


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 sütőtől 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. Kiselejtezéskor a hulladéktávoltásra vonatkozó helyi környezetvédelmi előírások szerint kell eljárni. Megsemmisítés előtt a készülékeket az elektromos kábel elvágásával tegye használhatatlanná.
- 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 szállítás közben nem sérült-e meg a sütő és hogy annak ajtaja jól záródik-e. Problémák esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálatl. A károsodás megelőzése érdekében csak az üzembe helyezéskor vegyi 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 ne lehet hozzáférhető.
- A készülék megfelelő működése érdekében ne tömítse el munkalap alsó széle és a sütő felső széle közötti minimális hézagot.

CSATLAKOZTATÁS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ

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 tápkábel cseréjét (típusa H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie. 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 sütőből a tartozékokat, és a készüléket kb. egy órán keresztül fűtse 200°-on, hogy a védőzsír és a szigetelőanyagok szaga és füstje elillanjon.

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 vezetékéi ne érintkezzenek a sütő forró részeivel, és ne szoruljanak be a sütő ajtaja mögé.
- A sütőt ne ériék légköri hatások.

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A csomagolóanyag hulladékba helyezése

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével (♻️). A csomagolóanyagokkal ne szennyezze a környezetet, hanem a helyi hatóságok utasításai szerint járjon el.

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 készülék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezetre és az emberi egészségre esetlegesen gyakorolt káros következményeket.
- 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.

Energiatakarékosság

- 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

- Ez a készülék - amely rendeltetése szerint élelmiszerekkel kerül érintkezésbe - megfelel az 1935/2004 számú rendeletnek (CE), kialakítása, előállítása és forgalmazása pedig teljesíti a 2006/95/EK számú (a 73/23/EGK számú irányelv és annak módosításai helyébe lépő) „Kisfeszültség” irányelv biztonsági követelményeit és a 2004/108/EK számú „EMC” irányelv védelmi előírásait.

HIBAELHÁRÍTÁSI 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 sütő öntisztítási ciklusa pirolízis funkcióval” bekezdést).

Az elektronikus programozó nem működik:

- Ha a kijelzőn „F” látható, ami után egy szám áll, akkor forduljon a legközelebbi Vevőszolgálathoz. Ilyen esetben közölni kell, hogy milyen szám áll a „F” betű után.

VEVŐSZOLGÁLAT

Mielőtt a vevőszolgálatot hívná:

1. Ellenőrizze, hogy nem lehet-e a problémát a „Hibakeresési útmutató” című részben foglalt pontok alapján megoldani.
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 (akkor válik láthatóvá, ha a sütő ajtaja nyitva van) található. A szervizszám a garanciafüzetben is megtalálható;
- a teljes címét;
- a telefonszámát.

SERVICE 0000 000 00000



Amennyiben a készüléket javítani kell, forduljon javításra **felhatalmazott vevőszolgálathoz** (ez a garancia arra, hogy a javításhoz eredeti alkatrészeket használnak fel és a javítási munkát megfelelően elvégzik).

TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS

- **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.

Sütő belseje

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

- A készüléket minden használat után hagyja kihűlni, de még lehetőleg langyos állapotban tisztítsa meg a rásült ételmaradékok miatti lerakódásoktól és foltoktól (pl. nagy cukortartalmú élelmiszerek).
- Használjon speciális sütőtisztítókat, és kövesse a szer gyártójának utasításait.
- A sütőajtó üvegét erre alkalmas tisztítófolyadékkal tisztítsa meg. A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében el lehet eltávolítani (lásd KARBANTARTÁS).
- A grill felső fűtőeleme (lásd KARBANTARTÁS) leereszthető (csak egyes modelleknél) a sütő mennyezetének megtisztítása érdekében.

MEGJEGYZÉS: nagy víztartalmú ételek (pl. pizza, töltött zöldségek stb.) hosszan tartó sütése esetén az ajtó belsejében és a tömítésen páralecsapódás keletkezhet. Ha a sütő már hideg, akkor egy ronggyal vagy szivaccsal törölje szárazra.

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, edénysúrolókat vagy sütőtisztító sprayket, amelyek károsíthatják a katalitikus felületeket, és veszélyeztethetik az öntisztító képességeket.

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

Pirolízis funkciójú sütők tisztítási ciklusa:

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

Ezzel a funkcióval eltávolítható a sütés során keletkezett szennyeződés. A szennyeződés elégetésre kerül (mintegy 500 °C-os hőmérsékleten) és az égetés során olyan lerakódások keletkeznek, amelyek a sütő kihűlése után nedves szivaccsal könnyen eltávolíthatók. 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 valamilyen főzőlap alatt található, úgy ügyelni kell arra, hogy az automatikus tisztítás (hőbontás) során az égőfejek vagy elektromos főzőlapok ki legyenek kapcsolva.
- A pirolízis funkció bekapcsolása előtt el kell távolítani a tartozékokat (az oldalsó rácsokat is).
- A sütőajtó optimális tisztítása érdekében a pirolízis funkció használata előtt a szennyeződés nagyját távolítsa el nedves ruhával.

A készülék 2 pirolízis funkcióval rendelkezik:

1. Energiatakarékos ciklus (PYRO EXPRESS/ECO): az áramfogyasztás mintegy 25%-kal kisebb a standard pirolízis ciklushoz képest. Használja rendszeres időközönként (ha legalább 2-3 egymást követő alkalommal húst készített).
 2. Standard ciklus (PYRO): garantálja az erősen szennyezett sütő alapos tisztítását.
- Ettől függetlenül, meghatározott számú sütést követően - a szennyezettség mértéke alapján - a készülék kijelzője üzenetben javasolja egy öntisztítási ciklus lefuttatását.

MEGJEGYZÉS: a pirolízis funkció közben a sütő ajtaja blokkolva van és mindaddig nem lehetséges kinyitni, amíg a sütőtér belsejének hőmérséklete nem éri el a kellően biztonságosnak tartott értéket.

KARBANTARTÁS

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

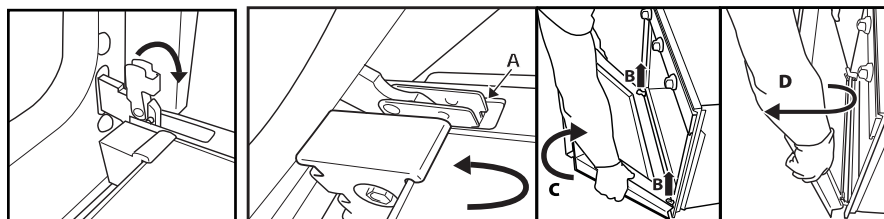
AZ AJTÓ LEVÉTELE

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. A kallantyúkat mindkét oldalon engedje le.
4. Zárja be az ajtót.

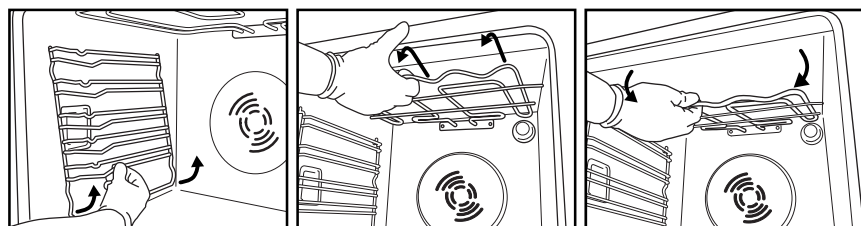


1. ábra

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

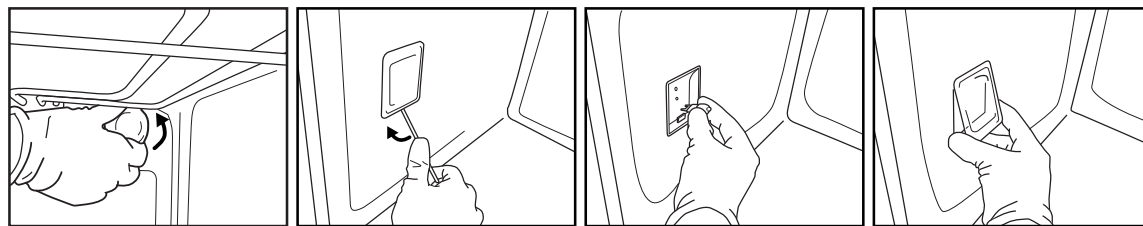
A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

A hátsó sütővilágítás (ha van) izzójának cseréje:

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 nem túl éles csavarhúzóval óvatosan 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 a fal felé, míg a helyére nem kattan (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:

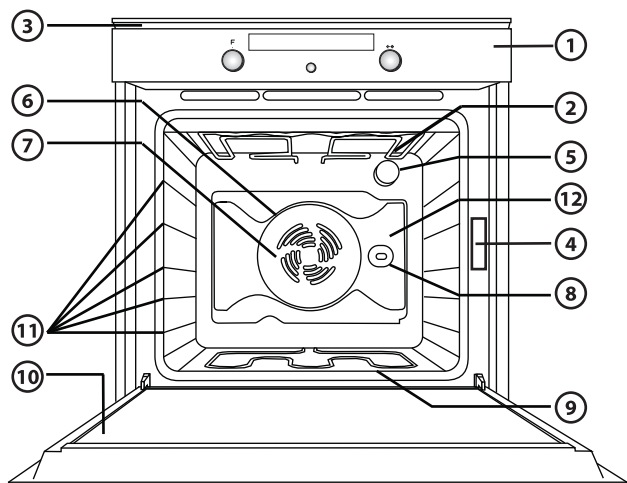
- Csak 25-40W/230 V, E-14 típusú, T300°C izzót, vagy 20-40W/230 V, G9 típusú, T300°C halogénizzót használjon.
- A készülékben található lámpát speciálisan elektromos készülékekhez tervezték, ezért nem alkalmas szobák megvilágítására (a Bizottság 244/2009/EK rendelete értelmében).
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgálattól.

FONTOS:

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

SÜTŐ HASZNÁLATI UTASÍTÁSA

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉS C. RÉSZT

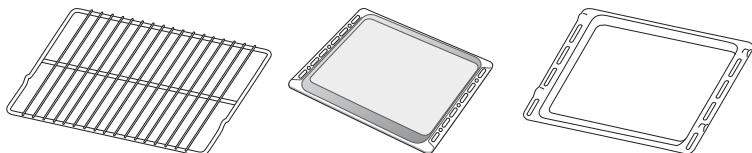


1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőventillátor (nem látható)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Lámpa
6. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
7. Ventillátor
8. Forgónyárs (ha van)
9. Alsó fűtőelem (nem látható)
10. Ajtó
11. A polcok elhelyezkedése (a szintszám a sütő előlapján van feltüntetve)
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 egy bizonyos ideig.
- Ha sütés közben kinyílik az ajtó, a fűtőszálak kikapcsolnak.

A SÜTŐHÖZ JÁRÓ TARTOZÉKOK



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:** kenyérfélék és tésztafélék, de akár sült húsok és sült halak stb. készítéséhez is használható.
- C. ZSÍRFOGÓ TÁLCA:** ezt a zsír és ételdarabkák felfogása céljából a rács alá helyezheti, illetve hús, hal, zöldségek, lepény stb. készítésekor sütőlapként használhatja.

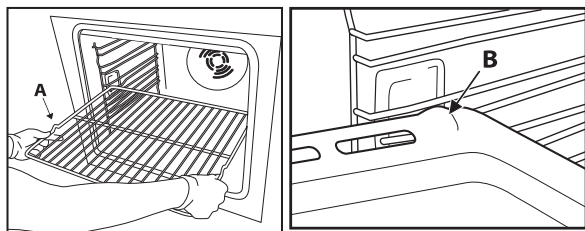
A tartozékok száma a vásárolt modelltől függően változhat.

A SÜTŐHÖZ NEM JÁRÓ TARTOZÉKOK

A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok (katalitikus panelek, forgónyárs stb.) 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 tepsi) úgy helyezze be, hogy a lapos oldal magasabb „B” része felfelé nézzen (2. ábra).

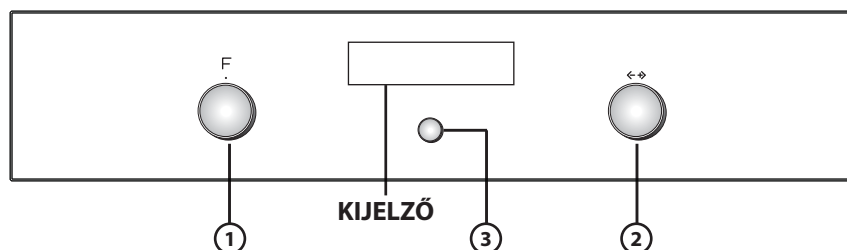


1. ábra

2. ábra

A KEZELŐLAP BEMUTATÁSA

Elektronikus programválasztó



1. **FUNKCIÓ GOMB:** bekapcsolás/kikapcsolás és funkcióválasztás
2. **NAVIGÁCIÓ GOMB:** navigálás a menüben, előre beállított értékek szabályozása

MEGJEGYZÉS: a gombok süllyesztett kivitelűek. A helyükről való kiemeléshez középen kell megnyomni őket.

3. **VÁLASZTÁS/MEGERŐSÍTÉS GOMB**

MEGJEGYZÉS: a kijelzőn ✓ jelenik meg az ehhez a gomboz tartozó jelzésekhez.

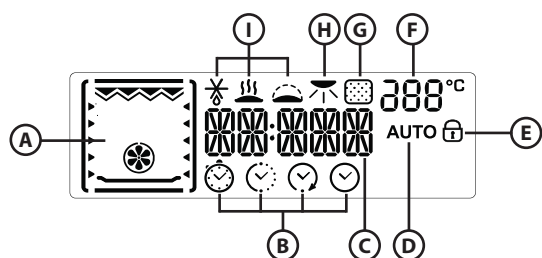
A FUNKCIÓK LISTÁJA

A „Funkciók” gomb bármilyen helyzetbe forgatásával lehet a sütőt bekapcsolni: a kijelzőn megjelennek a funkciók vagy az azokhoz társuló almenük.

Az almenük elérése és kiválasztása csak akkor lehetséges, ha a gomb a GRILL, SPECIALS (SPECIÁLIS FUNKCIÓK), SETTINGS (BEÁLLÍTÁSOK), KENYÉR/PIZZA, AUTOMATIC OVEN CLEANING (AUTOMATIKUS TISZTÍTÁS) funkciókra van forgatva.

MEGJEGYZÉS: a funkciók listáját és leírását a page 69. oldalon látható táblázat tartalmazza.

A KIJELZŐ BEMUTATÁSA



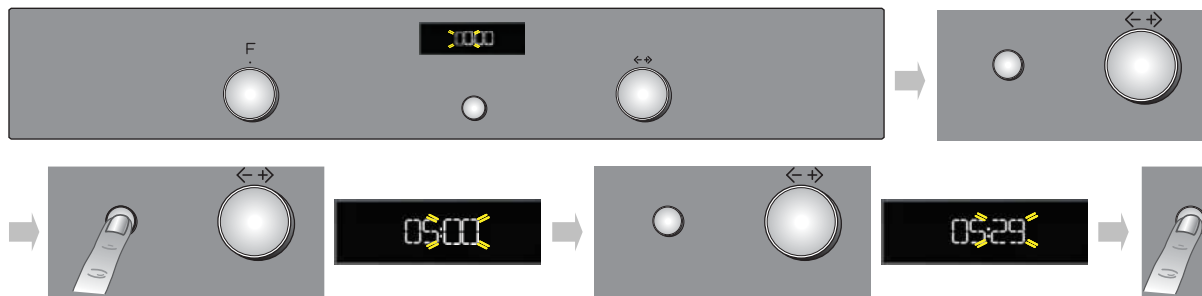
- A. Az egyes funkcióknál aktív fűtőszálak megjelenítése
- B. Időbeállítással kapcsolatos ikonok: timer, sütési időtartam, sütés vége időpont, pontos idő
- C. Az előzetesen kiválasztott funkciókhoz tartozó információk
- D. KENYÉR/PIZZA automatikus funkció kiválasztva
- E. Sütőajtó zárva jelzés az automatikus tisztítási (pirolízis) ciklus közben
- F. Sütőtér hőmérséklete
- G. „Hőbontás” funkció
- H. Barnítás
- I. Speciális funkciók: kiolvasztás, melegentartás, kelesztés

A SÜTŐ ELINDÍTÁSA – A NYELV BEÁLLÍTÁSA

A sütő első bekapcsolásakor a kijelző ANGOL nyelvet jelez.

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

A PONTOS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

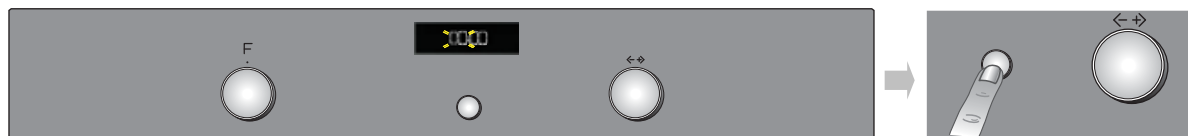


A nyelv beállítása után a pontos időt is be kell állítani. A kijelzőn villog az órát jelző két számjegy.

1. Az óra értékének beállításához forgassa el a „Navigáció” gombot.
2. A megerősítéshez nyomja meg a ③ gombot. A kijelzőn villog a percet jelző két szám.
3. A perc 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).

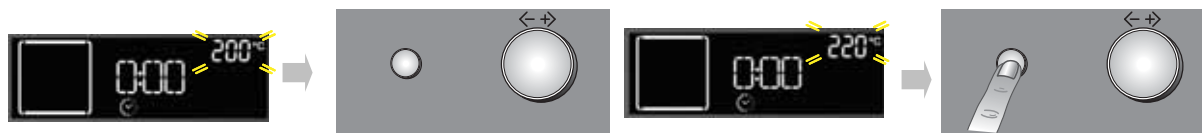
A SÜTÉSI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA



1. Forgassa a „Funkciók” gombot az előre kiválasztott helyzetbe: 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.

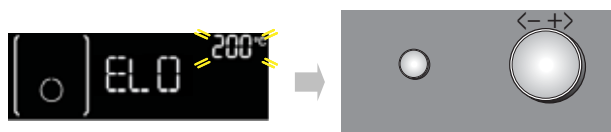
A GRILLEZÉSI HŐMÉRSÉKLET/TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA



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.

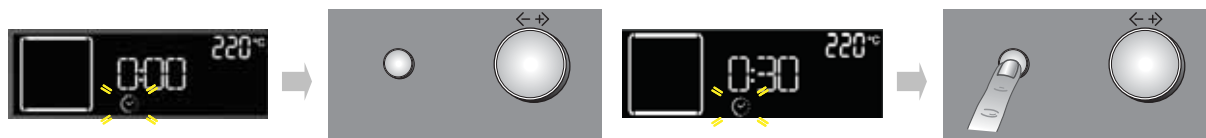
GYORS ELŐMELEGÍTÉS



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 módosítását a fenti pontokban foglaltak szerint végezze. A kijelzőn **ELO** felirat jelenik meg. A beállított hőmérséklet elérésekor ezt a vonatkozó érték (pl. 200 °C) váltja fel és közben hangjelzés hallható. Az előmelegítés fázisának végén a sütő automatikusan kiválasztja az Alsó/felső sütés funkciót .
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 Beállítás gombot a kívánt sütési időtartam megjelenítéséhez.
3. A sütési időtartamot a gomb megnyomásával erősítse meg.

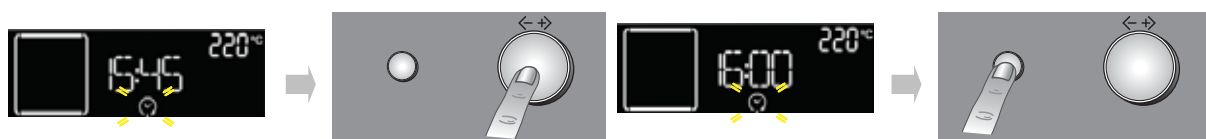
A SÜTÉSI IDŐ VÉGÉNEK BEÁLLÍTÁSA / KÉSLELTETETT INDÍTÁS

FONTOS: a késleltetett indítás beállítása nem áll rendelkezésre a következő funkcióknál: FAST PREHEATING (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.

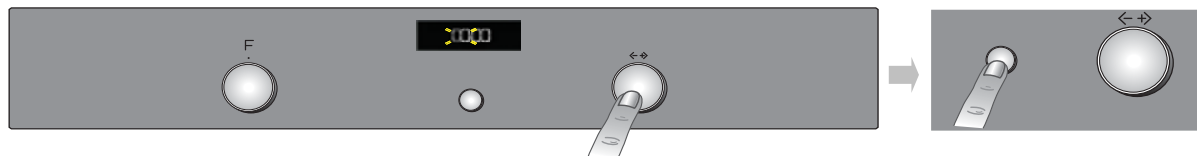
A sütés időtartamának beállítása után a kijelzőn megjelenik a sütés végének időpontja (például 15:45), és a szimbólum villog.



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. A kiválasztott értéket a gomb megnyomásával erősítse meg. a sütés befejezési idejében látható két pont villogása jelzi azt, hogy helyesen történt meg a beprogramozás.
3. A sütő automatikusan úgy késlelteti az indítást, hogy a sütés a beállított időpontban fejeződjön be.

PERCSZÁMLÁLÓ



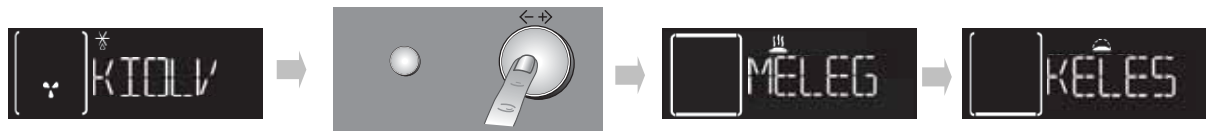
Ez a funkció csak a sütő kikapcsolt állapotában használható és például a tésztaütési idő szabályozásához hasznos. A maximálisan beállítható időtartam 23 óra 59 perc.

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).

A SPECIÁLIS FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA

Ha a „Funkció” gomb mutatóját a ikonhoz állítja, akkor megnyithatja a speciális funkciókat tartalmazó almenüt.

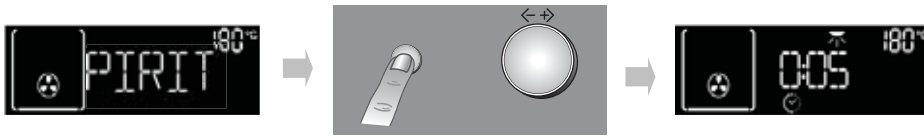
Ezen funkciók bármelyikének a megtekintéséhez, kiválasztásához és elindításához az alábbiak szerint járjon el:



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.


BARNÍTÁS

A sütés végén a kijelző felajánlja a lehetőséget - az ezt lehetővé tevő funkcióknál - 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: „PIRITAS NYOMJA MEG ✓”. A ③ gomb megnyomásakor a sütő elindítja a barnítást, ami 5 percen át tart. Ezt a funkciót csak kétszer lehet lefuttatni.

A KENYÉR/PIZZA FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

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


Kenyér




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

BEÁLLÍTÁSOK

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

Nyelv

1. A „NYELV” megjelenéséig forgassa el a „Navigáció” gombot.
2. A beállítás eléréséhez nyomja meg a ③ gombot.
3. A „Navigáció” gomb elforgatásával válassza ki a kívánt nyelvet, majd a ③ gombbal erősítse meg a kiválasztást.

Óra

Forgassa a „Navigáció” gombot az ORA felirat megjelenéséig. Az idő módosítását az előző szakaszban (A PONTOS IDŐ BEÁLLÍTÁSA) foglaltak szerint végezze.

Eco

Ha ki van választva az ECO üzemmód (BE), a kijelző fényereje csökken, és 3 percnyi készenléti állapot után az órát jeleníti meg. Ezenkívül az ételkészítés alatt kikapcsol a belső világítás. Az információk kijelzőn történő megjelenítéséhez és a világítás ismételt bekapcsolásához elég a ③ gombot megnyomnia, vagy az egyik gombot elforgatnia.

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

Hangjelzés

A hangjelzés bekapcsolását vagy kikapcsolását a következők szerint végezze:

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

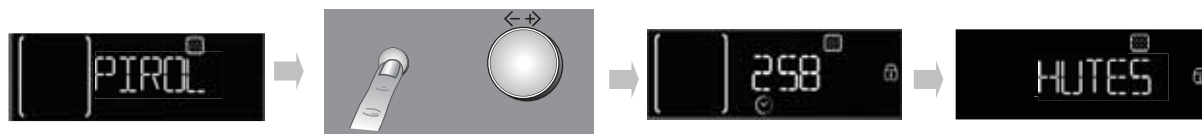
Fényerő

A képernyő fényerejének módosítását a következők szerint végezze:


1. A „FENYERO” megjelenéséig forgassa el a „Navigáció” gombot.
2. Nyomja meg a ③ gombot; a kijelzőn 1 jelenik meg.
3. A „Navigáció” gomb elforgatásával növelje vagy csökkentse a fényerőt, majd a ③ gombbal erősítse meg a kiválasztást.

A SÜTŐ AUTOMATIKUS TISZTÍTÁSA



A funkció leírása a TISZTÍTÁS című pontban és a funkciós táblázatban található page 69.





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







1. Forgassa a „Funkciók” gombot a  ikonra: a kijelzőn PIROLIT. TISZTITAS felirat jelenik meg.
2. A kiválasztás megerősítéséhez és a pirolízis elindításához nyomja meg a ③ gombot.

A „Navigáció” gomb elforgatásával válassza ki az ECO pirolízist: a kijelzőn jobb alsó sarkában ECO felirat jelenik meg. Nyomja meg a ③ gombot és indítsa el az energiatakarékos programot.

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 „HUTES” felirat a sütő hűlési fázisát jelzi. A biztonságos hőmérséklet elérésekor eltűnik a  ikon és megjelenik az „END” (vége) felirat.

MEGJEGYZÉS: ha az ajtóblokkolás automatikus vezérlési folyamata nem helyesen megy végbe, akkor a kijelzőn megjelenik a  szimbólum. Ha viszont az ajtóblokkoló rendszer meghibásodása miatt az ajtó zárva marad, akkor a kijelzőn megjelenik a  szimbólum és a „AJTO ZARVA” üzenet. Ilyen esetben forduljon a vevőszolgálatához.

A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA

FUNKCIÓK GOMB			
	OFF	A sütés megszakítása és a sütő kikapcsolása.	
	LAMP (VILÁGÍTÁS)	A sütőtérben található lámpa bekapcsolása/kikapcsolása.	
	SPECIALS (SPECIÁLIS)	 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.
		 MELEGGENTARTÁS	A frissen elkészült ételek meleg és ropogós állapotban tartása (pl. húсок, kirántott ételek, pudingok). Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 65° 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 HŐLÉGBEFÚVÁS	Töltött húсок 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 (HAGYOMÁNYOS)	Bármilyen típusú étel egy szinten történő sütése. Használja a 2. szintet. Az elkészítendő étel behelyezése előtt melegítse elő a sütőt.	
	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	Húсок, illetve folyékony töltelékű (édes vagy sós) piték sütése egy szinten. Használja a 2. szintet. Használat előtt melegítse elő a sütőt.	
	FORCED AIR (HŐLÉGBEFÚVÁS)	Ugyanolyan sütési hőmérsékletet igénylő, különböző típusú ételek (pl. halak, zöldségek, sütemények) két szinten való sütéséhez. Ezzel a funkcióval elkerülhető az, hogy az ételek átvegyék egymás szagát. A csak egy szinten történő sütésekhez a 2. szint használata ajánlott. A két szinten történő sütésekhez az 1. és a 3. szint használata ajánlott a sütő előmelegítése után.	
	GRILL	Használja a grill funkciót karaj, kebab, kolbász és rakott zöldség sütéséhez, valamint kenyérpírtáshoz. Az ételt a 4. szinten helyezze el. Húсок grillezésekor ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő saft összegyűjtésére. A tálcát a 3./4. szintre helyezze, és töltsön bele kb. fél liter vizet.. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.	
	TURBO GRILL	Nagy egybesült húсок sütéséhez (báránycomb, marhahús, csirke). Az ételt a középső szinteken helyezze el. Ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő saft összegyűjtésére. A tálcát az 1./2. szintre helyezze, és töltsön bele kb. fél liter vizet.. 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.	
	SETTINGS (BEÁLLÍTÁSOK)	A kijelző beállítása (nyelv, pontos idő, fényerő, hangjelzés erőssége, energiatakarékos funkció).	
	KENYÉR/PIZZA	Különböző típusú kenyér és pizza 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.	
	AUTOMATIC OVEN CLEANING (AUTOMATIKUS TISZTÍTÁS)	A sütés során keletkezett szennyeződések eltávolítása egy magas (kb. 500 °C) hőmérsékleten lefuttatott ciklussal. 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.	
	FAST PREHEATING (GYORS ELŐMELEGÍTÉS)	A sütő gyors előmelegítéséhez.	
















ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT


Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Kelt tészták		Igen	2	160-180	30-90	Tortasütő 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	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi vagy tortasütő rácson
		Igen	1-3	160-200	35-90	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Kekszek/Apró sütemények		Igen	2	170-180	15-45	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-3	160-170	20-45	3. szint: rács 1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Fánk		Igen	2	180-200	30-40	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-3	180-190	35-45	3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Habcsók		Igen	2	90	110-150	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-3	90	130-150	3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Kenyér/Pizza/ (Olasz)Lángos		Igen	2	190-250	15-50	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-3	190-250	25-50	3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi/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
Fagyasztott pizza		Igen	2	250	10-15	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi vagy rács
		Igen	1-3	250	10-20	3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Sós torták (zöldségtorta, quiche)		Igen	2	180-190	35-45	Tortasütő rácson
		Igen	2-3	180-190	45-60	3. szint: tortasütő rácson 2. szint: tortasütő rácson
Voulevant/Leveles tészta		Igen	2	190-200	20-30	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-3	180-190	20-40	3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Lasagna/Tepsis tészta/ Cannelloni/Felfújtak		Igen	2	190-200	45-65	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Bárány/Borjú/Marha/ Sertés 1 kg		Igen	2	190-200	70-100	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Csirke/Nyúl/Kacsa 1 kg		Igen	2	200-230	50-100	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Pulyka/Liba 3 kg		Igen	1/2	190-200	80-130	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Tepsis/fóliás hal (filé, egész)		Igen	2	180-200	40-60	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Töltött zöldség (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	2	180-200	50-60	Sütőforma rácson
Pirítós kenyér		-	4	3 (magas)	2-5	Sütőrács
Halfilé/halszelet		-	4	2 (közepes)	20-35	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						3. szint: zsírfogó tálca vízzel
Kolbász/Rablóhús/Borda/Hamburger		-	4	2-3 (közepes-magas)	15-40	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						3. szint: zsírfogó tálca vízzel
Sült csirke 1-1,3 kg		-	2	2 (közepes)	50-65	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
Roast Beef vérezen 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	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Sült burgonya		-	2	2 (közepes)	45-55	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Rakott zöldség		-	2	3 (magas)	10-15	Sütőforma rácson
Lasagna & Húsok		Igen	1-3	200	50-100*	3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Húsok & Burgonya		Igen	1-3	200	45-100*	3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Hal & Zöldség		Igen	1-3	180	30-50*	3. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Töltött húsok		-	3	200	80-120*	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)		-	3	200	50-100*	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson

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

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

Recept	Funkció	Előmelegítés	Rács (alulról)	Hőmérs. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Vajaskeksz		Igen	2	170	15-25	Zsírfgó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1. és 3.	150	30-45	3. szint: tepsi 1. szint: zsírfgó tálca/süteményes tepsi
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Aprósütemények		Igen	3	170	20-30	Zsírfgó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1. és 3.	160	25-35	3. szint: tepsi 1. szint: zsírfgó tálca/süteményes tepsi
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Zsírsegeény piskóta**		Igen	2	170	30-40	Tortasütő rácson
		Igen	1. és 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	Tortasütő rácson
		Igen	1. és 3.	175	70-90	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Pirítós kenyér*		-	4	3 (magas)	3-5	Rács
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgerek*		-	4	3 (magas)	30-40	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 3. szint: zsírfgó tálca vízzel
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Almatorta, élesztős tepsis sütemény		Igen	2	180	30-40	Zsírfgó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1. és 3.	160	55-65	3. szint: tepsi 1. szint: zsírfgó tálca
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Sertéssült		-	2	190	150-170	Zsírfgó tálca
DIN 3360-12:07, C. melléklet						
Lapos torta		Igen	2	170	35-45	Zsírfgó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1. és 3.	170	40-50	3. szint: tepsi 1. szint: zsírfgó 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 teszteket csúszósínek nélkül végezze el.

*Grillezéskor ajánlatos 3–4 cm helyet hagyni a grill elülső szélénél, hogy könnyebben ki lehessen venni az ételt.

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

A teszt elvégzéséhez használja az erre szolgáló táblázatot.

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, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán útmutatásul szolgálnak, és ezek az étel mennyiségétől és a használt tartozék típusától függenek. Használja kezdetben a legalacsonyabb ajánlott értéket, és ha az étel nem sül eléggé, lépjen át magasabb értékekre. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Pyrex 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 arra vonatkozóan adott tanácsokat, amelyek a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkoznak.

Különböző ételek sütése egyszerre

A „FORCED AIR” (HŐLÉGBEFÚVÁS) funkció használatkor 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 több sütési időt igényel.

Édességek

- Készítsen kényes édességeket az Alsó/felső sütés funkció használatával csak egy tartószinten. Használjon sötét színű fém süteményes formákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egnél több szinten való 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 egyébként 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 (gyümölcs- vagy sajttorta) a „LEGKEVERESESE SUTES” funkció használata szükséges. Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, állítsa alacsonyabbra a tartószintet, és szórja meg az alsó lapot zsemlemorzsával vagy kekszörleménnyel, mielőtt beletenné a töltelékét.

Hús

- Használjon bármilyen fajta olyan tepsi vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb, ha egy kis húsalaplét önt a sütőedény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Amikor a sült elkészült, hagyja pihenni a sütőben további 10-15 percig, 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, 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 megelőzéséhez és a sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel az első tartószintre. A úron 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 mozzarella-t a pizzára.

Kelesztés 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.