

# FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Ezek az útmutatások hamarosan weboldalunkon is elérhetőek lesznek: [www.whirlpool.eu](http://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 sütőtől a tisztítási ciklus elkezdése előtt (csak a pirolízis funkcióval rendelkező sütőknél).
- Kizárólag olyan hőmérséklet-érzékelőt használjon, amely ehhez a sütőhöz ajánlott.
- Ne használjon durva, korrozív tisztítószeret vagy éles fémkaparókat a sütőajtó üvegének tisztításához, ugyanis azok összekarcolhatják a felületét, ami az üveg töréséhez vezethet.
- Mielőtt kicserélné a sütővilágítás izzóját, győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy elkerülje az áramütés veszélyét.
- Ne használjon alufóliát az edényben lévő ételek lefedésére (csak azokra a sütőkre vonatkozik, amelyekhez edény is jár).

### **A háztartási készülékek kiselejtezése**

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

## **ÜZEMBE HELYEZÉS**

A sütő kicsomagolását követően ellenőrizze, hogy szállítás közben nem sérült-e meg a sütő, és hogy a sütő ajtaja jól záródik-e. Problémák esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. A károsodás megelőzése érdekében csak az üzembe helyezéskor vegye le a sütőt a hungarocell védőalapzatról.

### **A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE**

- A sütővel érintkező konyhabútor-elemeknek hőállóknak kell lenniük (min. 90 °C).
- Végezzen el minden asztalosmunkát a bútoron, mielőtt a sütőt a befoglaló egységbe szerelné, és gondosan 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 mm<sup>2</sup> 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 vezetői 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, amelyek 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.

### **Energiatakarékosági ötletek**

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

## **MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT**

- Ez a sütő, amely arra készült, hogy élelmiszerekkel érintkezzen, megfelel a (CE) 1935/2004 sz. európai rendeletnek, és a következőkkel összhangban került kialakításra, előállításra és forgalmazásra: a kiefeszültségről szóló 2006/95/EK sz. irányelv biztonsági előírásai (amely felváltja a 73/23/EGK sz. irányelvet és annak módosításait), a 2004/108/EK sz. „EMC” irányelv védelmi előírásai.

## **HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ**

### **A sütő nem működik:**

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

## **Az ajtó nem nyitható ki:**

- A sütőt kapcsolja ki, majd újra be, hogy lássa, fennáll-e még a probléma.
- **Fontos:** Az öntisztítás alatt a sütő ajtaja nem nyitható ki. Várjon, amíg a zár automatikusan kiold (lásd „A pirolízis funkcióval rendelkező sütők tisztítási ciklusa” bekezdést).

## **Az elektronikus programozó nem működik:**

- Ha a kijelzőn az „F” betű, utána pedig egy szám látható, vegye fel kapcsolatot a legközelebbi vevőszolgálattal. Ilyen esetben adja meg az „F” betűt követő számot.

## **VEVŐSZOLGÁLAT**

### **Mielőtt a vevőszolgálatot hívná:**

1. Ellenőrizze, hogy meg tudja-e oldani saját maga a problémát a „Hibaelhárítási útmutató” fejezetben adott javaslatok segítségével.
2. Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket, és ellenőrizze, hogy fennáll-e még a hiba.

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

Mindig adja meg:

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

**SERVICE** 0000 000 00000



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

## **TISZTÍTÁS**

### **! VIGYÁZAT**

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

### **A sütő külseje**

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

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

### **A sütő belseje**

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

- Minden használatot követően hagyja lehűlni a sütőt, tisztítsa meg lehetőleg akkor, amíg még meleg annak érdekében, hogy eltávolítsa az ételmaradványok (pl. a magas cukortartalmú ételek) által okozott szennyeződéseket és foltokat.
- Használjon speciális sütőtisztítókat, és kövesse a szer gyártójának utasításait.
- Tisztítsa meg az ajtó üvegét megfelelő folyékony mosószerelemmel. A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében el lehet távolítani (lásd KARBANTARTÁS).
- A grill felső fűtőeleme (lásd KARBANTARTÁS) leereszthető (csak egyes modelleknél) a sütő mennyezetének megtisztítása érdekében.

**Megjegyzés: Nagy víztartalmú ételek hosszú időtartamú sütése esetén (pl. pizza, zöldségek stb.) az ajtó belsején és körben a tömítésen páralecsapódás keletkezhet. Amikor a sütő hideg, szárítsa meg az ajtó belsejét ruhával vagy szivaccsal.**

## Tartozékok:

- A tartozékokat minden használat után közvetlenül áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók.
- Az ételmaradékok kefével vagy szivaccsal könnyen eltávolíthatók.

## A sütő hátsó falának és katalitikus oldalpaneleinek (ha vannak) tisztítása:

**FONTOS: Ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószert, durva keféket, edénysúrolókat vagy sütőtisztító sprayket, amelyek károsíthatják a katalitikus felületeket, és veszélyeztethetik az öntisztító képességet.**

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

## Pirolízis funkciójú (ha van) sütők tisztítási ciklusa:

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

Ezzel a funkcióval mintegy 500 °C-os hőmérsékleten elégetésre kerülnek a sütő használata közben keletkezett szennyeződések. Ezen a magas hőfokon a lerakódások olyan finom hamuvá égnek, amelyek a sütő kihűlése után nedves szivaccsal könnyen eltávolíthatók. A pirolízis funkciót azonban nem minden sütés után, hanem csak a sütő erősen szennyezett állapota, illetve az előmelegítés vagy a sütés során képződött füst és kellemetlen szag megléte esetén szabad bekapcsolni.

- Amennyiben a sütő valamilyen főzőlap alatt található, úgy ügyelni kell arra, hogy az automatikus tisztítás (pirolízis) során az égőfejek vagy elektromos főzőlapok ki legyenek kapcsolva.
- A pirolízis funkció bekapcsolása előtt ki kell szedni a készülékből a tartozékokat (az oldalsó rácsokat is).
- A tökéletes ajtó tisztítás érdekében egy nedves szivaccsal még a hőbontási funkció használata előtt távolítsa el a nagyobb lerakódásokat.

A készülék 2 pirolízis funkcióval rendelkezik:

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

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

## KARBANTARTÁS

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

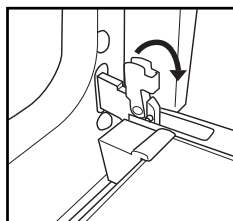
## AZ AJTÓ LEVÉTELE

### Az ajtó levétele:

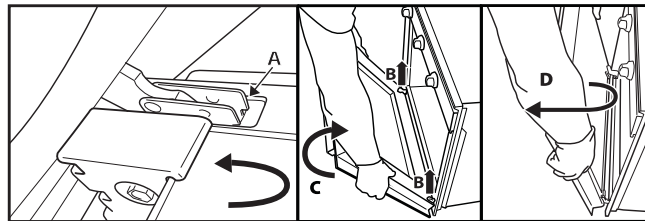
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantyúkat, és nyomja őket előre, amennyire lehetséges (1. ábra).
3. Zárja be az ajtót, amennyire lehet (A), emelje meg (B), és fordítsa el (C), amíg ki nem oldódik (D) (2. ábra).

### 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.



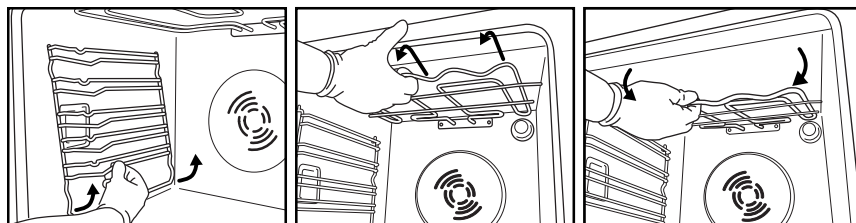
1. ábra



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

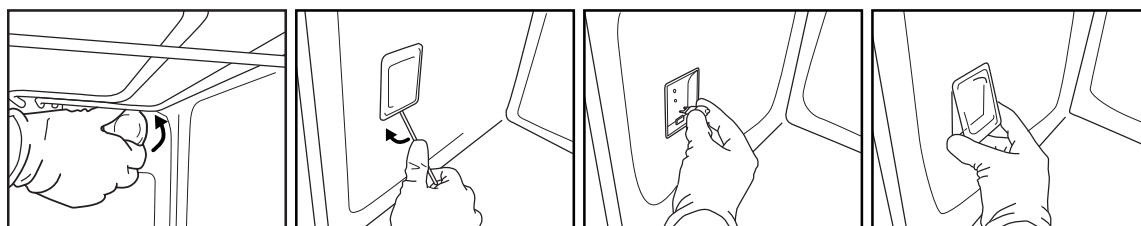
## **A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE**

**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 kattann (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 vevőszolgáltatótól.

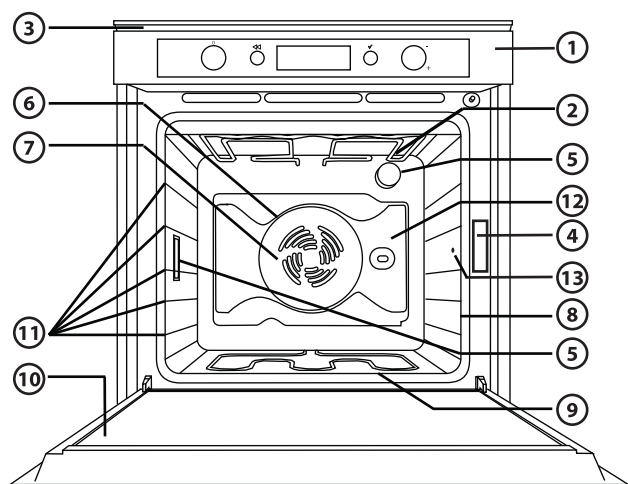
### **FONTOS:**

- **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. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőventilátor (nem látható)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Lámpák
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
13. Hússzonda-csatlakozó

## Megjegyzés:

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

## A SÜTŐ TARTOZÉKAI

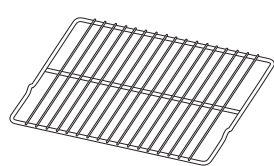


Fig. A

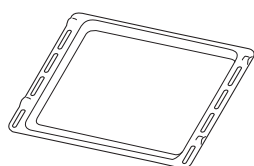


Fig. B

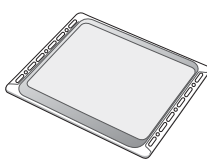


Fig. C

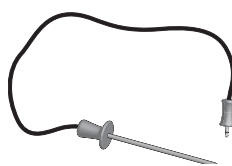


Fig. D

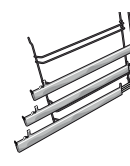


Fig. E

- RÁCS:** a rács használható ételek sütéséhez, vagy lábasok, sütőformák és sütőben használható egyéb edények tartójaként.
- ZSÍRFOGÓ TÁLCA:** a zsír és ételdarabkák felfogása céljából a rács alá helyezheti, illetve hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítésekor sütőlapként használhatja.
- SÜTEMÉNYES TEPSI:** különféle kenyerek és sütemények, valamint sült húсок, halak, sütőpapírban sült ételek stb. készítéséhez használható.
- HÚSSZONDA:** az ételek maghőmérsékletének készítés közbeni mérésére szolgál.
- 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. A rácsot vízszintesen helyezze be úgy, hogy a magasabb „A” rész felfelé nézzen (Fig. 1).
2. Az egyéb tartozékokat (pl. a zsírfogó tálcát és a süteményes tepsit) úgy helyezze be, hogy a lapos oldal magasabb „B” része nézzen felfelé (Fig. 2).

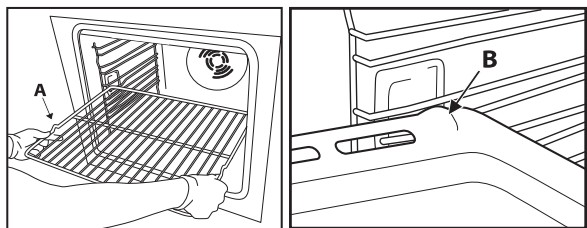
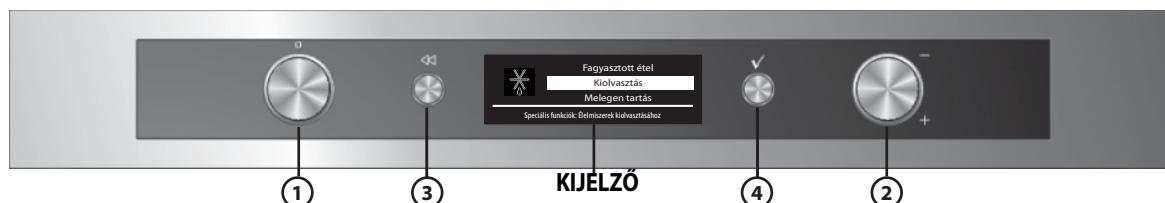


Fig. 1

Fig. 2

## A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA ELEKTRONIKUS PROGRAMOZÓ



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

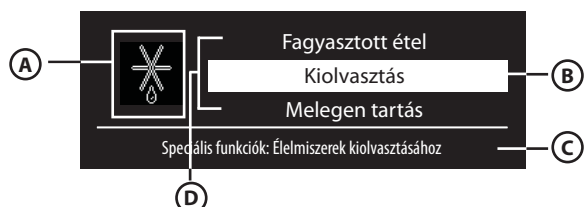
**Megjegyzés: A gombok süllyesztett kivitelűek. A helyükről való kiemeléshez közepén kell megnyomni őket.**

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.

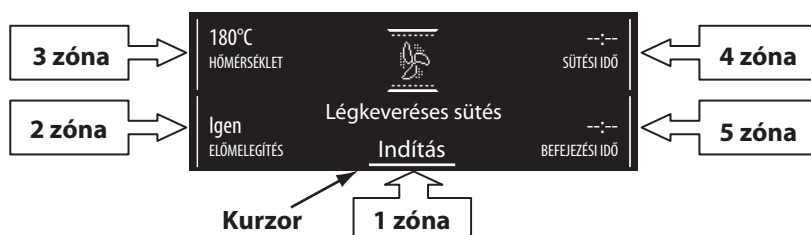
Az almenük elérése és kiválasztása csak akkor lehetséges, ha a gomb a GRILL, SPECIÁLIS, BEÁLLÍTÁSOK, RECEPTEK és GYORSBILLENTYŰK funkciókra van forgatva.



- A. A kiemelt funkcióhoz tartozó ikon
- B. A következő gomb megnyomásával kiválasztható a kiemelt funkció: ✓
- C. A kiemelt funkció leírása
- D. További elérhető és kiválasztható funkciók

## A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA



A kívánt funkció kiválasztása után a kijelzőn a funkcióhoz kapcsolódó további opciók és részletek jelennek meg.



Az egyes zónák közötti léptetéshez forgassa el a „Navigáció” gombot: a kurzor a fenti sorrendet követve ugrik a módosítható értékek mellé. Nyomja meg a ✓ gombot az érték kiválasztásához, módosítsa azt a „Navigáció” gomb elforgatásával, majd végezzen megerősítést a ✓ gombbal.

## ELSŐ HASZNÁLAT - NYELVVÁLASZTÁS ÉS ÓRABEÁLLÍTÁS

A sütő zavartalan használata érdekében az első bekapcsoláskor szükség van a nyelv kiválasztására és az óra beállítására. Ezt a következők szerint végezze:



1. Forgassa a „Funkció” gombot bármelyik helyzetbe: a kijelzőn megjelenik a rendelkezésre álló első három nyelv listája.
2. A lista görgetéséhez forgassa el a „Navigáció” gombot.
3. Amikor kiemelődik a kívánt nyelv, a  gomb megnyomásával válassza azt ki. A nyelv kiválasztását követően villogó 12:00 jelenik meg a kijelzőn.
4. A „Navigáció” gomb elforgatásával állítsa be az időt.
5. A  gomb megnyomásával erősítse meg a beállítást.

## A SÜTÉSI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA

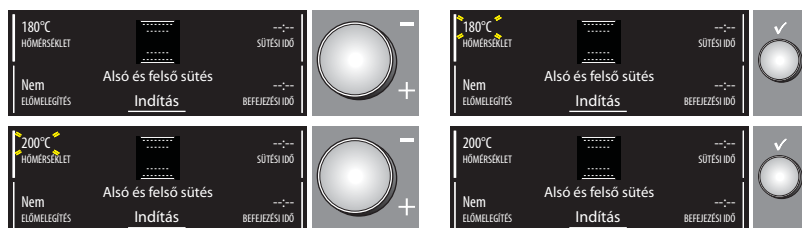


1. Ha a sütő ki van kapcsolva, forgassa el a „Funkció” gombot: a kijelzőn láthatóvá válnak a sütési funkciók és a hozzájuk tartozó almenük.





**Megjegyzés: A funkciók listáját és leírását a 16. és 17. oldalon található táblázat tartalmazza.**

2. Az almenün belül a „Navigáció” gomb elforgatásával lehet böngészni a különböző lehetőségek között: a kiválasztott funkció fehérrel lesz kiemelve a kijelző közepén. Kiválasztásához nyomja meg a  gombot.
3. A kijelzőn megjelennek az ételkészítési beállítások. Ha az előre kiválasztott értékek azonosak a kívánt értékekkel, forgassa a „Navigáció” gombot a „Start” mellé, majd nyomja meg a  gombot; egyébként a fentiek szerint módosítsa azokat.

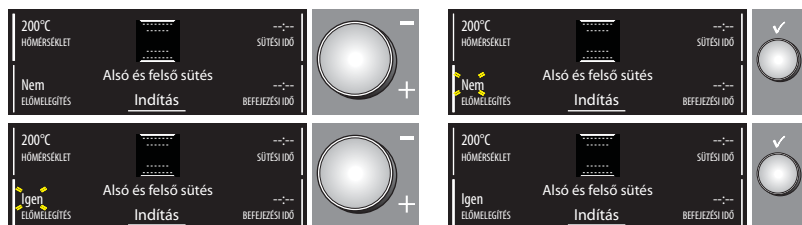
## A GRILLEZÉSI HŐMÉRSÉKLET/TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA





A grillezési hőmérséklet vagy teljesítmény módosítását az alábbiak szerint végezze:

1. Ellenőrizze, hogy a kurzor a hőmérséklet értéke (3. zóna) mellett van; nyomja meg a  gombot a megváltoztatni kívánt paraméterek kiválasztásához: a hőmérséklethez tartozó értékek villognak.
2. A „Navigáció” gomb elforgatásával állítsa be, majd a  gomb megnyomásával erősítse meg a kívánt értéket.
3. A „Navigáció” gombbal válassza a „Start” lehetőséget, majd nyomja meg a  gombot.
4. A kijelzőn javaslat jelenik meg, hogy melyik szintre kell tenni az ételt. Végezze el a műveletet, majd a sütés elindításához nyomja meg a  gombot. Ugyanezzel a módszerrel a beállított hőmérsékleten sütés közben is lehet változtatni.
5. A sütés végén megjelenik a sütés vége üzenet. Ekkor lehetőség van a sütő kikapcsolására a „Funkció” gomb 0 (nulla) helyzetbe forgatásával, vagy meghosszabbítani a sütést a „Navigáció” gomb jobbra forgatásával. Kikapcsoláskor a kijelzőn megjelenő hűlési csík mutatja a sütő belsejében uralkodó hőmérsékletet.

## A SÜTŐTÉR ELŐMELEGÍTÉSE



Ha az étel behelyezése előtt szükség van a sütő előmelegítésére, akkor az alábbiak szerint kell módosítani a sütő alapbeállítását:

1. Forgassa a „Navigáció” gombot az előmelegítés lehetőséghez.
2. Nyomja meg a  gombot a paraméter kiválasztásához: a „Nem” szó villog a kijelzőn.
3. A „Navigáció” gomb elforgatásával módosítsa a paramétert: a kijelzőn megjelenik az „Igen” felirat.
4. A választást a  gomb megnyomásával erősítse meg.

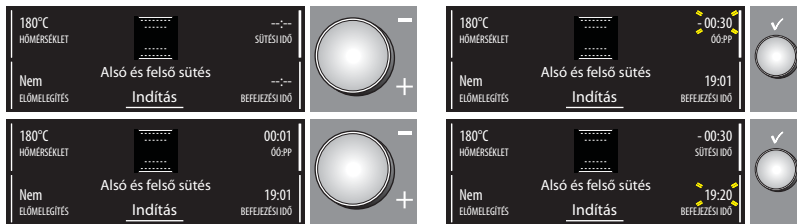
## GYORS ELŐMELEGÍTÉS



Ha a sütő gyors előmelegítése szükséges, az alábbiak szerint járjon el:

1. Forgassa a „Funkciók” gombot a SPECIÁLIS FUNKCIÓK szimbólumra, majd válassza ki a „Gyors előmelegítés” lehetőséget a „Navigáció” gomb segítségével.
2. Erősítse meg a ✓ gombbal: A kijelzőn megjelennek a beállítások.
3. Ha a javasolt hőmérséklet azonos a kívánt értékkel, forgassa a „Navigáció” gombot a „Start” mellé, majd nyomja meg a ✓ gombot. A hőmérséklet módosítását a fenti pontokban foglaltak szerint végezze. Hangjelzés figyelmeztet arra, ha a sütő elérte a beállított hőmérsékletet. Az előmelegítés fázisának végén a sütő automatikusan kiválasztja az Alsó/felső sütés funkciót (☐). Ekkor helyezze be az ételt és kezdje meg a süstést.
4. Ha másik süstési funkciót kíván beállítani, akkor forgassa el a „Funkciók” gombot, és válassza ki a kívánt funkciót.

## A SÜSTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA



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

1. A funkció kiválasztásához a „Navigáció” gomb elforgatásával vigye a kurzort a „SÜSTÉSI IDŐ” felirathoz.
2. Nyomja meg a ✓ gombot, hogy kiválassza a beállítását; „00:00” fog villogni a kijelzőn.
3. Az érték módosításához addig forgassa a „Navigáció” gombot, amíg meg nem jelenik a kívánt süstési idő.
4. A kiválasztott értéket a ✓ gomb megnyomásával erősítse meg.

## PIRÍTÁS

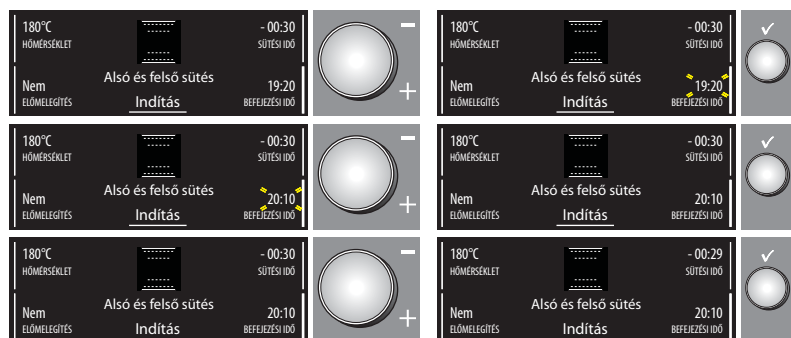
A süstés végén a kijelző felajánlja a lehetőséget - az ezt lehetővé tevő funkcióknál - az elkészült étel felületi pirítására. Ez a funkció csak akkor aktiválható, ha Ön előbb megadott egy süstési időtartamot.



A süstés időtartamának végén a kijelzőn a következő olvasható: „Hosszabbítás”: +/-, „Pirítás”: ✓. A ✓ gomb megnyomásakor a sütő elindítja a pirítási folyamatot, amely 5 percre tart. Ezt a funkciót csak egyszer lehet lefuttatni.

## A SÜTÉSI IDŐ VÉGÉNEK BEÁLLÍTÁSA / KÉSLELTETETT INDÍTÁS

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. **Ez a beállítás csak akkor elérhető, ha a kiválasztott funkcióhoz nem tartozik sütő előmelegítés.**



A sütés időtartamának beállítása után a kijelzőn megjelenik a sütés végének időpontja (például 19:20). A sütés végének késleltetését – a sütő indításának késleltetésével – az alábbiak szerint végezze:

1. A „Navigáció” gomb elforgatásával állítsa a kurzort a sütés végének időpontjához.
2. Nyomja meg a gombot a paraméter kiválasztásához: a sütés végének időpontja villog.
3. A sütés végének késleltetéséhez forgassa a „Navigáció” gombot a kívánt értékre.
4. A kiválasztott értéket a gomb megnyomásával erősítse meg.
5. Forgassa a „Navigáció” gombot a START mellé, majd nyomja meg a gombot.
6. A kijelzőn javaslat jelenik meg, hogy melyik szintre kell tenni az ételt. Végezze el a műveletet, majd a sütés elindításához nyomja meg a gombot. A sütő úgy számolja ki a sütés megkezdéséig eltelő várakozási időt, hogy a sütés befejezése pontosan az előre beállított időpont legyen (ha például az étel elkészítéséhez szükséges időtartam 20 perc és a sütés végének beállított időpontja 20:10, akkor a sütő 19:50 perckor indítja el a sütést).

**Megjegyzés: A várakozási fázisban is elindíthatja az ételkészítési ciklust úgy, hogy a „Navigáció” gombot a „Start” mellé forgatja, majd megnyomja a gombot.**

**A fenti pontokban leírt módon bármikor módosíthatja a beállított értékeket (hőmérséklet, grill fokozat, sütési idő).**

## IDŐZÍTÉS



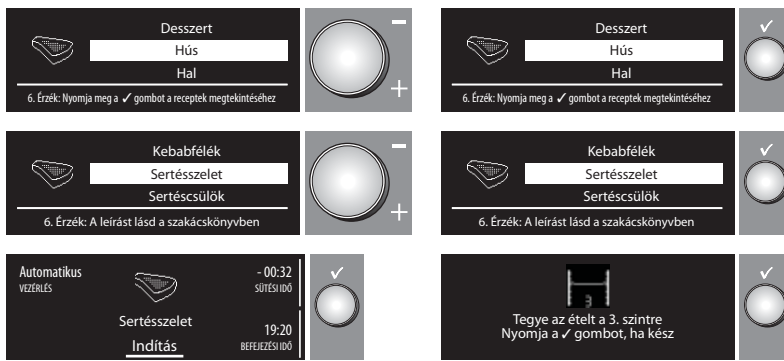
Ez a funkció csak a sütő kikapcsolt állapotában használható és például a tésztafőzés idejének ellenőrzésénél hasznos. A maximálisan beállítható időtartam 1 óra 30 perc.

1. A sütő kikapcsolt állapotában nyomja meg a gombot: A kijelzőn ez látható: „00:00:00”.
2. A kívánt idő kiválasztásához forgassa el a „Navigáció” gombot.
3. A visszaszámlálás elindításához nyomja meg a gombot. A beállított időtartam végén a kijelzőn „00:00:00” jelenik meg és megszólal egy hangjelzés. Ekkor Önnek lehetősége van vagy meghosszabbítani az időt (a fentiek szerint eljárva), vagy a gomb megnyomásával kikapcsolni a percszámlálót (a kijelzőn ekkor megjelenik a pontos idő).

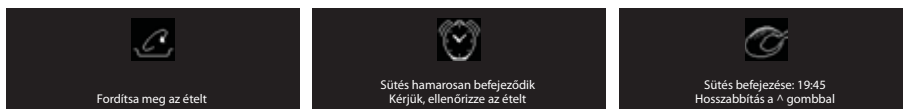
## RECEPTEK

A „Hatodik érzék” technológiának köszönhetően 30 olyan recept közül lehet választani, amelyek az ideális funkció és sütési hőmérséklet figyelembe vételével kerültek előzetes beprogramozásra.

A sütőhöz járó receptek esetében Önnek csak a hozzávalókra és az elkészítés módjára kell figyelnie. Minden mást illetően kövesse az alábbi utasításokat:



1. A „Funkció” gomb elforgatásával válassza ki a „RECEPTEK” funkciót.
2. A lehetőségek közül válassza ki az elkészítendő ételt.
3. A kiválasztott ételt a ✓ gombbal erősítse meg.
4. A „Navigáció” gomb elforgatásával válassza ki a kívánt receptet.
5. Erősítse meg a ✓ gombbal: a kijelzőn megjelenik a körülbelüli sütési időtartam.
6. Helyezze be az ételt és forgassa a „Navigáció” gombot a „Start” mellé, majd nyomja meg a ✓ gombot.
7. A kijelzőn javaslat jelenik meg, hogy melyik szintre kell tenni az ételt. Végezze el a műveletet, majd a sütés elindításához nyomja meg a ✓ gombot. A sütés készletetéséhez lásd a vonatkozó pontot.



**Megjegyzés: Egyes ételeket az ételkészítés felénél meg kell fordítani vagy meg kell keverni: a sütő hangjelzést ad és a kijelzőn megjelenik a kívánt művelettípus.**

**Az elején jelzett sütési időtartam csupán tájékoztató jellegű: így előfordulhat, hogy sütés közben az automatikusan meghosszabbodik.**

Röviddel a sütési időtartam lejárta előtt a sütő kéri fogja annak ellenőrzését, hogy az étel sütési állapota megfelel-e az Ön igényeinek. Ha nem felel meg, akkor a sütés végén a „Navigáció” gomb elforgatásával Ön manuálisan hosszabbíthatja meg a sütési időt.

## HÚSSZONDA

A mellékelt hússzonda segítségével megmérheti az ételek pontos maghőmérsékletét, készítés közben, 0° és 100 °C közötti tartományban, így az étel tökéletes lesz.

A kívánt maghőmérséklet az éppen sült étel alapján állítható be.

A tökéletes ételkészítési eredmény elérése érdekében rendkívül fontos, hogy a szondát megfelelően helyezze el. A szondát teljes terjedelmében szúrja be a hús leghúsosabb részébe, elkerülve a csontokat és a zsíros részeket (Fig. 1). Amennyiben szárnyast süt, a szondát oldalról szúrja be a mell közepébe, vigyázva arra, hogy a szonda hegye ne egy üreges részben álljon meg (Fig. 2).

Amennyiben a hús vastagsága nem egyenletes, ellenőrizze, hogy megfelelően megsült-e, mielőtt kiveszi a sütőből. A szonda végét a sütőtér jobb oldali falában található lyukhoz csatlakoztassa.

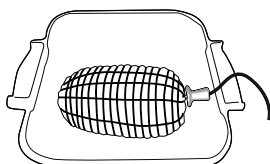


Fig. 1

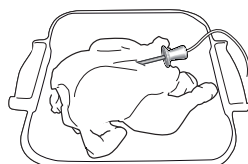
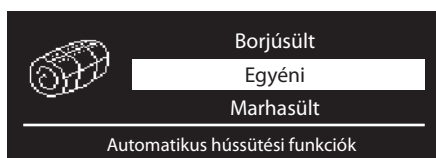
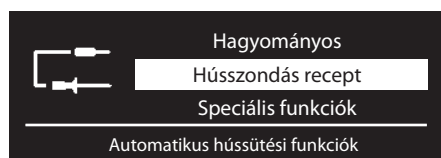


Fig. 2

## Hússzondás receptek

- Válassza ki a „Hússzondás receptek” lehetőséget úgy, hogy a funkciógombot a funkcióhoz tartozó szimbólumhoz forgatja.
- A lehetőségek közül válassza ki az elkészítendő ételt, majd a (OK) gombbal erősítse meg a kiválasztást.  
**N.B.:** amennyiben az „egyéni” lehetőséget választja, a funkció lehetővé teszi az összes paraméter beállítását. A többi recept csak néhány alkalmazását engedi.
- Csatlakoztassa a szondát, helyezze be az ételt, és forgassa a „Navigáció” gombot a „Start” mellé, majd nyomja meg a gombot.  
**N.B.:** amennyiben a szonda nincs csatlakoztatva, a kijelzőn megjelenik egy üzenet, amely megkéri Önt a csatlakoztatásra. Amennyiben a szonda nincs beszúrva, a megnyomásakor a sütő hagyományos ételkészítési ciklust indít el, beállított idő nélkül.



Amennyiben megfelelően csatlakoztatta a szondát, a kijelzőn három másodpercre megjelenik egy megerősítő üzenet, majd megjelenik az összes ételkészítési paraméter, amelyek között megtalálható a hússzonda által mért maghőmérséklete is. Amikor az adott étel eléri a kívánt maghőmérsékletet, az ezt jelző üzenet 3 másodpercig villog a kijelzőn. Az ételkészítési idő végén a sütő felajánlja az ételkészítés folytatását, amelyet a „Navigáció” gomb + helyzetbe fordításával tehet meg. Ezzel időbeállítás nélkül hosszabbítja meg az ételkészítést, a hagyományos mód használatával. Amennyiben nem választja ki ezt a lehetőséget, a sütő 10 perc várakozás után kikapcsol, és az ételkészítési idő ezután már nem hosszabbítható meg.



A szonda az ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS, a LÉGKEVERÉSES SÜTÉS, a HŐLÉGBEFÚVÁS, a TURBO GRILL és az XXL MÉRETŰ HÚSOK funkciókkal is használható. Amennyiben a szonda nincs beszúrva, az ételkészítés a hagyományos mód használatával folytatódik; a többi esetben a kijelzőn üzenet jelenik meg arról, hogy a szonda nincs csatlakoztatva. Az üzenet 3 másodpercre jelenik meg a kijelzőn, majd a sütő úgy folytatja a programot, mintha az „egyéni” funkció lenne kiválasztva a fentiekben jelzettnek megfelelően.



## BEÁLLÍTÁSOK

- A kijelző egyes paramétereinek módosításához a „Funkció” gomb elforgatásával válassza ki a „BEÁLLÍTÁSOK” pontot a főmenüből.
- Erősítse meg a gombbal: a kijelzőn megjelennek a módosítható paraméterek (nyelv, hangjelzés erőssége, kijelző fényereje, pontos idő, energiatakarékosság).
- A „Navigáció” gomb elforgatásával válassza ki a módosítandó beállítást.
- A megerősítéshez nyomja meg a gombot.
- A paraméter módosításához kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.
- Nyomja meg a gombot. Ekkor a kijelzőn megjelenik a műveletet megerősítő üzenet.

**Megjegyzés:** A sütő kikapcsolt állapotában, ha az ECO ÜZEMMÓD (energiatakarékos üzemmód) aktiválva van (BE), a kijelző néhány másodperc múlva kialszik, és az óra jelenik meg. Ahhoz, hogy az információk újra láthatóak legyenek a kijelzőn, és a világítás visszakapcsoljon, elég megnyomni vagy elforgatni valamelyik gombot. Ha egy ételkészítési funkció közben aktiválja az ECO ÜZEMMÓDOT, a világítás 1 percnyi ételkészítés után kikapcsol, és a felhasználó általi tevékenységek esetén újra aktiválódik. Ha viszont a funkció nincs aktiválva (KI), akkor néhány perc múlva csak a kijelző fényereje fog csökkenni.

## 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 figyelmeztető üzenet és a ikon 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.





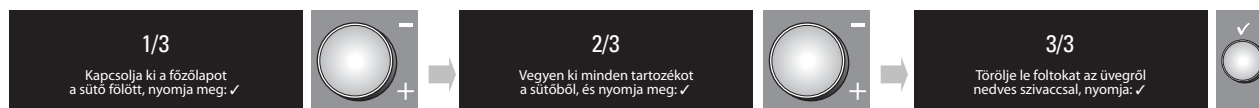
# AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS


A funkció leírása a TISZTÍTÁS című pontban és a funkció táblázatban található a page 16. oldalon.

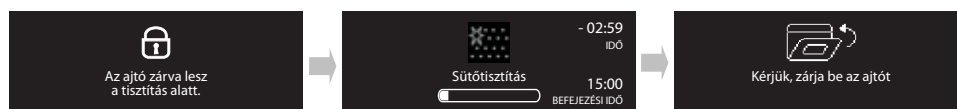



A sütő automatikus tisztítási ciklusának (pirolitikus tisztítás) elindítását a következők szerint végezze:

1. A „Funkciók” gomb elforgatásával válassza ki a „Tisztítás” lehetőséget. A kijelzőn megjelenik a „Gyors piroízis” és a „Pirolitikus tisztítás” lehetőség.
2. Válassza ki a két ciklus egyikét a „Navigáció” gomb segítségével. Erősítse meg a  gombbal:
3. Forgassa a „Navigáció” gombot a START mellé, majd erősítse meg a  gomb megnyomásával.

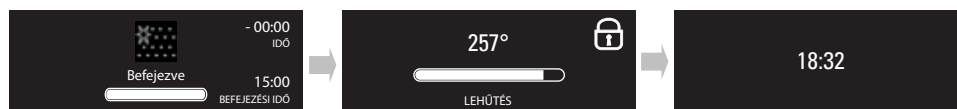



4. a kijelzőn megjelennek az utasítások, amelyeket a ciklus indításához követni kell. Az egyes utasítások követése után hagyja jóvá az adott műveletet a  gombbal.



5. A végső jóváhagyás után a sütő megkezdja a tisztítási ciklust, és az ajtó automatikusan lezárul: figyelmeztetés és a  szimbólum látható a kijelzőn körülbelül három másodpercig. Közvetlenül ezt követően a kijelzőn egy előrehaladást mutató sáv jelenik meg, amely jelzi a tisztítási ciklus előrehaladtát.

**Megjegyzés: Ha a sütő ajtaját kinyitja, mielőtt annak automatikus lezárása megszűnne, egy figyelmeztető üzenet jelenik meg a kijelzőn. Amikor az ajtót ismét becsukja, a ciklust újra kell kezdeni a  lenyomásával.**














6. A ciklus végén a vonatkozó üzenet villog a kijelzőn, és ezt követően a hűtést jelző sáv a hűtési folyamat előrehaladtát jelzi. A kijelzőn látható a maradék hőmérséklet, a  szimbólummal együtt. Az ajtó zárva marad, amíg a sütőn belüli hőmérséklet visszatér az elfogadhatóan biztonságos szintre: a kijelzőn a pontos idő látható.











# FUNKCIÓTÁBLÁZAT

















## FUNKCIÓK GOMB

	<b>KI</b>	A sütés leállítása és a sütő kikapcsolása.
	<b>ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS</b>	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.
	<b>GRILL</b>	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.
	<b>TURBO GRILL</b>	Nagy egybesült húsok sütéséhez (báránycomb, marhahús, csirke). Az ételt a középső szinteken helyezze el. Ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A tálcát az 1./2. szinten helyezze el, és töltsön bele kb. fél liter vizet. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani. Ezzel a funkcióval lehetséges a forgónyárs használata, amennyiben rendelkezésre áll a szükséges tartozék.
	<b>HŐLÉGBEFÚVÁS</b>	Ugyanazt az elkészítési hőmérsékletet igénylő, de (legfeljebb három) különböző étel (pl. hal, zöldségek, sütemények) több szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető az, hogy az ételek átvegyék egymás 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.
	<b>AUTOMATIKUS SÜTŐTISZTÍTÁS</b>	A sütő használata közben keletkezett szennyeződések elégetésére használható rendkívül magas hőmérsékleten (kb. 500 °C). Kétféle automatikus tisztítási ciklus közül lehet választani: teljes ciklus (Gyors pirolízis) és energiatakarékos ciklus (Pirolitikus tisztítás). A teljes ciklus használata rendkívül szennyezett sütő esetén ajánlott, míg a rövidebb ciklust érdemes rendszeres időközönként lefuttatni.
	<b>LÉGKEVERÉSES SÜTÉS</b>	Húsok, illetve folyékony töltelékű (édes vagy sós) piték sütése egy szinten. Használja a 3. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.
	<b>SPECIÁLIS FUNKCIÓK</b>	Lásd SPECIÁLIS FUNKCIÓK.
	<b>BEÁLLÍTÁSOK</b>	A kijelzőn beállítása (nyelv, pontos idő, fényerő, hangjelzés erőssége, energiatakarékosság).
	<b>RECEPTEK</b>	Választás az előre beprogramozott 30 receptből (lásd a mellékelt receptgyűjteményt). A sütő automatikusan beállítja az optimális sütési hőmérsékletet, funkciót és időtartamot. Pontosan be kell tartani a receptgyűjtemény előírásait az elkészítésre, tartozékokra és szintekre vonatkozóan.
	<b>HÚSSZONDÁS RECEPTEK</b>	Válasszon a 7 optimális ételkészítési mód közül a különböző húsfajtáknak megfelelően. A sütő automatikusan beállítja a kiválasztott hús elkészülését jelző maghőmérsékletet és a sütő ideális hőmérsékletét. Ezek az értékek megtalálhatók a mellékelt ételkészítési táblázatban, az előre megadott tartományon belül azonban manuálisan is módosíthatók. A szonda helyes beszúrásához és használatához kövesse a vonatkozó pont utasításait. A húst helyezze a 3. szintre, és használjon tepsit, amelyet a rácsra vagy a zsírfogó tálcára rak. A sütő előmelegítése nem szükséges. Az ételkészítés közben kinyithatja a sütő ajtaját a hús ellenőrzése vagy hús alaplé hozzáadása céljából, de ügyeljen arra, hogy ne mozdítsa el a szondát.
	<b>GYORSBILLENTYŰK</b>	A 10 leggyakrabban használt funkció közvetlen elérése. A kívánt funkció beállításainak módosításához olvassa el „A SÜTÉSI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA” című részt.

## SPECIÁLIS FUNKCIÓK

	<b>KIOLVASZTÁS</b>	Az ételek kiolvasztásának gyorsítására. Azt javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Azt javasoljuk, hogy a felületi kiszáradás elkerülése érdekében az élelmiszert hagyja benne a csomagolásában.	
	<b>MELEGEN TARTÁS</b>	A frissen elkészült ételek meleg és ropogós állapotban tartása (pl. húsok, rántott ételek, felfújtak). Azt javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 65 °C felett van.	
	<b>KELESZTÉS</b>	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.	
	<b>SÜTÉS TÖBB SZINTEN</b>	Már kész, illetve környezeti hőmérsékleten vagy hűtőben tárolt ételek esetében (kekszek, folyékony tortáhozvalók, muffin, egytálételek és kenyérfélék). Ez a funkció óvatosan és gyorsan süt meg minden ételt, valamint az étel megmelegítésére is használható. Kövesse az étel csomagolásán feltüntetett utasításokat. A sütő előmelegítése nem szükséges.	
	<b>XXL MÉRETŰ HÚSOK</b>	Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húsok sütésére használható. A hús mérete alapján az 1. vagy a 2. szintet használja. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. Érdemes néha meglocsolni a húst a túlzott kiszáradás elkerülése érdekében.	
	<b>FAGYASZTOTT ÉTEL</b>	<b>Lasagne</b>	Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a gyorsfagyasztott készételek 5 különböző kategóriájához. Használja a 2. vagy 3. sütőszintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.
		<b>Pizza</b>	
		<b>Rétes</b>	
		<b>Sült burgonya</b>	
		<b>Kenyer</b>	
	<b>Egyéni</b>	Más ételféleségek sütéséhez tetszés szerint lehet hőmérsékletet választani 50 és 250 °C között.	
	<b>GYORS ELŐMELEGÍTÉS</b>	A sütő gyors előmelegítéséhez. A használatra vonatkozóan kövesse az előző oldalakon található megfelelő szakasz utasításait.	
	<b>ECO HŐLÉGBEFÚVÁS</b>	Töltött húsok 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. A 3. szint használata ajánlott. A sütő előmelegítése nem szükséges.	

# ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Elkészítési idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Kelt sütemények		-	2/3	160-180	30-90	Tortasütő rácson
		-	1. és 4.	160-180	30-90	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Töltött torták (sajttorta, rétes, almás pite)		-	3	160-200	35-90	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi vagy tortasütő rácson
		-	1. és 4.	160-200	40-90	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Kekszfélék/ aprósütemények		-	3	170-180	20-45	Zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
		-	1. és 4.	160-170	20-45	4. szint: rács 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
		-	1., 3. és 5.	160-170	20-45*	5. szint: serpenyő rácson 3. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
Fánk		-	3	180-200	30-40	Zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
		-	1. és 4.	180-190	35-45	4. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
		-	1., 3. és 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 vagy süteményes tepsi
		-	1. és 4.	90	140-160	4. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
		-	1., 3. és 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 vagy süteményes tepsi
		-	1. és 4.	190-250	20-50	4. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
		-	1., 3. és 5.	190-250	25-50*	5. szint: serpenyő rácson 3. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Elkészítési idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Sós sütemények (zöldséges pite, quiche lorraine)		-	2/3	180-190	40-55	Tortasütő rácson
		-	1. és 4.	180-190	45-70	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
		-	1., 3. és 5.	180-190	45-70*	5. szint: tortasütő rácson 3. szint: tortasütő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi + tortasütő
Vols-au-vent/sós leveles tészták		-	3	190-200	20-30	Zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
		-	1. és 4.	180-190	20-40	4. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
		-	1., 3. és 5.	180-190	20-40*	5. szint: serpenyő rácson 3. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
Lasagna/tepsis tészta/cannelloni/felfújtak		-	3	190-200	45-65	Zsírfogó tálca vagy serpenyő 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
Piritós kenyér		-	5	Magas	3-6	Rács
Halfilé / steak		-	4	Közepes	20-30	4. szint: rács (fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél) 3. szint: zsírfogó tálca vízzel
Kolbász/kebabfélék/borda/hamburger		-	5	Közepesen magas	15-30	5. szint: rács (fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél) 4. szint: zsírfogó tálca vízzel
Sült csirke, 1-1,3 kg		-	2	Közepes	55-70	2. szint: rács (a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt) 1. szint: zsírfogó tálca vízzel
		-	2	Magas	60-80	2. szint: forgónyárs (ha van) 1. szint: zsírfogó tálca vízzel
Marhasült angolosan, 1 kg		-	3	Közepes	35-50	serpenyő rácson (a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt, ha szükséges)
Báránycomb/Csülök		-	3	Közepes	60-90	Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson (a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt, ha szükséges)
Tepsis burgonya		-	3	Közepes	45-55	Zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi (a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt, ha szükséges)
















Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Elkészítési idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Rakott zöldség		-	3	Magas	10-25	Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson
Lasagna és húсок		-	1. és 4.	200	50-100*	4. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson
Húсок és burgonya		-	1. és 4.	200	45-100*	4. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson
Hal és zöldségek		-	1. és 4.	180	30-50*	4. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson
Teljes fogás: Lepény (5. szint)/ Lasagna (3. szint)/Hús (1. szint)		-	1., 3. és 5.	190	40-120*	5. szint: serpenyő rácson 3. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson
Fagyasztott pizza		-	3	Automatikus	10-15	3. szint: Zsírfogó tálca/ süteményes tepsi vagy rács
		-	1. és 4.	Automatikus	15-20	4. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
		-	1., 2. és 4.	Automatikus	20-30	4. szint: süteményes tepsi 2. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
		-	1., 2., 3. és 4.	Automatikus	20-30	4. szint: süteményes tepsi 3. szint: serpenyő rácson 2. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
Töltött sült húсок		-	3	200	80-120*	Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson
Hússzeletek (nyúl, csirke, bány)		-	3	200	50-100*	Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson

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

## HÚSSZONDÁS RECEPTEK

Recept	Funkció	Előmelegítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Elkészítési idő (perc)	Ajánlott hússzonda-hőmérséklet (°C)
Marhasült angolosan	Automatikus	-	3	215	40-60	48
Marhasült közepesen átsütve	Automatikus	-	3	180	50-70	60
Marhasült jól átsütve	Automatikus	-	3	180	60-80	68
Sült pulyka	Automatikus	-	1 / 2	160	90-180	75
Sült csirke	Automatikus	-	3	205	50-70	83
Sertéssült	Automatikus	-	3	180	70-100	75
Borjúsült	Automatikus	-	3	170	60-90	68
Egyéni húsétel	Automatikus	-	3	200	-	45-90

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

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

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

**A táblázatban használt jelzések csúszósínek használata nélkül értendők. A teszteket csúszósínek nélkül végezze el.**

\*\* Grillezőskor ajánlott elől 3-4 cm távolságot 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**

Válassza ki a funkciót, és végezze el a tesztet, amikor az „Előmelegítés” funkció be van kapcsolva („Előmelegítés igen”).

**Kezelőpontossági teszt**

Válassza ki a funkciót, és végezze el a tesztet, amikor az „Előmelegítés” funkció ki van kapcsolva (amikor az előmelegítés be van kapcsolva, a vezérlés a hőmérséklet profiljának ingadozását szándékosan idézi elő).

## AJÁNLOTT HASZNÁLAT ÉS TIPPEK

### A sütési táblázat használatának módja

A táblázat az optimális funkciót jelzi az egyes ételekhez, amelyeket egyszerre egy vagy több szinten lehet elkészíteni. A sütési idő attól a pillanattól kezdődik, amikor az ételt a sütőbe helyezik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán útmutatásul szolgálnak, és ezek az étel mennyiségétől és a használt tartozék típusától függenek. Használja kezdetben a legalacsonyabb ajánlott értéket, és ha az étel nem sül át eléggé, állítsa magasabb értékekre. Használja a mellékelt tartozékokat, és lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket használjon. 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 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.
- Ha ellenőrizni szeretné, hogy egy kelt sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. A sütemény akkor kész, amikor a fogpiszkálóra már nem ragad rá a tészta.
- 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 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 percig, 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 grilltől. A sütés kétharmadánál fordítsa meg az ételt.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel közvetlenül az alá a rács alá, amelyre a húst helyezte. Szükség szerint töltsön utána vizet.

### Forgónyárs (csak egyes modelleknél)

Ezt a tartozékot nagy húsdarabok és szárnyasok egyenletes sütéséhez használja. Helyezze a húst a nyársrúdra, kötözze meg a csirkét spárgával, és ellenőrizze, hogy jól rögzítve van-e, mielőtt a rudat a sütő elülső falán lévő foglatba illesztené, és a megfelelő tartóra fektetné. A füstképződés megelőzéséhez és a sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel az első tartószintre. A rúdon egy műanyag fogantyú van, amelyet a sütés megkezdése előtt le kell venni, és amellyel a sütés végén az égési sérüléseket tudja megelőzni, 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

Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. Ez a funkció a tésztakelesztés időtartamát a szobahőmérsékleten (20–25 °C-on) történő kelesztéshez képest körülbelül egyharmadával csökkenti. A kelesztési idő 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.