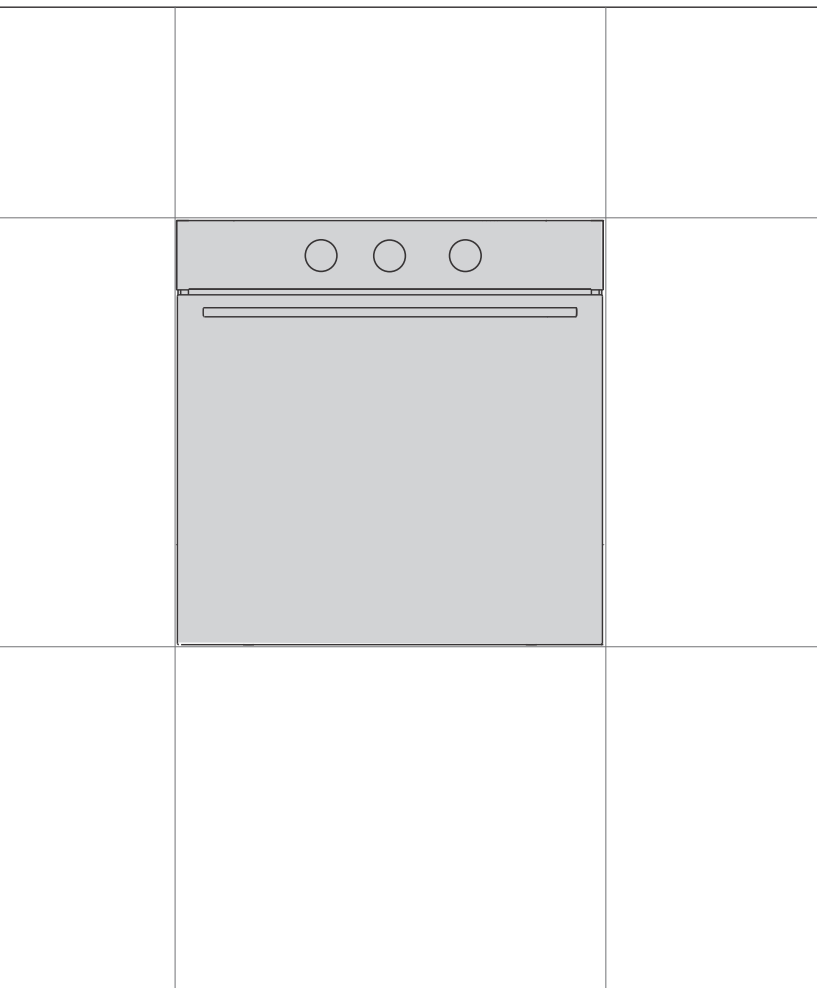


gorenje

HU

HU

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ BEÉPÍTHETŐ SÜTŐ



Köszönjük Önnek a bizalmat és a készülék megvásárlását.

Ez a részletes használati útmutató megkönnyíti a termék használatát. Az útmutató segítségével a lehető leggyorsabban ismerheti meg új készülékét.

Győződjön meg arról, hogy sértetlen állapotban kapta meg a készüléket. Ha szállítás közben keletkezett sérülést észlel, vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel, akitől a terméket megvásárolta, vagy a területi raktárral, ahonnan azt kiszállították. Ezek telefonszámát megtalálja a számlán vagy a szállítólevélen.

A beépítési és bekötési útmutató külön van mellékelve.

A készülék használati, beépítési és bekötési útmutatója megtalálható honlapunkon is.

<http://www.gorenje.com>

A dokumentumban a következő jelöléseket alkalmaztuk:



INFORMÁCIÓ!

Információ, tanács, tipp vagy javaslat



FIGYELMEZTETÉS!

Figyelmeztetés – általános veszély



Fontos, hogy figyelmesen olvassa el az útmutatót.

Tartalomjegyzék

Biztonsági figyelmeztetések	4
További fontos biztonsági figyelmeztetések	6
A készülék leírása	7
Adattábla - adatok a készülékről	7
Vezérlő egység	8
Süllyeszthető gombok	8
A készülék felszereltsége	9
Jelfények	9
Sínek	9
Ajtózár	10
Hűtőventilátor	10
A sütő tartozékai és kiegészítői	10
A készülék első alkalommal történő használata előtt	12
A beállítások kiválasztása	12
SÜTÉSI MÓD KIVÁLASZTÁSA	12
A SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA	14
IDŐ FUNKCIÓK	14
A sütés folyamatának megkezdése	15
A működés vége és a sütő kikapcsolása	15
Általános tanácsok a sütéshez	16
Sütési táblázat	17
Karbantartás és tisztítás	21
A sütő tisztítása az Aqua clean programmal	22
A huzal- és fix kihúzható sínek eltávolítása	23
Az ajtó és az ajtóüveg levétele és visszahelyezése	24
Izzócsere	25
Hibák és működési zavarok táblázata	26
Speciális figyelmeztetések és hibaüzenetek	26
Ártalmatlanítás	27
Ételteszt	28

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 végezzenek rajta tisztítási vagy karbantartási feladatokat felügyelet nélkül.

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

FIGYELEM: A készülék és egyes hozzáférhető részei működés közben erősen felmelegednek. Ügyeljen rá, hogy ne érintse meg a melegítő elemeket. A nyolc évesnél fiatalabb gyerekek legyenek állandóan felügyelet alatt.

A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányítóval vezérelni.

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.

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 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.

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.

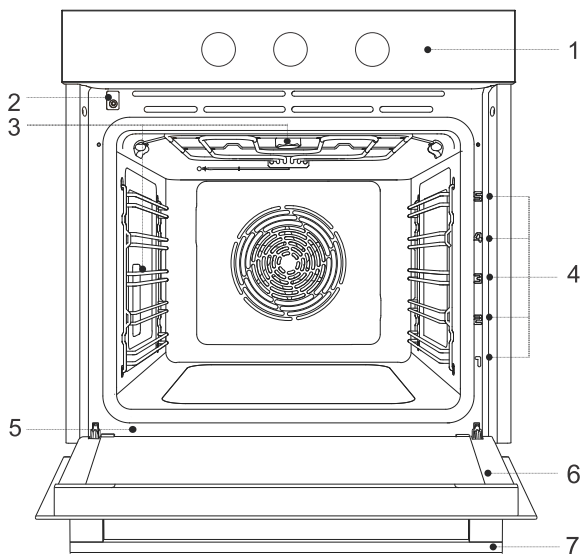
A készülék leírása



INFORMÁCIÓ!

A készülék funkciói és felszereltsége modelttől függ.

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



1 vezérlő egység

2 ajtó kapcsoló

3 megvilágítás

4 sínek - sütési szintek

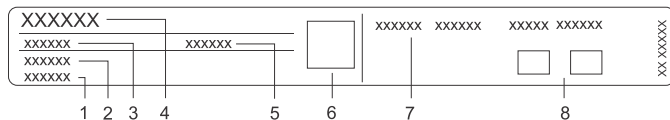
5 adattábla

6 sütőajtó

7 ajtó fogantyú

Adattábla - adatok a készülékről

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



1 szériaszám

2 modell

3 típus

4 védjegy

5 kód

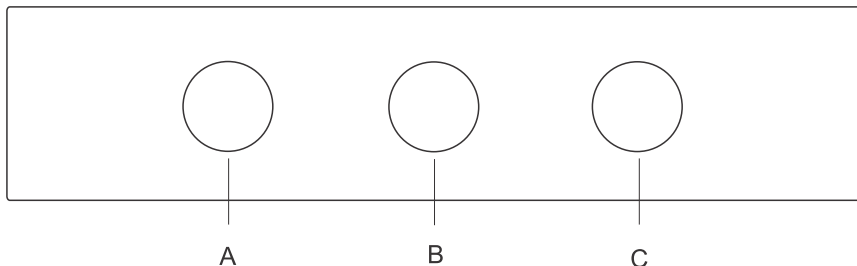
6 QR kód (modelltől függően)

7 műszaki adatok

8 megfelelőségi jelölések

Vezérlő egység

(modelltől függően)



- A. működési mód választó gomb
- B. kikapcsolás időzítő (modelltől függően)
- C. hőmérséklet-beállító gomb

Süllyeszthető gombok

(modelltől függően)

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



FIGYELMEZTETÉS!

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

A készülék felszereltsége

Jelfények

(modelltől függően)

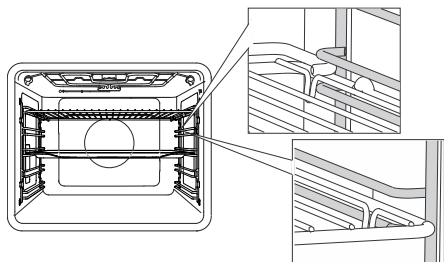
Jelfény: az égők működését jelzi. Amikor az égők működésben vannak, a jelfény világít (kikapcsolás időzítő nélküli készüléknél)

Hőmérséklet jelfény: világít, amikor a sütő égői működésben vannak és kialszik, amikor a beállított hőmérséklet elérésre kerül.

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.

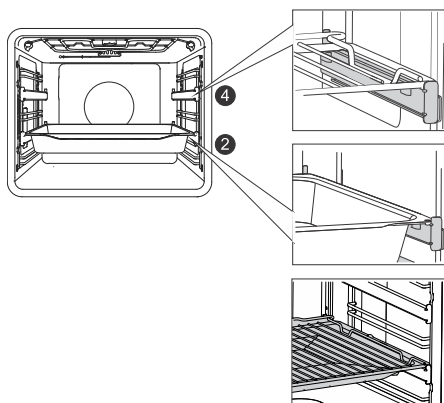
Sínek



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

Fix kihúzható sínek

(modelltől függően)



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

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

Kattanó kihúzató sínek

(modelltől függően)



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

A 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.

Hűtőventilátor

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

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

A sütő tartozékai és kiegészítői

(modelltől függően)



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

💡 INFORMÁCIÓ!

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

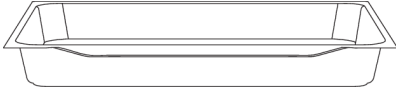


A **LAPOS TEPSI** lapos és aprósütemények sütésére ideális. Használható a zsiradék felfogására szolgáló csepp tálcaként is.



FIGYELMEZTETÉS!

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



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



INFORMÁCIÓ!

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



FIGYELMEZTETÉS!

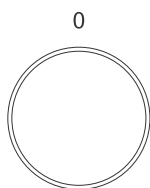
A készülék és egyes hozzáférhető részei sütés közben felmelegedhetnek.

A készülék első alkalommal történő használata előtt

- Távolítsa el a sütőből a tartozékokat és a csomagolóanyagokat (karton, habzivacs).
- 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.

A beállítások kiválasztása

SÜTÉSI MÓD KIVÁLASZTÁSA




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

INFORMÁCIÓ!

A készülék funkciói és felszereltsége modelltől függ.

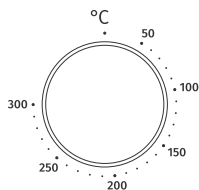
jel	Használat
	A SÜTŐ GYORS ELŐMELEGÍTÉSE A beállított hőmérséklet minél gyorsabb elérésére szolgál. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, a melegítés kikapcsol. Ezután következik annak a működési módnak a kiválasztása, amelyet használni szeretne az étel elkészítéséhez. Ez a funkció nem alkalmas ételkészítésre.
	FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ VENTILÁTORRAL ¹⁾ Az ételek egyenletes sütésére egy szinten, valamint felfújtak készítésére.
	A gőz hozzáadásával az ételek felülete jobban megsül és ropogósabbak lesznek.
	NAGY GRILL VENTILÁTORRAL Szárnyasok és nagyobb darab húsok grillezésére.
	INTENZÍV SÜTÉS (AIR FRY) ¹⁾ Ennél a sütési módnál az étel ropogós kérget kap, zsiradék hozzáadása nélkül. A "gyorsétel" készítés egészséges változata, kisebb kalória-tartalommal. Ideális kisebb darab húsok, halak, zöldségek és gyorsfagyasztott termékek (hasábburgonya, csirkefalatok) elkészítésére. A gőz hozzáadásával az ételek felülete jobban megsül és ropogósabbak lesznek.
	FORRÓ LEVEGŐ ¹⁾ 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.
	

jel	Használat
	FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ ¹⁾ Ideális ételek hagyományos módon történő elkészítésére, egy szinten, valamint felfűjt készítésére, illetve alacsony hőmérsékleten történő sütésre (lassú sütés). A gőz hozzáadásával az ételek jobban megsülnek a ropogósabbak lesznek.
	
	ALSÓ ÉGŐ A sütés vége felé használatos, ha szeretné az étel alját jobban átsütni. Megfelelő ételek vízfürdőben történő készítésére is.
	NAGY GRILL Nagyobb mennyiségű lapos étel (pirítós kenyér, melegszendvics, grillkolbász, hússzeletek, halak, nyársak, stb.) készítésére, valamint gratinírozásra és ropogós kéreg sütésére. A sütő felső részén elhelyezett égők alatti teljes felület egyenletesen felmelegszik. A maximális megengedett hőmérséklet 240 °C.
	LASSÚ SÜTÉS ²⁾ 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.
	PIZZASÜTÉS ÜZEMMÓD Optimális pizza, illetve nagyobb nedvességtartalmú sütemények sütésére. Sütés egy szinten, amikor minél gyorsabban megsül, ropogós ételeket szeretne.
	FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE Ez a sütési mód lehetővé teszi fagyasztott ételek rövid idő alatt történő elkészítését, a sütő előmelegítése nélkül. Optimális fagyasztott élelmiszerek (péksütemények, kiflik, lasagne, hasábburgonya, csirkefalatok), hús és zöldségek sütésére.
	KIOLVASZTÁS Ez a funkció fagyasztott ételek (torták, sütemények, kenyér, zsemle, fagyasztott gyümölcs) kontrollált kiolvasztására szolgál. A kiolvasztás folyamata közben fordítsa meg vagy keverje át az ételeket és válassza szét az összefagyott darabokat. Mikrobiológiai ételbiztonsági okokból a húsokat és más kényes ételeket javasolt lassan, a hűtőszekrényben kiolvasztani.
	AQUA CLEAN A program lehetővé teszi a foltok könnyebb eltávolítását a sütőből.
	SÜTŐ VILÁGÍTÁS A sütő világítás a működési mód kiválasztásakor, illetve a gomb világítás pozícióba állításakor kapcsol be.

1)  Ezeknél a működési módoknál lehetséges a gőz hozzáadásával történő sütés. A működési mód kiválasztásakor az alap funkció működik. Vizzel töltött tepszi használatával a funkció gőz hozzáadásával történő sütéssé módosul (lásd A működés megkezdése fejezetet).

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

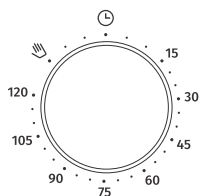
A SÜTÉSI HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA



Forgassa el a gombot a kívánt HŐMÉRSÉKLET beállításához.


IDŐ FUNKCIÓK

(modelltől függően)




KIKAPCSOLÁS IDŐZÍTŐ (időkapcsoló): Először állítsa be a sütési módot és a sütési hőmérsékletet. Az időt a gomb óramutató irányába történő elforgatásával állíthatja be. A beállított idő elteltével a kiválasztott sütési mód kikapcsol.

INFORMÁCIÓ!

Amikor nem szeretné használni az időkapcsolót, illetve ha az idő 15 percnél rövidebb vagy 120 percnél hosszabb, manuális beállítás alkalmazása javasolt. Forgassa el a gombot balra, a  jelre. 0 pozícióban a sütő nem működik.

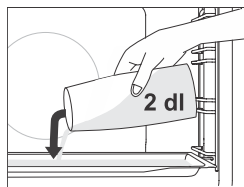
A sütés folyamatának megkezdése

10 másodperccel a működési mód, a hőmérséklet és az idő beállítását követően a sütő működésbe lép.

Az időfunkcióval rendelkező modelleknél válassza ki a működési időt és forgassa el a kikapcsolás időzítőt kéz  pozícióba.

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

A MŰKÖDÉSI MÓD VÁLASZTÓ gombot és a HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÓ gombot forgassa el "0" helyzetbe. Hangjelzés lesz hallható.

INFORMÁCIÓ!

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

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 rácst 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
SÜTEMÉNY ÉS PÉKSÜTEMÉNY				
sütemény formában				
Piskóta	3		150	30-40
töltött pite	1		170	90-120
márványkalács	2		170-180	50-60
kalács kelt tésztából, kuglóf	2		170-180	45-55
nyitott pite, tarte, quiche	3		170-180	35-45
brownie	2		170-180	30-35
sütemény tepsiben				
rétes	2		180-190	60-70
rétes, fagyasztott	2		200-210	34-45
piskótatekerics	3	 + tepsi vízzel	170-180 *	13-18
bukta	2		180-190	30-40
aprósütemény				
muffin	3		160 *	20-30
muffin, 2 szinten	2, 4		145	40-50
sütemény kelt tésztából	2		180 *	17-22
sütemény kelt tésztából, 2 szinten	2, 4		160 *	18-25
sütemény leveles tésztából	3		170	30-40
sütemény leveles tésztából, 2 szinten	2, 4		170 *	25-30
keksz				
tésztaanyomóval készített keksz	3		140	30-40
tésztaanyomóval készített keksz, 2 szinten	2, 4		140	45-55
tésztaanyomóval készített keksz, 3 szinten	1, 4, 5		145 *	50-60
keksz	3		140	20-30
keksz, 2 szinten	2, 4		150-160 *	20-25

























Az előző oldalon található táblázat folytatása

Étel			°C	min
habcsók	3		80-100 *	120-150
habcsók, 2 szinten	2, 4		80-100 *	120-150
macaron	3		130-140 *	15-20
macaron, 2 szinten	2, 4		130-140 *	15-20
kenyér				
tészta kelesztése	2		40-45	30-45
kenyér tepsiben	2	 + tepsi vízzel	190-200	40-55
kenyér tepsiben, 2 szinten	2, 4		190-200 *	40-55
kenyér formában	2		190-200	30-45
kenyér formában, 2 szinten	2, 4		200-210	30-45
lapos kenyér (focaccia)	2		270	15-25
friss zsemle	3	 + tepsi vízzel	200-210	10-15
friss zsemle, 2 szinten	2, 4		200-210 *	15-20
pirítós kenyér	5		230	4-7
melegszendvics	5		230	3-5
pizza és más ételek				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 szinten	2, 4		210-220 *	25-30
fagyasztott pizza	2		200-220 *	10-25
fagyasztott pizza, 2 szinten	2, 4		200-220 *	10-25
sós pite, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
HÚS				
marha- és borjúhús				
marhasült (hátszín, vesepecsenye), 1,5 kg	2		160-170	130-160
párolt marhahús, 1,5 kg	2		200-210	90-120
bélszín, közepesen átsült, 1 kg	2		170-190 *	40-60
marhasült, lassú sütés	2		120-140 *	250-300

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Étel			°C	min
marha szeletek jól átsütve, 4 cm-es vastagság	4	▼▼▼▼	220-230	25-30
burger pogácsák, 3 cm-es vastagság	4	▼▼▼▼	220-230	25-35
borjúsült, 1,5 kg	2	=====	160-170	120-150
sertéshús				
sertéssült, karaj, 1,5 kg	3		170-180	90-110
sertéssült, lapocka, 1,5 kg	3	=====	180-190	120-150
rövidkaraj, 400 kg	2	=====	80-100 *	80-100
sertéssült, lassú sütés	2	=====	100-120 *	200-230
sertés oldalas, lassú sütés	2	=====	120-140 *	210-240
sertésszeletek, 3 cm-es vastagság	4	▼▼▼▼	220-230	20-25
szárnyas				
szárnyas, 1,2-2,0 kg	2	▼▼▼▼ 	200-220	60-80
töltött szárnyas 1,5 kg	2		170-180	80-100
szárnyas, mell	2		170-180	45-60
csirkecomb	3	▼▼▼▼ 	210-220	30-45
csirkeszárny	4		210-220	30-45
szárnyas mell, lassú sütés	3	=====	100-120 *	60-90
húskételek				
fasírt, 1 kg	2		170-180	60-70
grillkolbász, kolbász	4	▼▼▼▼	230 **	8-15
HALAK ÉS TENGERI ÉTELEK				
egész hal, 350 g	4	▼▼▼▼ 	230-240	12-20
halfilé, 1 cm vastag	4	▼▼▼▼	220-230	8-12
halszelet, 2 cm vastag	4	▼▼▼▼	220-230	10-15
fésűkagyló	4	▼▼▼▼ 	230 *	5-10
garnéla	4	▼▼▼▼	230 *	3-10
ZÖLDSÉG				
sült burgonya, szeletek	3		210-220 *	30-40
sült burgonya, felezett	3	 + tepszi vízzel	200-210 *	40-50
töltött burgonya (héjában sütve)	3		190-200	30-40

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Étel			°C	min
hasábburgonya, házi	4		210-220 *	20-30
vegyes zöldség, szeletek	3	 + tepsi vízzel	190-200	30-40
töltött zöldségek	3		190-200	30-40
HAGYOMÁNYOS TERMÉKEK - FAGYASZTOTT				
hasábburgonya	3		210-220	20-25
hasábburgonya, 2 szinten	2,4		190-210	30-40
csirkefalatok	4		210-220 *	12-17
Halrudacsok	2		210-220	15-20
lasagne, 400 g	2		200-210	30-40
darabolt zöldségek	2		190-200	20-30
croissant	3		170-180	18-23
FELFÚJTAK, SZUFLÉK ÉS GRATINÍROZOTT ÉTELEK				
muszaka burgonyából	2		180-190	35-45
lasagne	2		180-190	35-45
édes felfújt	2		160-180	40-60
édes szuflé	2		160-180 *	35-45
gratinírozott ételek	3		170-190	30-45
töltött tortilla, enchiladas	2		180-200	20-35
grillsajt	4		230 **	6-9
EGYÉB				
befőzés	2		180	30
sterilizálás	3		125	30
főzés vízfürdőben	2		150-170 *	/
ételmelegítés	3		60-95	/
edénymelegítés	2		75	15

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 zománcal vannak bevonva, amelynek felülete sima és ellenálló.

A készüléket tisztítsa rendszeresen és kézi mosogatószerrel folyamatosan távolítsa el a nagyobb szennyeződések és a vízkövet. Használjon puha ruhát vagy szivacsot.

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

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

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

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



INFORMÁCIÓ!

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

A sütő tartozékai mosogatógépben is tisztíthatók.

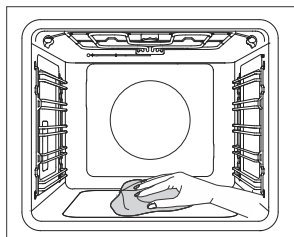
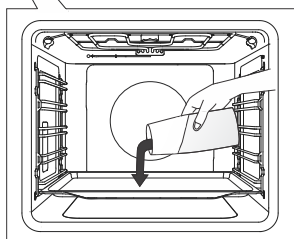
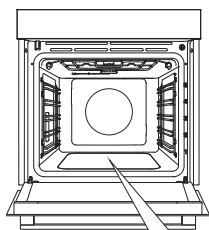
Az ételmaradékok (zsiradék, cukrok, fehérjék) a készülék használata közben lángra kaphatnak, ezért minden használat előtt távolítsa el a durva szennyeződések a sütő belsejéből és a tartozékokról.

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.

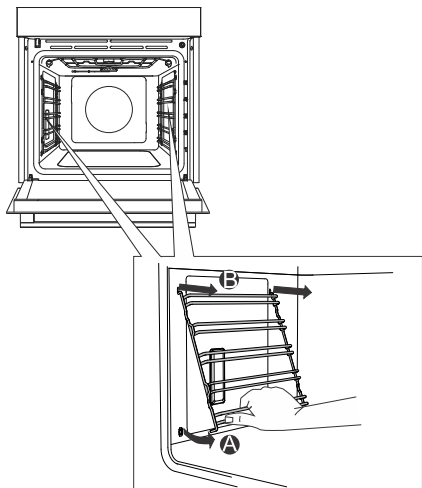
INFORMÁCIÓ!

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 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 aljzatból történő kihúzásával.

A nem hozzáértő részéről végzett beavatkozások és javítások áramütést vagy rövidzárlatot okozhatnak, ezért ne kísérletezzen ilyenekkel. Bízva az ilyen feladatokat szakemberre, illetve szerelőre.

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

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

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

Alább néhány gyakori hiba elhárítására vonatkozó javaslat olvasható.

Probléma/hiba	Ok
A háztartás fő biztosítóka gyakran kimegy.	Hívjon szerelőt.
A sütő világítása nem működik.	Az izzó cseréje az lzzócsere fejezetben került ismertetésre.

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

Ártalmatlanítás



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

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

A termék megfelelő **ártalmatlanításával** elkerülhetők azok a környezet és emberi egészség vonatkozásban felmerülő negatív hatások, amelyek a termék nem megfelelő módon történő ártalmatlanítása nyomán következnének be. A termék ártalmatlanítására és újrahasznosítására vonatkozó további információkért forduljon a hulladékkezelésért felelős önkormányzati szervezethez, a hulladékkezelő szolgáltathoz vagy az üzlethez, ahol a terméket megvásárolta.

Fenntartjuk az esetleges módosítások és hibák jogát a használati útmutatóban.

Ételteszt





















EN60350-1: kizárólag a gyártó által biztosított tartozékokat használja.

A sütőt mindig teljesen tolja be a sínen. A sütőformákban lévő süteményeket az ábrán látható módon helyezze el.

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

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

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

SÜTÉS						
Étel	tartozék	sütőformák elhelyezése		 °C	 min	
kekszek - egy szinten	lapos tepsi		3	140	30-40	
kekszek - egy szinten	lapos tepsi		3	150	30-40	
kekszek - két szinten	lapos tepsi		2,4	140	45-55	
kekszek - három szinten	lapos tepsi		1, 4, 5	135	50-60	
sütemények - egy szinten	lapos tepsi		3	160 *	20-30	
sütemények - egy szinten	lapos tepsi		3	160	30-40	
aprósütemények - két szinten	lapos tepsi		2,4	145	40-50	
sütemények - három szinten	lapos tepsi		1, 3, 5	140-150	30-50	
Piskóta	26 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		1	150	45-55	
Piskóta	26 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		3	160	45-55	
piskótatorta - kétszintes	2 db 26 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		2,4	160 **	45-55	
almás pite	2 db 20 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		1	170	90-120	
almás pite	2 db 20 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács		2	170	80-110	

GRILLEZÉS						
Étel	tartozék	sütőformák elhelyezése		°C	⌚ min	<input type="checkbox"/>
pirítós kenyér	rács		5	230	4-7	▼▼▼▼
húspogácsák	rács + tepsi a zsír felfogására		5	230	20-35 ***	▼▼▼▼

gorenje



843363-a11

CE