simplicity
COLLECTION

Használati útmutató

HU

Tisztelt Vásárlónk!

Köszönjük vásárlását. Bízunk benne, hogy hamarosan megbízhatónak fogja találni termékeinket. A készülék egyszerűbb használatának érdekében mellékeltük ezt a könnyen érthető használati utasítást.

A használati utasítás segítségére lesz a készülék megismerésében. Kérjük olvassa át figyelmesen a készülék első használata előtt.

Kérjük győződjön meg róla, hogy a készülék sértetlen állapotban érkezett-e meg Önhöz. Amennyiben szállítási sérülést vesz észre, vegye fel a kapcsolatot az értékesítővel vagy a területi raktárral, ahonnan az árut szállították. A telefonszámot megtalálja a számlán vagy a szállítólevélen. Sok örömet kívánunk új háztartási készüléke használata során!

Csatlakoztatási utasítások

A készüléket a mellékelt utasítások »Az elektromos hálózatra történő csatlakoztatás« részében foglaltaknak, illetve az érvényes előírásoknak és szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.
A csatlakoztatást csak szakember végezheti.

Adattábla

A készülék alap-adatait tartalmazó tábla a sütő széléhez van erősítve és akkor látható, ha kinyitjuk a sütő ajtaját.

TARTALOM

FONTOS - OLVASSA EL A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT 5
Biztonsági figyelmeztetések 5
Figyelmeztetések 6
A készülék rendeltetése 6
A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA 7
Hűtőventilátor 7
Ajtó kapcsoló 7
A SÜTŐ 8
A sütő első használata előtt 8
Fontos figyelmeztetések 8
Elektronikus programóra adaptív technológiával, hőfok- és főzési mód kijelzéssel 9
A sütési idő beállítások azonnali törlése 10
Zár / Gyerekzár 10
A sütő vezérlése 11
A sütő hőfokának beállítása 15
Adaptív technológia (a beállított sütési hőfok megváltoztatása) 15
A sütő kikapcsolása 17
Szintek (modelltől függően) 17
Teleszkópos kihúzható sínek (modelltől függően) 17
Sütő-tartozékok (modelltől függően) 18
Zsírszűrő 18
ÉTELKÉSZÍTÉS 19
Tésztasütés 19
Hús sütése 22
Grillezés és pirítás 24
Befőzés 26
Kiolvasztás 27
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS 28
Tisztítás 29
Karbantartás (modelltől függően) 30
Ajtózár (egyes modelleknél) 33
A készülék alkatrészeinek cseréje 33
SPECIÁLIS FIGYELMEZTETÉSEK ÉS HIBAÜZENETEK 34
Fontos 34
BESZERELÉSI ÉS CSATLAKOZTATÁSI UTASÍTÁSOK 36
Fontos figyelmeztetések 36
Beszerelés 36
Elektromos csatlakoztatás 37
MŰSZAKI JELLEMZŐK 39
Adattábla 39

FONTOS - OLVASSA EL A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA ELŐTT

Biztonsági figyelmeztetések

- A nyolc éven felüli gyerekek, valamint a csökkent fizikális, érzékszervi és szellemi képességekkel bíró személyek, illetve azok, akik nem rendelkeznek megfelelő tudással és tapasztalattal, a készüléket csak megfelelő felügyelet mellett használhatják, vagy abban az esetben, ha megfelelő útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatát illetően és megértették a készülék használatával járó veszélyeket. Ne engedjük a gyerekeknek, hogy játsszanak a készülékkel. Ne engedjük, hogy a gyerekek felügyelet nélkül tisztítsák a készüléket, illetve karbantartási munkákat végezzenek rajta.
- FIGYELMEZTETÉS: A készülék és bizonyos részei használat közben erősen felmelegedhetnek. Ügyeljen rá, hogy ne érjen hozzá a fűtőelemekhez. A 8 évnél fiatalabb gyerekeket állandó felügyelet alatt szükséges tartani.
- FIGYELMEZTETÉS: Az izzó cseréje előtt győződjön meg róla, hogy a készülék áramtalanítva van-e, így elkerülheti az áramütés veszélyét.
- A sütőjató üvegének tisztítására ne használjon erős tisztítószereket vagy éles fém kaparót, mert ezek megsérthetik a felületet. Az ilyen sérülések miatt az üveg el is törhet.
- A készülék tisztítására ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót, mert ezek használata áramütést okozhat.
- A készülék nem vezérelhető külső programórával vagy speciális távvezérlővel.

Figyelmeztetések

- A készülék csatlakoztatását csak a szerviz vagy arra felhatalmazott szerelő végezheti el.
- A készüléken végzett nem szakszerű bevatkozások vagy javítások esetén fennáll a komoly sérülések, illetve a készülék károsodásának veszélye. A javításokat csak a szerviz, vagy arra felhatalmazott szerelő végezheti el.
- Ha a készülék közelében álló más készülékek csatlakozó kábelei becsípődnek a sütő ajtajába, megsérülhetnek és rövidzárlatot okozhatnak. Ezért ügyeljünk rá, hogy az egyéb készülékek csatlakozó kábelei megfelelő távolságra legyenek.
- A készülék kizárólag főzési célokra szolgál, ne használja semmilyen egyéb célra, pl. helyiségek melegítésére.
- Legyen különösen elővigyázatos, ha a sütőben készít ételt. A magas hőmérséklet miatt a tepsik, a rács és a sütő belső tere igen felforrósodhat, ezért használjon védőkesztyűt.
- A sütő falait ne fedje be alufóliával és ne tegyen tepsiket a sütő aljára. Az alufólia akadályozza a levegő áramlását a sütőben, gátolja a sütést és tönkre teszi a zománcot.
- A készülék működése biztonságos a sínek használata mellett és azok nélkül is.
- A sütő ajtaja működés közben erősen felmelegedhet. A nagyobb biztonság érdekében egy harmadik üveg is beépítésre került, ami csökkenti a sütőajtó külső üvegének hőmérsékletét (csak egyes modelleknél).
- Az ajtó csuklópántjai túlterhelés esetén károsodhatnak. Soha ne helyezzen nehéz edényeket a nyitott sütőajtóra, illetve ne támaszkodjon rá a sütő belsejének tisztításakor. A sütő tisztítása előtt távolítsa el az ajtót (lásd A sütő ajtajának eltávolítása és visszahelyezése fejezetet). A nyitott ajtóra nem szabad rálépni vagy ráülni (gyerekek).

A terméken vagy a csomagoláson található szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

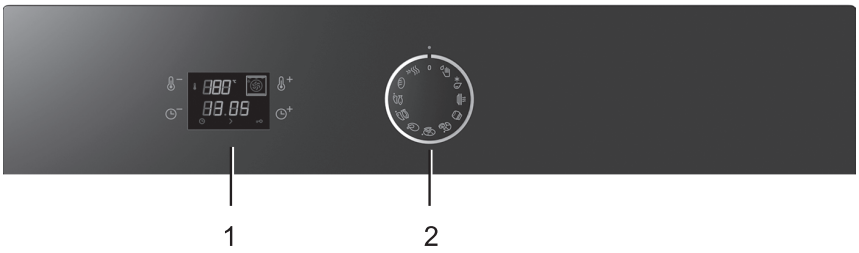
A készülék rendeltetése

A készülék hagyományos, háztartásban való ételkészítésre való és nem használható más célokra. Az egyes használati módok részletesen bemutatásra kerülnek a használati utasításban.

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

Az ábrán a modellek egyike látható. Mivel a termékcsoport, amelyre ezek az utasítások vonatkoznak, különféle tulajdonságokkal rendelkezik, az utasításokban olyan funkciók leírása és olyan kiegészítők is lehetnek, amelyekkel az Ön készüléke nem rendelkezik.

1. Vezérlő panel
2. Sütőajtó-fogantyú
3. Sütőajtó



1 Elektronikus programóra adaptív technológiával, hőfok- és főzési mód kijelzéssel

2 Be/kikapcsolás és működési mód-választás

Hűtőventilátor

A készülék beépített hűtőventilátorral rendelkezik, amely hűti a készülék házát és a vezérlő panelt.

Ajtó kapcsoló

Az ajtó egy olyan kapcsolóval van felszerelve, ami érzékeli, ha az ajtó kinyílik. Amikor az ajtó nyitva van és a kapcsoló bekapcsol, a fűtőszálak kikapcsolnak, hogy a sütő ne melegedjen nyitott ajtóval. Ez a funkció hasznos a sütő manuális tisztításakor is, ha azt szeretnénk, hogy a világítás be legyen kapcsolva, a fűtőszálak viszont nem.

A SÜTŐ

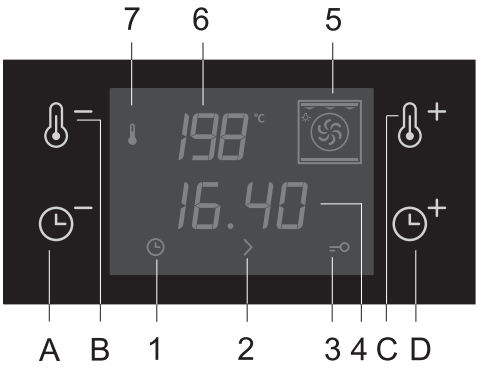
A sütő első használata előtt

- Vegyünk ki valamennyi tartozékot a sütőből és tisztítsuk meg őket meleg víz és tisztítószer segítségével. Ne használjunk súrolószereket.
- Amikor a sütőt első alkalommal melegítjük fel, speciális »új készülék« szagot fogunk érezni; ezért alaposan szellőztessük ki a helyiséget a sütő melegedése közben.

Fontos figyelmeztetések

- Használjunk sötét, fekete szilikonnal bevont vagy zománcozott tepsiket, mert ezek különösen jól vezetik a hőt.
- Csak akkor melegítsük elő a sütőt, ha a recept vagy a használati utasítás táblázatai szerint erre szükség van.
- Az üres sütő felmelegítése sok energiát igényel; ezért nem kevés energiát takaríthatunk meg, ha többfajta süteményt sütünk egymás után, mivel a sütő már meleg.
- A sütőt már körülbelül tíz perccel a sütés tervezett vége előtt kikapcsolhatjuk. Így energiát takaríthatunk meg és kihasználhatjuk az fennmaradó hőt.
- **Megjegyzés:** A sütőben való ételkészítés befejeztével a hűtőventilátor kikapcsol. Ha az ételt a sütőben hagyja, nedvesség szabadulhat fel belőle, ami rozsdaképződést idézhet elő a sütő első oldalán és az ajtón. Ennek megelőzése érdekében állítsa a programválasztó gombot bármely tetszés szerinti programra, a hőfokot pedig 70 °C-ra. Az étel így meleg marad.
  Tipp: A sütő melegen tartása érdekében használhatja az Aqua Clean tisztító programot is, amelynél csak az alsó fűtőszál aktív és a készülékben 70 °C-os hőmérséklet lesz.

Elektronikus programóra adaptív technológiával, hőfok- és főzési mód kijelzéssel

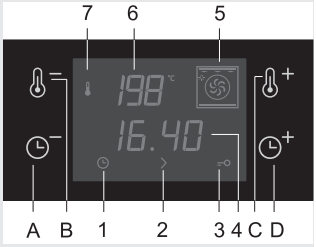


Szenzor gombok:

A Idő csökkentése gomb
B Hőfok csökkentése gomb
C Hőfok növelése gomb
D Idő növelése gomb

Kijelzők:

1 Óra
2 Sütés időtartama
3 Zár - gyerekzár
4 Idő kijelzése
5 Idő kijelzése
6 Hőfok kijelzése
7 Fűtés működése jel



- Amikor a készülék első alkalommal kerül csatlakoztatásra az elektromos hálózatra, vagy áramszünetet követően az idő kijelzőn az (1) jel fog villogni. A sütő működésének elindításához elsőként be kell állítani a napi időt (órát) az (A) és a (D) gombok segítségével.
- Minden egyes gomb megnyomását rövid hangjelzés kíséri.
- Ha megnyomja és benyomva tartja az (A) vagy a (D) gombot, a beállítandó érték gyorsabban fog változni.
- 2 percnél rövidebb ideig tartó áramszünet esetén valamennyi idő-beállítás aktív marad.

⚠ **A gombok jobban reagálnak, ha ujjunk nagyobb felületével érintjük őket.**

Az elektronikus programóra jelzi ki az ÓRÁT. Ez teszi lehetővé a FŐZÉSI IDŐ beállítását is.

A NAPI IDŐ/ÓRA BEÁLLÍTÁSA

- Az óra beállítása közben a programválasztó gomb nem lehet aktív.
- Az óra beállításához nyomja meg és tartsa három másodpercig benyomva az (A) és a (D) idő-beállító gombokat. Az 1 jel néhány másodpercig villogni fog.
- Az (A) és a (D) gombok segítségével állítsa be az órát.
- Néhány másodperc elteltével a beállítás automatikusan elmentésre kerül.

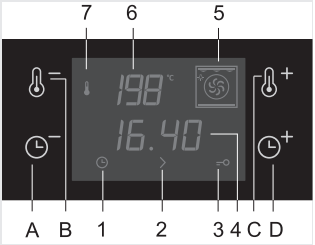
438999

⚠ **Amikor a készülék első alkalommal kerül csatlakoztatásra az elektromos hálózatra, vagy áramszünetet követően az óra kijelzője (4) és az (1) jel villogni fog. Az óra ilyenkor azonnal beállítható az (A) és a (D) gombok segítségével.**

⚠ **Biztonsági okokból bizonyos idő elteltével a sütő automatikusan kikapcsol:**

- 10 óra múlva, ha a sütési hőfok 120°C felett van;

- 24 óra múlva, ha a sütési hőfok 120°C alatt van.



A SÜTÉS IDŐTARTAMÁNAK BEÁLLÍTÁSA

- Az elektronikus programóra lehetővé teszi a sütő működési idejének beállítását (sütési idő). A leghosszabb lehetséges beállítás 10 óra.
- A sütés időtartamának beállításához a programválasztó gombot a kívánt sütési módra kell állítani. (A Rapid Preheat (gyors előmelegítés) üzemmódnál az időtartamot nem lehet beállítani.)
- A sütés időtartamának beállításához érintse meg az (A) vagy a (D) gombot. A sütés időtartama minden sütési módhoz gyárilag be van állítva (lásd sütési táblázat az egyes ételtípusokhoz). A gyárilag beállított időtartam az (A) és a (D) gombok segítségével változtatható.
- A beállított időtartam elteltével a sütő működése automatikusan leáll (sütés vége). Szakaszos hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb érintésével kikapcsolható. Egy perc elteltével a hangjelzés automatikusan kikapcsol. A (2) jel és a (_:__) jel villog. A sütés folytatásához nyomja meg a (D) gombot és ha szükséges, állítson be új sütési időt.

A sütési idő beállítások azonnali törlése

Nyomja meg egyszerre és tartsa benyomva 3 másodpercig az (A) és a (D) gombokat. Rövid sípolás lesz hallható. Az időtartam beállítása és a (2) jel eltűnik a kijelzőről. Megjelenik a napi idő (óra) kijelzése.

Zár / Gyerekzár

A programóra lehetővé teszi a készülék vezérlésének lezárását – így a sütő egyes funkciói nem kapcsolhatók be véletlenül.
A biztonsági zár bekapcsolása előtt a programválasztó gombnak kikapcsolt állapotban kell lennie.

BEKAPCSOLÁS:
Nyomja meg egyszerre és tartsa benyomva 3 másodpercig az (C) és a (D) gombokat. Sípolás lesz hallható és megjelenik a (3) jel. A készülék vezérlése ezzel lezárásra került.

Ha ebben az állapotban elforgatja a sütő programválasztó gombját, a sütő nem kapcsol be, a sütési mód kijelzője (5) pedig villogni fog.

KIKAPCSOLÁS:
Nyomja meg egyszerre és tartsa benyomva 3 másodpercig az (C) és a (D) gombokat. Rövid hangjelzés lesz hallható és a kijelzőről eltűnik a (3) jel. A sütő ezzel ismét használható.

A sütő vezérlése

Be/kikapcsolás és működési mód-választás gomb

Forgassuk el a gombot a kívánt sütési módra / rendszerre, vagy a kívánt ételtípusra. A kijelzőn megjelenik a sütési mód / rendszer és az előre beállított hőfok. A sütő működésbe lép.

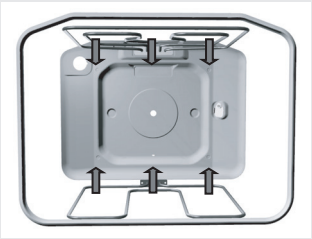
Sütési táblázat egyes étel-típusokhoz

Jelzés	Étel/ Funkció	Gyári hőfok-beállítás (°C)	Maximális lehetséges hőfok-beállítás (°C)	Gyárilag beállított sütési idő (óra/perc)	Tömeg (kg)	Szint (magasság) (alulról)	Melegítés	Gyári működési mód-beállítás
	Gyors előmelegítés	160	275	-	-	-	Nem alkalmas ételek sütésére.	
	Kenyér	190	275	0:55	1	2	Sütés lapos tepsiben.	
	Kotlett, hal (kisebb adag)	240	275	0:23	2x0,2	4 3*	Sütés a sütőrácson, a 4., 3* szinten, a második szinten helyezzük el a csepp-tálcát. A sütő ajtaját tartsuk csukva. Félidőben fordítsuk meg a húst.	
	Kotlett, hal (nagyobb adag)	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	Sütés a sütőrácson, a 4., 3* szinten, a második szinten helyezzük el a csepp-tálcát. A sütő ajtaját tartsuk csukva. Félidőben fordítsuk meg a húst.	
	Csirke	170	275	1:05	1	2	Csirke sütése sütőrácson, a 2. szinten, a csepp-tálcát helyezzük az alsó szintre.	

438999

Jelzés	Étel/ Funkció	Gyári hőfok-beállítás (°C)	Maximális lehetséges hőfok-beállítás (°C)	Gyárilag beállított sütési idő (óra/perc)	Tömeg (kg)	Szint (magasság) (alulról)	Melegítés	Gyári működési mód-beállítás
	Pizza	200	275	0:19	1x0,5	2	Sütés lapos tepsiben.	
	Aprósütemény, keksz	160	275	0:26	2x0,3	2,3	Sütés lapos tepsikben, egyszerre 2 szinten.	
	Befőzés	180	230	0:45		2		
	Tányér-melegítés	60	230			2		
	Kiolvasztás	-	-	2:0	-	2	Az ételt helyezzük a sütőrácsra, a csepp tálcát pedig az alsó sínre.	
	Tisztítás	70	90	0:30	-	2	Töltsünk a tepsibe 0,5 l vizet és helyezzük az alsó szintre. 30 perc elteltével a sütő zománcozott részeire lerakódott ételmaradékok feloldódnak és nedves ruhával letörölhetők lesznek.	

Megjegyzés: Ha az étel jele mellett egy pont is látható, a sütőt elő kell melegíteni a szükséges hőfokra, mielőtt az ételt belehelyeznénk. A nagy és a kicsi grill-égő esetében az előmelegítés körülbelül 5 percig tart.



Felső / alsó fűtés

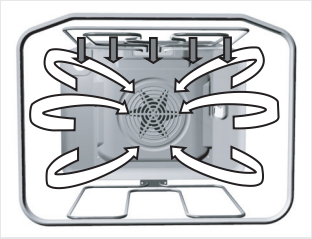
A sütő alsó és felső égői egyformán és egyenletesen melegítik a sütő belsejét. Tésztát és húst csak egy szinten süthetünk.
Gyári hőfok-beállítás: 200°C.

Grill

Csak a nagy grill részét képező infra égő működik. Megfelelő kisebb mennyiségű melegszendvics, kolbász, vagy pirított kenyér készítésére.
Az előre beállított hőfok 240°C.

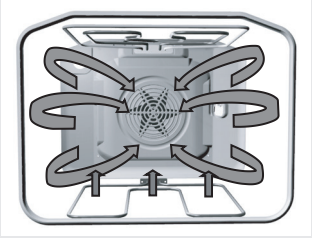
Széles grill

E működési mód esetében a felső égő és az infra égő egyidőben működik. A sütő felső falába integrált infra égő közvetlenül sugározza a meleget. A melegítő hatás növelése érdekében, vagy a sütőrács optimális kihasználása érdekében a felső égőt is bekapcsolhatjuk. Ez a működési mód ideális kisebb hússzeletek, például steakek, sültek, borda stb. készítéséhez.
Gyári hőfok-beállítás: 240°C.



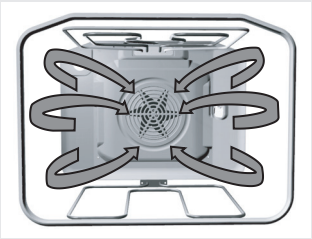
Grill & légkeverés

Ebben a működési módban az infra égő és a ventilátor működik. Optimális nagyobb húsdarabok vagy szárnyasok grillezéséhez egy szinten. Ez a működési mód szintén megfelelő ételek pirításához.
Gyári hőfok-beállítás: 170°C.



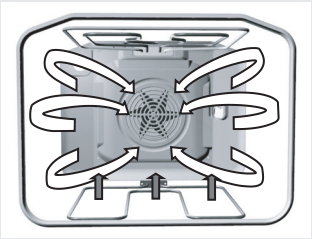
Forró levegő és alsó égő

E működési mód esetében az alsó égő és a forró levegő-ventilátor működik egyidőben, ami különösen pizza sütéséhez megfelelő. Emellett használhatjuk nagy nedvességtartalmú, nehéz tészták, gyümölcsös sütemények, kelt tészták, vajas tészták, túrós lepény készítésére.
Gyári hőfok-beállítás: 200°C.



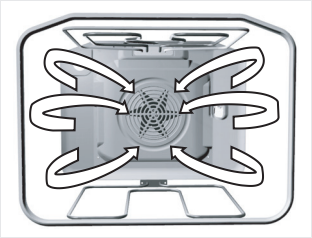
Forró levegő

Ennél a működési módnál a kerek égő és a ventilátor működik. , A sütő hátsó falán lévő ventilátor keringeti a forró levegőt a sült vagy tészta körül. E működési mód megfelelő húsok vagy tészták több szinten történő sütéséhez. A sütési hőfokot alacsonyabbra kell állítanunk, mint a hagyományos működési módok esetében.
Gyári hőfok-beállítás: 160°C.



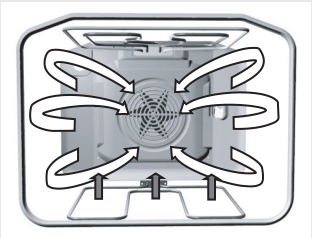
Befőzés

E sütési mód segítségével üveges befőttek készíthetők. A gyárilag beállított hőfok 180 °C (lásd a Befőttek részt).



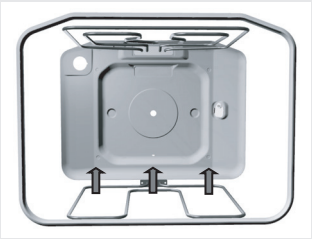
Kiolvasztás

E működési mód esetében a levegő bármely égő bekapcsolása nélkül kering, csak a ventilátor működik. Fagyasztott élelmiszerek lassú kiolvasztásakor használjuk.



Alsó égő és ventilátor

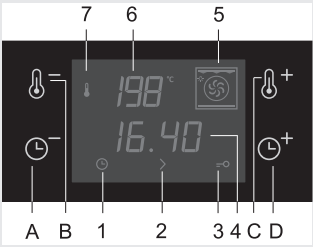
Ezen üzemmód esetében az alsó égő és a ventilátor is működik. Tányérok melegítésére szolgál. Használható még alacsony kelt tészták és befőttek (zöldség és gyümölcs) készítésére.
Használjuk alulról az első szintet és nem túl magas edényeket, hogy a meleg levegő az étel felső oldalán is szabadon áramolhasson.
Az előre beállított hőfok 60°C.



Alsó égő

Az alsó égőt a sütő tisztítására használhatjuk.
Részleteket a sütő tisztításával kapcsolatban a Tisztítás és karbantartás fejezetben olvashatunk.
Hőt ebben az esetben csak a sütő alján elhelyezett égő bocsát ki.

A sütő hőfokának beállítása



Az elektronikus programóra segítségével mind az idő, mind a sütési hőfok beállítható.

- A programválasztó gomb elforgatására kijelzésre kerül a vonatkozó sütési rendszer vagy üzemmód, a gyárilag beállított hőfokkal együtt. A °C jel néhány másodpercig villog.
- A kívánt hőfok beállításához érintse meg a (B) és a (D) gombokat. A hőfok beállítására 30 és 275 °C között van lehetőség, 5 °C-os lépésenként. Egyes sütési módok esetében a maximális hőfok korlátozva van. A hőfok a gombok minden egyes érintésére lépésenként változik. Ha a gombot megérinti és benyomva tartja, az érték gyorsabban változik.
- A sütő aktuális hőfokának emelkedése 5 °C-onként kerül kijelzésre. Amíg a sütő hőfoka el nem éri a 30°C-ot, a kijelzőn a »--- °C« jelzés lesz látható. A (7) jel is látható lesz, ami a fűtőszálak működését jelzi.
- Amint elérésre kerül a beállított hőfok, a (7) jel eltűnik és rövid sípolás lesz hallható.
- A sütés folyamata során a hőfok a fűtőszálak időnkénti bekapcsolásával kerül fenntartásra. A (7) jel a fűtőszálak minden egyes bekapcsolásakor megjelenik a kijelzőn.
- A sütés hőfoka bármikor megváltoztatható.

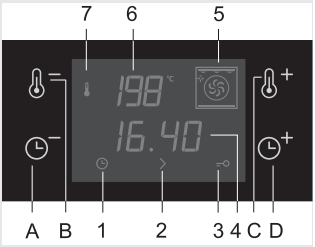
Adaptív technológia (a beállított sütési hőfok megváltoztatása)

A programóra lehetőséget nyújt arra, hogy memóriájában eltárolja a leggyakrabban használt hőfok-beállítást. Ez a funkció automatikusan megjelenik, szükség esetén kikapcsolható.

- Amikor a sütő bekapcsolásra kerül, a kijelzőn (6) a következő lesz rövid ideig látható: »On« - funkció bekapcsolva vagy »OF« - funkció kikapcsolva.
- Amikor a funkció be van kapcsolva, a programóra az utóbbi 5 sütés során az ennél a sütési üzemmódnál leggyakrabban használt hőfokot fogja beállítani. Valamennyi, 1 percnél hosszabb sütési folyamat beállításai elmentésre kerülnek.
- Valamennyi sütési mód rendelkezik saját memória-programmal.

Az adaptív funkció kikapcsolása:

- A programválasztó gomb inaktív kell hogy legyen.
- Érintse meg a (C) gombot és tartsa benyomva 3 másodpercig. Hangjelzés lesz hallható és a következő jelenik meg a kijelzőn (6): »OF«.



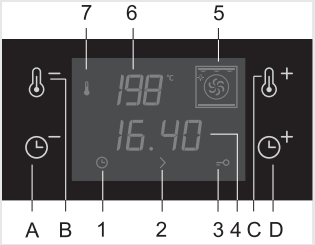
Az adaptív funkció visszakapcsolása:

- A programválasztó gomb inaktív kell hogy legyen.
- Érintse meg a (C) gombot és tartsa benyomva 3 másodpercig. Hangjelzés lesz hallható és a következő jelenik meg a kijelzőn (6): »On«.

Az adaptív funkció memóriájának törlése – a gyári beállítások visszaállítása

- A programválasztó gomb inaktív kell hogy legyen.
- Érintse meg a (B) gombot és tartsa benyomva 3 másodpercig. Hangjelzés lesz hallható és a következő jelenik meg a kijelzőn (6): »rES«.
- Valamennyi hőfok-beállítás visszaáll a Sütési táblázatban feltüntetett, gyárilag beállított értékekre.

A sütő kikapcsolása



A sütés végeztével forgassuk el a kiválasztó gombot »zero« helyzetbe. Ezzel egyben megszakítunk és törlünk minden időzítési funkciót (lásd az »Időzítő funkciók beállítása« fejezetet); a kijelzőn az aktuális napi idő lesz látható.
A sütés végeztével és amikor a sütőt kikapcsoljuk, a hőfok-kijelző jelezni fogja a csökkenő hőfokot, amíg az el nem éri az 50°C-t.

Szintek (modelltől függően)

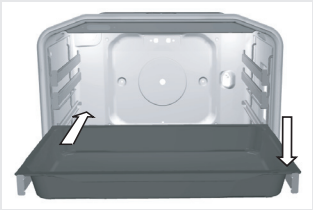
- A tartozékok (rács, mély és lapos tepsi) négy különböző magasságban helyezhetők be a sütőbe.
- A szintek számozva vannak, alulról kezdve. (Az alábbi sütési táblázatokban minden egyes szint részletesen ismertetésre kerül).

Teleszkópos kihúzható sínek (modelltől függően)

A második, a harmadik és a negyedik szinten teleszkópos kihúzható sínekkel vannak ellátva.

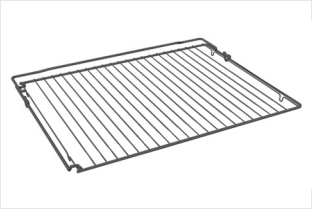
A kihúzható szintek részei (modelltől függően):
- három részben kihúzható sín,
- egy teljesen és két részben kihúzható sín, vagy
- három teljesen kihúzható sín.

⚠ **A teleszkópos kihúzható sínek és a sütő egyéb tartozékai felforrósodhatnak, ezért a sütő használatakor viseljünk konyhai kesztyűt.**



- A rács, a sütőtepsi vagy a csepp tálca behelyezéséhez először húzzuk ki a kívánt szint teleszkópos sínjeit.
- Helyezzük a rácsot vagy a tepsit a kihúzható sínre és kézzel toljuk be a sütőbe. A sütő ajtaját csak akkor csukjuk be, ha a teleszkópos sínek teljesen visszatolt állapotban vannak.

Sütő-tartozékok (modelltől függően)



A rács, amelyen az ételt tartalmazó edény, vagy az étel közvetlenül elhelyezhető.

⚠ **A rácson és a síneken egy biztonsági ütköző került elhelyzésre. A sínt ahhoz, hogy teljesen ki lehessen húzni, enyhén fel kell emelni, amikor az ütközőhöz ér.**

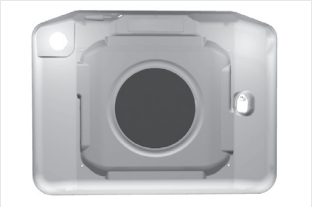
A lapos tepsi tészták és sütemények sütésére használható.

A mély tepsi hús és nedves tészták sütésére használható, de csepp tálcaként is szolgálhat.

⚠ **Hacsak nem használjuk a grillt, csepp tálcaként használva a mély tepsit, azt nem szabad az első szinten használni.**

A sütő hátsó fala katalitikus bevonattal van ellátva, aminek beépítését vagy eltávolítását csak szakember, illetve szerelő végezheti el.

Zsírszűrő (modelltől függően)



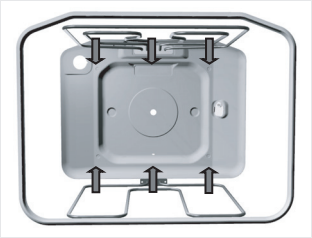
Hús sütése esetén javasolt zsírszűrő használata.
A sütő hátsó falán elhelyezett zsírszűrő védi a ventilátort, a kerek égőt és a sütőt a zsiradékokkal történő szennyeződéstől. Sütemény sütésekor mindig távolítsuk el, ugyanis ilyenkor rossz eredményt okozhat.

Tésztasütés

- Tésztákhoz használjuk a ▭, ⊛ vag ⊛.működési módokat. (A sütő működése a kiválasztott módban a modelltől függ).
- Sütemények készítésekor mindig távolítsuk el a zsírszűrőt.

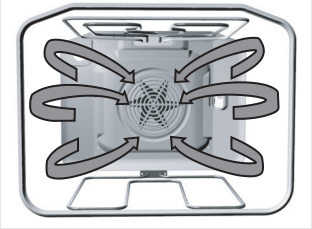
Utasítások

- Tészták sütésekor mindig tartsuk be a tésztasütésre vonatkozó táblázatban található, szintekre, a hőfokra és a sütési időre vonatkozó utasításokat. Ne bízzunk a más sütők használata során szerzett tapasztalainkban. A sütési táblázatban szereplő értékek kimondottan erre a sütőre kerültek meghatározásra és ellenőrzésre.
- Ha a sütési táblázatban nem található meg valamilyen típusú tészta, keressünk egy hasonló típusút és alkalmazzuk az arra vonatkozó információkat.



▭ Tésztasütés alsó és felső égő használata mellett

- A tésztát csak egy szinten süssük.
- Az alsó / felső égők kombinációja különösen alkalmas különféle típusú tészták, kenyér és hús sütésére.
- Sötét színű sütőedényeket használjunk, mert a világosak visszaverik a hőt, ami gyengébb sütési (pirítási) eredményekhez vezet. Az edényeket mindig a rácson helyezzük el, kivéve ha a tartozék-tepsit használjuk, ez esetben távolítsuk el a rácsot.
- Az előmelegítéssel lerövidíthető a sütési idő. Az ételt csak akkor helyezzük a sütőbe, ha az már elérte a beállított hőfokot, azaz ha a jelfény (sütő működését jelző lámpa) kialudt.



⊛ Tésztasütés forró levegő használatával

Tésztasütéshez kitűnően megfelel a forró levegő használata abban az esetben, ha egyidőben több szinten szeretnénk sütni, különösen ha aprósüteményt készítünk lapos tepsikben.

Javasolt az előmelegítés, valamint a második és a harmadik sínek használata. Ez a mód megfelelő nedves tészták és gyümölcsök sütemények sütésére is (ebben az esetben csak egy szinten süssünk).

- A hőfokot általában alacsonyabbra kell állítani, mint az alsó/felső égők kombinációjával történő sütés esetében (lásd a tésztasütésre vonatkozó táblázatot is).
- Egyidőben különféle típusú süteményeket is süthetünk, ha az azok sütéséhez szükséges hőfok közel azonos.

438999

- A sütési idő változhat, még azonos tepsik esetében is. Ha egyidőben több tepsiben sütünk – két vagy akár három szinten, a sütési idő minden tepsi esetében különbözhet. Egy vagy két tepsit lehet, hogy előbb ki kell vennünk (ezt általában a felső tepsi).
- Ha lehetséges, az aprósüteményeket azonos vastagságúra és magasságúra készítsük. Az egyenetlen méretű tészták egyenetlenül sülnek!
- Ha többféle típusú tésztát sütünk egyiőben, a sütőben jelentős mennyiségű pára képződik, ami a sütő ajtaján csapódik le.

Tésztasütési tippek

Teljesen elkészült már a tészta?

Szúrjunk egy fa pálcikát a tésztába ott, ahol a legmagasabb. Ha a pálcikán kihúzása után nincsenek tészta-nyomok, a sütemény elkészült. Kapcsoljuk ki a sütőt és használjuk fel a fennmaradó hőt.

A tészta szétfolyt

Ellenőrizzük a receptet. Legközelebb használjunk kevesebb folyadékot. Tartsuk be a keverési / dagasztási időt, különösen ha erre háztartási készülékeket használunk.

A tészta túl világos

Legközelebb használjunk sötét színű tepsit, és helyezzük egy szinttel lejjebb, vagy a sütés vége felé kapcsoljuk be az alsó égőt is.

A nedves töltelékkel készült tészta (pl. túróslepény) nem sült át teljesen

Legközelebb csökkentsük a hőfokot és növeljük meg a sütési időt.

Megjegyzések a tésztasütési táblázathoz:

- A hőfok vonatkozásában két érték került feltüntetésre: egy alsó és egy felső. Először az alsó hőfokot alkalmazzuk; ha a tészta nem pirult meg kellőképpen, legközelebb növeljük a hőfokot.
- A sütési idők becsült értékek és számos körülmény szerint különbözhetnek.
- A vastag betűvel nyomtatott érték jelöli a legmegfelelőbb működési módot a hőfok-táblázatban az adott típusú tészta esetében.
- A * jelölés azt jelenti, hogy a sütőt elő kell melegíteni a kiválasztott megfelelő működési módban.
- Sütőpapír használata esetén győződjünk meg róla, hogy magas hőfoknak is ellenáll-e.

Tésztasütési táblázat kombinált felső és alsó égő vagy forró levegő működési módban

Tészta típusa	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
Édes tészták					
Márványkalács, kuglóf	**1**	**160-170**	1	150-160	50-70
Négyszögletes alakú kalács	**1**	**160-170**	1	150-160	55-70
Formában készült kalács	1	160-170	**2**	**150-160**	45-60
Formában sült túróslepény	**1**	**170-180**	2	150-160	65-85
Gyümölcsös, vajas sütemény	1	180-190	**2**	**160-170**	50-70
Gyümölcsös sütemény öntettel	1	170-180	**2**	**160-170**	60-70
Piskótatészta*	**1**	**170-180**	2	150-160	30-40
Sütemény cukormázzal	2	180-190	**2**	**160-170**	25-35
Gyümölcsös kalács, kevert tészta	2	170-180	**2**	**150-160**	45-65
Meggyes sütemény	2	180-200	**2**	**150-160**	35-60
Piskótatekercs*	2	180-190	**2**	**160-170**	15-25
Kelt tészta	2	160-170	**2**	**150-160**	25-35
Hefezopf (kelt tészta)	2	180-200	**2**	**160-170**	35-50
Karácsonyi kalács	2	170-180	**2**	**150-160**	45-70
Almás pite	2	180-200	**2**	**170-180**	40-60
Sütőben sült fánk	1	170-180	**2**	**150-160**	40-55
Sós tészták					
Quiche Lorraine	1	190-210	**2**	**170-180**	50-65
Pizza*	2	210-230	**2**	**190-210**	25-45
Kenyér	**2**	**190-210**	2	170-180	50-60
Zsemle*	**2**	**200-220**	2	180-190	30-40
Aprósütemények					
Vajas tészta - aprósütemények *	2	160-170	**2**	**150-160**	15-25
Habcsók *	2	160-170	**2**	**150-160**	15-28
Kelt tészta	2	180-190	**2**	**170-180**	20-35
Felfújt sütemény	2	190-200	**2**	**170-180**	20-30
Krémmel töltött sütemény	2	180-190	**2**	**180-190**	25-45
Felfújtak					
Rizsfelfújt	**1**	**190-200**	2	180-190	35-50
Francia sajtfelfújt	**1**	**190-200**	2	180-190	40-50
Fagyasztott tészták					
Almás, túrós pite	2	180-200	**2**	**170-180**	50-70
Túróslepény	2	180-190	**2**	**160-170**	65-85
Pizza	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Sütőben készített sült krumpli *	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35
Krokett	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35

Megjegyzés: A szint száma arra a szintre vonatkozik, ahol a kisebb sütőedényeket vagy tepsiket el kell helyezni, illetve a lapos tepsire. A mély tepsit nem szabad az első szinten elhelyezni.

438999

Beállítások táblázata a meleg levegő és alsó égő használatával készülő tésztákhoz

Tészta típusa	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
Túróslepény (750g túró) - vajas tészta	2	150-160	65-80
Pizza * - kelt tészta	2	200-210	15-20
Quiche Loraine – vajas tészta kéreggel	2	180-200	35-40
Almás pite öntettel – kelt tészta	2	150-160	35-40
Gyümölcsös kalács, kevert tészta	2	150-160	45-55
Almás pite – leveles tészta	2	170-180	45-65

Hús sütése

- Hússütéshez használjuk a ▭ és ⊛ működési módokat.
- A vastag betűvel nyomtatott adat jelenti az adott hústípusnak leginkább megfelelő működési módot.
- Hússütéskor javasolt a zsírszűrő használata (modelltől függően).

Edényhasználati tippek

- A húst süthetjük zománcozott, edzett üveg, agyag vagy öntöttvas edényben.
- A rozsdamentes acél tepsi használata kevésbé javasolt, mert visszaveri a hőt.
- Ha a sültet lefedjük, az szaftosabb marad, a sütő pedig kevésbé szennyeződik.
- Nyitott tepsiben a hús előbb megpirul.

Megjegyzések hússütéshez

- A hússütési táblázat a javasolt hőfokokat, szinteket és sütési időket jelöli. Mivel a sütési idő jelentős mértékben függ a hús típusától, tömegétől és minőségétől, a javasolt értékek módosításra szorulhatnak.
- Hús, szárnyas és hal sütőben való sütése 1 kg felett gazdaságos.
- Hússütéskor öntsünk elegendő folyadékot az edénybe – így megakadályozhatjuk, hogy a zsír és a hús leve ráégjen. Ez azt jelenti, hogy hosszabb ideig történő sütés esetén a húst néhányszor ellenőriznünk kell és szükség esetén pótolnunk kell a folyadékot.
- Körülbelül a sütési idő felénél fordítsuk meg a sültet, különösen ha tepsiben sütjük. A jobb sütési eredmény érdekében a sütést elején a hús felső részét fordítsuk lefelé.
- Nagyobb darab húsok sütésekor pára képződhet a sütőben, ami a sütő ajtaján csapódik le. Ez természetes jelenség, ami nem befolyásolja a sütő működését. A

sütés befejeztével töröljük szárazra az ajtót és az üveget.

- A páraképződés megakadályozása érdekében ne hagyjuk az ételeket a sütőben kihűlni.

Hússütési táblázat kombinált felső és alsó égő vagy forró levegő működési módban

Hús típusa	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C) ▭	Szint (alulról)	Hőfok (°C) ⊛	Sütési idő (perc)
Marha						
Marhasült	1000	**2**	**190-210**	2	180-190	100-120
Marhasült	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	120-150
Steak, közepesen sült	1000	**2**	**210-220**	2	180-200	30-50
Steak, jól átsült	1000	**2**	**210-220**	2	180-200	40-60
Sertés						
Bőrös sertéssült	1500	2	180-190	**2**	**170-180**	140-160
Dagadó	1500	2	190-200	**2**	**170-180**	120-150
Dagadó	2000	2	180-200	**2**	**160-170**	150-180
Lapocka	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Sertéstekercs	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Kotlett	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	100-120
Darált húsból készült sült (sertés v. marhafasírt)	1500	**2**	**200-210**	2	170-180	60-70
Borjú						
Borjútekercs	1500	**2**	**180-200**	2	170-190	90-120
Borjú bélszín	1700	**2**	**180-200**	2	170-180	120-130
Bárány						
Bárány bélszín	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Birka vesepecsenye	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Vadhús						
Nyúl bélszín	1500	**2**	**190-200**	2	180-190	100-120
Őz/szarvas bélszín	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Vaddisznó pecsenye	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Szárnyas						
Csirke, egész	1200	2	190-200	**2**	**180-190**	60-70
Csirke	1500	2	190-200	**2**	**180-190**	70-90
Kacsa	1700	2	180-200	**2**	**160-170**	120-150
Liba	4000	2	160-170	**2**	**150-160**	180-200
Pulyka	5000	2	150-160	**2**	**140-150**	180-240
Hal						
Egész hal	1000	2	190-200	**2**	**170-180**	50-60
Hal felfújt	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	50-70

Figyelem: A szintekre vonatkozó utasítások a mély tepsire vonatkoznak, a kisebb tepsiket helyezzük a rácsra, amit az első szintre – ▭; vagy az 1-2. szintre ⊛ - helyezzünk. (A mély tepsit nem szabad az 1. szintre helyezni.)

Grillezés és pirítás

- Húsok grillezésekor különösen figyelmesnek kell lennünk. A magas hőfok és az infra égő miatt a rács és a sütő többi része igen felforrósodik; használjunk konyhai kesztyűt és speiális húscsipeszt.
- A megszúrt húsból (pl. kolbászból) forró zsír spriccelhet ki. Ennek elkerülésére használjunk húscsipeszt.
- Húsok grillezésekor felügyeljük állandóan a folyamatot. A magas hőfok miatt a hús hamar odaéghez!
- Ne hagyjuk a gyerekeket a grill közelében.
- Az infra égővel történő sütés javasolt grillkolbászok, húsok és halak (steak, borda, lazacfilé, stb.) pirításához és zsírmentes elkészítéséhez vagy kenyérpirításhoz.

Tippek a grill funkció használatához

- A grill használata közben a sütőajtó legyen mindig zárva.
- A grillezésre vonatkozó sütési táblázat jelzi a javasolt hőfokot, szintet és sütési időt. Mivel a sütési idő jelentős mértékben függ a hús típusától, tömegétől és minőségétől, a javasolt értékek módosításra szorulhatnak.
- Hússütéskor javasolt a zsírszűrő használata (modelltől függően).
- Az infra égőt (Széles grill és Grill működési módok) 5 percig elő kell melegíteni.
- Ha a rácson sütünk, javasolt bekenni egy kis olajjal, hogy a hús ne ragadjon rá.
- Helyezzük el a vékony hússzeleteket a rácson és tegyük a negyedik szintre.
- Ebben az esetben helyezzük a csepp tálcaként szolgáló tepsit az első vagy a második szintre, hogy összegyűjtse a csöpögő zsírt és húslét.
- A grillezett húst a sütési idő felénél meg kell fordítani. Az első oldalt süssük valamivel tovább, mint a másodikat.
- Ha nagyobb darab húsokat (csirke, hall) grillezünk a rácson, helyezzük a rácsot a második szintre, a csepp tálcát pedig az elsőre.
- A vékonyabb szelet húsokat csak egyszer kell megfordítani, míg a vastagabbakat többször. A hús forgatásához használjun húscsipeszt, hogy ne veszítsünk túl sok szaftot.
- A sötétebb hús jobban és hamarabb fog megpirulni, mint a sertés vagy borjú.
- A grill használata után mindig tisztítsuk meg a sütőt és a tartozékait, hogy a szennyeződés a sütő következő használatakor ne égjen rá.

Sütési táblázat – széles grill

Étel típusa	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
Hús és kolbászok					
4 bélszín-szelet, gyengén átsült	180g/db	4	240	-	14-16
4 bélszín-szelet, közepesen sült	"	4	240	-	16-20
4 bélszín-szelet, jól átsült	"	4	240	-	18-21
4 sertésszelet	"	4	240	-	19-23
4 kotlett	"	4	240	-	20-24
4 borjústeak	"	4	240	-	19-22
6 bárány kotlett	100g/db	4	240	-	15-19
8 grillkolbász	100g/db	4	240	-	11-14
3 db fasírozott	200g/db	4	240	-	9-15
1/2 csirke	600g	2	-	180-190	25 (1.oldal) 20 (2. old.)
Hal					
Lazac szeletek	600	3	240	-	19-22
4 pisztráng	200g/db	2	-	170-180	45-50
Pirított kenyér					
6 szelet fehér kenyér	/	4	240	-	1,5-3
4 szelet kenyér kevert lisztből	/	4	240	-	2-3
Melegszendvics	/	4	240	-	3,5-7
Hús / szárnyas*					
Kacsa*	2000	2	210	150-170	80-100
Csirke*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Sertéssült	1500	2	-	150-160	90-120
Sertéslapocka	1500	2	-	150-160	120-160
Sertés pecsenye	1000	2	-	150-160	120-140
Roastbeef / marha steak	1500	2	-	170-180	40-80
Gratinírozott zöldség **					
Karfiol, kelkáposzta	750	2	-	210-230	15-25
Spárga	750	2	-	210-230	15-25

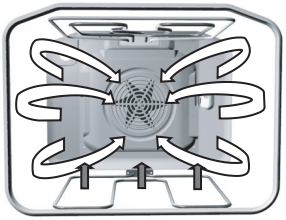
Megjegyzés: a szint a rácsra vonatkozik, amelyen a húst elhelyezzük; a hús / szárnyas részben a szint a mély tálcára vonatkozik, míg a csirke esetében a rácsra.
Ha a húst tepsiben sütjük, öntsünk bele elegendő folyadékot, hogy a hús ne égjen le; a sütési folyamat felénél fordítsuk meg a húst. Ha a rácson grillezünk húst, helyezzük el a mély tepsit a második szinten, így csepp tálcaként funkcionál (lásd grill funkció használatára vonatkozó tippeket).
Javaslat: A pisztrángot töröljük szárazra papírtörlő segítségével. Tegyünk a belsejébe egy kis petrezselymet, sót, fokhagymát. Kívülről olajozzuk meg és helyezzük a rácsra. Ne fordítsuk meg a grillezés során.
* Ez a típusú hús a forgónyárson is elkészíthető (lásd a forgónyárs használatára vonatkozó utasításokat).
** A zöldségeket először félig megfőzzük, majd besamel mártással leöntjük és reszelt sajttal megszórjuk. Használjuk a kisebb üvegtepsit és a rácson helyezzük el.

438999

Sütési táblázat - grill

Étel típusa	Tömeg (g)	Szint (alulról)	Hőfok (°C)	Hőfok (°C)	Sütési idő (perc)
Húsok és kolbászok					
2 marhasteak, jól átsült	180g/kom	4	240	-	18-21
2 kotlett		4	240	-	20-22
2 sertés steak	180g/kom	4	240		18-22
4 grillkolbász	100g/kom	4	240	-	11-14
4 melegszendvics		4	240	-	5-7
Pirított kenyér		4	240		3-4
3 pisztráng – rácson	200g/kom	2	-	160-170	40-50
Csirke - rácson	1500g	2	-	160-170	60-80
Sertéslapocka – mély tepsi	1500g	2	-	150-160	120-160

Befőzés



Befőzéshez használjuk az alsó égő + ventilátor működési módot

A szokásos módon készítsük elő a tartósítani kívánt élemiszert és az üvegeket. Használjunk hagyományos befőttes üvegeket gumi tömítéssel és üveg fedéllel. Ne használjunk csavaros vagy fém fedelű üvegeket vagy fémdobozokat. Az üvegek legyenek lehetőleg azonos méretűek, ugyanazzal az élelmiszerrel töltve és szorosan lezárva. Egyszerre maximum 6 db egyliteres üveg fér a sütőbe.

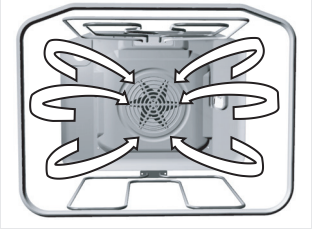
- Csak friss élelmiszert használjunk.
- Öntsünk körülbelül egy liter forró vizet (körülbelül 70°C) egy mély tepsibe, hogy a sütő nedvességi foka megfelelő legyen. Helyezzük el az üvegeket a sütőben úgy, hogy ne érintkezzenek sem a sütő falával, sem egymással (lásd az ábrát). A gumi tömítéseket használat előtt be kell nedvesíteni.
- Helyezzük a mély tepsit az üvegekkel alulról a második szintre. A befőzés során ügyeljünk az üvegekre; addig főzzük, amíg az üvegek tartalma el nem kezd forrni – ekkor buborékok jelennek meg az üvegben. Tartsuk be az alábbi befőzési táblázatban javasolt főzési időket.
- A sütő első részének, valamint ajtajának párásodását megelőzendő a Befőzés program végén, ne kapcsolja ki a sütőt, hanem csökkentse a hőfokot a minimális beállításra (30°C) egy időre. Így a hűtőventilátor továbbra is működésben marad és a sütő lassan hűl le.

Befőzési táblázat

Befőzendő étel	Mennyiség	T=170-180°C, forrásig (perc)	A buborékok megjelenése után	Pihentetési idő (a sütőben) (perc)
Gyümölcs				
Eper	6x1 liter	kb. 40-55	kapcsoljuk ki	25
Csonthéjas gyümölcsök	6x1 liter	kb. 40-55	kapcsoljuk ki	30
Almapüré	6x1 liter	kb. 40-55	kapcsoljuk ki	35
Vegetables				
Savanyú uborka	6x1 liter	kb. 40 do 55	kapcsoljuk ki	30
Bab, sárgarépa	6x1 liter	kb. 40 do 55	állítsuk 120°C-ra, 60 perc	30

Időtartamok: a táblázatban megadott időtartamok hozzávetőlegesek. A tényleges időtartam függhet a helyiség hőmérsékletétől, az üvegek mennyiségétől, a gyümölcsök és zöldségek mennyiségétől és hőfokától, stb. A sütő kikapcsolása előtt (gyümölcsök) vagy a hőfok alacsonyabbra állítása előtt (zöldségek) győződjünk meg róla, hogy valóban láthatóak buborékok az üvegekben.
Fontos: Nézzük figyelmesen, mikor jelennek meg a buborékok az első üvegben.

Kiolvasztás



- A sütőben áramló levegő felgyorsíthatja a fagyasztott ételek kiolvasztásának folyamatát. Ehhez állítsuk a sütőt a »Kiolvasztás« opcióra.
- Kiolvasztásra alkalmas élelmiszerek a nehéz vagy vajas krémmel töltött sütemények, más sütemények és tészták, kenyér, zsemle és gyorsfagyasztott gyümölcsök.
- Higiéniai okokból a húsok és szárnyasok sütőben való kiolvasztása nem javasolt. Ha lehetséges, fordítsuk meg az ételt vagy keverjük meg többször, hogy egyenletesen olvadjon ki.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A készülék tisztítására ne használjunk gőztisztítót vagy magas nyomású tisztítókat. Mielőtt elkezdenénk tisztítani a sütöt, áramtalanítsuk és hagyjuk kihűlni.

A sütő első része
Tisztítsuk meg a felületeket folyékony, sima felületek tisztítására való tisztítószer és puha ruha segítségével. A tisztítószert tegyük a ruhára és töröljük le a szennyeződéseket; majd öblítsük le vízzel. Ne használjuk a tisztítószert közvetlenül a felületeken. Ne használjunk súrolószereket, éles tárgyakat, vagy acélszivacsot, mert azek megkarcolhatják a készüléket.

Alumínium felületek
Az alumínium felületeket enyhe, az ilyen típusú felületek tisztítására való tisztítószer segítségével tisztítsuk. A tisztítószert tegyük nedves ruhára és tisztítsuk meg a felületet, majd öblítsük le vízzel. Ne használjuk a tisztítószert közvetlenül az alumínium felületen. Ne használjunk súrolószereket vagy súroló szivacsokat. A felületnek nem szabad közvetlenül érintkezni a sütőtisztító szerekkel.

Rozsdamentes acél első lapok
(egyes modelleknél)
A felületet enyhe tisztítószer (szappanos víz) és puha szivacs segítségével tisztítsuk, ami nem karcolja meg a felületet. Ne használjunk súrolószereket vagy oldószer-alapú tisztítószereket. Ezen utasítások be nem tartása esetén a felület megsérülhet.

Lakkozott és műanyag felületek
(egyes modelleknél)
Puha ruha és sima, lakkozott felületek tisztítására alkalmas kímélő tisztítószer segítségével tisztítsuk meg a gombokat és az ajtó fogantyúját. Használhatunk speciális, ilyen típusú felületek ápolására való tisztítószereket is, ez esetben tartsuk be a termék gyártójának utasításait.
A gombok mosogatógépben való tisztítása nem javasolt.

FIGYELEM: A felsorolt felületek soha nem szabad, hogy sütőtisztító spraykkel érintkezzenek, mivel azok megsérthetik az alumínium részeket.

Tisztítás

Sütő

- A sütőt tisztíthatjuk hagyományos módon (tisztítószerek, sütő spray), de csak akkor, ha nagyon szennyezett és különösen makacs szennyeződésekről van szó.
- A sütő rendszeres tisztítására (minden egyes használat után) a következő folyamat javasolt: forgassuk el a működési mód kiválasztása gombot pozícióba. Töltsön 0,6 liter vizet egy üveg sütőtálba vagy lapos sütőtepsibe és helyezze be az alsó sínre. Harminc perc elteltével zománcra rakódott ételmaradékok feloldódnak, így könnyedén letörölhetőek egy nedves ruha segítségével.

Makacs szennyeződések esetén ügyeljünk a következőkre:

Tisztítás előtt a sütő ki kell hogy hűljön.

- A sütőt és tartozékait minden egyes használat után tisztítsuk meg, hogy a szennyeződés ne tudjon ráégni.
- A zsiradék eltávolításának legegyszerűbb módja, hogy szappanos vízzel áttöröljük amíg a sütő még meleg.
- Különösen makacs szennyeződések eltávolítására használjuk a hagyományos sütőtisztítókat. Ezután töröljük át a sütőt alaposan tiszta vízzel és távolítsuk el a tisztítószert.
- Soha ne használjunk súrolószereket és –eszközöket, úgy mint erős szivacsok, folteltávolítók, stb.
- A lakkozott, rozsdamentes acél, cinkelt és alumínium felületek soha nem szabad, hogy érintkezzenek a sütőtisztító szerekkel, mivel azok kárt, illetve elszíneződést okozhatnak. Ugyanez vonatkozik a termosztát szenzorjára (ha a sütő rendelkezik hússzondával és programórával) és a felső részen található égőkre.
- Tisztítószerek vásárlásakor vegyük figyelembe a környezetvédelmi szempontokat és tartsuk be a gyártók utasításait.

Katalitikus réteg (egyes modelleknél)

- A katalitikus zománc puha és érzékeny a fémekre; így nem javasolt súrolószerek és éles tárgyak használata.
- A katalitikus zománc fegyorsítja a zsír és egyéb szennyeződések lebomlását. A sütés után megmaradó kisebb foltok általában lebomlanak a sütő következő használatáig. A foltok általában 220°C feletti hőfokon tűnnek el teljesen, míg alacsonyabb hőfokon csak részben.
- A katalitikus részek öntisztító ereje idővel gyengül. Néhány éves rendszeres használat után javasolt a réteg cseréje.

Praktikus tipp

- Nagyobb, zsírosabb húsok sütése esetén javasolt azokat alufóliába vagy sütőzacskóba csomagolni, hogy a zsiradék ne fröcskölje össze a sütő belső falait.
- Ha húst grillezünk a rácson, helyezzünk alá egy csepp tálcát.

Tartozékok

A tartozékokat (tepsik, rács, stb.) meleg víz és általános tisztítószer segítségével tisztítsuk.

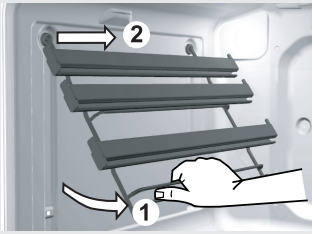
Zsírszűrő (csak egyes modelleknél)

A zsírszűrőt minden egyes használat után tisztítsuk meg puha kefe, meleg víz és tisztítószer segítségével, vagy mosogassuk mosogatógépben.

Speciál is zománc-bevonat

A sütő, az ajtó belső oldala és a tepsik speciális zománc-bevonattal rendelkeznek, ami sima és ellenálló felület. Ez a speciális bevonat könnyebb tisztítást tesz lehetővé szobahőmérsékleten.

Karbantartás (modelltől függően)



A teleszkópos kihúzható sínek eltávolítása

A sütő belső falainak könnyebb tisztíthatósága érdekében a kihúzható teleszkópos sínek kivehetőek a sütőből.

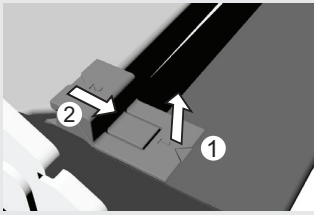
- Fogjuk meg a sínrácsot az alsó részén és fordítsuk befelé; ezután emeljük ki a felül elhelyezkedő lyukakból.
- A rácsot és a teleszkópos síneket szokványos tisztítószerekkel tisztítsuk.
- A teleszkópos kihúzható síneket ne mosogassuk mosogatógépben.

⚠ **Ne próbáljuk beolajozni a teleszkópos kihúzható síneket!**

A tisztítást követően egyszerűen helyezzük vissza a sínrácsot – fordított sorrendben követve az utasításokat.

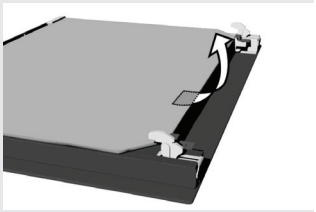
A BELSŐ AJTÓÜVEG ELTÁVOLÍTÁSA – CSAK A PREMIUM TELJES ÜVEGAJTÓRA VONATKOZIK

Az ajtó üvege a belső oldalról is tisztítható, de az ajtót először le kell venni (lásd a sütő ajtajának eltávolítása és visszahelyezése részt).



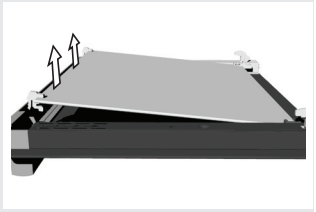
ábra 1

- Emelje fel enyhén az ajtó jobb és bal oldalán található rögzítőket (1-es jelölés a rögzítőn) és húzza őket az üvegtől elfelé (2-es jelölés) (lásd 1. ábra).



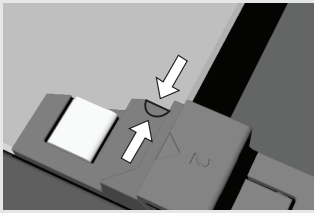
ábra 2

- Tartsa az ajtó üvegét az alsó részénél fogva, enyhén emelje meg úgy, hogy már ne érintkezzen a rögzítővel és vegye ki (2. ábra).



ábra 3

- A harmadik belső üveg (csak egyes modelleknél) eltávolításához emelje azt fel és vegye ki. Távolítsa el az üvegen elhelyezett tömítéseket is. (3. ábra).



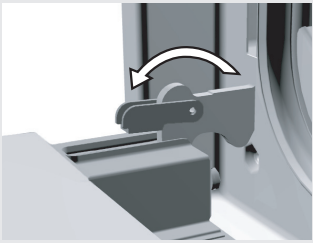
ábra 4

- Az ajtó visszahelyezéséhez kövesse a fenti lépéseket fordított sorrendben.
  Megjegyzés: Az üveg visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a (félhold alakú) jelölések az ajtón és az üvegen egyvonalban legyenek (4. ábra).

A SÜTŐ AJTAJÁNAK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS ÁTHELYEZÉSE EGYTENGELYŰ CSUKLÓPÁNT ESETÉN (modelltől függően)

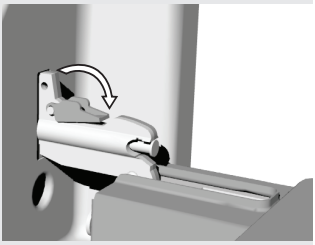
a) Hagyományos záródás
b) **GentleClose** – a rendszer elnyeli az ajtó zárásából eredő ütődést. Egyszerű, csendes és zökkenőmentes záródást tesz lehetővé. Egyetlen enyhe nyomás elegendő (a bezárt ajtó pozíciójához képest 15°-os szögben) ahhoz, hogy az ajtó automatikusan, könnyedén bezáródjék.

⚠ **Ha az ajtó bezárásakor túl nagy nyomást gyakorolunk, a GentleClose rendszer hatása csökken, vagy a rendszer biztonsági okokból egyáltalán nem működik.**



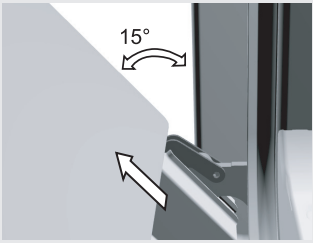
ábra 1

- Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját és forgassa el teljesen hátra a dugaszokat – az ajtó hagyományos bezárására vonatkozik (1. ábra).



ábra 2

- A **GentleClose** ajtózáró rendszer esetében 90°-kal forgassa el hátrafelé a dugaszokat (2. ábra).

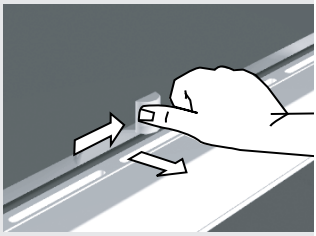


ábra 3

- Lassan csukjuk be az ajtót, amíg a bilincsek a tartókhoz nem nyomódnak. Körülbelül 15°-nál (a zárt ajtópozícióhoz viszonyítva) húzzuk az ajtót enyhén felfelé és húzzuk ki mindkét zsanértartóból (3. ábra).
- Az ajtót az utasításokat fordított sorrendben végrehajtva helyezhetjük vissza. 15°-os szögben helyezzük az ajtót a zsanértartókba a készülék első oldalán és nyomjuk lefelé és előre, amíg helyükre nem csúsznak
- Ezután nyissuk ki teljesen az ajtót és forgassuk a rögzítő bilincseket eredeti helyzetükbe. Lassan zárjuk be az ajtót és ellenőrizzük, hogy megfelelően záródik-e. Ha az ajtó nem nyílik és záródik megfelelően, ellenőrizzük, hogy a zsanér rovátkák megfelelően a fekszenek-e a zsanértartókban.

Figyelem
Mindig győződjünk meg arról, hogy a zsanér-kapcsok stabilan fekszenek-e a tartóikban, amikor az ajtót visszahelyezzük. Ha nem így van, a fő zsanér, amelyet egy erős rugó működtet kilazítható az ajtó felszerelése vagy levétele közben bármikor. Fizikai sérülés veszélye.

Ajtózár (egyes modelleknél)



- A sütőajtó zárral van felszerelve, ami megakadályozza, hogy kinyíljon amíg a zárat ki nem nyitjuk. Az ajtózárat úgy nyithatjuk ki, ha a hüvelykujjunkkal jobbra toljuk és ezzel egyidőben kifelé húzzuk az ajtót.
- Ha az ajtót becsukjuk, a zár automatikusan visszaugrik eredeti helyzetébe.

Megjegyzés: Ha a készülékhez ajtózár is tartozik, erősítsük a vezérlő panel alá, a zár használati utasításának megfelelően.

A készülék alkatrészeinek cseréje

A sütő izzójának aljzata és foglalata áram alatt van. Áramütés veszélye!
A sütő izzójának cseréje előtt áramtalanítsuk a készüléket a biztosítékok eltávolításával vagy a főkapcsoló kikapcsolásával.

Sütő izzó
(egyes modelleknél)
A sütőizzó cserélhető alkatrésznek tekinthető és nem vonatkozik rá a garancia. Cseréljük ki az izzót egy, az alábbi jellemzőkkel rendelkező újra: E 14 foglalat, 230 V, 25 W, 300°C.

- Csavarozzuk ki az üveg fedelet az óramutató járásával ellenkező irányba, cseréljük ki az izzót és helyezzük vissza a fedelet.

A készülékhez használt izzók speciálisak, csak háztartási készülékekben használhatók. Nem alkalmasak helyiségek megvilágítására.

SPECIÁLIS FIGYELMEZTETÉSEK ÉS HIBAÜZENETEK

A garanciális idő alatt bármilyen javítást csak a gyártó által meghatalmazott szerelők végezhetnek el.

A javítás megkezdése előtt a készüléket áramtalanítani kell a biztosíték eltávolításával vagy az elektromos kábel fali aljzatból való kihúzásával.

A nem megfelelő személyek részéről történő beavatkozások és javítások áramütést vagy rövidzárlatot okozhatnak; tehát ne próbálkozzunk magunk ilyen tevékenységekkel. Az ilyen feladatokat bízzuk szakemberre.

A készülék működésében tapasztalt kisebb hibák és problémák esetén ellenőrizzük a következő utasításokat, hogy vajon el tudjuk-e hárítani ezek okait saját magunk.

Fontos

Amennyiben a garanciális idő alatt a szakszerviz szerelőjének látogatása szükséges olyan okból, ami a készülék nem megfelelő használata miatt következett be, a javítás költségeit a felhasználónak kell viselnie. A használati utasítást olyan helyen tároljuk, ahol mindig könnyen megtaláljuk; ha a készüléket más személyeknek adjuk tovább, adjuk oda a használati utasítást is.

A következőkben általános problémák megoldására vonatkozó tanácsokat olvashatunk.

A szenzorok nem válaszolnak, a kijelző lefagyott	• **Áramtalanítsuk a sütőt pár percre (távolítsuk el a biztosítékot vagy kapcsoljuk ki a főkapcsolót); ezután csatlakoztassuk újra az elektromos hálózatra és kapcsoljuk be a sütőt**
A fő biztosíték egymás után többször kimegy	• **Vegyük fel a kapcsolatot a szervizzel!**
A sütő belső világítása nem működik	• **Az izzócsere folyamata »A készülék alkatrészeinek cseréje« fejezetben került ismertetésre**
A sütő nem melegszik fel...	• Megfelelően került kiválasztásra a hőfok és a működési mód? • Be van zárva a sütőajtó?
A tészta nem sül át...	• Eltávolítottuk a zsírszűrőt? • Betartottuk a »Tészta sütése« részben foglalt utasításokat? • **Követtük a sütési táblában lévő utasításokat?**

Az elektronikus hőfok-kijelző szokatlan értékeket mutat vagy hirtelen bekapcsol, illetve kikapcsol...	• Abban az esetben, ha az elektronikus hőfok-kijelző nem megfelelően működik, kapcsoljuk ki a sütőt néhány percre (vegyük ki a biztosítékot vagy kapcsoljuk le a főkapcsolót), majd újra kapcsoljuk be.

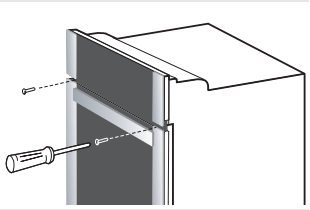
Ha a probléma a fenti utasítások betartása mellett is fennáll, vegyük fel a kapcsolatot a szervizzel. Az olyan hibák elhárítása, amelyek a készülék nem megfelelő csatlakoztatása vagy használata miatt léptek fel, nem képezi a garancia tárgyát. Ilyen esetekben a javítás költségeit a felhasználó viseli.

BESZERELÉSI ÉS CSATLAKOZTATÁSI UTASÍTÁSOK

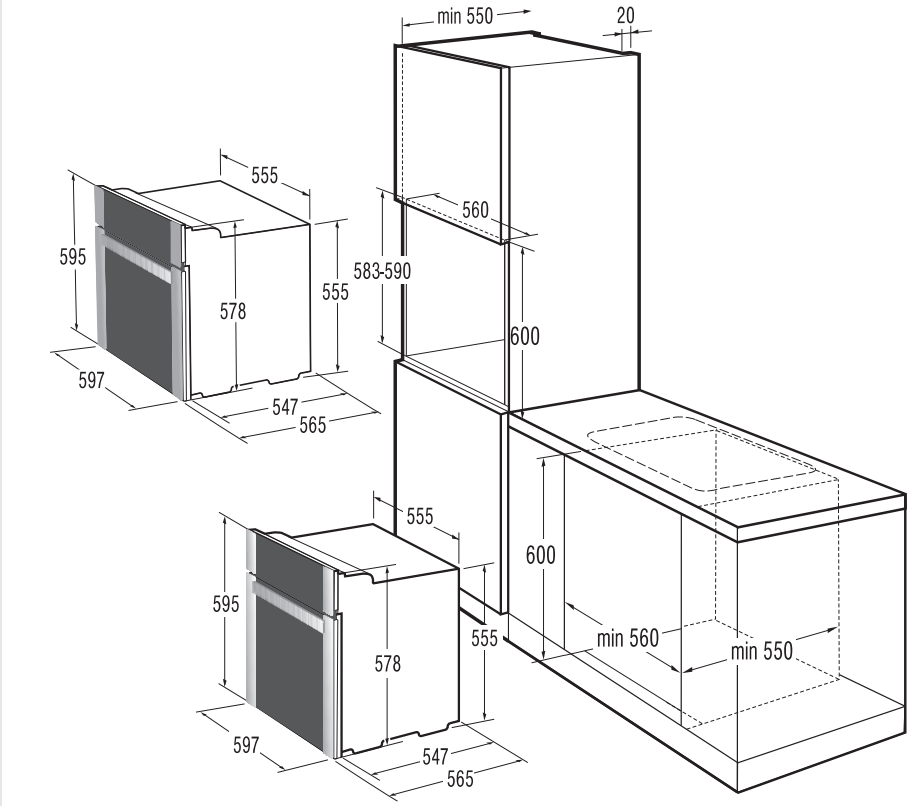
Fontos figyelmeztetések

- A készülék bekötését csak képzett szakember végezheti el.
- Az elektromos áramkörnek tartalmaznia kell egy, az érintkezők között legalább 3 mm-es távolsággal rendelkező omnipoláris kapcsolót, amely ha szükséges, elválasztja a készüléket a fővezetéktől. Erre megfelelnek az LS-kapcsolók, biztosítékok.
- A készülék csatlakoztatásához használjunk gumi-bevonatú elektromos kábelt (HO5RR-F típusú zöld-sárga földelő kábel), PVC-szigetelt vezetéket (HO5VV-F típusú zöld-sárga földelő kábel), vagy ezekkel egyenértékű, illetve ezeknél jobb minőségű vezetéket.
- A tűzhely melletti bútorok furnér, ragasztott vagy műanyag felülete hőkezelt kell hogy legyen (>75°C). Ha a furnér nem hőálló, deformálódhat.
- A csomagolóanyagokat (műanyag fólia, habszivacs, stb.) a gyerekektől távol kell tartani, mivel számukra veszélyforrást jelenthet. A kisebb darabokat lenyelhetik, a fólia pedig fulladásveszélyt jelent.

Beszerelés



- A konyhabútor furnérját vagy más típusú burkolatát, amelybe a készülék beépítésre kerül hőálló ragasztóval (100°C) kell kezelni, ellenkező esetben a burkolat deformálódhat.
- A készülék beszerelése előtt távolítsuk el annak a konyhai, bútorelemnek a hátsó falát amelybe a készülék beépítésre kerül, a kivágás teljes hosszában.
- A beszerelési kivágás mérete az ábrán jelzettnek megfelelő kell hogy legyen.
- A konyhai bútorelem alsó lapja (max. 530 mm) mindig rövidebb kell hogy legyen, mint az oldalsó falak, hogy a megfelelő légkeringés biztosított legyen.
- Libellás szintezővel egyenlítsük ki a konyhai bútorelemet, amelybe a készülék beépítésre került.
- A bútorelemet, amelybe a készüléket beépítjük, védeni kell elmozdulás ellen, pl. a szomszédos konyhai elemekhez való rögzítéssel.
- Toljuk a készüléket a konyhai elembe annyira, hogy a sütő keretének lyukaiban található csavarok a konyhai elem oldalsó falaihoz illeszkedjenek.
- A készülék rögzítésekor ügyeljünk arra, hogy a csavarokat ne húzzuk meg túlságosan, mert megsérthetjük a bútort vagy a készülék zománcbevonatát.

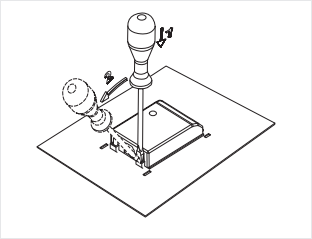


Elektromos csatlakoztatás

A készülék elektromos csatlakoztatását csak szakember végezheti! A nem megfelelő csatlakoztatás miatt a készülék egyes részei károsodhatnak vagy tönkremehetnek; ilyen esetekben a garancia nem érvényes.

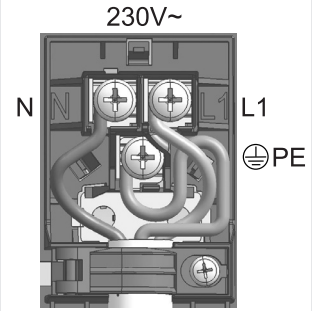
- Csavarhúzó segítségével nyissuk ki a csatlakozó kapcsokat, a fedélen látható ábrának megfelelően.
- A feszültséget (230 V N-en keresztül) szakember kell hogy ellenőrizze, megfelelő mérőműszer segítségével!
- Csatlakoztatás előtt győződjünk meg róla, hogy az adattáblán feltüntetett feszültség megfelel-e az aktuális hálózati feszültségnek.
- Az elektromos kábel hossza legalább 1,5 méter kell hogy legyen, így a készüléket azelőtt csatlakoztathatjuk, hogy a falhoz tolnánk.
- Az elektromos vezeték hosszát aszerint kell igazítani, hogy amennyiben terhelés éri, a földelő kábelen később jelentkezzen a feszültség, mint a feszültség alatti vezetékeken.

438999



Folyamat

- A készülék hátsó oldalán csavarhúzó segítségével nyissuk ki a csatlakozó fedelét. Ennek során a csavarhúzóval lazítsuk ki kapcsokat, a csatlakozó fedelén jelzett módon.
- A csatlakozó kábelt feltétlenül a feszültség-mentesítőn kell keresztülvezetni, ami megakadályozza, hogy kihúzódjon.

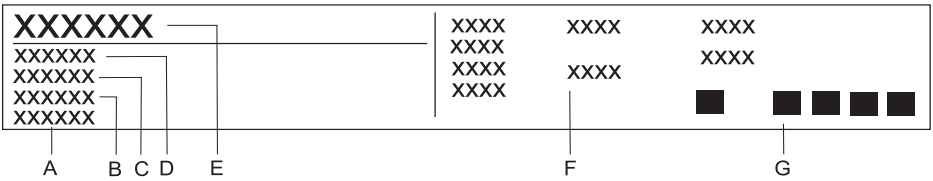


A vezetékek színei

L1 = külső, a feszültséget vezető kábel. Színe általában: fekete, barna.
N = semleges vezeték
Színe általában kék.
Ügyeljünk a helyes N-csatlakozásra!
PE = védő (földelő) vezeték
Színe zöld-sárga.

MŰSZAKI JELLEMZŐK

Adattábla



A Szériaszám
B Kód
C Modell
D Típus
E Védjegy
F Műszaki információk
G Megfelelőségi jelölések

FENNTARTJUK MINDEN OLYAN VÁLTOZTATÁS JOGÁT, AMELY NEM BEFOLYÁSOLJA A KÉSZÜLÉK FUNKCIONALITÁSÁT.

A készülék használati utasítása megtalálható honlapunkon is: www.gorenje.com / < http://www.gorenje.com />

438999

www.gorenje.com

simplicity
COLLECTION

EVP -EPTTD+

438999

(07-16) hu