

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 vevőszolgálatral.
- 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 testrésszel, 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 kisgyermekeket (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 befoglaló egységbe szerelné, és gondosan távolítsa el minden faforgácsot és fűrészport.
- Az üzembe helyezést követően a sütő alja már nem lehet hozzáférhető.
- A készülék megfelelő működése érdekében ne tömítse el a munkalap alsó széle és a sütő felső széle közötti minimális hézagot.

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

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

- A hálózati kábelt (H05 RR-F 3 x 1,5 mm² típus) képzett technikusnak kell kicserélnie. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos vevőszolgálattal.

ÁLTALÁNOS AJÁNLÁSOK

Használat előtt:

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

Használat alatt:

- Az ajtóra ne tegyen nehéz tárgyakat, mert 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 vezetékei 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 azonnali 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

- 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 kiefeszültségről 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 meg 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.**
- **Válassza 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 törölkendővel.

- A felületeket nedves, mikroszálas törölkendővel 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 mosószerezrel. 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, edénysúrolókat 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.

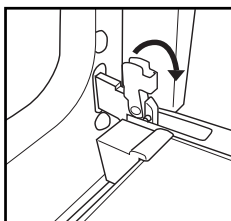
AZ AJTÓ LEVÉTELE

Az ajtó levétele:

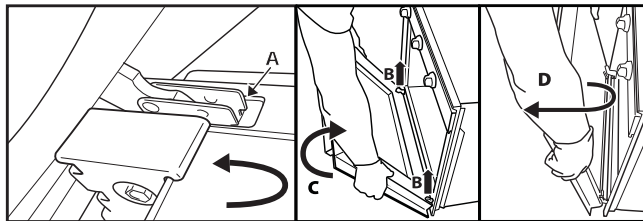
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantyúkat, és nyomja őket előre, amennyire lehetséges (1. ábra).
3. Zárja be az ajtót, amennyire lehet (A), emelje meg (B), és fordítsa el (C), amíg ki nem oldódik (D) (2. ábra).

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.



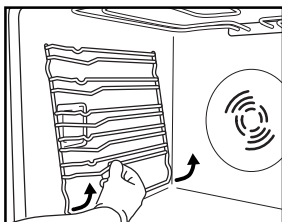
1. ábra



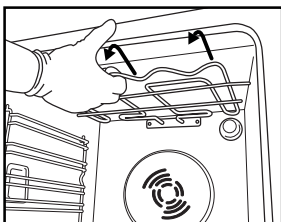
2. ábra

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK BIZONYOS MODELLEKNÉL)

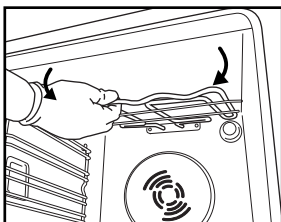
1. Távolítsa el az oldalsó tartozéktartó rácsokat (3. ábra).
2. Húzza ki kicsit a fűtőelemet (4. ábra), és engedje le (5. ábra).
3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, miközben kissé maga felé húzza, meggyőződve arról, hogy az oldalsó tartóelemekre kerül.



3. ábra



4. ábra



5. ábra

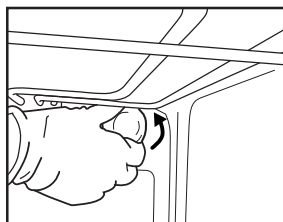
A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

A hátsó sütővilágítás izzójának cseréje (ha van):

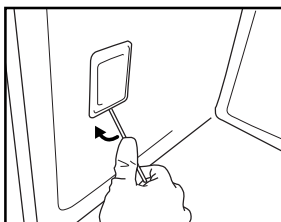
1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Csavarja le a lámpafedelelet (6. ábra), cserélje ki az izzót (a típushoz lásd a megjegyzést), majd csavarja vissza a lámpafedelelet.
3. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.

Az oldalfali lámpa cseréje (ha van):

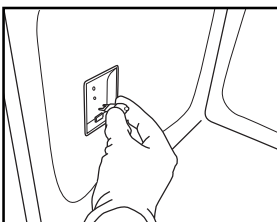
1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Vegye le az oldalsó tartozéktartó rácsokat, ha vannak (3. ábra).
3. Egy csavarhúzóval emelje ki a lámpafedelelet (7. ábra).
4. Cserélje ki az izzót (a típushoz lásd a megjegyzést) (8. ábra).
5. Helyezze vissza a lámpafedelelet, és nyomja erősen, míg a helyére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



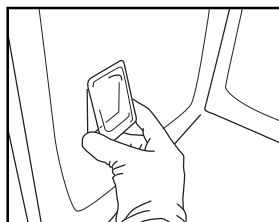
6. ábra



7. ábra



8. ábra



9. ábra

Megjegyzés:

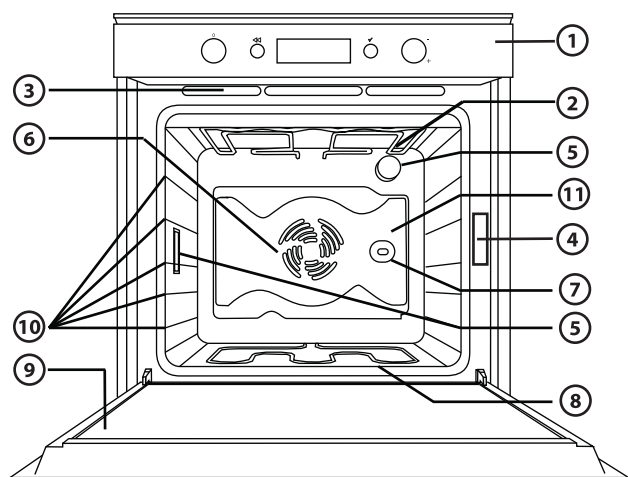
- Csak 25-40 W/230 V, E-14 típusú, T300 °C izzót, vagy 20-40 W/230 V, G9 típusú, T300 °C halogénizzót használjon.
- A készülékben használt izzó elektromos háztartási gépekhez készült, és nem alkalmazható háztartási környezetek megvilágításához (244/2009/EK rendelet).
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgálatától.

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

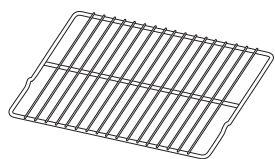


1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőventillátor (nem látható)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Jelzőlámpa
6. Ventillátor
7. Forgónyárs (ha van)
8. Alsó fűtőelem (nem látható)
9. Ajtó
10. A polcok elhelyezkedése (a szintszám a sütő előlapján van feltüntetve)
11. Hátsó fal

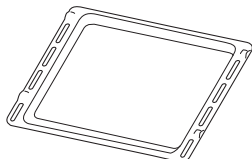
MEGJEGYZÉS:

- 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 kinyitja az ajtót, a fűtőszálak kikapcsolnak.

A SÜTŐHÖZ JÁRÓ TARTOZÉKOK



A ábra



B ábra

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

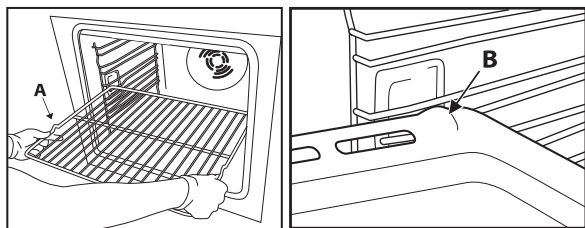
A tartozékok száma a vásárolt modelltől függően változhat.

A SÜTŐHÖZ NEM JÁRÓ TARTOZÉKOK

A többi tartozék a Vevőszolgálatnál külön is megvásárolható.

A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE

1. Helyezze be a rácsot vízszintesen, a felemelt „A” résszel felfelé (1. ábra).
2. Az egyéb tartozékok, például a zsírfogó tálca és a süteményes tepsi behelyezése a felemelt „B” rész lapos oldalával felfelé történik (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 két gomb süllyesztett kivitelű. A helyükről való kiemeléshez középen kell megnyomni őket.**
3. **⏮ GOMB:** visszatérés az előző képernyőre
 4. **✓ GOMB:** a beállítások kiválasztása és megerősítése

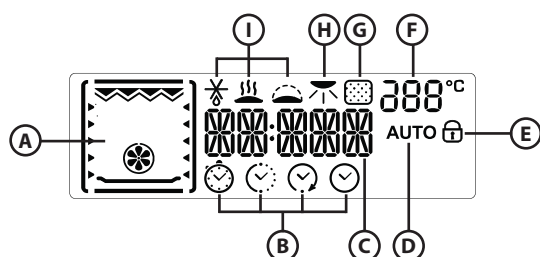
A FUNKCIÓK LISTÁJA

A „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), KENYER/PIZZA funkciókra van forgatva.

MEGJEGYZÉS: A funkciók listáját és leírását a 120. oldal látható táblázat tartalmazza.

A KIJELZŐ BEMUTATÁSA



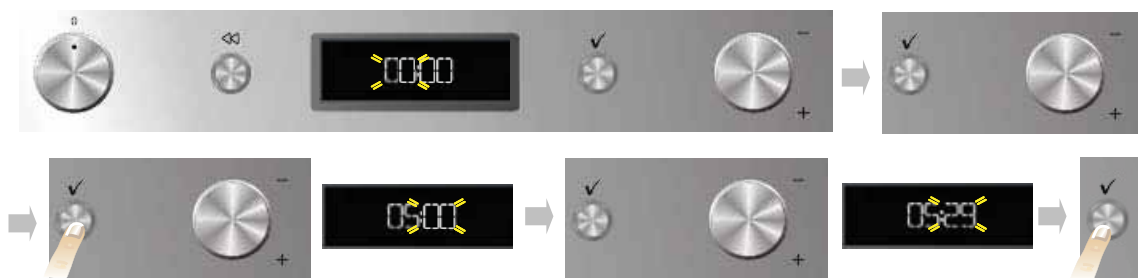
- A. Az egyes funkcióknál aktív fűtőszálak megjelenítése
- B. Időbeállítással kapcsolatos ikonok: timer, sütési időtartam, sütés vége időpont, pontos idő
- C. Az előzetesen kiválasztott funkciókhoz tartozó információk
- D. KENYER/PIZZA automatikus funkció kiválasztva
- E. Sütőajtó zárva jelzés az automatikus tisztítási ciklus közben (nem áll rendelkezésre ennél a modellnél)
- F. Sütőtér hőmérséklete
- G. Automatikus tisztítás (hőbontás) funkció (nem áll rendelkezésre ennél a modellnél)
- H. Barnítás
- I. Speciális funkciók: Kiolvasztás, Melegen tartás, Kelesztés

A SÜTŐ AKTIVÁLÁSA – 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 ✓ 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 ✓ 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 ✓ gombot.

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

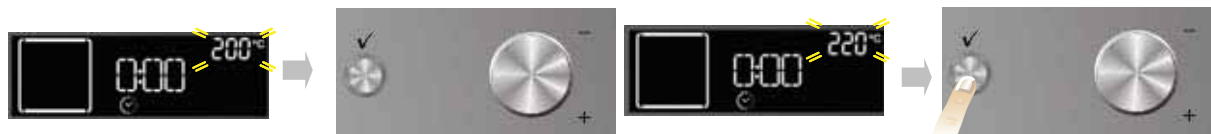
A SÜTÉSI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA



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 ✓ 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 ✓ gombot.

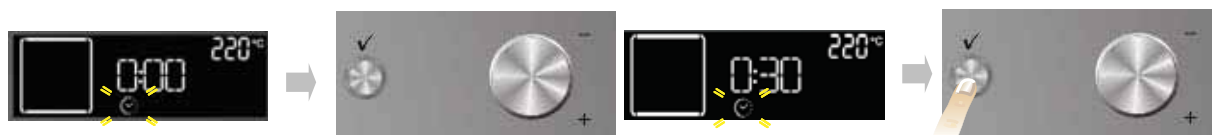
GYORS ELŐMELEGÍTÉS



1. A „Funkciók” gomb ikonhoz történő 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 **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. Ekkor helyezze be az ételt és kezdje meg a sütést.
4. Ha másik sütési funkciót kíván beállítani, akkor forgassa el a „Funkciók” gombot és válassza ki a kívánt funkciót.

A SÜTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

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



1. A hőmérséklet megerősítése után villog a  ikon.
 2. Forgassa el a Beállítás gombot a kívánt sütési időtartam megjelenítéséhez.
 3. A sütési időtartamot a  gomb megnyomásával erősítse meg.
- 10 másodperccel az utolsó művelet után a sütő automatikusan megerősíti a kiválasztást.

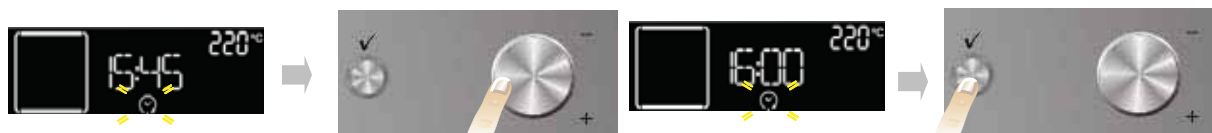
A SÜTÉSI IDŐ VÉGÉNEK BEÁLLÍTÁSA / KÉSLELTETETT INDÍTÁS

FONTOS: A késleltetett indítás beállítása nem áll rendelkezésre a következő funkcióknál: FAST PREHEATING (GYORS ELŐMELEGÍTÉS), KENYER/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.

A beállított értékek (hőmérséklet, grill fokozat, sütési idő) bármikor módosíthatók, a  gombbal visszalépés, a „Navigáció” gombbal az értékek módosítása, a  gombbal pedig megerősítés végezhető.

PERCSZÁMLÁLÓ



Ez a funkció csak a sütő kikapcsolt állapotában használható és például a tésztasütési 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).

GOMBZÁR (KEY-LOCK)



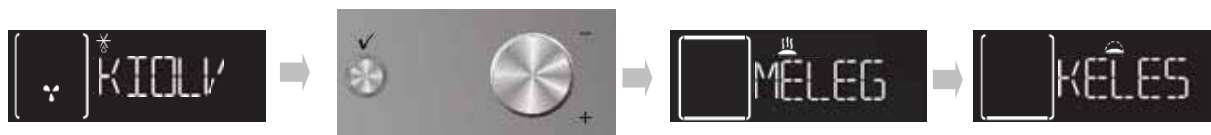
Ezzel a funkcióval blokkolható a kezelőlapon található gombok és kapcsolók használata.

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 ismételje 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 ☼ ikonhoz állítja, akkor beléphet a három speciális funkciót tartalmazó almenübe.

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



1. Forgassa a „Funkciók” 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.
3. A megerősítéshez nyomja meg a ☑ gombot.

BARNÍTÁS

A sütés végén a kijelző felajánlja a lehetőséget - az ezt lehetővé tevő funkcióknál - az elkészült étel extra 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 ☑ 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 „Funkciók” gombot a ☼ ikonra: a kijelzőn „KENYER” jelenik meg, mellette az AUTO felirattal.
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. A kívánt sütési időtartam beállításához forgassa el a „Navigáció” gombot, majd a sütés elindításához nyomja meg a ☑ gombot.

Pizza



1. Forgassa a „Funkciók” gombot a  ikonra: a kijelzőn „kenyér” 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  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. A kívánt sütési időtartam beállításához forgassa el a „Navigáció” gombot, 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.

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

Óra

Az ÓRA megjelenítéséig forgassa a „Navigáció” gombot. 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 történő megjelenítéséhez elég egy gombot megnyomnia  vagy elforgatnia.

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

Ha egy sütési funkció közben az ECO mód aktiválva van, a lámpa kikapcsol 1 percnyi sütés után, és minden felhasználó általi tevékenységre újraaktiválódik.

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

A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA

FUNKCIÓK GOMB			
0	OFF	A sütés megszakítása és a sütő kikapcsolása.	
	LAMP (VILÁGÍTÁS)	A sütőtérben található lámpa bekapcsolása/kikapcsolása.	
	SPECIÁLIS FUNKCIÓK	 KIOLVASZTAS	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 TARTAS	A frissen elkészült ételek meleg és ropogós állapotban tartása (pl. húsok, kirántott ételek, pudingok). Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 65 °C felett van.
		 KELESZTES	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.
	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. Az elkészítendő étel behelyezése előtt végezze el a sütő előmelegítését.	
	LEGKEVERESES SUTES	Folyékony töltelékű (édes vagy sós) piték egy szinten történő sütése. Ez a funkció két szinten történő sütésekhez is használható. Az ételek helyzetét sütés közben fordítsa meg az egyenletesebb sütés érdekében. Egy szinten történő sütésnél használja a 3. szintet, két szintnél pedig az 1. és 4. szintet. Használat előtt melegítse elő a sütőt.	
	GENTLE CONVECTION BAKE - GENTLE FAN (KÍMÉLŐ LÉGKEVERÉSES SÜTÉS - GENTLE FAN)	Húsok, töltött sütemények (sajttorta, rétes, gyümölcstorta) és töltött zöldségek egy szinten történő sütéséhez. Ez a funkció nem folyamatos és kímélő levegőkeringetést alkalmaz, hogy elkerülhető legyen az ételek túlzott mértékű kiszáradása. Javasoljuk, hogy a 2. szinten használja. Használat előtt melegítse elő a sütőt.	
	GRILL	Karaj, rablőhús és kolbász grillezése; zöldségek sütése vagy kenyér barnítása. 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.	
	TURBO GRILL	Nagy egybesült húsok sütéséhez (báránycomb, marhahús, csirke). Az ételt a középső szinteken helyezze el. Ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. 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.	

FUNKCIÓK GOMB (Folytatás)		
	SETTINGS (BEÁLLÍTÁSOK)	A kijelzőn beállítása (nyelv, pontos idő, fényerő, hangjelzés erőssége, energiatakarékosság).
	KENYER/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.
	FAST PREHEATING (GYORS ELŐMELEGÍTÉS)	A sütő gyors előmelegítéséhez.

ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT

Recept	Funkció	Előme- legítés	Szint (alulról)	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Kelt tészták		Igen	2/3	160-180	30-90	Tortasütő rácson
		Igen	1-4	160-180	30-90	4. szint: tortasütő rácson (a sütés felénél cserélje meg a szinteket) 1. szint: tortasütő rácson
Töltött torták (sajttorta, rétes, gyümölcstorta)	 GENTLE	Igen	2	160-200	35-90	Zsírfogó tálca / süteményes tepsi vagy tortasütő rácson
		Igen	1-4	160-200	35-90	4. szint: tortasütő rácson (a sütés felénél cserélje meg a szinteket) 1. szint: tortasütő rácson
Kekszek / Apró sütemények		Igen	3	170-180	15-45	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-4	160-170	20-45	4. szint: tortasütő rácson (a sütés felénél cserélje meg a szinteket) 1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Fánk		Igen	3	180-200	30-40	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-4	180-190	35-45	4. szint: tortasütő rácson (a sütés felénél cserélje meg a szinteket) 1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Habcsók		Igen	3	90	110-150	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-4	90	130-150	4. szint: tortasütő rácson (a sütés felénél cserélje meg a szinteket) 1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Kenyér / Pizza / (Olasz) Lángos		Igen	1/2	190-250	15-50	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-4	190-250	25-50	4. szint: sütőforma rácson (a sütés felénél cserélje meg a szinteket) 1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Kenyér	 (Kenyér)	Igen	2	180-220	30-50	Zsírfogó tálca / süteményes tepsi vagy rác
Pizza	 (Pizza)	Igen	2	220-250	15-30	Tepsi/süteményes tepsi
Fagyasztott pizza		Igen	3	250	10-15	3. szint: zsírfogó tálca / süteményes tepsi vagy rác
		Igen	1-4	250	10-20	4. szint: sütőforma rácson (a sütés felénél cserélje meg a szinteket) 1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Sós torták (zöldségtorta, quiche)		Igen	3	180-190	40-55	Tortasütő rácson
		Igen	1-4	180-190	40-55	4. szint: tortasütő rácson (a sütés felénél cserélje meg a szinteket) 1. szint: tortasütő rácson

Recept	Funkció	Előme- legítés	Szint (alulról)	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Voulevant / Leveles tészta		Igen	3	190-200	20-30	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-4	180-190	15-40	4. szint: tortasütő rácson (a sütés felénél cserélje meg a szinteket)
						1. szint: tepsi/süteményes tepsi
Lasagna / Tepsis tészta / Cannelloni / Felfújtak		Igen	3	190-200	45-65	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Bárány / Borjú / Marha / Sertés 1 kg	 GENTLE	Igen	2	180-190	80-120	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Csirke / Nyúl / Kacsa 1 kg	 GENTLE	Igen	3	200-220	50-100	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Pulyka / Liba 3 kg		Igen	2	190-200	80-130	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Tepsis / fóliás hal (filé, egész)		Igen	3	180-200	40-60	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Töltött zöldség (paradicsom, cukkíni, padlizsán)	 GENTLE	Igen	2	170-190	30-60	Sütőforma rácson
Pirítós kenyér		-	5	3 (Magas)	3-6	Sütőrács
Halfilé / halszelet		-	4	2 (Közepes)	20-30	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
Kolbász / Rablöhús / 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
		-	2	3 (Magas)	60-80	2. szint: forgónyárs (ha van)
Roast Beef véresen 1 kg		-	3	2 (Közepes)	35-50	1. szint: zsírfogó tálca vízzel
Báránycomb / Csülök		-	3	2 (Közepes)	60-90	Sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Sült burgonya		-	3	2 (Közepes)	45-55	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Rakott zöldség		-	3	3 (Magas)	10-25	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson

Recept	Funkció	Előme- legítés	Szint (alulról)	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Lasagna és hús		Igen	1-4	200	50-100*	4. szint: sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Hús és burgonya		Igen	1-4	200	45-100*	4. szint: sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Hal & Zöldség		Igen	1-4	180	30-50*	4. szint: tortasütő rácson (a sütés felénél cserélje meg a szinteket)
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson

* A sütési időtartam tájékoztató jellegű. Az elkészült ételeket egyéni ízlés szerint, eltérő időpontokban lehet kivenni a sütőből.

Recept táblázat fejlécek (IEC 60350-1:2011-12 és DIN 3360-12:07:07 szabványok szerint)

Recept	Funkció	Előme- legítés	Szint (alulról)	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Omlós keksz (Shortbread)		Igen	3	170	15-25	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-4	160	25-35	4. szint: süteményes tepsi (a sütés felénél cserélje meg a szinteket)
						1. szint: tepsi/süteményes tepsi
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Kis édes sütemények (Small cakes)		Igen	3	170	20-30	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-4	160	25-35	4. szint: süteményes tepsi (a sütés felénél cserélje meg a szinteket)
						1. szint: tepsi/süteményes tepsi
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Zsírmntes sült édes tészta (Fatless sponge cake)		Igen	2	170	30-40	Tortasütő rácson
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Két almáspite (Two apple pies)		Igen	2/3	185	55-75	Tortasütő rácson
		Igen	1-4	175	75-95	4. szint: tortasütő rácson (a sütés felénél cserélje meg a szinteket)
						1. szint: tortasütő rácson
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Melegszendvics (Toast)**		-	5	3 (Magas)	3-6	Sütőrács
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgerek (Burgers)**		-	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						
Almáspite, sütőformában készített pite (Apple cake, yeast tray cake)		Igen	3	180	30-40	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-4	160	50-60	4. szint: süteményes tepsi (a sütés felénél cserélje meg a szinteket)
						1. szint: tepsi/süteményes tepsi
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Sertéssült (Roast Pork)		-	3	190	150-170	3. szint: rács
						2. szint: zsírfogó tálca vízzel (szükség esetén rátölteni)

Recept	Funkció	Előme- legítés	Szint (alulról)	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
DIN 3360-12:07, C. melléklet						
Lapos torta (Flat cake)		Igen	3	170	35-45	Tepsi/süteményes tepsi
		Igen	1-4	160	40-50	4. szint: süteményes tepsi (a sütés felénél cserélje meg a szinteket)
						1. szint: tepsi/süteményes tepsi

A sütési táblázat az egyes receptek legjobb elkészítéséhez szükséges ideális funkciókat és hőmérsékleteket tartalmazza. Ha Ön egyetlen szinten szeretne légkeveréses sütést végezni, akkor ajánlatos a harmadik szintet és a több szintű „LEGKEVERÉSES SÜTES” funkcióhoz javasolt hőmérsékletet alkalmaznia.

** Grillezésnél ajánlatos 3-4 cm helyet hagyni a grill elülső szélénél, hogy könnyebb legyen a kiemelés.

A táblázat adatai a mozgatható sínek használata nélkül értendők.

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

A tesztek elvégzéséhez használja az erre szolgáló táblázatot.

ALKALMAZÁSI TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

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 függnének. 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 „LEGKEVERESES SUTES” 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 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. Egynél 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 „LEGKEVERESES SUTES” funkció használata szükséges. Ha a sütemény alsó térszélét 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 húsalapítót önt az edény 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 griltől. 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 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 mozzarella-t a pizzára.

Kelesztés 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.