


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 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 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 elvégzése 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 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 hosszabbítókat.
- Ne húzza meg a tápkábelt.
- A üzembe helyezést követően az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetleneknek 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 modellek esetén).
- 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 használatból vagy szabálytalan beállításokból származó károkért felelősséget nem vállal.
- A készüléket 8 éves vagy attól idősebb gyermekek használhatják, és 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 részek 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 lévő 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 fűtőelemekhez.
- 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 az edény felrobbanhat, és kárt tehet a készülékben.
- 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 prolitikus tisztítási ciklus alatt tartsa távol a gyermekeket a sütőtől. A tisztítási ciklus elindítása előtt távolítsa el az ételmaradékokat a sütő belsejéből (csak pirolízis funkcióval rendelkező sütők esetén).
- Kizárólag olyan hőmérsékletérzékelőt használjon, amit ehhez a sütőhöz ajánlanak.
- Ne használjon durva, korrozív tisztítószereket, illetve éles, fém súrolópárnákat 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 annak érdekében, hogy elkerülje az áramütés veszélyét.
- Ne használjon alufóliát az ételek lefedésére az edényben (csak azokra a sütőkre vonatkozik, amelyekhez edény is jár).
- A kicsomagolás és a beszerelés során használja a védőkesztyűt.

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 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 vevőszolgálatl. A károsodás megelőzése érdekében csak az üzembe helyezéskor vegye le a sütőt a hungarocell védőalapzatról.

A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE

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

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

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

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

ÁLTALÁNOS AJÁNLÁSOK

Használat előtt:

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

Használat alatt:


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

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A csomagolóanyag hulladékba helyezése

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

A termék kiselejtezése

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

Energiatakarékossági ötletek

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

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT (CE)

- Ez a sütő, amely arra készült, hogy élelmiszerekkel érintkezzen, megfelel a (CE) 1935/2004 sz. európai rendeletnek, és a következőkkel összhangban került kialakításra, előállításra és forgalmazásra: a kifizetésről 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 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 hívna:

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.**
- **Vállassza le a készüléket az áramforrásról.**

A sütő külseje

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

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

A sütő belseje

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

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

KARBANTARTÁS

VIGYÁZAT

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

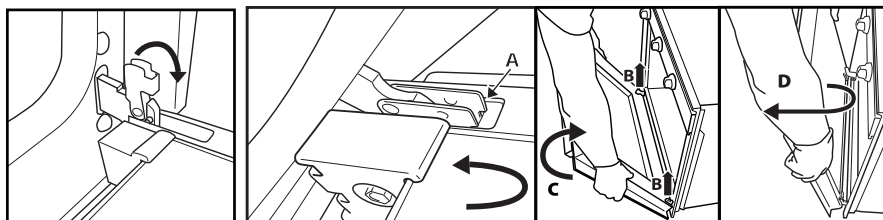
AZ AJTÓ LEVÉTELE

Az ajtó levétele:

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

Az ajtó visszaszerelése:

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

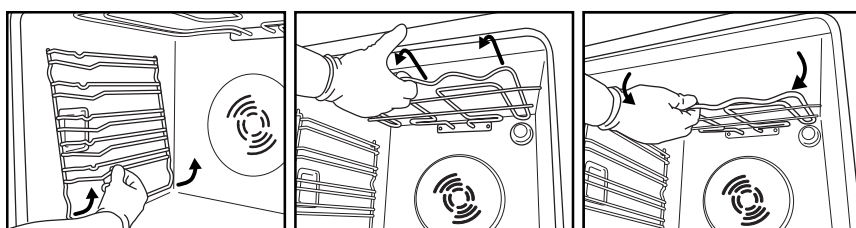


1. ábra

2. ábra

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK BIZONYOS MODELLEKNÉL)

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



3. ábra

4. ábra

5. ábra

A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

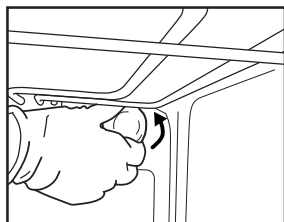
A hátsó sütővilágítás izzójának cseréje (ha van):

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

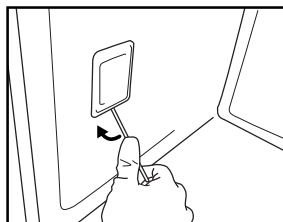
Az oldalfali lámpa cseréje (ha van):

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

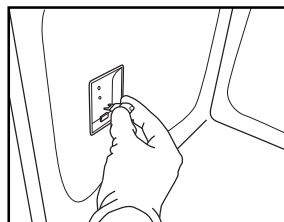
6. Szerelje vissza az oldalsó tartozéktartó rácsokat.
7. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.



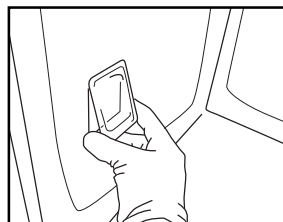
6. ábra



7. ábra



8. ábra



9. ábra

Megjegyzés:

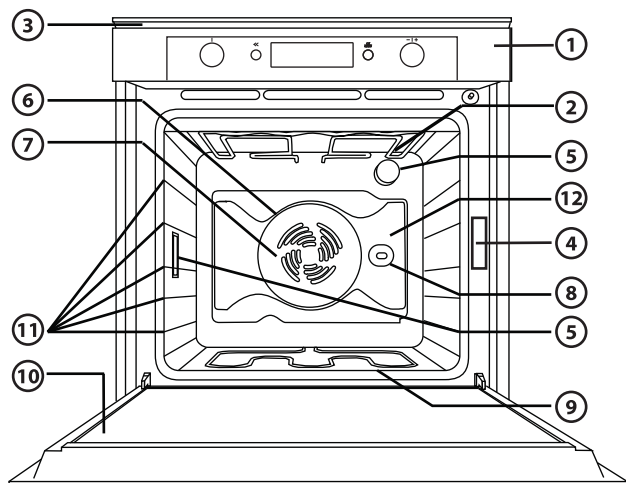
- Csak 25-40W/230 V, E-14 típusú, T300 °C izzót, vagy 20-40W/230 V, G9 típusú, T300 °C halogénizzót használjon.
- A készülékben használt izzó elektromos háztartási gépekhez készült, és nem alkalmazható háztartási környezetek megvilágításához (244/2009/EK rendelet).
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgálattól.

FONTOS:

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

UTASÍTÁSOK A SÜTŐ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓAN

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉS C. RÉSZT

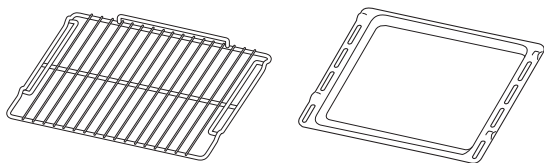


1. Vezérlőpanel
2. Felső fűtőelem/grillfűtőttest
3. Hűtőventilátor (nem látható)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Enyhe
6. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
7. Ventilátor
8. Forgónyárs (ha van)
9. Alsó fűtőelem (nem látható)
10. Ajtó
11. A szintek elhelyezkedése (a szintszám a sütő előlapján van feltüntetve)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

Megjegyzés:

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

A SÜTŐHÖZ JÁRÓ TARTOZÉKOK



A ábra

B ábra

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

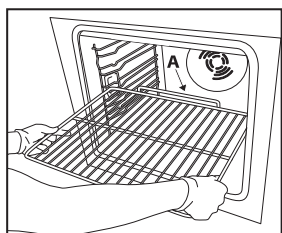
A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat.

A SÜTŐHÖZ NEM JÁRÓ TARTOZÉKOK

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

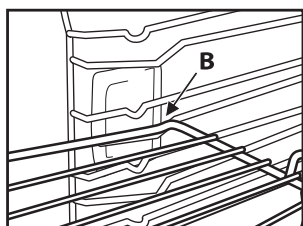
A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELVEZÉSE A SÜTŐBE

A rács és az egyéb tartozékok olyan blokkoló megoldással készültek, amely megakadályozza azok véletlen kihúzását.

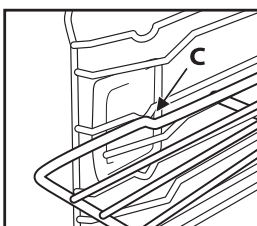


1. ábra

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

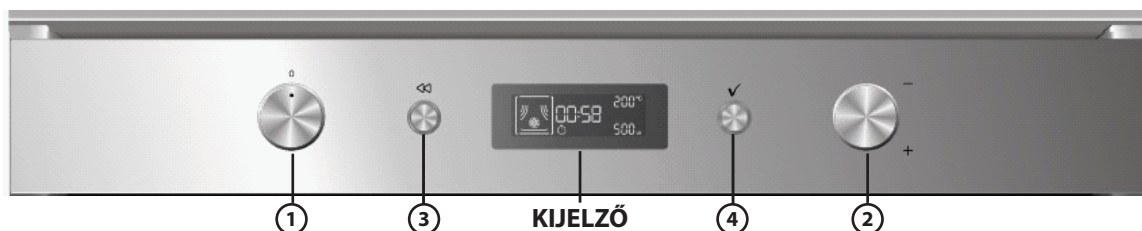


3. ábra

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 kiemelkedés teszi lehetővé a blokkolást.

A VEZÉRLŐPANEL BEMUTATÁSA

ELEKTRONIKUS PROGRAMOZÓ



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

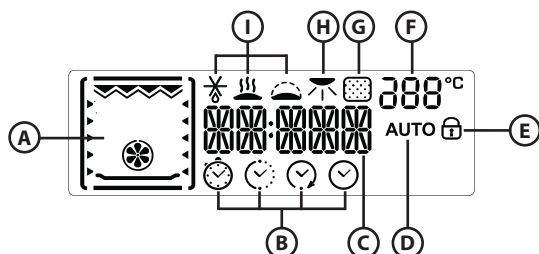
A FUNKCIÓK LISTÁJA

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

Az almenük eléréséhez és kiválasztásához forgassa a gombot a GRILL, a SPECIALIS FUNKCIÓK, a BEALLITASOK, a KENYER/PIZZA vagy az AUTOMATIC OVEN CLEANING (AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS) funkcióra.

Megjegyzés: a funkciók listáját és leírását a(z) 58. oldalon látható táblázat tartalmazza.

A KIJELEZŐ BEMUTATÁSA



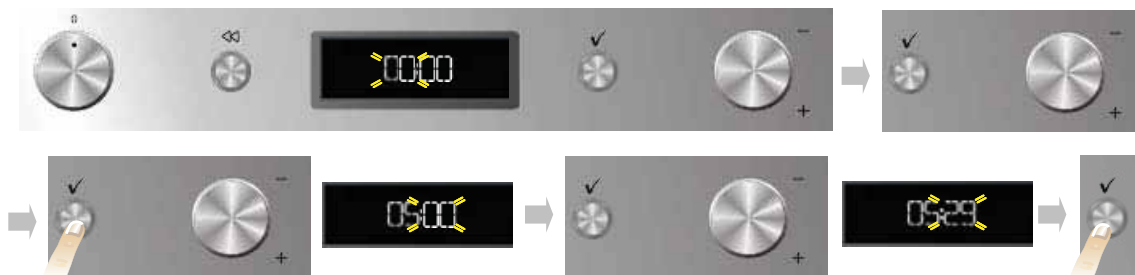
- A. Az egyes funkcióknál aktív fűtőszálak megjelenítése
- B. Az időbeállítással kapcsolatos ikonok: külön időzítés, sütési időtartam, sütés végének időpontja, pontos idő
- C. Az előzetesen kiválasztott funkciókra vonatkozó információk
- D. A KENYÉR/PIZZA automatikus funkció ki van választva
- E. Sütőajtó zárva jelzés az automatikus tisztítási (pirolitikus tisztítás) ciklus közben
- F. A sütőtér hőmérséklete
- G. Pirolízis funkció (nem áll rendelkezésre ennél a modellnél)
- H. Pirítás
- I. Speciális funkciók: Kiolvasztás, melegen tartás, kelesztés, Eco hőlégbefúvás

A SÜTŐ ELINDÍTÁSA – A NYELV BEÁLLÍTÁSA

A sütő első bekapcsolásakor a kijelzőn a következő felirat látható: MAGYAR

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

AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA



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

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

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

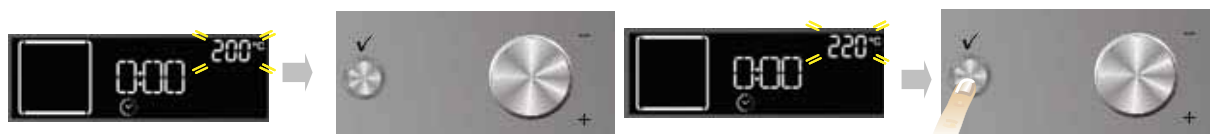
A SÜTÉSI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA



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

A GRILLEZÉSI HŐMÉRSÉKLET/TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA





A grillezési hőmérséklet vagy teljesítmény módosítását az alábbiak szerint végezze:



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

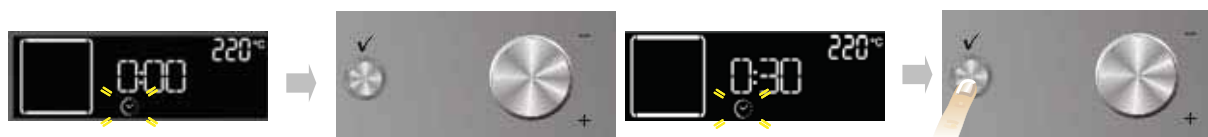
GYORS ELŐMELEGÍTÉS





1. A „Funkció” gomb  ikonhoz 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(z)  gombot. A hőmérséklet módosítását a fenti pontokban foglaltak szerint végezze. A kijelzőn az **ELO** felirat jelenik meg. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, a feliratot az aktuális érték (pl. 200 °C) váltja fel, és jelzőhang hallatszik. Az előmelegítés fázisának végén a sütő automatikusan kiválasztja az Alsó és felső sütés funkciót . Ekkor helyezze be az ételt és kezdje meg a sütést.
4. Ha másik sütési funkciót kíván beállítani, akkor forgassa el a „Funkció” gombot, és válassza ki a kívánt funkciót.

A SÜTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

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




1. A hőmérséklet megerősítése után villog a(z)  ikon.
2. Forgassa el a beállítógombot a kívánt sütési időtartam megjelenítéséhez.
3. A sütési időtartamot a(z)  gomb megnyomásával erősítse meg.

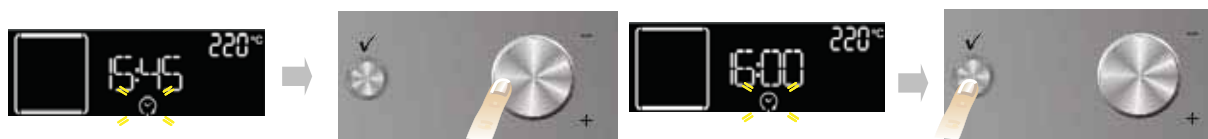
A SÜTÉSI IDŐ VÉGÉNEK BEÁLLÍTÁSA/KÉSLELTETETT INDÍTÁS

FONTOS! A késleltetett indítás beállítása nem érhető el a következő funkciókhoz: GYORS ELŐMELEGÍTÉS, KENYÉR/PIZZA.


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



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

A sütés időtartamának beállítása után a kijelzőn megjelenik a sütés végének időpontja (például 15:45), és a(z)  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 idejét jelző feliratban látható két pont villogása azt jelzi, hogy a beállítás helyesen történt.
3. A sütő automatikusan úgy késlelteti az indítást, hogy a sütés a beállított időpontban fejeződjön be.

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

KÜLÖN IDŐZÍTÉS



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

1. A „Funkció” gomb nulla állása mellett forgassa a „Navigáció” gombot a kívánt idő megjelenéséig.
2. A visszazámlálás elindításához nyomja meg a ✓ gombot. A beállított időtartam végén a kijelzőn a „VÉGE” felirat jelenik meg, és megszólal egy hangjelzés. A hangjelzés elnémításához nyomja meg a(z) ✓ gombot (a kijelzőn megjelenik a pontos idő).

GOMBZÁR



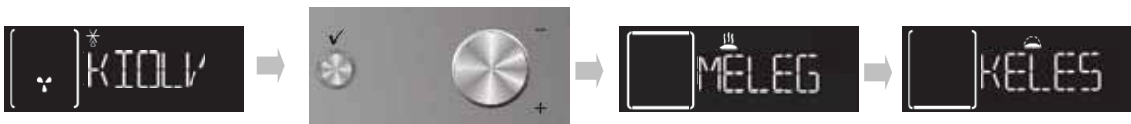
Ezzel a funkcióval blokkolható a vezérlőpanelen található gombok és kapcsolók használata.

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(z) ☼☼☼ ikonhoz állítja, akkor beléphet a három speciális funkciót tartalmazó almenübe.

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



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


PIRÍTÁS

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







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

A KENYÉR/PIZZA FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

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





Kenyér




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

Pizza





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

BEÁLLÍTÁSOK

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

Nyelv



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

Óra

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

Eco

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

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

Hangjelzés

A hangjelzés bekapcsolását és kikapcsolását a következők szerint végezze:


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

Fényerő





A képernyő fényerejének módosítását a következők szerint végezze:

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















FUNKCIÓTÁBLÁZAT
















FUNKCIÓVÁLASZTÓ GOMB			
	KI	A sütés leállítása és a sütő kikapcsolása.	
	VILÁGÍTÁS	A sütőtérben található világítás bekapcsolása/kikapcsolása.	
	SPECIÁLIS FUNKCIÓK	 KIOLVASZTÁS	Az ételek kiolvasztásának gyorsítására. Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Javasoljuk, hogy a felületi kiszáradás elkerülése érdekében az élelmiszert hagyja benne a csomagolásában.
		 MÉLEGEN TARTÁS	A frissen elkészült ételek meleg és ropogós állapotban tartása (pl. húсок, sült ételek, felfújtak). Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 65 °C felett van.
		 KELESZTÉS	Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés minőségének megőrzése érdekében ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 40 °C felett van. Helyezze a tésztát a 2. szintre. A sütő előmelegítése nem szükséges.
		 ECO HŐLÉGBEFÚVÁS	Töltött húсок és hússzeletek sütése egy szinten. Ez a funkció megszakításos, kíméletes légkeverést alkalmaz, amely megakadályozza az ételek túlzott kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a sütő világítása ki van kapcsolva sütés közben, de ideiglenesen újra bekapcsolható a megerősítés gomb megnyomásával. A maximális energiahatékonyság elérése érdekében azt tanácsoljuk, hogy sütés közben ne nyissa ki az ajtót. Ajánlott a 3. szint használata. A sütő előmelegítése nem szükséges.
	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 melegítse elő a sütőt.	
	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	Húсок, illetve folyékony töltelékű (édes vagy sós) piték sütése egy szinten. Használja a 3. szintet. Használat előtt melegítse elő a sütőt.	
	HŐLÉGBEFÚVÁS	Ugyanazt a sütési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal, zöldségek, sütemények) több szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető az, hogy az ételek átvegyék egymás szagát. A csak egy szinten történő sütésekhez a 2. szint használata ajánlott. A két szinten történő sütésekhez az 1. és a 4. szint használata ajánlott a sütő előmelegítése után.	
	XXL MÉRETŰ HÚСОK	Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húсок sütése. A hús mérete alapján az 1. vagy a 3. szintet használja. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen meg tudjon pirulni. A túlzott kiszáradás megelőzése érdekében érdemes néha meglocsolni a húst.	

FUNKCIÓVÁLASZTÓ GOMB

	GRILL	Használja a grill funkciót karaj, kebabfélék, kolbász és rakott zöldségek sütéséhez, valamint kenyérpíráshoz. Javasoljuk, hogy az ételt a 4. vagy 5. szinten helyezze el. Húsok grillezésekor ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A 3./4. szintre helyezze el, kb. fél liter víz hozzáadása mellett. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.
	TURBO GRILL	Nagy egybesült húsok sütéséhez (báránycomb, marhasült, 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.
	BEÁLLÍTÁSOK	A kijelző beállítása (pontos idő, fényerő, hangjelzés erőssége, energiatakarékos funkció).
	KENYÉR/PIZZA	Különböző típusú és méretű kenyerek és pizzák sütéséhez. Ez a funkció két olyan programot tartalmaz, amelyek beállításai előre rögzítettek. Önnek elegendő megadnia a kívánt értékeket (hőmérséklet és időtartam), és a sütő automatikusan gondoskodik az optimális sütési ciklusról. A sütő előmelegítése után helyezze a tésztát a 2. szintre.
	GYORS ELŐMELEGÍTÉS	A sütő gyors előmelegítéséhez.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT
















Recept	Funkció	Elő-melegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Elkészítési idő: (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Kelt sütemények		Igen	2/3	160–180	30–90	Tortasütő rácson
		Igen	1–4	160–180	30–90	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Töltött torták (sajttorta, rétes, almás pite)		Igen	3	160–200	30–85	Zsírfogó tálca/ süteményes tepsi vagy tortasütő rácson
		Igen	1–4	160–200	35–90	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Kekszfélék/ Aprósütemények		Igen	3	170–180	15–45	Zsírfogó tálca/ süteményes tepsi
		Igen	1–4	160–170	20–45	4. szint: rács 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
Fánk		Igen	3	180–200	30–40	Zsírfogó tálca/ süteményes tepsi
		Igen	1–4	180–190	35–45	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
Habcsók		Igen	3	90	110–150	Zsírfogó tálca/ süteményes tepsi
		Igen	1–4	90	130–150	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
Kenyér/Pizza/ Focaccia		Igen	1/2	190–250	15–50	Zsírfogó tálca/ süteményes tepsi
		Igen	1–4	190–250	20–50	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
Kenyér	 (Kenyér)	Igen	2	180–220	30–50	Zsírfogó tálca/ süteményes tepsi vagy rács
Pizza	 (Pizza)	Igen	2	220–250	15–30	Zsírfogó tálca/ süteményes tepsi

Recept	Funkció	Elő-melegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Elkészítési idő: (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Fagyasztott pizza		Igen	3	250	10–15	3. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi vagy rács
		Igen	1–4	250	10–20	4. szint: sütőforma rács 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
Sós torták (zöldséges pite, quiche lorraine)		Igen	2/3	180–190	40–55	Tortasütő rács
		Igen	1–4	180–190	45–60	4. szint: tortasütő rács 1. szint: tortasütő rács
Vols-au-vent/ Leveles tészta		Igen	3	190–200	20–30	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		Igen	1–4	180–190	20–40	4. szint: sütőforma rács 1. szint: zsírfogó tálca/süteményes tepsi
Lasagna/tepsis tészta/cannelloni/felfújtak		Igen	3	190–200	45–65	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rács
Bárány/Borjú/Marha/Sertés 1 kg		Igen	3	190–200	80–110	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rács
Csirke/Nyúl/Kacsa 1 kg		Igen	3	200–230	50–100	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rács
Pulyka/Liba 3 kg		Igen	2	190–200	80–130	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rács
Tepsis/fóliás hal (filé, egész)		Igen	3	180–200	40–60	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rács
Töltött zöldségek (paradicsom, cukkini, padlizsán)		Igen	2	170–190	30–60	Sütőforma rács
Pirítós kenyér		-	5	3 (magas)	3–6	Rács
Halfilé/steak		-	4	2 (közepes)	20–30	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						3. szint: zsírfogó tálca vízzel
Kolbász/ Kebabfélék/Borda/ Hamburger		-	5	2-3 (közepes-magas)	15–30	5. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						4. szint: zsírfogó tálca vízzel

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Elkészítési idő: (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Sült csirke, 1–1,3 kg		-	2	2 (közepes)	55–70	2. szint: rács (a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt) 1. szint: zsírfogó tálca vízzel
				3 (magas)	60–80	2. szint: forgónyárs (ha van) 1. szint: zsírfogó tálca vízzel
Marhasült angolosan 1 kg		-	3	2 (közepes)	35–50	Sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Báránycomb/ Csülök		-	3	2 (közepes)	60–90	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Pirított burgonya		-	3	2 (közepes)	45–55	Zsírfogó tálca/ süteményes tepsi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Rakott zöldség		-	3	3 (magas)	10–25	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Lasagna és húsok		Igen	1–4	200	50–100*	4. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Húsok & Burgonya		Igen	1–4	200	45–100*	4. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Hal és zöldségek		Igen	1–4	180	30–50*	4. szint: sütőforma rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Töltött sülték		-	3	200	80–120*	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)		-	3	200	50–100*	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson

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

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

Recept	Funkció	Elő-melegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Elkészítési idő: (perc)	Tartozékok és megjegyzések
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Vajas keksz		Igen	3	170	15–25	Zsírfgó tálca/ süteményes tepsi
		Igen	1–4	150	25–40	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfgó tálca/ süteményes tepsi
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Tortácskák		Igen	3	170	20–30	Zsírfgó tálca/ süteményes tepsi
		Igen	1–4	160	25–35	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfgó tálca/ süteményes tepsi
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Zsírsegény piskóta		Igen	2	170	30–40	Tortasütő rácson
		Igen	1–4	160	35–45	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Két almás pite		Igen	2/3	185	70–90	Tortasütő rácson
		Igen	1–4	175	75–95	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Pirítós kenyér**		-	5	3 (magas)	3–6	Rács
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgerek**		-	5	3 (magas)	18–30	5. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 4. szint: zsírfgó tálca vízzel
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Almatorta, élesztős tepsis sütemény		Igen	3	180	30–40	Zsírfgó tálca/ süteményes tepsi
		Igen	1–4	160	55–65	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfgó tálca/ süteményes tepsi
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Sertéssült		-	2	170	110–150	2. szint: zsírfgó tálca
DIN 3360-12:07, C. melléklet						
Lapos torta		Igen	3	170	35–45	Zsírfgó tálca/ süteményes tepsi
		Igen	1–4	160	40–50	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfgó tálca/ süteményes tepsi

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 forró levegős sütéshez ajánlott a 2. szintet és a több szinten történő „HOLEGBEFUVAS” funkcióhoz ajánlott hőmérsékletet használni.

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

A táblázatban használt jelzések csúszósínek használata nélkül értendők.

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

A tesztek kivitelezéséhez használja a megfelelő táblázatot.

AJÁNLOTT HASZNÁLAT ÉS TIPPEK

A sütési táblázat használatának módja

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

Különböző ételek sütése egyszerre

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

Édességek

- Készítsen kényes édességeket az Alsó és felső sütés funkció használatával csak egy tartószinten. Használjon sötét színű fém süteményes formákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egynél több szinten történő sütéshez válassza a levegőkeringetés funkciót, és úgy rendezze el a süteményes formákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.
- Annak ellenőrzéséhez, hogy a kelt sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe: ha a fogpiszkálóra nem ragad a tészta, a sütemény kész van.
- Tapadásmentes tortasütő használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.
- Ha a sütemény „összeesik” sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentve a folyadék mennyiségét a keverékben és gyengédebb keverést alkalmazva.
- A lédús töltelékű süteményekhez (sajttorta vagy gyümölcsös pite) a „LEGKEVERESES SÜTÉS” funkció használata szükséges. Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, állítsa alacsonyabbra a tartószintet, és szórja meg az alsó lapot zsemlemorzssával vagy kekszörleménnyel, mielőtt beletenné a töltelékét.

Hús

- Használjon bármilyen tepsi vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb, ha egy kis húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Amikor a sült elkészült, hagyja a sütőben további 10–15 percre, vagy fedje le 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 grillfűtőtől. A sütés kétharmadánál fordítsa meg a húst. A sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel közvetlenül az alá a grillfűtőt alá, amelyre a húst helyezte. Szükség szerint töltsön utána vizet.

Forgóvárs (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 illesztene, 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.

Tésztakelesztés funkció (csak egyes modelleknél)

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