

Simplicity  
COLLECTION

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 alkalmazzuk:



**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>5</b>
<b>A készülék leírása</b> .....	<b>7</b>
Adattábla - adatok a készülékről .....	7
Vezérlő egység .....	8
<b>A készülék felszereltsége</b> .....	<b>9</b>
Sínek .....	9
Ajtózár .....	10
Hűtőventilátor .....	10
A sütő tartozékai és kiegészítői .....	10
<b>A készülék első alkalommal történő használata előtt</b> .....	<b>12</b>
<b>Első bekapcsolás</b> .....	<b>12</b>
<b>A beállítások kiválasztása</b> .....	<b>13</b>
SÜTÉSI MÓD KIVÁLASZTÁSA .....	13
A SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA .....	16
IDŐ FUNKCIÓK .....	16
<b>A sütés folyamatának megkezdése</b> .....	<b>19</b>
<b>A működés vége és a sütő kikapcsolása</b> .....	<b>19</b>
<b>Az általános beállítások kiválasztása</b> .....	<b>20</b>
Gyerekszár .....	21
<b>Általános tanácsok a sütéshez</b> .....	<b>22</b>
<b>Sütési táblázat</b> .....	<b>23</b>
<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>
<b>Ételteszt</b> .....	<b>35</b>

## **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 végezhetnek 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.

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

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

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

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

## **További fontos biztonsági figyelmeztetések**

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

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

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.**

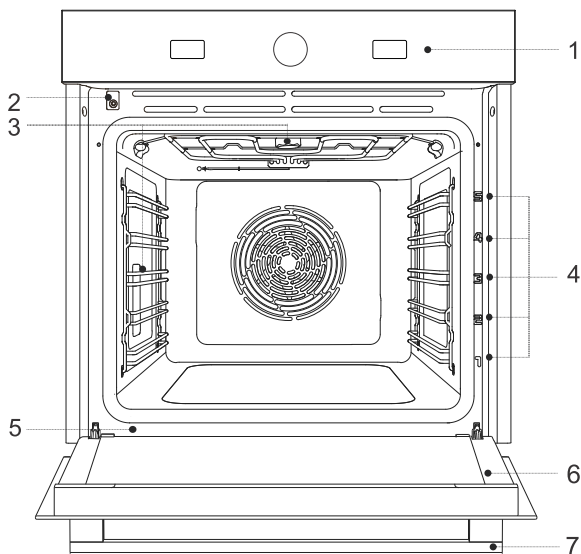
# A készülék leírása



## INFORMÁCIÓ!

A készülék funkciói és felszereltsége modelttől függ.

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

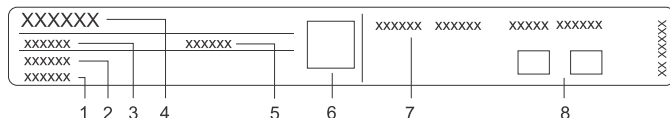


- 1. vezérlő egység
- 2. ajtó kapcsoló
- 3. megvilágítás
- 4. sínek - sütési szintek

- 5. adattábla
- 6. sütőajtó
- 7. ajtó fogantyú

## Adattábla - adatok a készülékről

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

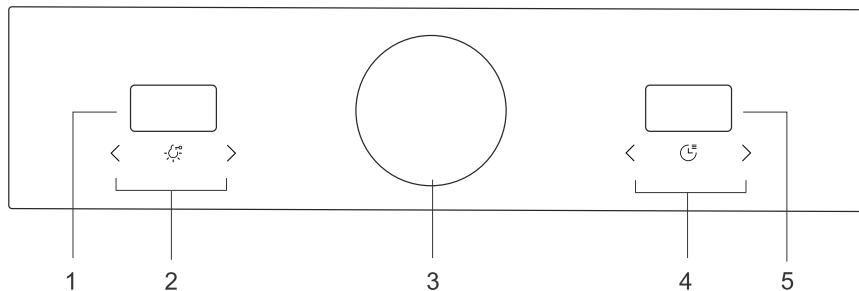


- 1. Sorozatszám
- 2. Modell
- 3. Típus
- 4. Márka

- 5. Kód
- 6. QR kód (modelltől függően)
- 7. Műszaki adatok
- 8. Megfelelőségi jelölések

# Vezérlő egység

(modelltől függően)



1. hőmérséklet kijelző
2. hőmérséklet-beállító gombok
3. működési mód választó gomb
4. napi idő és időfunkciók beállító gombok
5. napi idő és időfunkciók kijelző

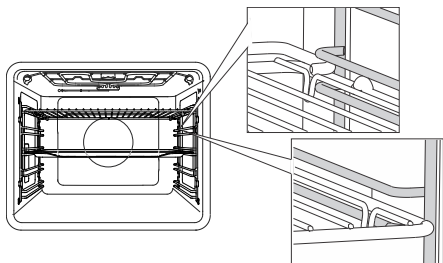


# A készülék felszereltsége

## Sínek

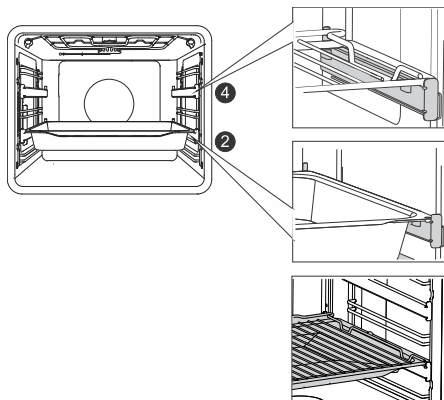
- A sínek 5 szinten teszik lehetővé az ételkészítést
- A tartozékok behelyezésére szolgáló szinteket alulról felfelé kell számolni.
- A 4. és az 5. szintek grillezésre szolgálnak.
- A tartozékokat a készülékbe helyezéskor a megfelelő oldalukra kell fordítani.

## 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 teps).

## Kattanó kihúzató sínek

(modelltől függően)



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

A sít 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 vezetőkre elhelyezni. Elhelyezhetik viszont egyszintes, részben kihúzható vezetőkön, a 3-4. és a 4-5. szinteken.

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

## Ajtózár

(modelltől függően)

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

## 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 elől.

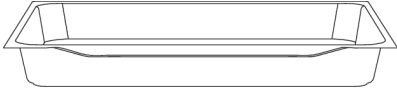


A **LAPOS TEPSI** lapos és aprósütemények sütésére ideális. Használható a zsiradék felfogására szolgáló csepp tálcaként is.



**FIGYELMEZTETÉS!**

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



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



**INFORMÁCIÓ!**

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



**FIGYELMEZTETÉS!**

**A készülék és egyes hozzáférhető részei sütés közben felmelegedhetnek.**


# A készülék első alkalommal történő használata előtt

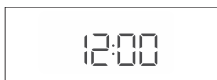
- Távolítsa el a sütőből a tartozékokat és a csomagolóanyagokat (karton, habszivacs).
- A tartozékokat és a sütő belsejét törölje át nedves ruhával. Ne használjon durva rongyot vagy tisztítószert.
- Az üres sütőt körülbelül egy órán át melegítse alsó és felső égő üzemmódban, 250 °C hőmérsékleten. Ekkor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

## Első bekapcsolás

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

### INFORMÁCIÓ!

A < vagy a > gomb segítségével módosíthatók. A kívánt beállítás a  segítségével hagyható jóvá. A következő beállítás akkor végezhető el, ha az előző már beállításra és jóváhagyásra került.

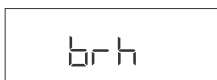


### 1. AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

A < vagy a > gombok érintésével állítsa be a napi időt. Először állítsa be és hagyja jóvá a perceket, majd állítsa be és hagyja jóvá az órát is. Ha hosszabb ideig nyomva tartja a beállító gombot, az értékek gyorsabban változnak.

### INFORMÁCIÓ!

A már beállított óra módosításához lásd az Általános beállítások 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 segítségével növelje vagy csökkentse a fényerőt.

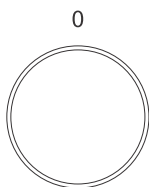


### 3. A SÍPOLÁSOK HANGEREJE

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 beállítások kiválasztása

## SÜTÉSI MÓD KIVÁLASZTÁSA



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

A kiválasztott üzemmód jele világít.






### INFORMÁCIÓ!

A készülék funkciói és felszereltsége modelttől függ.

Jel	Használat
	<b>A SÜTŐ GYORS ELŐMELEGÍTÉSE</b> A beállított hőmérséklet mielőbbi elérését szolgálja. Ha a sütő a beállított hőmérsékletre melegedett, rövid hangjelzés lesz hallható. Ezt követi az étel készítéséhez használni kívánt sütési mód beállítása. Ez a funkció nem alkalmas ételkészítésre.
	<b>FORRÓ LEVEGŐ <sup>1)</sup></b> A forró levegő funkció lehetővé teszi a forró levegő intenzívebb keringését az étel körül. Ezáltal az étel felülete jobban kiszárad és vastagabb kéreg képződik. Ideális hús, sütemények és zöldségek sütésére egy vagy több szinten egyszerre. A gőz hozzáadásával az ételek felülete jobban megsül és ropogósabbak lesznek.
	<b>FORRÓ LEVEGŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ</b> Optimális pizzasütéshez és nagyobb nedvességtartalmú sütemény sütéséhez. Sütés egy szinten, amikor minél előbb megsült és ropogós ételeket szeretne.
	<b>NAGY GRILL VENTILÁTORRAL</b> Szárnyasok és nagyobb darab húsok grillezésére.
	<b>INTENZÍV SÜTÉS (AIR FRY) <sup>1)</sup></b> Ennél a sütési módnál az étel ropogós kérget kap, zsiradék hozzáadása nélkül. A "gyorsétel" készítés egészséges változata, kisebb kalória-tartalommal. Ideális kisebb darab húsok, halak, zöldségek és gyorsfagyasztott termékek (hasábburgonya, csirkefalatok) elkészítésére. A gőz hozzáadásával az ételek felülete jobban megsül és ropogósabbak lesznek.
	<b>FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ <sup>1)</sup></b> Ételek hagyományos sütésére egy szinten, szuflék készítésére, illetve alacsony hőmérsékleten történő sütésre (lassú sütés). Gőz hozzáadásával az étel felülete jobban megsül és ropogósabb lesz.
	<b>FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ LÉGKEVERÉssel <sup>1)</sup></b> Ételek egyenletes sütésére egy szinten és szuflék készítésére.











Az előző oldalon található táblázat folytatása

Jel	Használat
	<b>NAGY GRILL</b> Nagyobb mennyiségű lapos étel (pirítós kenyér, melegszendvics, grillkolbász, hússzeletek, halak, nyársak, stb.) készítésére, valamint gratinírozásra és ropogós kéreg sütésére. A sütő felső részén elhelyezett égők alatti teljes felület egyenletesen felmelegszik. A maximális megengedett hőmérséklet 240 °C.
	<b>LASSÚ SÜTÉS</b> <sup>2)</sup> Húsok, halak és sütemények kímélő, lassú és egyenletes sütésére egy szinten. Ezzel a sütési móddal a víz nagyobbik része a húsban marad, ezért szaftosabb és puhább lesz, a sütemények pedig egyenletesen pirulnak / sülnek. 140 °C és 220 °C közötti hőmérséklet-tartományban használható.
	<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 válassa szét az összefagyott darabokat. Mikrobiológiai ételbiztonsági okokból a húsokat és más kényes ételeket javasolt lassan, a hűtőszekrényben kiolvasztani.
	<b>ALSÓ ÉGŐ / AQUA CLEAN</b> Csak az alsó égő sugározza a hőt. E funkció segítségével távolíthatók el a sütőből a foltok és étel-lerakódások. A program időtartama 30 perc.

<sup>1)</sup> *☞ Ezeknél a működési módoknál lehetséges a gőz hozzáadásával történő sütés. A működési mód kiválasztásakor az alap funkció működik. Vízzel töltött tepszi használatával a funkció gőz hozzáadásával történő sütéssé módosul (lásd A működés megkezdése fejezetet).*

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


## SÜTÉS AZ ÉTEL TÍPUSÁNAK KIVÁLASZTÁSÁVAL

Jel	Étel			°C	min
	keksz	FORRÓ LEVEGŐ	3	150	30
	pizza	FORRÓ LEVEGŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ	1	300	20
	csirke 1,5 kg	NAGY GRILL LÉGKEVERÉSSSEL	2	210	70
	csirkeszárny 1 kg	INTENZÍV SÜTÉS (AIR FRY)	3	200	40
	kenyér 1 kg	ALSÓ ÉS FELSŐ ÉGŐ	2	200	60
	kifli - édes	FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ LÉGKEVERÉSSSEL	3	190	20
	hal	NAGY GRILL	4	230	24
	/	LASSÚ SÜTÉS	3	180	60

# A SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA


Először forgassa el a MŰKÖDÉSI MÓD VÁLASZTÓ GOMBOT.



A < vagy a > gomb segítségével állítsa be a kívánt értéket. A kijelzőn a  villog. A beállítás automatikusan elmentésre kerül.

## IDŐ FUNKCIÓK

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

A  gomb érintésével állítsa be az időfunkciókat.





### INFORMÁCIÓ!

A kiválasztott időfunkciók utolsó 10 perce másodpercenként kerül kijelzésre.



#### A működés időtartamának beállítása

Ennél a működési módnál meghatározható az időtartam, hogy meddig működjön a sütő.

Érintse meg a  gombot. A kijelzőn villog a jel. A < vagy a > gomb érintésével állítsa be a kívánt működési időt. Először állítsa be a perceket, hagyja jóvá, majd állítsa be az órákat is. Érintse meg a  gombot a beállítások jóváhagyásához.

A sütő 5 másodperc elteltével működésbe lép. Hangjelzés lesz hallható.



#### 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  gombot. A kijelzőn megjelenik a működés időtartamának jele. A < vagy a > gomb érintésével állítsa be a program időtartamát (a mi esetünkben ez 2:00). Hagyja jóvá a beállítást a

 gombbal. A  újbóli, rövid érintésére a kijelzőn megjelenik a  jel Válassza ki az időpontot, amikor szeretné, hogy az étel elkészüljön (a mi esetünkben ez 18:00).

A kijelzőn megjelenik a sütés végének kívánt időpontja (18.00). Érintse meg a  gombot a beállítások jóváhagyásához.

5 másodperc elteltével a sütő működésbe lép. Hangjelzés lesz hallható.

A sütő a bekapcsolásra való várakozáskor részleges készenléti állapotba kapcsol. A kiválasztott beállítások automatikusan bekapcsolnak (a mi esetünkben 16:00-kor). A sütő a beállított időpontban kapcsol ki (a mi esetünkben 18:00-kor).



#### 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.**





#### INFORMÁCIÓ!

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



#### Figyelmeztetés beállítása

A figyelmeztetés önállóan is használható, a sütő működésétől függetlenül. A leghosszabb lehetséges beállítás 24 óra. Az utolsó 10 percben az idő kijelzése másodpercekben történik. Érintse meg a , hogy a kijelzőn megjelenjen a  jel. A < vagy a > gomb érintésével állítsa be a figyelmeztetés időtartamát. Először állítsa be és hagyja jóvá a percek, majd állítsa be és hagyja jóvá az órát is.

A beállított idő elteltével hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb érintésével kikapcsolható, illetve egy perc elteltével automatikusan kikapcsol.

 **INFORMÁCIÓ!**

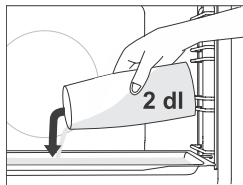
Az időfunkciók beállításakor az idő a < és a > gombok egyidejű érintésével lenullázható.

# A sütés folyamatának megkezdése

5 másodperccel azután, hogy beállításra került a működési mód, a hőmérséklet és az időkapcsoló, a sütő működésbe lép. Hangjelzés lesz hallható.

## INFORMÁCIÓ!

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



### 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

Ha a sütés befejeződött, hangjelzés lesz hallható.

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


## INFORMÁCIÓ!

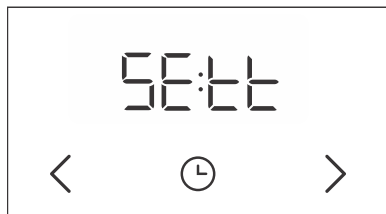
A sütés végeztével véget érnek és törölődnek az órához kapcsolódó idő beállítások is, a figyelmeztetés kivételével. Az óra átáll a napi idő kijelzésére.

A sütő használatának végeztével a kondenzvíz gyűjtő csatornában illetve 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  gomb 5 másodpercig tartó érintésével kapcsolható be. A kijelzőn néhány másodpercre megjelenik a **SEtT** felirat, majd megjelenik a további funkciók menü. A < vagy a > gomb érintésével válassza ki a kívánt beállítást.



## INFORMÁCIÓ!

Minden beállítást hagyjon jóvá a  gomb érintésével. A menüből való kilépéshez tartsa nyomva a  gombot.



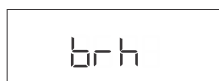
### 1. Az óra kijelzése

A kijelzőn a **cLoc** felirat látható. Hagyja jóvá a választást. A < vagy a > gomb érintésével választhat a 12 vagy 24 órás megjelenítés között. Hagyja jóvá, majd állítsa be a napi időt is. Először állítsa be és hagyja jóvá a percekét, majd állítsa be és hagyja jóvá az órákat is.



### 2. A sípolás erőssége

Három lehetséges sípolási erősség közül választhat. Válassza ki a **Vol** beállítást és hagyja jóvá. A kijelzőn két, teljesen megvilágított vonal jelenik meg. A < vagy a > gomb érintésével válassza ki a kívánt fokozatot és hagyja jóvá. A hang ki is kapcsolható.



### 3. A kijelző fényereje

A kijelző fényereje vonatkozásában három lehetséges fokozat közül választhat. Válassza ki a **brh** beállítást és hagyja jóvá. A < vagy a > gomb érintésével válassza ki a kívánt fokozatot és hagyja jóvá. Az érték beállítására szolgáló gomb segítségével növelheti vagy csökkentheti a megvilágítás intenzitását.



### 4. Kijelző - éjszakai üzemmód

Ez a funkció automatikusan csökkenti a kijelző fényerejét a harmadikról a második fokozatra 20:00 és 6:00 óra között. Válassza ki a **nGht** beállítást és hagyja jóvá. A < vagy a > gomb segítségével válassza ki a Bekapcsolás on vagy a Kikapcsolás off opciót.

A rectangular box containing the text "hidE" in a digital, seven-segment font.

### 5. Készenlét

Ez a funkció be- vagy kikapcsolja a napi idő kijelzését. Válassza ki a **hidE** beállítást. A < vagy a > gomb érintésével válassza ki a bekapcsolás on vagy a kikapcsolás off opciót és hagyja jóvá.

A rectangular box containing the text "AdPt" in a digital, seven-segment font.

### 6. Adaptív funkció

A funkció lehetővé teszi a beállított sütési hőmérséklet testre szabását. Gyárilag a funkció ki van kapcsolva, de bekapcsolható. Amikor a funkció be van kapcsolva, látható az utoljára kiválasztott hőmérséklet érték.


Válassza ki az **AdPt** beállítást. A < vagy a > gomb érintésével válassza ki a bekapcsolás on vagy a kikapcsolás off opciót és hagyja jóvá.

A rectangular box containing the text "FAct" in a digital, seven-segment font.

### 7. Gyári beállítások

A funkció lehetővé teszi a készülék gyári beállításainak visszaállítását. Válassza ki a **FAct** beállítást A < vagy a > gomb érintésével válassza ki a rES opciót a gyári beállítások visszaállításához vagy a kikapcsolás OFF opciót.

## Gyerekzár

Érintse meg három másodpercre a  gombot. A kijelzőn a **Locfelirat** jelenik meg. A gomb újbóli, három másodpercig tartó érintésére a zár kikapcsol.

- Ha a zár akkor kerül bekapcsolásra, amikor nincs beállítva semmilyen időfunkció (csak a napi idő kijelzése), a sütő nem fog működni.
- Ha a gyerekzár valamilye időfunkció beállítását követően kerül bekapcsolásra, a sütő normál módon fog működni, a beállítások azonban nem lesznek módosíthatók.
- Ha a gyerekzár be van kapcsolva, a sütési mód és a további funkciók nem módosíthatók. Csak a sütés kapcsolható ki.
- A gyerekzár a sütő kikapcsolását követően is aktív marad. Új üzemmód kiválasztásához a gyerekzárát előbb ki kell kapcsolni.



### 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 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 rácsot ne takarja le alufóliával.
- A hosszabb sütési programoknál a sütőt a sütés vége előtt 10 perccel ki is kapcsolhatja, így kihasználva az összegyűlt hőt.
- A sütőformákat mindig a rácson helyezze el.
- Amikor egyszerre több szinten süt, az univerzális mély tepsit alacsonyabb szinten helyezze el.
- A régebbi szakácskönyvekből való receptek esetében az alsó és felső égő (klasszikus) sütési módot használja, valamint a receptben feltüntetettnél 10 °C-kal alacsonyabb hőmérsékletet.
- Ha sütőpapírt használ, az legyen hőálló. Mindig vágja a megfelelő méretre. A sütőpapír használatával megelőzhető, hogy a étel a tepsizhez ragadjon és könnyebben eltávolítható lesz a tepsiből.
- Nagyobb darab 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.


























**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

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


























Étel			°C	min
<b>SÜTEMÉNY ÉS PÉKSÜTEMÉNY</b>				
<b>sütemény formában</b>				
Piskóta	3		200	60-70
töltött pite	2		180	60-70
márványkalács	2		170-180	50-60
kalács kelt tésztából, kuglóf	2		170-180	45-55
nyitott pite, tarte, quiche	3		170-180	35-45
brownie	2		170-180	30-35
<b>sütemény tepsiben</b>				
rétes	2		180-190	60-70
rétes, fagyasztott	2		200-210	34-45
piskótatekerics	3	 + tepsi 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	3		200	30-45
sütemény leveles tésztából, 2 szinten	2, 4		170 *	25-30
<b>keksz</b>				
tésztyanomóval készített keksz	3		150 *	30-40
tésztyanomóval készített keksz, 2 szinten	2, 4		150 *	30-40
tésztyanomóval készített keksz, 3 szinten	1, 3, 5		145 *	40-50

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Étel			 °C	 min
keksz	3		160	40-50
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
<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	3		190-200	30-45
kenyér formában, 2 szinten	2, 4		200-210	30-45
lapos kenyér (focaccia)	2		270	15-25
friss zsemle	3	 + tepsi vízzel	180-200	20-30
friss zsemle, 2 szinten	2, 4		200-210 *	15-20
pirítós kenyér	5		240	4-6
melegszendvics	5		240	3-5
<b>pizza és más ételek</b>				
pizza	1		300 *	4-10
pizza, 2 szinten	2, 4		210-220 *	25-30
fagyasztott pizza	2		200-220	10-20
fagyasztott pizza, 2 szinten	2, 4		200-220	10-25
sós pite, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
<b>HÚS</b>				
<b>marha- és borjúhús</b>				












Az előző oldalon található táblázat folytatása

Étel			°C	min
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		200-220	100-200
sertéssült, lapocka, 1,5 kg	3		180-190	90-120
rövidkaraj, 400 kg	2		80-100 *	80-100
sertéssült, lassú sütés	2		100-120 *	200-230
sertés oldalas, lassú sütés	2		120-140 *	210-240
sertésszeletek, 3 cm-es vastagság	4		220-230	20-25
<b>szárnyas</b>				
szárnyas, 1,2-2,0 kg	2		200-220	60-80
töltött szárnyas 1,5 kg	2		170-180	70-90
szárnyas, mell	2		170-180	45-60
csirkecomb	3		210-220	25-40
csirkeszárny	4		210-220	25-40
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

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Étel			°C	⌚ min
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
<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

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Étel			 °C	 min
<b>EGYÉB</b>				
befőzés	2		180	30
sterilizálás	3		125	30
főzés vízfürdőben	2		150-170 *	/
ételmelegítés	3		60-95	/
edénymelegítés	2		75	15

# 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 felületei:** meleg szappanos víz és puha ruha segítségével távolítsa el a szennyeződések és törölje szárazra a felületet.

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

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

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



## INFORMÁCIÓ!

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

A sütő tartozékai mosogatógépben is tisztíthatók.

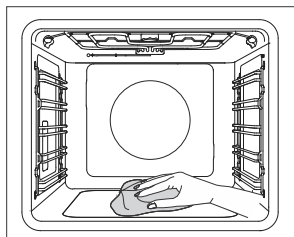
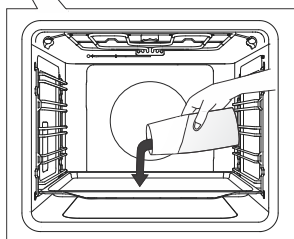
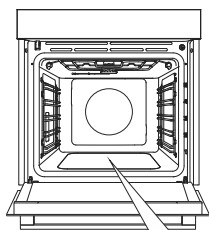
Az ételmaradékok (zsiradék, cukrok, fehérjék) a készülék használata közben lángra kaphatnak, ezért minden használat előtt távolítsa el a durva szennyeződések a sütő belsejéből és a tartozékokról.

## 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** 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.

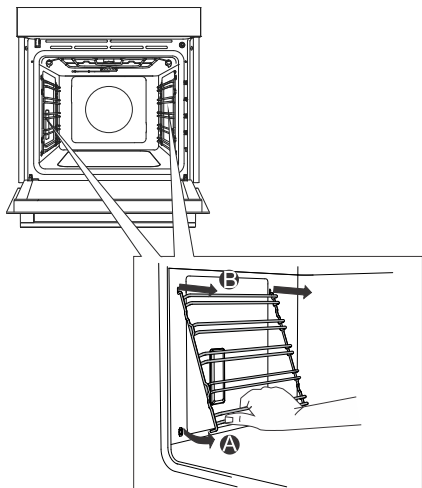
### INFORMÁCIÓ!

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

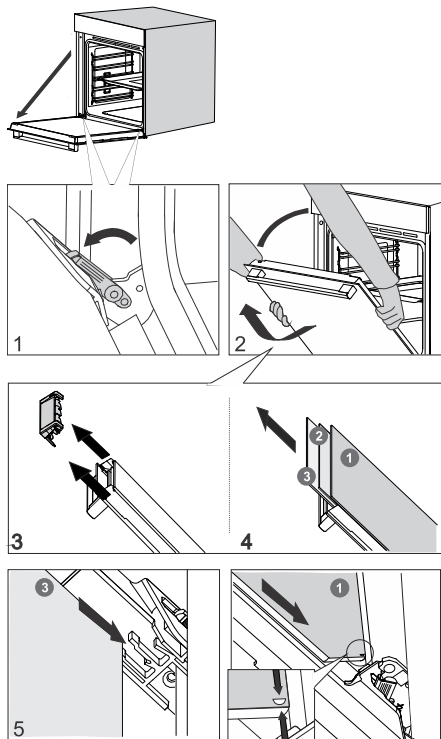


**A** Tartsa a síneket az alsó részüknél fogva és húzza őket a sütőtér közepe felé.

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

 **INFORMÁCIÓ!**  
A sínek 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 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. Kézze 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 ütest. Egyszerű, csendes és finom ajtónyitást és -zárást tesz lehetővé. Elegendő egy enyhe nyomás (15°-os szögig a nyitott ajtó helyzetéhez viszonyítva) ahhoz, hogy az ajtó magától puhán bezáródjon.

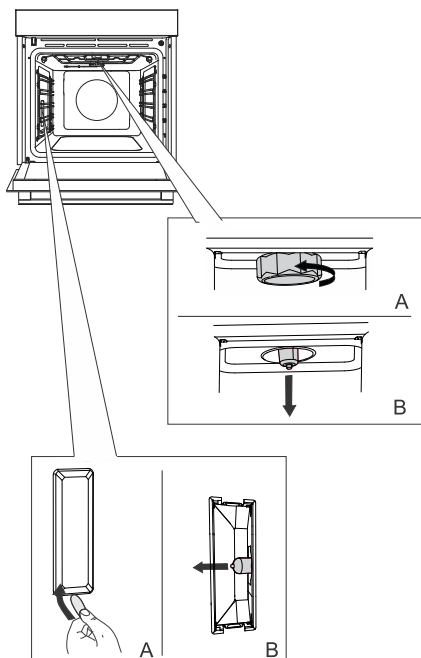
### FIGYELMEZTETÉS!

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

## Izzócsere

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

Halogén izzó: G9, 230 V, 25 W



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

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



### INFORMÁCIÓ!

Ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a zománcban.

Használjon védőfelszerelést, hogy ne égesse meg magát.



### FIGYELMEZTETÉS!

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



# Hibák és működési zavarok táblázata

## Speciális figyelmeztetések és hibaüzenetek

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

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

A nem hozzáértő részéről végzett beavatkozások és javítások áramütést vagy rövidzárlatot okozhatnak, ezért ne kísérletezzen ilyenekkel. 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 szervhez, a hulladékkezelő szolgáltathoz 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 perccig. Ehhez ne használja a gyors előmelegítés funkciót.

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

SÜTÉS						
Étel	Tartozék	sütőformák elhelyezése		 °C	 min	
kekszek - egy szinten	lapos tepsí		3	150	25-40	
kekszek - egy szinten	lapos tepsí		3	135**	35-50	
kekszek - két szinten	lapos tepsí		2,4	140**	25-40	
kekszek - három szinten	lapos tepsí		1, 4, 5	135	45-60	
sütemények - egy szinten	lapos tepsí		3	160-170**	20-30	
sütemények - egy szinten	lapos tepsí		3	155**	20-30	
aprósütemények - két szinten	lapos tepsí		1,5	140**	30-45	
sütemények - három szinten	lapos tepsí		1, 3, 5	140-150	30-50	
Piskóta	26 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		2	150	45-55	
Piskóta	26 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		2	160	45-55	
piskótatorta - kétszintes	2 db 26 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		2,4	170 *	45-55	
almás pite	2 db 20 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		2	160 **	70-120	
almás pite	2 db 20 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		2	160	70-120	
GRILLEZÉS						
pirítós kenyér	rács		5	max	4-7	
húspogácsák	rács + tepsí a zsír felfogására		5	230	25-40***	

# Simplicity

COLLECTION



881678-a8

