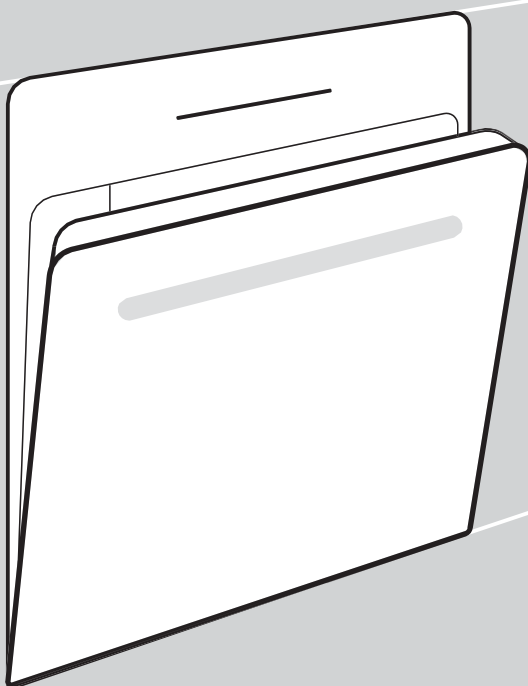




HU

HASZNÁLATI UTASÍTÁS BEÉPÍTETT SÜTŐ



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 megismerhessen mindent az új készülékkel kapcsolatban.

Győződjön meg róla, hogy sérülésmentes készüléket kapott. Ha a szállítás során keletkezett 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 beszerelési 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
Vezérsínek	9
Sütőajtó kapcsoló	10
Hűtőventilátor	10
Sütőberendezések és tartozékok	10
A készülék első bekapcsolása előtt	12
Első bekapcsolás	12
Beállítási lehetőség	13
RENDSZER KIVÁLASZTÁSA	13
SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA	14
IDŐ FUNKCIÓK	15
A sütés kezdete.....	17
A működés befejezése és a sütő kikapcsolása.	17
ÁLTALÁNOS BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA	19
Általános tanácsok a sütéshez	21
Sütési táblázat	22
Sütés hőmérsékletmérővel	26
A különböző hústípusok ajánlott átsütöttségi foka	27
Karbantartás és takarítás	28
A sütő tisztítása az Aqua clean segítségével.....	29
A drót és a rögzített kihúzható sínek eltávolítása.	30
Ajtó és ajtóüveg eltávolítása és elhelyezése	31
Izzócsere	32
Hibaelhárítási táblázat.....	33
Különbözes figyelmeztetések és hibajelzések	33
Eltávolítás	34
Étel-teszt	35

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, amelynek 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 kell kicserélnie (csak tápkábellel felszerelt berendezések esetében).

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.

Csak az ebben a sütőben való használatra ajánlott hőmérsékletmérő szondát használja.

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 tűzveszélyt okozhat.

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

Javasoljuk, hogy legalább két személy (a készülék súlya miatt) hordozza és szerelje fel a készüléket.

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.

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

Ne bélelje 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 leforrzás 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 egyazon tervezési tartományon belül az egyes készülékek vagy alkatrészek színárnyalataiban mutatkozó enyhe eltéréseket különböző tényezők okozhatják, például a készülék különböző szögéből történő szemlélése, az eltérő háttérszínek, a környező anyagok és a helyiség megvilágítása.

Ha a készülék sérült, ne használja. Húzza ki a készüléket a hálózathoz, és hívjon egy hivatalos szervizközpontot.

A sütő biztonságos működését a sínek jelenléte nem befolyásolja.

Ne tegyen a sütőbe olyan dolgokat, amelyek veszélyt okozhatnak, ha a sütő be van kapcsolva.

Az időjelzésben mutatkozó eltérés nem befolyásolja a készülék működését, és a hálózati frekvencia ingadozása okozhatja.



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.

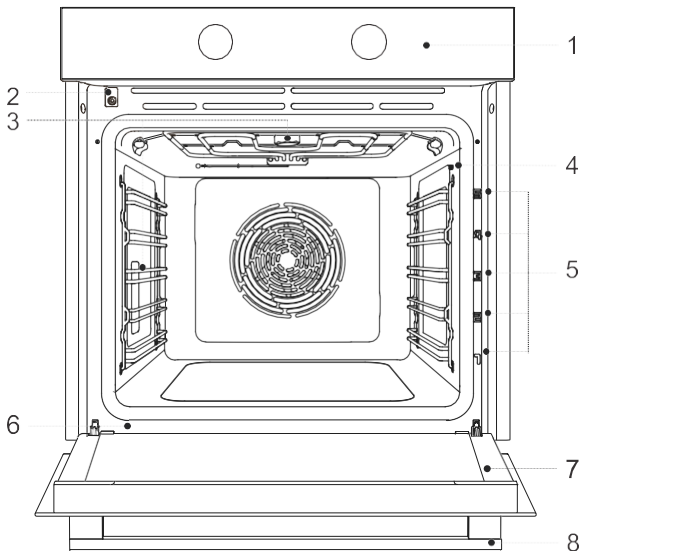
A készülék leírása



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. nyílás a

hőmérsékletmérő szonda
számára

5. sütési szintek (1-5)

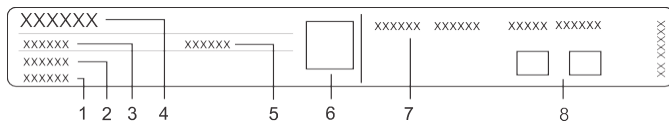
6. információs címke

7. sütőajtó

8. kilincs

Információs címke - készülékadatok

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



1. Gyártási szám

2. Modell

3. Típus

4. Védjegy

5. Kód:

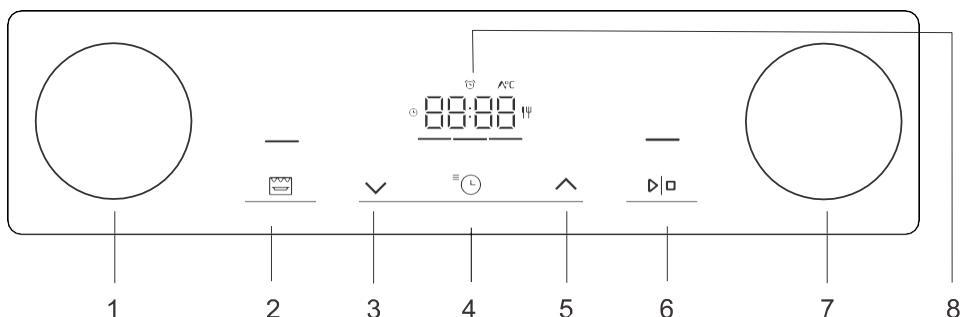
6. QR-kód (modelltől függően)

7. Műszaki adatok

8. A megfelelés szimbóluma

Vezérlőpanel

(A modelltől függően)



1. Üzem mód kiválasztó gomb
2. Gratin gomb, törlés vagy visszavonás gomb
3. Gomb megnyomásával csökkentheti az értéket
4. Gomb az időfunkciókhoz és beállításokhoz
5. Gomb megnyomásával növelheti az értéket
6. Start és stop gomb az indításhoz, szüneteltetéshez és megerősítéshez
7. Gomb a hőmérséklet beállításához
8. Kijelző



INFORMÁCIÓ!

A jobb gombreakció érdekében érintse meg a gombokat az ujjbegye minél nagyobb részével. Minden egyes érintésnél hangjelzés hallható.

Süllyesztett gombok

(A modelltől függően)

Nyomja meg enyhén a kapcsolót, amíg az ki nem ugrik, majd fordítsa el.



FIGYELEM!

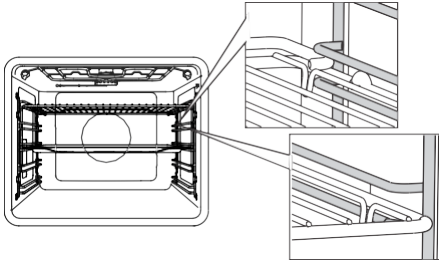
Minden használat után fordítsa vissza a kapcsolót kikapcsolt állásba, és nyomja vissza. A húzó-nyomó kapcsolót csak akkor lehet visszatolni, ha az "ki" állásban van.

Készülék tartozékok

Vezérsínek

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

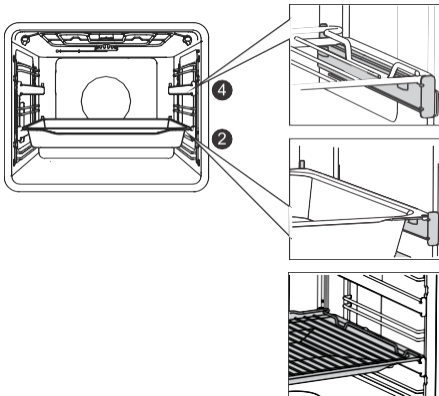
Drót vezérsínek



A drót vezérsínek esetében a rácsot és a tepsiket mindig helyezze be a vezető horonyba.

Fix teleszkópos sínek.

(A modelttől függően)

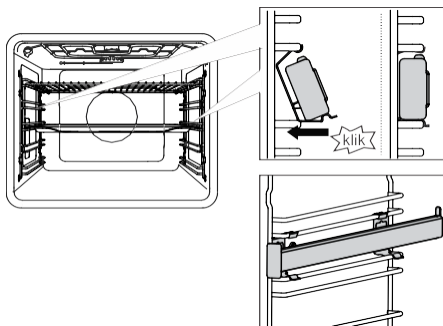


A 2. és 4. szint teleszkópos sínekkel van felszerelve.

Fix teleszkópos sínek esetén helyezze a tartozékokat a vezérsínekre. A rácsot ugyanarra a vezérsínrre is felhelyezheti a csepegő tepsivel együtt (sekély vagy univerzális mély lemez).

Rögzítő teleszkópos sínek

(A modelltől függően)



A klik rendszerű kihúzható vezető a két drótvezető közötti térben tetszőleges pozícióban elhelyezhető.

Szerelje fel a vezetőt szimmetrikusan a sütő bal és jobb oldalán lévő drót vezetőkre. Először a vezető felső kapcsát dugja a drót vezető rúd alá, majd az alsó kapcsot nyomja a helyére úgy, hogy egy KLIKK hangot 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 felhúzású 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 ventilátort a sütőtérben. 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)

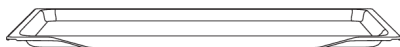


A grillezőt a grillfunkcióhoz, illetve egy edény vagy serpenyő ráhelyezéséhez használják.



INFORMÁCIÓ!

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

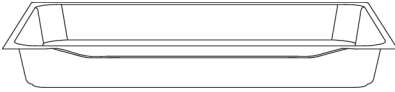


LAPOS TEPSI lapos és kisméretű edényekhez használatos. A zsiradék felfogására szolgáló edényként is használják.



FIGYELEM!

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



UNIVERZÁLIS MÉLY TEPSI használatos zöldségsütéshez és lágú tésztához. Zsírfogónak is használják.



INFORMÁCIÓ!

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



Hőmérsékletmérő szonda (**BAKESENSOR**).



FIGYELEM!

A készülék és egyes hozzáférhető részei felmelegednek a sütés 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 tisztítószeret.
- Az üres sütőt körülbelül egy órán keresztül a felső és alsó fűtéssel melegítsen fel 250 °C hőmérsékletre. Erősebb "új szag" fog kiáramlani, ezért ez idő alatt alaposan szellőztesse ki a helyiséget.

Az első bekapcsolás

A kijelzőn 12:00 jelenik meg, amikor a készüléket először csatlakoztatják a hálózatra, vagy hosszabb áramszünet után. Először válassza ki és erősítse meg az alapbeállításokat.



INFORMÁCIÓ!

Ennek megváltoztatásához nyomja meg az $\vee$ vagy $\wedge$ gombot. Nyomja meg az $\triangleright| \square$ gombot a kívánt beállítás megerősítéséhez.

A készülék további beállításait csak az előző beállítások beállítása és megerősítése után végezheti el.



1. ÓRA BEÁLLÍTÁSOK

Állítsa be az órát a $\vee$ vagy a $\wedge$ gombok megnyomásával. Ha az értékeállító gombot hosszabb ideig nyomva tartja, az értékek elkezdnek gyorsan változni.



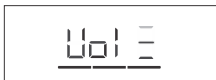
INFORMÁCIÓ!

Az órabeállítások módosításával kapcsolatos információkért lásd: További funkciók.



2. KIJEJZŐ MEGVILÁGÍTÁS

A fényerő gyárilag magas szintre van beállítva. A kijelzőn a **brh** és az aktuálisan beállított megvilágítási érték jelenik meg. Érintse meg a $\vee$ vagy a $\wedge$ gombot a kívánt szint kiválasztásához és erősítse meg. A fényerősséget az értékeállító gombbal növelheti vagy csökkentheti.



3. JELZÉS HANGERŐ

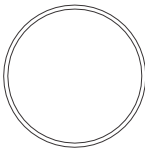
A hangerő gyári beállítása a középső szintre van állítva. A kijelzőn a **Vol** és az aktuálisan beállított hangerő jelenik meg. Érintse meg a $\vee$ vagy a $\wedge$ gombot a kívánt szint kiválasztásához és erősítse meg. A hangjelzést ki is kapcsolhatja.

A kiválasztott beállítások megerősítése után a kijelzőn megjelenik az idő (ha a főzési módválasztó 0 állásban van).

A beállítások kiválasztása

RENDSZER KIVÁLASZTÁSA

0



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

Szimbólum	Használat
	GYORS SÜTŐ ELŐMELEGÍTÉS A beállított hőmérséklet minél gyorsabb elérése érdekében. Egy rövid hangjelzés hangzik el, amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet. A következő lépés a sütéshez használni kívánt program beállítása. Ez a funkció nem alkalmas ételek sütésére.
	FELSŐ ÉS ALSÓ FŰTÉS VENTILÁTORRAL ¹⁾ Az ételek egyenletes sütéséhez a sütőben, egy magassági szinten és szuflé készítéséhez is használható.
	NAGY GRILL VENTILÁTORRAL ¹⁾ Baromfi és nagyobb húsdarabok grillen történő sütéséhez.
	INTENZÍV SÜTÉS (AIR FRY) ^{1) 2)} Ez a sütési módszer ropogós kérget ad az ételnek hozzáadott zsír nélkül. Ez egy egészséges, alacsonyabb kalóriatartalmú, "gyorséttermi" lehetőség. Alkalmas kisebb húsdarabokhoz, halhoz, zöldségekhez és előre elkészített fagyasztott termékekhez (chips, csirkemedál). A gőzadalék jobban megbarnítja az ételek felületét, és nagyobb ropogást ér el.
	FORRÓLEVEGŐ ^{1) 2)} A forró levegő több meleg levegőt enged áramolni az étel körül. Ez kiszárítja a felületet, és vastagabb kérget hoz létre. Húsok, édességek és zöldségek sütéséhez, valamint egy vagy több szinten egyszerre történő szárításhoz. A gőzadalék jobban megbarnítja az ételt, és nagyobb ropogást ér el.
	FELSŐ ÉS ALSÓ FŰTÉS ^{1) 2)} Hagyományos egyszintes sütéshez, szuflé készítéséhez és alacsony hőmérsékleten történő sütéshez (lassú sütés). A gőz hozzáadásával az ételek felülete jobban megbarnul, és ropogósabb lesz.
	NAGY GRILL ¹⁾ 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 ³⁾ A húsok, halak és sütemények kíméletes, lassú és egyenletes sütéséhez egy szinten. Ez a sütési mód több vizet tart meg a húsbán, így az szaftosabb és puhább lesz, a tészta pedig egyenletesen megsül/eláll. 140 °C és 220 °C közötti hőmérséklet-tartományban használható.

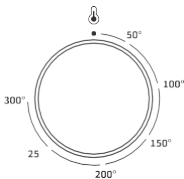
Szimbólum	Használat
	PIZZA PROGRAM¹⁾ Optimális pizzák és magasabb víztartalmú sütemények sütéséhez. Egy szinten történő sütéshez, amikor a lehető leggyorsabb és ropogósabb sütésre van szükség.
	FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE¹⁾ Ez a módszer lehetővé teszi, hogy a fagyasztott ételeket előmelegítés nélkül, rövidebb idő alatt megsüssük. Optimális előre elkészített fagyasztott termékekhez (sütemények, zsemle, lasagne, chips, csirkemell), húsokhoz és zöldségekhez.
	OLVASZTÁS 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 a forgatógombot a világításra állítja.

¹⁾  A gratin funkciót ezekben a programokban lehet használni (lásd a Sütés indítása című fejezetet).

²⁾  Ezekben az üzemmódokban gőz hozzáadásával főzheti az ételt. A kiválasztott üzemmód az alapfunkcióval működik. Ha vízzel töltött sütőlemezt használ, akkor a funkciót gőz hozzáadásával történő sütésre változtatja (lásd a fejezetet: Első lépések sütés).

³⁾ Az EN 60350-1 szerinti energiahatékonysági osztály meghatározására szolgál.

SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA



Forgassa el a kerek gombot a kívánt HŐMÉRSÉKLET beállításához.

IDŐFUNKCIÓK

Forgassa el a VÁLASZTÓ gombot, hogy először a RENDSZER és a HŐMÉRSÉKLET értékeket állítsa be.

  12:00  		Sütési idő beállítása
		Késleltetett indítás beállításai
		Percbeállítások



INFORMÁCIÓ!

A kiválasztott időfunkció vége előtti utolsó 10 perc másodpercen jelenik meg.



Sütési idő beállítása

Ebben az üzemmódban Ön határozza meg, hogy a sütő mennyi ideig működjön.

Érintse meg a $\vee$ vagy a $\wedge$ gombot a kívánt főzési idő beállításához. A sütési folyamat elindításához érintse meg a $\triangleright|\square$ gombot.



INFORMÁCIÓ!

A késleltetett indítás nem lehetséges a grill és a ventilátor grill programoknál.

Ezt az üzemmódot akkor használja, ha azt szeretné, hogy az étel egy bizonyos időbeli késleltetéssel kezdjen el sülni a sütőben. Helyezze a sütni kívánt ételt a sütőbe, válassza ki a programot és a hőmérsékletet. Ezután állítsa be a program időtartamát és azt az időt, amikor az étel elkészüljön.

Példa:

Aktuális idő: 16:00

Sütési idő: 2 óra.

Sütés vége: 18:00

Nyomja meg a $\vee$ vagy a $\wedge$ gombot a program időtartamának  beállításához (esetünkben ez 2.00). Nyomja meg kétszer a =  gombot az étel elkészülésének időpontjához (esetünkben ez 18.00 óra). A beállítás kiválasztása. A kijelzőn megjelenik a sütés befejezésének időpontja (18.00).

A sütési folyamat elindításához érintse meg a $\triangleright|\square$.

Az indításra várva a sütő lassan részleges készenléti állapotba kerül (stand-by): a kijelző elsötétül, a szellőzőrendszer és a sütő világítása folyamatosan ég. A kiválasztott beállítások automatikusan bekapcsolnak (esetünkben 16:00 órakor). A sütő a beállított időpontban (esetünkben 18:00) kikapcsol.



INFORMÁCIÓ!

A kijelzőn felváltva jelenik meg a végső sütési idő és az aktuális idő (óra).

A beállított idő letelte után a sütő automatikusan leáll. A kijelzőn **End (Vége)** jelenik meg. Hangjelzés hallatszik, amely bármelyik gomb megnyomásával kikapcsolható, vagy egy perc múlva magától kikapcsol.



FIGYELEM!

Nem alkalmas előmelegítést igénylő élelmiszerekhez.

A romlandó élelmiszereket nem szabad túl sokáig a sütőben hagyni.

Mielőtt ezt az üzemmódot használná, győződjön meg róla, hogy a sütő órája a megfelelő időre van beállítva.



Időzítő beállítások

Az időzítő a sütő működésétől függetlenül is használható. A leghosszabb beállítható idő 24 óra. Érintse meg a  gombot, amíg a kijelzőn megjelenik a  szimbólum. A riasztás hosszának beállításához érintse meg a  vagy a  gombot. A beállított idő letelte után hangjelzés hallható, amely bármelyik gomb megnyomásával kikapcsolható, vagy egy perc múlva magától kikapcsol.



INFORMÁCIÓ!

Az időfunkciók beállításakor az időt nullára állíthatja vissza, ha egyszerre megérinti a   gombokat.

A sütés kezdete



A  gomb felett a csík villog. Ennek a gombnak az érintésével indíthatja el a beállított programot.

A program működése közben a gomb feletti csík folyamatosan világít.

A beállított hőmérséklet eléréséig az óra alatti világító vonal balra és jobbra mozog.

A beállított hőmérséklet elérésekor megjelenik a °C, hangjelzés hallható, és az óra alatti vonal teljesen kigyullad.



INFORMÁCIÓ!

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



INFORMÁCIÓ!

Ha nem választott ki semmilyen időzítő funkciót, a képernyőn megjelenik a főzési/sütési idő.



További gratin

A funkció csak 10 perc sütés után aktiválható (a gratin gomb feletti vonal részben világít). A funkció megerősítésekor a kijelzőn a 10 perces sütési idő (10:00) jelenik meg. A gratinálás idejének beállításához érintse meg a  vagy a  gombot.

A funkciót a **gratin** gomb megérintésével is kikapcsolhatja.

Ezt a funkciót az utolsó fázisban használja, amikor feltéteket/szószoikat szeretne az elkészítendő étel tetejére helyezni, vagy amikor a felületet meg akarja sütni. A gratinálás során ropogós aranysárga kéreg képződik az elkészítendő ételen, amely megvédi azt a kiszáradástól, valamint szebb megjelenést és jobb ízt biztosít.

A működés befejezése és a sütő kikapcsolása.

A sütés szüneteltetéséhez érintse meg a  gombot. A kijelzőn megjelenik az **End**, és egy hangjelzés hallható. Fordítsa a PROGRAM SELECT gombot a "0" állásba.



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 BEÁLLÍTÁSOK KIVÁLASZTÁSA

Fordítsa a PROGRAMVÁLASZTÓ gombot a "0" állásba.

A funkció kikapcsolásához nyomja meg a  gombot 3 másodpercig. A kijelzőn néhány másodpercig **SEtt** jelenik meg, majd megjelenik az egyéb funkciók menüje.



INFORMÁCIÓ!

A $\vee$ $\wedge$ gombok görgetik a menüket. Erősítse meg a beállításokat a $\triangleright \square$ vagy a  gombbal.

A kiegészítő funkciók menüből való kilépéshez érintse meg a  gombjait.



1. Idő kijelző

Nyomja meg a $\vee$ $\wedge$ gombokat az aktuális idő beállításához.

A kijelzőn megjelenik a **CLoc**. A megerősítés után választhat a 12 órás és a 24 órás kijelzés között. Erősítse meg, majd állítsa be az aktuális időt. Először állítsa be és erősítse meg a percek, majd állítsa be és erősítse meg az órákat.



2. Hangjelzés hangereje

Három különböző hangerősség közül választhat. Válassza ki a **Vol-t**.

A $\vee$ $\wedge$ gombokkal válassza ki a kívánt szintet, majd erősítse meg.

A hangjelzést ki is kapcsolhatja.



3. Kijelző megvilágítása

A kijelző három lehetséges fényerősszintje közül választhat. Válassza ki a **brh-t**. Nyomja meg a $\vee$ $\wedge$ gombokat a kívánt szint kiválasztásához és a megerősítéshez.



4. Kijelző - éjszakai üzemmód

Ez a funkció éjszaka (este 8 és reggel 6 óra között) automatikusan tompítja a világítást - a magasabb intenzitásról a legalacsonyabbra. Válassza ki a **nGht** beállítást. A $\vee$ $\wedge$ gombokkal kiválasztja a kívánt éjszakai kijelző megvilágítást, majd erősítse meg.



5. Készenlét

Ez a funkció be- vagy kikapcsolja az aktuális idő kijelzését. Válassza ki **hidE-t**. Nyomja meg a $\vee$ $\wedge$ gombot a be- vagy kikapcsolás kiválasztásához és a megerősítéshez.



7. Gyári beállítások

Ez a funkció lehetővé teszi a készülék visszaállítását a gyári beállításokra. A kijelzőn a **Fact** jelenik meg. A gyári beállítások kiválasztásához nyomja meg a $\vee$ vagy a $\wedge$ gombot a rES kiválasztásához, és erősítse meg a $\triangleright$ gomb hosszabb ideig történő megnyomásával, amíg az összes világító vessző el nem tűnik.



FIGYELEM!

Áramkimaradás vagy a készülék kikapcsolása után a többi funkció beállításai néhány percre megmaradnak. Ezen idő elteltével a hangjelzés és a fényerő kivételével minden beállítás visszatér az alapértelmezett értékekre.

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 ezekben rosszabbul sül az étel.
- A tepsiket mindig a vezetősínek végéig helyezze be. Ha rácson süt, az ételt mindig a rács középre 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 kb. 10 perccel kikapcsolhatja a sütőt, és felhasználhatja a maradékhőt.
- A sütőformákat 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 megfelelő méretű legyen. Használata megakadályozza, hogy az ételek a tepsizhez 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 befejezte a sütést, törölje szárazra az ajtót és az ajtóüveget.
- Ha közvetlenül a sütőrácsra süt, tegyen egy univerzális, mély sütőtálcát egy szinttel lejjebb csepegtetőtálcaként.

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 melegedett, kivéve, ha a recept ezt írja elő. A hőmérsékletnek nagy hatása van a végeredményre. Az előmelegítés a zsenge húskok (filék) és a kovászos vagy piskótásütemények esetében ajánlott, amelyek rövidebb sütési időt igényelnek. Egy üres sütő felfűtése sok energiát emészt fel, ezért javasoljuk, hogy - ha csak lehet - több ételt egymás után vagy egyszerre készítsen el.

Lassú sütés: lehetővé teszi az ellenőrzött főzést alacsonyabb hőmérsékleten. A húslé egyenletesen eloszlik, a hús pedig szaftos és puha marad. Alkalmas a csont nélküli húskok 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
Húsételek				
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

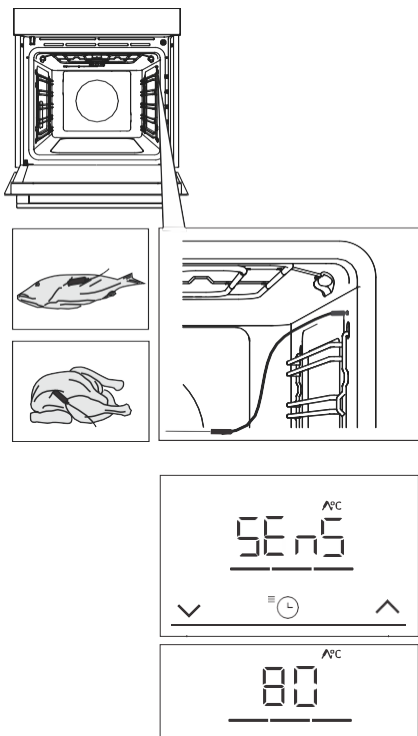
Sütés hőmérsékletmérővel (^BAKESENSOR)

(A modelltől függően)

A hőmérsékletmérő szonda lehetővé teszi az étel közepén lévő hőmérséklet pontos nyomon követését a sütés során.

FIGYELEM!

A hőmérsékletmérő szonda nem lehet a fűtőelemek közvetlen közelében.



1 A szonda fém hegyét szúrja az élelmiszer legvastagabb részébe.

2 Helyezze be a szonda dugóját a sütő jobb felső sarkában található aljzatba (lásd a képet). A kijelzőn **SEnS** jelenik meg.

MEGJEGYZÉS: Amikor behelyezi a szondát a lyukba, a sütő korábban beállított funkciói törölődnek.

3 Válassza ki a kívánt programot és sütési hőmérsékletet (a 210 °C-ig terjedő hőmérséklet-tartományban). A kijelzőn megjelenik a szondafunkció szimbóluma és az előre beállított hőmérséklet, amelyet a **✓** vagy a **^** gombok megnyomásával módosíthat. Határozza meg a kívánt végső hőmérsékletet az étel közepén (a 30 és 99 °C közötti hőmérséklet-tartományban).

MEGJEGYZÉS: A szonda használata esetén a sütési idő beállítása nem lehetséges.

4 A beállítások megerősítéséhez nyomja meg **▷|◻** a gombot

5 A beállított ételhőmérséklet elérésekor a sütő kikapcsol. A kijelzőn **End (Vége)** jelenik meg. Hangjelzés hallatszik, amely bármelyik gomb megnyomásával kikapcsolható, vagy egy perc múlva magától kikapcsol.

INFORMÁCIÓ!

Főzés közben a kijelzőn felváltva jelenik meg a beállított hőmérséklet és az étel tényleges hőmérséklete. Ha kívánja, működés közben is módosíthatja a főzési hőmérsékletet vagy a végső hőmérsékletet az étel közepében.

A szonda helyes használata az élelmiszer típusának megfelelően:

- baromfi: szúrja meg a mell legvastagabb részét,
- hús: szúrjon tiszta húsba, amely nincs benőve vagy zsírral átszőve,
- kisebb csontos húsdarabok: szúrja meg a csont melletti területet,
- hal: a fej mögé, a gerinc felé.

**FIGYELEM!**

Használat után óvatosan vegye ki a szondát az ételből, csúsztassa ki a nyílásból és tisztítsa meg.

**INFORMÁCIÓ!**

Ha nem használja a szondát, vegye ki a sütőből.

A különböző hústípusok ajánlott átsütöttségi fokai

Az étel típusa	nagyon enyhén sütött	enyhén sütött	közepesen sütött	sült	átsült
MARHA					
marhahús, marhasült	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
marhahús, szeletelve	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
roastbeef	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburgerek	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
BORJÚ					
borjúhús, szeletelve	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
borjúhús, karaj	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
MALACKA					
marhasült, sertésnyak	/	/	/	65-70	75-85
sertéshús, szeletelve	/	/	/	60-69	/
hústekercs	/	/	/	/	80-85
BÁRÁNY					
bárány	/	60-65	66-71	72-76	77-80
BIRKA					
birkahús	/	60-65	66-71	72-76	77-80
KECSKE					
kecskehús	/	60-65	66-71	72-76	77-80
SZÁRNYAS					
baromfi, egészben	/	/	/	/	82-90
baromfi, mell	/	/	/	/	62-65
HALAK ÉS TENGERTYÚSZOK					
pisztráng	/	/	/	62-65	/
tonhal	/	/	/	55-60	/
lazac	/	/	/	52-55	/

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 tisztítószer 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.

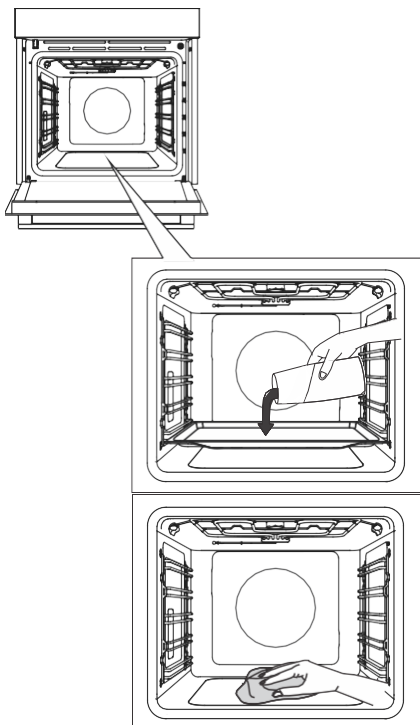
Az ételmaradékok (zsírok, cukrok, fehérjék) használat közben meggyulladhatnak, ezért minden használat előtt távolítsa el a durva szennyeződések a sütő belsejéből és a tartozékokból.

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!

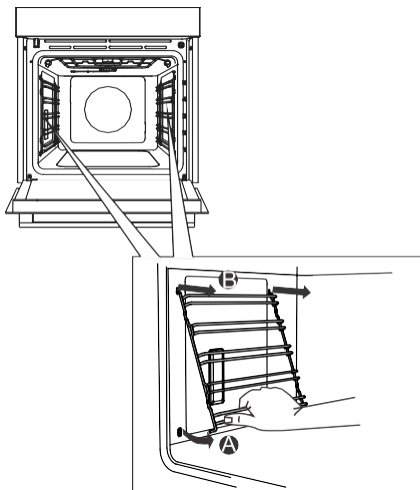
Sikertelen tisztítás esetén (nagyon száraz foltok esetén) ismételje meg a tisztítási folyamatot.



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.

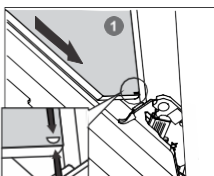
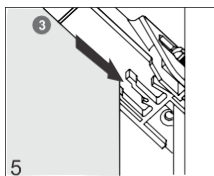
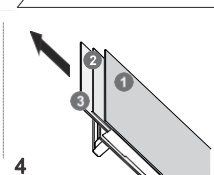
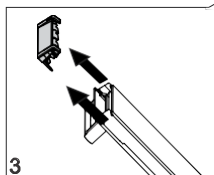
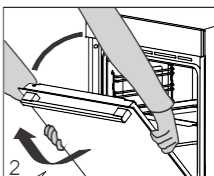
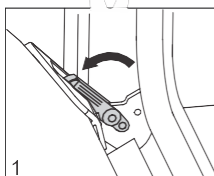
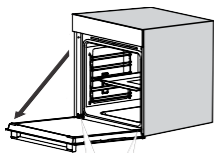
B Távolítsa el őket a tetején lévő lyukakból.



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 zsanérágyakkal.



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.



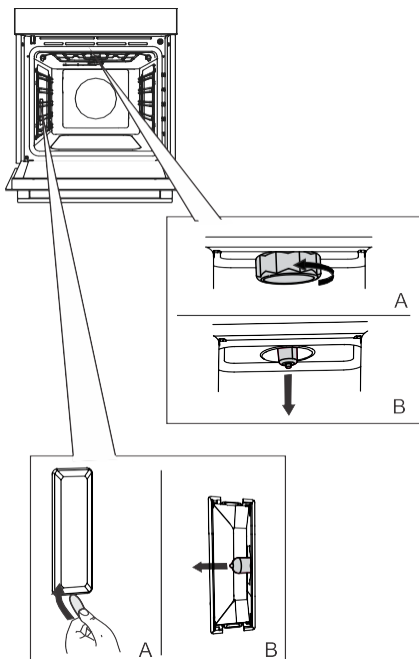
FIGYELEM!

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.
A vezérlőegység nem reagál, a kijelzőn megjelenő szöveg befagyott.	Húzza ki a készüléket néhány percre a hálózathoz (csavarja ki a megszakítót vagy kapcsolja ki a főkapcsolót), majd dugja vissza a hálózatba, és kapcsolja be a sütőt.
A kijelzőn ErrX hiba jelenik meg. Ha a hibaszám két számjegyű, akkor ErXX jelenik meg.	Az elektronikus modul működésében hiba történt. Kapcsolja ki a készüléket néhány percre a hálózathoz. Ha a hiba továbbra is megjelenik, hívja a szervizközpontot.
A kijelzőn SEnS jelenik meg, a hőmérsékletmérő nincs csatlakoztatva.	Tisztítsa meg a fiókot. Próbálja meg többször egymás után csatlakoztatni és leválasztani a hőmérsékletmérő szondát.

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



855641-a10

