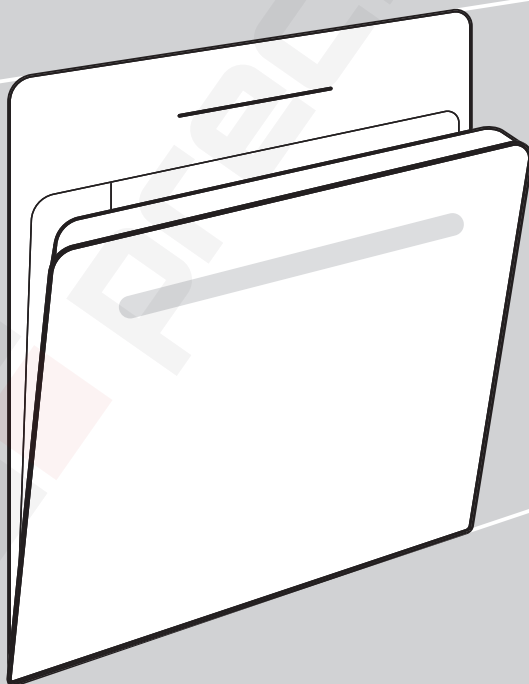




HU

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>5</b>
<b>A készülék leírása</b> .....	<b>7</b>
Adattábla - adatok a készülékről .....	7
Vezérlő egység .....	8
Jelfények .....	8
<b>A készülék felszereltsége</b> .....	<b>9</b>
Sínek .....	9
Ajtózár .....	10
Hűtőventilátor .....	10
A sütő tartozékai és kiegészítői .....	10
<b>A készülék első alkalommal történő használata előtt</b> .....	<b>12</b>
<b>Első bekapcsolás</b> .....	<b>12</b>
<b>A beállítások kiválasztása</b> .....	<b>12</b>
SÜTÉSI MÓD KIVÁLASZTÁSA .....	12
A HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA .....	14
IDŐ FUNKCIÓK .....	14
<b>A sütés folyamatának megkezdése</b> .....	<b>17</b>
<b>A működés vége és a sütő kikapcsolása</b> .....	<b>17</b>
<b>Általános tanácsok a sütéshez</b> .....	<b>18</b>
<b>Sütési táblázat</b> .....	<b>19</b>
<b>Karbantartás és tisztítás</b> .....	<b>23</b>
A sütő tisztítása az Aqua clean programmal .....	24
A huzal- és fix kihúzható sínek eltávolítása .....	25
Az ajtó és az ajtóüveg levétele és visszahelyezése .....	26
Izzócsere .....	27
<b>Hibák és működési zavarok táblázata</b> .....	<b>28</b>
Speciális figyelmeztetések és hibaüzenetek .....	28
<b>Ártalmatlanítás</b> .....	<b>29</b>
<b>Ételteszt</b> .....	<b>30</b>

## **Biztonsági figyelmeztetések**

### **FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉSEK - OLVASSA ÁT FIGYELMESEN AZ ÚTMUTATÓT ÉS ŐRIZZE MEG, MERT KÉSŐBB IS SZÜKSÉGE LEHET RÁ.**

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

A leválasztásra szolgáló eszközöket az érvényes huzalozási előírásoknak megfelelően kell a fix vezetékrendszerben elhelyezni.

A készüléket nem szabad dekor ajtó mögé elhelyezni, a túlhevülés elkerülése érdekében.

Ha a csatlakozó kábel sérült, azt kizárólag a gyártó, annak márkaszervize vagy más megfelelően képzett személy cserélheti ki a veszélyek elkerülése érdekében (csak a csatlakozó kábellel forgalmazott készülékekre vonatkozik).

A nyolc éves, vagy annál idősebb gyerekek, valamint a csökkent fizikális, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezők, illetve a megfelelő tudással és tapasztalattal nem rendelkező személyek kizárólag akkor használhatják a készüléket, ha felügyeletük biztosított vagy ha megfelelő útmutatást kaptak a készülék biztonságos használatáról és megértették az ezzel járó veszélyeket. A gyerekek nem szabad, hogy játsszanak a készülékkel és nem végezhetnek rajta tisztítási vagy karbantartási feladatokat felügyelet nélkül.

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

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

A készüléket nem szabad külső időzítővel vagy külön távirányítóval vezérelni.

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

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

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

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

## **További fontos biztonsági figyelmeztetések**

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

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

Javasoljuk, hogy a készülék mozgatását és beépítését legalább két ember végezze (a készülék súlya miatt).

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

Az ajtó zsanérjai a túlzott megterheléstől megsérülhetnek. Ne álljon és ne üljön a sütő nyitott ajtajára és ne támaszkodjon rá. Ugyanígy ne helyezzen nehéz tárgyakat a sütő ajtajára.

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

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

A sütőt ne bélelje ki alufóliával és a sütő aljára ne tegyen tepsit vagy más edényt. A fent említett csökkenti a levegő keringését a sütőben, korlátozza és lassítja a sütést, valamint tönkre teszi a zománcot.

Sütés közben nem javasolt a sütő ajtaját nyitogatni, mert ez növeli az energia-felhasználást és a kondenzvíz-képződést.

A sütés végén és a sütés közben legyen elővigyázatos a sütőajtó kinyitásakor, hogy meg ne égesse magát.

A vízkőképződés megelőzése érdekében a sütés, illetve a sütő használatának végeztével hagyja nyitva a sütő ajtaját, hogy a sütőtér szobahőmérsékletűre hűlhessen.

A sütőt akkor tisztítsa, ha már teljesen lehűlt.

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

Ha a készülék megsérült, ne használja. Áramtalanítsa és hívja fel a márkaszervizet.

A sütő biztonságosan használható a sínekkel és azok nélkül is.

Ne tároljon olyan dolgokat a sütőben, amelyek veszélyt okozhatnak a sütő bekapcsolásakor.

A napi idő kijelzésének eltérése a kijelzőn nem befolyásolja a készülék működését, és az elektromos hálózat frekvencia-ingadozásának következménye lehet.



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

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

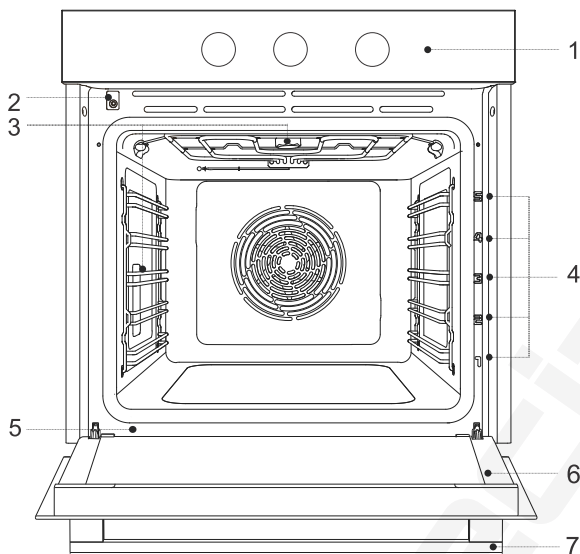
# A készülék leírása



## INFORMÁCIÓ!

A készülék funkciói és felszereltsége modelltől függ.

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

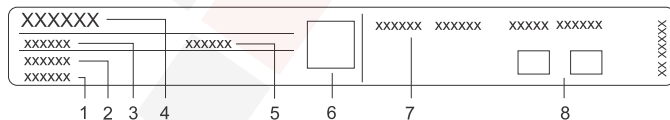


1. vezérlő egység
2. ajtó kapcsoló
3. megvilágítás
4. sínek - sütési szintek

5. adattábla
6. sütőajtó
7. ajtó fogantyú

## Adattábla - adatok a készülékről

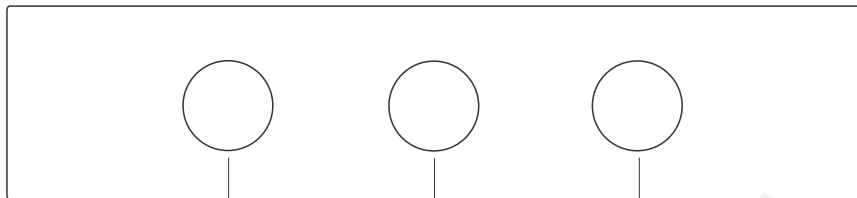
A készülék alap-adatait tartalmazó adattábla a sütő szélén található.



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

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

## Vezérlő egység



A

B

C

- A. sütési mód választó gomb
- B. elektronikus programóra
- C. hőmérséklet-beállító gomb

## Jelfények

**Jelfény:** akkor világít, ha a sütő fűtőelemei aktívak és akkor alszik ki, ha elérésre került a beállított hőmérséklet.

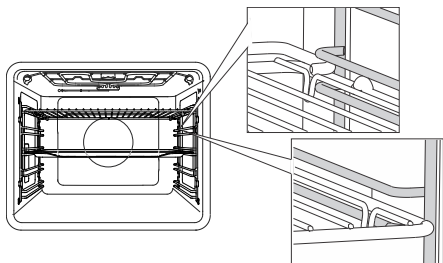


# A készülék felszereltsége

## Sínek

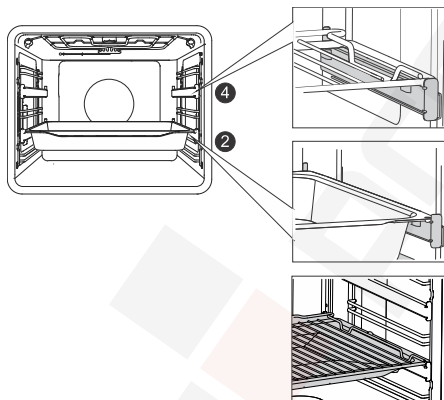
- A sínek 5 szinten teszik lehetővé az ételkészítést
- A tartozékok behelyezésére szolgáló szinteket alulról felfelé kell számolni.
- A 4. és az 5. szintek grillezésre szolgálnak.
- A tartozékokat a készülékbe helyezéskor a megfelelő oldalukra kell fordítani.

## Sínek



A huzal 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 tálcat (lapos vagy univerzális mély tepsi).

## Kattanó kihúzható sínek

(modelltől függően)



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

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

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

## 💡 INFORMÁCIÓ!

A kattanó kihúzható síneket nem lehet a fix, kétszintes, részben kihúzható 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.

## 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

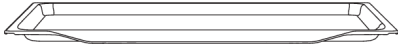
(modelltől függően)



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.

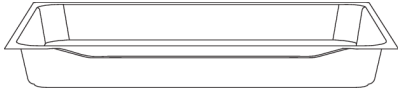


A **LAPOS TEPSI** lapos és aprósütemények sütésére ideális. Használható a zsiradék felfogására szolgáló csepp tálcaként is.



**FIGYELMEZTETÉS!**

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



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.




**FIGYELMEZTETÉS!**

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

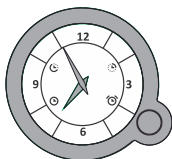
# A készülék első alkalommal történő használata előtt

- 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 tisztítószert.
- Az üres sütőt körülbelül egy órán át melegítse alsó és felső égő üzemmódban, 250 °C hőmérsékleten. Ekkor jellegzetes "új szag" lesz érezhető, ezért szellőztesse alaposan a helyiséget.

## Első bekapcsolás

A készülék első bekapcsolását követően, vagy hosszabb áramkimaradás után a kijelzőn a  jelzés fog villogni.

Ahhoz, hogy a sütő működjön, nyomja meg az órán lévő gombot és tartsa 2 másodpercig nyomva. Ekkor az idő kijelzésének villogása leáll. A sütő korlátozások nélkül használható akkor is, ha nincs semmilyen időzítés beállítva.



### AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA

Az óra gombjának többszöri megnyomásával válassza ki az óra jelet

 ; a jel ekkor villogni kezd.

A gomb elforgatásával állítsa be a pontos időt. Hagyja jóvá a beállítást a gomb ismételt megnyomásával. Ha semmilyen gomb nem kerül megnyomásra, a beállítás néhány másodperc elteltével automatikusan elmentésre kerül. A gomb minden egyes megnyomásakor rövid hangjelzés lesz hallható.

## 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.

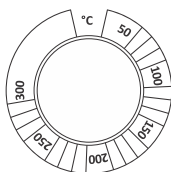
Jel	Használat
	<b>A SÜTŐ GYORS ELŐMELEGÍTÉSE</b> A beállított hőmérséklet mielőbbi elérését szolgálja. Ha a sütő a beállított hőmérsékletre melegeedett, rövid hangjelzés lesz hallható. Ezt követi az étel készítéséhez használni kívánt sütési mód beállítása. Ez a funkció nem alkalmas ételkészítésre.
	<b>FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ VENTILÁTORRAL</b> Ideális ételek egyenletes sütésére egy szinten, valamint felfűjt készítésére.

Jel	Használat
	<b>NAGY GRILL VENTILÁTORRAL</b> Ideális szárnyasok és nagyobb darab húsok grillezésére.
	<b>INTENZÍV SÜTÉS (AIR FRY)<sup>1)</sup></b> Ez a sütési mód ropogós kérget biztosít az ételnek, hozzáadott zsiradék nélkül. Ez a "gyorsétel" készítés egészséges módja, kevesebb kalória-tartalommal. Ideális kisebb darab húsok, halak, zöldségek és előre elkészített fagyasztott ételek (hasábburgonya, csirkefalatok) sütésére. A gőz hozzáadásával az ételek jobban megsülnek a ropogósabbak lesznek.
	<b>FORRÓ LEVEGŐ<sup>1)</sup></b> A forró levegő üzemmód lehetővé teszi a meleg levegő erőteljesebb áramlását az étel körül, így jobban kiszáradja a felületét és vastagabb kérget biztosít. Ideális húsok, sütemények és zöldség sütésére, valamint élelmiszerek szárítására egyszerre több szinten. A gőz hozzáadásával az ételek jobban megsülnek a ropogósabbak lesznek.
	<b>FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ<sup>1)</sup></b> 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.
	<b>NAGY GRILL</b> Nagyobb mennyiségű lapos étel (pirítós kenyér, melegszendvics, grillkolbász, hússzeletek, halak, nyársak, stb.) készítésére, valamint gratinózásra és ropogós kéreg sütésére. A sütő felső részén elhelyezett égők alatti teljes felület egyenletesen felfelemelegszik. A maximális megengedett hőmérséklet 240 °C.
	<b>LASSÚ SÜTÉS<sup>2)</sup></b> Ideális húsok, halak és sütemények kímélő, lassú és egyenletes sütésére, egy szinten. Ennél a sütési módnál a víz nagyobbik része a húspanban marad, ezért szaftosabb és puhább lesz, a sütemények pedig egyenletesen megpirulnak / megsülnek. 140 °C és 220 °C közötti hőmérséklet-tartományban használható.
	<b>PIZZASÜTÉS ÜZEMMÓD</b> Optimális pizza, illetve nagyobb nedvességtartalmú sütemények sütésére. Sütés egy szinten, amikor minél gyorsabban megsült, ropogós ételeket szeretne.
	<b>FAGYASZTOTT ÉTELEK SÜTÉSE</b> 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.
	<b>KIOLVASZTÁS</b> Ez a funkció fagyasztott ételek (torták, sütemények, kenyér, zsemle, fagyasztott gyümölcs) kontrollált kiolvasztására szolgál. A kiolvasztás folyamata közben fordítsa meg vagy keverje át az ételeket és válassza szét az összefagyott darabokat. Mikrobiológiai ételbiztonsági okokból a húsokat és más kényes ételeket javasolt lassan, a hűtőszekrényben kiolvasztani.
	<b>AQUA CLEAN</b> A program lehetővé teszi a foltok könnyebb eltávolítását a sütőből.

Jel	Használat
	<b>SÜTŐ VILÁGÍTÁS</b> A sütő világítás a működési mód kiválasztásakor, illetve a gomb világítás pozícióba állításakor kapcsol be.

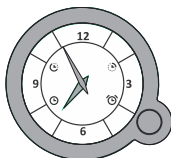
- 1)  Ezeknél a működési módoknál lehetséges a gőz hozzáadásával történő sütés. A működési mód kiválasztásakor az alap funkció működik. Vízrel töltött tepszi használatával a funkció gőz hozzáadásával történő sütéssé módosul (lásd A működés megkezdése fejezetet).
- 2) Ez használatos az energia-hatékonyság meghatározására, az EN 60350-1 szabvány alapján.

## A HŐMÉRSÉKLET BEÁLLÍTÁSA



Forgassa el a gombot a kívánt HŐMÉRSÉKLET beállításához.

## IDŐ FUNKCIÓK



A programóra kétféle módon használható a sütő működésének beállítására:





### A működés időtartamának beállítása

Ennél az üzemmódnál meghatározható a sütő működésének időtartama (sütési idő).



### INFORMÁCIÓ!

A leghosszabb lehetséges beállítás az aktuális időhöz képest 15 óra. Ellenőrizze, hogy az órán megfelelően be van-e állítva a pontos idő.

Nyomja meg többször egymás után a gombot a  jelzés kiválasztásához; a jelzés ekkor villogni kezd. A gomb elforgatásával állítsa be, hogy mikor érjen véget a sütés. Hagyja jóvá a beállítást a gomb ismételt megnyomásával. Az óra mutatói visszaállnak a napi idő kijelzésére. Világítani kezd a sütés vége  jelzés.

Kapcsolja be a sütőt (a sütő gombjainak segítségével állítsa be a sütési módot és a hőmérsékletet). A sütő azonnal működésbe lép és a beállított időpontban kapcsol ki.

Amikor az óra eléri a sütés végének beállított idejét, a sütő kikapcsol. Szaggatott hangjelzés lesz hallható, ami a gomb megnyomásával kapcsolható ki, illetve 1 perc elteltével automatikusan kikapcsol. A jelzés villog. A sütés folytatásához nyomja meg a gombot és tartsa nyomva 2 másodpercig, majd állítsa be az új sütési időt.



### **Késleltetett bekapcsolás funkció**

Akkor használja ezt a funkciót, ha csak bizonyos idő elteltével szeretné megkezdni a sütőben lévő étel sütését. Helyezze az ételt a sütőbe. Ezután állítsa be a program időtartamát és az időt, amikor szeretné, hogy az étel elkészüljön.



### **INFORMÁCIÓ!**

A sütés megkezdése az aktuális időhöz képest maximum 12 órával késleltethető, a sütés végét pedig az aktuális időhöz képest maximum 15 órára előre lehet beállítani. Ellenőrizze, hogy az órán megfelelően be van-e állítva a pontos idő.

Nyomja meg többször egymás után a gombot a jelzés kiválasztásához; a jelzés ekkor villogni kezd. Forgassa el a gombot a működés megkezdésének beállításához. A gomb ismételt megnyomásával hagyja jóvá a beállítást. Ezután a sütés végét jelző ikon kezd el villogni. A gomb elforgatásával állítsa be a sütés végének idejét. A gomb ismételt megnyomásával hagyja jóvá a beállítást.

Az óra mutatói visszaállnak a napi idő kijelzésére, a és a jelzések pedig világítani fognak.

A gombok segítségével állítsa be a működési módot és a hőmérsékletet. Az óra várni fog a sütés folyamatának megkezdésére. A sütő beállított időben kezd el működni és a kiválasztott időpontban áll le.

Amikor az óra eléri a sütés végének beállított idejét, a sütő kikapcsol. Szaggatott hangjelzés lesz hallható, ami a gomb megnyomásával kapcsolható ki, illetve 1 perc elteltével automatikusan kikapcsol. A jelzés villog. A sütés folytatásához nyomja meg a gombot és tartsa nyomva 2 másodpercig, majd állítsa be az új sütési időt.



### **FIGYELMEZTETÉS!**


**A funkció nem alkalmas olyan ételek készítésére, amelyek a sütő előmelegítését igénylik.**


**A gyorsan romló élelmiszereket nem szabad hosszabb időre a sütőben hagyni.**



### **A stopper beállítása**

A percmélekeztető önállóan, a sütő működésétől függetlenül is használható.

A gomb többszöri megnyomásával válassza ki a  jelzést; a jelzés ekkor villogni kezd. A gomb elforgatásával állítsa be, hogy mikor szólaljon meg a percmélekeztető hangjelzése. A leghosszabb lehetséges beállítás 3 óra. Hagyja jóvá a beállítást a gomb megnyomásával.

Az óra mutatói visszaállnak a napi idő kijelzésére, a  jelzés kigyullad.

Ha a beállított idő eltelt, szaggatott hangjelzés lesz hallható. A hangjelzés a gomb megnyomásával kapcsolható ki, illetve 1 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

### **INFORMÁCIÓ!**

Ha valamilyen időzítés be van állítva, a percmélekeztető beállítása nem lehetséges.

## **A beállítások kijelzése**

Ha be van állítva valamilyen időzítés funkció, az a gomb megnyomásával ellenőrizhető. Az óra mutatói egy időre átállnak a beállított értékre, majd pedig visszatérnek az aktuális idő kijelzésére.

## **A beállítások törlése**

A beállítás a gomb 2 másodpercig történő nyomva tartásával törölhető. A törölt funkció jelzése kialszik.

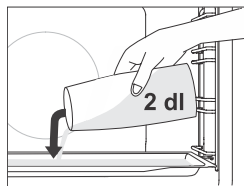


# A sütés folyamatának megkezdése

Állítsa be a működési módot és a hőmérsékletet, majd indítsa el a sütés folyamatát.

## INFORMÁCIÓ!

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



### Sütés gőz hozzáadásával

A gőz hozzáadásával működő sütési módoknál a hideg sütőben az első szinten helyezzen el egy lapos tepsit. Töltsön a tepsibe maximum 2 dl vizet. Helyezze be az ételt a második szintre 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 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		150	30-40
töltött pite	1		180	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
<b>sütemény tepsiben</b>				
rétes	2		180-190	60-70
rétes, fagyasztott	2		200-210	34-45
piskótatekerics	3	 + tepsí vízzel	170-180 *	13-18
bukta	2		180-190	30-40
<b>aprósütemény</b>				
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
<b>keksz</b>				
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
<b>kenyér</b>				
tészta kelesztése	2		40-45	30-45
kenyér tepsiben	2	 + tepsi vízzel	190-200	40-55
kenyér tepsiben, 2 szinten	2, 4		190-200 *	40-55
kenyér formában	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
<b>pizza és más ételek</b>				
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
<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

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
<b>sertéshús</b>				
sertéssült, karaj, 1,5 kg	3		170-180	90-110
sertéssült, lapocka, 1,5 kg	3	=====	180-190	120-150
rövidkaraj, 400 g	2	=====	80-100 *	80-100
sertéssült, lassú sütés	2	=====	100-120 *	200-230
sertés oldalas, lassú sütés	2	=====	120-140 *	210-240
sertésszeletek, 3 cm-es vastagság	4	▼▼▼▼	220-230	20-25
<b>szárnyas</b>				
szárnyas, 1,2-2,0 kg	2	▼▼▼▼ 	200-220	60-80
töltött szárnyas 1,5 kg	2		170-180	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
<b>húskételek</b>				
fasírt, 1 kg	2		170-180	60-70
grillkolbász, kolbász	4	▼▼▼▼	230 **	8-15
<b>HALAK ÉS TENGERI ÉTELEK</b>				
egész hal, 350 g	4	▼▼▼▼ 	230-240	12-20
halfilé, 1 cm vastag	4	▼▼▼▼	220-230	8-12
halszelet, 2 cm vastag	4	▼▼▼▼	220-230	10-15
fésűkagyló	4	▼▼▼▼ 	230 *	5-10
garnéla	4	▼▼▼▼	230 *	3-10
<b>ZÖLDSÉG</b>				
sült burgonya, szeletek	3		210-220 *	30-40
sült burgonya, felezett	3	 + tepszi vízzel	200-210 *	40-50
töltött burgonya (héjában 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
<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
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
<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		230 **	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

# 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, rozstda-eltávolító szerek, üvegkerámia lapokhoz való kaparók).

A sütő tartozékai mosogatógépben is tisztíthatók.

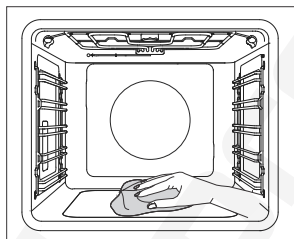
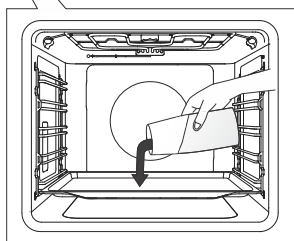
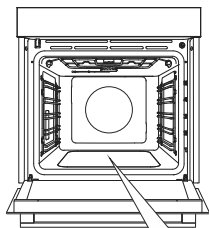
Az ételmaradékok (zsiradék, cukrok, fehérjék) a készülék használata közben lángra kaphatnak, ezért minden használat előtt távolítsa el a durva szennyeződések a sütő belsejéből és a tartozékokról.

## A sütő tisztítása az Aqua clean programmal


A program lehetővé teszi a szennyeződések könnyebb eltávolítását a sütőből.

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

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



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

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

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

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

### INFORMÁCIÓ!

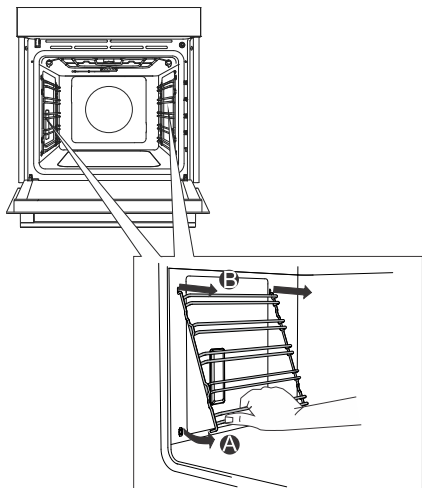
Ha a tisztítás sikertelen volt (makacsabb szennyeződések esetében), ismételje meg a tisztítási folyamatot.

### FIGYELMEZTETÉS!

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




## A huzal- és fix kihúzható sínek eltávolítása

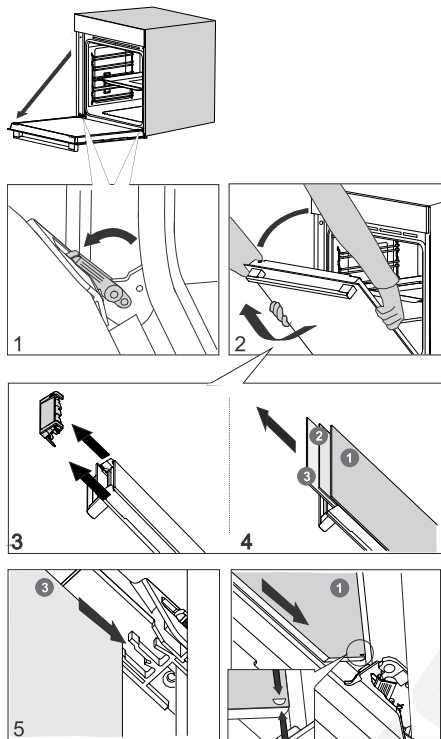


**A** Tartsa a síneket az alsó részüknél fogva és húzza őket a sütőtér közepe felé.

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

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

## Az ajtó és az ajtóüveg levétele és visszahelyezése



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

**2** A sütő ajtaja zsanérokkal van rögzítve, speciális tartókon keresztül, ahol a biztonsági 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 ütéset. 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.

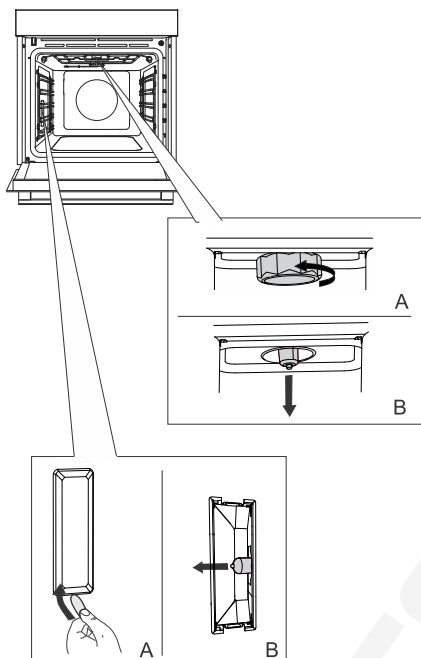
### FIGYELMEZTETÉS!

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 izzócseréje 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 következnenek be. A termék ártalmatlanítására és újrahasznosítására vonatkozó további információkért forduljon a hulladékkezelésért felelős önkormányzati szervhez, a hulladékkezelő szolgáltathoz vagy az üzlethez, ahol a terméket megvásárolta.

Fenntartjuk az esetleges módosítások és hibák jogát a használati útmutatóban.

# Ételteszt





















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

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


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

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

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

SÜTÉS						
Étel	Tartozék	sütőformák elhelyezése		 °C	 min	
kekszek - egy szinten	lapos 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 ***	▼▼▼▼





877667-a13

CE