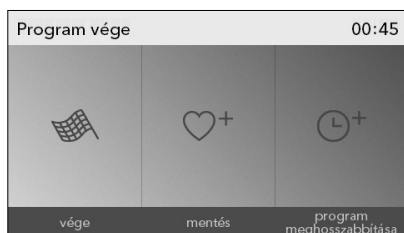
A kiolvasztási idő felénél az ételeket meg kell fordítani, fel kell keverni vagy szét kell választani – amennyiben össze voltak fagyva.

Gyors előmelegítés

Akkor használja az előmelegítés funkciót, ha a lehető leggyorsabban szeretné a sütőt a kívánt hőfokra melegíteni. Ez az üzemmód nem alkalmas főzésre. Ha a sütő hőfoka elérte a beállított értéket, az előmelegítés befejeződött és a sütő kész a választott üzemmódban való ételkészítésre.

Edénymelegítés

Ez a funkció az étkészlet (tányérok és csészék) tálalás előtti melegítésére szolgál – így az ételek tovább melegen tarthatók. A hőfok beállításához, illetve a melegítés kezdetének és végének meghatározásához nyomja meg az ikont.



Válassza ki az ikont és állítsa be az ételkészítési folyamat végét. A kijelzőn ekkor a főmenü fog megjelenni.



GYEREKZÁR

A gyerekzár bekapcsolásához érintse meg a ZÁR gombot (kulcs ikon). A kijelzőn ekkor a következő üzenet jelenik meg: **“Az ajtó zárva.”** A gyerekzár kikapcsolásához érintse meg ismét a gombot.



Ha a gyerekzár bekapcsolásával egyidőben nincs beállítva időzített funkció (csak az óra kijelzése látható), a sütő nem fog működni.

Ha a gyerekzár egy időzített funkció beállítását követően kerül bekapcsolásra, a sütő normál módon működni fog; ugyanakkor nem lesz lehetséges a beállítások módosítása.

Ha a gyerekzár be van kapcsolva, az ételkészítési üzemmódok vagy a további funkciók nem módosíthatók. Csak a főzési / sütési folyamat szakítható meg vagy kapcsolható ki. A gyerekzár a sütő kikapcsolását követően is aktív marad. Egy újabb üzemmód beállításához a gyerekzárát előbb ki kell kapcsolni.



SÜTŐ VILÁGÍTÁS

A sütő világítása az ajtó kinyitásakor vagy a sütő bekapcsolásakor automatikusan bekapcsol.

Ha az ételkészítés folyamata befejeződött, a világítás még további egy perccig bekapcsolva marad.



A STOPPER BEÁLLÍTÁSA

A stopper a sütő működésétől függetlenül is használható.

A leghosszabb lehetséges beállítás 10 óra. Ha a beállított idő eltelt, hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb érintésével kikapcsolható – illetve egy perc elteltével kapcsol ki automatikusan.

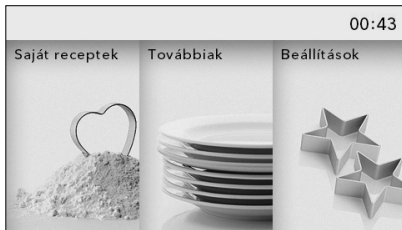


A világítás és a stopper bármikor kiválasztható, a felső csík érintésével.

6. LÉPÉS: ÁLTALÁNOS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA



A menüben való navigálásához csúsztassa ujját balra és jobbra.



A Beállítások menüt annak érintésével választhatja ki.



Amikor megérinti a kiválasztani kívánt beállítás sorát, az adott sorban lévő betűk mérete megnő.

Nyelv

Válassza ki a kijelzőn látható szöveg nyelvét.

Idő

A készülék elektromos hálózatra való csatlakoztatását követően, vagy hosszabb (egy hétnél tovább tartó) kikapcsolt állapot után állítsa be a napi időt. Állítsa be az ÓRÁT - időt. Ezt követően az óra kijelzésének módja is megválasztható, az "IDŐ" mezőben: **digitális vagy analóg.**

Hang

A hangjelzés hangereje akkor módosítható, ha nincs időzítő funkció beállítva (csak a napi idő kijelzése látható). Ebben a menüben a következő opciók közül lehetséges választani: **hangerő és hangjelzés időtartama.**

Kijelző

Ebben a menüben a következő beállításokra van lehetőség:

kijelző fényereje / sötétítés.

Éjszakai üzemmód – állítsa be az időt, amíg azt szeretné, hogy a kijelző kikapcsolt állapotban legyen.

Egyéb beállítások

A sütő világításának kikapcsolása;

Visszatérés a gyári beállításokhoz.



Áramkimaradást követően vagy a készülék kikapcsolt állapota után a további felhasználói beállítások törlődnek.

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 becslést jelent, 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.

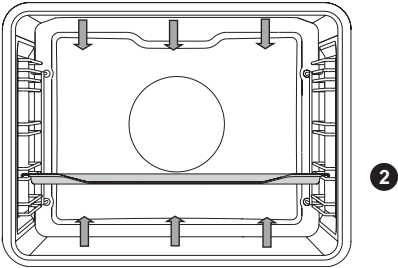
Használjon sötét, fekete szilikonnal bevont vagy zománcozott tepsiket, mert ezek jól vezetik a hőt.

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.

A sütés vége előtt körülbelül 10 perccel kapcsolja ki a készüléket, így energiát takaríthat meg a hő kihasználásával (ez nem vonatkozik a mikrohullámmal működő üzemmódokra).

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)
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
HAL				
Párolt hal	1000	2	210	50-60

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.

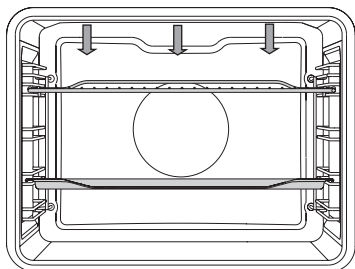
Étel	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
TÉSZTA			
Zöldségfelfújt	2	190-200	30-35
Édes felfújt	2	190-200	30-35
Zsemle *	2	200-220	30-40
Kenyér *	2	180-190	50-60
Fehér kenyér *	3	180-190	45-55
Hajdina kenyér *	3	180-190	45-55
Teljes kiőrlésű kenyér *	3	180-190	45-55
Rozskenyér *	3	180-190	45-55
Tönköly kenyér *	3	180-190	45-55
Diós kalács	2	180	55-60
Piskóta torta *	3	160-170	25-30
Túrós kalács	2	170-180	65-75
Cupcake	3	170-180	25-30
Aprósütemény leveles tésztából	3	200-210	25-30
Káposztás pirog	3	200-210	25-30
Gyümölcstorta	3	140-190	90
Habcsók	3	90	120
Bukta (Buchtel)	2	170-180	30-35

Kérdés	Megoldás
Megsült a sütemény?	• Szúrjon 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 süssse hosszabb ideig a tésztát.



A mély tepsit ne tegye az első szintre.

NAGY GRILL, GRILL



4

2

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 percig.

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.) ropogásra sütésére – zsírszegény módon, vagy kenyér pirítására.

Amikor közvetlenül a rácson grillez, kenje meg a rácst 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 égjen 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	4	240	18-21
Sertéstarja szeletek	180 g / darab	4	240	18-22
Hússzeletek / darabok	180 g / darab	4	240	20-22
Grillkolbász	100 g / darab	4	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	4	240	14-16
Beefsteak, jól átsült	180 g / darab	4	240	18-21
Sertéstarja szeletek	180 g / darab	4	240	19-23
Hússzeletek / darabok	180 g / darab	4	240	20-24
Borjúszelet	180 g / darab	4	240	19-22
Grillkolbász	100 g / darab	4	240	11-14
Löncshús (Leberkåse)	200 g / darab	4	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.

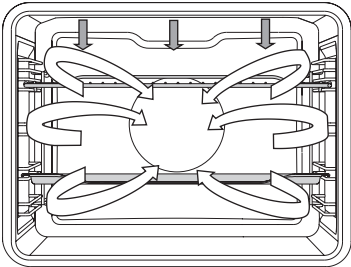
Ha pisztrángot süt, törölje a halat szárazra egy papírtörülő segítségével. Szórjon a belsejébe fűszereket, majd kenjen rá kívülről olajat és helyezze a rácsra. Ne fordítsa meg grillezés közben.



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.

GRILL LÉGKEVERÉSSSEL



4

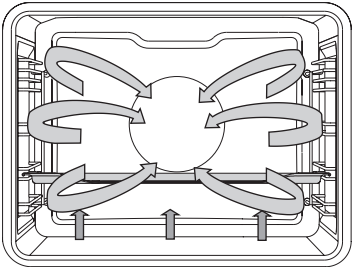
2

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	210	60-65
HAL				
Pisztráng*	200 g/darab	2	170-180	45-50

FORRÓ LEVEGŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ



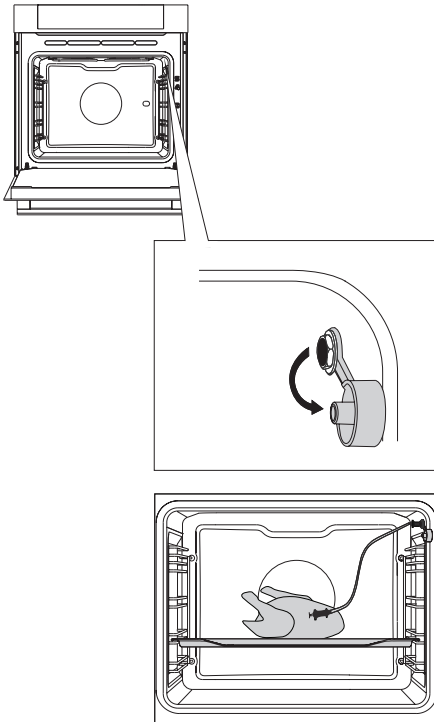
Az alsó égő, a kerek égő és a forró levegő ventilátor működik. Ideális pizza, almás pite és gyümölcstorta készítésére.

(Lásd a 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

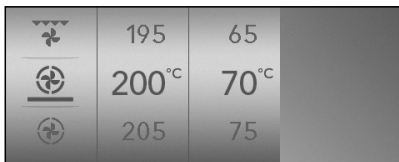
Sütés hússzondával (modelltől függően)

Ennél az üzemmódnál az étel közepén elérni kívánt hőfokot állítsa be. A sütő addig működik, amíg az étel belsejében elérésre nem kerül a beállított hőfok. A maghőmérséklet mérése a hússzondával történik.



1 Távolítsa el a fém fedelet (a konnektor a sütő jobb oldali falának első részén, a felső sarokban található).

2 Csatlakoztassa a hússzonda villásdugóját a konnektorba és szúrja bele a szondát az ételbe. (Ha bármilyen időzítő funkció aktív volt, az törlődni fog).



Válassza ki az üzemmódot (alsó égő és ventilátor).

A gyárilag beállított hőfok és a szonda hőfoka lesz látható a kijelzőn. Érintse meg a START gombot.



A sütés során az emelkedő maghőmérséklet lesz látható a kijelzőn (a kívánt maghőmérséklet a sütési folyamat során módosítható).

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

Hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb érintésével kikapcsolható. Egy perc elteltével a hangjelzés automatikusan kikapcsol és a kijelzőn az óra jelenik meg.

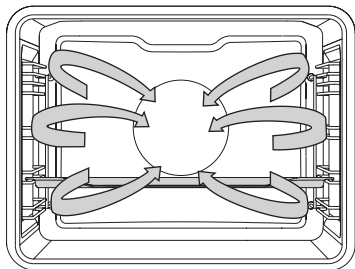
A sütési folyamat befejezését követően helyezze vissza a fém fedelet a hússzonda konnektorába.



Csak a sütőhöz való hússzondát használja.

Ügyeljen rá, hogy a szonda ne érjen az égőhöz sütés közben. A sütési folyamat végén a szonda igen forró lesz. 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)
HÚS				
Sertéssült, bőrös	1500	2	170-180	140-160
Sertés oldalas	1500	2	170-180	120-150
Csirke, egész	1200	2	180-190	60-80
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



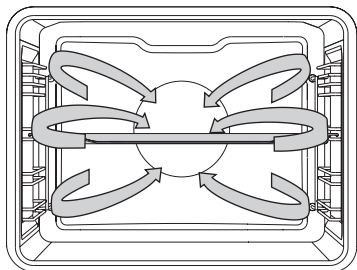
A mély tepsit ne tegye az első szintre.

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	35-60
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
Pizza *	2	190-210	25-45
Keksz, omlós tészta *	3	150-160	15-25
Keksz, nyomósákból *	3	150-160	15-28
Aprósütemény, kelt tésztából	3	170-180	20-35
Aprósütemény, leveles tésztából	3	170-180	20-30
Aprósütemény, krémmel töltöt	3	180-190	25-45
TÉSZTA - FAGYASZTOTT			
Almás és túrós rétes	3	170-180	50-70
Túrótorta	3	160-170	65-85
Pizza	3	170-180	20-30
Sült burgonya, sütésre előkészített *	3	170-180	20-35
Krokkett, sütésre előkészített	3	170-180	20-35
Joghurt	3	40	240

ECO SÜTÉS



3

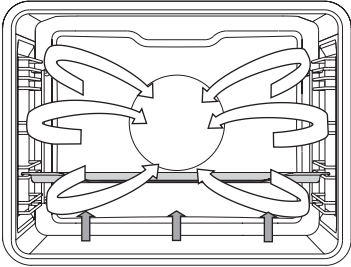
A kerek égő és a ventilátor működik. A sütő hátsó falán elhelyezett ventilátor biztosítja a forró levegő folyamatos keringetését a sült vagy a tészta körül.

Étel típusa	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS			
Sertéssült, 1 kg	3	190	140-160
Sertéssült, 2 kg	3	190	150-180
Marhasült, 1,5 kg	3	200	120-140
HAL			
Egész hal, 200 g/darab	3	190	40-50
Halfilé, 100 g/darab	3	200	25-35
TÉSZTA			
Nyomott sütemény*	3	170	20-25
Kis cupcake	3	180	25-30
Piskótatekercs	3	180	15-25
Gyümölcstorta, omlós sütemény	3	180	55-65
ZÖLDSÉG			
Gratinírozott burgonya	3	180	40-50
Lasagne	3	190	40-50
FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK			
Sült hasáburgonya, 1 kg	3	210	25-40
Csirkemell-érmék, 0,7 kg	3	210	25-35
Rántott halszeletek, 0,6 kg	3	210	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)
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

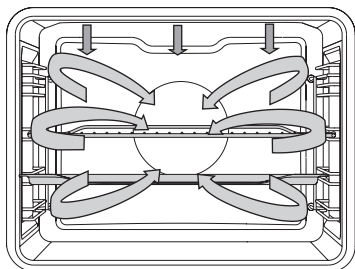
Készítse elő a befőzni kívánt élelmiszereket és az üvegeket a szokásos módon. Használjon gumi tömitőgyűrűvel és üveg fedéllel ellátott befőttes üvegeket. Ne használjon csavaros vagy fém fedelű befőttes üvegeket, sem fém edényeket. Ügyeljen rá, hogy az üvegek azonos méretűek legyenek, ugyanynyi legyen 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 forni 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 forrni 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, 60perc	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 sűti, a második szintre helyezze be a tepsit.

Étel	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)	Étel maghőmérséklete
HÚS					
Marha bélszín	1000	3	190-210	45-55	55-75*
Csirke, egész	1500	3	170-190	60-70	85-90
Csirke, egész	2000	3	170-190	90-110	85-90
Pulyka	4000	3	160-180	150-180	85-90
Sertéssült	1700	3	150-170	100-120	70-85
Fasírozott	1000	3	160-180	70-80	75-80
Borjú	1000	3	170-190	100-120	55-75
Bárány	1000	3	170-190	50-60	70-80
Szarvas	1000	3	170-190	55-65	70-80
Hal	1000	3	160-180	35-55	75-85

* véres = 55-60 °C; közepesen átsült = 65-70 °C; jól átsült = 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, az ajtók fogantyúit, a matricákat és az adattáblákat ne tisztítsa súrolószerekkel vagy súroló segédeszközökkel, illetve alkohol-alapú tisztítószerekkel vagy alkohollal.

A foltokat azonnal távolítsa el, puha rongy és egy kis víz segítségével, hogy ne károsodjék a felület.

Használhat az ilyen felületekre való speciális tisztítószereket és segédeszközöket 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.

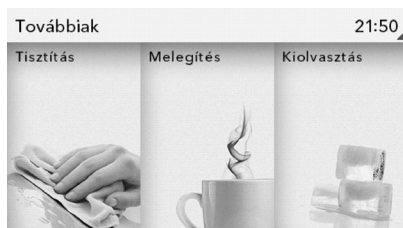
Soha ne használjon erős tisztítószereket, súrolószereket, súroló hatású szivacsokat, felteltávolító vagy rozsdoldó szereket, stb.

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

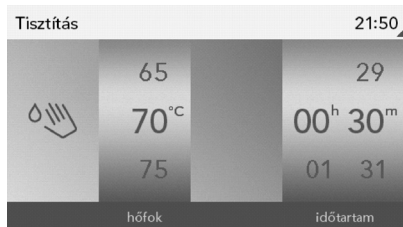
A sütő, a sütőtér és a tepsik speciális zománcbevonattal vannak ellátva, a sima és ellenálló felület biztosítása érdekében. Ez a speciális bevonat megkönnyíti a szobahőmérsékleten való tisztítást.

AZ AQUA CLEAN FUNKCIÓ HASZNÁLATA A SÜTŐ TISZTÍTÁSÁHOZ

Töltsön 0.6 liter vizet egy üvegtálba és helyezze el az alsó szinten.



A főmenüben válassza ki az "Extra/További funkciók" opciót, majd válassza ki az Aqua Clean ikont.



Nyomja meg a START gombot.

💡 30 perc elteltével a sütő zománczott falaira lerakódott ételmaradékok feloldódnak és egy nedves ruha segítségével könnyen letörölhetők lesznek.



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

A tartozékok és a sütő tisztítása

A pirolitikus program alkalmanként a pirolitikus tepsik és rácsok (lásd A sütő tartozékai) tisztítására is használható. Használat után tisztítsa meg őket forró víz és mosogatószer segítségével, majd törölje át és helyezze őket a sütőbe, a 2. vagy a 3. szintre. Ne helyezzen tepsit vagy rácsot az 1. szintre.

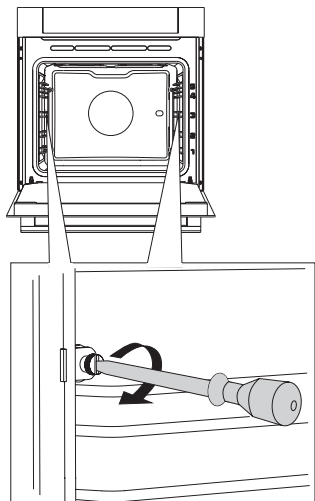
A pirolitikus tisztítás során a sütőtérbe helyezett tepsik és a rácsok részben elszíneződhetnek és veszíthetnek fényükből.



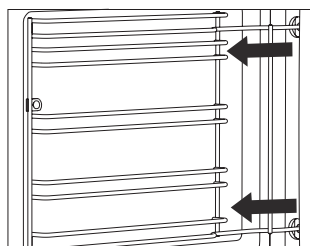
Ne próbálja kinyitni a sütő ajtaját az automatikus tisztítási folyamat közben. A program ilyen esetben megszakadhat. Égésveszély!

A SÍNEK KIVÉTELE ÉS TISZTÍTÁSA

A sínek tisztítására csak hagyományos tisztítószerket használjon.



1 Lazítsa ki a csavarokat.



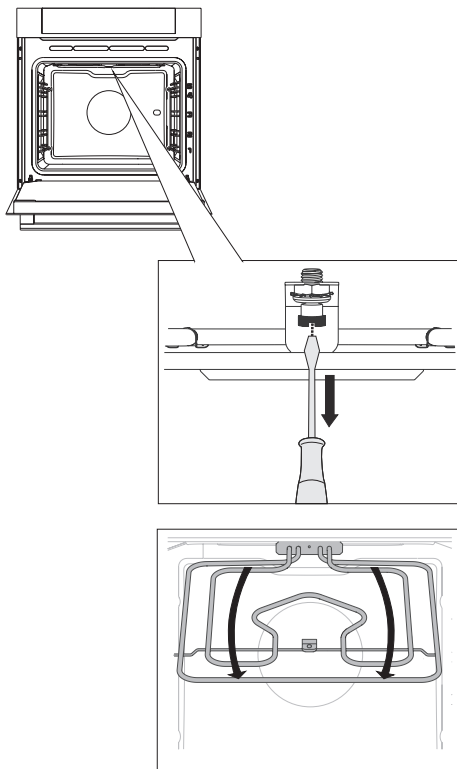
2 Húzza ki a síneket a sütő falában lévő lyukakból.



A tisztítást követően csavarhúzó segítségével rögzítse ismét a csavarokat.

A SÜTŐTÉR FELSŐ RÉSZÉNEK TISZTÍTÁSA

A felső grill égő lehajtható, így lehetővé teszi a sütőtér felső részének könnyebb tisztítását. A sütő tisztítása előtt vegye ki a tepsiket, a rácsot és a síneket a sütőtérből.



1 A grill égő eltávolításához lazítsa ki a sütőtér felső részén elől található csavart.

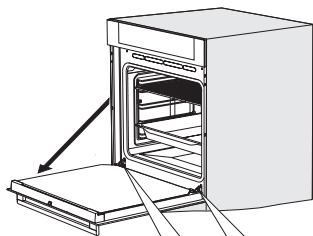
💡 Soha ne használja a grill égőt lehajtott állapotban.



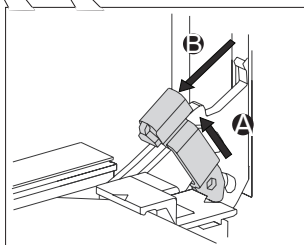
Áramtalanítsa a készüléket.

Az égőknek hidegnek kell lennie; ellenkező esetben égésveszély áll fenn.

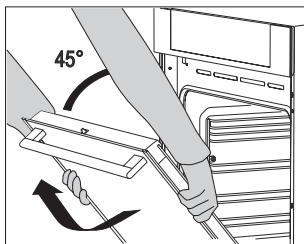
A SÜTŐ AJTAJÁNAK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE



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



2 Enyhén emelje meg a zsanértartókat és húzza az ajtót maga felé.



3 Lassan csukja be az ajtót, 45 fokos szögig (a teljesen bezárt ajtóhoz viszonyítva). Ezután emelje felfelé az ajtót és húzza ki.



Az ajtó visszahelyezéséhez ismételje meg a fenti lépéseket fordított sorrendben. Ha az ajtó nem nyílik vagy nem záródik megfelelően, ellenőrizze, hogy a zsanérok vájatai megfelelően illeszkednek-e a zsanértartókhoz.



Az ajtó visszahelyezése során mindig ellenőrizze, hogy a zsanér-rögzítők megfelelően vannak-e elhelyezve a zsanértartókban – csak így előzhető meg az erős rugóhoz rögzített fő zsanér hirtelen bezáródása. Ha a fő rugó beszorul, fennáll a sérülésveszély.

FINOM AJTÓNYITÁS (modelltől függően)

A sütő ajtaja egy olyan rendszerrel van felszerelve, ami csillapítja az ajtónyitás erejét, 75 fokos szögben kezdve.

FINOM AJTÓZÁRÁS (modelltől függően)

A sütő ajtaja egy olyan rendszerrel van felszerelve, ami csillapítja az ajtó zárásának erejét, 75 fokos szögben kezdve. Egyszerű, csendes és finom ajtózárást tesz lehetővé. Egyetlen finom nyomás (a zárt ajtó pozíciójához képest 15 fokos szögben) elegendő ahhoz, hogy az ajtó automatikusan és puhán bezáródjon.



Ha az ajtó zárásakor kifejtett erő túl nagy, a rendszer hatása csökken vagy biztonsági okokból a rendszer mellőzésre kerül.

AJTÓZÁR (modelltől függően)

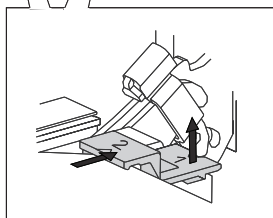
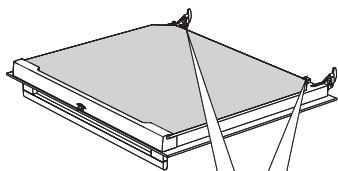
Az ajtózárat úgy nyithatja ki, ha finoman jobbra tolja hüvelykujjával, miközben az ajtót kifelé húzza.



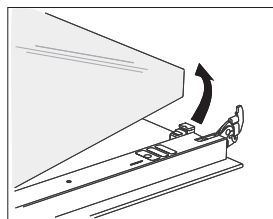
When the oven door is closed, the door lock automatically returns to the initial position.

A SÜTŐAJTÓ ÜVEGÉNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

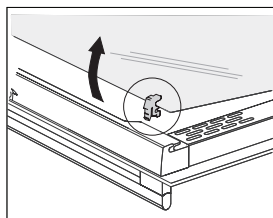
A sütőajtó üvege belülről is tisztítható, de először el kell távolítani. Vegye le a sütő ajtaját (lásd "A sütő ajtajának eltávolítása és visszahelyezése" részt).



1 Emelje fel enyhén az ajtó jobb és bal oldalán elhelyezett rögzítőket (1-es jelölés a rögzítőn) és húzza elfelé őket az üveglaptól (2-es jelölés a rögzítőn).



2 Tartsa az ajtó üveglapját az alsó sarkánál fogva; enyhén emelje meg, hogy már ne érintkezzen a rögzítővel és emelje ki.



3 A harmadik üveglap (csak egyes modelleknél) eltávolításához emelje azt egy kicsit felfelé, majd vegye ki. Távolítsa el az üveglapokon lévő gumi tömítéseket is.



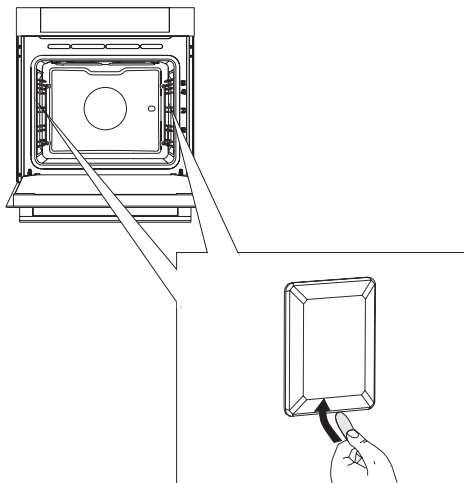
Az üveglapok visszahelyezéséhez kövesse a fenti lépéseket ellentétes sorrendben. Az ajtón és az üveglapokon lévő jelöléseknek (félkör) fedniük kell egymást.

AZ IZZÓ CSERÉJE

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

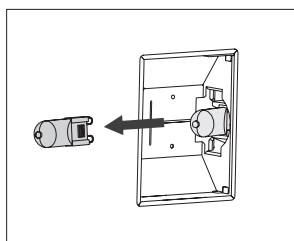
Használjon Phillips (csillag) csavarhúzózt.

(Halogén izzó: G9, 230 V, 25 W)



- 1** Egy lapos csavarhúzó segítségével lazítsa ki az izzó fedelét és vegye le.

MEGJEGYZÉS: Ügyeljen rá, hogy ne sértse meg a zománcot.



- 2** Vegye ki a halogén égőt.



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?
Hibaüzenet látható a kijelzőn: ERRXX ... * az XX a számot / hibakódot jelenti.	• Hiba merült fel az elektronikus modul működésében. Áramtalanítsa a készüléket néhány percre. Ezután csatlakoztassa újra és állítsa be a napi időt. • Ha a hibaüzenet továbbra is látható, hívjon szerelőt.

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)
Piritós kenyér*	Fémrács (tartórács)	4		240	1:10-1:20
Húspogácsa (pljeskavica)*	Fémrács (tartórács) + tepsi csepp- tálcaként	4		240	20-25

*Előmelegítés 10 percig.



