

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 készülékeket 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 vállalatához, 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

- 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.

HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

A sütő nem működik:

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

Az 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, edénysúrolókat 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.

KARBANTARTÁS

FIGYELMEZTETÉS

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

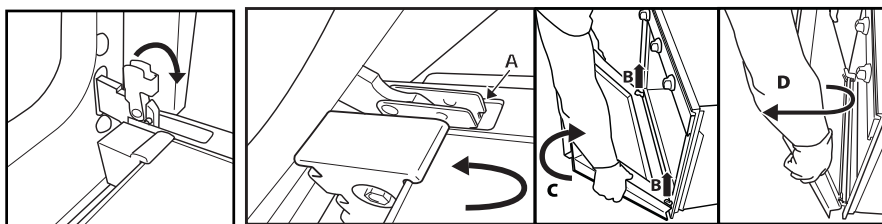
AZ AJTÓ LEVÉTELE

Az ajtó levétele:

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

Az ajtó visszaszerelése:

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

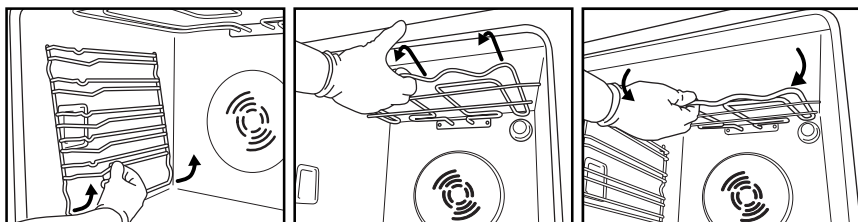


1. ábra

2. ábra

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK BIZONYOS MODELLEKNÉL)

1. Távolítsa el az oldalsó tartóelem tartó 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

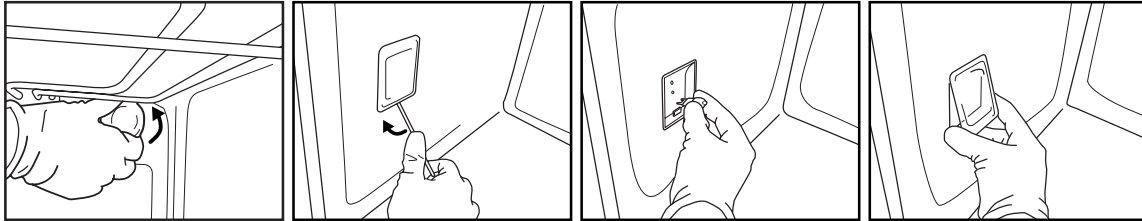
A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

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:

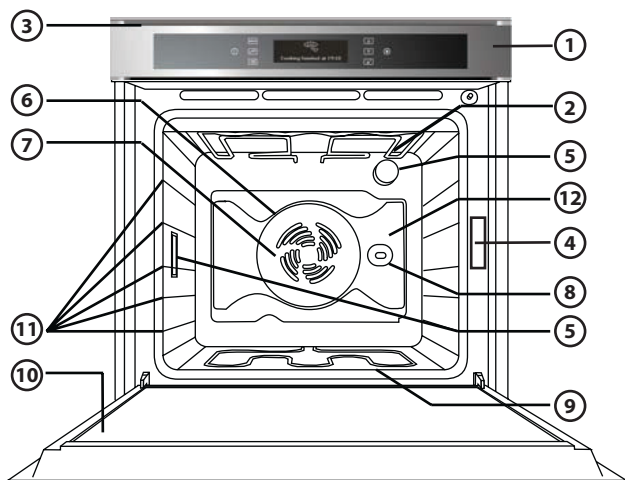
- Csak 25-40W/230 V, E-14 típusú, T300°C izzót, vagy 20-40W/230 V, G9 típusú, T300°C halogénizzót használjon.
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgáltatótól.

FONTOS:

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

SÜTŐ HASZNÁLATI UTASÍTÁSA

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉS C. RÉSZT

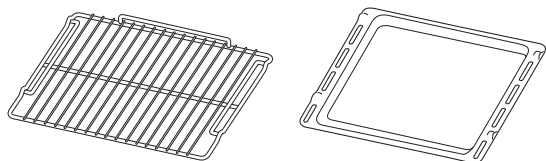


1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőventillátor (nem látható)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Jelzőlámpa
6. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
7. Ventilátor
8. Forgónyárs (ha van)
9. Alsó fűtőelem (nem látható)
10. Ajtó
11. A polcok elhelyezkedése (a szintszám a sütő előlapján van feltüntetve)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

MEGJEGYZÉS:

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

A SÜTŐHÖZ JÁRÓ TARTOZÉKOK



A ábra

B ábra

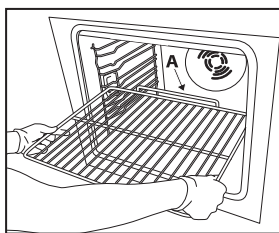
- RÁCS (2):** a rács használható ételek sütéséhez, vagy lábosok, sütőformák és sütőben használható egyéb edények tartójaként.
- ZSÍRFOGÓ TÁLCA (1):** ezt a zsír és ételdarabkák felfogása céljából a rács alá helyezheti, illetve hús, hal, zöldségek, lepény stb. készítésekor sütőlapként használhatja.

A SÜTŐHÖZ NEM JÁRÓ TARTOZÉKOK

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

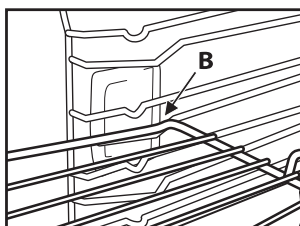
A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE

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

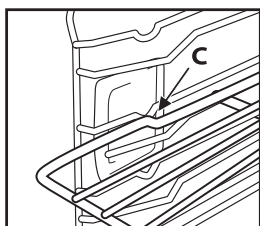


1 ábra

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



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

- ⏻ bekapcsolás/kikapcsolás
- ☰ a főmenü elérése vagy visszatérés a kezdőképernyőre
- ★ a 10 leginkább használt funkció elérése
- ⏪ visszatérés az előző képernyőre
- ⬆️ ⬆️ a funkciók/opciók megtekintése és az előre beállított értékek módosítása
- ☑ a beállítások kiválasztása és megerősítése
- ▶ a sütés elindítása

A FUNKCIÓK LISTÁJA

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



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

A FUNKCIÓK RÉSZLETEI

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



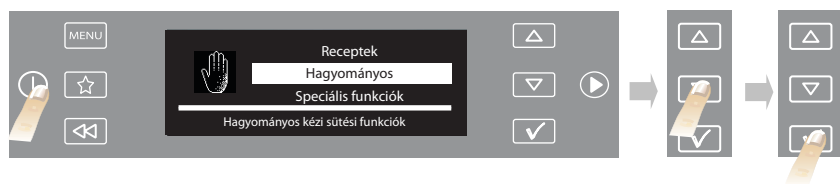
Az egyes zónák közötti lépegetéshez használja a és gombot: a kurzor a fenti sorrendet követve ugrik a módosítható értékek mellé. Nyomja meg a gombot az érték kiválasztásához, módosítsa azt a gombbal, majd erősítse meg a gombbal.

ELSŐ HASZNÁLAT - NYELVVÁLASZTÁS ÉS ÓRABEÁLLÍTÁS

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

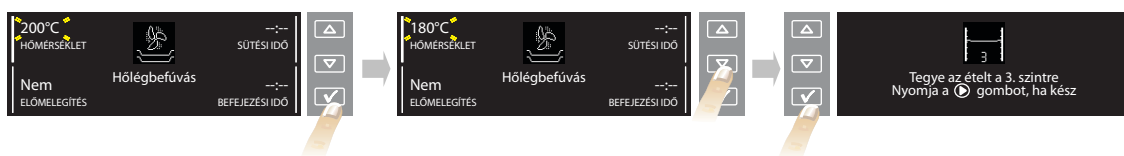
1. Nyomja meg a gombot: a kijelzőn megjelenik a rendelkezésre álló első három nyelv listája.
2. A lista görgetéséhez nyomja meg a és gombot.
3. Amikor kiemelődik a kívánt nyelv, a gomb megnyomásával válassza azt ki. A nyelv kiválasztását követően villogó 12:00 jelenik meg a kijelzőn.
4. Állítsa be az órát a és gomb megnyomásával. A számok gyorsabb görgetéséhez tartsa lenyomva a gombot.
5. A gomb megnyomásával erősítse meg a beállítást. a kijelzőn megjelenik a funkciók listája.

A SÜTÉSI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA



1. A sütő kikapcsolt állapotában nyomja meg a gombot; a kijelzőn megjelennek a sütési funkciók.
2. Tekintse meg a rendelkezésre álló lehetőségeket a gombok megnyomásával: a kiválasztható funkció fehérrel lesz kiemelve a kijelző közepén.
MEGJEGYZÉS: a funkciók listáját és leírását a oldal 84. és oldal 85. oldalon látható táblázat tartalmazza.
3. A funkció kiválasztásához nyomja meg a gombot: a kijelzőn megjelennek a sütési beállítások. Ha az előre kiválasztott értékek azonosak a kívánt értékekkel, nyomja meg a indítás gombot, egyéb esetben az értékek módosításához az alábbiak szerint járjon el.

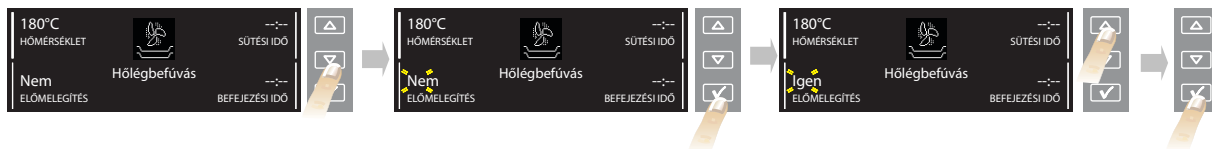
A GRILLEZÉSI HŐMÉRSÉKLET/TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA



A grillezési hőmérséklet vagy teljesítmény módosítását az alábbiak szerint végezze:

1. Ellenőrizze, hogy a kurzor a hőmérséklet értéke mellett található-e (1. zóna); nyomja meg a gombot a módosítandó paraméter kiválasztásához: a hőmérséklethez tartozó értékek villognak.
2. A gombokkal végezze a módosítást a kívánt érték eléréséig.
3. A megerősítéshez nyomja meg a gombot, majd a gombot. A kijelzőn javaslat jelenik meg, hogy melyik szintre kell tenni az ételt.
4. A sütés elindításához nyomja meg a gombot. Ugyanezzel a módszerrel a beállított hőmérsékleten sütés közben is lehet változtatni.
5. A sütés végén megjelenik a sütés vége üzenet. Ekkor lehetőség van a sütő kikapcsolására a gomb megnyomásával, vagy meghosszabbítani a sütést a gomb megnyomásával. Kikapcsoláskor a kijelzőn megjelenő hűlési csík mutatja a sütő belsejében uralkodó hőmérsékletet.

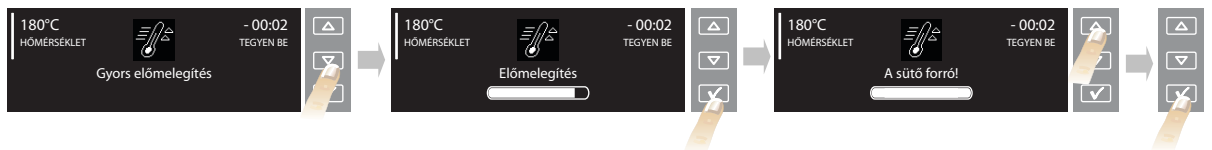
A SÜTŐTÉR ELŐMELEGÍTÉSE



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

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

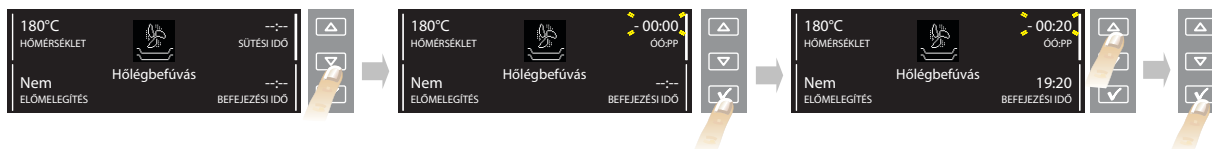
GYORS ELŐMELEGÍTÉS



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

1. A gombokkal válassza ki a gyors előmelegítés funkciót.
2. Erősítse meg a gombbal: a kijelzőn megjelennek a beállítások.
3. Ha a javasolt hőmérséklet azonos a kívánt értékkel, nyomja meg a gombot, egyéb esetben az érték módosításához a fentiek szerint járjon el. Hangjelzés figyelmeztet arra, ha a sütő elérte a beállított hőmérsékletet. Az előmelegítés fázisának végén a sütő automatikusan kiválasztja a statikus funkciót . Ekkor helyezze be az ételt és kezdje meg a sütést.
4. Ha másik sütési funkciót kíván beállítani, nyomja meg a gombot, és válassza ki a kívánt funkciót.

A SÜTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA



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

1. A funkció elindításához a gombbal vigye a kurzort a "SÜTÉSI IDŐ" felirathoz.
2. Nyomja meg a gombot a paraméter kiválasztásához; "00:00" villog a kijelzőn.
3. Az értéket a és gombbal módosítsa addig, amíg meg nem jelenik a kívánt sütési idő.
4. A kiválasztott értéket a gomb megnyomásával erősítse meg.

PIRÍTÁS

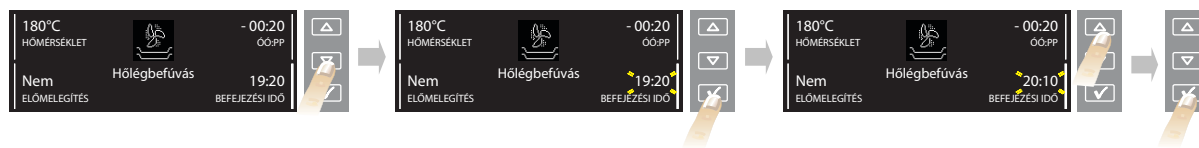
A sütés végén a kijelző felajánlja a lehetőséget - az ezt lehetővé tevő funkcióknál - az elkészült étel felületi barnítására. Ez a funkció csak akkor aktiválható, ha Ön elbb megadott egy sütési időtartamot.



A sütés időtartamának végén a kijelzőn a következő olvasható: "Hosszabbítás: ^, barnítás: ✓". A gomb megnyomásakor a sütő elindítja a barnítást, ami 5 percen át tart. Ezt a funkciót csak egyszer lehet lefuttatni.

A SÜTÉSI IDŐ VÉGÉNEK BEÁLLÍTÁSA / KÉSLELTETETT INDÍTÁS

A sütés végének időpontját úgy állíthatja be, hogy a sütő indításához az aktuális időtől számítva maximum 23 óra 59 perc késleltetést választ ki. Ehhez azonban előbb meg kell adnia a sütési időtartamát. **Ez a beállítás csak akkor elérhető, ha a kiválasztott funkcióhoz nem tartozik sütő előmelegítés.**



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

1. A gombbal vigye a kurzort a sütés végének időpontjához.
2. Nyomja meg a gombot a paraméter kiválasztásához: a sütés végének időpontja villog.
3. A sütés végének késleltetéséhez használja a és gombot, amíg el nem éri a kívánt értéket.
4. A kiválasztott értéket a gomb megnyomásával erősítse meg.
5. nyomja meg a gombot; a kijelzőn javaslat jelenik meg, hogy melyik szintre kell tenni az ételt.
6. A funkció aktiválásához nyomja meg a gombot. A sütő úgy számolja ki a sütés megkezdéséig eltelő várakozási időt, hogy a sütés befejezése pontosan az előre beállított időpont legyen (ha például az étel elkészítéséhez szükséges időtartam 20 perc és a sütés végének beállított időpontja 20:10, akkor a sütő 19:50 perckor indítja el a sütést).

MEGJEGYZÉS: a várakozási szakaszban a gomb megnyomásával bármikor elindítható a sütési ciklus.

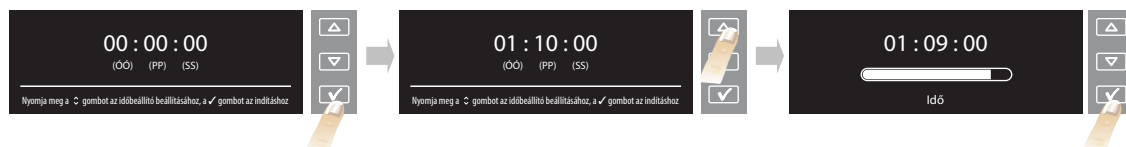
A fenti pontokban leírt módon a sütés során bármikor módosíthatja a beállított értékeket (hőmérséklet, grill fokozat, sütési idő) a gombok és a gomb segítségével.

A SÜTŐ BELSEJÉBEN LEVŐ MARADÉKHŐ KIJELEZÉSE



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 folyamatos hűlést jelző csík. Amikor a maradék hő eléri az 50°C értéket, a kijelzőn megjelenik a pontos idő.

Perccszámláló



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

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

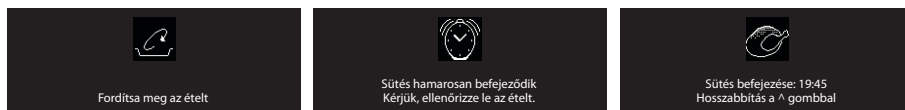
RECEPTEK

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

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



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

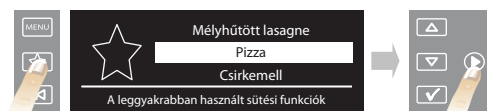


MEGJEGYZÉSEK: egyes ételeket a sütés felénél meg kell fordítani vagy keverni: a sütő hangjelzést ad és a kijelzőn megjelenik a kívánt művelettípus.

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

Röviddel a sütési időtartam lejártá előtt a sütő kérni fogja annak ellenőrzését, hogy az étel sütési állapota megfelel-e az Ön igényeinek. Ha nem felel meg, akkor a sütés végén a gombbal manuálisan hosszabbíthatja meg a sütési időt.

GYORSBILLENTYŰK



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

BEÁLLÍTÁSOK

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











MEGJEGYZÉS: a sütő kikapcsolt állapotában, ha az ECOMODE (energiatakarékos) funkció aktiválva van (ON), akkor a kijelző néhány másodperc múlva kialszik. Ha viszont a funkció nincs aktiválva (OFF), akkor néhány másodperc múlva csak a kijelző fényereje fog csökkenni.







GOMBZÁR (KEY-LOCK)

Ezzel a funkcióval blokkolható a kezelőlapon található összes gomb használata.

A funkció aktiválásához legalább 3 másodpercig tartsa egyidejűleg lenyomva a és gombot. A funkció aktivált állapotában a gombok használata blokkolva van, a kijelzőn pedig egy figyelmeztető üzenet és a ikon látható. Ez a funkció ételkészítés közben is aktiválható. A kikapcsoláshoz ismételje meg a fenti eljárást. Aktivált gombzár esetén a sütőt a gomb segítségével kapcsolhatja ki.

A FUNKCIÓK BEMUTATÁSA



FŐMENÜ		
	BEÁLLÍTÁSOK	A kijelzőn beállítása (nyelv, pontos idő, fényerő, hangjelzés erőssége, energiatakarékosság).
	RECEPTEK	Választás az előre beprogramozott 30 receptből (lásd a mellékelt receptgyűjteményt). A sütő automatikusan beállítja az optimális sütési hőmérsékletet, funkciót és időtartamot. Pontosan be kell tartani a receptgyűjtemény előírásait az elkészítésre, tartozékokra és szintekre vonatkozóan.
	HAGYOMÁNYOS	Lásd HAGYOMÁNYOS FUNKCIÓK.
	SPECIÁLIS FUNKCIÓK	Lásd SPECIÁLIS FUNKCIÓK.
HAGYOMÁNYOS FUNKCIÓK		
	GYORS ELŐMELEGÍTÉS	A sütő gyors előmelegítéséhez.
	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. A sütő előmelegítése nem szükséges.
	GRILLFŰTŐTEST	Karaj, rablólús és kolbász grillezése; zöldségek sütése vagy kenyér barnítása. Javasoljuk, hogy az ételt a 4. vagy 5. szinten helyezze el. Húsok grillezésekor ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A 3./4. szintre helyezze el, kb. fél liter víz hozzáadása mellett. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani.
	TURBOGRILL	Nagy egybesült húsok sütéséhez (báránycomb, marhahús, csirke). Az ételt a középső szinteken helyezze el. Ajánlatos zsírfogó tálcát használni a sütés közben lecsöpögő szaft összegyűjtésére. A 1./2. szintre helyezze el, kb. fél liter víz hozzáadása mellett. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben a sütő ajtaját zárva kell tartani. Ezzel a funkcióval lehetséges a forgónyárs használata, amennyiben rendelkezésre áll a szükséges tartozék.
	HŐLÉGBEFÚVÁS	Ugyanazt a sütési hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal, zöldségek, édességek) legfeljebb három szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető az, hogy az ételek átvegyék egymás szagát. Egy szinten történő sütésnél használja a 3. szintet, két szintnél az 1. és 4. szintet, három szintnél pedig az 1., 3. és 5. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.
	KONVEKCIÓS SÜTÉS	Húsok, illetve folyékony töltelékű (édes vagy sós) piték egy szinten történő sütése. Használja a 3. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.

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.	
	MELEGEN TARTÁS	A frissen elkészült ételek meleg és ropogós állapotban tartása (pl. húsok, kirántott ételek, pudingok). Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 65°C felett van.	
	KELESZTÉS	Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés minőségének megőrzése érdekében ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 50°C felett van. Helyezze a tésztát a 2. szintre. A sütő előmelegítése nem szükséges.	
	SÜTÉS, TÖBB SZINTEN	Már kész, illetve környezeti hőmérsékleten vagy hűtőben tárolt ételek esetében (kekszek, folyékony tortahozzávalók, muffin, egytálételek és kenyérfélék). Ezzel a funkcióval minden étel gyorsan és kíméletesen készíthető el; már elkészült ételek melegítéséhez is használható. Kövesse az étel csomagolásán feltüntetett utasításokat. A sütő előmelegítése nem szükséges.	
	NAGYDARAB HÚSSÜTÉS	Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húsok sütése. A hús mérete alapján az 1. vagy 2. szintet használja. A sütő előmelegítése nem szükséges.	
	FAGYASZTOTT ÉTEL	Mélyhűtött lasagne	Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a gyorsfagyasztott készülékek 5 különböző kategóriájához. Használja a 2. vagy 3. sűtőszintet. A sütő előmelegítése nem szükséges.
		Pizza	
		Rétes	
		Mirelit sültburgonya	
		Fagyasztott kenyér	
	Egyéni	Más ételféleségek sütéséhez tetszés szerint lehet hőmérsékletet választani 50 és 250°C között.	
















SÜTÉSI TÁBLÁZAT


Recept	Funkció	Előmelegítés	Tartószint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Kelt tészták		-	2 / 3	160-180	30-90	Tortasütő rácson
		-	1-4	160-180	30-90	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Töltött piték (sajttorta, strudel, almáspite)		-	3	160-200	35-90	Zsírfogó tálca / süteményes tepsi vagy tortasütő rácson
		-	1-4	160-200	40-90	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
Kekszek/ Aprósütemények		-	3	170-180	20-45	tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-4	160-170	20-45	4. szint: rács 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-3-5	160-170	20-45	5. szint: sütőforma rácson 3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
Fánk		-	3	180-200	30-40	tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-4	180-190	35-45	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-3-5	180-190	35-45	5. szint: sütőforma rácson 3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
Habcsók		-	3	90	110-150	tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-4	90	140-160	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-3-5	90	140-160	5. szint: sütőforma rácson 3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
Kenyér/Pizza/(Olasz) Lángos		-	1 / 2	190-250	20-50	tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-4	190-250	25-50	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-3-5	190-250	25-50	5. szint: sütőforma rácson 3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
Húsos és burgonyás piték (zöldséges pite, quiche lorraine)		-	3	180-190	40-55	Tortasütő rácson
		-	1-4	180-190	45-60	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
		-	1-3-5	180-190	45-60	5. szint: tortasütő rácson 3. szint: tortasütő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi + tortasütő

Recept	Funkció	Előmelegítés	Tartószint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Voulevant/Leveles tészta		-	3	190-200	20-30	tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-4	180-190	20-40	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-3-5	180-190	20-40	5. szint: sütőforma rácson 3. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
Lasagne/Tepsis tészta/ Cannelloni/Felfújtak		-	3	190-200	45-55	Sütőforma rácson
Bárány/Borjú/Marha/ Sertés 1 kg		-	3	190-200	80-110	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Csirke/Nyúl/Kacsa 1 kg		-	3	200-230	50-100	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Pulyka / Liba 3 kg		-	2	190-200	80-130	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Tepsis/fóliás hal (filé, egész)		-	3	180-200	40-60	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Töltött zöldség (paradicsom, cukkini, padlizsán)		-	2	180-200	50-60	Sütőforma rácson
Pírtós kenyér		-	5	Magas	3-5	Rács
Halfilé / halszelet		-	3-4	Közepes	20-30	4. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 3. szint: zsírfogó tálca vízzel
Kolbász / Kebab / Borda / Hamburger		-	4-5	Közepes-Magas	15-30	5. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 4. szint: zsírfogó tálca vízzel
Sült csirke 1-1,3 kg		-	1-2	Közepes	55-70	2. szint: rács (a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt) 1. szint: zsírfogó tálca vízzel
		-	1-2	Magas	60-80	2. szint: forgónyárs 1. szint: zsírfogó tálca vízzel
Roast Beef véresen 1 kg		-	3	Közepes	35-45	Sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Báránycomb/Csülök		-	3	Közepes	60-90	Zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Sült burgonya		-	3	Közepes	45-55	Zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi (szükség esetén a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt)
Rakott zöldség		-	3	Magas	10-15	Sütőforma rácson
Lasagna & Húsok		-	1-4	200	50-100	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
Húsok & Burgonya		-	1-4	200	45-100	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson

Recept	Funkció	Előmelegítés	Tartószint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Hal & Zöldség		-	1-4	180	30-50	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy sütőforma rácson
		-	3	auto	10-15	Zsírfogó tálca / süteményes tepsi vagy rác
Fagyasztott pizza		-	1-4	auto	15-20	4. szint: sütőforma rácson 1. szint: tepsi vagy süteményes tepsi
		-	1-3-5	auto	20-30	5. szint: sütőforma rácson 3. szint: tepsi vagy süteményes tepsi 1. szint: sütőforma rácson
		-	1-3-4-5	auto	20-30	5. szint: sütőforma rácson 4. szint: tepsi vagy süteményes tepsi 3. szint: tepsi vagy süteményes tepsi 1. szint: sütőforma rácson
		-	1-3-4-5	auto	20-30	5. szint: sütőforma rácson 4. szint: tepsi vagy süteményes tepsi 3. szint: tepsi vagy süteményes tepsi 1. szint: sütőforma rácson
		-	1-3-4-5	auto	20-30	5. szint: sütőforma rácson 4. szint: tepsi vagy süteményes tepsi 3. szint: tepsi vagy süteményes tepsi 1. szint: sütőforma rácson
		-	1-3-4-5	auto	20-30	5. szint: sütőforma rácson 4. szint: tepsi vagy süteményes tepsi 3. szint: tepsi vagy süteményes tepsi 1. szint: sütőforma rácson

Recept táblázat fejlécek (IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 és DIN 3360-12:07:07 szabványok szerint)

Recept	Funkció	Előmelegítés	Szint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Hőm (perc)	Tartozékok és megjegyzések
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Omlós keksz (Shortbread)		-	3	170	20-30	tepsi/süteményes tepsi
		-	1-4	160	20-30	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca (1)
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Kis édes sütemények (Small cakes)		-	3	170	25-35	tepsi/süteményes tepsi
		-	1-4	160	30-40	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca (1)
		-	1-3-5	160	35-45	5. szint: sütőforma rácson 3. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca (1)
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Zsírmentes sült édes tészta (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Tortasütő rácson
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Két almáspite (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Tortasütő rácson
		-	1-4	175	75-95	4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Melegszendvics (Toast)		-	5	Magas	3-5	Rács
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hamburgerek (Burgers)		-	5	Magas	20-30	5. szint: rács (a sütési idő felénél fordítsa meg az ételt) 4. szint: zsírfogó tálca vízzel
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Almáspite, sütőformában készített pite (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	tepsi/süteményes tepsi
		-	1-4	160	55-65	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca (1)
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 annex C						
Lapos torta (Flat cake)		-	3	170	40-50	tepsi/süteményes tepsi
		-	1-4	170	45-55	4. szint: süteményes tepsi 1. szint: zsírfogó tálca (1)

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 "KONVEKCIÓS SÜTÉS" funkció használatakor lehetőség van ugyanazt a hőmérsékletet igénylő, de különböző ételek (pl. hal és zöldségek) több szinten történő egyidejű sütésére. Vegye ki azt az ételt, amelyik kevesebb sütési időt igényel, és hagyja bent a sütőben azt az ételt, amely több sütési időt igényel.

Édességek

- Készítsen kényes édességeket a statikus funkció használatával csak egy tartószinten. Használjon sötét színű fém süteményes formákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. 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 sajttorta) a "KONVEKCIÓS SÜTÉS" funkció használata szükséges. Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, állítsa alacsonyabbra a tartószintet, és szórja meg az alsó lapot zsemlemorzsával vagy kekszörleménnyel, mielőtt beletenné a 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 az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Amikor a sült elkészült, hagyja pihenni a sütőben további 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.
- Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. Annak megelőzésére, hogy a hús kívül megégjen, tegye alacsonyabbra a rácsot, hogy így az ételt távolabb tartsa a grilltől. A sütés kétharmadánál fordítsa meg az ételt.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a zsírfogó 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 rúdon egy műanyag fogantyú van, amelyet a sütés megkezdése előtt le kell venni, és a sütés végén kell használni az égési sérülések megelőzésére, amikor az ételt kiveszi a sütőből.

Pizza

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

Kelesztés funkció

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