

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 mindenkor figyelembe kell venni.



Ez a veszély szimbólum a biztonságra vonatkozóan, amely figyelmezteti a felhasználókat az őket és 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.



FIGYELMEZTETÉS

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 áramtét kockázatát csökkenteni. Gondosan tartsa be a következő utasításokat:

- A készüléket le kell választani az elektromos táphálózatról bármilyen üzembe helyezési munka végzése előtt.
- A készülék üzembe helyezését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg, illetve nem cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak az a művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- A készülék földelése kötelező.
- A elektromos kábelnek elég hosszúnak kell lennie a helyére beszerelt készüléknek a hálózati aljzathoz történő csatlakoztatásához.
- Az érvényes biztonsági előírásoknak való megfelelés érdekében a beszerelésnél legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú sokpólusú megszakítót kell használni.
- Ne használjon többdugaszos elosztót, illetve hosszabbítót.
- Tilos a készülék villásdugóját a hálózati zsinórt húzva kirántani a konnektorból.
- A üzembe helyezést követően az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- 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 vagy szabálytalan használatból származó károkért felelősséget nem vállal.
- A készüléket bármilyen fizikai, érzékszervi vagy mentális fogyatékkal élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek (beleértve a gyerekeket) nem használhatják, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt teszik, vagy ha ilyen személyek a készülék használatára nézve instrukciókat adtak.
- Használat közben a készülék hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A kisgyerekeket távol kell tartani a készüléktől, és felügyelettel kell gondoskodni arról, hogy ne játszanak a készülékkel.
- A használat alatt és azt követően be érintse meg a készülék fűtőelemeit vagy belső felületeit - égésveszély. 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, ügyelve arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot 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 felrobbanhat, és a készülékben kárt tehet.
- Ne használjon műanyagból készült edényeket.
- A túlhevített zsírok és olajok könnyen lángra lobbannak. Mindig legyen éber, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
- Az elkészült étel száradása alatt nem szabad felügyelet nélkül hagyni a készüléket.
- Ha az ételek elkészítéséhez alkoholt (pl. rum, konyak, bor) használ, ne feledje, hogy az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog. Ennek eredményeként az alkohol által kibocsátott gőz az elektromos fűtőelemmel érintkezve belobbanhatnak.

A háztartási készülékek kiselejtezése

- Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Kiselejtezéskor a hulladékeltávolításra vonatkozó helyi környezetvédelmi előírások szerint kell eljárni. Megsemmisítés előtt a készüléket az elektromos kábel elvágásával tegye használhatatlanná.
- 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 annak ajtaja jól záródik-e. Problémák esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. A károsodás megelőzése érdekében csak az üzembe helyezéskor vegyi le a sütőt a hungarocell védőalapzatról.

A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE

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

CSATLAKOZTATÁS AZ ELEKTROMOS HÁLÓZATHOZ

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 tápkábel cseréjét (típusa H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie. 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 sütőből a tartozékokat, és a készüléket kb. egy órán keresztül fűtse 200°-on, hogy a védőzsír és a szigetelőanyagok szaga és füstje elillanjon.

Használat alatt:


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

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A csomagolóanyag hulladékba helyezése

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével (♻️). A csomagolóanyagokkal ne szennyezze a környezetet, hanem a helyi hatóságok utasításai szerint járjon el.

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 készülék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezetre és az emberi egészségre esetlegesen gyakorolt káros következményeket.
- 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.

Energiatakarékosság

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

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT (CE)

- Ez a készülék - amely rendeltetése szerint élelmiszerekkel kerül érintkezésbe - megfelel az 1935/2004 számú rendeletnek (CE), kialakítása, előállítása és forgalmazása pedig teljesíti a 2006/95/EK számú (a 73/23/EGK számú irányelv és annak módosításai helyébe lépő) "Kisfeszültség" irányelv biztonsági követelményeit és a 2004/108/EK számú "EMC" irányelv védelmi előírásait.

HIBAE LHÁRÍTÁSI 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 sütő öntisztítási ciklusa pirolízis funkcióval" bekezdést).

Az elektronikus programozó nem működik:

- Ha a kijelzőn "F" látható, ami után egy szám áll, akkor forduljon a legközelebbi Vevőszolgálathoz. Ilyen esetben közölni kell, hogy milyen szám áll a "F" betű után.

VEVŐSZOLGÁLAT

Mielőtt a vevőszolgálatot hívná:

1. Ellenőrizze, hogy nem lehet-e a problémát a "Hibakeresési útmutató" című részben foglalt pontok alapján megoldani.
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 (akkor válik láthatóvá, ha a sütő ajtaja nyitva van) található. A szervizszám a garanciafüzetben is megtalálható;
- a teljes címét;
- a telefonszámát.

SERVICE 0000 000 00000



Amennyiben a készüléket javítani kell, forduljon javításra **felhatalmazott vevőszolgálathoz** (ez a garancia arra, hogy a javításhoz eredeti alkatrészeket használnak fel és a javítási munkát megfelelően elvégzik).

TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS

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

A sütő külseje

FONTOS: ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószereket. H bármilyen ilyen termék véletlenül érintkezésbe kerül a készülékkel, nedves ruhával azonnal törölje le.

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

Sütő belseje

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

- A készüléket minden használat után hagyja kihűlni, de még lehetőleg langyos állapotban tisztítsa meg a rásült ételmaradékok miatti lerakódásoktól és foltoktól (pl. nagy cukortartalmú élelmiszerek).
- Használjon speciális sütőtisztítókat, és kövesse a szer gyártójának utasításait.
- A sütőajtó üvegét erre alkalmas tisztítófolyadékkal tisztítsa meg. A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében el lehet eltávolítani (lásd KARBANTARTÁS).
- A grill felső fűtőeleme (lásd KARBANTARTÁS) leereszthető (csak egyes modelleknél) a sütő mennyezetének megtisztítása érdekében.

MEGJEGYZÉS: nagy víztartalmú ételek (pl. pizza, töltött zöldségek stb.) hosszan tartó sütése esetén az ajtó belsejében és a tömítésen páralecsapódás keletkezhet. Ha a sütő már hideg, akkor egy ronggyal vagy szivaccsal törölje szárazra.

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, edényúrolókat vagy sütőtisztító sprayket, amelyek károsíthatják a katalitikus felületeket, és veszélyeztethetik az öntisztító képességeket.

- 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:

- ! FIGYELMEZTETÉS** - **A pirolízis ciklus közben tilos a sütőhöz nyúlni.**
- **A pirolízis ciklus közben tartsa távol a gyermekeket a sütőtől**

Ezzel a funkcióval eltávolítható a sütés során keletkezett szennyeződés. A szennyeződés elégetésre kerül (mintegy 500 °C-os hőmérsékleten) és az égetés során olyan lerakódások keletkeznek, 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 (hőbontás) során az égőfejek vagy elektromos főzőlapok ki legyenek kapcsolva.
 - A pirolízis funkció bekapcsolása előtt ki kell szedni a készülékből a tartozékokat. 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, meghatározott 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

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

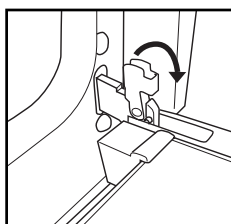
AZ AJTÓ LEVÉTELE

Az ajtó levétele:

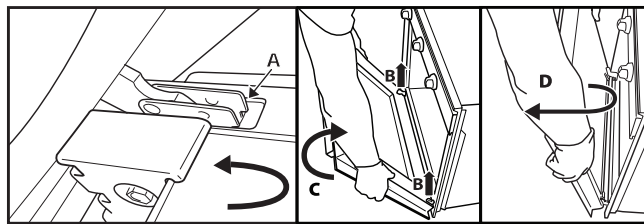
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantúkat, és nyomja őket előre, amennyire lehetséges (1. ábra).
3. Zárja be az ajtót, amennyire lehet (A), emelje meg (B), és fordítsa el (C), amíg ki nem oldódik (D) (2. ábra).

Az ajtó visszaszerelése:

1. Illessze a zsanérokat a helyükre.
2. Nyissa ki teljesen az ajtót.
3. A kallantúkat mindkét oldalon engedje le.
4. Zárja be az ajtót.



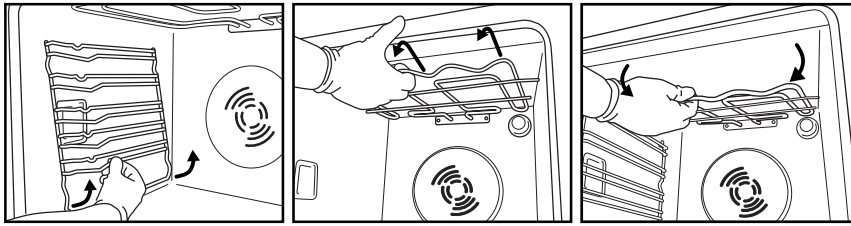
1. ábra



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

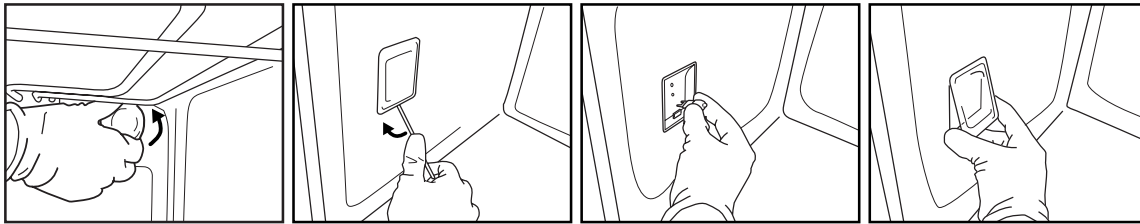
A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

A hátsó sütővilágítás (ha van) izzójának cseréje:

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Csavarja le a lámpafedelelet (6. ábra), cserélje ki az izzót (a típushoz lásd a megjegyzést), majd csavarja vissza a lámpafedelelet.
3. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.

Az oldalfali lámpa cseréje (ha van):

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Vegye le az oldalsó tartozéktartó rácsokat, ha vannak (3. ábra).
3. Egy nem túl éles csavarhúzóval óvatosan emelje ki a lámpafedelelet (7. ábra).
4. Cserélje ki az izzót (a típushoz lásd a megjegyzést) (8. ábra).
5. Helyezze vissza a lámpafedelelet, és nyomja a fal felé, míg a helyére nem kattann (9. ábra).
6. Szerelje vissza az oldalsó tartozéktartó rácsokat.
7. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.



6. ábra

7. ábra

8. ábra

9. ábra

MEGJEGYZÉS:

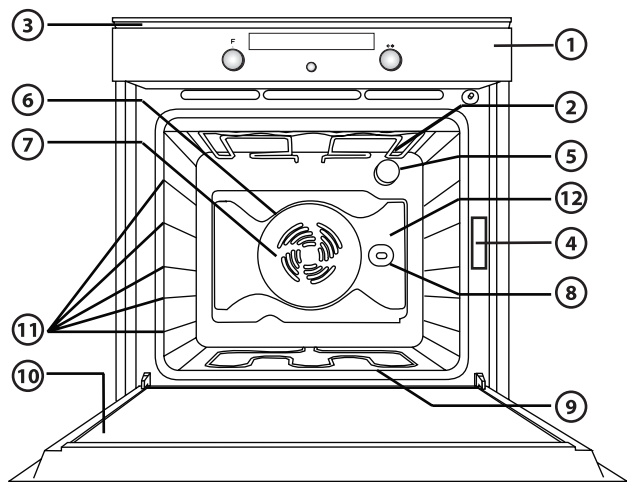
- Csak 25-40W/230 V, E-14 típusú, T300°C izzót, vagy 20-40W/230 V, G9 típusú, T300°C halogénizzót használjon.
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgálattól.

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

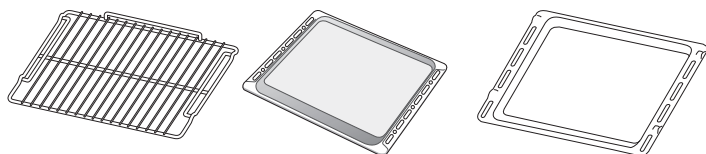


1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőventillátor (nem látható)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Lámpa
6. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
7. Ventillátor
8. Forgónyárs (ha van)
9. Alsó fűtőelem (nem látható)
10. Ajtó
11. A polcok elhelyezkedése (a szintszám a sütő előlapján van feltüntetve)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

A SÜTŐHÖZ JÁRÓ TARTOZÉKOK



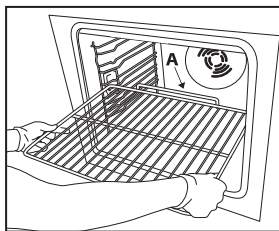
- A ábra B ábra C ábra
- RÁCS (1):** a rács használható ételek sütéséhez, vagy lábosok, sütőformák és sütőben használható egyéb edények tartójaként.
 - SÜTEMÉNYES TEPSI (2):** kenyérfélék és tésztafélék, de akár sült húsok és sült halak stb. készítéséhez is használható.
 - ZSÍRFOGÓ TÁLCA (1):** ezt a zsír és ételdarabkák felfogása céljából a rács alá helyezheti, illetve hús, hal, zöldségek, lepény stb. készítésekor sütőlapként használhatja.

A SÜTŐHÖZ NEM JÁRÓ TARTOZÉKOK

A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok (katalitikus panelek, forgónyárs stb.) a Vevőszolgálatnál külön is megvásárolhatók.

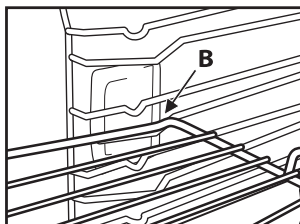
A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE

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

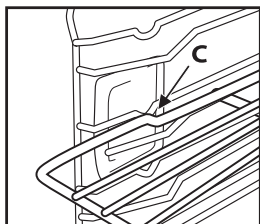


1 ábra

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



2 ábra



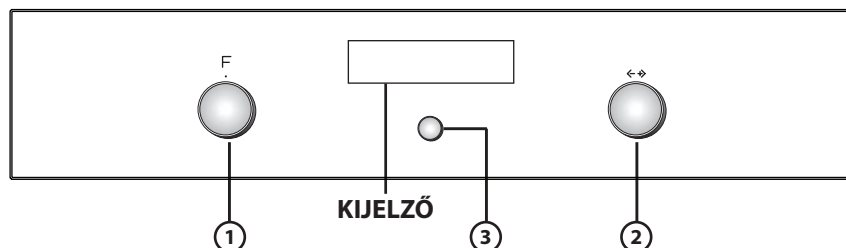
3 ábra

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

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

A KEZELŐLAP BEMUTATÁSA

Elektronikus programválasztó



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

MEGJEGYZÉS: a gombok süllyesztett kivitelűek. A helyükről való kiemeléshez középen kell megnyomni őket.

3. **VÁLASZTÁS/MEGERŐSÍTÉS GOMB**

MEGJEGYZÉS: a kijelzőn ✓ jelenik meg az ehhez a gombhoz tartozó jelzésekhez.

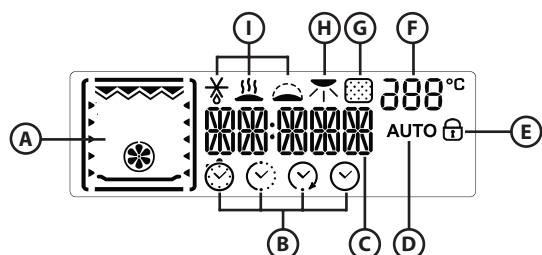
A FUNKCIÓK LISTÁJA

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

Az almenük elérése és kiválasztása csak akkor lehetséges, ha a gomb a GRILLFŰTŐTEST, SPECIÁLIS FUNKCIÓK, BEÁLLÍTÁSOK, KENYÉR/PIZZA, AUTOMATIKUS TISZTÍTÁS funkciókra van forgatva.

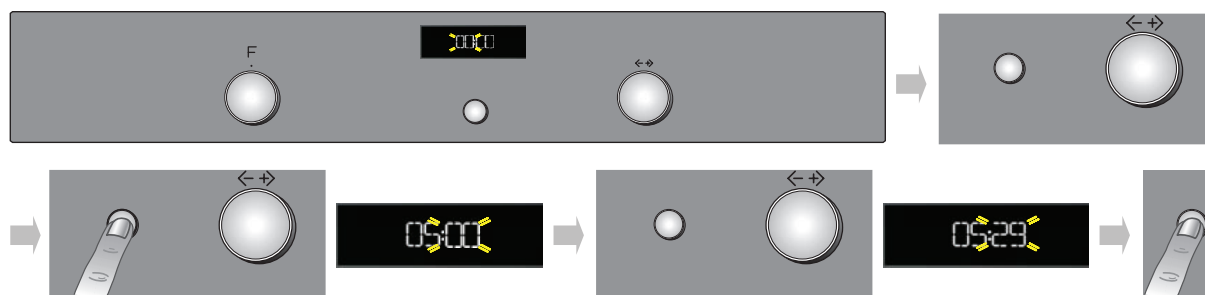
MEGJEGYZÉS: a funkciók listáját és leírását a **page 60.** oldalon látható táblázat tartalmazza.

A KIJELZŐ BEMUTATÁSA



- A. Az egyes funkcióknál aktív fűtőszálak megjelenítése
- B. Időbeállítással kapcsolatos ikonok: timer, sütési időtartam, sütés vége időpont, pontos idő
- C. Az előzetesen kiválasztott funkciókhoz tartozó információk
- D. KENYÉR/PIZZA automatikus funkció kiválasztva
- E. Sütőajtó zárva jelzés az automatikus tisztítási (pirolízis) ciklus közben
- F. Sütőtér hőmérséklete
- G. "Hóbbontás" funkció
- H. Barnítás
- I. Speciális funkciók: kiolvasztás, melegentartás, kelesztés

A SÜTŐ AKTIVÁLÁSA - A PONTOS IDŐ BEÁLLÍTÁSA

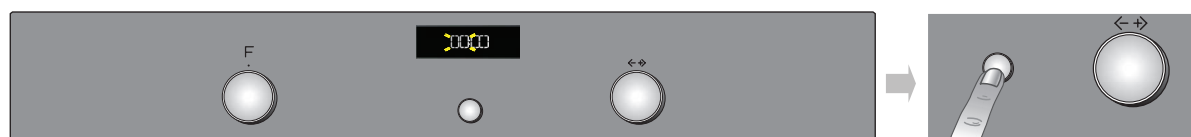


Az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás után a sütőn be kell állítani a pontos időt. A kijelzőn villog az órát jelző két szám.

1. Az óra értékének beállításához forgassa el a "Navigáció" gombot.
2. A megerősítéshez nyomja meg a **3** gombot. A kijelzőn villog a percet jelző két szám.
3. A perc értékének beállításához forgassa el a "Navigáció" gombot.
4. A megerősítéshez nyomja meg a **3** gombot.

A pontos idő módosításához - például egy áramszünetet követően - lásd a következő pontban foglaltakat (BEÁLLÍTÁSOK).

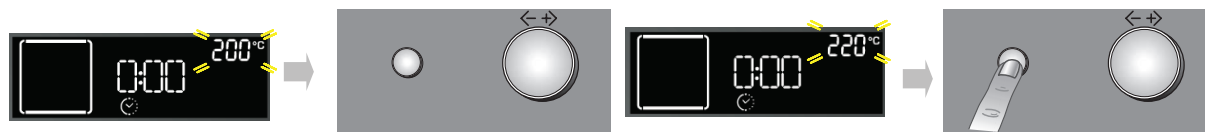
A SÜTÉSI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA



1. Forgassa a "Funkciók" gombot az előre kiválasztott helyzetbe: A kijelzőn megjelennek a sütési beállítások.
2. Ha az előre kiválasztott értékek azonosak a kívánt értékekkel, nyomja meg a **3** gombot. Az értékek módosítását az alábbiak szerint végezze.

A GRILLEZÉSI HŐMÉRSÉKLET/TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA

A grillezési hőmérséklet vagy teljesítmény módosítását az alábbiak szerint végezze:







1. A kívánt érték megjelenéséig forgassa el a "Navigáció" gombot.
2. A megerősítéshez nyomja meg a **3** gombot.

10 másodperccel az utolsó művelet után a sütő automatikusan megerősíti a kiválasztást.

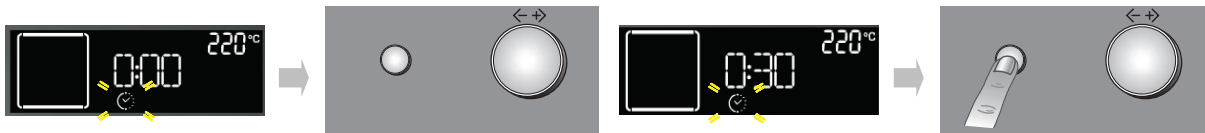
GYORS ELŐMELEGÍTÉS





1. A "Funkciók" gomb  ikonhoz történő forgatásával válassza ki a gyors előmelegítés funkciót.
2. Erősítse meg a  gombbal: a kijelzőn megjelennek a beállítások.
3. Ha a javasolt hőmérséklet azonos a kívánt értékkel, nyomja meg a  gombot. A hőmérséklet módosítását a fenti pontokban foglaltak szerint végezze. A kijelzőn **PRE** felirat jelenik meg. A beállított hőmérséklet elérésekor ezt a vonatkozó érték (pl. 200°) váltja fel és közben hangjelzés hallható. Az előmelegítés fázisának végén a sütő automatikusan kiválasztja az Alsó/felső sütés funkciót . Ekkor helyezze be az ételt és kezdje meg a sütést.
4. Ha másik sütési funkciót kíván beállítani, akkor forgassa el a "Funkciók" gombot és válassza ki a kívánt funkciót.

A SÜTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

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




1. A hőmérséklet megerősítése után villog a  ikon.
 2. Forgassa el a Beállítás gombot a kívánt sütési időtartam megjelenítéséhez.
 3. A sütési időtartamot a  gomb megnyomásával erősítse meg.
- 10 másodperccel az utolsó művelet után a sütő automatikusan megerősíti a kiválasztást.

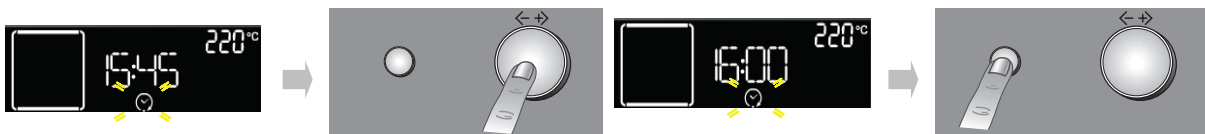
A SÜTÉSI IDŐ VÉGÉNEK BEÁLLÍTÁSA / KÉSLELTETETT INDÍTÁS

FONTOS: a késleltetett indítás beállítása nem áll rendelkezésre a következő funkcióknál: **GYORS ELŐMELEGÍTÉS, KENYÉR/PIZZA, KÍMÉLŐ KONVEKCIÓS SÜTÉS.**


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

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

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



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

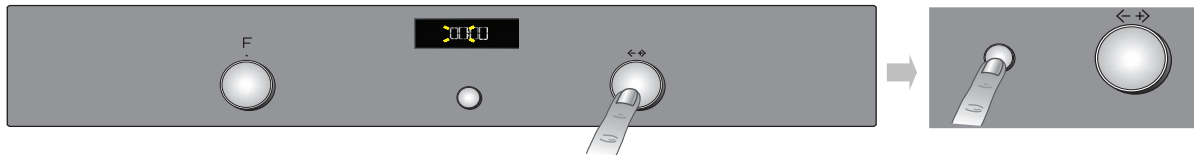
1. A sütés kívánt befejezési időpontjának megjelenítéséhez forgassa el a "Navigáció" gombot (például 16:00).
2. A kiválasztott értéket a  gomb megnyomásával erősítse meg. a sütés befejezési idejében látható két pont villogása jelzi azt, hogy helyesen történt meg a beprogramozás.
3. A sütő automatikusan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

A SÜTŐ BELSEJÉBEN LEVŐ MARADÉKHŐ KIJELZÉSE



A sütés végén, illetve a sütő kikapcsolásakor - ha a sütőtérben uralkodó hőmérséklet 50 °C felett van - a kijelzőn megjelenik az adott pillanatban mért hőmérséklet és a HOT (forró) felirat. Amikor a maradékhő eléri az 50 °C értéket, a kijelzőn újra megjelenik a pontos idő.

PERCSZÁMLÁLÓ



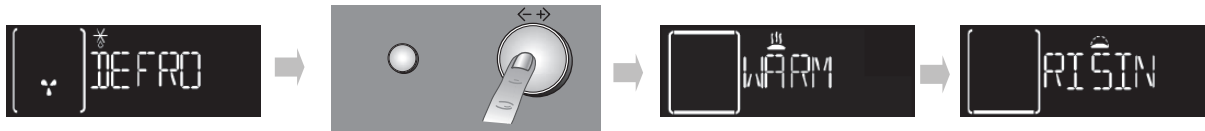
Ez a funkció csak a sütő kikapcsolt állapotában használható és például a tésztasütési idő szabályozásához hasznos. A maximálisan beállítható időtartam 23 óra 59 perc.


1. A "Funkció" gomb nulla állása mellett forgassa a "Navigáció" gombot a kívánt idő megjelenéséig.
2. A visszaszámlálás elindításához nyomja meg a ③ gombot. A beállított időtartam végén a kijelzőn "0:00" jelenik meg és megszólal egy hangjelzés. A megszakításhoz nyomja meg a ③ gombot (a kijelzőn megjelenik a pontos idő).

A SPECIÁLIS FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA

Ha a "Funkció" gomb mutatóját a  ikonhoz állítja, akkor beléphet az öt speciális funkciót tartalmazó almenübe.

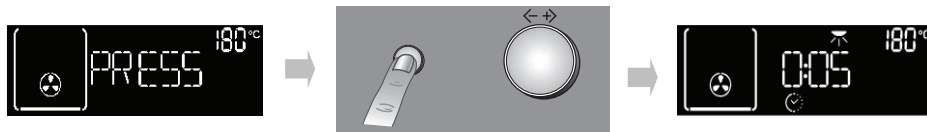
Ezen funkciók bármelyikének a megtekintéséhez, kiválasztásához és elindításához az alábbiak szerint járjon el:



1. Forgassa a "Funkció" gombot a  ikonra: a kijelzőn megjelenik a "DEFROST" felirat és az ehhez a funkcióhoz tartozó ikon.
2. A funkciók listájának görgetéséhez forgassa el a "Navigáció" gombot; a funkciók neve angolul látható: DEFROST (kiolvasztás), KEEP WARM (melegentartás), RISING (kelesztés), MEAT SLOW COOKING (lassú hússütés), FISH SLOW COOKING (lassú halsütés).
3. A megerősítéshez nyomja meg a ③ gombot.


BARNÍTÁS

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




A sütés időtartamának végén a kijelzőn a következő olvasható: "PRESS ✓ TO BROWN" (barnítás ✓ gombbal). A ③ gomb megnyomásakor a sütő elindítja a barnítást, ami 5 percen át tart. Ezt a funkciót csak kétszer lehet lefuttatni.

A KENYÉR/PIZZA FUNKCIÓ KIVÁLASZTÁSA

Ha a "Funkció" gomb mutatóját a  ikonhoz állítja, akkor beléphet a "kenyér" és "pizza" sütésére szolgáló két automatikus funkciót tartalmazó almenübe.


Kenyér




1. Forgassa a "Funkció" gombot a  ikonra: a kijelzőn "BREAD" (kenyér) jelenik meg, mellette az AUTO felirattal.
2. A funkció kiválasztásához nyomja meg a ③ gombot.
3. A "Navigáció" gomb elforgatásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet (180 °C és 220 °C között), majd a ③ gombbal erősítse meg a kiválasztást.
4. A kívánt sütési időtartam beállításához forgassa el a "Navigáció" gombot, majd a sütés elindításához nyomja meg a ③ gombot.

Pizza



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

BEÁLLÍTÁSOK

Ha a "Funkció" gomb mutatóját a  ikonhoz állítja, akkor beléphet abba az almenübe, ahol lehetősége van a kijelző négy beállításának a módosítására.

Óra

Forgassa a "Funkciók" gombot a  ikonra: A kijelzőn "CLOCK" (óra) jelenik meg. Az óra módosítását a fenti pontban (A PONTOS IDŐ BEÁLLÍTÁSA) foglaltak szerint végezze.

Eco

Az ECO mód aktív állapotában (ON) a kijelző kialszik a sütő standby helyzeténél, illetve 5 perccel a sütési idő vége után. Ezenkívül az ételkészítés alatt nem kapcsol ki a belső világítás. Az információk kijelzőn való megjelenítéséhez és a világítás ismételt bekapcsolásához elég a **3** gombot megnyomnia vagy egy forgógombot elforgatnia.

1. Az "ECO" megjelenéséig forgassa el a "Navigáció" gombot.
2. A beállítások (ON/OFF) eléréséhez nyomja meg a **3** gombot.
3. A "Navigáció" gomb elforgatásával válassza ki a kívánt beállítást, majd a **3** gombbal erősítse meg a kiválasztást.

Hangjelzés

A hangjelzés bekapcsolását vagy kikapcsolását a következők szerint végezze:

1. A "SOUND" (hang) felirat megjelenéséig forgassa el a "Navigáció" gombot.
2. A beállítások (ON/OFF) eléréséhez nyomja meg a **3** gombot.
3. A "Navigáció" gomb elforgatásával válassza ki a kívánt beállítást, majd a **3** gombbal erősítse meg a kiválasztást.

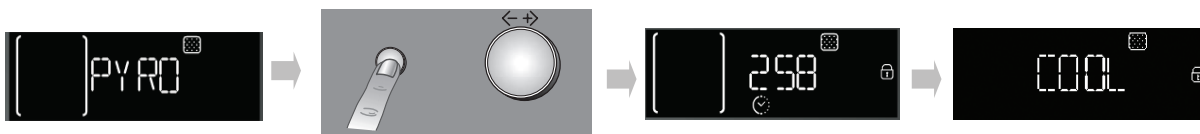
Fényerő

A képernyő fényerejének módosítását a következők szerint végezze:


1. A "BRIGHTNESS" (fényerő) megjelenéséig forgassa el a "Navigáció" gombot.
2. Nyomja meg a **3** gombot; a kijelzőn 1 jelenik meg.
3. A "Navigáció" gomb elforgatásával növelje vagy csökkentse a fényerőt, majd a **3** gombbal erősítse meg a kiválasztást.

A SÜTŐ AUTOMATIKUS TISZTÍTÁSA



A funkció leírása a TISZTÍTÁS című pontban és a funkciós táblázatban található page 60.





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

1. Forgassa a "Funkciók" gombot a  ikonra: a kijelzőn PYRO felirat jelenik meg.
2. A kiválasztás megerősítéséhez és a pirolízis elindításához nyomja meg a **3** gombot.















A "Navigáció" gomb elforgatásával válassza ki az ECO pirolízist: a kijelzőn jobb alsó sarkában ECO felirat jelenik meg. Nyomja meg a **3** gombot és indítsa el az energiatakarékos programot.

A pirolízis közben automatikusan blokkolódik a sütő ajtaja és a kijelzőn megjelenik a  szimbólum. Az ajtó a tisztítási ciklus végén is blokkolva marad: a kijelzőn megjelenő "COOL" (hűtés) felirat a sütő hűlési fázisát jelzi. A biztonságos hőmérséklet elérésekor eltűnik a  ikon és megjelenik az "END" (vége) felirat.

MEGJEGYZÉS: ha az ajtóblokkolás automatikus vezérlési folyamata nem helyesen megy végbe, akkor a kijelzőn megjelenik a  szimbólum. Ha viszont az ajtóblokkoló rendszer meghibásodása miatt az ajtó zárva marad, akkor a kijelzőn megjelenik a  szimbólum és a "DOOR LATCHED" (blokkolt ajtó) üzenet. Ilyen esetben forduljon a vevőszolgálathoz.



A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA

FUNKCIÓK GOMB















| | | | |
|--|------------------------------|---|---|
|  | OFF | A sütés megszakítása és a sütő kikapcsolása. | |
|  | VILÁGÍTÁS | A sütőtérben található lámpa bekapcsolása/kikapcsolása. | |
|  | SPECIÁLIS |  KIOLVASZTÁS | Az ételek kiolvasztásának gyorsítására. Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Javasoljuk, hogy a felületi kiszáradás elkerülése érdekében az élelmiszert hagyja benne a csomagolásában. |
| | |  MELEGENTARTÁS | A frissen elkészült ételek meleg és ropogós állapotban tartása (pl. húсок, kirántott ételek, pudingok). Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 65° felett van. |
| | |  KELESZTÉS | Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés minőségének megőrzése érdekében ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 40 °C felett van. Helyezze a tésztát a 2. szintre. A sütő előmelegítése nem szükséges. |
|  | ALSÓ/FELSŐ SÜTÉS | Bármilyen típusú étel egy szinten történő sütése. Használja a 3. szintet. Pizzákhoz, illetve folyékony töltelékű édes vagy sós pitékhez viszont használja az 1. vagy 2. szintet. Az elkészítendő étel behelyezése előtt végezze el a sütő előmelegítését. | |
|  | KONVEKCIÓS SÜTÉS | Húсок, illetve folyékony töltelékű (édes vagy sós) piték egy szinten történő sütése. Használja a 3. szintet. Javasoljuk, hogy használat előtt végezze el a sütő előmelegítését. | |
|  | HŐLÉGBEFÚVÁS | 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. A csak egy szinten történő sütésekhez a 3. szint használata ajánlott. A két szinten történő sütésekhez az 1. és a 4. szint használata ajánlott a sütő előmelegítése után. | |
|  | GRILLFŰTŐTEST | Karaj, rablöhús és kolbász grillezése; zöldségek sütése vagy kenyér barnítása. Javasoljuk, hogy az ételt a 4. vagy 5. szinten helyezze el. Húсок grillezésekor ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A 3./4. szintre helyezze el, kb. fél liter víz hozzáadása mellett. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani. | |
| | TURBOGRILL | Nagy egybesült húсок 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. | |
|  | BEÁLLÍTÁSOK | A kijelzőn beállítása (pontos idő, fényerő, hangjelzés erőssége, energiatakarékosság). | |
|  | KENYÉR/PIZZA | Különböző típusú kenyér és pizza sütéséhez. Ennél a funkciónál két olyan program található, amelyek beállításai előre rögzítettek. Önnek elegendő megadnia a kívánt értékeket (hőmérséklet és időtartam), és a sütő automatikusan gondoskodik az optimális sütési ciklusról. A sütő előmelegítése után helyezze a tésztát a 2. szintre. | |
|  | AUTOMATIKUS TISZTÍTÁS | A sütés során keletkezett szennyeződések eltávolítása egy magas (kb. 500 °C) hőmérsékleten lefuttatott ciklussal. Kétféle automatikus tisztítási ciklus közül lehet választani: teljes ciklus (PYRO) és energiatakarékos ciklus (ECO). Erősen szennyezett sütő esetén a teljes ciklus ajánlott, míg a funkció rendszeres használata esetén érdemes inkább az energiatakarékos ciklust választani. | |
|  | GYORS ELŐMELEGÍTÉS | A sütő gyors előmelegítéséhez. | |


ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT

| Recept | Funkció | Előmelegítés | Sütési szint (alulról) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Tartozékok |
|--|---------|--------------|------------------------|------------------|------------|--|
| Kelt tészták | | Igen | 2 | 160-180 | 30-90 | Tortasütő rácson |
| | | Igen | 1-3 | 160-180 | 30-90 | 1. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson |
| Töltött torták (sajjtorta, rétes, gyümölcstorta) | | - | 2 | 160-200 | 30-85 | Zsírfgó tálca / süteményes tepsi vagy tortasütő rácson |
| | | Igen | 1-3 | 160-200 | 35-90 | 1. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson |
| Kekszek/Apró sütemények | | Igen | 2 | 170-180 | 15-45 | Tepsi/süteményes tepsi |
| | | Igen | 1-3 | 160-170 | 20-45 | 1. szint: rác 1. szint: tepsi/süteményes tepsi |
| Fánk | | Igen | 2 | 180-200 | 30-40 | Tepsi/süteményes tepsi |
| | | Igen | 1-3 | 180-190 | 35-45 | 1. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi/süteményes tepsi |
| Habcsók | | Igen | 2 | 90 | 110-150 | Tepsi/süteményes tepsi |
| | | Igen | 1-3 | 90 | 130-150 | 1. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi/süteményes tepsi |
| Kenyér/Pizza/ (Olasz)Lángos | | Igen | 2 | 190-250 | 15-50 | Tepsi/süteményes tepsi |
| | | Igen | 1-3 | 190-250 | 25-50 | 1. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi/süteményes tepsi |
| Fagyasztott pizza | | Igen | 2 | 250 | 10-15 | 1. szint: zsírfgó tálca / süteményes tepsi vagy rác |
| | | Igen | 1-3 | 250 | 10-20 | 1. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi/süteményes tepsi |
| Sós torták (zöldségtorta, quiche) | | Igen | 2 | 180-190 | 35-45 | Tortasütő rácson |
| | | Igen | 1-3 | 180-190 | 45-60 | 1. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson |
| Voulevant/Leveles tészta | | Igen | 2 | 190-200 | 20-30 | Tepsi/süteményes tepsi |
| | | Igen | 1-3 | 180-190 | 20-40 | 1. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi/süteményes tepsi |
| Lasagna/Tepsis tészta/ Cannelloni/Felfújtak | | Igen | 2 | 190-200 | 45-55 | Sütőforma rácson |
| Bárány/Borjú/Marha/ Sertés 1 kg | | Igen | 2 | 190-200 | 70-100 | Zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson |
| Csirke/Nyúl/Kacsa 1 kg | | Igen | 2 | 200-230 | 50-100 | Zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson |
| Pulyka / Liba 3 kg | | Igen | 1/2 | 190-200 | 80-130 | Zsírfgó tálca vagy sütőforma rácson |

| Recept | Funkció | Előmelegítés | Sütési szint (alulról) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Tartozékok |
|--|---|--------------|------------------------|---------------------|------------|---|
| Tepsis/fóliás hal (filé, egész) |  | Igen | 2 | 180-200 | 40-60 | Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson |
| Töltött zöldség (paradicsom, cukkini, padlizsán) |  | Igen | 2 | 180-200 | 50-60 | Sütőforma rácson |
| Pirítós kenyér |  | - | 4 | 3 (magas) | 3-5 | Sütőrács |
| Halfilé / halszelet |  | - | 4 | 2 (közepes) | 20-35 | 1. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 1. szint: zsír fogó tálca vízzel |
| Kolbász/Rablóhús/Borda/Hamburger |  | - | 4 | 2-3 (közepes-magas) | 15-40 | 1. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 1. szint: zsír fogó tálca vízzel |
| Sült csirke 1-1,3 kg |  | - | 2 | 2 (közepes) | 50-65 | 1. szint: rács (a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt) 1. szint: zsír fogó tálca vízzel |
| | | | | 3 (magas) | 60-80 | 1. szint: forgónyárs 1. szint: zsír fogó tálca vízzel |
| | | | | | | |
| Roast Beef vérezen 1 kg |  | - | 2 | 2 (közepes) | 35-45 | Sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt) |
| Báránycomb/Csülök |  | - | 2 | 2 (közepes) | 60-90 | Zsír fogó tálca vagy sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt) |
| Sült burgonya |  | - | 2 | 2 (közepes) | 45-55 | Zsír fogó tálca / süteményes tepsi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt) |
| Rakott zöldség |  | - | 2 | 3 (magas) | 10-15 | Sütőforma rácson |
| Lasagna & Húsok |  | Igen | 1-3 | 200 | 50-100 | 1. szint: sütőforma rácson |
| | | | | | | 1. szint: zsír fogó tálca vagy sütőforma rácson |
| Húsok & Burgonya |  | Igen | 1-3 | 200 | 45-100 | 1. szint: sütőforma rácson |
| | | | | | | 1. szint: zsír fogó tálca vagy sütőforma rácson |
| Hal & Zöldség |  | Igen | 1-3 | 180 | 30-50 | 1. szint: sütőforma rácson |
| | | | | | | 1. szint: zsír fogó tálca vagy sütőforma rácson |

RECEPT FEJLÉCEK - IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 és DIN 3360-12:07:07 szabványok szerint

| Recept | Funkció | Előmelegítés | Szint (alulról) | Hőm. (°C) | Idő (perc) | Tartozékok és megjegyzések |
|---|---|--------------|--------------------|--------------|---------------|---|
| IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1 | | | | | | |
| Omlós keksz (Shortbread) |  | Igen | 2 | 170 | 15-25 | Tepsi/süteményes tepsi |
| |  | Igen | 1-3 | 160 | 20-30 | 1. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca |
| IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2 | | | | | | |
| Kis édes sütemények (Small cakes) |  | Igen | 2 | 170 | 20-30 | Tepsi/süteményes tepsi |
| |  | Igen | 1-3 | 160 | 30-40 | 1. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca |
| IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1 | | | | | | |
| Zsírmentes sült édes tészta (Fatless sponge cake) |  | Igen | 2 | 170 | 35-45 | Tortasütő rácson |
| IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2 | | | | | | |
| 2 almáspite (Two apple pies) |  | Igen | 2 | 185 | 60-75 | Tortasütő rácson |
| |  | Igen | 1-3 | 175 | 70-90 | 1. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson |
| IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1 | | | | | | |
| Melegszendvics (Toast) |  | - | 4 | 3 (magas) | 3-5 | Sütőrács |
| IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1 | | | | | | |
| Hamburgerek (Burgers) |  | - | 4 | 3 (magas) | 30-40 | 1. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) |
| | | | | | | 1. szint: zsírfogó tálca vízzel |
| DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3 | | | | | | |
| Almáspite, sütőformában készített pite (Apple cake, yeast tray cake) |  | Igen | 2 | 180 | 30-40 | Tepsi/süteményes tepsi |
| |  | Igen | 1-3 | 160 | 55-65 | 1. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca |
| DIN 3360-12:07 § 6.6 | | | | | | |
| Sertéssült (Roast pork) |  | - | 3 | 190 | 150-170 | 3. szint: rács |
| | | | | | | 2. szint: zsírfogó tálca vízzel (szükség esetén rátölteni) |
| DIN 3360-12:07, C. melléklet | | | | | | |
| Lapos torta (Flat cake) |  | Igen | 2 | 170 | 35-45 | Tepsi/süteményes tepsi |
| |  | Igen | 1-3 | 170 | 40-50 | 1. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca |

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

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

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 az Alsó/felső sütés funkció használatával csak egy tartószinten. Használjon sötét színű fém süteményes formákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egnél 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 "KONVEKCIÓS SÜTÉS" funkció használata szükséges. Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, állítsa alacsonyabbra a tartószintet, és szórja meg az alsó lapot zsemlemorzssával vagy kekszörleménnyel, mielőtt beletenné a tölteléket.

Hús

- Használjon bármilyen fajta olyan tepsi vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb, ha egy kis húsalaplét önt a sütőedény 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 tálcát fél liter vízzel közvetlenül az alá a rács alá, amelyre a húst helyezte. Szükség szerint töltsön utána vizet.

Forgóyárs (csak egyes modelleknél)

Ezt a tartozékot nagy húsdarabok és szárnyasok egyenletes sütéséhez használja. Helyezze a húst a 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 tálcát 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

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.