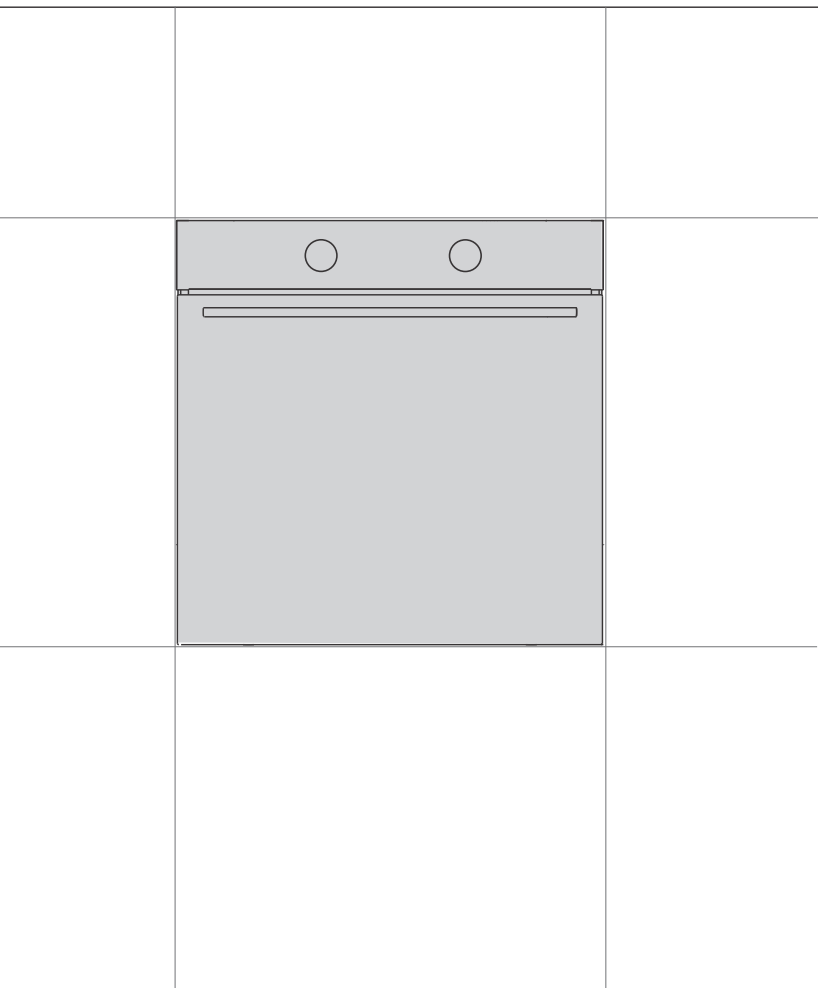


**gorenje**

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

<b>Biztonsági figyelmeztetések .....</b>	<b>4</b>
<b>További fontos biztonsági figyelmeztetések .....</b>	<b>7</b>
<b>Beépíthető sütő .....</b>	<b>8</b>
A készülék leírása .....	8
A készülék felszereltsége .....	9
<b>A készülék használata .....</b>	<b>13</b>
A készülék első alkalommal történő használata előtt .....	13
Első bekapcsolás .....	13
A beállítások kiválasztása .....	14
A sütés folyamatának megkezdése .....	20
A működés vége és a sütő kikapcsolása .....	20
<b>Általános tanácsok a sütéshez .....</b>	<b>21</b>
<b>Sütési táblázat .....</b>	<b>22</b>
<b>Sütés hússzondával .....</b>	<b>26</b>
Javasolt sütési fokozatok a különböző fajta húsokhoz .....	27
<b>Karbantartás és tisztítás .....</b>	<b>28</b>
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
<b>Hibák és működési zavarok táblázata .....</b>	<b>33</b>
Speciális figyelmeztetések és hibaüzenetek .....	33
<b>Ártalmatlanítás .....</b>	<b>34</b>

## Biztonsági figyelmeztetések



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

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

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

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

Ha a csatlakozó kábel sérült, azt kizárólag a gyártó, annak márkaszervize vagy más megfelelően képzett személy cserélheti ki a veszélyek elkerülése érdekében (csak a csatlakozó kábellel 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 más célra (helyiség fűtésére, állatok, papír, ruhák vagy zöldségek szárítására), mert ilyen esetekben fennáll a sérülés- vagy tűzveszély.

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.

A sütő működése közben a sütő ajtaja erősen felmelegszik. A fokozott védelem érdekében egy harmadik üveg került beépítésre, ami csökkenti a sütőajtó külső üvegeinek hőmérsékletét (csak egyes modelleknel).

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 süteményt, 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.

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



## **FIGYELMEZTETÉS!**

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

# Beépíthető sütő

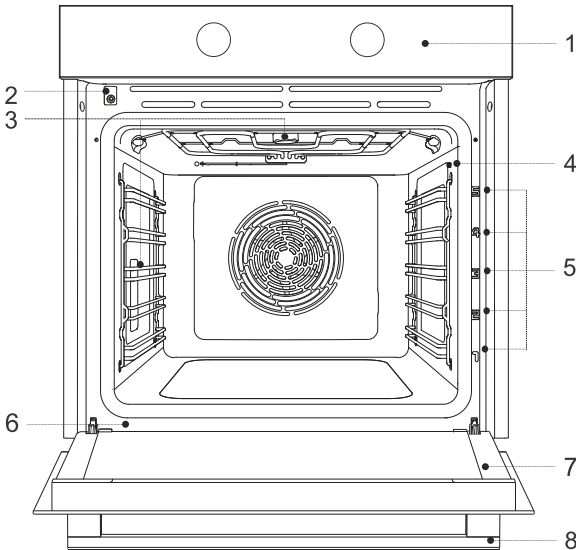
## A készülék leírása



### INFORMÁCIÓ!

A készülék funkciói és felszereltsége modelttől függ.

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



1 vezérlő egység

2 ajtó kapcsoló

3 megvilágítás

4 aljzat a hússzondának

5 sínek - sütési szintek

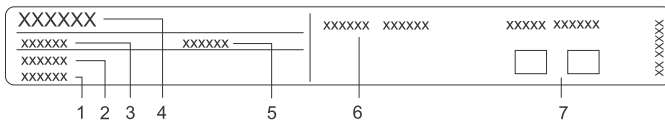
6 adattábla

7 sütőajtó

8 ajtó fogantyú

## Adattábla - adatok a készülékről

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



1 szériaszám

2 kód

3 típus

4 védjegy

5 modell

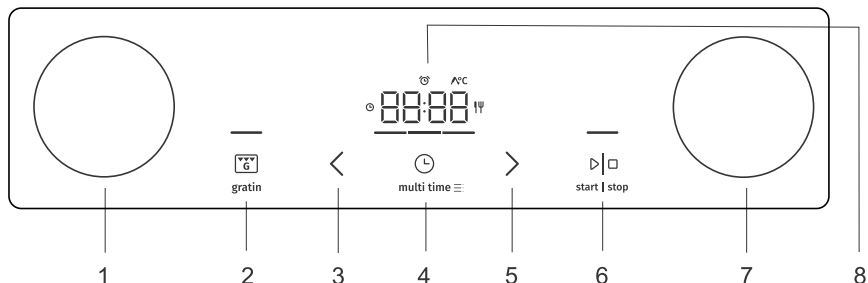
6 műszaki adatok

7 megfelelőségi jelölések



## Vezérlő egység

(modelltől függően)



1. Üzem mód választó gomb
2. gratin gomb
3. az érték csökkentése gomb
4. időfunkciók és beállítások gomb
5. az érték növelése gomb
6. start | stop gomb a be- és kikapcsoláshoz
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!

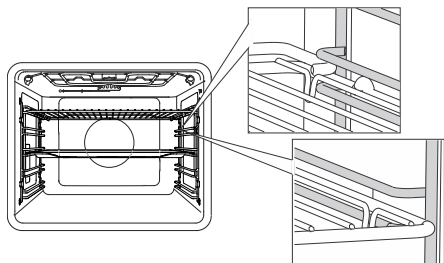
**Minden egyes használat után forgassa vissza a gombot "off" helyzetbe és nyomja vissza be. A gomb csak akkor nyomható be, ha "off" pozícióban van.**

## A készülék felszereltsége

### Sínek

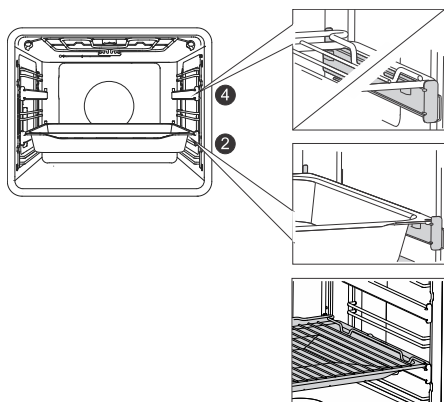
- A sínek 5 szinten teszik lehetővé az ételkészítést
- A tartozékok behelyezésére szolgáló szinteket alulról felfelé kell számolni.
- A 4. és az 5. szintek grillezésre szolgálnak.
- A tartozékokat a készülékbe helyezéséskor a megfelelő oldalukra kell fordítani.
- A tartozékokat mindig tolja be teljesen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

## Sínek



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

## Fix kihúzható sínek

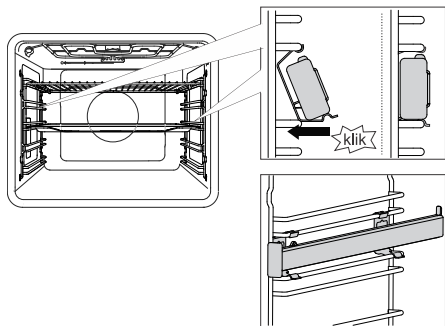


A kihúzható sínek a 2. és a 4. szinteken lehetnek.

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. Elhelyezhetk 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.

## 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.

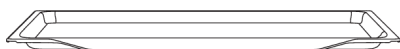
## A sütő tartozékai és kiegészítői



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

## 💡 INFORMÁCIÓ!

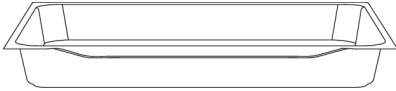
A rács biztonsági kapoccsal rendelkezik, ezért kihúzásakor mindig emelje meg elől.



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

**FIGYELMEZTETÉS!**

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



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

**INFORMÁCIÓ!**

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



**HÚSSZONDA (BAKESENSOR).**

**FIGYELMEZTETÉS!**

A készülék és egyes hozzáférhető részei sütés közben felmelegedhetnek.

# A készülék használata

## 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 > gombok érintésével módosíthatók. A kívánt beállítás a **multi time** vagy a **start I stop** gomb érintésével hagyható jóvá. A következő beállítás akkor végezhető el, ha az előző már megtörtént és jóváhagyásra is került.



#### 1. AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

Állítsa be a napi időt. Először állítsa be és hagyja jóvá a percek, majd állítsa be és hagyja jóvá az órát. Ha az érték beállítása gombot hosszabb ideig benyomva tartja, az értékek gyorsabban változnak.

### INFORMÁCIÓ!

A már beállított óra módosításához lásd a További funkciók fejezetet.



#### 2. A KIJELZŐ MEGVILÁGÍTÁSA

Az alapértelmezett beállítás a nagy fényerő. A kijelzőn megjelenik a **brh** felirat és a megvilágítás intenzitásának aktuálisan beállított értéke. Az érték beállítására szolgáló gomb segítségével növelhető vagy csökkenthető a megvilágítás intenzitása.



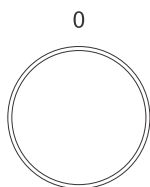
#### 3. A SÍPOLÁSOK HANGEREJE

Az alapértelmezett beállítás a közepes hangerő. A kijelzőn megjelenik a **Vol** felirat és a sípolás hangerejének aktuálisan beállított értéke. Az érték beállítására szolgáló gomb segítségével növelhető vagy kapcsolható ki a hangerő.

A kiválasztott beállítások jóváhagyását követően a kijelzőn megjelenik a napi idő (a működési mód beállítására szolgáló GOMB 0 pozícióban van).

# A beállítások kiválasztása

## SÜTÉSI MÓD KIVÁLASZTÁSA



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



### INFORMÁCIÓ!

A beállítások működés közben is módosíthatók.










### INFORMÁCIÓ!

A készülék funkciói és felszereltsége modelltől függ.

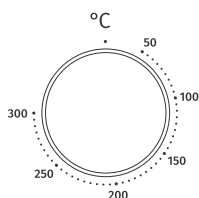
jel	Használat
	<b>A SÜTŐ GYORS ELŐMELEGÍTÉSE</b> A beállított hőmérséklet minél gyorsabb elérésére szolgál. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, a melegítés kikapcsol. Ezután következik annak a működési módnak a kiválasztása, amelyet használni szeretne az étel elkészítéséhez. Ez a funkció nem alkalmas ételkészítésre.
	<b>FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ VENTILÁTORRAL</b> <sup>1)</sup> Ideális ételek egyenletes sütésére egy szinten, valamint felfújt készítésére.
	<b>NAGY GRILL VENTILÁTORRAL</b> <sup>1)</sup> Ideális szárnyasok és nagyobb darab húsok grillezésére.
	<b>INTENZÍV SÜTÉS (AIR FRY)</b> <sup>1) 2)</sup> 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 fagyaszott ételek (hasábburgonya, csirkefalatok) sütésére. A gőz hozzáadásával az ételek jobban megsülnek a ropogósabbak lesznek.
	<b>FORRÓ LEVEGŐ</b> <sup>1) 2)</sup> A forró levegő üzemmód lehetővé teszi a meleg levegő erőteljesebb áramlását az étel körül, így jobban kiszáradítja 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.
	<b>FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ</b> <sup>1) 2)</sup> 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.
	<b>NAGY GRILL</b> <sup>1)</sup> 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
	<b>LASSÚ SÜTÉS<sup>3)</sup></b> 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 / megsünek. 140 °C és 220 °C közötti hőmérséklet-tartományban használható.
	<b>PIZZA SÜTÉSE<sup>1)</sup></b> Optimális pizza, illetve szaftosabb sütemények sütésére egy szinten, ha minél gyorsabban megsült és ropogós ételeket szeretne.
	<b>FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE<sup>1)</sup></b> Ez az üzemmód lehetővé teszi a fagyasztott ételek rövid időn belül történő sütését, előmelegítés nélkül. Optimális előzetesen elkészített fagyasztott ételek (péksütemények, kiflik, lasagne, hasáburgonya, csirkefalatok), húsok és zöldségek elkészítésére.
	<b>KIOLVASZTÁS</b> 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.
	<b>AQUA CLEAN</b> A program lehetővé teszi a foltok könnyebb eltávolítását a sütőből.
	<b>SÜTŐ VILÁGÍTÁS</b> A sütő világítás a működési mód kiválasztásakor, illetve a gomb világítás pozícióba állításakor kapcsol be.

- 1) Ezeknél az üzemmódoknál ne lehetséges a gratin funkció használata (lásd a Sütés kezdete fejezetet).
- 2)  Ezeknél a működési módoknál lehetséges a gőz hozzáadásával történő sütés. A működési mód kiválasztásakor az alap funkció működik. Vissza 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.


## IDŐ FUNKCIÓK

Először forgassa el a MŰKÖDÉSI MÓD VÁLASZTÓ GOMBOT, majd állítsa be a HŐMÉRSÉKLETET.



### A működés időtartamának beállítása

Ennél a működési módnál határozza meg az időtartamot, hogy meddig működjön a sütő.

Érintse meg a **multi time** gombot. A kijelzőn megjelenik a  ikon. A < vagy a > gomb érintésével állítsa be a kívánt működési időt. A beállítás jóváhagyásához érintse meg a **start | stop** gombot. A működés megkezdéséhez érintse meg a **start | stop** gombot.



### Késleltetett indítás beállítása



#### INFORMÁCIÓ!

A késleltetett indítás nem lehetséges a grill és a grill ventilátorral üzem módok 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, amikor szeretné, hogy az étel kész legyen.

Példa:

Akutális idő: dél

Sütési idő: 2 óra

Sütés vége: este 6 óra

Érintse meg a **multi time** gombot. A kijelzőn megjelenik működés időtartamát jelző jel. A < vagy a > gomb érintésével állítsa be a program időtartamát  (a mi esetünkben ez 2.00 óra). Hagyja jóvá a beállítást a **start | stop** gomb megnyomásával. A **multi time** gomb újbóli, kétszeri érintésével válassza ki azt az időpontot, amikor szeretné, hogy az étel elkészüljön (a mi esetünkben ez 18.00 óra). A kijelzőn megjelenik a sütés végének kívánt időpontja (18.00). A beállítások jóváhagyásához érintse meg a **start | stop** gombot.

A működés megkezdéséhez érintse meg a **start | 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 időtartam elteltével a sütő működése automatikusan leáll. A kijelzőn felváltva az **End** és a 00:00 jelzések lesznek láthatók. 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 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 is használható, a sütő működésétől függetlenül. A leghosszabb lehetséges beállítás 24 óra. A figyelmeztetés beállításának utolsó 10 percében az idő kijelzése másodpercekben történik. Érintse meg kétszer a **multi time** gombot, hogy a kijelzőn megjelenjen az ikon. A figyelmeztetés időtartama a < vagy a > gomb érintésével állítható be.



#### INFORMÁCIÓ!

Ha késleltetett bekapcsolás van beállítva, a figyelmeztetés a **multi time** gomb háromszori érintésével állítható be.



#### INFORMÁCIÓ!

Az időfunkciók beállításakor a < és a > gombok egyidejű érintésével állítható be a nulla érték. A beállítás a **start I stop** gomb érintésével hagyható jóvá.



#### INFORMÁCIÓ!

Az idő funkciók esetében a legutóbb használt értékek elmentésre kerülnek és a funkció következő használatokor alapértelmezettként jelennek meg. Ezek a beállítások ki is kapcsolhatók (lásd a További funkciók kiválasztása, Adaptív funkció fejezetet).

## 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 | 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 percek, 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.



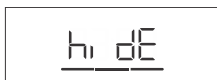
### 3. A kijelző megvilágítása

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 **hi dE** beállítást. A < vagy a > gombok érintésével válassza ki a bekapcsolást on vagy a kikapcsolást off és hagyja jóvá.

A rectangular box containing the text 'AdPt' with horizontal lines underneath the letters.

### 6. Adaptív funkció

Ez a funkció lehetővé teszi a sütési idő beállításának módosítását. Gyárilag a funkció ki van kapcsolva, de bekapcsolható.

Amikor a funkció be van kapcsolva, megjelennek a sütési program időtartamának legutóbbi beállításai. Az utolsó sütés értékei kerülnek figyelembe vételre.

A kijelzőn az **AdPt** felirat lesz látható. Ha szeretné kikapcsolni a funkciót, a < vagy a > gomb érintésével válassza ki az off opciót. Tegye ugyanezt, ha szeretné ismét bekapcsolni a funkciót. A kijelzőn válassza ki az on opciót.

A rectangular box containing the text 'FAct' with horizontal lines underneath the letters.

### 7. Gyári beállítások

Ez a funkció lehetővé teszi a készülék gyári beállításainak visszaállítását.

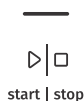
A kijelzőn megjelenik a **FAct** felirat. A < vagy a > érintésével válassza ki a rES opciót a gyári beállítások visszaállításához és hagyja jóvá választását a **startl stop** gomb hosszabb ideig történő érintésével - amíg az összes világos vonal el nem tűnik.



### 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.

## A sütés folyamatának megkezdése



A **start | stop** gomb feletti vonal részben meg van világítva. A beállított program e gomb érintésével indítható el.

A program működése közben a gomb feletti vonal erősebben világít (teljesen világít).

### INFORMÁCIÓ!

Ha semmilyen időfunkció nincs beállítva, a kijelzőn a sütési időtartama jelenik meg. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés lesz hallható és a kijelzőn megjelenik a °C.

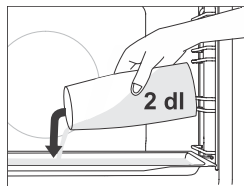


### További gratinírozás

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, vagy a sütés után használatos, amikor az ételre öntetet/szórást teszünk, vagy ha szeretnénk a felszínét még jobban megsütni. A gratinírozás közben az ételen ropogós aranysárga kéreg képződik, ami megvédi a kiszáradás ellen, egyben pedig szebb megjelenést és jobb ízt is kölcsönöz neki.



### Sütés gőz hozzáadásával

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

### INFORMÁCIÓ!

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

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

## A működés vége és a sütő kikapcsolása

A sütés a **start | 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 sütés végeztével véget érnek és törlődnek az órához kapcsolódó idő beállítások is, a figyelmeztetés kivételével. Az óra átáll a napi idő kijelzésére.

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





# 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 alá.
- A készülék működése közben ne használja az univerzális mély tepsit az 1. szinten.
- A sütő alját vagy a rácstól 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 az étel a tepsizet ragadjon és könnyebben eltávolítható lesz a tepsiből.
- Nagyobb darab húskok 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 húskok (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.  
Azok az ételek, amelyekhez a sütőt teljesen elő kell melegíteni, a táblázatban egy csillaggal \* vannak jelölve, míg azok az ételek, amelyek esetében elegendő 5 perc előmelegítés, két csillaggal \*\* . Ebben az esetben ne használja a gyors előmelegítést.
- **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 húskok készítésére. A húst előzetesen minden oldalról pirítsa meg serpenyőben, magas hőfokon.





# Sütési táblázat

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

Az előző oldalon található táblázat folytatása

















Étel			 °C	 min
<b>kenyér</b>				
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	1	==	190-200	30-45
kenyér formában, 2 szinten	2, 4	⊕	200-210	30-45
lapos kenyér (focaccia)	2	==	270	15-25
friss zsemle	3	== + tepsi vízzel	200-210	10-15
friss zsemle, 2 szinten	2, 4	⊕	200-210 *	15-20
pirított kenyér	5	****	240	4-6
melegszendvics	5	****	240	3-5
<b>pizza és más ételek</b>				
pizza	1	⚠	300 *	4-7
pizza, 2 szinten	2, 4	⊕	210-220 *	25-30
fagyasztott pizza	2	* ~	200-220	10-20
fagyasztott pizza, 2 szinten	2, 4	⊕	200-220	10-20
sós pite, quiche	2	⚠	190-200	50-60
burek	2	==	180-190	40-50
<b>HÚS</b>				
<b>marha- és borjúhús</b>				
marhasült (hátszín, vesepecsenye), 1,5 kg	2	==	160-170	130-160
párolt marhahús, 1,5 kg	2	==	200-210	90-120
bélszín, közepesen átsült, 1 kg	2	==	170-190 *	40-60
marhasült, lassú sütés	2	==	120-140 *	250-300
marha szeletek jól átsütve, 4 cm-es vastagság	4	****	220-230	25-30
burger pogácsák, 3 cm-es vastagság	4	****	220-230	25-35
borjúsült, 1,5 kg	2	==	160-170	120-150
<b>sertéshús</b>				
sertéssült, karaj, 1,5 kg	3	==	170-180	100-130
sertéssült, lapocka, 1,5 kg	3	==	180-190	120-150
rövidkaraj, 400 kg	2	==	80-100 *	80-100

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Étel			 °C	 min
sertéssült, lassú sütés	2	==	100-120 *	200-230
sertés oldalas, lassú sütés	2	==	120-140 *	210-240
sertésszeletek, 3 cm-es vastagság	4	****	220-230	20-25
<b>szárnyas</b>				
szárnyas, 1,2-2,0 kg	2	***	200-220	60-80
töltött szárnyas 1,5 kg	2	⊕	170-180	80-100
szárnyas, mell	2	⊕	170-180	45-60
csirkecomb	3	***	210-220	25-40
csirkeszárny	4	⊕	210-220	20-35
szárnyas mell, lassú sütés	3	==	100-120 *	60-90
<b>húsételek</b>				
fasírt, 1 kg	2	⊕	170-180	60-70
grillkolbász, kolbász	4	****	230 **	8-15
<b>HALAK ÉS TENGERI ÉTELEK</b>				
egész hal, 350 g	4	***	230-240	12-20
halfilé, 1 cm vastag	4	****	220-230	8-12
halszelet, 2 cm vastag	4	****	220-230	10-15
fésűkagyló	4	***	230 *	5-10
garnéla	4	****	230 *	3-10
<b>ZÖLDSÉG</b>				
sült burgonya, szeletek	3	⊕	210-220 *	30-40
sült burgonya, felezett	3	⊕ + tepszi vízzel	200-210 *	40-50
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
<b>HAGYOMÁNYOS TERMÉKEK - FAGYASZTOTT</b>				
hasábburgonya	3	⊕	210-220	20-25
hasábburgonya, 2 szinten	2,4	⊕	190-210	30-40
csirkefalatok	4	⊕	210-220 *	12-17
Halrudacskák	2	⊕	210-220	15-20
lasagne, 400 g	2	*	200-210	30-40
darabolt zöldségek	2	*	190-200	20-30
croissant	3	*	170-180	18-23



Az előző oldalon található táblázat folytatása

Étel			 °C	 min
<b>FELFÚJTAK, SZUFLÉK ÉS GRATINÍROZOTT ÉTELEK</b>				
muszaka burgonyából	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
édes felfújt	2		160-180	40-60
édes szuflé	2		160-180 *	35-45
gratinírozott ételek	3		170-190	30-45
töltött tortilla, enchiladas	2		180-200	20-35
grillsajt	4		240 **	6-9
<b>EGYÉB</b>				
befőzés	2		180	30
sterilizálás	3		125	30
főzés vízfürdőben	2		150-170 *	/
ételmelegítés	3		60-95	/
edénymelegítés	2		75	15

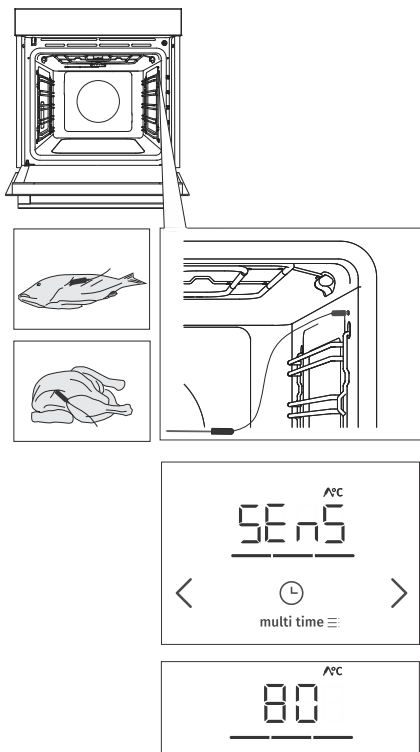
# Sütés hússzondával (BAKESENSOR)

(modelltől függően)

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

## ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

**A hússzonda nem lehet a melegítő elemek közvetlen közelében.**



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

**2** 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 törölődnek.

**3** Válassza ki a kívánt sütési módot és a sütési hőmérsékletet (230 °C-ig). A kijelzőn megjelenik a szonda működésének jelzése és az előzetesen beállított hőmérséklet, ami a < vagy a > gombok segítségével módosítható. Határozza meg az étel kívánt végső maghőmérsékletét (30 és 99 °C között).

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

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

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

- szárnyas: a mell legvastagabb részébe szúrjuk,

- hús: abba a tiszta részbe szűrjük, amelyik nem márványos, illetve zsírral átszótt,
- kisebb, csontos húsok: a csont melletti részbe szűrjük,
- halak: a fejbe szűrjük, 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	kevésbé átsült	közepesen átsült	átsült	jól átsült
<b>MARHA</b>					
marha, sült	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
marha, bélszín	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
roastbeef	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburger pogácsa	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>BORJÚ</b>					
borjú bélszín	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
borjú, hátszín	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>SERTÉS</b>					
sült, nyak	/	/	/	65-70	75-85
sertés, rövidkaraj	/	/	/	60-69	/
fasírt	/	/	/	/	80-85
<b>BÁRÁNY</b>					
bárány	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>BIRKA</b>					
birka	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>KECSKEHÚS</b>					
kecske	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>SZÁRNYAS</b>					
szárnyas, egész	/	/	/	/	82-90
szárnyas, mell	/	/	/	/	62-65
<b>HALAK ÉS TENGERI ÉTELEK</b>					
pisztráng	/	/	/	62-65	/
tonhal	/	/	/	55-60	/
lazac	/	/	/	52-55	/

# Karbantartás és tisztítás



## FIGYELMEZTETÉS!

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

**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 szennyeződések és a vízkövet. Használjon puha ruhát vagy szivacsot.

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

szárazra.

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

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

Ha a tisztítás eredménye nem kielégítő, ismétlje 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.

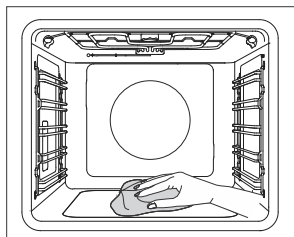
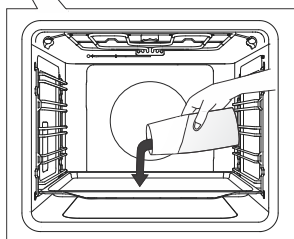
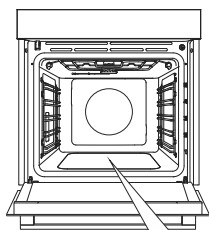
Az ételmaradékok (zsiradék, cukrok, fehérjék) a készülék használata közben lángra kaphatnak, ezért minden használat előtt távolítsa el a durva szennyeződések a sütő belsejéből és a tartozékokról.

## 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** Forgassa el a MŰKÖDÉSI MÓD VÁLASZTÓ GOMBOT és válassza ki az Aqua clean funkciót. A HŐMÉRSÉKLET-VÁLASZTÓ 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 tisztítószer maradványai teljes mértékben eltávolításra kerüljenek.

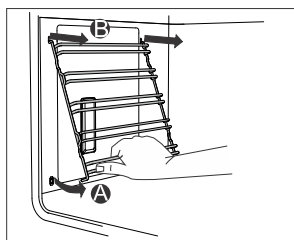
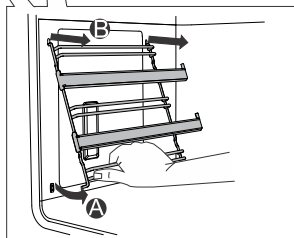
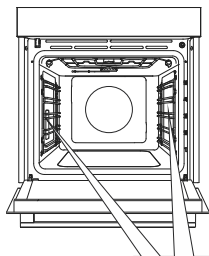
### INFORMÁCIÓ!

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



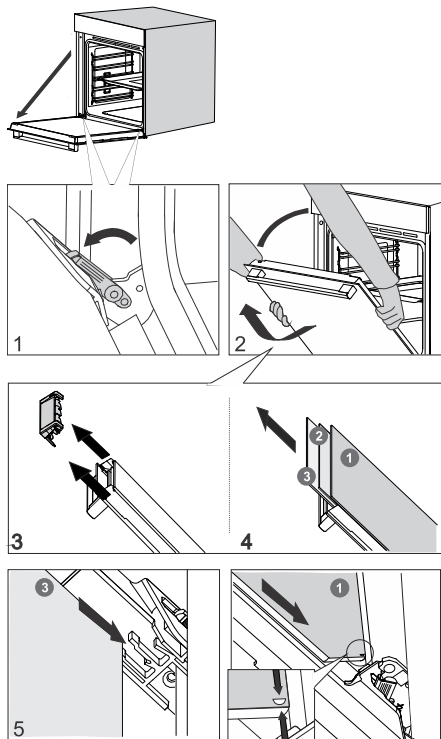
**A** Tartsa a síneket az alsó részüknél fogva és húzza őket a sütőtér közepe felé.

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

### **INFORMÁCIÓ!**

A sínek kivételkor 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 légtelét. 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 vágatok egyvonalban vannak-e a zsanértartókkal.

### FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó zsanérai 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.

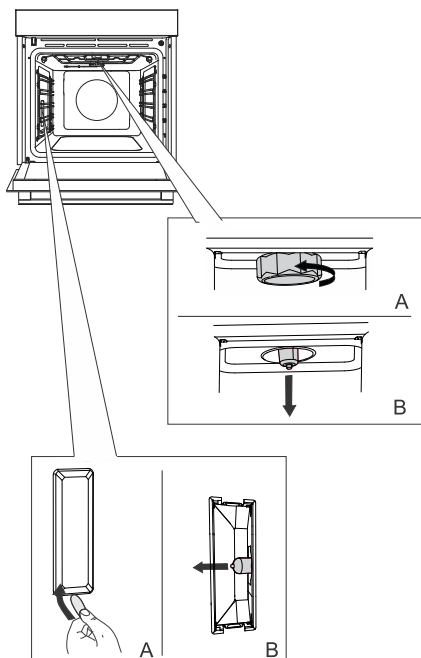
### FIGYELMEZTETÉS!

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 kísérletezzen ilyenekkel. Bízva 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.

<b>Probléma/hiba</b>	<b>Ok</b>
<b>A háztartás fő biztosítóka gyakran kimegy.</b>	Hívjon szerelőt.
<b>A sütő világítása nem működik.</b>	Az izzó cseréje az Izzócseré fejezetben került ismertetésre.
<b>A vezérlő egység nem reagál, a kijelzőn látható szöveg lefagyott.</b>	Kapcsolja le néhány percre a készüléket a hálózatról (csavarja ki a biztosítékot vagy kapcsolja le a főkapcsolót), majd csatlakoztassa ismét a hálózatra és kapcsolja be a sütőt.
<b>A kijelző az ErrX hibát jelzi. Ha a hiba kódja kétszámjegyű, az ErXX lesz látható.</b>	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 szervezethez, a hulladékkezelő szolgáltathoz vagy az üzlethez, ahol a terméket megvásárolta.

*Fenntartjuk az esetleges módosítások és hibák jogát a használati útmutatóban.*

**gorenje**



843390-a10

