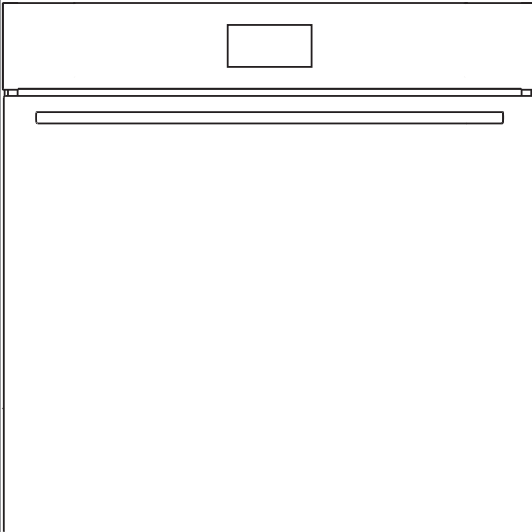


HU

RÉSZLETES HASZNÁLATI UTASÍTÁS ELEKTROMOS PIROLITIKUS SÜTŐHOZ

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 FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK 7 A sütő csatlakoztatása előtt 8 PIROLITIKUS SÜTŐ 11 Technikai információk 12 Vezérlő egység	BEVEZETŐ
14 A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ HASZNÁLATA ELŐTT	A KÉSZÜLÉK FELKÉSZÍTÉSE AZ ELSŐ HASZNÁLATRA
15 A FŐZÉSI FOLYAMAT LÉPÉSEI (1-6) 15 1. Lépés: A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ BEKAPCSOLÁSA 16 2. Lépés: AZ ALAPMENÜK ÉS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA 24 3. Lépés: AZ ÉTELKÉSZÍTÉS FOLYAMATÁNAK MEGKEZDÉSE 24 4. Lépés: AZ ÉTELKÉSZÍTÉSI FOLYAMAT VÉGE ÉS A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA 26 5. Lépés: TOVÁBBI FUNKCIÓK / EXTRÁK KIVÁLASZTÁSA 29 6. Lépés: ÁLTALÁNOS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA 31 A RENDSZEREK (FŐZÉSI MÓDOK) LEÍRÁSA ÉS FŐZÉSI TÁBLÁZATOK	A FŐZÉS LÉPÉSEI
46 KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS 47 Hagyományos sütőtisztítás 48 Automatikus sütőtisztítás – pirolízis 50 A sínek kivétele és tisztítása 51 A sütőtér felső részének tisztítása 52 A sütő ajtajának eltávolítása és visszahelyezése 55 A sütőajtó üvegének eltávolítása és visszahelyezése 56 Az izzó cseréje	TISZTÍTÁS & KARBANTARTÁS
57 HIBAELEHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT 58 HULLADÉK-KEZELÉS	HIBAELEHÁRÍTÁS

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK



OLVASSA ÁT FIGYELMESEN A HASZNÁLATI UTASÍTÁST ÉS ŐRIZZE MEG, MERT KÉSŐBB IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ

A készüléket akkor használhatják 8 éves, vagy annál idősebb gyerekek, valamint csökkent fizikális, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezők, illetve olyanok, akiknél nincs meg a készülék használatához szükséges tudás és tapasztalat, ha felügyeletük biztosított, illetve ha megfelelő útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatáról és megértették az ezzel járó veszélyeket. A gyerekek nem szabad, hogy játsszanak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását felügyelet nélkül nem végezhetik gyerekek.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék és egyes elérhető részei működés közben igen felforrósodhatnak. Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. Felügyelje folyamatosan a 8 évnél fiatalabb gyerekeket, vagy tartsa távol őket a készüléktől.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék elérhető részei használat közben igen felforrósodhatnak. Tartsa távol a gyerekeket a sütőtől.

Használat közben a készülék felforrósodhat. Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg a sütő belsejében lévő fűtőelemeket.

Kizárólag a sütőhöz javasolt hússzondát használja.

FIGYELMEZTETÉS: Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében izzó cseréje előtt győződjön meg róla, hogy a készülék ki van-e kapcsolva.

A sütőajtó üvegének vagy a főzőlap üveg fedelének tisztítására ne használjon erős tisztítószereket vagy éles fém kaparókat,

mert ezek kárt okozhatnak a felületben, aminek következtében az üveg megrepedhet.

Az áramütés veszélye miatt a készülék tisztítására ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítókészüléket.

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

A megszakítót fix huzalozásba kell beépíteni, a huzalozásra vonatkozó előírásoknak megfelelően.

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

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

A készülék háztartásban való használatra szolgál. De használja semmilyen más célra, pl. helyiség fűtésére, háziállatok vagy más állatok, papír, textil, fűszer, stb. szárítására, mivel ilyen esetekben fennáll a sérülés- és tűzveszély.

A készülék elektromos hálózatra való csatlakoztatását kizárólag arra felhatalmazott szerelő vagy szakember végezheti el. A készülék hozzá nem értő részéről történő szerelése vagy javítása esetén fennáll a súlyos testi sérülés, illetve a készülék károsodásának veszélye.

Ha a készülék közelében elhelyezett egyéb készülékek csatlakozó kábele beszorul a sütő ajtajába, megsérülhet, ami rövidzárlatot okozhat. Ezért ügyeljen rá, hogy az ilyen csatlakozó kábelek a készüléktől biztonságos távolságban legyenek.

A sütő falait ne bélelje ki alufóliával és ne helyezzen tepsiket vagy más edényeket a sütő aljára. Az alufólia akadályozza a levegő keringését a sütőben, gátolja a sütést és kárt okozhat a zománcbevonatban.

A sütő működése közben az ajtó erősen felforrósodhat. A fokozottabb védelem érdekében egy harmadik üveglap is elhelyezésre került benne, ami csökkenti a külső felület hőmérsékletét (csak egyes modelleknel).

A sütőajtó zsanérjai túlzott tehertől megsérülhetnek. Ne helyezzen nehéz edényeket a sütő kinyitott ajtajára és ne támaszkodjon rá a sütőtér tisztítása közben. Soha ne álljon rá a nyitott sütőajtóra és ne engedje a gyerekeket ráülni.

Ne emelje fel a készüléket az ajtó fogantyújánál fogva.

A sütő működése biztonságos a sínrelőkkel és azok nélkül is.

Ügyeljen rá, hogy a szellőzőrácsok nem legyenek eltömődve vagy más módon akadályoztatva.

A sütő biztonságos használata a pirolitikus tisztítás közben

Az automatikus tisztítás bekapcsolása előtt távolítson el minden tartozékot a sütőből: a rácsot, a nyársat, a tepsiket, a hússzondát, a teleszkópos és huzal síneket, valamint mindazokat az edényeket, amelyek nem a sütő tartozékai.

A tisztítás megkezdése előtt távolítsa el a sütőből az esetlegesen ottmaradt, kiömlött folyadékot és valamennyi mozgatható részt.

Az automatikus tisztítás folyamata közben a sütő külső része erőteljesen felforrósodik. Égésveszély! Tartsa távol a gyerekeket a sütőtől!

Az automatikus tisztítása bekapcsolása előtt olvassa át alaposan és kövesse a Tisztítás és karbantartás fejezetben található utasításokat, amelyek ismertetik a funkció megfelelő és biztonságos használatát.

Ne helyezzen semmit közvetlenül a sütőtér aljára.

Az ételdarabok, a zsiradék és a pecsenyelé az automatikus pirolitikus tisztítási folyamat közben lángra kaphatnak.

Tűzveszély! Minden egyes pirolitikus tisztítás előtt távolítsa el a sütőből a nagyobb ételmaradékokat és az egyéb szennyeződések.

Az automatikus pirolitikus tisztítás folyamata közben ne próbálja kinyitni a sütő ajtaját.

Ügyeljen rá, hogy ne kerüljön szennyeződés az ajtósín zárjának nyílásába, mert ez akadályozná a sütőajtó automatikus záródását a pirolitikus tisztítás közben.

Ha a pirolitikus tisztítás közben áramkimaradás következik be, a program két perc elteltével leáll, azt ajtó viszont zárva marad és csak körülbelül 30 perccel az áram-ellátás helyreálltát követően lesz kinyitható - függetlenül attól, hogy a készülék idő közben esetleg már lehűlt.

Az automatikus tisztítás folyamata közben ne érintse meg a készülék fém felületeit, illetve részeit.

A pirolitikus tisztítás igen magas hőmérsékleten történik, ezért az ételmaradékokból füst és korom szabadulhat fel. A pirolitikus tisztítás folyamata során javasolt alapos szellőzés biztosítása a konyhában. A kisállatok, háziállatok igen érzékenyek a pirolitikus tisztítás közben a sütőből kiáramló füstre. Tartsa őket távol a konyhától a pirolitikus tisztítás ideje alatt és a tisztítás befejeztével szellőztesse ki alaposan a konyhát.

Az automatikus tisztítás
következményeként a sütőtér és a
pirolitikus tisztításra alkalmas tartozékok
színe megváltozhat, illetve veszíthetnek
fényükből.



Figyelem - forró felület a
pirolitikus tisztítás során.

A SÜTŐ CSATLAKOZTATÁSA ELŐTT

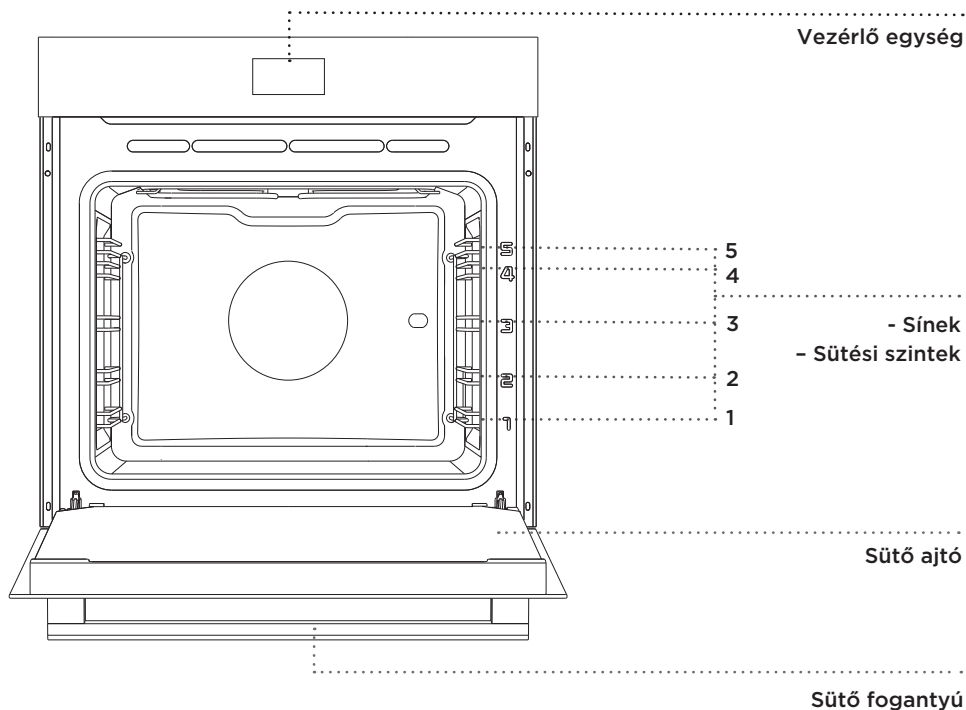


A készülék csatlakoztatása előtt olvassa át figyelmesen a használati utasítást. A készülék nem megfelelő csatlakoztatása vagy használata miatt bekövetkező meghibásodásokra és reklamációkra nem érvényes a garancia.

PIROLITIKUS 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 négy szinten lehetséges (kérjük, jegyezze meg, hogy a szintek/sínek számozása alulról felfelé kezdődik).

A 4. és az 5. szint grillezésre szolgál.

TELESZKÓPOS SÍNEK

A teleszkópos, kihúzható sínek a második, harmadik vagy negyedik szinteken helyezhetők el. A kihúzható sínek többféle kivitelben léteznek (modelltől függően): három részben kihúzható, egy teljesen és két részben kihúzható, illetve három teljesen kihúzható sín.

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.

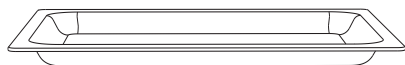
A HŰTŐVENTILÁTOR MEGHOSSZABBÍTOTT MŰKÖDÉSE

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



A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt távolítson el minden tartozékot a sütőből (beleértve a teleszkópos síneket is).



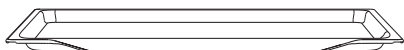
Az **ÜVEG SÜTŐTÁL** valamennyi sütési mód esetében használható. Tálaló tálként is használható.



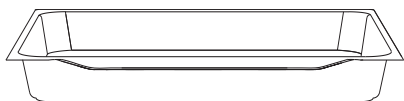
A **RÁCS** grillezésre szolgál, vagy alátétként funkcionálhat tepsikhez, sütőtálakhoz, amik az ételt tartalmazzák.



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.



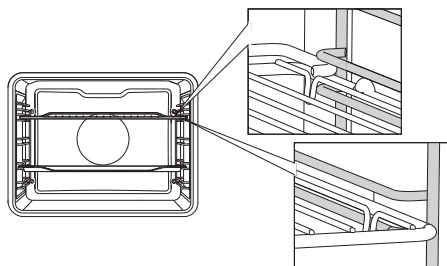
A **MÉLY SÜTŐTEPSI** hús és szaftosabb tészta sütésére szolgál. Funkcionálhat csepp tálcaként is.



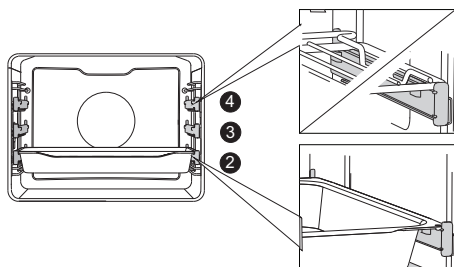
A sütési folyamat során soha ne helyezze a mély tepsit az első sínre, kivéve grillezés vagy nyárson sütés esetén, amikor csepp tálcaként funkcionál.



A sütőkészlet formája a melegedés során megváltozhat, ami nincs kihatással a használhatóságára. Kihűlés után visszaáll az eredeti állapot.



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 tolvak a sütőbe.



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

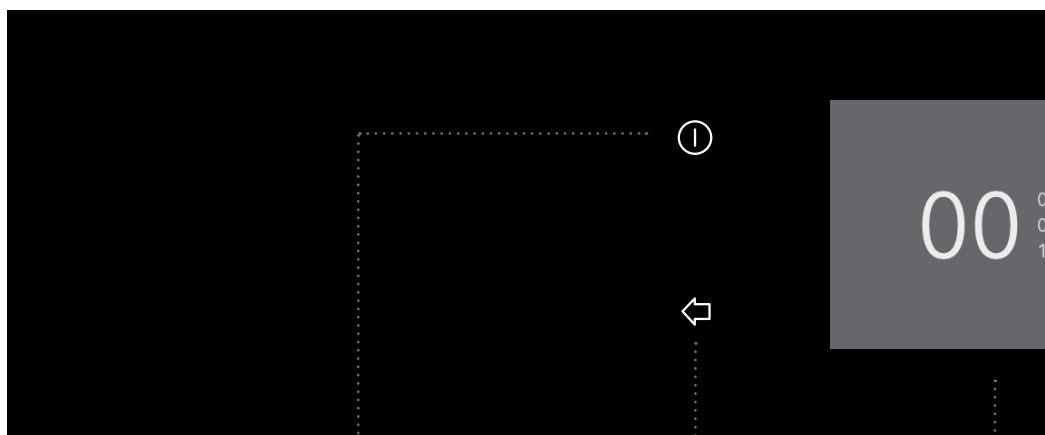
TECHNIKAI INFORMÁCIÓK

(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

3 KIJELEZŐ - A beállítások kiválasztása és kijelzése

Érintse meg röviden az előző menübe való visszatéréshez.

Érintse meg és tartsa benyomva a főmenübe való visszalépéshez.



4 START/STOP
GOMB

5 GYEREKZÁR

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.

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)

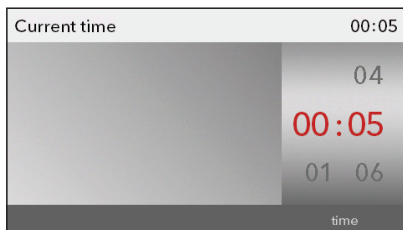
1. LÉPÉS: A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ BEKAPCSOLÁSA

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.



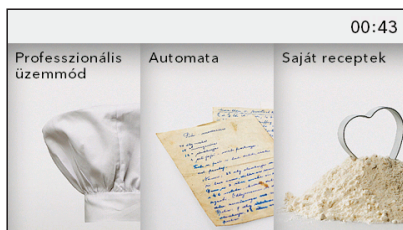
A FŐMENÜBE való visszatéréshez érintse meg a  gombot.

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

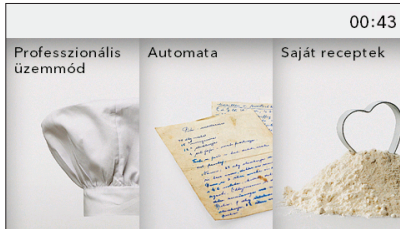
Ebben az üzemmódban először válassza ki az étel típusát. Ezt követi az mennyiség, az átsültségi fok és a főzés végének automatikus beállítása.

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 beállításokkal. Mentse el kedvenc receptjeit a sütő memóriájában és töltsé be őket, amikor legközelebb szüksége lesz rájuk.

A) ÉTELKÉSZÍTÉS AZ ÉTEL TÍPUSÁNAK KIVÁLASZTÁSÁVAL (Auto üzemmód)



Válassza ki az **Auto** üzemmódot.



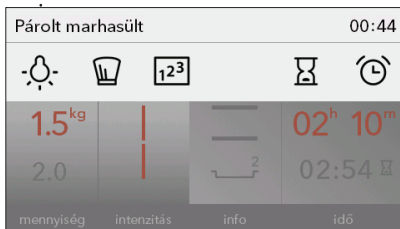
Válassza ki az étel típusát és az ételt.



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



- **többlépéses 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.

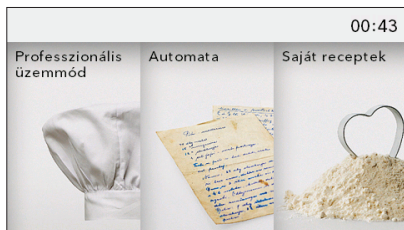
Az étel kiválasztásakor a következő üzenet jelenik meg: **“A kiválasztott program előmelegítést is tartalmaz. Az előmelegítés megkezdődött.** Még ne helyezze be az ételt.” Az ikon villogni fog a kijelzőn.

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 vagy vegye tudomásul az üzenetet a GOMB megnyomásával. A program ezután folytatja az ételkészítést a kiválasztott beállításokkal.

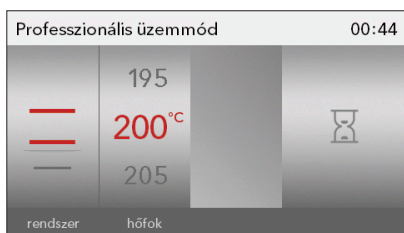


Ha előmelegítés funkció van beállítva, a késleltetett indítás funkció nem használható.

B) ÉTELKÉSZÍTÉS A MŰKÖDÉSI MÓD MEGVÁLASZTÁSÁVAL (Professzionális üzemmód)



Válassza ki a **Professzionális (Pro)** üzemmódot.



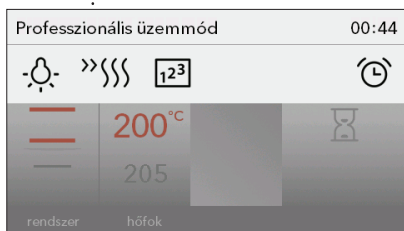
Válassza ki saját beállításait:

- **rendszer**
- **sütő hőfok**

A kiválasztott értékek piros színnel jelölve lesznek láthatók a kijelzőn.

Érintse meg a  ikont az ételkészítés időtartamának beállításához.

- Ételkészítés időtartama
(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)



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

Érintse meg a START gombot.



Valamennyi kiválasztott beállítás látható lesz a kijelzőn.

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.

Amint a beállított hőfok elérésre került, az előmelegítés befejeződik és hangjelzés is hallható lesz. A hangjelzés bármely gomb érintésével kikapcsolható, vagy egy perc elteltével automatikusan kikapcsol. A kijelzőn a következő üzenet lesz látható: "Az előmelegítés befejeződött. Kérjük, helyezze be az ételt." Nyissa ki az ajtót vagy vegye tudomásul az üzenetet a GOMB megnyomásával. A program ezután folytatja az ételkészítést a kiválasztott beállításokkal.



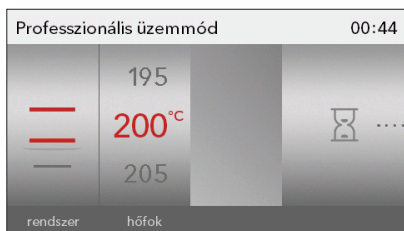
Ha előmelegítés funkció van beállítva, a késleltetett indítás funkció nem használható.

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 kenyérpirításhoz.	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 kenyérpirításra ideális.	240
	GRILL LÉGKEVERÉSSSEL A grill égő és a ventilátor működik. Ez a kombináció ideális húсок grillzésére, 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 sült 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 órakor indul."**



Amint a beállított időtartam eltelt, a sütő automatikusan kikapcsol (sütés vége).

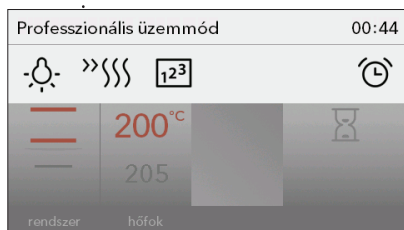
Hangjelzés lesz hallható, ami FIGYELMEZTETÉS gomb megnyomásával kapcsolható ki – vagy egy perc elteltével kapcsol ki automatikusan.

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

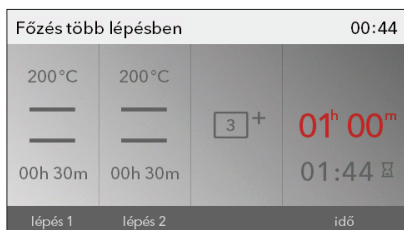
ÉTELKÉSZÍTÉS TÖBB LÉPÉSBEN

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

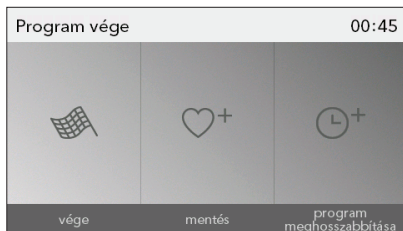
Az ételkészítési folyamat megkezdése előtt a START/STOP gomb villog. A folyamat a START gomb érintésével indítható el.

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 IDŐZÍTŐ FUNKCIÓK fejezetet).



Hozzáadás a saját receptekhez - mentés

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

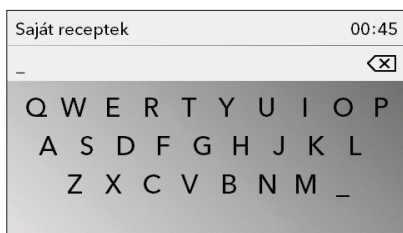


A sütőben történő ételkészítést követően a hűtőventilátor működése leáll. Ha a sütőben hagyja az elkészült ételt, abból nedvesség szabadulhat fel, ami lecsapódik a sütő ajtaján és első falán. Ennek megelőzése érdekében állítsa a programválasztó gombot világításra. Így a hűtőventilátor továbbra is működik és hűti a sütőt, ami megelőzi a kondenzációt.



A sütő használatát követően víz maradhat a kondenzációs csatornában (az ajtó alatt). Törölje át a csatornát egy szivacs vagy rongy segítségével.

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.

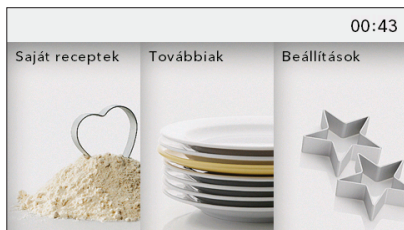


Kedvenc receptjei, amiket korábban elmentett a készülék memóriájában, bármikor újra betölthetők és használhatók. A **Saját receptek** főmenüjében válassza ki a folyamatot és a beállításokat.

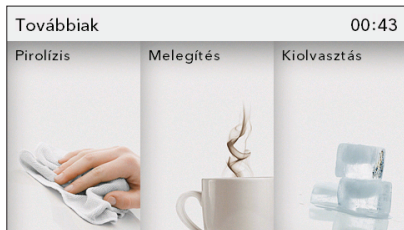
5. LÉPÉS: TOVÁBBI FUNKCIÓK / EXTRÁK KIVÁLASZTÁSA



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.



Pirolízis

Ez a funkció lehetővé teszi a sütőtér automatikus, magas hőfokon történő tisztítását. A folyamat során a zsírlerakódások és egyéb szennyeződések elégnek és hamu képződik belőlük. Ha az automatikus tisztítási program befejeződött és a sütő lehűlt, a sütőtérrel egyszerűen csak ki kell törölni egy nedves uhával (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

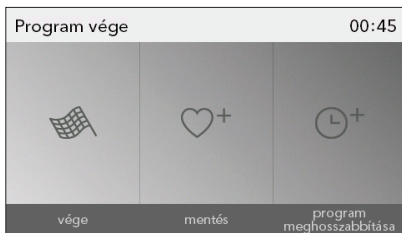
Ennél az üzemmódnál a levegő az égők működése nélkül kering a sütőtérben. Ilyenkor csak a ventilátor működik. Ez a funkció ideális fagyasztott ételek lassú kiolvasztására (torták, tészta, kenyér, zsemle és gyorsfagyasztott gyümölcsök). A megfelelő ikon kiválasztásával meghatározhatja az étel típusát, 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 becsült érték, és bizonyos feltételek függvényében változhat.

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

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

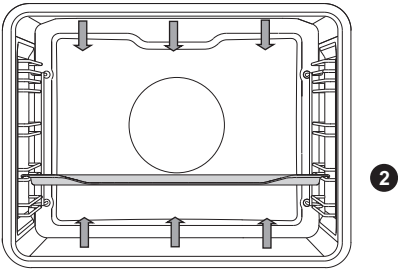
Használjon sötét, fekete szilikonnal bevont vagy zománcozott tepsiket, mert ezek jól vezetik a hőt.

Ha sütőpapírt használ, ügyeljen rá, hogy az magas hőfokon is hőálló legyen. Nagyobb darab hús vagy tészta sütésekor nagy mennyiségű gőz képződhet a sütőben, ami az ajtón csapódik le. Ez természetes jelenség, ami nem befolyásolja a készülék működését. A főzés végeztével törölje át az ajtót és az ajtó üvegét.

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.

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
HÚS				
Sertéssült	1500	2	180-200	90-120
Sertéslapocka	1500	2	180-200	110-140
Sertés rolád	1500	2	180-200	90-110
Marhasült	1500	2	170-190	120-150
Marharolád	1500	2	180-200	80-100
Bárány vesepecsenye	1500	2	180-200	60-80
Nyúl hátszín	1000	2	180-200	50-70
Őzlabaszár	1500	2	180-200	90-120
HAL				
Párolt hal, 1 kg	200 g/darab	2	190-210	40-50

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.

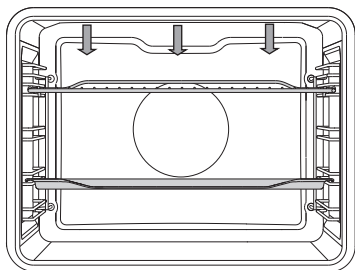
Ételtípus	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
TÉSZTA			
Zöldségfelfújt	2	190-210	35-45
Édes felfújt	2	170-190	40-50
Zsemle *	3	190-210	20-30
Fehér kenyér, 1 kg *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Hajdina kenyér, 1 kg *	3	180-190	50-60
Teljes kiőrlésű kenyér, 1 kg *	3	180-190	50-60
Rozskenyér, 1 kg *	3	180-190	50-60
Tönköly kenyér, 1 kg *	3	180-190	50-60
Diós kenyér	2	170-180	50-60
Piskóta torta *	2	160-170	30-40
Aprósütemény leveles tésztából	3	200-210	20-30
Káposztás pirog *	3	190-200	25-35
Gyümölcsös sütemény	2	130-150	80-100
Habcsók	3	80-90	110-130
Lekváros bukta	3	170-180	30-40

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



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.) 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)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
HÚS				
Beefsteak, angolosan sült	180 g/darab	4	240	20-25
Szeletelt sertésárja	150 g/darab	4	240	25-30
Szelet / darab	280 g/darab	4	240	30-35
Grillkolbász	70 g/darab	4	240	20-25
PIRÍTÓS KENYÉ				
Toast	/	4	240	5-10
Melegszendvics	/	4	240	5-10

Grillezési táblázat - nagy grill

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
HÚS				
Beefsteak, angolosan sült	180 g/darab	4	240	10-15
Beefsteak, jól átsült	180 g/darab	4	240	15-20
Sertéstarja szeletelve	150 g/darab	4	240	15-20
Szelet / darab	280 g/darab	4	240	20-25
Borjú szelet	140 g/darab	4	240	15-20
Grillkolbász	70 g/darab	4	240	10-20
Húskenyér	150 g/darab	4	240	15-20
HAL				
Lazac steak / szelet	200g/darab	4	240	15-20
PIRÍTÓS KENYÉ				
6 szelet kenyér	/	4	240	1-4
Melegszendvics	/	4	240	2-5

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

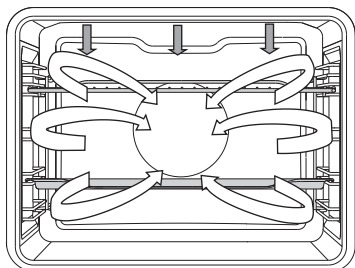
Ha pisztrángot süt, törölje a halat szárazra egy papírtörülkö segítségével. Szórjon a belsejébe fűszereket, majd kenjen rá kívülről olajat és helyezze a rácsra. Ne fordítsa meg grillezés közben.



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

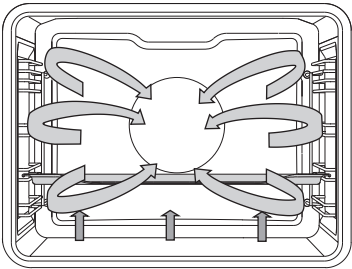


Ennél a működési módnál a grill égő és a ventilátor működik egyidőben. Ideális hús, hal és zöldség grillezésére.

(Lásd a GRILL üzemmódnál leírt funkciókat és tippeket.)

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
HÚS				
Kacsa	2000	2	180-200	90-110
Sertéssült	1500	2	170-190	90-120
Sertéslapocka	1500	2	160-180	100-130
Fél csirke	700	2	190-210	50-60
Csirke, 1,5 kg	1500	2	200-220	60-80
Fasírt	1500	2	160-180	70-90
HAL				
Pisztráng	200 g/darab	2	200-220	20-30

FORRÓ LEVEGŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ

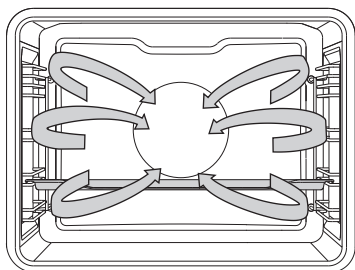


Az alsó égő, a kerek égő és a forró levegő ventilátor működik. Ideális pizza, almás pite és gyümölcstorta készítésére.

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

Ételtípus	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
TÉSZTA			
Sajttorta, omlós tészta	2	150-160	60-70
Pizza *	3	210-220	10-15
Quiche Lorraine, omlós tészta	2	190-200	50-60
Almás rétes, rétestészta	2	170-180	50-60

360° 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.

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
HÚS				
Sertéssült bőrrrel	1500	2	160-180	90-120
Csirke, egész	1500	2	170-190	70-90
Kacsa	2000	2	160-180	120-150
Liba	4000	2	150-170	170-200
Pulyka	5000	2	150-170	180-210
Csirkemell	1000	3	180-200	50-60
Töltött csirke	1500	2	180-200	110-130



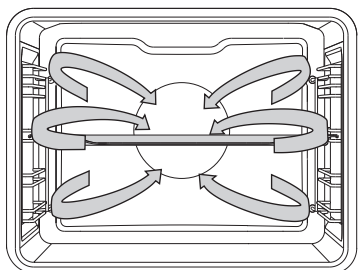
A mély tepsit ne tegye az első szintre.

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.

Ételtípus	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
TÉSZTA			
Piskótatészta	2	150-160	30-40
Morzsza sütemény	3	160-170	25-35
Mazsolás sütemény	2	150-160	30-40
Piskótatekercs *	3	160-170	15-25
Gyümölcstorta, omlós tészta	2	160-170	50-70
Fonott kalács (kelt tészta)	2	160-170	35-50
Almás rétes	3	170-180	50-60
Pizza *	3	200-210	15-20
Keksz, omlós tészta *	3	150-160	15-25
Keksz, nyomósákból *	3	140-150	20-30
Tortácskák *	3	140-150	20-30
Aprósütemény, kelt tésztából	3	170-180	20-35
Sütemény, leveles tésztából	3	170-180	20-30
Krémmel töltött sütemény	3	180-190	25-45
FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK			
Almás és túrós rétes	3	170-180	55-70
Pizza	3	180-190	20-35
Sült burgonya, sütésre kész	3	200-210	25-40
Krokkett, sütésre kész	3	200-210	20-35

ECO SÜTÉS



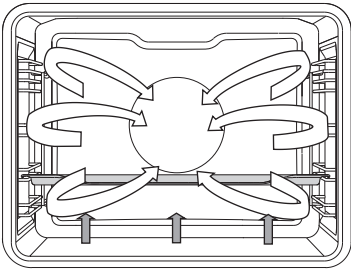
A kerek égő és a ventilátor működik. A sütő hátsó falán elhelyezett ventilátor biztosítja a forró levegő folyamatos keringtetését a sült vagy a tészta körül.

Ételtípus	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)
HÚS			
Sertéssült, 1 kg	2	190-200	110-130
Sertéssült, 2 kg	2	190-200	130-150
Marhasült, 1 kg	2	200-210	100-120
HAL			
Egész hal, 200 g/darab	3	190-200	40-50
Halfilé, 100 g/darab	3	200-210	25-35
TÉSZTA			
Aprósütemény nyomózsákból	3	170-180	15-25
Kis tortácskák	3	180-190	30-35
Piskótatekercs	3	190-200	15-25
Gyümölcstorta, omlós tészta	2	180-190	55-65
GRATINÍROZOTT ÉTELEK			
Gratinírozott burgonya	2	180-190	40-50
Lasagne	2	190-200	45-55
FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK			
Sült burgonya, 1 kg	3	220-230	35-45
Csirke tallérok, 0.7 kg	3	210-220	30-40
Halrudak, 0.6 kg	3	210-220	30-40



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.

BEFŐZÉS

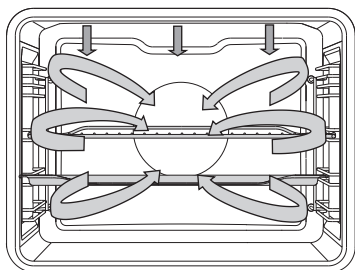
Készítse elő a befőzni kívánt élelmiszereket és az üvegeket a szokásos módon. Használjon gumi tömítőgyűrűvel és üveg fedéllel ellátott befőttes üvegeket. Ne használjon csavaros vagy fém fedelű befőttes üvegeket, sem fém edényeket. Ügyeljen rá, hogy az üvegek azonos méretűek legyenek, ugyanynyi legyen 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 forni nem kezd – az első buborékok megjelenéséig az első befőttes üvegben.

Ételtípus	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Befőzési idő (perc)	Hőmérséklet a forrás kezdetén	Pihentetési idő a sütőben (perc)
GYÜMÖLCS					
Eper (6×1 l)	2	180	40-60	kikapcsolni	20-30
Csonthéjas gyümölcsök (6×1 l)	2	180	40-60	kikapcsolni	20-30
Gyümölcspüré (6×1 l)	2	180	40-60	kikapcsolni	20-30
ZÖLDSÉG					
Savanyú uborka (6×1 l)	2	180	40-60	kikapcsolni	20-30
Bab/sárgarépa (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

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.

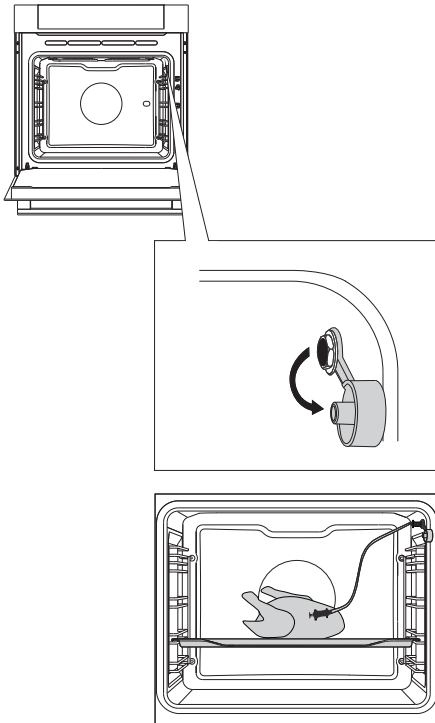
Ha közvetlenül a rácson grillez, kenje meg olajjal, hogy a hús ne tapadjon rá és a harmadik szinten helyezze el. Tegyen be egy csepp-tálcát a második szintre. Ha a húst tepsiben süssi, a második szintre helyezze be a tepsit.

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütés időtartama (perc)	Maghőmérséklet (°C)
HÚS					
Bélszín	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Csirke, egész	1500	2	170-190	65-85	85-90
Pulyka	4000	2	160-180	150-180	85-90
Sertéssült	1500	2	160-180	100-120	70-85
Fasírt	1000	2	160-180	50-65	80-85
Borjú	1000	2	160-180	70-90	75-85
Bárány	1000	2	170-190	50-70	75-85
Vad	1000	2	170-190	60-90	75-85
Egész hal	1000	3	160-180	40-50	75-85

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

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.

Különféle húsok szokásos átsütségi foka és javasolt végső maghőmérsékletek

HÚSFAJTÁK	Maghőmérséklet (°C)
MARHA	
Angolos	40-45
Félig angolos	55-60
Közepes	65-70
Jól átsült	75-80
BORJÚ	
Jól átsült	75-85
SERTÉS	
Közepes	65-70
Jól átsült	75-85
BÁRÁNY	
Jól átsült	79
BIRKA	
Angolos	45
Félig angolos	55-60
Közepes	65-70
Jól átsült	80
KECSKEHÚS	
Közepes	70
Jól átsült	82
SZÁRNYAS	
Jól átsült	82
HAL	
Jól átsült	65-70



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.

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, feltöltő 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.

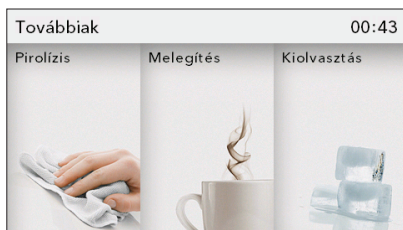
AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS - PIROLÍZIS

Ez a funkció lehetővé teszi a sütő belseje, valamint a lapos és a mély tepszi automatikus tisztítását, magas hőmérséklet segítségével, ami elégeti a zsíradékokat és egyéb szennyeződések, majd hamuvá alakítja őket.

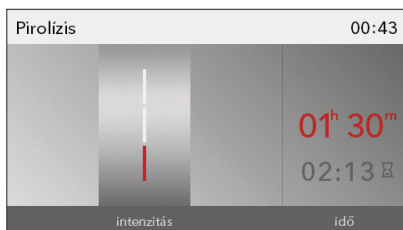
A pirolitikus folyamat közben az étel- és zsírlerakódások lángra kaphatnak. Ezért a program kezdete előtt távolítson el minden látható szennyeződést és étel-lerakódást a sütő belsejéből.



A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt távolítson el minden tartozékot a sütőből (beleértve a teleszkópos síneket is).



Válassza ki a **Pirolízist** az Extrák menüben.



Válassza ki a kívánt tisztítás intenzitást.

Alap: kb. 90 perc

Közepes: kb. 120 perc

Magas: kb. 150 perc

Modelltől függően: három lehetséges tisztítás-intenzitási fokozat áll rendelkezésre. Minél makacsabb a szennyeződés, annál magasabb fokozatot kell kiválasztani.



Csak a tisztítás intenzitása választható ki. Az időtartam fix és a kiválasztott intenzitási fokozattól függ.

Bizonyos idő elteltével a sütő ajtaja automatikusan bezáródik - biztonsági okokból (amikor a hőmérséklet eléri a 250 °C-ot). A kijelzőn ekkor megjelenik a KULCS jel.

A tisztítási folyamat közben a készülék külső része is igen felforrósodhat. Soha ne helyezzen gyúlékony tárgyakat, úgymint konyharuhákat vagy hasonlókat a készülék előlapjára.



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

A pirolízis során kellemetlen szagok szabadulhatnak fel a készülékből - ezért javasolt a helyiséget kiszellőztetni.

Ha a pirolitikus tisztítás befejeződött és a sütő lehűlt, egy nedves ruha vagy puha szivacs segítségével törölje ki a hamut a sütőtérből. Ne dörzsölje a tömítést.

A sütő átlagos használata esetén havonta egyszer javasolt a pirolitikus tisztítás lefuttatása.

A MÉLY ÉS A LAPOS TEPSI TISZTÍTÁSA A SÜTŐBEN:



A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt feltétlenül használja a mellékelt síneket (modelltől függően).

A használatot követően először tisztítsa meg a sütőtepsiket forró víz és mosogatószer segítségével, majd törölje meg őket egy ronggyal és helyezze vissza a tepsiket a 2. vagy a 3. szintre. Az 1. szintre ne tegyen tepsit.



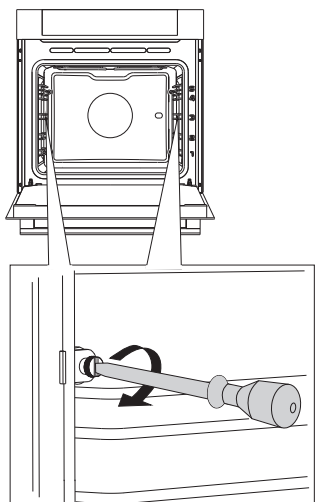
A pirolitikus tisztítás következtében a tepsik részlegesen elszíneződhetnek és veszíthetnek fényükből. Ez nem befolyásolja használatukat.



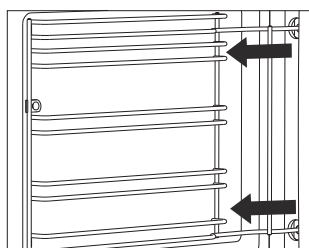
Ha a pirolitikus tisztítást tepsik tisztítására is használja, a sütőtér a folyamat végén lehetséges, hogy nem lesz teljesen tiszta.

A SÍNEK KIVÉTELE ÉS TISZTÍTÁSA

A sínek tisztítására csak hagyományos tisztítószerket használjon.



1 Lazítsa ki a csavarokat.



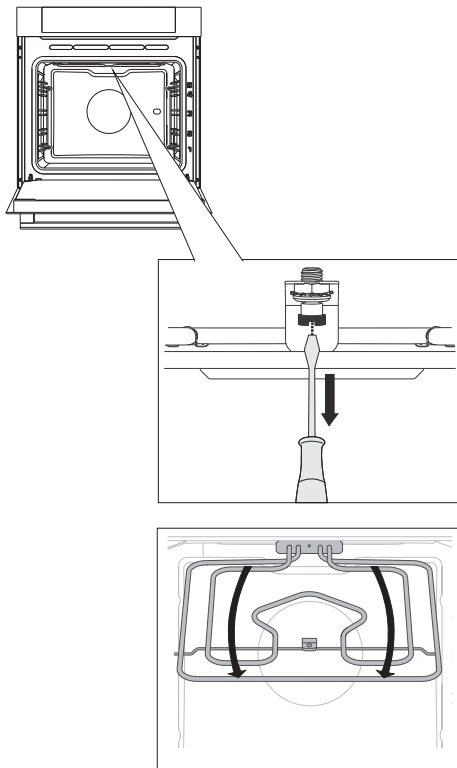
2 Húzza ki a síneket a sütő falában lévő lyukakból.



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.



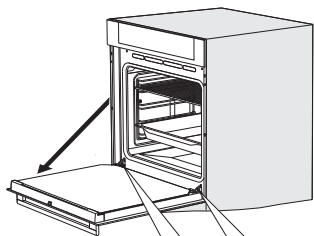
Soha ne használja a grill égőt lehajtott állapotban.



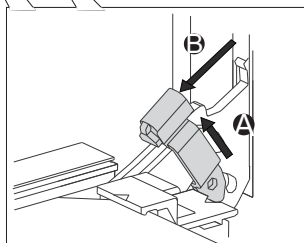
Áramtalanítsa a készüléket.

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

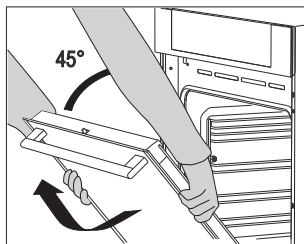
A SÜTŐ AJTAJÁNAK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE



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.

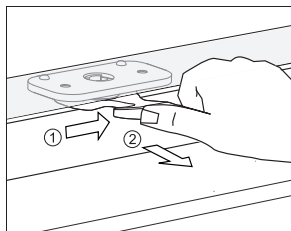


Az ajtó visszahelyezéséhez ismételje meg a fenti lépéseket fordított sorrendben. Ha az ajtó nem nyílik vagy nem záródik megfelelően, ellenőrizze, hogy a zsanérok vájatai megfelelően illeszkednek-e a zsanértartókhoz.



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.

AJTÓZÁR (modelltől függően)



Ha ki szeretné nyitni az ajtózárat, nyomja hüvelykujjával finomat jobbra és ezzel egyeidőben húzza kifelé az ajtót.



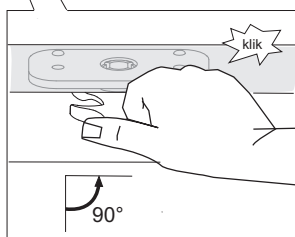
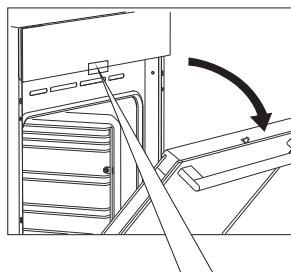
Az ajtó bezárásakor az ajtózár automatikusan visszaáll az alaphelyzetbe.

AZ AJTÓZÁR BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

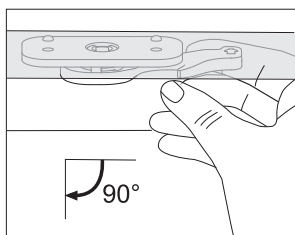


A sütő teljesen kihűlt állapotban kell, hogy legyen.

Először nyissa ki a sütő ajtaját.



Fordítsa el az ajtózárat hüvelykujjával 90°-kal jobbra, amíg egy kattanást nem hall. A zár ezzel kikapcsolásra került.



Az ajtózár ismételt bekapcsolásához nyissa ki a sütő ajtaját és jobb mutatóujjával húzza a kart maga felé.

FINOM AJTÓNYITÁS (modelltől függően)

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

FINOM AJTÓZÁRÁS (modelltől függően)

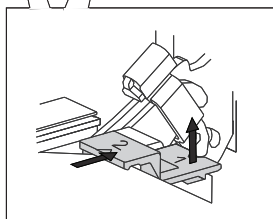
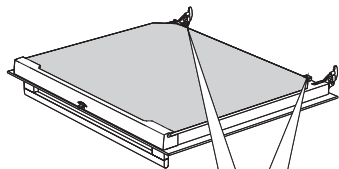
A sütő ajtaja egy olyan rendszerrel van felszerelve, ami csillapítja az ajtó zárásának erejét, 75 fokos szögénél kezdve. Egyszerű, csendes és finom ajtózárást tesz lehetővé. Egyetlen finom nyomás (a zárt ajtó pozíciójához képest 15 fokos szögben) elegendő ahhoz, hogy az ajtó automatikusan és puhán bezáródjon.



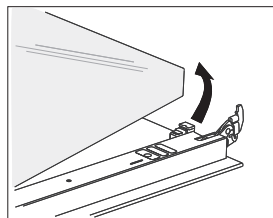
Ha az ajtó zárásakor kifejtett erő túl nagy, a rendszer hatása csökken vagy biztonsági okokból a rendszer mellőzésre kerül.

A SÜTŐAJTÓ ÜVEGÉNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

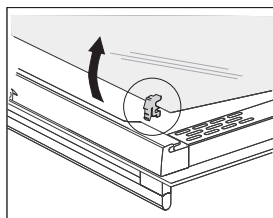
A sütőajtó üvege belülről is tisztítható, de először el kell távolítani. Vegye le a sütő ajtaját (lásd "A sütő ajtajának eltávolítása és visszahelyezése" részt).



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.

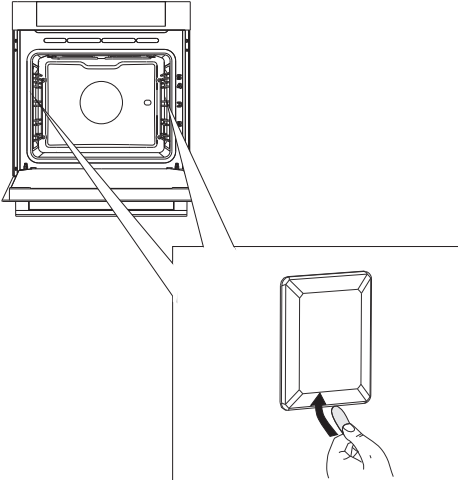


Az üveglapok visszahelyezéséhez kövesse a fenti lépéseket ellentétes sorrendben. Az ajtón és az üveglapokon lévő jelöléseknek (félkör) fedniük kell egymást.

AZ IZZÓ CSERÉJE

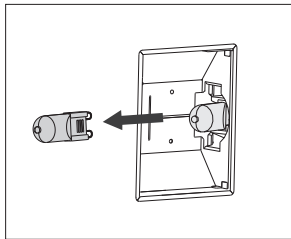
Az izzó fogyóeszköz, így arra nem vonatkozik a garancia. Izzócsere előtt távolítsa el a tepsiket, a rácsot és a síneket.

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.

MULTI_PIROLIZA_TFT_60



hu (09-19)