

FMY 99 P XS
FMY 99 P BK

Használati útmutató

Pirolitikus sütő

HU

*Make
it
Wonderful*

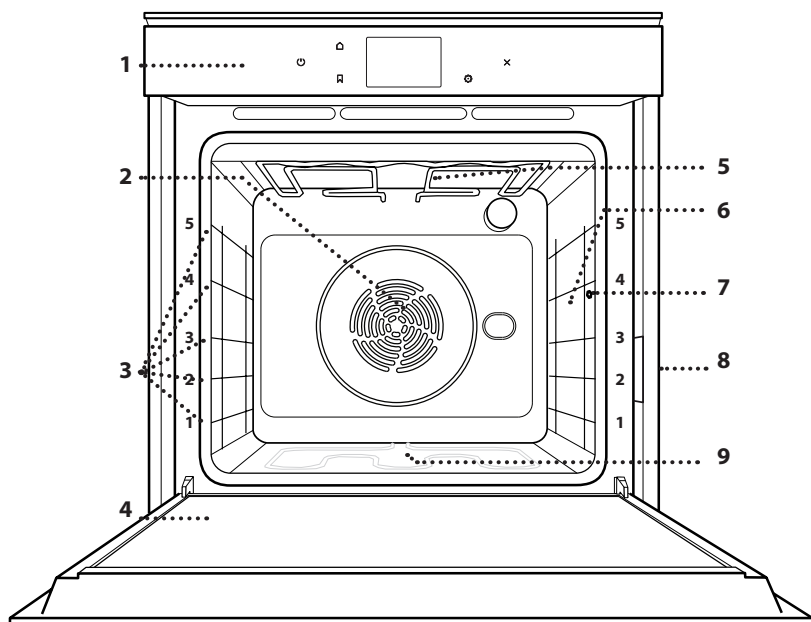
FRANKE

TARTALOM

ÁTTEKINTÉS	4
VEZÉRLŐPANEL	4
KIEGÉSZÍTŐK	5
PROGRAMOK	6
AZ ÉRINTŐKÉPERNYŐ HASZNÁLATA	7
ELSŐ HASZNÁLAT	7
MINDENNAPOS HASZNÁLAT	9
HASZNOS TANÁCSOK	13
SÜTÉSITÁBLÁZAT	18
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	20
HIBAELHÁRÍTÁS	21
TÁMOGATÁS	21

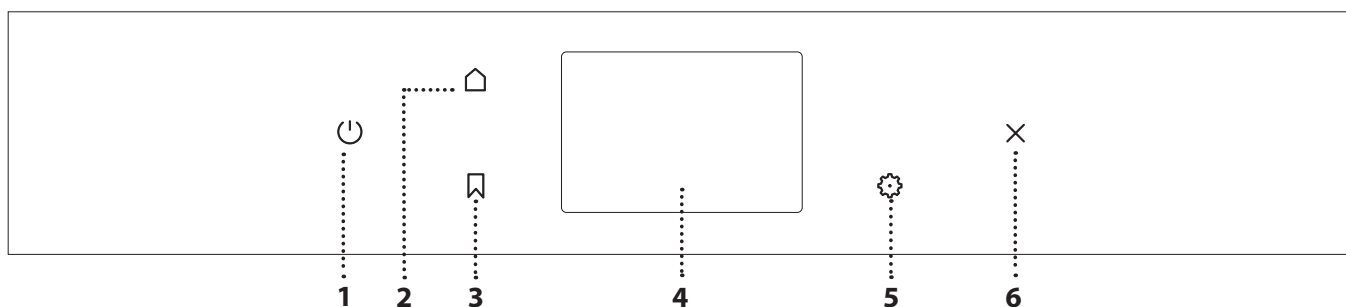
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

ÁTTEKINTÉS



1. Vezérlőpanel
2. Ventilátor és körfűtőszál (nem látható)
3. Rácssínek (a szintjelölés a sütőtér falán látható)
4. Ajtó
5. Felső fűtőszál/grill
6. Lámpa
7. Hússzonda bevezetésének helye
8. Adattábla (ne távolítsa el)
9. Alsó fűtőszál (nem látható)

VEZÉRLŐPANEL



1. BE / KI

Sütő be- és kikapcsolása.

2. KEZDŐKÉPERNYŐ

Főmenü gyors elérése.

3. KEDVENCEK

Kedvenc programok listájának megjelenítése.

4. KIJELEZŐ

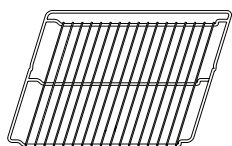
Számos lehetőség közül választhat, módosíthatja a sütő beállításait, illetve egyéni beállításait.

6. TÖRLÉS

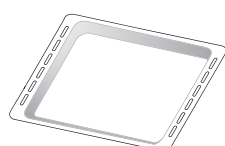
Leállítja a sütő bármely programját, kivéve az Órát, a Konyhai időzítőt és a Vezérlőgombok zárolását.

KIEGÉSZÍTŐK

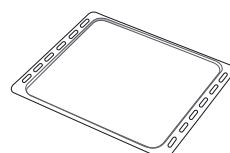
RÁCSPOLC



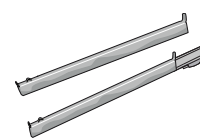
CSEPPTÁLCA



TEPSI



CSÚSZÓ VEZETŐK



A kiegészítők száma és típusa a megvásárolt modelltől függően változhat.

Egyéb kiegészítők külön megvásárolhatók a szerviztől.

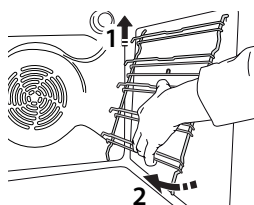
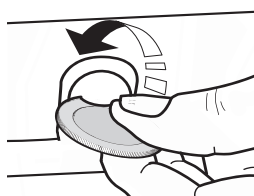
RÁCSPOLC ÉS EGYÉB KIEGÉSZÍTŐK BEHELYEZÉSE

Helyezze be vízszintesen a rácspolcot a polcvezetőkön végig csúsztatva. Ügyeljen rá, hogy a rács magasított része felfelé nézzen.

Az egyéb kiegészítőket, például a csepptálcát és a tepsit a rácspolccal megegyező módon, vízszintesen kell behelyezni.

POLCVEZETŐK ELTÁVOLÍTÁSA ÉS VISSZAHELYEZÉSE

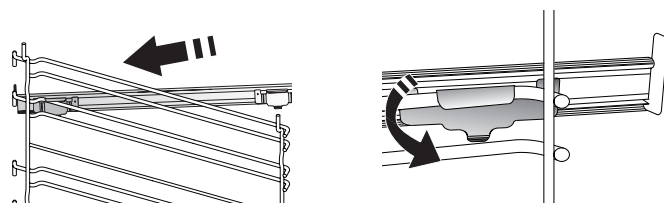
- A polcvezetők eltávolításához emelje meg a vezetőkét és finoman húzza ki az alsó részt annak ülékéből: Most már el tudja távolítani a polcvezetőket.
- A polcvezetők visszahelyezéséhez, először illesse vissza azokat a felső ülékükbe. Felemelve tartva csúsztassa be a sütőtérbe, majd engedje le végleges pozíciójába.



CSÚSZÓVEZETŐK BESZERELÉSE (HA VANNAK)

Vegye ki a sütőből a rácssíneket majd távolítsa el a védőműanyagot a csúszóvezetőkről.

Illesse a vezető felső reteszét a rácssínbe, majd csúsztassa be teljesen. Engedje le a másik reteszt a helyére. Nyomja a retesz alsó részét finoman a rácssín felé és rögzítse a sín. Bizonyosodjon meg róla, hogy a vezetők szabadon mozognak. Ismétlje meg a fenti lépéseket ugyanazon a szinten a másik rácssínnel.



Megjegyzés: A csúszóvezetők bármelyik szintre beszerelhetők.

PROGRAMOK



KÉZI ÜZEMMÓD

- **GYORS ELŐMELEGÍTÉS**
A sütő gyors előmelegítéséhez.
- **HAGYOMÁNYOS***
Bármilyen étel sütéséhez csak egy polcon.
- **GRILL**
Pecsenyék, kebabok és kolbászok grillezéséhez, zöldségek csőben sütéséhez vagy kenyérsütéshez. Hús grillezésénél javasoljuk, hogy használjon csepptálcát a húslé összegyűjtésére: helyezze az edényt a rácspolc alatti szintek bármelyikére, és töltsön bele 200 ml ivóvizet.
- **TURBO GRILL**
Nagy húsok (lábszár, sült marhahús, csirke) sütéséhez. Javasoljuk, hogy használjon csepptálcát a húslé összegyűjtésére: helyezze az edényt a rácspolc alatti szintek bármelyikére, és töltsön bele 200 ml ivóvizet.
- **LÉGKEVERÉS**
Különböző ételek főzéséhez, amelyek ugyanazt a sütési hőmérsékletet igénylik, egyszerre több polcon (legfeljebb három). Ezzel a programmal különböző ételeket lehet sütni anélkül, hogy az ételek átvennék egymás szagát.
- **MULTISÜTÉS PROGRAMOK**
Több, ugyanazt a sütési hőmérsékletet igénylő étel egyidőben, négy szinten történő sütéséhez. A funkció használható kekszek, torták, (gyorsfagyasztott) kerek pizzák sütésére és teljes menük elkészítésére. Kövesse a mellékelt sütési táblázat utasításait a legkiválóbb eredmény elérése érdekében.
- **HŐÁTADÁSOS SÜTÉS**
Húsok elkészítése, krémmel töltött torták egy szinten történő sütése.
- **SPECIÁLIS FUNKCIÓK**
OLVASZTÁS
Az ételek gyorsabb kiolvasztásához. Helyezze az ételt a középső szintre. Hagyja az ételt annak csomagolásában, hogy megóvja azt a kiszáradástól.
- **MELEGEN TARTÁS**
A frissen elkészült étel melegen és ropogósan tartásához.

KELESZTÉS

Édes és sós tészták optimális kelesztéséhez. A minőségi tésztakelesztés biztosítása érdekében, ne használja a funkciót, ha a sütő a korábbi sütési ciklust követően még meleg.

KÉNYELEM

Szobahőmérsékleten tárolt vagy fagyasztott konyhakész ételek (kekszek, aprósütemények, muffinok, tésztaételek és kenyérfélék) sütéséhez. A program használatával valamennyi ételt gyorsan és kíméletesen készíthet el, illetve használhatja már elkészített ételek felmelegítésére. Nem szükséges a sütő előmelegítése. Kövesse a csomagoláson szereplő utasításokat.

MAXI SÜTÉS

Nagy méretű (2,5 kg feletti) húsok sütéséhez. Javasoljuk, hogy sütés közben fordítsa meg a húst, hogy mindkét oldal egyenletesen megbarnuljon. Azt is javasoljuk, hogy gyakran locsolja meg a húst, nehogy túlzottan kiszáradjon.

ECO LÉGKEVERÉS*

Húsfilé és töltött húsok sütéséhez egyetlen szinten. A finom, szakaszos légkeringtetés megakadályozza az ételek túlzott kiszáradását. Ha az ECO programot használja, a világítás sütés közben kikapcsol. Az ECO program használatakor, az energiafogyasztás optimalizálása érdekében ne nyissa ki a sütőajtót, ameddig az étel teljesen meg nem sült.

FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE

A program automatikusan kiválasztja 5 különböző fagyasztott készétel elkészítéséhez a megfelelő sütési hőmérsékletet és üzemmódot. Nem szükséges a sütő előmelegítése.



COOKASSIST

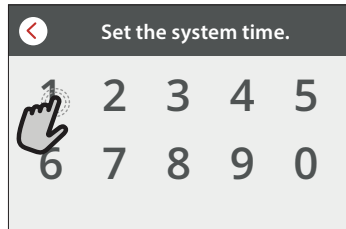
A funkció lehetővé teszi bármely típusú étel teljesen automatikus elkészítését. Kövesse a mellékelt sütési táblázat utasításait a funkció megfelelő használatához.

* A 65/2014/EU rendelettel összhangban lévő energiahatékonyságról szóló nyilatkozathoz használt referenciaműködés

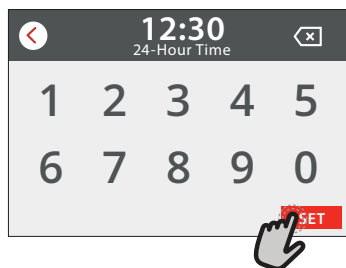
. IDŐ ÉS DÁTUM BEÁLLÍTÁSA

Connecting the oven to your home network will set Amennyiben csatlakoztatja a sütőt otthoni hálózatához, úgy az idő és a dátum automatikusan beállításra kerülnek. Egyéb esetben az értékeket manuálisan kell beállítania.

- Érintse meg a megfelelő számokat az idő beállításához.



- Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” lehetőséget a jóváhagyáshoz.



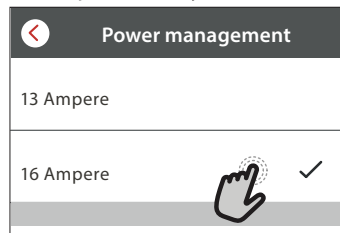
Az idő beállítását követően be kell állítania a dátumot.

- Érintse meg a megfelelő számokat a dátum beállításához.
- Érintse meg a „BEÁLLÍTÁS” lehetőséget a jóváhagyáshoz.

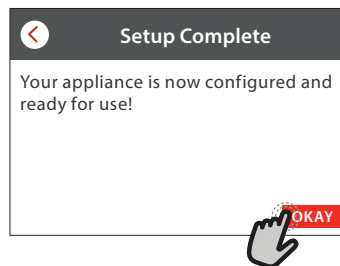
4. ÁRAMFOGYASZTÁS BEÁLLÍTÁSA

A sütő alapértelmezetten 3 kW-nál (16 A) nagyobb teljesítményre van beprogramozva: Ha a háztartásban ennél alacsonyabb a teljesítmény, akkor az csökkentenie kell az értéket (13 A).

- Érintse meg a jobb oldalon megjelenő értéket a teljesítmény kiválasztásához.



- Érintse meg az „OK” lehetőséget a kezdeti beállítások befejezéséhez.



5. SÜTŐ FELMELEGÍTÉSE

Az új sütőkből a gyártás során visszamaradt szagok szabadulhatnak fel: Ez teljesen normális.


Az ételkészítés megkezdése előtt ezért javasoljuk, hogy a sütőt üresen melegítse fel a lehetséges szagok eltávolítása érdekében.

Távolítson el minden védő kartont vagy átlátszó fóliát a sütőből, és távolítsa el a tartozékokat a belsejéből. Melegítse a sütőt 200 °C-ra körülbelül egy órán keresztül.

A készülék első használata után célszerű kiszellőztetni a helyiséget.

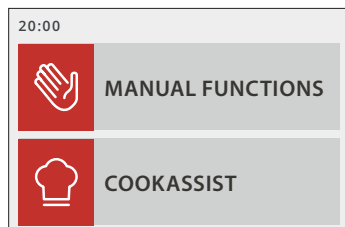
MINDENNAPOS HASZNÁLAT

1. PROGRAMVÁLASZTÁS

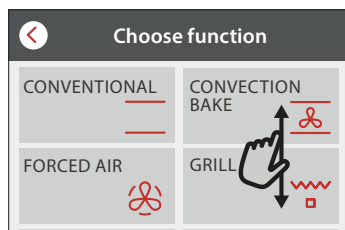
- A sütő bekapcsolásához nyomja meg a  gombot vagy érintse meg a képernyő bármely pontját.

A kijelző segítségével választhat a Kézi üzemmód és a CookAssist programok között.

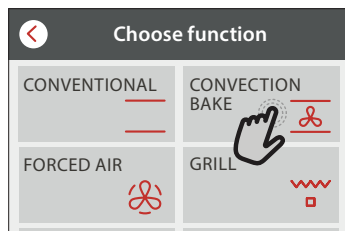
- Érintse meg a kívánt funkciót a hozzátartozó menü eléréséhez.



- Görögessen felfelé vagy lefelé a lista megtekintéséhez.



- Érintse meg a használni kívánt programot.

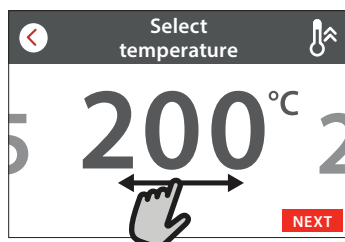



2. MANUÁLIS PROGRAMOK BEÁLLÍTÁSA

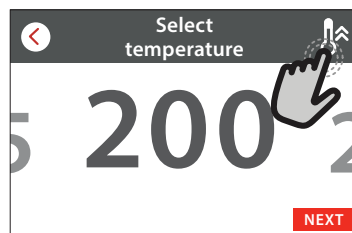
A kívánt program kiválasztását követően, lehetősége nyílik a beállítások módosítására. A kijelzőn megjelennek a módosítható beállítások.

HŐMÉRSÉKLET / GRILLSÜTÉS

- Görögse végig a javasolt értékeket és válassza ki az Önnek megfelelőt.



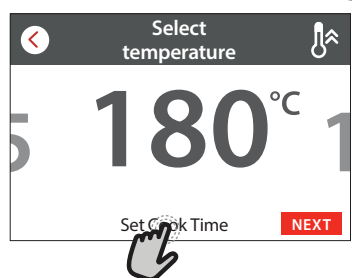
Ha a program lehetővé teszi, akkor a  megérintésével aktiválhatja az előmelegítést.



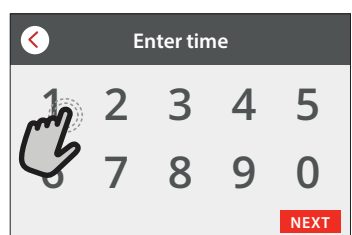
IDŐTARTAM

Ha kézi üzemmódban kíván sütni, akkor nem szükséges sütemési időt beállítania. Időzített üzemmódban a sütő a megadott időtartam lejártáig működik. A sütemési idő végén a sütemés automatikusan leáll.

- Az időtartam beállításához érintse meg a „Sütemési idő beállítás” lehetőséget.



- Érintse meg a megfelelő számokat a kívánt sütemési idő beállításához.



- Érintse meg a „KÖVETKEZŐ” lehetőséget a jóváhagyáshoz.

Ha főzés közben törölni kívánja a beállított időtartamot és a főzést kézi üzemmódban kívánja befejezni, akkor érintse meg az időtartam értékét, majd válassza a „STOP” lehetőséget.

3. COOKASSIST PROGRAMOK BEÁLLÍTÁSA

A COOKASSIST programok ételek széles kínálatának elkészítését teszik lehetővé, csupán ki kell választania az ételt a listából. A legkiválóbb eredmény elérése érdekében a legtöbb sütemési beállítást a készülék automatikusan elvégzi.

- Válasszon egy receptet a listából.

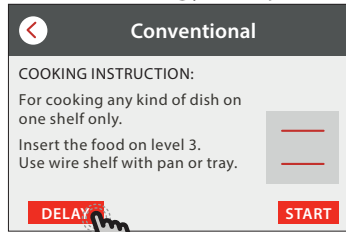
A programok a „COOKASSIST ÉTELLISTA” menüpontban ételkategoróriáknak megfelelően (lásd megfelelő táblázat), illetve a „COOKASSIST PRO” menüpontban a recept jellemzőinek megfelelően jelennek meg.

- Miután kiválasztott egy funkciót, egyszerűen adja meg az elkészítendő étel jellemzőit (mennyiség, tömeg stb.) A tökéletes eredmény elérése érdekében.
- A kijelzőn megjelenő utasítások végig kalauzolják a sütemési folyamaton.

4. KÉSLELTETETT INDÍTÁS / BEFEJEZÉS BEÁLLÍTÁSA

A program elindítását megelőzően beállíthat késleltetést: A program az előzetesen kiválasztott időpontban indul el vagy fejeződik be.

- Érintse meg a „KÉSLELTETÉS” lehetőséget a kívánt indítási vagy befejezési idő beállításához.



- A kívánt késleltetés beállítását követően érintse meg a „KÉSLELTETÉS INDÍTÁSA” feliratot a visszaszámlálás megkezdéséhez.
- Tegye az ételt a sütőbe és zárja be a sütőajtót: A kiszámított idő leteltével a program automatikusan elindul.

A sütés késleltetett indításának beállításakor a sütő előmelegítés funkciója nem elérhető: A sütő a kívánt hőmérsékletet fokozatosan éri el, ami azt jelenti, hogy a sütési idő valamivel hosszabb lesz, mint a sütési táblázatban feltüntetett.

- Érintse meg a ⏪ ikont a program azonnali indításához és a beállított késleltetés törléséhez.

5. PROGRAM INDÍTÁSA

- A beállítások konfigurálását követően, nyomja meg a „START” feliratot a program indításához.

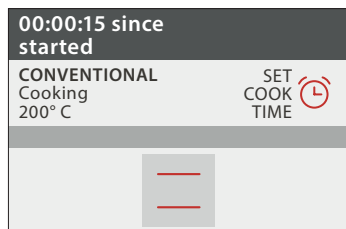
A beállított értékeket a sütés során bármikor módosíthatja, csupán meg kell érintenie a változtatni kívánt értéket.

Ha a sütő meleg és az adott programhoz meghatározott maximális hőmérsékletet igényel, akkor a kijelzőn üzenet jelenik meg.

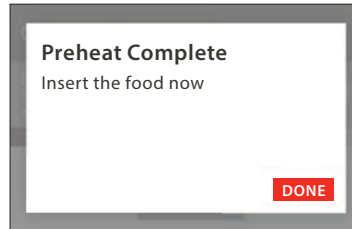
- A ✕ ikon megérintésével bármikor leállíthatja az adott programot.

6. ELŐMELEGÍTÉS

A program indítását követően a kijelzőn megjelenik az előmelegítési fázis állapota, ha azt korábban aktiválta.



Amikor ez a fázis befejeződik, akkor hangjelzés hallható és a kijelző mutatja, hogy a sütő elérte a beállított hőmérsékletet.



- Nyissa ki az ajtót.
- Helyezze be az ételt a sütőbe.
- Csukja be az ajtót és érintse meg a „DONE” feliratot a sütés megkezdéséhez.

Ha az ételt az előmelegítési fázis befejezése előtt helyezi a sütőbe, az ronthatja a sütés végeredményét. Ha az előmelegítési fázis közben kinyitja az ajtót, az előmelegítés szünetel. A sütési idő az előmelegítési fázist nem tartalmazza.

7. SÜTÉS SZÜNTELTETÉSE

Egyes COOKASSIST programok használata közben az ételt meg kell forgatni sütés közben. Hangjelzés és a kijelzőn megjelenő üzenet figyelmeztet a szükséges lépés végrehajtására.

- Nyissa ki az ajtót.
- Végezze el a kijelzőn megjelenő üzenet lépéseit.
- Csukja be az ajtót és nyomja meg a „DONE” feliratot a sütés folytatásához.

Előfordulhat, hogy a sütés befejezése előtt a sütő ugyanilyen módon figyelmezteti Önt az étel ellenőrzésére.

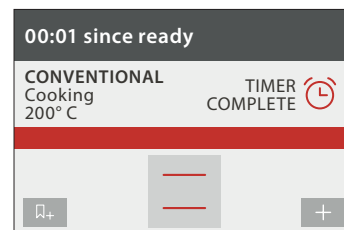
Hangjelzés és a kijelzőn megjelenő üzenet figyelmeztet a szükséges lépés végrehajtására.

- Ellenőrizze az ételt.
- Csukja be az ajtót és nyomja meg a „DONE” feliratot a sütés folytatásához.

8. SÜTÉS VÉGE

Hangjelzés hallható, és a kijelző jelzi, hogy a sütés befejeződött.

A sütés befejezését követően egyes programok esetében beállíthat extra pirítást, növelheti a sütési időt vagy hozzáadhatja a programot a kedvencekhez.




- A + ikon megérintésével hozzáadhatja a programot a kedvencekhez.
- Válassza „Extra pirítás” funkciót az öt perces pirítási ciklus elindításához.
- Érintse meg a ⊕ ikont a sütés idejének meghosszabbításához.

9. KEDVENCEK

A Kedvencek funkció révén mentheti kedvenc receptjeinek sütési beállításait.

A sütő automatikusan felismeri a leggyakrabban használt programokat. Egy program adott számú használatát követően a menü felajánlja a program hozzáadását a kedvencekhez.

PROGRAM MENTÉSE

A program befejezését követően a  ikon megérintésével a programot hozzáadhatja a kedvencekhez. Így a későbbiekben lehetősége nyílik a program ugyanazon beállításokkal történő gyors eléréséhez.

A kijelzőn lehetőség nyílik, hogy a program mentésekor megjelölje akár 4 kedvenc ételének az idejét, úgy mint reggeli, ebéd, uzsonna és vacsora.


- Válasszon ki az ikonok megérintésével legalább egyet.



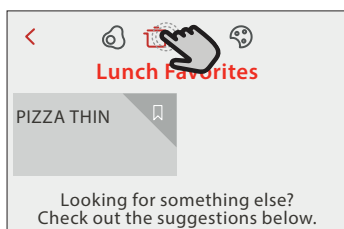
- Érintse meg a „HOZZÁADÁS A KEDVENCEKHEZ” lehetőséget a program mentéséhez.



HOZZÁADÁST KÖVETŐEN

A kedvencek menü megtekintéséhez érintse meg a  ikont: a programok az étkezések időpontja szerint jelennek meg, ezen felül a kijelzőn további javaslatokat talál majd.




- Érintse meg az étkezés ikonját a hozzátartozó lista megjelenítéséhez



- Görgesse végig a javasolt listát.
- Érintse meg a kívánt receptet vagy programot.
- Érintse meg a „START” feliratot a sütés megkezdéséhez.

BEÁLLÍTÁSOK MÓDOSÍTÁSA

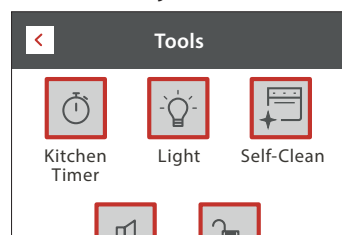
A kedvencek képernyőn kép vagy név hozzáadásával személyre szabhatja kedvenceit.

- Válassza ki a módosítani kívánt programot.
 - Érintse meg a „SZERKESZTÉS” lehetőséget.
 - Válassza ki a módosítani kívánt értéket.
 - Érintse meg a „KÖVETKEZŐ” feliratot: A kijelzőn megjelenik az új érték.
 - Érintse meg a „MENTÉS” feliratot a változtatások jóváhagyáshoz.
- A kedvencek képernyőn lehetősége van a korábban mentett programok törlésére:
- Érintse meg a programnál a  ikont.
 - Érintse meg az „ELTÁVOLÍTÁS” feliratot.
- Lehetősége van a különböző étkezések idejének módosítására is:
- Nyomja meg a  ikont.
 - Válassza ki a  „Saját beállítások” lehetőséget.
 - Érintse meg az „Idők és dátumok” feliratot.
 - Érintse meg az „Étkezéseinek időpontja” lehetőséget.
 - Görgesse végig a listát és érintse meg a megfelelő időpontot.
 - Érintse meg a megfelelő étkezést a módosításhoz.
- Egy adott időintervallum kizárólag egy étkezéssel kombinálható.

10.ESZKÖZÖK

A  ikon megérintésével bármikor beléphet az „Eszközök” menübe.

A menüben számos lehetőség közül választhat, módosíthatja a termék beállításait, valamint a kijelzőt.



KONYHAI IDŐZÍTŐ



Az alábbi funkció sütési program használata közben vagy önmagában, az idő mérésére is használható.

Indítást követően az időzítő a program megzavarása nélkül, attól teljesen függetlenül végzi a visszszámálást.

Az időzítő indítását követően is lehetősége van kiválasztani és aktiválni a sütési programot.

Az időzítő a képernyő jobb felső sarkában folytatja a visszszámálást.

Konyhai időzítő előhívása vagy módosítása:

- Nyomja meg a  ikont.
- Érintse meg a  ikont.

Hangjelzés hallható és a kijelző mutatja, hogy befejeződött a visszszámálás.

- Érintse meg az „ELUTASÍTÁS” feliratot az időzítés törléséhez vagy állítson be új időzítést.
- Érintse meg az „ÚJ IDŐZÍTÉS BEÁLLÍTÁSA” feliratot az időzítő újbóli beállításához.

VILÁGÍTÁS

A sütő világításának be- vagy kikapcsolásához.



PIROLITIKUS TISZTÍTÁS

Nagyon magas hőmérsékletű program a kifröccsent étel eltávolítására. Három különböző hosszúságú öntisztító program közül választhat: Magas, Közepes, Alacsony. Javasoljuk, hogy a rendszeres tisztításhoz a gyorsabb programot használja, a teljes programot pedig csak abban az esetben, ha a sütő erősen szennyeződött.

A Pyro ciklus alatt ne érjen hozzá a sütőhöz. Tartsa távol a gyerekeket és az állatokat a sütőtől a Pyro-ciklus futtatása alatt és után (amíg a szoba ki nem szellőzött).

- A program futtatása előtt vegye ki az összes tartozékot (beleértve a polcsíneket is) a sütőből. Ha a sütő főzőlap alá van telepítve, az öntisztító ciklus futtatása közben ellenőrizze, hogy az összes égő vagy elektromos főzőlap ki van-e kapcsolva.
- Az optimális tisztítási eredmény érdekében a Pyro program használata előtt távolítsa el a sütőtér belsejéből a maradványokat, és tisztítsa meg az ajtó üvegét.
- Válassza ki az elérhető programok közül az Önnek megfelelőt.
- Érintse meg a „START”-ot a kiválasztott program aktiválásához. A sütő megkezdí az öntisztító programot, az ajtó automatikusan lezár: figyelmeztető üzenet jelenik meg a kijelzőn és visszaszámláló jelzi a folyamatban lévő ciklus aktuális állapotát.

A ciklus befejezése után az ajtó zárva marad, amíg a sütő belsejében a hőmérséklet vissza nem tér a biztonságos értékre.

A ciklus kiválasztását követően lehetősége van az automatikus tisztítás indításának késleltetésére. Érintse meg a „KÉSLELTETÉS” feliratot a befejezési idő beállításához, a megfelelő bekezdésben leírtak szerint.



NÉMÍTÁS

Érintse meg az ikont a hangjelzések és figyelmeztetések némításához vagy a némítás feloldásához.



VEZÉRLŐGOMBOK ZÁROLÁSA

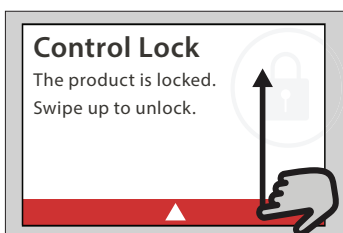
A „Vezérlőgombok zárolása” lehetővé teszi az érintőképernyő gombjainak zárolását, megakadályozva ezzel azok véletlen megnyomását.

Vezérlőgombok zárolásának aktiválása:

- Nyomja meg a  ikont.



Zárolás feloldása:

- Érintse meg a kijelzőt.
- Húzza felfelé az ujját a megjelenő üzeneten.



TOVÁBBI ÜZEMMÓDOK

Sabbath üzemmód kiválasztása és hozzáférés a Teljesítménykezeléshez.

Amíg a Sabbath üzemmód aktív, addig a sütő sütési üzemmódban működik. Sabbath üzemmódban kizárólag a hagyományos sütési program működik. Ilyenkor valamennyi egyéb sütési és tisztítási ciklus ki van kapcsolva. Nincsenek hangjelzések és a kijelző nem mutatja a hőmérsékletváltozást. A sütőajtó kinyitásakor és becsukásakor a sütővilágítás nem kapcsol be vagy ki, illetve a fűtőelemek nem kapcsolnak azonnal be és ki. Érintse meg a  vagy a  ikont és tartsa nyomva 3 másodpercig a kijelzőt a Sabbath üzemmódból történő kilépéshez.



SAJÁT BEÁLLÍTÁSOK

A sütő több beállításának módosításához.



INFO

Az „Üzleti demó üzemmód” kikapcsolásához, a termék alapértelmezett beállításainak visszaállításához és a termék további információinak megtekintéséhez.

HASZNOS TANÁCSOK

SÜTÉSI TÁBLÁZAT ÉRTELMEZÉSE

A táblázat tartalma: receptek, szükséges-e előmelegítés, hőmérséklet (°C), grillsütés szintje, sütési idő (perc), sütéshez ajánlott szint és kiegészítők.

A sütési idő az étel sütőbe helyezésének pillanatától kezdődik, kivéve az előmelegítést (ha szükséges).

A sütési hőmérséklet és idő hozzávetőleges, és az étel mennyiségétől és a használt kiegészítők típusától függ. Kezdje a legalacsonyabb ajánlott beállításokkal, és ha az étel nem sült meg eléggé, akkor váltson magasabb beállításokra.

HAGYOMÁNYOS

A sütő felső és alsó részében elhelyezkedő fűtőszálak biztosítják a sütőtér egyenletes felmelegítését. Használja a 3. szintet. Pizza, sós sütemények és folyékony töltelékkel töltött édességek sütéséhez használja az 1. vagy 2. szintet.

Melegítse elő a sütőt az étel behelyezése előtt.

Ez a program a legkiválóbb választás ízletes desszertek egy szinten történő sütéséhez. Használjon sötét színű fém tortaformákat és mindig helyezze azokat a mellékelt rácspolcra. A mellékelt tepsik használatakor, az optimális eredmény és energiatakarékosság elérése érdekében, távolítsa el minden egyéb kiegészítőt a sütő belsejéből.

Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém tortaformákat és tepsiket. Használhat Pyrex vagy kőből készült edényeket és kiegészítőket is, de ne feledje, hogy a sütési idő valamivel hosszabb lesz. A legjobb eredmény elérése érdekében gondosan kövesse a főzési táblázatban található tanácsokat a különféle polcokon elhelyezendő (tartozék) kiegészítők kiválasztásához.

Szúrjon fa fogpiszkálót a sütemény közepébe, hogy ellenőrizze megsült-e. Ha a tészta nem ragad rá a fogpiszkálóra, akkor a sütemény elkészült.

Ha tapadásmentes tortaformát használ, akkor ne vajazza ki a széleket, mivel így előfordulhat, hogy a sütemény a szélek mentén nem egyenletesen emelkedik meg.

Ha a sütemény „összeesik” sütés közben, akkor legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet állítson be, illetve csökkentse a tészta folyadéktartalmát és keverje finomabban.




Ha a gerincoszlop könnyen eltávolítható, akkor a hal megsült. Mindig a legalacsonyabb javasolt hőmérsékleten kezdje a sütést, még nagyobb halak esetében is. Általában véve, minél nagyobb a hal, annál alacsonyabb hőmérsékleten, tehát annál hosszabb ideig kell sütni.

Recept	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)	Szint és kiegészítők
Leveles sütemények / Piskóta	Igen	170	30 - 50	
Sütemények / Omlós tészta	Igen	150	20 - 40	
Apró sütemények / Muffin	Igen	170	20 - 40	
Choux zsemle	Igen	180 - 200	30 - 40	
Habcsók	Igen	90	110 - 150	
Pizza / Kenyér / Focaccia	Igen	190 - 250	15 - 50	
Fagyasztott pizza	Igen	250	10 - 15	
Vols-au-vent / Leveles tészta keksz	Igen	190 - 200	20 - 30	
Lasagne / Pelyhek / Sült tészta / Cannelloni	Igen	190 - 200	45 - 65	
Bárány / Borjú / Marha / Sertés 1 kg	Igen	190 - 200	80 - 110	
Csirke / Nyúl / Kacsa 1 kg	Igen	200 - 230	50 - 100	
Pulyka/liba 3 kg	Igen	190 - 200	80 - 130	
Sült hal / sült aranydurbincs (filé, egész)	Igen	180 - 200	40 - 60	

GRILL

Grillsütéskor a felső fűtőszálnak köszönhetően optimális eredmény érhető el. Helyezze az ételt a 4. vagy 5. szintre. Hús grillezésekor használja a csepptálcát a húslé összegyűjtésére. Helyezze a 3. vagy 4. szintre és tölts fel kb. 500 ml ivóvízzel. Nem szükséges a sütő előmelegítése. Sütés közben az ajtót tartsa csukva. Hús grillezésekor válasszon egyenlő nagyságú húsdarabokat az egyenletes sütési eredmény elérése érdekében. A nagyon vastag húsdaraboknak hosszabb a sütési ideje.

Helyezze lentebb a rácsot, távol tartva az ételt a grillszáltól, megelőzve ezzel, hogy a hús külseje megégjen. Fordítsa meg az ételt a sütés felénél. Javasolt fél liter ivóvízzel feltöltött csepptálca behelyezése közvetlenül a grillezéshez használt grillszál alá a húslé összegyűjtéséhez. Szükség esetén töltsé után.

Recept	Funkció	Grillsütés szintje	Sütési idő (perc)	Szint és kiegészítők
Pirított kenyér	—	3 (Magas)	3 - 6	5 
Halfilé / Steakek	—	2 (Közepes)	20 - 30	4 
Kolbász / Kebab / Borda / Hamburger	—	2 - 3 (Középmagas)	15 - 30	5 

TURBO GRILL


A program során a felső fűtőszál és a ventilátor egyidejűleg aktiválódnak. Használja a csepptálcát a húslé összegyűjtésére. Helyezze az 1. vagy 2. szintre és tölts fel 500 ml ivóvízzel. Nem szükséges a sütő előmelegítése. Sütés közben az ajtót tartsa csukva. Fordítsa meg az ételt a sütés kétharmadánál.


Használhat bármilyen a hús méretének megfelelő sütőtálcát vagy Pyrex edényt. A legkiválóbb módszer sült húskok elkészítéséhez, ha néhány darabot az edény aljára helyez, majd a még ízletesebb eredmény érdekében sütés közben időnként meglocsolja őket. Miután a hús elkészült, még 10-15 percig pihentesse a sütőben vagy csomagolja alumínium fóliába.


Recept	Funkció	Grillsütés szintje	Sütési idő (perc)	Szint és kiegészítők
Sült csirke 1-1.3 kg	—	2 (Közepes)	55 - 70	2 
Bárányláb / Combok	—	2 (Közepes)	60 - 90	3
Sült burgonya	—	2 (Közepes)	35 - 55	3
Csóben sült zöldségek	—	3 (Magas)	10 - 25	3

KIEGÉSZÍTŐK


Rácspolc


Sütőtálca vagy
sütőforma vagy
sütőrács


Csepptálca / Tepsi
vagy sütőtálca
sütőrács


Csepptálca / Sütőtálca


Csepptálca 500 ml
vízzel feltöltve






















































LÉGKEVERÉS

A körfűtőszál és a ventilátor egyidejűleg aktiválódnak. A sütő hátfalán lévő ventilátor egyenletesen keringeti a forró levegőt a sütőben.

A „Légkeverés” funkció segítségével különböző szinteken olyan különféle ételeket süthet egyszerre, amelyeknek egyezik a sütési hőmérséklete (például: hal és zöldség). Vegye ki azt az ételt, amely rövidebb sütési időt igényel, és hagyja a hosszabb sütési időt igénylő ételt a sütőben.

















Egy polcon történő sütéshez használja a 4. szintet, két polcnál az 1. és 4. szinteket, illetve három polcnál az 1., 3. és 5. szinteket. Mindig a rácpolcra helyezze a tortaformákat. Melegítse elő a sütőt használat előtt. Bizonyosodjon meg róla, hogy a tészta minden része egyenletes vastagságú, garantálva ezzel annak egyenletes barnulását.

Pizza sütésekor vékonyan olajozza meg a tálcaikat, hogy a pizza alja ropogós legyen. Szórjon mozzarella-t a pizza tetejére a sütés kétharmadánál.

Recept	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)	Szint és kiegészítők
Leveles sütemények / Piskóta	Igen	170	30 - 50	
	Igen	160	30 - 50	 
Töltött torták (sajttorta, rétes, gyümölcsös pite)	Igen	160 - 200	35 - 90	 
Süтик / Omlós tészta	Igen	140	30 - 50	
	Igen	140	30 - 50	 
	Igen	135	40 - 60	  
Apró sütemények / Muffin	Igen	150	30 - 50	
	Igen	150	30 - 50	 
	Igen	150	40 - 60	  
Choux zsemle	Igen	180 - 190	35 - 45	 
	Igen	180 - 190	35 - 45 *	  
Habcsók	Igen	90	130 - 150	 
	Igen	90	140 - 160 *	  
Pizza / Kenyér / Focaccia	Igen	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (Vékony, vastag, focaccia)	Igen	220 - 240	25 - 50 *	  
Fagyasztott pizza	Igen	250	10 - 20	 
	Igen	220 - 240	15 - 30	  
Sós sütemények (zöldséges pite, quiche)	Igen	180 - 190	45 - 60	 
	Igen	180 - 190	45 - 70 *	  
Vols-au-vent / leveles tészta keksz	Igen	180 - 190	20 - 40	 
	Igen	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagne és Hús	Igen	200	50 - 100 *	 
Hús és burgonya	Igen	200	45 - 100 *	 
Hal és zöldségek	Igen	180	30 - 50 *	 

* Becsült időtartam: egyéni ízléstől függően az ételeket eltérő időben is ki lehet venni a sütőből.

MULTISÜTÉS




Recept	Tálak	Előmelegítés	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)	Szint és kiegészítők
Sütemények	Sütemények	Igen	135	50 - 70	   
Torták	Torták	Igen	170	50 - 70	   
Kerek pizzák	Kerek pizzák	Igen	210	40 - 60	   
Teljes étkezés: Gyümölcs torta (5. szint) Sült zöldségek (4. szint) Lasagne (2. szint) hússzeletek (1. szint)	4 menü elkészítése	Igen	190	40 - 120	   

HŐÁTADÁSOS SÜTÉS

Használja a programot quiche és zöldséges pite vagy puha töltelékkel töltött desszertek (pl. sajttorta vagy gyümölcsös pite) elkészítéséhez. Ezen felül ideális választás továbbá magas víztartalmú ételek elkészítéséhez. A ventilátor egyenletesen oszlatja el a forró levegőt a sütőben. A sütőben fenntartott állandó hőmérséklet révén az étel még egyenletesebben sül át, a kenyér felül ropogós lesz, belül omlós marad.

Használja a 3. vagy 2. szintet. Az étel behelyezése előtt várja meg, hogy az előmelegítési fázis befejeződjön.

Ha a tészta alja nedves, akkor helyezze alacsonyabb szintre a polcot és a töltelék hozzáadása előtt szórja meg a tészta alját süteménymorzssával.

Recept	Előmelegítés	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)	Szint és kiegészítők
Töltött torták (sajttorta, rétes, almás pite)	Igen	160 - 200	30 - 85	
Sós sütemények (zöldséges pite, quiche)	Igen	180 - 190	45 - 55	
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)	Igen	180 - 200	50 - 60	

MAXI SÜTÉS

A program kiválóan alkalmas nagyobb (2,5 kg feletti) húsok sütésére. Javasolt sütés közben a húst megfordítani, hogy még egyenletesebben piruljon meg. Érdeemes a húst időnként meglocsolni, így megelőzheti annak kiszáradását. Használja az 1. vagy 2. szintet a hússzelet méretétől függően. Nem szükséges a sütő előmelegítése.


A legkiválóbb módszer sült húsok elkészítéséhez, ha néhány darabot az edény aljára helyez, majd a még ízletesebb eredmény érdekében sütés közben időnként meglocsolja őket. Miután a hús elkészült, még 10-15 percig pihentesse a sütőben vagy csomagolja alumínium fóliába.


Ha a hús túlságosan sovány, adjon hozzá kevés folyadékot, locsolja meg a hússzeletet olajjal vagy helyezzen a tetejére például szeletelt szalonnát. A sült hús forgatása szempontjából fontos, hogy először mindig a bőrös rész nézzen lefelé.


Recept	Előmelegítés	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)	Szint és kiegészítők
Ropogós sertéshús sült 2 kg	—	170	110 - 150	

KIEGÉSZÍTŐK


Rácspolc


Sütőtálca vagy
sütőforma vagy
sütőrács


Csepptálca / Tepsi
vagy sütőtálca
sütőrács


Csepptálca / Sütőtálca


Csepptálca 500 ml
vízzel feltöltve

ECO LÉGKEVERÉS

Javasolt a 3. szint használata. Nem szükséges a sütő előmelegítése.

Recept	Előmelegítés	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)	Szint és kiegészítők
Töltött hússzeletek	—	200	80 - 120 *	3
Húsdarabok (nyúl, csirke, bány)	—	200	50 - 100 *	3

* Becsült időtartam: egyéni ízléstől függően az ételeket eltérő időben is ki lehet venni a sütőből.

KELESZTÉS

Érdemes a tésztát egy nedves ruhával lefedni, mielőtt behelyezi a sütőbe. Összehasonlítva a szobahőmérsékleten történő kelesztéssel (20-25 °C), a funkció használata révén a kelesztés ideje kb. harmadával rövidül.

1 kg pizzatészta kelesztése nagyjából egy órát vesz igénybe.

MELEGEN TARTÁS

A melegen tartás funkció révén melegen tarthatja a készételeket. Így megelőzhető a páralecsapódás és elkerülhető a sütő belsejének tisztítása.

Nem javasolt a készültekek két óránál hosszabb ideig melegen tartani.
Ne feledje, hogy néhány étel a melegen tartás közben tovább sül: Szükség esetén takarja le az ételt, hogy megelőzze annak kiszáradását.

OLVASZTÁS

A főtt ételek, pörköltök és húsalapú mártások könnyebben olvadnak ki, ha kiolvasztás közben időnként megkavarja őket. Válassza szét adagokra az ételeket miután elkezdtek kiolvadni: a kisebb adagok gyorsabban olvadnak ki.



COOKASSIST SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Ételkategória		Szint és kiegészítők	Mennyiség	Sütési információ	
RAKOTT ÉTELEK ÉS SÜLT TÉSZTA	Friss lasagne	2	500 - 3000 g		
	Fagyasztott lasagne	2	500 - 3000 g	Készítse el kedvenc receptje alapján. Öntsön rá besamel mártást és szóra meg sajttal, hogy tökéletesen megpiruljon.	
HÚS	Marha	Sült marhahús	3	600 - 2000 g	Kenje meg olajjal és dörzsölje be sóval és borssal. Ízlésének megfelelően ízesítse fokhagymával és fűszerekkel. A sütés végén hagyja pihenni legalább 15 percre, mielőtt felvágna.
		Hamburger	5 4	1,5 - 3 cm	Kenje meg olajjal és szórja meg sóval sütés előtt. Fordítsa meg a sütési idő háromötödénél.
	Sertés	Sertéssült	3	600 - 2500 g	
		Sertésborda	5 4	500 - 2000 g	Kenje meg olajjal és szórja meg sóval sütés előtt. Fordítsa meg a sütési idő kétharmadánál.
	Csirke	Sült csirke	2	600 - 3000 g	Kenje meg olajjal és ízlés szerint ízesítse. Dörzsöljük sóval és borssal. Tegye a sütőbe mellével felfelé.
		Filé / Mell	5 4	1 - 5 cm	Kenje meg olajjal és szórja meg sóval sütés előtt. Fordítsa meg a sütési idő kétharmadánál.
	Húsételek	Kebab	5 4	egy szál	Kenje meg olajjal és szórja meg sóval sütés előtt. A főzési idő egyik felénél forgassa meg.
		Kolbász és virsli	5 4	1,5 - 4 cm	Helyezze el egyenletesen a rácsponcon. Szurkálja meg a kolbászokat egy villával, hogy ne repedjenek meg. Fordítsa meg a sütési idő kétharmadánál.
HAL	Friss filék	3 2	0,5 - 3 cm	Kenje meg olajjal és dörzsölje be sóval és borssal. Ízlésének megfelelően ízesítse fokhagymával és fűszerekkel.	
	Fagyasztott filék	3 2	0,5 - 3 cm		
	Grillezett tenger gyümölcsei	Fésűkagyló	4	egy tálca	Szórja meg zsemlemorzsával és ízesítse olajjal, fokhagymával, borssal és petrezselyemmel.
		Csőben sült kagyló	4	egy tálca	
		Rák	4 3	egy tálca	Kenje meg olajjal és dörzsölje be sóval és borssal. Ízlésének megfelelően ízesítse fokhagymával és fűszerekkel.
		Garnélarák	4 3	egy tálca	
ZÖLDSÉGEK	Sült zöldségek	Burgonya	3	500 - 1500 g	Daraboljuk fel, fűszerezzük olajjal, sóval és ízesítsük gyógynövényekkel, mielőtt betennénk a sütőbe.
		Töltött zöldségek	3	Darabonként 100-500 g	Kenje meg olajjal és dörzsölje be sóval és borssal. Ízlésének megfelelően ízesítse fokhagymával és fűszerekkel.
		Egyéb zöldségek	3	500 - 1500 g	
	Csőben sült zöldségek	Burgonya	3	egy tálca	Daraboljuk fel, fűszerezzük olajjal, sóval és ízesítsük gyógynövényekkel, mielőtt betennénk a sütőbe.
		Paradicsom	3	egy tálca	Szórja meg zsemlemorzsával és ízesítse olajjal, fokhagymával, borssal és petrezselyemmel.
		Paprika	3	egy tálca	Készítse el kedvenc receptje alapján. Szórja meg sajttal, hogy tökéletesen megpiruljon.
		Brokkoli	3	egy tálca	
		Karfiol	3	egy tálca	Készítse el kedvenc receptje alapján. Öntsön rá besamel mártást és szóra meg sajttal, hogy tökéletesen megpiruljon.
		Egyéb	3	egy tálca	
SÓS SÜTEMÉNYEK		2	800 - 1200 g	Béleljen ki egy 8-10 adagos pitesütőt tésztával és szurkálja meg a tésztát villával. Helyezzen töltelék a tésztába ízlésének megfelelően.	

KIEGÉSZÍTŐK



Rácsponc



Sütőtálca vagy sütőforma vagy sütőrács


























Csepptálca / Tepszi vagy sütőtálca sütőrácsra



Csepptálca / Sütőtálca





Csepptálca 500 ml vízzel feltöltve


Ételkategória		Szint és kiegészítők	Mennyiség	Sütési információ	
KENYÉR	Zsemlék	3 	Darabonként 60-150 g	Készítse el a tésztát kedvenc fehér kenyér receptje alapján. Kelesztés előtt formázza belőle zsemléket. Használja a sütő kelesztés funkcióját.	
	Tepsiben sült rakott szendvics	2 	Darabonként 400-600 g	Készítse el a tésztát kedvenc fehér kenyér receptje alapján. Kelesztés előtt helyezze kenyérformába. Használja a sütő kelesztés funkcióját.	
	Nagy kenyér	2 	700 - 2000 g	Készítse el a tésztát kedvenc receptje alapján és helyezze sütőtálcára.	
	Bagett	3 	Darabonként 200-300 g	Készítse el a tésztát kedvenc fehér kenyér receptje alapján. Kelesztés előtt formázza bagetteket. Használja a sütő kelesztés funkcióját.	
PIZZA	Pizza vékony	2 	kerek tálca	Készítsen pizzatésztát 150 ml vízből, 15 g élesztővel, 200-225 g liszttel, olajjal és sóval. Kelessze a tésztát a sütő erre a célra szánt funkciójával. Borítsa ki a tésztát egy olajjal vékonyan megkent sütőtálcára. Helyezzen rá feltétet, pl. paradicsom, mozzarella és sonka.	
	Pizza vastag	2 	kerek tálca		
	Fagyasztott pizza	2 	1 - 4 szinten	Vegye ki a csomagolásból. Helyezze el egyenletesen a rácspolcon.	
		4  1  5  3  1  5  4  2  1 			
SÜTEMÉNYEK ÉS ÉDES TÉSztÁK	Sütőformában sült piskóta	2 	500 - 1200 g	Készítsen 500-900 g zsírszegény piskótatésztát. Öntse sütőpapírral kibélelt kiolajozott sütőformába.	
	Édes tészták és töltött piték	Sütemények	3 	200 - 600 g	Készítsen tésztát 500 g liszt, 200 g sós vaj, 200 g cukor és 2 tojás felhasználásával. Ízesítse gyümölcsaromával. Hagyja lehűlni. Nyújtsa ki egyenletesen a tésztát és formázza tetszésének megfelelően. Helyezze a süteményeket egy tepsire.
		Croissant (friss)	3 	egy tálca	Oszlassa el egyenletesen a tepsiben. Tálalás előtt hagyja lehűlni.
		Krémmel töltött sütemény	3 	egy tálca	
		Sütőformában sült torta	3 	400 - 1600 g	Készítsen tésztát 500 g liszt, 200 g sós vaj, 200 g cukor és 2 tojás felhasználásával. Ízesítse gyümölcsaromával. Hagyja lehűlni. Nyújtsa ki egyenletesen a tésztát és helyezze a sütőformába. Töltse meg lekvárral.
		Rétes	3 	400 - 1600 g	Keverjen össze felkockázott almát, fenyőmagot, fahéjat és szerecsendiót. Tegyen kevés vajat egy serpenyőbe, szórja meg cukorral és főzze 10-15 percig. Tekerje bele a tésztába és hajtsa be a széleket.
		Gyümölcsös pite	2 	500 - 2000 g	Béleljen ki egy pitesütő tálat tésztával és szórja meg az alját zsemlemorzssával, hogy felszívódjon a gyümölcs leve. Töltse meg cukorral és fahéjjal megszórt darabolt gyümölcsökkel.

KIEGÉSZÍTŐK


Rácspolc


Sütőtálca vagy
sütőforma vagy
sütőrács


Csepptálca / Tepsitálca
vagy sütőtálca
sütőrácsos


Csepptálca / Sütőtálca


Csepptálca 500 ml
vízzel feltöltve

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

Karbantartási vagy tisztítási munkálatok elvégzése előtt bizonyosodjon meg róla, hogy a sütő lehűlt. Ne használjon gőzös tisztítót.

Ne használjon drótkefét, durva súrolót vagy súroló/maró tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a készülék felületeit.

Viseljen védőkesztyűt. Karbantartási munkálatok elvégzése előtt a sütőt áramtalanítani kell.

KÜLSŐ FELÜLETEK

- Tisztítsa meg a felületeket nedves mikroszálás kendővel. Ha nagyon koszosak, adjon hozzá néhány csepp pH-semleges mosószeret. Törölje szárazra egy ruhával.
- Ne használjon maró vagy durva tisztítószeret. Ha ezek közül bármelyik termék érintkezik a készülék felületeivel, azonnal törölje le nedves, mikroszálás kendővel.

BELSŐ FELÜLETEK

- Minden használat után hagyja kihűlni a sütőt, majd tisztítsa meg, lehetőleg még meleg állapotban, hogy eltávolítsa az ételmaradékok által okozott lerakódásokat vagy foltokat. A magas víztartalmú ételek főzése eredményeként keletkező páralecsapódás felszárításához hagyja a sütőt teljesen kihűlni, majd törölje le ruhával vagy szivaccsal.

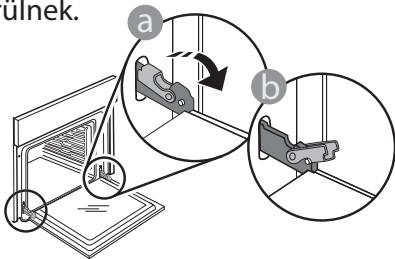
- Ha makacs szennyeződések vannak a belső felületeken, az optimális tisztítási eredményért javasoljuk az automata tisztítás program futtatását.
- Tisztítsa meg az ajtóüveget megfelelő folyékony tisztítószerrel.
- A sütőajtó eltávolítható a könnyebb tisztítás érdekében.

KIEGÉSZÍTŐK

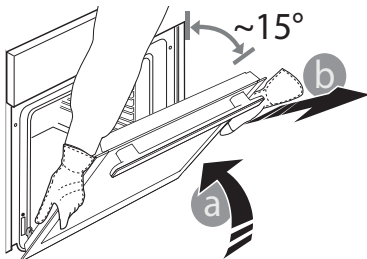
- Használat után áztassa a tartozékokat mosogatószeres oldatba, ha még forróak, kezelje őket sütőkesztyűvel. Az ételmaradványok mosogató kefével vagy szivaccsal távolíthatók el.

AZ AJTÓ LE- ÉS FELSZERELÉSE

- Az ajtó eltávolításához nyissa ki teljesen, és engedje le a reteszeket, amíg kioldási pozícióba kerülnek.

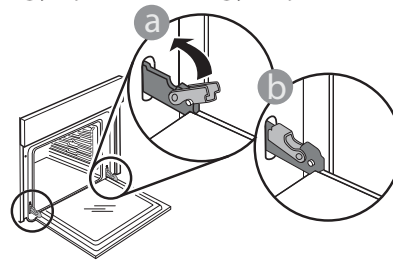


- Zárja be az ajtót, amennyire csak tudja. Fogja meg két kézzel az ajtót - ne fogja meg a fogantyúnál. Egyszerűen vegye le az ajtót úgy, hogy csukja befelé és közben felfelé húzza, amíg ki nem oldódik az ülékéből. Tegye az ajtót egyik oldalára, puha felületre.

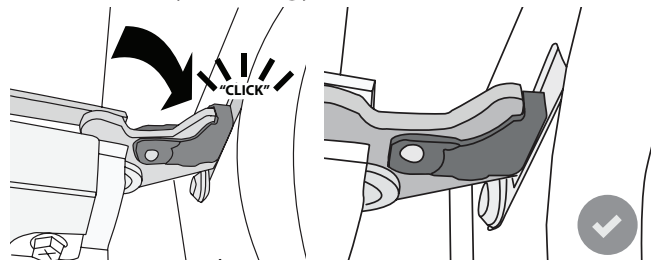


Helyezze vissza az ajtót a sütő felé mozgatva, a csuklópántok kampóit az ülékéhez igazítva, és rögzítse a felső részt az ülékére.

- Engedje le az ajtót, majd nyissa ki teljesen. Engedje le a reteszeket eredeti helyzetükbe: Ügyeljen arra, hogy teljesen leeresse őket.



Nyomja meg finoman, ellenőrizve ezzel, hogy a reteszek a helyükön legyenek.









- Próbálja meg becsukni az ajtót, és ellenőrizze, hogy illeszkedik-e a kezelőpanelhez. Ha nem, ismétlje meg a fenti lépéseket.: Nyomja meg finoman, ellenőrizve ezzel, hogy a reteszek a helyükön legyenek.

AZ IZZÓ CSERÉJE

- Húzza ki a sütőt az elektromos hálózathoz.
- Vegye le a lámpa burkolatát, cserélje ki az izzót, és tegye vissza a burkolatot a lámpára.
- Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz.

Megjegyzés: Kizárólag 20-40 W/230 ~ V típusú G9, T300 °C halogén izzókat használjon. A termékben használt izzót kifejezetten háztartási készülékekhez tervezték, és nem alkalmas otthoni általános helyiségvilágításra (244/2009/EK rendelet). Izzók a szervizünkénél kaphatók. A halogén izzókat ne kezelje pusztá kézzel, mert az ujjlenyomata károsíthatja azokat. Ne használja a sütőt, amíg az izzó burkolatát vissza nem helyezte.

HIBAELHÁRÍTÁS

Probléma	Lehetséges okok	Megoldás
Nem működik a sütő	Áramkimaradás. Nem csatlakozik a hálózathoz.	Ellenőrizze, hogy van-e hálózati áram, és hogy a sütő csatlakozik-e az áramellátáshoz. Kapcsolja ki a sütőt, és indítsa újra, hogy ellenőrizze, fennáll-e a hiba.
A kijelzőn „F” és egy szám vagy betű látható.	Sütő meghibásodása.	Vegye fel a kapcsolatot az Ügyfélszolgálattal és adja meg az „F”-et követő betűt vagy számot. Nyomja meg a  ikont és válassza a  „Gyári beállítások visszaállítása” lehetőséget. Valamennyi mentett beállítás törlésre kerül.
Megszűnik a háztartás áramellátása.	Nem megfelelő teljesítménybeállítás.	Ellenőrizze, hogy a helyi hálózat 3 kW-nál nagyobb teljesítményű legyen. Ha ennél alacsonyabb, csökkentse a teljesítmény értékét 13 A-re. Nyomja meg a  ikont, válassza ki a  „További üzemmódok” lehetőséget, majd lépjen be a „Teljesítménykezelés” menüpontba.
A funkció demó üzemmódban nem elérhető.	A demó üzemmód aktív.	Nyomja meg a  ikont, érintse meg a „Info” lehetőséget, majd válassza az  „Üzleti demó üzemmód” lehetőséget a kilépéshez.
Az ajtó nem nyílik.	Tisztítóprogram folyamatban.	Várja meg, hogy a program befejeződjön és a sütő lehűljön.

WWW.FRANKE.COM

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

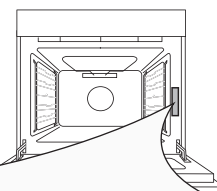
TÁMOGATÁS

Ha bármilyen működési hiba merülne fel, kérjük, vegye fel a kapcsolatot a Franke műszaki szervizével. Soha ne forduljon nem jóváhagyott szervizekhez.

Adja meg:

- a hiba típusát
- a készülék típusát (kód)
- a sorozatszám (S.N.) a típustáblán található, amely a sütőtér jobb szélén található (amikor a sütő ajtaja nyitva van).

Amikor kapcsolatba lép a szervizközponttal, kérjük, adja meg a termék azonosító tábláján szereplő kódokat.



Make
it
wonderful

www.franke.com

FRANKE

400011453027





GEMMA B&D Kft.

2040 Budaörs,

Puskás Tivadar út 14.

Tel.: +36 23 769 245

e-mail: info@gemmabd.hu

www.gemmabd.hu

A folyamatos termékfejlesztés következtében a műszaki adatok módosítása előzetes értesítés nélkül is történhet. Használati utasításaink nagy erőfeszítéssel és rendkívüli gondossággal készülnek. Ennek ellenére a gyártás, szerkesztés, fordítás és / vagy nyomtatás közben pontatlanságok, hibák keletkezése nem kizárható. Ezekért azonban sem a gyártó, sem a forgalmazó, sem az eladó felelősséget nem vállal.