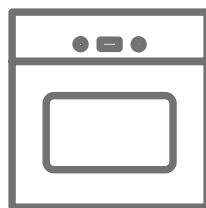


HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Amica
for living



BEÉPÍTHETŐ SÜTŐHÖZ

12263.3ePaTsKDpsHaX / ED37617X X-TYPE STEAM



IO-CBI-1664 / 8508633
(06.2022 v3)

Tisztelt vásárló

Mától a mindennapi teendőink egyszerűbbé válnak, mint valaha. Ez a készülék **Amica** a rendkívüli könnyű használat és a kiváló hatékonyság kombinációja. A használati utasítás elolvasását követően a használat nem jelent majd problémát.

A gyárat elhagyó készülékeket alaposan ellenőrizték a minőségellenőrző osztályon a becsomagolás előtt a biztonságot és a funkcionalitást illetően.

Kérjük Önöket, hogy a készülék üzembe helyezése előtt figyelmesen olvassák el a használati utasítást. A használati utasításban foglaltak betartása segít megelőzni a helytelen üzemeltetést. A használati utasítást meg kell tartani és el kell rakni úgy, hogy szükség esetén kéz alatt legyen.

A balesetek elkerülése érdekében gondosan követni kell a használati utasításban foglaltakat.

Tisztelettel

Amica

TARTALOMJEGYZÉK

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK	4
HOGYAN LEHET ENERGIÁT MEGTAKARÍTANI	6
KICSOMAGOLÁS	7
A HASZNÁLT KÉSZÜLÉKEK ELTÁVOLÍTÁSA	7
AZ ÖN KÉSZÜLÉKE	8
TARTOZÉKOK	9
A SÜTŐ HASZNÁLATA	11
AZ ÜZEMBEHELYEZÉS ELŐTT	11
A SÜTŐKAMRA MELEGÍTÉSE	11
REJTETT GOMBOK	11
FONTOS TIPPEK A PROGRAMOZÓVAL KAPCSOLATBAN	12
A PROGRAMOZÓ VEZÉRLÉSE	12
AZ AKTUÁLIS IDŐ BEÁLLÍTÁSA ÉS MÓDOSÍTÁSA	12
AZ IDŐZÍTÓ FUNKCIÓ	12
FÉLAUTOMATIKUS MŰKÖDÉSI MÓD	13
AUTOMATIKUS ÜZEMMÓD	14
BEÁLLÍTÁSOK TÖRLÉSE	14
A HANGJELZÉS TÓNUSÁNAK MÓDOSÍTÁSA	15
A SÜTŐ CSAVARÓGOMBJAI	15
SÜTŐ FUNKCIÓK	15
ELLENŐRZŐ LÁMPÁK	17
A PIRÍTÓ HASZNÁLATA	18
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS	19
ÁLTALÁNOS TIPPEK	19
TISZTÍTÓSZEREK	19
EGYÉB RELEVÁNS TIPPEK	19
TISZTÍTÁS	19
DRÓTOS VEZETŐSÍNEK	20
TELESZKÓPOS VEZETŐSÍNEK	20
KATALITIKUS BETÉTEK	21
A BELSŐ ABLAKTÁBLA KIVÉTELE	21
A KAMRÁN BELÜLI VILÁGÍTÁS CSERÉJE	23
MŰSZAKI ADATOK	25
GARANCIA ÉS VÁSÁRLÁS UTÁNI SZERVIZ	26
GARANCIA	26
SZERVIZ	26
JAVÍTÁSI IGÉNY ÉS SEGÍTSÉGNYÚJTÁS HIBA ESETÉN	26
FELSZERELÉS	27
A SÜTŐ BESZERELÉSE	27
A SÜTŐ ÁRAMFORRÁSHOZ VALÓ CSATLAKOZTATÁSA	28
GYAKORLATI TANÁCSOK	29
TÁBLÁZATOK A SÜTŐBEÁLLÍTÁSOK PÉLDÁIVAL	29
ECO LÉGKEVERÉSES FŰTÉSI FUNKCIÓ	32
AZ ECO LÉGKEVERÉS FUNKCIÓ HASZNÁLATAKOR AJÁNLOTT PARAMÉTEREK	33
TÁBLÁZATOK A TESZTÉTELEKKEL	34

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- A gyártó fenntartja magának a jogot olyan újítások bevezetésére, melyek nem lesznek hatással a készülék használatára.
- A készüléket kizárólag háztartási használatra szánják.
- A készülék valamint az elérhető alkatrészei forróvá válnak a működés közben. Különleges körülménnyel kell ellenőrizni az egyes elemek megérinthetőségét. A nyolc évesnél fiatalabb gyerekeket távol kell tartani a készüléktől, kivéve, ha felnőtt felügyelete alatt vannak.
- Ezt a készüléket használhatják a nyolc éves illetve ennél idősebb gyerekek, valamint azok a személyek, akik csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy akiknek a szükséges tapasztalatuk, tudásuk hiányzik, az esetben, amikor egy, az ő biztonságukért felelős személy felvilágosította őket a használatról illetve felügyeli őket a készülék használata során. Ügyeljünk a gyerekekre, hogy ne játsszanak a készülékkel. A tisztítást és karbantartást nem végezhetik gyerekek felnőtt felügyelete nélkül.
- Használat közben a készülék felforrósodhat. Legyen különösen óvatos és ne érintse meg a sütő belsejében található forró elemeket.
- Az elérhető alkatrészek felforrósodhatnak a használat közben. A kis gyermekeket tartsa távol a készüléktől.
- Figyelem. Az ajtó üvegének tisztításához ne használjon erős súrolószert illetve éles, fém tárgyakat, ugyanis ezek karcolhatják az üveg felületet, ami az üveg elrepedéséhez vezethet.
- Figyelem. Az áramütés veszélyének elkerülése vé-

gett az égő cseréje előtt bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék áramtalanítva lett-e.

- A sütő tisztításához ne használjon gőztisztító berendezést.
- Megégés veszélye! A sütő ajtajának kinyitásakor forró gőz csapódhat ki. Főzés közben illetve a főzés befejeztével óvatosan kell kinyitni a sütő ajtaját. Nyitáskor ne hajoljon az ajtó fölé. Ne feledkezzen meg arról, hogy a gőz, hőmérsékletétől függően, láthatatlan is lehet.
- Ügyeljen arra, hogy a vezetékes kisméretű háztartási készülékek ne érintkezzenek közvetlenül a forró sütővel, mivel ezeknek a készülékeknek a szigetelése nem áll ellen a magas hőmérsékletnek.
- Sütés közben ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül. Az olajok és zsírok a túlmelegedés miatt meggyuladhatnak.
- Ne tegyen 15 kg-nál nehezebb edényeket a nyitott sütőajtóra.
- Tilos olyan sütőt használni, amely műszakilag nem működőképes. Az összes meghibásodást csakis az erre jogosult szakképzet szerelő távolíthatja el.
- Bármely technikai hiba okozta helyzetben a sütő tápellátását le kell kapcsolni.
- A készüléket csakis azokra a célokra szabad használni, amelyekre az tervezve lett. Az összes egyéb felhasználási módot (pl. szobák melegítése) rendeltetésellenes és veszélyes.
- Figyelem. Ha a le nem szerelhető csatlakozó kábel megsérül, akkor azt a gyártónál illetve egy erre szakosodott szakszervizben vagy pedig egy szakképzett szerelő segítségével ki kell cserélni a veszélyhelyzetek elkerülése végett.

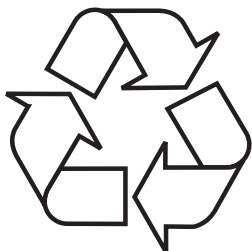
HOGYAN LEHET ENERGIÁT MEGTAKARÍTANI



Aki az energiát tudatosan használja, nem csak a saját házi büdzsáját, hanem a környezetét is tudatos formában védi. Ezért is segítsünk, takarékoskodjunk az energiával! A következőképpen lehet ezt megtenni:

- Kerülje el a felesleges „elkészített ételekbe való betekintést”. Ha nincs erre szükség, akkor ne nyitogassa a sütő ajtaját.
- A sütőt csak nagyobb mennyiségű étel esetében használja. Az 1 kg-ot meg nem haladó súlyú húst gazdaságosabb a főzőmezőn elhelyezett edényben elkészíteni.
- A sütő maradék hőjének kihasználása.
- Ha az étel elkészítési ideje hosszabb 40 percnél, akkor a sütés befejezte előtt 10 perccel ki kell kapcsolni a sütőt.
- A sütő ajtajának gondosan történő zárása. A hő az ajtó tömítésein található szennyeződésekön keresztül távozik. A legjobb, ha ezt azonnal eltávolítja.
- Ne építse be a sütőt hűtőszekrények / fagyasztók közvetlen közelében. Emiatt az energia felhasználás is feleslegesen növekszik.
- Figyelem! Ha programozót használ megfelelően rövidebb főzési időt kell beállítani.

KICSOMAGOLÁS



A készülék a szállítás idejére megfelelő módon be lett csomagolva a biztonság érdekében. Miután kicsomagoltuk a készüléket, a csomagolást környezetkímélő módon kell eltakarítani.

Az összes csomagolóanyag a környezet számára ártalmatlan, 100% újrahaszná-

ható és megfelelő jelekkel van ellátva.

Figyelem! A csomagolóanyagokat (polietilén zacskók, polisztirol stb.) a kicsomagolás közben tartsuk távol a gyerekektől.

A HASZNÁLT KÉSZÜLÉKEK ELTÁVOLÍTÁSA

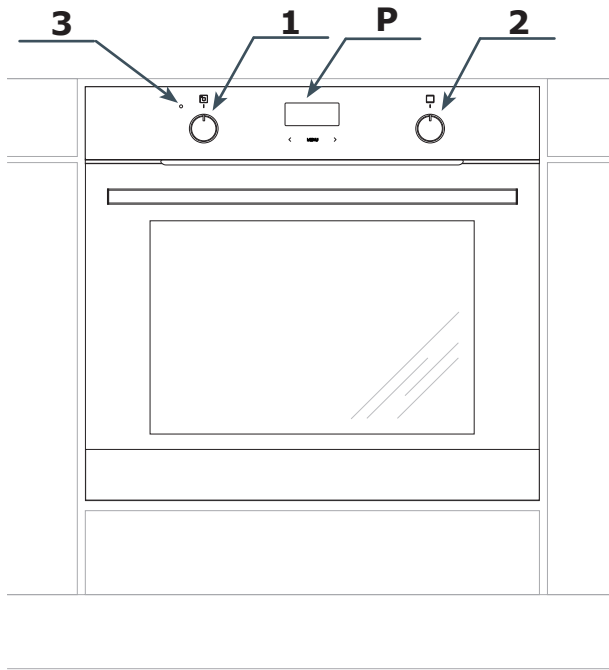


Ez a készülék el lett látva az 2012/19/EU direktíva valamint a lengyel, használt elektronikai cikkekről szóló törvény szerinti jellel – egy keresztülhúzott hulladéktartállyal. Ez a jelzés arról tájékoztat, hogy a készülék, miután használata befejeződött, nem kerülhet a szemétbe az összes többi házi hulladékkal együtt.

A felhasználó köteles az elhasznált készüléket egy elektronikus és elektromos hulladékgyűjtő pontban leadni. A hulladékgyűjtő pontok, többek között a lokális pontok, a boltok, az önkormányzati szervezetek egy rendszert alkotnak, mely lehetővé teszi a hulladék leadását.

Az elektronikus és elektromos hulladékkal való megfelelő bánásmód segít megelőzni az emberi egészségre és környezetre káros mellékhatásokat, melyeket a hulladékkal való nem megfelelő bánásmód és a hulladékban található veszélyes anyagok okozhatnak.

AZ ÖN KÉSZÜLÉKE



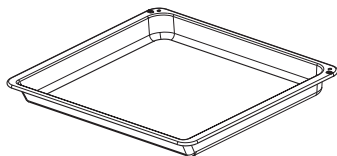
P Elektronikus programozó

1. A sütő hőmérséklet-szabályozó gombja
2. A sütő funkcióválasztó csavargombja
3. Sütő hőmérséklet-szabályozó ellenőrzőlámpája

TARTOZÉKOK

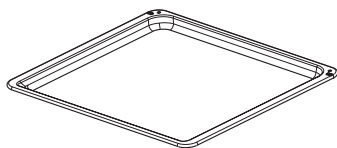
Kenyérsütő forma

Leggyakrabban nedves süteményekhez használatos. A sütőtálca sütéshez, fagyasztott ételekhez és nagyméretű sütekhez is ajánlott.



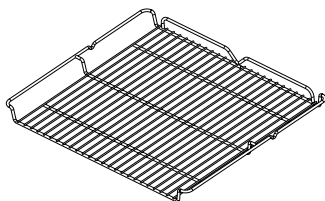
Kenyérsütő forma

Nem túl magas süteményekhez, apró süteményekhez és egyéb süteményekhez használható.



Grillező rostély (szárító létra)

Tortaformákhoz, melegszendvicsekhez, sült húshoz vagy grillezett húshoz illetve fagyasztott ételekhez. A kis ételadagokat előzetesen magas hőmérsékletnek ellenálló edényekbe kell helyezni. Az ételt egyenletesen eloszthatja a létrán, hogy megszáradjon.

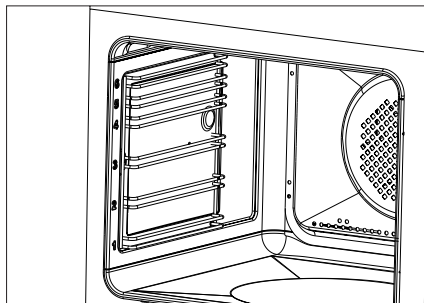


Drótos vezetősínek

A vezetősínek lehetővé teszik az élelmiszeres tálcák megfelelő szintre történő helyezését. A szintet a rendelkezésre álló legalacsonyabb pozíciótól kell kiszámítani. A tálca megdöntésének megakadályozása érdekében ne húzza ki a tálca több mint felét.

A drótos vezetősínek használata

A vezetősíneknek 6 szintje van, ahová a tartozékokat el lehet helyezni. A szinteket alulról kell számolni. A tálcát vagy a szárító létrát két rúd közé kell helyezni, amelyek a vezetősínek egy szintjét képezik. A kiegészítőket félig ki lehet húzni anélkül, hogy ezek maguktól kiesnének vagy oldalra billennének.

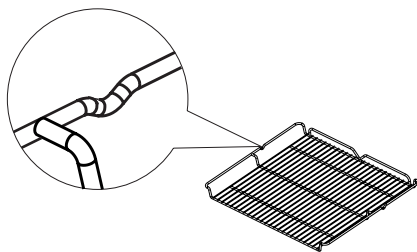


Teleszkópos vezetősínek*

Az első vezetősínek ütközőkkel vannak felszerelve. Mielőtt a tálcát a vezetősínekre helyezi, csúsztassa ki őket, tegye rá a tálcát, és ellenőrizze, hogy az ütközők teljes mértékben láthatók-e, és a tálca be lett-e biztosítva a leesés ellen. Ha a sütőt már előmelegítették, akkor a vezetősínek is már forrók, ahhoz, hogy kihúzza őket, akassza a tálca hátsó szélét az ütközőkhöz és teljesen húzza ki őket, majd csúsztassa a kamrába.

Katalitikus betétek*

Ezek a sütőkamra oldalsó falán találhatók. A betéteket speciális öntisztító zománc borítja. Ez a zománc azt eredményezi, hogy a zsírból vagy az élelmiszermaradványokból származó szennyeződések automatikusan eltávolíthatók, feltéve, hogy azok nem száradtak rá és nem égtek (az ételeket és a zsírmарadványokat a lehető leghamarabb el kell távolítani, amíg meg nem száradtak és meg nem égtek, ekkor elkerülhető lesz a sütő hosszú öntisztítása).
Lásd: Tisztítás és karbantartás.



Létrazár funkció

A szárító létrának bal és jobb oldalán speciális fülek vannak. A megfelelően behelyezett létránál a füleknek lefelé kell nézniük. A fülek megakadályozzák, hogy a létra véletlenül kicsússzon a vezetőkéből. A létra teljes kihúzásához a vezetőkéből emelje fel és óvatosan húzza ki.

*A használati utasításban szereplő modell leírása az szöveg elkészítése idején ismert adatok alapján történt. A berendezés összes elemét bemutatták benne. Jelenlétük egy adott modellben a verziótól és a gyártás dátumától függ.

A SÜTŐ HASZNÁLATA

Az üzembehelyezés előtt

- Távolítson el minden csomagoló elemet, különösen azokat, amelyek szállítás közben védik a sütőkamra belsejét.
- Távolítsa el az összes tartozékot a sütő belsejéből, és alaposan mossa le meleg vízben, enyhe mosogatószer hozzáadásával.
- Húzza le a védőfóliát a teleszkópos vezetősínek felületéről.
- A kamra belsejének tisztításához használjon enyhe mosószeres meleg vizet. Ne használjon kemény kefét vagy szivacsot. Ezek károsíthatják a kamra belsejét borító bevonatot.

- Forgassa el a csavarógombot, és állítsa be a  illetve  beállításba (ezeknek a funkcióknak a részletes leírása a használati utasítás későbbi részében található).

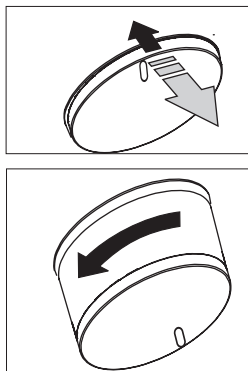
Forgassa el a sütő hőmérséklet-szabályozó gombját, és állítsa a hőmérsékletet 250°C-ra. A sütőnek legalább 30 percig kell működnie, működése közben a sütő olyan szagot bocsát ki, amely csak az elején jelentkezik, és a készülék használatának időtartama alatt a szag eltűnik. Ez egy normális jelenség, ezt sütők kisütésének nevezik.

A sütőkamra melegítése

- Kapcsolja be a helyiség szellőztetést vagy nyissa ki az ablakot.

Rejtett gombok

A funkcióválasztó és a sütő hőmérséklet-szabályozó gomb el van rejtve az előlapon. A funkció és/vagy a hőmérséklet beállításához óvatosan nyomja meg a gombot és engedje fel. A gomb kiugrik a panelből. Most beállíthatja a megfelelő funkciót és/vagy hőmérsékletet.

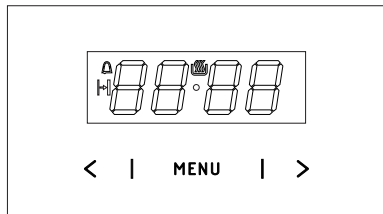


Fontos tippek a programozóval kapcsolatban

A Ts programozóval felszerelt sütők-nél a kijelzőn a villogó 0•00 üzenet jelenik meg az aktuális idő helyett, miután az eszközt a tápegységhez csatlakoztatta. Az eszköz teljes funkcionalitásának használatához állítsa be az aktuális időt, különben nem fogja tudni használni az eszközt. Az aktuális idő beállításának módját a használati utasítás egy későbbi fejezete ismerteti.

A Ts programozó szenzorokkal van felszerelve. A módosítások elvégzéséhez érintsen meg egy mezőt az ujjával, a szenzor minden használatát hangjelzéssel erősíti meg. Tartsa a szenzor felületét tisztán és nedvességtől védve.

A programozó működése



MENÜ - működési mód kiválasztás szenzor

- > - Plusz szenzor
- < - Mínusz szenzor
-  - munkakészség szimbóluma
-  - a riasztó óra szimbóluma
-  - a munkaidő időtartamának szimbóluma

Az aktuális idő beállítása

Az áramhoz, illetve egy áramszünetet követő ismételt áramhoz való csatlakoztatást követően a kijelzőn a következő érték pulzál **0.00**:

- meg kell nyomni és addig kell lenyomva tartani a **MENÜ** szenzort (illetve egyszerre a < / > szenzorokat) míg a kijelzőn meg nem jelenik a  szimbólum, s a szimbólum alatt található pont pulzálni nem kezd,
- 7 másodperc alatt állítsa be az aktuális időt a < / > szenzorokkal.

7 másodperc elteltével azt követően, hogy befejezte az idő beállítását, a bevitt adatok elmentésre kerülnek, s a  szimbólum alatt található pont pulzálása leáll.

A módosítást később is el lehet majd végezni a < / > szenzorok egyszerre történő megnyomásával, s a beállítást addig el lehet elvégezni  míg a szimbólum alatt található pont pulzál.

Figyelem!

A sütőt csak akkor szabad beindítani amikor a kijelzőn a  szimbólum világít.

Riasztó óra

A riasztó óra bármikor aktiválható, függetlenül a programozó egyéb funkcióinak állapotától. A beállítható időtartam 1 perc és 23 óra 59 perc közötti.

Az időzítő óra beállítása:

- nyomja meg a **MENÜ** szenzort, a kijelzőn pulzálni fog a  szimbólum:
- állítsa be a riasztó órát a < / > szenzorokkal, a kijelzőn megjelenik a riasztó óra beállított értéke és az aktív működési mód jelzése  a beállított idő elteltével bekapcsol a hangjelzés, és pulzál a ,
- A hangjelzés kikapcsolásához érintse meg és tartsa lenyomva a **MENÜ** szenzort, vagy érintse meg és tartsa lenyomva egyszerre a < / > szenzort, a  szimbólum kialszik, és a kijelzőn megjelenik a pontos idő.

Figyelem!

Ha a hangjelzést nem kapcsolja ki manuálisan, akkor az kb. 7 perc elteltével automatikusan kikapcsol.

A munka időtartama

Ha Ön azt szeretné, hogy a sütő egy beállított időn belül kikapcsoljon, akkor:

- A sütési idő funkció aktiválásához állítsa a sütő funkciógombját az Ön által választott funkcióra, a hőmérséklet-szabályozó gombot pedig a megfelelő hőmérsékletre.
- addig nyomogassa a **MENÜ** szenzort amíg a kijelzőn meg nem jelenik egy rövid pillanatra a *dur* s a  szimbólum pulzálni fog,
- állítsa be a kívánt időt a < / > szenzorokkal, 1 perc és 10 óra közötti értékre.

A beállított idő körülbelül 7 másodperc elteltével kerül lementésre, a kijelzőn ismét megjelenik az aktuális idő a világító .

A beállított idő letelte után a sütő automatikusan kikapcsol, hangjelzés hallható, és a a szimbólum  villogni fog.

- állítsa a sütő funkció és hőmérséklet beállító tekerőgombját a kikapcsolt pozícióba,
- A hangjelzés kikapcsolásához érintse meg és tartsa lenyomva a **MENÜ** szenzort, vagy érintse meg és tartsa lenyomva egyszerre a **< / >** szenzort, a  szimbólum kialszik, és a kijelzőn megjelenik a pontos idő.

Beállítások törlése

Az időzítőt vagy a munka időtartamát bármikor törölni tudja.

- A munkaidő beállításainak törléséhez érintse meg egyszerre a **< / >** szenzort.

A riasztó óra beállításainak törlése:

- a **MENÜ** szenzorról válassza ki a riasztó óra funkciót,
- ismételten nyomja meg a **< / >**,szenzorokat

A hangjelzés tónusának módosítása

A hangjelzés tónusának módosítása a következőképpen lehetséges:

- nyomja meg egyszerre a **< / >**,szenzorokat
- a **MENÜ** szenzorról válassza ki a ton funkciót, a kijelzőn látható értékek pulzálni fognak:
- a **< / >** szenzorokkal válassza ki a megfelelő tónust:
1 és 3 közötti tartományban a **>**

szenzorral 3 és 1 közötti tartományban a **<** szenzorral

A kijelző fényerejének módosítása

A kijelző fényerejét 1-től 9-ig lehet változtatni, ahol az 1 a legsötétebb és 9 a legvilágosabb. A betáplált érték akkor kerül lementésre, ha az óra inaktív (azaz a felhasználó legalább 7 másodpercen keresztül nem ért hozzá a szenzorokhoz).

A kijelző fényereje a következőképpen módosítható:

- nyomja meg egyszerre a **< / >**,szenzorokat
- a **MENÜ** szenzorról válassza ki a *bri* funkciót (az első megnyomás a *ton*funkcióba, a második a *bri*-funkcióba kapcsol át).
- a **< / >** szenzorokkal válassza ki a megfelelő fényerőt:
1 és 9 közötti tartományban a **>**szenzorral
9 és 1 közötti tartományban a **<** szenzorral.

Figyelem!

Ha az óra aktív (azaz a felhasználó az elmúlt 7 másodpercben hozzáért a szenzorhoz), a kijelző fényereje maximálisra van beállítva.

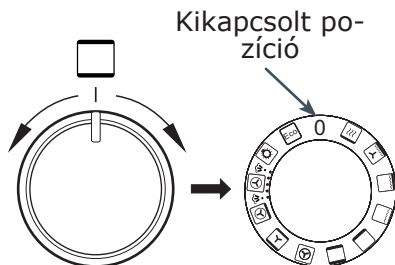
Éjszakai üzemmód

22:00 és 6:00 óra között az óra automatikusan csökkenti a kijelző fényerejét.

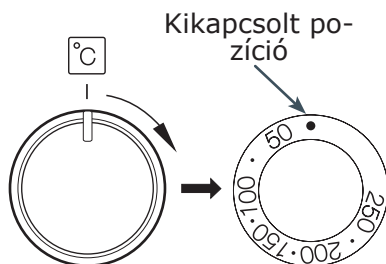
A sütő csavarógombjai

A sütő melegíthető az alsó fűtőelemmel, a felső fűtőelemmel, légkeveréssel vagy a pirítóval. A funkció csavarógombbal kiválaszthatja a megfelelő funkciót.

Az alábbi ábra a csavarógombon található funkciókat mutatja (meghatározott sorrendben):



A hőmérsékletet a hőmérséklet-szabályozó gomb segítségével állíthatja be. A hőmérsékleti értékek az alábbiak szerint találhatók a csavarógombon:



Figyelem: A sütő csak a megfelelő funkció beállítása és az üzemi hőmérséklet kiválasztása után indítható el.

Sütő funkciók

Az alábbiakban található az egyes funkciók leírásai, amelyekkel a sütő fel van szerelve.

0

Sütő kikapcsolt üzemmódban

Gyors felmelegedés



Légkeverés és pirító bekapcsolva. Alkalmazás a sütő előmelegítésére.

Ventilátor, pirító és felső fűtőelem



Ennek a funkciónak a gyakorlatban történő használata lehetővé teszi a pirítás folyamatának felgyorsítását és az ételek ízértékének növelését.

Erős pirítás (Supergrill)



Az "erős pirítás" funkció bekapcsolása lehetővé teszi a pirítást, miközben a felső fűtőelem be van kapcsolva. Ez a funkció lehetővé teszi, hogy magasabb hőmérséklet érjen el a sütő felső részén, ami az étel erősebb barnulását eredményezi, lehetővé téve a nagyobb adagok pirítását is.

Pirító



A felszíni "grillezés" a kisebb méretű húsok sütésére szolgál: steakek, rántott húsok, halak, pirítós, kolbászok, melegszendvicsek (sütéskor a pirított étel vastagsága nem haladhatja meg a 2-3 cm-t, sütés közben fordítsa meg).

Alsó fűtőelem



Ebben a csavarógomb helyzetben a sütőt csak az alsó fűtőelem fűti. Sütemények alulról történő sütése (pl. nedves és gyümölcscsel töltött sütemények).

Felső és alsó fűtés (hagyományos üzemmód)



A csavarógomb ezen helyzetbe való beállítása lehetővé teszi a sütő hagyományos módszerrel történő melegítését. Kiválóan alkalmas sütemények, hús, hal vagy kenyér sütésére (szükséges a sütő előmelegítése és sötét sütőtálca használata). A sütés egy szinten történik.

Légkeverés



A csavarógomb ezen helyzetbe állítása lehetővé teszi a sütő erőteljes melegítését egy ventilátoros melegítővel, amely a sütőkamra hátsó falának központi helyén található. Alacsonyabb sütési hőmérsékletet használunk a hagyományos sütéshőz képest. Ennek a melegítési módszernek a használatával a hőkezelés egyenletessé válik a sütőbe helyezett ételeknél.

Ventilátor, alsó és felső fűtőelem



Hasonló a hagyományos üzemmóddhoz, de a hőelosztás egyenletes a sütőkamrában.

Légkeverés és alsó fűtőelem



A csavarógomb ezen helyzetbe állítása légkeverés funkciót aktivál, és az alsó fűtőelem is be van kapcsolva, ami a sült étel alatti hőmérsékletet növeli. Nagy mennyiségű hő a sült étel alatt, nedves sütemények, pizza.

A Soft Steam funkció

A sütő Soft Steam funkcióval van ellátva (a  szimbólum a csavarógombon). A kezdeti sütési folyamat során gőz képződik, amely pozitív hatással van a sütőben elkészített egyes ételekre. A sütőkamra alján van egy üreg, amelybe öntsön 150ml tiszta hideg vizet a sütő melegítése előtt, és ne adjon hozzá fűszereket. A funkció csavarógombot állítsa a Soft Steam funkcióra, és állítsa be a megfelelő hőmérsékletet a *Gyakorlati tippek* fejezetben foglaltak alapján. Körülbelül 5 perc múlva, amikor a sütő felmelegszik, tegye be az ételt és csukja be az ajtót.



Figyelem: A használat befejezését követően ne hagyjon maradék vizet az üregben. Amikor a sütő lehűl, távolítsa el a vizet egy ruhával.

A víz eltávolítása előtt győződjön meg arról, hogy egy sütő lehűlt.

Páralecsapódás alakulhat ki, mivel gőz található az ajtó belsején és a sütőkamra falain. A munka után törölje le a fölösleges vizet.

A sütő világítása



Ennek a funkciónak a bekapcsolása bekapcsolja a sütőkamra megvilágítását.

Termikus légáramlás

Ezzel a funkcióval az optimalizált melegítési mód aktiválódik, melynek célja az ételek elkészítése során történő energiamegtakarítás. A tekerógomb ezen helyzetében a sütő világítása ki van kapcsolva.



Ellenőrző lámpák

A sütő bekapcsolását a hőszabályozó piros színű ellenőrző lámpájának a bekapcsolása jelzi. Amikor az ellenőrző lámpa piros jelzőfénye kialszik, ez azt jelzi, hogy a sütő elérte a beállított hőmérsékletet. Hacsak a főzési receptek nem javasolják az ételt előmelegített sütőbe való helyezését, ezt csak akkor szabad megtenni, amikor a piros jelzőfény kialszik. Sütés közben a piros lámpa időszakosan kigyullad és kialszik (hőmérséklet fenntartása a sütőkamra belsejében). A sütő bekapcsolását a gombok háttérvilágítása is jelzi.

A pirító használata

Az étel pirítása az izzó kenyérpirító fűtőteste által kibocsátott infravörös sugarak eredménye.

A szendvicskészítő bekapcsolásához állítsa a funkciógombot a  illetve a  vagy a  pozícióba.

Melegítse a sütőt kb. 5 percre (a sütő ajtaját be kell zárni)

Helyezze a sütőtálcát a megfelelő szintre a sütőbe. Ha a pirítást rostélyon végzi, akkor tegyen egy alacsonyabb szintre egy sütőtálcát a lecsöpögő zsírra.

A pirítás és erős pirítás funkciónál a hőmérsékletet állítsa maximálisan 250°C-ra, s a ventilátoros pirításnál maximálisan 190°C-ra.

Figyelem: A sütő működése közben a hozzáférhető részek (például a sütő ajtaja) felforrósodhatnak. A sütő működését folyamatosan ellenőrizni kell, ne hagyja, hogy gyermekek tartózkodjanak a működő készülék közelében, mivel égési sérülést szenvedhetnek.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A sütő folyamatos tisztítása és megfelelő karbantartása jelentősen befolyásolja az eszköz problémamentes működésének időtartamát.

Általános tippek

- A sütőt minden használat után meg kell tisztítani, hogy elkerülje a szennyeződések odaégését.
- Hosszú távú hatásuk esetén a teljes eltávolítás lehet hogy nem lesz lehetséges, illetve sok munkát igényelhet.
- A sütőkamrát meleg vízzel, mosószer vagy ecet (3 evőkanál 250 ml vízre) hozzáadásával kell mosni. A tisztítást követően ne felejtse el szárazra törölni a felületet.
- Ne hagyjon nedves edényeket vagy ruhákat a sütőben. A kamrában maradt nedvesség korrózió forrása lehet.
- A gyümölcslevek vagy sütemények foltjait a legegyszerűbben akkor lehet eltávolítani, amikor a sütőkamra még mindig meleg, de már nem forró.

Tisztítószer

- A tisztításhoz és a karbantartáshoz ne használjon súrolószert vagy súroló hatású szereket.
- Ne használjon nátriumtartalmú, ammóniát vagy klórt tartalmazó marószereket.
- Ne használjon erősen lúgos anyagot.
- Nem tanácsos olyan szerves savakat (például citromsavat) tartalmazó folyadékokat használni, amelyek tartós foltokat vagy a kerámia zománc elszennyeződését okozhatják.

Egyéb releváns tippek

- Gyümölcsöt tartalmazó ételek, például sütemények sütéséhez

mély sütőtálcákat használjon - a gyümölcsleves elszíneződést vagy a zománc mattosodását okozhat.

- A zománc elszíneződése nem befolyásolja a sütő működését, s nem képezi panasz alapját.
- Hús sütéséhez használjon megfelelő edényeket, például tepsit, vagy használjon alumínium fóliát és speciális sütőtáskákat, hogy elkerülje a zsír bekerülését a sütőkamrába.

Figyelem: Tisztításhoz és karbantartáshoz ne használjon súrolószert, súroló- vagy karcoló hatású szereket.

Figyelem: Az előlső ház tisztítására csakis meleg vizet és egy kis mennyiségű folyékony mosószert vagy üvegmosó szert szabad használni. Ne használjon tisztítótejet.

Tisztítás

Figyelem: A sütőt tisztítása előtt kapcsolja ki és ellenőrizze, hogy az összes gomb „0” / „•” állásban található (ki van kapcsolva). A tisztítási műveleteket csak akkor lehet megkezdeni, mikor a sütő kihűlt.

- Kapcsolja be a sütő belsejében a világítást, ezáltal a kamra belseje jobban látható lesz.
- A legnagyobb szennyeződések mechanikusan távolítsa el (ajánlott a fa vagy műanyag konyhai spatula használata). A súroló hatású termékek mattá tehetik vagy károsíthatják a zománcbevonatot. Különös óvatossággal kell eljárni ezek használatakor.
- Nehezen eltávolítható égett szennyeződéshez - használjon mosogató folyadékkal vagy ecetes vízzel átitatott kendőt (kb. egy órára helyezze a piszkos felületre).

A kamra alján leülepedett vízkő tisztítása a Soft Steam funkció használatát követően:

- öntsön kb. 250 ml 6%-os, gyógynövények nélküli ecetet a kamra aljába, hagyja az ecetet szobahőmérsékleten 30 percig, hogy feloldódjon a vízköves maradék,
- a bemélyedést meleg vízzel és puha ruhával tisztítsa meg.

Figyelem: A tisztítás a Soft Steam funkció minden 5-10 ciklusát követően ajánlott.

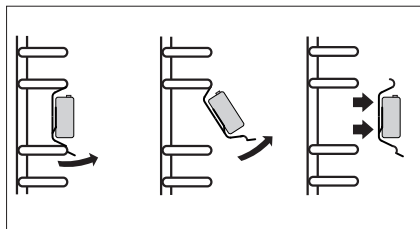
Drótos vezetősínek

A sütő könnyen eltávolítható drótos vezetősínekkel (létrákkal) van felszerelve. Tisztítás céljából húzza meg el az elülső részen található zárat, majd fordítsa el a vezetősíneket és távolítsa el őket a hátsó fülről.

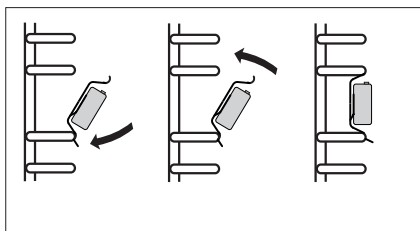
Teleszkópos vezetősínek

A vezetősíneket a drót vezetősínekkel együtt kell kivenni és megtisztítani. Mielőtt a sütőtepsit rájuk illesztené, húzza ki őket (ha a sütő felhevült, a vezetősíneket a kihúzható vezetősínek elülső részén található ütközőkre akasztott sütőtepsit segítségével kell kihúzni) majd pedig tolja be őket a sütőtepsivel együtt.

Leszerelés

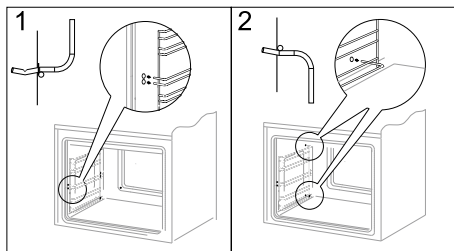


Felszerelés

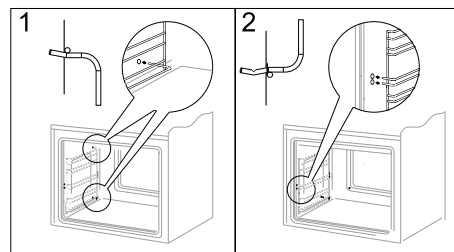


Figyelem: A vezetősíneket nem szabad mosogatógépben tisztítani.

Leszerelés



Felszerelés



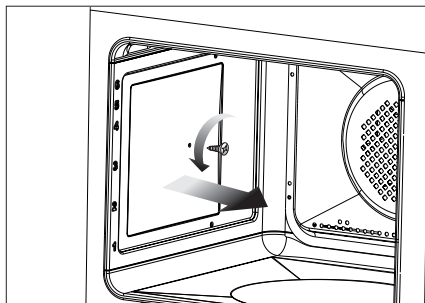
Katalitikus betétek

A betéteket speciális öntisztító zománc borítja. Ez a zománc azt eredményezi, hogy a zsírból vagy az élelmiszermaradványokból származó szennyeződések automatikusan eltávolíthatók, feltéve, hogy azok nem száradtak rá és nem égettek (az ételeket és a zsírmaradványokat a lehető leghamarabb el kell távolítani, amíg meg nem száradtak és

meg nem égtek, ekkor elkerülhető lesz a sütő hosszú öntisztítása). A sütő öntisztításához kapcsolja be 1 órára 250°C-os hőmérsékletre. Ha az ételmaradványok kisméretűek, az eljárás lerövidíthető.

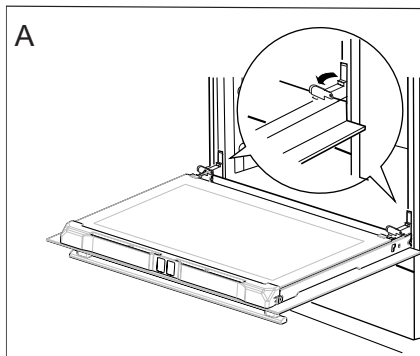
Mivel az öntisztító folyamat energiafogyasztást igényel, minden tisztítás előtt ellenőrizni kell a szennyeződés mennyiségét. Az öntisztító betétek tulajdonságainak csökkenését szemlélve ezeket cserélje újakra. A betétek megvásárolhatók szervizközpontokban vagy a boltokban. Ha a hagyományos tisztítási módszert választja, ne felejtse el, hogy az öntisztító zománc érzékeny a kopásra, és ne használjon maró hatású tisztítószerket vagy kemény kendőket a tisztításhoz.

Leszerelés



Az ajtó leszerelése

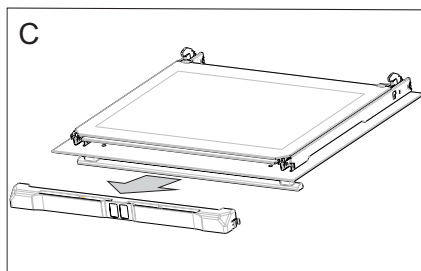
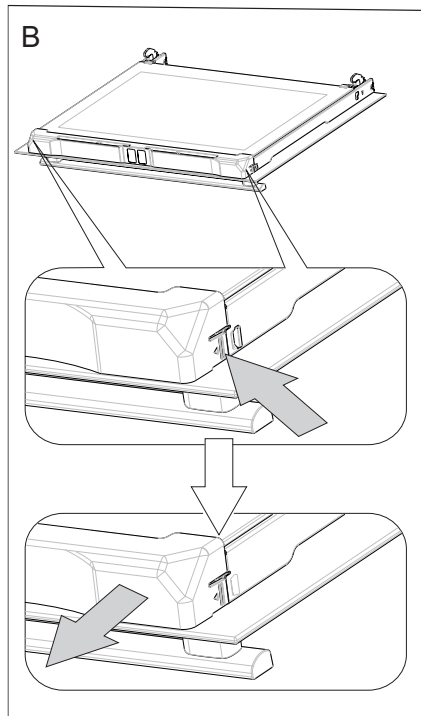
A sütőbelsőhöz való jobb hozzáférés és a könnyebb tisztítás érdekében a sütő ajtaját ki lehet venni. Ehhez nyissa ki az ajtót, hajtza fel a csuklós biztonsági elemet (A rajz). Zárja be egy kissé az ajtót, emelje fel, és vegye ki előrehajtva azt. Az ajtó visszaszerelésének céljából végezze el fordítva a leírt lépéseket. A viszszaállításnál ügyeljen arra, hogy a zsanéron található nyílásba jól illeszkedjen a zsanérkengyel kiálló része. Miután az ajtó fel lett helyezve a sütőre, kötelező módon fel kell rá tenni a blokádot és **jól rá kell nyomni**. A biztonsági elem nem megfelelő felhelyezése a zsanér meghibásodásához vezethet az ajtó bezárása során.



A biztonsági zsanérok elhajlítása

A belső ablaktábla kivétele

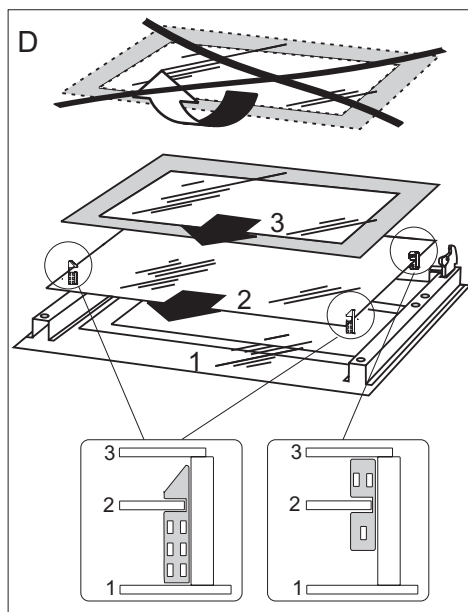
- Nyomja meg a rajzon látható helyeket, és húzza ki a felső ajtó léccét. (B., C. rajz).



- Húzza ki a belső ablakokat a rögzítőből (az ajtó alján - D. rajz)

Figyelem: Az ablaktábla kerete megsérülésének veszélye. Az ablakokat ki kell tolni, nem szabad őket felelmejni.

- Vegye ki a belső ablaktáblát, (D. rajz).
- Az ablaktáblát tisztítsa meg meleg vízzel és kismennyiségű mosogatószerrel.
- Az ablaktábla visszaszerelésének céljából végezze el fordítva a leírt lépéseket. Az ablaktábla sima része felülre kell hogy kerüljön, s a vágott sarkok pedig lefele.

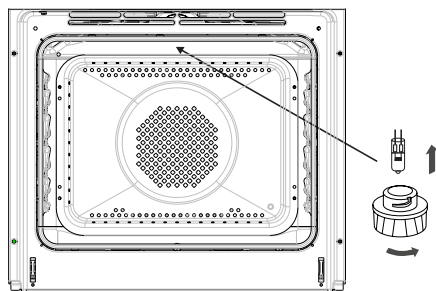


Belső ablaktábla kivétele

A kamrán belüli világítás cseréje

Az izzó cseréje előtt állítsa az összes gombot "0" / "•" (kikapcsolt) állásba, és áramtalanítsa a sütőt.

- Csavarja ki és mossa meg a lámpabúrát, emlékezve arra, hogy szárazra kell törölni.
- Húzza ki a halogén izzót az aljzatból egy ruha vagy papír segítségével.
- Ha szükséges, cserélje ki a halogén izzót egy újra, a következő paraméterek megegyezőre:
 1. G9 típusú.
 2. feszültség 230V
 3. teljesítmény 25W
- Ellenőrizze, hogy az új izzó szorosan be van-e helyezve a kerámia aljzatba.
- Csavarj be a lámpatest fedelét.



Figyelem: Ügyelni kell arra, hogy a halogén izzóhoz ne nyúljunk a kezünkkel

A MŰKÖDÉS KÖZBEN FELLÉPŐ PROBLÉMÁK

Minden válsághelyzetben a következő a teendő:

- Kapcsolja ki a sütő munkaegységét,
- Áramtalanítsa a készüléket
- Néhány kisebb hibát önállóan is el lehet távolítani, az alábbi táblázatban foglaltak segítségével, mielőtt Önök az ügyfélszolgálathoz illetve a szervizhez fordulnak, kérjük, ellenőrizték a táblázatban foglalt pontokat.

Probléma	Kiváltó ok	Eljárásmód
1. A készülék nem működik	áramszünet	ellenőrizzük a házi biztosítékot, cseréljük ki ha kiégett
2. Nem működik a sütő világítása	Laza illetve sérült izzó körte	cserélje ki a hibás izzót (lásd a Tisztítás és karbantartás fejezetet)
3. A programozó kijelzője az idő ciklikusan ábrázolja "0.00"	A készülék áramtalanítva lett illetve ideiglenes áramkimaradás lépett fel	állítsa be az aktuális időt (lásd a Programozó működése)
4. A légkeverési fűtőelem ventilátorja nem működik	Túlmelegedés veszélye! Azonnal áramtalanítsa a sütőt (biztosíték). Lépünk kapcsolatba a legközelebbi szervizzel.	
5. A piros jelzőfény nem világít	a jelzőfény automatikusan kialszik, amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, lásd: A jelzőfények	

Ha a probléma nem oldódik meg, áramtalanítsa a készüléket és jelentse a hibát a Szervizközpontban. Figyelem! Bármely javítást csakis szakképzett szakember végezhet a készüléken.

MŰSZAKI ADATOK

Típus/modell:	12263.3ePaTsKDpsHaX / ED37617X X-TYPE STEAM
Névleges feszültség	230V~50Hz
A sütő névleges teljesítménye	3600 W
Alsó fűtőlem	700 W
Felső fűtőelem	900 W
A légkeverés fűtőeleme	2100 W
A grill fűtőeleme	1500 W
A Soft Steam funkció fűtőeleme	300 W
A sütő méretei (Ma x Sz x Mé)	595 x 595 x 575 mm

Megfelel az EN 60335-1; EN 60335-2-6 Európai Unió szabványoknak. Az elektromos sütők energiacímkézésére vonatkozó adatokat az EN 60350-1 / IEC 60350-1 szabvány szerint kell megadni. Ezeket az értékeket normál terhelés mellett határozzuk meg a következő aktív funkciókkal: felső és alsó hűtőelem és ventilátoros fűtési támogatás (ha ilyen funkciók rendelkezésre állnak).

Az energiahatékonysági osztályt a készülékben rendelkezésre álló funkcióknak megfelelően határoztuk meg a következő prioritásnak megfelelően:

Kényszerített Eco légáramlás (légkeverés fűtőeleme + ventilátor)



Kényszerített Eco légáramlás (alsó + felső fűtőelem + pirító + ventilátor)



Hagyományos Eco üzemmód (alsó + felső fűtőelem)



Az energiafogyasztás meghatározásakor távolítsa el a teleszkópos vezetősíneket (ha fel vannak szerelve).

A gyártó nyilatkozata:

A gyártó kijelenti, hogy a termék megfelel a következő európai direktívák követelményeinek:

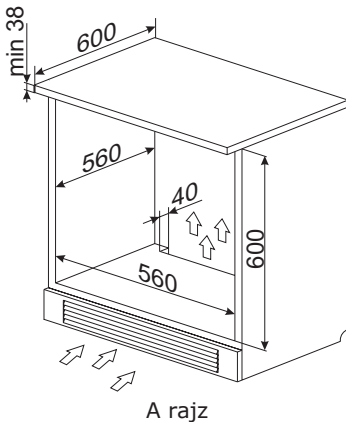
- kisfeszültségű direktíva 2014/35/UE,
- elektromágneses kompatibilitás Irányelv 2014/30/UE,
- környezetbarát tervezési irányelv 2009/125/UE,

ezért is a készülék el lett látva a **CE** szimbólummal valamint ki lett hozzá adva egy megfelelőségi nyilatkozat, melyet a piacfelügyelő szervezetnek betekintésre bocsátottunk.

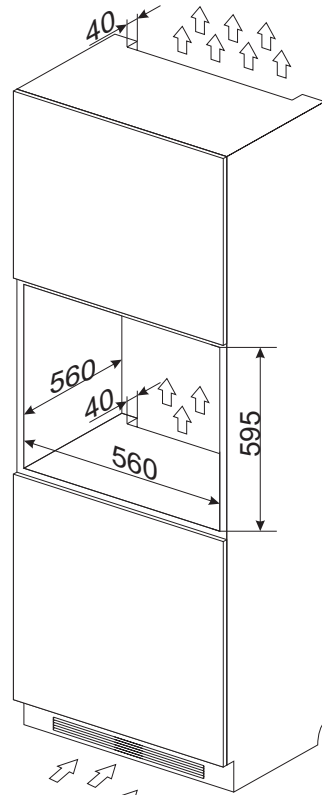
FELSZERELÉS

A sütő beszerelése

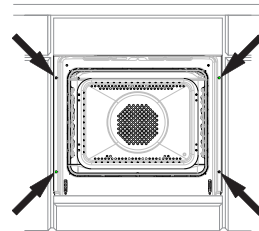
- A konyhának száraznak és megfelelően szellőzőnek kell lennie. Ezenkívül hatékony szellőzéssel kell rendelkeznie, és a sütőbeállításnak garantálnia kell az összes vezérlőelemhez való szabad hozzáférést, mindenekelőtt a hálózati csatlakozónak könnyen elérhetőnek kell lennie.
- A sütő Y osztályú beépítésű. A beépítendő bútorok furnérja és ragasztója legalább 100°C hőmérsékletig hőálló kell hogy legyen. Eme feltétel be nem tartása a bútor felületének deformálódásához illetve a furnér leválásához vezethet.
- Készítsen nyílást a bútorban a rajzokon megadott méretekkel: A-munkalap alatti beépítés, B-magas beépítés. Ha a szekrényben van egy hátsó fal, az elektromos csatlakozáshoz egy nyílást kell vágni rajta.
- Csúsztassa teljes mértékben a sütőt a nyílásba, s négy csavarral rögzítse a kiesés ellen (C. rajz).



A rajz



B rajz



C rajz

Figyelem: Az eszközt képzett szakembernek kell telepítenie. Az összeszerelési műveleteket az áramforrásról lekapcsolt készüléknél kell elvégezni.

A sütő áramforráshoz való csatlakoztatása

Mielőtt a sütőt csatlakoztatja az elektromos rendszerhez, olvassa el az adattáblán szereplő információkat.

- A sütő egy egyfázisú, váltakozó árammal (230V 1N~50 Hz) történő táplálásra tervezett, 3 x 1,5mm² és körülbelül 1,5 m hosszú tápkábelrel valamint földelt dugóval rendelkezik.
- Az elektromos csatlakozóaljzatnak földeltnek kell lennie. A sütő beállítása után az elektromos csatlakozóaljzatnak a felhasználó számára elérhetőnek kell lennie.
- A sütő csatlakoztatása előtt ellenőrizze, hogy:
- A biztosíték és az elektromos hálózat megfelelő a sütő terhelésének, az aljzatot ellátó áramkört min. 16A biztosítókkal kell védeni,
- Az villamos hálózat olyan hatékony földelési rendszert tartalmaz, amely megfelel a hatályos szabványoknak és előírásoknak,
- A sütő telepítését követően a dugó elérhető kell hogy legyen.

Figyelem: Ha a le nem szerelhető csatlakozó kábel megsérül, akkor azt a gyártónál illetve egy erre szakosodott szakszervizben vagy pedig egy szakképzett szerelő segítségével ki kell cserélni a veszélyhelyzetek elkerülése végett.

GYAKORLATI TANÁCSOK

Táblázatok a sütőbeállítások példáival

Sütemények sütése

	Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítő funkció	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Sütemények sütőformákban	Piskóta	Kerek fekete sütőforma, rostélyra fektethető	1-2		170 – 200 ¹⁾	38 – 50 ²⁾
	Kuglóf/ kuglóf krumplics lisztből	Kerek vagy téglalap alakú sütőforma, rostélyra fektethető	1-2		160 – 170 ¹⁾	25 – 40 ²⁾
	Kuglóf/ kuglóf krumplics lisztből	Kerek vagy téglalap alakú sütőforma, rostélyra fektethető	3		150 – 160	25 – 40
	Zsírseggel piskóta	Fekete, kerek vagy négyzet alakú, bevonatos sütőforma, rostélyra fektethető	1-2		170-180 ¹⁾	38 – 45 ²⁾
	Almás pite	Fekete, kerek vagy négyzet alakú sütőforma, rostélyra fektethető	1-2		190-200 ¹⁾	50 – 65 ²⁾
Sütőtálca sütés	Kis muffin sütemények	Körülbelül Ø 48 mm-es papírforma, sütőtálca fektethető	3		155-160 ¹⁾	37 – 45 ²⁾
		Körülbelül Ø 48 mm-es papírforma, sütőtálca fektethető	3		150-160 ¹⁾	34 – 38 ²⁾
		Körülbelül Ø 48 mm-es papírforma, sütőtálca fektethető	3		150-160 ¹⁾	34 – 38 ²⁾
		Papírforma körülbelül Ø 48mm 2 – kenyér- illetve pecsenyesütő forma 4 – kenyérsütő forma	2 + 4		150-160 ¹⁾	34 – 40 ²⁾
	Omlós sütemény	Kenérsütő forma	2		150-160 ¹⁾	30 – 40 ²⁾
		Kenérsütő forma	2		150-170 ¹⁾	25 – 35 ²⁾
		Kenérsütő forma	2		150-170 ¹⁾	25 – 35 ²⁾
		2 – kenyér- illetve pecsenyesütő forma 4 – kenyérsütő forma	2 + 4		160-175 ¹⁾	25 – 35 ²⁾

¹⁾ Az üres sütőt melegítse 5 percig, ne használja a gyors bemelegítés funkciót.

²⁾ Az időtartamok akkor érvényesek, ha csak másképp nem jelezzük, az eszköz kamrája fűtetlen.

Fontos!

A táblázatban megadott paraméterek csak tájékoztató jellegűek, s ezeket módosítani lehet saját tapasztalata és kulináris ízlése szerint.

- Próbálja meg a készülékhez mellékelt formákat használni.
- Ha saját sütőtálcáit és sütőformáit használja, helyezze őket a szárító

létrára. Javasoljuk, hogy használjon fekete sütőtálcákat, mivel ezek a legjobb hővezetők és csökkentik a sütési időt.

- Nem javasoljuk fényes és csillogó felületű sütőtálcák és formák használatát, melyek a sütemény aljának elégtelen sütését eredményezhetik (az alsó fűtőelem + a felső fűtőelem használata esetén).
- A légkeverés funkció használatakor nem szükséges előmelegíteni a sütőt. Egyéb funkciók végrehajtása érdekében melegítse a kamrát a beállított hőmérsékletre, mielőtt az ételt behelyezi (a jelzőfénynek ki kell aludnia).
- Mielőtt eltávolítaná a süteményt a sütőből, ellenőrizze a sütés minőségét egy fából készült pálcával (megfelelő sütésnél, miután beleszúrta a tésztába, száraznak és tisztának kell lennie).
- Sütés után hagyja a süteményt a felmelegített sütőkamrában kb. 5 percig.
- A légkeverés funkció használatakor a sütési hőmérséklet általában 20-30°C-kal alacsonyabb, mint a hagyományos funkció használatakor (felső fűtőelem + alsó fűtőelem).
- A táblázatban található sütési paraméterek hozzávetőlegesek, és szabadon beállíthatók saját kulináris ízlése vagy tapasztalata szerint.

Ha a szakácskönyvekben megadott információk jelentősen eltérnek a használati utasításban megadott értékektől, kérjük, kövesse a használati utasítást.

Hús és zöldségek sütése

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítő funkció	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Marhahús	Rostély, Sütőtálca (a le- csepegő cseppek össze- gyűjtésére)	2 - rostély / 1 - sütőtálca		225-250	120 - 150
Marhahús	Rostély, Sütőtálca (a le- csepegő cseppek össze- gyűjtésére)	2 - rostély / 1 - sütőtálca		160 - 180	120 - 160
Sertéshús	Rostély, Sütőtálca (a le- csepegő cseppek össze- gyűjtésére)	2 - rostély / 1 - sütőtálca		160 - 230	90 - 120
Sertéshús	Rostély, Sütőtálca (a le- csepegő cseppek össze- gyűjtésére)	2 - rostély / 1 - sütőtálca		160 - 190	90 - 120
Csirke	Rostély, Sütőtálca (a le- csepegő cseppek össze- gyűjtésére)	2 - 3 rostély / 1 - sütőtálca		180 - 190	180 - 190
Csirke	Rostély, Sütőtálca (a le- csepegő cseppek össze- gyűjtésére)	2 - rostély / 1 - sütőtálca		160 - 180	45 - 60
Csirke	Rostély, Sütőtálca (a le- csepegő cseppek össze- gyűjtésére)	2 - 3 rostély / 1 - sütőtálca		175 - 190	60 - 70
Hal	Rostély, Sütőtálca (a le- csepegő cseppek össze- gyűjtésére)	2 - 3 rostély / 1 - sütőtálca		190	60 - 70
Hal	Rostély + edény fedéllel	2 - rostély edény a rosté- lyon		210 - 220	45 - 60
Hal	Rostély, Sütőtálca (a le- csepegő cseppek össze- gyűjtésére)	2 - 3 rostély / 1 - sütőtálca		160 - 180	45 - 60
Zöldségek	Kenyérsütő forma	2		190 - 210	40 - 50
Zöldségek	Kenyérsütő forma	3		170 - 190	40 - 50

Az időtartamok akkor érvényesek, ha nem lett más adat megadva a hideg sütőkamra számára.

Fontos!

A táblázatban megadott paraméterek csak tájékoztató jellegűek, s ezeket módosítani lehet saját tapasztalata és kulináris ízlése szerint.

- A sütőben 1 kg feletti húsdarabokat süssön, kisebb adagokat ajánlott a főzőlapon elkészíteni.
- Sütéshez ajánlott hőálló edényeket használni, ezen ételek fogantyúinak is ellenállónak kell lenniük a magas hőmérsékletre.
- Ha a szárító létrán vagy a rostélyon süt, ajánlott a sütőtálcát alacsonyabb szintre helyezni. Az ételből származó zsír nem csepeg közvetlenül a kamrába, hanem a sütőtálcára.
- A sült lédúsabbá tétele érdekében adjon egy kevés vizet a behelyezett sütőtálcába. Ebben az esetben az étel nem szárad ki.

A főzési idő felénél javasoljuk, hogy legalább fordítsa a húst a másik oldalára, sütés közben rendszeresen meg kell öntözni a húst a szósszal vagy a korábban megsózott forró vízzel. A húst nem szabad hideg vízzel öntögetni.

Pizza

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítő funkció	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Pizza					
Friss	Kenyérsütő forma	2-3		200 – 230 ¹⁾	15 – 25
Friss, vékony tésza	Kenyérsütő forma	2-3		200 – 230 ¹⁾	15 – 20
Fagyasztott, vékony tésza	Rostély	2-3		2)	2)
vastag	Rostély	2-3		2)	2)

1) Melegítse fel az üres sütőt
2) Vegye figyelembe a csomagoláson szereplő információkat

Fontos!
A táblázatban megadott paraméterek csak tájékoztató jellegűek, s ezeket módosítani lehet saját tapasztalata és kulináris ízlése szerint.

Grillezés

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítő funkció	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Pirítós, fehér kenyérből	Rostély	4		250 ¹⁾	1,5 – 2,5
Pirítós, fehér kenyérből	Rostély	4		250 ¹⁾	2 – 3
Csirke	Rostély, Sütőtálca (a le- csepegő cseppek össze- gyűjtésére)	2 - 3 rostély / 1 - sütőtálca		180 -190	180 -190
Hal	Rostély, Sütőtálca (a le- csepegő cseppek össze- gyűjtésére)	2 - 3 rostély / 1 - sütőtálca		190	60 – 70
Zöldségek	Kenyérsütő forma	3		170 - 190	40 - 50

1) Melegítse fel az üres sütőt 5 percre kapcsolva, ne használja a gyors melegítés funkciót

Fontos!
A táblázatban megadott paraméterek csak tájékoztató jellegűek, s ezeket módosítani lehet saját tapasztalata és kulináris ízlése szerint.

ECO légkeveréses fűtési funkció

- az ECO légkeveréses funkcióval aktiválódik egy optimalizált fűtési módszer, amely energiát takarít meg az ételek elkészítésekor, a sütési időt nem lehet lerövidíteni magasabb hőmérsékletek beállításával, szintén nem ajánlott sütő előmelegítése, sütés közben ne változtassa meg a hőmérsékleti beállítást, és sütés közben ne nyissa ki a sütő ajtaját.

Az ECO légkeverés funkció használatakor ajánlott paraméterek

Étel típusa	Sütő funkció	Hőmérséklet [°C]	Szint	Idő [perc]
Piskóta	 Eco	180 - 200	2-3	50 - 70
Kuglóf/ kuglóf krumpli lisztből	 Eco	180 - 200	2	50 - 70
Hal	 Eco	190 - 210	2	45 - 60
Marhahús	 Eco	200 - 220	3	90 - 120
Sertéshús	 Eco	200 - 220	2	90 - 160
Csirke	 Eco	180 - 200	2	80 - 100

Táblázatok a tesztételekkel

Táblázatok a tesztételekkel az EN 60350-1 szabvány szerint

Sütemények sütése

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítő funkció	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Kisméretű sütemények	Kenyérsütő forma	4		160 ¹⁾	28-32 ²⁾
	Kenyérsütő forma	3		155 ¹⁾	23-26 ²⁾
	Kenyérsütő forma	3		150 ¹⁾	26-30 ²⁾
	Kenyérsütő forma	2 + 4 2 – kenyérsütő forma vagy sütőtálca 4		150 ¹⁾	27-30 ²⁾
	Kenyérsütő forma	- kenyérsütő forma			
Száras sütemény (csíkok)	Kenyérsütő forma	3		150-160 ¹⁾	30-40 ²⁾
	Kenyérsütő forma	3		150-170 ¹⁾	25-35 ²⁾
	Kenyérsütő forma	3		150-170 ¹⁾	25-35 ²⁾
	Kenyérsütő forma	2 + 4 2 – kenyérsütő forma vagy sütőtálca 4		160-175 ¹⁾	25-35 ²⁾
	Kenyérsütő forma	- kenyérsütő forma			
Zsírszegény piskóta	Rostély + fekete bevonatos sütőforma, Ø26cm_	2		170-180 ¹⁾	38-46 ²⁾
Almás pite	Rostély + két fekete bevonatos sütőforma Ø20cm_	2 A rostélyon levő formák átlósan helyezkednek el jobb elülső, bal elülső		180-200 ¹⁾	50-65 ²⁾

¹⁾ Az üres sütőt melegítse 5 percre, ne használja a gyors bemelegítés funkciót.
²⁾ Az időtartamok akkor érvényesek, ha nem lett más adat megadva a hideg sütőkamra számára.

Grillezés

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítő funkció	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Pírtós fehér kenyérből	Rostély	4		250 ¹⁾	2 – 3
Marha burger	Rostély + sütőtálca (a lecsepegő cseppek összegyűjtésére)	4 - rostély 3 - pecsenyesütő forma		250 ¹⁾	1 oldalak 10-15 / 2 oldalak 8-13

¹⁾ Melegítse fel az üres sütőt 5 percre kapcsolva, ne használja a gyors melegítés funkciót.

Sütés

Étel típusa	Tartozékok	Szint	Melegítő funkció	Hőmérséklet [°C]	Idő [perc]
Egész csirke	Rostély + sütőtálca (a lecsepegő cseppek összegyűjtésére)	2 - rostély 1 - pecsenyesütő forma		180-190	70-90

