


FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

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

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

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

 **VESZÉLY**

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

 **VIGYÁZAT**

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

Minden biztonsági figyelmeztetés 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 testrészsel, 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 hulladékelhelyezési szabályokkal összhangban járjon el. A kiselejtezés előtt az elektromos kábel elvágásával tegye használhatatlanná a terméket.
- A háztartási gépek kezelésére, felújítására és újrahasznosítására vonatkozó legfrissebb információkért forduljon a helyileg illetékes hivatalhoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalathoz, vagy a készüléket Önnek értékesítő bolthoz.

ÜZEMBE HELYEZÉS

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

A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE

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

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

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

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

ÁLTALÁNOS AJÁNLÁSOK

Használat előtt:

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

Használat alatt:


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

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A csomagolóanyag hulladékba helyezése

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

A termék kiselejtezése

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

Energiatakarékossági ötletek

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

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT (CE)

- Ez a sütő, amely arra készült, hogy élelmiszerekkel érintkezzen, megfelel a (CE) 1935/2004 sz. európai rendeletnek, és a következőkkel összhangban került kialakításra, előállításra és forgalmazásra: a 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.**
- **Vállassza le a készüléket az áramforrásról.**

A sütő külseje

FONTOS: Ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószereket. Ha ezek közül bármelyik termék véletlenül kapcsolatba kerül a készülékkel, azonnal tisztítsa meg azt egy nedves, mikroszálas 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 távolítani (lásd KARBANTARTÁS).
- A grill felső fűtőeleme (lásd KARBANTARTÁS) leereszthető (csak egyes modelleknél) a sütő mennyezetének megtisztítása érdekében.

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

Tartozékok:

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

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

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

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

KARBANTARTÁS

⚠ VIGYÁZAT

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

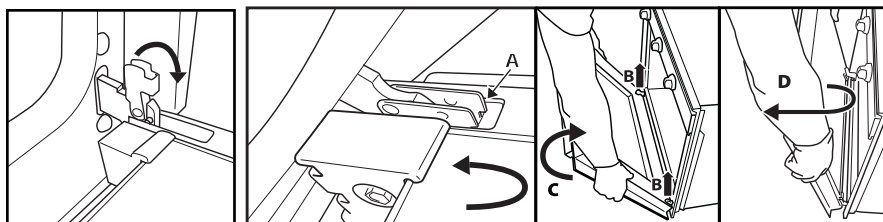
AZ AJTÓ LEVÉTELE

Az ajtó levétele:

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

Az ajtó visszaszerelése:

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

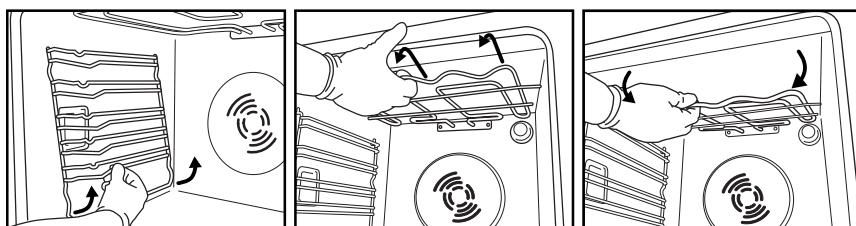


1. ábra

2. ábra

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK BIZONYOS MODELLEKNÉL)

1. Távolítsa el az oldalsó tartozéktartó rácsokat (3. ábra).
2. Húzza ki 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

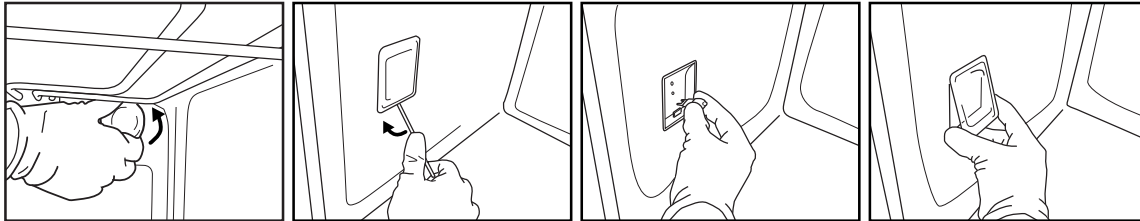
A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

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:

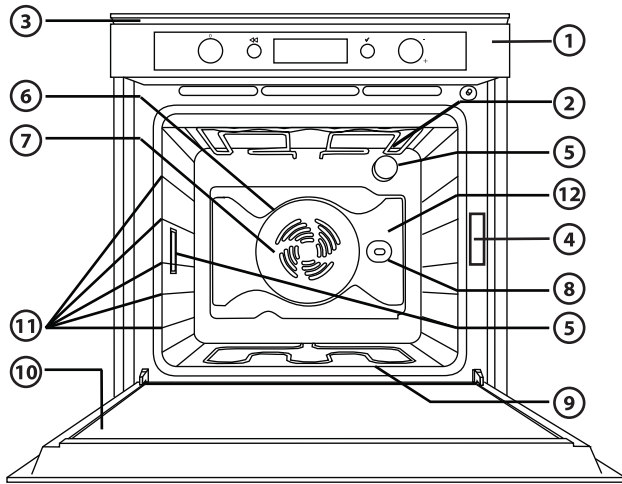
- Csak 25-40W/230 V, E-14 típusú, T300 °C izzót, vagy 20-40W/230 V, G9 típusú, T300 °C halogénizzót használjon.
- A készülékben használt izzó elektromos háztartási gépekhez készült, és nem alkalmazható háztartási környezetek megvilágításához (244/2009/EK rendelet).
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgálattól.

FONTOS:

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

SÜTŐ HASZNÁLATI UTASÍTÁSA

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉS C. RÉSZT

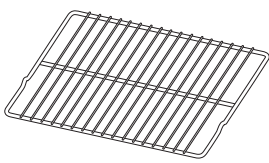


1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőventillátor (nem látható)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Jelzőlámpa
6. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
7. Ventilátor
8. Forgónyárs (ha van)
9. Alsó fűtőelem (nem látható)
10. Ajtó
11. A polcok elhelyezkedése (a számszám a sütő előlapján van feltüntetve)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

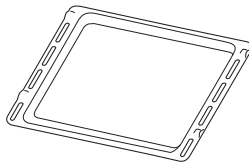
MEGJEGYZÉS:

- Előfordulhat, hogy főzés közben a hűtőventilátor 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 kinyílik az ajtó, akkor a fűtőszálak kikapcsolnak.

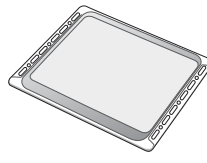
A SÜTŐHÖZ JÁRÓ TARTOZÉKOK



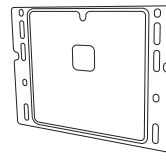
A ábra



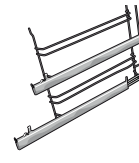
B ábra



C ábra



D ábra



E ábra

- A. RÁCS:** a rács használható ételek sütéséhez, vagy lábosok, sütőformák és sütőben használható egyéb edények tartójaként.
- B. ZSÍRFOGÓ TÁLCA:** ezt a zsír és ételdarabkák felfogása céljából a rács alá helyezheti, illetve hús, hal, zöldségek, lepény stb. készítésekor sütőlapként használhatja.
- C. SÜTEMÉNYES TEPSI:** kenyérfélék és tésztafélék, de akár sült húsok és sült halak stb. készítéséhez is használható.
- D. KATALITIKUS PANELEK:** a sütőfalak tisztításának megkönnyítéséhez és garantálásához.
- E. KIHÚZHATÓ POLCOK:** a tartozékok behelyezésének és kiemelésének megkönnyítéséhez.

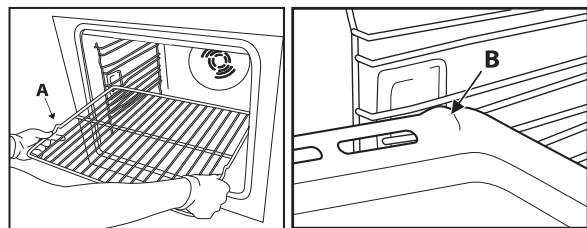
A tartozékok száma a vásárolt modelltől függően változhat.

A SÜTŐHÖZ NEM JÁRÓ TARTOZÉKOK

A többi tartozék a Vevőszolgálatnál külön is megvásárolható.

A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE

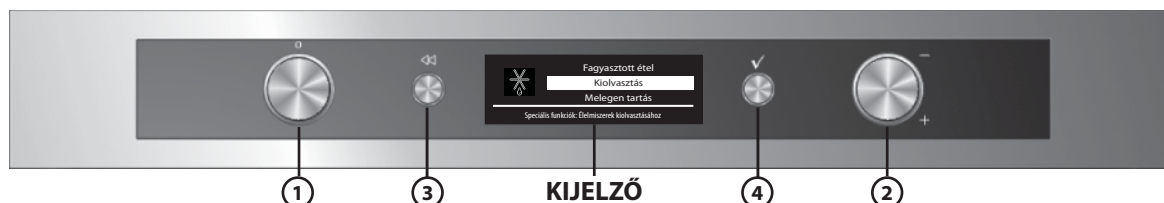
1. Helyezze be a rácsot vízszintesen, a felemelt „A” résszel felfelé (1. ábra).
2. Az egyéb tartozékokat (pl. a zsírfogó tálcat és a süteményes tepsi) úgy helyezze be, hogy a lapos oldal magasabb „B” része felfelé nézzen (2. ábra).



1. ábra

2. ábra

A KEZELŐLAP BEMUTATÁSA ELEKTRONIKUS PROGRAMVÁLASZTÓ



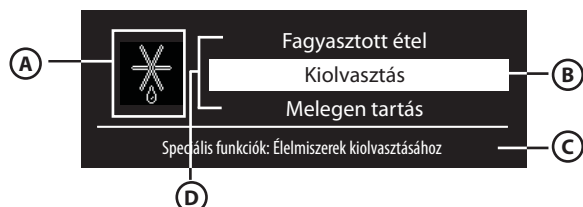
1. **FUNKCIÓ GOMB:** bekapcsolás/kikapcsolás és funkcióválasztás
 2. **NAVIGÁCIÓ GOMB:** navigálás a menüben, előre beállított értékek szabályozása
- MEGJEGYZÉS: a két gomb süllyesztett kivétel. A helyükről való kiemeléshez középen kell megnyomni őket.**

3. **↶ GOMB:** visszatérés az előző képernyőre
4. **✓ GOMB:** a beállítások kiválasztása és megerősítése

A FUNKCIÓK LISTÁJA

A „Funkciók” gomb bármilyen helyzetbe forgatásával lehet a sütőt bekapcsolni: a kijelzőn megjelennek a funkciók vagy az azokhoz társuló almenük.

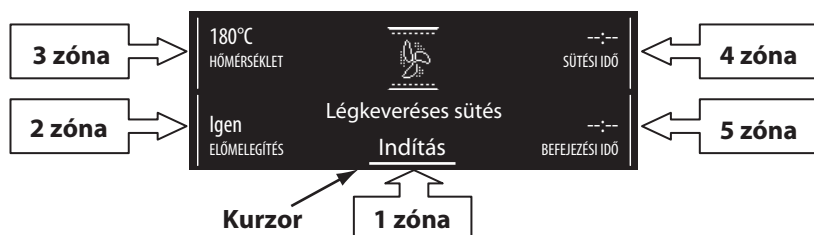
Az almenük elérése és kiválasztása csak akkor lehetséges, ha a gomb a GRILLFŰTŐTEST, SPECIÁLIS FUNKCIÓK, BEÁLLÍTÁSOK, RECEPTEK és KEDVENCEK funkciókra van forgatva.



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

A FUNKCIÓK RÉSZLETEI

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



Az egyes zónák közötti lépegetéshez 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:

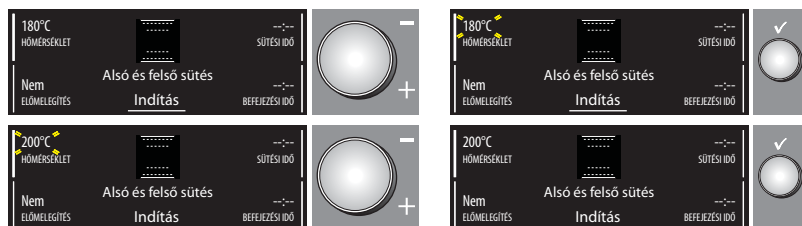
1. Forgassa a „Funkciók” gombot bármelyik helyzetbe: a kijelzőn megjelenik a rendelkezésre álló első három nyelv listája.
2. A lista görgetéséhez forgassa el a „Navigáció” gombot.
3. Amikor kiemelődik a kívánt nyelv, a ✓ gomb megnyomásával válassza azt ki. A nyelv kiválasztását követően villogó 12:00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

A SÜTÉSI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA



1. A sütő kikapcsolt állapotában forgassa el a „Funkciók” gombot; a kijelzőn megjelennek a sütési funkciók vagy az azokhoz kapcsolódó almenük.
MEGJEGYZÉS: A funkciók listáját és leírását a 83. oldal és 84. oldal oldalon látható 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 a sütési beállítások. Ha az előre kiválasztott értékek azonosak a kívánt értékekkel, addig forgassa a „Navigáció” gombot, amíg a kurzor nem kerül az „Indítás” mellé, majd nyomja meg a ✓ gombot; egyéb esetben az értékek módosításához az alábbiak szerint járjon el.

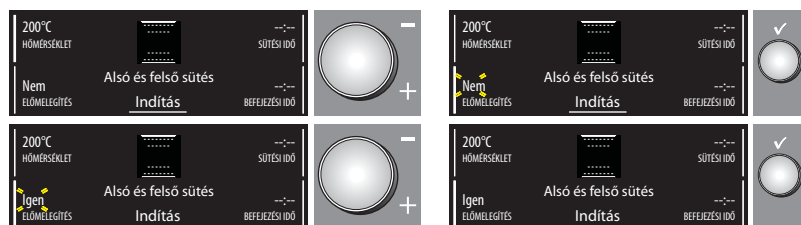
A GRILLEZÉSI HŐMÉRSÉKLET/TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA



A grillezési hőmérséklet vagy teljesítmény módosítását az alábbiak szerint végezze:

1. Ellenőrizze, hogy a kurzor a hőmérséklet értéke mellett található-e (1. zóna); nyomja meg a ✓ gombot a módosítandó paraméter kiválasztásához: a hőmérséklethez tartozó értékek villognak.
2. A „Navigáció” gomb elforgatásával állítsa be, majd a gomb megnyomásával erősítse meg a ✓ kívánt értéket.
3. Addig forgassa a „Navigáció” gombot, amíg a kurzor nem kerül az „Indítás” mellé, 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 „Funkciók” 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 a készítendő étel behelyezése előtt szükség van a sütő előmelegítésére, akkor az alábbiak szerint kell módosítani a sütő előválasztásán:

1. A kurzor mozgatásához forgassa a „Navigáció” gombot az előmelegítés lehetőséghez.
2. Nyomja meg a ✓ gombot a paraméter kiválasztásához: a „Nem” szó villog.
3. A „Navigáció” gomb elforgatásával módosítsa a paramétert: a kijelzőn megjelenik az „Igen” szó.
4. A választás megtörténtét a ✓ gomb megnyomásával erősítse meg.

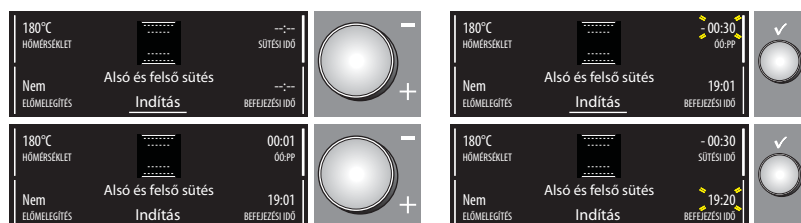
GYORS ELŐMELEGÍTÉS



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

1. A „Funkciók” gomb elforgatásával 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, addig forgassa a „Navigáció” gombot, amíg a kurzor nem kerül az „Indítás” 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 ☐.
4. Ha másik sütési funkciót kíván beállítani, akkor forgassa el a „Funkciók” gombot és válassza ki a kívánt funkciót.

A SÜTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA



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

1. A funkció elindításához a „Navigáció” gomb elforgatásával vigye a kurzort a „sütési idő” felirathoz.
2. Nyomja meg a ✓ gombot a paraméter kiválasztásához; „00:00” villog a kijelzőn.
3. Az érték módosításához addig forgassa a „Navigáció” gombot, amíg meg nem jelenik a kívánt sütési idő.
4. A kiválasztott értéket a ✓ gomb megnyomásával erősítse meg.

BARNÍTÁS

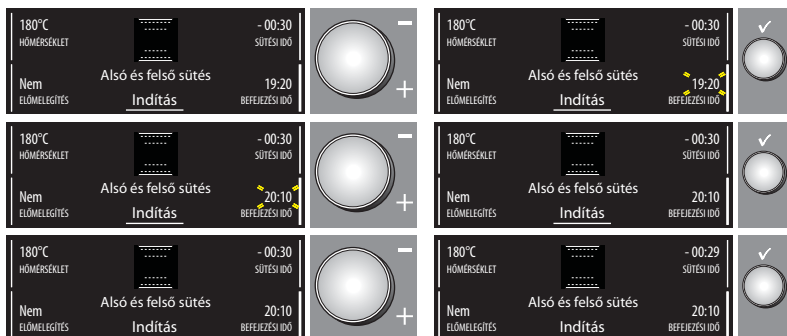
A sütés végén a kijelző felajánlja a lehetőséget - az ezt lehetővé tevő funkcióknál - az elkészült étel felületi barnítására. Ez a funkció csak akkor aktiválható, ha Ön elbb megadott egy sütési időtartamot.



A sütés időtartamának végén a kijelzőn a következő olvasható: „Hosszabbítás: +/-, barnítás: ✓”. A ✓ gomb megnyomásakor a sütő elindítja a barnítást, ami 5 percen át 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 vigye a kurzort a sütés végének időpontjához.
2. Nyomja meg a gombot a paraméter kiválasztásához: a sütés végének időpontja villog.
3. A sütés végének késleltetéséhez addig forgassa a „Navigáció” gombot, amíg el nem éri a kívánt értéket.
4. A kiválasztott értéket a gomb megnyomásával erősítse meg.
5. Addig forgassa a „Navigáció” gombot, amíg a kurzor nem kerül az INDÍTÁS 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 a sütési ciklust úgy, hogy addig forgatja a „Navigáció” gombot, amíg a kurzor nem kerül az „Indítás” mellé, majd megnyomja a gombot. A fenti pontokban leírt módon bármikor módosíthatja a beállított értékeket (hőmérséklet, grill fokozat, sütési idő).

PERCSZÁMLÁLÓ



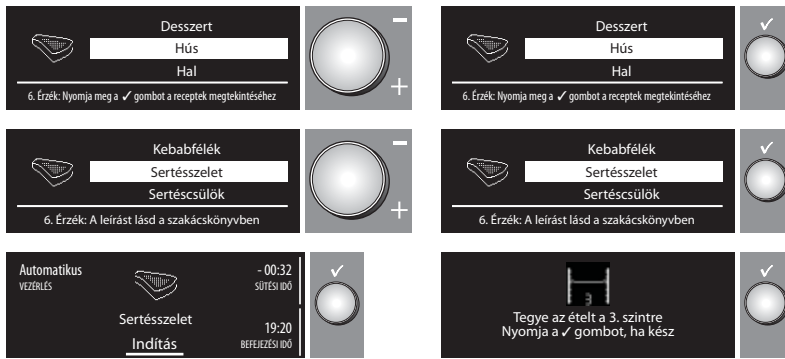
Ez a funkció csak a sütő kikapcsolt állapotában használható és például a tészta sütési idő szabályozásához hasznos. A maximálisan beállítható időtartam 1 óra 30 perc.

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).

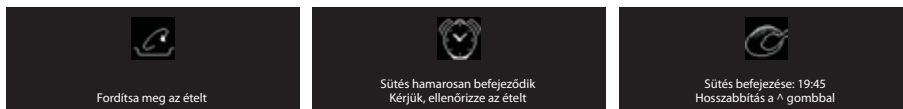
RECEPTEK

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 „Funkciók” 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 utána addig forgassa a „Navigáció” gombot, amíg a kurzor nem kerül az „Indítás” 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 késleltetéséhez lásd a vonatkozó pontot.



MEGJEGYZÉS: egyes ételeket a sütés felénél meg kell fordítani vagy 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 lejártá előtt a sütő kérni 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.

BEÁLLÍTÁSOK

1. A kijelző egyes paramétereinek módosításához a „Funkciók” gomb elforgatásával válassza ki a „BEÁLLÍTÁSOK” pontot a főmenüből.
2. Erősítse meg a gombbal: a kijelzőn megjelennek a módosítható paraméterek (nyelv, hangjelzés erőssége, kijelző fényereje, pontos idő, energiatakarékosság).
3. A „Navigáció” gomb elforgatásával válassza ki a módosítandó beállítást.
4. A megerősítéshez nyomja meg a gombot.
5. A paraméter módosításához kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.
6. nyomja meg a gombot; a kijelzőn megjelenik a művelet megtörténtét megerősítő üzenet.












MEGJEGYZÉS: A sütő kikapcsolt állapotában, ha az ECOMODE (energiatakarékos) funkció aktiválva van (ON), akkor a kijelző néhány másodperc múlva kialszik, és az óra jelenik meg. Az információk kijelzőn való megjelenítéséhez és a világítás ismételt bekapcsolásához elég bármely gombot megnyomnia vagy az egyik gombot elforgatnia. Ha egy sütési funkció közben az ECOMODE aktiválva van, a lámpa kikapcsol 1 percnyi sütés után és minden felhasználó általi tevékenységre újraaktiválódik. Ha viszont a funkció nincs aktiválva (OFF), akkor néhány perc múlva csak a kijelző fényereje fog csökkenni.






GOMBZÁR (KEY-LOCK)

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

A funkció aktiválásához legalább 3 másodpercig tartsa egyidejűleg lenyomva a és gombot. A funkció aktivált állapotában a gombok használata blokkolva van, a kijelzőn pedig egy figyelmeztető üzenet és a ikon látható. Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható. A kikapcsoláshoz ismétlje 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 FUNKCIÓK BEMUTATÁSA











FUNKCIÓK GOMB		
	OFF	A sütés megszakítása és a sütő kikapcsolása.
	VILÁGÍTÁS	A sütőtérben található lámpa bekapcsolása/kikapcsolása.
	GYORS ELŐMELEGÍTÉS	A sütő gyors előmelegítéséhez.
	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.
	GRILLFŰTŐTEST	Karaj, rablöhús és kolbász grillezése; zöldségek sütése vagy kenyér barnítása. Javasoljuk, hogy az ételt a 4. vagy 5. szinten helyezze el. Húsok grillezésekor ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A 3./4. szintre helyezze el, kb. fél liter víz hozzáadása mellett. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.
	TURBOGRILL	Nagy egybesült húsok sütéséhez (báránycomb, marhahús, csirke). Az ételt a középső szinteken helyezze el. Ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A 1./2. szintre helyezze el, kb. fél liter víz hozzáadása mellett. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani. Ezzel a funkcióval lehetséges a forgónyárs használata, amennyiben rendelkezésre áll a szükséges tartozék.
	HŐLÉGBEFÚVÁS	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.
	LÉGKEVERÉSES SÜTÉS	Húsok és folyékony töltelékű (sós vagy édes) piték egy szinten történő sütéséhez használható. Használja a 3. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.
	SPECIÁLIS FUNKCIÓK	Lásd SPECIÁLIS FUNKCIÓK.
	BEÁLLÍTÁSOK	A kijelzőn beállítása (nyelv, pontos idő, fényerő, hangjelzés erőssége, energiatakarékosság).
	RECEPTEK	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.
	KEDVENCEK	A 10 leggyakrabban használt funkció közvetlen elérése. A kívánt funkció beállításainak módosításához olvassa el „A SÜTÉSI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA” című részt.

SPECIÁLIS FUNKCIÓK			
	KIOLVASZTÁS	Az ételek kiolvasztásának gyorsítására. Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Javasoljuk, hogy a felületi kiszáradás elkerülése érdekében az élelmiszert hagyja benne a csomagolásában.	
	MELEGEN TARTÁS	A frissen elkészült ételek meleg és ropogós állapotban tartása (pl. húсок, kirántott ételek, pudingok). Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 65 °C felett van.	
	KELESZTÉS	Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés minőségének megőrzése érdekében ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 40 °C felett van. Helyezze a tésztát a 2. szintre. A sütő előmelegítése nem szükséges.	
	SÜTÉS, TÖBB SZINTEN	Már kész, illetve környezeti hőmérsékleten vagy hűtőben tárolt ételek esetében (kekszek, folyékony tortáhozaválók, muffin, egytálételek és kenyérfélék). Ezzel a funkcióval minden étel gyorsan és kíméletesen készíthető el; már elkészült ételek melegítéséhez is használható. kövesse az étel csomagolásán feltüntetett utasításokat. A sütő előmelegítése nem szükséges.	
	XXL MÉRETŰ HÚSOK	Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húсок sütése. A hús mérete alapján az 1. vagy 2. szintet használja. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon megbarnulni. A túlzott kiszáradás elkerülése érdekében érdemes néha meglocsolni.	
	FAGYASZTOTT ÉTEL	Lasagna	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.
		Pizza	
		Rétes	
		Sültburgonya	
		Kenyer	Más ételféleségek sütéséhez tetszés szerint lehet hőmérsékletet választani 50 és 250 °C között.
	ECO HŐLÉGBEFÚVÁS	Töltött ételek 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. Az energiafelhasználás maximalizálása érdekében azt tanácsoljuk, hogy sütés közben ne nyissa ki az ajtót. Ajánlott a 3. szint használata. Nem szükséges előmelegíteni a sütőt.	

ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT
















Recept	Funkció	Előme- legítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Elkészí- tési 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 sütemények (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	Előme- legítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Elkészí- tési 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 levelés 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, cukkíni, padlizsán)		-	2	180-200	50-60	Serpenyő rácson
Pirítós 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	Közepes- 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)

Recept	Funkció	Előme- legítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Elkészí- tési idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
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 tepszi (a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt, ha szükséges)
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	Auto- matikus	10-15	3. szint: Zsírfogó tálca/ süteményes tepszi vagy rácс
		-	1. és 4.	Auto- matikus	15-20	4. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepszi
		-	1., 2. és 4.	Auto- matikus	20-30	4. szint: süteményes tepszi 2. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepszi
		-	1., 2., 3. és 4.	Auto- matikus	20-30	4. szint: süteményes tepszi 3. szint: serpenyő rácson 2. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepszi
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 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 a DIN 3360-12:07:07 szabványokkal összhangban).

Recept	Funkció	Előme- legítés	Sütési szint (alulról)	Hőmérs. (°C)	Elkészí- tési idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Vajas keksz		-	3	170	15-30	Zsírfgó tálca/süteményes tepszi
		-	1. és 4.	150	25-40	4. szint: süteményes tepszi 1. szint: zsírfgó tálca/ süteményes tepszi
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Kisebb torták		-	3	170	25-35	Zsírfgó tálca/süteményes tepszi
		-	1. és 4.	160	30-40	4. szint: süteményes tepszi 1. szint: zsírfgó tálca/ süteményes tepszi
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Zsírsegeény piskóta		-	2	170	30-40	Tortasütő rácson
		-	1. és 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. és 4.	175	75-95	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
IEC 60350-1:2011-12 § 9,2						
Pírtós kenyér**		-	5	Magas	3-6	Rács
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Hamburgerek**		-	5	Magas	18-30	5. szint: rács (fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél)
						4. szint: zsírfgó tálca vízzel
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Almatorta, élesztős tepsis sütemény		-	3	180	35-45	Zsírfgó tálca/süteményes tepszi
		-	1. és 4.	160	55-65	4. szint: süteményes tepszi 1. szint: zsírfgó tálca/ süteményes tepszi
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Sertéssült		-	2	170	110-150	2. szint: zsírfgó tálca
DIN 3360-12:07, C. melléklet						
Lapos torta		-	3	170	35-45	Zsírfgó tálca/süteményes tepszi
		-	1. és 4.	160	40-50	4. szint: süteményes tepszi 1. szint: zsírfgó tálca/ süteményes tepszi

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 tesztek csúszósínek nélkül végezze el.

** Grillezéskor ajánlott elöl 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 a bekapcsolt „Előmelegítés” lehetőséggel („Előmelegítés igen”).

Kezelőpontossági teszt

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

ALKALMAZÁSI TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

A sütési táblázat használatának módja

A táblázat a legjobb funkciót jelzi, amelyet bármely adott ételhez kell használni, amely egyszerre egy vagy több szinten kerül elkészítésre. A sütési idő attól a pillanattól kezdődik, amikor az ételt a sütőbe helyezik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán útmutatásul szolgálnak, és ezek az étel mennyiségétől és a használt tartozék típusától függenek. Használja kezdetben a legalacsonyabb ajánlott értéket, és ha az étel nem sül eléggé, lépjen át magasabb értékekre. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Pyrex vagy kerámia anyagú edények és tartozékok is használhatók, bár így a sütési időtartamok valamivel hosszabbak lesznek. A legjobb eredmények elérése érdekében körültekintően kövesse a sütési táblázatban arra vonatkozóan adott tanácsokat, amelyek a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkoznak.

Különböző ételek sütése egyszerre

A „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 több 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 való sütéshez válassza a levegőkeringetés funkciót, és úgy rendezze el a süteményes formákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.
- Annak ellenőrzéséhez, hogy a kelt sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. Ha a fogpiszkálóra nem ragad a tészta, a sütemény kész van.
- Tapadásmentes tortasütő használata esetén ne vajazza meg a széleket, mert egyébként előfordulhat, hogy a sütemény nem egyformán emelkedik meg az oldalak mentén.
- Ha a sütemény „összeesik” sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentve a folyadék mennyiségét a keverékben és gyengédebb keverést alkalmazva.
- A lédús töltelékű süteményekhez (gyümölcs- vagy sajtorta) a „LÉGKEVERÉSES SÜTÉS” funkció használata szükséges. Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, állítsa alacsonyabbra a tartószintet, és szórja meg az alsó lapot zsemlemorzsával vagy kekszörleménnyel, mielőtt beletenné a töltelékét.

Hús

- Használjon bármilyen fajta olyan 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 pihenni 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 griltől. A sütés kétharmadánál fordítsa meg az ételt.
- A sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel közvetlenül az alá a rács alá, amelyre a húst helyezte. Szükség szerint töltsön utána vizet.

Forgóyárs (csak egyes modelleknél)

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

Pizza

Enyhén zsírozza meg a tepsiket, hogy a pizza lapja ropogós legyen. A sütés kétharmadánál szórja a mozzarellát a pizzára.

Kelesztés funkció

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.