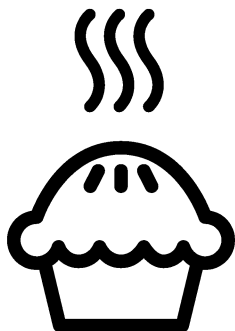




Beépített sütő

Használati útmutató



BVR35500XMS

HU

285.4602.47/R.A0/25.02.2021/8-8
7768286712

A termék használatbavétele előtt kérjük, olvassa el alaposan a használati útmutatót!

Kedves Vásárlónk!

Köszönjük, hogy Beko terméket vásárolt. Bízunk benne, hogy nagyszerű eredményeket érhet el a csúcsminőségű és modern technológiával készült termék segítségével. Ezért kérjük, a készülék használatba vétele előtt olvassa végig a használati útmutatót és minden hozzákapcsolódó dokumentumot. Ezeket ne dobja ki, mert a jövőben még szüksége lehet rájuk. Ha a terméket továbbadja, kérjük, a jelen használati útmutatót is adja át a termék új tulajdonosának. Figyeljen oda a használati útmutatóban lévő figyelmeztetésekre és információkra.

Ne feledje, hogy a használati útmutatóban több modell leírása is szerepelhet. Az egyes modellek közti különbségekre külön felhívjuk a figyelmet.

Jelmagyarázat

A használati útmutatóban az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információ vagy hasznos tipp a használatra vonatkozóan.



Figyelmeztetés a személyi sérülést vagy vagyoni kárt okozó veszélyes helyzetre.



Áramütés veszélye.



Tűz kialakulásának veszélye.



Forró felület.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések 4

Általános biztonsági utasítások.....	4
Elektromos biztonság	5
Termékbiztonság	6
Rendeltetés	8
Biztonsági előírások gyermekekre nézve	8
A régi termék leselejtezése	9
A csomagolóanyag kidobása	9

2 Általános tájékoztató 10

Áttekintés	10
A csomag tartalma	11
Műszaki adatok.....	12

3 Beszerelés 13

Üzembe helyezés előtt.....	13
Üzembe helyezés és csatlakoztatás.....	14
A régi termék leselejtezése	16

4 Elkészítés 17

Energiatakarékossági tippek.....	17
Első használat	17

Kezdeti időbeállítás	17
A készülék első tisztítása	18
Első bekapcsolás.....	18

5 A sütő működtetése 20

Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről	20
Az elektromos sütő működtetése.....	21
A sütő funkciói	22
A sütő vezérlő egységének működtetése	25
Sütési időtáblázat.....	40
Félkész étel funkciók	45
Receptek a félkész ételek menükhöz	48
A grillsütő működtetése.....	57

6 Karbantartás és tisztítás 60

Általános tájékoztató.....	60
A vezérlőpult tisztítása.....	60
A sütő tisztítása	60
A sütő ajtajának tisztítása	62
Az ajtó belső üvegének eltávolítása	63
A sütő lámpájának cseréje.....	63

7 Hibaelhárítás 65

1 Fontos biztonsági és környezetvédelmi utasítások és figyelmeztetések

A fejezetben található biztonsági utasítások segítenek a sérülések elkerülésében. Ezen utasítások figyelmen kívül hagyása a garancia elvesztését eredményezheti.

Általános biztonsági utasítások

- A készüléket csak abban az esetben használhatják 8 év alatti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező vagy tapasztalatlan emberek, amennyiben megfelelő felügyeletet vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó utasításokat kapnak és megértik a termékkel kapcsolatos veszélyeket. Ne hagyja, hogy a gyermekek a termékkel játszanak. A tisztítást és a felhasználói karbantartást a gyermekek csak felügyelet mellett végezhetik el.
- A készüléket nem használhatja csökkent fizikai, érzékelési, illetve mentális képességű vagy hiányos

tapasztalatokkal és ismeretekkel rendelkező személy (a gyermekeket beleértve) kivéve megfelelő utasítások vagy felügyelet mellett.

Gyermekek felügyelet mellett sem játszhatnak a készülékkel.

- Ha a terméket átadja más személy részére személyes használatra, vagy eladásra kerül, győződjön meg róla, hogy átadja a kézikönyvet, termék címkéket és más, a termékhez tartozó dokumentumokat.
- Az üzembe helyezést és a javítást minden esetben Képzett Szerelőnek kell elvégeznie. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát. Az üzembe helyezés előtt alaposan olvassa át a használati útmutatót.
- Ne működtesse a berendezést, ha az

meghibásodott, vagy látható sérülés van rajta.

- Biztosítsa, hogy a termék funkciógombjai minden használat után ki legyenek kapcsolva.

Elektromos biztonság

- A termék meghibásodása esetén fel kell függeszteni annak használatát, és hivatalos szervizzel kell megjavíttatni. Áramütés kockázata áll fenn!
- A terméket mindig a "Műszaki specifikációkban" meghatározott feszültségű és védelmű földelt konnektorhoz/vezetékhez csatlakoztassa. A készüléket képzett villanszerelő által készített földelt konnektorral használja. A terméket transzformátorral és anélkül is használhatja. Vállalatunk nem vállal felelősséget az olyan jellegű károkért, melyek abból erednek, hogy a terméket nem a helyi előírások szerint földelte.
- Soha ne tisztítsa úgy a terméket, hogy vizet önt rá! Áramütés kockázata áll fenn!
- Soha ne érintse meg a dugót nedves kézzel! Soha a ne kábelnél fogva húzza a ki a dugót, hanem mindig magát a dugót fogja meg.
- A terméket beszerelés, karbantartás, tisztítás és javítás során ki kell húzni.
- Amennyiben a termék tápkábele megsérült, a veszélyek elkerülése érdekében azt csak a gyártó, annak szervizközpontja vagy hasonlóan képzett személyek cserélhetik ki.
- A készüléket úgy kell beszerelni, hogy az teljesen leválasztható legyen a rendszerről. A leválaszthatóságot hálózati csatlakozódugóval, vagy az elektromos berendezésbe épített kapcsolóval kell biztosítani, a szerelési szabályozásoknak megfelelően.
- Használat közben a sütő hátsó felülete felforrósodik. Biztosítsa, hogy a elektromos csatlakozások ne érjenek hozzá a hátsó felülethez, ellenkező esetben ezek megsérülhetnek.
- A tápkábelt soha ne csíptesse a sütő ajtaja és annak háza közé, illetve soha ne vezesse el forró felületek

felett. Ellenkező esetben a kábel szigetelése elolvadhat, ez pedig rövidzárlatot és tüzet okozhat.

- Az elektromos berendezéseken csak szakképzett és engedéllyel rendelkező személy dolgozhat.
- Meghibásodás esetén kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a konnektorból. Ennek elvégzéséhez kapcsolja le a biztosítékot.
- Győződjön meg róla, hogy a biztosíték teljesítménye megfelel-e a terméknek.

Termékbiztonság

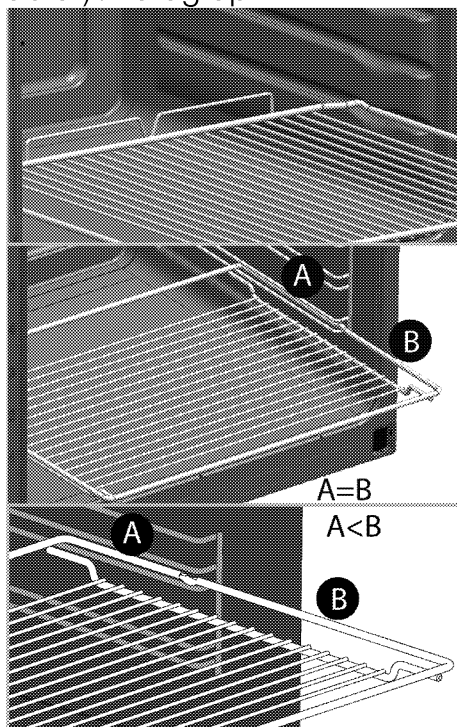
- **FIGYELEM:** A készülék és annak alkatrészei használat közben felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a sütő melegítő részeit. Tartsa a 8 évnél fiatalabb gyerekeket távol a terméktől, vagy folyamatosan felügyeljen rájuk annak közelében.
- Ne használja a terméket, ha alkohol és/vagy drogok befolyása alatt áll.
- Ha az ételekben alkoholos italokat használ, legyen óvatos. Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog, és

tüzet okozhat, forró felületekkel érintkezve ugyanis meggyullad.

- Soha ne helyezzen gyúlékony anyagokat a termék közelébe, mivel használat közben a termék oldala is felmelegedhet.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ne érintse meg a sütő melegítő részeit.
- Tartson minden szellőzőnyílást szabadon.
- A sütőben soha ne melegítsen lezárt konzervet vagy befőttesüveget. A tartályban/üvegben keletkező nyomás azok szétrobbanását okozhatja.
- Ne helyezzen közvetlenül a sütő aljára sütőtálcákat, edényeket vagy alufóliát. A felgyülemelő hő károsíthatja a sütő alját.
- A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon durva súrolószereket vagy fém dörzsit, mivel ezek az üveg karcolódását okozhatják.
- A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.
- (Modellenként eltérő.)

A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a tartóra

Nagyon fontos, hogy a sütőrácsot és/vagy tálcat megfelelően helyezze fel a tartóra. A sütőrácsot vagy tálcat csúsztassa be a 2 sín közé és győződjön meg róla, hogy egyensúlyban van-e mielőtt felhelyezi rá az ételmezert (Kérjük, tekintse meg a következő ábrát)./Paragraph



- Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.
- Helyezze a sütőpapírt a kondér aljára vagy a sütő edényre (tepsi, rostély stb.) az étellel együtt, majd tegye előmelegített sütőbe. Távolítsa el a sütőpapír kilógó, felesleges részeit úgy, hogy a papír ne érintkezzen a sütő forró részeivel. Soha ne használja a sütőpapírt a sütőpapír dobozán jelzett hőmérsékletet meghaladó sütési hőmérsékleten. Ne tegye a sütőpapírt közvetlenül a sütő aljára.

- **FIGYELEM:** Mielőtt kicseréli az izzót, győződjön meg róla, hogy a készüléket áramtalanította a tápkábel kihúzásával vagy a megszakítót kikapcsolta a lehetséges áramütés elkerülése érdekében.
- A készüléket nem szabad dekoratív ajtó mögé telepíteni a túlmelegedés elkerülése érdekében.

A termék kigyulladásának elkerülése érdekében:

- Ügyeljen arra, hogy a dugó megfelelően illeszkedjen a

- Soha ne használja a sütőt, ha az elülső üvegajtó nincs a helyén, vagy törött.

konnektorba, hogy ne képződhessenek szikrák.

- Ne használjon sérült, elvágott vagy hosszabbító kábeleket. Mindig csak az eredeti kábelt használja.
- Ügyeljen arra, hogy a termék dugóját és a konnektort ne érte folyadék vagy nedvesség.

Rendeltetés

- Ez a termék kizárólag otthoni használatra készült. Kereskedelmi használata nem engedélyezett.
- **VIGYÁZAT:** A készülék csak főzéshez használható. Egyéb célokra, pl. a szoba fűtése, nem használható.
- A termék nem használható a tányérok melegítésére a grill alatt, nem akasztható törlőrongy, konyharuha stb. a fogantyúra szárítás céljából, és nem használható fűtésre.
- A gyártó nem vállal felelősséget a nem megfelelő használatból vagy kezelésből eredő károkért.
- A sütő élelmiszerek felolvasztására, sütésére és grillezésére alkalmas.

Biztonsági előírások gyermekekre nézve

- **FIGYELEM:** A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. A kisgyermeket tartsa távol a berendezéstől!
- A csomagolóanyag a gyermekekre nézve veszélyes lehet. Tartsa távol a gyermekektől a csomagolóanyagot. Kérjük, a csomagolás valamennyi részét a környezetvédelmi szabványoknak megfelelően selejtezze le.
- A villannyal működő termékek veszélyesek a gyermekekre. Tartsa gyermekeit távol a terméktől, amikor az üzemel, és ne hagyja, hogy játsszanak azzal.
- Ne helyezzen olyan tárgyakat a készülék fölé, amelyeket a gyerekek esetleg meg akarnak érinteni.
- Ha az ajtó nyitva van, ne tegyen rá nehéz tárgyat és ne engedje ráülni a gyermeket. Felborulhat vagy elromolhat a zsanér.

A régi termék leselejtezése

A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése:



A termék megfelel az uniós WEEE-irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE).

A terméket magas minőségű alkatrészekből és anyagokból állították elő, amelyek ismételten felhasználhatók és alkalmasak az újrahasznosításra. A hulladék terméket annak élettartamának végén ne a szokásos háztartási vagy egyéb hulladékkal együtt selejtezze le. Vigye el azt egy az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítására szakosodott

begyűjtőhelyre. A begyűjtőhelyek kapcsán kérjük, tájékozódjon a helyi hatóságoknál.

Az RoHS-irányelvnek való megfelelés:

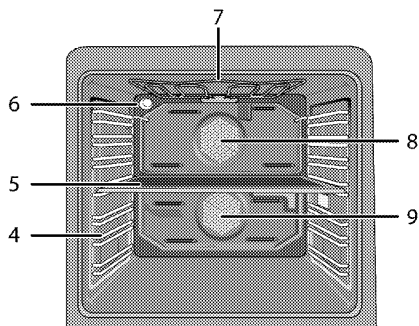
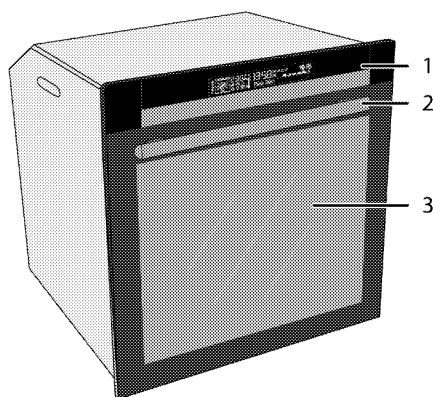
Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

A csomagolóanyag kidobása

- A csomagolóanyagok veszélyt jelentenek a gyermekek számára. Ezért a csomagolóanyag gyermekektől távol tartandó. A termék csomagolóanyaga újrahasznosított anyagokból készül. Selejtezze le ezeket ennek megfelelően. A csomagolóanyagot ne háztartási hulladékként kezelje.

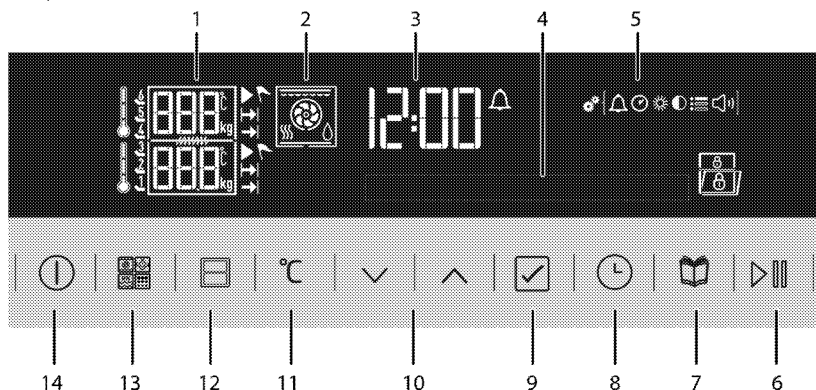
2 Általános tájékoztató

Áttekintés



- 1 Vezérlőpanel
- 2 Fogó
- 3 Elülső ajtó
- 4 Polc elhelyezése
- 5 Középső fémlap
- 6 Lampa

- 7 Felső melegítő elem
- 8 Felső rész ventilátormotor (a fémlap mögött)
- 9 Alsó rész ventilátormotor (a fémlap mögött)



- 1 Hőmérséklet/Súly kijelző mező
- 2 Funkció kijelző
- 3 Aktuális idő kijelző mező
- 4 Szöveges kijelző
- 5 Menübeállítás szimbólumok
- 6 Sütés elindítása/leállítása gomb
- 7 Félkész ételmenü választógomb
- 8 Idő és beállítások gomb
- 9 Megerősítés-gomb

- 10 Fel/le gomb (Menüléptetés) (Menüválasztás)
 - 11 Hőmérséklet/súly/növelő beállító gomb
 - 12 Sütőrész-választó gomb
 - 13 Funkcióválasztó gomb *
 - 14 Be- / Kikapcsoló gomb
- * Öntisztító, gőz- és mikrohullámú funkciókkal ellátott sütőkben

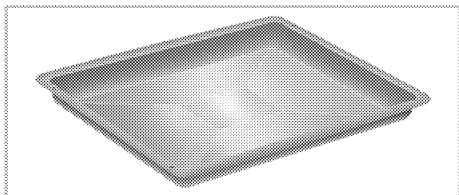
A csomag tartalma

i A tartozékok a modell függvényében változhatnak. Az Ön készülékében nem található meg valamennyi, jelen kézikönyvben bemutatott tartozék.

1. Használati útmutató

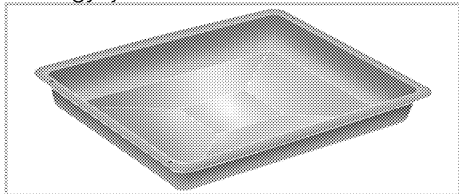
2. Hagyományos tálca

Süteményekhez, fagyasztott ételekhez és sültetekhez használható.



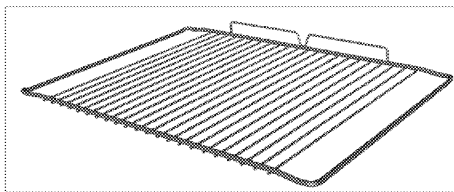
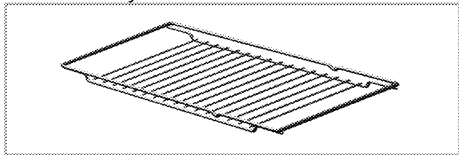
3. Mély tálca

Tésztákhoz, nagyobb sültetekhez, rendkívül szaftos ételekhez, továbbá a grillezés közben kioldódó zsír összegyűjtéséhez használható.



4. Grillrács

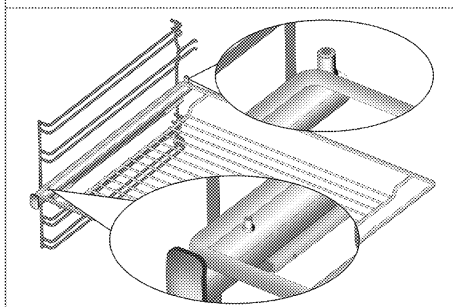
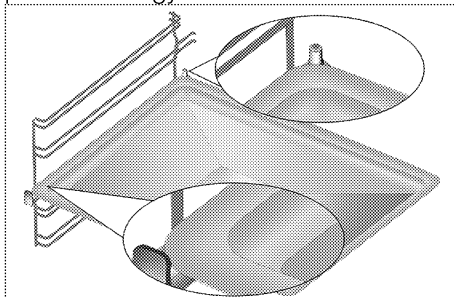
Sütéshez, illetve a sütésre vagy főzésre kerülő ételek kívánt szintre történő helyezéséhez használható.



5. A sütőrács és a tálca megfelelő felhelyezése a teleszkópos tartóra (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

A teleszkópos tartók a tálcák és a sütőrács könnyű behelyezését és kivételét teszik lehetővé.

Amikor a tálcát és a sütőrácsot a teleszkópos tartóval használja, győződjön meg róla, hogy a teleszkópos tartók hátsó részén található tűk a sütőrács és a tálca pereménél legyenek.



Műszaki adatok

Feszültség/frekvencia	220-240 V ~ 50 Hz
Teljes energiafogyasztás	3,5 kW
Vezeték típus / keresztmetszet	percH05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Külső méretek (magasság/szélesség/mélység)	595 mm/594 mm/567 mm
Üzembe helyezési méretek (magasság/szélesség/mélység)	**590 vagy 600 mm/560 mm/perc 550 mm
Fő sütő	Többfunkciós sütő - Dupla sütő
Belső lámpa	15/25 Szélesség
Grill áramfogyasztás	2.2 kW

Alapvető tudnivalók: Az elektromos sütők energiacímkéjén közölt információkat az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány alapján adtuk meg. Ezeket az értékeket standard terhelés mellett alsó és felső melegítés vagy ventilátoros melegítés (ha van) mellett adtuk meg.

Az energiahatékonysági besorolást a következő prioritással határoztuk meg attól függően, hogy az adott termék rendelkezik-e az adott funkcióval. 1-Főzés gazdaságos ventilátorral, 2- Turbó lassú sütés, 3- Turbó sütés, 4- Ventilátoros alsó/felső melegítés, 5-Alsó és felső melegítés.

** Lásd . *Beszerezés, oldal 13.*

i A gép műszaki adatai minőség fejlesztése érdekében előzetes értesítés nélkül megváltozhatnak.

i A jelen használati utasításban található értékek csak példaadatok, így elképzelhető, hogy nem egyeznek száz százalékban az ön gépénél megadott értékekkel.

i A gép címkéin vagy a dokumentumokon feltüntetett értékek laboratóriumi körülmények között kerültek meghatározásra, a vonatkozó szabványok szem előtt tartása mellett. A működési körülményektől függően az értékek eltérőek lehetnek.

3 Beszerelés

A termék kizárólag képzett szakember, a hatályban lévő törvényeknek megfelelően helyezheti üzembe.

Ellenkező esetben a garancia érvényét veszti. A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre és érvényteleníthetik a garanciát.

 A hely biztosítása, valamint az elektromos csatlakozások kialakítása az ügyfél kötelessége.

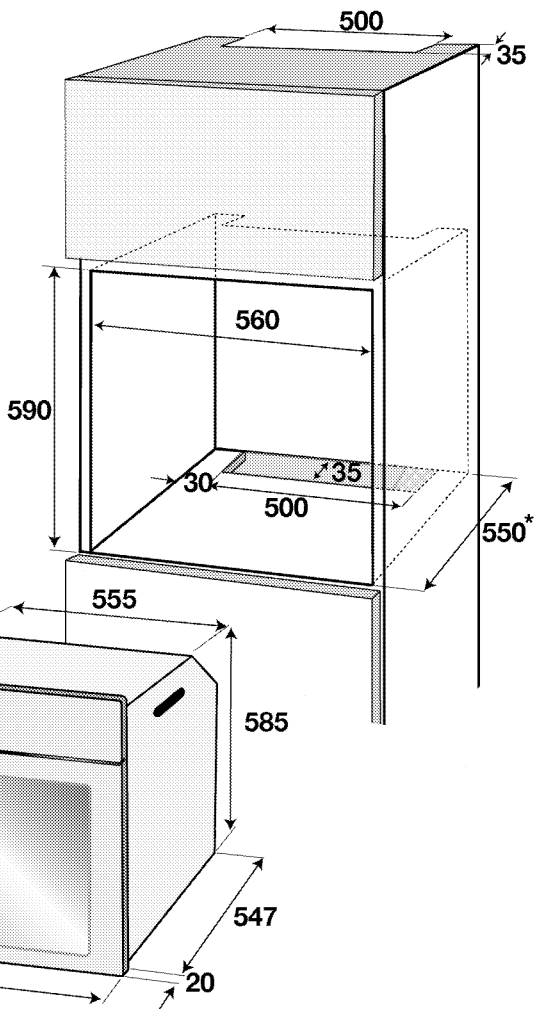
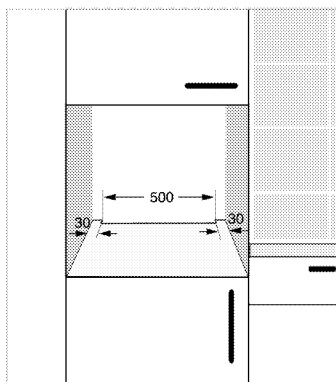
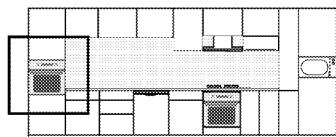
 Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és/vagy elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

 A beszerelés előtt szemrevételezéssel ellenőrizze a termék sértetlenségét. Ha a termék sérült, ne szerelje azt be. A sérült termékek balesetveszélyesek lehetnek.

Üzembe helyezés előtt

A készülék kereskedelmi forgalomban lévő konyhabútorokba beépíthető. A készüléket a konyha falától és az egyéb felszereléstől biztonságos távolságban kell elhelyezni. Lásd az ábrát (értékek mm-ben)

- A felületeknek, szintetikus lemezeknek és ragasztóanyagoknak hőállóknak kell lenniük (100 °C minimum).
- A konyhabútor szintje legyen beállítva és rögzítve.
- Ha fiók van a sütő alatt, polcot kell behelyezni a sütő és a fiók közé.
- Legalább két ember vigye a készüléket.
- Mozgatáshoz fogja meg a sütő mindkét oldalán található kezelőnyílást.
- A készülék beszerelése előtt távolítsa el a belsejéből minden anyagot és dokumentumot.
- A konyhabútornak meg kell felelnie az alábbi ábrán megadott méreteknak. A konyhabútor hátsó részén ki kell vágni egy az alábbi ábrán megadott méretű nyílást, hogy biztosítsuk a megfelelő szellőzést.
-  Ne helyezze a készüléket hűtőszekrény vagy mélyhűtő mellé. A készülék által leadott hő a hűtőkészülékek esetében fokozott energiafelhasználást eredményez.
-  A termék emelésére és/vagy szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.



* perc

Üzembe helyezés és csatlakoztatás

- Üzembe helyezéshez a készüléket a helyi gáz és elektromos szabványoknak megfelelően kell csatlakoztatni.

Elektromos csatlakoztatás

A terméket a "Műszaki specifikációk" táblázatban leírtak szerint egy megfelelő kapacitású kismegszakítóval védett,

földelt kimenethez csatlakoztassa. A terméket akár transzformátorral akár anélkül használja, a földelés szerelési munkálatait bízza képzett villanyszerelőre, a cégünk nem vállal felelősséget a helyi szabályozásoknak megfelelő földelés hiányából származó károkért.

! A terméket csak szakképzett személy csatlakoztathatja a hálózathoz. A termék garanciális ideje a helyes beszerelés után kezdődik csak el.

A gyártó nem vállal felelősséget azokért a károkért, melyek egy képzetlen személy által végzett javítási munkák következtében jönnek létre.

! A vezetéket nem szabad beszorítani, meghajlítani, és nem érintkezhet a termék forró részeivel.

A sárült vezetéket csak szakképzett szerelő cserélheti ki. Ellenkező esetben áramütés, rövidzárlat vagy tűz veszélye áll fenn!

- A csatlakozásnak meg kell felelnie az ország előírásainak.
- A hálózati adatoknak és a terméken található típustáblázat adatainak meg kell egyezniük. A típustáblázat megtekintéséhez nyissa ki az első ajtót.
- A vezetékeknek meg kell felelnie a "Műszaki adatok" táblázatban feltüntetett értékeknek.

! Mielőtt bármilyen elektromos beszerelési munkát végezne, csatlakoztassa le a terméket a fő áramforrásról. Ezzel áramütésnek teszi ki magát!

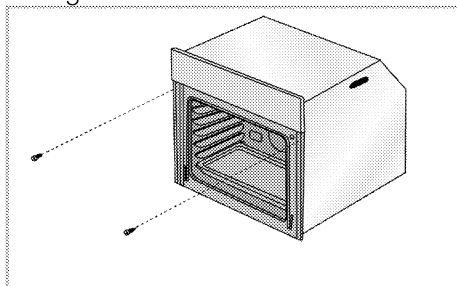
i A beszerelést követően a dugó legyen könnyen elérhető (ne legyen a főzőlap fölött).

i A vezetékezés során vegye tekintetbe az országos és a helyi elektromos szabályozásokat, továbbá a sütőhöz használja a megfelelő konnektort, valamint vezetéket/csatlakozót. Amennyiben a termék teljesítmény-határai meghaladják a csatlakozó vagy a konnektor, illetve a vezetékek áramtovábbítási képességét, akkor a termékhez rögzített elektromos beszerelésre van szükség, tehát közvetlenül, csatlakozó és konnektor/vezeték közbeiktatása nélkül.

Csatlakoztassa a kábelt az konnektorba.

A termékek beszerelése

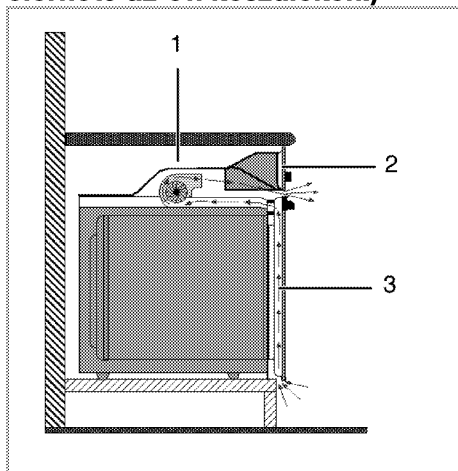
1. Illessze és rögzítse a sütőt a szekrénybe, miközben megbizonyosodik arról, hogy a vezetékek nem tört el és/vagy hajlott meg.



Az ábrának megfelelően rögzítse a sütőt 2 csavarral.

Beszerelés után ellenőrizze, hogy a csavarok jól meg vannak-e húzva, és a sütő nem mozog-e. A sütő felborulhat használat közben, ha nem az utasítások szerint van beszerelve, és ha a csavarok nincsenek eléggé meghúzva.

Hűtőventilátorral felszerelt termékekhez (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)



1 Hűtő ventilátor

2 Vezérlőpanel

3 Ajtó

A beépített hűtőventilátor az egész beépített szekrényt és a termék előlő részét hűti.

- i** A sütő lekapcsolását követően a hűtőventilátor még körülbelül 20-30 percig működik.
Ha a sütő időzítőjét használva süttött, akkor a sütési idő lejártakor a hűtőventilátor is leáll az összes többi funkcióval együtt.

Utolsó ellenőrzés

1. Üzemeltesse a terméket..
2. Ellenőrizze a funkciókat.

A régi termék leselejtezése

- Őrizze meg a termék eredeti csomagolását, és abban szállítsa a terméket. Járjon el a csomagoláson feltüntetett utasítások szerint. Ha a termék eredeti csomagolása már nincs meg, akkor csomagolja a terméket buborékfóliába vagy vastag kartondobozba, majd zárja azt le szigszalaggal.
- Annak megelőzésére, hogy a sütő grill és a tálcája ne okozzon kárt a sütő ajtajában, helyezzen egy 1-1,5 cm méretű kartonpapírt a sütő belső ajtajára, ami a tálcákkal egy szintben van. A sütő ajtaját ragassza az oldalsó falaihoz.
- A termék emelésére és szállítására az ajtót vagy a fogantyút ne használja.
- i** Ne helyezzen semmilyen tárgyat a termékre, és állítsa függőleges helyzetbe.
- i** Szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a terméken nem keletkeztek-e sérülések a szállítás során.

4 Elkészítés

Energiatakarékossági tippek

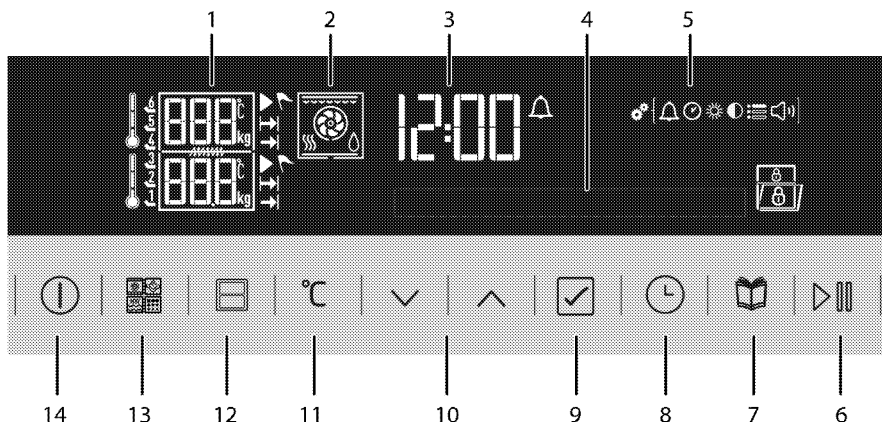
A következő információk segítenek Önnek készüléke környezetkímélő, energiatakarékos módon való használatában:

- Használjon sötét színű zománcos tepsit, mert az jobban vezeti a meleget,
- Ha ezt ajánlja a felhasználói kézikönyv vagy a szakácskönyv, sütés előtt melegítse elő a tányérokat.
- Sütés közben ne nyitogassa a sütő ajtaját.

- Amikor csak lehetséges próbáljon meg minél több ételt egyszerre megsütni a sütőben. A sütést úgy is elvégezheti, hogy egyszerre két edényt helyez a grillácsra.
- Süssön több ételt egymás után. Így a következő étel behelyezésekor a sütő már meleg lesz.
- Azzal is energiát takaríthat meg, ha a sütési idő letelte előtt néhány perccel kikapcsolja a sütőt. Ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- Sütés előtt olvassza ki a mirelit ételt.

Első használat

Kezdeti időbeállítás



- 1 Hőmérséklet/Súly kijelző mező
- 2 Funkció kijelző
- 3 Aktuális idő kijelző mező
- 4 Szöveges kijelző
- 5 Menübeállítás szimbólumok
- 6 Sütés elindítása/leállítása gomb
- 7 Félkész élelmiszer menü választógomb
- 8 Idő és beállítások gomb
- 9 Megerősítés-gomb
- 10 Fel/le gomb (Menüléptetés) (Menüválasztás)

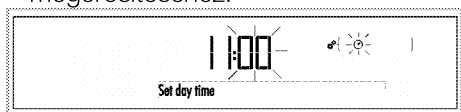
- 11 Hőmérséklet/súly/növelő beállító gomb
 - 12 Sütőrész-választó gomb
 - 13 Funkcióválasztó gomb *
 - 14 Be- / Kikapcsoló gomb
- * Öntisztító, gőz- és mikrohullámú funkciókkal ellátott sütőkben

Állítsa be a kezdeti időt

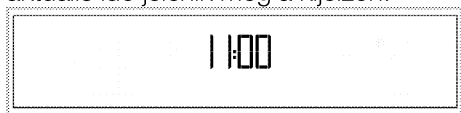
1. Amikor először kapcsolja be a készüléket, az óramező és a ⌚ szimbólum villog. Az „Állítsa be az aktuális időt” szöveg jelenik meg.



2. Állítsa be az óramezőt a gombokkal.
3. Érintse meg a ☒ az óra megerősítéséhez.
4. A percmező és a szimbólum villog. Állítsa be a percet a gombokkal. Érintse meg a ☒ perc megerősítéséhez.



» Visszatér a készenléti kijelzés. Csak az aktuális idő jelenik meg a kijelzőn.



Nyelv beállítása

A nyelvet csak akkor lehet beállítani, amikor a sütő készenléti állapotban van.

1. Érintse meg a gombot, amíg meglátja a szimbólumot a beállítási menüben.



2. szimbólum villog a kijelzőn, és a nyelvbeállítási opció jelenik meg.
 3. Érintse meg a gombot, hogy kiválassza a kívánt nyelvet.
 4. Érintse meg a ☒ a beállítás megerősítéséhez.
- » Visszatér a készenléti kijelzés. Csak az aktuális idő jelenik meg a kijelzőn.
- » Csak a és a gombok működnek, amikor a kijelző ebben az állapotban van. A Beállítások menüben minden tevékenységet végezhet.

i Áramszünet esetén vagy ha a készüléket szétkapcsolják, majd újra csatlakoztatják, újra az időbeállítási menü jelenik meg.

A készülék első tisztítása

i Egyes tisztítószeresek károsíthatják a felületet.

Ne használjon durva tisztítószereseket, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.

1. Távolítson el minden csomagolóanyagot.
2. Törölje le a készüléket egy nedves ruhával vagy szivaccsal, majd száraz ruhával.

Első bekapcsolás

Kapcsolja be a készüléket körülbelül 30 percre, majd kapcsolja ki. Ennek következtében a felületről leég minden gyártási reziduum és réteg.



A forró felületek égési sérülést okozhatnak!

A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol!

Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.

Elektromos sütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Válassza ki a Statikus pozíciót.

Grillsütő

1. Vegyen ki minden sütőtálcát és grillrácsot a sütőből.
2. Csukja be a sütő ajtaját.
3. Állítsa a grillt a legmagasabb fokozatra; lásd .

4.Járassa a sütőt kb. 15 percig.

5.Kapcsolja ki a grillt; lásd

i Amikor első alkalommal működteti, néhány órán át füst és szag képződhet. Ez teljesen normális. A füst és szag eltávolításához győződjön meg arról, hogy a helyiség megfelelően szellőzik. Kerülje a kilépő füst és szag közvetlen belégzését.

5 A sütő működtetése

Általános információ sütésről, roston sütésről és grillezésről



A forró felületek égési sérülést okozhatnak!

A készülék használat közben felforrósodhat. Soha ne érjen hozzá a forró főzőlapokhoz, a sütő belső részéhez, a fűtőelemekhez stb. A gyermekeket tartsa távol! Ha a forró sütőbe ételt tesz be, vagy ételt vesz ki belőle, minden esetben használjon hőálló kesztyűt.



A sütőajtót óvatosan nyissa ki, mivel gőz távozik.

A kiáramló gőz megégetheti kezét, arcát és/vagy szemét.

Tippek sütéshez

- Megfelelő teflon bevonatú fém-, alumínium edényt vagy hőálló szilikon sütőformát használjon.
- Használja ki megfelelően a rács felületét.
- Helyezze a sütőformát a rács közepére.
- Válassza ki a megfelelő sín pozíciót a sütő vagy grill bekapcsolása előtt. Amíg a sütő forró, ne változtassa meg a rács pozícióját.
- Tartsa csukva a sütőajtót.

Tippek roston sütéshez

- Ha az egész csirkét/pulykát vagy nagydarab húsokat sütés előtt bekeni (pl. citromlével és feketeborssal), akkor a javul a sütési teljesítmény.
- A csontozott hús sütéséhez képest az azonos méretű, csontos hús sütése körülbelül 15-30 perccel tovább tart.

- A hús vastagságának minden centiméterére körülbelül 3-5 perc sütési idő számolandó.
- Hagyja a húst a sütőben 10 perccel a sütési idő lejártá után. A citromlét egyenletesen oszlassa el, így nem folyik ki, amikor elvágja a húst.
- A halat hőálló tálnban, a középső, vagy alsó rácsra helyezze.

Tippek grillezéshez

Ha halat, szárnyast vagy egyéb húst grillez, gyorsan megpirul, ropogóssá válik és nem szárad ki. A hússzeletek, saslikok és kolbászkok, továbbá a nagy víztartalmú zöldségek, mint pl. a paradicsom és a hagyma kifejezetten jól grillezhetők.

- Helyezze el a grillezni kívánt ételeket a grillrácsra vagy a grillrácsos sütőtepsiben úgy, hogy az ételek által elfoglalt hely ne haladja meg a megfelelő méretét.
- Csúsztassa be a rácsot vagy a tepsit a sütőben a kívánt szintre. Ha a grillezéshez sütőrácsot használ, csúsztassa a sütőtepsit az alsó sínre a kicsöpögő zsír felfogására. A becsúsztatni kívánt sütőtepsinek olyan méretűnek kell lennie, amely lefedi a teljes grillező területet. Ez a tepsi lehet, hogy nem jár a termékhez. A könnyebb tisztíthatóság érdekében öntsön vizet a sütőtepsibe.

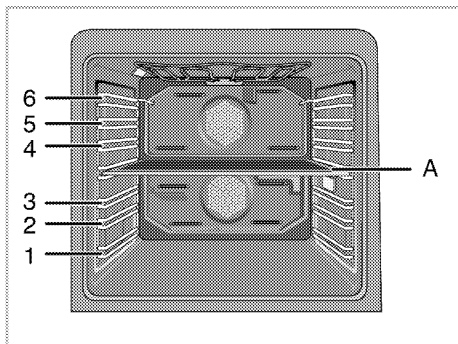


A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezzen, ami bírja a magas hőt. Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

Az elektromos sütő működtetése

Rácsok helyzete

Az Ön sütőjében 6 használható rács van, ebből 3 az alsó részben és 3 a felső részben. Van még egy csatorna a résben, ahova a középső fémlapot (A) lehet behelyezni. Ne használja ezt a csatornát rácsként sütéskor.



A sütőben 4 különböző részben süthet.

	Felső rész	Süthet csak a felső részben. Alkalmas grillezésre és kisebb méretű dolgokra.		Amikor a felső rész aktív, a kijelzőn a hőmérsékleti érték, a rácsok helyzete, a sütés jele, a készenlét jele, a sütési idő jele és az erre a részre vonatkozó sütési idő vége jel jelenik meg.
	Alsó rész	Süthet csak az alsó részben. Alkalmas közepes méretű tárgyakra.		Amikor a felső rész aktív, a kijelzőn a hőmérsékleti érték, a rácsok helyzete, a sütés jele, a készenlét jele, a sütési idő jele és az erre a részre vonatkozó sütési idő vége jel jelenik meg.
	Alsó-felső rész	Süthet egyszerre az alsó és felső részben. Alkalmas két különböző étel sütésére.		Amikor az alsó-felső rész aktív, a kijelzőn a hőmérsékleti érték, a rácsok helyzete, a sütés jele, a készenlét jele, a sütési idő jele és külön az ezekre a részekre vonatkozó sütési idő vége jelek jelennek meg.
	Egyetlen nagy rész	Süthet egyetlen nagy részben is. Alkalmas nagyméretű tárgyakra vagy több tárgyra.		Amikor egyetlen nagy rész aktív, a kijelzőn a hőmérsékleti érték, a rácsok helyzete, a sütés jele, a készenlét jele, a sütési idő jele és az erre a részre vonatkozó sütési idő vége jel jelenik meg.

A sütő funkciói

Az itt látható működési módok sorrendje eltérhet az Ön készülékén látható elrendezéstől. Ezek a funkciók csak az

egyetlen nagy rekesszel rendelkező sütőre vonatkoznak.

Ez a fejezet elmagyarázza az Ön sütőjének minden sütési funkcióját.

Szimbólum	Név	Leírás
	Állandó (Felső és alsó melegítés)	A felső és alsó melegítés egyszerre működik. Süssön csak egy tálcaival.
	Alsó melegítés	Csak az alsó melegítés működik. Pizza készítésére és az ételek alulról történő utólagos pirítására alkalmas.
	Állandó + légkeverés (Légkeveréses alsó/felső melegítés)	A felső és az alsó melegítés, valamint ventilátor (a hátsó falban) működik. A ventilátornak köszönhetően a forró levegő gyorsan és egyenletesen oszlik el a sütőben. Süssön csak egy tálcaival.
	Felolvasztás (Légkeveréses)	A sütő nem meleg. Csak a ventilátor (a hátsó falban) működik. Fagyasztott ételek lassú, szobahőmérsékleten történő kiolvasztásához és a megsült étel lehűtéséhez használható. Az egész húsdarab felolvasztásához szükséges idő hosszabb, mint a szemes étel.
	Légkeveréses sütés	Csak a hátsó falban lévő ventilátoros melegítő működik. A ventilátoros melegítő által felforrósodott levegő a ventilátor segítségével gyorsan eloszlik az egész sütőben. Legtöbb esetben nincs szükség előmelegítésre.
	Felső melegítő + ventilátor (Légkeveréses felső melegítés)	A felső melegítő és a hátsó falban lévő ventilátor működik. A ventilátornak köszönhetően a forró levegő jobban eloszlik, mint ha csak a felső melegítés működne.
	Pizza	Az alsó melegítő és a hátsó falban lévő légkeveréses melegítő működik egyszerre. Pizzasütéshez alkalmas.
	Multi-3D sütés	A felső melegítő, az alsó melegítő és a légkeveréses melegítő működik egyszerre. Süssön csak egy tálcaival.
	Takarékos grill	Csak a sütő tetejében lévő felső melegítő középső része működik. Kis és közepes méretű húsok grillezésére alkalmas.

Szimbólum	Név	Leírás
	Teljes grill	A sütő tetejében lévő felső melegítő belső és külső részei működnek egyszerre. Közepes méretű húsdarabok grillezésére alkalmas.
	Grill + ventilátor (Légkeveréses grill)	A hátsó falban lévő ventilátor működik együtt a sütő tetejében lévő felső melegítő belső és külső részeivel együtt. A ventilátornak köszönhetően a forró levegő gyorsan és egyenletesen oszlik el a sütőben. Közepes méretű húsdarabok grillezésére alkalmas.
	Melegen tartás	Az ételek hosszú ideig felszolgálásra kész hőmérsékleten való tartására alkalmas. Ne használja étel sütésére.
	Gazdaságos ventilátoros sütés	Csak a hátsó falban lévő ventilátoros melegítő működik. Energiatakarékossági céllal használhatja ezt a funkciót a 160-220°C hőmérsékleten folytatott légkeveréses sütés helyett. A sütési idő azonban kissé megnövekszik. Az ehhez a funkcióhoz kapcsolódó sütési időket a „Gazdaságos légkeveréses sütés” táblázatban találja.
	Alacsony hőfokú sütés	Az ételt alulról és felülről egyszerre melegíti. Alkalmas sült/pirított húskok (borjú, bárány, szárnyas, stb.) nyitott edényben történő lassú, alacsony hőmérsékleten történő sütéséhez. Ez a funkció biztosítja, hogy a hús szaftos legyen és a belseje puha maradjon. Csak olyan húsfélékkel használja, amelyek a higiéniai szempontok alapján alkalmasak erre. Süsse elő/pirítsa le a hús teljes felületét egy forró serpenyőben a főzőlapon vagy grillen. Az „alacsony hőmérsékletű sütés” funkcióval hosszú ideig sütheti az elősütött/előpirított húst. Süssön csak egy tálcával.

Felső rész 	Ventilátoros melegítés Gazdaságos ventilátor Felső melegítő + ventilátor Teljes grill + ventilátor Teljes grill Felolvasztás Takarékos grill
Alsó rész 	Ventilátoros melegítés Gazdaságos ventilátor Felolvasztás Alsó melegítés Pizza
Alsó-felső rész 	Légkeverés + légkeverés Teljes grill + égkeverés Felolvasztás + felolvasztás Gazdaságos grill + égkeverés Légkeverés + alsó melegítő Légkeverés + pizza
Egyetlen nagy rész 	Állandó Állandó + légkeverés Ventilátoros melegítés Többfunkciós sütés (3D) Pizza Felső melegítő + ventilátor Teljes grill + ventilátor Teljes grill Takarékos grill Gazdaságos ventilátor Alsó melegítés Melegen tartás Alacsony hőfokú sütés Felolvasztás

Funkciótáblázat

A sütővel használható funkciókat és a maximum és minimum hőmérsékletüket a funkció táblázatban találja. A javasolt hőmérséklet jelenik meg, amikor a funkciót kiválasztják.

24/HU

- i** A funkciók az egyes modellek esetében eltérnek.
- i** Miközben a beállításokat végzi, a megfelelő szimbólumok a kijelzőn villognak.
- i** Áramkimaradás esetén a program törődik. Újra kell programoznia a sütőt.
- i** Ha a sütőn bármelyik funkció aktív, vagy ha fél-automata vagy teljesen automata programozást választott, az aktuális idő nem állítható be.
- i** Ha a sütő ki van kapcsolva, a sütőlámpa akkor is felgyullad az ajtó nyitásakor.
- i** Biztonsági okokból a "Cook time" (Sütési idő) minden funkció esetén legfeljebb 6 óra lehet, kivéve a "Warm Keeping" (Melegen tartás) és "Low Temperature Cooking" (Alacsony hőfokú sütés) funkciókat. Sütési funkciók.
- i** Biztonsági okokból a "Cook time" (Sütési idő) minden funkció esetén legfeljebb 6 óra lehet, kivéve a "Warm Keeping" (Melegen tartás) és "Low Temperature Cooking" (Alacsony hőfokú sütés) funkciókat. Sütési funkciók.

Egyetlen nagy rész

Funkció	Hőmérsékleti tartomány (°C)
Állandó	40-280
Állandó + légkeverés	40-280
Ventilátoros melegítés	40-250
Többfunkciós sütés (3D)	40-250
Pizza	40-280

Funkció	Hőmérsékleti tartomány (°C)
Felső melegítő + ventilátor	40-280
Teljes grill + ventilátor	40-280
Teljes grill	40-280
Takarékos grill	40-280
Gazdaságos ventilátor	160-220
Alsó melegítés	40-220
Melegen tartás	40-100
Alacsony hőfokú sütés	50-150
Felolvasztás	-

Felső rész

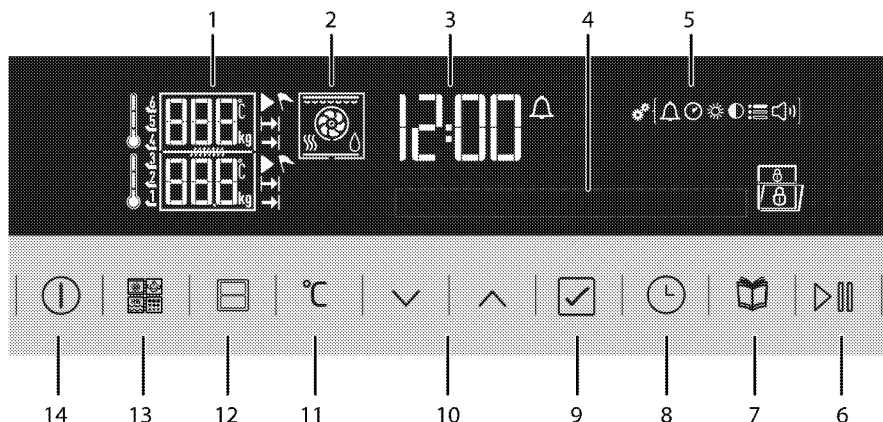
Funkció	Hőmérsékleti tartomány (°C)
Ventilátoros melegítés	40-250

Funkció	Hőmérsékleti tartomány (°C)
Felső melegítő + ventilátor	40-280
Teljes grill + ventilátor	40-280
Teljes grill	40-280
Takarékos grill	40-280
Gazdaságos ventilátor	160-220
Felolvasztás	-

Alsó rész

Funkció	Hőmérsékleti tartomány (°C)
Ventilátoros melegítés	40-250
Pizza	40-280
Gazdaságos ventilátor	160-220
Alsó melegítés	40-220
Felolvasztás	-

A sütő vezérlő egységének működtetése



- | | |
|---|---|
| <p>1 Hőmérséklet/Súly kijelző mező</p> <p>2 Funkció kijelző</p> <p>3 Aktuális idő kijelző mező</p> <p>4 Szöveges kijelző</p> <p>5 Menübeállítás szimbólumok</p> <p>6 Sütés elindítása/leállítása gomb</p> | <p>7 Félkész élelmiszer menü választógomb</p> <p>8 Idő és beállítások gomb</p> <p>9 Megerősítés-gomb</p> <p>10 Fel/le gomb (Menüléptetés) (Menüválasztás)</p> |
|---|---|

- 11 Hőmérséklet/súly/növelő beállító gomb
 - 12 Sütőréz-választó gomb
 - 13 Funkcióválasztó gomb *
 - 14 Be- / Kikapcsoló gomb
- * Öntisztító, gőz- és mikrohullámú funkciókkal ellátott sütőkben

Kijelző szimbólumok:

-  Gyors melegítés (gyorsító) szimbólum
 -  Sütési idő szimbólum
 -  Sütési idő vége szimbólum*
 -  Riasztási szimbólum
 -  Készenléti szimbólum
 -  Sütés szimbólum
 -  Aktuális idő szimbólum
 -  Beállítások szimbólum
 -  Melegen tartás szimbólum
 -  Felolvasztás szimbólum
 -  Billentyűzár szimbólum
 -  Ajtó nyitva szimbólum
 -  Fényerő beállítása szimbólum
 -  Hangerő beállítása szimbólum
 -  Nyelv beállítása szimbólum
 -  Húspróba szimbólum *
- * Modellenként eltérő.

A sütő működtetése egyetlen részként

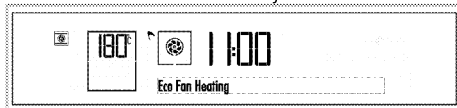
Manuális működtetés

A manuális működtetés során a sütő a sütési időtől függetlenül fog működni a funkció és a hőmérséklet kiválasztása után. A sütő nem kapcsol ki automatikusan a sütési idő végén. A felhasználónak kell leállítania. Amikor a sütőt először bekapcsolják, és beállítják az aktuális időt, a sütő visszatér a készenléti kijelzésre. Csak az aktuális idő jelenik meg a kijelzőn.

1. Vegye ki a középső fémlapot a sütőből. A sütő időzítője csak akkor fog egyetlen nagy részben történő

sütésre állítódni, miután eltávolították a középső fémlapot.

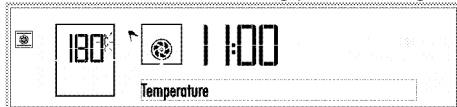
2. A sütő bekapcsolásához érintse meg a 1 gombot két másodpercre.
3. Amikor a sütőt először bekapcsolják, az egyetlen nagy részben történő sütési funkció kerül kijelzésre.



4. Válassza ki a kívánt sütési időt megérintve a ^/v gombokat.



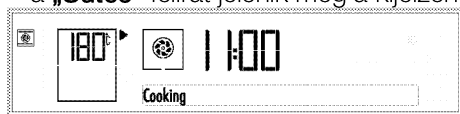
5. A hőmérséklet változtatásához érintse meg a °C egyszer, hogy elérje a hőmérséklet-kijelzőt. °C szimbólum villog a kijelzőn, és a „Hőmérséklet” szöveg jelenik meg.



6. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet megérintve a ^/v gombokat. Amikor elérte a kívánt értéket, fogadja el a hőmérsékletet megérintve a [✓] gombot.
7. A Gyorsító beállításához nyomja meg a °C gombot kétszer, hogy aktiválja a gyorsító beállítást. A „Gyorsító passzív” figyelmeztetés és a  szimbólum jelenik meg a kijelzőn.
8. Nyomja meg a v vagy a ^ gombot, hogy aktiválja a gyorsító beállítást. A „Gyorsító aktív” figyelmeztetés és a  szimbólum jelenik meg a kijelzőn. Fogadja el a beállítást megérintve a [✓] gombot.

i Amikor be van állítva a gyorsító, a sütő maximális teljesítményen működik, hogy elérje a beállított hőmérsékletet. A beállított hőmérséklet elérésekor a  szimbólum eltűnik. A gyorsító beállítás aktív azon funkciók esetén, amelyek során a  jelenik meg a °C gomb kétszeri megnyomására.

9. Tegye az edényt a sütőbe, és csukja be az ajtót.
10. Ha a sütési funkció és a hőmérséklet megfelelőek, érintse meg a  gombot két másodpercre a sütés elkezdéséhez. A sütés elkezdődik, és a „Sütés” felirat jelenik meg a kijelzőn.



» A sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre.

i A sütő belső hőmérsékleti szimbólumának minden szegmense  kigyullad, amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet.

i Ha kinyitják a sütő ajtaját, az „Ajtó nyitva” figyelmeztetés és/vagy a  szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

11. Amikor a sütési folyamat befejeződött, érintse meg újra a  gombot két másodpercre a sütés befejezéséhez.

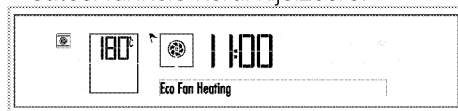


Fél-automata működés

Amikor a sütőt először bekapcsolják, és beállítják az aktuális időt, a sütő

visszatér a készenléti kijelzésre. Csak az aktuális idő jelenik meg a kijelzőn. Félautomata működéskor beállíthatja, hogy mennyi ideig működjön a sütő (sütési idő).

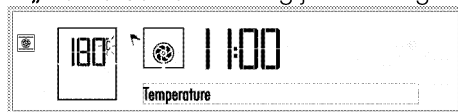
1. Vegye ki a középső fémlapot a sütőből. A sütő időzítője csak akkor fog egyetlen nagy részben történő sütésre állítódni, miután eltávolították a középső fémlapot.
2. A sütő bekapcsolásához érintse meg a  gombot két másodpercre.
3. Amikor a sütőt először bekapcsolják, az egyetlen nagy részben történő sütési funkció kerül kijelzésre.



4. Válassza ki a kívánt sütési időt megérintve a  gombokat.



5. A hőmérséklet változtatásához érintse meg a °C egyszer, hogy elérje a hőmérséklet-kijelzőt.  szimbólum villog a kijelzőn, és a „Hőmérséklet” szöveg jelenik meg.

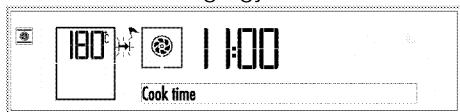


6. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet megérintve a  gombokat. Amikor elérte a kívánt értéket, fogadja el a hőmérsékletet megérintve a  gombot.
7. A Gyorsító beállításához nyomja meg a °C gombot kétszer, hogy aktiválja a gyorsító beállítást. A „Gyorsító passzív” figyelmeztetés és a  szimbólum jelenik meg a kijelzőn.
8. Nyomja meg a  vagy a  gombot, hogy aktiválja a gyorsító beállítást. A

„Gyorsító aktív” figyelmeztetés és a  szimbólum jelenik meg a kijelzőn. Fogadja el a beállítást megérintve a  gombot.

i Amikor be van állítva a gyorsító, a sütő maximális teljesítményen működik, hogy elérje a beállított hőmérsékletet. A beállított hőmérséklet elérésekor a  szimbólum eltűnik. A gyorsító beállítás aktív azon funkciók esetén, amelyek során a  jelenik meg a °C gomb kétszeri megnyomására.

9. A sütési időhöz nyomja meg a  gombot egyszer, hogy a kijelzőn a „Sütési idő” felirathoz görgessen.  szimbólum villog ugyanakkor.

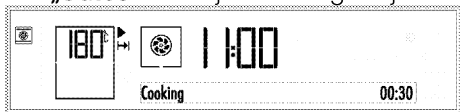


10. Érintse meg a  gombot a kívánt sütési idő beállításához, és fogadja el a beállítást megnyomva a  gombot.

A sütési idő beállítása után a  szimbólum van folyamatosan kijelevve.

11. Tegye az edényt a sütőbe, és csukja be az ajtót.

12. Ha a sütési funkció és a hőmérséklet megfelelőek, érintse meg a  gombot két másodpercre a sütés elkezdéséhez. A sütés elkezdődik, és a „Sütés” felirat jelenik meg a kijelzőn.



» A sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre, és a kiválasztott sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet.

i A sütő belső hőmérsékleti szimbólumának minden

szegmense  kigyullad, amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet.

i Ha kinyitják a sütő ajtaját, az „Ajtó nyitva” figyelmeztetés és/vagy a  szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

13. A sütés végeztével a „Jó étvágyat” és a „A folytatáshoz nyomja meg a Start gombot” feliratok jelennek meg a kijelzőn, és hangjelzést fog hallani.

14. A figyelmeztető hang megszakításához nyomja meg valamelyik gombot. A sütő automatikusan kikapcsol.

15. Ha azt szeretné, hogy a működés folytatódjon, nyomja meg a  gombot 2 másodpercre. A sütő meghatározatlan időre folytatja a sütést.

i Ha törölni szeretné félautomata programot a beállítás után, ismét be kell állítania a sütési időt. A sütőt úgy is kikapcsolhatja, hogy megérinti a  gombot.

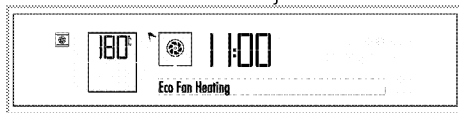
Teljesen automatikus működés (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

Teljesen automatikus működési módban beállíthatja a sütési időt és a sütési idő végét.

Amikor a sütőt először bekapcsolják, és beállítják az aktuális időt, a sütő visszatér a készenléti kijelzésre. Csak az aktuális idő jelenik meg a kijelzőn.

1. Vegye ki a középső fémlapot a sütőből. A sütő időzítője csak akkor fog egyetlen nagy részben történő sütésre állítódni, miután eltávolították a középső fémlapot.

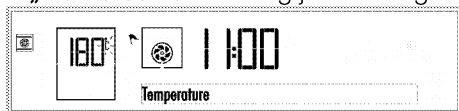
2. A sütő bekapcsolásához érintse meg a  gombot két másodpercre.
3. Amikor a sütőt először bekapcsolják, az egyetlen nagy részben történő sütési funkció kerül kijelzésre.



4. Válassza ki a kívánt sütési időt megérintve a   gombokat.



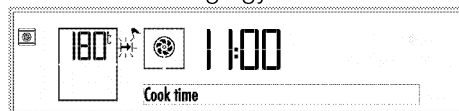
5. A hőmérséklet változtatásához érintse meg a  egyszer, hogy elérje a hőmérséklet-kijelzőt.  szimbólum villog a kijelzőn, és a „Hőmérséklet” szöveg jelenik meg.



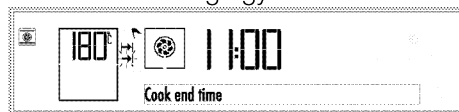
6. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet megérintve a   gombokat. Amikor elérte a kívánt értéket, fogadja el a hőmérsékletet megérintve a  gombot.
7. A Gyorsító beállításához nyomja meg a  gombot kétszer, hogy aktiválja a gyorsító beállítást. A „Gyorsító passzív” figyelmeztetés és a  szimbólum jelenik meg a kijelzőn.
8. Nyomja meg a  vagy a  gombot, hogy aktiválja a gyorsító beállítást. A „Gyorsító aktív” figyelmeztetés és a  szimbólum jelenik meg a kijelzőn. Fogadja el a beállítást megérintve a  gombot.

i Amikor be van állítva a gyorsító, a sütő maximális teljesítményen működik, hogy elérje a beállított hőmérsékletet. A beállított hőmérséklet elérésekor a  szimbólum eltűnik. A gyorsító beállítás aktív azon funkciók esetén, amelyek során a  jelenik meg a  gomb kétszeri megnyomására.

9. A sütési időhöz nyomja meg a  gombot egyszer, hogy a „Sütési idő” felirathoz görgessen a kijelzőn.  szimbólum villog ugyanakkor.



10. Érintse meg a   gombot a kívánt sütési idő beállításához, és fogadja el a beállítást megnyomva a  gombot. A sütési idő beállítása után a  szimbólum van folyamatosan kijelevve.
11. A sütési idő végének beállításához érintse meg a  gombot rövid megszakításokkal, amíg a „Sütési idő vége” felirat jelenik meg a kijelzőn.  szimbólum villog ugyanakkor.



12. Érintse meg a   gombokat a kívánt sütési idő beállításához, és fogadja el a beállítást a gomb megnyomásával. A sütési idő beállítása után a  van folyamatosan kijelevve.
13. Tegye az edényt a sütőbe, és csukja be az ajtót.
14. Ha a sütési funkció és a hőmérséklet megfelelőek, érintse meg a  gombot két másodpercre a sütés elkezdéséhez.

» » **A „Készenlét“** üzenet jelenik meg a kijelzőn. A sütő időzítője automatikusan kiszámolja a sütési idő kezdetét úgy, hogy a megadott vég-időpontból a sütési időt levonja.

15. A kiválasztott működési mód aktiválódik, amikor elérkezik a sütés kezdőideje. **„Sütés“** felirat jelenik meg a kijelzőn, és a sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre. A sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet. A sütés időtartama alatt a sütőlámpa világít.

i A sütő belső hőmérsékleti szimbólumának minden

szegmense  kigyullad, amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet.

i Ha kinyitják a sütő ajtaját, az **„Ajtó nyitva“** figyelmeztetés és/vagy a  szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

16. A sütés végeztével a **„Jó étvágyat“** és a **„A folytatáshoz nyomja meg a Start gombot“** feliratok jelennek meg a kijelzőn, és hangjelzést fog hallani.

17. A figyelmeztető hang megszakításához nyomja meg valamelyik gombot. A sütő automatikusan kikapcsol.

18. Ha azt szeretné, hogy a működés folytatódjon, nyomja meg a  gombot 2 másodpercig. A sütő meghatározatlan időre folytatja a sütést.

i Ha törölni szeretné a teljesen automata programot a beállítás után, ismét be kell állítania a sütési időt. A sütőt úgy is kikapcsolhatja, hogy megérinti a  gombot.

A sütő csak felső vagy csak alsó részének használata

Manuális működtetés

A manuális működtetés során a sütő a sütési időtől függetlenül fog működni a funkció és a hőmérséklet kiválasztása után. A sütő nem kapcsol ki automatikusan a sütési idő végén. A felhasználónak kell leállítania.

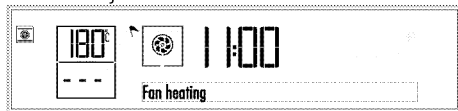
Amikor a sütőt először bekapcsolják, és beállítják az aktuális időt, a sütő visszatér a készenléti kijelzésre. Csak az aktuális idő jelenik meg a kijelzőn.

1. Helyezze a középső fémlapot a 3. és 4. rácstartó közötti vájatba.

i Ha a középső fémlap nincs a helyére téve, a sütő egyetlen nagy részként működik.

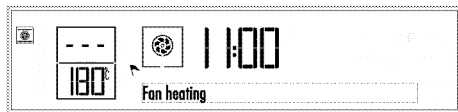
2. A sütő bekapcsolásához érintse meg a  gombot két másodpercre.

3. Amikor a sütőt először bekapcsolják, a felső részben történő sütési funkció kerül kijelzésre.



4. Érintse meg a  gombot egyszer a sütő alsó részének aktiválásához.

 szimbólum jelenik meg a sütő aktív része mellett. A hőmérséklet beállítása és a sütési folyamat kezdőlépései azonosak a sütő alsó és felső részére. (A képeken a sütő alsó része van kiválasztva.)



i Ahányszor megérinti a  gombot, sorra aktiválja csak az alsó részt, mindkét részt, illetve csak a felső részt.

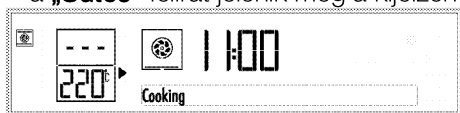
5. Válassza ki a kívánt sütési időt megérintve a   gombokat.



6. A hőmérséklet változtatásához érintse meg a °C egyszer, hogy elérje a hőmérséklet-kijelzőt. °C szimbólum villog a kijelzőn, és a „Hőmérséklet” szöveg jelenik meg.



7. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet megérintve a gombokat. Amikor elérte a kívánt értéket, fogadja el a hőmérsékletet megérintve a gombot.
8. Tegye az edényt a sütőbe, és csukja be az ajtót.
9. Ha a sütési funkció és a hőmérséklet megfelelőek, érintse meg a gombot két másodpercre a sütés elkezdéséhez. A sütés elkezdődik, és a „Sütés” felirat jelenik meg a kijelzőn.

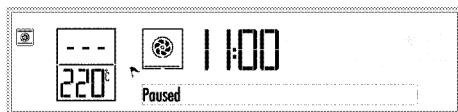


» A sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre.

- A sütő belső hőmérsékleti szimbólumának minden szegmense kigyullad, amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet.

- Ha kinyitják a sütő ajtaját, az „Ajtó nyitva” figyelmeztetés és/vagy a szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

10. Amikor a sütési folyamat befejeződött, érintse meg újra a gombot két másodpercre a sütés befejezéséhez.



- Ha csak a felső vagy alsó részt használja sütésre, üritse ki a használaton kívüli részt, mert felforrósodik.

Fél-automata működés

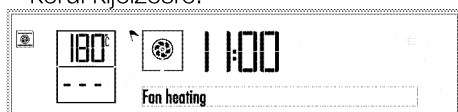
Félautomata működéskor beállíthatja, hogy mennyi ideig működjön a sütő (sütési idő).

Amikor a sütőt először bekapcsolják, és beállítják az aktuális időt, a sütő visszatér a készenléti kijelzésre. Csak az aktuális idő jelenik meg a kijelzőn.

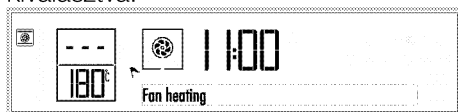
1. Helyezze a középső fémlapot a 3. és 4. rácstartó közötti vájatba.

- Ha a középső fémlap nincs a helyére téve, a sütő egyetlen nagy részként működik.

2. A sütő bekapcsolásához érintse meg a gombot két másodpercre.
3. Amikor a sütőt először bekapcsolják, a felső részben történő sütési funkció kerül kijelzésre.

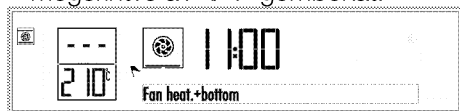


4. Érintse meg a gombot egyszer a sütő alsó részének aktiválásához. szimbólum jelenik meg a sütő aktív része mellett. A hőmérséklet beállítása és a sütési folyamat kezdőlépései azonosak a sütő alsó és felső részére. (A képeken a sütő alsó része van kiválasztva.

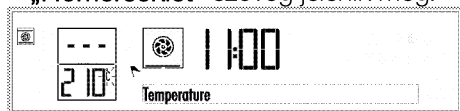


- i** Ahányszor megérinti a  gombot, sorra aktiválja csak az alsó részt, mindkét részt, illetve csak a felső részt.

5. Válassza ki a kívánt sütési időt megérintve a  gombokat.



6. A hőmérséklet változtatásához érintse meg a $^{\circ}\text{C}$ egyszer, hogy elérje a hőmérséklet-kijelzőt. $^{\circ}\text{C}$ szimbólum villog a kijelzőn, és a „Hőmérséklet” szöveg jelenik meg.



7. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet megérintve a  gombokat. Amikor elérte a kívánt értéket, fogadja el a hőmérsékletet megérintve a  gombot.

8. A sütési időhöz nyomja meg a  gombot egyszer, hogy a kijelzőn a „Sütési idő” felirathoz görgessen.  szimbólum villog ugyanakkor.



9. Érintse meg a  gombot a kívánt sütési idő beállításához, és fogadja el a beállítást megnyomva a  gombot. A sütési idő beállítása után a  szimbólum van folyamatosan kijelevve.
10. Tegye az edényt a sütőbe, és csukja be az ajtót.
11. Ha a sütési funkció és a hőmérséklet megfelelőek, érintse meg a  gombot két másodpercre a sütés elkezdéséhez. A sütés elkezdődik, és a „Sütés” felirat jelenik meg a kijelzőn.  szimbólumok eltűnnek, míg a  szimbólum megjelenik a kijelzőn.



- » A sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre, és a kiválasztott sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet.

- i** A sütő belső hőmérsékleti szimbólumának minden

szegmense  kigyullad, amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet.

- i** Ha kinyitják a sütő ajtaját, az „Ajtó nyitva” figyelmeztetés és/vagy a  szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

12. A sütés végeztével a „Jó étvágyat” és a „A folytatáshoz nyomja meg a Start gombot” feliratok jelennek meg a kijelzőn, és hangjelzést fog hallani.

13. A figyelmeztető hang megszakításához nyomja meg valamelyik gombot. A sütő automatikusan kikapcsol.

14. Ha azt szeretné, hogy a működés folytatódjon, nyomja meg a  gombot 2 másodpercre. A sütő meghatározatlan időre folytatja a sütést.

- i** Ha csak a felső vagy alsó részt használja sütésre, ürtse ki a használaton kívüli részt, mert felforrósodik.

- i** Ha törölni szeretné félautomata programot a beállítás után, ismét be kell állítania a sütési időt. A sütőt úgy is kikapcsolhatja, hogy megérinti a  gombot.

Teljesen automatikus működés (Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

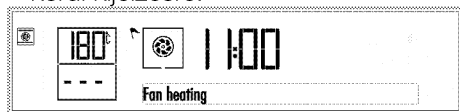
Teljesen automatikus működési módban beállíthatja a sütési időt és a sütési idő végét.

Amikor a sütőt először bekapcsolják, és beállítják az aktuális időt, a sütő visszatér a készenléti kijelzésre. Csak az aktuális idő jelenik meg a kijelzőn.

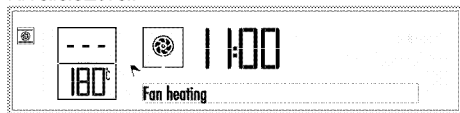
1. **Helyezze a középső fémlapot a 3. és 4. rácstartó közötti vájatba.** gombot.

i Ha a középső fémlap nincs a helyére téve, a sütő egyetlen nagy részként működik.

2. A sütő bekapcsolásához érintse meg a  gombot két másodpercre.
3. Amikor a sütőt először bekapcsolják, a felső részben történő sütési funkció kerül kijelzésre.

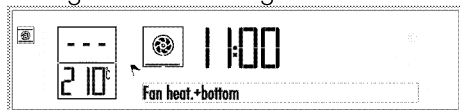


4. Érintse meg a  gombot egyszer a sütő alsó részének aktiválásához.  szimbólum jelenik meg a sütő aktív része mellett. A hőmérséklet beállítása és a sütési folyamat kezdőlépései azonosak a sütő alsó és felső részére. (A képeken a sütő alsó része van kiválasztva.



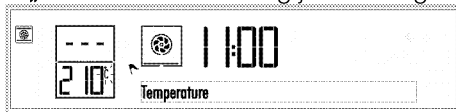
i Ahányszor megérinti a  gombot, sorra aktiválja csak az alsó részt, mindkét részt, illetve csak a felső részt.

5. Válassza ki a kívánt sütési időt megérintve a  gombokat.

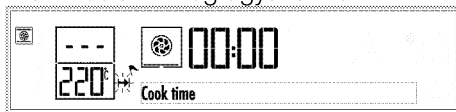


6. A hőmérséklet változtatásához érintse meg a $^{\circ}\text{C}$ egyszer, hogy elérje a

hőmérséklet-kijelzőt. $^{\circ}\text{C}$ szimbólum villog a kijelzőn, és a „Hőmérséklet” szöveg jelenik meg.



7. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet megérintve a  gombokat. Amikor elérte a kívánt értéket, fogadja el a hőmérsékletet megérintve a  gombot.
8. A sütési időhöz nyomja meg a  gombot egyszer, hogy a „Sütési idő” felirathoz görgessen a kijelzőn.  szimbólum villog ugyanakkor.



9. Érintse meg a  gombot a kívánt sütési idő beállításához, és fogadja el a beállítást megnyomva a  gombot. A sütési idő beállítása után a  szimbólum van folyamatosan kijelevve.
10. A sütési idő végének beállításához érintse meg a  gombot rövid megszakításokkal, amíg a „Sütési idő vége” felirat jelenik meg a kijelzőn.  szimbólum villog ugyanakkor.



11. Érintse meg a  gombokat a kívánt sütési idő beállításához, és fogadja el a beállítást a gomb megnyomásával. A sütési idő beállítása után a  van folyamatosan kijelevve.
12. Tegye az edényt a sütőbe, és csukja be az ajtót.
13. Ha a sütési funkció és a hőmérséklet megfelelőek, érintse meg a  gombot két másodpercre a sütés elkezdéséhez.

» » **A „Készenlét”** üzenet jelenik meg a kijelzőn. A sütő időzítője automatikusan kiszámolja a sütési idő kezdetét úgy, hogy a megadott vég-időpontból a sütési időt levonja.

14. A kiválasztott működési mód aktiválódik, amikor elérkezik a sütés kezdőideje. **„Sütés”** felirat jelenik meg a kijelzőn, és a sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre. A sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet. A sütés időtartama alatt a sütőlámpa világít.

i A sütő belső hőmérsékleti szimbólumának minden

szegmense  kigyullad, amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet.

i Ha kinyitják a sütő ajtaját, az **„Ajtó nyitva”** figyelmeztetés és/vagy a  szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

15. A sütés végeztével a **„Jó étvágyat”** és a **„A folytatáshoz nyomja meg a Start gombot”** feliratok jelennek meg a kijelzőn, és hangjelzést fog hallani.

16. A figyelmeztető hang megszakításához nyomja meg valamelyik gombot. A sütő automatikusan kikapcsol.

17. Ha azt szeretné, hogy a működés folytatódjon, nyomja meg a  gombot 2 másodpercig. A sütő meghatározatlan időre folytatja a sütést.

i Ha csak a felső vagy alsó részt használja sütésre, üritse ki a használaton kívüli részt, mert felforrósodik.

i Ha törölni szeretné a teljesen automata programot a beállítás után, ismét be kell állítania a sütési időt. A sütőt úgy is kikapcsolhatja, hogy megérinti a  gombot.

A felső és alsó rész egyszerre történő használata

Manuális működtetés

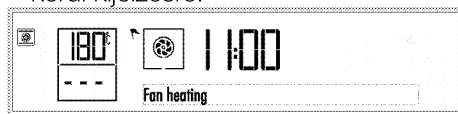
A manuális működtetés során a sütő a sütési időtől függetlenül fog működni a funkció és a hőmérséklet kiválasztása után. A sütő nem kapcsol ki automatikusan a sütési idő végén. A felhasználónak kell leállítania. Amikor a sütőt először bekapcsolják, és beállítják az aktuális időt, a sütő visszatér a készenléti kijelzésre. Csak az aktuális idő jelenik meg a kijelzőn.

1. **Helyezze a középső fémlapot a 3. és 4. rácstartó közötti vájatba.** gombot.

i Ha a középső fémlap nincs a helyére téve, a sütő egyetlen nagy részként működik.

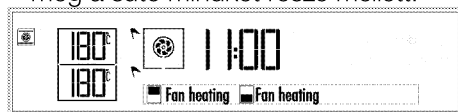
2. A sütő bekapcsolásához érintse meg a  gombot két másodpercre.

3. Amikor a sütőt először bekapcsolják, a felső részben történő sütési funkció kerül kijelzésre.



i Ahányszor megérinti a  gombot, sorra aktiválja csak az alsó részt, mindkét részt, illetve csak a felső részt.

4. Aktiválja mindkét részt megérintve a  gombot kétszer.  szimbólum jelenik meg a sütő mindkét része mellett.

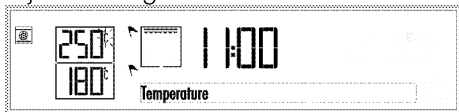


5. Érintse meg a  gombot a sütő mindkét részére beállított funkciók közül a megfelelő sütési funkció kiválasztásához. Ha például grillezni szeretne a felső részben, és süteményt sütni az alsó részben, kiválaszthatja a grillezési és légkeverési funkciót.

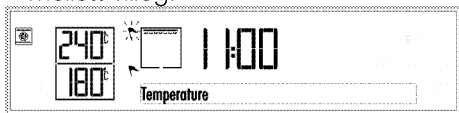
A funkció kiválasztása után a „Hőmérséklet” és a „Sütési idő” külön beállítható a sütő mindkét részére. Ezekhez a beállításokhoz a  szimbólum az aktív sütési rész mellett villog.



6. A felső sütő hőmérsékletének változtatásához érintse meg a $^{\circ}\text{C}$ gombot egyszer, hogy elérje a felső sütő hőmérsékletének kijelzését. A sütő kiválasztott részének hőmérséklet-kijelzőjén a $^{\circ}\text{C}$ szimbólum villog, és a „Hőmérséklet” szöveg jelenik meg.



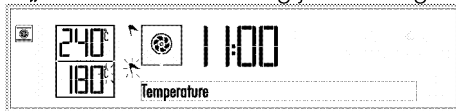
7. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet megérintve a  gombokat. Amikor elérte a kívánt értéket, fogadja el a hőmérsékletet megérintve a  gombot. $^{\circ}\text{C}$ szimbólum állandóan ki lesz gyújtva, és a  szimbólum az aktív sütési rész mellett villog.



8. Az alsó sütő hőmérsékletének megváltoztatásához aktiválja az alsó sütő hőmérséklet-kijelzőjét megérintve a  gombot. Az alsó sütő  szimbóluma villog.



9. Érintse meg a $^{\circ}\text{C}$ gombot egyszer, hogy elérje az alsó sütő hőmérsékletének kijelzését. A sütő kiválasztott részének hőmérséklet-kijelzőjén a $^{\circ}\text{C}$ szimbólum villog, és a „Hőmérséklet” szöveg jelenik meg.



10. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet megérintve a  gombokat. Amikor elérte a kívánt értéket, fogadja el a hőmérsékletet megérintve a  gombot. $^{\circ}\text{C}$ szimbólum állandóan ki lesz gyújtva, és a  szimbólum az aktív sütési rész mellett villog.

 Amikor egyszerre használja a felső és az alsó részt, ha meg szeretné változtatni a hőmérséklet-beállításokat, a részek közötti különbség nem lehet több, mint 80 $^{\circ}\text{C}$. A részek befolyásolják egymás hőmérsékletét.

11. Tegye az edényt a sütőbe, és csukja be az ajtót.

12. Ha a sütési funkció és a hőmérséklet megfelelőek, érintse meg a  gombot két másodpercre a sütés elkezdéséhez. A sütés elkezdődik, és a „Sütés” felirat jelenik meg a kijelzőn.  szimbólumok eltűnnek, míg a  szimbólum megjelenik a kijelzőn.



i A sütő belső hőmérsékleti szimbólumának minden szegmense  kigyullad, amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet.

i Ha kinyitják a sütő ajtaját, az „**Ajtó nyitva**” figyelmeztetés és/vagy a  szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

13. Amikor a sütési folyamat befejeződött, érintse meg újra a  gombot két másodpercre a sütés befejezéséhez.



Fél-automata működés

Félautomata működéskor beállíthatja, hogy mennyi ideig működjön a sütő (sütési idő).

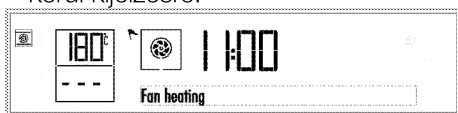
Amikor a sütőt először bekapcsolják, és beállítják az aktuális időt, a sütő visszatér a készenléti kijelzésre. Csak az aktuális idő jelenik meg a kijelzőn.

1. Helyezze a középső fémlapot a 3. és 4. rácstartó közötti vájatba.

i Ha a középső fémlap nincs a helyére téve, a sütő egyetlen nagy részként működik.

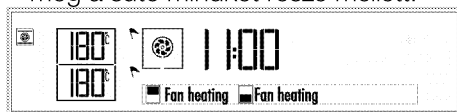
2. A sütő bekapcsolásához érintse meg a  gombot két másodpercre.

3. Amikor a sütőt először bekapcsolják, a felső részben történő sütési funkció kerül kijelzésre.



i Ahányszor megérinti a  gombot, sorra aktiválja csak az alsó részt, mindkét részt, illetve csak a felső részt.

4. Aktiválja mindkét részt megérintve a  gombot kétszer.  szimbólum jelenik meg a sütő mindkét része mellett.

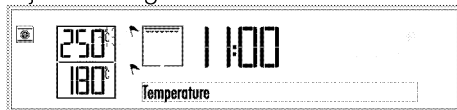


5. Érintse meg a  gombot a sütő mindkét részére beállított funkciók közül a megfelelő sütési funkció kiválasztásához. Ha például grillezni szeretne a felső részben, és süteményt sütni az alsó részben, kiválaszthatja a grillezési és légkeverési funkciót.

A funkció kiválasztása után a „**Hőmérséklet**” és a „**Sütési idő**” külön beállítható a sütő mindkét részére. Ezekhez a beállításokhoz a  szimbólum az aktív sütési rész mellett villog.



6. A felső sütő hőmérsékletének változtatásához érintse meg a $^{\circ}\text{C}$ gombot egyszer, hogy elérje a felső sütő hőmérsékletének kijelzését. A sütő kiválasztott részének hőmérséklet-kijelzőjén a $^{\circ}\text{C}$ szimbólum villog, és a „**Hőmérséklet**” szöveg jelenik meg.



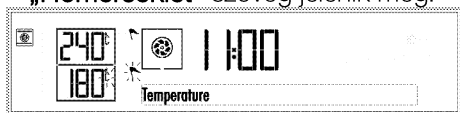
7. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet megérintve a  gombokat. Amikor elérte a kívánt értéket, fogadja el a hőmérsékletet megérintve a  gombot. $^{\circ}\text{C}$ szimbólum állandóan ki lesz gyújtva, és a  szimbólum az aktív sütési rész mellett villog.



8. Az alsó sütő hőmérsékletének megváltoztatásához aktiválja az alsó sütő hőmérséklet-kijelzőjét megérintve a gombot. Az alsó sütő szimbóluma villog.



9. Érintse meg a gombot egyszer, hogy elérje az alsó sütő hőmérsékletének kijelzését. A sütő kiválasztott részének hőmérséklet-kijelzőjén a szimbólum villog, és a „Hőmérséklet” szöveg jelenik meg.



10. Állítsa be a kívánt hőmérsékletet megérintve a gombokat. Amikor elérte a kívánt értéket, fogadja el a hőmérsékletet megérintve a gombot. szimbólum állandóan ki lesz gyújtva, és a szimbólum az aktív sütési rész mellett villog.

i Amikor egyszerre használja a felső és az alsó részt, ha meg szeretné változtatni a hőmérséklet-beállításokat, a részek közötti különbség nem lehet több, mint 80 °C. A részek befolyásolják egymás hőmérsékletét.

11. A sütő aktivált alsó részének sütési idejéhez érintse meg a gombot egyszer, hogy a kijelzőn a „Sütési idő” felirathoz görgessen. Ugyanakkor a szimbóluma villog.



12. Érintse meg a gombot a kívánt sütési idő beállításához, és fogadja el a beállítást megnyomva a gombot. A sütési idő beállítása után a szimbólum van folyamatosan kijelevve a kijelzőn.

13. A másik felső rész sütési idejéhez először aktiválja azt a részt megérintve a gombot. szimbólum villog a felső résznél. Ezután érintse meg a gombot egyszer, hogy a kijelzőn a „Sütési idő” felirathoz görgessen.

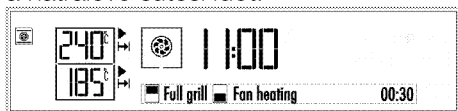
Ugyanakkor a szimbóluma villog.

14. Állítsa be a felső rész kívánt sütési idejét megérintve a gombokat, és fogadja el megérintve a gombot. A felső rész sütési idejének beállítása után a szimbólum van folyamatosan kijelevve a kijelzőn.

15. Tegye az edényt a sütőbe, és csukja be az ajtót.

16. Ha a sütési funkció és a hőmérséklet megfelelőek, érintse meg a gombot két másodpercre a sütés elkezdéséhez. A sütés elkezdődik, és a szimbólumok eltűnnek, míg a szimbólum megjelennek a kijelzőn.

A beállított sütési idő a szöveges képernyő végén jelenik meg. Itt követheti a hátralevő sütési időt.



» A sütő felmelegszik a beállított hőmérsékletre, és a rövid sütési idő végéig fenntartja ezt a hőmérsékletet.

- i** A sütő belső hőmérsékleti szimbólumának minden

szegmense kigyullad, amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet.

i Ha kinyitják a sütő ajtaját, az „**Ajtó nyitva**” figyelmeztetés és/vagy a  szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

17. A rövid sütési idő végén a „**Jó étvágyat**” és a „**A folytatáshoz nyomja meg a Start gombot**” feliratok jelennek meg a kijelzőn, és hangjelzést fog hallani.
18. Vegye ki az ételt a sütőből, amikor lejárt a sütési idő. Amikor újra becsukja a sütő ajtaját, a másik, hosszabb sütési idejű részben folytatódik a sütés.
19. Amikor a sütési folyamat befejeződött, a „**Jó étvágyat**” és a „**A folytatáshoz nyomja meg a Start gombot**” feliratok jelennek meg a kijelzőn, és hangjelzést fog hallani.
20. A figyelmeztető hang megszakításához nyomja meg valamelyik gombot. A sütő automatikusan kikapcsol.
21. Ha azt szeretné, hogy a működés folytatódjon, nyomja meg a  gombot 2 másodpercig. A sütő meghatározatlan időre folytatja a sütést.

i Ha törölni szeretné félautomata programot a beállítás után, ismét be kell állítania a sütési időt. A sütőt úgy is kikapcsolhatja, hogy megérinti a  gombot 2 másodpercre.

Az elektromos sütő kikapcsolása

Érintse meg a  gombot 2 másodpercre a sütő kikapcsolásához.

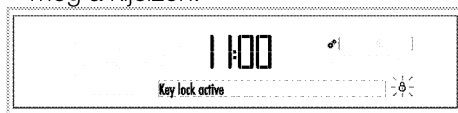
A billentyűzár használata

A sütő használatát a billentyűzár funkció aktiválásával akadályozhatja meg.

i A billentyűzárát akkor lehet használni, amikor a sütő készenlétben van.

A billentyűzár bekapcsolása

1. Érintse meg a  gombot rövid megszakításokkal, amíg a „**Billentyűzár passzív**” felirat jelenik meg a kijelzőn.

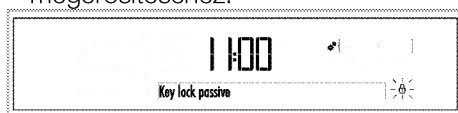


- »  szimbólum villog.
2. Aktiválja a billentyűzárát megérintve a  szimbólumokat egyszer. A billentyűzár bekapcsol. A „**Billentyűzár aktív**” felirat jelenik meg a kijelzőn.  szimbólum továbbra is villog.
3. Érintse meg a  a beállítás megerősítéséhez.
- » A felirat eltűnik, és a  szimbólum villog folyamatosan.

i Kivéve a  gombokat, a sütő többi gombja nem működik, ha a billentyűzár funkció aktív.

A billentyűzár kikapcsolása

1. A billentyűzár kikapcsolásához érintse meg a  szimbólumokat egyszer. A „**Billentyűzár passzív**” felirat jelenik meg a kijelzőn.
2. Érintse meg a  a beállítás megerősítéséhez.



» A billentyűzár kikapcsol, és a  szimbólum eltűnik a kijelzőről.

Az óra használata riasztásra

A készüléken található órát a sütési programtól függetlenül, egyéb figyelmeztetésekre és emlékeztetőkre is használhatja.

A sütő funkcióit az óra használata nem befolyásolja. Az órát csak figyelmeztetésre lehet használni. Ez például akkor hasznos, ha a sütőben lévő ételt egy meghatározott időpontban

meg szeretné fordítani. Az ébresztőóra jelez, ha a beállított idő lejárt.

i A maximális riasztási idő 23 óra 59 perc lehet.

A riasztás beállítása:



1. Érintse meg a gombot rövid időközönként, amíg a szimbólum meg nem jelenik a képernyőn. szimbólum villogni kezd
2. Érintse meg a gombot a kívánt idő beállításához, és fogadja el a beállítást megnyomva a gombot. A riasztási idő beállítását követően a szimbólum világítani fog.
3. A riasztási idő lejártával hangjelzés hallható.
4. A riasztást bármely gomb megnyomásával leállíthatja.

A riasztás leállítás:

1. Érintse meg a gombot rövid megszakításokkal, amíg a szimbólum jelenik meg a kijelzőn.
 2. Érintse meg a gombot, amíg "00:00" meg nem jelenik a kijelzőn, és fogadja el a beállítást megérintve a gombot.
- » A riasztás törölődik, és a szimbólum eltűnik.

Fényerő beállítása

A nyelvet csak akkor lehet beállítani, amikor a sütő készenléti állapotban van.

1. Érintse meg a gombot rövid megszakításokkal, amíg a „Fényerő” felirat jelenik meg a kijelzőn. szimbólum villog a kijelzőn.



2. Öt fényerőfokozat van: 1, 2, 3, 4 és 5.

Érintse meg a gombot a kívánt fokozat kiválasztásához.

3. Érintse meg a a beállítás megerősítéséhez.

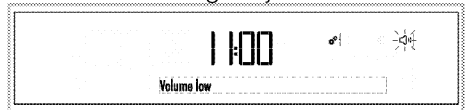
i Ha a sütő kikapcsolt állapotban van, akkor az energiatakarékosság érdekében a sütő leveszi a fényerőszintet. A fényerőszint automatikusan visszaáll, amikor a sütőt bekapcsolják.

» Visszatér a készenléti kijelzés. Csak az aktuális idő jelenik meg a kijelzőn.

Hangerőszint beállítása

A hangerő szintjét csak akkor lehet beállítani, amikor a sütő készenléti állapotban van.

1. Érintse meg a gombot rövid megszakításokkal, amíg a szimbólum jelenik meg a kijelzőn. szimbólum villog a kijelzőn.



2. Két hangerőszint létezik, ezek: „Kis hangerő” és a „Nagy hangerő” gombot. Érintse meg a gombot a kívánt fokozat kiválasztásához.

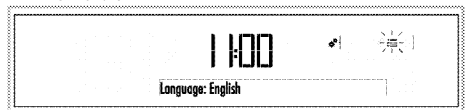
3. Érintse meg a a beállítás megerősítéséhez.

» Visszatér a készenléti kijelzés. Csak az aktuális idő jelenik meg a kijelzőn.

Nyelv beállítása

A nyelvet csak akkor lehet beállítani, amikor a sütő készenléti állapotban van.

1. Érintse meg a gombot, amíg meglátja a szimbólumot a beállítási menüben.



2.  szimbólum villog a kijelzőn, és a nyelvbeállítási opció jelenik meg.

3. Érintse meg a   gombot, hogy kiválassza a kívánt nyelvet.

4. Érintse meg a ☒ a beállítás megerősítéséhez.

» Visszatér a készenléti kijelzés. Csak az aktuális idő jelenik meg a kijelzőn.

Aktuális idő beállítása

Az aktuális időt csak a sütő kikapcsolt állapota mellett lehet beállítani. Ha meg szeretné változtatni a kezdeti beállításokor beállított időt:

1. Érintse meg a  gombot rövid megszakításokkal, amíg az „Aktuális idő beállítása” felirat jelenik meg a kijelzőn. Az óramező és a  szimbólum villog a kijelzőn.



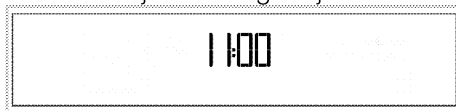
2. Állítsa be az óramezőt a   gombokkal.

3. Érintse meg a ☒ a beállítás megerősítéséhez.

4. A percmező és a  szimbólum villog. Állítsa be a percet a   gombokkal. Érintse meg a ☒ perc megerősítéséhez.



» Visszatér a készenléti kijelzés. Csak az aktuális idő jelenik meg a kijelzőn.



Sütési időtáblázat

 A táblázatban feltüntetett időzítések útmutatóként szolgálnak. Az idő beállítása függhet az étel hőmérsékletétől, vastagságától, típusától és az Ön főzési szokásaitól.

Egyetlen nagy részhez Sütés és roston sütés

 Amikor kinyitja a sütő ajtaját, ha sütési tippek vannak a sütő ajtajának üvegén, azok az egyetlen nagy részre vonatkoznak.

 Az első sín a sütő **alsó** sínje.

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Tálcában készült sütemények	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	175	25 ... 35
Sütőformában készült sütemények	Egy tálca	Sütőforma a grillrácsra**		2	180	40 ... 50
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	160	20 ... 30
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	150	25 ... 35
	2 tálca	1-Mély tálca* 5-Hagyományos tálca*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 tálca	1-Mély tálca* 3-Hagyományos tálca* 5-Süteményes tálca*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Piskóta	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		3	160	25 ... 35

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sin helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		2	150	30 ... 40
	2 tálca	1-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra** 4-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a süteményes tálcára**		1 - 4	150	25 ... 35
Aprósütemény	Egy tálca	Süteményes tálca*		3	175	25 ... 30
	2 tálca	1-Süteményes tálca* 5-Hagyományos tálca*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Süteménytészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200	30 ... 40
	2 tálca	1-Süteményes tálca* 5-Hagyományos tálca*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Gazdag tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200	25 ... 35
	2 tálca	1-Süteményes tálca* 5-Hagyományos tálca*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Kelt tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200	35 ... 45
	2 tálca	1-Hagyományos tálca* 3-Süteményes tálca*		1 - 3	190	35 ... 45
Lasagna	Egy tálca	Üveg/fém négyzetletű edény a grillrácsra**		2 - 3	200	30 ... 40
Pizza	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200 ... 220	15 ... 20
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	200	10 ... 15
Marha steak (egész) / Rostélyos	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	25 perc 250/max majd 180 ... 190	100 ... 120
Báránycomb (ragu)	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	25 perc 250/max majd 190	70 ... 90
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	25 perc 250/max majd 190	70 ... 90
Sült csirke (1.8-2 kg)	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	15 perc 250/max majd 180 ... 190	60 ... 80
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	15 perc 250/max majd 180 ... 190	60 ... 80
Pulyka (5.5 kg)	Egy tálca	Hagyományos tálca*		1	25 perc 250/max majd 180 ... 190	150 ... 210
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		1	25 perc 250/max majd 180 ... 190	150 ... 210
Hal	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	200	20 ... 30
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	200	20 ... 30
Minden élelmiszer esetén javasolt az előmelegítés.						
* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a terméksomag részét.						
** Ezek a tartozékok nem képezik a terméksomag részét. A tartozékok kereskedelmi forgalomban kaphatók.						

Csak az alsó részhez Sütés és roston sütés

i A csak az alsó részben és csak a felső szakaszban szereplő főzőasztalokban megadott ételeket egyszerre lehet főzni, 2 külön kötetben. A két szakasz közötti hőmérséklet-különbség azonban nem állítható 80 ° C-nál nagyobbra.

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Sütőformában készült sütemények	Egy tálca	Sütőforma a grillrácsra**		1	175	40 ... 50
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	150	35 ... 45
	2 tálca	1-Mély tálca* 3-Hagyományos tálca*		1 - 3	150	35 ... 45
Piskóta	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		1	150	25 ... 35
Aprósütemény	Egy tálca	Süteményes tálca*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 tálca	1-Süteményes tálca* 3-Hagyományos tálca*		1 - 3	165	35 ... 40
Gazdag tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	190	35 ... 45
Pizza	Egy tálca	Hagyományos tálca*		1	200	10 ... 15
Sült csirke (1.8-2 kg)	Egy tálca	Hagyományos tálca*		1	15 perc 250/max majd 180 ... 190	60 ... 80
Pulyka (Szeletelt)	Egy tálca	Hagyományos tálca*		1	25 perc 250/max majd 180 ... 190	150 ... 210
Hal	Egy tálca	Hagyományos tálca*		2	200	20 ... 30

Minden ételkészítés esetén javasolt az előmelegítés.

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a terméksomag részét.

** Ezek a tartozékok nem képezik a terméksomag részét. A tartozékok kereskedelmi forgalomban kaphatók.

Csak a felső részhez Sütés és roston sütés

i A csak az alsó részben és csak a felső szakaszban szereplő főzőasztalokban megadott ételeket egyszerre lehet főzni, 2 külön kötetben. A két szakasz közötti hőmérséklet-különbség azonban nem állítható 80 ° C-nál nagyobbra.

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Sütőformában készült sütemények	Egy tálca	Sütőforma a grillrácsra**		4	175	40 ... 50
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*		5	150	25 ... 40
Aprósütemény	Egy tálca	Süteményes tálca*		4	170 ... 180	35 ... 45
Gazdag tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		4	190	35 ... 45
Sült csirke (1.8-2 kg)	Egy tálca	Hagyományos tálca*		4	15 perc 250/max majd 180 ... 190	60 ... 80
Pulyka (Szeletelt)	Egy tálca	Hagyományos tálca*		4	25 perc 250/max majd 180 ... 190	150 ... 210
Hal	Egy tálca	Hagyományos tálca*		5	200	20 ... 30

Minden ételmszer esetén javasolt az előmelegítés.

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a termékcsoport részét.

** Ezek a tartozékok nem képezik a termékcsoport részét. A tartozékok kereskedelmi forgalomban kaphatók.

Gazdaságos ventilátoros melegítés

i Ne változtassa a sütési hőmérsékletet, miután elkezdődött a sütés Gazdaságos ventilátoros melegítés módban.

i Ne nyissa ki az ajtót sütés közben a Gazdaságos ventilátoros melegítés módban.

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*	3	160	25 ... 35
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*	3	200	30 ... 35
Süteménytészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*	3	200	40 ... 45
Gazdag tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*	3	200	40 ... 45

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a termékcsoport részét.

Sütési táblázat próbaételekhez (Egyetlen nagy részhez)

A jelen sütési táblázatban az EN 60350-1 szabvány szerint készített ételek szerepelnek, hogy a felügyeleti szervek

számára könnyebben tesztelhető legyen a termék.



Az első sín a sütő **alsó** sínje.

Étel	Tepsik száma	Használható kiegészítők	Működési mód	A sín helyzete	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Omlós tészta	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	140	20 ... 30
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	140	20 ... 30
	2 tálca	1-Hagyományos tálca* 3-Süteményes tálca*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 tálca	1-Hagyományos tálca* 3-Süteményes tálca* 5-Mély tálca*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35
Aprósütemény	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	160	20 ... 30
	Egy tálca	Hagyományos tálca*		3	150	25 ... 35
	2 tálca	1-Mély tálca* 5-Hagyományos tálca*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 tálca	1-Mély tálca* 3-Hagyományos tálca* 5-Süteményes tálca*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Piskóta	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		3	160	25 ... 35
	Egy tálca	26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra**		2	150	30 ... 40
	2 tálca	1-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a grillrácsra** 4-26 cm átmérőjű kerek tortaforma a süteményes tálcára**		1 - 4	150	25 ... 35
Almás pite	Egy tálca	20 cm átmérőjű kerek fekete sütőedény a grillrácsra**		2	180	55 ... 65
	Egy tálca	20 cm átmérőjű kerek fekete sütőedény a grillrácsra**		3	180	50 ... 60
	2 tálca	1-20 cm átmérőjű kerek fekete sütőedény a grillrácsra** 3-20 cm átmérőjű kerek fekete sütőedény a süteményes tálcára**		1 - 3	180	55 ... 65

Minden ételmiszer esetén javasolt az előmelegítés.

* Előfordulhat, hogy ezek a tartozékok nem képezik a termékcsoport részét.

** Ezek a tartozékok nem képezik a termékcsoport részét. A tartozékok kereskedelmi forgalomban kaphatók.

Tippek sütemény sütéséhez

- Ha a sütemény túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10 -kal, és csökkentse a sütési időt.
- Ha a sütemény nedves, használjon kevesebb folyadékot vagy csökkentse a hőmérsékletet 10 -kal.
- Amennyiben a sütemény teteje túl sötét, helyezze a tálcát egy alacsonyabb szintre, csökkentse a hőmérsékletet, és növelje a sütési időt.
- Amennyiben a sütemény kívül megfelelően megsült, de belül nem teljesen, használjon kevesebb folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet, és növelje a sütési időt.

Tippek tészta sütéshez

- Ha a tészta túl száraz, növelje a hőmérsékletet 10 -kal, és csökkentse a sütési időt. Kenje be a tészta rétegeit tejből, olajból, tojásból és joghurtból álló keverékkel.
- Amennyiben a tészta elkészítése túl sokáig tart, figyeljen oda, hogy a tészta vastagsága ne legyen nagyobb, mint a tálca mélysége.
- Amennyiben a tészta felső oldala megpirul, de az alsó része nem sült meg, győződjön meg róla, hogy a tésztahoz használt szósz mennyisége nem volt-e túl nagy a tészta alján. Egyenletesen oszlassa el a szószot a tészta rétegek között és a tészta tetején, hogy egyenletesen piruljon.

i A tészta a sütési táblázatban megjelölt mód és hőmérséklet szerint süsse. Ha az alsó rész még mindig nem pirult meg teljesen, legközelebb helyezze egy szinttel lejjebb.

Tippek zöldség sütéshez

- Amennyiben a zöldségtől kezd kiszáradni és megbarnulni, a tálca helyett inkább fedeles serpenyőt

használjon a sütéshez. A lezárt edények jobban megőrzik a leveket.

- Amennyiben a zöldségek nem főnek meg teljesen, a sütést megelőzően főzze meg őket vagy a konzerves termékekhez hasonlóan készítse el őket, majd utána tegye be őket a sütőbe.

Félkész étel funkciók

Félkész étel funkciók kiválasztása

A Félkész étel menü olyan programokat tartalmaz, melyeket professzionális szakácsok készítettek az Ön számára, és a vezérlőegység memóriájában mentettek el.

Ebben a menüben a hőmérséklet, a rácshelyzete, a tömeg és a sütési funkciók automatikusan be vannak állítva.

A tömeget és a sütési időt a saját ízlésének és az adott ételnek megfelelően módosíthatja. A Félkész étel menük az egyetlen nagy rész, az alsó rész és az alsó-felső rész kombinációiban jelennek meg.

A félkész étel funkciók kiválasztásához:

1. Érintse meg a  gombot a sütő bekapcsolásához.

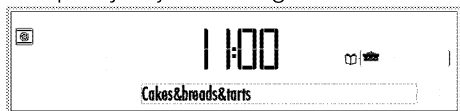
Ha a középső fémlap be van helyezve, a sütő bekapcsolásakor a felső részben történő sütési funkció kerül kijelzésre.

i Ahányszor megérinti a  gombot, sorra aktiválja csak az alsó részt, mindkét részt, illetve csak a felső részt. A Félkész étel menük az egyetlen nagy rész, az alsó rész és az alsó-felső rész kombinációiban jelennek meg.

2. Érintse meg a  gombot annak a résznek a kiválasztásához, amelyben sütni fog.

3. Érintse meg a  gombot a Félkész étel funkciókijelzés kiválasztásához. A

főmenü ebben a fázisban a szöveges képernyőn jelenik meg.



- 4.Érintse meg a gombokat a kívánt Félkész étel funkció főmenüjének kiválasztásához.
- 5.Érintse meg a ☒ gombot, hogy elfogadja a kiválasztott főétel menüt.
- 6.Érintse meg a gombokat a kívánt fogás (Cookies (Sütemény), Cake (Torta), Small cake (Aprósütemény), stb.) kiválasztásához.



- 7.A Félkész étel menüben történő sütés megkezdése előtt a kiválasztott étel típusától függően beállíthatja a tömeget. Ehhez:
Érintse meg a $^{\circ}\text{C}$ gombot, amíg a „Tömeg” felirat jelenik meg a kijelzőn. A sütő kiválasztott részének tömegkijelzőjén a "kg" szimbólum villog, és a „Tömeg” felirat jelenik meg.
- 8.Válassza ki a fogás megfelelő tömegét megérintve a gombokat. Amikor elérte a kívánt értéket, fogadja el a

Az alsó részhez:

Süteménye k és sült tészták	Vörös hús	Hal	Hús származ	Könnyű ételek	Speciális	Desszertek	Száritott ételek	Fagyasztott ételek
Diótorták	Töltött báránycomb	Pisztráng	Csirke - 1600 g-nál kisebb	Töltött paprika	Joghurt készítés	Gyümölcsor- ta	Száritott alma	Fagyasztott zöldség gratin
Keksz	Báránysült	Tengeri sügér	Csirke - 1600 g-nál nagyobb	Sajtos makaróni	Tészta kelesztés e	Almás pite	Aszalt birsalma	
Mazsolás pite	Párolt borjúsült	Hal zöldségekk el sütőpapírba n	Csirkeapról ék	Burgony a héjában		Almás rétes	Aszalt körte	
Vol-au-vent	Tandori bárány	Párolt szardella	Csirke filé	Zöldsége s quiche		Habcsók		
Teasütemén y	Rostélyos	Cserépben sült pisztráng	Csirkés baguette	Mousaka		Ekler		

tömeget megérintve a ☒ gombot. A "kg" szimbólum folyamatosan ég.

i A sütő a tömeg változása alapján automatikusan megváltoztatja a hőmérsékletet és a sütési időt.

i Csak azoknál az ételeknél lehet megváltoztatni a tömeget, amelyeknél van megadva tömeg.

9.Tegye be az ételt a sütőbe.

10.Érintse meg a gombot a sütés megkezdéséhez. A „Sütés” felirat jelenik meg a kijelzőn.

» A sütés végeztével a „Jó étvágyat” felirat jelenik meg a kijelzőn, és hangjelzést fog hallani. A figyelmeztető hang megszakításához nyomja meg valamelyik gombot.

i Amennyiben az étel menüben navigálva lehetősége van visszalépni egy felsőbb menübe, a "Back" (Vissza) parancs jelenik meg a kijelzőn. Visszatérhet az első funkcióképernyőre megnyomva a gombot.

Félkész étel menü:

A különféle modellek esetén eltérő lehet

Sütemények és sült készítmények	Vörös hús	Hal	Hús szárnyas	Könnyű ételek	Speciális	Desszertek	Szárazított ételek	Fagyaszott ételek
Baguette	Dalya húsgombóc	Tengeri sügér filé	Pulyka, comb	Csőben sült burgonya		Karamellkrém		
Kenyér	Sült húsgolyók	Hal nyáron	Pulykafilé	Főtt burgonya		Csokoládé szuflé		
Cipó (élesztett)	Marhasült	Pisztrágra gu	Kacsa	Ragu		Crème Brûlée		
Croissant	Marha hátszín	Lazacfilé	Liba	Burgonya quiche		Karamellizált alma szirupban		
Húsvéti torta		Sózott lazac	Fácán vadász módra	Lasagna		Szirupos daratorta		
Fahéjas csiga			Fácán	Csőben sült friss zöldség				
Sajtos zsemle			Nyúl					
Bagel								
Pizza								

Egyetlen nagy részhez:

Sütemények és sült készítmények	Vörös hús	Hal	Hús szárnyas	Könnyű ételek	Speciális	Desszertek	Szárazított ételek	Fagyaszott ételek
Diótorták	Töltött báránycomb	Pisztráng	Csirke - 1600 g-nál kisebb	Töltött paprika	Joghurt készítés	Gyümölcstorta	Szárazított alma	Fagyasztott zöldség gratin
Sajttal töltött rétes	Bárányosült	Tengeri sügér	Csirke - 1600 g-nál nagyobb	Sajtos makaróni	Tészta kelesztés	Almás pite	Aszalt birsalma	Fagyasztott pizza
Kecske	Párolt borjúhús	Hal zöldségekkel sütőpapírral	Csirkeaprólék	Burgonya héjában		Almás rétes	Aszalt körte	Zsemle, fagyasztott
Mazsolás pite	Tandori bárány	Párolt szardella	Csirke filé	Zöldséges quiche		Habcsók		
Vol-au-vent	Rostélyos	Cserépben sült pisztráng	Csirkés baguette	Mousaka		Ekler		
Teasütemény	Dalya húsgombóc	Tengeri sügér filé	Sült pulyka	Csőben sült burgonya		Sült rizspuding		
Baguette	Sült húsgolyók	Hal nyáron	Pulyka, comb	Főtt burgonya		Karamellkrém		
Kenyér	Marhasült	Pisztrágra gu	Pulykafilé	Ragu		Csokoládé szuflé		
Cipó (élesztett)	Marha hátszín	Lazacfilé	Kacsa	Burgonya quiche		Crème Brûlée		
Croissant		Sózott lazac	Liba	Klasszikus lasagna		Karamellizált alma szirupban		

Sütemények és sült tészták	Vörös hús	Hal	Hús szárnyas	Könnyű ételek	Speciális	Desszertek	Szárazított ételek	Fagyaszott ételek
Húsvéti torta			Fácán vadász módra	Csőben sült friss zöldség		Csokoládétorta		
Fahéjas csiga			Fácán			Kakaós torta		
Sajtos zsemle			Nyúl			Piskóta		
Bagel						Szirupos sütemény		
Pizza						Szirupos daratorta		

Alsó-felső részhez: Készétel

Felső rész	Alsó rész
Klasszikus lasagna	Pizza
Crème Brûlée	Fasírozott zöldségekkel
Zöldségleves	Wellington bélszín
Csőben sült zöldség	Bélszínszelet
Báránypörkölt	Tahinis sajttorta
Fehérbab	Citromtorta
Tengeri sügér sóban	Kukoricakenyér
Tandori báránycomb	Perde rizs
Brownie sajttorta	Vegetáriánus quiche
Csirkés baguette	Spenótos gyümölcstorta

Receptek a félkész ételek menükhöz

PIZZA

HOZZÁVALÓK

A tésztához:

- 400 g liszt
- 15 g só
- 3 g friss élesztő
- 20 g olívaolaj
- 250 g langyos víz
-

A szószhoz:

- 2 reszelt paradicsom
- Fél evőkanál paradicsompaszta

- 1 teáskanál cukor
- 1 teáskanál só
- 1 evőkanál olívaolaj

A feltétekhez:

- 150 g reszelt mozzarella vagy cheddar sajt
- Szalámi, fermentált kolbász, kukorica, olajbogyó, gomba tetszés szerint

ELKÉSZÍTÉS

- Keverje az élesztőt vízbe, hogy teljesen felolvadjon.
- Dagassza a liszt felét az élesztő és víz keverékével.
- Folytassa a dagasztást só és olívaolaj hozzáadásával.
- A maradék liszt hozzáadása után dagassza addig, amíg puha tésztát kap.
- Tegye át a tésztát egy zsírozott edénybe, és fedje le műanyagfóliával. Hagyja a tésztát 1 éjszakán át szobahőmérsékleten kelni.
- Tegye a megkelt tésztát a pultra, és dagassza meg. Fedje le a tésztát egy edénnyel, és pihentesse még 30 percig.
- Tegye a pihentetett tésztát egy zsírpapírral bélelt rendes tepsibe, és nyújtsa ki kézzel.
- Keverje össze a szósz minden hozzávalóját egy edényben, és kenje a tepsibe tett tésztára.
- Adja hozzá a mozzarellát és a tetszés szerinti feltéteket.

- A végén tölthet egy kis olivaolajat a feltétekre.
- Süsse az ételt a sütő előmelegített 1. rácsán.
- Tálalja forrón.

LASAGNA

HOZZÁVALÓK

A bolognese szószhoz:

- 200 g sovány darált marhahús
- 1 közepes hagyma felvágva
- 1 közepes reszelt répa
- ½ közepes reszelt zellergyökér
- 2 reszelt paradicsom
- 1 evőkanál paradicsompaszta
- 1 evőkanál olivaolaj
- 20 g vaj
- ½ üveg vörösbor
- 1 babérlevél
- Só
- Feketebors
- ½ reszelt szerecsendió

A bechamel szószhoz:

- 2 pohár tej
- 2 evőkanál olivaolaj
- 40 g vaj
- ½ tasak száraz lasagna makaróni
- 200 g porított parmezán

ELKÉSZÍTÉS

A bolognese szósz elkészítése:

- Süsse a zöldségeket a paradicsom kivételével olivaolajban és vajban 5 percig.
- Adja hozzá a darált marhahúst a zöldségekhez, és süsse még 5 percig.
- Adja hozzá a bort, és párologtassa el azonnal az alkoholt.
- Adja hozzá a paradicsompasztával kevert paradicsomokat a keverékhez. Főzze a keveréket magas hőfokon, amíg felfő, majd adja hozzá a babérlevelet, és párolja még ½ óráig. Amikor szükséges, adjon hozzá vizet (körülbelül 2,5 pohárral).

- Állítsa le a főzést, és adja hozzá a sót, feketeborsot és szerecsendiót. Gondoskodjon róla, hogy a szósz lédús maradjon.

FASÍROZOTT ZÖLDSÉGEKKEL: HOZZÁVALÓK

- 500 g sovány darált marhahús
- 1 közepes hagyma felvágva
- ½ apró kockára vágott padlizsán
- 1 apró kockára vágott cukkini
- 1 apró kockára vágott színes kaliforniai paprika
- 1 kisméretű meghámozott, magtalanított, kockára vágott paradicsom
- 50 g reszelt parmezánsajt
- 5 szál apróra vágott petrezselyem
- 2 habart tojás
- 1 teáscsészényi kenyérmorzsa
- 1 teáskanál kömény
- 1 teáskanál pimiento paprika
- 1 teáskanál feketebors
- 1 kávéskanál só
- 2 evőkanál olivaolaj

ELKÉSZÍTÉS

- Pírítsa meg a zöldségeket olivaolajban.
- Keverje össze a megpirított zöldségeket a többi hozzávalóval.
- Formáljon az elkészített keverékből egy cipót, és tekerje be szorosan műanyagfóliába. Hagyja a keveréket 2 órára a hűtőszekrényben megpihenni és kialakulni.
- Vegye le a műanyagfóliát a hűtőszekrényből kivett keverékről.
- Zsírozzon meg egy rendes tepsit, és tegye bele a cipót.
- Süsse az ételt a sütő előmelegített 1. rácsán.
- Tálalás előtt pihentesse az ételt legalább 10 percig.

CREME BRULEE

HOZZÁVALÓK

- 200 ml tejszín
- 90 ml tej
- 50 g kristálycukor
- 3 tojássárgája
- 1 vaníliarúd
- Barna cukor

ELKÉSZÍTÉS

- Melegítse fel (de ne főzze fel) egy edényben a tejszínt, a tejet, a kristálycukrot és a vaníliát.
- Verje fel egy külön edényben a tojássárgákat. A felfohegített keverék egy részéhez adja hozzá a felvert tojássárgáját, és kavarja ki. Adja hozzá a maradék keveréket, és kavarja folyamatosan, hogy a tojás ne főjön fel.
- Öntse az elkészített keveréket 4 külön edénybe.
- Tegye a creme brulee csészéket sorba egy vízzel teli rendes tepsibe.
- Főzze a desszertet az előmelegített sütő 5. rácsán.
- Főzés után barna cukrot szórhat a creme brulee tetejére, és pirítsa meg a tetejét egy gázlámpával vagy a sütő grilljével.

WELLINGTON BÉLSZÍN

HOZZÁVALÓK

- 600 g marhabélszín
- 400 g természetű gomba
- 1 kisméretű hagyma
- 5 szál friss kakukkfű a szálról leválasztva
- 2 evőkanál szemcsés mustár
- 4 nagy levél rétestészta
- 2 tojássárgája
- 1 evőkanál szezámmag
- Só/Feketebors
- Olívaolaj

ELKÉSZÍTÉS

- Ossza el a marhahúst négy részre.
- Fűszerezzen meg minden darabot egy forró serpenyőben olívaolajjal, sóval és

feketeborssal, majd pirítsa meg és hűtse le.

- Paszírozza le a hagymát, a gombát, a friss kakukkfűvet, sót és borsot, amíg homogénné nem válik.
- Főzze meg a keveréket, amíg minden levét elfövi, majd hűtse le.
- Nyújtsa ki a rétestésztát egy lisztezett felületen, és vágja le a tészta végeit.
- Kenje a gombás töltetet a rétestésztára a marhahús méretének megfelelően.
- Helyezze a marhahúst a töltelékre, és kenje be szemcsés mustárral.
- Hajtsa fel a tészta széléit, hogy teljesen befedje a marhahúst.
- Zárja le, és kösse át a rétestészta levágott végeiből készített szalaggal.
- Süsse az ételt az előmelegített sütő 1. rácsán.
- Javasoljuk, hogy sütés után pihentesse az ételt 5 percig tálalás előtt.

ZÖLDSÉGLEVES

HOZZÁVALÓK

A zöldségléhez:

- 1 közepes répa meghámozva és durvára vágva
- 1 közepes zellergyökér meghámozva és durvára vágva
- 1 közepes répa meghámozva és durvára vágva
- 1 póréhagyma durvára vágva
- 2 babérlevél
- 1 kávéskanál szemes feketebors
- 3 liter langyos víz

A leveshez:

- 1 közepes hagyma meghámozva és durvára vágva
- 1 cukkini durvára vágva
- 1 színes kaliforniai paprika durvára vágva
- 1 kisméretű paradicsom durvára vágva

- 1 zellergyökér durvára vágva
- 4 gerezd fokhagyma héjával
- 1 teáskanál feketebors
- 1 kávéskanál só
- 2 evőkanál olívaolaj
- 1,5 liter zöldséglé

ELKÉSZÍTÉS

- A zöldségléhez főzzön minden hozzávalót 45-60 percig egy lábasban alacsony hőfokon.
- Szűrje le az elkészített zöldséglevet.
- Fűszerezze a leveshez való zöldségeket olívaolajjal, sóval és borssal, majd terítse el azokat egy rendes tepsiben.
- A fokhagymát alufóliába csomagolva helyezze a tepszi szélére.
- Főzze az ételt az előmelegített sütő 5. rácsán.
- Paszírozza le a főtt zöldségeket és a meghámozott fokhagymát a zöldséglével, amíg homogénné nem válik.
- Javasoljuk, hogy az ételt főzés után forrón tálalja.

BÉLSZÍNSZELET

HOZZÁVALÓK

- 700 g borjúbélcsín
- 1 kávéskanál szemes feketebors
- ½ teáscsésze tejszín
- ½ teáscsésze fehérbor
- Olívaolaj
- Só

ELKÉSZÍTÉS

- Őrölje meg durvára a szemes feketeborsot.
- Fűszerezze a bélszínszeleteket sóval, majd fedje be teljesen a durvára őrt szemes feketeborssal.
- Pirítsa meg a szeletek mindkét oldalát olívaolajban egy serpenyőben.
- Főzze az ételt az előmelegített sütő 2. rácsán.

- Töltsön fehérbort, tejszínt és sót a serpenyőbe, amelyben a szeleteket pirította.
- Lassan főzze a szószt, amíg besűrűsödik.
- Miután az elkészült húst 5-10 percig pihentette a sütőben, tölts rá a szószt a steakre, és tálalja.

CSŐBEN SÜLT ZÖLDSÉG

HOZZÁVALÓK

- 150 g brokkoli, csak a virága
- 150 g karfiol, csak a virága
- 150 g kelbimbó
- 1 nagy répa, közepesen vastag, szeletelve
- 1 nagy burgonya, közepesen vastag, szeletelve
- 500 ml tej
- 40 g liszt
- 40 g vaj
- 80 g reszelt parmezánsajt
- 1 teáskanál reszelt szerecsendió
- Só
- Fekete bors

ELKÉSZÍTÉS

- Főzze meg külön a zöldségeket.
- Olvasszon vajat egy serpenyőben, adjon hozzá lisztet, és addig süsse, amíg a liszt világosbarna nem lesz.
- Adjon hozzá a vaj és liszt keverékéhez kis adagokban szobahőmérsékletű tejet, és keverje keverődróttal, amíg a keverék besűrűsödik. Vigyázzon, nehogy túl sűrű legyen a szósz.
- Szórjon a megfőtt szószra parmezánt, sót, borsot és szerecsendiót.
- Adja hozzá a főtt zöldségeket a szószhoz, és keverje össze.
- Tölts bele egy körülbelül 30x20x7 cm3-es hőálló üvegtálba.
- Főzze az ételt az előmelegített sütő 4. rácsán.
- A csőben sült zöldséget 5-10 perc pihentetés után tálalja.

TAHINIS SAJTTORTA

HOZZÁVALÓK

- 500 g sovány krémsajt
- 150 g kristálycukor
- 5 tojás
- 35 g keményítő
- 200 ml tejszín
- 2 evőkanál olívaolaj
- 210 g rostos keksz
- 100 g vaj

ELKÉSZÍTÉS

- Darálja le nagyon apróra a rostos kekszet.
- Olvasszon vajat, adja hozzá a darált kekszet, és keverje.
- Tegyen zsírpapírt egy süteményes tálcára, tegyen rá egy körülbelül 24-27 cm átmérőjű és 5 cm magas kerek nyitható tortaformát.
- Öntse a vaj és keksz keverékét a tortaformába, és terítse el egyenletesen az alján. Hűtse a keveréket ebben a formában 10 percig a hűtőszekrényben.
- Verje fel a krémsajtot cukorral egy másik tálban.
- Verje fel a tojásokat a keményítővel egy külön tálban.
- Verje fel a tejszínt egy külön tálban.
- Keverjen össze minden keveréket és a tahinit.
- Öntse az elkészített keveréket a hűtőszekrényből kivett vaj és keksz alapra.
- Süsse az ételt az előmelegített sütő 1. rácsán.
- Tartsa a tortát 1 éjszakán át a hűtőszekrényben.

i Javasolt vízbe mártott kést használni a sajttorta felszeleteléséhez. Ez lehetővé teszi, hogy könnyebben szelje a tortát.

BÁRÁNYNYAKPÖRKÖLT

HOZZÁVALÓK

- 800 g báránynyak karikára szelve
- 2 evőkanál liszt
- 1 evőkanál vaj
- 1 evőkanál olívaolaj
- 2 apró kockára vágott közepes hagyma
- 1 evőkanál paradicsompaszta
- 2 közepes, meghámozott és apró kockára vágott paradicsom
- 2 közepes, nagy kockára vágott répa
- 2 közepes, nagy kockára vágott burgonya
- 1 kávéskanál száraz kakukkfű
- 250 ml zöldséglé
- Só

A zöldségléhez:

- 1 közepes répa meghámozva és durvára vágva
- 1 közepes zellergyökér meghámozva és durvára vágva
- 1 közepes répa meghámozva és durvára vágva
- 1 póréhagyma durvára vágva
- 2 babérlevél
- 1 kávéskanál szemes feketebors
- 3 liter langyos víz

ELKÉSZÍTÉS

- A zöldségléhez főzzön minden hozzávalót 45-60 percig egy lábasban alacsony hőfokon.
- Szűrje le az elkészített zöldséglevet.
- Fűszerezze a báránynyak szeleteket sóval és borssal, hintse be liszttel, és távolítsa el a fölösleges lisztet.
- Melegítsen vajot és olívaolajat egy serpenyőben, és pirítsa meg a báránynyak szeleteket.
- Pirítsa meg a hagymát ugyanabban a serpenyőben, majd adja hozzá a paradicsomot és a paradicsompasztát, és tegye oda főni.
- Adja hozzá a keverékhez a zöldséglevet, sót és borsot.

- Tegye a megpirított báránynyak szeleteket egy körülbelül 30x20x7 cm3-es hőálló üvegtálba, majd tegye rá a paradicsomszószt és a zöltségeket.

CITROMTORTA

HOZZÁVALÓK

- 170 g liszt
- 170 g kristálycukor
- 3 tojás
- 5 g sütőpor
- 170 g vaj (szobahőmérsékleten)
- 2 citrom héja
- 2 g vanília

ELKÉSZÍTÉS

- Verje fel a tojást cukorral egy tálban.
- Adja hozzá a keverékhez a lisztet, a sütőport és a citromhéjat.
- Adja hozzá a szobahőmérsékletű vajat, és verje fel a keveréket.
- Vajazzon ki egy körülbelül 27x15x6 cm3-es méretű teflon tortaformát, és töltsé a keveréket a formába.
- Süssé az ételt az előmelegített sütő 1. rácsán.

FEHÉRBAB

HOZZÁVALÓK

- 115 g fehérbab
- 150 g szeletelt pastrami
- 2 apró kockára vágott közepes hagyma
- 4 vékony kockákra vágott zöldpaprika
- 2 közepes, meghámozott és kockára vágott paradicsom
- 1 evőkanál pirospaprika-pasztá
- 1 evőkanál paradicsompasztá
- 1,5 evőkanál vaj
- 1 kávéskanál chili paprika
- 500 ml zöldséglé (forró)
- 1 kávéskanál szójababkarbóna
- Só
- Feketebors

ELKÉSZÍTÉS

- Főzés előtt tegye a fehérbabot vízbe szójababkarbónával egy éjszakára.

- Röviden főzze fel a beáztatott babot.
- Melegítse a főzetet a tűzhely fölött, és adjon hozzá vajat.
- Adjon hozzá kockára vágott hagymát, és pirítsa meg.
- Adja hozzá a paprikát, a paradicsomot, a pirospaprika-pasztát és a paradicsompasztát, majd tegye oda főni.
- Tegye a pastramit, a főtt babot, sót, feketeborsot és chili paprikát a serpenyőbe.
- Adja hozzá a keverékhez a forró zöldséglevet, majd lassan főzze közepes hőfokon 10 percig.
- Fedje le a serpenyőt alufóliával.
- Helyezze a serpenyőt az előmelegített sütő felső elválasztójára, és süssé meg az ételt.

KUKORICAKENYÉR

HOZZÁVALÓK

- 150 g kukoricaliszt
- 150 g liszt
- 10 g sütőpor
- 7 g só
- 5 g kristálycukor
- 2 tojás
- 100 ml tej
- 50 g olvasztott vaj
- 50 g konzerv kukoricaszem

ELKÉSZÍTÉS

- Keverje össze egy tálban a kukoricalisztet, a lisztet, a sütőport, sőt és cukrot.
- Egy másik tálban keverjen össze tojást, tejet, vajat és kukoricát, és verje fel habverővel.
- Adja hozzá a folyékony keveréket a másik keverékhez, és keverje jól össze.
- Vajazzon ki egy legalább 8 muffinrekeszes teflon tortaformát, és töltsé bele a keveréket egyenlő adagokban.
- Süssé az ételt az előmelegített sütő 1. rácsán.

TENGERI SÜGÉR SÓBAN

HOZZÁVALÓK

- 2 tengeri sügér (körülbelül 2 kg)
- 1 kg kősó
- 1 kg só
- 6 szál friss kakukkfű vékonyra aprítva
- 6 szál friss kakukkfű vékonyra vágva
- 10 szál apróra vágott petrezselyem
- 6 szál apróra vágott kapor
- 1 citrom lereszelt héja
- 1 fokhagyma
- 6 tojásfehérje

ELKÉSZÍTÉS

- Törje össze a fokhagymát. Készítse el a tölteléket az apróra vágott fűszerek, a citromhéj és a fokhagyma hozzáadásával.
- Tegyen félre két evőkanálnyi tölteléket.
- Tisztítsa meg a tengeri sügér belsejét, és pikkelyezze le. Töltse meg a tengeri sügért az elkészített töltelékkel.
- Verje fel habosra egy tálban a tojásfehérjéket, adja hozzá a maradék tölteléket és a sót, és keverje jól össze.
- Töltsön némi fűszerezést egy süteményestálcára, helyezze rá a tengeri sügért, és fedje be teljesen a fűszerezéssel.
- Főzze az ételt az előmelegített sütő 4. rácsán.
- Távolítsa el az ételről a sót, és tálalja.

PERDE RIZS

HOZZÁVALÓK

- 3 csirke alsócomb

A töltélkehez:

- 2 pohár rizs
- 2 evőkanál vaj
- 2 evőkanál fenyőmag
- 2 evőkanál feketeribizli (langyos vízbe áztatva)
- 4 evőkanál főtt hámozott mandula
- 3 pohár csirkehúsleves
- Só
- Feketebors

A tésztához:

- 125 g vaj szobahőmérsékleten
- 2 tojás
- 400 g liszt
- 1,5 teáskanál só
- 100 g joghurt

ELKÉSZÍTÉS

- Főzze meg a combokat, húzza le a bőrét, és kihűlés után törje apró darabokra.
- Szűrje le a töltelékhez használandó csirkehúslevest.
- Süsse meg vajban a mandulát, a feketeribizlit és a fenyőmagot, és töltsd egy tálba.
- Mossa meg a rizset, és hagyja langyos sós vízben fél óráig.
- Süsse meg a rizset abban a vajban, amelyben a mandulát, feketeribizlit és fenyőmagot sütötte.
- Adja hozzá a csirkehúslevest és a sót, főzze lassan 10 percre, majd pihentesse még 10 percre.
- Miután a töltelék megpihent, adja hozzá a mandulát, feketeribizlit és fenyőmagot, és keverje össze.
- Keverjen össze a tésztához lisztet, vajat és sót, folyamatos keverés mellett adja hozzá a tojást és a joghurtot, majd dagassza jól meg; fedje le a tésztát műanyagfóliával, és tartsa a hűtőszekrényben 30 percre.
- Nyújtsa ki a tésztát egy lisztezett felületen, és ossza egy nagyobb és egy kisebb részre.
- Zsírozzon ki egy kb. 25x36x6 cm3-es üvegedényt, tegye bele a nagyobb darab tésztát úgy, hogy a széle túlnyúljon az edény szélén.
- Tegye bele a hozzávalókat, felváltva egy réteg rizstölteléket és egy réteg csirkét.
- Fedje le a rizstölteléket teljesen a kisebb darab tésztával.

- Vágja le a széleken túlnyúló tésztát, és tegye a tetején levő tésztára.
- Süsse az ételt az előmelegített sütő 1. rácsán.

TANDORI BÁRÁNYCOMB

HOZZÁVALÓK

- 2 kg egész báránycomb
- 3 szál friss kakukkfű
- 3 szál friss kakukkfű
- 8 gerezd fokhagyma

ELKÉSZÍTÉS

- Éles késsel vágjon gyémánt alakban vonalakat a báránycomb zsíros részére.
- Tegyen friss fűszereket és fokhagymát a gyémánt alakú vágatokba.
- Helyezze a báránycombót a grillrácsra.
- Süsse meg az ételt úgy, hogy egy tálcát helyez az előmelegített sütő grillrácsa alá a 4. rácsra.

VEGETÁRIÁNUS QUICHE

HOZZÁVALÓK

A tésztához:

- 270 g liszt
- 1 teáskanál só
- 180 g hideg, kockára vágott vaj
- 50 g jeges víz

A töltelékhez:

- 3 tojás
- 2 evőkanál tejszín
- 70 g brokkoli, csak a virága
- 1 apró kockára vágott kisméretű hagyma
- 2 apró kockára vágott színes kaliforniai paprika
- 5 szál apróra vágott petrezselyem
- Só

Feketebors

ELKÉSZÍTÉS

- Dagasszon tésztát lisztből, sóból és vajból.
- Amikor a tészta homogén, töltsön rá jeges vizet, és dagassza tovább.

- Csomagolja a tésztát műanyagfóliába, és tartsa 1 óráig a hűtőszekrényben.
- Főzze meg a zöldségeket sós vízben külön edényekben, és tartsa őket sós vízben, hogy megtarthassák a színüket.
- A töltelékhez verjen fel tojást tejszínnel. Adja hozzá a zöldségeket, a petrezselymet, sót és borsot, majd keverje össze.
- Vajazzon ki egy körülbelül 25 cm átmérőjű és 3 cm magas tésztaszerpenyőt.
- Nyújtsa ki a hűtőszekrényben tartott tésztát egy lisztezett felületen, tegye a serpenyőbe, vágja le a szélét, és szúrjon lyukakat a tésztába villával.
- Süsse az ételt az előmelegített sütő 1. rácsán.
- A sütés 25. percében vegye ki a serpenyőt, adja hozzá a zöldségkeveréket, majd folytassa a sütést.

BROWNIE SAJTTORTA

HOZZÁVALÓK

Az alaphoz:

- 30 g szitált kakaó
- 185 g olvasztott vaj
- 130 g kristálycukor
- 2 tojás
- 130 g liszt
- 100 g csokoládétörmelék

A töltelékhez:

- 375 g ömlesztett sajt
- 165 g kristálycukor
- 3 tojás
- Fél teáskanál vanília

A szószhoz:

- 100 g tejszín
- 100 g keserű csokoládé
- Fél evőkanál méz

ELKÉSZÍTÉS

- A sajttorta alapjához keverjen össze kakaót, kristálycukrot és lisztet; majd

adjon hozzá vaját, tojást és csokoládétörmelékét, és verje fel jól a keveréket.

- Tegyen zsírpapírt egy süteményes tálcára, tegyen rá egy körülbelül 24-27 cm átmérőjű és 5 cm magas kerek nyitható tortaformát.
- Tegye a sajtorta alapjához elkészített keveréket a serpenyőbe, és terítse szét.
- Verje fel az ömlesztett sajtot, a kristálycukrot és a vaníliát a töltelékhez. Adj hozzá keverés mellett egyenként a tojásokat, amíg homogén keveréket kap.
- Tegye a töltelékhez elkészített keveréket a sajtorta alapjára.
- Süsse az ételt az előmelegített sütő 4. rácsán.
- A szószhoz olvassza össze egy tálban a tejszínt, a csokoládét és a mézet.
- Terítse el az elkészített szósz egyenletesen a megsütött, majd szobahőmérsékletűre hűtött sajtortára.
- Tartsa a brownie sajtortát 3-4 órát a hűtőszekrényben.

i Javasolt vízbe mártott kést használni a sajtorta felszeleteléséhez. Ez lehetővé teszi, hogy könnyebben szelje a tortát.

SPENÓTOS TORTA HOZZÁVALÓK

A töltelékhez:

- 250 g spenót
- 4 tojás
- 1 evőkanál tej
- 100 g reszelt parmezánsajt
- 1 teáskanál reszelt szerecsendió
- 1 evőkanál fenyőmag
- 2 evőkanál olívaolaj
- Feketebors
- Só

A szószhoz:

- 200 g reszelt kecskesajt
- 150 ml tej

ELKÉSZÍTÉS

- Vágja le a spenót leveleit, mossa meg, és szárítsa meg.
- Öntsön olívaolajat egy serpenyőbe, tegye bele a spenótot.
- Főzze a spenótot 5 percig.
- Tegye át a főtt spenótot egy szűrőbe, és távolítsa el kanállal a fölös vizet.
- Keverjen össze minden hozzávalót, és paszírozással homogenizálja, amíg krémes nem lesz.
- Tegyen zsírpapírt 4 kis alumíniumedényre.
- Ossa el az elkészített keveréket egyenlő részekre a 4 edénybe.
- Tegye a csészéket sorba egy vízzel teli rendes tepsibe.
- Süsse az ételt az előmelegített sütő 1. rácsán.
- A szószhoz olvassza meg a kecskesajtot tejjel egy serpenyőben.
- Öntse a szósz a megfőtt spenótos tortára, és tálalja.

CSIRKECOMBOK HOZZÁVALÓK

- 4 csirke alsócomb csont nélkül
- 6 közepes burgonya
- 3 szál friss kakukkfű vékonyra vágva
- Só

A töltelékhez:

- 5 evőkanál olívaolaj
- 2 gerezd fokhagyma
- 5 evőkanál kenyérmorzsa
- 3 szál apróra vágott száraz zsálya
- 3 szál friss kakukkfű vékonyra vágva
- 3 szál apróra vágott petrezselyem
- Só

Feketebors

ELKÉSZÍTÉS

- A töltelékhez melegítsen olívaolajat serpenyőben.

- Vágja fel vékonyan a fokhagymát, és pirítsa meg a serpenyőben.
- Adjon hozzá kenyérmorzsát, és tegye oda főni.
- Adjon a kenyérmorzsza-keverékhez zsályát, friss kakukkfűvet, petrezselymet, sőt és borsot, készítse el a töltelékét.
- Tegye a töltelékét a csont nélküli csirkecombok közepébe, és tekerje fel azokat.
- Vágja a burgonyát nagy kockákra, fűszerezze rozmaringgal, olivajajjal és sóval.
- Tegye a burgonyakockákat a tálcára. Helyezze a grillrácsot a tálcára, és tegye a csirkecombokat a grillrácsra.
- Süsse az ételt az előmelegített sütő 4. rácán.

A grillsütő működtetése



Grillezés közben csukja be a sütőajtót.
A forró felület égési sérülést okozhat!



A grillezést lehet egyetlen teljes részben végezni, csak a felső részben vagy a felső részben, amikor mindkét rész működik.

Grillezés egyetlen nagy részben

Amikor a sütőt először bekapcsolják, és beállítják az aktuális időt, a sütő visszatér a készenléti kijelzésre. Csak az aktuális idő jelenik meg a kijelzőn.

1. Vegye ki a középső fémlapot a sütőből.
A sütő időzítője csak akkor fog egyetlen nagy részben történő sütésre állítódni, miután eltávolították a középső fémlapot.
2. A sütő bekapcsolásához érintse meg a  gombot két másodpercre.

3. Amikor a sütőt bekapcsolják, az egyetlen nagy részben történő sütésre jellemző első funkció kerül kijelzésre.



4. Érintse meg a  gombot a kívánt grillfunkció kiválasztásához.



5. A funkció kiválasztása után beállítható a "Temperature" (hőmérséklet), "Rapid Heating (Booster)" (gyors melegítés - gyorsító), "Cooking time" (sütési idő) és a "Cook end time" (sütési idő vége). Lásd (A sütő működtetése egyetlen részként) *A sütő vezérlő egységének működtetése, oldal 25*
6. Ha a sütési funkció, a hőmérséklet és az időértékek megfelelőek, érintse meg a  gombot a sütés megkezdéséhez. A sütés elkezdődik, és a „Sütés” felirat jelenik meg a kijelzőn.
7. Ha be van állítva, a sütő automatikusan kikapcsol a sütési idő végén. „Jó étvágyat” felirat jelenik meg a kijelzőn, és hangjelzés szólal meg kétszer. A sütő automatikusan kikapcsol. Ha nincs sütési idő beállítva, amikor a sütési folyamat befejeződött, érintse meg újra a  gombot a sütés befejezéséhez.
8. Érintse meg a  gombot a sütő kikapcsolásához.

Grillezés csak felső rész üzemmódban

Amikor a sütőt először bekapcsolják, és beállítják az aktuális időt, a sütő visszatér a készenléti kijelzésre. Csak az aktuális idő jelenik meg a kijelzőn.

1. Helyezze a középső fémlapot a 3. és 4. rácstartó közötti vajatba.

i Ha a középső fémlap nincs a helyére téve, a sütő egyetlen nagy részként működik.

2. A sütő bekapcsolásához érintse meg a ① gombot két másodpercre.
3. Amikor a sütőt bekapcsolják, az egyetlen nagy részben történő sütésre jellemző első funkció kerül kijelzésre.



4. Érintse meg a gombot a kívánt grillfunkció kiválasztásához.



5. A funkció kiválasztása után beállítható a "Temperature" (hőmérséklet), "Rapid Heating (Booster)" (gyors melegítés - gyorsító), "Cooking time" (sütési idő) és a "Cook end time" (sütési idő vége). Lásd (A sütő csak felső vagy csak alsó részének használata) *A sütő vezérlő egységének működtetése, oldal 25*
6. Ha a sütési funkció, a hőmérséklet és az időértékek megfelelőek, érintse meg a gombot a sütés megkezdéséhez. A sütés elkezdődik, és a „Sütés” felirat jelenik meg a kijelzőn.
7. Ha be van állítva, a sütő automatikusan kikapcsol a sütési idő végén. „Jó étvágyat” felirat jelenik meg a kijelzőn, és hangjelzés szólal meg kétszer. A sütő automatikusan kikapcsol. Ha nincs sütési idő beállítva, amikor a sütési folyamat befejeződött, érintse meg újra a gombot a sütés befejezéséhez.
8. Érintse meg a ① gombot a sütő kikapcsolásához.

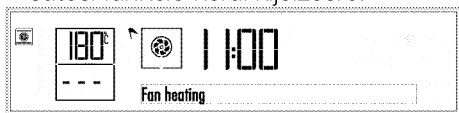
Grillezés csak a felső részben, amikor a sütő felső és alsó része is működik

Amikor a sütőt először bekapcsolják, és beállítják az aktuális időt, a sütő visszatér a készenléti kijelzésre. Csak az aktuális idő jelenik meg a kijelzőn.

1. Helyezze a középső fémlapot a 3. és 4. rácstartó közötti vágatba.

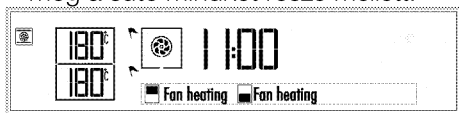
i Ha a középső fémlap nincs a helyére téve, a sütő egyetlen nagy részként működik.

2. A sütő bekapcsolásához érintse meg a ① gombot két másodpercre.
3. Amikor a sütőt először bekapcsolják, az egyetlen nagy részben történő sütési funkció kerül kijelzésre.



i Ahányszor megérinti a gombot, sorra aktiválja csak az alsó részt, mindkét részt, illetve csak a felső részt.

4. Aktiválja mindkét részt megérintve a gombot kétszer. szimbólum jelenik meg a sütő mindkét része mellett.



5. Megérintve a gombokat, válassza ki a kívánt funkciópárt úgy, hogy a felső részre a grill funkció legyen kiválasztva.



6. A funkció kiválasztása után a „Hőmérséklet” és a „Sütési idő” külön beállítható a sütő mindkét részére. Ezekhez a beállításokhoz a szimbólum az aktív sütési rész mellett villog. Lásd: (A felső és alsó rész

egyszerre történő használata) A sütő vezérlő egységének működtetése, oldal 25

7. Ha a sütési funkció, a hőmérséklet és az időértékek megfelelőek, érintse meg a ► gombot a sütés megkezdéséhez. A sütés elkezdődik, és a „Sütés” felirat jelenik meg a kijelzőn.

8. Ha be van állítva, a sütő automatikusan kikapcsol a sütési idő végén. „Jó étvágyat” felirat jelenik meg a kijelzőn, és hangjelzés szólal meg kétszer. A sütő automatikusan kikapcsol. Ha nincs sütési idő beállítva,

amikor a sütési folyamat befejeződött, érintse meg újra a ► gombot a sütés befejezéséhez.

9. Érintse meg a 1 gombot a sütő kikapcsolásához.



A grillezéshez nem alkalmas élelmiszerek grillezése tűzveszélyes lehet. Csak olyan élelmiszert grillezen, ami bírja a magas hőt.

Ne helyezze az ételt túl hátra a grill hátsó részébe. Ez a legforróbb felület, itt a zsíros étel meggyulladhat.

Egyetlen nagy részhez: sütési idő táblázat grillezéshez

Élelmiszer	Használható kiegészítők	Sütési szint	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Hal	Grillrács	4...5	250	20...25 perc #
Csirkeaprólék	Grillrács	4...5	250	25...35 perc
Bárányszelet	Grillrács	4...5	250	20...25 perc
Marhasült	Grillrács	4...5	250	25...30 perc #
Borjúszelet	Grillrács	4...5	250	25...30 perc #
Pírtós kenyér	Grillrács	4	250	1...3 perc
# vastagságtól függően				
Minden típusú étel roston sütése esetén 5 perc előmelegítés javasolt.				

Csak a felső részhez: sütési idő táblázat grillezéshez

Élelmiszer	Használható kiegészítők	Sütési szint	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Hal	Grillrács	4...5	250	20...25 perc #
Csirkeaprólék	Grillrács	4...5	250	25...35 perc
Bárányszelet	Grillrács	4...5	250	20...25 perc
Marhasült	Grillrács	4...5	250	25...30 perc #
Borjúszelet	Grillrács	4...5	250	25...30 perc #
Pírtós kenyér	Grillrács	4	250	1...3 perc
# vastagságtól függően				
Minden típusú étel roston sütése esetén 5 perc előmelegítés javasolt.				

Egyetlen nagy részhez: főzési idő asztal próbatestek grillezéséhez

A jelen sütési táblázatban az EN 60350-1 szabvány szerint készített ételek

szerepelnek, hogy a felügyeleti szervek számára könnyebben tesztelhető legyen a termék.

Élelmiszer	Használható kiegészítők	Sütési szint	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (kb. érték percekben)
Kenyérpírtás	Grillrács	4	250	1...3 perc
Húsgolyók (marhahús) - 12 darab	Grillrács	4	250	25...35 perc
A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg a készülő ételeket.				
Minden típusú étel roston sütése esetén 5 perc előmelegítés javasolt.				

6 Karbantartás és tisztítás

Általános tájékoztató

A termék rendszeres tisztításával megnő a termék élettartama és csökkennek a gyakran előforduló problémák.



Karbantartás és tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápellátásról.

Ezzel áramütésnek teszi ki magát!



Hagyja hogy a készülék kihűljön mielőtt hozzákezd a tisztításához. A forró felület égési sérülést okozhat!

- Minden használat során alaposan tisztítsa meg a terméket. Ilyen módon könnyebben eltávolíthatók a főzési szennyeződések, ezáltal elkerülheti, hogy következő használatkor ráégenek a felületre.
- A termék tisztításához nincs szükség speciális eszközökre. A termék tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.
- A tisztítás után minden esetben törölje le a felesleges folyadékot, és a nagymennyiségben kiömlött folyadékot pedig azonnal törölje le.
- A rozsdamentes acél vagy inox felületek, továbbá a fogantyú tisztításához soha ne használjon savat vagy klórt tartalmazó tisztítószeret. Ezen részek tisztításához egy mosószerbe áztatott puha ruhát használjon, és figyeljen, hogy mindig egy irányba törölje a felületet.



Egyes tisztítószeret károsíthatják a felületet.

Ne használjon durva tisztítószeret, súrolóport/-krémet vagy éles tárgyakat.



A készülék tisztításához ne használjon gőztisztítót, mivel az áramütést okozhat.

A vezérlőpult tisztítása

A vezérlőpult és a gombok tisztításához használjon nedves rongyot, majd a tisztítást követően töröljön szárazra minden felületet.



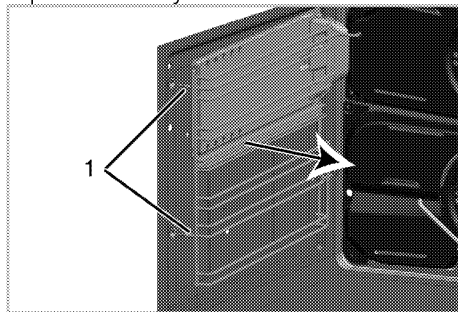
Amennyiben terméke rendelkezik gombokkal, a vezérlőpanel tisztításához ne távolítsa el a vezérlőgombokat.

A vezérlőpanel megsérülhet!

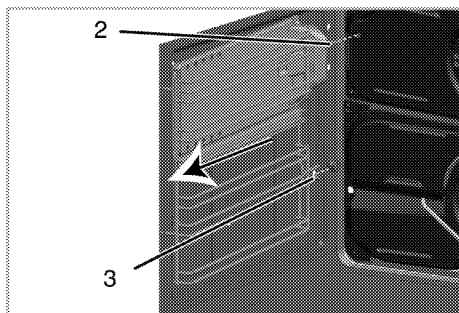
A sütő tisztítása

A sütő oldalfalának tisztítása

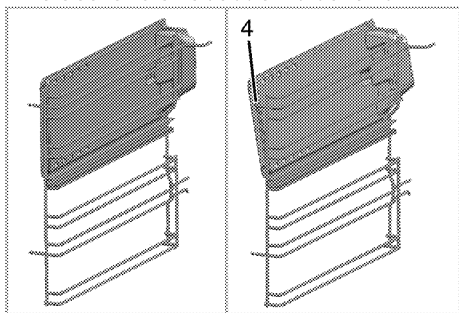
1. Vegye ki a középső fémlapot a sütőből.
2. Húzza ki a rácsot a hozzá rögzített a felső fallal együtt, és vegye ki az (1) pöcköt a helyéről.



3. Húzza a rácsot az oldalfallal együtt maga felé, majd vegye ki a rácsot és az oldalfalat a sütőből. Győződjön meg róla, hogy a 2. sz. pöcköt kivette a hátsó falon lévő foglalatból, és a 3. sz. pöcköt az oldalfalon lévő csavarból.

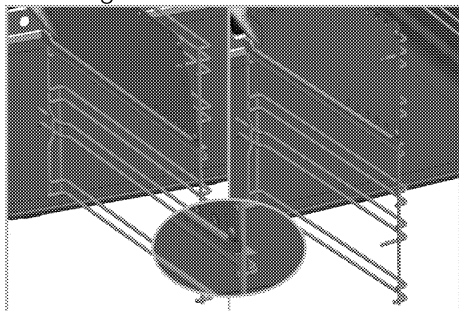


4. Húzza és vegye ki a rácsot az oldalfalon jelzett lyukból (4), és válassza le a rácsot az oldalfalról.



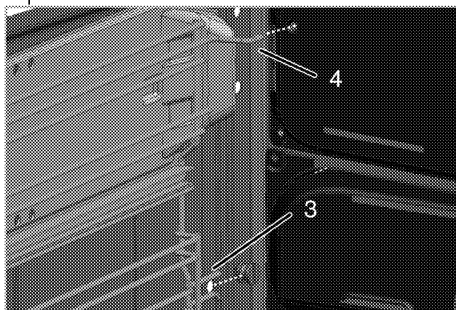
5. A rács és oldalfal tisztításához használjon mosogatószeres langyos vizet, puha rongyot vagy szivacsot, majd törölje őket szárazra egy száraz ronggyal.

6. A tisztítás után helyezze vissza a rács 1. sz. pöckét az oldalfalon lévő lyukba (4). Győződjön meg róla, hogy az oldalfal lapja biztonságosan ül rácsfoglatban.



7. Rögzítse az oldalfalat és a rácsot a sütőben, a pöckök (2) kerüljenek a

nyíláson lévő foglatokba, és a 3. sz. pöckök az oldalfalon lévő csavarba.



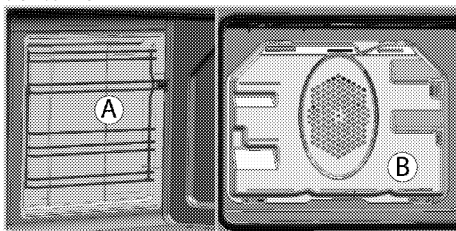
8. Helyezze a rács pöckét (1) a nyíláson lévő foglatba.

i Győződjön meg róla, hogy a rács és az oldalfal biztonságosan ül foglatban.

Katalitikus falak

(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

A sütő belső falfelülete (A) és/vagy a hátsó fala (B) katalitikus anyaggal van bevonva. A katalitikus fal enyhén matt színű és porózus felületű. A sütő katalitikus falát nem szabad tisztítani. A katalitikus falak porózus felülete a kifolyt olaj elnyelésével és konvertálásával (gőzzé és szén-dioxiddá) automatikusan tisztulnak.



A sütőajtó tisztítása

Az sütőajtó oldalfal tisztításához mosószeres vízbe áztatott puha ruhát vagy szivacsot használjon, majd törölje szárazra terméket.

Törölje le az üveget ecettel, majd öblítse le a sütő üvegén esetlegesen előforduló vízkő maradványoktól.

i A sütőajtó tisztításához ne használjon erős súrolószereket vagy éles kaparókat. Ezek megsérthetik a felületet, és az üveg tönkremehet.

i Az első ajtó belső üvege a könnyű tisztíthatóság érdekében bevonattal rendelkezik. Az üvegfelület tisztításához ne használjon durva súrolószereket, fém dörzskeféket, durva mosogatószivacsokat vagy fehérítőszereket, mert azok felületi karcolást okozhatnak. Ez pedig tönkre teheti az bevonatot.

A sütő ajtajának tisztítása

i Ne használjon erős súrolószert, fém kaparót, fém dörzsszivacsot vagy fehérítőszert a sütő ajtajának és üvegének tisztításához.

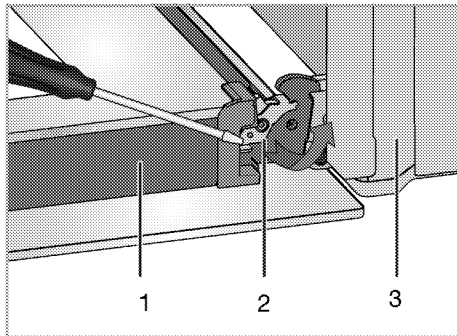
i A sütőajtó belső üvege egy olyan bevonattal van ellátva, amely megkönnyíti a tisztítást. Ne használjon erős súrolószert, fém kaparót, fém dörzsszivacsot vagy fehérítőszert.

A tisztításhoz eltávolíthatja a sütő ajtaját és az ajtóüvegeket. Az ajtó és az üvegek eltávolításának folyamata a következő fejezetekben olvasható: „Sütőajtó eltávolítása” és „A sütőajtó belső üvegének eltávolítása”. A sütőajtó belső üvegeinek eltávolítását követően tisztítsa meg őket mosogatószerrel, meleg vízzel és egy puha ruhával vagy szivaccsal, majd törölje szárazra egy száraz ruhával. Törölje le az üveget ecettel, majd öblítse le a sütő üvegén esetlegesen előforduló vízkő maradványoktól.

A sütő ajtajának eltávolítása

1. Nyissa ki az ajtót (1).

2. Nyomja le és nyissa ki az elülső ajtó jobb és bal oldalán található zsanérokat (2), az ábrán látható módon.

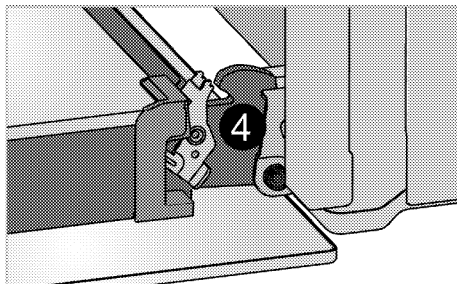


1 Ajtó

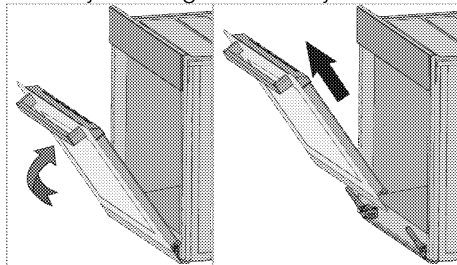
2 Csuklós zár(zárt helyzet)

3 Sütő

4 Csuklós zár(nyitott helyzet)



3. Csukja be félig az elülső ajtót.



4. Távolítsa el az elülső ajtót felfelé húzva, míg kienged a jobb és bal oldali zsanérokból.

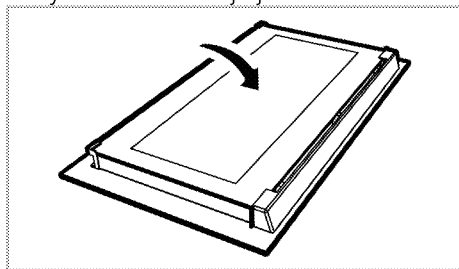
- i** Az ajtó visszaszereléséhez fordított sorrendben végezze el a fenti műveleteket. Ügyeljen rá, hogy visszacsukja a zsanérnál található kapcsokat az ajtó visszahelyezése után.

Az ajtó belső üvegeinek eltávolítása

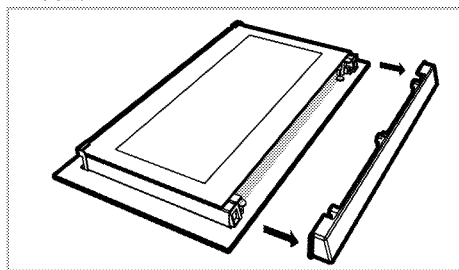
(Ez a funkció opcionális. Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)

Az ajtó belső üvegpanelje a tisztítás érdekében eltávolítható.

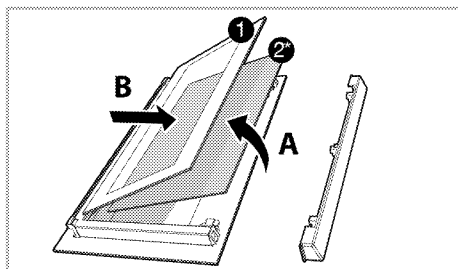
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.



2. Húzza meg és távolítsa el az előlő ajtó felső részére szerelt műanyag részt.



3. Az ábrán látható módon finoman emelje fel a legbelső üvegpanelt (1) az A-val jelzett helyen, majd húzza azt ki a B-vel jelzett irányba.



- 1 Legbelső üvegpanel
- 2* Belső üvegpanel (Nem biztos, hogy elérhető az Ön készülékén.)
4. Amennyiben az ön terméke fel van szerelve belső üvegpannellel (2); Ismételje meg a műveletet a belső üvegpanel (2) eltávolításához.
5. Az ajtó átcsoportosításához vezető első lépés a belső üvegpanel (2) visszahelyezése. Hogy az a műanyag nyílás levágott sarkán nyugodjon (lásd az ábrát). (Amennyiben az ön terméke fel van szerelve belső üvegpannellel). A belső üvegpanelt (2) a legbelső üvegpanel (1) melletti műanyag nyílásra kell szerelni.
6. A legbelső üvegpanel (1) visszahelyezésekor ügyeljen rá, hogy a panel nyomtatott fele a legbelső üvegpanel felé nézzen. Fontos, hogy a belső legbelső üvegpanel (1) alsó sarka a műanyag nyílásba kerüljön.
7. Nyomja a műanyag részt a váz felé úgy, hogy kattanó hangot halljon.

A sütő lámpájának cseréje



A sütő lámpájának cseréje előtt, az áramütés elkerülése érdekében győződjön meg róla, hogy a termék ki van-e húzva a konnektorból és a megfelelően lehűlt-e.

A forró felület égési sérülést okozhat!

i Ebben a sütőben 40 W -nál kisebb teljesítményű, 60 mm -nél kisebb magasságú, 30 mm -nél kisebb átmérőjű izzólámpát vagy G9 -es típusú halogénlámpát használnak, teljesítménye kisebb, mint 60 W. A lámpák alkalmasak 300 ° C feletti hőmérsékleten való működésre. A sütő lámpái beszerezhetők a hivatalos szervizképviselőktől vagy az engedéllyel rendelkező technikustól.

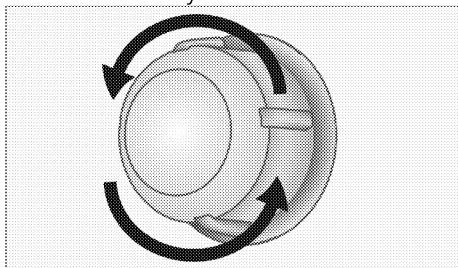
i A lámpa helyzete eltérhet az ábrán látható pozíciótól.

i A készülékben használt lámpa nem alkalmas a házban történő megvilágításra. A lámpa célja, hogy látható legyen az étel.

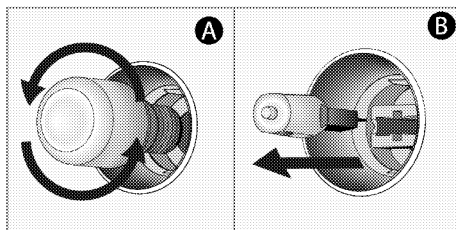
i A készülékben használt lámpáknak extrém környezeti hatásoknak kell ellenállniuk, mint pl. az 50 °C hőmérséklet.

Amennyiben a sütője kör alakú lámpával rendelkezik:

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból.
2. Az üveg burkolat eltávolításához forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a burkolatot.



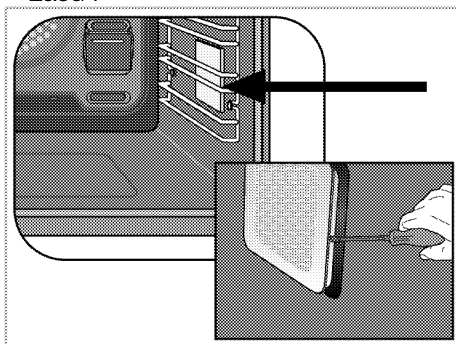
3. Ha az ön sütője az alábbi ábrán látható (A) típusú lámpával van felszerelve akkor az ábrán látható módon forgatással távolítsa el és cserélje ki. Ha (B) típusú akkor az ábrán látható módon húzza ki és távolítsa el, majd cserélje ki.



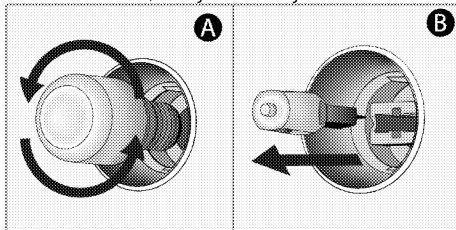
4. Tegye vissza az üveg burkolatot.

Amennyiben a sütője négyzet alakú lámpával rendelkezik:

1. Húzza ki a készüléket a konnektorból.
2. A leírt módon távolítsa el a tartókat.
Lásd .



3. Egy csavarhúzó segítségével távolítsa el az üveg burkolatot.
4. Ha az ön sütője az alábbi ábrán látható (A) típusú lámpával van felszerelve akkor az ábrán látható módon forgatással távolítsa el és cserélje ki. Ha (B) típusú akkor az ábrán látható módon húzza ki és távolítsa el, majd cserélje ki.



5. Szerelje vissza a védőburkolatot, majd a tartókat.

7 Hibaelhárítás

A sütő gőzt bocsát ki magából használat közben.

- Normális jelenség, hogy működtetés közben gőz képződjön. >>> *Ez nem hiba.*

A termék fémes hangokat bocsát ki felmelegedés vagy lehűlés közben.

- Ha a fém alkatrészek felhevülnek, kitágulhatnak, és ez zajt eredményezhet. >>> *Ez nem hiba.*

A termék nem működik.

- A főbiztosító kiégett vagy lekapcsolódott. >>> *Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*
- A készülék nincs bedugva a (földelt) konnektorba. >>> *Ellenőrizze a dugasz csatlakozását.*

A sütővilágítás nem működik.

- A sütőlámpa meghibásodott. >>> *Cserélje ki a sütőlámpát.*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

A sütő nem melegít.

- Nincs beállítva funkció és/vagy hőmérséklet. >>> *Állítson be funkciót és hőmérsékleti értéket a Funkció és/vagy Hőmérsékletbeállító gombbal.*
- Nincs áramellátás. >>> *Ellenőrizze, hogy van-e áram. Ellenőrizze a biztosítékokat a biztosítékdobozban. Szükség szerint cserélje ki vagy kapcsolja vissza a biztosítékot.*

i Amennyiben az ebben a fejezetben leírt utasításokat betartva sem tudja megszüntetni a hibajelenséget, vegye fel a kapcsolatot a Hivatalos Szervizzel vagy a kereskedővel, akitől a terméket vásárolta. Soha ne kísérelje meg maga megjavítani a hibás készüléket.

