

HU

RÉSZLETES HASZNÁLATI
UTASÍTÁS KOMBINÁLT
KOMBINÁLT GŐZ
SÜTŐHÖZ

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> />



Fontos információ



Tipp, megjegyzés

TARTALOM

4 FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK 6 A sütő csatlakoztatása előtt	BEVEZETŐ
7 KOMBINÁLT GŐZ SÜTŐHÖZ 11 Technikai információk 12 Vezérlő egység	
14 A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ HASZNÁLATA ELŐTT 14 Ételtészítés gőz segítségével 15 A víztartály feltöltése	A KÉSZÜLÉK FELKÉSZÍTÉSE AZ ELSŐ HASZNÁLATRA
16 A SÜTÉSI FOLYAMAT LÉPÉSEI (1-6) 16 1. Lépés: BEKAPCSOLÁS ÉS BEÁLLÍTÁSOK 20 2. Lépés: A SÜTÉSI MÓD KIVÁLASZTÁSA 22 3. Lépés: A BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA 26 4. Lépés: TOVÁBBI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA 27 5. Lépés: A SÜTÉS FOLYAMATÁNAK MEGKEZDÉSE 27 6. Lépés: A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA	A FŐZÉS LÉPÉSEI
28 AZ ÉTELKÉSZÍTÉSI ÜZEMMÓDOK (SÜTÉSI MÓDOK) ÉS A SÜTÉSI TÁBLÁZATOK LEÍRÁSA	
49 KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS 50 Hagyományos sütőtisztítás 51 A gőztisztítás funkció használata a sütő tisztítására 52 A gőzrendszer tisztítása 53 A szűrőszivacs tisztítása 54 A sínek kivétele és tisztítása 55 A sütő ajtajának eltávolítása és visszahelyezése 58 A sütőajtó üvegének eltávolítása és visszahelyezése 59 Izzócseré	TISZTÍTÁS & KARBANTARTÁS
60 HIBAEHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT	HIBAEHÁRÍTÁS
61 HULLADÉK-KEZELÉS	EGYÉB

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK



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

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

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

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

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

Kizárólag a sütőhöz javasolt hússzondát használja.

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

A sütőajtó üvegének vagy a főzőlap üveg fedelének tisztítására ne használjon erős tisztítószeret vagy éles fém kaparókat, mert ezek kárt okozhatnak a felületben, aminek következtében az üveg megrepedhet.

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

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

Ha a csatlakozó kábelt sérült, azt a veszélyek elkerülése érdekében csak a gyártó, annak márkaszervize vagy más, megfelelően képzett személy cserélheti ki (csak a csatlakozó kábellel rendelkező készülékekre vonatkozik).

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

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

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

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

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

A sütő működése közben az ajtó erősen felforrósodhat. A fokozottabb védelem

érdekében egy harmadik üveglap is elhelyezésre került benne, ami csökkenti a külső felület hőmérsékletét (csak egyes modelleknél).

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

Ne emelje fel a készüléket az ajtó fogantyújánál fogva.

A sütő működése biztonságos a sinterelővel és azok nélkül is.

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

Egy sorozaton belül a különféle készülékek vagy elemek közötti esetleges színárnyalat-különbségek különféle tényezők miatt alakulhatnak ki: ilyenek például, ha eltérő szögben tekintünk az egyes készülékekre, ha azok háttere, anyaga eltérő színű, vagy a helyiség megvilágítása is okozhatja.

A gőzsütő biztonságos és megfelelő használata

Mielőtt a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatná, hagyja egy ideig szobahőmérsékleten állni, hogy valamennyi alkatrésze alkalmazkodjék a szobahőmérséklethez. Ha a sütőt fagypont közeli vagy az alatti tárolják, az veszélyes lehet egyes részeire nézve, főként a szivattyúk tekintetében.

A készüléket nem szabad 5 °C-nál hidegebb környezetben működtetni. Ennél alacsonyabb hőmérséklet mellett a készülék nem biztos, hogy megfelelően fog működni. Ha a készülék ilyen környezeti feltételek mellett kerül bekapcsolásra, károsodhat a szivattyú.

Ha a készülék nem működik megfelelően, áramtalanítsa.

A sütőben ne tároljon olyan tárgyakat, amelyek veszélyesek lehetnek, ha a sütő bekapcsolásra kerül.

Amikor kinyitja az ajtót (a gőz rendszerű készülékeknél) a gőzsütés végén vagy közben, ügyeljen rá, hogy teljesen nyissa

ki; ellenkező esetben a sütőtérből kiáramló gőz negatív hatással lehet a vezérlő panel működésére.

Ne használjon emberi fogyasztásra nem alkalmas desztillált vizet (pl. akkumulátorokhoz használatos desztillált vizet, ami savat is tartalmaz).

A gőzsütés befejeztével a sütőben még marad gőz. A sütő ajtajának kinyitásakor legyen elővigyázatos, mivel fennáll az égésveszély. Ha a sütő szobahőmérsékletre hűlt, tisztítsa meg.

A sütés befejeztével a gőzrendszerben maradt víz visszaszivattyúzásra kerül a víztartályba, ami így felforrósodhat. Legyen elővigyázatos a víztartály ürítése során.

A vízkőképződés elkerülése érdekében a sütés után hagyja nyitva a sütő ajtaját, hogy a sütőtér szobahőmérsékletre hűlhessen.

A gőzciklus működése során nem javasolt az ajtót kinyitni, mert ezzel megnő az energiafelhasználás és több kondenzvíz képződik.



FIGYELMEZTETÉS!

Égésveszély és a készülék károsodásának veszélye.

- A kiáramló gőz égési sérüléseket okozhat: Legyen elővigyázatos a sütő ajtajának kinyitásakor, ha a funkció be van kapcsolva, mert gőz áramolhat ki.



FIGYELMEZTETÉS!

Folyadékként kizárólag vizet használjon. Ne használjon szűrt (ioncserélt) vagy desztillált vizet.

A SÜTŐ CSATLAKOZTATÁSA ELŐTT

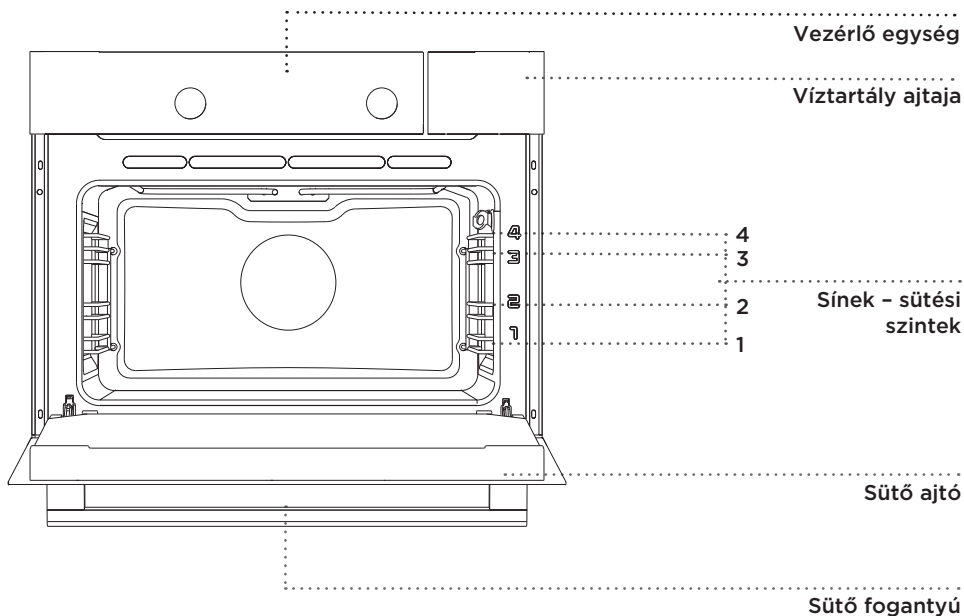


A készülék csatlakoztatása előtt olvassa át figyelmesen a használati utasítást. A készülék nem megfelelő csatlakoztatása vagy használata miatt bekövetkező meghibásodásokra és reklamációkra nem érvényes a garancia.

KOMBINÁLT GŐZ SÜTŐHÖZ

(A SÜTŐ ÉS TARTOZÉKAINAK ISMERTETÉSE – MODELLTŐL FÜGG)

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



SÍNEK

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

A 3. és az 4. szint grillezésre szolgál.

TELESZKÓPOS SÍNEK

Teleszkópos kihúzható sínek a második és a harmadik szinten helyezhetők el.

A kihúzható szinteken részben vagy teljesen kihúzható sínek lehetnek.

SÜTŐ AJTÓ KAPCSOLÓ

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

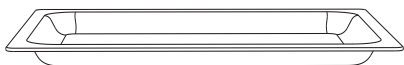
HŰTŐ VENTILÁTOR

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

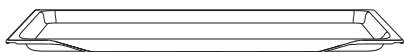
A HŰTŐVENTILÁTOR MEGHOSSZABBÍTOTT MŰKÖDÉSE

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

A SÜTŐ TARTOZÉKAI ÉS KIEGÉSZÍTŐI (modelltől függően)



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



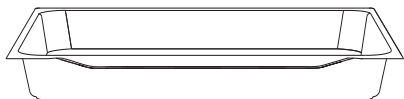
A **LAPOS SÜTŐTEPSI** tészták és sütemények sütésére szolgál.



A **RÁCS** grillezésre szolgál, vagy alátétként funkcionálhat tepsikhez, sütőtálakhoz.



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



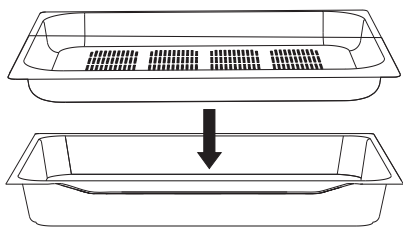
A **MÉLY SÜTŐTEPSI** hús és szaftosabb tészta sütésére szolgál. Funkcionálhat csepp tálcaként is.



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



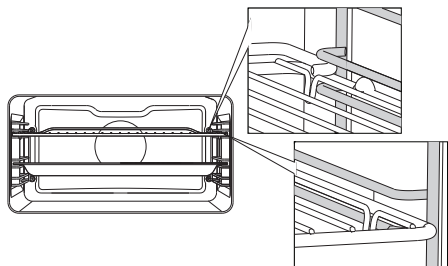
A sütőkészlet formája a melegeedés során megváltozhat, ami nincs kihatással a használhatóságára. Kihűlés után visszaáll az eredeti állapot.



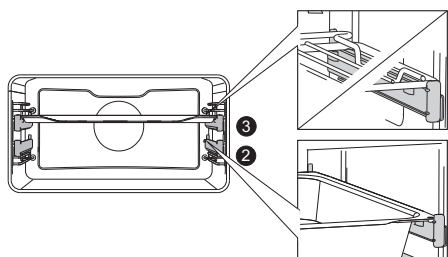
A GŐZ SZETT (INOX) gőzsütéshez használható. Helyezze a perforált tepsit a középső szintre és egy szinttel alatta helyezze el a csepp tálcát.



A pároló szettet mindig kompletten, a 2. szinten használja (csak párolásra).



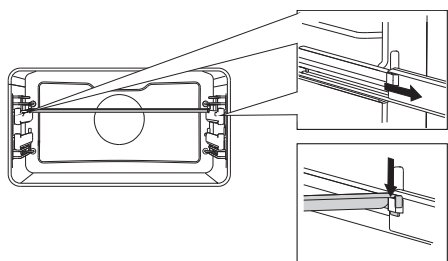
Sínek esetében a tepsit mindig a két profil közötti vágatba kell becsúsztatni.



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.

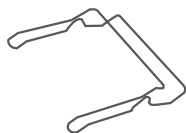


Ha a teleszkópos sínek teljesen betolásra kerültek a sütőbe, csukja be a sütő ajtaját.

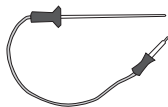


SZINKRONIZÁLÓ RÚD

A rúd a teljesen kihúzható teleszkópos síneken helyezhető el, illetve onnan távolítható el. Először húzza ki teljesen a kívánt szint mindkét sínjét. Illessze a rudat a síneken található két résbe és tolja be kézzel a síneket, amíg meg nem állnak.



A SÜTŐTÁL TARTÓ lehetővé teszi a sütőtálak egyszerű kivételét a sütőből akkor is, ha azok még forróak.



HÚSSZONDA nagyobb húsdarabok sütéséhez.

VÍZKŐOLDÓ SZER a pároló rendszer vízkőtelenítésére.

TESZTCSÍK a vízkeménység tesztelésére.

A MECHANIKUS AJTÓZÁR megakadályozza az ajtó kinyitását, amíg a zár kinyitásra nem kerül.

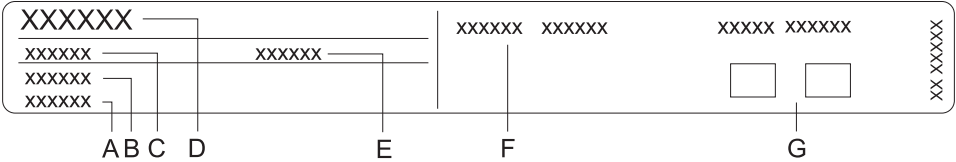
Kinyitáshoz nyomja enyhén ujjával jobbra, közben pedig húzza kifelé az ajtót.



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

TECHNIKAI INFORMÁCIÓK

(MODELLTŐL FÜGGŐEN)

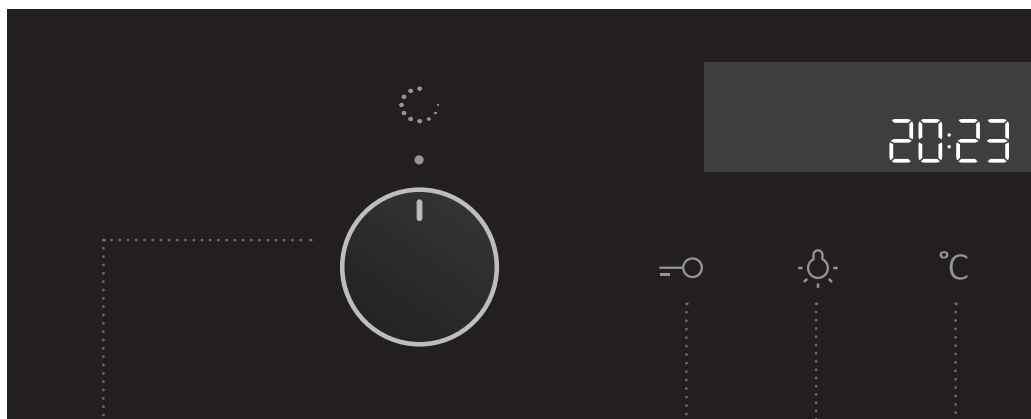


- A Sorozatszám
- B Kód/ID
- C Típus
- D Márka
- E Modell
- F Technikai adatok
- G Megfelelőségi jelek

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

VEZÉRLŐ EGYSÉG

(modelltől függően)



**1 ÜZEMMÓD
VÁLASZTÓ
GOMB**

(modelltől függően)

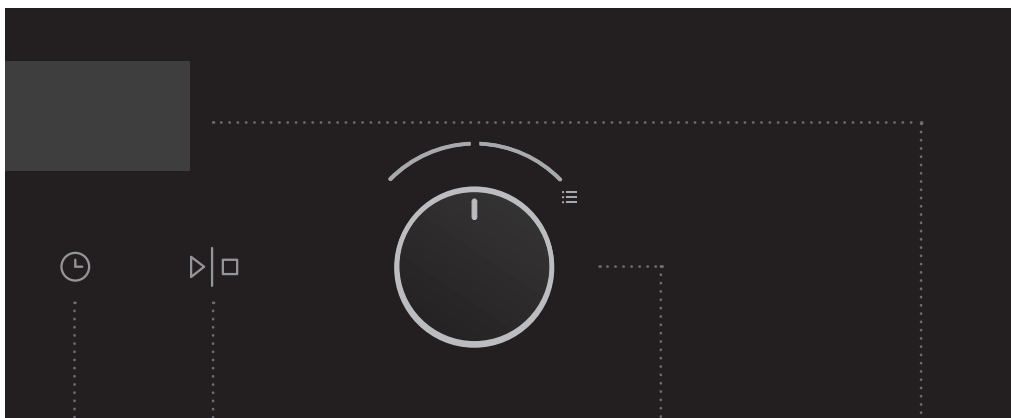
**2 GYEREKZÁR
GOMB**

**3 VILÁGÍTÁS
SÜTŐ BE/
KIKAPCSOLÁSA
GOMB**

**4 TELJESÍTMÉNY
GOMB**

MEGJEGYZÉS:

A sütési üzemmódok ikonjai a gombon vagy az előlapon lehetnek (modelltől függően).



5 PROGRAM IDŐZÍTÉS

Sütés időtartama

Sütés vége

Figyelmeztetés

Óra

6 START/STOP GOMB

E gomb megnyomásával indítható el vagy állítható le egy program.

7 BEÁLLÍTÁSOK GOMB (-/+)

E gomb segítségével állítható be az időtartam és a hőfok.

8 SÜTÉSI INFORMÁCIÓK ÉS AZ ÓRA KIJELEZÉSE

MEGJEGYZÉS:

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

A KÉSZÜLÉK ELSŐ ALKALOMMAL TÖRTÉNŐ HASZNÁLATA ELŐTT

A készülék kézhez vételét követően távolítson el a sütőből mindent, beleértve a szállításhoz használt anyagokat (karton és hungarocell betétek).

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

A sütő első alkalommal történő használata előtt melegítse a készüléket az alsó és a felső égő használata mellett 200 °C-on, körülbelül 1 órán át. Ilyenkor tipikus "új készülék" szag szabadul fel; ügyeljen rá, hogy a helyiség jól szellőzzön.

ÉTELKÉSZÍTÉS GŐZ SEGÍTSÉGÉVEL

A gőz segítségével történő ételkészítés egészséges és természetes, valamint megőrzi az ételek teljes ízét. Ennél az ételkészítési módnál nincsenek szagok. A vízhez nem szükséges sem só, sem fűszereket hozzáadni.

A gőz segítségével történő ételkészítés előnyei:

A főzés (párolás, sütés) már akkor megkezdődik, mielőtt a sütő elérné a 100 °C-os hőfokot. Alacsonyabb hőfokon lassú főzés (párolás, sütés) is lehetséges.

Egészséges: az ételek vitamin- és ásványi anyag-tartalma megmarad, mert csak egy kis részük oldódik ki az ételt érő vízgőzben.

Az ételkészítési folyamat közben nincs szükség további zsiradék hozzáadására. A gőz megőrzi az ételek eredeti ízét és illatát – azok nem veszik át a grillrács vagy az edény szagát, ízét. Továbbá, az ételek íze nem oldódik ki a vízben. A gőz nem terjeszti szét a szagokat, ezért a hús vagy a hal együtt készíthető a zöldségekkel. A gőz ideális blansírozásra, kiolvasztásra, melegítésre vagy ételek melegen tartására is.

A VÍZTARTÁLY FELTÖLTÉSE

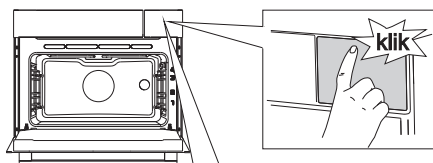
A víztartály önálló vízellátást tesz lehetővé a pároló számára. A tartály űrtartalma körülbelül 1,3 liter (maximális vízszint – lásd a jelet). Ez a vízmennyiség körülbelül 3 órányi ételkészítést tesz lehetővé maximális párolási ciklus esetén (forró levegő magas fokozatú párolással üzemmód).



Az első használat előtt tisztítsa meg a víztartályt.



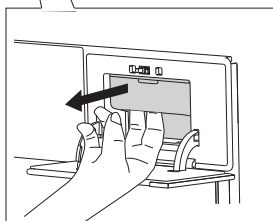
A víztartályt mindig tiszta, hideg csapvízzel, adalékanyag-mentes palackozott vízzel, vagy főzéshez is használható desztillált vízzel töltsse meg. A tartályba töltött víz hőmérséklete 20 °C (+/- 10 °C) kell, hogy legyen.



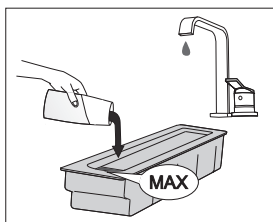
1 A tartály kinyitásához nyomja meg a matricával ellátott pontot.



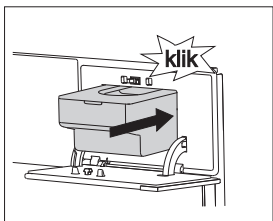
A matrica később eltávolítható.



2 Távolítsa el a víztartályt a bemélyedésnél fogva.



3 Nyissa ki a víztartály fedelét. Mossa ki a tartályt vízzel. Állítsa össze újra a tartályt. Használat előtt töltsse fel a tartályt friss vízzel a MAX jelölésig.



4 Tolja vissza a víztartályt a helyére (amíg kattanást nem hall). Ezután nyomja meg a víztartály ajtaját annak bezárásához.



Az ételkészítési folyamat végeztével a fennmaradó víz visszaszivattyúzásra kerül a víztartályba. A fedél és a víztartály normál, nem súroló hatású folyékony tisztítószerrel, vagy mosogatógépben tisztítható.

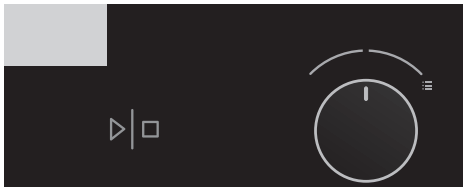
A SÜTÉSI FOLYAMAT LÉPÉSEI (1-6)

1. LÉPÉS: BEKAPCSOLÁS ÉS BEÁLLÍTÁSOK

A készülék csatlakoztatását követően, vagy hosszabb áramszünet után a 12:00 fog villogni a kijelzőn és kigyullad az ikon.

A beállítások módja a következő:

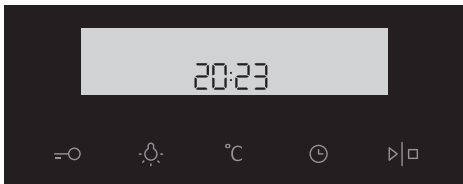
AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA



1 Forgassa el a BEÁLLÍTÁSOK GOMBOT (-/+) és először állítsa be a perceket; ezután a kurzor átvált az órákra. Három másodperc elteltével a beállítás elmentésre kerül.

 Ha a gombot jobban balra vagy jobbra fordítja, a beállítások gyorsabban változnak.

.....



2 Hagyja jóvá a START/ STOP megnyomásával. Ha három másodpercen belül semmi nem kerül megnyomásra, a beállítás automatikusan mentésre kerül.

 A sütő akkor is működik, ha az óra nincs beállítva. Ugyanakkor ebben az esetben az időzítés funkciók nem használhatók (lásd az IDŐZÍTÉS FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA) fejezetet.

Néhány perces szünet után a készülék készenléti üzemmódra vált.

BEÁLLÍTÁSOK

A beállítások módosításához forgassa el a beállítás gombot jobbra és tartsa ott három másodpercig. A beállítások vagy paraméterek közötti mozgáshoz nyomja meg a start/stop ikont. Egy paraméter módosításához forgassa el a beállítás gombot jobbra vagy balra.

A KIJELEZŐ FÉNYEREJE

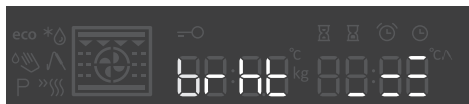
Három különböző erősségű fényerő közül lehetséges választani. Az alapértelmezett beállítás a közepes. A szintek beállítása a gomb elforgatásával lehetséges.



Alacsony fényerő



Közepes fényerő



Maximális fényerő

HANGERŐ

Az alapértelmezett beállítás a közepes. A hangerő beállítása a gomb elforgatásával lehetséges.



Alacsony hangerőszint



Alapértelmezett közepes szint



Maximális hangerőszint



Hang kikapcsolva

VÍZKEMÉNYSÉG (csak a gőzsütők esetében aktív)

A készülék első használata előtt végezze el a vízkeménység-tesztet.

Áztassa (a készülékhez mellékelte) tesztcsíkot vízbe egy (1) percre.

Várjon egy percet, majd vizsgálja meg a papíron látható csíkok számát.

	4 zöld csík	Lágy	Hrd 1
	1 piros csík	Enyhén kemény	Hrd 2
	2 piros csík	Közepesen kemény	Hrd 3
	3 piros csík	Kemény	Hrd 4
	4 piros csík	Nagyon kemény	Hrd 5

Vízkeménység vonatkozásában öt különböző opció közül lehetséges választani. Az alapértelmezett beállítás az 5. szint. Ez a gomb elforgatásával módosítható.



VÍZKÖTELENÍTÉS (csak a gőzsütők esetében aktív)

A vízkötelenítés folyamatának megkezdéséhez forgassa el a gombot és válassza ki az "on" vagy az "off" opciót, majd nyomja meg a start/stop gombot a beállítás jóváhagyására. A vízkötelenítés alapértelmezett beállítása az "on".



1. LÉPÉS - Töltse a vízköoldó szert a víztartályba.

2. LÉPÉS - A vízkötelenítés befejeződött. Öntse ki a folyadékot a tartályból, öblítse ki a víztartályt és töltsön bele friss vizet az öblítéshez.



3. LÉPÉS/Vége – Az öblítés befejeződött.
Tisztítsa ki a tartályt és törölje meg a sütőt.
Tisztítsa meg a szűrőt is (lásd A SZŰRŐ
TISZTÍTÁSA fejezetet)

VÉGE

A beállítások menüből való kilépéshez és a készenléti üzemmódba történő visszatéréshez nyomja meg a start/stop ikont. A beállítások menüből úgy is kiléphet, ha 3 másodpercig balra forgatva tartja a beállítás gombot, vagy elforgatja az üzemmód gombot.

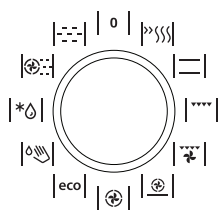


A beállítások módosításához forgassa el a beállítás gombot jobbra és tartsa ott három másodpercig. A kapcsolódó beállítások és paraméterek közötti mozgáshoz nyomja meg a start/stop ikont. Egy paraméter módosításához forgassa el a beállítás gombot jobbra vagy balra.



Áramkimaradást követően, vagy a készülék kikapcsolása után a további funkciók beállítások csak néhány percre maradnak elmentve. Ezt követően valamennyi beállítás, kivéve a hangjelzés hangerejét és a gyerekszárat, visszaáll a gyári alapértelmezettre.

2. LÉPÉS: A SÜTÉSI MÓD KIVÁLASZTÁSA



Forgassa el gombot (balra vagy jobbra) a SÜTÉSI ÜZEMMÓD kiválasztásához (lásd programtáblázat). A kiválasztott ikon ekkor megjelenik a kijelzőn.

 A beállítások működés közben is módosíthatók.

ÜZEM-MÓD	LEÍRÁS	GYÁRI HŐFOK-BE-ÁLLÍTÁS (°C)	MIN - MAX HŐFOK (°C)
ÜZEMMÓDOK			
	GYORS SÜTÉSI ÜZEMMÓDOK ELŐMELEGÍTÉS Ez a funkció akkor hasznos, ha a lehető legrövidebb időn belül szeretné a sütőt a kívánt hőfokra melegíteni. Ez a funkció nem alkalmas ételkészítésre. Ha a sütő a kívánt hőfokra melegedett, az előmelegítés folyamata véget ér.	160	30-230
	FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ A sütőtér alján és tetején elhelyezett égők egyenletesen sugározzák a hőt a sütő belsejébe. A sütemény vagy hús sütése csak egyetlen szinten lehetséges.	200	30-230
	GRILL A felső égő és a grill égő működik. A hőt közvetlenül a sütő tetején elhelyezett grill égő sugározza. A melegítő hatás növelése érdekében a felső égő is működik. Ez a kombináció ideális kisebb mennyiségű melegszendvics, hús vagy sörkolbász sütésére, illetve kenyér pirítására.	230	30-230
	GRILL LÉGKEVERÉSEL A grill égő és a ventilátor működik. Ez a kombináció ideális húсок grillezésére, valamint nagyobb darab hús vagy szárnyas sütésére egy szinten. Ez az üzemmód használható gratinírozott ételek elkészítésére vagy az ételek felső részének ropogósra sütésére.	170	30-230
	FORRÓ LEVEGŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ Az alsó égő, a kerek égő és a forró levegő ventilátor működik. Ez a kombináció használható pizza, szaftos sütemény, kelt tészta és omlós tészta sütésére.	200	30-230
	FORRÓ LEVEGŐ A kerek égő és a ventilátor működik. A sütőtér hátsó falában elhelyezett ventilátor biztosítja a forró levegő állandó keringését a sült vagy a tészta körül. Ez az üzemmód ideális húсок és tészták sütésére egyszerre több szinten.	180	30-230

ÜZEM- MÓD	LEÍRÁS	GYÁRI HŐFOK-BE- ÁLLÍTÁS (°C)	MIN – MAX HŐFOK (°C)
ÜZEMMÓDOK			
eco	ECO SÜTÉS ¹⁾ Ennél az üzemmódnál az energia-felhasználás a sütés során optimalizált. Ez az üzemmód ideális húsok és tészták sütésére.	180	/
	GŐZTISZTÍTÁS Gőz áramlik a sütőtérbe, hogy feloldja a szennyeződések. Ez a funkció a foltok és étel-lerakódások sütőből való eltávolítására szolgál.	70	/
AUTOMATIKUS ÜZEMMÓD			
	KIOLVASZTÁS A levegő az égők bekapcsolása nélkül kering a sütőben, csak a ventilátor működik. Ez a funkció fagyasztott ételek lassú kiolvasztására szolgál.	/	/
KOMBINÁLT ÜZEMMÓDOK /GŐZ ÜZEMMÓDOK			
	KOMBI GŐZ + FORRÓ LEVEGŐ Sütésre és kiolvasztásra használható. Gyors és hatékony sütést tesz lehetővé anélkül, hogy megváltoztatná az étel színét vagy formáját. Három lehetséges opció áll rendelkezésre: - MAGAS: hússzeletek, steakek, kisebb húsdarabok sütése - KÖZEPES: hideg / fagyasztott ételek melegítése, halfilé és gratinírozott zöldségek készítése - ALACSONY: nagy húsdarabok sütése (sült, egész csirke), kelt tészta sütése (kenyér és	160	30-230
	GŐZ²⁾ / SOUS VIDE Ez az üzemmód ideális húsok, zöldségek, gyümölcs és köretek készítésére. A SOUS VIDE egy lassú ételkészítési folyamat, amelynek során az étel vákuumcsomagolásban van és egy állandó hőmérsékleten fő. A sous vide módszer ideális húsok, halak, valamint mindenféle gyümölcs és zöldség elkészítésére. Az így elkészített ételek szaftosak és megőrzik eredeti ízüket.	50	30-95

¹⁾ Ez az üzemmód használatos az energiahatékonyság meghatározására az EN 60350-1 szabvány szerint.

Ennél az üzemmódnál a sütő aktuális hőmérséklete nem kerül kijelzésre, egy speciális készülék-működési algoritmus és a fennmaradó hó használata miatt.

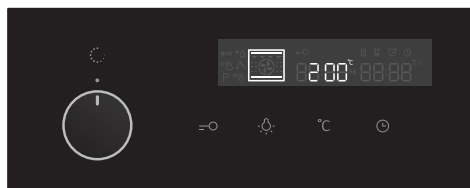
²⁾ Fokozat-beállítás

3.LÉPÉS: A BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA

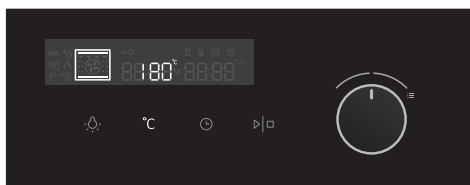
Valamennyi sütési üzemmód rendelkezik alap vagy alapértelmezett beállításokkal, amelyek módosíthatók.

A beállítások a megfelelő gomb megnyomásával módosíthatók (a START/STOP gomb megnyomása előtt). Egyes beállítások bizonyos programoknál nem állnak rendelkezésre; az ilyen eseteket hangjelzés jelzi.

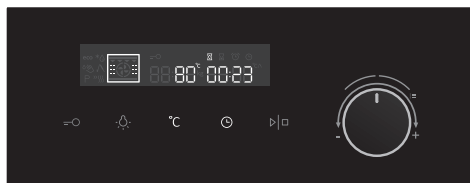
A HŐMÉRSÉKLET MÓDOSÍTÁSA ÉS GŐZ FUNKCIÓ



1 Válassza ki a SÜTÉSI MÓDOT. A választott ikon megjelenik a kijelzőn és villogni kezd az ELŐRE BEÁLLÍTOTT HŐMÉRSÉKLET.



2 Válassza ki a SÜTÉSI MÓDOT. A választott ikon megjelenik a kijelzőn és villogni kezd az ELŐRE BEÁLLÍTOTT HŐMÉRSÉKLET.



3 Érintse meg a HŐMÉRSÉKLET és IDŐ GOMBOT, majd később forgassa el a gombot a paraméterek kiválasztásához.



Egyes sütési módok esetében a hőmérséklet és a teljesítmény korlátozva van.

A kombinált gőz program kiválasztásakor először állítsa be a kívánt hőmérsékletet és időt. Hagyja jóvá a beállítás a START gombbal – ekkor a kijelzőn az »int« felirat jelenik meg, oszlopok kíséretében, jelölve a gőz intenzitás beállítását (az alapértelmezett beállítás a »mid«).

A jobb gomb segítségével válasszon egyet a rendelkezésre álló három gőz intenzitási fokozat közül.

A kiválasztott intenzitási fokozat jóváhagyásához és a kombinált gőz program elindításához nyomja meg ismét a START gombot.

GŐZ INTENZITÁS FOKOZATOK



Alacsony gőz intenzitási fokozat



Közepes gőz intenzitási fokozat

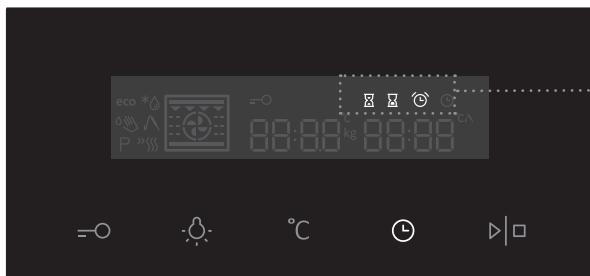


Magas gőz intenzitási fokozat

IDŐZÍTÉS FUNKCIÓK

Először forgassa el a SÜTÉSI MÓD VÁLASZTÓ GOMBOT; majd állítsa be a hőmérsékletet. Az ikon kiválasztásához érintse meg többször egymás után az IDŐZÍTÉS gombot. A kiválasztott időzítés funkció ikonja kigyullad és a sütés kezdetének / végének módosítható ideje fog villogni a kijelzőn. Eközben a többi ikon halványan világít.

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



Az időzítés funkció
kijelzése



A sütési idő beállítása

Ennél az üzemmódnál meghatározható a sütő működésének időtartama (sütési idő). Állítsa be a kívánt sütési időt. Először állítsa be a percek, majd az órákat. A kijelzőn látható lesz az ikon és a sütési idő.



Késleltetett indítás beállítása

Ennél az üzemmódnál meghatározható a sütési folyamat időtartama (sütési idő) és az az idő, amikor szeretné befejezni a sütés folyamatát (sütés vége). Ügyeljen rá, hogy az órán pontosan be legyen állítva az aktuális idő.

Példa:

Aktuális idő: dél

Sütési idő: 2 óra

A sütés vége: este 6 óra

Először állítsa be a MŰKÖDÉS IDŐTARTAMÁT (2 óra). Érintse meg ismét az ÓRA gombot és válassza ki a MŰKÖDÉS VÉGE opciót.

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 sütési folyamat megkezdéséhez nyomja meg a START gombot. Az időzítés várni fog a sütési folyamat megkezdésének idejére és az ikon világítani fog. A sütő automatikusan kapcsol be (délután 4 órakor) és a beállított időpontban (este 6 órakor) fog kikapcsolni.



A stopper beállítása

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

Az utolsó percben az idő másodpercekben lesz látható.

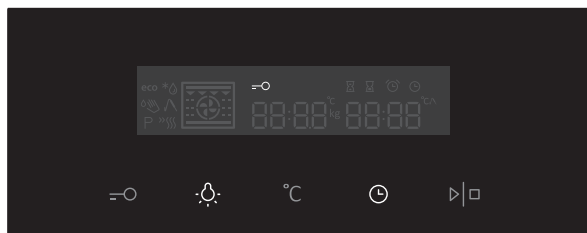


A beállított időtartam elteltével a sütő működése automatikusan leáll (sütés vége). Hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb érintésével kikapcsolható. Egy perc elteltével a hangjelzés automatikusan kikapcsol.

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

Néhány perces szünet után a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.

4. LÉPÉS: TOVÁBBI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA



A funkciók a kívánt gomb, vagy gombkombináció megnyomásával kapcsolhatók be vagy ki.

 Egyes funkciók bizonyos üzemmódok esetében nem állnak rendelkezésre. Az ilyen eseteket hangjelzés jelzi.

GYEREKZÁR

A GYEREKZÁR gomb érintésével kapcsolható be. A kijelzőn a kulcs ikon fog világítani. A gyerekzár kikapcsolásához érintse meg ismét a gombot. Az ikon ekkor eltűnik a kijelzőről.

Ha a gyerekzár úgy kerül bekapcsolásra, hogy nincs időzítés funkció beállítva (csak az óra látható a kijelzőn), akkor a sütő nem fog működni.

Ha a gyerekzár bekapcsolásakor már valamilyen időzítés funkció is be van állítva, a sütő normál módon működik tovább – de nem lesz lehetséges a beállítások módosítása.

Amíg a gyerekzár be van kapcsolva, a sütési módok vagy a további funkciók nem módosíthatók. Az egyetlen lehetséges változtatás a sütés befejezése a programválasztó gomb "0"-ra való állításával. A gyerekzár akkor is aktív marad, ha a sütőt közben kikapcsoljuk. Egy új üzemmód kiválasztásához először ki kell kapcsolni a gyerekzárát.

SÜTŐ VILÁGÍTÁS

A sütő világítása automatikusan bekapcsol a sütőajtó kinyitásakor, vagy ha a sütő bekapcsolásra kerül.

A sütés folyamatának végeztével a világítás még egy percre bekapcsolva marad.

A sütő belsejében lévő világítás a VILÁGÍTÁS gomb segítségével kapcsolható be vagy ki.

+ **KÉSZENLÉTI ÜZEMMÓD**

A kijelző világítása – ha nincs használatban – 10 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

A kijelző kikapcsolásához nyomja meg a KULCS + IDŐZÍTÉS gombokat. Ha ekkor valamilyen időzítés funkció van bekapcsolva, a kijelzőn az "OFF" felirat és az IDŐZÍTÉS ikon fog megjelenni, jelezve az aktív beállítást.

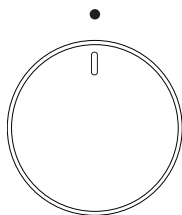
5. LÉPÉS: A SÜTÉS FOLYAMATÁNAK MEGKEZDÉSE

A sütés folyamata a START/STOP gomb megnyomásával indítható el.



6. LÉPÉS: A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA

Forgassa el a SÜTÉSI MÓD VÁLASZTÓ GOMBOT "0" helyzetbe.



A sütés folyamatának végeztével és a sütő kikapcsolását követően a csökkenő hőmérséklet lesz látható a kijelzőn, 50 °C-ig.

Ekkor valamennyi időzítés-beállítás megszakad és törlésre kerül. A kijelzőn az aktuális idő (óra) lesz látható. Egy perc szünet után a készülék készenléti üzemmódba kapcsol.



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

AZ ÉTELKÉSZÍTÉSI ÜZEMMÓDOK (SÜTÉSI MÓDOK) ÉS A SÜTÉSI TÁBLÁZATOK LEÍRÁSA

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 készüléket, így energiát takaríthat meg a hő kihasználásával.

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



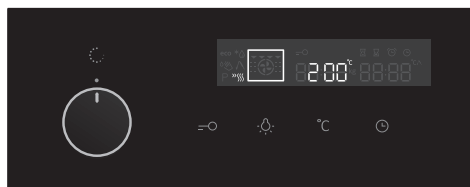
A táblázatban a csillag (*) azt jelenti, hogy a sütőt elő kell melegíteni a választott üzemmódban.

FŐZÉSI MÓDOK

SÜTÉSI ÜZEMMÓDOK



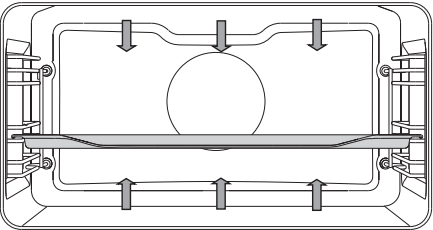
Ez a funkció akkor hasznos, ha a sütőt a lehető legrövidebb időn belül szeretné a kívánt hőmérsékletre melegíteni. Ez az üzemmód nem alkalmas sütésre.



Forgassa el a SÜTÉSI MÓD VÁLASZTÓ GOMBOT a gyors előmelegítés üzemmódra. A kijelzőn ekkor megjelenik a gyárilag előre beállított hőmérséklet, ami módosítható.

 A funkció bekapcsolásakor a sütő elkezdi melegedni, a kijelzőn pedig a °C jel fog villogni. Ha a beállított hőmérséklet elérésre került, az előmelegítés befejeződik és hangjelzés is hallható lesz. A hangjelzés bármely gomb megnyomásával kikapcsolható – vagy egy perc elteltével automatikusan kikapcsol.

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.

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Sertéssült	1500	1	180-200	90-120
Sertéstarja	1500	1	180-200	110-140
Sertésrolád	1500	2	180-200	90-110
Marhasült	1500	1	170-190	120-150
Borjúsült	1500	2	180-200	80-100
Bárány hátszín	1500	1	180-200	60-80
Nyúl hátszín	1000	2	180-200	50-70
Őz comb	1500	1	180-200	90-120
Göngyölt hús	/	2	180-200	15-30
HAL				
Párolt hal	1000 g/darab	2	190-210	40-50

Tészta sütése

Csak egy szinten süssön és használjon sötét színű tepsit vagy sütőedényt. Világos színű tepsiben vagy sütőedényben a tészták nem sülnék olyan jól, mert ezek visszaverik a hőt. A tepsit mindig a rácson helyezze el. Ha a sütőhöz tartozó tepsit használja, vegye ki a rácsot. A sütési idő rövidebb lesz, ha a sütő elő van melegítve.

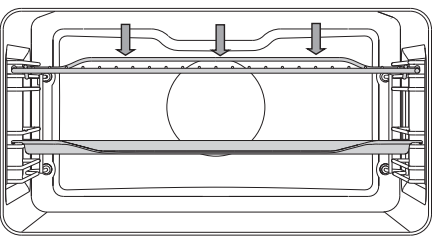
Ételtípus	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
TÉSZTA			
Fehér kenyér, 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Hajdina kenyér, 1 kg *	2	180-190	50-60
Teljes kiőrlésű kenyér, 1 kg *	2	180-190	50-60
Rozskenyér, 1 kg *	2	180-190	50-60
Tönköly kenyér, 1 kg *	2	180-190	50-60
Édes felfújt	2	170-190	40-50
Zsemle *	2	190-210	20-30
Diós kalács	1	170-180	50-60
Piskótatorta *	1	160-170	30-40
Macaron	2	130-150	15-25
Zöldséges tekercs	2	190-200	25-35
Gyümölcsös tekercs	2	190-200	25-35
Aprósütemény leveles tésztából	2	200-210	20-30
Káposztás pirog *	2	190-200	25-35
Gyümölcstorta	1	130-150	80-100
Habcsók	2	80-90	110-130
Lekváros bukta	2	170-180	30-40

Tipp	Használat
Megsült a sütemény?	• Szúrjon a tésztába felülről egy fa fogpiszkálót vagy egy villát. Ha nem tapad rá a tészta, amikor kihúzza, akkor már megsült. • Kapcsolja ki a sütőt és használja ki a fennmaradó hőt.
Összeesett a tészta?	• Ellenőrizze a receptet. • Következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot. • Ügyeljen a keverés időtartamára, amikor kis mixert, habverőt használ.
A tészta alja túl világos?	• Használjon sötét színű tepsit. • Helyezze a tepsit egy szinttel lejjebb és kapcsolja be az alsó égőt a sütés vége felé.
A nedves töltelékkel töltött sütemény nem sült át?	• Állítsa a sütőt magasabb hőfokra és süssse hosszabb ideig a tésztát.



A mély tepsit ne tegye az első szintre.

GRILL



Ételek grillezésekor a felső éső és a sőtőter tetején elhelyezett grill égő működik.

A nyárs használata esetén a maximális hőmérséklet 230°C lehet.

A nyárs használata esetén a maximális hőmérséklet 230°C lehet.

Melegítse elő az infravörös (grill) égőt öt percig. Felügyelje állandóan a sőtés folyamatát. A magas hőmérséklet miatt a hús gyorsan odaéghet. A grill égővel történő sőtés ideális kolbászok, hússzeletek és halak (steak, szelet, lazacsteak vagy file, stb.) zsírinteszen történő ropogósra sőtésére, illetve kenyér pirítására.

Ha közvetlenül a rácson grillez, kenje be olajjal, hogy a hús ne tapadjon rá és a 4. szinten helyezze el rácst. Helyezzen be egy csepp tálcát is, az 1. vagy a 2. szintre. Tepsiben való grillezésnél ügyeljen rá, hogy legyen elegendő folyadék a tepsiben, megelőzendő, hogy az étel leégjen. Fordítsa meg a húst sőtés közben.

A grillezés befejeztével tisztítsa meg a sőtőt, a tartozékokat és az eszközöket.

Grillezési táblázat - kis grill

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sőtési idő (perc)
HÚS				
Bifsztek, angolos	180 g/darab	3	230	20-25
Sertéstarja szeletek	150 g/darab	3	230	25-30
Szeletek / darabok	280 g/darab	3	230	30-35
Grillkolbász	70 g/darab	3	230	20-25
PIRÍTÓS KENYÉR				
Pirítós kenyér	/	3	230	5-10
Melegszendvics	/	3	230	5-10

Grillezési táblázat - nagy grill

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Bífsztek, angolos	180 g/darab	3	230	10-15
Bífsztek, jól átsült	180 g/darab	3	230	15-20
Sertésstarja szeletek	150 g/darab	3	230	15-20
Szeletek / darabok	280 g/darab	3	230	20-25
Borjú szelet	140 g/darab	3	230	15-20
Grillkolbász	70 g/darab	3	230	10-20
Húskenyér	150 g/darab	3	230	15-20
HAL				
Lazac steak / szelet	200 g/darab	3	230	15-20
PIRÍTÓS KENYÉR				
6 szelet kenyér	/	3	230	1-4
Melegszendvics	/	3	230	2-5

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

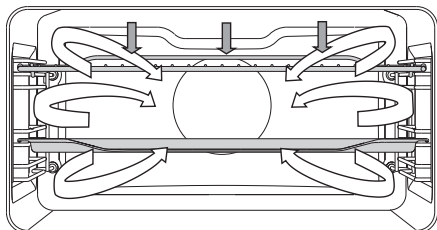
A grill égő, a rács és a többi tartozék igen felforrósodhatnak grillezés közben – ezért használjon védőkesztyűt vagy húsfogó csipeszt.



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

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

GRILL LÉGKEVERÉSSSEL



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

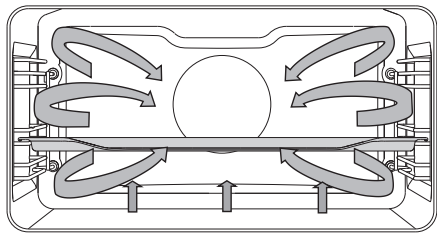
4

2

(Lásd a GRILL üzemmódnál leírt funkciókat és tippeket.)

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

FORRÓ LEVEGŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ



2

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

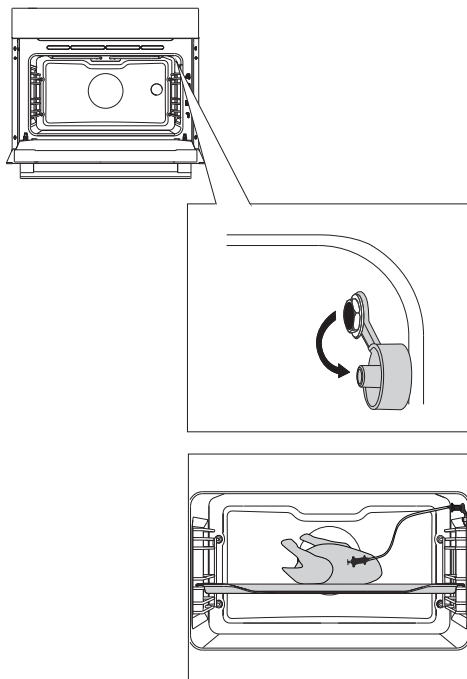
(Lásd a FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ üzemmódnál leírt funkciókat és tippeket.)

Ételtípus	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Túrótorta, omlós tészta	2	160-170	60-70
Pizza *	2	220-230	10-15
Quiche Lorraine, omlós tészta	1	200-210	50-60
Almás rétes, rétestészta	2	180-190	50-60

Sütés hússzondával (modelltől függően)

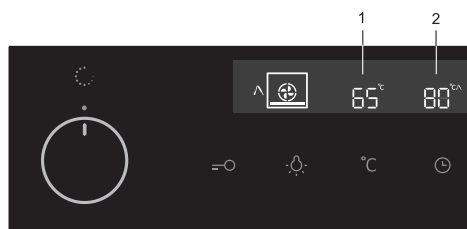


Ennél az üzemmódnál az étel közepén elérni kívánt hőfokot állítsa be. A sütő addig működik, amíg az étel belsejében elérésre nem kerül a beállított hőfok. A maghőmérséklet mérése a hússzondával történik.



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

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



3 Forgassa el a FŐZÉSI ÜZEMMÓD VÁLASZTÓ GOMBOT (forró levegő és alsó égő).

A kijelzőn megjelenik az ikon, a sütőtérre beállított hőmérséklet és a hússzondára beállított hőmérséklet. Nyomja meg a START gombot.

- 1 A sütőtér hőmérséklete
- 2 A hússzonda hőmérséklete



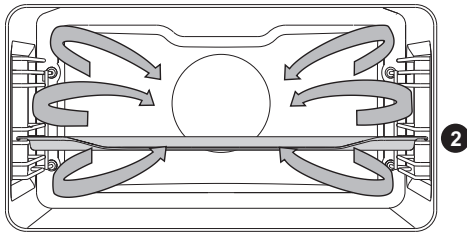
Sütés közben a sütőtér aktuális hőmérséklete és a hússzonda aktuális hőmérséklete lesz látható a kijelzőn. Működés közben a hőfok módosítható. Hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb érintésével kikapcsolható. Egy perc elteltével a hangjelzés automatikusan kikapcsol és a kijelzőn az óra jelenik meg.

A sütés végeztével helyezze vissza a védőkupakot a hússzonda villásdugójára.



Csak a sütőhöz való hússzondát használja.
Ügyeljen rá, hogy a szonda ne érjen az égőhöz sütés közben.
A sütési folyamat végén a szonda igen forró lesz. Legyen elővigyázatos az égési sérülések elkerülése érdekében.

FORRÓ LEVEGŐ



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

Hús sütése:

Használjon zománcozott, edzett üvegből, agyagból vagy öntöttvasból készült edényt vagy tepsit. A rozsdamentes acél tepsik nem megfelelőek, mert erősen visszaverik a hőt.

Ügyeljen rá, hogy a sütés során elegendő folyadék legyen a tepsiben, mert csak így előzhető meg a hús leégése. A sült szaftosabb lesz, ha lefedi.

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Bőrös sertéssült	1500	1	170-190	90-120
Csirke, egész	1500	2	180-200	70-90
Kacsa	2000	1	170-190	120-150
Csirkemell	1000	2	190-210	50-60
Töltött csirke	1500	1	190-210	110-130

Tészta sütése

Előmelegítés javasolt.
A kekszek és aprósütemények lapos tepsikben egyszerre több szinten (2. és 3.) is süthetők. Jegyezze meg, hogy a sütési idők különbözőek lehetnek még akkor is, ha ugyanazokat a tepsiket használja. A felső tepsiben elhelyezett kekszek gyorsabban megsülhetnek, 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 kekszek azonos vastagságúak legyenek.

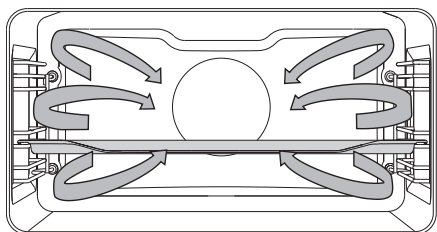
Ételtípus	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
SÜTEMÉNY			
Sütemény kevert tésztából	1	160-170	30-40
Morzsa sütemény	2	170-180	25-35
Mazsolás sütemény	1	160-170	30-40
Piskótatekercs *	2	170-180	15-25
Gyümölcstorta, omlós tészta	1	170-180	50-70
Fonott kalács, kelt tészta	2	170-180	35-50
Almás rétes	2	180-190	50-60
Pizza *	2	210-220	15-20
Keksz, omlós tészta *	2	160-170	15-25
Keksz, nyomósákból *	2	150-160	20-30
Aprósütemény *	2	150-160	20-30
Aprósütemény, kelt tészta	2	180-190	20-35
Sütemény leveles tésztából	2	180-190	20-30
Krémmel töltött sütemény	2	190-200	25-45
FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK			
Almás, túrós rétes	2	180-190	55-70
Pizza	2	190-200	20-35
Sült burgonya, sütésre kész	2	210-220	25-40
Krokett, sütésre kész	2	210-220	20-35



A mély tepsit ne tegye az első szintre.

ECO SÜTÉS

eco



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

Ételtípus	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS			
Sertéssült, 1 kg	1	200-210	110-130
Sertéssült, 2 kg	1	200-210	130-150
Marhasült, 1 kg	1	210-220	100-120
HAL			
Egész hal, 200 g/darab	2	200-210	40-50
Halfilé, 100 g/darab	2	210-220	25-35
SÜTEMÉNY			
Aprósütemény nyomózsákból	2	180-190	20-30
Mini torták (cupcake)	2	190-200	30-35
Piskótatekercs	2	200-210	15-25
Gyümölcstorta, omlós tészta	1	190-200	55-65
ZÖLDSÉG			
Gratinírozott burgonya	2	190-200	40-50
Lasagne	2	200-210	45-55
FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK			
Sült burgonya, 1 kg	2	230-240	35-45
Csirketallér, 0.7 kg	2	220-230	30-40
Halrudak, 0.6 kg	2	220-230	30-40



A mély tepsit ne tegye az első szintre.

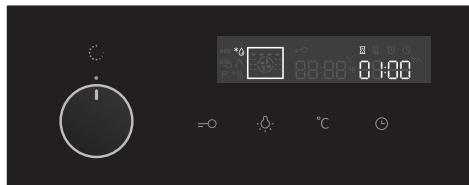
KIOLVASZTÁS



Ennél az üzemmódnál a levegő az égők működése nélkül kering.

Csak a ventilátor van bekapcsolva. Ez a funkció ideális fagyasztott ételek (sütemények, tészták, kenyerek, zsemlék és gyorsfagyasztott ételek) lassú kiolvasztására.

A megfelelő ikon kiválasztásával beállítható a kiolvasztás kezdete és vége.



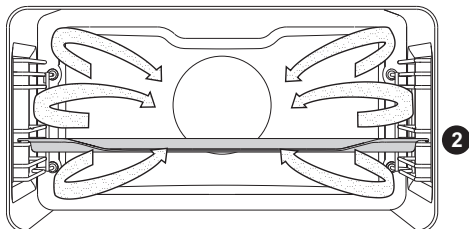
Forgassa el a SÜTÉSI MÓD VÁLASZTÓ GOMBOT a kiolvasztásra. A kijelzőn az IDŐ lesz látható, ami módosítható. Nyomja meg a START gombot.

A legtöbb esetben javasolt az ételt kivenni a csomagolásból (ne felejtse el levenni a fém kapszokat is).

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

KOMBINÁLT ÜZEMMÓD / GŐZ ÜZEMMÓD

FORRÓ LEVEGŐ ÉS GŐZ



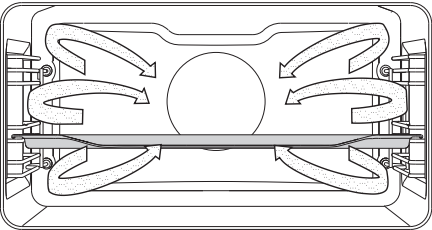
A víz a gőzgenerátorból gőz formájában kerül be a sütőbe. Ezen felül a kerek égő is működik a ventilátorral, így biztosítva a forró levegő és a gőz folyamatok keringését.



Töltse fel a víztartályt friss vízzel.

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Gőz intenzitás	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Marha / comb	1000	1	1	170-190	80-110
Marha / bélszín	1000	1	2	180-200	50-70
Borjú / comb	1000	1	1	180-200	80-110
Bárány	1000	1	1	180-200	60-90
Szárnyas, egész	1500	1	1	180-200	65-85
Szárnyas / mell	1000	2	3	180-200	50-60
Sertés / szelet	1000	1	2	180-200	50-70
Hal	200 g/ darab	2	2	190-210	25-35
Burgonya	1000	2	1	190-210	45-60
Burgonya brokkolival	1000	2	2	180-200	35-50

GŐZ



A víz a gőzgenerátorból gőz formájában kerül be a sütőtérbe.

 Töltsd fel a víztartályt friss vízzel.

Hús

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Savanyú káposzta és kolbász	700	3	100	30-40
Marhaszelet	1000	3	100	40-50
Csirkemell	1000	3	100	20-30
Garnéla	1000	3	100	20-30
Halfilé	500	3	80	15-20
Hal steak	500	3	80	20-25
Egész hal	400	3	100	20-30
Kagyló	1000	3	100	15-20
Frankfurti kolbász	1000	3	85	10-15

Zöldségek

Ételtípus	Tömeg (g)	Étel: folyadék arány	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Zöldbab	500	/	3	100	50-60
Bab	500	1:2	2	100	80-90
Zöldborsó	500	/	3	100	20-25
Karfiol - egész	500	/	3	100	20-30
Karfiol - darabolva	500	/	3	100	15-20
Brokkoli - egész	500	/	3	100	15-25
Brokkoli - darabolva	500	/	3	100	15-20
Sárgarépa - egész	500	/	3	100	20-30
Sárgarépa - szeletelve	500	/	3	100	15-25
Kukorica	500	/	3	100	20-30
Sárgaborsó	500	1:2	2	100	70-80
Édeskömény	500	/	3	100	15-25
Karalábé	500	/	3	100	20-30
Cékla - egész	500	/	3	100	50-60
Paprika	500	/	3	100	15-20
Cikória	500	/	3	100	15-20
Kelbimbó	500	/	3	100	15-25
Spárga	500	/	3	100	15-25
Spenót	500	/	3	100	5-10
Mángold	500	/	3	100	15-20
Vegyes zöldség	1000	/	3	100	20-30
Káposzta	500	/	3	100	30-40
Kínai kel	500	/	3	100	25-35
Padlizsán	500	/	3	100	15-20
Cukkini	500	/	3	100	10-15
Burgonya, egész	500	/	3	100	30-40
Burgonya, szeletelve	500	/	3	100	25-35

Tészta/rizs/gabona

Ételtípus	Tömeg (g)	Étel: folyadék arány	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Fehér rizs	200	1:2	2	100	25-35
Barnarizs	200	1:2	2	100	60-70
Rizottó	Recept	1:2	2	100	30-40
Tészta	200	1:2	2	100	15-25
Teljes kiőrlésű tészta	200	1:2	2	100	15-25
Köles	250	1:1	2	100	25-35
Gnocchi	500	/	3	100	15-25
Gombócok	500	/	3	100	15-25
Tortellini	500	/	3	100	20-30
Kuszkusz	500	1:1	2	100	15-20
Ravioli	500	/	3	100	15-20

Desszertek

Ételtípus	Tömeg (g)	Étel: folyadék arány	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Csokoládé olvasztása *	200	/	2	50	20-30
Zselatin áztatása / olvasztása *	1 csomag	/	2	50	15-20
Tejberizs	Recept	1:4	2	100	30-40
Kelt tészta	Recept	/	2	40	25-35
Crème caramel	Recept	/	2	100	40-50

* Fedje le az edény fedővel vagy fóliával

Tojásos ételek

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Lágytojás	200	2	100	10-15
Keményre főtt tojás	200	2	100	15-20
Buggyantott tojás	200	2	100	13-17
Rántotta	200	2	100	10-15
Omlett szalonnával	Recept	2	100	15-20

Gyümölcs

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Alma szeletek	500	3	100	5-15
Sárgabarack szeletek	500	3	100	5-15
Cseresznye	500	3	100	10-15
Egres	500	3	100	5-15
Körte darabok	500	3	100	5-15
Szilva	500	3	100	5-15
Rebarbara	500	3	100	5-15
Nektarin	500	3	100	5-10

Kiolvasztás

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Kiolvasztás időtartama (perc)
Fagyasztott hús	500	2	50	40-50
Fagyasztott szárnyas	1500	2	50	50-60
Fagyasztott hal, 200 g / darab	1000	2	50	35-45
Fagyasztott gyümölcs	500	2	50	10-20
Fagyasztott készételek	1000	2	60	45-60

Sous Vide (Gőzsütés)

Fűszerezze az ételt és helyezze vákuumozható és sous vide főzéshez használható műanyag zacskóba. Helyezze a az ételt tartalmazó lezárt zacskót a perforált tepsire és tegye be a középső sütőpolcra.

A főzés befejeztével vegye ki az ételt a zacskóból. Az intenzívebb ízhatás érdekében az ételt gyorsan megpiríthatja forró olajon.

Étel	Vastagság (cm)	Hőmérséklet ikon (°C)	Időtartam (perc)
HÚS			
Bifsztek, közepesen átsült	3	60	150-180
Bifsztek, jól átsült	3	70	140-170
Sertés steak, közepesen átsült	3	65	70-100
Sertés steak, jól átsült	3	70	70-100
Bárány steak, közepesen átsült	2	60	90-120
Bárány steak, jól átsült	2	70	70-100
Borjú steak, közepesen átsült	3	60	90-120
Borjú steak, jól átsült	3	70	70-100
Csirkemell filé	3	65	90-120
Kacsamell filé	3	65	120-150
Pulykamell filé	3	65	180-210
Halfilé	1	55	40-60
Hal steak	2	55	40-60
Garnéla	/	60	30-40
Polip, csápok	/	85	180-240
Fésűkagyló	/	60	40-60
Sárgarépa, darabolva/szeletelve	1	85	90-120
Burgonya, felkockázva	2	85	100-130
Spárga	/	85	50-70
Padlizsán	1	85	50-70
Gyümölcs, darabolva	/	70	90-120

 A sütő belsejének kiszáritásához kapcsolja be a forró levegő és alsó égő funkciót (☀️) 170 °C-on 15 percre. A program befejeztével hagyja nyitva a sütő ajtaját legalább 2 percig, hogy a gőz eltávozzék és a készülék belseje megszáradjon.

KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS



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

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

Alumínium felületek

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

Ne használjon súroló hatású tisztítószereket vagy szivacsokat.

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

A burkolat rozsdamentes acél előlapja

(modelltől függően)

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

Lakkozott felületek és műanyag részek

(modelltől függően)

A gombokat, az ajtók fogantyúit, a matricákat és az adattáblákat ne tisztítsa súrolószerekkel vagy súroló segédeszközökkel, illetve alkohol-alapú tisztítószerekkel vagy alkohollal.

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

Használhat az ilyen felületekre való speciális tisztítószereket és segédeszközöket is, a gyártó utasításainak megfelelően.



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

HAGYOMÁNYOS SÜTŐTISZTÍTÁS

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

A sütőt és tartozékait minden egyes használatot követően tisztítsa meg, megelőzendő, hogy a szennyeződések ráégjenek a felületre. A zsiradék eltávolításának legegyszerűbb módja a meleg szappanhab használata, amikor a sütő még meleg.

A makacs szennyeződések és a korom eltávolítására használjon hagyományos sütőtisztító szert. Öblítse át alaposan a felületeket tiszta vízzel, így eltávolítva a tisztítószer maradványait.

Soha ne használjon erős tisztítószereket, súrolószereket, súroló hatású szivacsokat, feltöltőoldó 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.

A GŐZTISZTÍTÁS FUNKCIÓ HASZNÁLATA A SÜTŐ TISZTÍTÁSÁRA

A zsiradék és a szennyeződés a gőztisztítás funkció és egy nedves ruha segítségével könnyedén eltávolítható a sütő falairól.

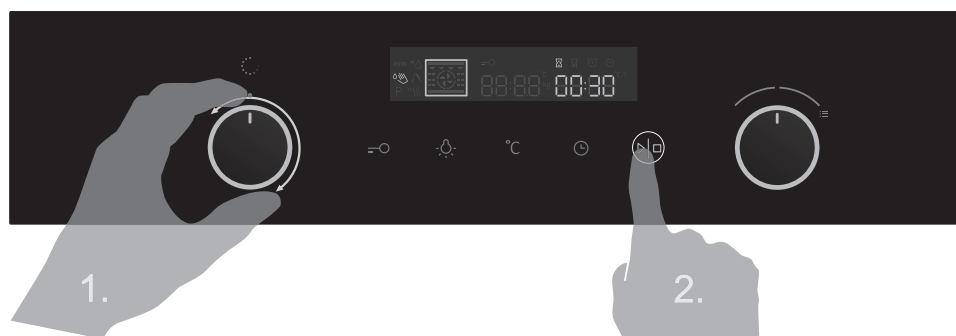
A gőztisztítás használata

Csak akkor használja a gőztisztítás funkciót, ha a sütő már teljesen kihűlt. Ha a sütő forró, nehezebb eltávolítani a szennyeződéseket és a zsiradékot.

A program végeztével a zománcozott falakra lerakódott ételmaradékok feloldódnak és egy nedves ruha segítségével könnyedén eltávolíthatók lesznek.

A gőztisztítás funkció bekapcsolása előtt töltsse fel friss vízzel a víztartályt.

1. Válassza ki a gőztisztítás funkciót
2. A gőztisztítás elindításához tartsa benyomva a start / stop gombot.



 A program elindítása után várja meg, amíg a kijelzőn feltüntetett idő eltelik. Ha a gőztisztítás program befejeződött, várja meg, amíg a sütő lehűl annyira, hogy a belső falai anélkül letörölhetők, hogy közben megégetné magát.



Z funkcji czyszczenia parowego korzystać po całkowitym ostygnięciu piekarnika.

A GŐZRENDSZER TISZTÍTÁSA

A tisztítás a vízkeménységtől függ.

Vízkeménység	°N	Becsült vízhasználat literben, mielőtt vízkötelenítés válna szükségessé	Elszíneződött csíkok száma a tesztoszalagon
Lágy	0-3dH	100	4 zöld csík Hrd 1
Enyhén kemény	3-7dH	70	1 piros csík Hrd 2
Közepesen kemény	7-14dH	50	2 piros csík Hrd 3
Kemény	14-21dH	35	3 piros csík Hrd 4
Nagyon kemény	>21dH	25	4 piros csík Hrd 5

Vízkőoldó használata javasolt, mivel segítségével minőségi eredmények érhetők el a pároló rendszer tisztítási folyamata során.

Miután bizonyos mennyiségű víz átfolyt a gőzrendszeren, a kijelzőn a "dCal on" üzenet jelenik meg, amikor a rendszerválasztó gombot bármely gőz programra próbálja beállítani. Ez azt jelenti, hogy a vízkötelenítő program elindult. A vízkötelenítő program bekapcsolásához érintse meg a START/STOP gombot (lásd 18. oldal).



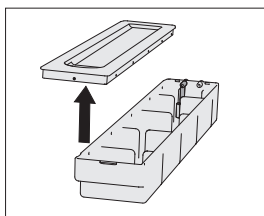
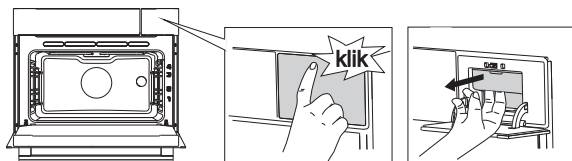
1. Töltse a vízkőoldó szert a víztartályba.
2. A vízkötelenítés folyamatban van.
3. A vízkötelenítés folyamata befejeződött. Kérjük, távolítsa el a folyadékot, öblítse ki a víztartályt és töltsön bele friss vizet az öblítés folyamatához.
4. Az öblítés folyamata befejeződött. Tisztítsa meg a víztartályt és törölje át a sütőt. Tisztítsa meg a szűrőszivacsot (lásd a SZÜRŐSZIVACCS TISZTÍTÁSA fejezetet)

Ha éppen akkor nem szeretné lefuttatni a vízkötelenítő programot, törölheti is azt, a programválasztó gomb "off" pozícióba forgatásával. A kijelzőn ilyenkor a "dCal off" üzenet fog megjelenni. Választását a START/STOP gomb megnyomásával erősítheti meg. A vízkötelenítő program három alkalommal kapcsolható ki, ezt követően a rendszer nem fogja engedni a gőz funkció használatát.

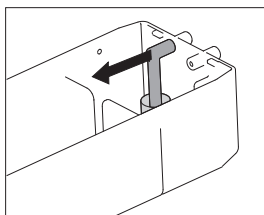
A SZŰRŐSZIVACS TISZTÍTÁSA



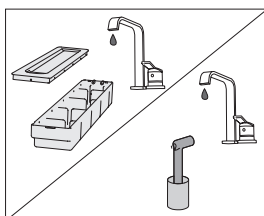
A víztartály tisztítása vagy a készülék vízkötelenítése esetén tisztítsa meg a szűrőszivacsot is.



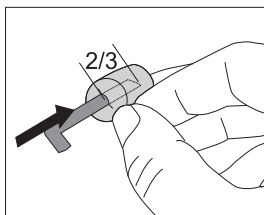
1 Nyissa ki a víztartály fedelét.



2 Távoítsa el a bevezető csövet a cső csatlakozóból.



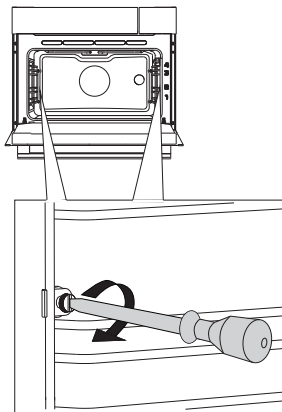
3 Tisztítsa meg a bemeneti csövet és a szűrőszivacsot folyó víz alatt. Tisztítsa meg a szűrőszivacsot, hogy ne maradjanak rajta látható szennyeződések. Így biztosítható a készülék megfelelő működése, illetve az ételek ízének és illatának megőrzése.



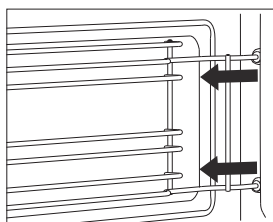
Ha a szűrőszivacs nincs rajta a bemeneti csövön, helyezze vissza úgy, hogy a cső a szivacs teljes hosszának kétharmadáig érjen.

A SÍNEK KIVÉTELE ÉS TISZTÍTÁSA

A sínek tisztítására csak hagyományos tisztítószerket használjon.



1 Csavarozza ki a csavart.



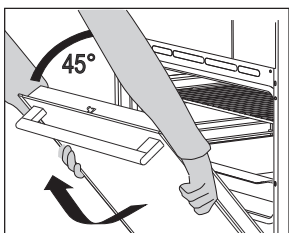
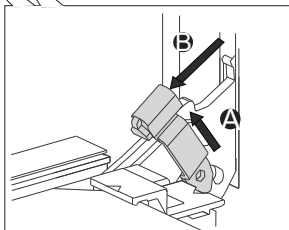
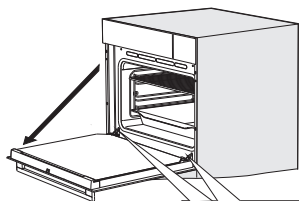
2 Húzza ki a síneket a hátsó falban lévő lyukakból.



A tisztítást követően csavarhúzó segítségével rögzítse ismét a csavarokat.

A sínek visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy ugyanarra az oldalra szerelje őket vissza, ahol korábban voltak.

A SÜTŐ AJTAJÁNAK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE



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

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

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

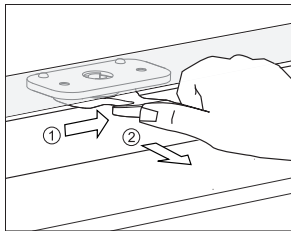


Az ajtó visszahelyezéséhez ismételje meg a fenti lépéseket fordított sorrendben. Ha az ajtó nem nyílik vagy nem záródik megfelelően, ellenőrizze, hogy a zsanérok vágatai megfelelően illeszkednek-e a zsanértartókhoz.



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

AJTÓZÁR (modelltől függően)



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



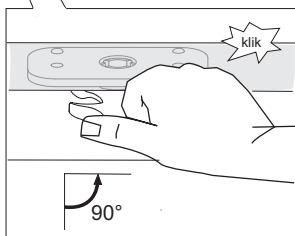
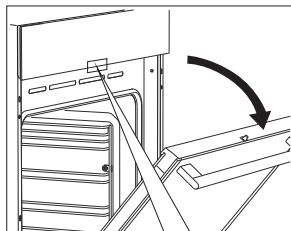
Az ajtó bezárásakor az ajtózár automatikusan visszaáll az alaphelyzetbe.

AZ AJTÓZÁR BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

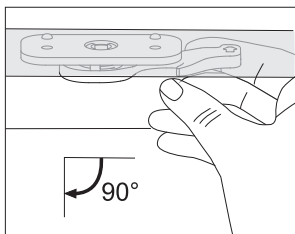


A sütő teljesen kihűlt állapotban kell, hogy legyen.

Először nyissa ki a sütő ajtaját.



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



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

FINOM AJTÓNYITÁS (modelltől függően)

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

FINOM AJTÓZÁRÁS (modelltől függően)

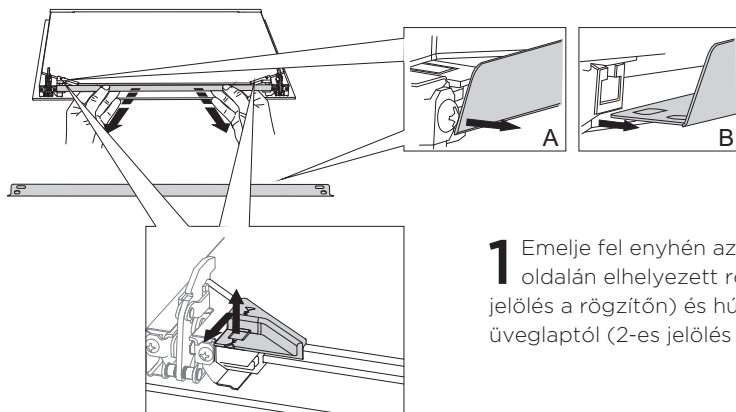
A sütő ajtaja egy olyan rendszerrel van felszerelve, ami csillapítja az ajtó zárásának erejét, 75 fokos szögnél kezdve. Egyszerű, csendes és finom ajtózárást tesz lehetővé. Egyetlen finom nyomás (a zárt ajtó pozíciójához képest 15 fokos szögben) elegendő ahhoz, hogy az ajtó automatikusan és puhán bezáródjon.



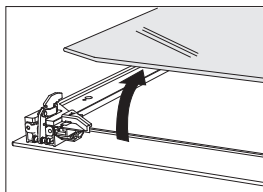
Ha az ajtó zárásakor kifejtett erő túl nagy, a rendszer hatása csökken vagy biztonsági okokból a rendszer mellőzésre kerül.

A SÜTŐAJTÓ ÜVEGÉNEK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

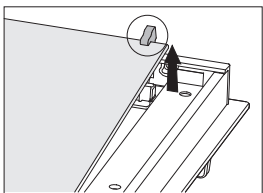
A sütőajtó üvege belülről is tisztítható, de először el kell távolítani. Vegye le a sütő ajtaját (lásd "A sütő ajtajának eltávolítása és visszahelyezése" részt).



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



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



3 A harmadik és a negyedik üveglap eltávolításához (csak egyes modelleknél) emelje fel a lapokat és vegye ki őket. Távolítsa el az üveglapokon lévő gumi tömítéseket is.



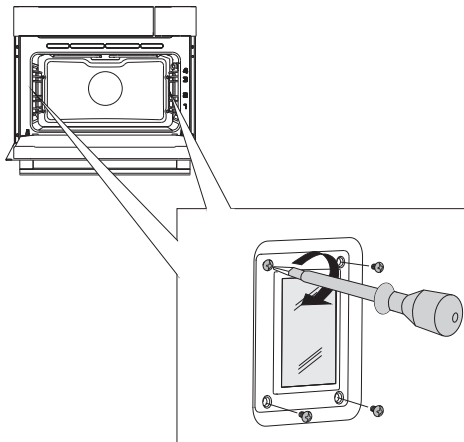
Az üveglap visszahelyezéséhez kövesse a fenti lépéseket fordított sorrendben. Az ajtón és az üveglapon lévő jelölések (félkörök) el kell hogy fedjék egymást.

IZZÓCSERE

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

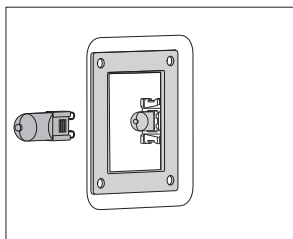
Használjon Phillips (csillag) csavarhúzózt

(Halogén lámpa: G9, 230 V, 25 W)



- 1** Egy lapos csavarhúzó segítségével lazítsa ki az izzó fedelét és távolítsa el.

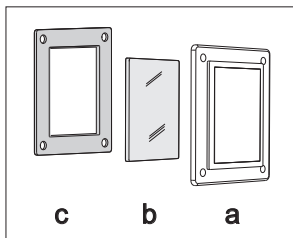
MEGJEGYZÉS: Ügyeljen rá, hogy ne sértse meg a zománcot.



- 2** Távolítsa el a halogén izzót.



Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon védőkesztyűt.



A fedélen található tömítést nem szabad eltávolítani. Ügyeljen rá, hogy a tömítés ne váljon el a fedéltől. A tömítésnek megfelelően illeszkednie kell a sütőtér falába.

HIBAELHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT

Probléma/hiba	Megoldás
A szenzorok nem reagálnak; a kijelző lefagyott.	Áramtalanítsa a készüléket néhány percre (vegye ki a biztosítékot vagy kapcsolja ki a főkapcsolót), majd csatlakoztassa újra a készüléket és kapcsolja be.
A lakás fő biztosítóka gyakran kimegy.	Hívjon szerelőt.
A sütő világítása nem működik.	Az izzócseré folyamatának leírása a Tisztítás és karbantartás résznél található.
A tészta nem sült meg.	Megfelelő hőfokot és üzemmódot választott? A sütő ajtaja be van zárva?
Hibaüzenet látható a kijelzőn: ERRXX ... * az XX a számot / hibakódot jelenti.	Hiba merült fel az elektronikus modul működésében. Áramtalanítsa a készüléket néhány percre. Ezután csatlakoztassa újra és állítsa be a napi időt. Ha a hibaüzenet továbbra is látható, hívjon szerelőt.
A víz nem kerül szivattyúzásra a gőzrendszerbe.	Ellenőrizze a víz szintjét a víztartályban. Nincs elegendő víz a víztartályban. Ellenőrizze, hogy a víztartály hátsó részén található csövek és a lyukak nincsenek-e eltömődve.

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



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

HULLADÉK-KEZELÉS



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

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

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

COMBI STEAM_IL+_45_
ORAITO2



hu (03-20)