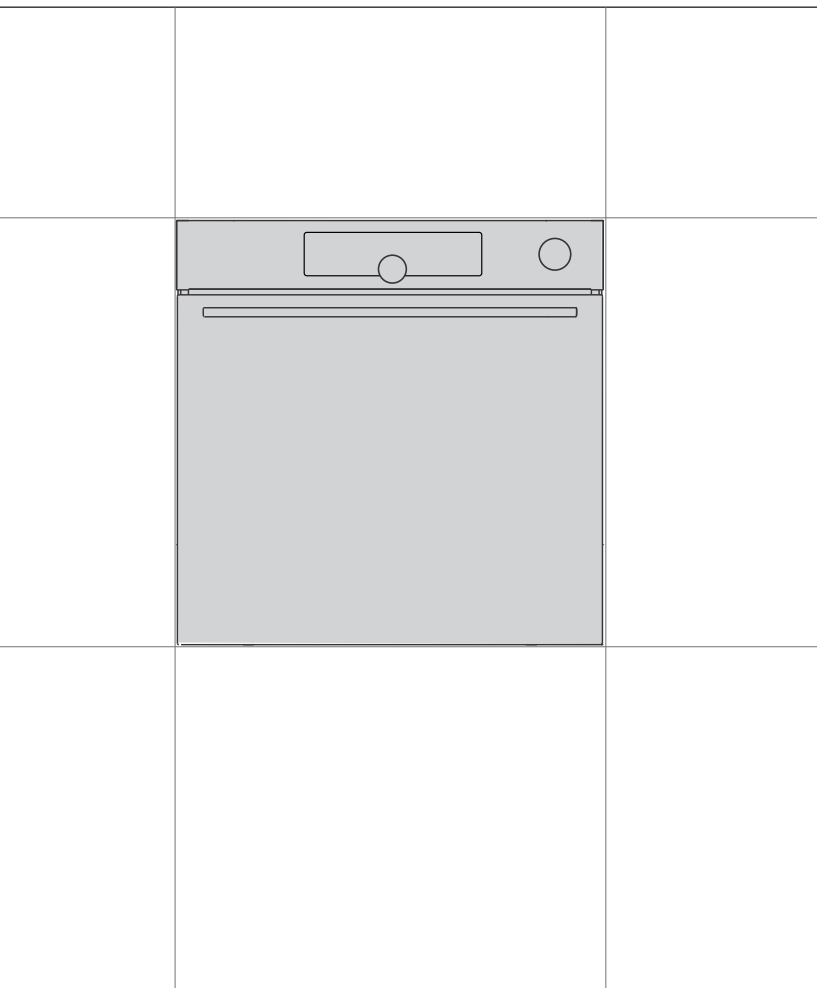


**gorenje**

HU

HU

## **HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ BEÉPÍTHETŐ SÜTŐ**



Köszönjük Önnek a bizalmat és a készülék megvásárlását.

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

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

A beépítési és bekötési útmutató külön van mellékelve.

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

<http://www.gorenje.com>

A dokumentumban a következő jelöléseket alkalmaztuk:



**INFORMÁCIÓ!**

Információ, tanács, tipp vagy javaslat



**FIGYELMEZTETÉS!**

Figyelmeztetés – általános veszély



Fontos, hogy figyelmesen olvassa el az útmutatót.

# Tartalomjegyzék

<b>Biztonsági figyelmeztetések</b> .....	<b>4</b>
<b>További fontos biztonsági figyelmeztetések</b> .....	<b>6</b>
<b>A készülék leírása</b> .....	<b>8</b>
Adattábla - adatok a készülékről .....	8
Vezérlő egység .....	9
<b>A készülék felszereltsége</b> .....	<b>10</b>
Jelfények .....	10
Sínek .....	10
Ajtózár .....	11
Hűtőventilátor .....	11
A sütő tartozékai és kiegészítői .....	11
<b>A készülék első alkalommal történő használata előtt</b> .....	<b>13</b>
<b>Első bekapcsolás</b> .....	<b>13</b>
A vízkeménység tesztelése .....	14
<b>A beállítások kiválasztása</b> .....	<b>15</b>
PROFESSIONÁLIS ÜZEMMÓD (pro bake) .....	15
AUTOMATIKUS ÜZEMMÓD (auto bake) .....	23
TOVÁBBI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA (extra bake) .....	26
Gyerekszár .....	26
<b>A sütés folyamatának megkezdése</b> .....	<b>28</b>
<b>A működés vége és a sütő kikapcsolása</b> .....	<b>29</b>
<b>Az általános beállítások kiválasztása</b> .....	<b>30</b>
<b>Általános tanácsok a sütéshez</b> .....	<b>33</b>
<b>Sütési táblázat</b> .....	<b>34</b>
<b>Sütés hússzondával</b> .....	<b>38</b>
Javasolt sütési fokozatok a különböző fajta húsokhoz .....	40
<b>Karbantartás és tisztítás</b> .....	<b>41</b>
A sütő tisztítása az Aqua clean programmal .....	42
A párologtató edény tisztítása .....	43
A gőzrendszer tisztítása .....	44
A huzal- és fix kihúzható sínek eltávolítása .....	44
Az ajtó és az ajtóüveg levétele és visszahelyezése .....	45
Izzócsere .....	46
<b>Hibák és működési zavarok táblázata</b> .....	<b>47</b>
Speciális figyelmeztetések és hibaüzenetek .....	47
<b>Ártalmatlanítás</b> .....	<b>48</b>
<b>Ételteszt</b> .....	<b>49</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 végezzenek rajta tisztítási vagy karbantartási feladatokat felügyelet nélkül.

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

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

A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányítóval vezérelni.

Kizárólag olyan hússzondát használjon, ami ehhez a sütőhöz javasolt.

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

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

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

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

## **További fontos biztonsági figyelmeztetések**

A készülék háztartásban való használatra készült. Ne használja 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 zsanérjai a túlzott megterheléstől megsérülhetnek. Ne álljon és ne üljön a sütő nyitott ajtajára és ne támaszkodjon rá. Ugyanígy ne helyezzen nehéz tárgyakat a sütő ajtajára.

Ha más, a közelben lévő készülékek csatlakozó kábele beszorul a sütő ajtajába, megsérülhet, ami rövidzárlatot okozhat. Ezért ügyeljen rá, hogy a többi készülék csatlakozó kábele a sütőtől biztonságos távolságra legyen.

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.

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

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

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

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

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



**FIGYELMEZTETÉS!**

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

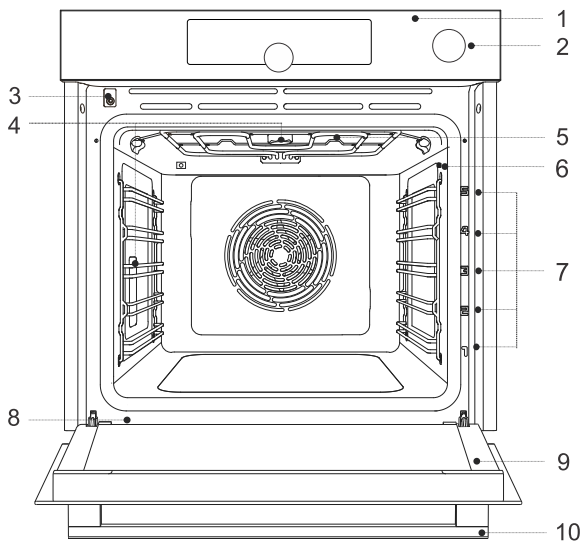
# A készülék leírása



## INFORMÁCIÓ!

A készülék funkciói és felszereltsége modelltől függ.

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

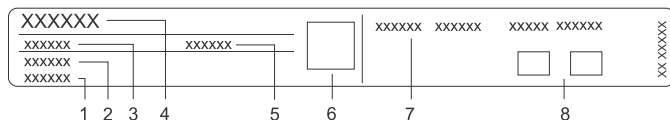


- 1 vezérlő egység
- 2 víztartály gomb
- 3 ajtó kapcsoló
- 4 megvilágítás
- 5 párolgató edény

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

## Adattábla - adatok a készülékről

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



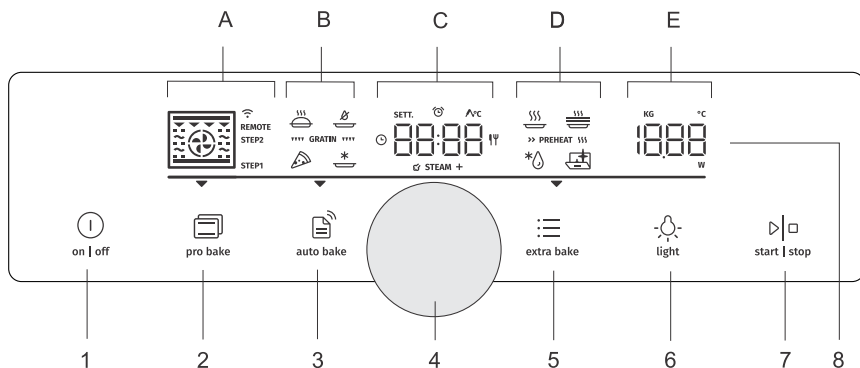
- 1 szériaszám
- 2 modell
- 3 típus
- 4 védjegy

- 5 kód
- 6 QR kód (modelltől függően)
- 7 műszaki adatok
- 8 megfelelőségi jelölések



# Vezérlő egység

(modelltől függően)



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

## INFORMÁCIÓ!

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

# A készülék felszereltsége

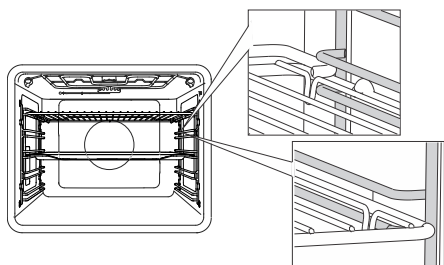
## Jelfények

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

## Sínek

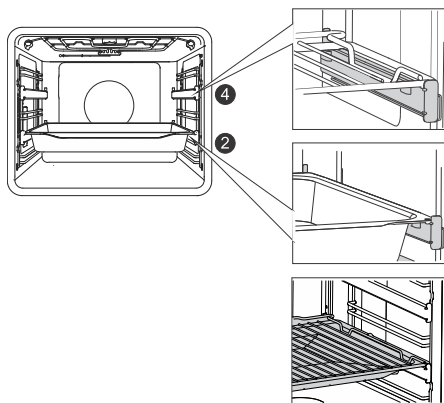
- A sínek 5 szinten teszik lehetővé az ételkészítést
- A tartozékok behelyezésére szolgáló szinteket alulról felfelé kell számolni.
- A 4. és az 5. szintek grillezésre szolgálnak.
- A tartozékokat a készülékbe helyezéskor a megfelelő oldalukra kell fordítani.

## Sínek



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

## Fix kihúzható sínek (modelltől függően)



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

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

## Kattanó kihúzható sínek

(modelltől függően)



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

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

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



### INFORMÁCIÓ!

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

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

## Ajtózár

(modelltől függően)

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



### FIGYELMEZTETÉS!

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

## Hűtőventilátor

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

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

## A sütő tartozékai és kiegészítői

(modelltől függően)



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



### INFORMÁCIÓ!

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

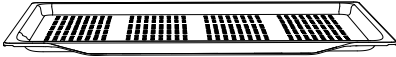


A **LAPOS TEPSI** lapos és aprósütemények sütésére ideális. Használható a zsiradék felfogására szolgáló csepp tálcaként is.



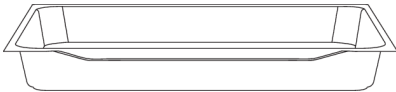
**FIGYELMEZTETÉS!**

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



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

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



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



**INFORMÁCIÓ!**

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



**HÚSSZONDA (ΛBAKESENSOR).**



**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.

## Első bekapcsolás

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

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



### INFORMÁCIÓ!

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



### 1. AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

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



### INFORMÁCIÓ!

A már beállított óra módosításához lásd a További funkciók fejezetet.



### 2. A SÍPOLÁSOK HANGEREJE

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



### 3. A KIJELZŐ MEGVILÁGÍTÁSA

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

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

## A vízkeménység tesztelése

A gőz hozzáadásával történő sütés gyakorisága mellett a tisztítás függ a használt víz keménységétől is.

A mérőlapot (a készülékhez mellékelve) merítse 1 másodpercre vízbe. 1 perc elteltével olvassa le az eredményt - a vonalak számát.

A fokozat beállítása - a beszínezett vonalak száma a csíkon:

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

# A beállítások kiválasztása

Az interfész több választási módot tesz lehetővé:

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

## INFORMÁCIÓ!

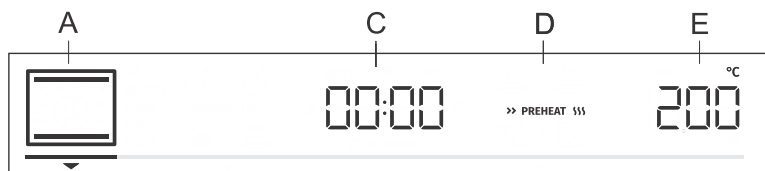
- A beállítások között a GOMB elforgatásával mozoghat.
  - A kiválasztott beállítást először hagyja jóvá a GOMB megnyomásával, majd módosítsa.
  - Minden beállítást hagyjon jóvá a GOMB megnyomásával.
  - A vonal és a nyíl a beállítani kívánt paraméter helyét mutatja.
  - Indítsa el a programot a **start**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



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

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

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



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

### **További lehetséges beállítások:**

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

### **Gyors előmelegítés**

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

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

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








## INFORMÁCIÓ!

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

## SÜTÉSI MÓD KIVÁLASZTÁSA






### INFORMÁCIÓ!

A készülék funkciói és felszereltsége modelltől függ.

jel	Használat
	<b>FORRÓ LEVEGŐ</b> A forró levegő üzemmód lehetővé teszi a levegő erőteljesebb áramlását az étel körül. Így jobban kiszáritja a felületét és vastagabb kérget képez. Ideális húсок, sütemények, zöldségek sütésére, valamint ételek szárítására egy vagy több szinten.
	<b>PIZZASÜTÉS ÜZEMMÓD</b> Optimális pizza, illetve nagyobb nedvességtartalmú sütemények sütésére. Sütés egy szinten, amikor minél gyorsabban megsült, ropogós ételeket szeretne.
 ☞ STEAM +	<b>INTENZÍV SÜTÉS (AIR FRY)<sup>1)</sup></b> Ezzel a sütési móddal az étel ropogós kérget kap, zsíradék hozzáadása nélkül. Ez a gyorsétel készítés és egészséges módja, kisebb kalória-tartalommal. Ideális kisebb darab húсок, halak, zöldségek és gyorsfagyasztott ételek (hasábburgonya, csirkefalatok) elkészítésére. A gőz hozzáadásával az ételek felülete jobban megpirul és ropogósabbak lesznek.
	<b>GRILL FORRÓ LEVEGŐVEL</b> A forró levegő lehetővé teszi a meleg levegő erőteljesebb áramlását az étel körül, ezáltal jobban kiszáritja a felületét, a grill égővel kombinálva pedig hozzájárul az intenzívebb színhez. A húсок és zöldségek gyorsabb sütésére.
	<b>TURBÓ SÜTÉS</b> Olyan ételek készítésére, amelyeknél egyenletes ropogósságot szeretnénk elérni az étel minden oldalán. A funkció megfelelő a több lépésben történő sütés első lépéseként is, mivel gyorsan megpirult felületet tesz lehetővé a sütés kezdeti fázisában és lassú sütést a második fázisban. A hús így szaftos lesz, a kérge pedig szépen megpirul.
	<b>NAGY GRILL</b> Nagyobb mennyiségű lapos étel (pirítós kenyér, melegszendvics, grillkolbász, hússzeletek, hal, nyársak, stb.) sütésére, valamint gratinózásra és ropogós kéreg sütésére. A sütő felső részén elhelyezett égők alatti teljes felület egyenletesen felmelegszik. Maximális megengedett hőmérséklet: 240 °C.
	<b>FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ</b> Hagyományos módon történő sütéshez egyetlen szinten, felfűjtak készítésére , illetve alacsony hőfokon való sütésre (lassú sütés).



Az előző oldalon található táblázat folytatása

jel	Használat
	<b>KÍMÉLŐ SÜTÉS</b> A kényes ételek (puha húсок) kímélő és felügyelet melletti lassú sütésére, illetve ropogós aljú sütemények sütésére.
 ☁ STEAM +	<b>FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ VENTILÁTORRAL</b> <sup>1)</sup> Ételek egyenletes sütésére egy szinten, valamint felfűttak készítésére. A gőz hozzáadásával az ételek felülete jobban megpirul és ropogósabbak lesznek.
 ☁ STEAM +	<b>NAGY GRILL VENTILÁTORRAL</b> <sup>1)</sup> Baromfi és nagyobb darab húсок grillezésére. A gőz hozzáadásával az ételek felülete jobban megpirul és ropogósabbak lesznek.
	<b>NAGY GRILL ÉS ALSÓ ÉGŐ</b> Az ételek gyorsabb sütéséért egy szinten és a sütemények ropogós felületének eléréséért.
	<b>GRILL ALSÓ ÉGŐVEL ÉS VENTILÁTORRAL</b> Kelt péksütemények és mindenféle kenyér optimális elkészítésére, illetve befőzésre.

<sup>1)</sup> Ezeknél az üzemmódoknál lehetséges a gőz hozzáadásával történő sütés (lásd A működés kezdete fejezetet).

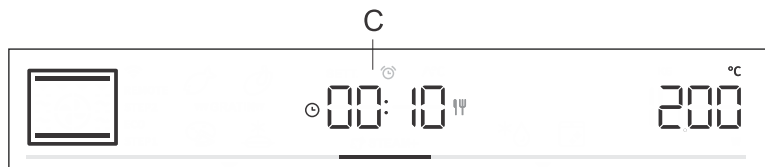
## INFORMÁCIÓ!

Ezeknél az üzemmódoknál ne lehetséges a gratin funkció használata (lásd a Sütés kezdete fejezetet).


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

## IDŐ FUNKCIÓK

A GOMB elforgatásával válassza ki az időfunkciók beállítását.



### A működés időtartamának beállítása

Ennél az üzemmódnál beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő. A kijelzőn megjelenik a  jel és a működés időtartama. A GOMB elforgatásával állítsa be a kívánt működési időt. A beállítást erősítse meg a GOMB megnyomásával.

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



### Késletetett indítás beállítása



### INFORMÁCIÓ!

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

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

Példa:

Aktuális idő: 12.00

Sütés időtartama: 2 óra

Sütés vége: 18.00

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

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

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

### **INFORMÁCIÓ!**

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

A beállított idő elteltével a sütő működése automatikusan leáll. A kijelzőn felváltva lesz látható az **End** és a **00.00** felirat. Hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb megnyomásával kikapcsolható, illetve egy perc elteltével automatikusan kikapcsol.

### **FIGYELMEZTETÉS!**

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

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



### **A figyelmeztetés beállítása**

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

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

**INFORMÁCIÓ!**

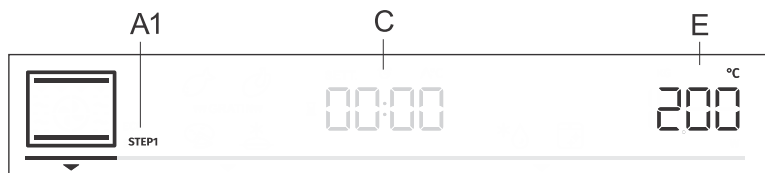
A kiválasztott időfunkció a GOMB hosszabb megnyomásával 00.00-ra állítható.

**INFORMÁCIÓ!**

Az utoljára használt értékek az időfunkcióknál elmenthetők és a funkciók következő használatakor előre beállítottként jelennek meg. Gyárilag a funkció ki van kapcsolva, de bekapcsolható (lásd a További funkciók kiválasztása, Adaptív funkció fejezetet).

## TÖBBLÉPÉSES PROGRAM

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



A1 a sütés első lépése STEP1, (STEP2)

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

E hőmérséklet

Lépés: STEP1

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

### INFORMÁCIÓ!

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

Lépés: STEP2

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

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

Érintse meg a **pro bake** gombot és válassza ki a STEP1 lépést. Ekkor módosíthatja a beállításokat.

Ugyanígy járjon el a STEP2 lépés esetében is.

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

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

## GŐZ HOZZÁADÁSA SÜTÉS KÖZBEN

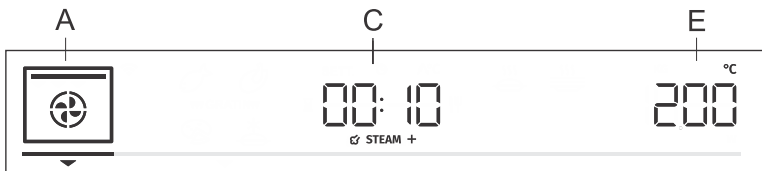
A gőz hozzáadásával az ételek felülete jobban megsül és ropogósabb lesz.

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

A gőz hozzáadása sütés közben a klasszikus légkeveréses üzemmód, illetve a nagy grill légkeveréssel, valamint az intenzív sütés (air fry) üzemmódok esetében lehetséges. A kijelzőn a sütési mód mellett a **☁ STEAM +** jel is látható lesz.

### ☁ INFORMÁCIÓ!

A gőz hozzáadása jelzés **☁ STEAM +** akkor jelenik meg a kijelzőn, ha 150°C feletti hőmérséklet került kiválasztásra.



☁ STEAM +

### A gőz hozzáadásának beállítása

Ha szeretné kiválasztani a gőz hozzáadását sütés közben, forgassa el a GOMB-ot a C menüig (lásd az ábrát) és hagyja jóvá a választást. Forgassa el a GOMB-ot a **☁ STEAM +** feliratig. Hagyja jóvá a választást. Forgassa el ismét a GOMB-ot, válassza ki a teljesen megvilágított **☁ STEAM +** feliratot és hagyja jóvá. A funkció ekkor aktív. (Ha nem választja ki a teljesen megvilágított feliratot, a funkció nem aktív.)

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

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

### ☁ INFORMÁCIÓ!

Ha a sütő hőmérséklete 150°C fölé emelkedett és eltelt 10 perc, a kijelzőn megjelenik a **☁ STEAM +** jelzés és megkezdődik a gőz hozzáadásának folyamata.

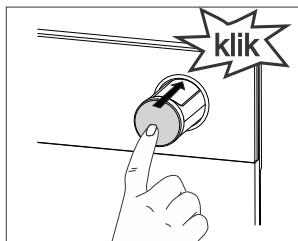
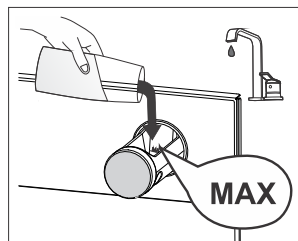
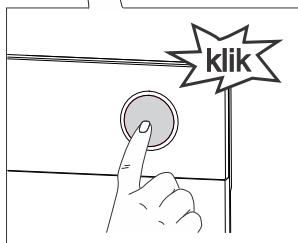
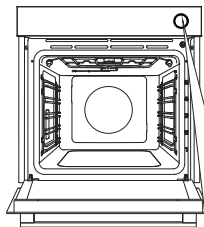
### ☁ INFORMÁCIÓ!

A funkció működés közben ki is kapcsolható. Forgassa el a GOMBOT a **☁ STEAM +** beállításra, majd nyomja meg a GOMBOT a jóváhagyáshoz. Válassza ki a félig megvilágított feliratot és hagyja jóvá a GOMB megnyomásával.

## A víztartály feltöltése

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

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



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

**2** A tartályt a **MAX** jelölésig töltsé fel vízzel.

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

Használat után a maradék víz a sütő párologtató edényébe ürül, ami a sütőtér felső részén található és a grill égőre van felakasztva (infra égő). (A tisztításhoz nézze meg A párologtató edény eltávolítása és tisztítása fejezetet.)



### INFORMÁCIÓ!

A tartály nem távolítható el a készülékből.



### FIGYELMEZTETÉS!

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

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



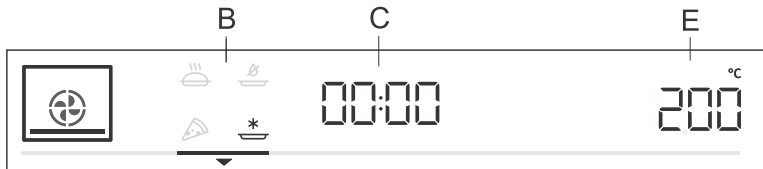
auto bake

## AUTOMATIKUS ÜZEMMÓD (auto bake)

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

### Speciális működési módok

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



B speciális működési mód

C a program időtartama (lásd az Időfunkciók fejezetet)

E hőmérséklet

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

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

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

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

### Gyors előmelegítés

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

## INFORMÁCIÓ!

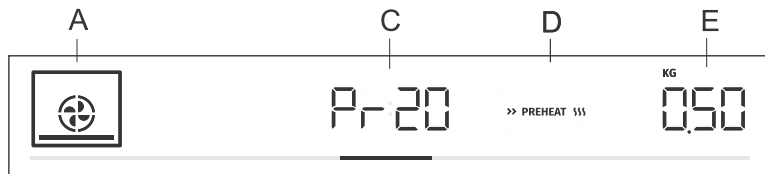
Ha beállításra került a gyors előmelegítés funkció, a késleltetett indítás funkció nem használható.

### Automatikus programok

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

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

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



A sütési mód

C automatikus program jele/program időtartama

D gyors előmelegítés

E kiválasztott mennyiség

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



Az előző oldalon található táblázat folytatása

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



### INFORMÁCIÓ!

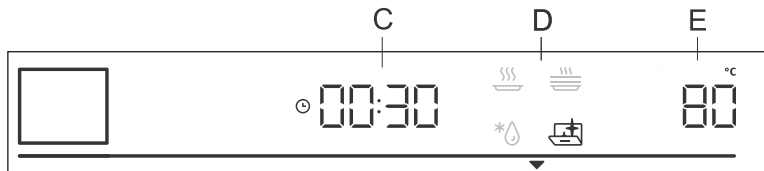
Egyes automatikus programoknál lehetséges a gratinjrozás funkció használata (lásd A működés megkezdése fejezetet).



extra bake

## TOVÁBBI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA (extra bake)

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



C a működés időtartama

D program

E alapértelmezett hőmérséklet

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

### INFORMÁCIÓ!

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



#### Aqua clean

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



#### Kiolvasztás

A fagyasztott ételek lassú kiolvasztására szolgál (torták, kalácsok, sütemények, kenyér, zsemle, fagyasztott gyümölcs). A program előre beállított értékei (hőmérséklet, működési idő) módosíthatók.

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



#### Melegítés


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



#### Pogrevanje kroznikov

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

## Gyerekszár

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

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

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

# A sütés folyamatának megkezdése



A sütés a **start | stop** gomb érintésével indítható el. Amíg először elérésre nem kerül a beállított hőmérséklet, az aktuális és a beállított hőmérséklet lesz felváltva látható a kijelzőn. A hőmérséklet jelvény először villog, amikor pedig elérésre került a kívánt hőmérséklet, kialszik.

## INFORMÁCIÓ!

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

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

### További gratinírozás

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

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

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

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

## INFORMÁCIÓ!


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


 STEAM +

### Gőz hozzáadása sütés közben

## INFORMÁCIÓ!

A funkció akkor aktív, ha kiválasztotta a gőz hozzáadása sütés közben üzemmódot. Ha a funkció nem került beállításra, működés közben is kiválasztható.

A GOMB megnyomásával lépjen be a beállításokba. A GOMB elforgatásával válassza ki a  STEAM + feliratot, hogy az teljesen meg legyen világítva és hagyja jóvá (lásd a Beállítások kiválasztása, Professzionális üzemmód, Gőz hozzáadása sütés közben fejezetet).


A funkció működés közben ki is kapcsolható. Forgassa el a GOMBOT a  STEAM + beállításra, majd nyomja meg a GOMBOT a jóváhagyáshoz. Válassza ki a félig megvilágított feliratot és hagyja jóvá a GOMB megnyomásával.

# A működés vége és a sütő kikapcsolása

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



## Gőz hozzáadása sütés közben STEAM +

Ha sütés közben használta a gőz hozzáadása sütés közben  STEAM + funkciót, a kijelzőn, **ha a sütő már kihűlt**, megjelenik az **UnFil** felirat, ami a víztartály kiürítésére figyelmeztet. A GOMB elforgatásával válassza ki a kikapcsolást No vagy a bekapcsolást YES.

Vegye ki az ételt a sütőből.

- A YES opció kiválasztása azt jelenti, hogy a vizet azonnal ki szeretné üríteni a tartályból.

Az 5. szintre helyezze be az univerzális mély tepsit. A GOMB elforgatásával válassza ki a YES opciót. Ekkor megkezdődik a víz kiürítésének folyamata a tartályból. Ha a folyamat befejeződött, távolítsa el a sütőből a tepsit a vízzel és törölje át a sütőt.

- A No opció kiválasztása azt jelenti, hogy később szeretné elvégezni a víz tartályból való kiürítésének folyamatát (lásd az Általános beállítások kiválasztása fejezetet).

## **INFORMÁCIÓ!**

Ha az **UnFil** felirat megjelenése után nem a YES opció kerül kiválasztásra, a felirat a sütő következő használatakor is megjelenik a kijelzőn.

## **INFORMÁCIÓ!**

A használat befejezése után tisztítsa meg az edényt és a gőz rendszert (lásd A párologtató edény tisztítása és A gőzrendszer tisztítása fejezeteket).

## **INFORMÁCIÓ!**

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

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

# Az általános beállítások kiválasztása

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

## INFORMÁCIÓ!

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



### Az óra kijelzése

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



### A hangjelzések hangereje

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



### A kijelző fényereje

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



### Kijelző - éjszakai üzemmód

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



### Készenlét

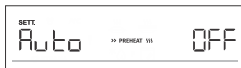
Ez a funkció be- vagy kikapcsolja a napi idő kijelzését. Válassza ki a **hidE** beállítást. A GOMB elforgatásával válassza ki a bekapcsolást On vagy a kikapcsolást OFF.



### Adaptív funkció

A funkció lehetővé teszi a beállított sütési hőmérséklet és sütési idő testre szabását. Gyárilag a funkció ki van kapcsolva, de bekapcsolható. Amikor a funkció be van kapcsolva, kijelzésre kerül az utoljára kiválasztott sütési idő. Figyelembe vételre kerülnek a legutóbbi, legalább 1 percig tartó sütés értékei.

A kijelzőn megjelenik az **AdPt** felirat. A funkció kikapcsolásához forgassa el a GOMB-ot és válassza ki az OFF opciót. Tegye ugyanezt, ha a funkciót ismét be szeretné kapcsolni. A kijelzőn válassza ki az On opciót.



### Automatikus gyors előmelegítés

A funkció lehetővé teszi a gyors előmelegítés automatikus hozzáadását azokhoz a sütési módokhoz, amelyek ezt lehetővé teszik.

A GOMB elforgatásával válassza ki az **Auto** beállítást. Válassza ki a bekapcsolást On vagy a kikapcsolást OFF.




### Sabbath

A Sabbath funkció lehetővé teszi, hogy a sütőben lévő étel meleg maradjon úgy, hogy a sütőt nem kell közben be- és kikapcsolgatni.

A GOMB elforgatásával válassza ki a **SAbb** beállítást. Válassza ki a bekapcsolást On vagy a kikapcsolást OFF.

Állítsa be a működés időtartamát (24 és 72 óra között), valamint a hőmérsékletet. Minden beállítást erősítsen meg a GOMB megnyomásával.

Ha azt szeretné, hogy a sütőben a lámpa folyamatosan világítson, kapcsolja be a  jel érintésével

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

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



### INFORMÁCIÓ!

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



### Gyári beállítások

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



### Vízkeménység

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

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

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



### A víztartály kiürítése

Ez a funkció lehetővé teszi a víztartály kiürítését a sütés végeztével, amennyiben használta a gőz hozzáadása sütés közben funkciót. A kijelzőn megjelenik az **UnFil** felirat. A GOMB elforgatásával válassza ki és hagyja jóvá a No opciót a beállításból való kilépéshez.

Ha ki szeretné üríteni a vizet a tartályból, először vegye ki az ételt a sütőből. Az 5. szintre helyezze be az univerzális mély tepsit. A kijelzőn válassza ki és hagyja jóvá a YES opciót. Ekkor megkezdődik a víz kiürítésének folyamata a víztartályból. Ha a folyamat befejeződött, vegye ki a tepsit a sütőből a vízzel és törölje át a sütőt.



### **Vízkezelés**

A vízkezelés funkciókat Ön is aktiválhatja, vagy a gőz funkció bizonyos számú használatát követően a sütő ajánlja fel (a kijelzőn a **dE cL** felirat lesz látható).

A funkció bekapcsolásához a GOMB elforgatásával válassza ki a YES opciót, a kikapcsoláshoz pedig az OFF opciót.



### **FIGYELMEZTETÉS!**

**Áramkimaradás esetén vagy a készülék kikapcsolását követően a további funkciók beállításai még maximum néhány percig maradnak meg. Ezt követően minden beállítás, a hangjelzés és a fényerő kivételével, visszaáll az alapértelmezett értékre.**



# Általános tanácsok a sütéshez

























- Sütés közben távolítsa el a sütőből minden fölösleges tartozékot.
- Használjon hőálló és erős anyagokból készült eszközöket (bevonattal rendelkező tepsik, zománcozott edények, hőálló üveg edények). A világos anyagok (rozsdamentes acél, alumínium) visszaverik a hőt, ezért az ételek hőkezelése gyengébb lesz bennük.
- A tepsiket mindig a sínek végéig tolja be. Amikor a rácson süt, a tepsiket mindig a rács közepére helyezze.
- Az optimális ételkészítés érdekében javasolt figyelembe venni az ételkészítési táblázatban szerepeltetett útmutatásokat. Mindig a táblázatban szereplő legalacsonyabb hőmérsékletet és legrövidebb sütési időt vegye figyelembe, majd ellenőrizze az eredményt és a sütés végén szükség szerint módosítsa a beállításokat.
- Sütés közben - hacsak nem szükséges - ne nyitogassa a sütő ajtaját.
- Ne tegye a tepsiket közvetlenül a sütő alá.
- A készülék működése közben ne használja az univerzális mély tepsit az 1. szinten.
- A sütő alját vagy a 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 végeztével törölje szárazra a sütő ajtaját és az ajtó üvegét.
- Ha közvetlenül a rácson süt, helyezze el egy szinttel alatta az univerzális mély tepsit csepp tálcaként.

**A sütő gyors előmelegítése:** A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a receptben, vagy a jelen útmutató táblázataiban ez szerepel. A gyors előmelegítéskor ne helyezzen ételt a sütőbe, amíg az teljesen fel nem melegedett, kivéve, ha a recept mást javasol. A hőmérsékletnek nagy hatása van a végeredményre. A gyors előmelegítés javasolt az érzékenyebb húskok (filé), valamint a kelt és piskóta tészta esetében, amelyek rövidebb sütési időt igényelnek. Az üres sütő melegítése nagy energia-felhasználással jár, ezért ha lehetséges, javasolt több ételt egymás után előkészíteni vagy egyszerre többféle ételt készíteni.



























**Lassú sütés:** Lehetővé teszi az ételkészítés felügyeletét alacsony hőmérséklet mellett. A hús nedvességtartalma egyenletesen oszlik el, a hús pedig szaftos és puha marad. ideális kényesebb, csont nélküli húskok készítésére. A húst előzetesen minden oldalról pirítsa meg serpenyőben, magas hőfokon.

# Sütési táblázat

























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

Étel			°C	min
<b>SÜTEMÉNY ÉS PÉKSÜTEMÉNY</b>				
<b>sütemény formában</b>				
Piskóta	3		200-220	60-70
töltött pite	2		180	60-70
márványkalács	2		170-180	50-60
kalács kelt tésztából, kuglóf	2		170-180	45-55
nyitott pite, tarte, quiche	3		170-180	35-45
brownie	2		170-180	30-35
<b>sütemény tepsiben</b>				
rétes	2		180-190	60-70
rétes, fagyasztott	2		200-210	34-45
piskótatekerics	3		170-180*	13-18
bukta	2		180-190	30-40
<b>aprósütemény</b>				
muffin	3		160 *	25-35
muffin, 2 szinten	2, 4		155-165 *	30-40
sütemény kelt tésztából	2		180 *	17-22
sütemény kelt tésztából, 2 szinten	2, 4		160 *	18-25
sütemény leveles tésztából	3		200-220	30-45
sütemény leveles tésztából, 2 szinten	2, 4		170 *	25-30
<b>keksz</b>				
tésztanyomóval készített keksz	3		150 *	30-40
tésztanyomóval készített keksz, 2 szinten	2, 4		150 *	30-40
tésztanyomóval készített keksz, 3 szinten	1, 3, 5		145 *	40-50
keksz	3		160-180	40-50
keksz, 2 szinten	2, 4		150-160 *	20-25
habcsók	3		80-100 *	120-150



























Az előző oldalon található táblázat folytatása

Étel			°C	min
habcsók, 2 szinten	2, 4		80-100 *	120-150
macaron	3		130-140 *	15-20
macaron, 2 szinten	2, 4		130-140 *	15-20
<b>kenyér</b>				
tészta kelesztése	2		40-45	30-45
kenyér tepsiben	2	 ☑ STEAM +	190-200	40-55
kenyér tepsiben, 2 szinten	2, 4		190-200 *	40-55
kenyér formában	3		190-200	30-45
kenyér formában, 2 szinten	2, 4		200-210	30-45
lapos kenyér (focaccia)	2		270	15-25
friss zsemle	3		180-200	20-30
friss zsemle, 2 szinten	2, 4		200-210 *	15-20
pirítós kenyér	5		240	4-6
melegszendvics	5		240	3-5
<b>pizza és más ételek</b>				
pizza	1		300 *	4-10
pizza, 2 szinten	2, 4		210-220 *	25-30
fagyasztott pizza	2		200-220	10-20
fagyasztott pizza, 2 szinten	2, 4		200-220	10-25
sós pite, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
<b>HÚS</b>				
<b>marha- és borjúhús</b>				
marhasült (hátszín, vesepecsenye), 1,5 kg	2		160-170	130-160
párolt marhahús, 1,5 kg	2		200-210	90-120
bélszín, közepesen átsült, 1 kg	2		170-190 *	40-60
marhasült, lassú sütés	2		120-140 *	250-300
marha szeletek jól átsütve, 4 cm-es vastagság	4		220-230	25-30

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Étel			°C	min
burger pogácsák, 3 cm-es vastagság	4		220-230	25-35
borjúsült, 1,5 kg	2		160-170	120-150
<b>sertéshús</b>				
sertéssült, karaj, 1,5 kg	3		200-220	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	 ☑ STEAM +	200-220	60-80
töltött szárnyas 1,5 kg	2		170-180	70-90
szárnyas, mell	2		170-180	45-60
csirkecomb	3	 ☑ STEAM +	210-220	25-40
csirkeszárny	4		210-220	25-40
szárnyas mell, lassú sütés	3		100-120 *	60-90
<b>húsételek</b>				
fasírt, 1 kg	2		170-180	60-70
grillkolbász, kolbász	4		230 **	8-15
<b>HALAK ÉS TENGERI ÉTELEK</b>				
egész hal, 350 g	4	 ☑ STEAM +	230-240	12-20
halfilé, 1 cm vastag	4		220-230	8-12
halszelet, 2 cm vastag	4		220-230	10-15
fésűkagyló	4		230 *	5-10
garnéla	4		230 *	3-10
<b>ZÖLDSÉG</b>				
sült burgonya, szeletek	3	 ☑ STEAM +	210-220 *	30-40

Az előző oldalon található táblázat folytatása

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

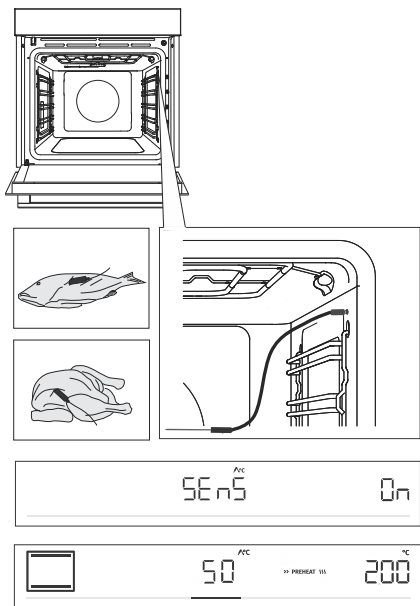
# Sütés hússzondával (BAKESENSOR)

(modelltől függően)

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

## ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A hússzonda nem lehet a melegítő elemek közvetlen közelében.



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

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

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

**3** Válassza ki a kívánt sütési módot és a sütési hőmérsékletet (230 °C-ig terjedő hőmérséklet-tartományban). A kijelzőn megjelenik a szonda működésének jele és az alapértelmezett hőmérséklet-beállítás, ami a GOMB elforgatásával módosítható. Határozza meg az étel kívánt végső maghőmérsékletét (30 és 99 °C közötti hőmérséklet-tartományban).

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

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

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



### **INFORMÁCIÓ!**

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

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

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



### **FIGYELMEZTETÉS!**

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

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



### **INFORMÁCIÓ!**

Ha a szondát nem használja, távolítsa el a sütőből.

## Javasolt sütési fokozatok a különböző fajta húsokhoz

Ételtípus	nyersre sült	kevésbé átsült	közepesen átsült	átsült	jól átsült
<b>MARHA</b>					
marha, sült	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
marha, bélszín	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
roastbeef	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
hamburger pogácsa	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>BORJÚ</b>					
borjú bélszín	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
borjú, hátszín	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>SERTÉS</b>					
sült, nyak	/	/	/	65-70	75-85
sertés, rövidkaraj	/	/	/	60-69	/
fasírt	/	/	/	/	80-85
<b>BÁRÁNY</b>					
bárány	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>BIRKA</b>					
birka	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>KECSKEHÚS</b>					
kecske	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>SZÁRNYAS</b>					
szárnyas, egész	/	/	/	/	82-90
szárnyas, mell	/	/	/	/	62-65
<b>HALAK ÉS TENGERI ÉTELEK</b>					
pisztráng	/	/	/	62-65	/
tonhal	/	/	/	55-60	/
lazac	/	/	/	52-55	/



# Karbantartás és tisztítás



## FIGYELMEZTETÉS!

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

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

A könnyebb tisztítás érdekében a sütő belseje és a tepsik speciális zománccal vannak bevonva, amelynek felülete sima és ellenálló.

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

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

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

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

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



## INFORMÁCIÓ!

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

A sütő tartozékai mosogatógépben is tisztíthatók.

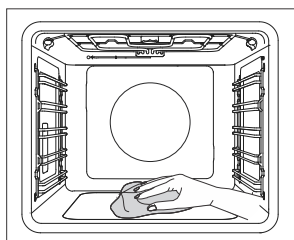
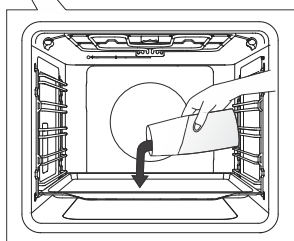
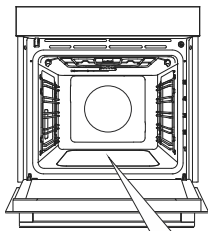
Az ételmaradékok (zsiradék, cukrok, fehérjék) a készülék használata közben lángra kaphatnak, ezért minden használat előtt távolítsa el a durva szennyeződések a sütő belsejéből és a tartozékokról.

## A sütő tisztítása az Aqua clean programmal


A program lehetővé teszi a szennyeződések könnyebb eltávolítását a sütőből.

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

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



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

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

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

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

### INFORMÁCIÓ!

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

### FIGYELMEZTETÉS!

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

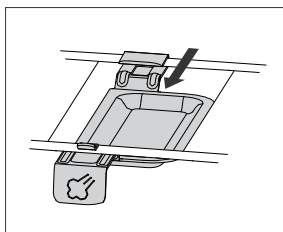
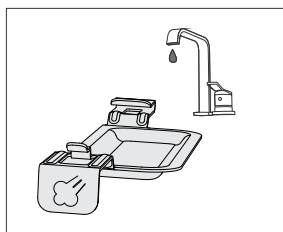
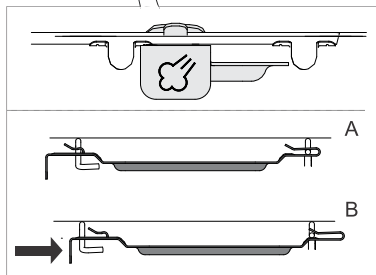
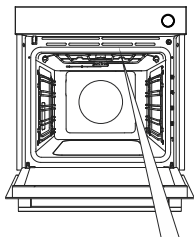
## A párologtató edény tisztítása



### FIGYELMEZTETÉS!

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

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



**1** A párologtató edény a jobb oldalon van felerősítve, a felső égők közé.

**2** Nyomja enyhén hátrafelé (kb. 2 cm) a párologtató edény fogantyúját, hogy az edény kiugorjon.

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

**4** A sütő következő használata előtt helyezze vissza a párologtató edényt. Az edényt helyezze az égő huzaljának burkolt részére és húzza maga felé, hogy a helyére ugorjon (erős ellenállás lesz érezhető).

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



### INFORMÁCIÓ!

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

## A gőzrendszer tisztítása

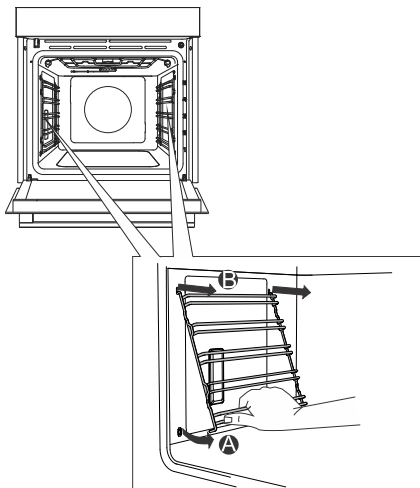
A gőz hozzáadásával történő sütés gyakoriságán kívül a tisztítás szükségessége függ a használt víz keménységétől is.

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

### INFORMÁCIÓ!

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

## A huzal- és fix kihúzható sínek eltávolítása



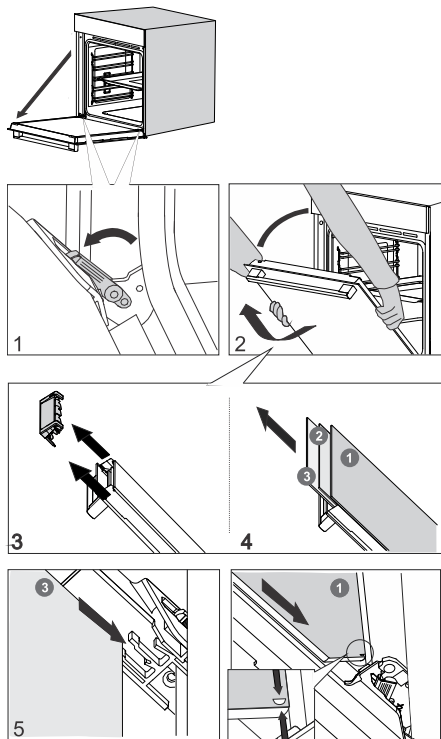
**A** Tartsa a síneket az alsó részüknél fogva és húzza őket a sütőtér közepe felé.

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

### INFORMÁCIÓ!

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

## Az ajtó és az ajtóüveg levétele és visszahelyezése



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

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

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

**3** Távolítsa el a légtelét. Kézrel 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 követe 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 vátatok egyvonalban vannak-e a zsanértartókkal.

### FIGYELMEZTETÉS!

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

## Az ajtó puha nyitása és zárása

(modelltől függően)

A sütő ajtaja olyan rendszerrel van ellátva, ami csökkenti az ajtó záródásával járó ütést. Egyszerű, csendes és finom ajtónyitást és -zárást tesz lehetővé. Elegendő egy enyhe nyomás (15°-os szögig a nyitott ajtó helyzetéhez viszonyítva) ahhoz, hogy az ajtó magától puhán bezáródjon.

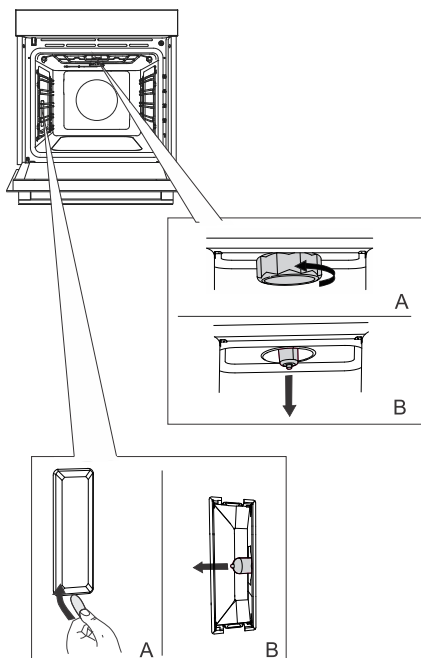
### FIGYELMEZTETÉS!

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

## Izzócsere

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

Halogén izzó: G9, 230 V, 25 W



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

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

### **INFORMÁCIÓ!**

Ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a zománcban.

Használjon védőfelszerelést, hogy ne égesse meg magát.

### **FIGYELMEZTETÉS!**

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

# Hibák és működési zavarok táblázata

## Speciális figyelmeztetések és hibaüzenetek

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

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

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

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

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

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

Alább néhány gyakori hiba elhárítására vonatkozó javaslat olvasható.

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

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

# Ártalmatlanítás



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

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

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

Fenntartjuk az esetleges módosítások és hibák jogát a használati útmutatóban.



# 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	150	25-40	
kekszek - egy szinten	lapos tepsi		3	135 **	35-50	
kekszek - két szinten	lapos tepsi		2,4	140 **	25-40	
kekszek - három szinten	lapos tepsi		1, 4, 5	135	45-60	
sütemények - egy szinten	lapos tepsi		3	160-170 **	20-30	
sütemények - egy szinten	lapos tepsi		3	155 **	20-30	
aprósütemények - két szinten	lapos tepsi		1,5	140 **	30-45	
sütemények - három szinten	lapos tepsi		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 + tepsi a zsír felfogására		5	230	25-40 ***	

**gorenje**



843584-a11

