

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

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

AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

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



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

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



VESZÉLY

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



VIGYÁZAT

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

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

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

- Ha az indukciós főzőlap felszíne sérült, ne használja, és az esetleges áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket (csak az indukciós funkcióval rendelkező modellekre vonatkozik).
- Ne érjen a készülékhez nedves testrésszel, és ne használja a készüléket, ha mezítláb van.
- A készülék kizárólag háztartási ételkészítő berendezésként történő használatra készült. Minden más típusú felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése). A gyártó a helytelen vagy szabálytalan használatból származó károkért nem vállal felelősséget.
- A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ne érjen a melegítőelemekhez. A kisgyermeket (0–8 év) állandó felügyelet hiányában nem szabad a készülék közelébe engedni.
- A 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, továbbá csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják a készüléket, ha a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt teszik azt, illetve, ha a készülék használatára nézve előzetesen instrukciókat kaptak, és ismerik a használatból eredő esetleges kockázatokat. Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A tisztítást és a karbantartást nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.
- Használat közben és után ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a sütő belsejében lévő fűtőelemekhez, mert azok égési sérülést okozhatnak. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabok vagy más gyúlékony anyagok hozzáérjenek, amíg valamennyi komponens teljesen le nem hűlt.
- A sütés végén óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját, és hagyja, hogy a forró levegő vagy gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Amikor a készülék ajtaja zárva van, forró levegő távozik a vezérlőpanel feletti rácson keresztül. A szellőzőrács szellőzését ne akadályozza.
- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon sütőkesztyűt, és ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a fűtőszálakhoz.

- Ne tegyen gyúlékony anyagokat a készülékbe vagy annak közelébe, ezek ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhatnak.
- Ne melegítsen vagy süssön zárt tartályokat. A zárt edény a belsejében fejlődő nyomás hatására felrobbanhat, és a készülékben kárt tehet.
- Ne használjon műanyagból készült edényeket.
- A túlhevült olaj és zsír könnyen meggyulladhat. Mindig figyeljen oda, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
- Sütéskor ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket!
- Ha alkoholos italokat használ az ételek elkészítésekor (pl. rum, konyak, bor), ne feledje, hogy az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog. Ennek eredményeként az alkohol által kibocsátott gőzök az elektromos fűtőelemmel érintkezve belobbanhatnak.
- Soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.
- A pirolízisciklus közben tilos a sütőhöz nyúlni. A pirolízisciklus közben tartsa távol a gyermekeket a sütőtől. A kiömlött ételt el kell távolítani a sütőből a tisztítási ciklus elkezdése előtt (csak a pirolízis funkcióval rendelkező sütőknél).
- Kizárólag olyan hőmérséklet-érzékelőt használjon, amely ehhez a sütőhöz ajánlott.
- Ne használjon durva, korrozív tisztítószeret vagy éles fémkaparókat a sütőajtó üvegének tisztításához, ugyanis azok összekarcolhatják a felületét, ami az üveg töréséhez vezethet.
- Mielőtt kicserélné a sütővilágítás izzóját, győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy elkerülje az áramütés veszélyét.
- Ne használjon alufóliát az edényben lévő ételek lefedésére (csak azokra a sütőkre vonatkozik, amelyekhez edény is jár).

A háztartási készülékek kiselejtezése

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

- A sütő rendeltetése szerint élelmiszerekkel érintkezik, és megfelel a (CE) 1935/2004 sz. európai rendeletnek, illetve a következőkkel összhangban került kialakításra, előállításra és forgalmazásra: a kiefeszültségű berendezésekről szóló 2006/95/EK irányelv biztonsági előírásai (amely a 73/23/EGK irányelvet és annak módosításait váltja fel) és a 2004/108/EK irányelv elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó védelmi előírásai.
- A készülék az EN 60350-1 sz. európai szabvány szerint megfelel a környezetbarát kivitelezésre vonatkozó 65/2014 és 66/2014 sz. európai rendelet követelményeinek.

HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

A sütő nem működik:

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

Az elektronikus programozó nem működik:

- Ha a kijelzőn az „F” betű, utána pedig egy szám látható, vegye fel kapcsolatot a legközelebbi vevőszolgálattal. Adja meg számukra 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 ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülékkel, azonnal tisztítsa meg azt egy nedves, mikroszálas törülköendővel.

- A felületeket nedves, mikroszálas törülköendővel 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 mosószerrel. 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.

KARBANTARTÁS

⚠ VIGYÁZAT

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

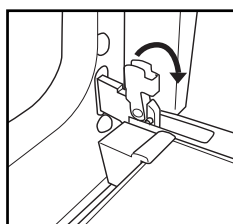
AZ AJTÓ LEVÉTELE

Az ajtó levétele:

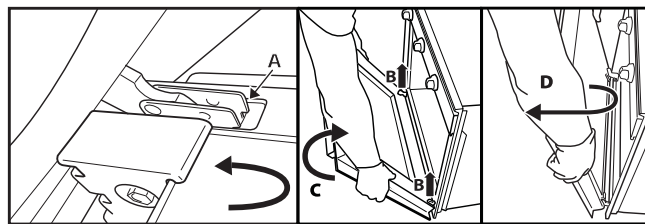
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantyúkat, és nyomja őket előre, amennyire lehetséges (1. ábra).
3. Zárja be az ajtót, amennyire lehet (A), emelje meg (B), és fordítsa el (C), amíg ki nem oldódik (D) (2. ábra).

Az ajtó visszaszerelése:

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



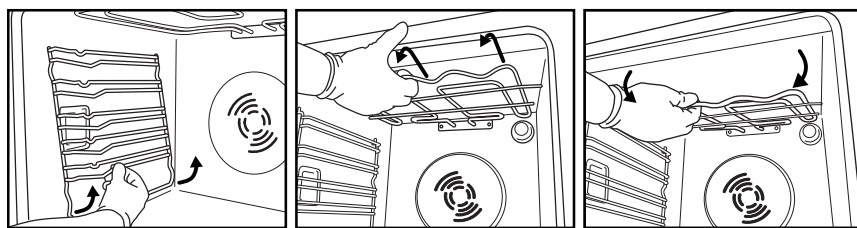
1. ábra



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, közben kissé húzza maga felé, közben pedig győződjön meg arról, hogy az az oldalsó tartóelemekre kerül.



3. ábra

4. ábra

5. ábra

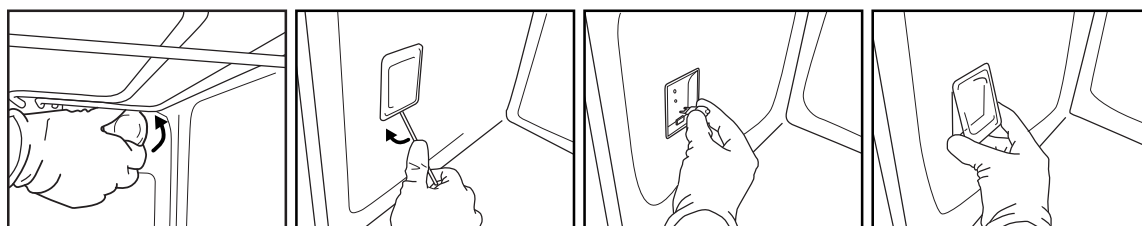
A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

A hátsó sütővilágítás izzójának cseréje (ha van):

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Csavarja le a lámpafedelet (6. ábra), cserélje ki az izzót (a típussal kapcsolatban lásd a megjegyzést), majd csavarja vissza a lámpafedelet.
3. Csatlakoztassa vissza 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 lámpafedelet (7. ábra).
4. Cserélje ki az izzót (a lámpatípussal kapcsolatban lásd a megjegyzést) (8. ábra).
5. Helyezze vissza a lámpafedelet, és nyomja határozottan, amíg a helyére nem kattant (9. ábra).
6. Szerelje vissza az oldalsó tartozéktartó rácsokat.
7. Csatlakoztassa vissza a sütőt az áramforrásra.



6. ábra

7. ábra

8. ábra

9. ábra

Megjegyzés:

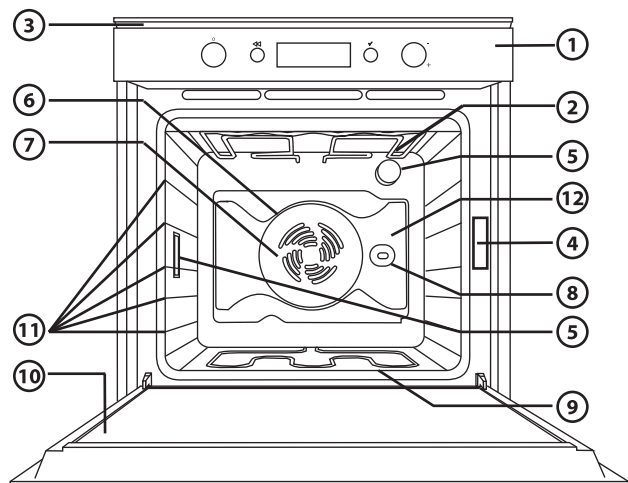
- Csak 25–40 W/230 V, E-14 típusú, T300 °C izzót, vagy 20–40 W/230 V, G9 típusú, T300 °C halogénizzót használjon.
- A készülékben található lámpát speciálisan elektromos készülékekhez tervezték, ezért nem alkalmas szobák megvilágítására (a Bizottság 244/2009/EK rendelete értelmében).
- Az izzók beszerezhetők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

FONTOS:

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

UTASÍTÁSOK A SÜTŐ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓAN

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉS C. RÉSZT

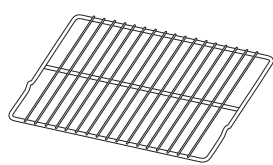


1. Vezérlőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőventilátor (nem látható)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Enyhe
6. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
7. Ventilátor
8. Forgónyárs (ha van)
9. Alsó fűtőelem (nem látható)
10. Ajtó
11. A szintek elhelyezkedése (a szintszám a sütő előlapján van feltüntetve)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

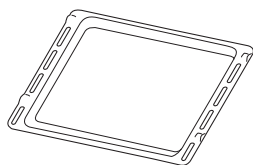
Megjegyzes:

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

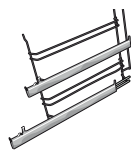
A SÜTŐHÖZ MELLÉKELT TARTOZÉKOK



A ábra



B ábra



C ábra

- A. RÁCSOS POLC:** a rács használható ételek grillezéséhez, 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.
- C. CSÚSZÓSÍNEK:** a tartozékok behelyezésének és kiemelésének megkönnyítéséhez.

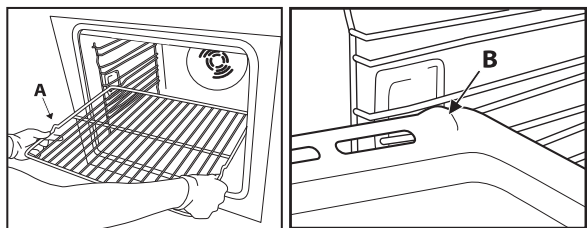
A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat.

A SÜTŐHÖZ NEM JÁRÓ TARTOZÉKOK

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

A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE

1. Helyezze be a rácsot vízszintesen, a felemelt „A” résszel felfelé (1. ábra).
2. Az egyéb tartozékok, például a zsírfogó tálca és a süteményes tepsi behelyezése a felemelt „B” rész lapos oldalával felfelé történik (2. ábra).



1 ábra

2 ábra

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA

ELEKTRONIKUS PROGRAMOZÓ



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

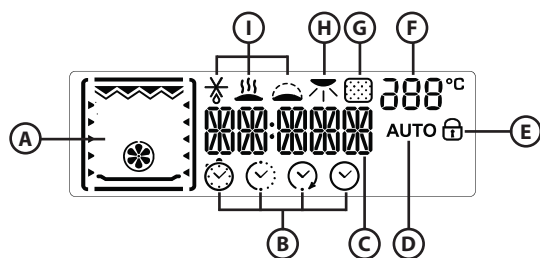
A FUNKCIÓK LISTÁJA

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

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

Megjegyzés: a funkciók listáját és leírását a 84. oldalon látható táblázat tartalmazza.

A KIJELZŐ BEMUTATÁSA



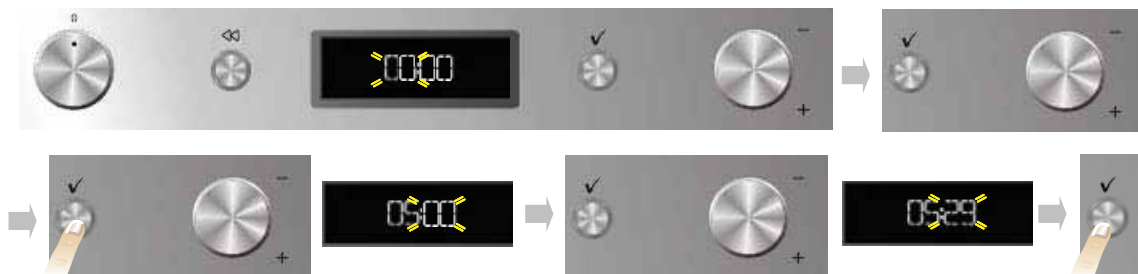
- A. Az egyes funkcióknál aktív fűtőszálak megjelenítése
- B. Időbeállítással kapcsolatos ikonok: percszámláló, sütési időtartam, sütés végének időpontja, pontos idő
- C. Az előzetesen kiválasztott funkciókra vonatkozó információk
- D. KENYER/PIZZA automatikus funkció kiválasztva
- E. Sütőajtó zárva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

A SÜTŐ BEINDÍTÁSA – A NYELV BEÁLLÍTÁSA

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

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

AZ IDŐ BEÁLLÍTÁSA



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

1. Forgassa el a „Navigáció” gombot az óra értékének beállításához.
2. Nyomja meg a ✓ gombot a megerősítéshez. Ekkor a kijelzőn villogni kezd a percet 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 kapcsolatban lásd a következő pontban foglaltakat (BEÁLLÍTÁSOK).

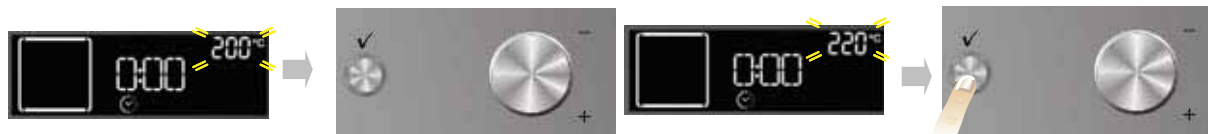
A SÜTÉSI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA



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

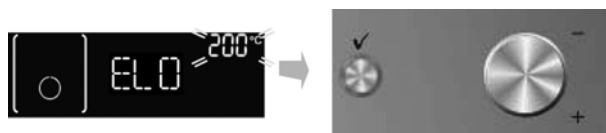
A GRILLEZÉSI HŐMÉRSÉKLET/TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA



A grillezési hőmérséklet vagy teljesítmény módosítását az alábbiak szerint végezze:



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

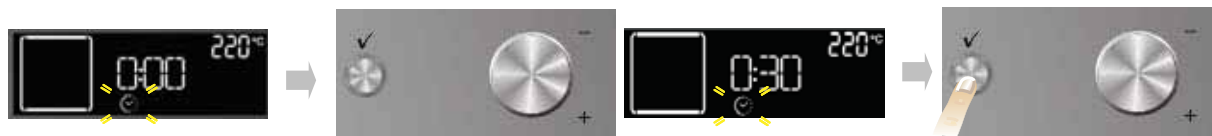
GYORS ELŐMELEGÍTÉS





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

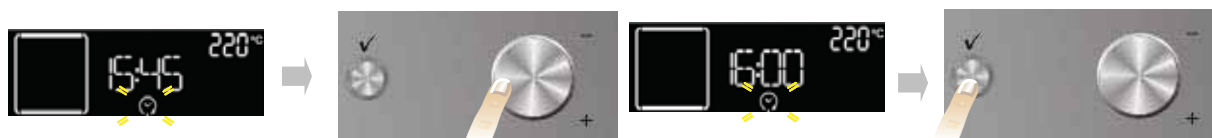
A SÜTÉSI IDŐ VÉGÉNEK BEÁLLÍTÁSA/KÉSLELTETETT INDÍTÁS

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


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


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

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



A sütés végének késleltetését – a sütő indításának késleltetésével – az alábbiak szerint végezze:



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

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

PERCSZÁMLÁLÓ





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

1. A „Funkció” gomb nulla állása mellett forgassa a „Navigáció” gombot a kívánt idő megjelenéséig.
2. A visszaszámlálás elindításához nyomja meg a  gombot. A beállított időtartam végén a kijelzőn „END” jelenik meg és megszólal egy hangjelzés. A megszakításhoz nyomja meg a  gombot (a kijelzőn megjelenik a pontos idő).


GOMBZÁR



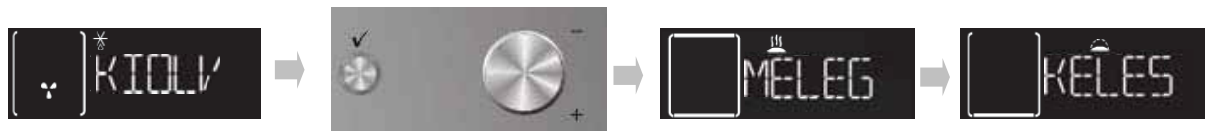
Ezzel a funkcióval blokkolható a kezelőlapon található gombok és kapcsolók használata.



A funkció aktiválásához legalább 3 másodpercig tartsa egyidejűleg lenyomva a  és  gombot. A funkció aktivált állapotában a gombok használata blokkolva van, a kijelzőn pedig egy kulcs látható. Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható. A kikapcsoláshoz 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  ikonra állítja, akkor megnyithat egy almenüt, amely négy speciális funkciót tartalmaz.

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





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


PIRÍTÁS

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







A sütés időtartamának végén a kijelzőn a következő olvasható: „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  ikonhoz állítja, akkor beléphet a kenyér (bread) és pizza sütésére szolgáló két automatikus sütési funkciót tartalmazó almenübe.





Kenyer




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

Pizza





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

BEÁLLÍTÁSOK

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

Nyelv



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

Óra

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



Eco

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

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



Hangjelzés

A hangjelzés bekapcsolását és kikapcsolását a következők szerint végezze:

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

Fényerő

A képernyő fényerejének módosítását a következők szerint végezze:





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

FUNKCIÓTÁBLÁZAT

FUNKCIÓVÁLASZTÓ GOMB





	OFF	A sütés leállítása és a sütő kikapcsolása.	
	LAMP (LÁMPA)	A sütőtérben található lámpa bekapcsolása/kikapcsolása.	
	SPECIALS (SPECIÁLIS FUNKCIÓK)	 KIOLVASZTAS	Az ételek kiolvasztásának gyorsítására. Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Javasoljuk, hogy a felületi kiszáradás elkerülése érdekében az élelmiszert hagyja benne a csomagolásában.
		 MELEGEN TARTAS	A frissen elkészült ételek meleg és ropogós állapotban tartása (pl. húсок, sült ételek, felfújtak). Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Ez a funkció nem lép működésbe, ha a sütőtér hőmérséklete 65 °C felett van.
		 KELESZTES	Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés minőségének megőrzése érdekében ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 40 °C felett van. Helyezze a tésztát a 2. szintre. A sütő előmelegítése nem szükséges.
		 ECO HOLEGBEFUVAS	Töltött húсок és hússzeletek sütése egy szinten. Ez a funkció megszakításos, kíméletes légkeverést alkalmaz, amely megakadályozza az ételek túlzott kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a sütő világítása ki van kapcsolva sütés közben, de ideiglenesen újra bekapcsolható a megerősítés gomb megnyomásával. A maximális energiahatékonyság elérése érdekében azt tanácsoljuk, hogy sütés közben ne nyissa ki az ajtót. Ajánlott a 3. szint használata. A sütő előmelegítése nem szükséges.
	CONVENTIONAL (ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS)	Bármilyen típusú étel egy szinten történő sütése. Használja a 3. szintet. Pizzákhoz, illetve folyékony töltelékű édes vagy sós pitékhez viszont használja az 1. vagy 2. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.	
	LEGKEVERESES SÜTÉS	Húсок, illetve folyékony töltelékű (édes vagy sós) piték sütése egy szinten. Használja a 3. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.	
	FORCED AIR (HŐLÉGBEFÚVÁS)	Ugyanolyan sütési hőmérsékletet igénylő, különböző típusú ételek (pl. halak, zöldségek, sütemények) sütéséhez is használható, egyszerre legfeljebb három szinten. Ez a funkció annak veszélye nélkül teszi lehetővé a sütést, hogy az egyik étel átvénne a másik szagát. Egy szinten történő sütésnél használja a 2. szintet, két szintnél az 1. és 4. szintet, három szintnél pedig az 1., 3. és 5. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.	
	MAXI COOKING (XXL MÉRETŰ 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.	


FUNKCIÓVÁLASZTÓ GOMB

	GRILL	Használja a grill funkciót karaj, kebab, kolbász és rakott zöldség sütéséhez, valamint kenyérpíráshoz. Javasoljuk, hogy az ételt a 4. vagy 5. szinten helyezze el. Húsok grillezésekor ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A 3./4. szintre helyezze el, kb. fél liter víz hozzáadása mellett. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.
	TURBO GRILL	Nagyobb egybesült húsok sütéséhez (báránycomb, marhahús, csirke). Az ételt a középső szinteken helyezze el. Ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A tálcát az 1. vagy a 2. szintre helyezze el, és töltsse fel kb. fél liter vízzel. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani. Ezzel a funkcióval lehetséges a forgónyárs használata, amennyiben rendelkezésre áll a szükséges tartozék.
	SETTINGS (BEÁLLÍTÁSOK)	A kijelző beállítása (nyelv, pontos idő, fényerő, hangjelzés erőssége, energiatakarékosság).
	KENYER/PIZZA	Különböző típusú és méretű kenyerek és pizzák sütéséhez. Ez a funkció két olyan programot tartalmaz, amelyek beállításai előre rögzítettek. Önnek elegendő megadnia a kívánt értékeket (hőmérséklet és időtartam), és a sütő automatikusan gondoskodik az optimális sütési ciklusról. A sütő előmelegítése után helyezze a tésztát a 2. szintre.
	FAST PREHEATING (GYORS ELŐMELEGÍTÉS)	A sütő gyors előmelegítéséhez. Az előmelegítési fázis végén a sütő automatikusan kiválasztja az alsó és felső sütés funkciót. Más sütési funkció kiválasztásához forgassa el a „Funkció” gombot, és válassza ki a kívánt funkciót.

ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT
















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

Recept	Funkció	Előme- legítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Pizza	 (Pizza)	Igen	2	220-250	15-30	Zsírfogó tálca/süteményes tepszi
Fagyasztott pizza		-	3	250	10-20	3. szint: zsírfogó tálca/ süteményes tepszi vagy rács
		-	1-4	230-250	10-25	4. szint: Serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepszi
Sós sütemények (zöldséges pite, quiche lorraine)		-	2/3	180-190	40-55	Tortasütő rácson
		-	1-4	180-190	45-70	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
		-	1-3-5	180-190	45-70*	5. szint: tortasütő rácson 3. szint: tortasütő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepszi + tortaforma
Vols-au-vent/sós leveles tészták		-	3	190-200	20-30	Zsírfogó tálca/süteményes tepszi
		-	1-4	180-190	20-40	4. szint: Serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepszi
		-	1-3-5	180-190	20-40*	5. szint: Serpenyő rácson 3. szint: Serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepszi
Lasagna/tepsis tészta/cannelloni/ felfújtak		-	3	190-200	45-65	Zsírfogó tálca vagy serpenyő a rácson
Bárány/Borjú/ Marha/Sertés 1 kg		-	3	190-200	80-110	Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson
Csirke/Nyúl/Kacsa 1 kg		-	3	200-230	50-100	Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson
Pulyka/Liba 3 kg		-	2	190-200	80-130	Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson
Tepsis/fóliás hal (filé, egész)		-	3	180-200	40-60	Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson
Töltött zöldség (paradicsom, cukkini, padlizsán)		-	2	180-200	50-60	Serpenyő rácson
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	Előme- legítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	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)
				3 (magas)	60-80	1. szint: zsírfogó tálca vízzel 2. szint: forgónyárs (ha van) 1. szint: zsírfogó tálca vízzel
Marhasült angolosan 1 kg		-	3	2 (közepes)	35-50	Serpenyő rácson (a sütés kétharmadánál fordítsa meg az ételt, ha szükséges)
Báránycomb/ Csülök		-	3	2 (közepes)	60-90	Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson (a sütés kétharmadánál fordítsa meg az ételt, ha szükséges)
Sült 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 serpenyő rácson
Lasagna és húсок		-	1-4	200	50-100*	4. szint: Serpenyő rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson
Húсок és burgonya		-	1-4	200	45-100*	4. szint: Serpenyő rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson
Hal és zöldségek		-	1-4	180	30-50*	4. szint: Serpenyő rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson
Egytálétel: Lepény (5. szint)/ Lasagna (3. szint)/ Hús (1. szint)		-	1-3-5	190	40-120*	5. szint: Serpenyő rácson
						3. szint: Serpenyő rácson
						1. szint: zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson
Töltött húсок		-	3	200	80-120*	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Hússzeletek (nyúl, csirke, bány)		-	3	200	50-100*	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson

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

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

Recept	Funkció	Előme- legítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Vajaskeksz		-	3	170	15-30	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		-	1-4	150	25-40	4. szint: tepsi 1. szint: zsírfogó tálca/ süteményes tepsi
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Aprósütemények		-	3	170	25-35	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		-	1-4	160	30-40	4. szint: tepsi 1. szint: zsírfogó tálca/ süteményes tepsi
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Zsírsegény piskóta		-	2	170	30-40	Tortasütő rácson
		-	1-4	160	35-45	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Két almás pite		-	2/3	185	70-90	Tortasütő rácson
		-	1-4	175	75-95	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
IEC 60350-1:2011-12 § 9,2						
Pirítós kenyér**		-	5	3 (magas)	3-6	Rács
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburger**		-	5	3 (magas)	18-30	5. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt)
						4. szint: zsírfogó tálca vízzel
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Almatorta, élesztős tepsis sütemény		-	3	180	35-45	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		-	1-4	160	55-65	4. szint: tepsi 1. szint: zsírfogó tálca/ süteményes tepsi
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Sertéssült		-	2	170	110-150	2. szint: zsírfogó tálca
DIN 3360-12:07, C. melléklet						
Lapos torta		-	3	170	40-50	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi
		-	1-4	160	40-50	4. szint: tepsi 1. szint: zsírfogó tálca/ süteményes tepsi

A sütési táblázat az egyes receptek optimális elkészítéséhez megfelelő funkciókat és hőmérsékleteket tartalmazza. Ha Ön egyetlen szinten szeretne légkeveréses sütést végezni, akkor ajánlatos a második szintet és a több szintű „FORCED AIR” (HŐLÉGBEFÚVÁS) funkcióhoz javasolt hőmérsékletet alkalmaznia.

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

** Grillezéskor ajánlott elől 3–4 cm-es helyet hagyni, hogy könnyebben ki lehessen venni az ételt.

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

A teszt elvégzéséhez használja az erre szolgáló táblázatot.

Energiafogyasztás és előmelegítési idő

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

AJÁNLOTT HASZNÁLAT ÉS TIPPEK

A sütési táblázat használata

A táblázat az adott ételhez leginkább megfelelő funkciót jelzi az egy vagy több szinten történő egyidejű elkészítéshez. A sütési idő attól a pillanattól kezdődik, amikor az ételt a sütőbe helyezik, és nem tartalmazza az esetleges előmelegítést. A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán útmutatásul szolgálnak, és az étel mennyiségétől, illetve a használt tartozék típusától függően változhatnak. Kezdetben használja a legalacsonyabb ajánlott értéket, ha pedig az étel nem sül megfelelően, állítson be magasabb értéket. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Jénai vagy kerámia anyagú edények és tartozékok is használhatók, ekkor azonban a sütési időtartam valamivel hosszabb lesz. A legjobb eredmények elérése érdekében gondosan kövesse a sütési táblázatban szereplő, a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkozó tanácsokat.

Különböző ételek sütése egyszerre

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

Édességek

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

Hús

- Használjon bármilyen tepsit vagy jénai edényt, amely megfelel a sütött hús 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 be alufóliával.
- Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. Annak megelőzésére, hogy a hús kívül megégjen, tegye alacsonyabbra a rácsot, hogy így az ételt távolabb tartsa a grilltől. A sütés kétharmadánál fordítsa meg az ételt.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcat 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 nagyobb húsdarabok és szárnyasok egyenletes sütéséhez használja. Helyezze a húst a nyársrúdra, csirke sütésekor kötözze meg azt zsineggel, és ellenőrizze, hogy a hús jól van-e rögzítve, mielőtt a rudat a sütő elülső falán lévő foglalatba illeszteni, és a megfelelő tartóra fektetni. A füstképződés megelőzéséhez, illetve a sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcat fél liter vízzel feltöltve az első tartószintre. A rúdon egy műanyag fogantyú található, amelyet a sütés megkezdése előtt le kell venni, és a sütés végén kell használni az étel kivételéhez az égési sérülések megelőzése érdekében.

Pizza

Enyhén zsírozza ki a tepsiket, hogy a pizza lapja ropogós legyen. A sütési idő kétharmadánál szórja a mozzarella-t 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.