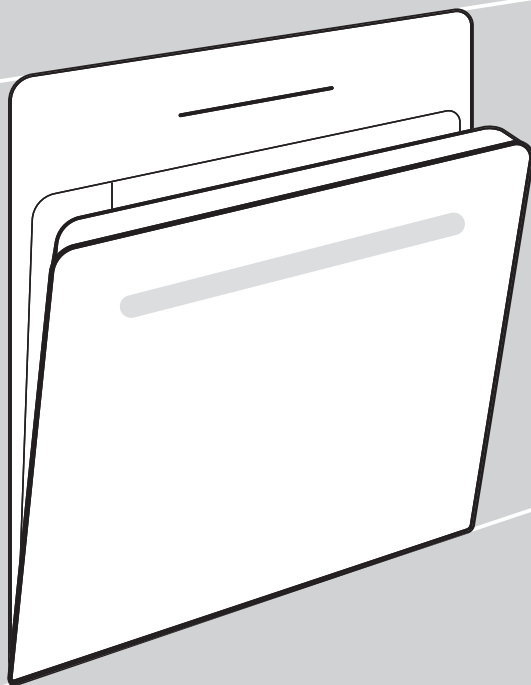


**gorenje**

HU

HU

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ BEÉPÍTHETŐ SÜTŐ





Részletesebb útmutatásért és tanácsokért látogasson el a <http://www.gorenje.com> oldalra, vagy szkennelje be az adattáblán található QR-kódot.

**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.**

## **1. 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 végezzenek rajta tisztítási vagy karbantartási feladatokat felügyelet nélkül.

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

**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.

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

### **1.1 A sütő biztonságos és megfelelő használata a pirolitikus tisztítás közben.**

A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt a készüléket megfelelően elő kell készíteni (lásd A sütő automatikus tisztítása - pirolízis fejezetet).

A tisztítási folyamat megkezdése előtt távolítsa el a sütőtérből az esetlegesen kifolyt folyadék maradványait és minden mozgó részt.

Az automatikus tisztítás folyamata közben a sütő erősen felmelegszik és a külső felülete is nagyon forró lesz. **Égésveszély!** A gyerekeket tartsa távol a sütőtől.

## **2. További fontos biztonsági figyelmeztetések**

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.

Ne álljon és ne üljön a sütő nyitott ajtajára és ne támaszkodjon rá. Ugyanígy ne helyezzen nehéz tárgyakat a sütő ajtajára.

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

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 pirolitikus tisztítás nagyon magas hőmérsékletekkel jár, aminek következtében a készülékben lévő ételmaradékok elégnak és eközben füst képződik. A pirolitikus tisztítás közben javasolt a konyha alapos szellőztetése. A kis állatok, illetve a házi kedvencek nagyon érzékenyek lehetnek az esetlegesen képződő füstre. Javasolt őket a pirolitikus tisztítás idejére eltávolítani a konyhából és a folyamat végeztével alaposan kiszellőztetni a konyhát.

A tisztítás közben ne nyissa ki a sütő ajtaját.

Ügyeljen rá, hogy az ajtó vezető zárjának nyílásába ne kerüljön idegen tárgy, mert ez akadályozhatja az ajtó automatikus záródását a sütő pirolitikus tisztításának folyamata közben.

Ha az automatikus tisztítás folyamata közben áramkimaradás következik be, a program két perc elteltével leáll, míg a sütő ajtaja zárva marad. Az ajtó zárja akkor kerül kinyitásra, amikor a készülék azt érzékeli, hogy a hőmérséklet a sütőtér közepén 150 °C alá esett.

Az automatikus tisztítást követően a sütőtér belső része és tartozékok elszíneződhetnek és elveszíthetik fényüket. Ez nem befolyásolja funkcionálisukat.

Mielőtt a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatná, egy ideig pihentesse szobahőmérsékleten, hogy minden alkatrésze hozzászokjon a szobahőmérséklethez.

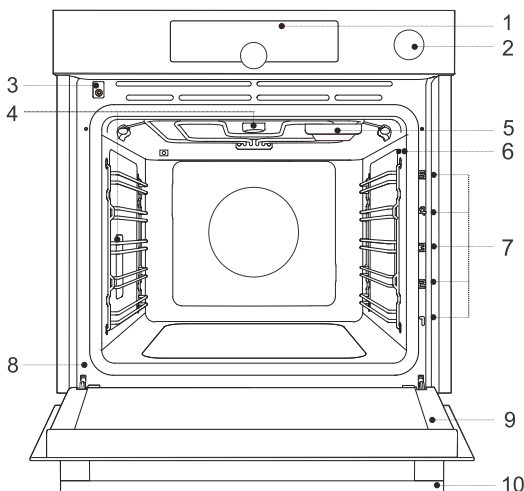
A készülék ne működjön 5 °C-nál hidegebb környezetben.

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

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

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

### 3. A készülék leírása



1. vezérlő egység
2. víztartály gomb
3. ajtó kapcsoló
4. megvilágítás
5. párolgató edény
6. aljzat a húszondának
7. Sütési szintek (1-5)
8. adattábla
9. sütőajtó
10. ajtó fogantyú

#### 3.1 A sütő tartozékai és kiegészítői



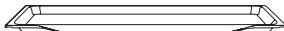
##### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék funkciói és felszereltsége modelltől függ.

RÁCSOT



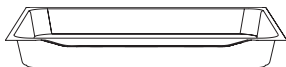
LAPOS TEPSI



PERFORÁLT LAPOS TEPSI



UNIVERZÁLIS MÉLY TEPSI



MAGHŐMÉRŐ SZONDA

(BAKESENSOR)

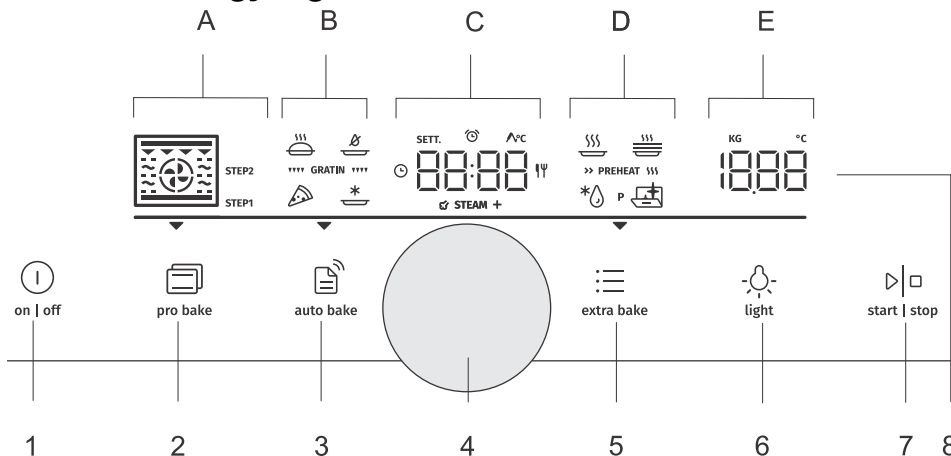


##### FIGYELMEZTETÉS!

A rácsot mindig úgy helyezze be a sínbe, hogy a rács magasabb része hátul felül legyen.

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

## 3.2 Vezérlő egység



1.		on   off gomb
2.		Professzionális sütési mód gomb (pro bake)
3.		Az automatikus sütési mód (auto bake) és az automatikus programok gombja
4.		A beállítások kiválasztására és megerősítésére szolgáló gomb
5.		További funkciók kiválasztása (extra bake) és a készülék általános beállításai gomb
6.		A sütő világítás be- és kikapcsolása gomb (light)
7.		start   stop indítás és leállítás gomb
8.	<p>Kijelző:</p> <p>A. sütési módok, többlépéses program (STEP)</p> <p>B. automatikus sütési mód, automatikus programok, gratinírozás</p> <p>C. óra, időfunkciók, hússzonda, sütési idő</p> <p>D. további funkciók, előmelegítés</p> <p>E. hőmérséklet, tömeg</p> <p>———— A vonal megvilágított része - az aktuálisan kiválasztott főzési mezőt mutatja A-tól E-ig.</p> <p>▼ Nyíl - a kiválasztott alapbeállítást mutatja (pro bake), (auto bake), (extra bake).</p>	

A parancsikonok jelmagyarázata:

	4 s		
A gomb rövid érintése - a beállítás jóváhagyása.	A gomb hosszabb (4 mp) érintése - további beállítások.	A gomb elforgatása - mozgás a beállítások között és a beállítások kiválasztása.	A gomb megnyomása - a kiválasztás megerősítése.
Kezdőlépés	Köztes lépés	Várakozás / végrehajtás	Opcionális lépés
<p> <b>INFORMÁCIÓ!</b>                      A gombok jobb reagálása érdekében ujjpárnája lehető legnagyobb felületével érintse meg őket.                      A gomb minden érintésére hangjelzés lesz hallható (ha a funkció rendelkezésre áll).</p>			

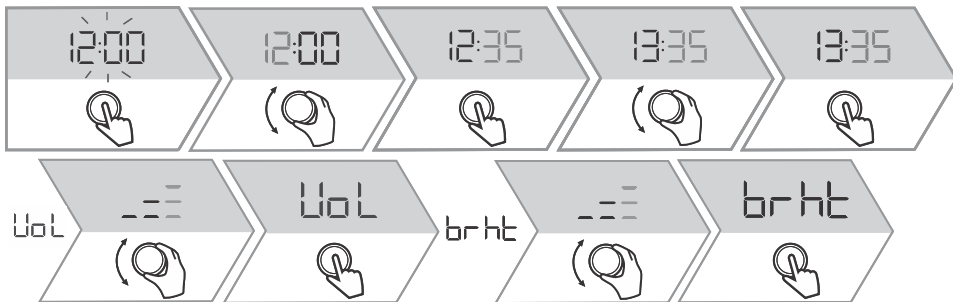
## 4. A készülék első alkalommal történő használata előtt

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

## 5. A sütő használata

### 5.1 Első bekapcsolás

Először válassza ki és hagyja jóvá az alapbeállításokat: napi idő (**CLoc**), hangjelzések hangereje (**Vol**), kijelző fényereje (**brht**).





## A vízkeménység tesztelése






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

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

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

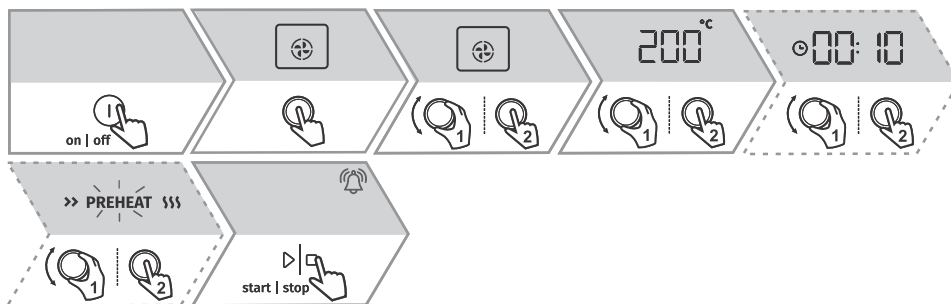
## 5.2 A beállítások kiválasztása

A kiválasztott alapbeállítások megjelenítése a gombok rövid vagy hosszabb megnyomásával.

	 pro bake	 auto bake	 extra bake
	Professzionális üzemmód	Automatikus üzemmód	További funkciók
 4 s	Többlépéses program (STEP)	Automatikus programok (Pr01 - Pr22)	Az általános beállítások kiválasztása

## 5.3 Professzionális sütési mód

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



### Beállíthatja továbbá:

- az időfunkciókat (lásd a 5.4 *Időzítés funkciók* fejezetet)
- a többlépéses sütési módot (lásd a 5.5 *Sütés több lépésben* fejezetet)
- a gratinírozást (lásd a 6.1 *Plusz gratinírozás* fejezetet)

### Gyors előmelegítés

A gyors előmelegítést akkor használja, ha a sütőt a lehető leggyorsabban szeretné a kívánt hőmérsékletre melegíteni.

## ☛ INFORMÁCIÓ!

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



## Sütési mód kiválasztása

Jel	Használat
	<b>FORRÓ LEVEGŐ</b> A forró levegő üzemmód lehetővé teszi a levegő erőteljesebb áramlását az étel körül. Így jobban 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.
	<b>INTENZÍV SÜTÉS</b> Ezzel a sütési móddal az étel ropogós kérget kap, zsíradék hozzáadása nélkül. Ez a gyorsétel készítés egészséges módja, kisebb kalória-tartalommal. Ideális kisebb darab húсок, halak, zöldségek és gyorsfagyasztott ételek (hasábburgonya, csirkefalatok) elkészítésére.
	<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 gratinírozásra és ropogós kérgű 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).
	<b>KÍMÉLŐ SÜTÉS</b> A kényes ételek (puha húсок) kímélő és felügyelet melletti lassú sütésére, illetve ropogós aljú sütemények sütésére.

Az előző oldalon található táblázat folytatása

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

## 5.4 Időzítés funkciók

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



### INFORMÁCIÓ!

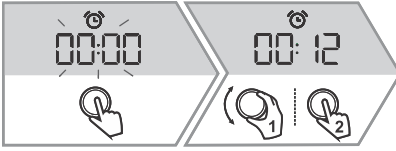
A beállított idő elteltével a sütő működése automatikusan leáll. A kijelzőn megjelenik az **End** felirat. Hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb érintésével kikapcsolható, illetve egy perc elteltével automatikusan kikapcsol.

### A sütés időtartamának beállítása



## A stopper beállítása

Üresjáratból:



A sütés beállítása közben:

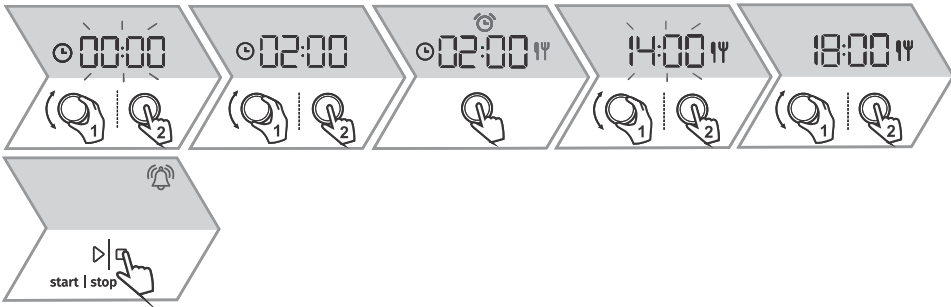


## A sütés késleltetésének beállítása

Akkor használja ezt a módszert, ha azt szeretné, hogy a sütőben lévő étel sütése időben késleltetve kezdődjön meg. Helyezze be a sütőbe az elkészíteni kívánt ételt, válassza ki a sütési módot és a hőmérsékletet. Ezután állítsa be a működés időtartamát és az időpontot, amikor szeretné, hogy az étel elkészüljön (sütés vége).

Példa:

Aktuális idő: 12.00; Sütési idő: 2.00 óra; Sütés vége: 18.00



### ! FIGYELMEZTETÉS!

**A funkció nem alkalmas olyan ételekhez, amelyek a sütő gyors előmelegítését igénylik.**

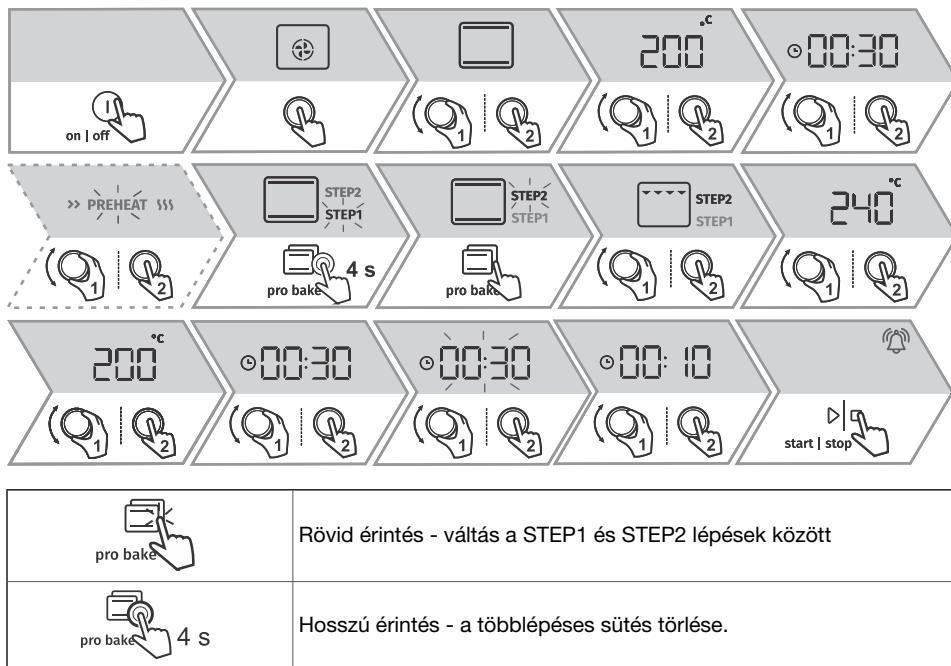
**A gyorsan romló élelmiszerek nem állhatnak sokáig a sütőben. E funkció használata előtt ellenőrizze hogy a készüléken be van-e állítva a pontos idő.**

### 💡 INFORMÁCIÓ!

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

## 5.5 Sütés több lépésben

A funkció lehetővé teszi a sütés beállítását két lépésben (egy ételkészítési folyamatba egyesítve két egymás utáni sütési lépést).



## 5.6 Gőz hozzáadása sütés közben

A gőz hozzájárul ahhoz, hogy az ételek felülete jobban átsüljön és ropogósabbá teszi őket.

A funkciót akkor használhatja, ha gőz hozzáadásával működő üzemmódot választott. Ez a funkció 150 és 250 °C közötti hőmérséklet-tartományban használható. A kijelzőn az üzemmód mellett megjelenik a STEAM + jelzés is.

A funkció használata közben hallhatja a szivattyút, ami a készülék normál működésére utal. A tartályt mindig tiszta csapvízzel, vagy adalékanyagoktól mentes palackozott vízzel töltsse fel. A tartályba töltött víz szobahőmérsékletű kell, hogy legyen azaz körülbelül 20 °C (+/- 10 °C).

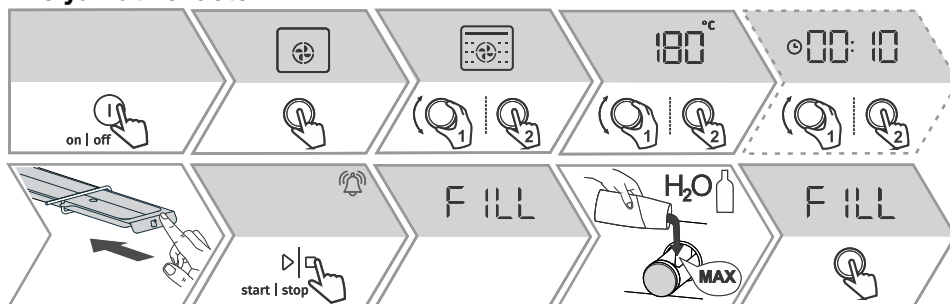
Ha a sütés végeztével víz marad a tartályban, a kijelzőn a sütő lehűlése után megjelenik az **UnFil** felirat, ami azt jelenti, hogy a víztartályt ki kell üríteni.



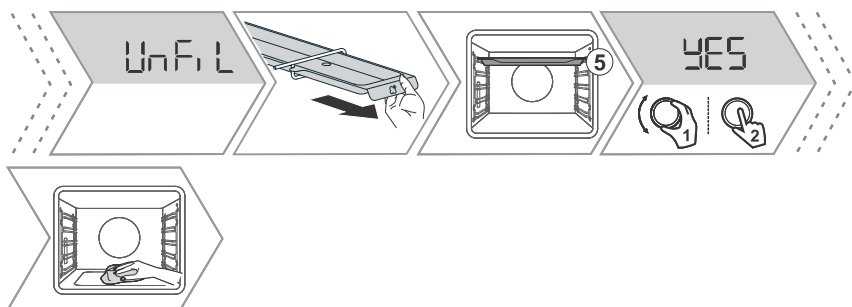
### FIGYELMEZTETÉS!

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

## A folyamat kezdete:



## A folyamat vége:

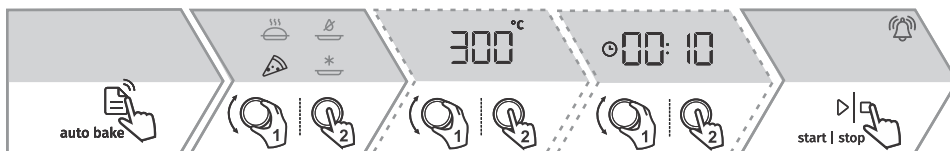


### ☛ INFORMÁCIÓ!

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



## 5.7 Automatikus sütési mód

Ebben az üzemmódban speciális sütési módok közül választhat.



Jel	Használat
	<b>FAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK SÜTÉSE <sup>1)</sup></b> Ez az üzemmód lehetővé teszi fagyasztott élelmiszerek rövidebb idő alatt történő sütését, előmelegítés nélkül. Optimális előzetesen elkészített fagyasztott termékek (péksütemények, kiflik, lasagne, hasábburgonya, csirkefalatok), húsok és zöldségek sütésére.
	<b>PIZZA SÜTÉSI MÓD <sup>1)</sup> 2)</b> Optimális pizza és szaftosabb sütemények sütésére. Egy szinten történő sütéshez, amikor a lehető leggyorsabban megsült és ropogós ételeket szeretne.

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Jel	Használat
	<b>LASSÚ SÜTÉS</b> <sup>3)</sup> Húsok, halak és sütemények kímélő, lassú és egyenletes sütésére egy szinten. Ezzel a sütési móddal a víz nagyobbik része a húsban marad, ezért szaftosabb és puhább lesz, a sütemények pedig egyenletesen pirulnak / sülnek. 140 °C és 220 °C közötti hőmérséklet-tartományban használható.
	<b>AIR FRY</b> <sup>1) 2)</sup> Ez a sütési mód ropogós kérget ad az ételnek zsiradék hozzáadása nélkül. A "gyorsétel" készítés egészséges változata, alacsonyabb kalóriatartalommal. Ideális kisebb darab húsokhoz, halakhoz, zöldségekhez és gyorsfagyasztott termékekhez (sült krumpli, csirkefalatok).

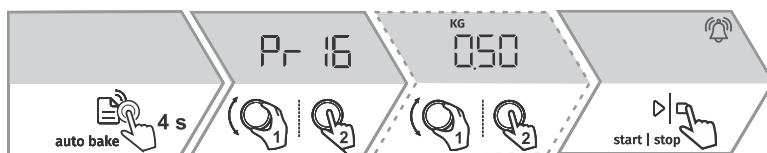
<sup>1)</sup> Ezeknél az üzemmódoknál lehetséges a gratin funkció használata (lásd a6.1 Plusz gratinírozásfejezetet).

<sup>2)</sup> Az ételt az előmelegítés befejezése után helyezze be (a kijelzőn a doorfelirat lesz látható).

<sup>3)</sup> Ez használatos az energia-hatékonyság meghatározására, az EN 60350-1 szabvány alapján.

## 5.8 Automatikus programok

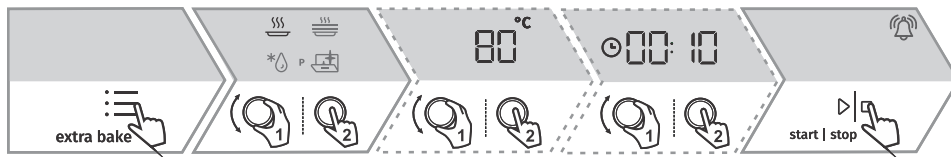
Automatikus üzemmódban számos automatikus program közül választhatunk (a készülék az elkészíteni kívánt ételhez javasol optimális sütési módot, hőmérsékletet és sütési időt).



Jelölés	Program neve	Jelölés	Program neve
Pr01	tésztanyomóval készített keksz	Pr12	sült marhahús
Pr02	muffin	Pr13	baromfi - egész
Pr03	Piskóta	Pr14	baromfi - kisebb darabok
Pr04	sütemény kelt tésztából	Pr15	fasírt
Pr05	sütemény leveles tésztából	Pr16	sült marhaszelet
Pr06	almás pite	Pr17	hús - lassú sütés
Pr07	almás rétes	Pr18	sült hal
Pr08	csokoládé felfújt	Pr19	sült burgonya - gerezdek
Pr09	tészta kelesztése	Pr20	zöldség felfújt
Pr10	kenyér	Pr21	lasagne
Pr11	Sertéssült	Pr22	pizza

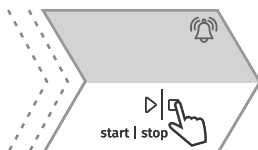
MEGJEGYZÉS: Részletesebb útmutatást a készülék honlapján találhat (lásd a 2. oldalt).

## 5.9 Избор на допълнителни функции/екстри



Jel	Használat
<b>P</b>	<b>Pirolízis</b> A funkció lehetővé teszi a sütő automatikus tisztítását magas hőrok segítségével, aminek következtében a zsiradék-lerakódások és egyéb szennyeződések elégnek és hamuvá válnak.
*	<b>Kiolvasztás</b> A fagyasztott ételek lassú kiolvasztására szolgál (torták, kalácsok, sütemények, kenyér, zsemle, fagyasztott gyümölcs). A kiolvasztaz ételeket fordítsa meg, keverje fel és válassza el egymástól a darabokat, ha össze volta, fagyva.
	<b>Melegítés</b> Az elkészült ételek melegen tartására szolgál. Beállítható a hőmérséklet, valamint a melegítés idejének kezdete és vége.
	<b>Pogrevanje krožnikov</b> Akkor használja, ha szeretné az étkezészetet (tányérokat és csészéket) előmelegíteni, hogy az étel tovább meleg maradjon rajtuk. Beállítható a hőmérséklet, valamint a melegítés idejének kezdete és vége.

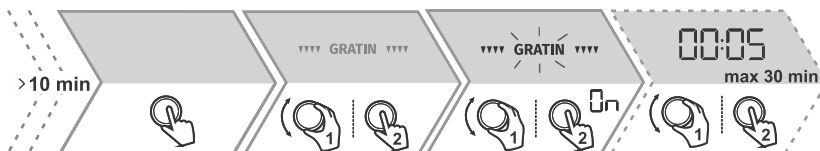
## 6. A sütés folyamatának megkezdése



A hőmérséklet eléréséig a kijelzőn felváltva lesz látható az aktuális és a beállított hőmérséklet. A sütési mód, a hőmérséklet és az időzítés funkciók sütés közben módosíthatók. A beállításokba a GOMB megnyomásával léphet be.

### 6.1 Plusz gratinírozás

A funkciót a sütés utolsó fázisában használjuk, amikor az ételhez öntetet/szórászt adunk, vagy amikor szeretnénk jobban megpirítani a felületét. 10 perc sütés után indítható el. A funkció befejeztével a sütő automatikusan kikapcsol.



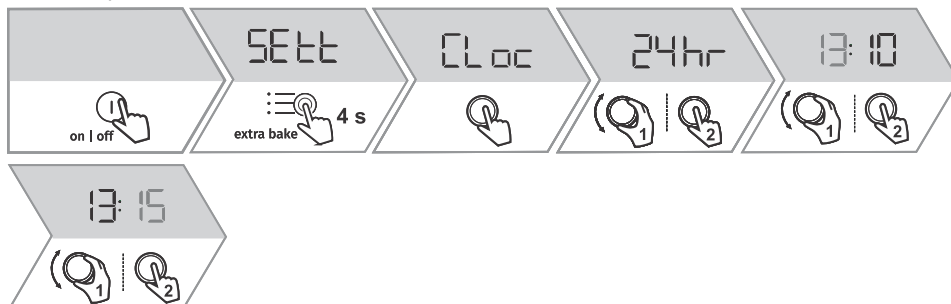


## 7. A működés vége és a sütő kikapcsolása

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

## 8. Az általános beállítások kiválasztása

Példa a napi idő beállítására:



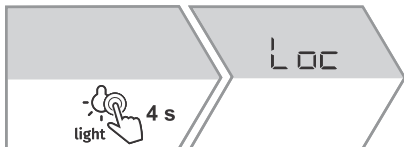
Példa a jelzések hangerejének beállítására:



<b>CLoc</b>	Napi idő
<b>Vol</b>	Hangjelzések hangereje
<b>brht</b>	Kijelző fényereje
<b>nGht</b>	A kijelző éjszakai üzemmódja - ez a funkció éjszaka (20:00 és 6:00 között) automatikusan csökkenti a fényerőt a magasabb intenzitásról a legalacsonyabbra.
<b>hidE</b>	Készenlét - ez a funkció kapcsolja be vagy ki a napi idő kijelzését.
<b>Avto</b>	Automatikus gyors előmelegítés - a funkció lehetővé teszi az automatikus gyors előmelegítés hozzáadását azokhoz a sütési módokhoz, amelyek ezt lehetővé teszik.
<b>SABb</b>	Sabbath - a funkció lehetővé teszi, hogy a sütőben lévő étel meleg maradjon anélkül, hogy a sütőt be és ki kellene kapcsolni.
<b>FAct</b>	Gyári beállítások - Válassza ki a <b>rES</b> opciót a gyári beállítások kiválasztásához, és hagyja jóvá a start   stop gomb hosszabb ideig tartó megnyomásával, amíg az összes világító sáv el nem tűnik.
<b>Whr</b>	Vízkezelés - öt vízkezelési fokozat közül választhat. Az alapértelmezett beállítás az 5.
<b>UnFil</b>	A víztartály kiürítése - a funkció lehetővé teszi a víztartály kiürítését a sütés befejezése után, amikor a sütés közben gőzt használt.
<b>dEcL</b>	Vízkezelés - bekapcsolhatja saját maga, vagy bizonyos számú gőzfunkció-használat után a sütő tesz javaslatot erre (a kijelzőn megjelenik a <b>dEcL</b> jelzés).

Ha szeretne kilépni a további funkciók menüből, érintse meg a **1** gombot.

## 8.1 Gombok lezárása



## 9. 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
Piskóta	3		200	60-70
töltött pite	2		180	60-70
rétes	2		180-190	60-70
muffin	3		160 *	25-35
sütemény kelt tésztából	2		180 *	17-22
sütemény leveles tésztából	3		200	30-45
tésztaanyomóval készített keksz	3		150 *	30-40
keksz	3		160	40-50
kenyér tepsiben	2		190-200	40-55
kenyér formában	3		190-200	30-45
friss zsemle	3		180-200	20-30
pizza	1		300 *	4-10
marhasült (hátszín, vesepecsenye), 1,5 kg	2		160-170	130-160
sertéssült, lapocka, 1,5 kg	3		180-190	90-120
szárnyas, 1,2-2,0 kg	2		200-220	60-80
csirkeszárny	4		210-220	25-40
egész hal, 350 g	4	 ☑ STEAM +	230-240	12-20
sült burgonya, szeletek	3	 ☑ STEAM +	210-220 *	30-40
hasábburgonya	3		210-220	20-25
lasagne	2		180-190	35-45

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Étel			°C	min
édes felfújt	2		160-180	40-60
gratinírozott ételek	3		170-190	30-45
töltött tortilla, enchiladas	2		180-200	20-35
grillsajt	4		240 **	6-9
befőzés	2	 ☑ STEAM +	180	30
sterilizálás	3		125	30
ételmelegítés	3		60-95	/
edénymelegítés	2		75	15

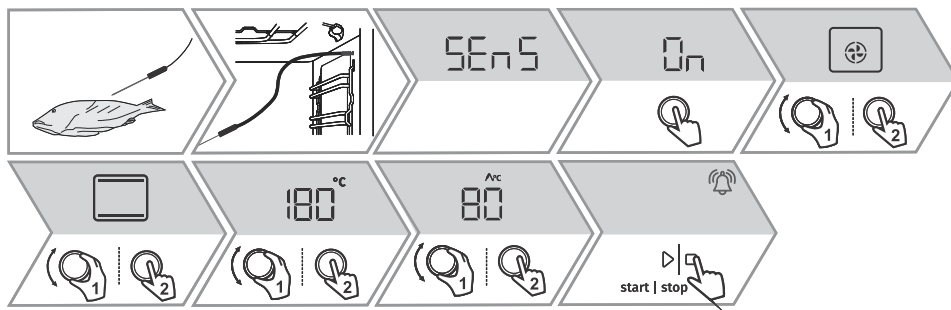
## 9.1 Sütés hússzondával (BAKESENSOR)

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

MEGJEGYZÉS: Részletesebb útmutatást a készülék honlapján találhat (lásd a 2. oldalt).

### FIGYELMEZTETÉS!

A hússzonda nem lehet a melegítő elemek közvetlen közelében.



## 10. Karbantartás és tisztítás

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

### FIGYELMEZTETÉS!

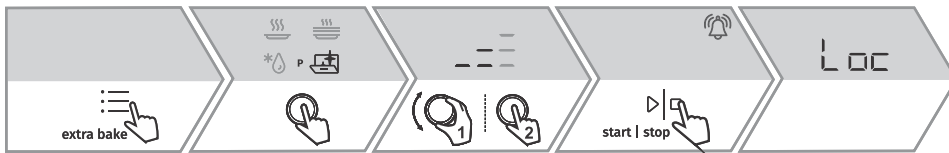
Ügyeljen rá, hogy áramtalanítsa a készüléket és várja meg, amíg lehűl.

Gyerekek megfelelő felügyelet nélkül nem tisztíthatják a készüléket.

### 10.1 Automatikus sütőtisztítás - pirolízis

A pirolízisnek három szintje (tisztítási intenzitása) létezik, különböző időtartamokkal:

- 1 - kisebb szennyeződésekre (2 óra)
- 2 - észrevehető nagyobb szennyeződések esetén (2 óra 15 perc)
- 3 - makacs, régebbi szennyeződésekre (2 óra 30 perc)



- A pirolízis folyamata közben kellemetlen szagok és füst, valamint irritáló gőzök és gázok képződhetnek. Ezért biztosítson megfelelő szellőzést a helyiségben és ne tartózkodjon ott túl sokáig. Ne engedje a közelbe a gyerekeket és a házi kedvenceket.
- Ha a pirolitikus tisztítás folyamata véget ért és a sütő lehült, a sütőajtó zárja automatikusan kinyílik.
- Ha a sütő belseje teljesen kihült, törölje át forró szappanos oldattal és egy puha ruhával az esetleges lerakódások (pl. hamu) eltávolítása érdekében.
- A sütő átlagos használata esetén a pirolízis lefuttatása havonta egyszer javasolt.

### **! FIGYELMEZTETÉS!**

**A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt várja meg, amíg a sütő lehül és távolítsa el belőle minden tartozékot, beleértve a síneket és a párolgatót edényt is (modelltől függően).**

**A pirolízis közben az ételmaradékok és a zsiradékok kigyulladhatnak, ezért a folyamat elindítása előtt távolítsa el a szennyeződések a sütő belsejéből.**

**A pirolitikus tisztítás folyamata közben a készülék külső része erősen felmelegszik. Ne érintse meg a sütő ajtaját és ne akasszon a sütőajtó fogantyújára gyúlékony tárgyakat, pl. konyharuhát vagy törölközőt.**

**Ha az ajtó be van zárva (a pirolitikus tisztítás közben vagy a folyamat végén amikor a készülék hűl), ne próbálja kinyitni! A tisztítási folyamat megszakadhat és fennáll az égésveszély!**

**A kisállatok és a házi kedvencek különösen érzékenyek lehetnek a gázokra. Javasolt őket eltávolítani a helyiségből a pirolitikus tisztítás közben és a folyamat végeztével alaposan kiszellőztetni a helyiséget.**

### **A tartozékok tisztítása pirolízissel**

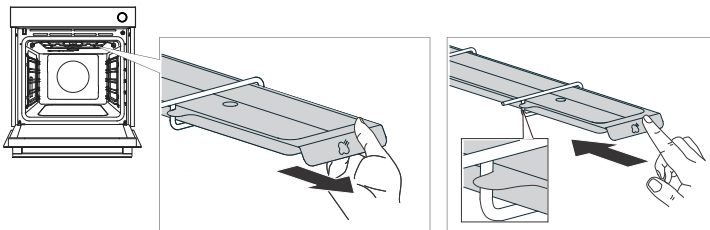
- A tartozékok (univerzális mély és lapos tepsi) akkor tisztíthatók pirolitikusan, ha a sütő további huzalsínekkel rendelkezik.
- Helyezze a tartozékokat a második vagy a harmadik szint vájába - soha ne használja az első szintet.
- A pirolitikus tisztítás befejeztével várja meg, amíg a tartozékok lehűlnek, majd tisztítsa meg őket forró szappanos oldattal és egy puha ruhával.

### **! FIGYELMEZTETÉS!**

**Abban az esetben, ha a sütő kihúzható sínekkel rendelkezik, a tartozékok pirolitikus tisztítása nem lehetséges.**

## 10.2 A párologtató edény tisztítása

Távolítsa el a tartályt és mosogassa el kézzel vagy mosogatógépben. Ha a tartályban vízkő képződött, áztassa vízkőoldóba (használja a vízkőoldó gyártójának utasításai szerint) vagy borecetbe. A tisztítást és a visszahelyezést követően a tartályt alaposan ki kell öblíteni. Mielőtt ismét gőz hozzáadásával sütne, helyezze vissza a párologtató edényt a rácsba és kissé nyomja meg ütközésig.



### ! 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.

Ha nem helyezi vissza az edényt, a gőzzel történő sütés közben a víz az ételre fog csöpögni.

## 10.3 A gőzrendszer tisztítása

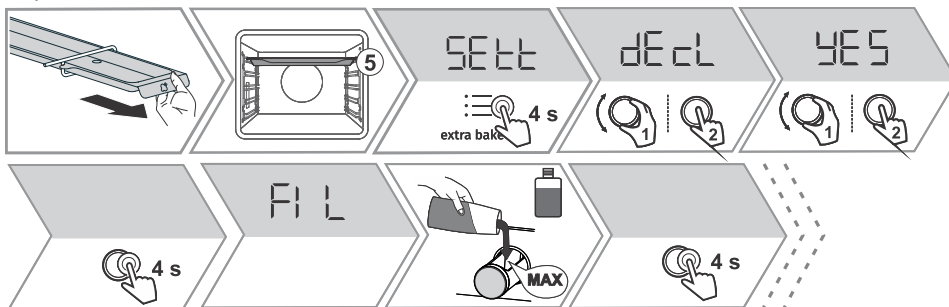


- Vízkőtelenítő szer



- Víz

Folyamat kezdete:



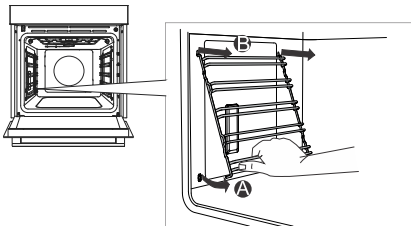
Folyamat vége:



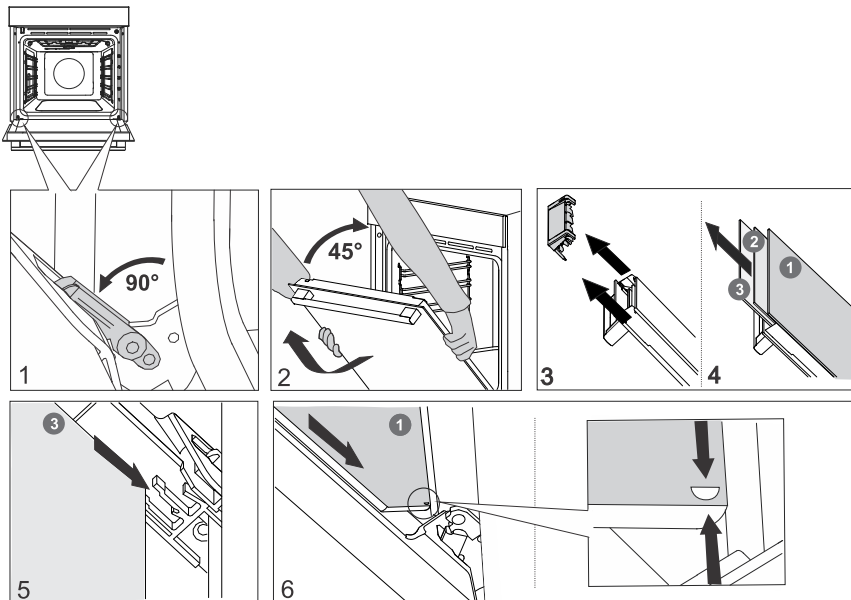
### INFORMÁCIÓ!

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.

## 10.4 A huzal- és fix kihúzzható sínek eltávolítása

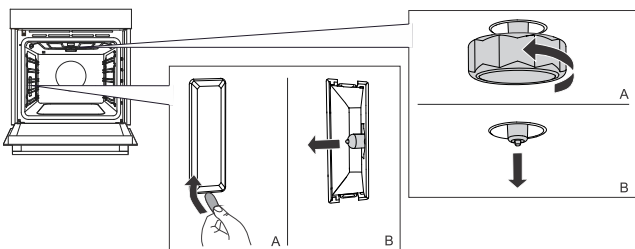


## 10.5 Az ajtó és az ajtóüveg levétele és visszahelyezése



## 10.6 Izzócsere

Halogén izzó: G9, 230 V, 25 W



# 11. 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 aljzattól 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 készülék alapadatait tartalmazó adattábla a sütő szélén található.

## 11.1 Hibák és működési zavarok táblázata

Probléma/hiba	Ok
<b>A háztartás fő biztosítóka gyakran kimegy.</b>	Hívjon szerelőt.
<b>A sütő világítása nem működik.</b>	Az izzó cseréje az Izzócsere 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 hibakód kétjegyű, az ErXX jelenik meg.</b>	Meghibásodott az elektronikus modul. Kapcsolja le a hálózatról néhány percre a készüléket. Ha a hiba még mindig fennáll, hívja a szervizet.
<b>A kijelzőn megjelenik a SEnS felirat, a hőmérséklet-szonda nincs csatlakoztatva.</b>	Tisztítsa meg az aljzatot. Próbálja többször egymás után csatlakoztatni és kihúzni a hőmérséklet-szondát.
Ha a fenti tanácsok ellenére sem sikerült elhárítani a hibát, hívja a márkaszervizet. A helytelen bekötés vagy használat miatt bekövetkezett meghibásodások, illetve reklamációk nem képezik a garancia tárgyát. Az ilyen javítások költségeit Önnek kell fedeznie.	

## 12. Környezetvédelem



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.



# 13. Ételteszt




















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

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


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


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

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

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

Az előző oldalon található táblázat folytatása

<b>SÜTÉS</b>						
húspogácsák	rács + tepsi a zsír felfogására		5	230	25-40 ***	

<b>SÜTÉS GŐZZEL</b>						
Étel	Tartozék	sütőformák elhelyezése		°C	min	<input type="checkbox"/>
torta	26 cm átmérőjű kerek, fém forma / rács					
magvas kenyér	lapos tepsi					
zsemle	lapos tepsi					
kenyér	lapos tepsi					





# gorenje



844376-a3

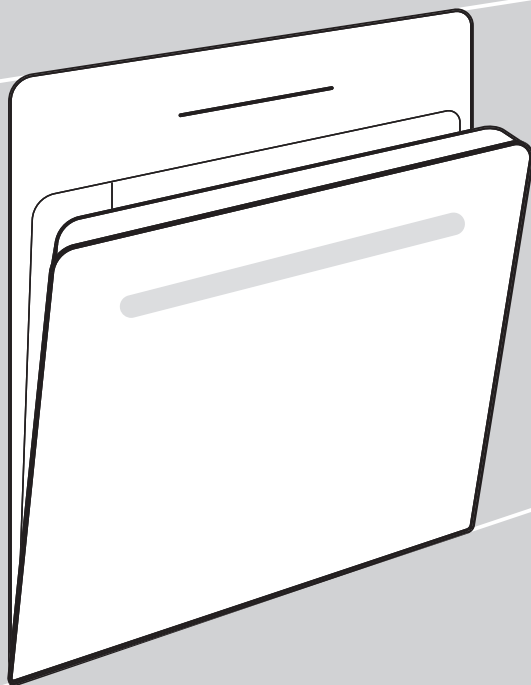


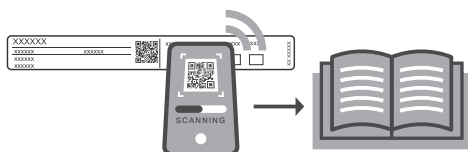
**gorenje**

HU

HU

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ BEÉPÍTHETŐ SÜTŐ





Részletesebb útmutatásért és tanácsokért látogasson el a <http://www.gorenje.com> oldalra, vagy szkennelje be az adattáblán található QR-kódot.

**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.**

## **1. 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 végezzenek rajta tisztítási vagy karbantartási feladatokat felügyelet nélkül.

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

**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.

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

### **1.1 A sütő biztonságos és megfelelő használata a pirolitikus tisztítás közben.**

A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt a készüléket megfelelően elő kell készíteni (lásd A sütő automatikus tisztítása - pirolízis fejezetet).

A tisztítási folyamat megkezdése előtt távolítsa el a sütőtérből az esetlegesen kifolyt folyadék maradványait és minden mozgó részt.

Az automatikus tisztítás folyamata közben a sütő erősen felmelegszik és a külső felülete is nagyon forró lesz. **Égésveszély!** A gyerekeket tartsa távol a sütőtől.

## **2. További fontos biztonsági figyelmeztetések**

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.

Ne álljon és ne üljön a sütő nyitott ajtajára és ne támaszkodjon rá. Ugyanígy ne helyezzen nehéz tárgyakat a sütő ajtajára.

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

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 pirolitikus tisztítás nagyon magas hőmérsékletekkel jár, aminek következtében a készülékben lévő ételmaradékok elégnak és eközben füst képződik. A pirolitikus tisztítás közben javasolt a konyha alapos szellőztetése. A kis állatok, illetve a házi kedvencek nagyon érzékenyek lehetnek az esetlegesen képződő füstre. Javasolt őket a pirolitikus tisztítás idejére eltávolítani a konyhából és a folyamat végeztével alaposan kiszellőztetni a konyhát.

A tisztítás közben ne nyissa ki a sütő ajtaját.

Ügyeljen rá, hogy az ajtó vezető zárjának nyílásába ne kerüljön idegen tárgy, mert ez akadályozhatja az ajtó automatikus záródását a sütő pirolitikus tisztításának folyamata közben.

Ha az automatikus tisztítás folyamata közben áramkimaradás következik be, a program két perc elteltével leáll, míg a sütő ajtaja zárva marad. Az ajtó zárja akkor kerül kinyitásra, amikor a készülék azt érzékeli, hogy a hőmérséklet a sütőtér közepén 150 °C alá esett.

Az automatikus tisztítást követően a sütőtér belső része és a tartozékok elszíneződhetnek és elveszíthetik fényüket. Ez nem befolyásolja funkcionálisukat.

Mielőtt a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatná, egy ideig pihentesse szobahőmérsékleten, hogy minden alkatrésze hozzászokjon a szobahőmérséklethez.

A készülék ne működjön 5 °C-nál hidegebb környezetben.

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.

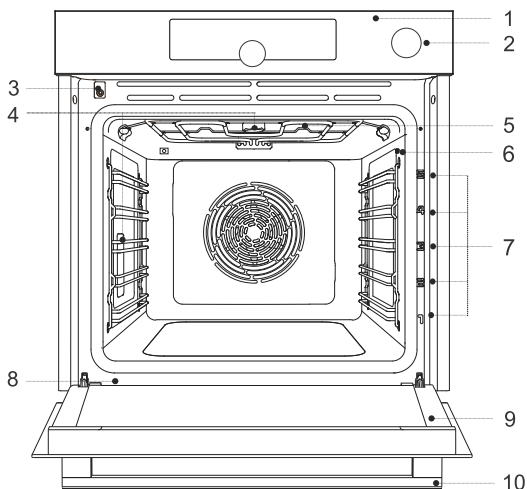
A párologtató edény távolítsa el és csak akkor helyezze be, ha a sütő már teljesen kihűlt.

### 3. A készülék leírása



#### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék funkciói és felszereltsége modelltől függ.



1. vezérlő egység
2. víztartály gomb
3. ajtó kapcsoló
4. megvilágítás
5. párolgató edény
6. aljzat a hússzondának
7. Sütési szintek (1-5)
8. adattábla
9. sütőajtó
10. ajtó fogantyú

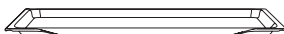
### 3.1 A sütő tartozékai és kiegészítői

(modelltől függően)

RÁCSOT



LAPOS TEPSI



PERFORÁLT LAPOS TEPSI



UNIVERZÁLIS MÉLY TEPSI



MAGHŐMÉRŐ SZONDA  
(BAKESENSOR)

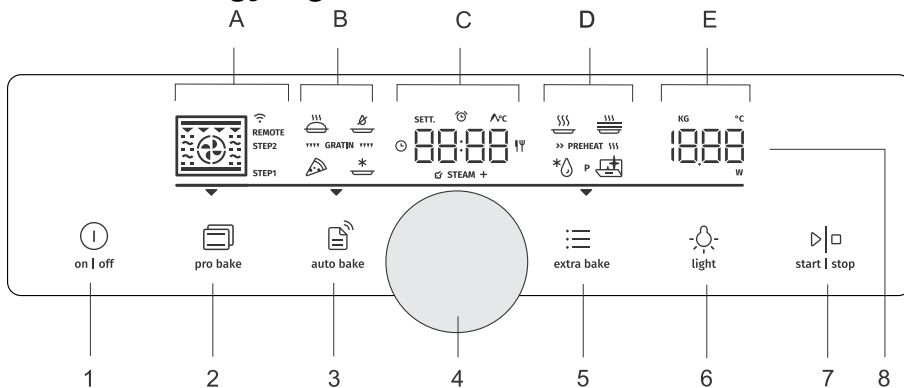









#### FIGYELMEZTETÉS!






A rácsot mindig úgy helyezze be a sínbe, hogy a rács magasabb része hátul felül legyen.

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

## 3.2 Vezérlő egység



1.	 on   off	on   off gomb
2.	 pro bake	Professzionális sütési mód gomb (pro bake)
3.	 auto bake	Az automatikus sütési mód (auto bake) és az automatikus programok gombja
4.		A beállítások kiválasztására és megerősítésére szolgáló gomb
5.	 extra bake	További funkciók kiválasztása (extra bake) és a készülék általános beállításai gomb
6.	 light	A sütő világítás be- és kikapcsolása gomb (light)
7.	 start   stop	start   stop indítás és leállítás gomb
8.	<p>Kijelző:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>A. sütési módok, többlépéses program (STEP)</li> <li>B. automatikus sütési mód, automatikus programok, gratinírozás</li> <li>C. óra, időfunkciók, hússzonda, sütési idő</li> <li>D. további funkciók, előmelegítés</li> <li>E. hőmérséklet, tömeg</li> </ul>	

			
A gomb rövid érintése - a beállítás jóváhagyása.	A gomb hosszabb érintése - további beállítások.	A gomb elforgatása - mozgás a beállítások között és a beállítások kiválasztása.	A gomb megnyomása - a kiválasztás megerősítése.
 <b>INFORMÁCIÓ!</b> A gombok jobb reagálása érdekében ujjpárnája lehető legnagyobb felületével érintse meg őket. A gomb minden érintésére hangjelzés lesz hallható (ha a funkció rendelkezésre áll).			

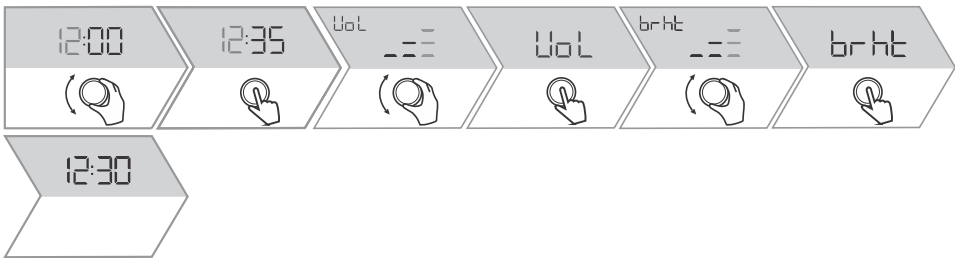
## 4. A készülék első alkalommal történő használata előtt

- Távolítsa el a sütőből a tartozékokat és a csomagolóanyagokat (karton, habszivacs).
- A tartozékokat és a sütő belsejét törölje át nedves ruhával. Ne használjon durva rongyot vagy 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.

## 5. A sütő használata

### 5.1 Első bekapcsolás

Először válassza ki és hagyja jóvá az alap beállításokat: napi idő(**CLoc**), kijelző fényereje (**brht**), hangjelzések hangereje (**Vol**).








### A vízkeménység tesztelése

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

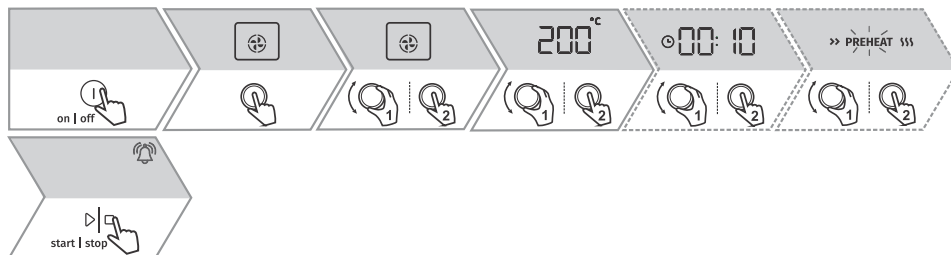
Helyezze a mérőlapot (a készülékhez mellékelve) 1 másodpercre a vízbe. 1 perc elteltével olvassa le az eredményt - a vonalak számát. Fokozat beállítása - a lapon lévő színes vonalak száma (lásd az Általános beállítások fejezetet).

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

## 5.2 A beállítások kiválasztása

rövid / hosszú érintés	 pro bake	 auto bake	 extra bake
	Professzionális üzemmód	Automatikus üzemmód	További funkciók
	Többlépéses program (STEP)	Automatikus programok (Pr01 - Pr21)	Az általános beállítások kiválasztása

## 5.3 Professzionális sütési mód



### Ezen felül beállíthatók:



- időfunkciók (lásd a 5.4 Időzítés funkciókfejezetet)
- többlépéses sütés (lásd a 5.5 Sütés több lépésbenfejezetet)
- gőz hozzáadása (STEAM+) (lásd a 5.6 Gőz hozzáadása sütés közbenfejezetet)
- gratinírozás (lásd a 6.1 Plusz gratinírozásfejezetet)

### Gyors előmelegítés











A gyors előmelegítést akkor használja, ha a sütőt a lehető leggyorsabban szeretné a kívánt hőmérsékletre melegíteni.



### Sütési mód kiválasztása




Jel	Használat
	<b>FORRÓ LEVEGŐ</b> A forró levegő üzemmód lehetővé teszi a levegő erőteljesebb áramlását az étel körül. Így jobban kiszáradítja a felületét és vastagabb kérget képez. Ideális húsok, 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.

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Jel	Használat
 ☑ STEAM +	<b>INTENZÍV SÜTÉS (AIR FRY)<sup>1)</sup></b> Ezzel a sütési móddal az étel ropogós kérget kap, zsiradék hozzáadása nélkül. Ez a gyorsétel készítés egészséges módja, kisebb kalória-tartalommal. Ideális kisebb darab húsok, 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 húsok és zöldségek gyorsabb sütésére.
	<b>TURBÓ SÜTÉS</b> Olyan ételek készítésére, amelyeknél egyenletes ropogósságot szeretnének 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 gratinírozásra és ropogós kéreg sütésére. A sütő felső részén elhelyezett égők alatti teljes felület egyenletesen felmelegszik. Maximális megengedett hőmérséklet: 240 °C.
	<b>FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ</b> Hagyományos módon történő sütéshez egyetlen szinten, felfújtak készítésére, illetve alacsony hőfokon való sütésre (lassú sütés).
	<b>KÍMÉLŐ SÜTÉS</b> A kényes ételek (puha húsok) kímélő és felügyelet melletti lassú sütésére, illetve ropogós aljú sütemények sütésére.
 ☑ STEAM +	<b>FELSŐ ÉS ALSÓ ÉGŐ VENTILÁTORRAL<sup>1)</sup></b> Ételek egyenletes sütésére egy szinten, valamint felfújtak készítésére. A gőz hozzáadásával az ételek felülete jobban megpirul és ropogósabbak lesznek.
 ☑ STEAM +	<b>NAGY GRILL VENTILÁTORRAL<sup>1)</sup></b> Baromfi és nagyobb darab húsok 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 a sütési módoknál lehetőség van gőz hozzáadásár sütés közben (lásd 5.6 Gőz hozzáadása sütés közben )fejezet.

## 5.4 Időzítés funkciók

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

### INFORMÁCIÓ!

A működési időtartam és a késleltetett indítás beállításakor a sütő működése automatikusan leáll. A kijelzőn felváltva lesz látható az **End** és a **00:00** felirat.

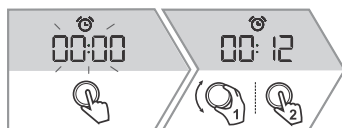
A beállított idő elteltével hangjelzés lesz hallható, ami bármely gomb érintésével kikapcsolható, illetve egy perc elteltével automatikusan kikapcsol.

### A sütés időtartamának beállítása



### A stopper beállítása

Üresjáratból:



A sütés beállítása közben:



### A sütés késleltetésének beállítása

Akkor használja ezt a módszert, ha azt szeretné, hogy a sütőben lévő étel sütése időben késleltetve kezdődjön meg. Helyezze be a sütőbe az elkészíteni kívánt ételt, válassza ki a sütési módot és a hőmérsékletet. Ezután állítsa be a működés időtartamát és az időpontot, amikor szeretné, hogy az étel elkészüljön (sütés vége).

Példa:

Aktuális idő: 12.00; Sütési idő: 2.00 óra; Sütés vége: 18.00



### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

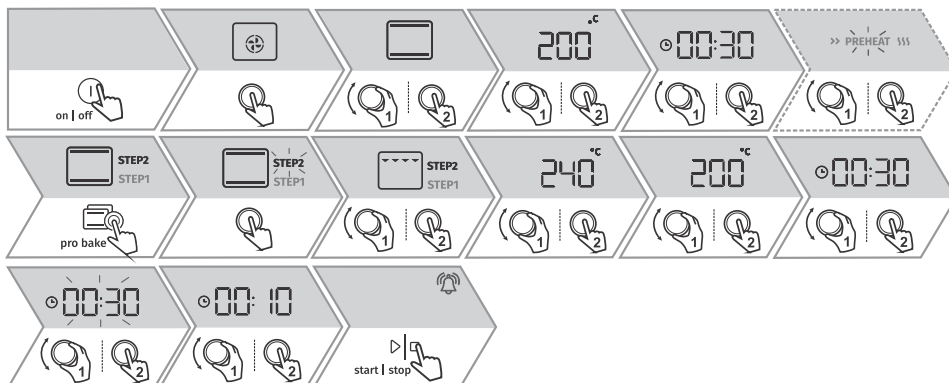
A funkció nem alkalmas olyan ételekhez, amelyek a sütő gyors előmelegítését igénylik. A gyorsan romló élelmiszerek nem állhatnak sokáig a sütőben. E funkció használata előtt ellenőrizze hogy a készüléken be van-e állítva a pontos idő.



### 💡 INFORMÁCIÓ!

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

## 5.5 Sütés több lépésben

A funkció lehetővé teszi a sütés beállítását két lépésben (egy ételkészítési folyamatba egyesítve két egymás utáni sütési lépést).



	Rövid érintés - váltás a STEP1 és STEP2 lépések között
	Hosszú érintés - a többlépéses sütés törlése.

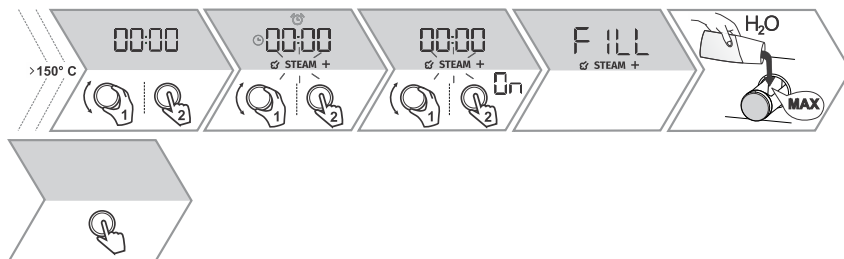


## 5.6 Gőz hozzáadása sütés közben

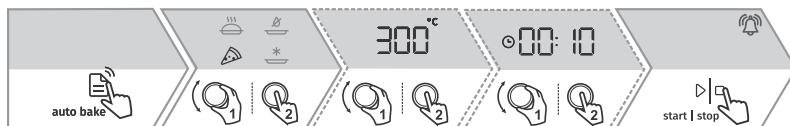
Gőz hozzáadásával az étel felszíne jobban megpirul és az eredmény ropogósabb lesz.

### ! FIGYELMEZTETÉS!

Ne használjon desztillált vizet, magas klórtartalmú vizet vagy más folyadékot. Csak friss csapvizet, lágyított vizet vagy szénsavmentes ásványvizet használjon. A tartályba töltött víz szobahőmérsékletű kell hogy legyen, tehát körülbelül 20 °C-os (+/- 10 °C).



## 5.7 Automatikus sütési mód



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 húspan 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 üzemmódoкnál lehetséges a gratin funkció használata (lásd a6.1 Plusz gratinírozásfejezetet).

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

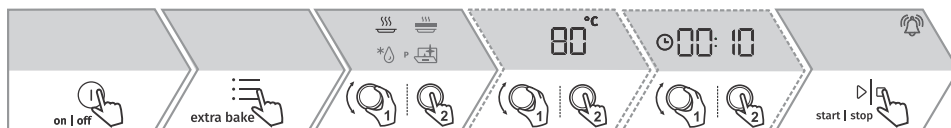
## 5.8 Automatikus programok



Jelölés	Program neve	Jelölés	Program neve
Pr01	tésztanyomóval készített keksz	Pr12	sült marhahús
Pr02	muffin	Pr13	baromfi - egész
Pr03	Piskóta	Pr14	baromfi - kisebb darabok
Pr04	sütemény kelt tésztából	Pr15	fasírt
Pr05	sütemény leveles tésztából	Pr16	sült marhaszelet
Pr06	almás pite	Pr17	hús - lassú sütés
Pr07	almás rétes	Pr18	sült hal
Pr08	csokoládé felfújt	Pr19	sült burgonya - gerezdek
Pr09	tészta kelesztése	Pr20	zöldség felfújt
Pr10	kenyér	Pr21	lasagne
Pr11	Sertéssült	Pr22	pizza


A kiválasztott automatikus programoknál lehetséges a gratin funkció használata (lásd a 6.1 Plusz gratinírozásfejezetet).

## 5.9 További funkciók / extrák kiválasztása




Jel	Használat
	<b>Aqua clean</b> A program lehetővé teszi a sütőben lévő foltok könnyebb eltávolítását (lásd a Tisztítás és karbantartás fejezetet).
	<b>Kiolvasztás</b> A fagyasztott ételek lassú kiolvasztására szolgál (torták, kalácsok, sütemények, kenyér, zsemle, fagyasztott gyümölcs). A kiolvasztaz ételeket fordítsa meg, keverje fel és válassza el egymástól a darabokat, ha össze volta, fagyva.
	<b>Melegítés</b> Az elkészült ételek melegen tartására szolgál. Beállítható a hőmérséklet, valamint a melegítés idejének kezdete és vége.
	<b>Pogrevanje kroznikov</b> 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.

Az előző oldalon található táblázat folytatása

Jel	Használat
P 	<b>Pirólízis</b> A funkció lehetővé teszi a sütő automatikus tisztítását magas hőrok segítségével, aminek következtében a zsiradék-lerakódások és egyéb szennyeződések elégnek és hamuvá válnak.

## 6. A sütés folyamatának megkezdése

Melegítés	Elért hőmérséklet
55  150 °C	150 °C
Sütés közben módosítható a sütési mód, a hőmérséklet és az időfunkciók. A beállításokba való belépéshez nyomja meg a GOMBOT.	

### 6.1 Plusz gratinírozás

A funkciót a sütés utolsó fázisában alkalmazzuk, amikor öntetet/szórást adunk az ételhez vagy ha a felületét szeretnénk még pirítani. A gratinírozás során az ételen ropogós, aranyárga kéreg képződik, amely védi a kiszáradástól, egyben pedig szebb megjelenést és ízt ad az ételnek.



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.

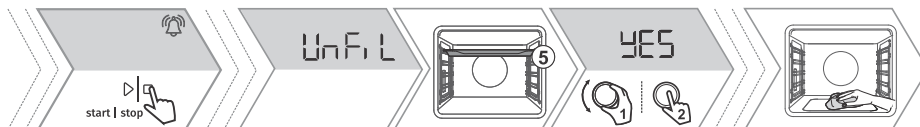
## 7. A működés vége és a sütő kikapcsolása

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

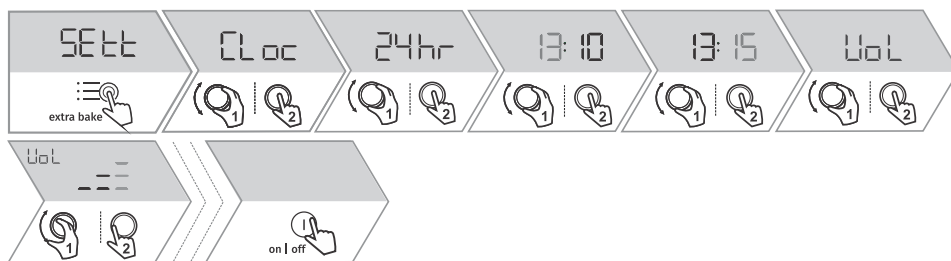
### 7.1 A víztartály kiürítése

Ha sütés közben használta a gőz hozzáadása funkciót **STEAM +**, a sütő lehűlésekor a kijelzőn az **UnFiL** üzenet jelenik meg, a víztartály kiürítésére.

Ha az **UnFiL** üzenet megjelenése után nem hajtja végre a műveletet, ez az üzenet jelenik meg a sütő következő használatakor.

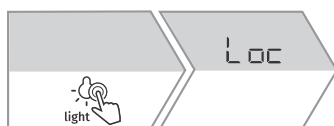


## 8. Az általános beállítások kiválasztása



<b>CLoc</b>	Napi idő
<b>Vol</b>	Hangjelzések hangereje
<b>brht</b>	Kijelző fényereje
<b>nGht</b>	A kijelző éjszakai üzemmódja - ez a funkció éjszaka (20:00 és 6:00 között) automatikusan csökkenti a fényerőt a magasabb intenzitásról a legalacsonyabbra.
<b>hidE</b>	Készenlét - ez a funkció kapcsolja be vagy ki a napi idő kijelzését.
<b>AdPt</b>	Adaptív funkció - a funkció lehetővé teszi a beállított hőmérséklet és sütési idő testre szabását. Gyárilag a funkció ki van kapcsolva, de bekapcsolható.
<b>Avto</b>	Automatikus gyors előmelegítés - a funkció lehetővé teszi az automatikus gyors előmelegítés hozzáadását azokhoz a sütési módokhoz, amelyek ezt lehetővé teszik.
<b>SAbb</b>	Sabbath - a funkció lehetővé teszi, hogy a sütőben lévő étel meleg maradjon anélkül, hogy a sütőt be és ki kellene kapcsolgatni.
<b>FAct</b>	Gyári beállítások - Válassza ki a <b>rES</b> opciót a gyári beállítások kiválasztásához, és hagyja jóvá a start / stop gomb hosszabb ideig tartó megnyomásával, amíg az összes világító sáv el nem tűnik.

### 8.1 Gombok lezárása



## 9. 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
Piskóta	3		200	60-70
töltött pite	2		180	60-70
rétes	2		180-190	60-70

Az előző oldalon található táblázat folytatása

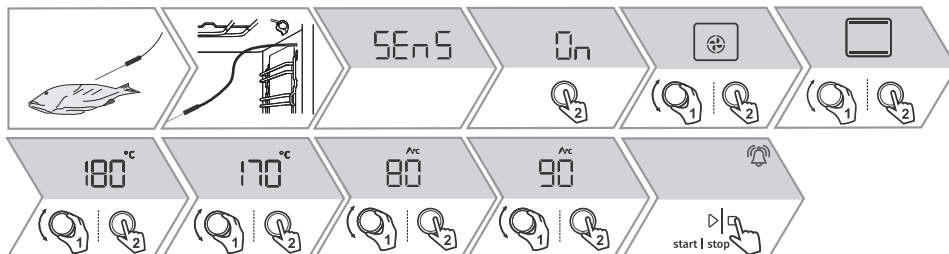
Étel			°C	min
muffin	3		160 *	25-35
sütemény kelt tésztából	2		180 *	17-22
sütemény leveles tésztából	3		200	30-45
tésztanyomóval készített keksz	3		150 *	30-40
keksz	3		160	40-50
kenyér tepsiben	2		190-200	40-55
kenyér formában	3		190-200	30-45
friss zsemle	3		180-200	20-30
pizza	1		300 *	4-10
marhasült (hátszín, vesepecsenye), 1,5 kg	2		160-170	130-160
sertéssült, lapocka, 1,5 kg	3		180-190	90-120
szárnyas, 1,2-2,0 kg	2	 ☑ STEAM +	200-220	60-80
csirkeszárny	4		210-220	25-40
egész hal, 350 g	4	 ☑ STEAM +	230-240	12-20
sült burgonya, szeletek	3	 ☑ STEAM +	210-220 *	30-40
hasábburgonya	3		210-220	20-25
lasagne	2		180-190	35-45
édes felfűjt	2		160-180	40-60
gratinírozott ételek	3		170-190	30-45
töltött tortilla, enchiladas	2		180-200	20-35
grillsajt	4		240 **	6-9
befőzés	2		180	30
sterilizálás	3		125	30
ételmelegítés	3		60-95	/
edénymelegítés	2		75	15

## 9.1 Sütés hússzondával (BAKESENSOR)

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

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

A hússzonda nem lehet a melegítő elemek közvetlen közelében.



## 10. Karbantartás és tisztítás

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Ügyeljen rá, hogy áramtalanítsa a készüléket és várja meg, amíg lehül.

Gyerekek megfelelő felügyelet nélkül nem tisztíthatják a készüléket.

### 10.1 Automatikus sütőtisztítás - pirolízis

A pirolízis három fokozata (tisztítás intenzitása) áll rendelkezésre, különböző időtartammal:

1 - kisebb szennyeződésekhez (2 óra)

2 - az észrevehető nagyobb szennyeződésekhez (2,5 óra)

3 - a makacs, régebbi szennyeződésekhez (3 óra)



- A pirolízis folyamata közben kellemetlen szagok és füst, valamint irritáló gőzök és gázok képződhetnek. Ezért biztosítson megfelelő szellőzést a helyiségben és ne tartózkodjon ott túl sokáig. Ne engedje a közelbe a gyerekeket és a házi kedvenceket.
- Ha a pirolitikus tisztítás folyamata véget ért és a sütő lehült, a sütőajtó zárja automatikusan kinyílik.
- Ha a sütő belseje teljesen kihűlt, törölje át forró szappanos oldattal és egy puha ruhával az esetleges lerakódások (pl. hamu) eltávolítása érdekében.
- A sütő átlagos használata esetén a pirolízis lefuttatása havonta egyszer javasolt.

### **! FIGYELMEZTETÉS!**

A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt várja meg, amíg a sütő kihűl, és távolítson el belőle minden tartozékot, beleértve a síneket is (modelltől függően).

A pirolízis közben az ételmaradékok és a zsiradékok kigyulladhatnak, ezért a folyamat elindítása előtt távolítsa el a szennyeződések a sütő belsejéből.

A pirolitikus tisztítás folyamata közben a készülék külső része erősen felmelegszik. Ne érintse meg a sütő ajtaját és ne akasszon a sütőajtó fogantyújára gyúlékony tárgyakat, pl. konyharuhát vagy törölközőt.

Ha az ajtó be van zárva (a pirolitikus tisztítás közben vagy a folyamat végén amikor a készülék hűl), ne próbálja kinyitni! A tisztítási folyamat megszakadhat és fennáll az égésveszély!

A kisállatok és a házi kedvencek különösen érzékenyek lehetnek a gázokra. Javasolt őket eltávolítani a helyiségből a pirolitikus tisztítás közben és a folyamat végeztével alaposan kiszellőztetni a helyiséget.

## **A tartozékok tisztítása pirolízissel**

- A tartozékok (univerzális mély és lapos tepsi) akkor tisztíthatók pirolitikusan, ha a sütő további huzalsínekkel rendelkezik.
- Helyezze a tartozékokat a második vagy a harmadik szint vájatába - soha ne használja az első szintet.
- A pirolitikus tisztítás befejeztével várja meg, amíg a tartozékok lehűlnek, majd tisztítsa meg őket forró szappanos oldattal és egy puha ruhával.

### **! FIGYELMEZTETÉS!**

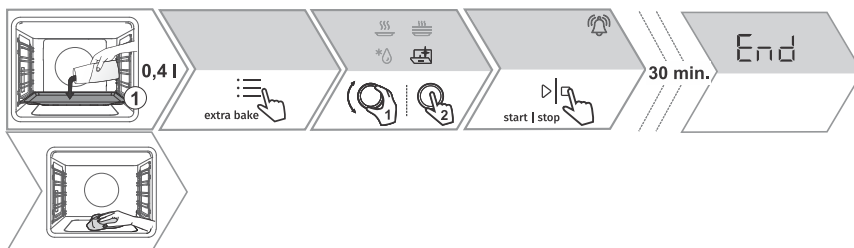
Abban az esetben, ha a sütő kihúzható sínekkel rendelkezik, a tartozékok pirolitikus tisztítása nem lehetséges.

## **10.2 A sütő tisztítása az Aqua clean programmal**

### **! FIGYELMEZTETÉS!**

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

Rendszeresen tisztítsa a készüléket és távolítsa el a nagyobb szennyeződések és a vízkövet meleg víz és kézi mosogatószer segítségével. Használjon tiszta, puha vagy szivacsos rongyot. A sütő tartozékai mosogatógépben történő mosogatásra is alkalmasak.



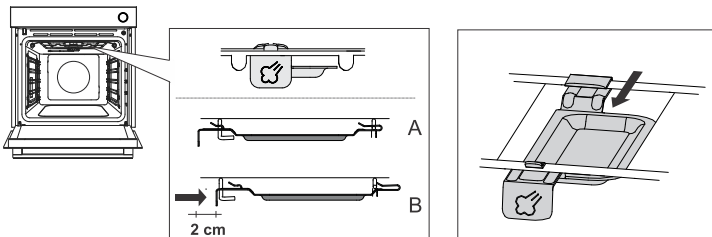
## 10.3 A párolgató edény tisztítása



### FIGYELMEZTETÉS!

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

Ha nem helyezi vissza az edényt, a gőzzel történő sütés közben a víz az ételre fog csöpögni.



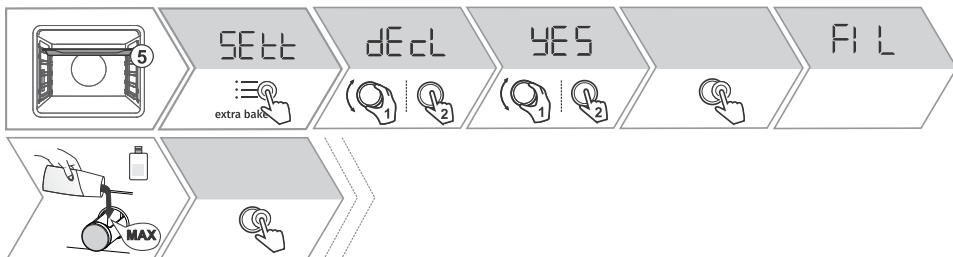
Vegye ki az edényt és tisztítsa meg kézzel, tisztítószer segítségével vagy mosogatógépben. Ha az edényben vízkő gyűlt fel, beázthatja vízkőoldó szerbe (ezt használja a szer gyártójának útmutatása szerint). Az edényt a tisztítást követően az ismételt behelyezés előtt alaposan ki kell mosni.

## 10.4 A gőzrendszer tisztítása

### A folyamat kezdete:



- Vízkőtelenítő szer



### A folyamat vége:

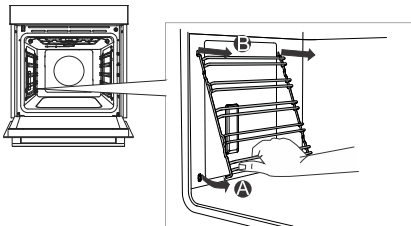


### INFORMÁCIÓ!

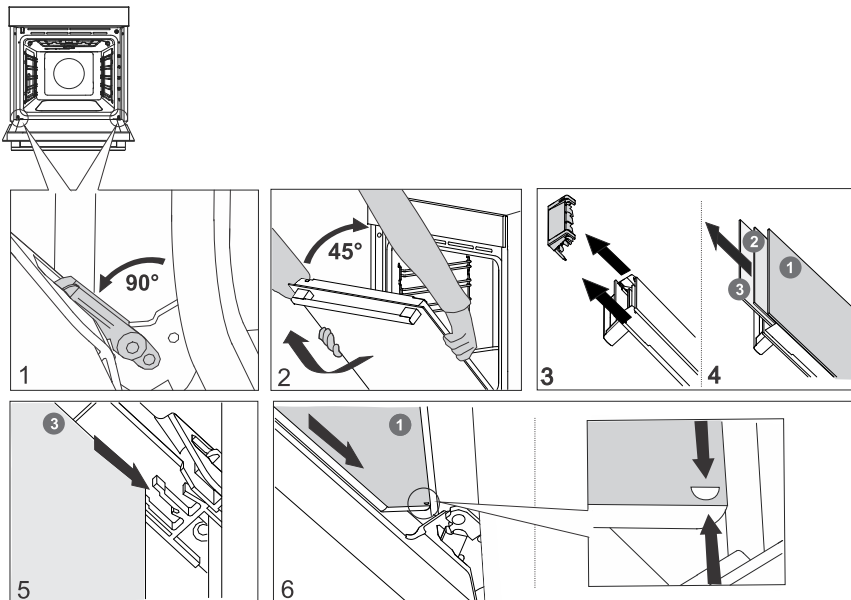
Ha nem szeretné elindítani a gőzrendszer tisztítását akkor, amikor a sütő ezt felajánlja, az OFF gombbal leállíthatja. A tisztítás maximum háromszor vonható vissza, ezt követően a sütő megakadályozza a gőz funkció működését.



## 10.5 A huzal- és fix kihúzzható sínek eltávolítása

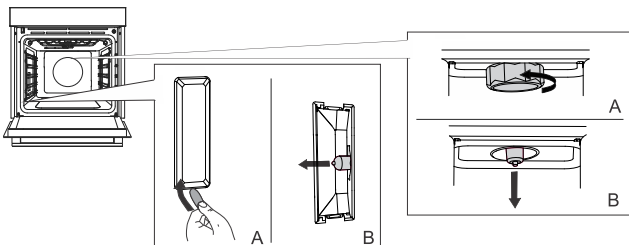


## 10.6 Az ajtó és az ajtóüveg levétele és visszahelyezése



## 10.7 Izzócsere

Halogén izzó: G9, 230 V, 25 W



# 11. 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 aljzattól 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 bántásmód miatt nem működik, a szerelő látogatása akkor sem lesz ingyenes, ha egyébként ez a garanciális időszakon belül történik.

A készülék alapadatait tartalmazó adattábla a sütő szélén található.

## 11.1 Hibák és működési zavarok táblázata

Probléma/hiba	Ok
A háztartás fő biztosítóka gyakran kimegy.	Hívjon szerelőt.
A sütő világítása nem működik.	Az izzó cseréje az Izzócseréje fejezetben került ismertetésre.
A vezérlő egység nem reagál, a kijelzőn látható szöveg lefagyott.	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.
A kijelző az ErrX hibát jelzi. Ha a hibakód kétjegyű, az ErXX jelenik meg.	Meghibásodott az elektronikus modul. Kapcsolja le a hálózatról néhány percre a készüléket. Ha a hiba még mindig fennáll, hívja a szervizet.
A kijelzőn megjelenik a SEnS felirat, a hőmérséklet-szonda nincs csatlakoztatva.	Tisztítsa meg az aljzatot. Próbálja többször egymás után csatlakoztatni és kihúzni a hőmérséklet-szondát.

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

## 12. Környezetvédelem



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

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

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

Fenntartjuk az esetleges módosítások és hibák jogát a használati útmutatóban.

# 13. Ételteszt




















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

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


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

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

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

SÜTÉS						
Étel	Tartozék	sütőformák elhelyezése		°C	min	
kekszek - egy szinten	lapos tepszi		3	150	25-40	
kekszek - egy szinten	lapos tepszi		3	135 **	35-50	
kekszek - két szinten	lapos tepszi		2,4	140 **	25-40	
kekszek - három szinten	lapos tepszi		1, 4, 5	135	45-60	
sütemények - egy szinten	lapos tepszi		3	160-170 **	20-30	
sütemények - egy szinten	lapos tepszi		3	155 **	20-30	
aprósütemények - két szinten	lapos tepszi		1,5	140 **	30-45	
sütemények - három szinten	lapos tepszi		1, 3, 5	140-150	30-50	
Piskóta	26 cm átmérőjű kerek, fém forma / 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						
pírtós kenyér	rács		5	max	4-7	

Az előző oldalon található táblázat folytatása

<b>SÜTÉS</b>						
húspogácsák	rács + tepsi a zsír felfogására		5	230	25-40 ***	







**gorenje**



844376-a1

CE