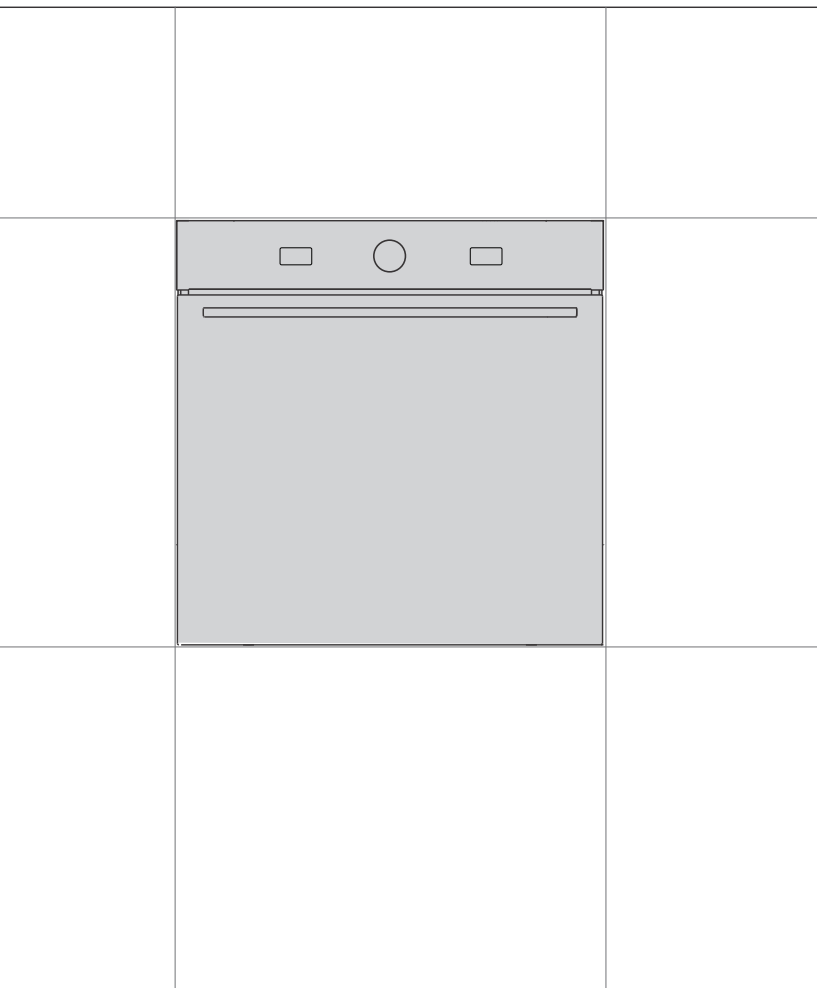


# HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ BEÉPÍTHETŐ SÜTŐ



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>6</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 kábelrel forgalmazott készülékekre vonatkozik).

A készülék használat közben erősen felmelegszik. Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg a sütő belsejében lévő melegítő elemeket.

A nyolc éves, vagy annál idősebb gyerekek, valamint a csökkent fizikális, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezők, illetve a megfelelő tudással és tapasztalattal nem rendelkező személyek kizárólag akkor használhatják a készüléket, ha felügyeletük biztosított vagy ha megfelelő útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatáról és megértették az ezzel járó veszélyeket. A gyerekek nem szabad, hogy játsszanak a készülékkel és nem 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, hűtőszekrény vagy más állatok, papír, ruhaneműk, fűszerek, stb. szárítására, mivel ez sérüléssel vagy tűzveszéllyel járhat.

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

A készüléket ne emelje fel úgy, hogy nem tartja az ajtó fogantyúját.

Az ajtó 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.

Működés közben a sütő ajtaja igen felforrósodhat. A kiemelt védelem érdekében a sütő ajtajába egy harmadik üveg is beépítésre került (csak egyes modelleknél), ami tovább csökkenti a külső felület hőmérsékletét.

Ügyeljen rá, hogy a szellőzőnyílások soha ne legyenek letakarva vagy eltömődve.

A sütőt ne bélélje 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 befejeztével hagyja nyitva a sütő ajtaját, hogy a sütőtér szobahőmérsékletűre hűlhessen.

A sütőt akkor tisztítsa, ha már teljesen lehűlt.

A különböző készülékek, illetve ugyanazon sorozatba tartozó elemek közötti színárnyalatbeli különbségeket több tényező okozhatja, például a különböző szög, amelyből nézi ezeket, eltérő színű háttér, az anyagok és a helyiség megvilágítása.

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

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



### FIGYELMEZTETÉS!

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

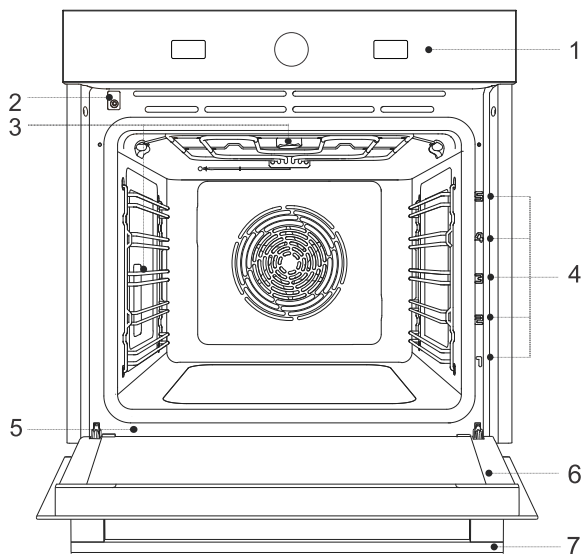
# A készülék leírása



## INFORMÁCIÓ!

A készülék funkciói és felszereltsége modelltől függ.

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



1 vezérlő egység

2 ajtó kapcsoló

3 megvilágítás

4 sínek - sütési szintek

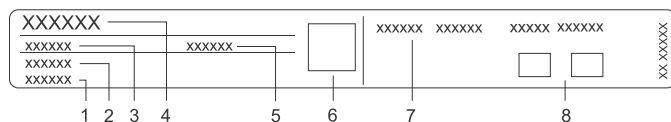
5 adattábla

6 sütőajtó

7 ajtó fogantyú

## Adattábla - adatok a készülékről

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



1 szériaszám

2 modell

3 típus

4 védjegy

5 kód

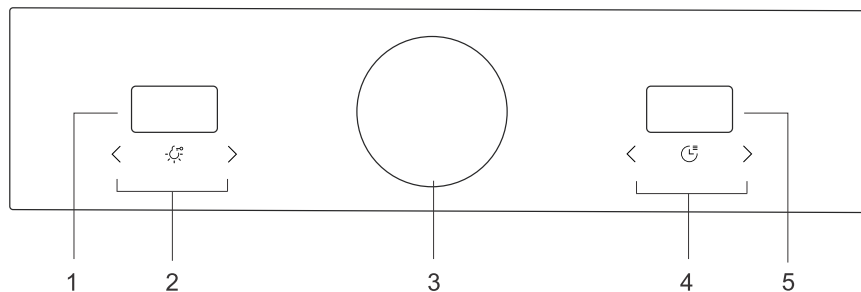
6 QR kód (modelltől függően)

7 műszaki adatok

8 megfelelőségi jelölések

## Vezérlő egység

(modelltől függően)



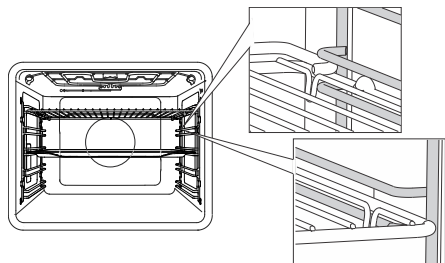
1. hőmérséklet kijelző
2. hőmérséklet-beállító gombok
3. működési mód választó gomb
4. napi idő és időfunkciók beállító gombok
5. napi idő és időfunkciók kijelző

# A készülék felszereltsége

## Sínek

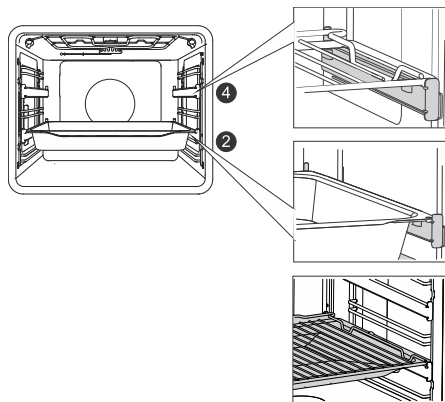
- A sínek 5 szinten teszik lehetővé az ételkészítést
- A tartozékok behelyezésére szolgáló szinteket alulról felfelé kell számolni.
- A 4. és az 5. szintek grillezésre szolgálnak.
- A tartozékokat a készülékbe helyezéskor a megfelelő oldalukra kell fordítani.

## Sínek



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

## Fix kihúzható sínek (modelltől függően)

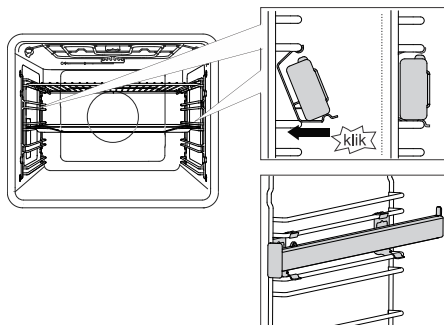


A kihúzható sínek a 2. és a 4. szinteken lehetnek.

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

## Kattanó kihúzható sínek

(modelltől függően)



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

A sínt a huzalsínekkel szimmetrikusan helyezze be a sütő bal és jobb oldalán. Először akassza be a sín felső kapcsát a huzalsín alatt, majd pedig nyomja a hátsó kapcsot a megfelelő helyre, amíg kattanást nem hall.

**MEGJEGYZÉS:** A síneket bármely magasságban elhelyezheti a huzal vezetők szintje között.

## ☛ INFORMÁCIÓ!

A kattanó kihúzható síneket nem lehet a fix, kétszintes, részben kihúzható vezetőkire elhelyezni. Elhelyezhetk viszont egyszintes, részben kihúzható vezetőkön, a 3-4. és a 4-5. szinteken.

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

## Ajtózár

(modelltől függően)

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

## Hűtőventilátor

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

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

## A sütő tartozékai és kiegészítői

(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 tepsik használatosságára.



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

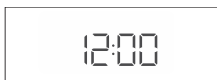
- Távolítsa el a sütőből a tartozékokat és a csomagolóanyagokat (karton, habszivacs).
- A tartozékokat és a sütő belsejét törölje át nedves ruhával. Ne használjon durva rongyot vagy tisztítószeret.
- Az üres sütőt körülbelül egy órán át melegítse alsó és felső égő üzemmódban, 250 °C hőmérsékleten. Ekkor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

### 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.

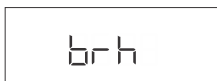


### 1. AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

A < vagy a > gombok érintésével állítsa be a napi időt. Először állítsa be és hagyja jóvá a percek, 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.

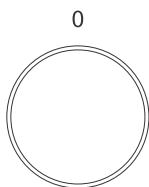


### 3. A SÍPOLÁSOK HANGEREJE

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 modeltől függ.

| jel | Használat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|     | <b>A SÜTŐ GYORS ELŐMELEGÍTÉSE</b><br>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><br>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><br>Optimális pizzasütéshez és nagyobb nedvességtartalmú sütemény sütéséhez. Sütés egy szinten, amikor minél előbb megsült és ropogós ételeket szeretne.                                                                                                                                                                                                                          |
|     | <b>NAGY GRILL VENTILÁTORRAL</b><br>Szárnyasok és nagyobb darab húsok grillezésére.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|     | <b>INTENZÍV SÜTÉS (AIR FRY) <sup>1)</sup></b><br>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.<br>A gőz hozzáadásával az ételek felülete jobban megsül és ropogósabbak lesznek. |
|     | <b>FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ <sup>1)</sup></b><br>Ételek hagyományos sütésére egy szinten, szuflék készítésére, illetve alacsony hőmérsékleten történő sütésre (lassú sütés).<br>Gőz hozzáadásával az étel felülete jobban megsül és ropogósabb lesz.                                                                                                                                                                    |
|     | <b>FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ LÉGKEVERÉSSSEL <sup>1)</sup></b><br>Ételek egyenletes sütésére egy szinten és szuflék készítésére.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

Az előző oldalon található táblázat folytatása

| jel                                                                               | Használat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>NAGY GRILL</b></p> <p>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.</p> <p>A maximális megengedett hőmérséklet 240 °C.</p>                                                    |
|  | <p><b>LASSÚ SÜTÉS</b> <sup>2)</sup></p> <p>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.</p>                                                                  |
|  | <p><b>KIOLVASZTÁS</b></p> <p>Ez a funkció fagyasztott ételek (torták, sütemények, kenyér, zsemle, fagyasztott gyümölcs) kontrollált kiolvasztására szolgál. A kiolvasztás folyamata közben fordítsa meg vagy keverje át az ételeket és válassza szét az összefagyott darabokat. Mikrobiológiai ételbiztonsági okokból a húsokat és más kényes ételeket javasolt lassan, a hűtőszekrényben kiolvasztani.</p> |
|  | <p><b>ALSÓ ÉGŐ / AQUA CLEAN</b></p> <p>Csak az alsó égő sugározza a hőt. E funkció segítségével távolíthatók el a sütőből a foltok és étel-lerakódások. A program időtartama 30 perc.</p>                                                                                                                                                                                                                   |

<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<br>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!**

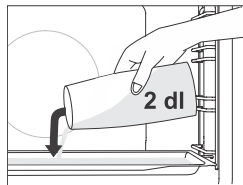
Az időfunkciók beállításakor az idő a < és a > gombok egyidejű érintésével lenullázható.

## 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!

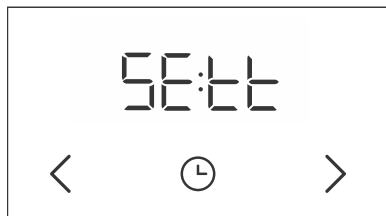
A sütés végeztével véget érnek és törlődnek az órához kapcsolódó idő beállítások is, a figyelmeztetés kivételével. Az óra átáll a napi idő kijelzésére.

A sütő használatának végeztével a kondenzvíz gyűjtő csatornában illetve 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.



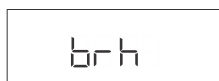
### 1. Az óra kijelzése

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 percek, majd állítsa be és hagyja jóvá az órákat is.



### 2. A sípólás erőssége

Három lehetséges sípólási 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.

hi dE

### 5. Készenlét

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

AdPt

### 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.

FAct

### 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 valamely 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 aljára.
- A készülék működése közben ne használja az univerzális mély tepsit az 1. szinten.
- A sütő alját vagy a rácsot ne takarja le alufóliával.
- A hosszabb sütési programoknál a sütőt a sütés vége előtt 10 perccel ki is kapcsolhatja, így kihasználva az összegyűlt hőt.
- A sütőformákat mindig a rácson helyezze el.
- Amikor egyszerre több szinten süt, az univerzális mély tepsit alacsonyabb szinten helyezze el.
- A régebbi szakácskönyvekből való receptek esetében az alsó és felső égő (klasszikus) sütési módot használja, valamint a receptben feltüntetettnél 10 °C-kal alacsonyabb hőmérsékletet.
- Ha sütőpapírt használ, az legyen hőálló. Mindig vágja a megfelelő méretre. A sütőpapír használatával megelőzhető, hogy a étel a tepsizhez ragadjon és könnyebben eltávolítható lesz a tepsiből.
- Nagyobb darab húсок 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 húсок (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 előszíteni 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 húсок 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>                  |                                                                                   |                                                                                                     |           |       |
| rétés                                     | 2                                                                                 |                    | 180-190   | 60-70 |
| rétés, fagyasztott                        | 2                                                                                 |                    | 200-210   | 34-45 |
| piskótatekerics                           | 3                                                                                 | <br>+ 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>                              |                                                                                   |                                                                                                     |           |       |
| 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 |

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                                                                                 | <br>+ 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                                                                                 | <br>+ 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 |  |  | 190-200   |  | 70-90   |
| sertéssült, lapocka, 1,5 kg                   | 3 |  |  | 180-190   |  | 90-120  |
| rövidkaraj, 400 kg                            | 2 |  |  | 80-100 *  |  | 80-100  |
| sertéssült, lassú sütés                       | 2 |  |  | 100-120 * |  | 200-230 |
| sertés oldalas, lassú sütés                   | 2 |  |  | 120-140 * |  | 210-240 |
| sertésszeletek, 3 cm-es vastagság             | 4 |  |  | 220-230   |  | 20-25   |
| <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   | <br>+ tepszi vízzel |  | 200-210 * |  | 40-50 |
| töltött burgonya (héjában sütve)                  | 3   |                     |  | 190-200   |  | 30-40 |
| hasábburgonya, házi                               | 4   |                     |  | 210-220 * |  | 20-30 |
| vegyes zöldség, szeletek                          | 3   | <br>+ 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 felfűjt                                      | 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.

**Gyerkek megfelelő felügyelet nélkül nem tisztíthatják a készüléket.**

A könnyebb tisztítás érdekében a sütő belseje és a tepsik speciális zománcsal 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 tisztítószer, rozsdá-eltávolító szerek, üvegkerámia lapokhoz való kaparók).

A sütő tartozékai mosogatógépben is tisztíthatók.

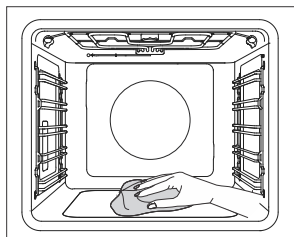
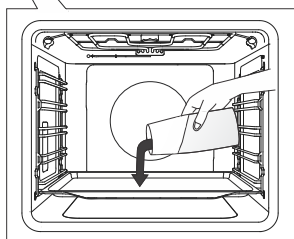
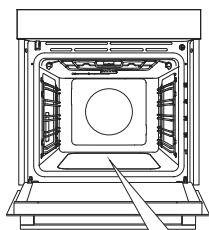
Az ételmaradékok (zsiradék, cukrok, fehérjék) a készülék használata közben lángra kaphatnak, ezért minden használat előtt távolítsa el a durva szennyeződések a sütő belsejéből és a tartozékokról.

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

**3** Hagyja a programot működni fél órán át.

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



### INFORMÁCIÓ!

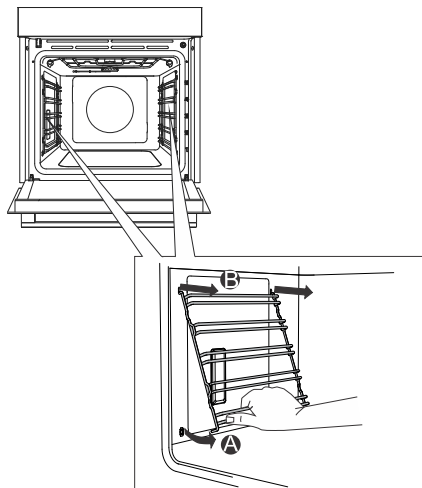
Ha a tisztítás sikertelen volt (makacsabb szennyeződések esetében), ismételje meg a tisztítási folyamatot.



### FIGYELMEZTETÉS!

Az Aqua clean rendszert akkor használja, ha a sütő már teljesen kihűlt.

## A huzal- és fix kihúzható sínek eltávolítása



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

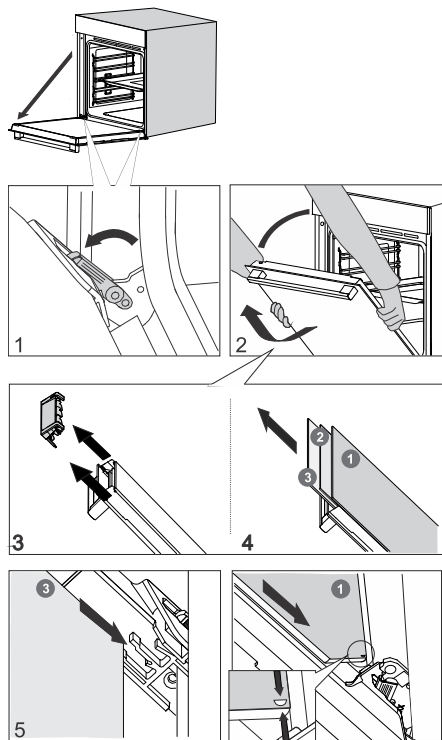
**B** Emelje ki a síneket a felül található nyílásokból.



### INFORMÁCIÓ!

A sínek kivételekor ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a zománcban.

## Az ajtó és az ajtóüveg levétele és visszahelyezése



**1** Először nyissa ki teljesen a sütő ajtaját (amennyire lehet).

**2** A sütő ajtaja zsanérokkal van rögzítve, speciális tartókon keresztül, ahol a biztonsági karok is találhatóak. Mozdítsa el a biztonsági karokat az ajtó irányába 90°-ban. Lassa zárja be az ajtót 45°-os szögig (a bezárt ajtóhoz viszonyítva), majd emelje felfelé és húzza ki.

Az **ajtó üvege** belülről is tisztítható, de ki kell venni a készülékből. Először tegyen a 2. pontban leírtak szerint, de ne vegye ki az üveget.

**3** Távolítsa el a légterelőt. Kézzel fogja meg az ajtó bal és jobb oldalán. Úgy vegye ki, hogy közben enyhén húzza maga felé.

**4** Fogja meg az ajtóüveget a felső szélén és vegye ki. Ugyanígy járjon el a második és a harmadik üveg esetében is (modelltől függően).

**5** A fenti lépéseket fordított sorrendben követve helyezze vissza az üvegeket.



### INFORMÁCIÓ!

Az ajtó visszahelyezéséhez kövesse a fenti utasításokat fordított sorrendben. Ha az ajtó nem nyílik vagy zárul megfelelően, ellenőrizze, hogy a zsanérokon lévő vájatok egyvonalban vannak-e a zsanértartókkal.



### FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó zsanérjai nagy erővel záródhatnak be. Az ajtó felhelyezésekor és levételekor ezért mindig fordítsa a két biztonsági kart a támasztékig.

## Az ajtó puha nyitása és zárása

(modelltől függően)

A sütő ajtaja olyan rendszerrel van ellátva, ami csökkenti az ajtó záródásával járó 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.



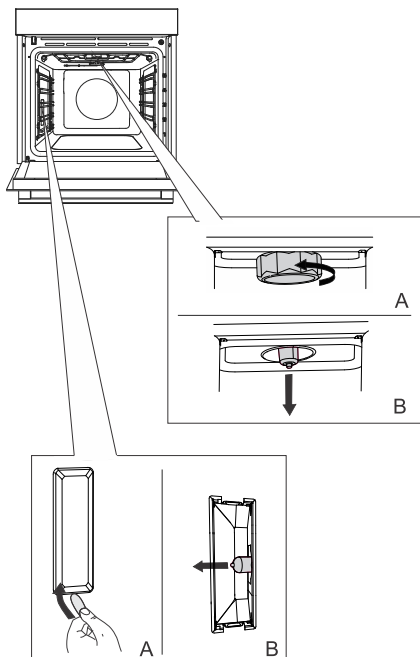
### FIGYELMEZTETÉS!

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. Bízsa az ilyen feladatokat szakemberre, illetve szerelőre.

A készülék kisebb működési zavarai esetén ellenőrizze a jelen útmutatóban leírtakat, hogy esetleg saját kezűleg meg tudja-e szüntetni az okokat.

Ha a készülék a helytelen használat vagy bántás miatt nem működik, a szerelő látogatása akkor sem lesz ingyenes, ha egyébként ez a garanciális időszakon belül történik.

A használati útmutató őrizze meg az esetleges későbbi használat vagy a következő tulajdonosnak való továbbadás lehetősége miatt.

Alább néhány gyakori hiba elhárítására vonatkozó javaslat olvasható.

| Probléma/hiba                                                                                 | Ok                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A háztartás fő biztosítója 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.<br/>Ha a hiba kódja kétszámjegyű, az ErXX lesz látható.</b> | Meghibásodott az elektronikus modul. Kapcsolja le a hálózatról néhány percre a készüléket.<br>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 sínre. A sütőformákban lévő süteményeket az ábrán látható módon helyezze el.

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

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

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

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

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

# Simplicity

COLLECTION



881678-a4

