

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

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 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 specifikusan részletezi a meglévő potenciális kockázatot, és jelzi, hogyan kell a készülék helytelen használatából eredő sérülés, kár és áramütés kockázatát csökkenteni. Gondosan tartsa be a következő utasításokat:

- A készüléket le kell választani az elektromos hálózatról bármilyen üzembe helyezési munka végzése előtt.
- A készülék üzembe helyezését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg, illetve ne cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak az a művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- A hálózati kábel cseréjét szakképzett villanyszerelő végezze. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos vevőszolgálattal.
- A készülék földelése kötelező.
- Az elektromos kábelnek elég hosszúnak kell lennie a helyére beszerelt készüléknek a hálózati aljzathoz történő csatlakoztatásához.
- Az érvényes biztonsági előírások betartása érdekében a beszereléshez fel kell használni egy összpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakító kapcsolót.
- Ne használjon többdugaszos elosztót, illetve hosszabbítót.
- Ne a hálózati vezetéknél fogva húzza ki a készüléket a konnektorból.
- A üzembe helyezést követően az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- Ne érjen a készülékhez semmilyen nedves testrészével, és ne használja mezítláb.
- 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 felelősséget nem vállal.
- A készüléket 8 éves vagy annál idősebb gyermekek használhatják. A csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve azok, akik nem rendelkeznek a termékkel kapcsolatos tapasztalattal és tudással, csak abban az esetben használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy előzetesen utasításokkal láttak el őket a készülék biztonságos használatát illetően, valamint tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermek ne végezze felügyelet nélkül.
- Használat közben a készülék hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A kisgyermeket távol kell tartani a készüléktől, és felügyelettel kell gondoskodni arról, hogy ne játsszanak a készülékkel.

- Használat közben a készülék és a hozzáférhető alkatrészek felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a fűtőelemekhez. Folyamatos felügyelet híján a 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől.
- Használat közben és után ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a sütő belsejében levő fűtőelemekhez, mert azok égési sérülést okozhatnak. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabokkal vagy más gyúlékony anyaggal hozzáérjenek, amíg valamennyi komponens kellőképpen le nem hűlt.
- A sütés végén óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját, hagyva, hogy a forró levegő vagy gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Amikor a készülék ajtaja zárva van, forró levegő távozik a kezelőpanel feletti rácson keresztül. A szellőzőrács szellőzését ne akadályozza.
- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon konyhai kesztyűt és ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a fűtőszálakhoz.
- Ne tegyen gyúlékony anyagokat a készülékbe vagy annak közelébe, ez ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhat.
- A készülékben ne használjon melegítéshez vagy sütéshez zárt tartályokat. A zárt edény belsejében fejlődő nyomás hatására felrobbanhat, és a készülékben kárt tehet.
- Ne használjon műanyagból készült edényeket.
- A túlhevült olaj és zsír könnyen meggyulladhat. Mindig legyen éber, 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 a gyermekeket tartsa távol a sütőtől (csak a Pirolízis funkcióval rendelkező sütőkre vonatkozik).
- Kizárólag olyan hőmérséklet-érzékelőt használjon, ami ehhez a sütőhöz ajánlott.
- Ne használjon durva, korrozív tisztítószeret vagy éles fém kaparókat a sütőajtó üvegének tisztításához, ugyanis azok összekarcolhatják a felületét, ami az üveg töréséhez vezethet.
- Mielőtt kicserélné a sütővilágítás izzóját, győződjön meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy elkerülje az áramütés veszélyét.

A háztartási készülékek kiselejtezése

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

ÜZEMBE HELYEZÉS

A sütő kicsomagolását követően ellenőrizze, hogy 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 vevőszolgálattal. A károsodás megelőzése érdekében csak az üzembe helyezéskor vegye le a sütőt a hungarocell védőalapzatról.

A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE

- A sütővel érintkező konyhabútor-elemeknek hőállóknak kell lenniük (min. 90 °C).
- Végezzen el minden asztalosmunkát a bútoron, mielőtt a sütőt a 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 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 vezetékai ne érintkezzenek a sütő forró részeivel, és ne szoruljanak be a sütő ajtaja mögé.
- Ne tegye ki a sütőt légköri szereknek.

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A csomagolóanyag hulladékba helyezése

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

A termék kiselejtezése

- A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak.
- A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos azon esetleges negatív következményeket, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése egyébként okozhatna.
- A terméken vagy a kísérő dokumentációban lévő  szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző megfelelő gyűjtőpontra.

Energiatakarékossági ötletek

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

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT

- 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 sütő öntisztítási ciklusa pirolízis funkcióval” 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” fejezet javaslatai segítségével.
2. Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket, és ellenőrizze, hogy fennáll-e még a hiba.

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

Mindig adja meg:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

TISZTÍTÁS

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

A sütő külseje

FONTOS: Ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószereket. Ha ezen termékek valamelyike véletlenül érintkezésbe kerül a készülékkel, nedves ruhával azonnal törölje le.

- Egy nedves törlőkendővel tisztítsa meg a felületeket. Ha nagyon piszkos, adjon néhány csepp mosogatószeret 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 eltávolítani (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 dörzhatású 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.

Pirolízis funkciójú (ha van) sütők tisztítási ciklusa:

- ! VIGYÁZAT**
- A pirolízisciklus közben tilos a sütőhöz nyúlni.
 - A pirolízisciklus közben tartsa távol a gyermekeket a sütőtől.

Ezzel a funkcióval mintegy 500 °C-os hőmérsékleten elégetésre kerülnek a sütő használata közben keletkezett szennyeződések. Ezen a magas hőfokon a lerakódások olyan finom hamuvá égnek, 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 egy főzőlap alatt található, úgy ügyelni kell arra, hogy az automatikus tisztítás (pirolízis) során az égőfejek vagy elektromos főzőlapok ki legyenek kapcsolva.
 - A pirolízis funkció bekapcsolása előtt ki kell szedni a készülékből a tartozékokat.
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, az adott számú sütést követően - a szennyezettség mértéke alapján - a készülék kijelzőjén egy öntisztítási ciklus lefuttatását javasoló üzenet jelenik meg.

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

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

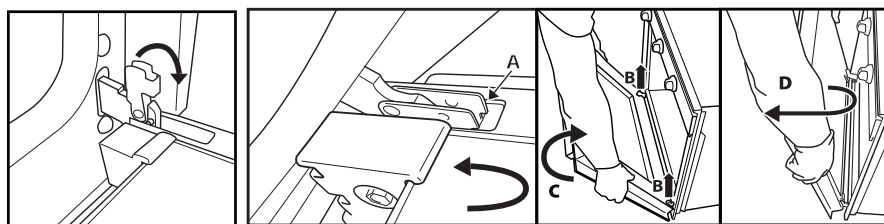
AZ AJTÓ LEVÉTELE

Az ajtó levétele:

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

Az ajtó visszaszerelése:

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

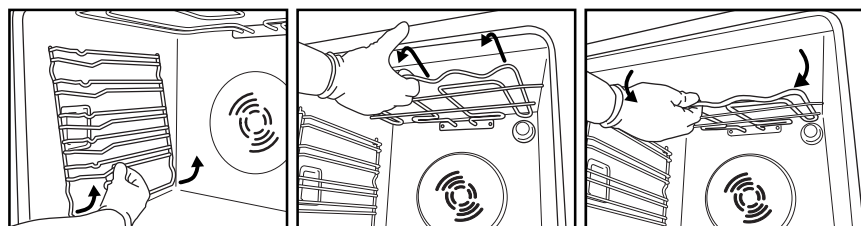


1. ábra

2. ábra

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK BIZONYOS MODELLEKNÉL)

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



3. ábra

4. ábra

5. ábra

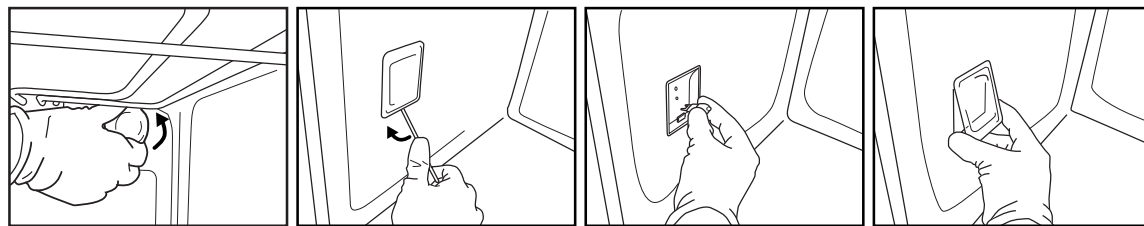
A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

A hátsó sütővilágítás izzójának cseréje (ha van):

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

Az oldalfali lámpa cseréje (ha van):

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Vegye le az oldalsó tartozéktartó rácsokat, ha vannak (3. ábra).
3. Egy csavarhúzóval emelje ki a lámpafedelelet (7. ábra).
4. Cserélje ki az izzót (a lámpatípushoz lásd a megjegyzést) (8. ábra).
5. Helyezze vissza a lámpafedelelet, és nyomja erősen, míg a helyére nem kattán (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:

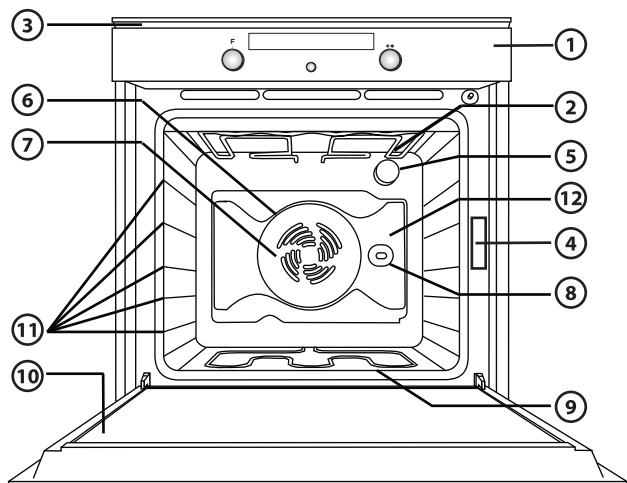
- Csak 25-40W/230 V, E-14 típusú, T300°C izzót, vagy 20-40W/230 V, G9 típusú, T300°C halogénizzót használjon.
- A készülékben található lámpát speciálisan elektromos készülékekhez tervezték, ezért nem alkalmas szobák megvilágítására (a Bizottság 244/2009/EK rendelete értelmében).
- Az izzók beszerezhetők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

FONTOS:

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

UTASÍTÁSOK A SÜTŐ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓAN

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉS C. SZAKASZT

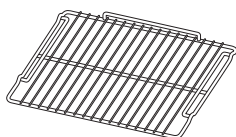


1. Vezérlőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőventilátor (nem látható)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Lámpa
6. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
7. Ventilátor
8. Forgónyárs (ha van)
9. Alsó fűtőelem (nem látható)
10. Ajtó
11. A polcok elhelyezkedése (a számszám a sütő előlapján van feltüntetve)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

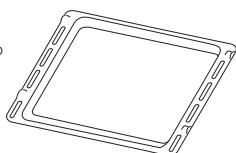
Megjegyzés:

- Előfordulhat, hogy főzés közben a hűtőventilátor időnként röviden bekapcsol, így csökkentve az áramfogyasztást.
- A sütés végén, miután a sütőt már kikapcsolta, lehetséges, hogy a hűtőventilátor tovább működik egy bizonyos ideig.

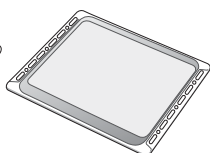
A SÜTŐHÖZ JÁRÓ TARTOZÉKOK



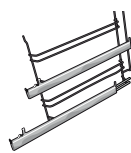
A ábra



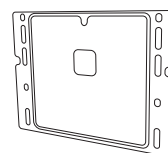
B ábra



C ábra



D ábra



E ábra

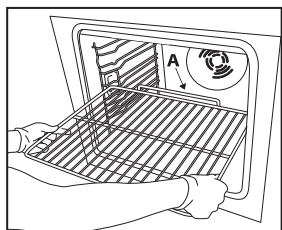
- A. RÁCS (1):** ételek sütésére vagy lábasok, sütőformák és más sütőedények tartására.
- B. ZSÍRFOGÓ TÁLCA (1):** a rács alá helyezve felfogja a lecsöpögő zsírt; használható hússok, halak, zöldségek és focaccia stb. sütésére is.
- C. SÜTŐTÁLCA (2):** péksütemények és tésztafélék, de akár sült hús és sült hal stb. készítéséhez is használható.
- D. CSÚSZÓSÍNEK:** a tartozékok behelyezésének és kiemelésének megkönnyítéséhez.
- E. KATALITIKUS OLDALPANELEK (2):** a sütőfalak tisztításának megkönnyítéséhez.

A SÜTŐHÖZ NEM JÁRÓ TARTOZÉKOK

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

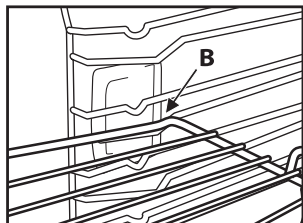
A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELVEZÉSE A SÜTŐBE

A rácsok és egyéb tartozékok zárrendszerrel rendelkeznek a véletlen kihúzás elkerülésére.

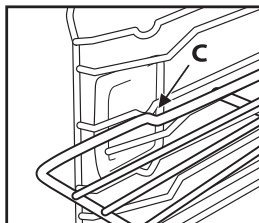


1. ábra

1. Helyezze be a rácsot vízszintesen, a felemelt „A” résszel felfelé (1. ábra).
2. Döntse meg a rácsot, amikor a „B” zárópozícióba ér (2. ábra).



2. ábra



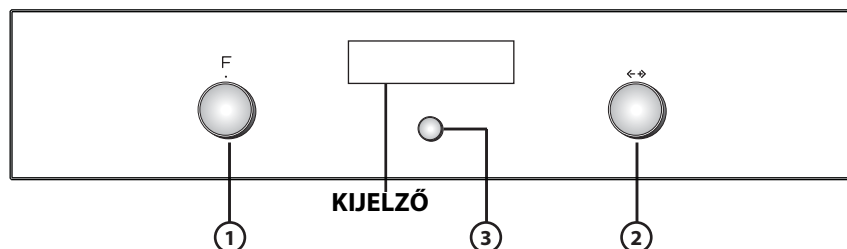
3. ábra

3. Tegye ismét vízszintes helyzetbe, majd a teljes illeszkedésig lökje be a rácsot („C”) (3. ábra).
4. A rács kihúzását a fentiekkel ellentétes sorrendben végezze.

Az egyéb tartozékok, mint a zsírfogó tálca és a süteményes tepsi behelyezése pontosan ugyanígy történik. A lapos részen található kiszögellés a zárást könnyíti meg.

A VEZÉRLŐPANEL LEÍRÁSA

ELEKTRONIKUS PROGRAMOZÓ



1. **FUNKCIÓK GOMB:** Be- és kikapcsolás, funkciók kiválasztása
 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 gombhoz tartozó jelzésekhez.**

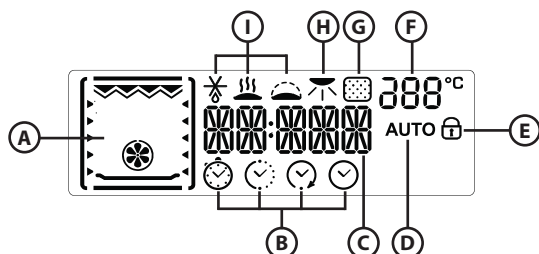
A FUNKCIÓK LISTÁJA

A „Funkciók” gomb bármelyik 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, SPECIÁLIS, BEÁLLÍTÁSOK, és KENYÉR/PIZZA funkciókra van forgatva.

Megjegyzés: A funkciók bemutatásához és listájához tekintse meg a 12. oldalon található táblázatot.

A KIJELEZŐ BEMUTATÁSA

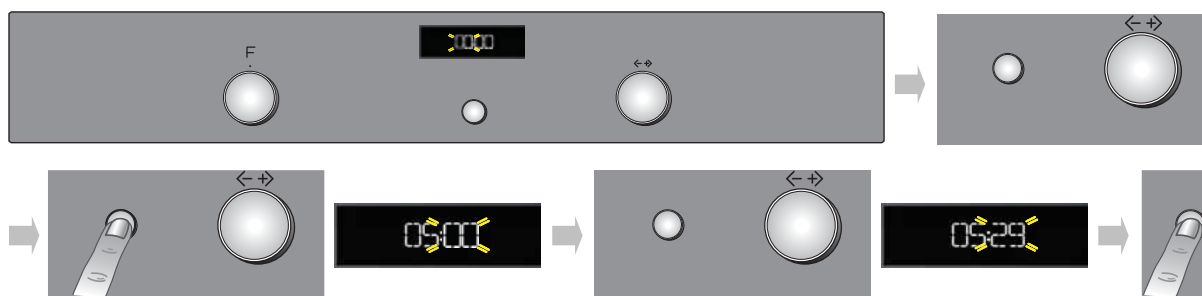


- A. Az egyes funkcióknál aktív fűtőelemek megjelenítése
- B. Időbeállítással kapcsolatos ikonok: percszámláló, sütési időtartam, sütés vége időpont, pontos idő
- C. Az előzetesen kiválasztott funkciókhoz tartozó információk
- D. KENYÉR/PIZZA automatikus funkció kiválasztva
- E. Az automatikus tisztítási funkció közben az ajtó bezárásának jelzése (nem áll rendelkezésre ennél a modellnél)
- F. Sütő belső hőmérséklete
- G. Pirolízis 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 ③ gombot a megerősítéshez.

A SÜTŐ AKTIVÁLÁSA - A PONTOS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

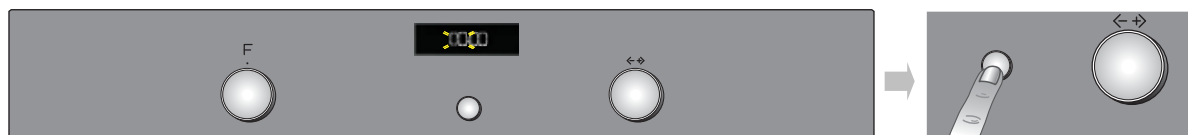


A nyelv beállítása után a pontos időt is be kell állítani. A kijelzőn villog az órát jelző két szám.

1. Az óra értékének beállításához forgassa el a „Navigáció” gombot.
2. Nyomja meg a ③ gombot a megerősítéshez; a kijelzőn villog az órát 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 részben foglaltakat (BEÁLLÍTÁSOK).

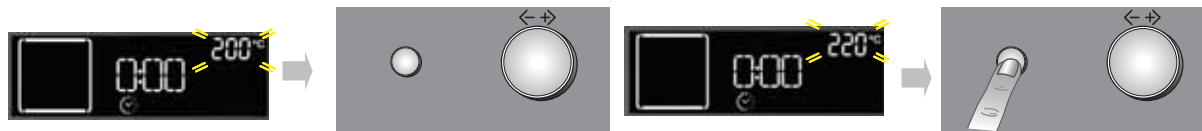
A SÜTÉSI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA



1. Forgassa a „Funkciók” gombot a szükséges 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 HŐMÉRSÉKLET/GRILLEZÉSI TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA





A hőmérséklet vagy grillezési teljesítmény módosításához kövesse az alábbi lépéseket:



1. A kívánt érték megjelenéséig forgassa el a „Navigáció” gombot.
 2. A megerősítéshez nyomja meg a ③ gombot
- 10 másodperccel az utolsó művelet után a sütő automatikusan megerősíti a kiválasztást.

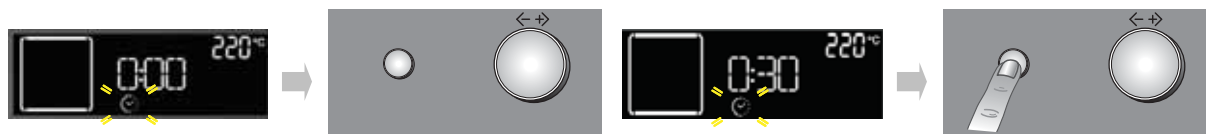
GYORS ELŐMELEGÍTÉS





1. A „Funkciók” gombnak a  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 módosításhoz kövesse a fenti részekben leírt lépéseket. A kijelzőn **ELO** felirat jelenik meg. Amikor eléri a beállított hőmérsékletet, a feliratot az aktuális érték (pl. 200 °C) váltja fel és egy jelzőhang hallatszik. Az előmelegítés fázisának végén a sütő automatikusan kiválasztja az Alsó/felső sütés funkciót . Ekkor helyezze be az ételt és kezdje meg a sütést.
4. Más sütési funkció kiválasztásához forgassa el a „Funkciók” gombot és válassza ki a kívánt funkciót.

A SÜTÉSI IDŐTARTAM BEÁLLÍTÁSA

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




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

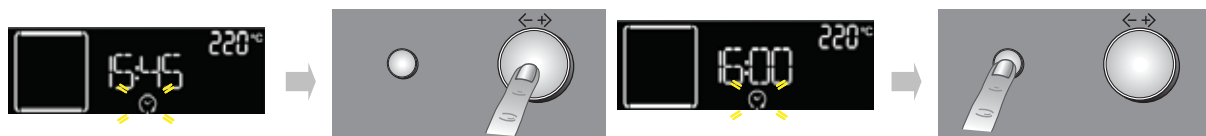
A SÜTÉS BEFEJEZŐ IDŐPONTJÁNAK BEÁLLÍTÁSA/KÉSLELTETETT INDÍTÁS

FONTOS: a késleltetett indítás beállítása nem áll rendelkezésre a következő funkcióknál: GYORS ELŐMELEGÍTÉS, KENYÉR/PIZZA, LÉGKEVERÉSES SÜTÉS.


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 kívánt időpontját úgy állíthatja be, hogy a sütő aktiválásához az aktuális időtől számítva maximálisan 23 óra 59 perc késleltetést választ ki. Ez csak azután lehetséges, hogy kiválasztotta a sütés időtartamát.

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



A sütés befejező időpontjának vagy a sütő aktiválásának késleltetéséhez kövesse az alábbi lépéseket:

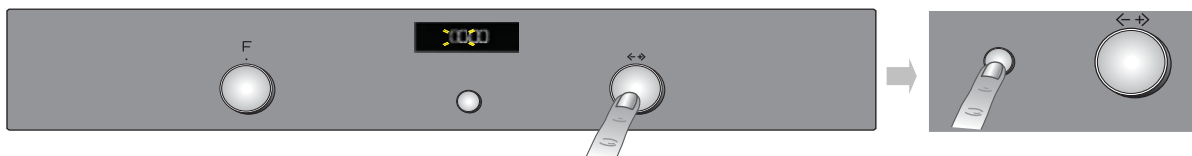
1. A sütés kívánt befejezési időpontjának megjelenítéséhez forgassa el a „Navigáció” gombot (például 16:00).
2. A kiválasztott értéket a  gomb megnyomásával erősítse meg. a sütés befejezési idejében látható két pont villogása jelzi azt, hogy helyesen történt meg a beprogramozás.
3. A sütő automatikusan késlelteti az indítást, hogy a sütés a beállított időpontban fejeződjön be.

A SÜTŐ BELSEJÉBEN LEVŐ MARADÉKHŐ KIJELZÉSE



Ha a sütő belső hőmérséklete 50 °C fölött van a sütés befejezésekor vagy a sütő kikapcsolásakor, a kijelzőn a FORRO üzenet és az aktuális hőmérséklet jelenik meg. Amikor a maradékhő eléri az 50 °C értéket, a kijelzőn újra megjelenik a pontos idő.


FORROPERCSZÁMLÁLÓ

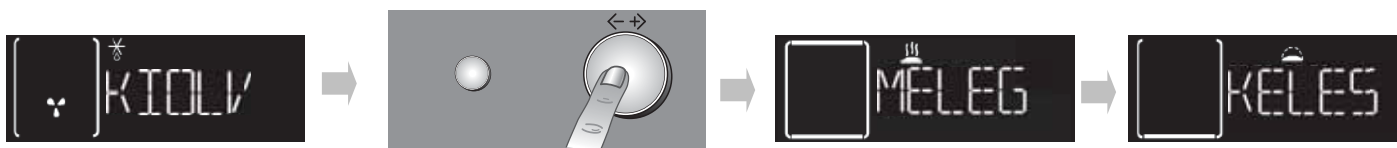



Ez a funkció csak a sütő kikapcsolt állapotában használható és például a tésztafőzés idejének ellenőrzésénél hasznos. A maximálisan beállítható időtartam 23 óra 59 perc.

1. A „Funkció” gomb nulla állása mellett forgassa a „Navigáció” gombot a szükséges idő megjelenéséig.
2. A visszaszámlálás elindításához nyomja meg a ③ gombot. A beállított időtartam végén a kijelzőn „0:00” jelenik meg és megszólal egy hangjelzés. A hangjelzés leállításához nyomja meg a ③ gombot (az aktuális idő jelenik meg a kijelzőn).

A SPECIÁLIS FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA

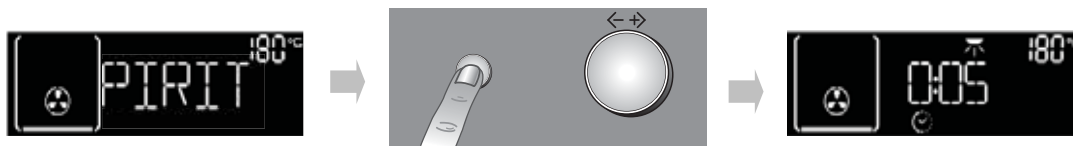
Ha a „Funkció” gombot a  ikonhoz állítja, akkor beléphet az öt speciális funkciót tartalmazó almenübe. Ezen funkciók bármelyikének a megtekintéséhez, kiválasztásához és elindításához az alábbiak szerint járjon el:



1. Forgassa a „Funkciók” gombot a  ikonra: a kijelzőn a „KIOLV” üzenet és a funkcióhoz tartozó szimbólum jelenik meg.
2. A funkciók listájának görgetéséhez forgassa el a „Navigáció” gombot; KIOLVASZTÁS, MELEGEN TARTÁS, KELESZTÉS.
3. A megerősítéshez nyomja meg a ③ 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 már be van állítva egy sütési időtartam.




A sütés időtartamának végén a kijelzőn a következő olvasható: „PIRITAS ✓✓ NYOMJA MEG” A ③ gomb megnyomásakor a sütő elindítja a pirítást, amely 5 percig tart. Ez a funkció egymás után csak kétszer végezhető el.

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 a „KENYER” és az AUTO üzenet jelenik meg egyszerre.
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 „Funkciók” 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” gombot a  ikonhoz állítja, akkor beléphet abba az almenübe, ahol lehetősége van a kijelző öt beállításának a 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

A ORA megjelenéséig forgassa el a „Navigáció” gombot. Az óra módosítását az előző szakaszban (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. Ezenkívül az ételkészítés alatt kikapcsol a belső világítás. Az információk kijelzőn való megjelenítéséhez és a világítás ismételt bekapcsolásához elég a ③ gombot megnyomnia vagy az egyik gombot elforgatnia.

1. Az „ECO” megjelenéséig forgassa el a „Navigáció” gombot.
2. Az (ON/OFF) (Be/Ki) beállítások eléréséhez nyomja meg a ③ gombot.
3. A „Navigáció” gomb elforgatásával válassza ki a kívánt beállítást, majd a ③ gombbal erősítse meg a kiválasztást.
4. Ha egy sütési funkció közben az Eco mód aktíválva 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” megjelenéséig forgassa el a „Navigáció” gombot.
2. Az (ON/OFF) (Be/Ki) beállítások 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 FUNKCIÓK TÁBLÁZATA

FUNKCIÓK GOMB		
	OFF	A sütés megszakítása és a sütő kikapcsolása.
	LÁMPA	A sütőtér lámpájának bekapcsolása/kikapcsolása.
	 KIOLVASZTÁS	Az ételek kiolvasztásának gyorsítására. Ajánlott az ételt a középső szintre helyezni. Ajánlott az ételt a csomagolásában hagyni, a külseje kiszáradásának megelőzéséhez.
	 MELEGEN TARTÁS	Ideális funkció épp elkészült ételek (pl. hús, sülték, felfújtak) melegen és ropogósan tartására. Ajánlott az ételt a középső szintre helyezni. Ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 65° felett van.
	 KELESZTÉS	Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztésére. 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.
	ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS	Bármilyen típusú étel egy szinten történő sütése. Használja a 2. szintet. Az elkészítendő étel behelyezése előtt végezze el a sütő előmelegítését.
	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	Húsok, töltött piték (sajttorta, rétes, gyümölcsös pite), és töltött zöldségek egy szinten történő sütéséhez használható. Ez a funkció megszakításos, kíméletes légkeverést alkalmaz, amely megakadályozza az ételek túlzott kiszáradását. A sütő világítása ki van kapcsolva sütés közben, de ideiglenesen bekapcsolható a megerősítés gomb megnyomásával. Ajánlott a második szint használata. Használat előtt melegítse elő a sütőt.
	HŐLÉGBEFÚVÁS	Ugyanolyan sütési hőmérsékletet igénylő, különböző típusú ételek (például hal, zöldségek, sütemények) sütéséhez használható, egyszerre két szinten. Ez a funkció annak veszélye nélkül teszi lehetővé a sütést, hogy az egyik étel átvénne a másik szagát. Ajánlott a 2. szint használata az egyetlen szinten való sütés esetén. A két szinten történő sütésekhez az 1. és a 3. szint használata ajánlott a sütő előmelegítése után.
	XXL MÉRETŰ HÚSOK	Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húsok sütése. A hús mérete alapján az 1. vagy 2. szintet használja. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon barnulni. Érdemes néha meglocsolni a húst a túlzott kiszáradás elkerülése érdekében.
	GRILL	Steak, kebab és kolbászok, rakott zöldségek grillezéséhez és kenyérpírításhoz. Az ételt a 4. szinten helyezze el. Húsok grillezésekor ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A 3. szintre helyezze el és adjon hozzá kb. fél liter vizet. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.
	TURBOGRILL	Nagy egybesült húsok sütéséhez (báránycomb, marhahús, csirke). Javasoljuk, hogy az ételt a középső szintek egyikén helyezze el. Ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A 1./2. szintre helyezze el és adjon hozzá kb. fél liter vizet. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani. Ehhez a funkcióhoz használhatja a forgónyársat is, ha van.



FUNKCIÓK GOMB

	BEÁLLÍTÁSOK	A kijelző beállítása (nyelv, idő, fényerő, hangjelzés erőssége, energiatakarékosság).
	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.
	GYORS ELŐMELEGÍTÉS	A sütő gyors előmelegítéséhez.

ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT















Recept	Funkció	Előme- legítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Elkészít ési idő: (perc)	Tartozékok és megjegyzések
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	35-90	Zsírfogó tálca / süteményes tepszi vagy tortasütő rácson
		Igen	1-3	160-200	35-90	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Kekszek/ Aprósütemények		Igen	2	170-180	15-45	Zsírfogó tálca/ süteményes tepszi
		Igen	1-3	160-170	20-45	3. szint: rác 1. szint: zsírfogó tálca / süteményes tepszi
Fánk		Igen	2	180-200	30-40	Zsírfogó tálca/ süteményes tepszi
		Igen	1-3	180-190	35-45	3. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca / süteményes tepszi
Habcsók		Igen	2	90	110-150	Zsírfogó tálca/ süteményes tepszi
		Igen	1-3	90	130-150	3. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca / süteményes tepszi
Kenyér/Pizza/ (Olasz)Lángos		Igen	2	190-250	15-50	Zsírfogó tálca/ süteményes tepszi
		Igen	1-3	190-250	25-50	3. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca / süteményes tepszi
Fagyasztott pizza		Igen	2	250	10-15	2. szint: zsírfogó tálca/ süteményes tepszi vagy rác
		Igen	1-3	250	10-20	3. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca / süteményes tepszi
Sós torták (zöldségtorta, quiche lorraine)		Igen	2	190-200	35-55	Tortasütő rácson
		Igen	1-3	180-190	45-60	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Vols-au-vent/Leveles tészta		Igen	2	190-200	20-30	Zsírfogó tálca/ süteményes tepszi
		Igen	1-3	180-190	20-40	3. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca / süteményes tepszi
Lasagna/Tepsis tészta/ Cannelloni/Felfújtak		Igen	2	190-200	45-55	Serpenyő rácson
Barány/Borjú/Marha/ Sertés 1kg		Igen	2	180-200	80-120	Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson


Recept	Funkció	Előme- legítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Elkészít ési idő: (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Csirke/Nyúl/Kacsa 1kg		Igen	2	200-220	50-100	Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson
Pulyka/Liba 3kg		Igen	1/2	190-200	80-130	Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson
Tepsis/fóliás hal (filé, egész)		Igen	2	180-200	40-60	Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson
Töltött zöldség (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	2	170-190	30-60	Serpenyő rácson
Pirítóskenyér		-	4	3 (magas)	2-5	Rács
Halfilé / steak		-	4	2 (közepes)	20-35	4. szint: rács (fordítsa meg az ételt a sütés felénél)
						3. szint: zsírfogó tálca vízzel
Kolbász/Kebab/Borda/Hamburger		-	4	2-3 (közepes-magas)	15-40	4. szint: rács (fordítsa meg az ételt a sütés felénél)
						3. szint: zsírfogó tálca vízzel
Sült csirke 1 - 1,3 kg		-	2	2 (közepes)	50-65	2. szint: rács (a sütés kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
						1. szint: zsírfogó tálca vízzel
				3 (magas)	60-80	2. szint: forgónyárs 1. szint: zsírfogó tálca vízzel
Marhasült angolosan 1 kg		-	2	2 (közepes)	35-45	serpenyő rácson (a sütés kétharmadánál fordítsa meg az ételt, ha szükséges)
Báránycomb/Csülök		-	2	2 (közepes)	60-90	Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson (a sütés kétharmadánál fordítsa meg az ételt, ha szükséges)
Sült krumpli		-	2	2 (közepes)	45-55	Zsírfogó tálca / süteményes tepszi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Rakott zöldség		-	2	3 (magas)	10-15	Serpenyő rácson
Lasagna & Húsok		Igen	1-3	200	50-100*	3. szint: serpenyő rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson

Recept	Funkció	Előme- legítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Elkészít ési idő: (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Húsok & Burgonya		Igen	1-3	200	45-100*	3. szint: serpenyő rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson
Hal & Zöldség		Igen	1-3	180	30-50*	3. szint: serpenyő rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson

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

A RECEPTEK TESZTELÉSE az IEC 50304/60350:2009-03 és DIN 3360-12:07:07 szabványok szerint történt.

Recept	Funkció	Előme- legítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Elkészí- tési idő: (perc)	Tartozékok és megjegyzések
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Vajas keksz **		Igen	2	170	15-25	Zsírfgó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-3	160	20-30	3. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfgó tálca
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Kis édes sütemények **		Igen	2	170	20-30	Zsírfgó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-3	160	30-40	3. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfgó tálca
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Zsírsegény piskóta		Igen	2	170	35-45	Tortasütő rácson
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Két almás pite **		Igen	2	185	60-75	Tortasütő rácson
		Igen	1-3	175	70-90	3. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Pirítóskenyér *		-	4	3 (magas)	3-5	Rács
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Hamburgerek *		-	4	3 (magas)	30-40	4. szint: rács (fordítsa meg az ételt a sütés felénél) 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	1-3	160	55-65	3. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfgó tálca
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Sertéssült		-	2	170	110-150	2. szint: zsírfgó tálca
DIN 3360-12:07, C. melléklet						
Lapos torta **		Igen	2	170	35-45	Zsírfgó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1-3	170	40-50	3. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfgó tálca

** A sütési táblázat az ideális funkciókra és sütési hőmérsékletekre tesz javaslatot, hogy a lehető legjobb eredményeket érje el az adott recept elkészítésekor. Egy szinten történő légkeveréses sütésnél ajánlatos a 2. szintet használni, és a több szinten történő „HŐLÉGBEFÚVÁS”  funkciós sütéssel megegyező hőfokot beállítani.

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

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

Energiahatékonysági osztály (az EN 50304 szabványnak megfelelően)

A teszt elvégzéséhez használja az erre szolgáló táblázatot.

TIPPEK ÉS JAVASLATOK

A sütési táblázat használatának módja

A táblázat a legjobb funkciót jelzi, amelyet az egyszerre egy vagy több szinten elkészített adott ételhez kell használni. A sütési idő az étel sütőbe helyezésével kezdődik, nem tartalmazza az előmelegítést (amikor ez szükséges). A sütési hőmérsékletek tájékoztató jellegűek, és függnek az étel mennyiségétől, valamint a használt edény típusától. Az ajánlott értékekkel kezdje el sütni az ételt, és ha nem éri el a kívánt eredményt, használjon magasabb értékeket. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és serpenyőket. Jénai vagy kerámiaedények is használhatók, de így a sütési idő egy kicsivel hosszabb lesz. 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 „HŐLÉGBEFÚVÁS” funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki a rövidebb sütési időt igénylő ételt és folytassa a hosszabb időt igénylő étel sütését.

Torták

- A tortákat a légkeveréses sütés funkcióval, egy szinten süsse. Használjon sötét színű fém süteményes formákat, és azokat mindig a tartozék 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 fogpiszkálót a süteménybe. Ha a fogpiszkálóra nem ragad rá a tészta, a sütemény készen 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 csökkentse a folyadék mennyiségét és óvatosabban keverje össze.
- A folyékony töltelékű tortákhoz (sajttorta vagy gyümölcsös pite) alkalmazza a „LÉGKEVERÉSES SÜTÉS” funkciót. Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, állítsa alacsonyabbra a tartószintet, és szórja meg az alsó lapot zsemlemorzsával vagy kekszörleménnyel, mielőtt beletenné a töltelékét.

Hús

- Hús sütéséhez használjon bármilyen, a hús méretének megfelelő serpenyőt vagy sütőedényt. Egybesültek készítésekor a legjobb, ha egy kis húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Amikor a sült elkészült, hagyja pihenni a sütőben további 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.
- Hússzeletek grillezésekor hasonló vastagságú szeleteket válasszon az egyenletes sülés érdekében. 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 foglatba 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 mozzarellát a pizzára.

Kelesztés funkció

Ajánlatos egy nedves ruhával letakarni a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. Ennek a funkciónak a használatával a kelesztési idő egyharmadával csökkenthető a szobahőmérsékletű (20-25 °C) kelesztéshez képest. 1 kg pizzatészta kelesztése körülbelül egy óra.