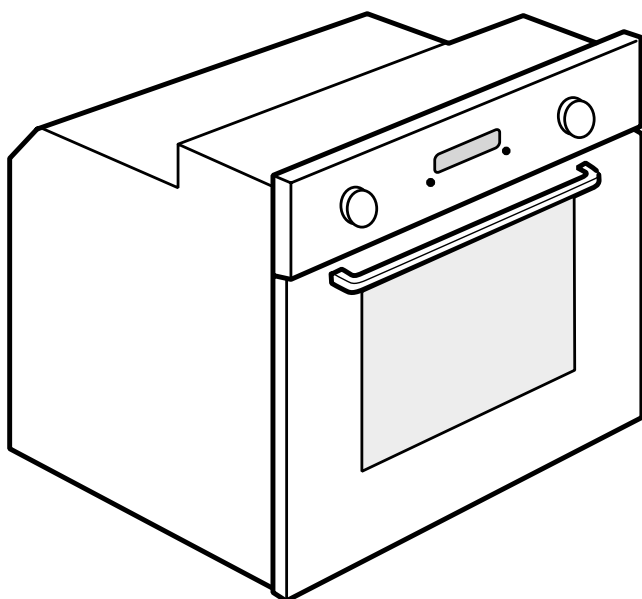




HU Felhasználói és karbantartási kézikönyv

FONTOS BIZTONSÁGI FIGYELMEZTETÉS

AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

A kézikönyv és a készülék fontos biztonsági figyelmeztetéseket tartalmaz – ezeket minden alkalommal olvassa el és tartsa be.



Ez egy biztonsággal kapcsolatos veszélyt jelző szimbólum, amely figyelmezteti a felhasználókat az őket és másokat fenyegető lehetséges kockázatokra.

Minden biztonsági figyelmeztetés előtt fel van tüntetve a veszélyt jelző szimbólum és a következő kifejezések egyike:



VESZÉLY!

Olyan veszélyes helyzetet jelez, amely súlyos sérülést okoz, ha nem kerülük el.



VIGYÁZAT

Olyan veszélyes helyzetet jelez, amely súlyos sérülést okozhat, ha nem kerülük el.

Minden biztonsági figyelmeztetés pontosan ismerteti a potenciálisan fennálló kockázatot, és bemutatja, hogyan kell a készülék helytelen használatából eredő sérülés, kár és áramütés kockázatát csökkenteni. A következő utasításokat pontosan tartsa be:

- Tartsa kéznél az útmutatót a későbbi felhasználás érdekében.
- Használjon védőkesztyűt a kicsomagolás és a beszerelés során.
- A készülék mozgatását és üzembe helyezését két vagy több személy végezze.
- A készüléket bármilyen szerelési munka előtt le kell választani az elektromos hálózatról.
- A készülék beszerelését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg, illetve ne cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, ha az adott művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- A tápkábel cseréjét szakembernek kell végeznie. Vegye fel a kapcsolatot a hivatalos vevőszolgálatlal.
- A készüléket az előírásoknak megfelelően földelni kell.

- A tápkábelnek elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a helyére beszerelt készülék csatlakozni tudjon a hálózati aljzathoz.
- A beszereléshez az érvényes biztonsági előírások betartása érdekében egy többpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakító kapcsolót kell használni.
- Ne használjon hosszabbítókat és/vagy elosztókat.
- Ne csatlakoztassa a készüléket távvezérléssel vagy időzítővel működtethető aljzathoz.
- Ne húzza meg a tápkábelt.
- Beszerelés után az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- Ha az indukciós főzőlap felszíne sérült, ne használja, és az esetleges áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket (csak az indukciós funkcióval rendelkező modellekre vonatkozik).
- Ne érjen a készülékhez nedves testrészsel, és ne használja a készüléket, ha mezítláb van.
- A készülék kizárólag háztartási használatra, ételek elkészítésére készült. Minden más célú felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése).
- Az utasítások és óvintézkedések figyelmen kívül hagyása esetén a gyártó nem vállal felelősséget a személyeknek vagy állatoknak okozott sérülésekért, illetve az anyagi károkért.
- A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak.
- Ne érjen a melegítőelemekhez.
- A kisgyermeket (0–8 éves korig) állandó felügyelet nélkül nem szabad a készülék közelébe engedni.

- A 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, továbbá csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják a készüléket, ha a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt teszik azt, továbbá, ha a készülék használatát megtanulták, és ismerik a használatból eredő esetleges kockázatokat. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Gyermekek nem végezhetik a tisztítást és karbantartást felügyelet nélkül.
- A használat alatt és azt követően be érintse meg a készülék fűtőelemeit vagy belső felületeit - égésveszély.
- Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabokkal vagy más gyúlékony anyaggal hozzáérjenek, amíg valamennyi komponens teljesen le nem hűlt.
- A sütés végén óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját, és hagyja, hogy a forró levegő vagy gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Amikor a készülék ajtaja zárva van, forró levegő távozik a kezelőpanel feletti rácson keresztül. Ne akadályozza a szellőzőrács szellőzését.
- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon sütőkesztyűt, és ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a fűtőszálakhoz.
- Ne tegyen gyúlékony anyagokat a készülékbe vagy a készülék közelébe, ezek ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhatnak.
- Ne melegítsen és ne süssön zárt edényeket a készülékben.
- A zárt edény a belsejében fejlődő nyomás hatására felrobbanhat, és kárt tehet a készülékben.
- Ne használjon műanyagból készült edényeket.

- A túlhevült olaj és zsír könnyen meggyulladhat. Mindig figyeljen oda, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
- Sütéskor soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket!
- Ha alkoholt (pl. rumot, konyakot, bort) használ az ételek elkészítéséhez, ne feledje, hogy az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog. Ennek eredményeként az alkohol által kibocsátott gőzök az elektromos fűtőelemmel érintkezve belobbanhatnak.
- A túlhevült olaj és zsír könnyen meggyulladhat. Mindig legyen különösen óvatos, amikor sok zsiradékkal vagy alkohollal (például rummal, konyakkal, borral) főz.
- Soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.
- A pirolízis ciklus közben tilos a sütőhöz nyúlni. A pirolízis ciklus közben tartsa távol a gyermekeket a sütőtől. A tisztítási ciklus indítása előtt távolítsa el a kiömlött ételt a sütő belsejéből (csak pirolízis funkcióval rendelkező sütők esetén).
- A pirolízis ciklus közben és után ne engedjen a készülék közelébe semmilyen állatot (ez csak a pirolízis funkcióval rendelkező sütőkre érvényes).
- Kizárólag olyan hőmérséklet-érzékelőt használjon, amely ehhez a sütőhöz ajánlott.
- Ne használjon durva, korrozív tisztítószeret vagy éles fémkaparókat a sütőajtó üvegének tisztításához, ugyanis azok összekarcolhatják a felületét, ami az üveg töréséhez vezethet.
- Mielőtt kicserélné a sütővilágítás izzóját, győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, mert így elkerülheti az áramütés veszélyét.
- Ne használjon alufóliát az edényben lévő ételek lefedésére (ez csak azokra a sütőkre vonatkozik, amelyekhez edény is jár).

A háztartási készülékek leselejtezése

- Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezéskor a helyi hulladékelhelyezési szabályokkal összhangban járjon el. A kiselejtezés előtt az elektromos kábel elvágásával tegye használhatatlanná a terméket.
- A háztartási gépek kezelésére, felújítására és újrahasznosítására vonatkozó legfrissebb információkért forduljon a helyileg illetékes hivatalhoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalathoz vagy a készüléket Önnek értékesítő bolthoz.

ÜZEMBE HELYEZÉS

A sütő kicsomagolását követően ellenőrizze, hogy a sütő nem sérült-e meg szállítás közben, és hogy az ajtaja jól záródik-e. Probléma esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. A károsodás megelőzése érdekében csak az üzembe helyezéskor vegye le a sütőt a hungarocell védőalapzatról.

A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE

- A sütővel érintkező konyhabútor-elemeknek hőállóknak kell lenniük (min. 90 °C).
- Végezzen el minden asztalosmunkát a bútoron, mielőtt a sütőt a befooglaló egységbe szerelné, és gondosan távolítsa el minden faforgácsot és fűrészport.
- Az üzembe helyezést követően a sütő alja már nem lehet hozzáférhető.
- A készülék megfelelő működése érdekében ne tömítse el a munkalap alsó széle és a sütő felső széle közötti minimális hézagot.

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

Győződjön meg arról, hogy a készülék adatlapján megadott feszültség megegyezik-e a hálózati feszültséggel. Az adatlap a sütő elülső szélén található (nyitott ajtónál látható).

- A hálózati kábelt (H05 RR-F 3 x 1,5 mm² típus) csak képzett szakember cserélheti ki. Vegye fel a kapcsolatot a hivatalos vevőszolgálattal.

ÁLTALÁNOS AJÁNLÁSOK

Használat előtt:

- Távolítsa el a karton védőelemeket, a védőfóliát és az öntapadó címkéket a tartozékokról.
- Vegye ki a tartozékokat a sütőből, és melegítse fel 200 °C-ra kb. egy óráig, hogy megszűnjön a szigetelőanyagokból és a kenőanyagokból származó szag- és füstképződés.

Használat alatt:

- Az ajtóra ne tegyen nehéz tárgyakat, mert azok megrongálhatják.
- Ne kapaszkodjon az ajtóba, illetve ne akasszon semmit a fogantyúra.
- Ne fedje le a sütő belsejét alumíniumfóliával.
- Forró sütő belsejébe ne öntsön vizet; ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Soha ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ügyeljen arra, hogy más készülékek elektromos vezetékei ne érintkezzenek a sütő forró részeivel, és ne szoruljanak be a sütő ajtaja mögé.
- Ne tegye ki a sütőt légkörbe került anyagok hatásának.

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A csomagolóanyag ártalmatlanítása

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével (). A csomagolás különféle részeinek ártalmatlanítását felelősségteljesen és a hulladékok elhelyezését szabályozó helyi rendelkezésekkel teljes összhangban végezze.

A termék hulladékkezelése

- Ez a készülék az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2012/19/EK irányelv szerinti jelölésekkel rendelkezik.
- A termék megfelelő hulladékkezelése esetén elkerülhetők a környezetet és az emberi egészséget érintő esetleges negatív következmények, amelyek a termék nem megfelelő hulladékkezelése esetén fennállnak.
- A terméken vagy a kísérő dokumentációban lévő  szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző megfelelő gyűjtőpontra.

Energiatakarékosági tanácsok

- A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt írja elő.
- Használjon sötét, lakkozott vagy mázas sütőformákat, mivel ezek sokkal jobban elnyelik a hőt.
- Kapcsolja ki a sütőt 10-15 perccel a beállított sütési idő letelte előtt. A hosszú sütést igénylő ételek a sütő kikapcsolását követően is tovább sülnek.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

- A készülék fejlesztése, gyártása és forgalmazása a következő EK-irányelvek előírásainak betartásával történt: LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU és RoHS 2011/65/EU.
- Ez a sütő, amelyet élelmiszerekkel történő érintkezésre szántak, megfelel az  1935/2004/EK rendelet előírásainak.
- Ez a készülék megfelel a 65/2014 és 66/2014 sz. európai rendelet energiatakarékos kivitelre vonatkozó követelményeinek az EN 60350-1 európai szabvánnyal összhangban.

HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

A sütő nem működik:

- Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, illetve hogy a sütő elektromos bekötése megtörtént-e.
- Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.

Nem nyílik az ajtó:

- Kapcsolja ki a sütőt, majd kapcsolja be újra, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
- **Fontos:** Az öntisztítás alatt a sütő ajtaja nem nyitható ki. Várjon, amíg a zár automatikusan kiold (lásd „A sütő öntisztítási ciklusa pirolízis funkcióval” című részt).

Nem működik az elektronikus programozó:

- Ha a kijelzőn az „F” betű, utána pedig egy szám látható, vegye fel kapcsolatot a legközelebbi vevőszolgálattal. Ilyen esetben adja meg az „F” betűt követő számot.

VEVŐSZOLGÁLAT

Mielőtt a vevőszolgálatot hívná:

1. Ellenőrizze, hátha meg tudja oldani saját maga a problémát a „Hibaelhárítási útmutató” fejezetben adott javaslatok segítségével.
2. Kapcsolja ki, majd ismét be a készüléket, és ellenőrizze, hogy a hiba továbbra is fennáll-e.

Ha a fenti ellenőrzések után a hiba még mindig fennáll, lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal.

Mindig adja meg:

- a hiba rövid leírását;
- a sütő pontos modelljét és típusát;
- a szervizszám (a törzslapon a Service szó után álló szám) a sütőtér jobb oldali peremén található (akkor válik láthatóvá, ha a sütő ajtaja nyitva van).
A szervizszám a garancialevélen is fel van tüntetve;
- a teljes címét;
- a telefonszámát.

SERVICE 0000 000 00000



Ha bármilyen javításra van szükség, csak a hivatalos **vevőszolgálathoz** forduljon (így biztosítható az eredeti alkatrészek használata és a megfelelő javítás).

TISZTÍTÁS

VIGYÁZAT

- Soha ne használjon gőzzel tisztító berendezéseket.
- Csak azt követően tisztítsa meg a sütőt, hogy az lehűlt.
- Válassza le a készüléket az áramforrásról.

A sütő külseje

FONTOS: Ne használjon maró vagy súroló hatású tisztítószerket. Ha véletlenül ilyen termék érintkezik a készülékkel, azonnal tisztítsa meg azt egy nedves, mikroszálas törölkendővel.

- A felületeket nedves, mikroszálas törölkendővel tisztítsa. Ha a felület erősen szennyezett, adjon néhány csepp mosogatószer a vízhez. Száraz ruhával törölje át a megtisztított felületeket.

A sütő belseje

FONTOS: Ne használjon dörzsszivacsot, illetve fémkaparót vagy -súrolót. Ezek idővel károsíthatják a zománcozott felületeket és a sütőajtó üvegét.

- Minden használatot követően hagyja egy kicsit hűlni a sütőt, majd tisztítsa meg lehetőleg akkor, amikor az még meleg, hogy el tudja távolítani az ételmaradványok (pl. a magas cukortartalmú ételek) által okozott szennyeződéseket és foltokat.
- Használjon speciális sütőtisztító szereket, és kövesse a tisztítószer gyártójának utasításait.
- Tisztítsa meg az ajtó üvegét megfelelő folyékony mosószerrel. A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében el lehet távolítani (lásd KARBANTARTÁS).
- A grill felső fűtőeleme (lásd KARBANTARTÁS) leereszthető (csak egyes modelleknél) a sütő tetejének megtisztítása érdekében.

Megjegyzés: Nagy víztartalmú ételek hosszú időtartamú sütése esetén (pl. pizza, zöldségek stb.) az ajtó belsején és körben a tömítésen páralecsapódás keletkezhet. Ha a sütő lehűlt, törölje szárazra az ajtó belsejét egy ruhával vagy egy szivaccsal.

Tartozékok:

- A tartozékokat minden használat után közvetlenül áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forróak.
- Az ételmaradékok kefével vagy szivaccsal könnyen eltávolíthatók.

A sütő hátsó falának és katalitikus oldalsó paneljeinek (ha vannak) tisztítása:

FONTOS: Ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószereket, durva keféket, edénysúrolókat vagy sütőtisztító sprayket, amelyek károsíthatják a katalitikus felületeket és veszélyeztethetik a készülék öntisztító képességét.

- Működtesse a sütőt üresen légkeveréses funkcióval 200 °C-on körülbelül egy óráig.
- Ezután hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt egy szivaccsal eltávolítaná az ételmaradványokat.

A sütő tisztítási ciklusa pirolitikus funkcióval:



- **A pirolízis ciklus közben tilos a sütőhöz nyúlni.**
- **A pirolízis ciklus közben tartsa távol a gyermekeket a sütőtől.**

Ez a funkció a sütő belsejében a sütés közben keletkező fröccsenések nyomait kb. 500 °C hőmérsékleten leégeti. Ilyen hőmérsékleten a lerakódások könnyű hamuvá alakulnak át, amely a sütő kihűlése után nedves ruhával könnyen eltávolítható. A pirolízis funkciót azonban nem minden sütés után, hanem csak a sütő erősen szennyezett állapota, illetve az előmelegítés vagy a sütés során képződött füst és kellemetlen szag megléte esetén szabad bekapcsolni.

- Amennyiben a sütő egy főzőlap alatt található, úgy ügyelni kell arra, hogy az öntisztítás (hőbontás) során az égőfejek vagy elektromos főzőlapok ki legyenek kapcsolva.
- A pirolízis funkció bekapcsolása előtt ki kell szedni a készülékből a tartozékokat (az oldalsó rácsokat is).
- A sütőajtó optimális tisztítása érdekében a pirolízis funkció használata előtt a szennyeződés nagyját távolítsa el nedves ronggyal.
- A készülék 2 pirolízis funkcióval rendelkezik:
 1. Energiatakarékos ciklus (PYRO EXPRESS/ECO): Ennél a ciklusnál az áramfogyasztás mintegy 25%-kal kisebb a normál pirolízis ciklushoz képest. Használja rendszeres időközönként (ha 2-3 egymást követő alkalommal húst készített).
 2. Normál ciklus (PYRO): Ez a ciklus az erősen szennyezett sütő alapos tisztítását garantálja.
- Meghatározott számú sütést követően - és a szennyezettség mértékétől függően - a készülék kijelzője minden esetben üzenetben javasolja egy öntisztítási ciklus lefuttatását.

Megjegyzés: A pirolízis funkció alatt a sütő ajtaja nem nyitható ki; mindaddig zárva marad, amíg a sütőtér belsejének hőmérséklete nem éri el a kellően biztonságosnak tartott értéket.

KARBANTARTÁS



- **Használjon védőkesztyűt.**
- **A következő műveletek elvégzése előtt győződjön meg arról, hogy a sütő lehűlt.**
- **Válassa le a készüléket az áramforrásról.**

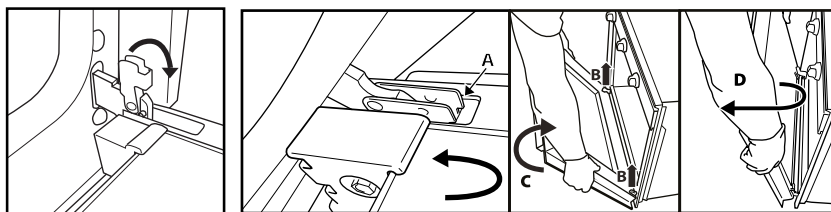
AZ AJTÓ LEVÉTELE

Az ajtó levételéhez:

1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantyúkat, majd nyomja őket előre ütközésig (1. ábra).
3. Csukja be az ajtót ütközésig (A), emelje meg (B), és fordítsa el (C), amíg ki nem vehető (D) (2. ábra).

Az ajtó visszaszerelése:

1. Illessze a zsanérokat a helyükre.
2. Nyissa ki teljesen az ajtót.
3. Engedje le a két reteszt.
4. Zárja be az ajtót.



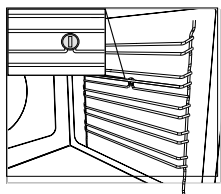
1. ábra

2. ábra

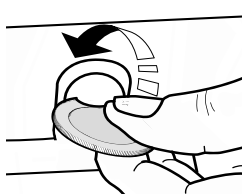
AZ OLDALSÓ RÁCSOK ELTÁVOLÍTÁSA

Néhány modell esetében az oldalsó tartozéktartó rácsok rögzítőcsavarral (3. ábra) vannak ellátva az optimális stabilitás érdekében.

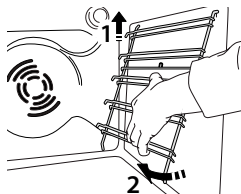
1. Távolítsa el a csavarokat és a lemezeket jobb és bal oldalon egy pénzérme vagy egy szerszám segítségével (4. ábra).
2. A rácsok eltávolításához emelje meg (1) és fordítsa meg (2) azokat az 5. ábra szerint.



3. ábra



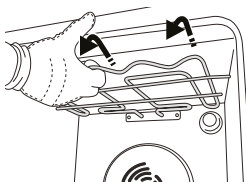
4. ábra



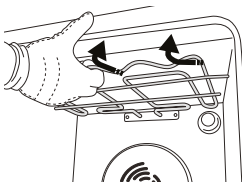
5. ábra

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK ADOTT MODELLEK ESETÉN)

1. Távolítsa el az oldalsó tartozéktartó rácsokat.
2. Húzza ki kicsit a fűtőelemet (6. ábra) és engedje le (7. ábra).
3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje fel azt, miközben kissé maga felé húzza – ügyeljen arra, hogy az oldalsó tartóelemekre kerüljön.



6. ábra



7. ábra

A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

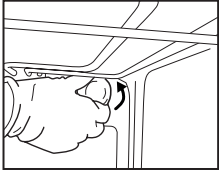
A hátsó sütővilágítás izzójának cseréjéhez (ha van):

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Csavarozza le a lámpaburát (8. ábra), cserélje ki az izzót (lásd az izzótípusra vonatkozó megjegyzést), és csavarozza vissza a lámpaburát.
3. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.

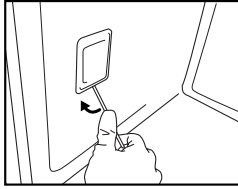
Az oldalsó sütővilágítás izzójának cseréjéhez (ha van):

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Vegye ki az oldalsó tartozéktartó rácsokat, ha vannak.
3. Csavarhúzóval emelje ki a lámpaburát.
4. Cserélje ki az izzót (a típushoz lásd a megjegyzést).

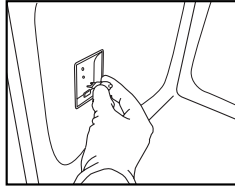
5. Helyezze vissza a lámpaburát, és nyomja be határozottan, amíg a helyére nem pattan.
6. Szerelje vissza az oldalsó tartozéktartó rácsokat.
7. Csatlakoztassa vissza a sütőt az elektromos hálózatra.



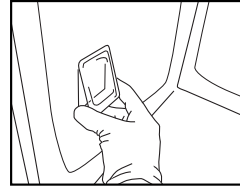
8. ábra



9. ábra



10. ábra



11. ábra

Megjegyzés:

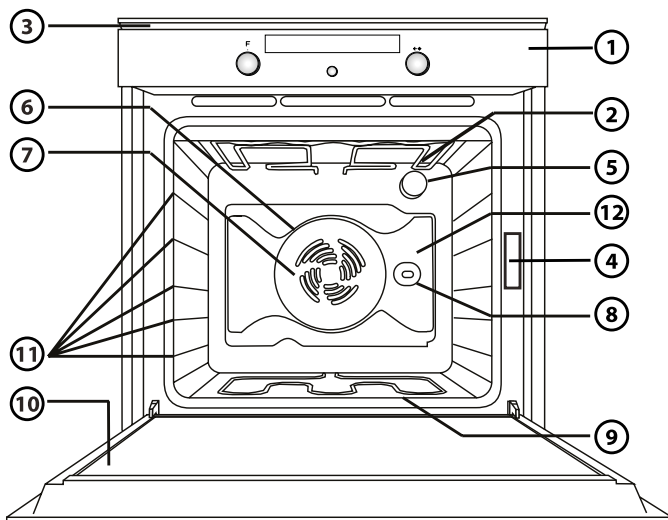
- Csak 25-40 W/230 V, E-14 típusú, T 300°C izzót, vagy 20-40 W/230 V, G9 típusú, T 300°C halogénizzót használjon.
- A készülékben található lámpát speciálisan elektromos készülékekhez tervezték, ezért nem alkalmas szobák megvilágítására (a Bizottság 244/2009/EK rendelete értelmében).
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgálattól.

FONTOS:

- **Halogénizzó használatakor tilos ahhoz fedetlen kézzel nyúlni, mert az ujjlenyomatok miatt az izzó sérülhet.**
- **Ne működtesse a sütőt, ha a lámpafedél nincs visszahelyezve.**

A SÜTŐ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓ UTASÍTÁSOK

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉST ISMERTETŐ RÉSZT

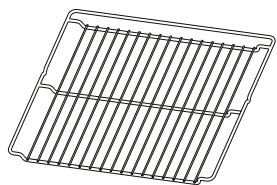


1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőventilátor (nem látható)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Lámpa
6. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
7. Ventilátor
8. Forgónyárs (ha van)
9. Alsó fűtőelem (nem látható)
10. Ajtó
11. A szintek elhelyezkedése (a szintszám a sütő előlapján van feltüntetve)
12. Hátsó fal

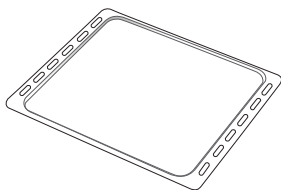
Megjegyzés:

- Előfordulhat, hogy főzés közben a hűtőventilátor rövid időkre bekapcsol, így csökkentve minimálisra az áramfogyasztást.
- A sütés végén, miután a sütőt már kikapcsolta, lehetséges, hogy a hűtőventilátor tovább működik egy bizonyos ideig.
- Ha sütés közben kinyitja az ajtót, a fűtőszálak kikapcsolnak.

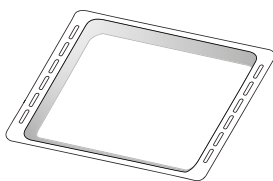
A SÜTŐ TARTOZÉKAI



A ábra



B ábra



C ábra

- A. RÁCS:** a rács használható ételek sütéséhez vagy lábosok, sütőformák és sütőben használható egyéb edények tartójaként.
- B. SÜTEMÉNYES TEPSI:** a süteményes tepsin kenyeret és egyéb péksüteményeket süthet, valamint fóliában húst vagy halat készíthet stb.
- C. CSEPPFELFOGÓ TÁLCA:** ezt a zsír és ételdarabkák felfogása céljából a rács alá helyezheti, illetve hús, hal, zöldségek, lepény stb. készítésekor sütőlapként használhatja.

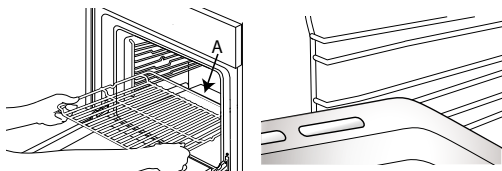
A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat.

A SÜTŐHÖZ NEM JÁRÓ TARTOZÉKOK

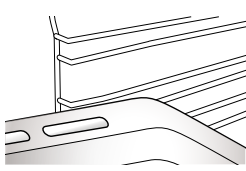
A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok, mint pl. katalitikus panelek vagy nyársak, a vevőszolgáltatón külön megvásárolhatók.

A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE

1. Helyezze be a rácsot vízszintesen úgy, hogy a megemelt „A” rész felfele legyen (1. ábra).
2. Az egyéb tartozékok, mint például a cseppfelfogó tálca és a teps, ugyanúgy vannak behelyezve, mint a rács (2. ábra).



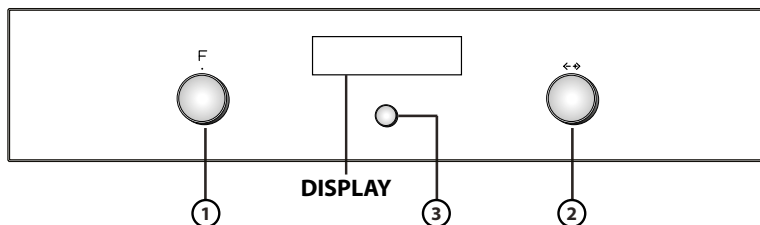
1. ábra



2. ábra

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA

ELEKTRONIKUS PROGRAMOZÓ



1. **FUNKCIÓK GOMB:** Be-/kikapcsoló és funkcióválasztó gomb

2. **NAVIGÁCIÓ GOMB:** tallózás a menüben és az előre beállított értékek módosítása

Megjegyzés: A kezelőgombok süllyesztett kivitelűek. A helyükről való kiemeléshez középén kell megnyomni őket.

3. **VÁLASZTÁS/MEGERŐSÍTÉS GOMB**

Megjegyzés: a kijelző az adott gombra vonatkozó ✓ jelzést mutatja.

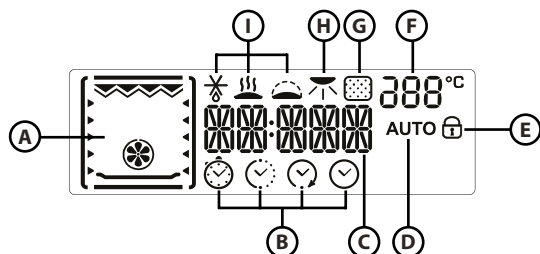
A FUNKCIÓK LISTÁJA

Forgassa el a „Funkciók” gombot bármely irányba a sütő bekapcsolásához: a kijelzőn megjelennek a funkciók vagy a funkciókhoz tartozó almenük.

A gombot a kívánt funkcióra (GRILL, SPECIÁLIS, BEÁLLÍTÁSOK, KENYÉR/PIZZA, AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS) forgatva elérheti annak almenüjét.

Megjegyzés: A funkciók listáját és leírását lásd a vonatkozó táblázatban a 14.

A KIJELZŐ ISMERTETÉSE



A. Az egyes funkcióknál aktív fűtőszálak megjelenítése

B. Időgazdálkodási ikonok: időzítő, sütési idő, sütési idő vége, pontos idő

C. Az előzetesen kiválasztott funkciókhoz tartozó információk

D. KENYÉR/PIZZA automatikus funkció kiválasztva

E. Sütőajtó zárva jelzés az automatikus tisztítási ciklus közben (pirolízis)

F. Sütőtér hőmérséklete

G. Pirolízis funkció

H. Barnítás

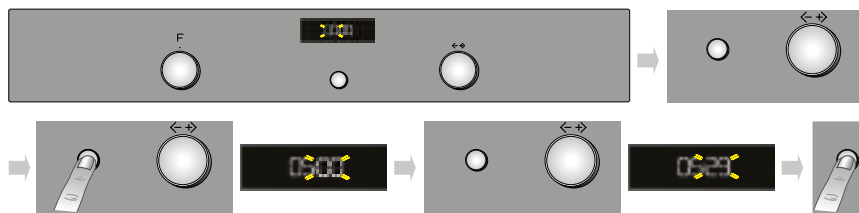
I. Speciális funkciók: kiolvasztás, melegen tartás, kelesztés

A SÜTŐ BEKAPCSOLÁSA - A NYELV BEÁLLÍTÁSA

A sütő első bekapcsolásakor a kijelzőn az ENGLISH (angol) felirat látható.

Forgassa a „Navigáció” gombot, amíg a kívánt nyelv meg nem jelenik, majd nyomja meg a ③ gombot a jóváhagyáshoz.

AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA

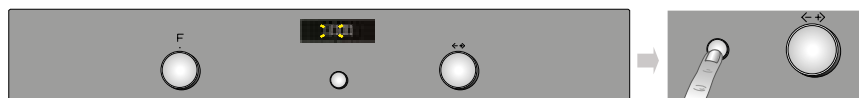


A nyelv beállítása után be kell állítani a pontos időt is. Az órát jelző két számjegy villog a kijelzőn.

1. Az óra helyes értékének beállításához forgassa el a „Navigáció” gombot.
2. Nyomja meg a **3** gombot a jóváhagyáshoz; a percek jelző két számjegy villog a kijelzőn.
3. A percek helyes értékének beállításához forgassa el a „Navigáció” gombot.
4. A megerősítéshez nyomja meg a **3** gombot.

A pontos idő módosításához - például egy áramszünetet követően - lásd a következő pontban foglaltakat (BEÁLLÍTÁSOK).

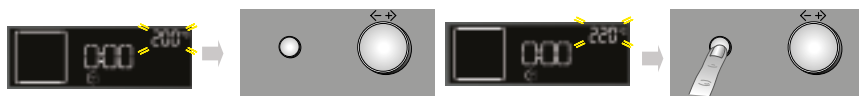
A SÜTÉSI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA



1. A „Funkciók” gomb elforgatásával válasszon a funkciók közül: a kijelzőn megjelennek a sütési beállítások.
2. Ha az előre kiválasztott értékek azonosak a kívánt értékekkel, nyomja meg a **3** gombot. Az értékek módosítását az alábbiak szerint végezze.

A GRILLEZÉSI HŐMÉRSÉKLET/TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA

A grillezési hőmérséklet vagy teljesítmény módosítását az alábbiak szerint végezze:



1. A kívánt érték megjelenéséig forgassa el a „Navigáció” gombot.
2. A megerősítéshez nyomja meg a **3** gombot.

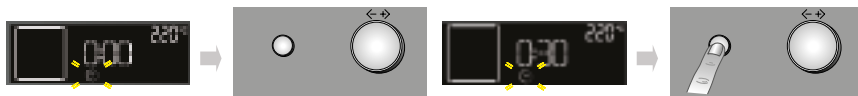
GYORS ELŐMELEGÍTÉS



1. A „Funkciók” gomb  ikonhoz történő forgatásával válassza ki a gyors előmelegítés funkciót.
2. Erősítse meg a **3** gombbal: a kijelzőn megjelennek a beállítások.
3. Ha a javasolt hőmérséklet azonos a kívánt értékkel, nyomja meg a **3** gombot. A hőmérséklet módosításához az előző bekezdésekben leírtak szerint járjon el. A kijelzőn a **PRE** felirat jelenik meg. Amikor elérte a beállított hőmérsékletet (pl. 200°), egy hangjelzés hallható. Az előmelegítési fázis végén a sütő automatikusan kiválasztja a hagyományos sütés funkciót . Ekkor helyezze be az ételt és kezdje meg a sütést.
4. Ha másik sütési funkciót kíván beállítani, akkor forgassa el a „Funkciók” gombot, és válassza ki a kívánt funkciót.

A SÜTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

Ezzel a funkcióval meghatározott időtartamon át lehet sütni – minimum 1 perctől egészen a kiválasztott funkció által engedélyezett maximumig –, aminek végén a sütő automatikusan kikapcsol.



1. A hőmérséklet megerősítése után villog a  ikon.
2. Forgassa el a beállító gombot a kívánt sütési időtartam megjelenítéséhez.
3. A sütési időtartamot a  gomb megnyomásával erősítse meg.

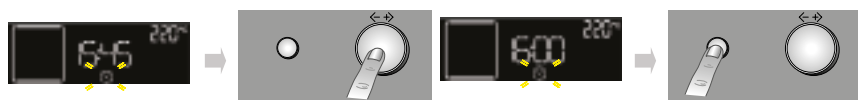
SÜTÉSI IDŐ VÉGE/KÉSLELTETETT INDÍTÁS

FONTOS: A késleltetett indítás beállítás nem áll rendelkezésre a következő funkcióknál: GYORS ELŐMELEGÍTÉS, KENYÉR/PIZZA.

Megjegyzés: Mivel ennél a beállításnál a készülék fokozatosabban éri el a kiválasztott hőmérsékletet, így a sütési időtartamok valamivel hosszabbak lesznek, mint a sütési táblázatban feltüntetett értékek.

A sütés végének időpontját úgy állíthatja be, hogy a sütő indításához az aktuális időtől számítva maximum 23 óra 59 perc késleltetést választ ki. Ehhez azonban előbb meg kell adnia a sütési időtartamát.

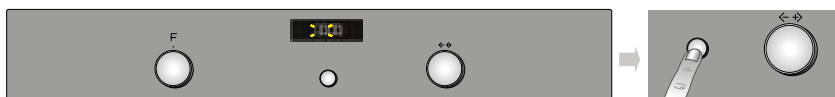
A sütés időtartamának beállítása után a kijelzőn megjelenik a sütés végének időpontja (például 15:45), és a  szimbólum villog.



A sütés végének késleltetését – a sütő indításának késleltetésével – az alábbiak szerint végezze:

1. A sütés kívánt befejezési időpontjának megjelenítéséhez forgassa el a „Navigáció” gombot (például 16:00).
2. Erősítse meg a kiválasztott értéket a  gomb megnyomásával: a sütési idő végét jelző két pont villog, jelezve, hogy a beállítás sikeres volt.
3. A sütő automatikusan úgy késlelteti az indítást, hogy a sütés a beállított időpontban fejeződjön be.

IDŐZÍTÉS



Ez a funkció csak a sütő kikapcsolt állapotában használható, és például a tésztafőzés idejének ellenőrzésénél hasznos. A maximálisan beállítható időtartam 23 óra 59 perc.

1. A „Funkciók” gomb nulla állása mellett forgassa a „Navigáció” gombot a kívánt idő megjelenéséig.
2. A visszaszámlálás elindításához nyomja meg a  gombot. A beállított időtartam végén a kijelzőn az „END” felirat jelenik meg, és megszólal egy hangjelzés. A hangjelzés megszakításához nyomja meg a  gombot (a kijelzőn megjelenik a pontos idő).

SPECIÁLIS FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA

Forgassa a „Funkciók” gombot a  ikonra, hogy beléphessen a speciális funkciók almenübe.

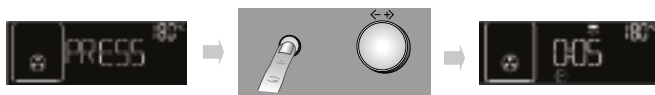
Ezen funkciók között tallózhat, kiválaszthatja vagy elindíthatja őket az alábbi módon:



1. Forgassa a „Funkciók” gombot a  ikonra: a kijelzőn megjelenik a „KIOLVASZTÁS” felirat és a funkciónak megfelelő ikon.
2. A funkciók listájának görgetéséhez forgassa el a „Navigáció” gombot: KIOLVASZTÁS, MELEGEN TARTÁS, KELESZTÉS, ECO HŐLÉGBEFÚVÁS.
3. A megerősítéshez nyomja meg a **③** gombot.

PIRÍTÁS

A sütés végén a kijelző felajánlja a lehetőséget - az ezt lehetővé tevő funkciónál - az elkészült étel barnítására. Ez a funkció csak akkor aktiválható, ha Ön előbb megadott egy sütési időtartamot.



A sütés időtartamának végén a kijelzőn a következő olvasható: „PIRÍTÁS A ✓ GOMBBAL”. A **③** gomb megnyomásakor a sütő elindítja az 5 perces pirítási folyamatot. Ezt a funkciót csak kétszer lehet lefuttatni.

A KENYÉR/PIZZA FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

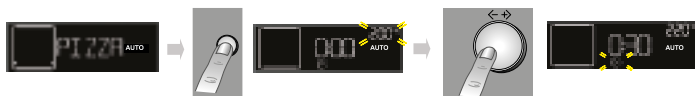
Ha a „Funkció” gombot a  ikonra forgatja, beléphet a kenyér és pizza sütésére szolgáló, két automatikus funkciót tartalmazó almenübe.

Kenyér



1. Forgassa a „Funkciók” gombot a  ikonra: a kijelzőn a „KENYÉR” felirat és mellette az AUTO jelzés látszik.
2. A funkció kiválasztásához nyomja meg a **③** gombot.
3. A „Navigáció” gomb elforgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet (180 °C és 220 °C között), majd a **③** gommbal erősítse meg a választást.
4. A kívánt sütési időtartam beállításához forgassa el a „Navigáció” gombot, majd a sütés elindításához nyomja meg a **③** gombot.

Pizza



Forgassa a „Funkciók” gombot az ikonra: a kijelzőn a „KENYÉR” felirat látszik. A „PIZZA” funkció kiválasztását a következők szerint végezze:

1. Forgassa el a „Navigáció” gombot: A kijelzőn a „PIZZA” felirat jelenik meg.
2. A funkció kiválasztásához nyomja meg a ③ gombot.
3. A „Navigáció” gomb elforgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet (220 °C és 250 °C között), majd a ③ gombbal erősítse meg a választást.
4. A kívánt sütési időtartam beállításához forgassa el a „Navigáció” gombot, majd a sütés elindításához nyomja meg a ③ gombot.

BEÁLLÍTÁSOK

A „Funkciók” gomb mutatóját a  szimbólumra állítva beléphet abba az almenübe, ahol lehetősége van a kijelző öt beállításának módosítására.

Nyelv

1. Forgassa el a „Navigáció” gombot a „NYELV” felirat megjelenéséig.
2. Nyomja meg a ③ gombot, hogy hozzáférjen a beállításokhoz.
3. A „Navigáció” gomb elforgatásával válassza ki a kívánt beállítást, majd a ③ gombbal erősítse meg a választást.

Óra

Forgassa el a „Navigáció” gombot az ÓRA felirat megjelenéséig. Az órabeállítás módosítását a fenti szakaszban (A PONTOS IDŐ BEÁLLÍTÁSA) foglaltak szerint végezze.

Eco

Amikor az ECO üzemmód ki van választva (BE), a kijelző csökkenti a fényerőt, az órát mutatva, amikor a sütő 3 perce készenléti helyzetben van. Az ételkészítés alatt kikapcsol a belső világítás is. Az információk kijelzőn való megjelenítéséhez és a világítás ismételt bekapcsolásához elég csak a ③ gombot megnyomnia vagy az egyik forgatógombot elforgatnia.

1. Forgassa el a „Navigáció” gombot az „ECO” felirat megjelenéséig.
2. Nyomja meg a ③ gombot a beállítások (BE/KI) eléréséhez.
3. A „Navigáció” gomb elforgatásával válassza ki a kívánt beállítást, majd a ③ gombbal erősítse meg a választást.
4. Egy sütési funkció alatt, ha az Eco üzemmód aktiválva van, a sütőtér lámpája kikapcsol 1 perc sütés elteltével, és az egyes felhasználói beavatkozásokra kapcsol be ismét.

Hangjelzés

A hangjelzés bekapcsolását vagy kikapcsolását a következők szerint végezze:

1. Forgassa el a „Navigáció” gombot a „HANG” felirat megjelenéséig.
2. Nyomja meg a ③ gombot a beállítások (BE/KI) eléréséhez.
3. A „Navigáció” gomb elforgatásával válassza ki a kívánt beállítást, majd a ③ gombbal erősítse meg a választást.

Fényerő

A képernyő fényerejének módosítását a következők szerint végezze:

1. Forgassa el a „Navigáció” gombot a „FÉNYERŐ” felirat megjelenéséig.
2. Nyomja meg a ③ gombot: Az 1-es szám jelenik meg a kijelzőn.
3. A „Navigáció” gomb elforgatásával növelje vagy csökkentse a fényerőt, majd a ③ gombbal erősítse meg a kiválasztást.

AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS

A funkció leírása a TISZTÍTÁS részben és a funkciótáblázatban található a 14.



A sütő automatikus tisztítási ciklusának (pirolitikus tisztítás) elindítását a következők szerint végezze:

1. Forgassa a „Funkciók” gombot a  ikonra: a „PYRO” felirat jelenik meg a kijelzőn.
 2. Nyomja meg a ③ gombot a választás megerősítéséhez és a pirolitikus tisztítási ciklus elindításához.
- Forgassa el a „Navigáció” gombot az ECO pirolitikus tisztításra, tehát amíg a kijelző jobb alsó sarkában megjelenik az ECO felirat. Nyomja meg a ③ gombot a rövidebb program indításához.

A pirolízis közben automatikusan blokkolódik a sütő ajtaja, és a kijelzőn megjelenik a  szimbólum. Az ajtó a tisztítási ciklus végén is blokkolva marad: a kijelzőn megjelenő „HÚTÉS” felirat a sütő hűlési fázisát jelzi. Amikor a sütő lehűl biztonságos hőmérsékletre, a  szimbólum kialszik, és a kijelzőn az „END” felirat látható.

MEGJEGYZÉS: Ha az automatikus ajtózár vezérlési eljárása nem megfelelően kerül végrehajtásra, a  szimbólum megjelenik a kijelzőn. Ha viszont a zárrendszer meghibásodása miatt az ajtó zárva marad, akkor a kijelzőn megjelenik a „BLOKKOLT AJTÓ” üzenet és a  ikon. Ebben az esetben hívja a hivatalos szervizközpontot.

A SÜTŐFUNKCIÓK BEMUTATÁSÁNAK TÁBLÁZATA

FUNKCIÓVÁLASZTÓ GOMB			
	KI	A sütés leállítása és a sütő kikapcsolása.	
	LÁMPA	A sütőtérben található lámpa bekapcsolása/kikapcsolása.	
	SPECIÁLIS FUNKCIÓK	 KIOLVASZTÁS	
		Az ételek kiolvasztásának gyorsítására. Az ételt a középső szintre helyezze. Hagyja az ételt a csomagolásban, így nem szárad ki a külseje.	
		 MELEGEN TARTÁS	
		A frissen elkészült ételek meleg és ropogós állapotban tartása (pl. húsok, rántott ételek, felfújtak). Az ételt a középső szintre helyezze. Ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 65° felett van.	
		 KELESZTÉS	
		 ECO HŐLÉGBEFÚVÁS	
		Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. Helyezze a tésztát a 2. szintre. A sütőt nem kell előmelegíteni. A kelesztés sikere érdekében ne aktiválja ezt a funkciót, ha az előző sütési ciklus miatt a sütő még mindig forró.	
		 ECO HŐLÉGBEFÚVÁS	
		Töltött húsok és hússzeletek sütése egy szinten. Ez a funkció megszakításos, kíméletes légkeverést alkalmaz, amely megakadályozza az ételek túlzott kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a sütő világítása ki van kapcsolva sütés közben, de ideiglenesen újra bekapcsolható a megerősítés gomb megnyomásával. Az ECO ciklussal járó energiamegtakarítás csak akkor érvényesül, ha a sütő ajtaja végig zárva marad, egészen a recept elkészültéig. Ajánlott a 3. szint használata. A sütőt nem kell előmelegíteni.	
		 ECO HŐLÉGBEFÚVÁS	
	HAGYOMÁNYOS (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	Bármilyen típusú étel csak egy szinten történő sütése. Használja a 2. szintet. Az elkészítendő étel behelyezése előtt melegítse elő a sütőt.	
	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	Húsok, illetve folyékony töltelékű (édes vagy sós) piték sütése egy szinten. Használja a 2. szintet. Használat előtt melegítse elő a sütőt.	
	HŐLÉGBEFÚVÁS	Ugyanolyan sütési hőmérsékletet igénylő különféle ételek sütéséhez egyszerre két tartószinten (például hal, zöldségek, sütemények). Ezzel a funkcióval elkerülhető az, hogy az ételek átvegyék egymás szagát. Egy szinten történő sütéskor használja a 2. szintet. A két szinten történő sütéshez az 1. és a 3. szint használata ajánlott a sütő előmelegítése után.	
	GRILLEZÉS	Karaj, rablöhús és kolbász grillezése; csőben sült zöldségek sütése és kenyér pirítása. Az ételt a 4. szintre helyezze. Húsok grillezésekor ajánlatos cseppfelfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. Az ételt a 3. szintre helyezze, és adjon hozzá kb. fél liter vizet. A sütőt nem kell előmelegíteni. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.	
	TURBO GRILL	Nagy, egybesült húsok sütéséhez (báránycomb, marhahús, csirke). Az ételt a középső szinteken helyezze el. Ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. Az ételt az 1./2. szintre helyezze, és adjon hozzá kb. fél liter vizet. A sütőt nem kell előmelegíteni. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani. Ezzel a funkcióval lehetséges a forgónyár használata, amennyiben rendelkezésre áll a szükséges tartozék.	
	BEÁLLÍTÁSOK	A kijelző beállítása (nyelv, pontos idő, fényerő, hangjelzés erőssége, energiatakarékosság).	
	KENYÉR/PIZZA	Különböző jellegű kenyerek és pizzák sütéséhez. Ennél a funkciónál két olyan program található, amelyek beállításai előre rögzítettek. Önnek elegendő megadnia a kívánt értékeket (hőmérséklet és időtartam), és a sütő automatikusan gondoskodik az optimális sütési ciklusról. A sütő előmelegítése után helyezze a tésztát a 2. szintre.	
	AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS	A sütő használata közben keletkezett szennyeződések elégetésére használható rendkívül magas hőmérsékleten (kb. 500 °C). Kétféle automatikus tisztítási ciklus közül lehet választani: teljes ciklus (PYRO) és energiatakarékos ciklus (ECO). Erősen szennyezett sütő esetén a teljes ciklus ajánlott, míg a funkció rendszeres használata esetén érdemes inkább az energiatakarékos ciklust választani.	
	GYORS ELŐMELEGÍTÉS	A sütő gyors előmelegítéséhez.	

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Kelt tészták		Igen	2	160-180	30-90	Tortaforma rácson
		Igen	1-3	160-180	30-90	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Töltött torták (sajttorta, rétes, gyümölcstorta)		Igen	2	160-200	30-85	cseppfelfogó tálca/tepsi vagy sütőforma sütőrács
		Igen	1-3	160-200	35-90	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Kekszfélék/aprósütemények		Igen	2	160-200	30-85	cseppfelfogó tálca/tepsi vagy sütőforma sütőrács
		Igen	1-3	160-200	35-90	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Képviselőfánk		Igen	2	180-200	30-40	cseppfelfogó tálca/tepsi
		Igen	1-3	180-190	35-45	3. szint: sütőtepsi sütőrács 1. szint: cseppfelfogó tálca/tepsi
Habcsók		Igen	2	90	110-150	cseppfelfogó tálca/tepsi
		Igen	1-3	90	130-150	3. szint: sütőtepsi sütőrács 1. szint: cseppfelfogó tálca/tepsi
Kenyér/pizza/focaccia		Igen	2	190-250	15-50	Zsírfgó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-3	190-250	25-50	3. szint: sütőtepsi sütőrács 1. szint: cseppfelfogó tálca/tepsi
Kenyér	 (Kenyér)	Igen	2	180-220	30-50	Zsírfgó tálca/tepsi vagy tartórács
Pizza	 (Pizza)	Igen	2	220-250	15-30	Zsírfgó tálca/süteményes tepsi
Fagyasztott pizza		Igen	2	250	10-15	2. szint: cseppfelfogó tálca / tepsi vagy rács
		Igen	1-3	250	10-20	3. szint: sütőtepsi sütőrács 1. szint: cseppfelfogó tálca/tepsi
Sós piték (zöldségtorta, quiche)		Igen	2	180-190	35-45	Tortaforma rácson
		Igen	2-3	180-190	45-60	3. szint: tortasütő rácson 2. szint: tortasütő rácson
Vol-au-vent / Leveles tésztából készült sütemények		Igen	2	190-200	20-30	cseppfelfogó tálca/tepsi
		Igen	1-3	180-190	20-40	3. szint: sütőtepsi sütőrács 1. szint: cseppfelfogó tálca/tepsi
Lasagne/Tepsis tészta/ Cannelloni/Felfújtak		Igen	2	190-200	45-65	cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrács
Bárány / Borjú / Marha / Sertés 1 kg		Igen	2	190-200	70-100	cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrács

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Csirke / Nyúl / Kacsa 1 kg		Igen	2	200-230	50-100	cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrács
Pulyka/Liba 3 kg		Igen	1/2	190-200	80-130	cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrács
Tepsis/fóliás hal (filé, egész)		Igen	2	180-200	40-60	cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrács
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	2	180-200	50-60	Sütőtepsi rácson
Pirítós		-	4	3 (magas)	2-5	Rács
Halfilé/steak		-	4	2 (közepes)	20-35	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 3. szint: cseppfelfogó tálca vízzel
Kolbász/rablóhús/ser-tésborda/hamburger		-	4	2-3 (közepes-magas)	15-40	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 3. szint: cseppfelfogó tálca vízzel
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2	2 (közepes)	50-65	2. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 1. szint: cseppfelfogó tálca vízzel
				3 (magas)	60-80	2. szint: forgónyárs (ha van) 1. szint: cseppfelfogó tálca vízzel
Marhasült angolosan 1 kg		-	2	2 (közepes)	35-45	Sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Báránycomb/csülök		-	2	2 (közepes)	60-90	cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrács (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Pirított burgonya		-	2	2 (közepes)	45-55	cseppfelfogó tálca/tepsi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Rakott zöldség		-	2	3 (magas)	10-15	Sütőtepsi rácson
Lasagne és húsok		Igen	1-3	200	50-100*	3. szint: sütőtepsi sütőrács 1. szint: cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi rácson
Hús és burgonya		Igen	1-3	200	45-100*	3. szint: sütőtepsi sütőrács 1. szint: cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi rácson
Hal és zöldségek		Igen	1-3	180	30-50*	3. szint: sütőtepsi sütőrács 1. szint: cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi rácson
Töltött sütek		-	3	200	80-120*	cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrács
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)		-	3	200	50-100*	cseppfelfogó tálca vagy sütőtepsi sütőrács

* A sütési idő megközelítő érték. Az ételt ettől eltérő időpontokban is ki lehet venni a sütőből, egyéni preferenciáktól függően.

KIPRÓBÁLT RECEPTEK TÁBLÁZATA (az IEC 60350-1:2011-12 és DIN 336012:07:07 szabványokkal összhangban)

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
IEC 60350-1:2011-12 7.5.2. §						
Keksz		Igen	2	170	15-25	cseppfelfogó tálca/tepsi
		Igen	1–3	150	30-45	3. szint: süteményes tepsi 1. szint: cseppfelfogó tálca/tepsi
IEC 60350-1:2011-12 7.5.3. §						
Kisebb sütemények		Igen	3	170	20-30	cseppfelfogó tálca/tepsi
		Igen	1–3	160	25-35	3. szint: süteményes tepsi 1. szint: cseppfelfogó tálca/tepsi
IEC 60350-1:2011-12 7.6.1. §						
Zsírsegeény piskóta**		Igen	2	170	30-40	Tortaforma rácson
		Igen	1–3	160	35-45	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
IEC 60350-1:2011-12 7.6.2. §						
2 almás pite		Igen	2	185	70-90	Tortaforma rácson
		Igen	1–3	175	70-90	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
IEC 60350-1:2011-12 9.2. §						
Melegszendvics*		-	4	3 (magas)	3-5	Rács
IEC 60350-1:2011-12 9.3. §						
Húspogácsák*		-	4	3 (magas)	30-40	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 3. szint: cseppfelfogó tálca vízzel
DIN 3360-12:07 6.5.2.3. §						
Almatorta, élesztős tepsis sütemény		Igen	2	180	30-40	cseppfelfogó tálca/tepsi
		Igen	1–3	160	55-65	3. szint: süteményes tepsi 1. szint: cseppfelfogó tálca/tepsi
DIN 3360-12:07 6.6. §						
Sertéssült		-	2	190	150-170	Zsírfgó tálca
DIN 3360-12:07, C melléklet						
Lapos torta (Flat cake)		Igen	2	170	35-45	cseppfelfogó tálca/tepsi
		Igen	1–3	170	40-50	3. szint: süteményes tepsi 1. szint: cseppfelfogó tálca/tepsi

A sütési táblázat az egyes receptek optimális elkészítéséhez megfelelő funkciókat és hőmérsékleteket tartalmazza. Ha egyetlen szinten kíván sütni a légkeveréses sütés funkcióval, használja a második szintet, és válassza a többszintű „HŐLÉGBEFÚVÁS”  funkcióhoz ajánlott hőmérsékletet.

* Grillezéskor hagyjon 3-4 cm helyet a rács elején, hogy azt könnyen ki tudja majd venni a sütőből.

A táblázatban használt jelzések csúszósínek használata nélkül értendők. A teszteket csúszósínek nélkül végezze el.

Energiahatékonysági osztály (az EN 60350-1:2013-07 szabvány szerint)

A teszt elvégzéséhez használja az erre szolgáló táblázatot.

AJÁNLOTT HASZNÁLAT ÉS TIPPEK

A sütési táblázat használata

A táblázat az adott étel egy vagy egyszerre több szinten történő sütéséhez legmegfelelőbb funkciót jelzi. A sütési idő attól a pillanattól kezdődik, amikor az ételt a sütőbe helyezik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és idők csak tájékoztató jellegűek, az értékeket az étel mennyisége és a használt tartozék típusa is befolyásolja. Először a legalacsonyabb ajánlott értéket használja. Ha az étel nem sül át eléggé, állítson be magasabb értéket. Használja a mellékelt tartozékokat, és lehetőleg sötét színű, fém sütőformát és sütőtepsit használjon. Jénai vagy kerámiából készült edények és tartozékok is használhatók, de vegye figyelembe, hogy ilyen esetben a sütési időtartamok némileg hosszabbak. A legjobb eredmény érdekében kövesse a sütési táblázatban megadott, az egyes szintekre helyezendő (mellékelt) tartozékokra vonatkozó tanácsokat.

Különböző ételek egyszerre történő sütése

A „HŐLÉGBEFÚVÁS” funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik kevesebb sütési időt igényel, és hagyja bent a sütőben azt az ételt, amelyik hosszabb sütési időt igényel.

Édességek

- Készítsen különleges édességeket a hagyományos funkció használatával csak egy tartószinten. Használjon sötét színű, fém sütőformákat, és azokat mindig a mellékelt sütőrácsra helyezze. Egynél több szinten történő sütéshez válassza a levegőkeringetés funkciót, és úgy rendezze el a tortaformákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.
- Ha ellenőrizni szeretné, hogy egy kelt sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. A sütemény akkor van kész, amikor a fogpiszkálóra már nem ragad rá a tészta.
- Tapadásmentes tortaforma használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.
- Ha a sütemény „összeesik” sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentve a folyadék mennyiségét a keverékben és gyengédebb keverést alkalmazva.
- A lédús töltelékű süteményekhez (sajttorta vagy gyümölcsös pite) használja a „LÉGKEVERÉSES SÜTÉS” funkciót. Ha a sütemény alsó tésztalapja átázott, használjon alacsonyabb szintet, és szórja meg a sütemény alját zsemlemorzssal vagy darált keksszel, mielőtt hozzáadná a tölteléket.

Hús

- Használjon bármilyen tepsit vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb megoldás, ha egy kevés húsalaplént önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Amikor a sült elkészült, hagyja állni a sütőben még 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.
- Amikor húst kíván grillézni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. A hús külsejének megégesét megelőzendő, tegye alacsonyabbra a sütőrácsot, így az étel távolabb lesz a grilltől. A sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt.

A sütés közben keletkező saft felfogásához helyezze a fél liter vízzel megtöltött cseppfelfogó tálcát közvetlenül az alá a rács alá, amelyen a hús található. Szükség szerint töltsön utána vizet.

Forgónyárs (csak adott modellek esetén)

Ezt a tartozékot nagy húsdarabok és szármagok egyenletes sütéséhez használja. Helyezze a húst a nyársrúdra, kötözze meg a csirkét spárgával, és ellenőrizze, hogy jól rögzítve van-e, mielőtt a rudat a sütő elülső falán lévő foglalatba illesztené, és a megfelelő tartóra fektetné. A füstképződés megelőzése érdekében és a sütés közben keletkező saft felfogásához ajánlott a fél liter vízzel megtöltött cseppfelfogó tálcát az első tartószintre helyezni. A rúdon egy műanyag fogantyú van, amelyet a sütés megkezdése előtt le kell venni, és amellyel a sütés végén az égési sérüléseket tudja megelőzni, amikor az ételt kiveszi a sütőből.

Pizza

Enyhén zsírozza meg a tepsiket, hogy a pizzalap ropogós legyen. A sütési idő kétharmadánál szórja a mozzarellát a pizzára.

Kelesztési funkció

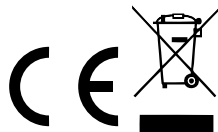
Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. A tésztakelesztés időtartama ennek a funkciónak az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten (20-25 °C) történő kelesztéssel összehasonlítva. A kelesztési idő 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.



Nyomtatva Olaszországban

02/2016

400010867976



Whirlpool® Bejegyzett védjegy/TM A Whirlpool vállalatcsoporthoz védjegye, USA