

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Ezek az útmutatások hamarosan weboldalunkon is elérhetőek lesznek: www.whirlpool.eu

AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

Ez a kézikönyv és maga a készülék fontos biztonsági figyelmeztetéseket nyújt, amelyeket el kell olvasni és mindig figyelembe kell venni.



Ez a veszély szimbólum a biztonságra vonatkozóan, amely figyelmezteti a felhasználókat az őket és a másokat fenyegető lehetséges kockázatokra.

Minden biztonsági figyelmeztetést megelőző a veszély szimbólum és a következő kifejezések egyike:



VESZÉLY

Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okoz.



VIGYÁZAT

Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okozhat.

Minden biztonsági figyelmeztetés konkrétan részletezi a meglévő potenciális kockázatot, és jelzi, hogyan kell a készülék helytelen használatából eredő sérülés, kár és áramütés kockázatát csökkenteni. A következő utasításokat pontosan tartsa be:

- Használjon védőkesztyűt a kicsomagolás és a beszerelés során.
- A készüléket le kell választani az elektromos hálózatról bármilyen szerelési munka előtt.
- A készülék szerelését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa és ne cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak az adott művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- A tápkábel cseréjét szakembernek kell végeznie. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos vevőszolgálattal.
- A készülék földelése kötelező.
- A tápkábelnek elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a helyére beszerelt készülék csatlakozni tudjon a hálózati aljzathoz.
- Az érvényes biztonsági előírások betartása érdekében a beszereléshez fel kell használni egy összpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakító kapcsolót.
- Ha a sütő csatlakozóval rendelkezik, ne használjon többdugaszos elosztót.
- Ne használjon hosszabbítókábelt.
- Ne húzza meg a tápkábelt.

- A 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 ételkészítő berendezésként történő használatra készült. Minden más típusú felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése). A gyártó a helytelen vagy szabálytalan használatból származó károkért nem vállal felelősséget.
- A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ne érjen a melegítőelemekhez. A kisgyermeket (0-8 év) állandó felügyelet hiányában 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, illetve, ha a készülék használatára nézve előzetesen instrukciókat kaptak, és ismerik a használatból eredő esetleges kockázatokat. Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A tisztítást és a karbantartást nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.
- Használat közben és után ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a sütő belsejében lévő fűtőelemekhez, mert azok égési sérülést okozhatnak. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabok vagy más gyúlékony anyagok 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 vezérlőpanel feletti rácson keresztül. A szellőzőrács szellőzését ne akadályozza.

- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon sütőkesztyűt, és ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a fűtőszálakhoz.
- Ne tegyen gyúlékony anyagokat a készülékbe vagy annak közelébe, ezek ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhatnak.
- Ne melegítsen vagy süssön zárt tartályokat. A zárt edény a belsejében fejlődő nyomás hatására felrobbanhat, és a készülékben kárt tehet.
- Ne használjon műanyagból készült edényeket.
- A túlhevült olaj és zsír könnyen meggyulladhat. Mindig figyeljen oda, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
- Sütéskor ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket!
- Ha alkoholos italokat használ az ételek elkészítésekor (pl. rum, konyak, bor), ne feledje, hogy az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog. Ennek eredményeként az alkohol által kibocsátott gőzök az elektromos fűtőelemmel érintkezve belobbanhatnak.
- Soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.
- A pirolízisciklus közben tilos a sütőhöz nyúlni. A pirolízisciklus közben tartsa távol a gyermekeket a sütőtől. A kiömlött ételt el kell távolítani a sütőből a tisztítási ciklus elkezdése előtt (csak a pirolízis funkcióval rendelkező sütőknél).
- 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, hogy elkerülje az áramütés veszélyét.
- Ne használjon alufóliát az edényben lévő ételek lefedésére (csak azokra a sütőkre vonatkozik, amelyekhez edény is jár).

A háztartási készülékek kiselejtezése

- 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 vállalatához, vagy a készüléket Önnek értékesítő bolthoz.

ÜZEMBE HELYEZÉS

A sütő kicsomagolását követően ellenőrizze, hogy szállítás közben nem sérült-e meg a sütő, és hogy a sütő ajtaja jól záródik-e. Problémák esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálatl. 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 távolítson 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) képzett technikusnak kell kicserélnie. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos vevőszolgálatl.

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 ezek 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 vezetékai ne érintkezzenek a sütő forró részeivel, és ne szoruljanak be a sütő ajtaja mögé.
- Ne tegye ki a sütőt légköri szereknek.

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A csomagolóanyag hulladékba helyezése

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

A termék kiselejtezése

- A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak.
- A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos azon esetleges negatív következményeket, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése egyébként okozhatna.
- 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.

Energiatakarékossági ötletek

- 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 tovább sülnék azután is, hogy a sütőt kikapcsolták.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT (CE)

- Ez a sütő, amely arra készült, hogy élelmiszerekkel érintkezzen, megfelel a (CE) 1935/2004 sz. európai rendeletnek, és a következőkkel összhangban került kialakításra, előállításra és forgalmazásra: a kisfeszültségről szóló 2006/95/EK sz. irányelv biztonsági előírásai (amely felváltja a 73/23/EGK sz. irányelvet és annak módosításait), a 2004/108/EK sz. „EMC” irányelv védelmi előírásai.

HIBAEELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

A sütő nem működik:

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

Az ajtó nem nyitható ki:

- A sütőt kapcsolja ki, majd újra be, 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 pirolízis funkcióval rendelkező sütők tisztítási ciklusa” bekezdést).

Az elektronikus programozó nem működik:

- 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, hogy tudja-e oldani saját maga a problémát a „Hibaelhárítási útmutató” fejezetben adott javaslatok segítségével.
2. Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket, és ellenőrizze, hogy fennáll-e még a hiba.

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

Mindig adja meg:

- a hiba rövid ismertetését;
- a sütő pontos modelljét és típusát;
- a szervizszámot (a törzslapon a Service szó után álló szám), amely 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 címe;
- a telefonszáma.

SERVICE 0000 000 00000



Ha bármilyen javítás válik szükségessé, kérjük, hívja fel a garancialevélen jelzett egyik hivatalos **vevőszolgálatot** (annak biztosítása érdekében, hogy eredeti alkatrészeket használnak, és a javításokat megfelelően végzik el).

TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

- **Soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.**
- **Csak akkor végezze a sütő tisztítását, ha annyira lehűlt, hogy megérinthető.**
- **Válassa le a készüléket az áramforrásról.**

A sütő külseje

FONTOS: Ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószereket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülékkel, azonnal tisztítsa meg azt egy nedves, mikroszálas törlőkendővel.

- A felületeket nedves, mikroszálas törlőkendővel tisztítsa. Ha nagyon piszkos, adjon néhány csepp mosogatószer a vízhez. Száraz ruhával törölje át.

A sütő belseje

FONTOS: Ne használjon dörzsszivacsot, illetve fém súrolópárnát és kaparókat. Az idő múlásával ezek károsíthatják a zománcozott felületeket és a sütőajtó üvegét.

- Minden használatot követően hagyja lehűlni a sütőt, tisztítsa meg lehetőleg akkor, amíg még meleg annak érdekében, hogy eltávolítsa az ételmaradványok (pl. a magas cukortartalmú ételek) által okozott szennyeződéseket és foltokat.
- Használjon speciális sütőtisztítókat, és kövesse a szer gyártójának utasításait.

- Tisztítsa meg az ajtó üvegét megfelelő folyékony mosószerral. A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében el lehet távolítani (lásd KARBANTARTÁS).
- A grill felső fűtőeleme (lásd KARBANTARTÁS) leereszthető (csak egyes modelleknél) a sütő mennyezetének megtisztítása érdekében.

Megjegyzés: Nagy víztartalmú ételek hosszú időtartamú sütése esetén (pl. pizza, zöldségek stb.) az ajtó belsején és körben a tömítésen páralecsapódás keletkezhet. Amikor a sütő hideg, szárítsa meg az ajtó belsejét ruhával vagy szivaccsal.

Tartozékok:

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

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

FONTOS: Ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószereket, durva keféket, edényszerelőket vagy sütőtisztító sprayket, amelyek károsíthatják a katalitikus felületeket, és veszélyeztethetik az öntisztító képességet.

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

KARBANTARTÁS

⚠ VIGYÁZAT

- Használjon védőkesztyűt.
- Győződjön meg arról, hogy a sütő lehűlt, mielőtt a következő tevékenységeket végezné.
- Válassza le a sütőt az áramforrásról.

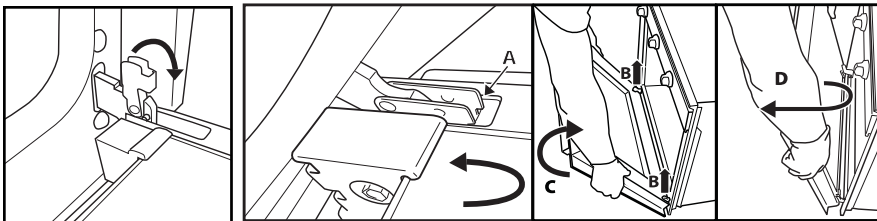
AZ AJTÓ LEVÉTELE

Az ajtó levétele:

1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantyúkat, és nyomja őket előre, amennyire lehetséges (1. ábra).
3. Zárja be az ajtót, amennyire lehet (A), emelje meg (B), és fordítsa el (C), amíg ki nem oldódik (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.

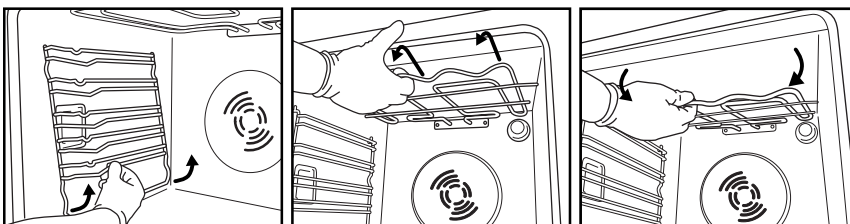


1. ábra

2. ábra

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK BIZONYOS MODELLEKNÉL)

1. Távolítsa el az oldalsó tartozéktartó rácsokat (3. ábra).
2. Húzza ki egy kicsit a fűtőelemet (4. ábra), és engedje le (5. ábra).
3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, miközben kissé maga felé húzza, meggyőződve arról, hogy az oldalsó tartóelemekre kerül.



3. ábra

4. ábra

5. ábra

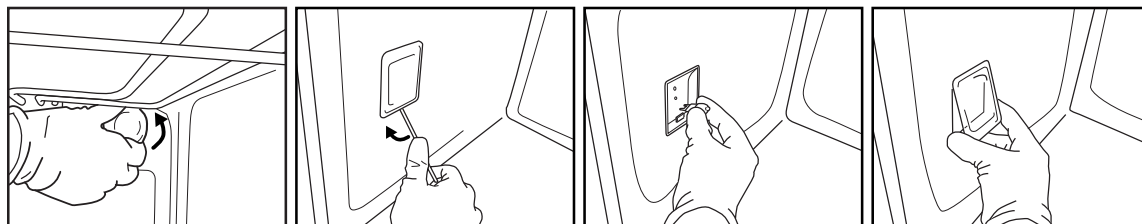
A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

A hátsó sütővilágítás izzójának cseréje (ha van):

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Csavarja le a lámpafedelelet (6. ábra), cserélje ki az izzót (a típushoz lásd a megjegyzést), majd csavarja vissza a lámpafedelelet.
3. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.

Az oldalfali lámpa cseréje (ha van):

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Vegye le az oldalsó tartozéktartó rácsokat, ha vannak (3. ábra).
3. Egy csavarhúzóval emelje ki a lámpafedelelet (7. ábra).
4. Cserélje ki az izzót (a típushoz lásd a megjegyzést) (8. ábra).
5. Helyezze vissza a lámpafedelelet, és nyomja erősen, míg a helyére nem kattant (9. ábra).
6. Szerelje vissza az oldalsó tartozéktartó rácsokat.
7. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.



6. ábra

7. ábra

8. ábra

9. ábra

Megjegyzés:

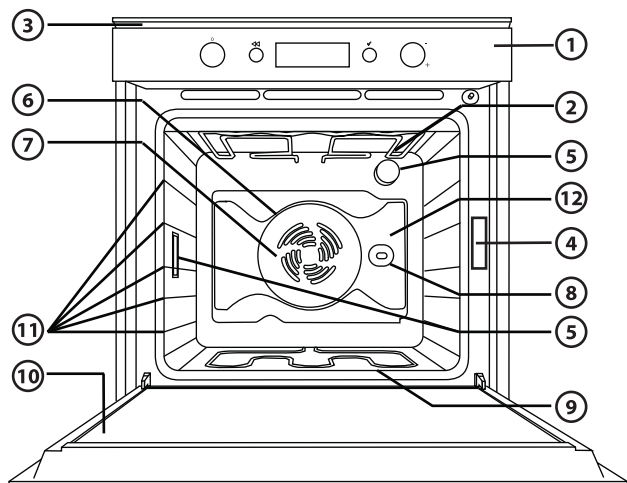
- Csak 25-40W/230 V, E-14 típusú, T300 °C izzót, vagy 20-40W/230 V, G9 típusú, T300 °C halogénizzót használjon.
- A készülékben használt izzó elektromos háztartási gépekhez készült, és nem alkalmazható háztartási környezetek megvilágításához (244/2009/EK rendelet).
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgáltatótól.

FONTOS:

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

UTASÍTÁSOK A SÜTŐ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓAN

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉS C. RÉSZT

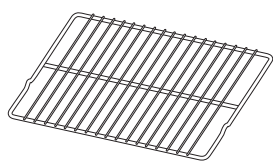


1. Vezérlőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőventilátor (nem látható)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Enyhe
6. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
7. Ventilátor
8. Forgónyárs (ha van)
9. Alsó fűtőelem (nem látható)
10. Ajtó
11. A szintek elhelyezkedése (a szintszám a sütő előlapján van feltüntetve)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

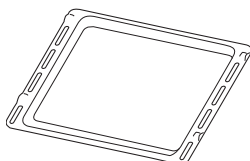
Megjegyzés:

- Előfordulhat, hogy főzés közben a hűtőventilátor rövid időkre bekapcsol, így csökkentve minimumra az áramfogyasztást.
- A sütés végén, miután a sütőt már kikapcsolta, lehetséges, hogy a hűtőventilátor tovább működik még egy ideig.
- Ha sütés közben kinyílik az ajtó, akkor a fűtőszálak kikapcsolnak.

A SÜTŐHÖZ JÁRÓ TARTOZÉKOK



A ábra



B ábra

- A. RÁCSOS POLC:** a rács használható ételek sütéséhez, vagy lábasok, sütőformák és sütőben használható egyéb edények tartójaként.
- B. ZSÍRFOGÓ TÁLCA:** a zsír és ételdarabkák felfogása céljából a rács alá helyezheti, illetve hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítésekor sütőlapként használhatja.

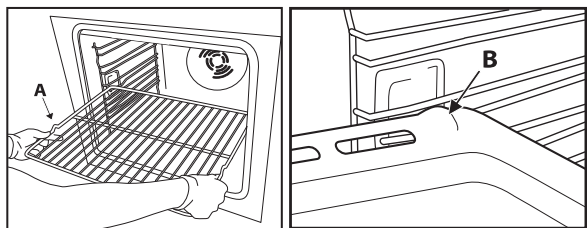
A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat.

A SÜTŐHÖZ NEM JÁRÓ TARTOZÉKOK

A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok a Vevőszolgálatnál külön is megvásárolhatók.

A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE

1. Helyezze be a rácsot vízszintesen, a felemelt „A” résszel felfelé (1. ábra).
2. Az egyéb tartozékokat (pl a zsírfogó tálcát és a süteményes tepsit) úgy helyezze be, hogy a lapos oldal magasabb „B” része nézzen felfelé (2. ábra).



1. ábra

2. ábra

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA

ELEKTRONIKUS PROGRAMOZÓ



1. **FUNKCIÓ GOMB:** bekapcsolás/kikapcsolás és funkcióválasztás
 2. **NAVIGÁCIÓ GOMB:** navigálás a menüben, előre beállított értékek szabályozása
- MEGJEGYZÉS: a két gomb betolható. A helyükről való kiemeléshez középen kell megnyomni őket.**
3. **↶ GOMB:** visszatérés az előző képernyőre
 4. **✓ GOMB:** a beállítások kiválasztása és megerősítése

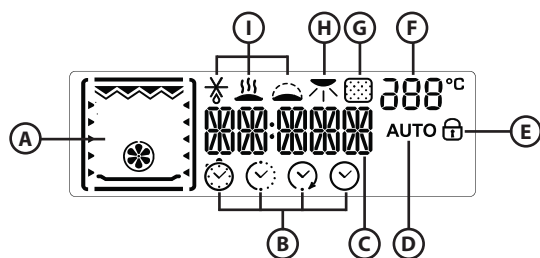
A FUNKCIÓK LISTÁJA

A „Funkció” gomb bármelyik helyzetbe forgatásával be lehet kapcsolni a sütőt: a kijelzőn megjelennek a funkciók vagy az azokhoz társuló almenük.

Az almenük eléréséhez és kiválasztásához forgassa a gombot a GRILL, a SPECIALS (SPECIÁLIS), a SETTINGS (BEÁLLÍTÁSOK), a KENYÉR/PIZZA vagy az AUTOMATIC OVEN CLEANING (AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS) funkcióra.

Megjegyzés: a funkciók listáját és leírását a 36. oldalon látható táblázat tartalmazza.

A KIJELZŐ BEMUTATÁSA



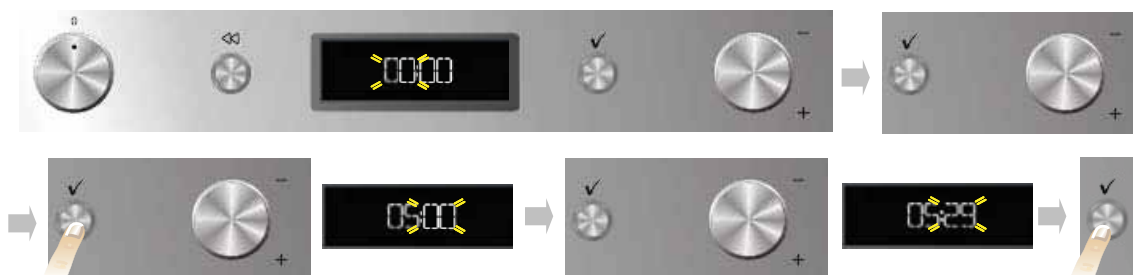
- A. Az egyes funkcióknál aktív fűtőszálak megjelenítése
- B. Időbeállítással kapcsolatos ikonok: percszámláló, sütési időtartam, sütés végének időpontja, pontos idő
- C. Az előzetesen kiválasztott funkciókra vonatkozó információk
- D. KENYÉR/PIZZA automatikus funkció kiválasztva
- E. Sütőajtó zárva jelzés az automatikus tisztítási (pirolízis) ciklus közben
- F. Sütőtér hőmérséklete
- G. Automatikus tisztítás (hőbontás) funkció (nem áll rendelkezésre ennél a modellnél)
- H. Pirítás
- I. Speciális funkciók: Defrost (kiolvasztás), Keep Warm (melegben tartás), Rising (kelesztés), Eco forced Air (Eco hőlégbefúvás)

A SÜTŐ BEINDÍTÁSA – A NYELV BEÁLLÍTÁSA

A sütő első bekapcsolásakor a kijelzőn a következő nyelv látható: ENGLISH

A „Navigáció” gomb forgatásával válassza ki a kívánt nyelvet, majd nyomja meg a ✓ gombot a megerősítéshez.

IDŐBEÁLLÍTÁS



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

1. Forgassa el a „Navigáció” gombot az óra értékének beállításához.
2. Nyomja meg a ✓ gombot a megerősítéshez. Ekkor a kijelzőn villogni kezd a percek jelző két számjegy.
3. Forgassa el a „Navigáció” gombot a perc értékének beállításához.
4. A megerősítéshez nyomja meg a ✓ gombot.

A pontos idő – például áramszünetet követő – módosításával kapcsolatosan lásd a következő bekezdésben foglaltakat (BEÁLLÍTÁSOK).

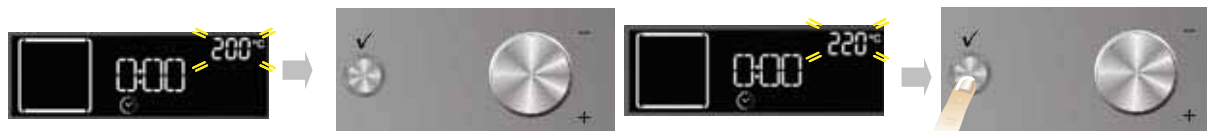
A SÜTÉSI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA



1. Forgassa a „Funkció” gombot az előre kiválasztott helyzetbe: A kijelzőn megjelennek a sütési beállítások.
2. Ha az előre kiválasztott értékek azonosak a kívánt értékekkel, nyomja meg a ✓ gombot. Az értékeket az alábbiak szerint módosíthatja.

A GRILLEZÉSI HŐMÉRSÉKLET/TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA



A grillezési hőmérséklet vagy teljesítmény módosítását az alábbiak szerint végezze:



1. A „Navigáció” gomb elforgatásával állítsa be a kívánt értéket.
2. A megerősítéshez nyomja meg a ✓ gombot.

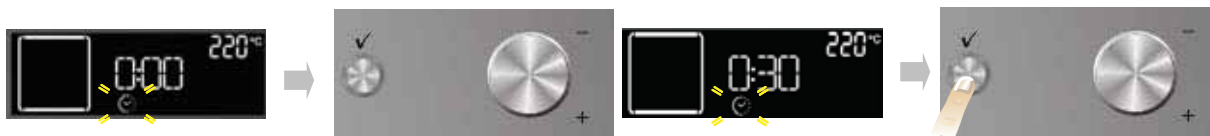
GYORS ELŐMELEGÍTÉS



1. A „Funkció” gomb  ikonhoz forgatásával válassza ki a gyors előmelegítés funkciót.
2. Erősítse meg a ✓ gombbal: a kijelzőn megjelennek a beállítások.
3. Ha a javasolt hőmérséklet azonos a kívánt értékkel, nyomja meg a ✓ gombot. A hőmérséklet módosítását a fenti pontokban foglaltak szerint végezze. A kijelzőn a **ELO** felirat jelenik meg. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, a feliratot az aktuális érték (pl. 200 °C) váltja fel, és jelzőhang hallatszik. Az előmelegítési fázis végén a sütő automatikusan kiválasztja az alsó és felső sütés funkciót .
4. Ha másik sütési funkciót kíván beállítani, akkor forgassa el a „Funkció” 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 beállítógombot a kívánt sütési időtartam megjelenítéséhez.
3. A sütési időtartamot a ☑ gomb megnyomásával erősítse meg.

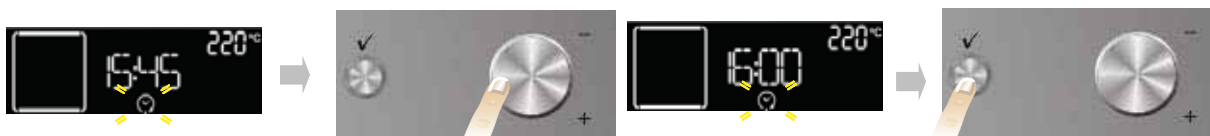
A SÜTÉSI IDŐ VÉGÉNEK BEÁLLÍTÁSA/KÉSLELTETETT INDÍTÁS

FONTOS: a késleltetett indítás beállítása nem érhető el a következő funkciókhoz: FAST PREHEATING (GYORS ELŐMELEGÍTÉS), KENYÉR/PIZZA.

Megjegyzés: mivel ennél a beállításnál a készülék fokozatosabban éri el a kiválasztott hőmérsékletet, 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. A kiválasztott értéket a ☑ gomb megnyomásával erősítse meg. a sütés befejezési idejében látható két pont villogása jelzi azt, hogy helyesen történt a beállítás.
3. A sütő automatikusan úgy késlelteti az indítást, hogy a sütés a beállított időpontban fejeződjön be.

A beállított értékek (hőmérséklet, grill fokozat, sütési idő) bármikor módosíthatók. Ehhez a ⏪ gombbal léphet vissza, a „Navigáció” gombbal módosíthatja az értékeket, a ☑ gombbal pedig megerősítheti azokat.

PERCSZÁMLÁLÓ



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 „Funkció” 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 „END” jelenik meg és megszólal egy hangjelzés. A megszakításhoz nyomja meg a ☑ gombot (a kijelzőn megjelenik a pontos idő).


GOMBZÁR



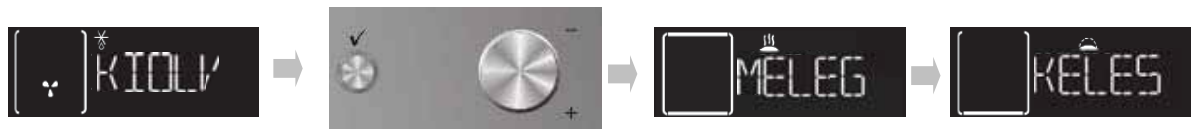
Ezzel a funkcióval blokkolható a kezelőlapon található gombok és kapcsolók használata.



A funkció aktiválásához legalább 3 másodpercig tartsa egyidejűleg lenyomva a ⏪ és ☑ gombot. A funkció aktivált állapotában a gombok használata blokkolva van, a kijelzőn pedig egy kulcs látható. Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható. A kikapcsoláshoz ismétlje meg a fenti eljárást. Aktivált gombzár esetén a sütőt úgy kapcsolhatja ki, hogy a gombot 0 (nulla) állásba forgatja. Ilyen esetben azonban az előzetesen kiválasztott funkciót ismét be kell majd állítani.

A SPECIÁLIS FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA

Ha a „Funkció” gomb mutatóját a  ikonra állítja, akkor megnyithat egy almenüt, amely négy speciális funkciót tartalmaz.

E funkciók megtekintéséhez, kiválasztásához és elindításához az alábbiak szerint járjon el:





1. Forgassa a „Funkció” gombot a  ikonra: a kijelzőn megjelenik a „KIOLVASZTAS” felirat és az ehhez a funkcióhoz tartozó ikon.
2. A funkciók listájának görgetéséhez forgassa el a „Navigáció” gombot: KIOLVASZTAS, MELEGEN TARTAS, KELESZTES, ECO HOLEGBEFUVAS.
3. A megerősítéshez nyomja meg a  gombot.


PIRÍTÁS

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







A sütés időtartamának végén a kijelzőn a következő olvasható: „PIRITASHOZ NYOMJA MEG ”. A  gomb megnyomásakor a sütő elindítja a pirítási folyamatot, amely 5 percig tart. Ezt a funkciót csak kétszer lehet lefuttatni egymás után.

A BREAD/PIZZA (KENYÉR/PIZZA) FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Ha a „Funkció” gomb mutatóját a  ikonhoz állítja, akkor beléphet a kenyér és pizza sütésére szolgáló két automatikus sütési funkciót tartalmazó almenübe.





Kenyer




1. Forgassa a „Funkció” gombot a  ikonra: a kijelzőn a „KENYER” és az AUTO üzenet jelenik meg egyszerre.
2. A funkció kiválasztásához nyomja meg a  gombot.
3. A „Navigáció” gomb elforgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet (180 °C és 220 °C között), majd a  gombbal erősítse meg a kiválasztást.
4. Forgassa a „Navigáció” gombot a kívánt sütési időtartam beállításához, majd a sütés elindításához nyomja meg a  gombot.

Pizza





1. Forgassa a Funkció gombot a  ikonra: a kijelzőn „KENYER” jelenik meg. A „PIZZA” funkció kiválasztását a következők szerint végezze:
2. Forgassa el a „Navigáció” gombot: a kijelzőn a „PIZZA” szó jelenik meg.
3. A funkció kiválasztásához nyomja meg a  gombot.
4. A „Navigáció” gomb elforgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet (220 °C és 250 °C között), majd a  gombbal erősítse meg a kiválasztást.
5. Forgassa a „Navigáció” gombot a kívánt sütési időtartam beállításához, majd a sütés elindításához nyomja meg a  gombot.

BEÁLLÍTÁSOK

Ha a „Funkció” gomb mutatóját a  szimbólumhoz állítja, akkor beléphet abba az almenübe, ahol lehetősége van a kijelző öt beállításának a módosítására.

Nyelv



1. A „NYELV” megjelenítéséig forgassa a „Navigáció” gombot.
2. A beállítás eléréséhez nyomja meg a  gombot.
3. Forgassa a „Navigáció” gombot addig, amíg a kívánt nyelv meg nem jelenik, majd nyomja meg a megerősítés () gombot.

Óra

Forgassa a „Navigáció” gombot a „ORA” felirat megjelenéséig. Az óra módosítását a fenti pontban (A PONTOS IDŐ BEÁLLÍTÁSA) foglaltak szerint végezze.



Eco

Ha ki van választva az ECO mód (ON), a kijelző fényereje csökken, és 3 percnyi készenléti állapot után az órát jeleníti meg. Az információk kijelzőn való megjelenítéséhez elég valamelyik gombot megnyomnia vagy elforgatnia.

1. Forgassa a „Navigáció” gombot az „ECO” felirat megjelenéséig.
2. Az ON/OFF (BE/KI) beállítások eléréséhez nyomja meg a  gombot.
3. A „Navigáció” gomb elforgatásával válassza ki a kívánt beállítást, majd a  gombbal erősítse meg a kiválasztást.
4. Ha egy sütési funkció közben aktiválja az ECO üzemmódot, a lámpa 1 percnyi sütés után kikapcsol, és a felhasználó általi tevékenységek esetén újra aktiválódik.



Hangjelzés

A hangjelzés bekapcsolását és kikapcsolását a következők szerint végezze:













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

Fényerő




A képernyő fényerejének módosítását a következők szerint végezze:

1. Forgassa a „Navigáció” gombot a „FENYERO” megjelenéséig.
2. Nyomja meg a  gombot: a kijelzőn az 1 érték jelenik meg.
3. A „Navigáció” gomb elforgatásával növelje vagy csökkentse a fényerőt, majd a  gombbal erősítse meg a kiválasztást.



















FUNKCIÓTÁBLÁZAT

FUNKCIÓVÁLASZTÓ GOMB			
	OFF	A sütés leállítása és a sütő kikapcsolása.	
	LAMP (LÁMPA)	A sütőtérben található lámpa bekapcsolása/kikapcsolása.	
	SPECIALS (SPECIÁLIS FUNKCIÓK)	 KIOLVASZTÁS	Az ételek kiolvasztásának gyorsítására. Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Javasoljuk, hogy a felületi kiszáradás elkerülése érdekében az élelmiszert hagyja benne a csomagolásában.
		 MELEGEN TARTÁS	A frissen elkészült ételek meleg és ropogós állapotban tartása (pl. húsok, sült ételek, felfújtak). Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 65 °C felett van.
		 KELESZTÉS	Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés minőségének megőrzése érdekében ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 40 °C felett van. Helyezze a tésztát a 2. szintre. A sütő előmelegítése nem szükséges.
		 ECO HŐLÉG-BEFÚVÁS	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. A maximális energiahatékonyság elérése érdekében azt tanácsoljuk, hogy sütés közben ne nyissa ki az ajtót. Ajánlott a 3. szint használata. A sütő előmelegítése nem szükséges.
	CONVENTIONAL (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	Bármilyen típusú étel egy szinten történő sütése. Használja a 3. szintet. Pizzákhoz, illetve folyékony töltelékű édes vagy sós pitékhez viszont használja az 1. vagy 2. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.	
	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	Húsok, illetve folyékony töltelékű (édes vagy sós) piték sütése egy szinten. Használja a 3. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.	
	FORCED AIR (HŐLÉG-BEFÚVÁS)	Ugyanolyan sütési hőmérsékletet igénylő, különböző típusú ételek (pl. halak, zöldségek, sütemények) sütéséhez is használható, egyszerre legfeljebb három szinten. Ez a funkció annak veszélye nélkül teszi lehetővé a sütést, hogy az egyik étel átvenné a másik szagát. Egy szinten történő sütésnél használja a 2. szintet, két szintnél az 1. és 4. szintet, három szintnél pedig az 1., 3. és 5. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.	
	MAXI COOKING (XXL MÉRETŰ HÚSOK)	Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húsok sütése. A hús mérete alapján az 1. vagy a 3. szintet használja. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen meg tudjon pirulni. A túlzott kiszáradás megelőzése érdekében érdemes néha meglocsolni.	
	GRILL	Használja a grill funkciót karaj, kebab, kolbász és rakott zöldség sütéséhez, valamint kenyérpíráshoz. Javasoljuk, hogy az ételt a 4. vagy 5. szinten helyezze el. Húsok grillezésekor ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A 3./4. szintre helyezze el, kb. fél liter víz hozzáadása mellett. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.	
	TURBOGRILL	Nagy egybesült húsok sütéséhez (báránycomb, marhahús, csirke). Az ételt a középső szinteken helyezze el. Ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A 1./2. szintre helyezze el, kb. fél liter víz hozzáadása mellett. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani. Ezzel a funkcióval lehetséges a forgónyárs használata, amennyiben rendelkezésre áll a szükséges tartozék.	

FUNKCIÓVÁLASZTÓ GOMB

	SETTINGS (BEÁLLÍTÁSOK)	A kijelző beállítása (nyelv, pontos idő, fényerő, hangjelzés erőssége, energiatakarékosság).
	KENYÉR/PIZZA	Különböző típusú és méretű kenyerek és pizzák sütéséhez. Ez a funkció két olyan programot tartalmaz, 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.
	FAST PREHEATING (GYORS ELŐMELEGÍTÉS)	A sütő gyors előmelegítéséhez. Az előmelegítési fázis végén a sütő automatikusan kiválasztja az alsó és felső sütés funkciót. Más sütési funkció kiválasztásához forgassa el a „Funkció” gombot, és válassza ki a kívánt funkciót.

ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT















Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Idő: (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Kelt tésztából készült sütemények		-	2/3	160-180	30-90	Tortasütő rácson
		-	1-4	160-180	30-90	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Töltött torták (sajttorta, rétes, almás pite)		-	3	160-200	35-90	Zsírfogó tálca / süteményes tepsi vagy tortasütő rácson
		-	1-4	160-200	40-90	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Kekszfélék/ aprósütemények		-	3	170-180	20-45	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		-	1-4	160-170	20-45	4. szint: rács 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		-	1 - 3 - 5	160 - 170	20 - 45*	5. szint: tortasütő rácson 3. szint: tortasütő rácson 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
Fánk		-	3	180-200	30-40	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		-	1-4	180-190	35-45	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45*	5. szint: tortasütő rácson 3. szint: tortasütő rácson 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
Habcsók		-	3	90	110-150	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		-	1-4	90	140-160	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		-	1 - 3 - 5	90	140 - 160*	5. szint: tortasütő rácson 3. szint: tortasütő rácson 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
Kenyér/Pizza/ Focaccia		-	1/2	190-250	15-50	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		-	1-4	190-250	20-50	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		-	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 50*	5. szint: tortasütő rácson 3. szint: tortasütő rácson 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
Kenyér	 (Kenyér)	Igen	2	180-220	30-50	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi vagy rács
Pizza	 (Pizza)	Igen	2	220-250	15-30	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Idő: (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Fagyasztott pizza		-	3	250	10-20	3. szint: zsírfogó tálca/ süteményes tepsi vagy rács
		-	1-4	230-250	10-25	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfogó tálca/ süteményes tepsi
Sós sütemények (zöldséges pite, quiche lorraine)		-	2/3	180-190	40-55	Tortasütő rácson
		-	1-4	180-190	45-70	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	45 - 70*	5. szint: tortasütő rácson 3. szint: tortasütő rácson 1. szint: zsírfogó tálca / süteményes tepsi + tortaforma
Vols-au-vent/ Leveles tészta		-	3	190-200	20-30	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		-	1-4	180-190	20-40	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfogó tálca/ süteményes tepsi
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	20 - 40*	5. szint: tortasütő rácson 3. szint: tortasütő rácson 1. szint: zsírfogó tálca/ süteményes tepsi
Lasagna/tepsis tészta/cannelloni/ felfújtak		-	3	190-200	45-65	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Bárány/Borjú/ Marha/Sertés 1 kg		-	3	190-200	80-110	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Csirke/Nyúl/Kacsa 1 kg		-	3	200-230	50-100	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Pulyka/Liba 3 kg		-	2	190-200	80-130	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Tepsis/fóliás hal (filé, egész)		-	3	180-200	40-60	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Töltött zöldség (paradicsom, cukkíni, padlizsán)		-	2	180-200	50-60	Sütőforma rácson
Pirítóskenyér		-	5	3 (magas)	3-6	Rács
Halfilé / steak		-	4	2 (közepes)	20-30	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 3. szint: zsírfogó tálca vízzel
Kolbász/ kebabfélék/borda/ hamburger		-	5	2-3 (közepes- magas)	15-30	5. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 4. szint: zsírfogó tálca vízzel
Sült csirke, 1- 1,3 kg		-	2	2 (közepes)	55-70	2. szint: rács (a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt) 1. szint: zsírfogó tálca vízzel
				3 (magas)	60-80	2. szint: forgónyárs (ha van) 1. szint: zsírfogó tálca vízzel

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Idő: (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Marhasült angolosan 1 kg		-	3	2 (közepes)	35-50	Sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Báránycomb/ Csülök		-	3	2 (közepes)	60-90	Zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Pirított burgonya		-	3	2 (közepes)	45-55	Zsírfgó tálca/süteményes tepszi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Rakott zöldség		-	3	3 (magas)	10-25	Zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson
Lasagna és húсок		-	1-4	200	50-100*	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson
Húсок és burgonya		-	1-4	200	45-100*	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson
Hal és zöldségek		-	1-4	180	30-50*	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson
Egytálétel: Lepény (5. szint)/ Lasagna (3. szint)/ Hús (1. szint)		-	1 - 3 - 5	190	40-120*	5. szint: serpenyő rácson 3. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfgó tálca vagy serpenyő rácson
Töltött sülték		-	3	200	80-120*	Zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson
Hússzeletek (nyúl, csirke, bány)		-	3	200	50-100*	Zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson

* A sütési időtartamok becsült értékek. Az ételt ettől eltérő időpontokban is ki lehet venni a sütőből, egyéni preferenciáktól függően.

TESZTELT RECEPTEK TÁBLÁZATA (az IEC 60350-1:2011-12 és DIN 3360-12:07:07 szabványokkal összhangban)

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Idő: (perc)	Tartozékok és megjegyzések
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Vajas keksz		-	3	170	15-30	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		-	1-4	150	25-40	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Kis, édes sütemények		-	3	170	25-35	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		-	1-4	160	30-40	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Zsírsegény piskóta		-	2	170	30-40	Tortasütő rácson
		-	1-4	160	35-45	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Két almás pite		-	2/3	185	70-90	Tortasütő rácson
		-	1-4	175	75-95	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
IEC 60350-1:2011-12 § 9,2						
Pirítóskenyér**		-	5	3 (magas)	3-6	Rács
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgerek**		-	5	3 (magas)	18-30	5. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 4. szint: zsírfogó tálca vízzel
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Almatorta, élesztős tepsis sütemény		-	3	180	35-45	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		-	1-4	160	55-65	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Sült disznóhús		-	2	170	110-150	2. szint: zsírfogó tálca
DIN 3360-12:07, C. melléklet						
Lapos torta		-	3	170	35-45	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi

A sütési táblázat az egyes receptek optimális elkészítéséhez megfelelő funkciókat és hőmérsékleteket tartalmazza. Ha Ön egyetlen szinten szeretne légkeveréses sütést végezni, akkor ajánlatos a második szintet és a több szintű „FORCED AIR” (HŐLÉGBEFÚVÁS) funkcióhoz javasolt hőmérsékletet alkalmaznia. **A táblázatban használt jelzések csúszósínek használata nélkül értendők. A tesztek csúszósínek nélkül végezze el.**

** Grillezéskor ajánlott elől 3-4 cm távolságot hagyni, hogy megkönnyítsük az étel kivételét.

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

A teszt elvégzéséhez használja az erre szolgáló táblázatot.

Energiafogyasztás és előmelegítési idő

A teszt elvégzéséhez válassza ki a FAST PREHEATING (GYORS ELŐMELEGÍTÉS) funkciót.

AJÁNLOTT HASZNÁLAT ÉS TIPPEK

A sütési táblázat használatának módja

A táblázat a legjobb funkciót jelzi, amelyet bármely adott ételhez kell használni, amely egyszerre egy vagy több szinten kerül elkészítésre. A sütési idő attól a pillanattól kezdődik, amikor az ételt a sütőbe helyezik, és nem foglalja magába az esetleges előmelegítést. A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán útmutatásul szolgálnak, és ezek az étel mennyiségétől és a használt tartozék típusától függnék. Használja kezdetben a legalacsonyabb ajánlott értéket, és, ha az étel nem sül eléggé, állítsa magasabb értékekre. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Jénai vagy kerámia anyagú edények és tartozékok is használhatók, bár így a sütési időtartamok valamivel hosszabbak lesznek. A legjobb eredmények elérése érdekében körültekintően kövesse a sütési táblázatban a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkozóan adott tanácsokat.

Különböző ételek sütése egyszerre

A „FORCED AIR” (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, amely hosszabb sütési időt igényel.

Édességek

- Készítsen kényes édességeket a statikus funkció használatával csak egy tartószinten. Használjon sötét színű fém süteményes formákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egynél több szinten történő sütéshez válassza a levegőkeringetés funkciót, és úgy rendezze el a süteményes formákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.
- Annak ellenőrzéséhez, hogy a kelt sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe: ha a fogpiszkálóra nem ragad a tészta, a sütemény kész van.
- Tapadásmentes tortasütő 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) a LÉGKEVERÉSES SÜTÉS funkció használata szükséges. Ha a sütemény alsó térszintjére áttámasztott, állítsa alacsonyabbra a tartószintet, és szórja meg az alsó lapot zsemlemorzsával vagy kekszörleménnyel, mielőtt beletenné a töltelékét.

Hús

- Használjon bármilyen tepsi vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb, ha egy kis húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Amikor a sült elkészült, hagyja pihenni a sütőben további 10-15 percre, vagy fedje be alufóliával.
- Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. Annak megelőzésére, hogy a hús kívül megégjen, tegye alacsonyabbra a rácsot, hogy így az ételt távolabb tartsa a grilltől. A sütés kétharmadánál fordítsa meg az ételt.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel közvetlenül az alá a rács alá, amelyre a húst helyezte. Szükség szerint töltsön utána vizet.

Forgóyárs (csak egyes modelleknél)

Ezt a tartozékot nagy húsdarabok és szárnyasok egyenletes sütéséhez használja. Helyezze a húst a nyársrúdra, csirke sütésekor kötözze meg azt zsineggel, és ellenőrizze, hogy a hús jól van-e rögzítve, mielőtt a rudat a sütő elülső falán lévő foglalatba illeszteni, és a megfelelő tartóra fektetni. A füstképződés megelőzéséhez és a sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel az első tartószintre. A rúdon egy műanyag fogantyú van, amelyet a sütés megkezdése előtt le kell venni, és a sütés végén kell használni az égési sérülések megelőzésére, amikor az ételt kiveszi a sütőből.

Pizza

Enyhén zsírozza meg a tepsiket, hogy a pizza lapja ropogós legyen. A sütés kétharmadánál szórja a mozzarellát a pizzára.

Tésztakelesztés funkció (csak egyes modelleknél)

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.