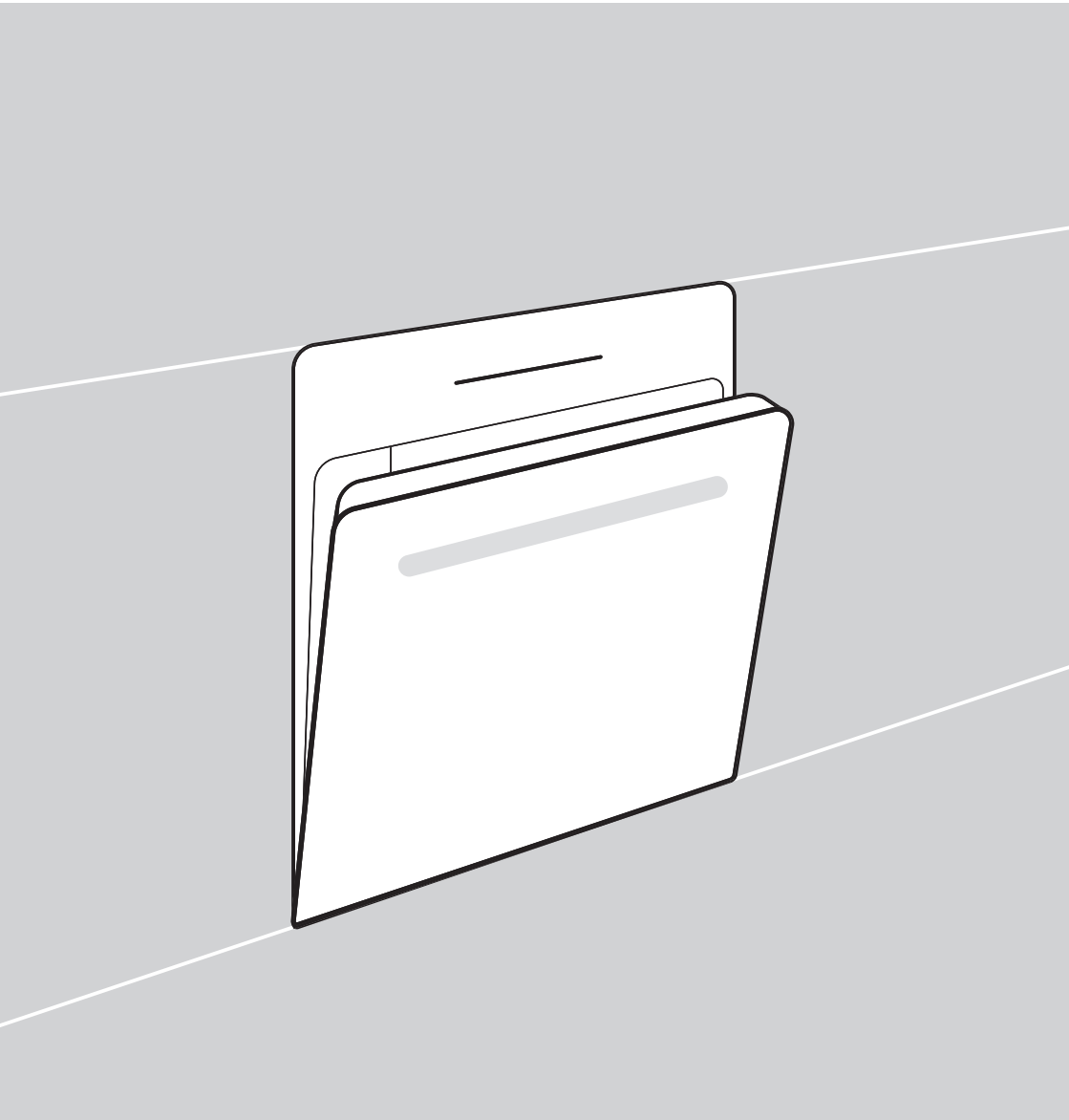
gorenje

HU HU

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 **5**

A készülék leírása **7**
Adattábla - adatok a készülékről 7
Vezérlő egység 8
Süllyeszthető gombok 8

A készülék felszereltsége **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**
SÜTÉSI MÓD KIVÁLASZTÁSA 13
A SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA 14
IDŐFUNKCIÓ 15

A sütés folyamatának megkezdése **17**

A működés vége és a sütő kikapcsolása **17**

Az általános beállítások kiválasztása **19**

Általános tanácsok a sütéshez **21**

Sütési táblázat **22**

Sütés hússzondával **26**
Javasolt sütési fokozatok a különböző fajta húsokhoz 27

Karbantartás és tisztítás **28**
A sütő tisztítása az Aqua clean programmal 29
A huzal- és fix kihúzható sínek eltávolítása 30
Az ajtó és az ajtóüveg levétele és visszahelyezése 31
Izzócsere 32

Hibák és működési zavarok táblázata **33**
Speciális figyelmeztetések és hibaüzenetek 33

Ártalmatlanítás **34**

Ételteszt **35**

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 kábellel forgalmazott készülékekre vonatkozik).

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 végezetnek rajta tisztítási vagy karbantartási feladatokat felügyelet nélkül.

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

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 tisztítószereket 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, háziállato vagy más állatok, papír, ruhaneműk, fűszerek, stb. szárítására, mivel ez sérüléssel vagy tűzveszéllye járhat.

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

Javasoljuk, hogy a készülék mozgatását és beépítését legalább két ember végezze (a készülék súlya miatt).

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.

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 sütést, valamint tönkre teszi a zománcot.

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

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

A vízkőképződés megelőzése érdekében a sütés, 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.

Ha a készülék megsérült, ne használja. Áramtalanítsa és hívja fel a márkaszervizet.

A sütő biztonságosan használható a sínekkel és azok nélkül is.

Ne tároljon olyan dolgokat a sütőben, amelyek veszélyt okozhatnak a sütő bekapcsolásakor.

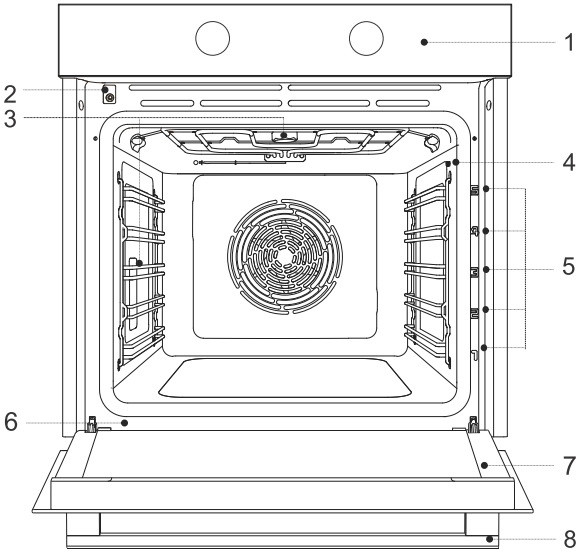
A napi idő kijelzésének eltérése a kijelzőn nem befolyásolja a készülék működését, és az elektromos hálózat frekvencia-ingadozásának következménye lehet.

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.

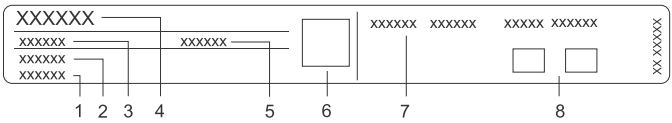
Alapfelszereltségként az Ön készüléke vezetősínekkel, lapos tepsivel és ráccsal rendelkezik.



1. vezérlő egység
2. ajtó kapcsoló
3. megvilágítás
4. aljzat a hússzondának
5. Sütési szintek (1-5)
6. adattábla
7. sütőajtó
8. ajtó fogantyú

Adattábla - adatok a készülékről

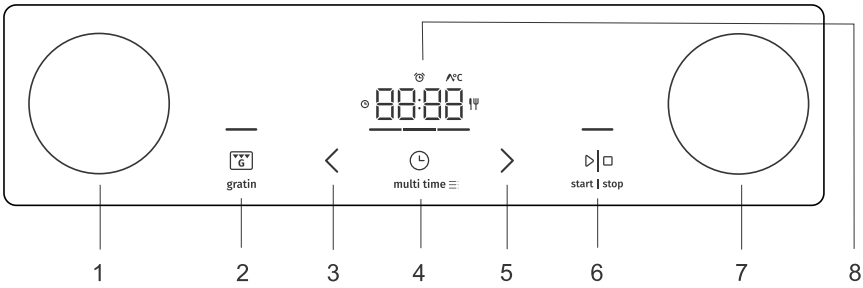
A készülék alap-adatait tartalmazó adattábla a sütő szélén található.



1. Sorozatszám
2. Modell
3. Típus
4. Márka
5. Kód
6. QR kód (modelltől függően)
7. Műszaki adatok
8. Megfelelőségi jelölések

Vezérlő egység

(modelltől függően)



1. működési mód választó gomb
2. Gratinírozás (gratin) gomb, törlés vagy visszalépés gomb
3. az érdék csökkentése gomb
4. időfunkciók és beállítások gomb
5. az érték növelése gomb
6. start I stop gomb a jóváhagyáshoz, elindításhoz és leállíáshoz
7. hőmérséklet-beállító gomb
8. Kijelző

INFORMÁCIÓ!
A gombokat a jobb reagálás érdekében ujjpárnája minél nagyobb felületével érintse meg. Minden érintéskor hangjelzés lesz hallható.

Süllyeszthető gombok

(modelltől függően)

Nyomja befelé egy kicsit gombot, amíg ki nem ugrik, majd forgassa el.

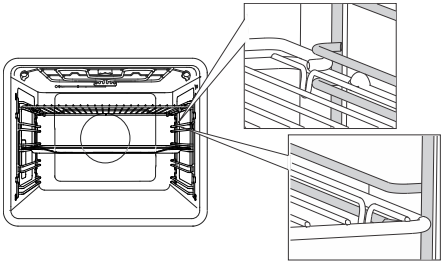
FIGYELMEZTETÉS!
Minden egyes használat után forgassa vissza a gombot "off" helyzetbe és nyomja vissza be. A gomb csak akkor nyomható be, ha “off” pozícióban van.

A készülék felszereltsége

Sínek

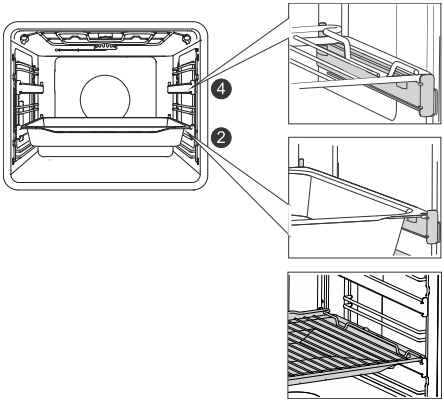
- A sínek 5 szinten teszik lehetővé az ételkészítést
- A tartozékok behelyezésére szolgáló szinteket alulról felfelé kell számolni.
- A 4. és az 5. szintek grillezésre szolgálnak.
- A tartozékokat a készülékbe helyezéskor a megfelelő oldalukra kell fordítani.

Sínek



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

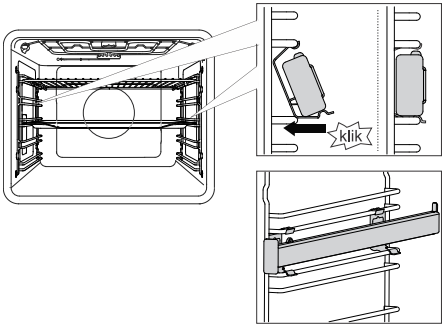
Fix kihúzható sínek
(modelltől függően)



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 kihúzató 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 kihúzató vezetőkre elhelyezni. Elhelyezhetk viszont egyszintes, részben kihúzható vezetőkön, a 3-4. és a 4-5. szinteken.

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

Ajtózár
(modelltől függően)

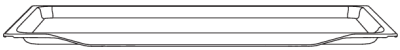
A kapcsoló kikapcsolja az égők és a ventilátor működését a sütőtérben, amikor a sütő működése közben a sütő ajtaja kinyitásra kerül. Amikor az ajtó bezárul, a kapcsoló ismét bekapcsolja a készülék működését.

Hűtőventilátor
A készülékbe beépítésre került egy hűtőventilátor, ami hűti a készülék burkolatát, ajtaját és a vezérlő egységét.
A sütő kikapcsolását követően a hűtőventilátor egy rövid ideig még működésben marad, hogy hűtse a sütőt.

A sütő tartozékai és kiegészítői
(modelltől függően)

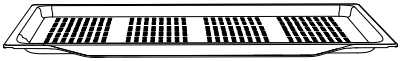
A **RÁCSOT** vagy grillezéshez használja, vagy elhelyezheti rajta az étellel telt edényt vagy tepsit.

INFORMÁCIÓ!
A rács biztonsági kapoccsal rendelkezik, ezért kihúzásakor mindig emelje meg elöl.

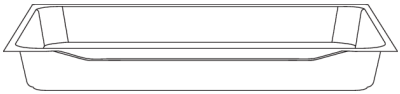


A **LAPOS TEPSI** lapos és aprósütemények sütésére ideális. Használható a zsiradék felfogására szolgáló csepp tálcaként is.

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



A PERFORÁLT LAPOS TEPSI (tepsi lyukakkal) a gőz hozzáadását is tartalmazó ételkészítési módoknál, illetve az intenzív sütés (air fry) sütési módnál használatos. A lyukak jobb légáramlást tesznek lehetővé az étel körül és hozzájárulnak az étel ropogósabbá tételéhez.
Nagyobb mennyiségű folyadékot (víz, zsiradék) tartalmazó ételek készítésekor az alsó szintre helyezze be a lapos vagy az univerzális mély tepsit.



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 tisztítószert.
- 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 áramkimaradást követően a kijelzőn a 12:00 lesz látható.

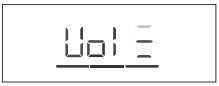
Először válassza ki majd hagyja jóvá az alap beállításokat.

INFORMÁCIÓ!
A 〈 vagy a 〉 gomb érintésével módosíthatók, A kívánt beállítás jóváhagyásához nyomja meg a **start I stop** gombot. A következő beállítás akkor állítható be, ha az előzőt már beállította és jóvágyta.

1. AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA
A 〈 vagy a 〉 gomb érintésével állítsa be a napi időt. Ha az érték beállíására szolgáló gombot hosszabb ideig tartja nyomva, az értékek gyorsabban változnak.

INFORMÁCIÓ!
A már beállított óra módosításához lásd a További funkciók fejezetet.

2. A KIJELZŐ FÉNYEREJE
Az alapértelmezett beállítás a magas fényerő. A kijelzőn a **brh** felirat és az aktuálisan beállított fényerő értéke lesz látható. A 〈 vagy a 〉 gomb érintésével válassza ki a kívánt fényerőt és hagyja jóvá. Az érték növelése gomb segíségével növelje vagy csökkentse a fényerőt.

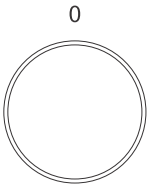


3. A SÍPOLÁSOK HANGEREJE
Az alapértelmezett beállítás a közepes hangerő. A kijelzőn a **Vol** felirat és az aktuálisan beállított hangerő lesz látható. A 〈 vagy a 〉 gomb érintésével válassza ki a kívánt fokozatot és hagyja jóvá. A hangjelzés ki is kapcsolható.

A kiválasztott beállítások jóváhagyását követően a kijelzőn az aktuális napi idő jelenik meg (ha a működési mód választó gomb 0 pozícióban van).

A beállítások kiválasztása

SÜTÉSI MÓD KIVÁLASZTÁSA



A MŰKÖDÉSI MÓD a GOMB elforgatásával (balra vagy jobbra) választható ki (lásd a táblázatot).

Jel	Használat
	A SÜTŐ GYORS ELŐMELEGÍTÉSE **A funkció a beállított hőmérséklet mielőbbi elérésére szolgál.** Ha a sütő a beállított hőmérsékletre melegedett, rövid hangjelzés lesz hallható és az óra fölötti vonal világít. Ezután következik annak az üzemmódnak a beállításaa, amellyel el szeretné készíteni az ételt. Ez a funkció nem alkalmas ételkészítésre.
	FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ VENTILÁTORRAL 1) Ideális ételek egyenletes sütésére egy szinten, valamint felfújt készítésére.
	NAGY GRILL VENTILÁTORRAL 1) Ideális szárnyasok és nagyobb darab húsok grillezésére.
	INTENZÍV SÜTÉS (AIR FRY) 1) 2) Ez a sütési mód ropogós kérget biztosít az ételnek, hozzáadott zsiradék nélkül. Ez a "gyorsétel" készítés egészséges módja, kevesebb kalória-tartalommal. Ideális kisebb darab húsok, halak, zöldségek és előre elkészített fagyasztott ételek (hasábburgonya, csirkefalatok) sütésére. A gőz hozzáadásával az ételek jobban megsülnek a ropogósabbak lesznek.
	FORRÓ LEVEGŐ 1) 2) A forró levegő üzemmód lehetővé teszi a meleg levegő erőteljesebb áramlását az étel körül, így jobban kiszárítja a felületét és vastagabb kérget biztosít. Ideális húsok, sütemények és zöldség sütésére, valamint élelmiszerek szárítására egyszerre több szinten. A gőz hozzáadásával az ételek jobban megsülnek a ropogósabbak lesznek.
	FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ 1) 2) Ideális ételek hagyományos módon történő elkészítésére, egy szinten, valamint felfújt készítésére, illetve alacsony hőmérsékleten történő sütésre (lassú sütés). A gőz hozzáadásával az ételek jobban megsülnek a ropogósabbak lesznek.
	NAGY GRILL 1) Ideális nagyobb mennyiségű lapos étel (pirítós kenyér, melegszendvics, grillkolbász, hússzeletek, halak, nyársak, stb.) sütésére, valamint gratinírozásra és ropogós kéreg sütésére. A sütő felső részén elhelyezett égők egyenletes melegítést biztosítanak az alattuk lévő teljes felületen. A maximális megengedett hőmérséklet 240 °C.

Az előző oldalon található táblázat folytatása

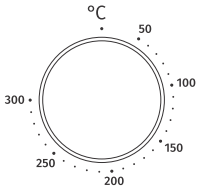
Jel	Használat
	LASSÚ SÜTÉS [3] Ideális húsok, halak és sütemények kímélő, lassú és egyenletes sütésére, egy szinten. Ennél a sütési módnál a víz nagyobbik része a húsban marad, ezért szaftosabb és puhább lesz, a sütemények pedig egyenletesek megpirulnak / megsülnek. 140 °C és 220 °C közötti hőmérséklet-tartományban használható.
	PIZZA SÜTÉSE [1] Optimális pizza, illetve szaftosabb sütemények sütésére egy szinten, ha minél gyorsabban megsült és ropogós ételeket szeretne.
	FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE [1] Ez az üzemmód lehetővé teszi a fagyasztott ételek rövid időn belül történő sütését, előmelegítés nélkül. Optimális előzetesen elkészített fagyasztott ételek (péksütemények, kiflik, lasagne, hasábburgonya, csirkefalatok), húsok és zöldségek elkészítésére.
	KIOLVASZTÁS Ez a funkció fagyasztott ételek (torták, sütemények, kenyér, zsemle, fagyasztott gyümölcs) kontrollált kiolvasztására szolgál. A kiolvasztás folyamata közben fordítsa meg vagy keverje át az ételeket és válassza szét az összefagyott darabokat. Mikrobiológiai ételbiztonsági okokból a húsokat és más kényes ételeket javasolt lassan, a hűtőszekrényben kiolvasztani.
	AQUA CLEAN A program lehetővé teszi a foltok könnyebb eltávolítását a sütőből.
	SÜTŐ VILÁGÍTÁS A sütő világítás a működési mód kiválasztásakor, illetve a gomb világítás pozícióba állításakor kapcsol be.

1) *Ezeknél a működési módoknál lehetséges a gratin funkció használata (lásd A sütés megkezdése fejezetet).*

2) *Ezeknél a működési módoknál lehetséges a gőz hozzáadásával történő sütés A működési mód kiválasztásakor az alap funkció működik. Vízzel töltött tepsi használatával a funkció gőz hozzáadásával történő sütéssé módosul (lásd A működés megkezdése fejezetet).*

3) *Ez használatos az energia-hatékonyság meghatározására, az EN 60350-1 szabvány alapján.*

A SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA



Forgassa el a gombot a kívánt HŐMÉRSÉKLET beállításához.

IDŐFUNKCIÓ

A GOMB elforgatásával állítsa be először az ÜZEMMÓDOT és a HŐMÉRSÉKLETET.

12:00		A működés időtartamának beállítása
		A sütés késleltetésének beállítása
		A stopper beállítása

INFORMÁCIÓ!
A kiválasztott időfunkciók utolsó 10 perce másodpercenként kerül kijelzésre.

A működés időtartamának beállíása
Ennél az üzemmódnál meghatározhatja, hogy mennyi ideig működjön a sütő.
A 〈 vagy a 〉 gomb érintésével állítsa be a kívánt működési időt. A működés megkezdéséhez érintse meg a**start I stop**gombot.

A sütés késleltetésének beállítása

INFORMÁCIÓ!
A késleltetett indítás nem lehetséges a grill és a grill ventilátorral üzemmódok esetében.

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, amikorra szeretné, hogy az étel kész legyen.

Példa:
Akutális idő: dél
Sütési idő: 2 óra
Sütés vége: este 6 óra

A 〈 vagy a 〉 gomb érintésével állítsa be a program időtartamát (esetünkben ez 2.00). A **multi time**gomb kétszeri érintésével válassza ki az időt, amikorra szeretné, hogy az étel elkészüljön (esetünkben ez 18.00). Hagyja jóvá a beállítást. A kijelzőn megjelenik a sütés végének kívánt ideje (18.00).

A sütő működésének megkezdéséhez érintse meg a **start I stop** gombot.

A sütő a bekapcsolásra való várakozás alatt részletes készenléti állapotban (vagy "stand-by" üzemmódban) lesz: a kijelző elsötétül, a ventilátor-rendszer és a sütő világítása egész idő alatt bekapcsolt állapotban lesznek. A kiválasztott beállítások automatikusan bekapcsolnak (a mi esetünkben 16.00 órakor). A sütő a beállított időpontban fog kikapcsolni (a mi esetünkben ez 18.00 óra).

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 megjelenik az **End**felirat. Hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb érintésével kikapcsolható, illetve egy perc elteltével automatikusan kikapcsol.

FIGYELMEZTETÉS!
A funkció nem alkalmas olyan ételek készítésére, amelyek a sütő előmelegítését igénylik.

A gyorsan romló élelmiszereket nem szabad hosszabb időre a sütőben hagyni.

E sütési mód használata előtt ellenőrizze, hogy a készüléken be van-e állítva a pontos idő.

Figyelmeztetés beállítása
A figyelmeztetés önállóan is használható, a sütő működésétől függetlenül. A leghosszabb beállítható időtartam 24 óra. Érintse meg annyiszor a **multi time**gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a jelzés.
A < vagy a > gomb érintésével állítsa be a figyelmeztetés időtartamát. A beállított idő elteltével hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb érintésével kikapcsolható, illetve egy perc elteltével automatikusan kikapcsol.

INFORMÁCIÓ!
Az időfunkciók beállításakor az idő a < és a > gombok egyidejű érintésével lenullázható.

A sütés folyamatának megkezdése

A **start I stop** gomb feletti vonal villog. Indítsa el a beállított programot ennek a gombnak az érintésével.
A program működése közben a gomb feletti vonal teljesen világít.

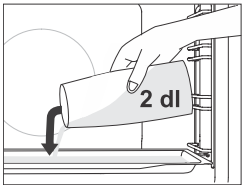
A beállított hőmérséklet eléréséig az óra alatt világító vonal balra és jobbra mozog.
A beállított hőmérséklet elérésekor a kijelzőn megjelenik a °C , hangjelzés lesz hallható és az óra alatti vonal teljesen világítani fog.

INFORMÁCIÓ!
Sütés közben módosítható a MŰKÖDÉSI MÓD, a HŐMÉRSÉKLET és az IDŐ FUNKCIÓK.

INFORMÁCIÓ!
Ha semmilyen időfunkció nincs beállítva, a kijelzőn a sütés időtartama jelenik meg.

További gratinírozás
A funkció csak 10 perc sütés után indítható el (a gratin gomb feletti vonal részlegesen világít). Amikor a funkciót jóváhagyja, a kijelzőn megjelenik a sütés időtartama: 10 perc (10:00). A < vagy a > gomb érintésével állítsa be a gratinírozás időtartamát.
A funkció a **gratin** gomb érintésével kapcsolható ki.

A funkció a sütés utolsó fázisában használatos, amikor az ételhez öntetet / szórást adunk és szeretnénk, hogy rásüljön a tetejére. Gratinírozás közben az étel tetején ropogós, aranysárga kéreg képződik, ami megvédi a kiszáradástól, egyben pedig szebb küllemet és jobb ízt kölcsönöz.



Sütés gőz hozzáadásával
Gőz hozzáadásával az étel felülete jobban átsül és ropogósabb lesz.
A **gőz hozzáadásával** működő sütési módoknál a hideg sütőbe helyezze be a lapos tepsit az 1. szintre és töltsön bele maximum 2 dl vizet. A második szintre helyezze be az ételt 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 sütés a **start I stop** gomb érintésével kapcsolható ki. A kijelzőn az **End** felirat lesz látható és hangjelzés lesz hallható.

Forgassa el a MŰKÖDÉSI MÓD VÁLASZTÓ gombot "0" helyzetbe.

INFORMÁCIÓ!

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

Forgassa el a MŰKÖDÉSI MÓD VÁLASZTÓ gombot "0" helyzetbe.

A funkció a **multi time** gomb 3 másodpercig tartó nyomva tartásával kapcsolható be. A kijelzőn néhány másodpercre megjelenik a **SEtt** felirat, majd pedig megjelenik a további funkciók menü.

INFORMÁCIÓ!

A 〈 vagy a 〉 gombok segítségével mozoghat a menüben. A beállítás a **start I stop** vagy a **multi time** gomb érintésével hagyható jóvá. A további funkciók menüből való kilépéshez érintse meg a **gratin** gombot.

1. Az óra megjelenítése

A napi idő a 〈 vagy a 〉 gombok érintésével állítható be. A kijelzőn a **CLoc** felirat lesz látható. A jóváhagyást követően választhat a 12 vagy a 24 órás megjelenítés közül. Hagyja jóvá, majd állítsa be a napi időt. Először állítsa be és hagyja jóvá a perceket, majd pedig állítsa be és hagyja jóvá az órát is.

2. A hangjelzések hangereje

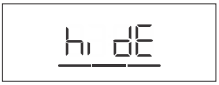
Három lehetséges sípolási hangerő közül választhat. Válassza ki a **Vol** beállítást. A 〈 vagy a 〉 gomb érintésével válassza ki a kívánt fokozatot és hagyja jóvá. A hangjelzés ki is kapcsolható.

3. A kijelző megvilágítása

A kijelző megvilágítása vonatkozásában három lehetséges fokozat közül lehet választani. Válassza ki a **brh** beállítást. A 〈 vagy a 〉 gombok érintésével válassza ki a kívánt fokozatot és hagyja jóvá. A megvilágítás intenzitása az érték beállítása gomb segítségével növelhető vagy csökkenthető.

4. Kijelző - éjszakai üzemmód

Ez a funkció éjszaka (20.00 és 6.00 óra között) automatikusan csökkenti a megvilágítás intenzitását magasabbról a legalacsonyabb fokozatra. Válassza ki a **nGht** beállítást. A 〈 vagy a 〉 gomb érintésével válassza ki a kijelző kívánt éjszakai megvilágítását és hagyja jóvá.



5. Készenlét
Ez a funkció be- vagy kikapcsolja a napi idő kijelzését. Válassza ki a **hidE** beállítást. A 〈 vagy a 〉 gombok érintésével válassza ki a bekapcsolást on vagy a kikapcsolást off és hagyja jóvá.

7. Gyári beállítások
Ez a funkció lehetővé teszi a készülék gyári beállításainak visszaállítását. A kijelzőn megjelenik a **FAct** felirat. A 〈 vagy a 〉 érintésével válassza ki a rES opciót a gyári beállítások visszaállításához és hagyja jóvá választását a **startl stop** gomb hosszabb ideig történő érintésével - amíg az összes világos vonal el nem tűnik.

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

Általános tanácsok a sütéshez

- Sütés közben távolítson 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 takarje 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 tepsihez 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 végeztével 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 elészíteni 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		150	30-40
töltött pite	1		170	90-120
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				
rétes	2		180-190	60-70
rétes, fagyasztott	2	*	200-210	34-45
piskótatekercs	3	+ tepsi vízzel	170-180 *	13-18
bukta	2		180-190	30-40
aprósütemény				
muffin	3		160 *	20-30
muffin, 2 szinten	2, 4		145	40-50
sütemény kelt tésztából	2		180 *	17-22
sütemény kelt tésztából, 2 szinten	2, 4		160 *	18-25
sütemény leveles tésztából	3		170	30-40
sütemény leveles tésztából, 2 szinten	2, 4		170 *	25-30
keksz				
tésztanyomóval készített keksz	3		140	30-40
tésztanyomóval készített keksz, 2 szinten	2, 4		140	45-55
tésztanyomóval készített keksz, 3 szinten	1, 4, 5		145 *	50-60
keksz	3		140	20-30
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	+ tepsi vízzel	190-200	40-55
kenyér tepsiben, 2 szinten	2, 4		190-200 *	40-55
kenyér formában	2		190-200	30-45
kenyér formában, 2 szinten	2, 4		200-210	30-45
lapos kenyér (focaccia)	2		270	15-25
friss zsemle	3	+ tepsi vízzel	200-210	10-15
friss zsemle, 2 szinten	2, 4		200-210 *	15-20
pirítós kenyér	5		230	4-7
melegszendvics	5		230	3-5
pizza és más ételek				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 szinten	2, 4		210-220 *	25-30
fagyasztott pizza	2		200-220 *	10-25
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		170-180	90-110
sertéssült, lapocka, 1,5 kg	3		180-190	120-150
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	80-100
szárnyas, mell	2		170-180	45-60
csirkecomb	3		210-220	30-45
csirkeszárny	4		210-220	30-45
szárnyas mell, lassú sütés	3		100-120 *	60-90
húsételek				
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	+ tepsi vízzel	200-210 *	40-50
töltött burgonya (héjában sütve)	3		190-200	30-40

Az előző oldalon található táblázat folytatása

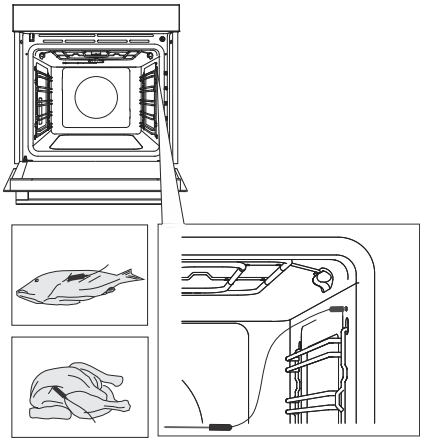
Étel			°C	min
hasábburgonya, házi	4		210-220 *	20-30
vegyes zöldség, szeletek	3	+ tepsi vízzel	190-200	30-40
töltött zöldségek	3		190-200	30-40
HAGYOMÁNYOS TERMÉKEK - FAGYASZTOTT				
hasábburgonya	3		210-220	20-25
hasábburgonya, 2 szinten	2,4		190-210	30-40
csirkefalatok	4		210-220 *	12-17
Halrudacskák	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		230 **	6-9
EGYÉB				
befőzés	2		180	30
sterilizálás	3		125	30
főzés vízfürdőben	2		150-170 *	/
ételmelegítés	3		60-95	/
edénymelegítés	2		75	15

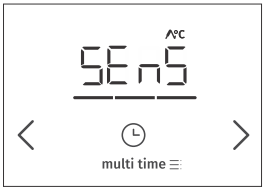
Sütés hússzondával (BAKESENSOR)

(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 Illessze a szonda villásdugóját az sütő jobb első sarkában fent elhelyezett aljzatba (lásd az ábrát). A kijelzőn ekkor megjelenik a **SEnS** felirat.

MEGJEGYZÉS: Amikor a szondát az aljzatba illeszti, a sütő előzetesen beállított funkciói törlődnek.

Válassza ki a kívánt sütési módot és a hőmérsékletet (210 °C-ig terjedő hőmérséklet-tartományban). A kijelzőn megjelenik a szonda működését jelző jel és a beállított hőmérséklet, ami a < vagy a > gomb érintésével módosítható. Határozza meg az étel magjának kívánt végső hőmérsékletét (30 és 99 °C közötti hőmérséklet-tartományban).

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

4 Hagyja jóvá a beállítást a **start I 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, sütés közben módosíthatja a sütés hőmérsékletét, vagy az étel végső maghőmérsékletét. A beállítás a **start I stop**gomb érintésével hagyható jóvá.

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 átszőtt,
- kisebb, csontos húsok: 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.

INFORMÁCIÓ!
Ha a szondát nem használja, távolítsa el a sütőből.

Javasolt sütési fokozatok a különböző fajta húsokhoz

Ételtípus	nyersre sült	kevéssé 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 megkezése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról és várja meg, amíg kihűl.

Gyerekek 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 szennyeződéseket és a vízkövet. Használjon puha ruhát vagy szivacsot.

A készülék külső felületei: meleg szappanos víz és puha ruha segítségével távolísa el a szennyeződéseket és törölje szárazra a felületet.

A készülék belső része: a makacs vagy nagyon erős szennyeződésekre használjon hagyományos sütőtisztítót. Az ilyen tisztítószerek 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.

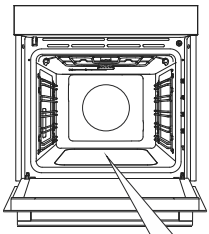
INFORMÁCIÓ!
Soha ne használjon agresszív vagy durva tisztítószereket a tisztításhoz (durva szivacs és tisztítószerek, rozsda-eltávolító szerek, üvegkerámia lapokhoz való kaparók).

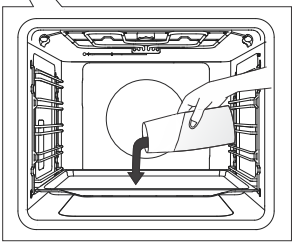
A sütő tartozékai mosogatógépben is tisztíthatók.

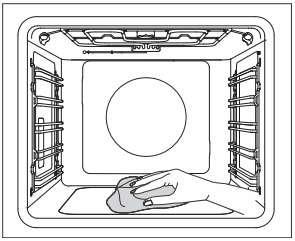
Az ételmaradékok (zsiradék, cukrok, fehérjék) a készülék használata közben lángra kaphatnak, ezért minden használat előtt távolítsa el a durva szennyeződéseket a sütő belsejéből és a tartozékokról.

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 szennyeződéseket és ételmaradékokat.







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

2 A MŰKÖDÉSI MÓD VÁLASZTÓ gombot forgassa el az Aqua clean pozícióra. A HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÓ gombot állítsa 80 °C-ra.

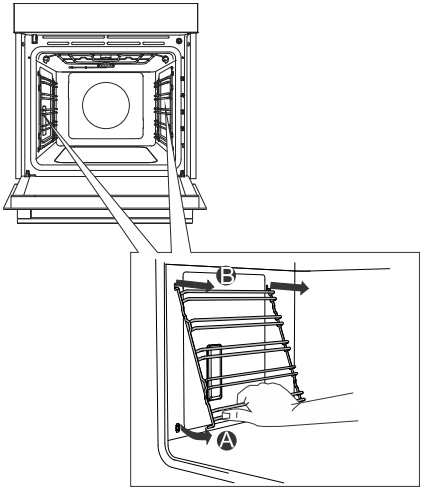
3 Hagyja a programot működni fél órán át.

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

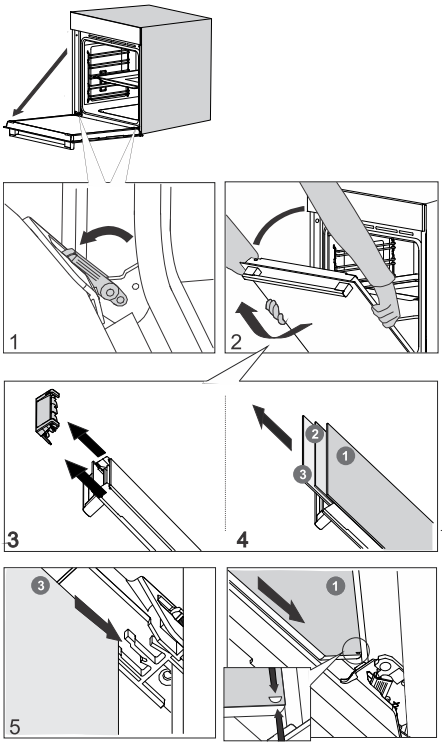


A Tartsa a síneket az alsó részüknél fogva és húzza őket a sütőtér közepe felé.

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 találhatók. 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 enyhéz 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)

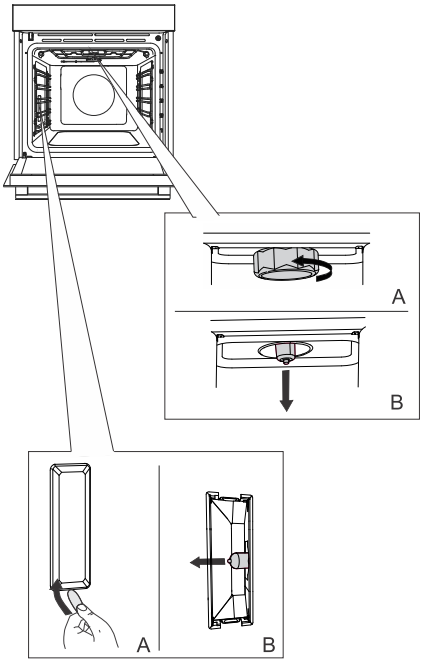
A sütő ajtaja olyan rendszerrel van ellátva, ami csökkenti az ajtó záródásával járó ütést. Egyszerű, csendes és finom ajtónyitást és -zárást tesz lehetővé. Elegendő egy enyhe nyomás (15°-os szögig a nyitott ajtó helyzetéhez viszonyítva) ahhoz, hogy az ajtó magától puhán bezáródjon.

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 megkezédse 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. Bízza 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 bánásmód 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 biztosítéka gyakran kimegy.	Hívjon szerelőt.
A sütő világítása nem működik.	Az izzó cseréje az Izzócsere 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.
A kijelzőn megjelenik a SEnS felirat, a hőmérséklet-szonda nincs csatlakoztatva.	Tisztítsa meg az aljzatot. Próbálja többször egymás után csatlakoztatni és kihúzni a hőmérséklet-szondát.

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 sínen. 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 percigt. 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 tepsi		3	140	30-40	
kekszek - egy szinten	lapos tepsi		3	150	30-40	
kekszek - két szinten	lapos tepsi		2,4	140	45-55	
kekszek - három szinten	lapos tepsi		1, 4, 5	135	50-60	
sütemények - egy szinten	lapos tepsi		3	160 *	20-30	
sütemények - egy szinten	lapos tepsi		3	160	30-40	
aprósütemények - két szinten	lapos tepsi		2,4	145	40-50	
sütemények - három szinten	lapos tepsi		1, 3, 5	140-150	30-50	
Piskóta	26 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		1	150	45-55	
Piskóta	26 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		3	160	45-55	
piskótatorta - kétszintes	2 db 26 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		2,4	160 **	45-55	
almás pite	2 db 20 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		1	170	90-120	
almás pite	2 db 20 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		2	170	80-110	
GRILLEZÉS						
pirítós kenyér	rács		5	230	4-7	
húspogácsák	rács + tepsi a zsír felfogására		5	230	20-35 ***	

gorenje

843390-a18

CE