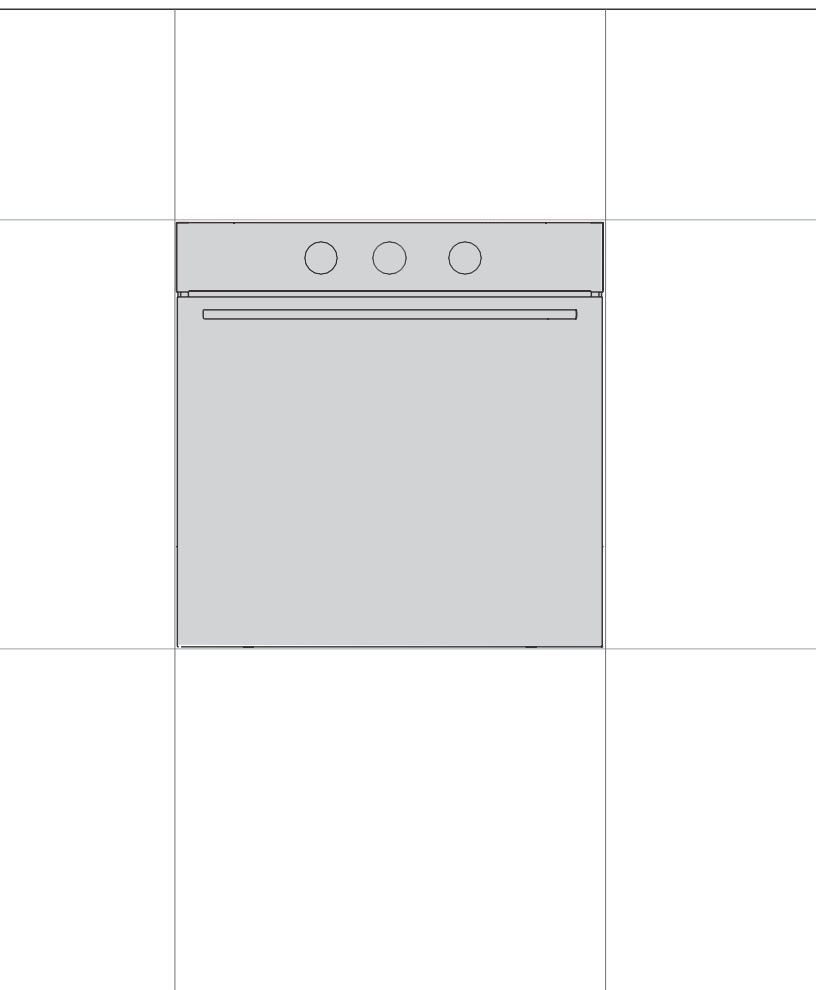


HASZNÁLATI UTASÍTÁS

BEÉPÍTETT TŰZHELY



Köszönjük a bizalmát és a berendezésünk megvásárlását.

Ez a részletes utasításokat tartalmazó kézikönyv a termék használatának megkönnyítése érdekében készült. Az utasítások célja, hogy Ön a lehető leggyorsabban megtudjon mindent az új készülékkel kapcsolatban.

Győződjön meg róla, hogy sérülésmentes készüléket kapott. Ha szállítás okozta sérülést talál, forduljon ahhoz a kereskedőhöz, akitől a készüléket vásárolta, vagy ahhoz a helyi raktárhoz, ahonnan a készüléket szállították. A telefonos elérhetőségeket a számlán vagy a szállítólevélen találja.

A telepítési és bekötési utasításokat külön lapon találja.

A kézikönyvben a következő szimbólumok a következő jelentéssel szerepelnek:



INFORMÁCIÓ!

Információk, tanácsok, tippek vagy ajánlások



FIGYELEM!

Vigyázat - általános veszély



Fontos, hogy először alaposan megismerkedjen ezzel az útmutatóval.

Tartalomjegyzék

Biztonsági intézkedések	4
Egyéb fontos biztonsági tudnivalók	5
A készülék leírása	7
Információs címke - készülékadatok	7
Vezérlőpult	8
Süllyesztett gombok	8
Készüléktartozékok	9
Fények a vezérléshez	9
Vezérsínek	9
Sütőajtó kapcsoló	10
Hűtőventilátor	10
Sütőberendezések és tartozékok	10
A készülék első használatba vétele előtt	12
Beállítási lehetőség	12
RENDSZER KIVÁLASZTÁSA	12
SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA	14
IDŐFÜGGVÉNYEK	14
A sütés kezdete.....	15
A működés befejezése és a sütő kikapcsolása.	15
Általános tanácsok a sütéshez	16
Sütőasztal	17
Karbantartás és takarítás	21
A sütő tisztítása az Aqua clean segítségével.....	22
A drót és a rögzített kihúzható sínek eltávolítása.	23
Ajtó és ajtóüveg eltávolítása és elhelyezése	24
Izzócsere	25
Hibaelhárítási táblázat.....	26
Különleges figyelmeztetések és hibajelzések	26
Eltávolítás	27
Élelmiszer-teszt	28

Biztonsági intézkedések



FONTOS BIZTONSÁGI ÚTMUTATÁSOK- Olvassa el alaposan az utasításokat, és őrizze meg azokat a későbbi használatra.

A készüléket egy olyan fix csatlakozáshoz kell csatlakoztatni, amelyhez a leválasztás lehetősége biztosított. A rögzített csatlakozásnak meg kell felelnie az áramellátásra vonatkozó előírásoknak.

A leválasztó eszközt a vezetékes kábelezésbe kell beépíteni, és a vezetékezési szabályoknak megfelelően kell kialakítani.

A készüléket nem szabad díszajtók mögé szerelni a túlmelegedés elkerülése érdekében.

Ha a tápkábel megsérül, a veszély elkerülése érdekében a gyártónak, szervizének vagy hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie (csak tápkábellel felszerelt berendezések esetében).

A készülék használat közben jelentősen felmelegszik. Vigyázzon, hogy ne érintse meg a sütő belsejében lévő fűtőelemeket.

A 8 év feletti gyermekek, valamint a csökkent fizikai, érzékszervi és szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat és tudás hiányában lévő személyek megfelelő felügyelet mellett használhatják ezt a készüléket, vagy ha megfelelő utasításokat kaptak a készülék biztonságos használatára vonatkozóan, és tájékoztatták őket a helytelen használatból eredő veszélyekről. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel, nem tisztíthatják és nem végezhetnek rajta karbantartási munkálatokat megfelelő felügyelet nélkül.

FIGYELMEZTETÉS: A hozzáférhető alkatrészek használat közben felforrósodhatnak. Kisgyermeket távol kell tartani.

FIGYELMEZTETÉS: A készülék és egyes hozzáférhető részei használat közben jelentősen felforrósodhatnak. Vigyázzon, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket. Nyolc év alatti gyermekekre mindig felügyelni kell.

A készülék működése nem vezérelhető külső időzítővel vagy külön távirányítóval.

Ne használjon súrolószereket vagy éles fémhuzalokat a sütőajtó üvegének vagy a főzőlapot borító üvegnek a tisztításához, mivel ezek károsíthatják a felületet, és az üveg megrepedhet.

Az áramütés veszélye miatt ne tisztítsa gőzzel vagy nagynyomású tisztítószerekkel.

FIGYELMEZTETÉS: Az áramütés veszélyének elkerülése érdekében az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék le van választva a hálózatról.

Soha ne öntsön vizet a sütő aljára. A hőmérsékletkülönbségek károsíthatják a festést.

Egyéb fontos biztonsági tudnivalók

A készüléket otthoni használatra szánják. Ne használja a készüléket más célra, például helyiségek fűtésére, háziállatok vagy más állatok, papír, textíliák, gyógynövények stb. szárítására, mivel ez sérülés- vagy tűzvesztést okozhat.

A készüléket egy olyan fix csatlakozáshoz kell csatlakoztatni, amelyhez a leválasztás lehetősége biztosított. A rögzített csatlakozásnak meg kell felelnie az áramellátásra vonatkozó előírásoknak.

Ne emelje fel a készüléket az ajtó fogantyújának húzásával.

A túl nagy terhelés esetén az ajtópántok megsérülhetnek. Ne álljon vagy üljön a nyitott sütőajtóra, illetve ne támaszkodjon neki. Ne helyezzen nehéz tárgyakat a sütő ajtajára.

Ha a készülék közelében lévő más készülékek tápkábelei belegabalyodnak a sütőajtóba, megsérülhetnek, és rövidzárlatot okozhatnak. Ezért ügyeljen arra, hogy más készülékek tápkábelei biztonságos távolságban legyenek elvezetve.

A sütő ajtaja működés közben jelentősen felmelegszik. A további védelem érdekében egy harmadik üveg van felszerelve, amely csökkenti a külső felületi hőmérsékletet (csak egyes modelleknél).

Ügyeljen arra, hogy a légnyílások soha ne legyenek letakarva vagy bármilyen módon elzárva.

Ne bélélje ki a sütőt fóliával, és ne helyezzen sütőlemezeket vagy más edényeket a készülék aljára. Az említett lépés csökkenti a sütő légkeringését, akadályozza és lassítja a sütést, és tönkreteszi a festést.

Javasoljuk, hogy sütés közben ne nyissa ki a sütő ajtaját, mivel ez növeli az áramfogyasztást és fokozza a páralecsapódás kialakulását.

Sütés után és közben óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját, mert fennáll a leforrázás veszélye.

A vízkőlerakódás megelőzése érdekében sütés után vagy a használat végén hagyja nyitva a sütő ajtaját, hogy a sütő belseje szobahőmérsékletűre hűljön.

Ne tisztítsa a sütőt, amíg az teljesen ki nem hűlt.

Az egyes készülékek vagy alkatrészek színárnyalatainak enyhe eltéréseit ugyanazon a tervezési tartományon belül különböző tényezők okozhatják, például a készülék különböző szögből történő szemlélése, a különböző háttérzínnek, a környező anyagok és a helyiség megvilágítása.

Soha ne öntsön vizet a sütő aljára. A hőmérsékletkülönbségek károsíthatják a festést. Ha a készülék sérült, ne használja. Forduljon hivatalos szervizközponthoz.



FIGYELEM!

A készülék csatlakoztatása előtt figyelmesen olvassa el az utasításokat. Bármilyen javítás vagy a nem megfelelő kábelezés vagy a berendezés nem megfelelő használata miatt felmerülő garanciális igényeket a garancia nem fedezi.

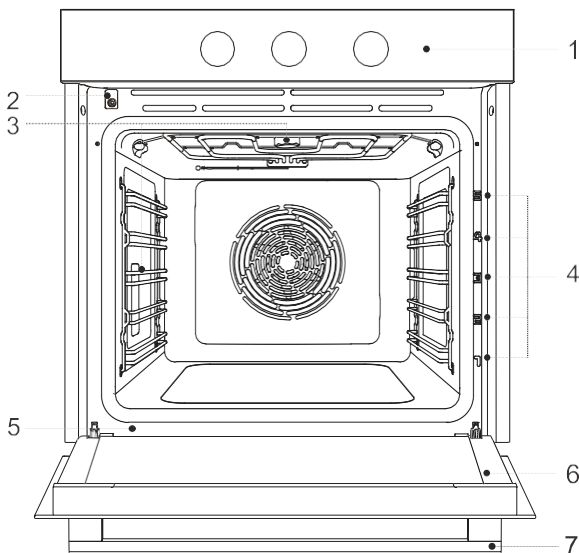
A készülék leírása



INFORMÁCIÓ!

A készülék funkciói és felszereltsége modelttől függően változik.

A készülék alapvetően drótsínnel, egy sekély lemezzel és egy drótráccsal van felszerelve.



1 vezérlőegység

2 ajtókapcsoló

3 világítás

4 vezetősínek - sütési szintek

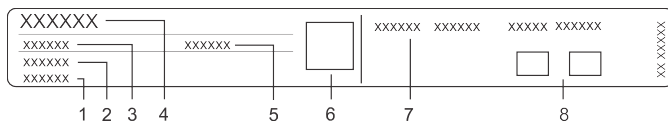
5 információs címke

6 sütőajtó

7 fogantyú

Információs címke - készülékadatok

A készülékre vonatkozó alapvető információkat tartalmazó információs címke a sütő szélén található.



1 sorozatszám

2 modell

3 típus

4 védjegy

5 Kód:

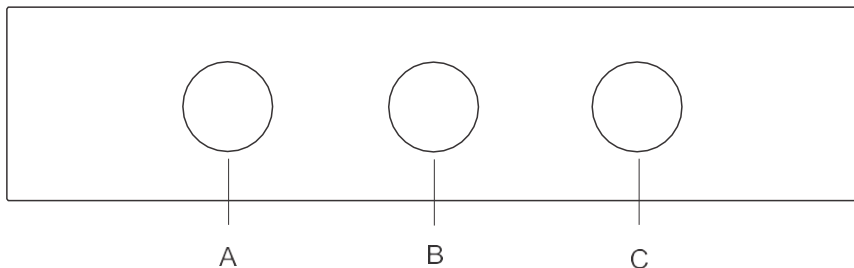
6 QR-kód (modelltől függően)

7 műszaki adatok

8 a megfelelőség jelölése

Vezérlőpanel

(A modelttől függően)



- A. üzemmód kiválasztó gomb
- B. leállítási időzítő (modelltől függően)
- C. gomb a hőmérséklet beállításához

Süllyesztett gombok

(A modelttől függően)

Nyomja meg enyhén a kapcsolót, amíg fel nem pattan, majd fordítsa el.



FIGYELEM!

Minden használat után fordítsa vissza a kapcsolót kikapcsolt állásba, és nyomja vissza. A húzó-nyomó kapcsolót csak akkor lehet visszatolni, ha az "ki" állásban van.

Készülék tartozékok

Fények a vezérléshez

(A modelltől függően)

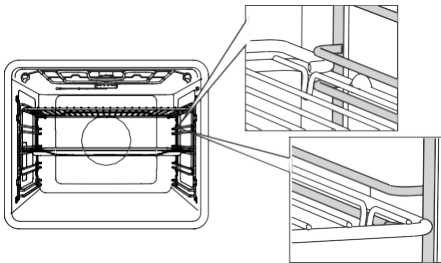
Jelzőfény: a fűtőelemek működését mutatja. Ha a fűtőelemek működnek, a jelzőfény világít (kikapcsolási időzítővel nem rendelkező készülékeknél).

Hőmérséklet-ellenőrző lámpa: világít, amikor a sütő fűtőelemei működnek, és kialszik, amikor a beállított hőmérsékletet elérte.

Vezérsínek

- A vezetősínek lehetővé teszik az ételkészítést 5 szinten.
- A tartozékok behelyezéséhez szükséges szinteket alulról felfelé kell számolni.
- A 4. és 5. vezetősínt a grill alatt történő sütéshez tervezték.
- A tartozékokat helyesen kell elfordítani, amikor behelyezi a készülékbe.

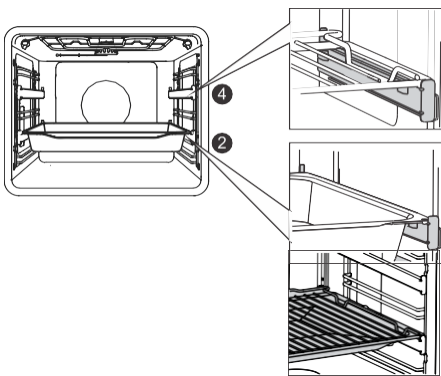
Drótvezető sínek



A huzalvezető sínek esetében a rácsot és a tepsit mindig helyezze be a vezető horonyba.

Fix teleszkópos sínek.

(A modelltől függően)

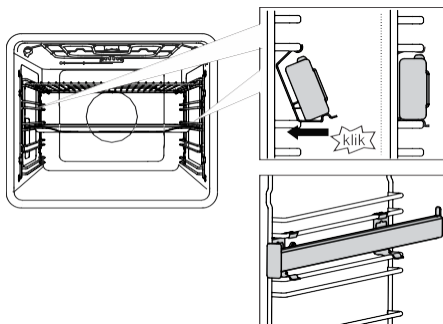


A 2. és 4. szint teleszkópos sínekkel van felszerelve.

Fix teleszkópos sínek esetén helyezze a tartozékokat a vezetősínekre. A rácsot ugyanarra a vezetősíntre is felhelyezheti a felfogó tepsivel együtt (sekély vagy univerzális mély tepsí).

Rögzítő teleszkópos sínek

(A modelltől függően)



A kihúzható KLIK rendszerű vezető a két drótvezető közötti térben tetszőleges pozícióban elhelyezhető. Szerelje fel a vezetőt szimmetrikusan a sütő bal és jobb oldalán lévő drótvezetőkre. Először a vezető felső bilincset dugja a drótvezető rúd alá, majd az alsó bilincset még a megfelelő pozícióban tolja be úgy, hogy egy KLIKK-et halljon.

MEGJEGYZÉS A síneket a drótsínszintek között tetszőleges magasságban elhelyezheti.



INFORMÁCIÓ!

A teleszkópos vezetősínek nem helyezhetők el a rögzített kétszintű részleges kihúzással rendelkező vezetősíneken. Egyszintű részleges kihúzású vezetősínekre, a 3-4. és a 4-5. szintre helyezhetők.

Győződjön meg róla, hogy a teleszkópos rúd helyesen van elforgatva, és kifelé, azaz a sütőből kifelé mozog.

Sütőajtó kapcsoló

(A modelltől függően)

Ha a sütő működése közben kinyitják az ajtót, a kapcsoló kikapcsolja a fűtőelemeket és a sütőtér ventilátorát. Ha az ajtó becsukódik, a kapcsoló újraindítja a készüléket.

Hűtőventilátor

A készülékbe beépített hűtőventilátor hűti a készülék fedelét, ajtaját és vezérlőegységét. A sütő kikapcsolása után a hűtőventilátor egy ideig működik, hogy lehűtse a sütőt.

Sütőberendezések és tartozékok

(A modelltől függően)

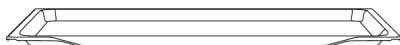


A grillrács a grillezési funkcióra szolgál, vagy egy edény vagy sütőedény helyezhető rá.



INFORMÁCIÓ!

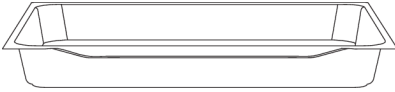
A drótrács biztonsági retesszel van ellátva, ezért mindig emelje fel, amikor előlről kihúzza.



Lapos teps lapos és kisméretű ételekhez használatos. A zsiradék felfogására szolgáló edényként is használják.

**FIGYELEM!**

A sekély tepszi a sütőben való melegítéskor eldeformálódhat. Amikor kihűl, visszanyeri eredeti állapotát. A deformáció nem befolyásolja a használatát.



UNIVERZÁLIS MÉLY TEPSZI használatos zöldségsütéshez és folyékony tésztához. Zsírfogónak is használják.

**INFORMÁCIÓ!**

Az univerzális mély tepsit soha nem szabad sütés közben az első rácsra helyezni.

**FIGYELEM!**

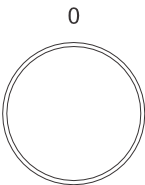
A készülék és egyes hozzáférhető részei felmelegednek a főzés során.

A készülék első használata előtt

- Távolítsa el a tartozékokat és a csomagolási maradványokat (karton, polisztirol) a sütőből.
- A tartozékokat és a sütő belsejét nedves ruhával törölje át. Ne használjon durva kendőket vagy súroló hatású tisztítószerket.
- Egy üres sütőt körülbelül egy órán keresztül a felső és alsó fűtési programban melegítsen fel 250 °C hőmérsékletre. Ekkor határozott "újdonságszag" kezd felszabadulni, ezért ez idő alatt alaposan szellőztesse ki a helyiséget.

A beállítások kiválasztása

RENDSZER KIVÁLASZTÁSA



Forgassa el a gombot (balra és jobbra) a PROGRAM kiválasztásához (lásd a táblázatot).



INFORMÁCIÓ!

A beállítás sütés közben is módosítható.



INFORMÁCIÓ!

A készülék funkciói és felszereltsége modelltől függően változik.

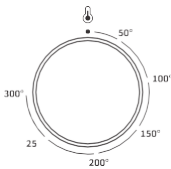
Szimbólum	Használat
	A SÜTŐ GYORS ELŐMELEGÍTÉSE A beállított hőmérséklet minél gyorsabb elérése érdekében. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, a fűtés kikapcsol. A következő lépés a sütéshez használni kívánt program beállítása. Ez a funkció nem alkalmas ételek sütésére.
	FELSŐ ÉS ALSÓ FŰTÉS VENTILÁTORRAL¹⁾ Az egyenletes ételkészítéshez egy szinten és a szuflé elkészítéséhez. A gőzadalék jobban megbarnítja az ételek felületét és ropogósabbá teszi azokat.
	NAGY GRILL VENTILÁTORRAL Baromfi és nagyobb húsdarabok grillen történő sütéséhez.
	INTENZÍV SÜTÉS (AIR FRY)¹⁾ Ez a sütési módszer ropogós kérget ad az ételnek hozzáadott zsír nélkül. Ez egy egészséges, alacsonyabb kalóriatartalmú, "gyorséttermi" lehetőség. Alkalmas kisebb húsdarabokhoz, halakhoz, zöldségekhez és előre elkészített fagyaszott termékekhez (chips, csirkemedál). A gőzadalék jobban megbarnítja az étel felületét, és ropogósabbá teszi azt.
	FORRÓLEVEGŐ¹⁾ A forró levegő lehetővé teszi, hogy több meleg levegő áramoljon az étel körül. Ez jobban kiszáritja az étel felületét, és vastagabb kérget hoz létre. Húsok, sütemények és zöldségek sütéséhez, valamint az ételek szárításához egy vagy több szinten egyszerre. A gőzadalék jobban megbarnítja az étel felületét és ropogósabbá teszi azt.

Szimbólum	Használat
	FELSŐ ÉS ALSÓ FŰTÉS ¹⁾ Hagyományos egyszintes sütéshez, szuflé készítéséhez és alacsony hőmérsékleten történő sütéshez (lassú sütés). A gőz hozzáadásával az ételek felülete jobban megbarnul, és ropogósabb lesz.
	ALSÓ MELEGÍTÉS A sütés végén használjuk, amikor az étel alját jobban meg akarjuk pirítani. A program alkalmas az ételek vízfürdőben történő elkészítéséhez is.
	NAGY GRILL Számos lapos étel sütéséhez (pirítósok, grillezett kolbászok, steak, halak, nyársak stb.), valamint gratináláshoz és ropogós kéreg eléréséhez. A sütő mennyezetén elhelyezett fűtőelemek alatt a teljes felület egyenletesen melegszik. Legnagyobb megengedett hőmérséklet 240 °C.
	LASSÚ SÜTÉS ²⁾ A húsok, halak és sütemények kíméletes, lassú és egyenletes sütéséhez egy szinten. Ez a sütési módszer több vizet tart meg a húspanban, így az szaftosabb és puhább lesz, a tészta pedig egyenletesen megsül/megbarnul. 140 °C és 220 °C közötti hőmérséklet-tartományban használható.
	PIZZA PROGRAM Optimális pizzák és magasabb víztartalmú sütemények sütéséhez. Egy szinten történő sütéshez, amikor a lehető leggyorsabb és ropogósabb sütésre van szükség.
	FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE Ez a módszer lehetővé teszi, hogy a fagyasztott ételeket előmelegítés nélkül, rövidebb idő alatt megsüssük. Optimális előre elkészített fagyasztott termékekhez (sütemények, zsemle, lasagne, chips, csirkemell), húshoz és zöldségekhez.
	BONTÁS Használja ezt a funkciót a fagyasztott élelmiszerek (sütemények, péksütemények, kenyér, zsemle és mélyhűtött gyümölcsök) ellenőrzött felolvasztásához. A felolvasztás során fordítsa meg az ételt, keverje meg és válassza szét az összefagyott darabokat. A mikrobiológiai biztonság érdekében javasoljuk, hogy a húsokat és más érzékeny ételeket lassan, a hűtőszekrényben olvassza fel.
	AQUA CLEAN A program megkönnyíti a foltok eltávolítását a sütőben.
	SÜTŐ VILÁGÍTÁS A sütő világítása akkor kapcsol be, amikor kiválasztja az üzemmódot, és amikor a szabályozót világítási állásba állítja.

¹⁾ Ezekben az üzemmódokban gőz hozzáadásával főzheti az ételt. A kiválasztott üzemmód alapfunkcióként működik. Ha vízzel töltött sütőlemezt használ, akkor a funkciót gőz hozzáadásával történő sütésre változtatja (lásd a fejezetet: Sütés indítása).

²⁾ Az EN 60350-1 szerinti energiahatékonysági osztály meghatározására szolgál.

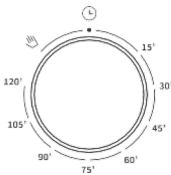
SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA



Forgassa el a kerek gombot a kívánt HŐMÉRSÉKLET beállításához.

IDŐFUNKCIÓK

(A modelltől függően)



OFF TIMER (időkapcsoló): először állítsa be a programot és a sütési hőmérsékletet. Állítsa be az időt a gomb az óramutató járásával megegyező irányba történő elforgatásával. A beállított idő letelte után a kiválasztott program kikapcsol.



INFORMÁCIÓ!

Ha nem kívánja használni az időkapcsolót, vagy az idő kevesebb, mint 15 perc, illetve több, mint 120 perc, akkor javasoljuk a kézi beállítás használatát. Fordítsa a gombot balra a szimbólumig. 0 állásban a sütő nem működik.

A sütés kezdete

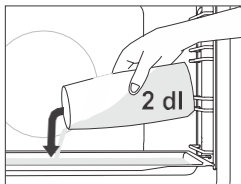
A rendszer, a hőmérséklet és az időzítő beállításai után 10 másodperc múlva a sütő működésbe lép.

Az időfunkcióval rendelkező modellek esetében válassza ki a működés időtartamát, vagy fordítsa a kikapcsolási időzítőt a  mutató pozícióba.



INFORMÁCIÓ!

Sütés közben módosíthatja a RENDSZER, a HŐMÉRSÉKLET és az IDŐ FUNKCIÓKAT.



Sütés gőz hozzáadásával

A gőz hozzáadásával az ételek barnábbak és ropogósabbak lesznek a felszínen.

Ha **gőz** üzemmódot használ, helyezzen egy sekély sütőlemezt a hideg sütő első szintjére. Legfeljebb 2 dl vizet öntsön a tepsibe. Helyezze a főzni kívánt ételt a második szintre, és indítsa el az üzemmódot.



INFORMÁCIÓ!

Ha mély sütőlemezt használ, helyezze azt egy szinttel magasabbra, mint az ajánlott sütési szint.

Az optimális programteljesítmény érdekében ne nyissa ki a ajtót, és ne adjon hozzá vizet sütés közben.

A működés befejezése és a sütő kikapcsolása.

Fordítsa a PROGRAMVÁLASZTÁS gombot és a HŐMÉRSÉKLET gombot a "0" állásba. Egy hangjelzés fog megszólalni.



INFORMÁCIÓ!

A sütő használatának befejeztével víz gyűlhet össze a kondenzátumtálcában vagy a kondenzátumgyűjtő nyílásban (az ajtó alatt). Törölje át a sávot szivaccsal vagy ruhával.

Általános tanácsok a sütéshez

- Sütés közben távolítsa el minden felesleges tartozékot a sütőből.
- Használjon magas hőmérsékletű és törésálló anyagokból készült tartozékokat (rögzített sütőlapok, zománcozott edények, üvegből készült edények). A világos anyagok (rozsdamentes acél vagy alumínium) visszaverik a hőt, ezért kevésbé valószínű, hogy megsül az étel.
- A lapokat mindig a vezetősínek végéig helyezze be. Ha rácson süt, az ételt mindig a rács közepére helyezze.
- A legjobb ételkészítés érdekében javasoljuk, hogy kövesse az ételkészítési táblázatban szereplő utasításokat. Válassza a feltüntetett alacsonyabb hőmérsékletet és legrövidebb főzési időt, majd ellenőrizze az eredményt, és a főzés után szükség szerint módosítsa a beállításokat.
- Hacsak nem szükséges, ne nyissa ki az ajtót sütés közben.
- Ne helyezzen sütőlapokat közvetlenül a sütő aljára.
- Ne használja az univerzális mély sütőtálcát a sütő 1. szintjén a készülék működése közben.
- Ne fedje le a sütő alját vagy a rácsot fóliával.
- Hosszabb sütési programok esetén a sütési idő vége előtt körülbelül 10 perccel kikapcsolhatja a sütőt, és felhasználhatja a felgyülemlett hőt.
- A tepsit mindig sütőrácsra helyezze.
- Ha egyszerre több szinten süt, akkor az univerzális mély sütőlapot helyezze alacsonyabb szintre.
- A régebbi szakácskönyvek receptjeihez használja az alsó és a felső fűtési programot (klasszikus), és a receptben megadott hőmérsékletnél 10 °C-kal alacsonyabb hőmérsékletet.
- Ha sütőpapírt használ, annak ellenállónak kell lennie a magas hőmérsékletnek. Mindig úgy vágja le, hogy éppen a megfelelő méretű legyen. Használata megakadályozza, hogy az ételek a tepsizhöz tapadjanak, és megkönnyíti az ételek eltávolítását a tepsiből.
- Nagyobb húsdarabok vagy magasabb víztartalmú pékáruk sütésekor a sütő több gőzt termel, amely a sütőajtón lecsapódhat. Ez normális jelenség, és nem befolyásolja a készülék működését. Miután a sütő befejezte a sütést, törölje szárazra az ajtót és az ajtóüveget.
- Ha közvetlenül a sütőrácsra süt, tegyen egy univerzális, mély sütőtálcát egy szinttel lejjebb csepegtető tálcaként.

A sütő gyors előmelegítése: Csak akkor melegítse elő a sütőt, ha a receptben vagy a használati útmutató táblázatában ez szerepel. Ha előmelegítést használ, ne tegye be az ételt a sütőbe, amíg a sütő teljesen fel nem melegszik, kivéve, ha a recept ezt írja elő. A hőmérsékletnek nagy hatása van a végeredményre. Az előmelegítés a zsenge húsök (filék) és a kovászos vagy piskótásütemények esetében ajánlott, amelyek rövidebb sütési időt igényelnek. Egy üres sütő felfűtése sok energiát fogyaszt, ezért javasoljuk, hogy - ha lehetséges - több ételt egymás után vagy egyszerre készítson el.

Lassú főzés: lehetővé teszi az ellenőrzött főzést alacsonyabb hőmérsékleten. A húslé egyenletesen eloszlik, a hús pedig szaftos és puha marad. Alkalmas a csont nélküli húsök zsenge darabjaihoz. Előzetesen serpenyőben, magas hőfokon minden oldalról alaposan barnítsa meg a húst.

Sütőtáblázat

MEGJEGYZÉS: A teljesen előmelegített sütőt igénylő ételeket a táblázatban egy csillaggal * jelöljük. A csak 5 perces előmelegítést igénylő ételeket két csillaggal ** jelöljük.

Étel			 °C	 min
SÜTEMÉNYEK ÉS DESSZERTEK				
sütemények a formákban				
piskótatészta	3		150	30-40
töltelékes pite	1		170	90-120
márványkalács	2		170-180	50-60
élesztős tésztatorta, kuglóf	2		170-180	45-55
nyitott torta, gyümölcsös kosár	3		170-180	35-45
brownie-k	2		170-180	30-35
leveles tésztából készült sütemény				
rétés	2		180-190	60-70
rétés, fagyasztott	2		200-210	34-45
piskóta tekercs	3	 + víztakaró	170-180 *	13-18
zsemle	2		180-190	30-40
édesség				
cupcakes	3		160 *	20-30
cupcakes, 2 szint	2, 4		145	40-50
élesztős tészta tészta	2		180 *	17-22
élesztős tészta, 2 szintes	2, 4		160 *	18-25
leveles tésztás pite	3		170	30-40
leveles tésztás pite, 2 rétegű	2, 4		170 *	25-30
kekszek				
darálós keksz	3		140	30-40
darálós keksz, 2 szint	2, 4		140	45-55
darálós keksz, 3 szint	1, 4, 5		145 *	50-60
piskóták	3		140	20-30
piskóták, 2 szint	2, 4		150-160 *	20-25
habcsókok	3		80-100 *	120-150

Az előző oldal táblázatának folytatása

Étel			°C	min
habcsókok, 2 szint	2, 4		80-100 *	120-150
macaronok	3		130-140 *	15-20
macaronok, 2 szint	2, 4		130-140 *	15-20
kenyér				
tészta kelesztés	2		40-45	30-45
kenyér egy tepsiben	2	 + víztakaró	190-200	40-55
kenyér egy tepsibe, 2 szint	2, 4		190-200 *	40-55
kenyér formájában	2		190-200	30-45
kenyér a formában, 2 szint	2, 4		200-210	30-45
lapos kenyér (focaccia)	2		270	15-25
friss zsemle	3	 + víztakaró	200-210	10-15
friss zsemle, 2 szint	2, 4		200-210 *	15-20
pirított kenyér	5		230	4-7
sült szendvicsek	5		230	3-5
pizza és egyéb ételek				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 szint	2, 4		210-220 *	25-30
fagyasztott pizza	2		200-220 *	10-25
fagyasztott pizza, 2 szint	2, 4		200-220 *	10-25
sós pite, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
MASS				
marha- és borjúhús				
marhasült (karaj, hátszín), 1,5 kg	2		160-170	130-160
marhapörkölt, 1,5 kg	2		200-210	90-120
Tüdősült, közepesen sült, 1 kg	2		170-190 *	40-60
marhasült, lassan sült	2		120-140 *	250-300

Az előző oldal táblázatának folytatása

Étel			°C	min
marhahús filé, jól átsütve, 4 cm vastagságban	4		220-230	25-30
hamburgerek, 3 cm vastagságban	4		220-230	25-35
borjúpecsenye 1,5 kg	2		160-170	120-150
Sertéshús				
sertéskaraj, karaj, 1,5 kg	3		170-180	90-110
sertéslapocka, lapocka, 1,5 kg	3		180-190	120-150
sertés bélszín, 400 g	2		80-100 *	80-100
sertéssült, lassan sült	2		100-120 *	200-230
sertésborda, lassan sült	2		120-140 *	210-240
sertésszelet, 3 cm vastag	4		220-230	20-25
Baromfi				
Baromfi, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
baromfi töltelékkel, 1,5 kg	2		170-180	80-100
baromfi, mell	2		170-180	45-60
csirkecombok	3		210-220	30-45
csirkeszárnyak	4		210-220	30-45
baromfimell, lassú sütés	3		100-120 *	60-90
Húskételek				
hústekercs, 1 kg	2		170-180	60-70
grillkolbászok, bajor kolbász,	4		230 **	8-15
HALAK ÉS TENGHER GYÜMÖLCSEI				
egész hal, 350 kg	4		230-240	12-20
1 cm vastag halfilé	4		220-230	8-12
halfilé, 2 cm vastag	4		220-230	10-15
fésűkagyló	4		230 *	5-10
Garnélarák	4		230 *	3-10
ZÖLDSÉG				
sült burgonya, amerikai burgonya	3		210-220 *	30-40
sült burgonya, félbevágva	3	 + víztakaró	200-210 *	40-50

Az előző oldal táblázatának folytatása

Étel			°C	min
töltött burgonya	3		190-200	30-40
sült krumplic, házi készítésű	4		210-220 *	20-30
zöldségkeverék, keresztesvirágú zöldségek	3	 + víztakaró	190-200	30-40
töltött zöldségek	3		190-200	30-40
KLASSZIKUS TERMÉKEK - FAGYASZTOTT				
sült krumplic	3		210-220	20-25
sült krumplic, 2 szint	2, 4		190-210	30-40
csirke medalionok	4		210-220 *	12-17
Hal ujjak	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
zöldségdarabok	2		190-200	20-30
croissant	3		170-180	18-23
GOMBÓCOK, SZUFLÉ ÉS GRATINÁLT ÉTELEK				
burgonya moussaka	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
édes gombóc	2		160-180	40-60
édes szuflé	2		160-180 *	35-45
gratin ételek	3		170-190	30-45
Töltött tortillák, enchiladas	2		180-200	20-35
sajt grillezése	4		230 **	6-9
EGYÉB				
befőzés	2		180	30
sterilizálás	3		125	30
főzés vízfürdőben	2		150-170 *	/
ételek melegítése	3		60-95	/
Szerviz fűtés	2		75	15

Karbantartás és tisztítás



FIGYELEM!

A tisztítás előtt válassza le a készüléket a hálózatról, és hagyja kihűlni.

A gyermekek nem tisztíthatják vagy karbantarthatják a berendezéseket megfelelő felügyelet nélkül.

A könnyebb tisztítás érdekében a sütő belseje és a sütőlapok speciális zománc bevonattal vannak ellátva, amely sima és tartós felületű.

Rendszeresen tisztítsa a készüléket, és a nagyobb szennyeződések és a vízkőlerakódásokat azonnal távolítsa el meleg vízzel és kézi mosogatószerrel. Használjon tiszta, puha ruhát vagy szivacsot.

A készülék külseje: forró szappanos vízzel és puha ruhával távolítsa el a szennyeződések, majd törölje szárazra a felületet.

A készülék belsejében: A makacs vagy nagyon száraz szennyeződések esetén használjon normál sütőtisztítót. E tisztítószerek használata után alaposan törölje át a készüléket nedves ruhával, hogy eltávolítsa a tisztítószer-maradványokat.

Tartozékok és sínek: forró szappanos vízzel és nedves ruhával tisztítsa. Nagyon száraz szennyeződés esetén javasoljuk az előzetes beáztatást és kefe használatát.

Nem kielégítő tisztítási eredmény esetén ismételje meg a tisztítási folyamatot.



INFORMÁCIÓ!

Soha ne használjon agresszív vagy csiszoló hatású tisztítószereket (kemény szivacsokat és tisztítószereket, rozsdeltávolítókat, üvegkerámia spatulákat).

A sütő tartozékai mosogatógépben moshatóak.

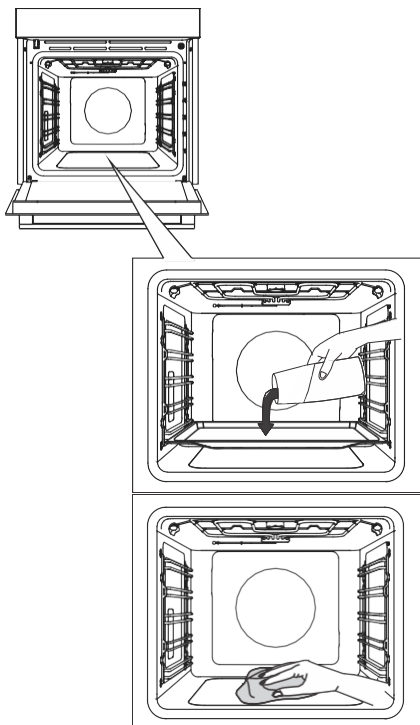
Az ételmaradékok (zsírok, cukrok, fehérjék) használat közben meggyulladhatnak, ezért minden használat előtt távolítsa el a durva szennyeződések a sütő belsejéből és a tartozékokból.

A sütő tisztítása az Aqua clean segítségével

A program megkönnyíti a foltok eltávolítását a sütőben.

A funkció akkor a leghatékonyabb, ha rendszeresen, minden sütés után használja.

Minden egyes tisztítási program lefuttatása előtt távolítsa el a sütő belsejéből az összes nagyobb látható szennyeződést és ételmaradékot.



1 Helyezze a sekély tálcát az első vezetősrínbe, és öntsön bele 0,4 l meleg vizet.

2 Fordítsa el a Programválasztó gombot az Aqua Clean  pozícióba. Állítsa a Hőmérséklet gombot 80 °C-ra.

3 Hagyja futni a programot fél órán keresztül.

4 Amikor a program befejeződött, óvatosan vegye ki a formát sütőkesztyűvel (lehet, hogy még marad rajta egy kis víz). A foltokat nedves ruhával és szappanos vízzel törölje le. A tisztítás befejeztével alaposan törölje át a készüléket egy nedves ruhával, hogy eltávolítsa a maradék tisztítószereket.

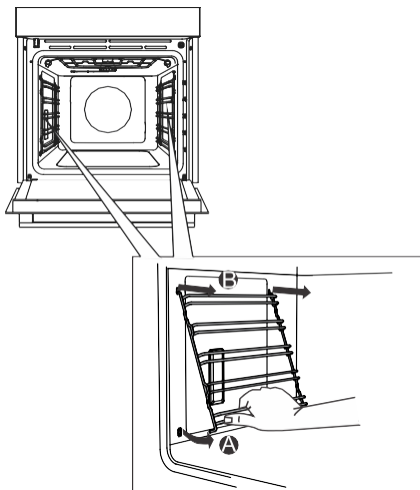
INFORMÁCIÓ!

Sikertelen tisztítás esetén (nagyon száraz foltok esetén) ismételje meg a tisztítási folyamatot.

FIGYELEM!

Csak akkor használja az Aqua clean programot, ha a sütő teljesen kihűlt.

A drót és a rögzített kihúzható sínek eltávolítása.



A Fogja meg a sínek alját, és húzza őket a sütőtér közepére.

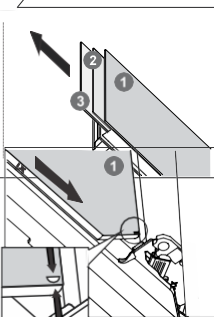
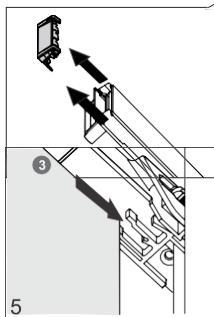
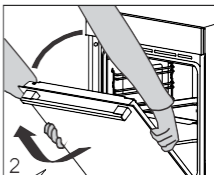
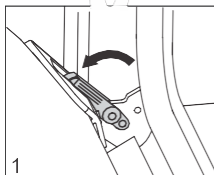
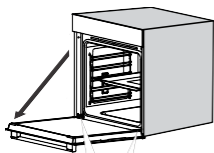
B Távolítsa el őket a tetején lévő lyukakból.



INFORMÁCIÓ!

A sínek eltávolításakor ügyeljen arra, hogy ne sértse meg a zománcot.

Ajtók és ajtóüvegek eltávolítása és beszerelése



1 Először is nyissa ki teljesen az ajtót (amennyire csak lehetséges).

2 A sütő ajtaja speciális konzolokkal kapcsolódik a zsanérokhoz, amelyek biztonsági karokat is tartalmaznak. Fordítsa a biztonsági karokat 90°-kal az ajtó felé. Lassan zárja be az ajtót 45°-os szögig (az ajtó zárt helyzetéhez képest), majd emelje fel és húzza ki.

Az ajtóüveg belülről is tisztítható, de azt ki kell venni a készülék ajtajából. Először kövesse a 2. lépést, de ne vegye ki.

3 Távolítsa el a levegőellátást. Fogja meg kezével az ajtó bal és jobb oldalát. Vegye ki úgy, hogy kissé maga felé húzza.

4 Fogja meg az ajtóüveget a felső szélénél, és távolítsa el. Ugyanígy járjon el a második és a harmadik üveggel is (modelltől függően).

5 Fordított sorrendben tegye vissza a szemüvegeket a helyükre.



INFORMÁCIÓ!

Kövesse az ajtó cseréjéhez az ellenkező eljárást. Ha az ajtó nem nyílik vagy záródik megfelelően, ellenőrizze, hogy a zsanérlépcsők egy szintben vannak-e a zsanérágakkal.



FIGYELEM!

A készülék ajtajának zsanérjai kis erővel zárhatók. Ezért a készülék ajtajának felhelyezésekor és eltávolításakor mindig fordítsa el teljesen a két biztonsági kart.

Az ajtó lágy nyitása és zárása

(A modelltől függően)

A sütőajtó olyan rendszerrel van felszerelve, amely csillapítja az ajtó zárásának mozgását. Ez lehetővé teszi, hogy az ajtó könnyen, csendesen és finoman nyíljon és záródjon. Egy enyhe mozdulat (az ajtó nyitott helyzetéhez képest legfeljebb 15°-os szögben) elegendő ahhoz, hogy az ajtó automatikusan és lágyan becsukódjon.



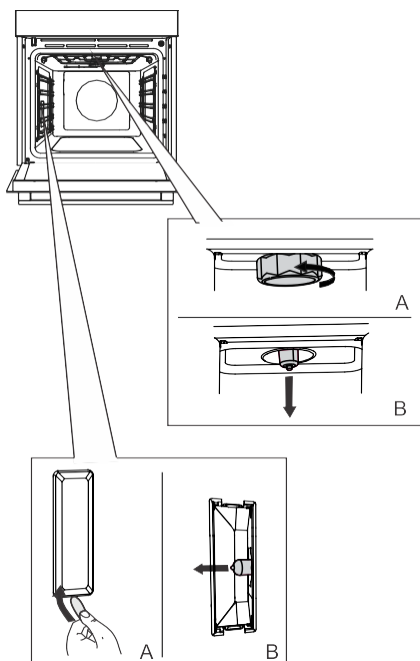
FIGYELEM!

Ha nagy erőt fejt ki az ajtó bezárásához, a rendszer hatása csökken, vagy a biztonsága nem biztosított.

Az izzó cseréje

Az izzó fogyóeszköz, és nem tartozik a garancia hatálya alá. Az izzó cseréje előtt távolítsa el minden használati tárgyat a sütőből.

Halogén izzó: G9, 230 V, 25 W



1 Csavarja le és vegye le a fedelet (az óramutató járásával ellentétes irányban). Húzza ki a halogén izzót.

2 Egy lapos műanyag szerszámmal távolítsa el a fedelet. Húzza ki a halogén izzót.



INFORMÁCIÓ!

Vigyázzon, hogy ne sértse meg a zománcot. Az égési sérülések elkerülése érdekében viseljen védőfelszerelést.



FIGYELEM!

Az izzót csak akkor cserélje ki, ha a készüléket leválasztották a hálózatról.

Hibaelhárítási táblázat

Különleges figyelmeztetések és hibajelzések

A garanciális időszak alatt a javításokat csak a gyártó által felhatalmazott szervizközpont végezheti el.

Mielőtt bármilyen javítást elvégezne, győződjön meg arról, hogy a készüléket a hálózati kapcsoló meghúzásával vagy a tápkábel kihúzásával a fali konnektorból áramtalanította.

A készüléken végzett illetéktelen beavatkozások és javítások áramütés és rövidzárlat veszélyével járhatnak, ezért ne végezze el őket. Ezt a munkát bízza szakemberre vagy szerviztechnikusra.

A készülék működésében fellépő kisebb meghibásodások esetén, kérjük, olvassa el ezeket az utasításokat, hogy megnézze, saját maga is meg tudja-e javítani az okot.

Ha a készülék nem megfelelő üzemeltetés vagy kezelés miatt nem működik, a javítóműhely felkeresése még a jótállási idő alatt sem ingyenes.

Őrizze meg a használati útmutatót a későbbi használatra vagy a készülék leendő tulajdonosának. A következő táblázatban néhány tanácsot talál a gyakori problémák megoldására.

Probléma/hiba	Ok
A biztosíték gyakran kiveri a biztosítékot.	Hívjon szerviztechnikust.
A tűzhely berendezésének lámpája nem működik.	A sütőben lévő izzó cseréjét az izzó cseréje című fejezet ismerteti.

Ha a fenti tanácsok betartása ellenére sem sikerült elhárítani a hibát, forduljon hivatalos szervizközponthoz. A hibaelhárítás vagy a készülék helytelen bekötéséből vagy használatából eredő kárigények nem tartoznak a garancia hatálya alá. Ebben az esetben a javítás költségei Önt terhelik.

Eltávolítás



A csomagolás környezetbarát anyagokból készül, amelyek újrahasznosíthatók, ártalmatlaníthatók vagy megsemmisíthetők mindenféle környezeti kockázat nélkül. A csomagolóanyagok e célból megfelelő címkével vannak ellátva.

A terméken vagy a csomagoláson lévő **szimbólum** jelzi, hogy a terméket nem szabad normál háztartási hulladékként kezelni. A terméket az elektromos vagy elektronikus berendezések hulladékainak kezelésére felhatalmazott gyűjtőközpontba kell vinni.

A termék megfelelő **ártalmatlanítása** segít megelőzni a környezetre és a személyi egészségre gyakorolt káros hatásokat, amelyek a termék helytelen ártalmatlanítása esetén jelentkezhetnek. A termék ártalmatlanítására és kezelésére vonatkozó részletes információkat kérésre a helyi hulladékgazdálkodási hatóságtól, a hulladékkezelési szolgáltatótól vagy attól az üzlettől kaphat, ahol a terméket vásárolta.

Fenntartjuk a jogot, hogy a használati utasításban változtatásokat és hibákat eszközöljünk.

Élelmiszer-teszt

EN60350-1: Csak a gyártó által szállított tartozékokat használjon.

A sütőlemezt mindig a végső helyzetbe helyezze a drótvezetőre. Helyezze a süteményt a sütőformába a képen látható módon.

* Melegítse elő a készüléket, amíg eléri a kívánt értéket. Ne használja a gyors előmelegítés üzemmódot

** Melegítsük elő a sütőt 10 percre. Ne használja a gyors előmelegítési módot.

*** A sütési idő 2/3-a után fordítsa meg.

SÜTÉS						
Étel	Tartozékok	sütőforma elhelyezése		 °C	 min	
keksz - egyszintű	sekély tepsí		3	140	30-40	
keksz - egyszintű	sekély tepsí		3	150	30-40	
keksz - kétszintes	sekély tepsí		2, 4	140	45-55	
keksz - háromszintes	sekély tepsí		1, 4, 5	135	50-60	
kalácsok - egyszintű	sekély tepsí		3	160 *	20-30	
kalácsok - egyszintű	sekély tepsí		3	160	30-40	
kalácsok - kétszintes	sekély tepsí		2, 4	145	40-50	
kalácsok - háromszintes	sekély tepsí		1, 3, 5	140-150	30-50	
Piskótatészta	2 x kerek sütőforma, 26 cm átmérővel /grid		1	150	45-55	
Piskótatészta	2 x kerek sütőforma, 26 cm átmérővel /grid		3	160	45-55	
piskóta torta - kétszintes	2 x kerek sütőforma, 26 cm átmérővel /grid		2, 4	160 **	45-55	
almás pite	2 x kerek sütőforma, 20 cm átmérővel /grid		1	170	90-120	
almás pite	2 x kerek sütőforma, 20 cm átmérővel /grid		2	170	80-110	

GRILLEZÉS						
Étel	Tartozékok	sütőforma elhelyezése		 °C	 min	
pirított kenyér	Rács		5	230	4-7	
hamburgerek	rács + zsírfogó tálca		5	230	20-35 ***	

MORA



855671-a7

