


# FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

## AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

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

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

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

 **VESZÉLY**

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

 **VIGYÁZAT**

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

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

- A készüléket le kell választani az elektromos hálózatról bármilyen üzembe helyezési munka elvégzése előtt.
- A készülék üzembe helyezését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg, illetve ne cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak az a művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- A hálózati kábel cseréjét szakképzett villanyszerelő végezze. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos vevőszolgálattal.
- A készülék földelése kötelező.
- Az elektromos kábelnek elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a helyére beszerelt készülék csatlakozni tudjon a hálózati aljzathoz.
- Az érvényes biztonsági előírások betartása érdekében a beszereléshez fel kell használni egy összpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakító kapcsolót.
- Ha a sütő csatlakozóval rendelkezik, ne használjon többdugaszos elosztót.
- Ne használjon hosszabbítókat.
- Ne húzza meg a tápkábelt.
- A üzembe helyezést követően az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetleneknek kell lenniük a felhasználó számára.

- Ha az indukciós főzőlap felszíne sérült, ne használja, és az esetleges áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket (csak az indukciós funkcióval rendelkező modellek esetén).
- Ne érjen a készülékhez semmilyen nedves testrészével, és ne használja mezítláb.
- A készülék kizárólag háztartási ételkészítő berendezésként történő használatra készült. Minden más típusú felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése). A gyártó a helytelen használatból vagy szabálytalan beállításokból származó károkért felelősséget nem vállal.
- A készüléket 8 éves vagy attól idősebb gyermekek használhatják, és a csökkent fizikai, érzékelési vagy mentális képességekkel rendelkező személyek, illetve azok, akik nem rendelkeznek a termékkel kapcsolatos tapasztalattal és tudással, csak abban az esetben használhatják, ha felügyelet alatt állnak, vagy előzetesen utasításokkal láttak el őket a készülék biztonságos használatát illetően, valamint tisztában vannak az esetleges veszélyekkel. Gyerekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyermek ne végezze felügyelet nélkül.
- Használat közben a készülék hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A kisgyermeket távol kell tartani a készüléktől, és felügyelettel kell gondoskodni arról, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Használat közben a készülék és a hozzáférhető részek felforrósodnak. Ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a fűtőelemekhez. Folyamatos felügyelet híján a 8 év alatti gyermekeket távol kell tartani a készüléktől.
- Használat közben és után ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a sütő belsejében lévő fűtőelemekhez, mert azok égési sérülést okozhatnak. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabokkal vagy más gyúlékony anyaggal hozzáérjenek, amíg valamennyi komponens kellőképpen le nem hűlt.

- A sütés végén óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját, hagyva, hogy a forró levegő vagy gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Amikor a készülék ajtaja zárva van, forró levegő távozik a kezelőpanel feletti rácson keresztül. A szellőzőrács szellőzését ne akadályozza.
- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon konyhai kesztyűt és ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a fűtőelemekhez.
- Ne tegyen gyúlékony anyagokat a készülékbe vagy annak közelébe, ez ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhat.
- A készülékben ne használjon melegítéshez vagy sütéshez zárt tartályokat. A zárt edény belsejében fejlődő nyomás hatására az edény felrobbanhat, és kárt tehet a készülékben.
- Ne használjon műanyagból készült edényeket.
- A túlhevült olaj és zsír könnyen meggyulladhat. Mindig legyen éber, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
- Sütéskor ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Ha alkoholos italokat használ az ételek elkészítésekor (pl. rum, konyak, bor), ne feledje, hogy az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog. Ennek eredményeként az alkohol által kibocsátott gőzök az elektromos fűtőelemmel érintkezve belobbanhatnak.
- Soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.
- A pirolízisciklus közben tilos a sütőhöz nyúlni. A pirolízisciklus közben a gyermekeket tartsa távol a sütőtől (csak a Pirolízis funkcióval rendelkező sütőkre vonatkozik).
- Kizárólag olyan hőmérsékletérzékelőt használjon, amit ehhez a sütőhöz ajánlanak.
- Ne használjon durva, korrozív tisztítószeret, illetve éles, fém súrolópárnákat a sütőajtó üvegének tisztításához, ugyanis azok összekarcolhatják a felületét, ami az üveg töréséhez vezethet.
- Mielőtt kicserélné a sütővilágítás izzóját, győződjön meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva annak érdekében, hogy elkerülje az áramütés veszélyét.
- Ne használjon alufóliát az ételek lefedésére az edényben (csak azokra a sütőkre vonatkozik, amelyekhez edény is jár).
- A kicsomagolás és a beszerelés során használja a védőkésztyűt.

## **A háztartási készülékek kiselejtezése**

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

## **ÜZEMBE HELYEZÉS**

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

## **A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE**

- A sütővel érintkező konyhabútor-elemeknek hőállóknak kell lenniük (min. 90 °C).
- Végezzen el minden asztalosmunkát a bútoron, mielőtt a sütőt a befooglaló egységbe szerelné, és gondosan távolítsa el minden faforgácsot és fűrészport.
- Az üzembe helyezést követően a sütő alja már nem lehet hozzáférhető.
- A készülék megfelelő működése érdekében ne tömítse el 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 vezetőkei 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 sülnek 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 kifestőszükségről 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 bármilyen ilyen termék véletlenül érintkezésbe kerül a készülékkel, nedves ruhával azonnal törölje le.**

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

### A sütő belseje

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

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

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

## **Tartozékok:**

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

## **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.

## **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.
- 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.**

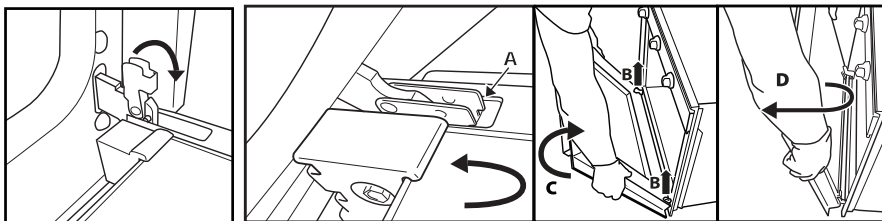
## **AZ AJTÓ LEVÉTELE**

### **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.

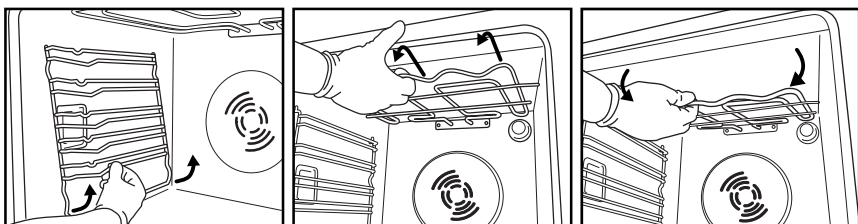


1. ábra

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

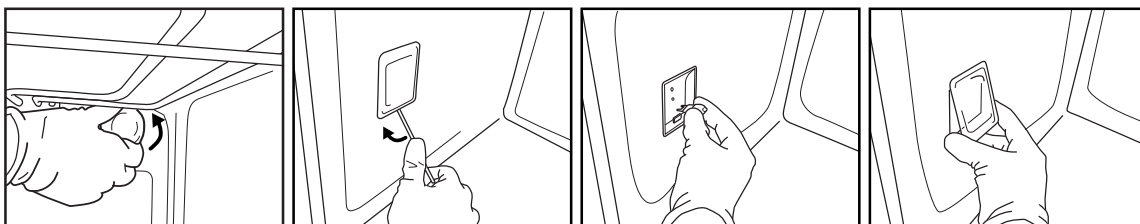
## **A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE**

### **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 lámpafedeleletet.
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 lámpafedeleletet (7. ábra).
4. Cserélje ki az izzót (a típushoz lásd a megjegyzést) (8. ábra).
5. Helyezze vissza a lámpafedeleletet, és nyomja erősen, míg a helyére nem kattán (9. ábra).
6. Szerelje vissza az oldalsó tartozéktartó rácsokat.
7. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.



6. ábra

7. ábra

8. ábra

9. ábra

### **Megjegyzés:**

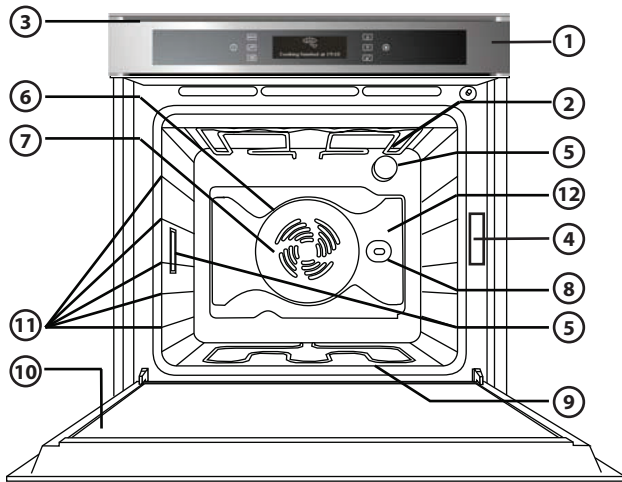
- Csak 25-40W/230 V, E-14 típusú, T300°C izzót, vagy 20-40W/230 V, G9 típusú, T300°C halogénizzót használjon.
- A készülékben használt izzó elektromos háztartási gépekhez készült, és nem alkalmazható háztartási környezetek megvilágításához (244/2009/EK rendelet).
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgálattól.

### **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

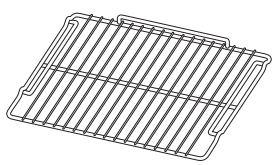


1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőventillátor (nem látható)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Jelzőlámpa
6. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
7. Ventilátor
8. Forgónyárs (ha van)
9. Alsó fűtőelem (nem látható)
10. Ajtó
11. A polcok elhelyezkedése (a szintszám a sütő előlapján van feltüntetve)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

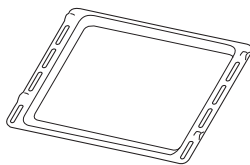
## MEGJEGYZÉS:

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

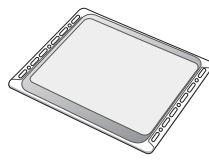
## A SÜTŐHÖZ JÁRÓ TARTOZÉKOK



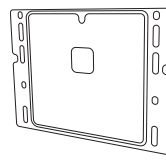
A ábra



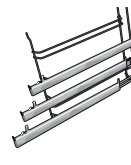
B ábra



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.**

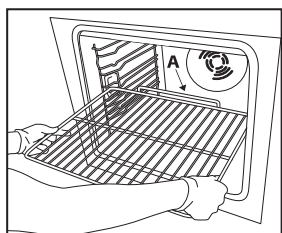
## A SÜTŐHÖZ NEM JÁRÓ TARTOZÉKOK

A többi tartozék a Vevőszolgálatnál külön is megvásárolható.



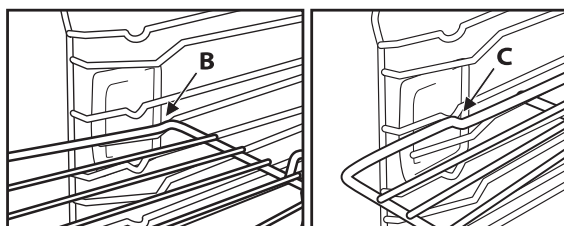
## A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE

A rács és az egyéb tartozékok olyan blokkoló megoldással készültek, amely megakadályozza azt, hogy véletlenül kihúzhatók legyenek.



1 ábra

1. A magasabb "A" részt felfelé fordítva, vízszintesen helyezze be a rácsot (1 ábra).
2. Döntse a rácsot a "B" blokk helyzetének megfelelően (2 ábra).



2 ábra

3 ábra

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

Az egyéb tartozékok, mint a zsírfogó tálca és a süteményes tepszi behelyezése pontosan ugyanígy történik. A lapos részen található kiemelkedés teszi lehetővé a blokkolást.

## A KEZELŐLAP BEMUTATÁSA



**ÉRINTŐGOMBOK:** használatukhoz elég egyszerűen megnyomni az adott szimbólumot (nem szükséges erős nyomást alkalmazni).

Ⓛ bekapcsolás/kikapcsolás (Amikor kikapcsolja a sütőt, egy hangjelzést fog hallani. Ezt a hangjelzést nem lehet kikapcsolni.)

MENU a főmenü elérése vagy visszatérés a kezdőképernyőre

☆ a 10 leginkább használt funkció elérése

⏪ visszatérés az előző képernyőre

⬆️ ⬆️ a funkciók/opciók megtekintése és az előre beállított értékek módosítása

✓ a beállítások kiválasztása és megerősítése

▶ a sütés elindítása

## A FUNKCIÓK LISTÁJA

A sütő aktiválását követően a Ⓛ gomb megnyomásakor a kijelzőn az alábbiak jelennek meg.



**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  gomb megnyomásakor a kijelzőn a funkcióhoz kapcsolódó további opciók és részletek jelennek meg



Az egyes zónák közötti lépegetéshez használja a  és  gombot: a kurzor a fenti sorrendet követve ugrik a módosítható értékek mellé. Nyomja meg a  gombot az érték kiválasztásához, módosítsa azt a   gombbal, majd erősítse meg a  gombbal.

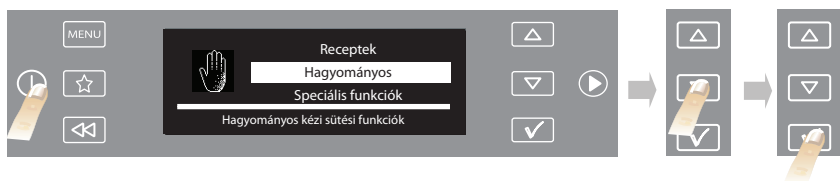
## ELSŐ HASZNÁLAT - NYELVVÁLASZTÁS ÉS ÓRABEÁLLÍTÁS

A sütő zavartalan használata érdekében az első bekapcsoláskor szükség van a nyelv kiválasztására és az óra beállítására.

Ezt a következők szerint végezze:

1. Nyomja meg a  gombot: a kijelzőn megjelenik a rendelkezésre álló első három nyelv listája.
2. A lista görgetéséhez nyomja meg a  és  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. Állítsa be az órát a  és  gomb megnyomásával. A számok gyorsabb görgetéséhez tartsa lenyomva a gombot.
5. A  gomb megnyomásával erősítse meg a beállítást. a kijelzőn megjelenik a funkciók listája.

## A SÜTÉSI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA

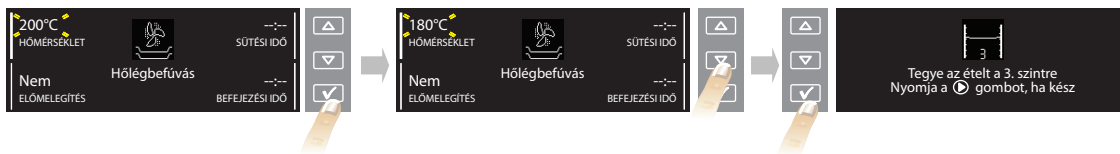


1. A sütő kikapcsolt állapotában nyomja meg a  gombot; a kijelzőn megjelennek a sütési funkciók.
2. Tekintse meg a rendelkezésre álló lehetőségeket a   gombok megnyomásával: a kiválasztható funkció fehérrel lesz kiemelve a kijelző közepén.

**MEGJEGYZÉS: A funkciók listáját és leírását a 80. oldal és 81. oldal oldalon látható táblázat tartalmazza.**

3. A funkció kiválasztásához nyomja meg a  gombot: A kijelzőn megjelennek a sütési beállítások. Ha az előre kiválasztott értékek azonosak a kívánt értékekkel, nyomja meg a  indítás gombot, egyéb esetben az értékek módosításához az alábbiak szerint járjon el.

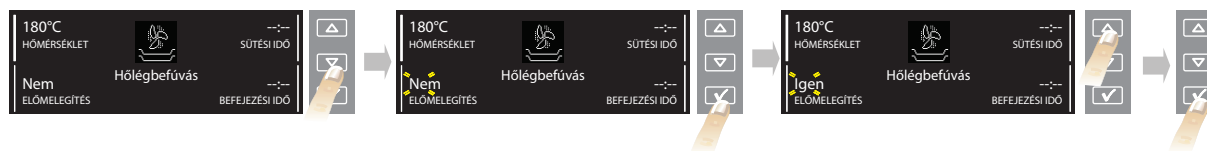
## A GRILLEZÉSI HŐMÉRSÉKLET/TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA



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   gombokkal végezze a módosítást a kívánt érték eléréséig.
3. A megerősítéshez nyomja meg a  gombot, majd a  gombot. A kijelzőn javaslat jelenik meg, hogy melyik szintre kell tenni az ételt.
4. 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  gomb megnyomásával, vagy meghosszabbítani a sütést a  gomb megnyomásával. Kikapcsoláskor a kijelzőn megjelenő hűlési csík mutatja a sütő belsejében uralkodó hőmérsékletet.

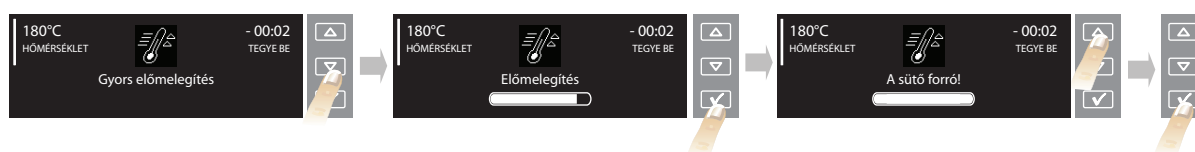
## A SÜTŐTÉR ELŐMELEGÍTÉSE



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

1. A  és  gombbal mozgassa a kurzort az előmelegítés lehetőséghez.
2. Nyomja meg a  gombot a paraméter kiválasztásához: a "Nem" szó villog.
3. Nyomja meg a  vagy  gombot a paraméter módosításához: a kijelzőn megjelenik az "Igen" szó.
4. A választás megtörténtét a  gomb megnyomásával erősítse meg.

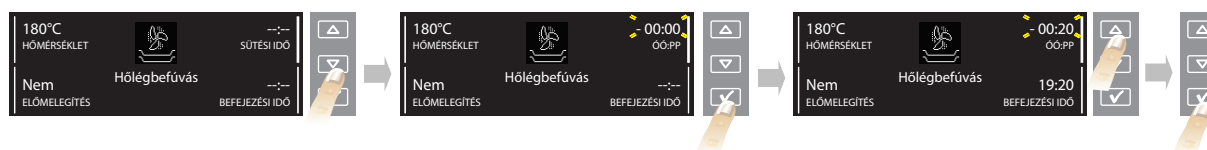
## GYORS ELŐMELEGÍTÉS



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

1. A   gombokkal válassza ki a gyors előmelegítés funkciót.
2. Erősítse meg a  gombbal: a kijelzőn megjelennek a beállítások.
3. Ha a javasolt hőmérséklet azonos a kívánt értékkel, nyomja meg a  gombot, egyéb esetben az érték módosításához a fentiek szerint járjon el. Hangjelzés figyelmeztet arra, ha a sütő elérte a beállított hőmérsékletet. Az előmelegítés fázisának végén a sütő automatikusan kiválasztja a statikus funkciót . Ekkor helyezze be az ételt és kezdje meg a sütést.
4. Ha másik sütési funkciót kíván beállítani, nyomja meg a  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   gombbal vigye a kurzort a "sütési idő" felirathoz.
2. Nyomja meg a  gombot a paraméter kiválasztásához; "00:00" villog a kijelzőn.
3. Az értéket a  és  gombbal módosítsa addig, amíg meg nem jelenik a kívánt sütési idő.
4. A kiválasztott értéket a  gomb megnyomásával erősítse meg.

## BARNÍTÁS

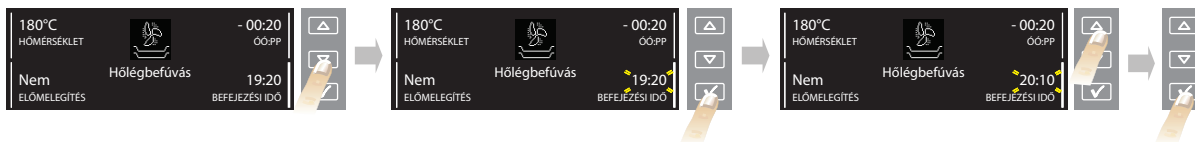
A sütés végén a kijelző feljánlja a lehetőséget - az ezt lehetővé tevő funkcióknál - az elkészült étel felületi barnítására. Ez a funkció csak akkor aktiválható, ha Ön előbb megadott egy sütési időtartamot.



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   gombbal 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 használja a  és  gombot, amíg el nem éri a kívánt értéket.
4. A kiválasztott értéket a  gomb megnyomásával erősítse meg.
5. nyomja meg a  gombot; A kijelzőn javaslat jelenik meg, hogy melyik szintre kell tenni az ételt.
6. A funkció aktiválásához 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 szakaszban a  gomb megnyomásával bármikor elindítható a sütési ciklus.**

**A fenti pontokban leírt módon a sütés során bármikor módosíthatja a beállított értékeket (hőmérséklet, grill fokozat, sütési idő) a   gombok és a  gomb segítségével.**

## PERCSZÁMLÁLÓ



Ez a funkció csak a sütő kikapcsolt állapotában használható és például a tésztaütési 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 nyomja meg a  és  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).

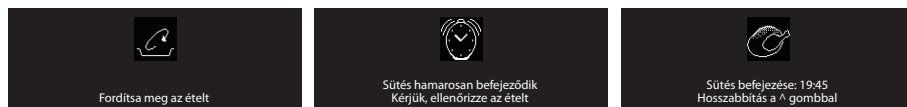
## RECEPTEK

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  gombokkal válassza ki a "RECEPTEK" pontot és erősítse meg a  gombbal.
2. A lehetőségek közül válassza ki az elkészítendő ételt.
3. A kiválasztott ételt a  gombbal erősítse meg.
4. A  gombokkal válassza ki a kívánt receptet.
5. Erősítse meg a  gombbal: a kijelzőn megjelenik a körülbelüli sütési időtartam.
6. Helyezze be az ételt és nyomja meg a  gombot. A kijelzőn javaslat jelenik meg, hogy melyik szintre kell tenni az ételt.
7. A sütés elindításához nyomja meg a  gombot. A sütés késleltetéséhez lásd a vonatkozó pontot.

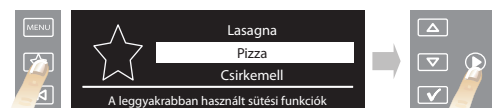


**MEGJEGYZÉS: egyes ételeket a sütés felénél meg kell fordítani vagy keverni: a sütő hangjelzést ad és a kijelzőn megjelenik a kívánt művelettípus.**

**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  gombbal manuálisan hosszabbíthatja meg a sütési időt.

## GYORSBILLENTYŰK



1. nyomja meg a  gombot; a kijelzőn megjelenik a 10 leggyakrabban használt funkció.
2. A  gombokkal görgesse a listát.
3. A  gomb megnyomásával válassza ki a kívánt funkciót.
4. A kiválasztott funkció beállításainak módosítását a fenti pontokban foglaltak szerint végezze.





## BEÁLLÍTÁSOK

1. A kijelző egyes paramétereinek módosításához a  gombbal 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  gombbal 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 aktíválva van (ON), akkor a kijelző néhány másodperc múlva kialszik, és az óra jelenik meg. Ahhoz, hogy az információk újra láthatók legyenek és a világítás visszakapcsoljon elég, ha megnyomja vagy elforgatja valamelyik gombot. Ha egy sütési funkció közben az ECOMODE aktíválva van, a lámpa kikapcsol 1 percnyi sütés után, és minden felhasználó általi tevékenységre újraaktiválódik. Ha viszont a funkció nincs aktíválva (OFF), akkor néhány perc múlva csak a kijelző fényereje fog csökkenni.











## **GOMBZÁR (KEY-LOCK)**

Ezzel a funkcióval blokkolható a kezelőlapon található összes gomb 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 a  gomb segítségével kapcsolhatja ki.

# A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA

## FŐMENÜ



















	<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>HAGYOMÁNYOS</b>	Lásd HAGYOMÁNYOS FUNKCIÓK.
	<b>SPECIÁLIS FUNKCIÓK</b>	Lásd SPECIÁLIS FUNKCIÓK.
<b>HAGYOMÁNYOS FUNKCIÓK</b>		
	<b>GYORS ELŐMELEGÍTÉS</b>	A sütő gyors előmelegítéséhez.
	<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>GRILLFŰTŐTEST</b>	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.
	<b>TURBOGRILL</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 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.
	<b>HŐLÉGBEFÚVÁS</b>	Ugyanazt a sütési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal, zöldségek, édességek) két szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető az, hogy az ételek átvegyék egymás szagát. Egy szinten történő sütésnél használja a 3. szintet, két szintnél az 1. és 4. szintet, három szintnél pedig az 1., 3. és 5. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.
	<b>LÉGKEVERÉSES SÜTÉS</b>	Húsok, illetve folyékony töltelékű (édes vagy sós) piték sütése egy szinten. Használja a 3. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.

**SPECIÁLIS**

	<b>KIOLVASZTÁS</b>	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.								
	<b>MELEGEN TARTÁS</b>	A frissen elkészült ételek meleg és ropogós állapotban tartása (pl. húskok, 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.								
	<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 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.								
	<b>XXL MÉRETŰ HÚSOK</b>	Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húskok 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.								
	<b>FAGYASZTOTT ÉTEL</b>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="432 954 636 999"><b>Lasagna</b></td> <td data-bbox="636 954 1516 1155" rowspan="5">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.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="432 999 636 1043"><b>Pizza</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="432 1043 636 1088"><b>Rétes</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="432 1088 636 1155"><b>Sültburgonya</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="432 1155 636 1234"><b>Kenyér</b></td> </tr> <tr> <td data-bbox="432 1234 636 1234"><b>Egyéni</b></td> <td data-bbox="636 1155 1516 1234">Más ételféleségek sütéséhez tetszés szerint lehet hőmérsékletet választani 50 és 250°C között.</td> </tr> </table>	<b>Lasagna</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>Sültburgonya</b>	<b>Kenyér</b>	<b>Egyéni</b>	Más ételféleségek sütéséhez tetszés szerint lehet hőmérsékletet választani 50 és 250°C között.
<b>Lasagna</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>Sültburgonya</b>										
<b>Kenyér</b>										
<b>Egyéni</b>	Más ételféleségek sütéséhez tetszés szerint lehet hőmérsékletet választani 50 és 250°C között.									
	<b>ECO HŐLÉGBEFÚVÁS</b>	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. A sütő előmelegítése nem szükséges.								



# SÜTÉSI TÁBLÁZAT















Recept	Funkció	Előme- legítés	Rács (alulról)	Hőmérs. (°C)	Elkészí- tési idő: (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Kelt tészták		-	2/3	160–180	30–90	Tortasütő rácson
		-	1–4	160–180	30–90	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Töltött sütemények (sajttorta, rétes, almás pite)		-	3	160–200	35–90	Zsírfogó tálca/süteményes tepsi vagy tortasütő rácson
		-	1–4	160–200	40–90	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Kekszek/ Aprósütemények		-	3	170–180	20–45	Zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
		-	1–4	160–170	20–45	4. szint: rács 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
		-	1–3–5	160–170	20–45*	5. szint: serpenyő rácson 3. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
		-	1–3–5	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
		-	1–4	180–190	35–45	4. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
		-	1–3–5	180–190	35–45*	5. szint: serpenyő rácson 3. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
		-	1–3–5	180–190	35–45*	5. szint: serpenyő rácson 3. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
Habcsók		-	3	90	110–150	Zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
		-	1–4	90	140–160	4. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
		-	1–3–5	90	140– 160*	5. szint: serpenyő rácson 3. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
Kenyér/Pizza/ Focaccia		-	1/2	190–250	15–50	Zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
		-	1–4	190–250	20–50	4. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
		-	1–3–5	190–250	25–50*	5. szint: serpenyő rácson 3. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi

Recept	Funkció	Előme- legítés	Rács (alulról)	Hőmérs. (°C)	Elkészí- tési idő: (perc)	Tartozékok és megjegyzések
<b>Sós torták (zöldséges pite, quiche lorraine)</b>		-	3	180-190	40-55	Tortasütő rácson
		-	1-4	180-190	45-70	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
		-	1-3-5	180-190	45-70*	5. szint: tortasütő rácson 3. szint: tortasütő rácson
		-	1-3-5	180-190	45-70*	1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi + tortasütő
<b>Vols-au-vent/Leveles tészta</b>		-	3	190-200	20-30	Zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
		-	1-4	180-190	20-40	4. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
		-	1-3-5	180-190	20-40*	5. szint: serpenyő rácson 3. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
<b>Lasagna/Tepsis tészta/Cannelloni/ Felfújtak</b>		-	3	190-200	45-55	Serpenyő rácson
<b>Bárány/Borjú/Marha/ Sertés 1 kg</b>		-	3	190-200	80-110	Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson
<b>Csirke/Nyúl/Kacsa 1 kg</b>		-	3	200-230	50-100	Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson
<b>Pulyka/Liba 3 kg</b>		-	2	190-200	80-130	Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson
<b>Tepsis/fóliás hal (filé, egész)</b>		-	3	180-200	40-60	Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson
<b>Töltött zöldség (paradicsom, cukkíni, padlizsán)</b>		-	2	180-200	50-60	Serpenyő rácson
<b>Pirítóskenyér</b>		-	5	Magas	3-6	Rács
<b>Halfilé / steak</b>		-	4	Közepes	20-30	4. szint: rács (fordítsa meg az ételt a sütés felénél) 3. szint: zsírfogó tálca vízzel
<b>Kolbász/Kebab/ Borda/ Vagdaltak (hamburgerek)</b>		-	5	Közepes- Magas	15-30	5. szint: rács (fordítsa meg az ételt a sütés felénél) 4. szint: zsírfogó tálca vízzel
<b>Sült csirke 1 - 1,3 kg</b>		-	2	Közepes	55-70	2. szint: rács (a sütés kétharmadánál fordítsa meg az ételt) 1. szint: zsírfogó tálca vízzel
		-	2	Magas	60-80	2. szint: forgónyárs (ha van) 1. szint: zsírfogó tálca vízzel
<b>Marhasült angolosan 1 kg</b>		-	3	Közepes	35-45	serpenyő rácson (a sütés kétharmadánál fordítsa meg az ételt, ha szükséges)

Recept	Funkció	Előme- legítés	Rács (alulról)	Hőmérs. (°C)	Elkészí- tési idő: (perc)	Tartozékok és megjegyzések
Báránycomb/Csülök		-	3	Közepes	60–90	Zsírfgó tálca vagy serpenyő rácson (a sütés kétharmadánál fordítsa meg az ételt, ha szükséges)
Sült krumpli		-	3	Közepes	45–55	Zsírfgó tálca vagy süteményes tepsi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Rakott zöldség		-	3	Magas	10–15	Serpenyő rácson
Lasagna & Húsok		-	1–4	200	50–100*	4. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfgó tálca vagy serpenyő rácson
Húsok & Burgonya		-	1–4	200	45–100*	4. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfgó tálca vagy serpenyő rácson
Hal & Zöldség		-	1–4	180	30–50*	4. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfgó tálca vagy serpenyő rácson
Teljes fogás: Lepény (5. szint)/ Lasagna (3. szint)/ hús (1. szint)		-	1–3–5	190	40–120*	5. szint: serpenyő rácson 3. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfgó tálca vagy serpenyő rácson
Fagyasztott pizza		-	3	Auto- matikus	10–15	Zsírfgó tálca/süteményes tepsi vagy rác
		-	1–4	Auto- matikus	15–20	4. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfgó tálca vagy süteményes tepsi
		-	1–3–5	Auto- matikus	20–30	5. szint: serpenyő rácson 3. szint: zsírfgó tálca vagy süteményes tepsi 1. szint: serpenyő rácson
		-	1–3–4–5	Auto- matikus	20–30	5. szint: serpenyő rácson 4. szint: zsírfgó tálca vagy süteményes tepsi 3. szint: zsírfgó tálca vagy süteményes tepsi 1. szint: serpenyő rácson
Töltött sült húsok		-	3	200	80–120*	Zsírfgó tálca vagy serpenyő rácson
Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány)		-	3	200	50–100*	Zsírfgó tálca vagy serpenyő rácson

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

**RECEPT FEJLÉCEK - az IEC 50304 / 60350:2009-03 és a DIN 3360-12:07:07 szabványok szerint**

Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról)	Hőm. (°C)	Idő (perc)	Tartozékok és megjegyzések
<b>IEC 60350:2009-03 § 8.4.1</b>						
Omlós keksz (Shortbread)		-	3	170	15-30	Tepsi / süteményes tepsi
		-	1-4	160	20-35	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca
<b>IEC 60350:2009-03 § 8.4.2</b>						
Kis édes sütemények (Small cakes)		-	3	170	25-35	Tepsi / süteményes tepsi
		-	1-4	160	30-40	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca
<b>IEC 60350:2009-03 § 8.5.1</b>						
Zsírmentes sült édes tészta (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Tortasütő rácson
<b>IEC 60350:2009-03 § 8.5.2</b>						
Két almáspite (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Tortasütő rácson
		-	1-4	175	75-95	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
<b>IEC 60350:2009-03 § 9.1.1</b>						
Melegszendvics (Toast)**		-	5	Magas	3-6	Rács
<b>IEC 60350:2009-03 § 9.2.1</b>						
Hamburgerek (Burgers)**		-	5	Magas	18-30	5. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 4. szint: zsírfogó tálca vízzel
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Almáspite, sütőformában készített pite (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Tepsi / süteményes tepsi
		-	1-4	160	55-65	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Sertéssült (Roast Pork)		-	2	170	110-150	2. szint: zsírfogó tálca
<b>DIN 3360-12:07, C. melléklet</b>						
Lapos torta (Flat cake)		-	3	170	40-50	Tepsi / süteményes tepsi
		-	1-4	160	45-55	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca

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

**A táblázat adatai a mozgatható sínek használata nélkül értendők. A csúsztható sínek nélkül végezzen próbákat.**

\*\* Grillezésnél ajánlatos 3-4 cm helyet hagyni a grill elülső szélénél, hogy könnyebb legyen a kiemelés

**Energiahatékonysági osztály (az EN50304 szabvány szerint)**

A tesztek elvégzéséhez használja az erre szolgáló táblázatot.

**Áramfogyasztás és előmelegítési idő**

Válassza ki a funkciót, és csak az „Előmelegítés” bekapcsolásával végezze el a tesztelést („Előmelegítés igen”).

**A vezérlési pontosság tesztelése**

Válassza ki a funkciót, és csak az „Előmelegítés” kikapcsolásával végezze el a tesztelést (az előmelegítés bekapcsolt állapotában a sütővezérlés szándékosan ingadoztatja a hőmérsékletet).

# 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 percig, vagy fedje be alufóliával.
  - Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. Annak megelőzésére, hogy a hús kívül megégjen, tegye alacsonyabbra a rácsot, hogy így az ételt távolabb tartsa a grilltől. A sütés kétharmadánál fordítsa meg az ételt.
- A sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcat fél liter vízzel közvetlenül az alá a rács alá, amelyre a húst helyezte. Szükség szerint töltsön utána vizet.

## Forgóyárs (csak egyes modelleknél)

Ezt a tartozékot nagy húsdarabok és szárnyasok egyenletes sütéséhez használja. Helyezze a húst a nyársrúdra, kötözze meg a csirkét spárgával, és ellenőrizze, hogy jól rögzítve van-e, mielőtt a rudat a sütő elülső falán lévő foglalatba illesztené, és a megfelelő tartóra fektetné. A füstképződés megelőzéséhez és a sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcat fél liter vízzel az első tartószintre. A úron 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 (csak egyes modelleknél)**

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