

**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 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>
Jelfények .....	9
Sínek .....	9
Ajtózár .....	10
Hűtőventilátor .....	10
A sütő tartozékai és kiegészítői .....	10
<b>A készülék első alkalommal történő használata előtt</b> .....	<b>12</b>
<b>Első bekapcsolás</b> .....	<b>12</b>
A vízkeménység tesztelése .....	13
<b>A beállítások kiválasztása</b> .....	<b>14</b>
PROFESSIONÁLIS ÜZEMMÓD (pro bake) .....	14
AUTOMATIKUS ÜZEMMÓD (auto bake) .....	22
TOVÁBBI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA (extra bake) .....	25
Gombok lezárása .....	25
<b>A sütés folyamatának megkezdése</b> .....	<b>26</b>
<b>A működés vége és a sütő kikapcsolása</b> .....	<b>26</b>
<b>Az általános beállítások kiválasztása</b> .....	<b>28</b>
<b>Általános tanácsok a sütéshez</b> .....	<b>31</b>
<b>Sütési táblázat</b> .....	<b>32</b>
<b>Sütés hússzondával</b> .....	<b>36</b>
Javasolt sütési fokozatok a különböző fajta húsokhoz .....	38
<b>Karbantartás és tisztítás</b> .....	<b>39</b>
A sütő tisztítása az Aqua clean programmal .....	40
A párolgató edény tisztítása .....	41
A gőzrendszer tisztítása .....	42
A huzal- és fix kihúzható sínek eltávolítása .....	42
Az ajtó és az ajtóüveg levétele és visszahelyezése .....	43
Izzócsere .....	44
<b>Hibák és működési zavarok táblázata</b> .....	<b>45</b>
Speciális figyelmeztetések és hibaüzenetek .....	45
<b>Ártalmatlanítás</b> .....	<b>46</b>
<b>Ételteszt</b> .....	<b>47</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.

Kizárólag olyan hússzondát használjon, ami ehhez a sütőhöz javasolt.

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

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

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

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

## **További fontos biztonsági figyelmeztetések**

A készülék háztartásban való használatra készült. Ne használja semmilyen más célra, például helyiség melegítésére, 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 zsanérai 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.

Mielőtt a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatná, egy ideig pihentesse szobahőmérsékleten, hogy minden alkatrésze hozzászokjon a szobahőmérséklethez. Ha a sütő raktározása fagypont közeli vagy az alatti hőmérsékleten történik, az veszélyes lehet egyes alkatrészek, különösen a szivattyú számára.

A készülék ne működjön 5 °C-nál hidegebb környezetben. A készülék ilyen körülmények között történő bekapcsolása esetén a szivattyú megsérülhet.

Ne használjon deszillált vizet, magas klórtartalmú csapvizet vagy más folyadékot.

Ha gőz hozzáadásával süt, illetve ha a sütés vége után ad hozzá gőzt, mindig nyissa ki teljesen az ajtót. Ha nem teszi ezt, a kiáramló gőz negatív hatással lesz a vezérlő egység működésére.

A párologtató edényt csak a gőz hozzáadásával történő sütés esetén helyezze be a készülékbe. Ha a gőz hozzáadása funkciót nem használja, távolítsa el az edényt a sütőből.

A párologtató edény távolítsa el és csak akkor helyezze be, ha a sütő már teljesen kihűlt.



### **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.**

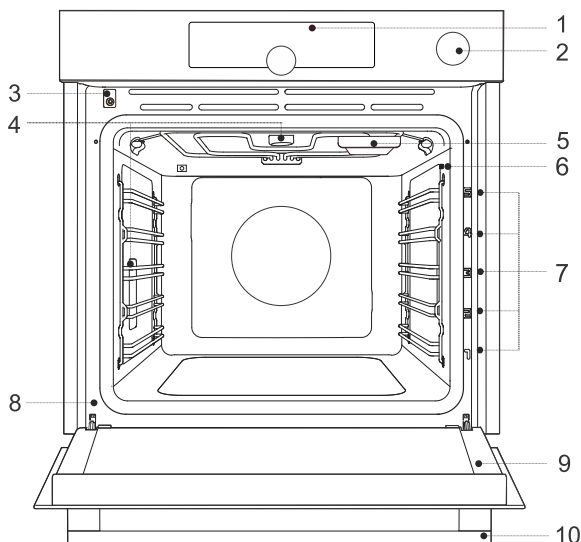
# A készülék leírása



## INFORMÁCIÓ!

A készülék funkciói és felszereltsége modelttől függ.

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

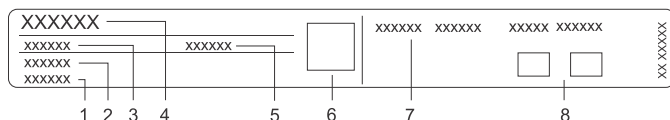


1. vezérlő egység
2. víztartály gomb
3. ajtó kapcsoló
4. megvilágítás
5. párolgató edény

6. aljzat a húszondának
7. sínek - sütési szintek
8. adattábla
9. sütőajtó
10. ajtó fogantyú

## Adattábla - adatok a készülékről

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

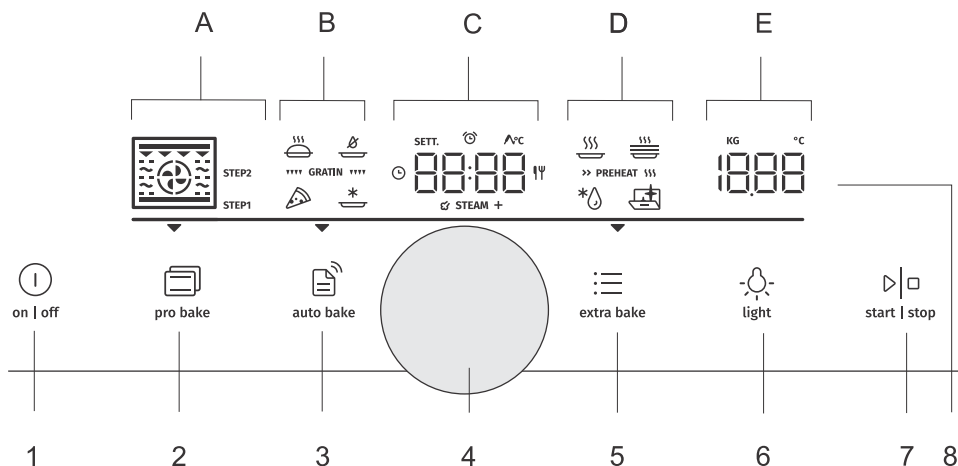


1. Sorozatszám
2. Modell
3. Típus
4. Márka

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

# Vezérlő egység

(modelltől függően)



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

—— A vonal megvilágított része - az aktuálisan kiválasztott főzési mezőt mutatja A-tól E-ig.

▼ Nyíl - a kiválasztott alapbeállítást mutatja (pro bake), (auto bake), (extra bake).

## INFORMÁCIÓ!

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



# A készülék felszereltsége

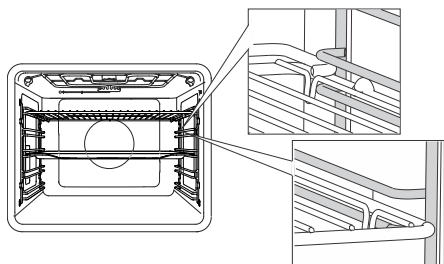
## Jelfények

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

## Sínek

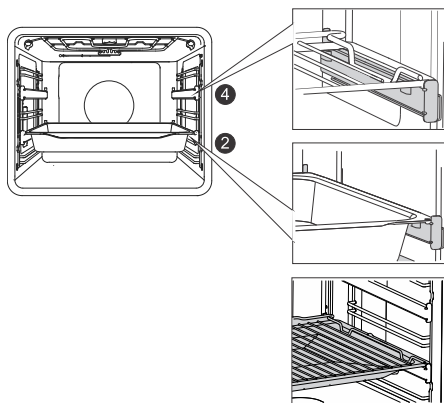
- A sínek 5 szinten teszik lehetővé az ételkészítést
- A tartozékok behelyezésére szolgáló szinteket alulról felfelé kell számolni.
- A 4. és az 5. szintek grillezésre szolgálnak.
- A tartozékokat a készülékbe helyezéskor a megfelelő oldalukra kell fordítani.

## Sínek



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

## Fix kihúzható sínek (modelltől függően)



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

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

## 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. Elhelyezhetők viszont egyszintes, részben kihúzható vezetőkön, a 3-4. és a 4-5. szinteken.

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

## Ajtózár

(modelltől függően)

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



### FIGYELMEZTETÉS!

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

## Hűtőventilátor

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

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

## A sütő tartozékai és kiegészítői

(modelltől függően)

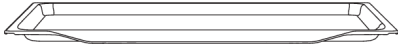


A **RÁCSOT** vagy grillezéshez használja, vagy elhelyezheti rajta az étellel telt edényt vagy tepsit.



### INFORMÁCIÓ!

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

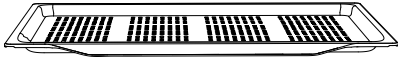


A **LAPOS TEPSI** lapos és aprósütemények sütésére ideális. Használható a zsiradék felfogására szolgáló csepp tálcaként is.



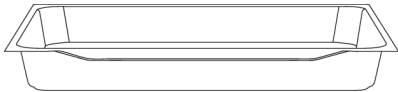
**FIGYELMEZTETÉS!**

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



A **PERFORÁLT LAPOS TEPSI** (tepsi lyukakkal) a gőz hozzáadását is tartalmazó ételkészítési módoknál, illetve az intenzív sütés (air fry) sütési módoknál használatos. A lyukak jobb légáramlást tesznek lehetővé az étel körül és hozzájárulnak az étel ropogósabbá tételéhez.

Nagyobb mennyiségű folyadékot (víz, zsiradék) tartalmazó ételek készítésekor az alsó szintre helyezze be a lapos vagy az univerzális mély tepsi.



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



**INFORMÁCIÓ!**

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



**HÚSSZONDA (BAKESZENZOR).**



**FIGYELMEZTETÉS!**

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

# A készülék első alkalommal történő használata előtt

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

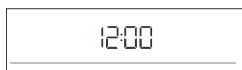
## Első bekapcsolás

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

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

### INFORMÁCIÓ!

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



#### 1. AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

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

### INFORMÁCIÓ!

A már beállított óra módosításához lásd a További funkciók fejezetet.



#### 2. A SÍPOLÁSOK HANGEREJE

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



#### 3. A KIJELZŐ MEGVILÁGÍTÁSA

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

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

## A vízkeménység tesztelése

A tisztítás a gőz hozzáadásával történő sütés gyakoriságán kívül a felhasznált víz keménységétől is függ.

Helyezze a mérőlapot (a készülékhez mellékelve) 1 másodpercre a vízbe. 1 perc elteltével olvassa le az eredményt - a vonalak számát. Fokozat beállítása - a lapon lévő színes vonalak száma (lásd az Általános beállítások fejezetet).

4 zöld csík - Hrd 1	1 piros csík - Hrd 2	2 piros csík - Hrd 3
3 piros csík - Hrd 4	4 piros csík - Hrd 5	

# A beállítások kiválasztása

Az interfész több választási módot tesz lehetővé:

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

## INFORMÁCIÓ!

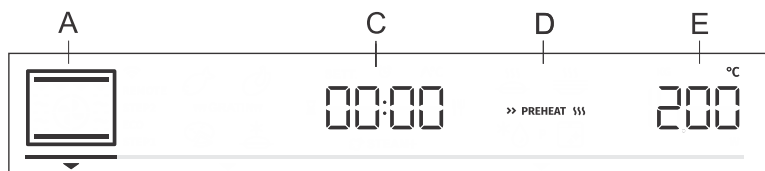
- A beállítások között a GOMB elforgatásával mozoghat.
  - A kiválasztott beállítást először hagyja jóvá a GOMB megnyomásával, majd módosítsa.
  - Minden beállítást hagyjon jóvá a GOMB megnyomásával.
  - A vonal és a nyíl a beállítani kívánt paraméter helyét mutatja.
  - Indítsa el a programot a **start**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



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

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

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



- A a működési módot
- C a program időtartamát
- D az előmelegítést
- E a hőmérsékletet

### További lehetséges beállítások:

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

### Gyors előmelegítés

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











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

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






## INFORMÁCIÓ!

Ha a gyors előmelegítés funkció be van állítva, nem használható a késleltetett indítás funkció. A gőz hozzáadásával működő sütési módoknál nem lehetséges az előmelegítés beállítása.

## SÜTÉSI MÓD KIVÁLASZTÁSA

Jel	Használat
	<b>FORRÓ LEVEGŐ</b> A forró levegő üzemmód lehetővé teszi a levegő erőteljesebb áramlását az étel körül. Így jobban kiszárítja a felületét és vastagabb kérget képez. Ideális húсок, sütemények, zöldségek sütésére, valamint ételek szárítására egy vagy több szinten.
	<b>PIZZASÜTÉS ÜZEMMÓD</b> Optimális pizza, illetve nagyobb nedvességtartalmú sütemények sütésére. Sütés egy szinten, amikor minél gyorsabban megsült, ropogós ételeket szeretne.
	<b>INTENZÍV SÜTÉS</b> Ez a sütési mód ropogós kérget biztosít az ételnek hozzáadott zsiradék nélkül. Ez a "gyorsételek" egészséges elkészítési módja, alacsonyabb kalóriatartalommal. Ideális kisebb darab húсокhoz, halakhoz, zöldségekhez, illetve gyorsfagyasztott ételekhez (sült burgonya, csirkefalatok).
	<b>GRILL FORRÓ LEVEGŐVEL</b> A forró levegő lehetővé teszi a meleg levegő erőteljesebb áramlását az étel körül, ezáltal jobban kiszárítja a felületét, a grill égővel kombinálva pedig hozzájárul az intenzívebb színhez. A húсок és zöldségek gyorsabb sütésére.
	<b>TURBÓ SÜTÉS</b> Olyan ételek készítésére, amelyeknél egyenletes ropogósságot szeretnénk elérni az étel minden oldalán. A funkció megfelelő a több lépésben történő sütés első lépéseként is, mivel gyorsan megpirult felületet tesz lehetővé a sütés kezdeti fázisában és lassú sütést a második fázisban. A hús így szaftos lesz, a kérge pedig szépen megpirul.
	<b>NAGY GRILL</b> Nagyobb mennyiségű lapos étel (pirítós kenyér, melegszendvics, grillkolbász, hússzeletek, hal, nyársak, stb.) sütésére, valamint gratinózásra és ropogós kéreg sütésére. A sütő felső részén elhelyezett égők alatti teljes felület egyenletesen felmelegszik. Maximális megengedett hőmérséklet: 240 °C.
	<b>FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ</b> Hagyományos módon történő sütéshez egyetlen szinten, felfújtak készítésére, illetve alacsony hőfokon való sütésre (lassú sütés).
	<b>KÍMÉLŐ SÜTÉS</b> A kényes ételek (puha húсок) kímélő és felügyelet melletti lassú sütésére, illetve ropogós aljú sütemények sütésére.
	<b>FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ VENTILÁTORRAL</b> Az ételek egyenletes süléséért egy szinten és felfújtak készítésére.
	<b>NAGY GRILL VENTILÁTORRAL</b> Szárnyasok és nagyobb darab húсок grillezésére.

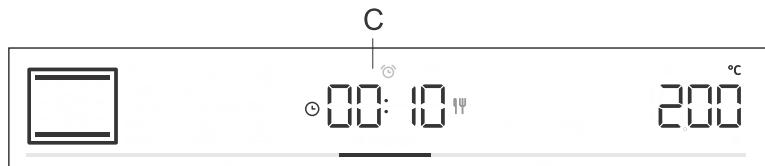
Az előző oldalon található táblázat folytatása




Jel	Használat
	<b>NAGY GRILL ÉS ALSÓ ÉGŐ</b> Az ételek gyorsabb sütéséért egy szinten és a sütemények ropogós felületének eléréséért.
	<b>GRILL ALSÓ ÉGŐVEL ÉS VENTILÁTORRAL</b> Kelt péksütemények és mindenféle kenyér optimális elkészítésére, illetve befőzésre.
 ☑ STEAM +	<b>INTENZÍV SÜTÉS GŐZZEL</b> A gőz hozzáadásával az étel felülete jobban átsül és ropogós kérget kap. A készülékben lévő magasabb nedvességtartalom segít csökkenteni a kekszek és péksütemények felületének kiszáradását, javítja a kelésüket, növeli puhaságukat, miközben a felületük fényes marad. A funkció 150°C fölötti hőmérséklet-tartományban működik.
 ☑ STEAM +	<b>FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ LÉGKEVERÉSSSEL ÉS GŐZZEL</b>
 ☑ STEAM +	<b>NAGY GRILL ÉGŐ LÉGKEVERÉSSSEL ÉS GŐZZEL</b>

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

## IDŐ FUNKCIÓK

A GOMB elforgatásával válassza ki az időfunkciók beállítását.



Jel	Leírás	Használat
	<b>A sütés időtartama</b>	Ennél az üzemmódnál meghatározhatja, hogy mennyi ideig működjön a sütő.
	<b>Figyelmeztetés</b>	A figyelmeztetés a sütő működésétől függetlenül működik. A beállított idő elteltével a készülék nem kapcsol automatikusan be vagy ki.
	<b>Késleltetett működés</b>	Akkor használja ezt a funkciót, ha azt szeretné, hogy a sütőben lévő étel sütése késleltetve induljon el. Adja meg az időtartamot és a sütés végének kívánt idejét. A készülék automatikusan bekapcsol, majd a kívánt időben kikapcsol.



### A sütés időtartamának beállítása

Ennél az üzemmódnál meghatározhatja, hogy a sütő mennyi ideig működjön.

A kijelzőn megjelenik a ☹ jelzés a működési időtartamának jelölésére.

A GOMB elforgatásával állítsa be a kívánt működési időt. Hagyja jóvá a beállítást a GOMB megnyomásával.


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





### A figyelmeztetés beállítása

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

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



### A sütés késleltetésének beállítása



#### INFORMÁCIÓ!

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



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

Példa:

Aktuális idő: 12.00

Sütés időtartama: 2 óra

Sütés vége: 18.00

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

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

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



#### INFORMÁCIÓ!

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

A beállított idő elteltével a sütő működése automatikusan leáll. A kijelzőn megjelenik az **Endfelirat**. Hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb érintésével kikapcsolható, illetve egy perc elteltével automatikusan kikapcsol.



### FIGYELMEZTETÉS!

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

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

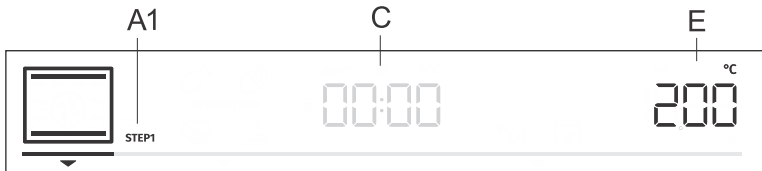


### INFORMÁCIÓ!

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

## TÖBLÉPÉSES PROGRAM

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



A1 a sütés első lépése STEP1, (STEP2)

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

E hőmérséklet

Lépés: STEP1

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



### INFORMÁCIÓ!

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

Lépés: STEP2

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



### INFORMÁCIÓ!

A gőz hozzáadásával működő sütési módok nem állíthatók be 2. lépésként.

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

Érintse meg a **pro bake** gombot és válassza ki a STEP1 lépést. Ekkor módosíthatja a beállításokat. Ugyanígy járjon el a STEP2 lépés esetében is.





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

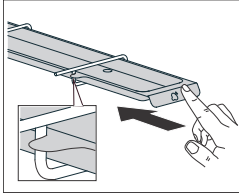
A működés megkezdéséhez nyomja meg a **start | stop** gombot. A sütő először a STEP1 lépés beállításával kezd el működni. A STEP1 lépésben történő sütés befejeztével bekapcsol a STEP2 lépés is.

## GŐZ HOZZÁADÁSA SÜTÉS KÖZBEN

A gőz hozzáadásával az ételek felülete jobban megsül és ropogósabb lesz.

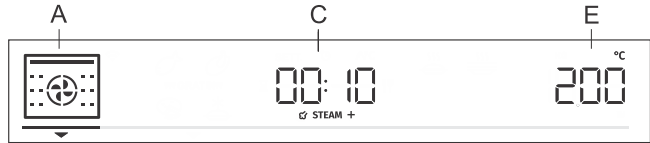
A tartályból a víz kontrolláltan csepeg az edénybe, ami a felső fűtélemek mellett található. Az eközben képződő, éppen megfelelő mennyiségű gőz az étel felületét jobban átsüti és ropogósabbá teszi, miközben az étel belső része szaftos és puha marad. A gőz hozzáadásával történő sütés üzemmód használata akkor javasolt, amikor olyan péksüteményeket készít, mint például a kenyér, friss zsemle, rolád, torta, illetve kisebb mennyiségű szárnyas és zöldség sütésekor.

A gőz hozzáadása sütés közben funkció a következő sütési módoknál alkalmazható:   . A kijelzőn a sütési mód mellett megjelenik az ikon is.  **STEAM +**



### 1. A funkció kiválasztása

Helyezze be a párologtató edényt a jobb oldalra a sütőtér teteje alá. Érintse meg a **pro bake** gombot és állítsa be:



A sütési mód

C program időtartama

E hőmérséklet

### **INFORMÁCIÓ!**

A funkció 150 és 250 °C közötti hőmérséklet-tartományban működik.

A gőz hozzáadásával működő sütési módoknál az előmelegítés nem állítható be. A megfelelő gőzhatás úgy érhető el, ha a funkciót akkor kapcsoljuk be, amikor a sütő még hideg.

Fi LL

### 2. A funkció bekapcsolása és a víztartály feltöltése

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

A kijelzőn megjelenik a **Fill** felirat. Töltse meg a víztartályt (lásd A víztartály feltöltése vízzel fejezetet a folytatásban), majd nyomja meg a **GOMBOT** a jóváhagyáshoz.

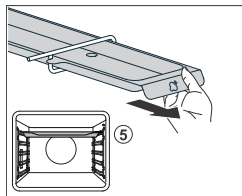
### **INFORMÁCIÓ!**

A funkció használata közben lehetséges, hogy hallani fogja a szivattyút, ami a készülék normál működését jelenti.

UnFil YES

### 3. A funkció kikapcsolása, a sütés vége és a víztartály megtisztítása

Ha a sütés végeztével víz marad a tartályban, a kijelzőn a sütő lehűlése után megjelenik az **UnFil** felirat, ami azt jelenti, hogy a víztartályt ki kell üríteni.



Távolítsa el a sütőből az ételt.

Ha szeretné a vizet azonnal eltávolítani a tartályból, vegye ki a párologtató edényt és az 5. szintre helyezze be az univerzális mély tepsit. A GOMB elforgatásával válassza ki a **YES** opciót. Megkezdődik a víz kiürítésének folyamata a tartályból. Ha a folyamat befejeződött, távolítsa el a sütőből a tepsit a vízzel és törölje szárazra a sütőt.

Ha később szeretnél elvégezni a víz kiürítését a tartályból, válassza a **No** opciót (lásd az Általános beállítások kiválasztása fejezetet).

#### **INFORMÁCIÓ!**

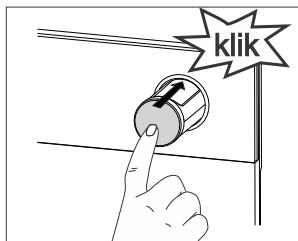
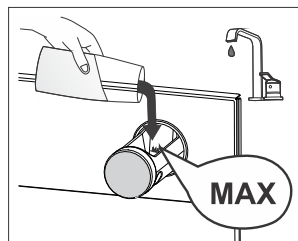
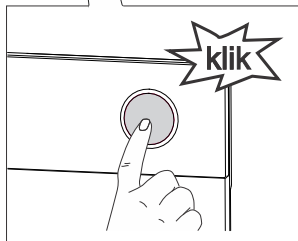
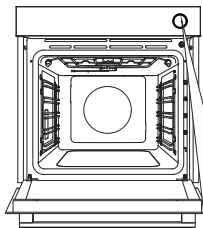
Ha az **UnFil** felirat megjelenése után nem választja ki a **YES** opciót, a felirat a sütő következő használakor ismét megjelenik.

A párologtató edény a sütőben melegedés közben deformálódhat, de ez nincs kihatással a használhatóságára.

## A víztartály feltöltése

A víztartály lehetővé teszi a víz független bevezetését a sütőbe. A tartály úrtartalma körülbelül 1,3 dl.

A víztartályt mindig tiszta vezetékes vízzel vagy palackozott, adalékoktól mentes vízzel töltsse fel. A tartályba töltött víz szobahőmérsékletű kell hogy legyen, tehát körülbelül 20 °C-os (+/- 10 °C).



**1** A víztartály a gomb megnyomásával húzható ki a burkolatból. A gomb megnyomására a tartály kiugrik.



### INFORMÁCIÓ!

A tartály nem távolítható el a készülékből.

**2** A vizet a tartályon lévő **MAX** jelzésig töltsse (elegendő a teljes sütéshez).

**3** A tartályt tolja teljesen vissza a burkolatban (rövid kattanás lesz hallható).



### FIGYELMEZTETÉS!

Ha a tartály feltöltésekor nem veszi figyelembe a **MAX** jelzést és túl sok vizet tölt bele, a fölösleges víz lehet, hogy kifolyik a tartály fedele és a tartály közötti résen.

Ne használjon desztillált vizet, magas klórtartalmú vezetékes vizet vagy más folyadékot. Kizárólag friss vezetékes vizet, lágyított vizet vagy szén-savmentes ásványvizet használjon.



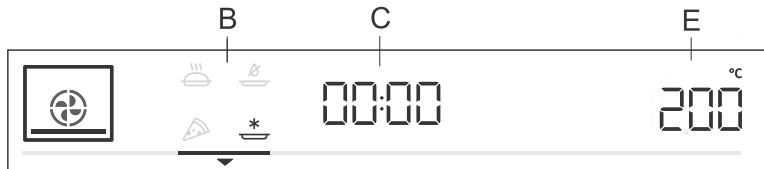
auto bake

## AUTOMATIKUS ÜZEMMÓD (auto bake)

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

### Speciális működési módok

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



B speciális működési mód

C a program időtartama (lásd az Időfunkciók fejezetet)

E hőmérséklet

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

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

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

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

### Gyors előmelegítés

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

## INFORMÁCIÓ!

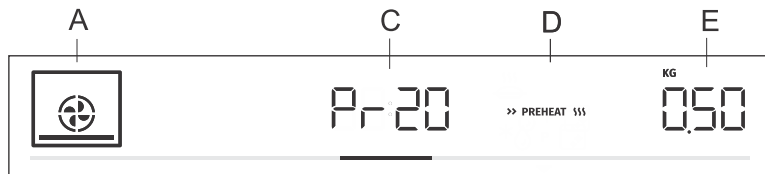
Ha beállításra került a gyors előmelegítés funkció, a késleltetett indítás funkció nem használható.

### Automatikus programok

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

A gomb (auto bake) **hosszabb megnyomására** a kijelzőn megjelennek az automatikus programok (lásd a táblázatot). Ahol lehetséges, beállíthatja az étel tömegét is.

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



A sütési mód

C automatikus program jele/program időtartama

D gyors előmelegítés

E kiválasztott mennyiség

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

Az előző oldalon található táblázat folytatása

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



### INFORMÁCIÓ!

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

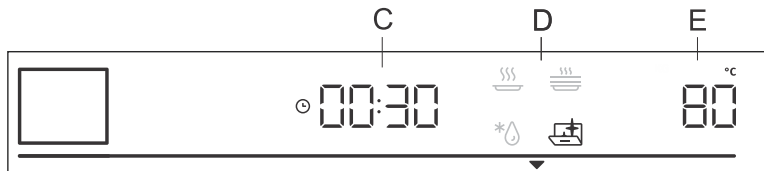




extra bake

## TOVÁBBI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA (extra bake)

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



C a működés időtartama

D program

E alapértelmezett hőmérséklet

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

### **INFORMÁCIÓ!**

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



#### **Aqua clean**

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



#### **Kiolvasztás**

A fagyasztott ételek lassú kiolvasztására szolgál (torták, kalácsok, sütemények, kenyér, zsemle, fagyasztott gyümölcs).

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



#### **Melegítés**

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



#### **Pogrevanje krožnikov**

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

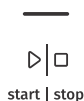
## Gombok lezárása

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

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

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

## A sütés folyamatának megkezdése



start | stop

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

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



### INFORMÁCIÓ!

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

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

### További gratinírozás

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

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

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

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



### INFORMÁCIÓ!

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

## A működés vége és a sütő kikapcsolása

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

## **INFORMÁCIÓ!**

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

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

# Az általános beállítások kiválasztása

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

## INFORMÁCIÓ!

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



### Az óra kijelzése

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



### A hangjelzések hangereje

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



### A kijelző fényereje

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



### Kijelző - éjszakai üzemmód

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



### Készenlét

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




### Automatikus gyors előmelegítés

A funkció lehetővé teszi a gyors előmelegítés automatikus hozzáadását azokhoz a sütési módokhoz, amelyek ezt lehetővé teszik. A GOMB elforgatásával válassza ki az **Auto** beállítást. Válassza ki a bekapcsolást On vagy a kikapcsolást OFF.



### Sabbath

A Sabbath funkció lehetővé teszi, hogy a sütőben lévő étel meleg maradjon úgy, hogy a sütőt nem kell közben be- és kikapcsolgatni. A GOMB elforgatásával válassza ki a **SAbb** beállítást. Válassza ki a bekapcsolást On vagy a kikapcsolást OFF.

Állítsa be a működés időtartamát (24 és 72 óra között), valamint a hőmérsékletet. Minden beállítást erősítsen meg a GOMB megnyomásával. Ha azt szeretné, hogy a sütőben a lámpa folyamatosan világítson, kapcsolja be a  jel érintésével

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

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



### INFORMÁCIÓ!

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



### Gyári beállítások

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



### Vízkeménység

A GOMB elforgatásával öt vízkeménységi szint közül választhat. Az alapértelmezett beállítás az 5.

A **Whr 1** a legkevésbé kemény vizet jelenti.

A **Whr 5** a legkeményebb vizet jelenti.



### A víztartály kiürítése

**A funkció lehetővé teszi a víztartály kiürítését a sütés végeztével, ha a sütés gőz hozzáadásával történt.** A kijelzőn megjelenik az **UnFil** felirat. A beállításból való kilépéshez a GOMB elforgatásával válassza ki és hagyja jóvá a No opciót.

Ha szeretné kiüríteni a vizet a tartályból, először vegye ki az ételt a sütőből. Távolítsa el a párologtató edényt és az 5 szintre helyezze be az univerzális mély tepsit. A kijelzőn válassza ki és hagyja jóvá a YES opciót. Megkezdődik a víztartály kiürítésének folyamata. Ha a folyamat befejeződött, távolítsa el a sütőből a tepsit a vízzel és törölje szárazra a sütőt.



### A vízkő eltávolítása

A vízkötelenítés funkciót saját maga is aktiválhatja, vagy a sütő bizonyos mennyiségű gőz funkció után fel fogja ajánlani (a kijelzőn megjelenik a **dEcL** felirat).

A funkció bekapcsolásához a GOMB elforgatásával válassz ki a YES opciót, a kikapcsolásához pedig az OFF opciót (lásd a Gőzrendszer tisztítása fejezetet).

**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 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 befejeztével törölje szárazra a sütő ajtaját és az ajtó üvegét.
- Ha közvetlenül a rácson süt, helyezze el egy szinttel alatta az univerzális mély tepsit csepp tálcaként.

**A sütő gyors előmelegítése:** A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a receptben, vagy a jelen útmutató táblázataiban ez szerepel. A gyors előmelegítéskor ne helyezzen ételt a sütőbe, amíg az teljesen fel nem melegedett, kivéve, ha a recept mást javasol. A hőmérsékletnek nagy hatása van a végeredményre. A gyors előmelegítés javasolt az érzékenyebb 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		200-220	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
piskótatekercs	3		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		200-220	30-45
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		160-180	40-50
keksz, 2 szinten	2, 4		150-160 *	20-25
habcsók	3		80-100 *	120-150



Az előző oldalon található táblázat folytatása

Étel			°C	min
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	 ☑ STEAM +	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		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>				
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

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Étel			°C	min
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	 ☑ STEAM +	200-220	60-80
töltött szárnyas 1,5 kg	2		170-180	70-90
szárnyas, mell	2		170-180	45-60
csirkecomb	3	 ☑ STEAM +	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	 ☑ STEAM +	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	 ☑ STEAM +	210-220 *	30-40

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Étel			°C	min
sült burgonya, felezett	3	STEAM +	200-210 *	40-50
töltött burgonya (héjában sütvé)	3		190-200	30-40
hasábburgonya, házi	4		210-220 *	20-30
vegyes zöldség, szeletek	3	STEAM +	190-200	30-40
töltött zöldségek	3		190-200	30-40
<b>HAGYOMÁNYOS TERMÉKEK - FAGYASZTOTT</b>				
hasábburgonya	3		210-220	20-25
hasábburgonya, 2 szinten	2,4		190-210	30-40
csirkefalatok	4		210-220 *	12-17
Halrudacskák	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
darabolt zöldségek	2		190-200	20-30
croissant	3		170-180	18-23
<b>FELFÚJTAK, SZUFLÉK ÉS GRATINÍROZOTT ÉTELEK</b>				
muszaka burgonyából	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
édes felfújt	2		160-180	40-60
édes szuflé	2		160-180 *	35-45
gratinírozott ételek	3		170-190	30-45
töltött tortilla, enchiladas	2		180-200	20-35
grillsajt	4		240 **	6-9
<b>EGYÉB</b>				
befőzés	2		180	30
sterilizálás	3		125	30
főzés vízfürdőben	2		150-170 *	/
ételmelegítés	3		60-95	/
edénymelegítés	2		75	15

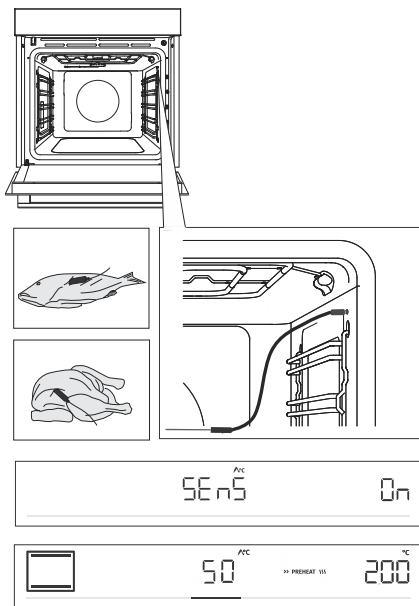
# Sütés hússzondával (BAKESENSOR)

(modelltől függően)

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

## FIGYELMEZTETÉS!

A hússzonda nem lehet a melegítő elemek közvetlen közelében.



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

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

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

**3** Válassza ki a kívánt sütési módot és a sütési hőfokot (210 °C-ig terjedő hőmérséklet-tartományban). A kijelzőn megjelenik a szonda működését jelző ikon és az alapértelmezett hőmérséklet, ami a GOMB elforgatásával módosítható. Határozza meg az étel kívánt végső maghőmérsékletét (30 és 99 °C közötti hőmérséklet-tartományban).

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

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

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



### **INFORMÁCIÓ!**

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

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

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



### **FIGYELMEZTETÉS!**

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

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



### **INFORMÁCIÓ!**

Ha a szondát nem használja, távolítsa el a sütőből.

## Javasolt sütési fokozatok a különböző fajta húsokhoz

Ételtípus	nyersre sült	kevésbé átsült	közepesen átsült	átsült	jól átsült
<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 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 tisztítószer maradványainak eltávolítására.

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

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



## INFORMÁCIÓ!

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

A sütő tartozékai mosogatógépben is tisztíthatók.

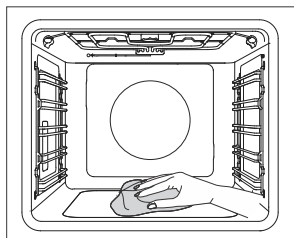
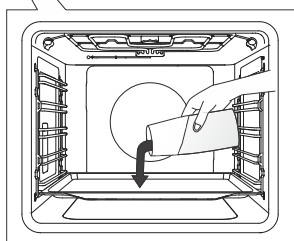
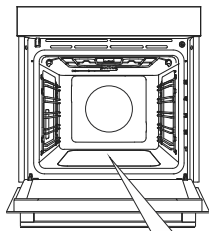
Az ételmaradékok (zsiradék, cukrok, fehérjék) a készülék használata közben lángra kaphatnak, ezért minden használat előtt távolítsa el a durva szennyeződések a sütő belsejéből és a tartozékokról.

## A sütő tisztítása az Aqua clean programmal


A program lehetővé teszi a szennyeződések könnyebb eltávolítását a sütőből.

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

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



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

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

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

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



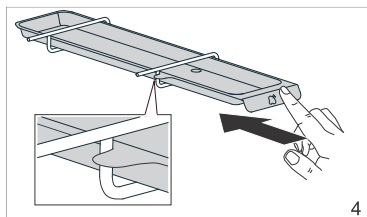
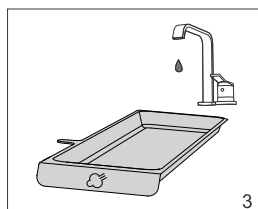
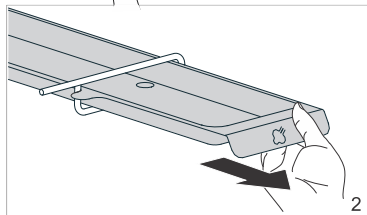
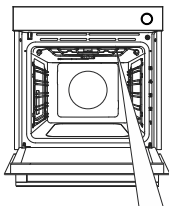
## A párologtató edény tisztítása



### FIGYELMEZTETÉS!

A párologtató edény a működés után forró és egy kis víz is maradhat benne. Az égésveszély miatt várja meg, amíg a sütő teljesen kihűl.

Vegye ki az edényt és tisztítsa meg kézzel, tisztítószer segítségével vagy mosogatógépben. Ha az edényben vízkő gyűlt fel, beáztathatja vízkőoldó szerbe (ezt használja a szer gyártójának útmutatása szerint). Az edényt a tisztítást követően az ismételt behelyezés előtt alaposan ki kell mosni.



**1** A párologtató edény a jobb oldalon, a sütőtér teteje alatt van elhelyezve és a grill égőre van felfüggesztve.

**2** Fogja meg a párologtató edényt és húzza ki a sütőből.

**3** A párologtató edényt vízzel és tisztítószerekkel tisztítsa.

**4** Mielőtt ismét gőz hozzáadásával sütne, helyezze vissza a párologtató edényt és nyomja be teljesen.

**MEGJEGYZÉS:** Ha az edényt nem helyezi vissza, a gőzzel történő sütésnél a víz az ételre fog csöpögni.



### INFORMÁCIÓ!

Az edény színe az égők közelében történő elhelyezés következtében megváltozhat, de ez nem befolyásolja a használhatóságát.

## A gőzrendszer tisztítása

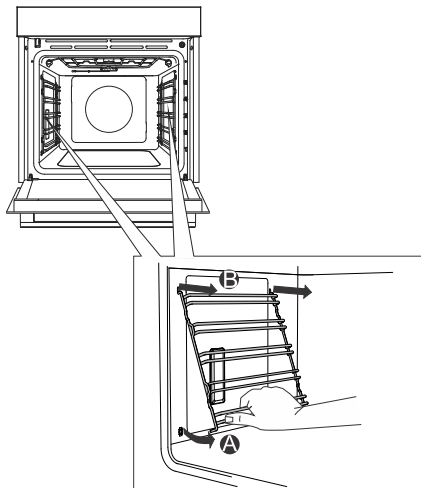
A gőz hozzáadásával történő sütés gyakoriságán kívül a tisztítás szükségessége függ a használt víz keménységétől is.

1. Távolítsa el a párologtató edényt.
2. Az 5. szintre helyezze be az univerzális mély tepsit, amibe a víz fog kifolyni.
3. A további funkciók menüben válassza ki a vízkő eltávolítása (**dEeL**) funkciót. A GOMB megnyomásával hagyja jóvá a választást, majd forgassa el a GOMB-ot úgy, hogy a kijelzőn a **Yes** felirat legyen látható. Hagyja jóvá ismét a választást a GOMB hosszabb érintésével. Elindul a vízkőeltávolítás folyamata, ami nem szakítható meg.
4. A kijelzőn megjelenik a **Fill** felirat. Töltsön a víztartályba vízkőeltávolító folyadékot. Hagyja jóvá a kiválasztást a GOMB hosszú megnyomásával.
5. A vízkő eltávolítása folyamatban.
6. Ha a folyamat befejeződött, a kijelzőn ismét megjelenik a **Fill** felirat. Töltsön a tartályba friss vizet a kiöblítéshez. Hagyja jóvá a kiválasztást a GOMB hosszú megnyomásával.
7. Az öblítés folyamatának végétől a kijelzőn megjelenik az **End** felirat.
8. Távolítsa el a tepsit a vízzel a sütőből és ha szükséges, törölje szárazra a sütőt.

### INFORMÁCIÓ!

Ha nem szeretné elindítani a gőzrendszer tisztítását akkor, amikor a sütő ezt felajánlja, az OFF gombbal leállíthatja. A tisztítás maximum háromszor vonható vissza, ezt követően a sütő megakadályozza a gőz funkció működését.

## A huzal- és fix kihúzható sínek eltávolítása



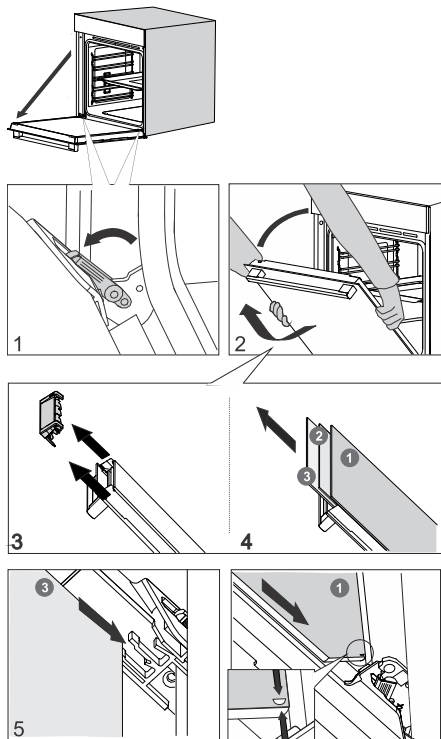
**A** Tartsa a síneket az alsó részüknél fogva és húzza őket a sütőtér közepe felé.

**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. 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.

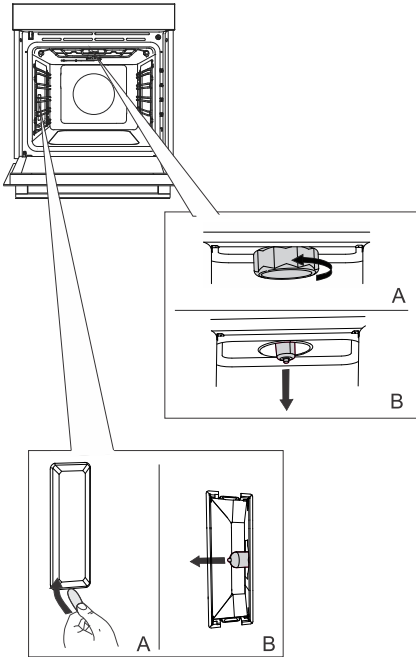
### FIGYELMEZTETÉS!

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 aljzatról 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.

Probléma/hiba	Ok
<b>A háztartás fő biztosítóka gyakran kimegy.</b>	Hívjon szerelőt.
<b>A sütő világítása nem működik.</b>	Az izzó cseréje az Izzócseréje 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.
<b>A kijelzőn megjelenik a SEnS felirat, a hőmérséklet-szonda nincs csatlakoztatva.</b>	Tisztítsa meg az aljzatot. Próbálja többször egymás után csatlakoztatni és kihúzni a hőmérséklet-szondát.

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

# Ártalmatlanítás



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

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

A termék megfelelő **ártalmatlanításával** elkerülhetők azok a környezet és emberi egészség vonatkozásban felmerülő negatív hatások, amelyek a termék nem megfelelő módon történő ártalmatlanítása nyomán következnenének 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 a kívánt hőmérsékletre. Ennek során ne használja a gyors előmelegítés funkciót.

\*\* A készüléket előzetesen melegítse elő 10 percre. Ennek során ne használja a gyors előmelegítés funkciót.

\*\*\* A sütési idő 2/3-ánál fordítsa meg

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

*Az előző oldalon található táblázat folytatása*

<b>SÜTÉS</b>						
húspogácsák	rács + tepsi a zsír felfogására		5	230	25-40 ***	<input type="checkbox"/>



**gorenje**



843584-a13

