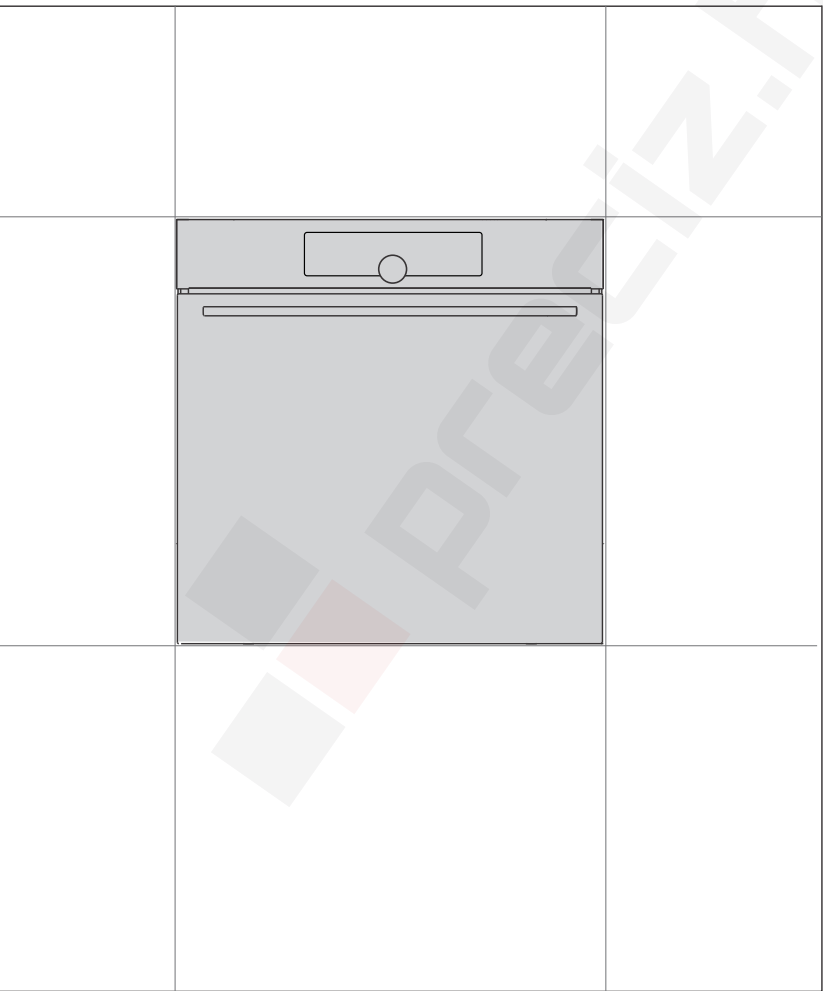


**HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ**  
**BEÉPÍTHETŐ SÜTŐ**



Köszönjük Önnek a bizalmat és a készülék megvásárlását.

Ez a részletes használati útmutató megkönnyíti a termék használatát. Az útmutató segítségével a lehető leggyorsabban ismerheti meg új készülékét.

Győződjön meg arról, hogy sértetlen állapotban kapta meg a készüléket. Ha szállítás közben keletkezett sérülést észlel, vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel, akitől a terméket megvásárolta, vagy a területi raktárral, ahonnan azt kiszállították. Ezek telefonszámát megtalálja a számlán vagy a szállítólevélen.

A beépítési és bekötési útmutató külön van mellékelve.

A készülék használati, beépítési és bekötési útmutatója megtalálható honlapunkon is.

<http://www.gorenje.com>

A dokumentumban a következő jelöléseket alkalmaztuk:



**INFORMÁCIÓ!**

Információ, tanács, tipp vagy javaslat



**FIGYELMEZTETÉS!**

Figyelmeztetés – általános veszély



Fontos, hogy figyelmesen olvassa el az útmutatót.

# Tartalomjegyzék

|                                                                  |           |
|------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Biztonsági figyelmeztetések .....</b>                         | <b>4</b>  |
| <b>További fontos biztonsági figyelmeztetések .....</b>          | <b>6</b>  |
| <b>A készülék leírása .....</b>                                  | <b>7</b>  |
| Adattábla - adatok a készülékről .....                           | 7         |
| Vezérlő egység .....                                             | 8         |
| <b>A készülék felszereltsége .....</b>                           | <b>9</b>  |
| Jelfények .....                                                  | 9         |
| Sínek .....                                                      | 9         |
| Ajtózár .....                                                    | 10        |
| Hűtőventilátor .....                                             | 10        |
| A sütő tartozékai és kiegészítői .....                           | 10        |
| <b>A készülék első alkalommal történő használata előtt .....</b> | <b>12</b> |
| <b>Első bekapcsolás .....</b>                                    | <b>12</b> |
| <b>A beállítások kiválasztása .....</b>                          | <b>13</b> |
| PROFESSZIONÁLIS ÜZEMMÓD (pro bake) .....                         | 13        |
| AUTOMATIKUS ÜZEMMÓD (auto bake) .....                            | 19        |
| TOVÁBBI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA (extra bake) .....                 | 22        |
| Gyerekszár .....                                                 | 22        |
| <b>A sütés folyamatának megkezdése .....</b>                     | <b>24</b> |
| <b>A működés vége és a sütő kikapcsolása .....</b>               | <b>24</b> |
| <b>Az általános beállítások kiválasztása .....</b>               | <b>26</b> |
| <b>Általános tanácsok a sütéshez .....</b>                       | <b>28</b> |
| <b>Sütési táblázat .....</b>                                     | <b>29</b> |
| <b>Sütés hússzondával .....</b>                                  | <b>33</b> |
| Javasolt sütési fokozatok a különböző fajta húsokhoz .....       | 35        |
| <b>Karbantartás és tisztítás .....</b>                           | <b>36</b> |
| A sütő tisztítása az Aqua clean programmal .....                 | 37        |
| A huzal- és fix kihúzható sínek eltávolítása .....               | 38        |
| Az ajtó és az ajtóüveg levétele és visszahelyezése .....         | 39        |
| Izzócsere .....                                                  | 40        |
| <b>Hibák és működési zavarok táblázata .....</b>                 | <b>41</b> |
| Speciális figyelmeztetések és hibaüzenetek .....                 | 41        |
| <b>Ártalmatlanítás .....</b>                                     | <b>42</b> |

## Biztonsági figyelmeztetések



**Olvassa át figyelmesen az útmutatót és őrizze meg, mert később is szüksége lehet rá.**

A készüléket olyan rögzített huzalozáshoz kell csatlakoztatni, amelybe megszakító is be van építve. A rögzített huzalozás meg kell hogy feleljen a kábelezési szabályoknak.

A leválasztásra szolgáló eszközöket az érvényes huzalozási előírásoknak megfelelően kell a fix vezetékrendszerben elhelyezni.

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

Ha a csatlakozó kábel sérült, azt kizárólag a gyártó, annak márkaszervize vagy más megfelelően képzett személy cserélheti ki a veszélyek elkerülése érdekében (csak a csatlakozó kábelrel forgalmazott készülékekre vonatkozik).

A készülék használat közben erősen felmelegszik. Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg a sütő belsejében lévő melegítő elemeket.

A nyolc éves, vagy annál idősebb gyerekek, valamint a csökkent fizikális, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezők, illetve a megfelelő tudással és tapasztalattal nem rendelkező személyek kizárólag akkor használhatják a készüléket, ha felügyeletük biztosított vagy ha megfelelő útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatáról és megértették az ezzel járó veszélyeket. A gyerekek nem szabad, hogy játsszanak a készülékkel és nem végezzenek rajta tisztítási vagy karbantartási feladatokat felügyelet nélkül.

**FIGYELMEZTETÉS:** A hozzáférhető részek használat közben felforrósodhatnak. Tartsa távol a kisgyerekektől.

**FIGYELEM:** A készülék és egyes hozzáférhető részei működés közben erősen felmelegednek. Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg a melegítő elemeket. A nyolc évesnél fiatalabb gyerekek legyenek állandóan felügyelet alatt.

A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányítóval vezérelni.

Kizárólag olyan hússzondát használjon, ami ehhez a sütőhöz javasolt.

A sütőajtó-üveg, valamint a tűzhely fedelén található üveg tisztítására ne használjon erős tisztítószeret vagy éles fém kaparót, mert ezek megsérthetik a felületet, amittől az üveg elrepedhet.

Az áramütés veszélye miatt a készüléke ne tisztítsa gőztisztítóval vagy nagy nyomású tisztítóval.

**FIGYELMEZTETÉS:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg róla, hogy a készülék áramtalanításra került-e – az áramütés veszélyének elkerülése érdekében.

A sütő aljára soha ne öntsön vizet. A hőmérséklet-különbség miatt a zománc megsérülhet.

## További fontos biztonsági figyelmeztetések

A készülék háztartásban való használatra készült. Ne használja semmilyen más célra, például helyiség melegítésére, hűzállato vagy más állatok, papír, ruhaneműk, fűszerek, stb. szárítására, mivel ez sérüléssel vagy tűzveszéllyel járhat.

A készüléket olyan rögzített huzalozáshoz kell csatlakoztatni, amelybe megszakító is be van építve. A rögzített huzalozás meg kell hogy feleljen a kábelezési szabályoknak.

A készüléket ne emelje fel úgy, hogy nem tartja az ajtó fogantyúját.

Az ajtó zsanérjai a túlzott megterheléstől megsérülhetnek. Ne álljon és ne üljön a sütő nyitott ajtajára és ne támaszkodjon rá. Ugyanígy ne helyezzen nehéz tárgyakat a sütő ajtajára.

Ha más, a közelben lévő készülékek csatlakozó kábele beszorul a sütő ajtajába, megsérülhet, ami rövidzárlatot okozhat. Ezért ügyeljen rá, hogy a többi készülék csatlakozó kábele a sütőtől biztonságos távolságra legyen.

Működés közben a sütő ajtaja igen felforrósodhat. A kiemelt védelem érdekében a sütő ajtajába egy harmadik üveg is beépítésre került (csak egyes modelleknél), ami tovább csökkenti a külső felület hőmérsékletét.

Ügyeljen rá, hogy a szellőzőnyílások soha ne legyenek letakarva vagy eltömődve.

A sütőt ne bélelje ki alufóliával és a sütő aljára ne tegyen tepsit vagy más edényt. A fent említett csökkenti a levegő keringését a sütőben, korlátozza és lassítja a süstést, valamint tönkre teszi a zománcot.

Süstés közben nem javasolt a sütő ajtaját nyitogatni, mert ez növeli az energia-felhasználást és a kondenzvíz-képződést.

A süstés végén és a süstés közben legyen elővigyázatos a sütőajtó kinyitásakor, hogy meg ne égesse magát.

A vízkőképződés megelőzése érdekében a süstés, illetve a sütő használatának végeztével hagyja nyitva a sütő ajtaját, hogy a sütőtér szobahőmérsékletűre hűlhessen.

A sütőt akkor tisztítsa, ha már teljesen lehűlt.

A különböző készülékek, illetve ugyanazon sorozatba tartozó elemek közötti színárnyalatbeli különbségeket több tényező okozhatja, például a különböző szög, amelyből nézi ezeket, eltérő színű háttér, az anyagok és a helyiség megvilágítása.

A készülék aljára soha ne öntsön vizet. A hőmérséklet-különbség miatt a zománc megsérülhet.



### FIGYELMEZTETÉS!

**A készülék csatlakoztatása előtt olvassa át figyelmesen a használati útmutatót. A nem megfelelő csatlakoztatásból vagy használatból eredő garancia-igények vagy javítások nem képezik a garancia tárgyát.**

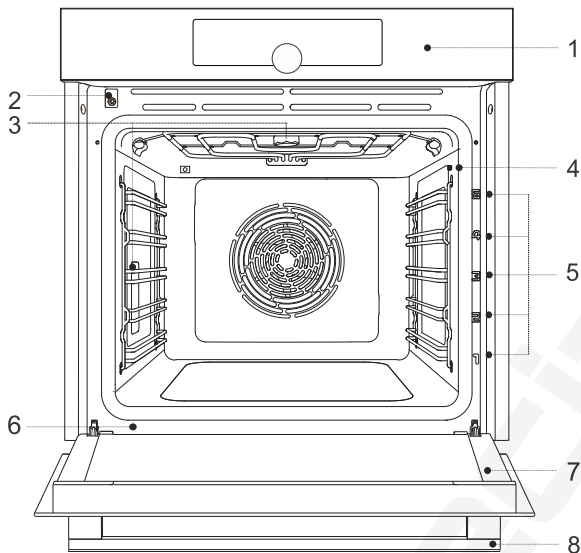
# A készülék leírása



## INFORMÁCIÓ!

A készülék funkciói és felszereltsége modelttől függ.

Alapfelszereltségként az Ön készüléke vezetéssínekkel, lapos tepsivel és ráccsal rendelkezik.



1 vezérlő egység

2 ajtó kapcsoló

3 megvilágítás

4 aljzat a hússzondának

5 sínek - sütési szintek

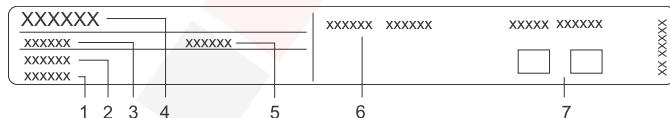
6 adattábla

7 sütőajtó

8 ajtó fogantyú

## Adattábla - adatok a készülékről

A készülék alap-adatait tartalmazó adattábla a sütő szélén található. A típus és a modell pontos adatai a garancialevélen is megtalálhatók.



1 szériaszám

2 kód

3 típus

4 védjegy

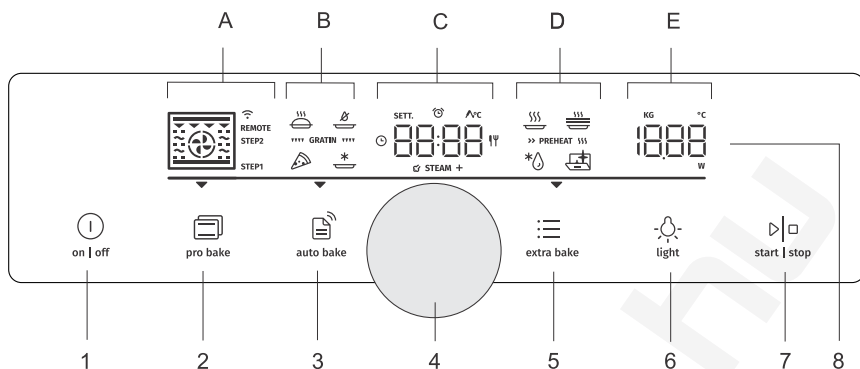
5 modell

6 műszaki adatok

7 megfélelőségi jelölések

# Vezérlő egység

(modelltől függően)



1. on | off gomb
2. professzionális sütési mód gomb (pro bake)
3. a sütés automatikus beállítása gomb (auto bake)
4. a beállítások kiválasztása és jóváhagyása gomb
  - a gomb elforgatásával: a beállítások kiválasztása
  - a gomb megnyomásával: a beállítás jóváhagyása
5. további funkciók kiválasztása (extra bake) és a készülék általános beállításai gomb
6. a sütő világítás be- és kikapcsolása gomb (light)
7. start | stop gomb az elindításhoz, megszakításhoz és a beállítások megerősítéséhez
8. kijelző:
  - A. sütési módok, többlépéses program (STEP), összekapcsolhatóság (WIFI, REMOTE)
  - B. speciális sütési rendszerek, automatikus programok, gratinírozás
  - C. óra, időfunkciók, hússzonda, sütési idő
  - D. speciális programok, előmelegítés
  - E. hőmérséklet, tömeg

## INFORMÁCIÓ!

A gombokat a jobb reakálás érdekében ujjpárnája minél nagyobb felületével érintse meg. A gomb minden egyes érintésekor hangjelzés lesz hallható (amikor rendelkezésre áll valamilyen funkció).

# A készülék felszereltsége

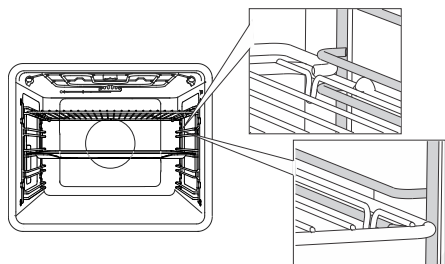
## Jelfények

**Sütő világítás:** a sütőajtó kinyitásakor vagy bezárásakor, a sütés bekapcsolásakor vagy végén, illetve a vezérlőegység erre szolgáló gombjának érintésekor.

## Sínek

- A sínek 5 szinten teszik lehetővé az ételkészítést
- A tartozékok behelyezésére szolgáló szinteket alulról felfelé kell számolni.
- A 4. és az 5. szintek grillezésre szolgálnak.
- A tartozékokat a készülékbe helyezéskor a megfelelő oldalukra kell fordítani.
- A tartozékokat mindig tolja be teljesen a készülékbe.

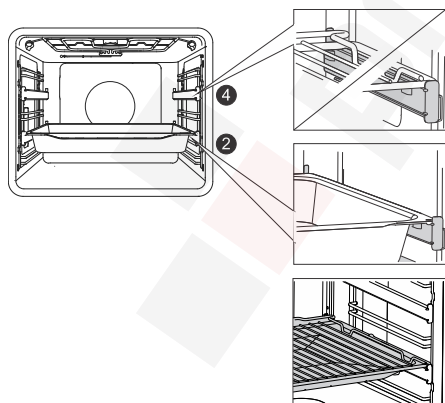
### Sínek



A huzal vezetőik esetében a rácsot és a tepsiket mindig a résbe helyezze be.

### Fix kihúzható sínek

(modelltől függően)



A kihúzható sínek a 2. és a 4. szinteken lehetnek.

A fix kihúzható síneket helyezze a vezetőre. Ugyanara a vezetőre helyezheti a rácsot és a csepp tálcát (lapos vagy univerzális mély tepsi).

## Kattanó kihúzható sínek

(modelltől függően)



A kattanós kihúzható sín a két huzalsín közötti helyre bárhová betehető.

A sínt a huzalsínekkel szimmetrikusan helyezze be a sütő bal és jobb oldalán. Először akassza be a sín felső kapcsát a huzalsín alatt, majd pedig nyomja a hátsó kapcsot a megfelelő helyre, amíg kattanást nem hall.

**MEGJEGYZÉS:** A síneket bármely magasságban elhelyezheti a huzal vezetők szintje között.

## ☛ INFORMÁCIÓ!

A kattanó kihúzható síneket nem lehet a fix, kétszintes, részben kihúzható vezetőkire elhelyezni. Elhelyezhetik viszont egyszintes, részben kihúzható vezetőkön, a 3-4. és a 4-5. szinteken.

Ügyeljen rá, hogy a kihúzható sín megfelelő oldalára legyen fordítva és a sütőből kifelé irányba mozogjon.

## Ajtózár

(modelltől függően)

A kapcsoló kikapcsolja az égők és a ventilátor működését a sütőtérben, amikor a sütő működése közben a sütő ajtaja kinyitásra kerül. Amikor az ajtó bezárul, a kapcsoló ismét bekapcsolja a készülék működését.



### FIGYELMEZTETÉS!

A sütőt nem szabad nyitott ajtóval és lezárt ajtókapcsolóval használni. Ilyen esetben a sütő hibát jelez és újra kell indítani.

## Hűtőventilátor

A készülékbe beépítésre került egy hűtőventilátor, ami hűti a készülék burkolatát, ajtaját és a vezérlő egységet.

A sütő kikapcsolását követően a hűtőventilátor egy rövid ideig még működésben marad, hogy hűtse a sütőt.

## A sütő tartozékai és kiegészítői

(modelltől függően)

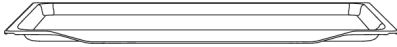


A **RÁCSOT** vagy grillezéshez használja, vagy elhelyezheti rajta az étellel telt edényt vagy tepsit.



### INFORMÁCIÓ!

A rács biztonsági kapoccsal rendelkezik, ezért kihúzásakor mindig emelje meg elől.

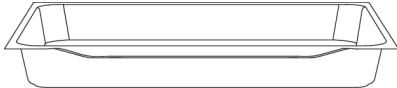


A **LAPOS TEPSI** lapos és aprósütemények sütésére ideális. Használható a zsiradék felfogására szolgáló csepp tálcaként is.



**FIGYELMEZTETÉS!**

A lapos tepsi a sütőben való melegítés közben deformálódhat. Ha lehűlt, visszanyeri eredeti formáját. A deformáció nincs kihatással a tepszi használhatóságára.



Az **UNIVERZÁLIS MÉLY TEPSI** zöldségek és szaftos sütemények sütésére ideális, de használható a zsiradék felfogására szolgáló csepp tálcaként is.



**INFORMÁCIÓ!**

Az univerzális mély tepsi sütés közben soha ne legyen az első szinten.



**HÚSSZONDA (BAKESENSOR).**



**FIGYELMEZTETÉS!**

A készülék és egyes hozzáférhető részei sütés közben felmelegedhetnek.

# A készülék első alkalommal történő használata előtt

- Távolítsa el a sütőből a tartozékokat és a csomagolóanyagokat (karton, habszivacs).
- A tartozékokat és a sütő belsejét törölje át nedves ruhával. Ne használjon durva rongyot vagy tisztítószeret.
- Az üres sütőt körülbelül egy órán át melegítse alsó és felső égő üzemmódban, 250 °C hőmérsékleten. Ekkor jellegzetes "új szag" lesz érezhető, ezért szellőztesse alaposan a helyiséget.

## Első bekapcsolás

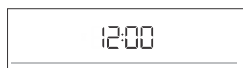
Amikor a készülék első alkalommal kerül csatlakoztatásra az elektromos hálózatra, vagy hosszabb áramkimaradás után a kijelzőn a 12:00 jelzés fog villogni.

Először válassza ki és hagyja jóvá az alábbi alap-beállításokat.



### INFORMÁCIÓ!

Ezek a GOMB elforgatásával módosíthatók. A kíván beállítást a GOMB megnyomásával vagy a **start | stop** gomb érintésével hagyhatja jóvá.



### 1. AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

Állítsa be a napi időt. Először állítsa be és hagyja jóvá a percek, majd állítsa be és hagyja jóvá az órát is.



### INFORMÁCIÓ!

A már beállított óra módosításához lásd a További funkciók fejezetet.



### 3. A SÍPOLÁSOK HANGEREJE

Az alapértelmezett beállítás a közepes hangerő. A kijelzőn megjelenik a **VoL** felirat és a sípolás hangerejének aktuálisan beállított értéke. A hangerő a GOMB elforgatásával növelhető vagy csökkenthető.



### 2. A KIJELZŐ MEGVILÁGÍTÁSA

Az alapértelmezett beállítás a közepes megvilágítás. A kijelzőn megjelenik a **brht** felirat és a megvilágítás intenzitásának aktuálisan beállított mértéke. A GOMB elforgatásával növelhető vagy csökkenthető a megvilágítás intenzitása.

A kiválasztott beállítások jóváhagyását követően a kijelzőn megjelenik a napi idő. A készülék készenléti üzemmódban lesz.

# A beállítások kiválasztása

Az interfész több választási módot tesz lehetővé:

- Professzionális üzemmód (pro bake)
- Automatikus üzemmód (auto bake)
- További funkciók (extra bake)
- Többlépéses program (STEP) a professzionális üzemmódban (pro bake)
- Automatikus program az automatikus üzemmódban (auto bake)

## INFORMÁCIÓ!

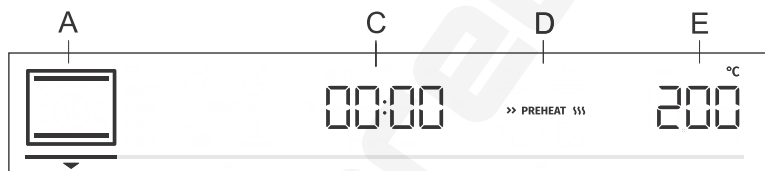
- A beállítások között a GOMB elforgatásával mozoghat.
- A kiválasztott beállítást először hagyja jóvá a GOMB megnyomásával, majd módosítsa.
- Minden beállítást hagyjon jóvá a GOMB megnyomásával.
- A vonal és a nyíl a beállítani kívánt paraméter helyét mutatja.
- Indítsa el a programot a **start** | **stop** gomb megnyomásával.



## pro bake **PROFESSZIONÁLIS ÜZEMMÓD (pro bake)**

A funkció lehetővé teszi a sütési paraméterek bármilyen beállítását - sütési mód, hőmérséklet, gyors előmelegítés, működési idő.

Érintse meg a **pro bake**gombot és állítsa be:



A a működési módot

C a program időtartamát

D az előmelegítést

E a hőmérsékletet

### További lehetséges beállítások:

- időzítés funkciók (lásd az Időzítés funkciók fejezetet)
- sütés több lépésben(STEP) (lásd a Sütés több lépésben fejezetet)
- gratinírozás (GRATIN) (lásd A működés kezdete fejezetet).

### Gyors előmelegítés

Akkor használja a gyors előmelegítés funkciót, ha szeretné a sütőt minél gyorsabban a kívánt hőmérsékletre melegíteni.

Ha szeretné kiválasztani a gyors előmelegítést, forgassa el a GOMB-ot a **>> PREHEAT <<<** beállításra (lásd az ábrát, D jelzés). Erősítse meg a beállítást. A GOMB elforgatásával válassza ki a teljesen megvilágított feliratot és erősítse meg. A funkció ekkor aktívá válik.

Amikor elérésre kerül a beállított hőmérséklet, az előmelegítés befejeződik és hangjelzés lesz hallható. A kijelzőn megjelenik a **door** felirat. Nyissa ki az ajtót és helyezze be az ételt. A program automatikusan folytatja a sütést a kiválasztott beállításokkal.



## INFORMÁCIÓ!

Ha beállításra került a gyors előmelegítés funkció, a késleltetett indítás funkció nem használható.

## SÜTÉSI MÓD KIVÁLASZTÁSA



## INFORMÁCIÓ!

A készülék funkciói és felszereltsége modelltől függ.

| jel                                                                                              | Használat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>☑ STEAM +   | <b>FORRÓ LEVEGŐ</b><br>A forró levegő üzemmód lehetővé teszi a meleg levegő erőteljesebb áramlását az étel körül, így jobban kiszáritja a felületét és vastagabb kérget képez. Ideális hússok, sütemények, zöldségek sütésére, illetve ételek szárítására egyszerre egy vagy több szinten.<br>A gőz hozzáadásával az ételek felülete jobban átsül és ropogósabbak lesznek.                                                             |
|                 | <b>PIZZASÜTÉS ÜZEMMÓD</b><br>Optimális pizza, illetve nagyobb nedvességtartalmú sütemények sütésére. Sütés egy szinten, amikor minél gyorsabban megsült, ropogós ételeket szeretne.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <br>☑ STEAM +   | <b>INTENZÍV SÜTÉS (AIR FRY)<sup>1)</sup></b><br>Ez a sütési mód ropogós kérget biztosít az ételnek további zsiradék hozzáadása nélkül. A "gyorsétel" készítés egészséges változata, kisebb kalóriatartalommal. Ideális kisebb darab hússok, halak, zöldségek sütésére, illetve gyorsfagyasztott termékek (hasábburgonya, csirkefalatok) elkészítésére.<br>A gőz hozzáadásával az ételek felülete jobban átsül és ropogósabbak lesznek. |
|                 | <b>GRILL FORRÓ LEVEGŐVEL</b><br>A forró levegő lehetővé teszi a meleg levegő erőteljesebb áramlását az étel körül, ezáltal jobban kiszáritja a felületét, a grill égővel kombinálva pedig hozzájárul az intenzívebb színhez.<br>A hússok és zöldségek gyorsabb sütésére.                                                                                                                                                               |
|                | <b>TURBÓ SÜTÉS</b><br>Olyan ételek készítésére, amelyeknél egyenletes ropogósságot szeretnénk elérni az étel minden oldalán. A funkció megfelelő a több lépésben történő sütés első lépéseként is, mivel gyorsan megpirult felületet tesz lehetővé a sütés kezdeti fázisában és lassú sütést a második fázisban. A hús így szaftos lesz, a kérge pedig szépen megpirul.                                                                |
|               | <b>NAGY GRILL</b><br>Nagyobb mennyiségű lapos étel (pirítós kenyér, melegszendvics, grillkolbász, hússzeletek, hal, nyársak, stb.) sütésére, valamint gratinírozásra és ropogós kéreg sütésére. A sütő felső részén elhelyezett égők alatti teljes felület egyenletesen felmelegszik.<br>Maximális megengedett hőmérséklet: 240 °C.                                                                                                    |
| <br>☑ STEAM + | <b>FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ<sup>1)</sup></b><br>Az ételek hagyományos módon történő sütésére egy szinten, felfújtak készítésére, valamint alacsony hőmérsékleten történő sütésre (lassú sütés)<br>A gőz hozzáadásával az ételek felülete jobban átsül és ropogósabbak lesznek.                                                                                                                                                                |
|               | <b>KÍMÉLŐ SÜTÉS</b><br>A kényes ételek (puha hússok) kímélő és felügyelet melletti lassú sütésére, illetve ropogós aljú sütemények sütésére.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

Az előző oldalon található táblázat folytatása

| jel | Használat                                                                                                                        |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | <b>FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ VENTILÁTORRAL</b><br>Az ételek egyenletes süléséért egy szinten és felfűjtak készítésére.                   |
|     | <b>NAGY GRILL VENTILÁTORRAL</b><br>Szárnyasok és nagyobb darab húsok grillezésére.                                               |
|     | <b>NAGY GRILL ÉS ALSÓ ÉGŐ</b><br>Az ételek gyorsabb sütéséért egy szinten és a sütemények ropogós felületének eléréséért.        |
|     | <b>GRILL ALSÓ ÉGŐVEL ÉS VENTILÁTORRAL</b><br>Kelt péksütemények és mindenféle kenyér optimális elkészítésére, illetve befőzésre. |

1) Ezeknél az üzemmódoknál lehetséges a gőz hozzáadásával történő sütés (lásd A működés kezdete fejezetet).

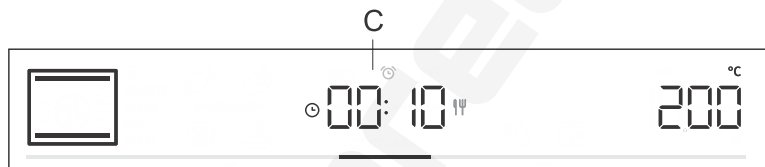
## INFORMÁCIÓ!

Ezeknél az üzemmódoknál ne lehetséges a gratin funkció használata (lásd a Sütés kezdete fejezetet).

A sütés megkezdéséhez nyomja meg a **start | stop** gombot. A kijelzőn megjelennek a kiválasztott beállítások.

## IDŐ FUNKCIÓK

A GOMB elforgatásával válassza ki az időfunkciók beállítását.



### A működés időtartamának beállítása

Ennél az üzemmódnál beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő. A kijelzőn megjelenik a  jel és a működés időtartama. A GOMB elforgatásával állítsa be a kívánt működési időt. A beállítást erősítse meg a GOMB megnyomásával.

A működés megkezdéséhez érintse meg a **start | stop** gombot.



### Késleltetett indítás beállítása



## INFORMÁCIÓ!

Ha az előmelegítés funkciót bekapcsolja, a késleltetett indítás nem lehetséges.

Ezt a működési módot akkor válassza, ha azt szeretné, hogy a sütőben lévő étel csak időben késleltetve kezdjen el sülni. Helyezze a sütőbe az elkészíteni kívánt ételt, válassza ki a működési módot és a hőmérsékletet. Ezután állítsa be a program időtartamát, majd az azt időpontot, amikor szeretné, hogy az étel kész legyen.

Példa:

Aktuális idő: 12.00

Sütés időtartama: 2 óra

Sütés vége: 18.00

A kijelzőn megjelenik a ☺ jel a működés időtartamára. Válassza ki a beállítást és erősítse meg a GOMB megnyomásával (a mi esetünkben ez 2.00). Nyomja meg még egyszer a GOMB-ot és elforgatva válassza ki a ☹ jelzést. Erősítse meg és válassza ki az időt, amikor szeretné, hogy az étel elkészüljön (a mi esetünkben ez 18.00). A kijelzőn megjelenik a sütés végének kívánt időpontja (18.00). Erősítse meg a beállítást a GOMB megnyomásával.

A működés megkezdéséhez érintse meg a **start | stop** gombot.

A sütő a bekapcsolás kezdetére várva részleges készenléti üzemmódba lép (a kijelző elsötétedik). A kiválasztott beállítások automatikusan kapcsolnak be (a mi esetünkben ez 16:00). A sütő a beállított időpontban kapcsol ki (a mi esetünkben ez 18:00).



#### INFORMÁCIÓ!

A kijelzőn felváltva lesz látható a sütő működési idejének vége és a napi idő (óra).

A beállított idő elteltével a sütő működése automatikusan leáll. A kijelzőn felváltva lesz látható az **End** és a **00.00** felirat. Hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb megnyomásával kikapcsolható, illetve egy perc elteltével automatikusan kikapcsol.



#### FIGYELMEZTETÉS!

**A funkció nem alkalmazható olyan ételeknél, amelyek a sütő gyors előmelegítését igénylik.**

**A gyorsan romló élelmiszerek ne állhatnak sokáig a sütőben. Mielőtt ezt az üzemmódot használná, győződjön meg róla, hogy a készülék órája a pontos időre van-e beállítva.**



#### A figyelmeztetés beállítása

A figyelmeztetés önállóan, a sütő működésétől függetlenül is használható. A leghosszabb lehetséges beállítás 24 óra. A figyelmeztetés lejártá előtti utolsó perc kijelzése másodpercekben történik.

A GOMB elforgatásával válassza ki a ☺ jelet és hagyja jóvá a kiválasztást. Forgassa el a gombot és állítsa be a figyelmeztetés időtartamát. Hagyja jóvá a beállítást a GOMB megnyomásával.



#### INFORMÁCIÓ!

A kiválasztott időfunkció a GOMB hosszabb megnyomásával 00.00-ra állítható.



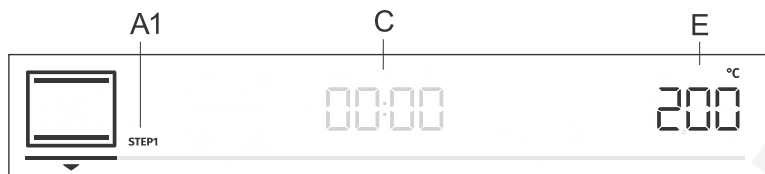
### **INFORMÁCIÓ!**

Az utoljára használt értékek az időfunkcióknál elmenthetők és a funkciók következő használatakor előre beállítottként jelennek meg. Gyárilag a funkció ki van kapcsolva, de bekapcsolható (lásd a További funkciók kiválasztása, Adaptív funkció fejezetet).



## TÖBBLÉPÉSES PROGRAM

Ez a funkció lehetővé teszi a sütés beállítását két lépésben (egy ételkészítési folyamatban egyesíthető két egymást követő sütési lépés).



A1 a sütés első lépése STEP1, (STEP2)

C a program időtartama / a sütés vége (lásd az Időfunkciók fejezetet)

E hőmérséklet

Lépés: STEP1

**pro bake** üzemmódban állítsa be a sütési módot és a hőmérsékletet. Kiválaszthatja a gyors előmelegítést is. Ezután állítsa be a STEP1 lépés működésének időtartamát (lásd az Idő funkciók fejezetet). Erősítse meg a beállítást a GOMB megnyomásával.

### INFORMÁCIÓ!

A STEP1 lépésben beállíthat késleltetett bekapcsolást is, de ebben az esetben nem választható ki a gyors előmelegítés.

Lépés: STEP2

A **pro bake** gomb hosszabb ideig történő nyomva tartására a kijelzőn megjelenik a STEP2 jelzés (az ételkészítés második lépése, az első lépés már beállításra került). Állítsa be a sütési módot, a hőmérsékletet és a működés időtartamát. A beállítást erősítse meg a GOMB megnyomásával.

Ha szeretné, működés közben módosíthatja is a STEP1 és STEP2 lépéseket.

Érintse meg a **pro bake** gombot és válassza ki a STEP1 lépést. Ekkor módosíthatja a beállításokat.

Ugyanígy járjon el a STEP2 lépés esetében is.

Ha a többlépéses üzemmódot törölni szeretné, tartsa nyomva a **pro bake** gombot.

A működés megkezdéséhez nyomja meg a **start | stop** gombot. A sütő először a STEP1 lépés beállításával kezd el működni. A STEP1 lépésben történő sütés befejeztével bekapcsol a STEP2 lépés is.



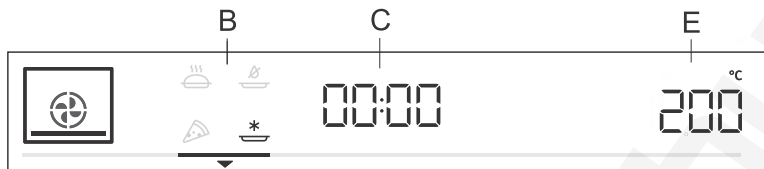
auto bake

## AUTOMATIKUS ÜZEMMÓD (auto bake)

Ennél a működési módnál választhat a speciális működési módok vagy az automatikus programok közül (alapértelmezett programok bizonyos ételekhez).

### Speciális működési módok

Érintse meg az **auto bake** gombot, majd állítsa be a következőket:



B speciális működési mód

C a program időtartama (lásd az Időfunkciók fejezetet)

E hőmérséklet

Forgassa el a GOMBOT és válassza ki a beállításokat. Ekkor megjelennek az alapértelmezett értékek, amelyek közül a hőmérséklet és a program időtartama módosítható.

| jel | Használat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | <b>FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK SÜTÉSE <sup>1)</sup></b><br>Ez az üzemmód lehetővé teszi fagyasztott élelmiszerek rövidebb idő alatt történő sütését, előmelegítés nélkül. Optimális előzetesen elkészített fagyasztott termékek (péksütemények, kiflik, lasagne, hasábburgonya, csirkefalatok), húskok és zöldségek sütésére.           |
|     | <b>PIZZA SÜTÉSE <sup>1)</sup></b><br>Optimális pizza, illetve szaftosabb sütemények sütésére egy szinten, ha minél gyorsabban megsült és ropogós ételeket szeretne.                                                                                                                                                                  |
|     | <b>LIASSÚ SÜTÉS <sup>2)</sup></b><br>Húskok, halak és sütemények kímélő, lassú és egyenletes sütésére egy szinten. Ezzel a sütési móddal a víz nagyobbik része a húspanban marad, ezért szaftosabb és puhább lesz, a sütemények pedig egyenletesen pirulnak / sülnek. 140 °C és 220 °C közötti hőmérséklet-tartományban használható. |
|     | <b>INTENZÍV SÜTÉS (AIR FRY) <sup>1)</sup></b><br>Ezzel a sütési móddal az ételek ropogós kérget kapnak zsiradék hozzáadása nélkül. Ez a "gyorsétel" készítés egészséges módja, kisebb kalóriatartalommal. Ideális kisebb darab húskok, halak, zöldségek és gyorsfagyasztott termékek (hasábburgonya, csirkefalatok) elkészítésére.   |

<sup>1)</sup> Ezeknél az üzemmódoknál ne lehetséges a gratin funkció használata (lásd a Sütés kezdete fejezetet).

<sup>2)</sup> Ez használatos az energia-hatékonyság meghatározására, az EN 60350-1 szabvány alapján.

### Gyors előmelegítés

Egyes ételeknél az auto bake üzemmód tartalmazza a gyors előmelegítés funkciót is. A felirat teljesen meg van világítva. Amikor elérésre kerül a beállított hőmérséklet, az előmelegítés befejeződik és hangjelzés lesz hallható. A kijelzőn megjelenik a **door** felirat. Nyissa ki a sütő ajtaját és helyezze be az ételt. A program automatikusan folytatja a sütet a kiválasztott beállításokkal.



## INFORMÁCIÓ!

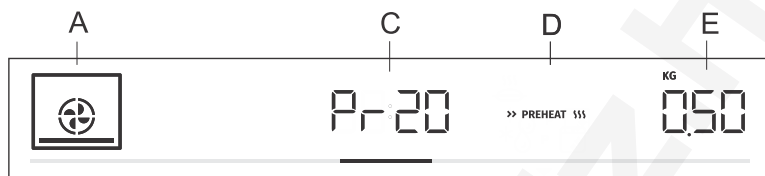
Ha beállításra került a gyors előmelegítés funkció, a késleltetett indítás funkció nem használható.

### Automatikus programok

Az automatikus üzemmódban (auto bake) számos automatikus program közül választhat (a készülék az elkészíteni kívánt étel vonatkozásában javaslatot tesz az optimális melegítési módra, a hőmérsékletre és az elkészítés időtartamára).

A gomb (auto bake) **hosszabb megnyomására** a kijelzőn megjelennek az automatikus programok (lásd a táblázatot). A javasolt sütési módot, hőmérsékletet és időtartamot igény szerint módosíthatja. Ahol lehetséges, beállíthatja az étel tömegét is.

A kiválasztott beállítást hagyja jóvá a GOMB megnyomásával. A működés megkezdéséhez érintse meg a **start | stop** gombot. A kijelzőn megjelennek a korábban beállított értékek.



A sütési mód

C automatikus program jele/program időtartama

D gyors előmelegítés

E kiválasztott mennyiség

| jel  | program neve                   | tartozék              | Fokozat | Előmelegítés | forgatás                             |
|------|--------------------------------|-----------------------|---------|--------------|--------------------------------------|
| Pr01 | tésztanyomóval készített keksz | lapos tepsi           | 3       | igen         | nem                                  |
| Pr02 | muffin                         | lapos tepsi           | 3       | igen         | nem                                  |
| Pr03 | Piskóta                        | a sütőforma a rácson  | 2       | igen         | nem                                  |
| Pr04 | sütemény kelt tésztából        | lapos tepsi           | 2       | igen         | nem                                  |
| Pr05 | sütemény leveles tésztából     | lapos tepsi           | 2       | igen         | nem                                  |
| Pr06 | almás pite                     | a sütőforma a rácson  | 2       | nem          | nem                                  |
| Pr07 | almás rétes                    | lapos tepsi           | 2       | nem          | nem                                  |
| Pr08 | csokoládé felfújt              | a sütőforma a rácson  | 3       | igen         | nem                                  |
| Pr09 | tészta kelesztése              | lapos tepsi           | 2       | nem          | nem                                  |
| Pr10 | kenyér                         | lapos tepsi           | 2       | igen         | nem                                  |
| Pr11 | Sertéssült                     | kisebb tepsi a rácson | 2       | nem          | nem                                  |
| Pr12 | sült marhahús                  | kisebb tepsi a rácson | 2       | nem          | nem                                  |
| Pr13 | baromfi - egész                | rács csepp tálcával   | 2       | nem          | a sütési idő 2/3 részének elteltével |

Az előző oldalon található táblázat folytatása

| jel         | program neve                    | tartozék               | Fokozat | Előmelegítés | forгатás                             |
|-------------|---------------------------------|------------------------|---------|--------------|--------------------------------------|
| <b>Pr14</b> | <b>baromfi - kisebb darabok</b> | rács csepp tálcával    | 3       | nem          | a sütési idő 2/3 részének elteltével |
| <b>Pr15</b> | <b>fasírt</b>                   | a sütőforma a rácson   | 2       | nem          | nem                                  |
| <b>Pr16</b> | <b>sült marhaszelet</b>         | rács csepp tálcával    | 4       | nem          | a sütési idő 2/3 részének elteltével |
| <b>Pr17</b> | <b>hús - lassú sütés</b>        | kisebb tepsi a rácson  | 2       | igen         | nem                                  |
| <b>Pr18</b> | <b>sült hal</b>                 | rács csepp tálcával    | 4       | nem          | a sütési idő 2/3 részének elteltével |
| <b>Pr19</b> | <b>sült burgonya - gerezdek</b> | univerzális mély tepsi | 3       | nem          | nem                                  |
| <b>Pr20</b> | <b>zöldség felfűjt</b>          | a sütőforma a rácson   | 2       | nem          | nem                                  |
| <b>Pr21</b> | <b>lasagne</b>                  | a sütőforma a rácson   | 2       | nem          | nem                                  |
| <b>Pr22</b> | <b>pizza</b>                    | lapos tepsi            | 1       | igen         | nem                                  |



#### INFORMÁCIÓ!

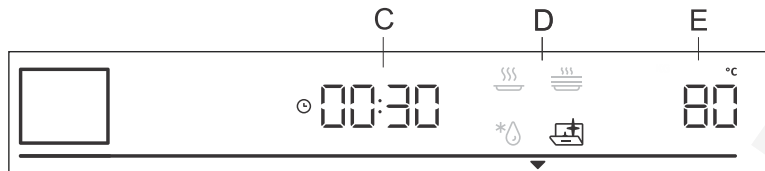
Egyes automatikus programoknál lehetséges a gratinrozás funkció használata (lásd A működés megkezdése fejezetet).



extra bake

## TOVÁBBI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA (extra bake)

Az **extra bake** gomb érintésére a kijelzőn megjelennek a további funkciók az alapértelmezett értékekkel.



C a működés időtartama

D program

E alapértelmezett hőmérséklet

Forgassa el a GOMBOT és válassza ki a programot. Ekkor megjelennek az alapértelmezett értékek. Egyes programok lehetővé teszik a hőmérséklet és a működési idő beállítását.

### INFORMÁCIÓ!

A programok között a GOMB elforgatásával mozoghat. Minden beállítást erősítsen meg a GOMB megnyomásával.



#### **Aqua clean**

A program lehetővé teszi a sütőben lévő foltok könnyebb eltávolítását (lásd a Tisztítás és karbantartás fejezetet).



#### **Kiolvasztás**

A fagyasztott ételek lassú kiolvasztására szolgál (torták, kalácsok, sütemények, kenyér, zsemle, fagyasztott gyümölcs). A program előre beállított értékei (hőmérséklet, működési idő) módosíthatók.

A kiolvasztaz ételeket fordítsa meg, keverje fel és válassza el egymástól a darabokat, ha össze volta, fagyva.



#### **Melegítés**

Az elkészült ételek melegen tartására szolgál. Beállítható a hőmérséklet, valamint a melegítés idejének kezdete és vége.



#### **Pogrevanje krožnikov**

Akkor használja, ha szeretné az étkezészetet (tányérokat és csészéket) előmelegíteni, hogy az étel tovább meleg maradjon rajtuk. Beállítható a hőmérséklet, valamint a melegítés idejének kezdete és vége.

## Gyerekszár

A gyerekszár bekapcsolásához tartsa nyomva (5 másodpercig) a világítás  gombot. A kijelzőn megjelenik a **Loc** felirat. A világítás gomb következő hosszú megnyomására a zár kikapcsol.

- Ha a zár akkor kerül bekapcsolásra, amikor nincs beállítva semmilyen időfunkció (csak a napi idő kijelzése), a sütő nem fog működni.

- Ha a gyerekzár valamilye időfunkció beállítását követően kerül bekapcsolásra, a sütő normál módon fog működni, a beállítások azonban nem lesznek módosíthatók.
- Ha a gyerekzár be van kapcsolva, a sütési mód és a további funkciók nem módosíthatók. Csak a sütés kapcsolható ki.
- A gyerekzár a sütő kikapcsolását követően is aktív marad. Új üzemmód kiválasztásához a gyerekzárát előbb ki kell kapcsolni.



# A sütés folyamatának megkezdése



A sütés a **start | stop** gomb érintésével indítható el.

Amíg először elérésre nem kerül a beállított hőmérséklet, az aktuális és a beállított hőmérséklet lesz felváltva látható a kijelzőn. A hőmérséklet jelvény először villog, amikor pedig elérésre került a kívánt hőmérséklet, kialszik.



## INFORMÁCIÓ!

Ha semmilyen időzítés funkció nincs beállítva, a kijelzőn a sütés időtartama lesz látható. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, rövid hangjelzés lesz hallható.

\*\*\* GRATIN \*\*\*

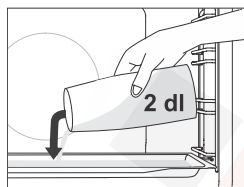
### További gratinírozás

A funkció akkor indítható el, ha a sütés már legalább 10 perce tart (a kijelzőn megjelenik a \*\*\* GRATIN \*\*\* jel. Forgassa el a GOMBOT a \*\*\* GRATIN \*\*\* beállításra és hagyja jóvá a kiválasztást a GOMB megnyomásával. A kijelzőn ekkor megjelenik a sütés időtartama (10 perc - 10:00). A GOMB elforgatásával állítsa be a gratinírozás időtartamát. A funkció a sütés utolsó fázisában használatos, amikor az ételhez öntetet/szórást adunk és azt szeretnénk, hogy rápiruljon a felületére. Gratinírozás közben az ételen ropogós, aransárga kéreg képződik, ami megvédi a kiszáradástól és egyben szebb küllemet és jobb ízt kölcsönöz neki.



## INFORMÁCIÓ!

A funkció működés közben ki is kapcsolható. Forgassa el a GOMB-ot a \*\*\* GRATIN \*\*\* beállításig. Válassza ki a félig megvilágított feliratot és erősítse meg a GOMB megnyomásával.



### Sütés gőz hozzáadásával

A gőz hozzáadásával működő sütési módoknál a hideg sütőben az első szinten helyezzen el egy lapos tepsit. Töltsön a tepsibe maximum 2 dl vizet. Helyezze be az ételt a második szintre és indítsa el a sütést.



## INFORMÁCIÓ!

Ha a sütéshez a mély tepsit használja, helyezze egy szinttel feljebb, mint a táblázatban szereplő javasolt sütési beállítás.

A funkció optimális működése érdekében sütés közben ne nyitogassa a sütő ajtaját és ne töltsön be vizet.

# A működés vége és a sütő kikapcsolása

A működés leállításához nyomja meg a **start | stop** gombot. A kijelzőn az **End** felirat jelenik meg s hangjelzés lesz hallható. Három perc elteltével a kijelzőn megjelenik a napi idő.



### **INFORMÁCIÓ!**

A működés végeztével az óra minden időzítés-beállítása megszakad és törlésre kerül, a figyelmeztetés kivételével. Az óra átáll a napi idő kijelzésére. A hűtőventilátor egy ideig még működni fog.

A sütő használatának végeztével a kondenzvíz gyűjtő csatornában illetve vájatban (az ajtó alatt) víz gyűlhet fel. Törölje ki a csatornát egy szivaccsal vagy ronggyal.



# Az általános beállítások kiválasztása

Az **extra bake** gomb hosszabb érintésére a kijelzőn néhány másodpercre megjelenik a **SEtt** felirat, majd az általános beállítások menü.

## INFORMÁCIÓ!

Gire la PERILLA para desplazarse por las configuraciones. Confirme cada configuración presionando la PERILLA o la tecla **start | stop**.



### Az óra kijelzése

A GOMB elforgatásával állítsa be a napi időt. A kijelzőn a **CLoc** felirat lesz látható. A megerősítést követően választhat a 12 vagy 24 órás megjelenítés közül. Erősítse meg, majd állítsa be a napi időt. Először állítsa be a percekét, erősítse meg, majd állítsa be és erősítse meg az órákat is.



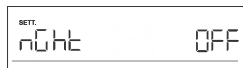
### A hangjelzések hangereje

Három lehetséges hangerő-fokozat közül választhat. A GOMB elforgatásával válassza ki a **VoL** beállítást. Erősítse meg a választást, majd állítsa be a hangerőt. Négy erősségi fokozat áll rendelkezésre (nincs vonal - kikapcsolva OFF, egy, kettő vagy három vonal).



### A kijelző fényereje

Három lehetséges fényerő-fokozat közül választhat. A GOMB elforgatásával válassza ki a **brht** beállítást. Erősítse meg a választást, majd határozza meg a kisebb vagy nagyobb intenzitást. Három fényerő-fokozat áll rendelkezésre (egy, kettő vagy három vonal).



### Kijelző - éjszakai üzemmód

Ez a funkció éjszaka (20.00 és 6.00 óra között) automatikusan csökkenti a megvilágítás intenzitását. Válassza ki a **nGht** beállítást. A GOMB elforgatásával válassza ki a bekapcsolást On vagy a kikapcsolást OFF.



### Készenlét

Ez a funkció be- vagy kikapcsolja a napi idő kijelzését. Válassza ki a **hidE** beállítást. A GOMB elforgatásával válassza ki a bekapcsolást On vagy a kikapcsolást OFF.



### Adaptív funkció

A funkció lehetővé teszi a beállított sütési hőmérséklet és sütési idő testre szabását. Gyárilag a funkció ki van kapcsolva, de bekapcsolható. Amikor a funkció be van kapcsolva, kijelzésre kerül az utoljára kiválasztott sütési idő. Figyelembe vételre kerülnek a legutóbbi, legalább 1 percig tartó sütés értékei.

A kijelzőn megjelenik az **AdPt** felirat. A funkció kikapcsolásához forgassa el a GOMB-ot és válassza ki az OFF opciót. Tegye ugyanezt, ha a funkciót ismét be szeretné kapcsolni. A kijelzőn válassza ki az On opciót.



### Automatikus gyors előmelegítés

A funkció lehetővé teszi a gyors előmelegítés automatikus hozzáadását azokhoz a sütési módokhoz, amelyek ezt lehetővé teszik.

A GOMB elforgatásával válassza ki az **Auto** beállítást. Válassza ki a bekapcsolást On vagy a kikapcsolást OFF.



### Sabbath

A Sabbath funkció lehetővé teszi, hogy a sütőben lévő étel meleg maradjon úgy, hogy a sütőt nem kell közben be- és kikapcsolgatni.

A GOMB elforgatásával válassza ki a **Sabb** beállítást. Válassza ki a bekapcsolást On vagy a kikapcsolást OFF.

Állítsa be a működés időtartamát (24 és 72 óra között), valamint a hőmérsékletet. Minden beállítást erősítsen meg a GOMB megnyomásával.

Ha azt szeretné, hogy a sütőben a lámpa folyamatosan világítson, kapcsolja be a  jel érintésével

A **start | stop** gomb érintésére megkezdődik az idő visszaszámlálása. A kijelzőn megjelenik a **Sabb** felirat.

Valamennyi hang és működés ki van kapcsolva, kivéve a **on | off** gombot.



### INFORMÁCIÓ!

Az elektromos áram ellátás megszakadása esetén a Sabbath funkció kikapcsol és a sütő visszaáll az eredeti állapotába.



### Gyári beállítások

A funkció lehetővé teszi a készülék gyári beállításainak visszaállítását. A kijelzőn a **Fact** felirat lesz látható. A GOMB elforgatásával válassza ki a rES opciót. A beállítás megerősítéséhez nyomja meg a **start | stop** gombot.



### FIGYELMEZTETÉS!

Áramkimaradás esetén vagy a készülék kikapcsolását követően a további funkciók beállításai még maximum néhány percre maradnak meg. Ezt követően minden beállítás, a hangjelzés és a fényerő kivételével, visszaáll az alapértelmezett értékre.

# Általános tanácsok a sütéshez

- Sütés közben távolítsa el a sütőből minden fölösleges tartozékot.
- Használjon hőálló és erős anyagokból készült eszközöket (bevonattal rendelkező tepsik, zománcozott edények, hőálló üveg edények). A világos anyagok (rozsdamentes acél, alumínium) visszaverik a hőt, ezért az ételek hőkezelése gyengébb lesz bennük.
- A tepsiket mindig a sínek végéig tolja be. Amikor a rácson süt, a tepsiket mindig a rács közepére helyezze.
- Az optimális ételkészítés érdekében javasolt figyelembe venni az ételkészítési táblázatban szerepeltetett útmutatásokat. Mindig a táblázatban szereplő legalacsonyabb hőmérsékletet és legrövidebb sütési időt vegye figyelembe, majd ellenőrizze az eredményt és a sütés végén szükség szerint módosítsa a beállításokat.
- Sütés közben - hacsak nem szükséges - ne nyitogassa a sütő ajtaját.
- Ne tegye a tepsiket közvetlenül a sütő aljára.
- A készülék működése közben ne használja az univerzális mély tepsit az 1. szinten.
- A sütő alját vagy a rácsot ne takarja le alufóliával.
- A hosszabb sütési programoknál a sütőt a sütés vége előtt 10 perccel ki is kapcsolhatja, így kihasználva az összegyűlt hőt.
- A sütőformákat mindig a rácson helyezze el.
- Amikor egyszerre több szinten süt, az univerzális mély tepsit alacsonyabb szinten helyezze el.
- A régebbi szakácskönyvekből való receptek esetében az alsó és felső égő (klasszikus) sütési módot használja, valamint a receptben feltüntetettnél 10 °C-kal alacsonyabb hőmérsékletet.
- Ha sütőpapírt használ, az legyen hőálló. Mindig vágja a megfelelő méretre. A sütőpapír használatával megelőzhető, hogy a étel a tepsizhez ragadjon és könnyebben eltávolítható lesz a tepsiből.
- Nagyobb darab húsok vagy szaftosabb sütemények sütésekor a sütőben nagyobb mennyiségű pára képződhet, ami a sütő ajtaján csapódik le. Ez természetes jelenség, amely nincs kihatással a készülék működésére. A sütés befejeztével törölje szárazra a sütő ajtaját és az ajtó üvegét.
- Ha közvetlenül a rácson süt, helyezze el egy szinttel alatta az univerzális mély tepsit csepp tálcaként.

**A sütő gyors előmelegítése:** A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a receptben, vagy a jelen útmutató táblázataiban ez szerepel. A gyors előmelegítéskor ne helyezzen ételt a sütőbe, amíg az teljesen fel nem melegedett, kivéve, ha a recept mást javasol. A hőmérsékletnek nagy hatása van a végeredményre. A gyors előmelegítés javasolt az érzékenyebb húsok (filé), valamint a kelt és piskóta tészta esetében, amelyek rövidebb sütési időt igényelnek. Az üres sütő melegítése nagy energia-felhasználással jár, ezért ha lehetséges, javasolt több ételt egymás után előkészíteni vagy egyszerre többféle ételt készíteni.

**Lassú sütés:** Lehetővé teszi az ételkészítés felügyeletét alacsony hőmérséklet mellett. A hús nedvességtartalma egyenletesen oszlik el, a hús pedig szaftos és puha marad. ideális kényesebb, csont nélküli húsok készítésére. A húst előzetesen minden oldalról pirítsa meg serpenyőben, magas hőfokon.

# Sütési táblázat

MEGJEGYZÉS: Azok az ételek, amelyek esetében a sütő teljes előmelegítése szükséges, a táblázatban egy csillaggal \* vannak jelölve. Azok az ételek pedig, amelyeknél elegendő a sütő 5 perces előmelegítése, két csillaggal \*\*. Ebben az esetben ne használja az előmelegítés üzemmódot.

| Étel                                      |  |                     |  °C |  min |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>SÜTEMÉNY ÉS PÉKSÜTEMÉNY</b>            |                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                      |                                                                                       |
| <b>sütemény formában</b>                  |                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                      |                                                                                       |
| Piskóta                                   | 3                                                                                 |                     | 160                                                                                  | 30-40                                                                                 |
| töltött pite                              | 2                                                                                 |                     | 180                                                                                  | 60-70                                                                                 |
| márványkalács                             | 2                                                                                 |                     | 170-180                                                                              | 50-60                                                                                 |
| kalács kelt tésztából, kuglóf             | 2                                                                                 |                     | 170-180                                                                              | 45-55                                                                                 |
| nyitott pite, tarte, quiche               | 3                                                                                 |                     | 170-180                                                                              | 35-45                                                                                 |
| brownie                                   | 2                                                                                 |                     | 170-180                                                                              | 30-35                                                                                 |
| <b>sütemény tepsiben</b>                  |                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                      |                                                                                       |
| rétés                                     | 2                                                                                 |                     | 180-190                                                                              | 60-70                                                                                 |
| rétés, fagyasztott                        | 2                                                                                 |                     | 200-210                                                                              | 34-45                                                                                 |
| piskótatekercs                            | 3                                                                                 | <br>+ tepszi vízzel | 170-180*                                                                             | 13-18                                                                                 |
| bukta                                     | 2                                                                                 |                     | 180-190                                                                              | 30-40                                                                                 |
| <b>aprósütemény</b>                       |                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                      |                                                                                       |
| muffin                                    | 3                                                                                 |                     | 160 *                                                                                | 25-35                                                                                 |
| muffin, 2 szinten                         | 2, 4                                                                              |                     | 155-165 *                                                                            | 30-40                                                                                 |
| sütemény kelt tésztából                   | 2                                                                                 |                   | 180 *                                                                                | 17-22                                                                                 |
| sütemény kelt tésztából, 2 szinten        | 2, 4                                                                              |                   | 160 *                                                                                | 18-25                                                                                 |
| sütemény leveles tésztából                | 2                                                                                 |                   | 200 *                                                                                | 15-20                                                                                 |
| sütemény leveles tésztából, 2 szinten     | 2, 4                                                                              |                   | 170 *                                                                                | 25-30                                                                                 |
| <b>keksz</b>                              |                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                      |                                                                                       |
| tésztanyomóval készített keksz            | 3                                                                                 |                   | 150 *                                                                                | 30-40                                                                                 |
| tésztanyomóval készített keksz, 2 szinten | 2, 4                                                                              |                   | 150 *                                                                                | 30-40                                                                                 |
| tésztanyomóval készített keksz, 3 szinten | 1, 3, 5                                                                           |                   | 145 *                                                                                | 40-50                                                                                 |
| keksz                                     | 3                                                                                 |                   | 160-170 *                                                                            | 15-20                                                                                 |
| keksz, 2 szinten                          | 2, 4                                                                              |                   | 150-160 *                                                                            | 20-25                                                                                 |

Az előző oldalon található táblázat folytatása

| Étel                                      |  |                    |  °C |  min |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| habcsók                                   | 3                                                                                 |                    | 80-100 *                                                                             | 120-150                                                                               |
| habcsók, 2 szinten                        | 2, 4                                                                              |                    | 80-100 *                                                                             | 120-150                                                                               |
| macaron                                   | 3                                                                                 |                    | 130-140 *                                                                            | 15-20                                                                                 |
| macaron, 2 szinten                        | 2, 4                                                                              |                    | 130-140 *                                                                            | 15-20                                                                                 |
| <b>kenyér</b>                             |                                                                                   |                                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| tészta kelesztése                         | 2                                                                                 |                    | 40-45                                                                                | 30-45                                                                                 |
| kenyér tepsiben                           | 2                                                                                 | <br>+ tepsi vízzel | 190-200                                                                              | 40-55                                                                                 |
| kenyér tepsiben, 2 szinten                | 2, 4                                                                              |                    | 190-200 *                                                                            | 40-55                                                                                 |
| kenyér formában                           | 1                                                                                 |                    | 190-200                                                                              | 30-45                                                                                 |
| kenyér formában, 2 szinten                | 2, 4                                                                              |                    | 200-210                                                                              | 30-45                                                                                 |
| lapos kenyér (focaccia)                   | 2                                                                                 |                    | 270                                                                                  | 15-25                                                                                 |
| friss zsemle                              | 3                                                                                 | <br>+ tepsi vízzel | 200-210                                                                              | 10-15                                                                                 |
| friss zsemle, 2 szinten                   | 2, 4                                                                              |                    | 200-210 *                                                                            | 15-20                                                                                 |
| pirítós kenyér                            | 5                                                                                 |                    | 240                                                                                  | 4-6                                                                                   |
| melegszendvics                            | 5                                                                                 |                    | 240                                                                                  | 3-5                                                                                   |
| <b>pizza és más ételek</b>                |                                                                                   |                                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| pizza                                     | 1                                                                                 |                    | 300 *                                                                                | 4-7                                                                                   |
| pizza, 2 szinten                          | 2, 4                                                                              |                   | 210-220 *                                                                            | 25-30                                                                                 |
| fagyasztott pizza                         | 2                                                                                 |                  | 200-220                                                                              | 10-20                                                                                 |
| fagyasztott pizza, 2 szinten              | 2, 4                                                                              |                  | 200-220                                                                              | 10-20                                                                                 |
| sós pite, quiche                          | 2                                                                                 |                  | 190-200                                                                              | 50-60                                                                                 |
| burek                                     | 2                                                                                 |                  | 180-190                                                                              | 40-50                                                                                 |
| <b>HÚS</b>                                |                                                                                   |                                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| <b>marha- és borjúhús</b>                 |                                                                                   |                                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| marhasült (hátszín, vesepecsenye), 1,5 kg | 2                                                                                 |                  | 160-170                                                                              | 130-160                                                                               |
| párolt marhahús, 1,5 kg                   | 2                                                                                 |                  | 200-210                                                                              | 90-120                                                                                |
| bélszín, közepesen átsült, 1 kg           | 2                                                                                 |                  | 170-190 *                                                                            | 40-60                                                                                 |
| marhasült, lassú sütés                    | 2                                                                                 |                  | 120-140 *                                                                            | 250-300                                                                               |

Az előző oldalon található táblázat folytatása

| Étel                                          |  |                       |  °C |  min |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| marha szeletek jól átsütve, 4 cm-es vastagság | 4                                                                                 |                       | 220-230                                                                              | 25-30                                                                                 |
| burger pogácsák, 3 cm-es vastagság            | 4                                                                                 |                       | 220-230                                                                              | 25-35                                                                                 |
| borjúsült, 1,5 kg                             | 2                                                                                 |                       | 160-170                                                                              | 120-150                                                                               |
| <b>sertéshús</b>                              |                                                                                   |                                                                                                        |                                                                                      |                                                                                       |
| sertéssült, karaj, 1,5 kg                     | 3                                                                                 |                       | 170-180                                                                              | 100-130                                                                               |
| sertéssült, lapocka, 1,5 kg                   | 3                                                                                 |                       | 180-190                                                                              | 90-120                                                                                |
| rövidkaraj, 400 kg                            | 2                                                                                 |                       | 80-100 *                                                                             | 80-100                                                                                |
| sertéssült, lassú sütés                       | 2                                                                                 |                       | 100-120 *                                                                            | 200-230                                                                               |
| sertés oldalas, lassú sütés                   | 2                                                                                 |                       | 120-140 *                                                                            | 210-240                                                                               |
| sertésszeletek, 3 cm-es vastagság             | 4                                                                                 |                       | 220-230                                                                              | 20-25                                                                                 |
| <b>szárnyas</b>                               |                                                                                   |                                                                                                        |                                                                                      |                                                                                       |
| szárnyas, 1,2-2,0 kg                          | 2                                                                                 |                       | 200-220                                                                              | 60-80                                                                                 |
| töltött szárnyas 1,5 kg                       | 2                                                                                 |                       | 170-180                                                                              | 70-90                                                                                 |
| szárnyas, mell                                | 2                                                                                 |                       | 170-180                                                                              | 45-60                                                                                 |
| csirkecomb                                    | 3                                                                                 |                       | 210-220                                                                              | 25-40                                                                                 |
| csirkeszárny                                  | 4                                                                                 |                       | 210-220                                                                              | 20-35                                                                                 |
| szárnyas mell, lassú sütés                    | 3                                                                                 |                       | 100-120 *                                                                            | 60-90                                                                                 |
| <b>húsételek</b>                              |                                                                                   |                                                                                                        |                                                                                      |                                                                                       |
| fasírt, 1 kg                                  | 2                                                                                 |                     | 170-180                                                                              | 60-70                                                                                 |
| grillkolbász, kolbász                         | 4                                                                                 |                     | 230 **                                                                               | 8-15                                                                                  |
| <b>HALAK ÉS TENGERI ÉTELEK</b>                |                                                                                   |                                                                                                        |                                                                                      |                                                                                       |
| egész hal, 350 g                              | 4                                                                                 |                     | 230-240                                                                              | 12-20                                                                                 |
| halfilé, 1 cm vastag                          | 4                                                                                 |                     | 220-230                                                                              | 8-12                                                                                  |
| halszelet, 2 cm vastag                        | 4                                                                                 |                     | 220-230                                                                              | 10-15                                                                                 |
| fésűkagyló                                    | 4                                                                                 |                     | 230 *                                                                                | 5-10                                                                                  |
| garnéla                                       | 4                                                                                 |                     | 230 *                                                                                | 3-10                                                                                  |
| <b>ZÖLDSÉG</b>                                |                                                                                   |                                                                                                        |                                                                                      |                                                                                       |
| sült burgonya, szeletek                       | 3                                                                                 |                     | 210-220 *                                                                            | 30-40                                                                                 |
| sült burgonya, felezett                       | 3                                                                                 | <br>+ tepszi vízzel | 200-210 *                                                                            | 40-50                                                                                 |

Az előző oldalon található táblázat folytatása

| Étel                                              |  |                     |  °C |  min |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| töltött burgonya (héjában sütvé)                  | 3                                                                                 |                     | 190-200                                                                              | 30-40                                                                                 |
| hasábburgonya, házi                               | 4                                                                                 |                     | 210-220 *                                                                            | 20-30                                                                                 |
| vegyes zöldség, szeletek                          | 3                                                                                 | <br>+ tepszi vízzel | 190-200                                                                              | 30-40                                                                                 |
| töltött zöldségek                                 | 3                                                                                 |                     | 190-200                                                                              | 30-40                                                                                 |
| <b>HAGYOMÁNYOS TERMÉKEK - FAGYASZTOTT</b>         |                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                      |                                                                                       |
| hasábburgonya                                     | 3                                                                                 |                     | 210-220                                                                              | 20-25                                                                                 |
| hasábburgonya, 2 szinten                          | 2,4                                                                               |                     | 190-210                                                                              | 30-40                                                                                 |
| csirkefalatok                                     | 4                                                                                 |                     | 210-220 *                                                                            | 12-17                                                                                 |
| Halrudacskák                                      | 2                                                                                 |                     | 210-220                                                                              | 15-20                                                                                 |
| lasagne, 400 g                                    | 2                                                                                 |                     | 200-210                                                                              | 30-40                                                                                 |
| darabolt zöldségek                                | 2                                                                                 |                     | 190-200                                                                              | 20-30                                                                                 |
| croissant                                         | 3                                                                                 |                     | 170-180                                                                              | 18-23                                                                                 |
| <b>FELFÚJTAK, SZUFLÉK ÉS GRATINÍROZOTT ÉTELEK</b> |                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                      |                                                                                       |
| muszaka burgonyából                               | 2                                                                                 |                     | 180-190                                                                              | 35-45                                                                                 |
| lasagne                                           | 2                                                                                 |                     | 180-190                                                                              | 35-45                                                                                 |
| édes felfújt                                      | 2                                                                                 |                     | 160-180                                                                              | 40-60                                                                                 |
| édes szuflé                                       | 2                                                                                 |                     | 160-180 *                                                                            | 35-45                                                                                 |
| gratinírozott ételek                              | 3                                                                                 |                     | 170-190                                                                              | 30-45                                                                                 |
| töltött tortilla, enchiladas                      | 2                                                                                 |                   | 180-200                                                                              | 20-35                                                                                 |
| grillsajt                                         | 4                                                                                 |                   | 240 **                                                                               | 6-9                                                                                   |
| <b>EGYÉB</b>                                      |                                                                                   |                                                                                                      |                                                                                      |                                                                                       |
| befőzés                                           | 2                                                                                 |                   | 180                                                                                  | 30                                                                                    |
| sterilizálás                                      | 3                                                                                 |                   | 125                                                                                  | 30                                                                                    |
| főzés vízfürdőben                                 | 2                                                                                 |                   | 150-170 *                                                                            | /                                                                                     |
| ételmelegítés                                     | 3                                                                                 |                   | 60-95                                                                                | /                                                                                     |
| edénymelegítés                                    | 2                                                                                 |                   | 75                                                                                   | 15                                                                                    |

# Sütés hússzondával (BAKESENSOR)

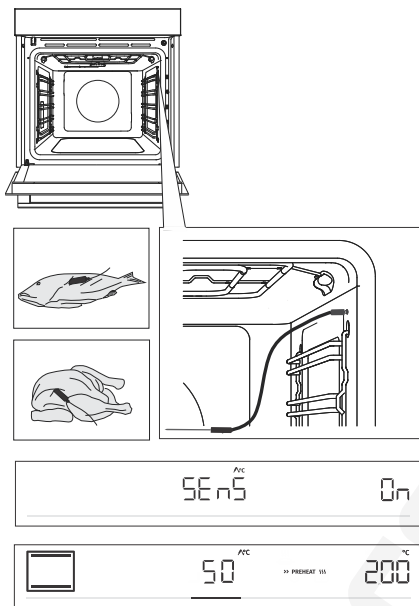
(modelltől függően)

A hússzonda lehetővé teszi az étel maghőmérsékletének pontos követését sütés közben.



## FIGYELMEZTETÉS!

A hússzonda nem lehet a melegítő elemek közvetlen közelében.



**1** A hússzonda fém végét az étel legvastagabb részébe szúrja bele.

**2** A szonda villásdugóját illessze a sütő jobb felső sarkában elől található aljzatba (lásd az ábrát). A kijelzőn ekkor megjelenik a **SEnS** felirat. Ha be szeretné kapcsolni a funkciót, forgassa el a GOMB-ot és válassza ki az On opciót. A funkció kikapcsolásához tegye ugyanezt. A kijelzőn válassza ki az OFF feliratot.

MEGJEGYZÉS: A **SEnS** menübe való belépéshez be kell fejezni az aktuális sütést, majd csatlakoztatni kell a szondát az aljzatba. A szonda aljzatba történő illesztésével a sütő korábban beállított funkciói törlésre kerülnek.

**3** Válassza ki a kívánt sütési módot és a sütési hőmérsékletet (230 °C-ig terjedő hőmérséklet-tartományban). A kijelzőn megjelenik a szonda működésének jele és az alapértelmezett hőmérséklet-beállítás, ami a GOMB elforgatásával módosítható. Határozza meg az étel kívánt végső maghőmérsékletét (30 és 99 °C közötti hőmérséklet-tartományban).

MEGJEGYZÉS: A szonda használata mellett nem lehetséges a sütés időtartamának beállítása.

**4** Hagyja jóvá a beállításokat a **start | stop** gomb érintésével.

**5** Ha elérésre került az étel beállított hőmérséklete, a sütő működése leáll. A kijelzőn megjelenik az **End** felirat. Hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb érintésével kikapcsolható, vagy egy perc elteltével kapcsol ki automatikusan.



### INFORMÁCIÓ!

Sütés közben a kijelzőn felváltva lesz látható az étel beállított és aktuális hőmérséklete. Ha szeretné, működés közben is módosíthatja a sütési hőmérsékletet vagy az étel végső maghőmérsékletét.

#### **A szonda megfelelő használata az étel típusának függvényében:**

- szárnyas: a mell legvastagabb részébe szúrjuk,
- hús: abba a tiszta részbe szúrjuk, amelyik nem márványos, illetve zsírral átszótt,
- kisebb, csontos húskok: a csont melletti részbe szúrjuk,
- halak: a fejbe szúrjuk, a gerinc irányába.



### FIGYELMEZTETÉS!

Használat után óvatosan vegye ki a szondát az ételből és húzza ki az aljzatból, majd tisztítsa meg.

Ha a kijelzőn a SEnS felirat automatikusan jelenik meg, úgy, hogy közben a szonda nincs is csatlakoztatva, tisztítsa meg az aljzatot. Próbálja meg többször egymás után csatlakoztatni és eltávolítani a szondát.



### INFORMÁCIÓ!

Ha a szondát nem használja, távolítsa el a sütőből.

## Javasolt sütési fokozatok a különböző fajta húsokhoz

| Ételtípus                      | nyersre<br>sült | kevésbé<br>átsült | közepesen<br>átsült | átsült | jól átsült |
|--------------------------------|-----------------|-------------------|---------------------|--------|------------|
| <b>MARHA</b>                   |                 |                   |                     |        |            |
| marha, sült                    | 46-48           | 48-52             | 53-58               | 59-65  | 68-73      |
| marha, bélszín                 | 45-48           | 49-53             | 54-57               | 58-62  | 63-66      |
| roastbeef                      | 45-48           | 49-53             | 54-57               | 58-62  | 63-66      |
| hamburger pogácsa              | 49-52           | 54-57             | 60-63               | 66-68  | 71-74      |
| <b>BORJÚ</b>                   |                 |                   |                     |        |            |
| borjú bélszín                  | 45-48           | 49-53             | 54-57               | 58-62  | 63-66      |
| borjú, hátszín                 | 45-48           | 49-53             | 54-57               | 58-62  | 63-66      |
| <b>SERTÉS</b>                  |                 |                   |                     |        |            |
| sült, nyak                     | /               | /                 | /                   | 65-70  | 75-85      |
| sertés, rövidkaraj             | /               | /                 | /                   | 60-69  | /          |
| fasírt                         | /               | /                 | /                   | /      | 80-85      |
| <b>BÁRÁNY</b>                  |                 |                   |                     |        |            |
| bárány                         | /               | 60-65             | 66-71               | 72-76  | 77-80      |
| <b>BIRKA</b>                   |                 |                   |                     |        |            |
| birka                          | /               | 60-65             | 66-71               | 72-76  | 77-80      |
| <b>KECSKEHÚS</b>               |                 |                   |                     |        |            |
| kecske                         | /               | 60-65             | 66-71               | 72-76  | 77-80      |
| <b>SZÁRNYAS</b>                |                 |                   |                     |        |            |
| szárnyas, egész                | /               | /                 | /                   | /      | 82-90      |
| szárnyas, mell                 | /               | /                 | /                   | /      | 62-65      |
| <b>HALAK ÉS TENGERI ÉTELEK</b> |                 |                   |                     |        |            |
| pisztráng                      | /               | /                 | /                   | 62-65  | /          |
| tonhal                         | /               | /                 | /                   | 55-60  | /          |
| lazac                          | /               | /                 | /                   | 52-55  | /          |

# Karbantartás és tisztítás



## FIGYELMEZTETÉS!

A tisztítás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és várja meg, amíg kihűl.

**Gyerkekek megfelelő felügyelet nélkül nem tisztíthatják a készüléket.**

A könnyebb tisztítás érdekében a sütő belseje és a tepsik speciális zománcsal vannak bevonva, amelynek felülete sima és ellenálló.

A készüléket tisztítsa rendszeresen és kézi mosogatószerrel folyamatosan távolítsa el a nagyobb szennyeződések és a vízkövet. Használjon puha ruhát vagy szivacsot.

**A készülék külső részei:** forró szappanos víz és egy puha ruha segítségével távolítsa el a szennyeződések és törölje a felületeket

szárazra.

**A készülék belső része:** a makacs vagy nagyon erős szennyeződésekre használjon hagyományos sütőtisztítót. Az ilyen tisztítószer használata után törölje át alaposan nedves ruhával a készüléket, a tisztítószer maradványainak eltávolítására.

**Tartozékok és sínek:** tisztítsa forró szappanos vízzel és nedves ruhával. Makacs szennyeződések esetén javasolt az előzetes áztatás és kefe használata.

Ha a tisztítás eredménye nem kielégítő, ismételje meg a tisztítás folyamatát.



## INFORMÁCIÓ!

Soha ne használjon agresszív vagy durva tisztítószereket a tisztításhoz (durva szivacs és tisztítószerek, rozsdá-eltávolító szerek, üvegkerámia lapokhoz való kaparók).

A sütő tartozékai mosogatógépben is tisztíthatók.

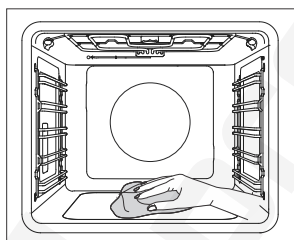
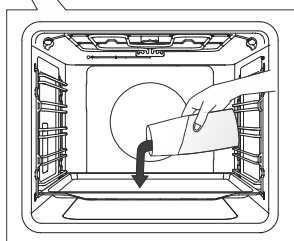
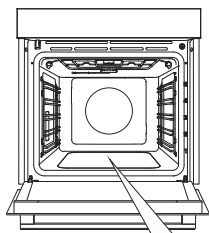
Az ételmaradékok (zsiradék, cukrok, fehérjék) a készülék használata közben lángra kaphatnak, ezért minden használat előtt távolítsa el a durva szennyeződések a sütő belsejéből és a tartozékokról.

## A sütő tisztítása az Aqua clean programmal

A program lehetővé teszi a szennyeződések könnyebb eltávolítását a sütőből.

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

A tisztítási program minden egyes elindítása előtt távolítsa el a sütő belsejéből a nagyobb, látható szennyeződések és ételmaradékokat.



**1** Helyezze be a lapos tepsit az első szintre és töltsön bele 0,4 l meleg vizet.

**2** Az **extra bake** gomb érintésére a kijelzőn megjelennek a további funkciók. Forgassa el a GOMBOT a  jelre. A kijelzőn ekkor megjelennek az alapértelmezett beállítások.

**3** A program időtartama 30 perc. A program végeztével a kijelzőn megjelenik az **End** felirat.

**4** A program végeztével védőkesztyű segítségével távolítsa el óvatosan a tepsit (még mindig lehet benne valamennyi víz). A foltokat törölje le nedves ruha és szappanos víz segítségével. A tisztítás végeztével törölje át alaposan a készüléket nedves ruhával, hogy a tisztítószerek maradványai teljes mértékben eltávolításra kerüljenek.

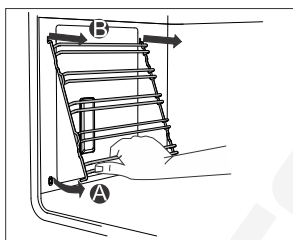
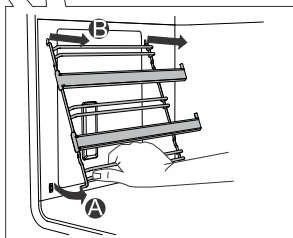
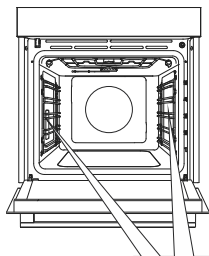
### INFORMÁCIÓ!

Ha a tisztítás sikertelen volt (makacsabb szennyeződések esetében), ismételje meg a tisztítási folyamatot.

### FIGYELMEZTETÉS!

Az Aqua clean rendszert akkor használja, ha a sütő már teljesen kihűlt.

## A huzal- és fix kihúzható sínek eltávolítása



**A** Tartsa a síneket az alsó részüknél fogva és húzza őket a sütőtér közepe felé.

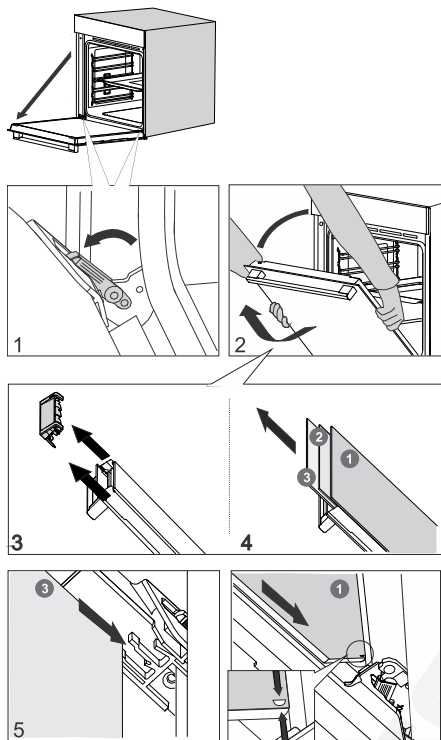
**B** Emelje ki a síneket a felül található nyílásokból.



### INFORMÁCIÓ!

A sínek kivételekor ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a zománcban.

## Az ajtó és az ajtóüveg levétele és visszahelyezése



**1** Először nyissa ki teljesen a sütő ajtaját (amennyire lehet).

**2** A sütő ajtaja zsanérokkal van rögzítve, speciális tartókon keresztül, ahol a biztonsági karok is találhatóak. Mozdítsa el a biztonsági karokat az ajtó irányába 90°-ban. Lassa zárja be az ajtót 45°-os szögig (a bezárt ajtóhoz viszonyítva), majd emelje felfelé és húzza ki.

Az **ajtó üvege** belülről is tisztítható, de ki kell venni a készülékből. Először tegyen a 2. pontban leírtak szerint, de ne vegye ki az üveget.

**3** Távolítsa el a légtelrelőt. Kézzel fogja meg az ajtó bal és jobb oldalán. Úgy vegye ki, hogy közben enyhén húzza maga felé.

**4** Fogja meg az ajtóüveget a felső szélén és vegye ki. Ugyanígy járjon el a második és a harmadik üveg esetében is (modelltől függően).

**5** A fenti lépéseket fordított sorrendben követve helyezze vissza az üvegeket.

### INFORMÁCIÓ!

Az ajtó visszahelyezéséhez kövesse a fenti utasításokat fordított sorrendben. Ha az ajtó nem nyílik vagy zárul megfelelően, ellenőrizze, hogy a zsanérokon lévő vájatok egyvonalban vannak-e a zsanértartókkal.

### FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó zsanérjai nagy erővel záródhatnak be. Az ajtó felhelyezésekor és levételekor ezért mindig fordítsa a két biztonsági kart a támasztékig.

## Az ajtó puha nyitása és zárása

(modelltől függően)

A sütő ajtaja olyan rendszerrel van ellátva, ami csökkenti az ajtó záródásával járó ütest. Egyszerű, csendes és finom ajtónyitást és -zárást tesz lehetővé. Elegendő egy enyhe nyomás (15°-os szögig a nyitott ajtó helyzetéhez viszonyítva) ahhoz, hogy az ajtó magától puhán bezáródjon.

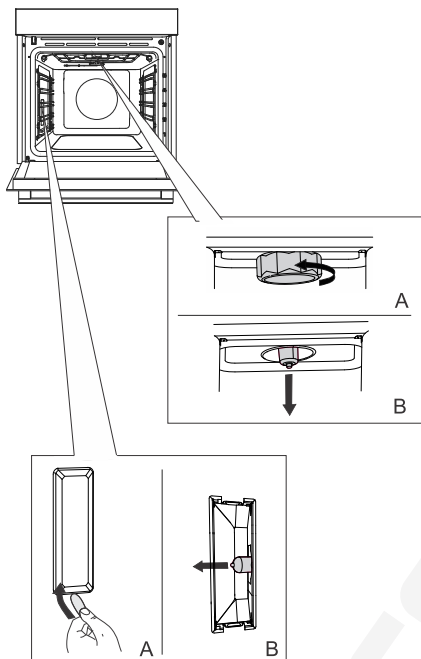
### FIGYELMEZTETÉS!

Ha túl nagy erővel próbálja becsukni az ajtót, a rendszer hatása csökken vagy biztonsági okokból kimarad.

## Izzócsere

Az izzó fogyóeszköz, ezért a garancia nem vonatkozik rá. Az izzó első cseréje előtt távolítsa el a tartozékokat a sütőből.

Halogén izzó: G9, 230 V, 25 W



**1** Csavarozza ki és távolítsa el a fedelet (az óramutató járásával ellentétes irányba). Húzza ki a halogén izzót.

**2** A lapos műanyag segédeszközzel távolítsa el a fedelet. Húzza ki a halogén izzót.



### INFORMÁCIÓ!

Ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a zománcban.

Használjon védőfelszerelést, hogy ne égesse meg magát.



### FIGYELMEZTETÉS!

Csak akkor cseréljen izzót, ha a készülék le van kapcsolva az elektromos hálózatról.

# Hibák és működési zavarok táblázata

## Speciális figyelmeztetések és hibaüzenetek

**A garanciális időszak alatt kizárólag a gyártó részéről megbízott márkaszerviz végezhet javításokat.**

Bármilyen javítási művelet megkezdése előtt győződjön meg arról, hogy a készülék le van-e kapcsolva az elektromos hálózatról akár a biztosíték kivételével, akár a villásdugó fali aljzatból történő kihúzásával.

A nem hozzáértő részéről végzett beavatkozások és javítások áramütést vagy rövidzárlatot okozhatnak, ezért ne kísérletezzen ilyenekkel. Bízsa az ilyen feladatokat szakemberre, illetve szerelőre.

A készülék kisebb működési zavarai esetén ellenőrizze a jelen útmutatóban leírtakat, hogy esetleg saját kezűleg meg tudja-e szüntetni az okokat.

Ha a készülék a helytelen használat vagy bántás miatt nem működik, a szerelő látogatása akkor sem lesz ingyenes, ha egyébként ez a garanciális időszakon belül történik.

A használati útmutató őrizze meg az esetleges későbbi használat vagy a következő tulajdonosnak való továbbadás lehetősége miatt.

Alább néhány gyakori hiba elhárítására vonatkozó javaslat olvasható.

| Probléma/hiba                                                                                 | Ok                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A háztartás fő biztosítóka gyakran kimegy.</b>                                             | Hívjon szerelőt.                                                                                                                                                                  |
| <b>A sütő világítása nem működik.</b>                                                         | Az izzó cseréje az Izzócseré fejezetben került ismertetésre.                                                                                                                      |
| <b>A vezérlő egység nem reagál, a kijelzőn látható szöveg lefagyott.</b>                      | Kapcsolja le néhány percre a készüléket a hálózatról (csavarja ki a biztosítékot vagy kapcsolja le a főkapcsolót), majd csatlakoztassa ismét a hálózatra és kapcsolja be a sütőt. |
| <b>A kijelző az ErrX hibát jelzi.<br/>Ha a hiba kódja kétszámjegyű, az ErXX lesz látható.</b> | Meghibásodott az elektronikus modul. Kapcsolja le a hálózatról néhány percre a készüléket.<br>Ha a hiba még mindig fennáll, hívja a szervizet.                                    |

Ha a fenti tanácsok ellenére sem sikerült elhárítani a hibát, hívja a márkaszervizet. A helytelen bekötés vagy használat miatt bekövetkezett meghibásodások, illetve reklamációk nem képezik a garancia tárgyát. Az ilyen javítások költségeit Önnek kell fedeznie.

# Ártalmatlanítás



A csomagolás környezetbarát anyagokból készült, amelyek a környezet veszélyeztetése nélkül újrahasznosíthatók, tárolhatók vagy megsemmisíthetők. A csomagolóanyagok ennek megfelelően jelölve is vannak.

A terméken vagy a csomagolásán található **jelölés** azt jelenti, hogy a terméket nem szabad hagyományos háztartási hulladékként kezelni, hanem egy arra felhatalmazott, hulladék elektromos és elektronikus berendezések hasznosításával foglalkozó gyűjtőhelyen kell leadni.

A termék megfelelő **ártalmatlanításával** elkerülhetők azok a környezet és emberi egészség vonatkozásban felmerülő negatív hatások, amelyek a termék nem megfelelő módon történő ártalmatlanítása nyomán következnének be. A termék ártalmatlanítására és újrahasznosítására vonatkozó további információkért forduljon a hulladékkezelésért felelős önkormányzati szervhez, a hulladékkezelő szolgálathoz vagy az üzlethez, ahol a terméket megvásárolta.

Fenntartjuk az esetleges módosítások és hibák jogát a használati útmutatóban.



**gorenje**



843536-a8

