

HU

**RÉSZLETES  
UTASÍTÁSOK**  
AZ ELEKTROMOS SÜTŐ  
HASZNÁLATÁHOZ

**gorenje**  
BY  
**ora i to**

Köszönjük a készülék megvásárlásával irántunk tanúsított bizalmát!

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

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

A bekötésre és csatlakoztatásra vonatkozó információk külön dokumentumban vannak mellékelve.

A használati utasítás honlapunkon is elérhető:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



Fontos információ



Tipp, megjegyzés

# TARTALOM

|  |  |
|--|--|
| <b>4 FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK</b><br>5 A sütő csatlakoztatása előtt<br><br>.....<br><b>6 ELEKTROMOS SÜTŐ</b><br>10 Technikai információk<br>12 Vezérlő egység  | <b>BEVEZETŐ</b>                                    |
| <b>13 A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ HASZNÁLATA ELŐTT</b>  | <b>A KÉSZÜLÉK FELKÉSZÍTÉSE AZ ELSŐ HASZNÁLATRA</b> |
| <b>14 A SÜTÉSI FOLYAMAT LÉPÉSEI (1-6)</b><br>14 1. Lépés: BEKAPCSOLÁS ÉS BEÁLLÍTÁSOK<br>15 2. Lépés: A FŐZÉSI RENDSZER KIVÁLASZTÁSA<br>17 3. Lépés: A BEÁLLÍTÁSOK MEGVÁLASZTÁSA<br>20 4. Lépés: TOVÁBBI FUNKCIÓK/EXTRÁK KIVÁLASZTÁSA<br>22 5. Lépés: A SÜTÉS MEGKEZDÉSE<br>22 6. Lépés: A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA<br><br>.....<br><b>23 A RENDSZEREK (FŐZÉSI MÓDOK) LEÍRÁSA ÉS FŐZÉSI TÁBLÁZATOK</b> | <b>A FŐZÉS LÉPÉSEI</b>                             |
| <b>39 KARBANTARTÁS &amp; TISZTÍTÁS</b><br>40 Hagyományos sütőtisztítás<br>41 Az aqua clean funkció használata a sütő tisztítására<br>42 A rögzített és teleszkópos sínek kivétele és tisztítása<br>43 A katalitikus betétek elhelyezése<br>44 A sütő ajtajának levétele és visszahelyezése<br>47 Az ajtóüveg eltávolítása és visszahelyezése<br>48 Az izzó cseréje                             | <b>TISZTÍTÁS &amp; KARBANTARTÁS</b>                |
| <b>49 HIBAELHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT</b><br><br>.....<br><b>50 HULLADÉK-KEZELÉS</b>   | <b>HIBAELHÁRÍTÁS</b>                               |

# 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 becsipődik 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 zománcreteget.

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.

Ne emelje fel a készüléket az ajtó fogantyújánál fogva.

A készülék működése biztonságos a sínek használata mellett és azok nélkül is.

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

Az azonos design termékcsaládkhoz tartozó különböző készülékek vagy azok alkotórészeinek színárnyalata közti esetleges eltéréseket olyan különböző tényezők okozhatják, mint pl. az eltérő szög, amelyből a készüléküket nézzük, hátterük eltérő színe, anyaguk valamint a tér megvilágítása.

## A SÜTŐ CSATLAKOZTATÁSA ELŐTT

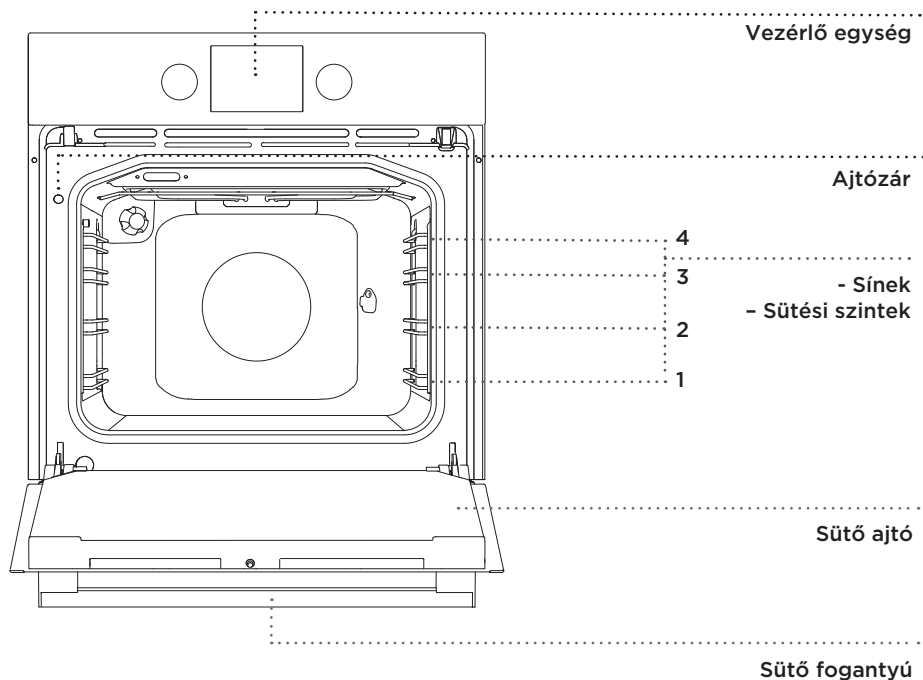


**A készülék csatlakoztatása előtt olvassa át alaposan a használati utasítást. A készülék nem megfelelő csatlakoztatása vagy használata miatt szükségessé váló javítás vagy egyéb követelés esetén a garancia nem érvényesíthető.**

# ELEKTROMOS SÜTŐ

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

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



### BENYOMHATÓ GOMB

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



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

## SÍNEK

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

A 3. és a 4. szintek grillezésre szolgálnak.

## TELESZKÓPOS KIHÚZHATÓ SÍNEK

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

## SÜTŐAJTÓ-KAPCSOLÓ

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

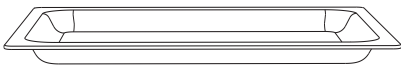
## VENTILÁTOR

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

## A HŰTŐVENTILÁTOR MEGHOSSZABBÍTOTT MŰKÖDÉSE

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

## A SÜTŐ TARTOZÉKAI ÉS KIEGÉSZÍTŐI (modelltől függően)



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



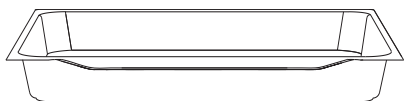
A **RÁCS** grillezésre szolgál, vagy alátétként funkcionálhat tepsikhez, sütőtálakhoz, amik az ételt tartalmazzák.



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.

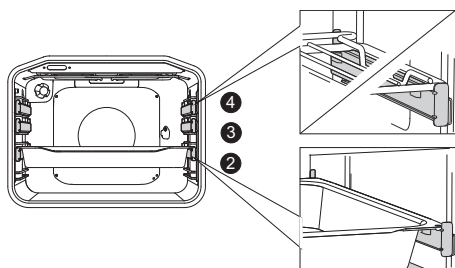
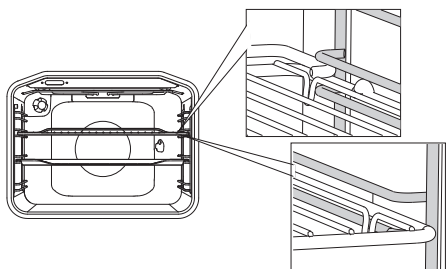


A sütési folyamat során soha ne helyezze a mély tepsit az első sínre, kivéve grillezés vagy nyárson sütés esetén, amikor csepp tálcaként funkcionál.



**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 fém sín közötti mélyedésbe kell becsúsztatni.



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



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





### A KATALITIKUS BETÉTEK

megakadályozzák, hogy a szétfröccsent zsír a sütő falaira tapadjon.



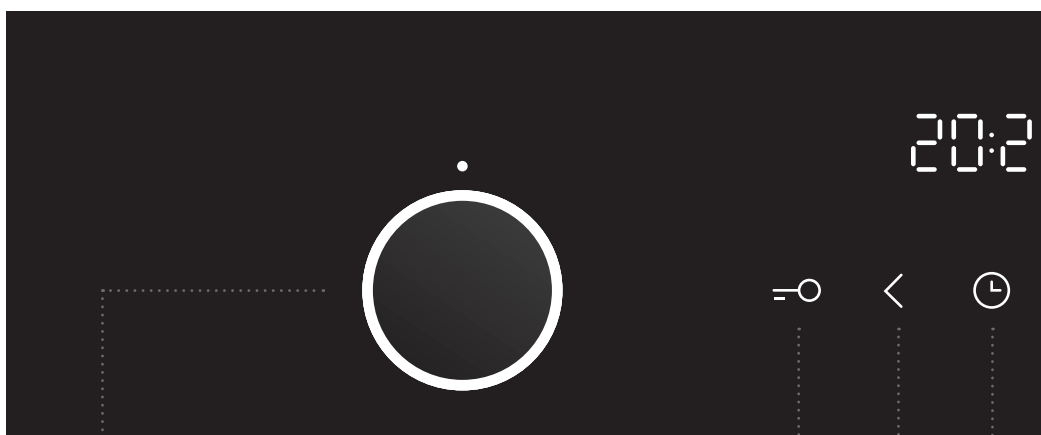
**A NYÁRS** shús sütésekor használatos. A szett egy nyárstartóból, egy csavarokkal ellátott nyársból és egy levehető nyélből áll.



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

# TECHNIKAI INFORMÁCIÓK

(MODELLTŐL FÜGGŐEN)



**1** RENDSZER  
VÁLASZTÓ  
GOMB

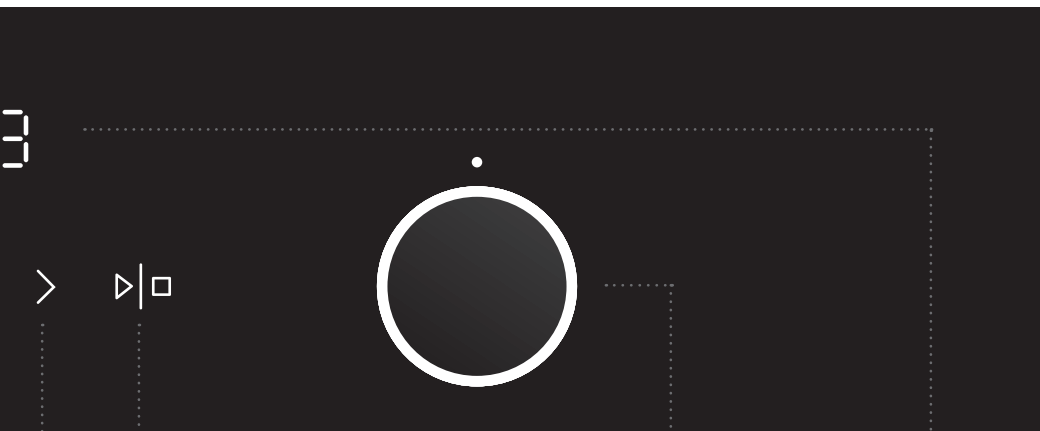
**2** GYEREKZÁR

**3** ÉRTÉK  
CSÖKKENTÉSE

**4** ÓRA GOMB

## MEGJEGYZÉS:

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



**5** NÖVELÉS GOMB

**6** START/  
STOP GOMB  
a program  
elindítására vagy  
leállítására.

**7** HŐFOK-GOMB

**8** IDŐ KIJELZÉSE

**MEGJEGYZÉS:**

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

# VEZÉRLŐ EGYSÉG

(MODELLTŐL FÜGGŐEN)

|                 |                    |                     |          |
|-----------------|--------------------|---------------------|----------|
| XXXXXX          | 220-240V ~         | $P_{nmax}$ : 3.5 kW | TN XXXXX |
| TIP: XXXXXX     | 220V-240V, 50/60Hz |                     |          |
| ART. Nr:        |                    |                     |          |
| SER. Nr: XXXXXX |                    |                     |          |

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

# A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ HASZNÁLATA ELŐTT

---

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

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

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

# A SÜTÉSI FOLYAMAT LÉPÉSEI (1-6)

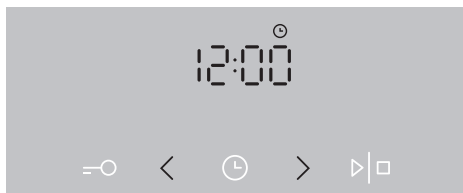
---

## 1. LÉPÉS: BEKAPCSOLÁS ÉS BEÁLLÍTÁSOK


A készülék csatlakoztatását követően, vagy egy hosszabb áramszünet után a kijelzőn a "12:00" villog és kigyullad a ☹ jel.

Állítsa be a napi időt.

### AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA



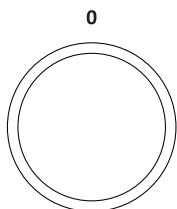
**1** Állítsa be az órát a < vagy > gombok segítségével, majd hagyja jóvá a beállítást az ☹ gomb érintésével.

 Az érték-beállító gomb folyamatos benyomva tartásával az értékek gyorsabban változtathatók.

### AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSÁNAK MÓDOSÍTÁSA

Az óra beállítása akkor módosítható, ha nincs beállítva időzítés funkció. Az aktuális napi idő (óra) beállításához érintse meg többször egymás után az ÓRA gombot ☹ a jel kiválasztásához.

## 2. LÉPÉS: A FŐZÉSI RENDSZER KIVÁLASZTÁSA











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



A beállítások sütés közben is módosíthatók.

| RENDSZER                 | LEÍRÁS  | JAVASOLT HŐFOK (°C) |
|--------------------------|---|---------------------|
| <b>FŐZÉSI RENDSZEREK</b> |   |                     |
| »»»»                     | <b>GYORS MELEGÍTÉS</b><br>Ez a funkció akkor hasznos, ha a sütőt a lehető leggyorsabban szeretné a kívánt hőfokra felmelegíteni. Ez a funkció nem alkalmas ételkészítésre. Ha a sütő elérte a kívánt hőfokot, a melegítés leáll.  | 160                 |
| —<br>—                   | <b>FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ</b><br>A sütő alján illetve a sütőtér tetején elhelyezett égők egyenletesen sugározzák a hőt a sütő belsejébe. Csak egy szinten lehetséges a tészta vagy hús sütése.   | 200                 |
| —<br>—                   | <b>FELSŐ ÉGŐ</b><br>Csak a sütőtér tetején elhelyezett égő sugározza a hőt az ételre. Ételek tetejének piritására ideális (a sütés végén).  | 180                 |
| —<br>—                   | <b>ALSÓ ÉGŐ</b><br>Csak a sütő alján elhelyezett égő sugározza a hőt. Az étel alsó részének piritására ideális.   | 180                 |
| ▼▼                       | <b>GRILL</b><br>Csak a grill égő (a nagy grill szett része) működik. Ez az üzemmód ideális kisebb mennyiségű melegszendvics, kolbász sütésére vagy kenyér piritására.   | 230                 |
| ▼▼▼                      | <b>NAGY GRILL</b><br>A felső égő és a grill égő működik. A hőt közvetlenül a sütőtér felső részén elhelyezett grill égő sugározza. A melegítő hatás növelése érdekében a felső égő is működik. Ez a kombináció ideális kisebb mennyiségű melegszendvics, kolbász sütésére vagy kenyér piritására. | 230                 |
| ▼▼▼<br>✦                 | <b>GRILL VENTILÁTORRAL</b><br>A grill égő és a ventilátor működik. Ez a kombináció ideális húсок grillezésére, valamint nagyobb darab húсок és csirke sütésére egy szinten. Ez az üzemmód használható gratinírozott ételek készítésére és ropogós kéreg sütésére.                                 | 170                 |
| —<br>✦                   | <b>FELSŐ ÉGŐ ÉS VENTILÁTOR</b><br>A felső égő és a ventilátor működik. Ez az üzemmód ideális nagyobb darab húсок és csirke sütésére. Gratinírozott ételek készítésére szintén használható.  | 170                 |

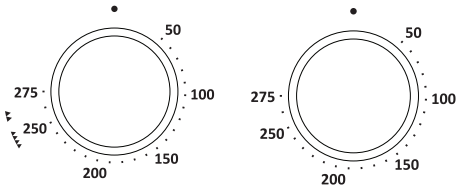
| RENDSZER   | LEÍRÁS   | JAVASOLT HŐFOK (°C) |
|--|--|---------------------|
|   | <b>FORRÓ LEVEGŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ</b><br>Az alsó égő, a kerek égő és a ventilátor működik.<br>Ez az üzemmód ideális pizzák, szaftos sütemények, gyümölcsstorták, kelt tészták és aprósütemények sütésére, egyszerre több szinten.  | 200                 |
|   | <b>FORRÓ LEVEGŐ</b><br>A kerek égő és a ventilátor működik. A sütőtér hátsó falán elhelyezett ventilátor gondoskodik arról, hogy a forró levegő folyamatosan keringjen a sült vagy a tészta körül. Ez az üzemmód ideális húsok és tészták sütésére, egyszerre több szinten.          | 180                 |
|   | <b>ALSÓ ÉGŐ ÉS VENTILÁTOR</b><br>Ez az üzemmód ideális kelt, de nem magasra kelő tészták sütésére, valamint befőzésre.   | 180                 |
|   | <b>ALSÓ ÉS FELSŐ ÉGŐ VENTILÁTORRAL</b><br>Mindkét égő és a ventilátor is működik. A ventilátor gondoskodik a forró levegő egyenletes keringéséről a sütőben. Ez az üzemmód ideális tészták sütésére, kiolvasztásra, gyümölcsök és zöldségek szárítására.                             | 180                 |
|   | <b>TÁNYÉRMELEGÍTÉS</b><br>Ez a funkció az edények (tányérok, csészék) tálalás előtti melegítésére szolgál – így az ételek tovább melegen tarthatók.  | 60                  |
|   | <b>LASSÚSÜTÉS (GENTLEBAKE) <sup>1)</sup></b><br>Ez a funkció kímélő, lassú és egyenletes sütést tesz lehetővé, ezért az így készített ételek puhák és szaftosak maradnak. Ideális húsok, halak és tészták sütésére, egy szinten. A hőmérsékletet 140 °C és 220 °C között állítsa be. | 180                 |
|   | <b>KIOLVASZTÁS</b><br>A levegő keringetése égők használata nélkül. Csak a ventilátor működik. Ez az üzemmód az ételek lassú kiolvasztására szolgál.  | -                   |
|  | <b>AQUA CLEAN</b><br>Csak az alsó égő sugározza a hőt. Ez a funkció ideális a foltok és ételmaradékok eltávolítására a sütőből. A program 30 percre tart.  | -                   |


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



# 3. LÉPÉS: A BEÁLLÍTÁSOK MEGVÁLASZTÁSA

## A SÜTÉSI HŐFOK BEÁLLÍTÁSA



💡 Ha a sütőt a nagy grillel és a grillel használja, a hőfok-szabályozó gombot állítsa  pozícióba.



Forgassa el a gombot a kívánt HŐFOKRA.

A készülék START gombbal való bekapcsolását követően a kijelzőn a hőfok ikon lesz látható.

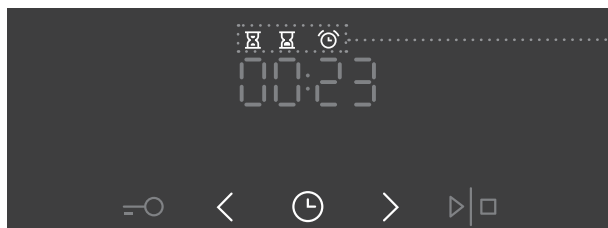
💡 A készülék bekapcsolásához nyomja meg a START gombot és tartsa benyomva egy ideig – körülbelül 1 másodpercig.

# IDŐZÍTÉS FUNKCIÓK

Először forgassa el a SÜTÉSI RENDSZER VÁLASZTÓ GOMBOT, majd állítsa be a hőfokot. Érintse meg többször egymás után az IDŐZÍTÉS gombot a kívánt időzítés funkció kiválasztásához.

A kiválasztott időzítés funkció ikonja ekkor kigyullad és a sütés kezdetének/végének időpontja villogni fog a kijelzőn.

A sütés megkezdéséhez nyomja meg a START gombot. A kijelzőn az ELTELT SÜTÉSI IDŐ lesz látható.



**Időzítés funkció kijelző**



## A sütés időtartamának beállítása

Ebben az üzemmódban meghatározható a sütő működésének időtartama (sütési idő). Állítsa be a kívánt időtartamot: először a perceket, majd az órákat. A kijelzőn az ikon és a sütési idő lesz látható.



## A késleltetett indítás beállítása

Ebben az üzemmódban megadható a sütő működésének időtartama (sütési idő), valamint az az időpont, amikor a sütést be szeretné fejezni (sütés vége). Ügyeljen rá, hogy az óra pontosan be legyen állítva.

Példa:

Aktuális idő: dél

Sütési idő: 2 óra

Sütés vége: 18 óra

Először állítsa be a MŰKÖDÉS IDŐTARTAMÁT (2 óra). Érintse meg kétszer az ÓRA gombot a MŰKÖDÉS VÉGE opció kiválasztásához.

A kijelzőn ekkor automatikusan a napi idő és a sütő működési időtartamának összege fog villogni (14:00).

Állítsa be a sütés végének időpontját (18:00).

A sütés megkezdéséhez nyomja meg a START gombot. Az időzítés késleltetni fogja a sütés megkezdését, a megfelelő ikon világítani fog a kijelzőn. A sütő automatikusan bekapcsol (16 órakor) és a beállított időpontban (18 óra) automatikusan kikapcsol.



## A visszaszámlálás beállítása

A visszaszámlálás a sütő működésétől függetlenül is beállítható. A leghosszabb lehetséges beállítás 24 óra.

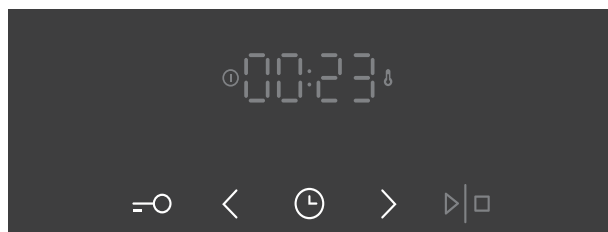
Az utolsó percben az idő kijelzése másodpercekben történik.



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

Az időzítés funkciók az idő "0"-ra állításával bármikor törölhetők. Bármely időzítés funkció gyorsan törölhető a < és > gombok egyidejű megnyomásával és egy ideig benyomva való tartásával.

## 4. LÉPÉS: TOVÁBBI FUNKCIÓK/EXTRÁK KIVÁLASZTÁSA



A funkciók be- vagy kikapcsolásához nyomja meg a kívánt gombot vagy gombkombinációt.

---

### **GYEREKZÁR!**

A funkció a GYEREKZÁR gomb érintésével kapcsolható be. A kijelzőn ilyenkor 5 másodpercre megjelenik a "Loc" felirat. A funkció a gomb ismételt érintésével kapcsolható ki.

Ha a gyerekzár olyankor kerül bekapcsolásra, amikor semmilyen időzítés funkció nem aktív (csak a zár látható a kijelzőn), a sütő nem fog működni. Ha viszont a gyerekzár akkor kerül bekapcsolásra, miután egy időzítés funkció is beállításra került, a sütő működik tovább, de nem lesz lehetséges a beállítások megváltoztatása.

Ha a gyerekzár be van kapcsolva, az üzemmód továbbra is módosítható marad, a további funkciók viszont nem változtathatók. A sütés a gomb "0" pozícióba történő állításával kapcsolható ki.

A gyerekzár a sütő kikapcsolását követően is aktív marad. Egy új üzemmód kiválasztásához először ki kell kapcsolni a gyerekzárát.

### **SÜTŐ VILÁGÍTÁS**

A sütő világítás automatikusan bekapcsol, ha egy-egy üzemmód kiválasztásra kerül.

## 5sek < HANGJELZÉS

A hangjelzés erőssége akkor szabályozható, ha nincs semmilyen időzítés bekapcsolva (a kijelzőn az aktuális napi idő látható). Nyomja meg a < gombot és tartsa benyomva 5 másodpercig. Először a "Vol" felirat jelenik meg a kijelzőn, majd két világító oszlop. A három lehetséges hangerő (egy, kettő és három oszlop) közül a < és a > gombok érintésével választhat. Három másodperc elteltével a beállítás automatikusan mentésre kerül és a kijelzőn ismét az aktuális napi idő lesz látható.

## 5sek > A KIJELZŐ KONTRASZTJÁNAK CSÖKKENTÉSE

A sütési üzemmód választó gomb "0" pozícióban kell hogy legyen. Tartsa 5 másodpercig benyomva a > gombot. A kijelzőn először a "bri" felirat jelenik meg, majd két világító oszlop. A < és a > gombok segítségével állítsa be a kijelző fényerejét (egy, kettő, három oszlop). Három másodperc elteltével a beállítás automatikusan mentésre kerül.

## ⇒ ⌚ AZ ÓRA KIJELZÉSÉNEK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

Az óra kijelzésének kikapcsolásához érintse meg egyszerre és tartsa legalább 5 másodpercig benyomva a "gomb" és az "óra" gombokat. A kijelzőn néhány másodpercig az "OFF" üzenet lesz látható, majd kigyullad az ⌚ ikon.

Az óra kijelzésének újbóli bekapcsolásához nyomja meg egyszerre a "gomb" és az "óra" gombokat olyankor, amikor nincs bekapcsolva semmilyen időzítés funkció.



Áramkimaradás, vagy a készülék kikapcsolása esetén a további funkciók beállítása csak néhány percig marad elmentve. Ezt követően valamennyi beállítás – a hangjelzés és a gyerekszár kivételével – visszaáll a gyári beállításokra.

## 5. LÉPÉS: A SÜTÉS MEGKEZDÉSE

A sütés elindításához nyomja meg és tartsa egy ideig benyomva a START/STOP gombot. A hőfok és a működés jelei ekkor kigyulladnak.

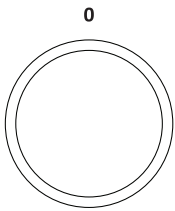
Ha nem került időzítés funkció beállításra, a kijelzőn a sütés időtartama, a sütési idő lesz látható.



Miközben a sütő melegszik, a hőfok ikon villog. Ha a sütő elérte a beállított hőfokot, az ikon világítani kezd és rövid sípolás lesz hallható.

## 6. LÉPÉS: A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA

A sütési folyamat befejezéséhez nyomja meg és tartsa benyomva a START/STOP gombot. Forgassa el a SÜTÉSI RENDSZER VÁLASZTÓ GOMBOT és a HŐFOK GOMBOT "0" pozícióba.



 A sütés végeztével valamennyi idő-beállítás szintén leáll, kivéve a visszaszámlálást. A napi idő (óra) lesz látható a kijelzőn. A hűtőventilátor egy ideig még működik.

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

# 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.

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 sütőt, így energiát takaríthat meg a felgyülemlett hő kihasználásával.

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

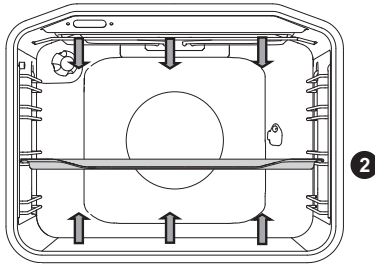
## Különbféle típusú húсок általános átsütségi foka és javasolt végső maghőmérséklete

| Ételtípus         | Étel maghőmérséklete (°C) | A hús keresztmetszeti színe, a szaftok színe     |
|-------------------|---------------------------|--|
| <b>MARHA</b>      |                           |  |
| Angolos           | 40-45                     | piros, mint a nyers hús, kevés szaft             |
| Közepesen angolos | 55-60                     | világos piros, sok világospiros szaft            |
| Közepesen átsült  | 65-70                     | pink, kevés halványrózsaszín szaft               |
| Jól átsült        | 75-80                     | egyenletesen szürkésbarna, kevés szintelen szaft |
| <b>BORJÚ</b>      |                           |  |
| Jól átsült        | 75-85                     | piros-barna                                      |
| <b>SERTÉS</b>     |                           |  |
| Közepesen átsült  | 65-70                     | világos rózsaszín                                |
| Jól átsült        | 75-85                     | sárgás-barna                                     |
| <b>BÁRÁNY</b>     |                           |  |
| Jól átsült        | 79                        | szürke, rózsaszínes szaft                        |
| <b>BIRKA</b>      |                           |  |
| Angolos           | 45                        | húsosán piros                                    |
| Közepesen angolos | 55-60                     | világos piros                                    |
| Közepesen átsült  | 65-70                     | középen rózsaszín                                |
| Jól átsült        | 80                        | szürke   |
| <b>KECSKEHÚS</b>  |                           |  |
| Közepesen átsült  | 70                        | világos rózsaszín, rózsaszín szaft               |
| Jól átsült        | 82                        | szürke, enyhén rózsaszín szaft                   |
| <b>SZÁRNYAS</b>   |                           |  |
| Jól átsült        | 82                        | világos szürke                                   |
| <b>HAL</b>        |                           |  |
| Jól átsült        | 65-70                     | fehértől szürkésbarnáig                          |



# FŐZÉSI MÓDOK

## FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ





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

### Hús sütése:

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

| Ételtípus       | Tömeg (g) | Szint (alulról) | Hőfok (°C) | Sütési idő (perc) |
|-----------------|-----------|-----------------|------------|-------------------|
| <b>HÚS</b>      |           |                 |            |                   |
| Sertéssült      | 1500      | 2               | 180-200    | 90-110            |
| Sertés lapocka  | 1500      | 2               | 180-200    | 100-120           |
| Sertés rolád    | 1500      | 2               | 180-200    | 120-140           |
| Fasírt          | 1500      | 2               | 200-210    | 60-70             |
| Marhasült       | 1500      | 2               | 170-190    | 120-140           |
| Borjú rolád     | 1500      | 2               | 180-200    | 90-120            |
| Bárány pecsenye | 1500      | 2               | 180-200    | 80-100            |
| Nyúl pecsenye   | 1500      | 2               | 180-200    | 50-70             |
| Szarvascomb     | 1500      | 2               | 180-200    | 100-120           |
| Pizza *         | /         | 2               | 200-220    | 20-30             |
| Csirke          | 1500      | 2               | 190-210    | 70-90             |
| <b>HAL</b>      |           |                 |            |                   |
| Párolt hal      | 1000      | 2               | 210        | 50-60             |

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

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

## Tészta sütése

Csak egy szintet használjon, és sötét színű tepsiben süssön. Világos színű tepsi 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                      | Szint<br>(alulról) | Hőfok<br>(°C) | Sütési idő<br>(perc) |
|--------------------------------|--------------------|---------------|----------------------|
| <b>TÉSZTA</b>                  |                    |               |                      |
| Zöldségfelfújt                 | 2                  | 190-200       | 30-35                |
| Édes felfújt                   | 2                  | 190-200       | 30-35                |
| Zsemle *                       | 2                  | 190-210       | 20-30                |
| Fehér kenyér *                 | 2                  | 180-190       | 50-60                |
| Hajdina kenyér *               | 2                  | 180-190       | 50-60                |
| Teljes kiőrlésű kenyér *       | 2                  | 180-190       | 50-60                |
| Rozskenyér *                   | 2                  | 180-190       | 50-60                |
| Tönköly kenyér *               | 2                  | 180-190       | 50-60                |
| Diós kalács                    | 2                  | 170-180       | 50-60                |
| Piskóta torta *                | 2                  | 160-170       | 25-30                |
| Túrós kalács                   | 2                  | 170-180       | 65-75                |
| Cupcake                        | 2                  | 170-180       | 25-30                |
| Aprósütemény leveles tésztából | 2                  | 200-210       | 20-30                |
| Káposztás pirog                | 2                  | 185-195       | 25-35                |
| Gyümölcstorta                  | 2                  | 150-160       | 40-50                |
| Habcsók                        | 2                  | 80-90         | 120-130              |
| Bukta (Buchtel)                | 2                  | 170-180       | 30-40                |

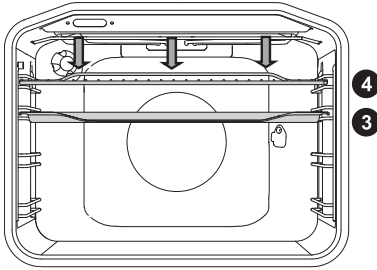
A \* jelölés azt jelenti, hogy a választott főzési módnál a sütőt elő kell melegíteni.

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



A mély tepsit ne tegye az első szintre.

## NAGY GRILL, GRILL



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

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

A nyárs használata esetén a maximális hőmérséklet 240°C lehet.

Melegítse elő az infravörös (grill) égőt 5 percre.

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

Amikor közvetlenül a rácson grillez, kenje meg a rácsot olajjal, hogy a hús ne tapadjon rá és a negyedik szintre helyezze be a sütőbe. Az első vagy a második szintre tegye be alá a csepp tálcát. Amikor tepsiben lévő ételeket grillez, ügyeljen rá, hogy elegendő folyadék legyen alatta, hogy ne 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) |
|------------------------|---------------|-----------------|------------|-------------------|
| <b>HÚS</b>             |               |                 |            |                   |
| Beefsteak, véres       | 180 g / darab | 3               | 230        | 15-20             |
| Sertésárja szeletek    | 150 g / darab | 3               | 230        | 18-22             |
| Hússzeletek / darabok  | 280 g / darab | 3               | 230        | 20-25             |
| Grillkolbász           | 70 g / darab  | 3               | 230        | 10-15             |
| <b>PIRÍTOTT KENYÉR</b> |               |                 |            |                   |
| Pirított kenyér        | /             | 4               | 230        | 3-6               |
| Melegszendvics         | /             | 4               | 230        | 3-6               |

## Grillezési táblázat - nagy grill

| Ételtípus              | Tömeg (g)     | Szint (alulról) | Hőfok (°C) | Sütési idő (perc) |
|------------------------|---------------|-----------------|------------|-------------------|
| <b>HÚS</b>             |               |                 |            |                   |
| Beefsteak, véres       | 180 g / darab | 3               | 230        | 15-20             |
| Beefsteak, jól átsült  | 180 g / darab | 3               | 230        | 18-25             |
| Sertésárja szeletek    | 150 g / darab | 3               | 230        | 20-25             |
| Hússzeletek / darabok  | 280 g / darab | 3               | 230        | 20-25             |
| Borjúszelet            | 140 g / darab | 3               | 230        | 20-25             |
| Grillkolbász           | 70 g / darab  | 3               | 230        | 10-15             |
| Löncshús (Leberkäse)   | 150 g / darab | 3               | 230        | 10-15             |
| <b>HAL</b>             |               |                 |            |                   |
| Lazacszeletek/filé     | 200 g / darab | 3               | 230        | 15-25             |
| <b>PIRÍTOTT KENYÉR</b> |               |                 |            |                   |
| Pírtott kenyér         | /             | 4               | 230        | 1-3               |
| Melegszendvics         | /             | 4               | 230        | 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 papírtörülő segítségével. Szórjon a belsejébe fűszereket, majd kenjen rá kívülről olajat és helyezze a rácsra. Ne fordítsa meg grillezés közben.

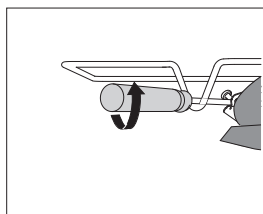
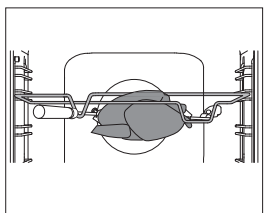
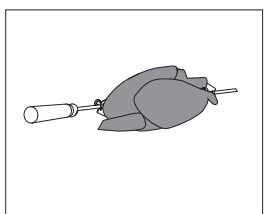
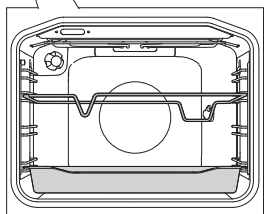
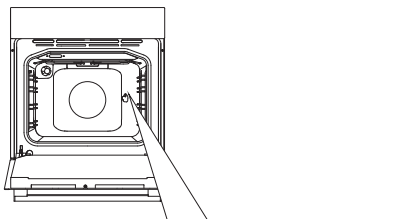


**A grill (infravörös) égő használata közben tartsa mindig zárva a sütő ajtaját.**

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

## Sütés a nyárs segítségével (modelltől függően)

Nyárs használata mellett a maximális hőfok 240°C lehet.



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

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

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

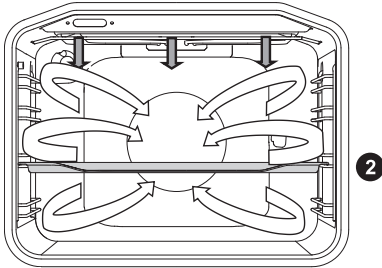
**4** Vegye le a nyárs nyelét és csukja be a sütő ajtaját.

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



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

## GRILL LÉGKEVERÉSSSEL

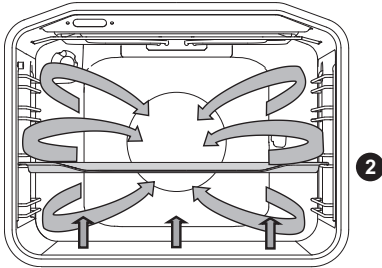


Ennél a működési módnál a grill égő és a ventilátor működik egyidőben. Ideális hús, hal és zöldség grillezésére.

(Lásd a GRILL üzemmódnál leírt funkciókat és tippeket.)

| Ételtípus   | Tömeg (g)     | Szint (alulról) | Hőfok (°C) | Sütési idő (perc) |
|-------------|---------------|-----------------|------------|-------------------|
| <b>HÚS</b>  |               |                 |            |                   |
| Kacsa       | 2000          | 2               | 150-170    | 80-100            |
| Sertéssült  | 1500          | 2               | 160-170    | 60-85             |
| Sertéstarja | 1500          | 2               | 150-160    | 120-160           |
| Sertéscomb  | 1000          | 2               | 150-160    | 120-140           |
| Fél csirke  | 700           | 2               | 190-210    | 50-60             |
| Csirke      | 1500          | 2               | 190-210    | 60-90             |
| <b>HAL</b>  |               |                 |            |                   |
| 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.

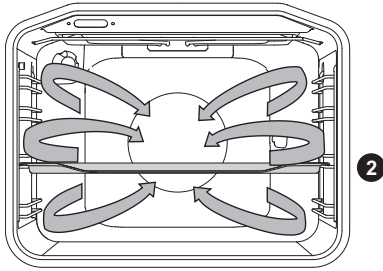
(Lásd a FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ üzemmódnál leírt funkciókat és tippeket.)

| Ételtípus                     | Szint<br>(alulról) | Hőfok<br>(°C) | Sütési idő<br>(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                |

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



## 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) | Szint (alulról) | Hőfok (°C) | Sütési idő (perc) |
|-------------------|-----------|-----------------|------------|-------------------|
| <b>HÚS</b>        |           |                 |            |                   |
| Sertéssült, bőrös | 1500      | 2               | 170-180    | 140-160           |
| Kacsa             | 2000      | 2               | 160-170    | 120-150           |
| Liba              | 4000      | 2               | 150-160    | 180-200           |
| Pulyka            | 5000      | 2               | 150-170    | 180-220           |
| Csirkemell        | 1000      | 3               | 180-200    | 60-70             |
| Töltött csirke    | 1500      | 2               | 170-180    | 90-110            |

## 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.

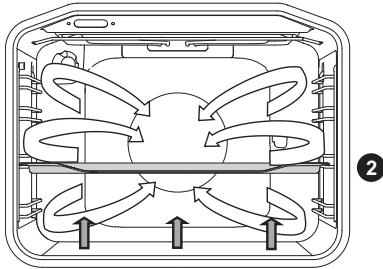
| Ételtípus                           | Szint<br>(alulról) | Hőfok<br>(°C) | Sütési idő<br>(perc) |
|-------------------------------------|--------------------|---------------|----------------------|
| <b>TÉSZTA</b>                       |                    |               |                      |
| Piskóta tészta                      | 2                  | 150-160       | 25-35                |
| Morzsasütemény                      | 2                  | 160-170       | 25-35                |
| Gyümölcstorta, piskóta tésztából    | 2                  | 150-160       | 45-65                |
| Piskótatekercs*                     | 2                  | 160-170       | 15-25                |
| Gyümölcstorta, omlós tészta         | 2                  | 160-170       | 50-70                |
| Almás rétes                         | 2                  | 170-180       | 40-60                |
| Keksz, omlós tészta*                | 2                  | 150-160       | 15-25                |
| Keksz, nyomósákból*                 | 2                  | 140-150       | 15-25                |
| Aprósütemény, kelt tésztából        | 2                  | 170-180       | 20-35                |
| Aprósütemény, leveles tésztából     | 2                  | 170-180       | 20-30                |
| <b>TÉSZTA - FAGYASZTOTT</b>         |                    |               |                      |
| Almás és túrós rétes                | 2                  | 170-180       | 50-70                |
| Pizza                               | 2                  | 170-180       | 20-30                |
| Sült burgonya, sütésre előkészített | 2                  | 170-180       | 20-35                |
| Krokkett, sütésre előkészített      | 2                  | 170-180       | 20-35                |

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



**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

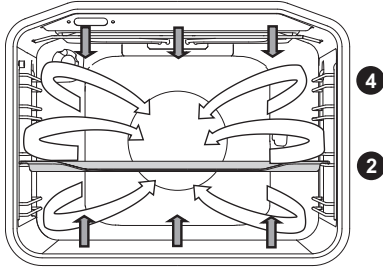
Készítse elő a befőzni kívánt élelmiszereket és az üvegeket a szokásos módon. Használjon gumi tömítőgyűrűvel és üveg fedéllel ellátott befőttes üvegeket. Ne használjon csavaros vagy fém fedelű befőttes üvegeket, sem fém edényeket. Ügyeljen rá, hogy az üvegek azonos méretűek legyenek, ugyanynyi legyen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

| Ételtípus             | Sín (alulról) | Hőmérséklet (°C) | Párolási idő (perc) | Hőmérséklet és idő a párolás megkezdése után | Pihentetési idő a sütőben (perc) |
|-----------------------|---------------|------------------|---------------------|--|----------------------------------|
| <b>GYÜMÖLCS</b>       |               |                  |                     |  |                                  |
| Eper                  | 2             | 160-180          | 30-45               | /  | 20-30                            |
| Csonthéjas gyümölcsök | 2             | 160-180          | 30-45               | /  | 20-30                            |
| Gyümölcskása          | 2             | 160-180          | 30-45               | /  | 20-30                            |
| <b>ZÖLDSÉG</b>        |               |                  |                     |  |                                  |
| Ecetes uborka         | 2             | 160-180          | 30-45               | /  | 20-30                            |
| Bab / sárgarépa       | 2             | 160-180          | 30-45               | 120°C,<br>45-60 min                          | 20-30                            |

## FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ VENTILÁTORRAL



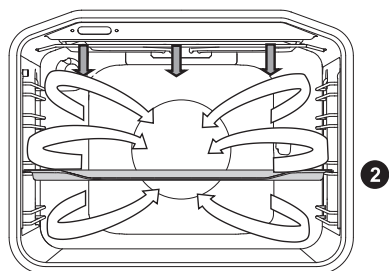
Ez az üzemmód ideális tészták sütésére, kiolvasztásra, gyümölcsök és zöldségek szárítására. Mielőtt az ételt az előmelegített sütőbe helyezné, várja meg, amíg a jelfény először kiászik. A legjobb sütési eredmény elérése érdekében csak egy szintet használjon. A sütőt elő kell melegíteni. Alulról számolva a második vagy a negyedik szintet használja.

Táblázat tészták sütéséhez alsó-felső égők és ventilátor használata mellett

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

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

## LASSÚSÜTÉS (GENTLEBAKE)



Ez a funkció kímélő, lassú és egyenletes sütést tesz lehetővé, ezért az így készített ételek puhák és szaftosak maradnak. Ideális húсок, halak és tésztaк sütésére, egy szinten.

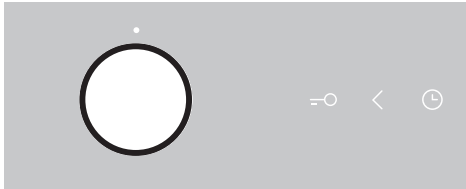
| Étel        | Tömeg (g)     | Szint (alulról) | Hőfok (°C) | Sütési idő (perc) |
|-------------|---------------|-----------------|------------|-------------------|
| <b>HÚS</b>  |               |                 |            |                   |
| Kacsa       | 2000          | 2               | 150        | 90-110            |
| Sertéssült  | 1500          | 2               | 160        | 80-100            |
| Sertéstarja | 1500          | 2               | 150        | 130-160           |
| Sertéscomb  | 1000          | 2               | 150        | 130-150           |
| Fél csirke  | 700           | 2               | 190        | 60-70             |
| Csirke      | 1500          | 2               | 190        | 80-100            |
| <b>HAL</b>  |               |                 |            |                   |
| Pisztráng   | 200 g / darab | 2               | 200        | 20-30             |

# KIOLVASZTÁS



Ennél az üzemmódnál a levegő az égők működése nélkül kering.

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



Forgassa el a SÜTÉSI RENDSZER VÁLASZTÓ GOMBOT kiolvasztás pozícióba.

A kiolvasztás megkezdéséhez nyomja meg a START/STOP gombot.

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

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

# KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS



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

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

## Alumínium felületek

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

Ne használjon súroló hatású tisztítószereket vagy szivacsokat.

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

## A burkolat rozsdamentes acél előlapja

(modelltől függően)

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

## Lakkozott felületek és műanyag részek

(modelltől függően)

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

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

## Vezérlő egység:

Ne tisztítsa a felületet súrolószerekkel vagy érdes tisztítóeszközökkel.



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 ráéggjenek 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.

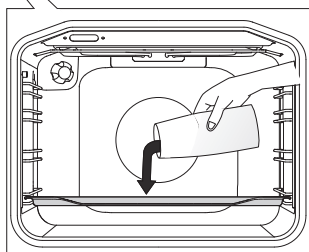


# AZ AQUA CLEAN FUNKCIÓ HASZNÁLATA A SÜTŐ TISZTÍTÁSÁRA



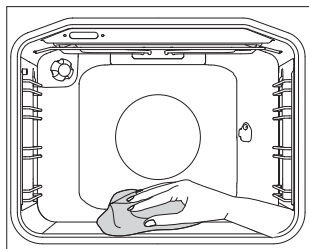
**1** Forgassa el a SÜTÉSI RENDSZER VÁLASZTÓ GOMBOT Aqua Clean 2 pozícióba. Állítsa a HŐFOK GOMBOT 70°C-ra.

.....



**2** Töltsön 0,6 liter vizet egy üveg sütőtálba vagy lapos sütőtepsibe és helyezze be az alsó sínre.

.....



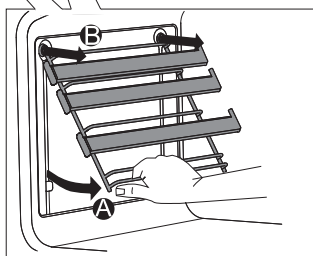
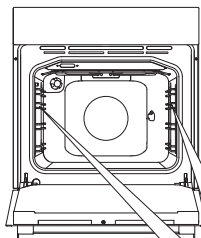
**3** 30 perc elteltével a sütő zománczott falain lerakódott ételmaradékok megpuhulnak és könnyeden letörölhetők lesznek egy puha ruhával.



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

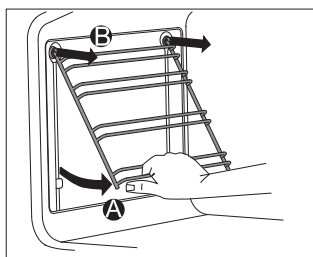
# A RÖGZÍTETT ÉS TELESZKÓPOS SÍNEK KIVÉTELE ÉS TISZTÍTÁSA

A sínek tisztítására csak hagyományos tisztítószereket használjon.



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

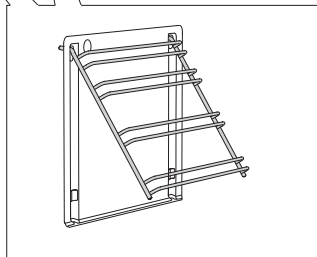
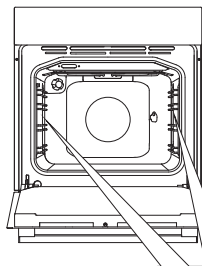
**B** Vegye ki a síneket a felül található nyílásokból.



A kihúzható síneket ne tisztítsa mosogatógépben.

# A KATALITIKUS BETÉTEK ELHELYEZÉSE

A sínek tisztítására csak hagyományos tisztítószerket használjon.



Távolítsa el a fix vagy kihúzható síneket.

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



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



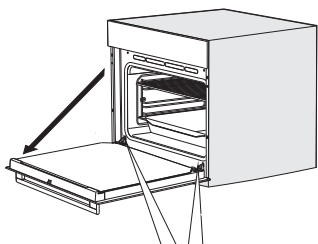
A katalitikus betéteket teljesen kihúzható sínek esetében úgy helyezze be, hogy a mellékelt kapcsok egyik végét akassza a sütő falának alján lévő nyílásokba, a másik végét pedig a sínekbe.

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

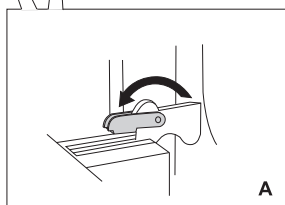


**A katalitikus betéteket ne tisztítsa mosogatógépben.**

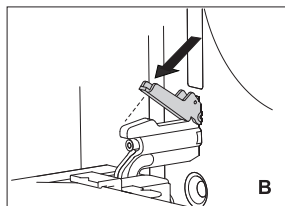
# A SÜTŐ AJTAJÁNAK LEVÉTELE ÉS VISSZAHELYEZÉSE



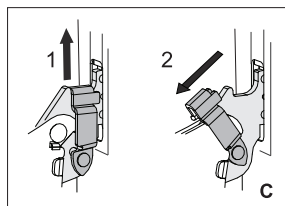
**1** Először nyissa ki teljesen az ajtót (amennyire lehet).



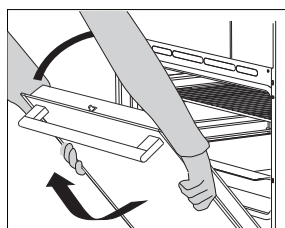
**2 A** A rögzítőket hajtsa teljesen hátra (hagyományos ajtózáras esetében).



**B** If the appliance is fitted with the GentleClose system, flip the door latches back to a 90° angle.



**C** If the appliance is fitted with the GentleClose system, slightly lift the door latches and pull them towards you.



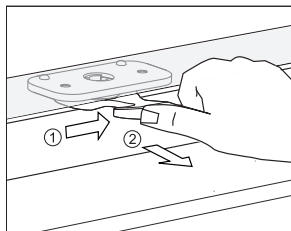
**3** Slowly close the door until the latches are aligned with the slots. Slightly lift the door and pull it out from both hinge slots on the appliance.

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




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

## AJTÓZÁR (modelltől függően)



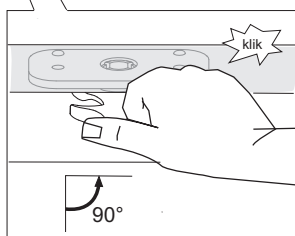
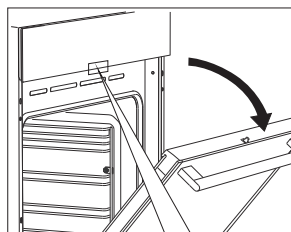
Ha ki szeretné nyitni az ajtózárat, nyomja hüvelykujjával finomat jobbra és ezzel egyeidőben húzza kifelé az ajtót.

 **Az ajtó bezárásakor az ajtózáár automatikusan visszaáll az alaphelyzetbe.**

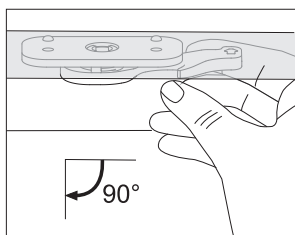
### AZ AJTÓZÁR BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

 **A sütő teljesen kihűlt állapotban kell, hogy legyen.**

Először nyissa ki a sütő ajtaját.



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



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

## **PUHA AJTÓZÁRÁS** (modelltől függően)

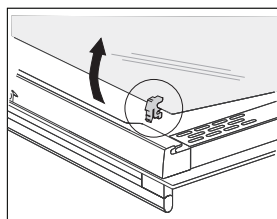
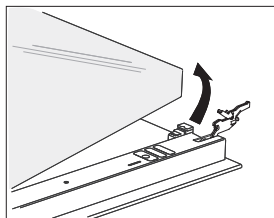
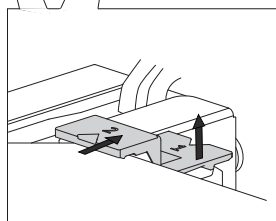
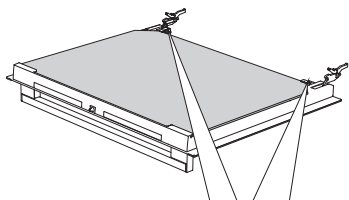
A sütőajtó olyan rendszerrel van ellátva, ami tompítja az ajtó záródásának erejét, 75 fokos szögtől kezdve. Ez a rendszer lehetővé teszi az ajtó egyszerű, csendes és puha záródását. Egyetlen enyhe nyomás (a zárt ajtópozícióhoz képest 15 fokos szögig) elegendő ahhoz, hogy az ajtó automatikusan és puhán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



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

# AZ AJTÓÜVEG ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE


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



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

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

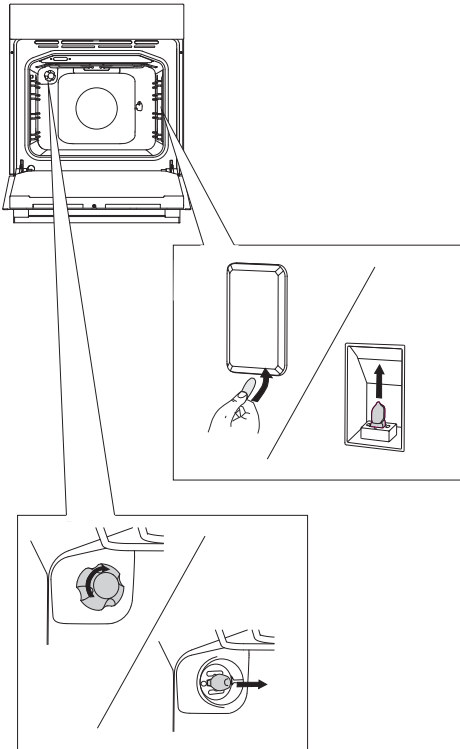
**3** A harmadik üveglap eltávolításához (csak egyes modelleknél) emelje fel és távolítsa el az üveglapot. Távolítsa el az üveglapon lévő gumi tömítéseket is.

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

# AZ IZZÓ CSERÉJE

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

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



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

⚡- Ügyeljen rá, hogy ne sértse meg a zománcot.

.....

Lazítsa ki az izzót fedelét és távolítsa el az izzót.

⚡- Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon védőkesztyűt.



# HIBAEELHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT

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

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



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

# HULLADÉK-KEZELÉS

---



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

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

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

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



EVP\_MULTI\_IL\_ORAITO2



hu (03-20)