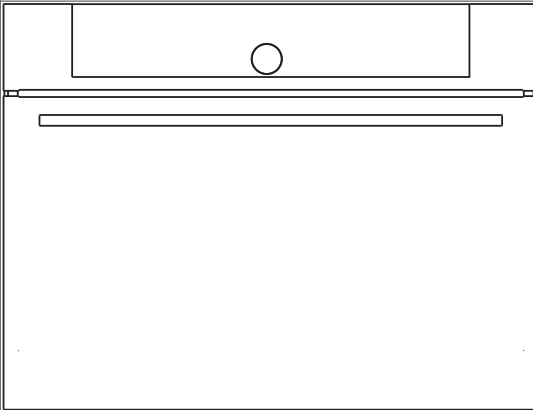


HU

**RÉSZLETES
HASZNÁLATI
UTASÍTÁS
KOMBINÁLT
MIKROHULLÁMÚ
SÜTŐHÖZ**

gorenje



Köszönjük a készülék
megvásárlásával irántunk tanúsított
bizalmat.

Ez a részletes használati utasítás arra
szolgál, hogy a lehető leggyorsabban
megismerhesse új készülékét.

Győződjön meg róla, hogy az átvett
készülék sértetlen.

Ha szállítási sérülést észlel, értesítse
a kereskedőt vagy a területi raktárt,
ahonnan a készülék kiszállításra
került.

Ennek telefonszáma a számlán vagy
a szállítólevélen található.

A beszerelésre és bekötésre
vonatkozó utasítások egy külön
dokumentumban találhatóak meg.

A használati utasítás honlapunkon is
elérhető:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Fontos információ



Tipp, megjegyzés

TARTALOM

4 FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK 9 A sütő csatlakoztatása előtt	FIGYELMEZTETÉSEK
10 KOMBINÁLT MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ 13 Információk a készülékről - adattábla 14 Vezérlő egység	BEVEZETŐ
16 ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT 17 ELSŐ HASZNÁLAT	A KÉSZÜLÉK ELŐKÉSZÍTÉSE A HASZNÁLATRA
18 AZ ALAP SÜTÉSI MENÜK KIVÁLASZTÁSA ÉS A BEÁLLÍTÁSOK 19 A) Sütés az étel típusának kiválasztásával 21 B) Sütés a működési mód kiválasztásával 28 C) Főzés mikrohullámmal 29 D) Saját program elmentése (saját receptek) 30 A SÜTÉS MEGKEZDÉSE 30 A SÜTÉS VÉGE ÉS A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA 31 TOVÁBBI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA 33 AZ ÁLTALÁNOS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA 35 A RENDSZEREK (FŐZÉSI MÓDOK) LEÍRÁSA ÉS FŐZÉSI TÁBLÁZATOK	BEÁLLÍTÁSOK ÉS SÜTÉS
55 KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS 56 Hagyományos sütőtisztítás 57 Aqua clean tisztító program 58 A sínek kivétele és tisztítása 59 Az izzó cseréje	TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS
60 HIBAEHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT 61 HULLADÉK-KEZELÉS	PROBLÉMÁK MEGOLDÁSA

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 készüléket nem szabad külső időzítővel vagy speciális vezérlő rendszerrel üzemeltetni.

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

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

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

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

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

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

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

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

A sütő működése biztonságos a sínterelőkkel és azok nélkül is.

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

A mikrohullámú sütő biztonságos használata

FIGYELMEZTETÉS: Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, a magas hőmérséklet miatt a gyerekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt.

FIGYELMEZTETÉS: Ha az ajtó tömítései sérültek, ne használja a sütőt mindaddig, amíg egy megfelelő képzettségű személy meg nem javítja azokat.

FIGYELMEZTETÉS: Az olyan szervizeléseket vagy javításokat, amelyek során le kell venni a mikrohullám-sugárzás ellen védő burkolatot, kizárólag képzett szakember végezheti el, mivel az ilyen beavatkozások mindenki más számára rendkívül veszélyesek.

FIGYELMEZTETÉS: A folyadékokat és egyéb ételeket soha ne melegítse szorosan lezárt edényekben, mert ezek felrobbanhatnak.

A készülék háztartásban és hasonló környezetben való használatra készült, ilyenek lehetnek a következők:

- személyzeti konyhák üzletekben, irodákban és más munkakörnyezetekben,
- tanyák;
- vendégek részére kialakított szálláshelyek hotelekben, motelekben és más létesítményekben;
- bed and breakfast típusú létesítményekben.

Kizárólag olyan eszközöket használjon, amelyek alkalmasak mikrohullámú sütőben való használatra.

A mikrohullámon történő ételkészítés során ne használjon fémből készült edényeket és dobozokat.

Ha műanyag vagy papír edényben melegít ételt, felügyelje folyamatosan a sütőt, mert az ilyen csomagolás könnyen lángra kaphat.

Italok mikrohullámon történő melegítésekor késleltetett reakció következhet be, amelynek során az ital erősen forrni kezd, ezért legyen különösen elővigyázatos az edénnyel, amelyben a folyadék van. Ennek megelőzése érdekében helyezzen egy nem fém tárgyat (pl. fa, üveg vagy műanyag kanál) az edénybe a folyadék melegítésének megkezdése előtt.

A bébiételes üvegeket fogyasztás előtt fel kell keverni vagy össze kell rázni és a bennük lévő étel hőmérsékletét ellenőrizni kell, az égési sérülések elkerülése érdekében.

A mikrohullámú sütőben ne melegítsen tojást héjastul, és egész, keményre főtt tojást, mert még a mikrohullámú melegítést követően is felrobbanhatnak.

Ha füstöt észlel, kapcsolja ki a készüléket, húzza ki a villásdugót a konnektorból és hagyja zárva a sütő ajtaját, így elfojthatók az esetleges lángok.

A mikrohullámú sütő ételek és italok melegítésére szolgál. Ételek vagy ruhaneműk szárítása, valamint hópárnák, papucskok, szivacsok, nedves ruhák vagy hasonlók melegítése sérülés-, gyulladás-, vagy tűzveszéllyel járhat.

A sütőt tisztítsa rendszeresen és távolítsa el belőle az ételmaradékokat.

Ha a sütőt nem tartja tiszta állapotban, a felületei tönkre mehetnek, ami pedig negatív hatással lehet a készülék élettartamára, valamint potenciális veszélyhelyzetet idézhet elő.

Ha a készülék ajtóval zárható konyhabútor-elembe kerül beépítésre, a készülék használata közben az ajtót nyitva kell tartani.

Tartsa be a minimális távolságot a sütő felső széle és a fölötte lévő legközelebbi tárgy között.

A mikrohullámú sütő ételek és italok melegítésére szolgál. Ételek vagy ruhaneműk szárítása, valamint hőpárnák, papucsok, szivacsok, nedves ruhák vagy hasonlók melegítése sérülés-, gyulladás-, vagy tűzveszéllyel járhat.

Az edények sütőből való kivételéhez mindig használjon védőkesztyűt. Bizonyos edények elnyelhetik a hőt az ételekből és így erősen felforrósodhatnak.

Csak olyan edényt használjon, amely alkalmas mikrohullámú sütőben való használatra. Ne használjon acélból készült, vagy ezüst, illetve arany díszítéssel ellátott edényeket.

Ne hagyjon eszközöket vagy tartozékokat a sütőben, miután kikapcsolta. A károsodások elkerülése érdekében soha ne kapcsolja be a sütőt üresen.

Ne használjon porcelánból, kerámiából vagy agyagból készült edényeket, ha ezek anyagában pórusok vannak és a belsejük nem mázas. A melegítés során a pórusokba hatoló nedvességtől ezek az edények széttörhetnek. Kizárólag mikrohullámú sütőben való használatra alkalmas edényeket használjon.

Mindig olvassa el és tartsa be az ételek csomagolásán feltüntetett utasításokat a mikrohullámú sütőben történő melegítésre vonatkozóan.

Legyen elővigyázatos az alkoholtartalmú ételek melegítése során, mivel a sütőben az alkohol és a levegő gyúlékony keveréke alakulhat ki. Óvatosan nyissa ki az ajtót.

A mikrohullám vagy a kombinált mikrohullám és légkeverés funkciók használata során nem javasolt fém edények, illetve villák, kanalak, kések, vagy a fagyasztott ételeknél fém kapcsok / rögzítők használata. A melegítést követően keverje meg az ételt vagy pihentesse addig, amíg a hő egyenletesen szét nem oszlik benne.

A SÜTŐ CSATLAKOZTATÁSA ELŐTT

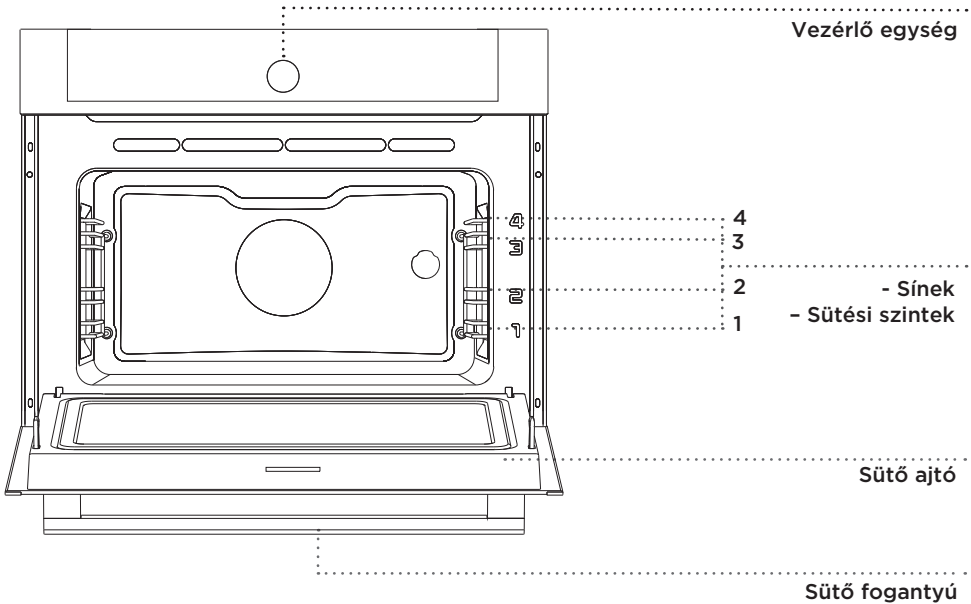


A készülék csatlakoztatása előtt olvassa át figyelmesen a használati utasítást. A készülék nem megfelelő csatlakoztatása vagy használata miatt bekövetkező meghibásodásokra és reklamációkra nem érvényes a garancia.

KOMBINÁLT MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

(A SÜTŐ ÉS TARTOZÉKAINAK ISMERTETÉSE - MODELLTŐL FÜGG)

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



SÍNEK

A sínek öt szinten teszik lehetővé az ételkészítést (a sínek számlálása alulról történik). A 3. és a 4. sín grillezésre szolgál, míg az 1. szintet mikrohullámú üzemmód esetén használjuk, olyankor, ha az ételkészítés üvegedényben történik.

SÜTŐ AJTÓ KAPCSOLÓ

A kapcsolók kikapcsolják a sütő melegítését, a ventilátor és a mikrohullámokat, ha a sütő ajtaja az ételkészítés során kinyitásra kerül. Az ajtó bezárását követően a kapcsolók újra aktiválják az égőket és a mikrohullámokat.

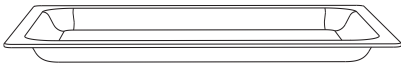
HŰTŐVENTILÁTOR

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

A HŰTŐVENTILÁTOR MEGHOSSZABBÍTOTT MŰKÖDÉSE

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

A SÜTŐ TARTOZÉKAI ÉS KIEGÉSZÍTŐI (Modelltől függően)



ÜVEG SÜTŐTÁL - valamennyi sütési módnál és mikrohullámú főzésnél is használható. Tálaló tálcaként is funkcionál.



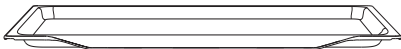
Soha ne használja a rácst, a lapos vagy a mély sütőtepsit vagy más fém tárgyat vagy kiegészítőt, ha mikrohullámot használ az ételkészítéshez!



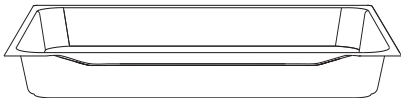
A **RÁCS** grillezésre szolgál, vagy alátétként funkcionálhat tepsikhez, sütőtálakhoz, amik az ételt tartalmazzák.



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



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



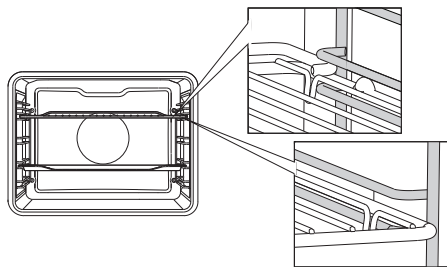
A **MÉLY SÜTŐTEPSI** hús és szaftosabb tészta sütésére szolgál. Funkcionálhat csepp tálcaként is.



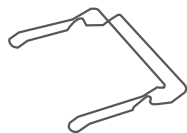
A sütési folyamat során soha ne helyezze a mély tepsit az első sínre, kivéve grillezés vagy nyárson sütés esetén, amikor csepp tálcaként funkcionál.



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



A rácsot és a tepsiket mindig a két fémsín közötti mélyedésbe kell becsúsztatni.

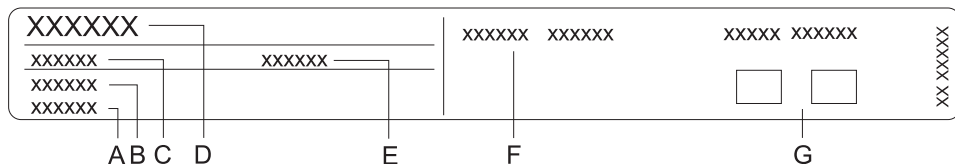


A TEPSI TARTÓ megkönnyíti a forró tepsik sütőből való kivételét a sütés végeztével.



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

INFORMÁCIÓK A KÉSZÜLÉKRŐL - ADATTÁBLA (MODELLTŐL FÜGGŐEN)

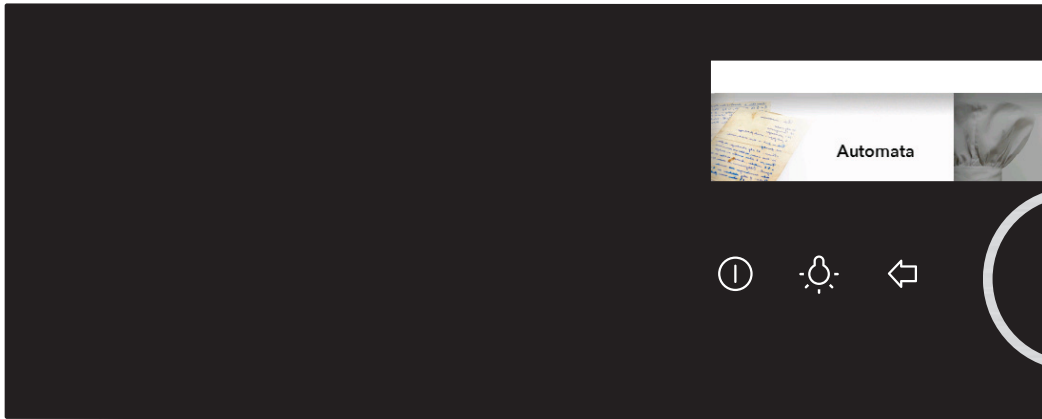


- A Szériaszám
- B Kód
- C Típus
- D Márka
- E Modell
- F Technikai adatok
- G Megfelelőségi jelölések

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

VEZÉRLŐ EGYSÉG

(modelltől függően)



1 BE / KIKAPCSOLÁS GOMB

2 SÜTŐ VILÁGÍTÁS BE / KIKAPCSOLÁSA GOMB

3 VISSZA GOMB

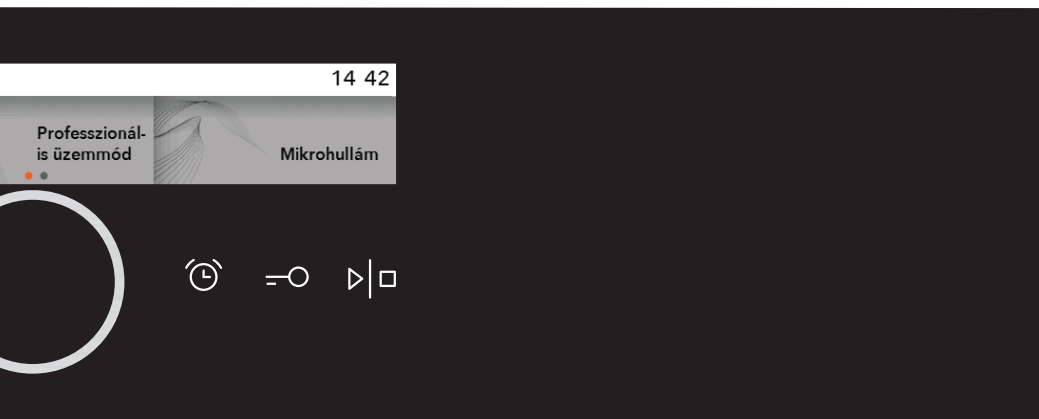
4 Kiválasztás és JÓVÁHAGYÁS GOMB

Érintse meg röviden az előző menübe való visszatéréshez.

Érintse meg és tartsa benyomva a főmenübe való visszalépéshez.

A gomb elforgatásával válassza ki a beállítást.

A gomb megnyomásával hagyja jóvá a kiválasztást.



5 STOPPER/
FIGYELMEZTE-
TÉS

6 GYEREKZÁR

7 START/STOP
GOMB

8 KIJELEZŐ - kijelzi
valamennyi beál-
lítást

Hosszú ideig tartó
érintés: START

Hosszú ideig tartó
érintés működés
közben: STOP

MEGJEGYZÉS:

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

ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

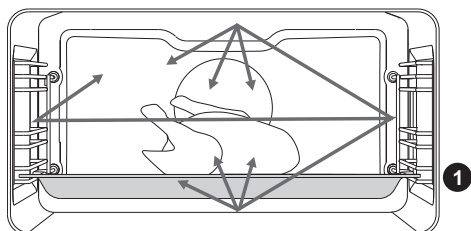
A készülék első alkalommal történő használata előtt távolítsa el a sütőből minden alkatrészt - beleértve a szállításhoz használt eszközöket is. Tisztítsa meg meleg víz és hagyományos mosogatószer segítségével a tartozékokat. Ne használjon erős tisztítószereket.

A sütő első alkalommal történő használata előtt melegítse a készüléket üresen, alsó és felső égő üzemmódban 200 °C-on körülbelül egy órán át. Ekkor a jellegzetes "új készülék" szag lesz érezhető. Szellőztesse ki alaposan a helyiséget az első használat közben.

MIKROHULLÁM FUNKCIÓ

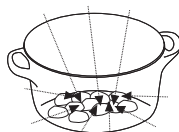
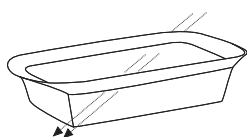
A mikrohullám funkció főzéshez, sütéshez és kiolvasztáshoz használható. Gyors és hatékony ételkészítést tesz lehetővé úgy, hogy közben nem változik az étel színe és formája.

A mikrohullám egyfajta elektromágneses sugárzás. Az ilyen sugárzás általában megtalálható környezetünkben, rádió-elektromos hullámok, fény vagy infravörös sugarak formájában. Frekvenciájuk a 2,450 MHz-es tartományban van.



Jellemzőik:

- Visszaverődnek a fém felületekről.
- Áthatolnak mindenféle anyagon.
- Elnyelik őket a víz, zsír és cukormolekulák.



Amikor az étel mikrohullámoknak van kitéve, a molekulák elkezdnek gyorsan mozogni, ezáltal hőt termelnek.

A mikrohullámok körülbelül 2,5 cm mélyen hatolnak be az ételekbe. Ha az étel ennél vastagabb, a közepe hővezetés útján melegszik át, csakúgy, mint a hagyományos főzés esetében.



Soha ne használja vagy kapcsolja be a mikrohullám funkciót, ha a sütő üres.

ELSŐ HASZNÁLAT

NYELVVÁLASZTÁS

A készülék első alkalommal történő csatlakoztatását követően vagy egy hosszabb kikapcsolt állapot után állítsa be a kívánt nyelvet. A gyári beállítás az angol.

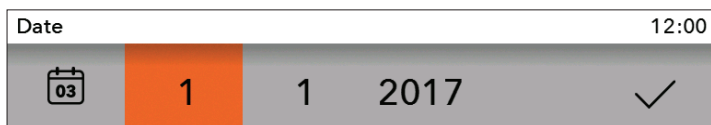


Minden egyes beállítást a GOMB megnyomásával kell jóváhagyni.



A kívánt nyelv beállításához forgassa el a GOMB-ot. Hagyja jóvá a beállítást.

A DÁTUM BEÁLLÍTÁSA



A GOMB megnyomásával állítsa be a NAP-ot, a HÓNAP-ot és az ÉV-et. Forgassa el a gombot és hagyja jóvá a beállítást egy pipával.

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA



Forgassa el a GOMB-ot és állítsa be az ÓRÁ-t. Hagyja jóvá a beállítást egy pipával.



A sütő akkor is működik, ha az óra nincs beállítva, de ilyen esetben az időzítés funkciók beállítása nem lehetséges (lásd az IDŐZÍTÉS FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA fejezetet).

Néhány perces inaktivitást követően a készülék készenléti üzemmódba (Standby) kapcsol.

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSAINAK MÓDOSÍTÁSA

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

AZ ALAP SÜTÉSI MENÜK KIVÁLASZTÁSA ÉS A BEÁLLÍTÁSOK

A sütés folyamata többféle módon vezérelhető:



Forgassa el a GOMB-ot és válassza ki a menü nevét. A GOMB megnyomásával hagyja jóvá a választást. Felül megjelenik a választott menü NEVE.



Minden egyes beállítást a GOMB megnyomásával kell jóváhagyni.

A) Auto

Ennél az üzemmódnál először válassza ki az étel típusát, majd a választott ételt a mennyiség, az átsütségi fok és a működés végének automatikus beállításával.

A program számos, gyárilag beállított, séfek és táplálkozási szakértők által tesztelt receptet tartalmaz.

B) Pro

Ez az üzemmód olyan ételválasztékot tartalmaz, amelyek értékei gyárilag kerültek beállításra, de módosíthatók.

C) Mikrohullám

Ez az üzemmód ideális főzéshez, sütéshez és ételek kiolvasztásához.

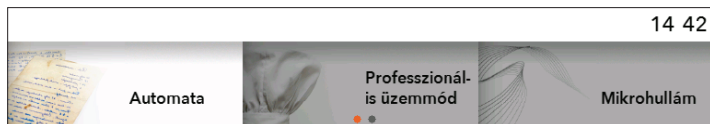
D) Saját receptek

Ennél az üzemmódnál saját kívánságainak megfelelően készítheti el az ételeket, minden alkalommal ugyanazokat a lépéseket és beállításokat követve. A beállítások elmenthetők a készülék memóriájában és előhívhatók a következő alkalommal, amikor használni szeretné őket.

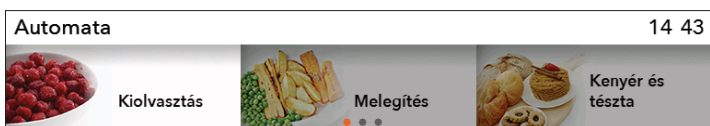
A) SÜTÉS AZ ÉTEL TÍPUSÁNAK KIVÁLASZTÁSÁVAL (Automatikus üzemmód - Auto)



Minden egyes beállítást a GOMB megnyomásával kell jóváhagyni.



Forgassa el a GOMB-ot és válassza ki az **Auto** üzemmódot. Hagyja jóvá a beállítást a GOMB megnyomásával.




Válassza ki az étel típusát és a választott ételt. Hagyja jóvá a választást.



A gyárilag beállított értékek láthatók. Megváltoztatható a mennyiség, az átsütségi fok és beállítható késleltetett indítás (sütés vége).

- 1 mennyiség
- 2 átsütségi fok
- 3 késleltetett indítás
- 4 sütés időtartama
- 5 sütési mód és javasolt szint
- 6 professzionális (Pro) üzemmód



Ha az **Automatikus** üzemmódban a  ikon kerül kiválasztásra, a program **Professzionális (Pro)** üzemmódba kapcsol (lásd a SÜTÉS AZ ÜZEMMÓD KIVÁLASZÁSÁVAL fejezetet).

A sütés folyamatának megkezdéséhez érintse meg a **START/STOP** gombot. A kijelzőn a kiválasztott beállítások lesznek láthatók.

ELŐMELEGÍTÉS

Egyes ételek **Automata** üzemmódban való elkészítése magában foglalja az előmelegítés funkciót  is.

Az étel kiválasztásakor a következő üzenet jelenik meg: **"A kiválasztott program előmelegítést is tartalmaz."** (Hagyja jóvá a kiválasztást a GOMB megnyomásával.)

"Előmelegítés megkezdve." Még ne helyezze be az ételt. Az aktuális és a beállított hőmérséklet felváltva villog a kijelzőn.

Ha a beállított hőmérséklet elérésre került, az előmelegítési folyamat véget és hangjelzés lesz hallható.

A kijelzőn a következő üzenet jelenik meg: "Előmelegítés befejezve." Nyissa ki az ajtót és helyezze be az ételt. A program ezután a kiválasztott beállításokkal folytatja a sütést.

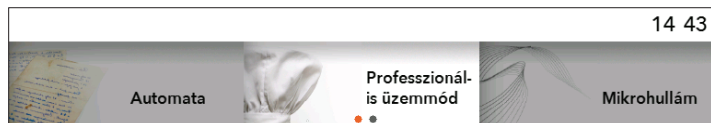


Ha előmelegítés van beállítva, a késleltetett indítás funkció nem használható.

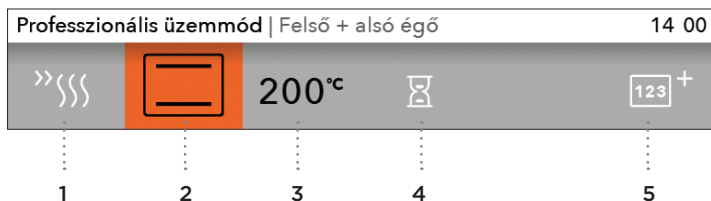
B) SÜTÉS A MŰKÖDÉSI MÓD KIVÁLASZTÁSÁVAL (Professzionális (Pro) üzemmód)



Minden egyes beállítást a GOMB megnyomásával kell jóváhagyni.



Forgassa el a GOMB-ot és válassza ki a **Pro** opciót. Hagyja jóvá a választást.



Hagyja jóvá a saját **alapbeállításokat**.


ALAP BEÁLLÍTÁSOK

- 1 előmelegítés
- 2 sütési mód (lásd a SÜTÉSI MÓDOK táblázatot)
- 3 a sütő hőmérséklete

TOVÁBBI BEÁLLÍTÁSOK

- 4 a sütés időtartama (lásd az IDŐZÍTÉS FUNKCIÓK - IDŐTARTAM fejezetet)
- 5 Többfázisos főzés (lásd a Többfázisos főzés fejezetet)

ELŐMELEGÍTÉS











E funkció segítségével a sütő a lehető leggyorsabban a kívánt hőmérsékletre melegíthető. Amikor ez az ikon  kiválasztásra kerül, az előmelegítés funkció bekapcsol és a következő üzenet jelenik meg: **"Előmelegítés megkezdve."** Ilyenkor még ne helyezze be az ételt. A kijelzőn felváltva lesz látható az aktuális és a beállított hőmérséklet. Ha a beállított hőmérséklet elérésre került, az előmelegítés folyamata leáll és hangjelzés lesz hallható.


A kijelzőn a következő üzenet jelenik meg: **"Előmelegítés befejezve."** Nyissa ki a sütő ajtaját és helyezze be az ételt. A program azután folytatja a sütés folyamatát, a kiválasztott beállításokkal.



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

SÜTÉSI MÓDOK (modelltől függően)

ÜZEM- MÓD	LEÍRÁS	GYÁRI HŐ- FOK-BEÁLLÍ- TÁS (°C)	MIN - MAX HŐFOK (°C)
SÜTÉSI MÓDOK			
	FELSŐ + ALSÓ ÉGŐ A sütő alján és tetején elhelyezett égők egyenletesen sugározzák a hőt a sütő belsejébe. A tészta vagy hús csak egyetlen szinten süthető.	200	30 - 250
	FELSŐ ÉGŐ Csak a sütőtér felső részén elhelyezett égő sugározza a hőt. Ez az égő ideális az ételek tetejének megpirítására.	150	30 - 235
	ALSÓ ÉGŐ Csak a sütőtér alsó részén elhelyezett égő sugározza a hőt. Ez az égő ideális az ételek alsó részének megpirítására.	160	30 - 235
	KIS GRILL Csak a nagy grill szett részét képező grill égő működik. Ez az üzemmód ideális néhány melegszendvics vagy grillkolbász megsütéséhez, vagy kenyérpírtáshoz.	240	30 - 250
	NAGY GRILL A felső égő és a grill égő működik. A hőt közvetlenül a sütő tetején elhelyezett grill égő sugározza. A melegítő hatás növelése érdekében a felső égő is aktív. Ez az üzemmód kisebb mennyiségű melegszendvics vagy grillkolbász sütésére, illetve kenyérpírtásra ideális.	240	30 - 250
	NAGY GRILL + LÉGKEVERÉS 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 - 250
	FORRÓ LEVEGŐ + ALSÓ ÉGŐ Az alsó égő, a kerek égő és a ventilátor működik. Ez az üzemmód ideális pizza, saftos tészta, gyümölcstorták, kelt tészta és omlós tészta sütésére, egyidőben több szinten is.	200	30 - 250
	FORRÓ LEVEGŐ A kerek égő és a ventilátor működik. A sütőtér hátsó falán elhelyezett ventilátor biztosítja a forró levegő folyamatos keringését a sült vagy a tészta körül. Ez az üzemmód ideális hús és tészta sütésére, egyidőben több szinten is.	180	30 - 250
	ECO FORRÓ LEVEGŐ ¹⁾ Ennél az üzemmódnál az energia-felhasználás a sütés során optimalizált. Ez az üzemmód ideális húсок és tészták sütésére.	180	120-275
	ALSÓ ÉGŐ + LÉGKEVERÉS Ez az üzemmód ideális alacsonyabb kelt tészták sütésére, valamint gyümölcsök és zöldségek befőzésére.	180	30 - 230


ÜZEM-MÓD	LEÍRÁS	GYÁRI HŐ-FOK-BEÁLLÍTÁS (°C)	MIN - MAX HŐFOK (°C)
SÜTÉSI MÓDOK			
	SÜTÉS Ennél az üzemmódnál a felső égő működik, a grill égővel és a kerek égővel kombinálva. Valamennyi típusú hús sütésére ideális.	180	30 - 240

¹⁾ Ez használatos az energia-hatékonyság meghatározására, az EN 60350-1 szabvány alapján.

ÜZEM-MÓD	LEÍRÁS	GYÁRI HŐFOK-BEÁLLÍTÁS (°C)	TELJESÍTMÉNY (W)
KOMBINÁLT ÜZEMMÓDOK / MIKROHULLÁMOT IS TARTALMAZÓ ÜZEMMÓDOK			
	MIKROHULLÁMOT TARTALMAZÓ ÜZEMMÓDOK A mikrohullámok főzésre és kiolvasztásra alkalmazhatók. Lehetővé teszik a gyors és hatékony főzést úgy, hogy közben az ételek színe és formája nem változik meg.	-	1000
	FORRÓ LEVEGŐ ÉS MIKROHULLÁM Ez a program ideális mindenféle hús, ragu, zöldség, pite, torta, kenyér és gratinírozott ételek elkészítésére (olyan ételekhez, amelyek elkészítése hosszabb időt vesz igénybe).	160	600
	GRILL LÉGKEVERÉssel + MIKROHULLÁM Ez a kombináció kisebb húsdarabok, hal és zöldségek elkészítésére ideális. Gyors ételkészítést tesz lehetővé és az ételek ropogásra pirulnak.	200	600

TELJESÍTMÉNY-FOKOZAT	HASZNÁLAT
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Italok, víz és nagy nedvességtartalmú ételek gyors melegítése. • Nagy víztartalmú ételek (levesek, szószok, stb.) főzése.
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Friss és fagyasztott zöldségek főzése.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Csokoládé olvasztása. • Halak és tenger gyümölcsei főzése; melegítés két szinten. • Szárított bab főzése alacsony hőfokon. • Kényes, tojás-alapú ételek melegítése és főzése.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Tejtermékek és lekvárok főzése alacsony hőfokon.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Manuális kiolvasztás; vaj vagy jégkrém olvasztása.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Krémmel töltött tészta kiolvasztása.

A sütés folyamatának megkezdéséhez érintse meg a **START/STOP** gombot. A kijelzőn a kiválasztott beállítások lesznek láthatók.

 A kijelzőn a °C ikon villog mindaddig, amíg a beállított hőmérséklet elérésre nem kerül. Ekkor hangjelzés lesz hallható. A folyamat közben nem változtatható a sütési üzemmód.

IDŐZÍTŐ FUNKCIÓK – IDŐTARTAM



Az alap Professzionális üzemmódban választható ki az **Időzítés funkció**. Hagyja jóvá a beállítást a GOMB megnyomásával.



A sütő működésének időtartama

Késleltetett indítás



A sütési időtartamának beállítása

Ennél az üzemmódnál beállítható a sütő működésének időtartama. Állítsa be a kívánt sütési időt és hagyja jóvá a beállítást (a maximális lehetséges sütési idő 10 óra). Ennek megfelelően kerül beállításra a sütési idő vége, ami a kijelzőn lesz látható.

A sütés megkezdéséhez nyomja meg a START gombot.

A kijelzőn látható lesz valamennyi kiválasztott beállítás.

Az időzítés funkciók a kiválasztott időtartam 0-ra állításával kikapcsolhatók.



Késleltetett indítás beállítása

Ennél az üzemmódnál beállítható a sütési folyamat időtartama (sütési idő) és az az időpont, amikor be szeretné fejezni a sütést (sütés vége) (a késleltetés maximum 24 órával lehetséges). Ügyeljen rá, hogy az óra pontosan be legyen állítva.

Példa:

Aktuális idő: 12 óra

Sütési idő: 2 óra

Sütés vége: 18 óra

Először állítsa be a SÜTÉSI IDŐT (2 óra). Az aktuális idő és a sütési idő összege automatikusan kijelzésre kerül (14:00). Ezután válassz ki a SÜTÉS VÉGE opciót és állítsa be az időzítést (18:00). A sütés folyamatának megkezdéséhez nyomja meg a START gombot.

Az időzítés meg fogja várni a sütési folyamat megkezdésének időpontját. A kijelzőn a következő üzenet lesz látható: **"Késleltetett indítás. A sütés kezdete: 16:00"**. Ha a beállított időtartam eltelt, a sütő automatikusan működésbe lép.



Ha a beállított idő eltelt, a sütő működése automatikusan leáll (sütés vége). Rövid hangjelzés lesz hallható és megjelenik a Vége menü.

Néhány perces inaktivitást követően a készülék készenléti üzemmódbba (Standby) kapcsol.

TÖBBFÁZISOS FŐZÉS

Ez az üzemmód lehetővé teszi három egymás után következő különböző ételkészítési mód kombinálását egyetlen sütési folyamatá. A különféle beállítások kiválasztásával pontosan olyan étel készíthető, amelyet szeretne.



A többlépéses program az alap Professzionális üzemmód és mikrohullám opciónál választható ki. A kiválasztás a GOMB megnyomásával hagyható jóvá.



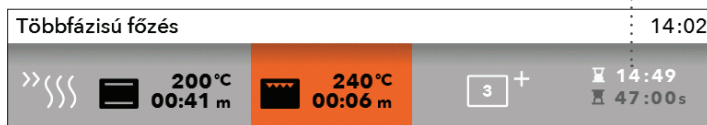
Választás:
1. lépés, 2. lépés, 3. lépés
Hagyja jóvá a beállítást a GOMB megnyomásával.



Ha korábban már állított be Időzítés funkciót, akkor az 1. lépés már kiválasztásra került.



Állítsa be az üzemmódot, a hőmérsékletet és az időtartamot. Hagyja jóvá a választást egy PIPÁ-val, a GOMB megnyomásával.




Teljes sütési idő -
sütés vége

Az aktuális lépés
működése

A választott lépés
hőmérséklete és időtartama

A START gomb érintésére a sütő először az 1. lépésnek megfelelően kezd el működni. (A kijelző alján a folyamatvonal jelzi a sütési folyamat aktuális lépését.) Bizonyos idő elteltével megkezdődik a 2., majd a 3. lépés - a beállításoknak megfelelően.

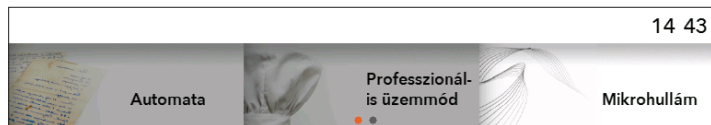


 Ha működés közben szeretné valamelyik lépést törölni, forgassa el a GOMB-ot, válassza ki a lépést és törölje a KERESZT jel jóváhagyásával. Ez csak a még meg nem kezdett lépések esetében lehetséges.

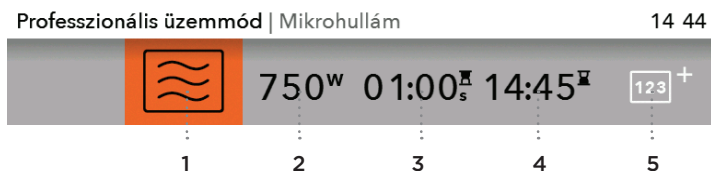
C) FŐZÉS MIKROHULLÁMMAL



Minden egyes beállítás a GOMB megnyomásával hagyható jóvá.



Forgassa el a GOMB-ot és válassza ki a **Mikrohullám** üzemmódot. A választást hagyja jóvá a GOMB megnyomásával.



A GOMB elforgatásával válassza ki a beállításokat, majd hagyja jóvá ezeket a GOMB megnyomásával.

- 1 Mikrohullámú üzemmód
- 2 Működési teljesítmény / hőfok (kombinált üzemmódok esetében)
- 3 Ételtészítés időtartama
- 4 Késleltetett indítás
- 5 Többlépéses üzemmód (lásd az ÉTELKÉSZÍTÉS TÖBB LÉPÉSBEN részt)

Mikrohullámú üzemmódokban az időzítés funkció (késleltetett indítás) nem használható.


A sütő elindításához nyomja meg a START/STOP gombot.

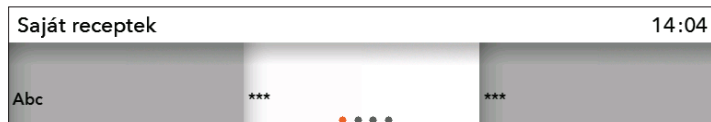
A kijelzőn a választott beállítások és az idő visszaszámlálása lesz látható.



Ha mikrohullámmal kombinált üzemmód került kiválasztásra, a kijelzőn a °C jelzés fog villogni mindaddig, amíg a beállított hőfok elérésre nem kerül.

D) SAJÁT PROGRAM ELMENTÉSE (SAJÁT RECEPTEK)

Ha a sütés folyamata befejeződött, megjelenik a "Vége" menü. Válassza ki a  ikont, ha szeretné a beállításokat a sütő memóriájába elmenteni.



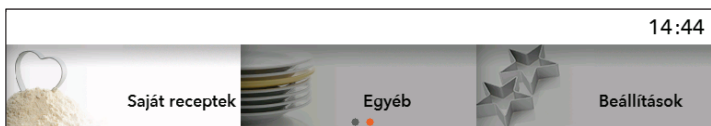
Forgassa el a GOMB-ot és válassza ki **Saját receptek** opciót a főmenüből.



A memóriában maximum 12 recept tárolható.




Forgassa el a GOMB-ot és az elnevezés beírásához hagyja jóvá a megfelelő betűket. Ha szükséges, a nyíl segítségével törölhet karaktert; az elnevezést a pipa segítségével mentheti el.



Forgassa el a GOMB-ot és válassza ki **Saját receptek** opciót a főmenüből.



A kijelzőn a gyárilag beállított értékek lesznek láthatók, amelyek szükség esetén módosíthatók.

A program végeztével a **Vége** menü jelenik meg. Ha bármilyen módosítást tett, azokat a (szív hozzáadás +)  segítségével mentheti el. Válassza ki az azonos nevű receptet. A kijelzőn ekkor megjelenik **"A program felülírásra kerül"** üzenet.

- Hagyja jóvá a választást, ha a recepted ugyanazzal vagy egy új névvel szeretné elmenteni.
- A választás törlése is lehetséges. Ekkor megjelenik egy kijelző, ahol kiválaszthat egy új mezőt és elmentheti az új receptet.


A SÜTÉS MEGKEZDÉSE

A sütés megkezdése előtt a START/STOP gomb villog.

A sütés a START/STOP gomb rövid érintésével indítható el.

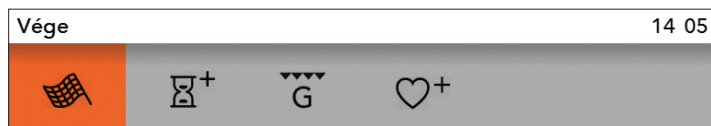
Ha sütés közben szeretné módosítani az aktuális beállításokat, forgassa el a GOMB-ot és válassza ki a beállítást vagy az értéket. Hagyja jóvá a választást.



 Ha sütés közben a sütő ajtaját kinyitja, a sütés leáll és csak akkor folytatódik, ha az ajtó ismét bezárásra került. Ez 3 percen belül meg kell, hogy történjen - ellenkező esetben a sütés folyamata megszakad és a kijelzőn a Vége felirat jelenik meg.

A SÜTÉS VÉGE ÉS A SÜTŐ KIKAPCSOLÁSA

A sütés folyamata a START/STOP gomb érintésével állítható le.



Forgassa el a GOMB-ot, ekkor megjelenik a Vége menü, a kapcsolódó ikonokkal együtt.



Vége

Válassza ki az ikont és fejezze be a sütés folyamatát. A kijelzőn a főmenü lesz látható.



Időtartam hozzáadása

A sütés időtartama az ikon kiválasztásával meghosszabbítható. Új idő is beállítható a sütés végeként (lásd az IDŐZÍTÉS FUNKCIÓK - IDŐTARTAM fejezetet).



Gratin hozzáadása

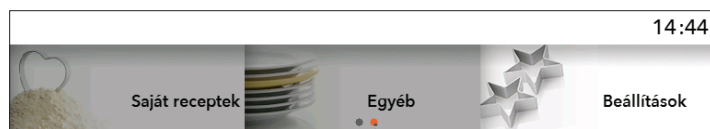
Válassza ki ezt az ikont, ha a sütés végeztével szeretné megpirítani az étel tetejét.




Hozzáadás a kedvencekhez

A kiválasztott beállítások elmenthetők a sütő memóriájában és a következő alkalommal ismét alkalmazhatók.

TOVÁBBI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA



Forgassa el a GOMB-ot és a főmenüben válassza ki az **Egyéb** opciót. Ekkor megjelennek a kijelzőn a további funkciók.

 Egyes funkciók bizonyos üzemmódok esetében nem elérhetők; ilyen esetekben hangjelzés lesz hallható.

Tisztítás / Aqua Clean

Ez a program megkönnyíti a foltok eltávolítását a sütő belsejéből (Lásd a TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS fejezetet).

Kiolvasztás

Ennél az üzemmódnál a levegő az égők működése nélkül kering. Csak a ventilátor működik.

A funkció ideális fagyasztott ételek (torták, tészták, kenyér és zsemle, fagyasztott gyümölcsök) lassú kiolvasztására. Az ikon kiválasztásával beállítható az étel típusa, tömege, valamint a kiolvasztás folyamatának kezdete és vége is.

A kiolvasztási idő felénél fordítsa meg vagy keverje fel az ételt, illetve válassza szét a darabjait, ha össze voltak fagyva.

Melegítés

E funkció segítségével a már elkészített ételek a kívánt hőfokon tarthatók.

Az ikon kiválasztásával beállítható a melegítési folyamat hőmérséklete, valamint kezdete és vége.

Tányérok melegítése


E funkció segítségével az edények (tányérok, csészék) a tálalás előtt előmelegíthetők, így az ételek hosszabb ideig melegen tarthatók. Az ikon kiválasztásával beállítható a melegítési folyamat hőmérséklete, valamint kezdete és vége.

Gyors melegítés

E funkció segítségével a sütő a lehető leggyorsabban melegíthető fel a kívánt hőmérsékletre. Nem alkalmas ételkészítésre. Ha a sütő elérte a kívánt hőmérsékletet, a melegítés folyamata befejeződik és a sütő működésre kész a kiválasztott programmal.


Shabbat

Ennél az üzemmódnál beállítható a hőmérséklet, 85 és 180 °C között, valamint a időtartam (maximum 74 óra). A visszaszámlálás megkezdéséhez nyomja meg a START gombot. A sütőben ekkor kigyullad egy lámpa. Valamennyi működési hang, kivéve az ON/OFF gombét, inaktív lesz. Ha a folyamat befejeződött, a beállítások elmenthetők.

 Áramkimaradás esetén a Shabbat üzemmód törlésre kerül és a sütő visszaáll a kiindulási állapotba.



Figyelmeztetés: a gyártó nem vállal felelősséget a Shabbat üzemmód nem megfelelő használatára.

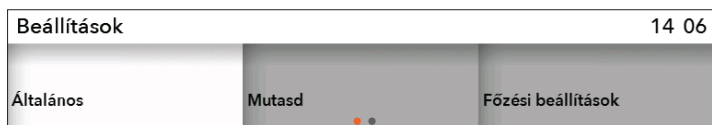
Vége	14 05
	

Forgassa el a GOMB-ot a **Vége** menü és a kapcsolódó ikonok megjelenítéséhez.

AZ ÁLTALÁNOS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA



Forgassa el a gombot és a főmenüben válassza ki a **Beállítások** opciót. Hagyja jóvá a választást.



A menüben a GOMB forgatásával navigálhat. Minden egyes választást a GOMB megnyomásával kell jóváhagyni.

Általános

Nyelv - válassza ki azt a nyelvet, amelyen a kijelzőn megjelenő szöveget látni szeretné.

Dátum - a dátumot a készülék első csatlakoztatásakor kell beállítani, vagy olyankor, ha az hosszabb ideig (1 hétnél tovább) nem volt csatlakoztatva az elektromos hálózatra. Állítsa be a napot, a hónapot és az évet.

Idő - a napi időt a készülék első csatlakoztatásakor kell beállítani, vagy olyankor, ha az hosszabb ideig (1 hétnél tovább) nem volt csatlakoztatva az elektromos hálózatra. Állítsa be az ÓRÁ-t - idő. Az Idő mezőben választhat az óra digitális vagy analóg kijelzése közül is.

Hang - a hangjelzés erőssége olyankor módosítható, ha nincs időzítés funkció beállítva (csak a napi idő látható a kijelzőn).

Hangerő - három különböző hangerő közül lehet választani.

Gombhangok - ki- vagy bekapcsolhatók.

Hangjelzés be- és kikapcsoláskor - ki- vagy bekapcsolható.

Kijelző

Ebben a menüben beállíthatók:

Megvilágítás - három különböző szint közül lehet választani.

Éjszakai üzemmód - beállítható az az időkeret, amelyben elsötétítve látszik a kijelző.

A készülék stand-by üzemmódba kapcsolása - a kijelző 1 óra elteltével automatikusan kikapcsol.

Ételkészítési beállítások

Saját mikrohullámú beállítások
Alapértelmezett programintenzitás

Rendszer

Készülék információk

Gyári beállítások

Sütő világítás működés közben - a világítás kikapcsol, ha sütés közben kinyitja a sütő ajtaját.

Sütő világítás - a sütő világítása automatikusan bekapcsol a sütőajtó vagy a sütő bekapcsolásakor. Ha a sütés folyamata befejeződött, a világítás még körülbelül 1 percre bekapcsolva marad. A világítás a kapcsolódó gomb megnyomásával kapcsolható be vagy ki.



GYEREKZÁR

A GYEREKZÁR gomb érintésével kapcsolható be. A kijelzőn ilyenkor a "Gyerekzár bekapcsolva" üzenet lesz látható. A gyerekzár kikapcsolásához érintse meg ismét a gombot.



Ha a gyerekzár olyankor kerül bekapcsolásra, amikor nincs időzítés beállítva (a kijelzőn csak az óra látható), a sütő nem fog működni. Ha a gyerekzár bekapcsolásakor valamilyen időzítés aktív, a sütő tovább működik, de nem lesz lehetséges a beállítások módosítása. Ha a gyerekzár be van kapcsolva, a sütési üzemmódok vagy a további funkciók nem változtathatók. Ilyenkor az egyetlen lehetséges módosítás a sütési folyamat befejezése. A gyerekzár akkor is aktív marad, ha a sütő kikapcsol. Egy új üzemmód kiválasztásához először ki kell kapcsolni a gyerekzárát.



A PERCEMLÉKEZTETŐ (STOPPER) BEÁLLÍTÁSA

A percelmékeztető (stopper) a sütő működésétől függetlenül is beállítható. A gomb megnyomásával kapcsolható be. A maximális beállítás 10 óra. Ha a beállított idő eltelt, hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb megnyomásával kikapcsolható vagy egy perc elteltével automatikusan kikapcsol.



Áramkimaradást követően, vagy a készülék kikapcsolása után valamennyi további beállítás elmentve marad.

A RENDSZEREK (FŐZÉSI MÓDOK) LEÍRÁSA ÉS FŐZÉSI TÁBLÁZATOK

Ha az elkészíteni kívánt ételt nem találja a főzési táblázatban, keressen egy hozzá hasonló ételt. A kijelzett információ egy szinten való főzésre vonatkozik.

Egy javasolt hőfok-tartomány van megjelölve. Kezdje az alacsonyabb hőfok-beállítással és növelje, ha úgy látja, hogy az étel nem pirul eléggé.

A főzési időtartama hozzávetőleges becslést jelent, és bizonyos feltételek függvényében változhat.

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

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

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

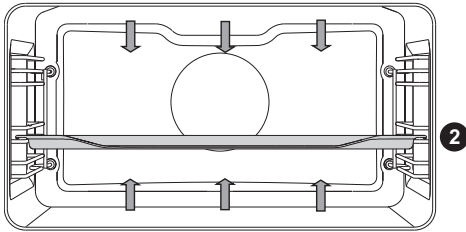
A sütés vége előtt körülbelül 10 perccel kapcsolja ki a készüléket, így energiát takaríthat meg a hő kihasználásával (ez nem vonatkozik a mikrohullámmal működő üzemmódokra).

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



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

FELSŐ + ALSÓ ÉGŐ



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

Hús sütése

Használjon zománcozott, edzett üvegből, agyagból vagy öntöttvasból készült edényeket vagy tepsiket.

A rozsdamentes acél tepsik nem megfelelőek, mert erősen visszaverik a hőt.

A sütés során biztosítson elegendő nedvességet, hogy a hús ne égjen le. Fordítsa meg a húst sütés közben. Ha lefedi a sültet, az szaftosabb marad.

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 szintet használjon, és sötét színű tepsiben süssön. Világos színű tepsi használata esetén a tészta kevésbé sül át, mert az ilyen edények visszaverik a hőt.

A tepsiket mindig a rácsra tegye. Ha a sütőhöz tartozó tepsit használja, vegye ki a rácsot. A sütő előmelegítése esetén a sütési idő rövidebb lesz.

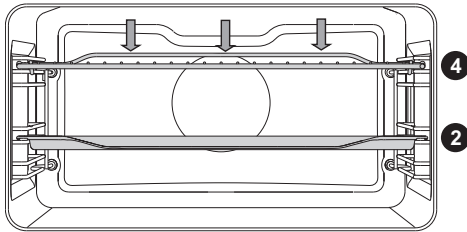
Ételtípus	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
TÉSZTA			
Fehér kenyér, 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Hajdina kenyér, 1 kg *	2	180-190	50-60
Teljes kiőrlésű kenyér, 1 kg *	2	180-190	50-60
Rozskenyér, 1 kg *	2	180-190	50-60
Tönköly kenyér, 1 kg *	2	180-190	50-60
Édes felfújt	2	170-190	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

Kérdés	Megoldás
Megsült a sütemény?	<ul style="list-style-type: none"> • 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?	<ul style="list-style-type: none"> • Ellenőrizze a receptet. • Következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot. • Ügyeljen a keverés időtartamára, amikor kis mixert, habverőt használ.
A tészta alja túl világos?	<ul style="list-style-type: none"> • 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?	<ul style="list-style-type: none"> • Állítsa a sütőt magasabb hőfokra és süsse hosszabb ideig a tésztát.



A mély tepsit ne tegye az első szintre.

KIS GRILL, NAGY GRILL



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

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

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

„Melegítse elő az infravörös (grill) égőt 5 percig. Felügyelje állandóan a sütés folyamatát.

A hús a magas hőmérséklet miatt gyorsan odaéghet!

A grill égővel való sütés ideális kolbászok, hús- és halszeletek (steakok, szeletek, lazac szeletek, stb) zsírszegény módon történő ropogósra sütésére vagy kenyér pirítására.”

Ha közvetlenül a rácson grillez, kenje be olajjal, hogy a hús ne ragadjon rá és helyezze a 4. szintre. Alatta, az 1. vagy a 2. szinten helyezze el a csepp-tálcát.

Ha tepsiben grillez, biztosítson elegendő nedvességet, hogy a hús ne égjen oda. Fordítsa meg a húst grillezés közben.

Minden egyes grillezést követően tisztítsa meg a sütőt és tartozékait.

Grillezési táblázat - kis grill

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Bífsztek, angolok	180 g/darab	3	240	20-25
Sertésstarja szeletek	150 g/darab	3	240	25-30
Szeletek / darabok	280 g/darab	3	240	30-35
Grillkolbász	70 g/darab	3	240	20-25
PIRÍTÓS KENYÉR				
Pirítós kenyér	/	3	240	5-10
Melegszendvics	/	3	240	5-10

Grillezési táblázat - nagy grill

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Bifsztek, angolos	180 g/darab	3	240	10-15
Bifsztek, jól átsült	180 g/darab	3	240	15-20
Sertésstarja szeletek	150 g/darab	3	240	15-20
Szeletek / darabok	280 g/darab	3	240	20-25
Borjú szelet	140 g/darab	3	240	15-20
Grillkolbász	70 g/darab	3	240	10-20
Húskenyér	150 g/darab	3	240	15-20
HAL				
Lazac steak / szelet	200 g/darab	3	240	15-20
PIRÍTÓS KENYÉR				
6 szelet kenyér	/	3	240	1-4
Melegszendvics	/	3	240	2-5

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

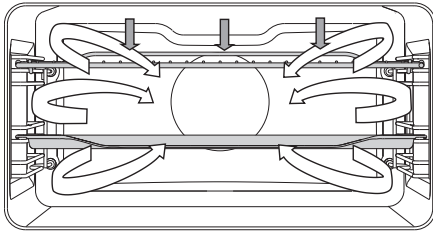
Ha pisztrángot süt, törölje a halat szárazra egy papírtörülő segítségével. Szórjon a belsejébe fűszereket, majd kenjen rá kívülről olajat és helyezze a rácsra. Ne fordítsa meg grillezés közben.



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

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

NAGY GRILL + LÉGKEVERÉS

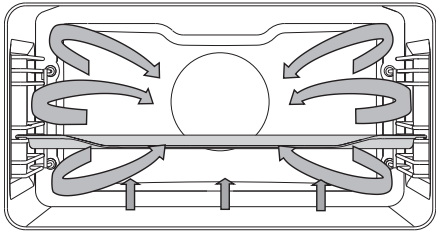


Ennél a működési módnál a grill égő és a ventilátor működik egyidőben. Ideális hús, hal és zöldség grillezésére.

(Lásd a GRILL üzemmódnál leírt funkciókat és tippeket.)

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	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 + ALSÓ ÉGŐ

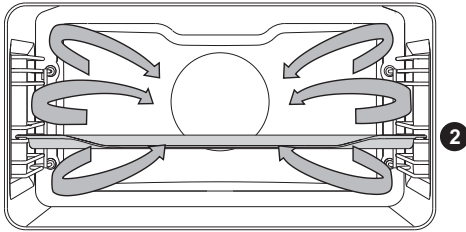


Az alsó égő, a kerek égő és a forró levegő ventilátor működik. Ideális pizza, almás pite és gyümölcstorta készítésére.

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

Ételtípus	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	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

FORRÓ LEVEGŐ



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.

Hús sütése:

Használjon zománcozott, edzett üvegből, agyagból vagy öntöttvasból készült edényeket vagy tepsiket.

A rozsdamentes acélból készült tepsik nem jók, mert erősen visszaverik a hőt.

A sütés során biztosítson elegendő nedvességet, hogy a hús ne égjen le. Fordítsa meg a húst sütés közben. Ha lefedi a sültet, az szaftosabb marad.

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

A sütő előmelegítése javasolt.

Az alacsony tepsiben készülő aprósüteményeket egyszerre több szinten is sütheti (2. és 3.).

Ne feledje, hogy a különböző tepsik esetében a sütési idő eltérő lehet.

Lehetséges, hogy a felső tepsit előbb ki kell venni, mint az alsót.

A sütődényeket mindig a rácson helyezze el; ha a sütőhöz tartozó tepsit használja, vegye ki a rácsot.

Az aprósütemények mindig ugyanolyan vastagak legyenek - az egyenletes sütési eredmény érdekében.

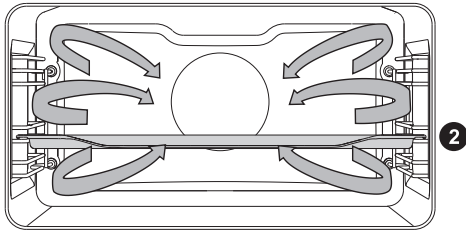
Ételtípus	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
SÜTEMÉNY			
Sütemény kevert tésztából	1	160-170	30-40
Morzsa sütemény	2	170-180	25-35
Mazsolás sütemény	1	160-170	30-40
Piskótatekercs *	2	170-180	15-25
Gyümölcstorta, omlós tészta	1	170-180	50-70
Fonott kalács, kelt tészta	2	170-180	35-50
Almás rétes	2	180-190	50-60
Pizza *	2	210-220	15-20
Keksz, omlós tészta *	2	160-170	15-25
Keksz, nyomózsákból *	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 FORRÓ LEVEGŐ

eco



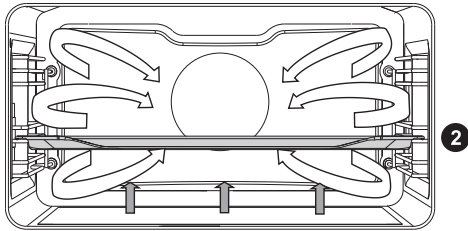
A kerek égő és a ventilátor működik. A sütőtér hátsó falán elhelyezett ventilátor biztosítja a forró levegő folyamatos keringését a hús, zöldség vagy tészta körül.

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.

ALSÓ ÉGŐ + LÉGKEVERÉS



Ez az üzemmód alacsonyabb kelt tészták sütésére, valamint gyümölcs és zöldség befőzésére ideális. Használja alulról a második szintet és viszonylag lapos tepsit, hogy a forró levegő szabadon keringhessen az étel felső része körül.

BEFŐZÉS

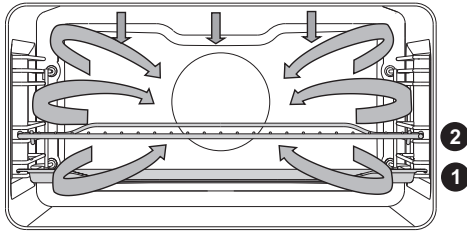
Készítse elő a befőzni kívánt élelmiszereket és az üvegeket a szokásos módon. Használjon gumi tömítőgyűrűvel és üveg fedéllel ellátott befőttes üvegeket. Ne használjon csavaros vagy fém fedelű befőttes üvegeket, sem fém edényeket. Ügyeljen rá, hogy az üvegek azonos méretűek legyenek, ugyanynyi legyen a tartalmuk és szorosan le legyenek zárva.

Töltsön 1 liter forró vizet a mély tepsibe (kb. 70°C) és helyezzen a tepsibe 6 db 1 literes befőttes üveges. Tegye a tepsit a sütőbe, a második szintre.

A befőzés során figyelje a befőttes üvegeket és csak addig főzze a gyümölcsöket és a zöldségeket, amíg a folyadék forrni nem kezd – az első buborékok megjelenéséig az első befőttes üvegben.

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

SÜTÉS



Az Auto Sütés üzemmód esetében a felső égő működik, kombinálva a grill égővel és a kerek égővel. Ez az üzemmód ideális minden típusú hús sütésére.

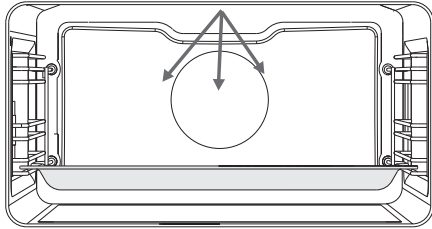
Ha közvetlenül a rácson süssi a húst, kenje be olajjal, hogy a hús ne ragadjon rá és helyezze a 3. szintre. Alatta, 2. szinten helyezze el a csepp-tálcát. Ha a húst tepsiben süssi, helyezze azt a 2. szintre.

Állítsa be az üzemmódot, és a hőmérsékletet, valamint az étel végső hőmérsékletét.

Ételtípus	Tömeg (g)	Sín (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)	Maghőmérséklet (°C)
Marhabélszín	1000	2	170-190	60-80	55-75*
Csirke, egész	1500	2	180-200	65-85	85-90
Pulyka	4000	2	170-190	150-180	85-90
Sertéssült	1500	2	170-190	100-120	70-85
Fasírt	1000	2	170-190	50-65	80-85
Borjú	1000	2	170-190	70-90	75-85
Bárány	1000	2	180-200	50-70	75-85
Vad	1000	2	180-200	60-90	75-85
Egész hal	1000	2	170-190	40-50	75-85
Csirkecomb	1000	2	190-210	45-55	85-90

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

MIKROHULLÁM



A mikrohullám főzéshez és kiolvasztáshoz használható.

Teljesítmény-fokozatok: 90, 180, 360, 600, 750, 100 W.

1 Helyezze az üveg sütőtálat az 1. szintre.

Kiolvasztás

Ételtípus	Tömeg (g)	Teljesítmény (W)	Kiolvasztás időtartama (perc)
HÚS			
Darált hús **	500	90	35-45
Hús darabolva **	500	90	20-30
Szeletek **	500	90	20-30
Hús egy darabban **	1000	90	70-80
Szárnyas, adagok **	500	90	25-35
Egész hal **	200	90	15-20
SÜTEMÉNY			
Kenyér **	1000	90	20-25
Zsemle **	500	90	10-15
Diós kalács **	500	90	15-25
Gyümölcsös kalács **	500	90	15-25
GYÜMÖLCS ÉS ZÖLDSÉG			
Gyümölcs	500	90	15-25
Zöldség	500	90	20-30

** A folyamat felénél fordítsa meg.

Válassza szét az egyes darabokat. A folyamat végeztével hagyja az ételt szobahőmérsékleten még 10-20 percig a hő egyenletes eloszlása érdekében.

Melegítés

Ételtípus	Tömeg (g)	Teljesítmény (W)	Kiolvasztás időtartama (perc)
Ételtípus			
Szeletek	300 g	600	3-5
Egész hal	200 g	600	3-5
Vegyes zöldség *	500 g	600	3-5
Köreték *	500 g	600	3-5
Szószer *	500 g	600	2-4
Levesek/egytálételek *	5 dl	750	2-4
Pizza	500 g	600	2-4
Csirketallérok	500 g	600	2-4
Melegszendvics	/	600	2-4
Pattogatott kukorica	90 g	1000	2-4
Csokoládé olvasztása	100 g	600	2-4
Vaj olvasztása	250 g	180	2-4
Cumisüveg	2 dl	360	3-4
Bébiétel	4 dl	180	2-3
ITAL			
Víz	2 dl	1000	1-2
Kávé	2 dl	1000	1-2
Forralt bor	2 dl	1000	1-2
Tej	2 dl	1000	1-2

* Keverje meg az ételt többször melegítés közben.

Főzés

Hús és zöldségek főzésekor javasolt fedeles üvegtál használata.

Helyezze az üvegtálat az 1. szinten elhelyezett üveg tepsire.

Ételtípus	Tömeg (g)	Teljesítmény (W)	Főzés időtartama (perc)
HÚS			
Csirkecomb **	1000	600	20-30
Csirkeszárnyak **	1000	600	15-25
Csirke szószban *	500	1000	15-25
Csirke - egész **	1500	600	45-60
Sertéssült **	1000	600	45-60
Sertésszelet **	500	750	25-35
Hússzeletek **	500	1000	10-20
Fasírt	700	600	25-35
Húsgolyók *	1000	1000	10-20
Hal **	200	600	15-20
ÉDESSÉGEK			
Csokoládéfűjt	6	360	12-17
Sajtfűjt	üveg tepsi	750	15-20
Gyümölcspüré	üveg tepsi	750	12-17
Tojásos krémek	üveg tepsi	360	23-28

Ételtípus	Tömeg (g)	Hozzáadott víz	Teljesítmény (W)	Főzés időtartama (perc)
ZÖLDSÉG				
Burgonya	500	1 kanál víz/100 g	1000	13-18
Padlizsán	500	1 kanál víz/100 g	600	13-18
Cukkini	500	1 kanál víz/100 g	360	10-15
Sárgarépa	500	1 kanál víz/100 g	1000	10-15
Hagyma	200	1 kanál víz/100 g	1000	5-10
Zöldbab	500	1 kanál víz/100 g	750	10-15
Brokkoli	1000	1 kanál víz/100 g	750	10-15
Paprika	500	1 kanál víz/100 g	1000	8-13
Karfiol	1000	1 kanál víz/100 g	750	18-23
Póréhagyma	200	1 kanál víz/100 g	1000	10-15
Kelbimbó	500	1 kanál víz/100 g	1000	10-15

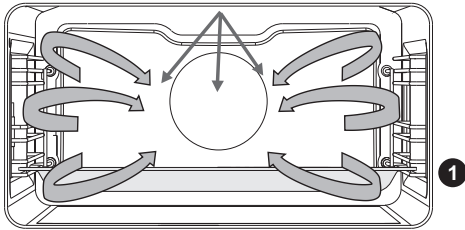
Ételtípus	Tömeg (g)	Hozzáadott víz	Teljesítmény (W)	Főzés időtartama (perc)
Csiperkegomba	500	1 kanál víz/100 g	1000	10-15
Spárga	500	1 kanál víz/100 g	750	5-10
Borsó	500	1 kanál víz/100 g	750	25-30
Káposzta	500	1 kanál víz/100 g	750	15-20
KÖRETEK				
Rizs	200	víz 1:2 arányban	750	15-20
Tészta	200	víz 1:2 arányban	750	10-15
Teljes kiőrlésű tészta	200	víz 1:2 arányban	1000	10-15
Zabkása	500	víz 1:2 arányban	1000	5-10
Barnarizs	200	víz 1:2 arányban	750	25-30
Rizottó	500	víz 1:2 arányban	750	20-25
Kuszkusz	250	víz 1:2 arányban	1000	3-8
Polenta	250	víz 1:3 arányban	1000	5-10
Köles	250	víz 1:3 arányban	1000	10-15

Ételtípus	Tömeg (g)	Teljesítmény (W)	Főzés időtartama (perc)
FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK			
Fasírt	700	600	35-45
Csirke - egész **	1500	600	55-65
Sertéssült **	1000	600	50-60
Csirketallérok **	500	750	10-15
Vegyes zöldség *	500	750	10-20
Hal **	200	600	10-15

* Keverje meg az ételt többször melegítés közben.

** A folyamat felénél fordítsa meg.

FORRÓ LEVEGŐ ÉS MIKROHULLÁM



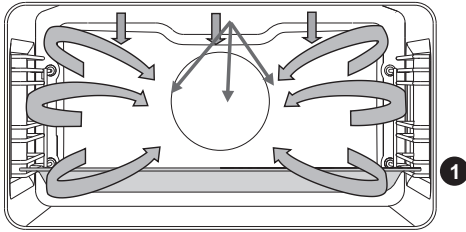
Ennél az üzemmódnál az étel mikrohullám és grill kombinációjával készül el.

Teljesítmény-fokozatok: 90, 180, 360, 600 W

Az üveg sütőtálat az 1. szintre helyezze.

Ételtípus	Tömeg (g)	Teljesítmény (W)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Szárnyas	1000	360	200-220	35-45
Szárnyas	Fél	360	190-200	25-35
Csirkecomb	1000	600	190-200	20-30
Kacsa	1500	360	190-200	45-60
Szárnyas szárny	500	600	190-200	15-20

GRILL LÉGKEVERÉSSSEL + MIKROHULLÁM



T+Ez az üzemmód az ételkészítés időtartamának lerövidítése érdekében a mikrohullámokat légkeveréses grillezéssel kombinálja.

Teljesítmény-fokozatok: 90, 180, 360, 600 W
A tepsit az 1. szintre helyezze.

Ételtípus	Tömeg (g)	Teljesítmény (W)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
HÚS				
Borjúsült	1500	360	180-190	70-90
Bárány borda	1500	360	180-190	50-60
Fasírt	1000	360	180-190	40-50
Szárnyas - mell	500	360	180-200	25-35
Kacsamell	1000	360	200-210	25-35
Sertéssült	1500	600	180-190	60-80
Marhasült	1500	600	180-190	60-80
Csirke, egész	1500	360	200-210	45-60
Csirke, fél	1500	360	200-210	35-45
Csirkecomb	1000	360	200-210	35-45
SÜTEMÉNY				
Rétes - édes	/	600	180-200	15-20
ZÖLDSÉG				
Cannelloni	/	600	180-200	15-20
Ukrán töltött káposzta	/	750	180-200	25-35
Gratinírozott burgonya	800	600	180-200	25-35



A mikrohullámot alkalmazó üzemmódoknál ne használjon fém edényeket vagy eszközöket.

Ne melegítse elő a süttőt.

Különbéle húsok szokásos átsültségi foka és javasolt végső maghőmérsékletek

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



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

KARBANTARTÁS & TISZTÍTÁS



A készülék tisztításának megkezdése előtt áramtalanítsa azt és hagyja kihűlni.

A készülék tisztítását és karbantartását nem végezhetik gyerekek megfelelő felügyelet nélkül!

Alumínium felületek

Az alumínium felületeket az ilyen anyagokhoz készült, nem súroló hatású tisztítószerrel tisztítsa.

Tegyen a tisztítószerből egy nedves ruhára, tisztítsa meg a felületet és öblítse le vízzel.

Ne használja a tisztítószerrel közvetlenül a felületen.

Ne használjon súroló hatású tisztítószerrel vagy szivacsokat.

Megjegyzés: A felület nem érintkezhet sütőtisztító spraykkel, mert azok látható és tartós károsodást okozhatnak rajta.

Rozsdamentes acél előlapok

(modelltől függően)

A felületet kímélő tisztítószer (szappanhab) és puha, nem súroló hatású szivacs segítségével tisztíthatja meg.

A felület sérüléseinek elkerülése érdekében ne használjon súroló hatású, vagy oldószer-alapú tisztítószerrel.

Lakkozott és műanyag felületek

(modelltől függően)

Soha ne használjon súroló hatású tisztítószerrel és szivacsokat, alkohol-alapú tisztítószerrel vagy tiszta alkohollal a gombok, az ajtó fogantyúk, a feliratok és az adattábla tisztítására.

A foltokat próbálja meg azonnal eltávolítani egy puha ruha és folyékony tisztítószer segítségével. Használhat speciális, kifejezetten ilyen felületekhez való tisztítószerrel is; ilyen esetekben kövesse a gyártó utasításait.



Az alumínium felületek soha nem szabad, hogy sütőtisztító spraykkel érintkezzenek, mert ezek látható és állandó sérülést okozhatnak.

A készülék ajtaja

Az ajtó a készülékhez van rögzítve és nem vehető le, nem szerelhető szét – tehát ne próbálkozzon ilyen műveletekkel.

HAGYOMÁNYOS SÜTŐTISZTÍTÁS

A makacs szennyeződések eltávolítására használhatja a standard tisztítási folyamatot (tisztítószerek vagy sütőtisztító spray). A tisztítást követően öblítse le alaposan a tisztítószerek maradványait.

Tisztítsa meg minden egyes használat után a sütőt és tartozékait, így a szennyeződések nem égnek rá a felületre. A zsiradék eltávolításának legegyszerűbb módja, ha meleg szappanhabot használ, miközben a sütő még mindig meleg.

A makacs szennyeződések és a korom eltávolítására használjon hagyományos sütőtisztítókat. Öblítse le alaposan tiszta vízzel a tisztítószerek maradványait. Soha ne használjon erős, súroló hatású tisztítószereket, szivacsokat, folt- és rozsdeltávolító szereket.

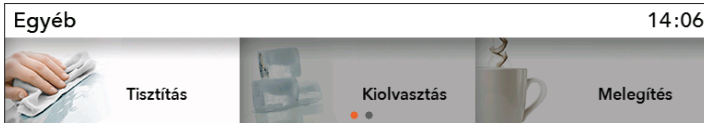
A tartozékokat (sütőtepsik, rácsok, stb.) forró víz és tisztítószert segítségével tisztítsa.

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

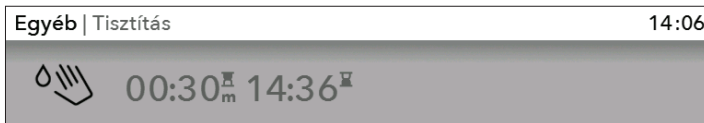
AQUA CLEAN TISZTÍTÓ PROGRAM

A tisztítási program futtatása előtt távolítsa el a nagyobb szennyeződések és lerakódásokat a sütőtérből.


Töltsön 0,6 l meleg vizet egy mély tepsibe és helyezze el a 2. sínen. Válassza ki a sütőtisztítás programot.




A főmenüben válassza ki az Egyéb és a **Tisztítás** opciókat. Hagyja jóvá a választást a GOMB megnyomásával.



Nyomja meg a START gombot.

 Ha a program befejeződött, várja meg, amíg a sütő eléggé lehül ahhoz, hogy biztonságosan ki tudja törölni a belsejét.

A 30 perces program végeztével a sütő zománcozott falain a szennyeződések feloldódnak, ami lehetővé teszi a könnyebb tisztításukat. Törölje le a foltokat egy nedves ruhával.

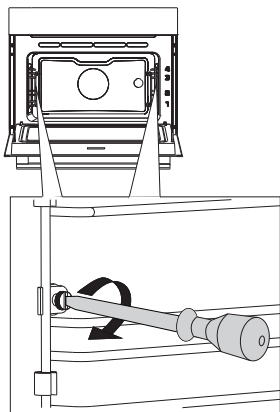
 Ha a tisztítási folyamat nem bizonyul sikeresnek (különösen makacs szennyeződések esetén), ismétlje meg.



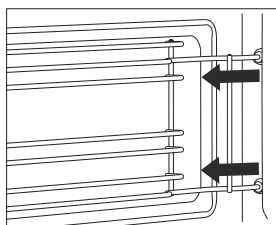
A tisztítási programot akkor használja, ha a sütő már teljesen kihűlt.

A SÍNEK KIVÉTELE ÉS TISZTÍTÁSA

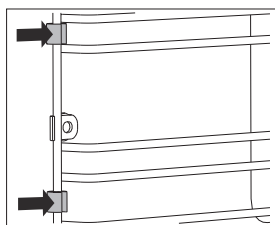
A sínek tisztítására csak hagyományos tisztítószerket használjon.



1 Lazítsa ki a csavart egy csavarhúzó segítségével.



2 Húzza ki a síneket a sütő falában lévő lyukakból.



Ügyeljen rá, hogy ne veszítse el a sínekre szerelt távtartókat. Tisztítás után helyezze vissza távtartókat, ellenkező esetben szikrák képződhetnek.



A tisztítást követően csavarhúzó segítségével rögzítse ismét a csavarokat.

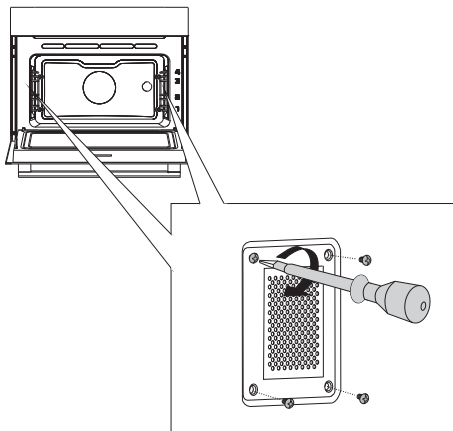
A sínek visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy ugyanarra az oldalra szerelje őket vissza, ahol korábban voltak.

AZ IZZÓ CSERÉJE

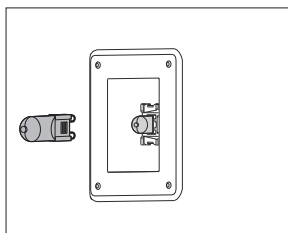
Az izzó fogyóeszköz, így arra nem vonatkozik a garancia. Izzócsere előtt távolítsa el a tepsiket, a rácsot és a síneket.

Használjon Phillips (csillag) csavarhúzózt.


(Halogén izzó: G9, 230 V, 25 W)

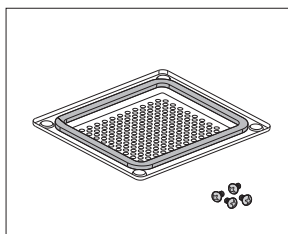



- 1** Lazítsa ki a fedelet tartó csavarokat. Távolítsa el a fedelet és az üveget.



- 2** Vegye ki a halogén izzót és cserélje ki egy újra.

 Az égési sérülések elkerülése érdekében használjon védőkesztyűt.



 A fedélen van egy tömítés, amit nem szabad eltávolítani. Ügyeljen rá, hogy a tömítés ne váljon el a fedéltől. A tömítésnek pontosan kell illeszkednie a sütő falára.



Szorosan rögzítse a fedél csavarjait, csavarhúzó segítségével, ellenkező esetben szikrák képződhetnek.

HIBAEELHÁRÍTÁSI TÁBLÁZAT

Probléma/hiba	Megoldás
A szenzorok nem reagálnak; a kijelző lefagyott.	Áramtalanítsa a készüléket néhány percre (vegye ki a biztosítékot vagy kapcsolja ki a főkapcsolót), majd csatlakoztassa újra a készüléket és kapcsolja be.
A lakás fő biztosítóka gyakran kimegy.	Hívjon szerelőt.
A sütő világítása nem működik.	Az izzócsere folyamatának leírása a Tisztítás és karbantartás résznél található.
A tészta nem sült meg.	Megfelelő hőfokot és üzemmódot választott? A sütő ajtaja be van zárva?
Hibaüzenet látható a kijelzőn: ERRXX ... * az XX a számot / hibakódot jelenti.	Hiba merült fel az elektronikus modul működésében. Áramtalanítsa a készüléket néhány percre. Ezután csatlakoztassa újra és állítsa be a napi időt. Ha a hibaüzenet továbbra is látható, hívjon szerelőt.
A sütőben szikrák képződnek.	Ellenőrizze, hogy az izzók fedelei megfelelően vannak rögzítve, illetve hogy a sínek távtartói fel vannak-e szerelve. Ügyeljen rá, hogy a sínek megfelelően legyenek elhelyezve a készülékben.

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



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

HULLADÉK-KEZELÉS



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

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

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

Fenntartjuk a módosítások és hibák jogát a használati utasításban.

COMBI MW_DM_45



hu (10-18)