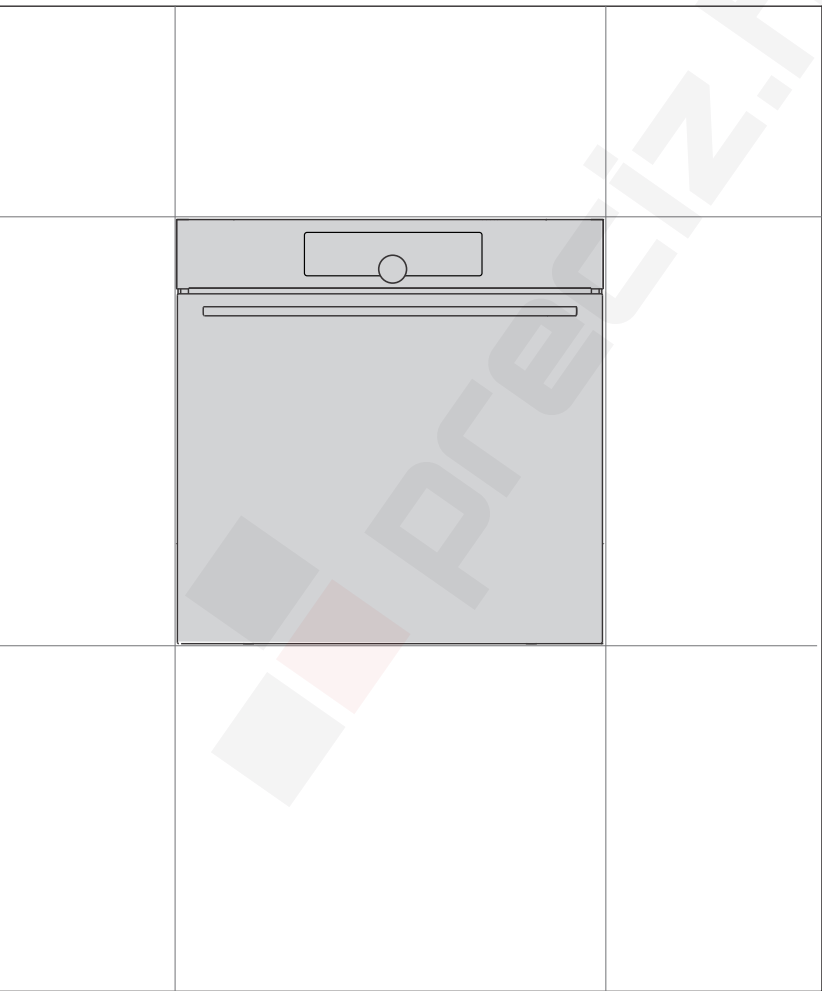


HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ
BEÉPÍTHETŐ SÜTŐ



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

Biztonsági figyelmeztetések	4
További fontos biztonsági figyelmeztetések	6
A készülék leírása	7
Adattábla - adatok a készülékről	7
Vezérlő egység	8
A készülék felszereltsége	9
Jelfények	9
Sínek	9
Ajtózár	10
Hűtőventilátor	10
A sütő tartozékai és kiegészítői	10
A készülék első alkalommal történő használata előtt	12
Első bekapcsolás	12
A beállítások kiválasztása	13
PROFESSZIONÁLIS ÜZEMMÓD (pro bake)	13
AUTOMATIKUS ÜZEMMÓD (auto bake)	19
TOVÁBBI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA (extra bake)	22
Gyerekszár	22
A sütés folyamatának megkezdése	24
A működés vége és a sütő kikapcsolása	24
Az általános beállítások kiválasztása	26
Általános tanácsok a sütéshez	28
Sütési táblázat	29
Sütés hússzondával	33
Javasolt sütési fokozatok a különböző fajta húsokhoz	35
Karbantartás és tisztítás	36
A sütő tisztítása az Aqua clean programmal	37
A huzal- és fix kihúzható sínek eltávolítása	38
Az ajtó és az ajtóüveg levétele és visszahelyezése	38
Izzócsere	40
Hibák és működési zavarok táblázata	41
Speciális figyelmeztetések és hibaüzenetek	41
Ártalmatlanítás	42
Ételteszt	43

Biztonsági figyelmeztetések



FONTOS 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.

Ha a készülék sérült, ne használja. Hívja a szakszervizet.



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.

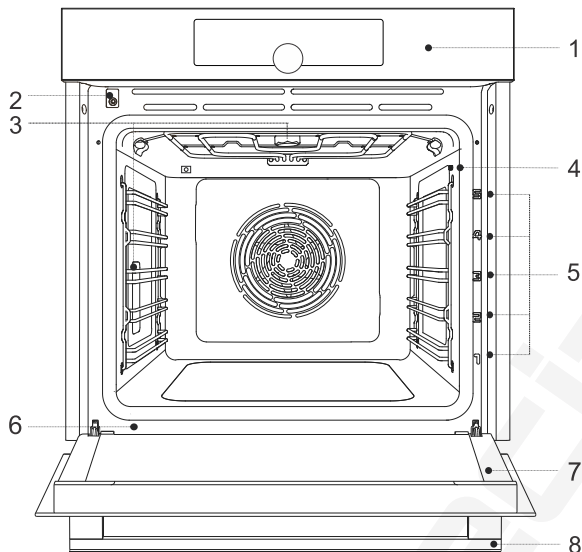
A készülék leírása



INFORMÁCIÓ!

A készülék funkciói és felszereltsége modelltől 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

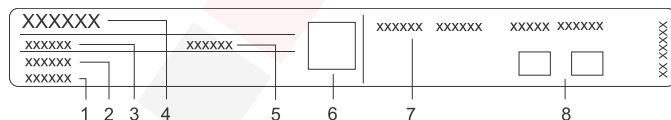
6 adattábla

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 modell

3 típus

4 védjegy

5 kód

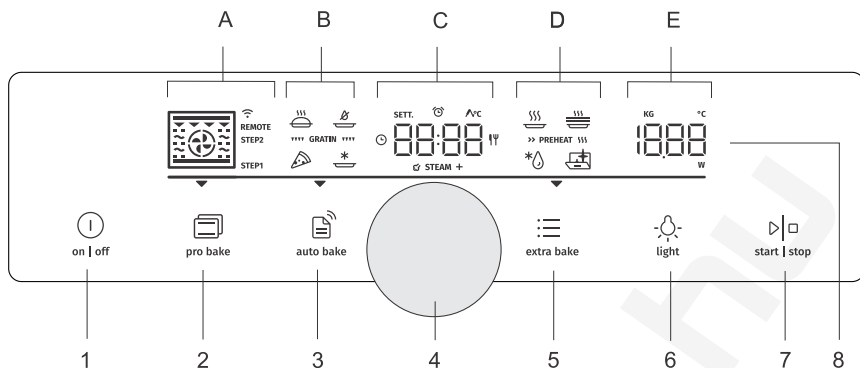
6 QR kód (modelltől függően)

7 műszaki adatok

8 megfelelőségi 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

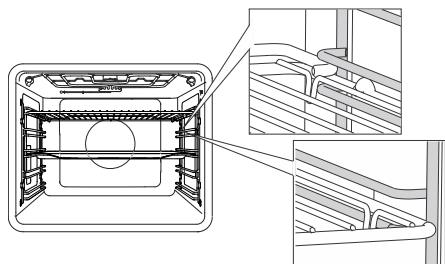
Jelfények

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

Sínek

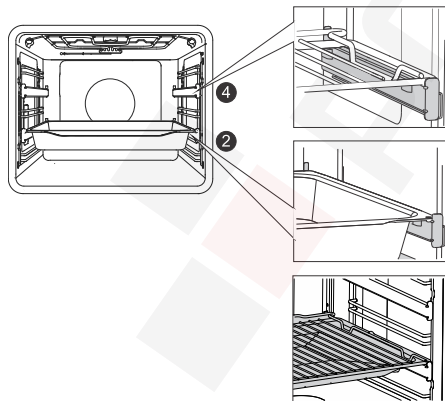
- A sínek 5 szinten teszik lehetővé az ételkészítést
- A tartozékok behelyezésére szolgáló szinteket alulról felfelé kell számolni.
- A 4. és az 5. szintek grillezésre szolgálnak.
- A tartozékokat a készülékbe helyezéskor a megfelelő oldalukra kell fordítani.

Sínek



A huzal vezetők 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)

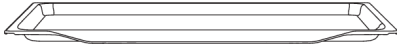


A **RÁCSOT** vagy grillezéshez használja, vagy elhelyezheti rajta az étellel telt edényt vagy tepsit.



INFORMÁCIÓ!

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

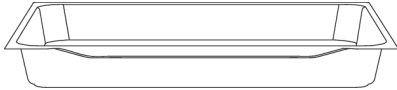


A **LAPOS TEPSI** lapos és aprósütemények sütésére ideális. Használható a zsiradék felfogására szolgáló csepp tálcaként is.



FIGYELMEZTETÉS!

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

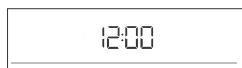
Amikor a készülék első alkalommal kerül csatlakoztatásra az elektromos hálózatra, vagy hosszabb áramkimaradás után a kijelzőn a 12:00 jelzés fog villogni.

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 perceket, majd állítsa be és hagyja jóvá az órát is.



INFORMÁCIÓ!

A már beállított óra módosításához lásd a További funkciók fejezetet.



2. 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.



3. 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!

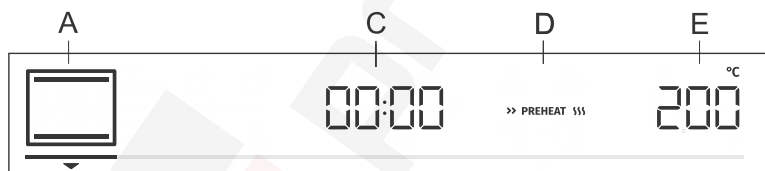
- A beállítások között a GOMB elforgatásával mozoghat.
 - A kiválasztott beállítást először hagyja jóvá a GOMB megnyomásával, majd módosítsa.
 - Minden beállítást hagyjon jóvá a GOMB megnyomásával.
 - A vonal és a nyíl a beállítani kívánt paraméter helyét mutatja.
 - Indítsa el a programot a **start | stop** gomb megnyomásával.
 - Az **on | off** gomb működése:
 - rövid érintés: a sütő be- vagy kikapcsolása, a sütés vagy a funkció megszakítása.
 - hosszú érintés: a sütő energiatakarékos állapotba lép.
- Az **on | off** gomb kivételével semmilyen más gomb nem aktív. A sütő bekapcsolásához a gomb újbóli hosszabb érintése szükséges.



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 aktívvá 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
 ☑ STEAM +	FORRÓ LEVEGŐ A forró levegő üzemmód lehetővé teszi a meleg levegő erőteljesebb áramlását az étel körül, így jobban kiszárítja a felületét és vastagabb kérget képez. Ideális húsök, sütemények, zöldségek sütésére, illetve ételek szárítására egyszerre egy vagy több szinten. A gőz hozzáadásával az ételek felülete jobban átsül és ropogósabbak lesznek.
	PIZZASÜTÉS ÜZEMMÓD Optimális pizza, illetve nagyobb nedvességtartalmú sütemények sütésére. Sütés egy szinten, amikor minél gyorsabban megsült, ropogós ételeket szeretne.
 ☑ STEAM +	INTENZÍV SÜTÉS (AIR FRY)¹⁾ Ez a sütési mód ropogós kérget biztosít az ételnek további zsiradék hozzáadása nélkül. A "gyorsétel" készítés egészséges változata, kisebb kalóriatartalommal. Ideális kisebb darab húsök, halak, zöldségek sütésére, illetve gyorsfagyasztott termékek (hasábburgonya, csirkefalatok) elkészítésére. A gőz hozzáadásával az ételek felülete jobban átsül és ropogósabbak lesznek.
	GRILL FORRÓ LEVEGŐVEL A forró levegő lehetővé teszi a meleg levegő erőteljesebb áramlását az étel körül, ezáltal jobban kiszárítja a felületét, a grill égővel kombinálva pedig hozzájárul az intenzívebb színhez. A húsök és zöldségek gyorsabb sütésére.
	TURBÓ SÜTÉS 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.
	NAGY GRILL 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. Maximális megengedett hőmérséklet: 240 °C.
 ☑ STEAM +	FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ¹⁾ Az ételek hagyományos módon történő sütésére egy szinten, felfújtak készítésére, valamint alacsony hőmérsékleten történő sütésre (lassú sütés) A gőz hozzáadásával az ételek felülete jobban átsül és ropogósabbak lesznek.

Az előző oldalon található táblázat folytatása

jel	Használat
	KÍMÉLŐ SÜTÉS A kényes ételek (puha húsok) kímélő és felügyelet melletti lassú sütésére, illetve ropogós aljú sütemények sütésére.
	FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ VENTILÁTORRAL Az ételek egyenletes süléséért egy szinten és felfűtőkészítésére.
	NAGY GRILL VENTILÁTORRAL Szárnyasok és nagyobb darab húsok grillezésére.
	NAGY GRILL ÉS ALSÓ ÉGŐ Az ételek gyorsabb sütéséért egy szinten és a sütemények ropogós felületének eléréséért.
	GRILL ALSÓ ÉGŐVEL ÉS VENTILÁTORRAL Kelt péksütemények és mindenféle kenyér optimális elkészítésére, illetve befőzésre.

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

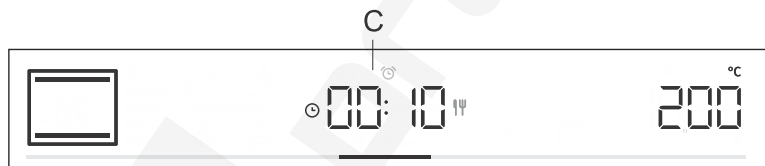
INFORMÁCIÓ!

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.

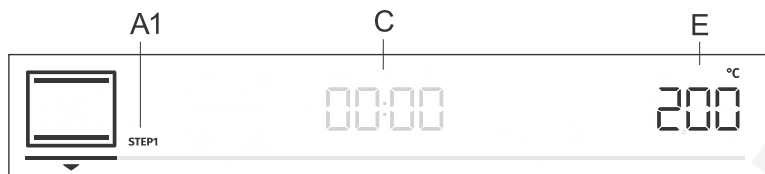


INFORMÁCIÓ!

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.



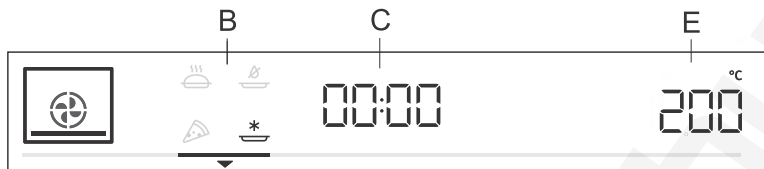
auto bake

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
	FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK SÜTÉSE ¹⁾ Ez az üzemmód lehetővé teszi fagyasztott élelmiszerek rövidebb idő alatt történő sütését, előmelegítés nélkül. Optimális előzetesen elkészített fagyasztott termékek (péksütemények, kiflik, lasagne, hasábburgonya, csirkefalatok), húсок és zöldségek sütésére.
	PIZZA SÜTÉSE ¹⁾ Optimális pizza, illetve szaftosabb sütemények sütésére egy szinten, ha minél gyorsabban megsült és ropogós ételeket szeretne.
	LA SSÚ SÜTÉS ²⁾ Húсок, 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 / sülnék. 140 °C és 220 °C közötti hőmérséklet-tartományban használható.
	INTENZÍV SÜTÉS (AIR FRY) ¹⁾ Ezzel a sütési móddal az ételek ropogós kérget kapnak zsiradék hozzáadása nélkül. Ez a "gyorsétel" készítés egészséges módja, kisebb kalóriatartalommal. Ideális kisebb darab húсок, halak, zöldségek és gyorsfagyasztott termékek (hasábburgonya, csirkefalatok) elkészítésére.

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

²⁾ 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!

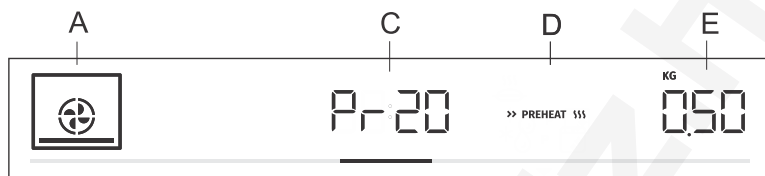
Ha beállításra került a gyors előmelegítés funkció, a késleltetett indítás funkció nem használható.

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



INFORMÁCIÓ!

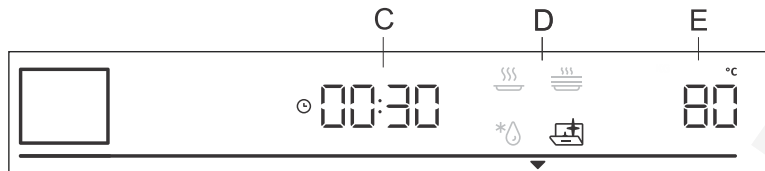
Egyes automatikus programoknál lehetséges a gratinjrozás funkció használata (lásd A működés megkezdése fejezetet).



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 a főzés megkezdése után 10 perccel indítható el (a kijelzőn megjelenik a *** GRATIN *** jelzés).

Lépjen be a beállításokba a GOMB megnyomásával. Forgassa el a GOMB-ot a *** GRATIN *** felirattal és hagyja jóvá a választást. A GOMB ismételt elforgatásával válassza ki a teljesen megvilágított feliratot. Hagyja jóvá a kiválasztást. A funkció ekkor aktív. A kijelzőn megjelenik a sütés időtartama - 10 perc (10:00).

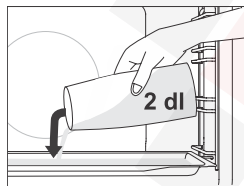
Ha szeretné módosítani az időtartamot, nyomja meg kétszer a GOMB-ot és forgassa el az idő módosításához (max. 30 perc). Hagyja jóvá a választást.

A funkció a sütés utolsó fázisában használatos, amikor az ételhez öntetet/szórászt adunk, vagy ha szeretnénk még jobban megpirítani a felületét. Gratinírozás közben az ételen ropogós, aranyásárga kéreg képződik, ami megvédi a kiszáradás ellen, egyben pedig szebb küllemet és jobb ízt kölcsönöz.



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 módoznál 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.



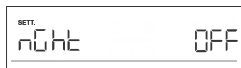
A hangjelzések hangereje

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
SÜTEMÉNY ÉS PÉKSÜTEMÉNY				
sütemény formában				
Piskóta	3		200	60-70
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
sütemény tepsiben				
rétés	2		180-190	60-70
rétés, fagyasztott	2		200-210	34-45
piskótatekercs	3	 + tepszi vízzel	170-180 *	13-18
bukta	2		180-190	30-40
aprósütemény				
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	3		200	30-45
sütemény leveles tésztából, 2 szinten	2, 4		170 *	25-30
keksz				
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	40-50
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
kenyér				
tészta kelesztése	2		40-45	30-45
kenyér tepsiben	2	 + tepsí vízzel	190-200	40-55
kenyér tepsiben, 2 szinten	2, 4		190-200 *	40-55
kenyér formában	3		190-200	30-45
kenyér formában, 2 szinten	2, 4		200-210	30-45
lapos kenyér (focaccia)	2		270	15-25
friss zsemle	3	 + tepsí vízzel	180-200	20-30
friss zsemle, 2 szinten	2, 4		200-210 *	15-20
pirítós kenyér	5		240	4-6
melegszendvics	5		240	3-5
pizza és más ételek				
pizza	1		300 *	4-10
pizza, 2 szinten	2, 4		210-220 *	25-30
fagyasztott pizza	2		200-220	10-20
fagyasztott pizza, 2 szinten	2, 4		200-220	10-25
sós pite, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
HÚS				
marha- és borjúhús				
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
sertéshús				
sertéssült, karaj, 1,5 kg	3		190-200	70-90
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
szárnyas				
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	25-40
szárnyas mell, lassú sütés	3		100-120 *	60-90
húskételek				
fasírt, 1 kg	2		170-180	60-70
grillkolbász, kolbász	4		230 **	8-15
HALAK ÉS TENGERI ÉTELEK				
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
ZÖLDSÉG				
sült burgonya, szeletek	3		210-220 *	30-40
sült burgonya, felezett	3	 + 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	 + tepszi vízzel	190-200	30-40
töltött zöldségek	3		190-200	30-40
HAGYOMÁNYOS TERMÉKEK - FAGYASZTOTT				
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
FELFÚJTAK, SZUFLÉK ÉS GRATINÍROZOTT ÉTELEK				
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
EGYÉB				
befőzés	2		180	30
sterilizálás	3		125	30
főzés vízfürdőben	2		150-170 *	/
ételmelegítés	3		60-95	/
edénymelegítés	2		75	15

Sütés hússzondával (BAKESENSOR)

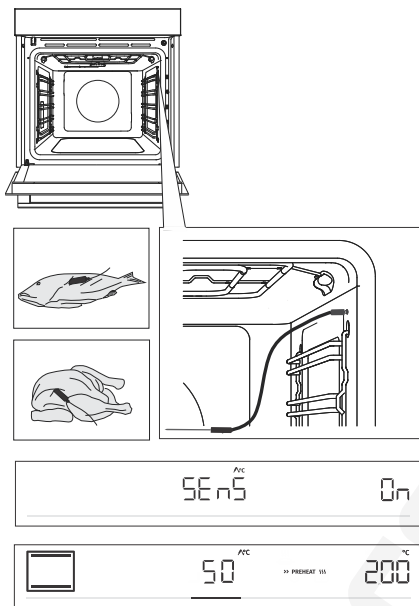
(modelltől függően)

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 sült	kevésbé átsült	közepesen átsült	átsült	jól átsült
MARHA					
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
BORJÚ					
borjú bélszín	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
borjú, hátszín	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
SERTÉS					
sült, nyak	/	/	/	65-70	75-85
sertés, rövidkaraj	/	/	/	60-69	/
fasírt	/	/	/	/	80-85
BÁRÁNY					
bárány	/	60-65	66-71	72-76	77-80
BIRKA					
birka	/	60-65	66-71	72-76	77-80
KECSKEHÚS					
kecske	/	60-65	66-71	72-76	77-80
SZÁRNYAS					
szárnyas, egész	/	/	/	/	82-90
szárnyas, mell	/	/	/	/	62-65
HALAK ÉS TENGERI ÉTELEK					
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 zománccal 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 felületei: meleg szappanos víz és puha ruha segítségével távolítsa el a szennyeződések és törölje szárazra a felületet.

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 tisztítószerek 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.

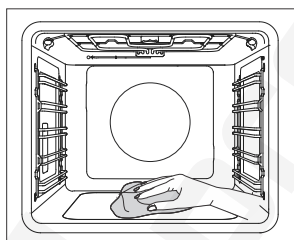
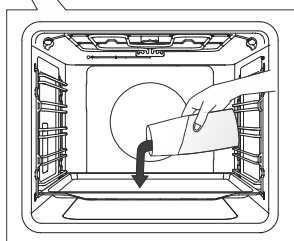
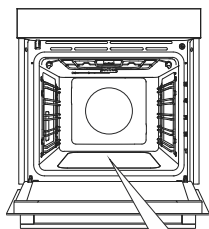
Az ételmaradékok (zsiradék, cukrok, fehérjék) a készülék használata közben lángra kaphatnak, ezért minden használat előtt távolítsa el a durva szennyeződések a sütő belsejéből és a tartozékokról.

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.

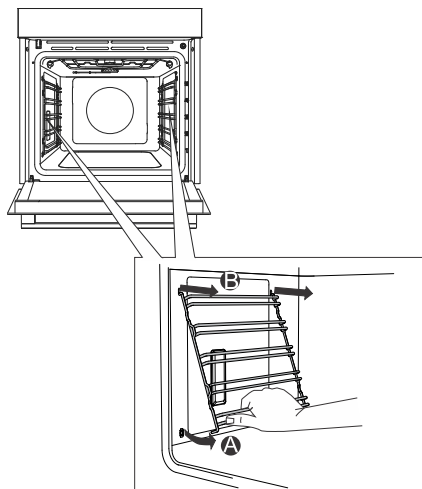
INFORMÁCIÓ!

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.

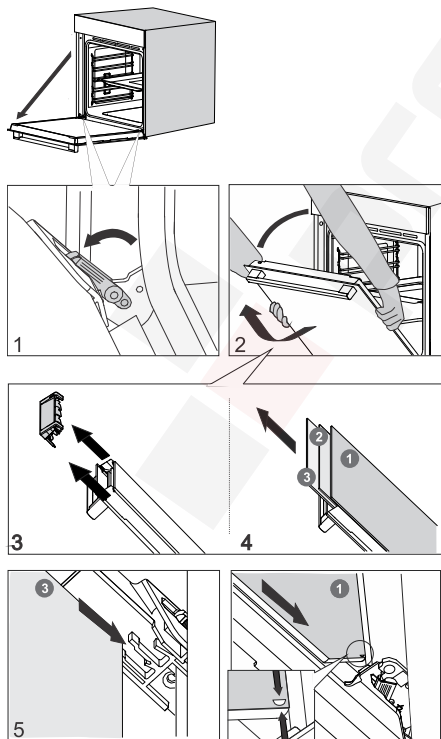
B Emelje ki a síneket a felül található nyílásokból.



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 légterelőt. 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 ütést. 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.



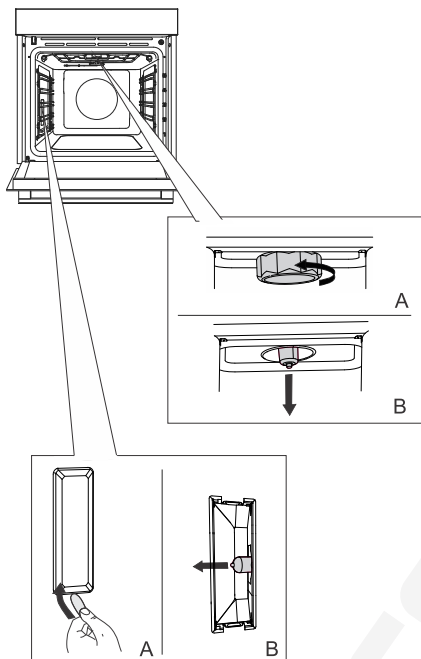
FIGYELMEZTETÉS!

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 kísérletezzon 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
A háztartás fő biztosítóka gyakran kimegy.	Hívjon szerelőt.
A sütő világítása nem működik.	Az izzó cseréje az Izzócseré fejezetben került ismertetésre.
A vezérlő egység nem reagál, a kijelzőn látható szöveg lefagyott.	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.
A kijelző az ErrX hibát jelzi. Ha a hiba kódja kétszámjegyű, az ErXX lesz látható.	Meghibásodott az elektronikus modul. Kapcsolja le a hálózatról néhány percre a készüléket. 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.

Ételteszt

EN60350-1: kizárólag a gyártó által biztosított tartozékokat használja.

A sütőt mindig teljesen tolja be a sínre. A sütőformákban lévő süteményeket az ábrán látható módon helyezze el.

* A készüléket előzetesen melegítse elő. Ehhez ne használja a gyors előmelegítés funkciót.

** A készüléket előzetesen melegítse elő 10 perccig. Ehhez ne használja a gyors előmelegítés funkciót.

*** Fordítsa meg a sütési idő 2/3 részénél.

SÜTÉS						
Étel	tartozék	sütőformák elhelyezése		°C	min	
kekszek - egy szinten	lapos tepsí		3	150	25-40	
kekszek - egy szinten	lapos tepsí		3	135 **	35-50	
kekszek - két szinten	lapos tepsí		2,4	140 **	25-40	
kekszek - három szinten	lapos tepsí		1, 4, 5	135	45-60	
sütemények - egy szinten	lapos tepsí		3	160-170 **	20-30	
sütemények - egy szinten	lapos tepsí		3	155 **	20-30	
aprósütemények - két szinten	lapos tepsí		1,5	140 **	30-45	
sütemények - három szinten	lapos tepsí		1, 3, 5	140-150	30-50	
Piskóta	26 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		2	150	45-55	
Piskóta	26 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		2	160	45-55	
piskótatorta - kétszintes	2 db 26 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		2,4	170 *	45-55	
almás pite	2 db 20 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		2	160 **	70-120	
almás pite	2 db 20 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		2	160	70-120	

GRILLEZÉS						
Étel	tartozék	sütőformák elhelyezése		°C	min	
pirítós kenyér	rács		5	max	4-7	
húspogácsák	rács + tepsí a zsír felfogására		5	230	25-40 ***	



gorenje



843536-a9

CE