


FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK


Ezek az útmutatások hamarosan weboldalunkon is elérhetőek lesznek: www.whirlpool.eu

AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA RENDKÍVÜL FONTOS

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

 Ez a veszély szimbólum a biztonságra vonatkozóan, amely figyelmezteti a felhasználókat az őket és a másokat fenyegető lehetséges kockázatokra.
Minden biztonsági figyelmeztetést megelőző a veszély szimbólum és a következő kifejezések egyike:

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

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

Minden biztonsági figyelmeztetés konkrétan részletezi a meglévő potenciális kockázatot, és jelzi, hogyan kell a készülék helytelen használatából eredő sérülés, kár és áramütés kockázatát csökkenteni.

A következő utasításokat pontosan tartsa be:

- Használjon védőkesztyűt a kicsomagolás és a beszerelés során.
- A készüléket le kell választani az elektromos hálózatról bármilyen szerelési munka előtt.
- A készülék szerelését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa és ne cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak az adott művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- A tápkábel cseréjét szakembernek kell végeznie. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos vevőszolgálattal.
- A készülék földelése kötelező.
- A tápkábelnek elég hosszúnak kell lennie ahhoz, hogy a helyére beszerelt készülék csatlakozni tudjon a hálózati aljzathoz.
- Az érvényes biztonsági előírások betartása érdekében a beszereléshez fel kell használni egy összpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakító kapcsolót.
- Ha a sütő csatlakozóval rendelkezik, ne használjon többdugaszos elosztót.
- Ne használjon hosszabbítókábelt.
- Ne húzza meg a tápkábelt.
- A beszerelés után az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.

- Ha az indukciós főzőlap felszíne sérült, ne használja, és az esetleges áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket (csak az indukciós funkcióval rendelkező modellekre vonatkozik).
- Ne érjen a készülékhez nedves testrészsel, és ne használja a készüléket, ha mezítláb van.
- A készülék kizárólag háztartási ételkészítő berendezésként történő használatra készült. Minden más típusú felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése). A gyártó a helytelen vagy szabálytalan használatból származó károkért nem vállal felelősséget.
- A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ne érjen a melegítőelemekhez. A kisgyermeket (0–8 év) állandó felügyelet hiányában nem szabad a készülék közelébe engedni.
- A 8 éves vagy annál idősebb gyermekek, továbbá csökkent fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel élő, illetve kellő tapasztalattal és a készülékre vonatkozó ismeretekkel nem rendelkező személyek csak akkor használhatják a készüléket, ha a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt teszik azt, illetve, ha a készülék használatára nézve előzetesen instrukciókat kaptak, és ismerik a használatból eredő esetleges kockázatokat.
Gondoskodjon arról, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A tisztítást és a karbantartást nem végezhetik gyermekek felügyelet nélkül.
- Használat közben és után ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a sütő belsejében lévő fűtőelemekhez, mert azok égési sérülést okozhatnak. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabok vagy más gyúlékony anyagok hozzáérjenek, amíg valamennyi komponens teljesen le nem hűlt.
- A sütés végén óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját, és hagyja, hogy a forró levegő vagy gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Amikor a készülék ajtaja zárva van, forró levegő távozik a vezérlőpanel feletti rácson keresztül. A szellőzőrács szellőzését ne akadályozza.
- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon sütőkesztyűt, és ügyeljen arra, hogy ne érjen hozzá a fűtőszálakhoz.

- Ne tegyen gyúlékony anyagokat a készülékbe vagy annak közelébe, ezek ugyanis a készülék véletlen bekapcsolása esetén meggyulladhatnak.
- Ne melegítsen vagy süssön zárt tartályokat. A zárt edény a belsejében fejlődő nyomás hatására felrobbanhat, és a készülékben kárt tehet.
- Ne használjon műanyagból készült edényeket.
- A túlhevült olaj és zsír könnyen meggyulladhat. Mindig figyeljen oda, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
- Sütéskor ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket!
- Ha alkoholos italokat használ az ételek elkészítésekor (pl. rum, konyak, bor), ne feledje, hogy az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog. Ennek eredményeként az alkohol által kibocsátott gőzök az elektromos fűtőelemmel érintkezve belobbanhatnak.
- Soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.
- A pirolízisciklus közben tilos a sütőhöz nyúlni. A pirolízisciklus közben tartsa távol a gyermekeket a sütőtől. A kiömlött ételt el kell távolítani a sütőtől a tisztítási ciklus elkezdése előtt (csak a pirolízis funkcióval rendelkező sütőknél).
- A pirolízis ciklus közben és után ne engedjen a készülék közelébe semmilyen állatot (ez csak a pirolízis funkcióval rendelkező sütőkre érvényes).
- Kizárólag olyan hőmérséklet-érzékelőt használjon, amely ehhez a sütőhöz ajánlott.
- Ne használjon durva, korrozív tisztítószeret vagy éles fémkaparókat a sütőajtó üvegének tisztításához, ugyanis azok összekarcolhatják a felületét, ami az üveg töréséhez vezethet.
- Mielőtt kicserélné a sütővilágítás izzóját, győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy elkerülje az áramütés veszélyét.
- Ne használjon alufóliát az edényben lévő ételek lefedésére (csak azokra a sütőkre vonatkozik, amelyekhez edény is jár).

A háztartási készülékek leselejtezése

- Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagokból készült. Leselejtezéskor a helyi hulladékelhelyezési előírásokkal összhangban járjon el. Leselejtezés előtt vágja le az elektromos kábelt.

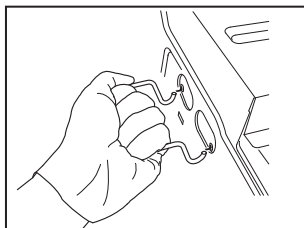
A háztartási gépek kezelésére, felújítására és újrahasznosítására vonatkozó bővebb tudnivalóért forduljon a helyileg illetékes hivatalhoz, a háztartási hulladékok begyűjtését végző vállalatához vagy ahhoz a bolthoz, ahol a készüléket megvásárolta.

ÜZEMBE HELYEZÉS

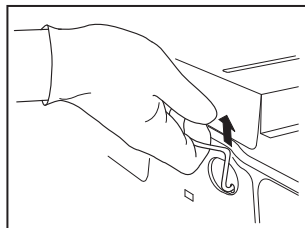
A sütő kicsomagolását követően ellenőrizze, hogy szállítás közben nem sérült-e meg a sütő, és hogy a sütő ajtaja jól záródik-e. Problémák esetén vegye fel a kapcsolatot a viszonteladóval vagy a vevőszolgálattal. A sérülések és károk megelőzése érdekében csak az üzembe helyezéskor vegye le a sütőt a hungarocell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

A sütő biztonságos mozgatásához használja a tartozékként kapott fogantyút.

1. Illessze be a fogantyút szorosan az oldalsó nyílásokba (1. ábra).
2. Emelje meg a fogantyút a 2. ábrán látható módon.



1. ábra



2. ábra

A SÜTŐ BEÉPÍTÉSÉNEK ELŐKÉSZÍTÉSE

- A sütővel érintkező konyhabútor-elemeknek hőállóknak kell lenniük (min. 90 °C).
- A sütő beszerelése előtt minden asztalosmunkát el kell végezni a bútoron, és gondosan el kell távolítani minden faforgácsot és fűrészport.
- Az üzembe helyezést követően a sütő alja már nem lehet szabadon hozzáférhető.
- A készülék megfelelő működése érdekében ne tömítse el a munkalap és a sütő felső széle közötti minimális hézagot.

ELEKTROMOS CSATLAKOZÁS (csak bizonyos modelleknél)

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

- A hálózati kábelt (H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) csak szakképzett villanyszerelő cserélheti ki. Vegye fel a kapcsolatot a hivatalos vevőszolgálattal.
- A sütő úgy lett beprogramozva, hogy működés közben elnyelje a teljesítményt 2,5 kW felett (vagyis „MAGAS” beállítás esetén). Ez 3 kW feletti háztartási áramellátással kompatibilis. Ha a háztartási áramellátás ennél alacsonyabb, a beállítást csökkenteni kell („ALACSONY” értékre). Az alábbi táblázatban áttekintheti, hogy a különböző országokhoz milyen elektromos hálózati beállítások használata javasolt.

| Ország | Beállítás |
|--------------------|-----------|
| Németország | Magas |
| Spanyolország | Alacsony |
| Finnország | Magas |
| Franciaország | Magas |
| Olaszország | Alacsony |
| Hollandia | Magas |
| Norvégia | Magas |
| Svédország | Magas |
| Egyesült Királyság | Alacsony |
| Belgium | Magas |

ÁLTALÁNOS AJÁNLÁSOK

Használat előtt:

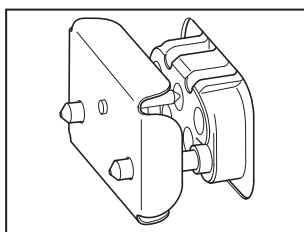
- Távolítsa el a kartondarabokat, a védőfóliát és az öntapadó címkéket a tartozékokról, az indukciós lapról és a sütőedényről.
- Vegye ki a tartozékokat a sütőből. Helyezze az indukciós lapot a harmadik szintre, és csatlakoztassa. Tegye a sütőedényt az indukciós lapra, és töltsen meg 2 dl vízzel. Válassza ki a „Felső készre sütés” funkciót, és hagyja bekapcsolva a sütőt kb. egy órán át, amíg a szigetelőanyagok és a védőszír által kibocsátott szag és füst megszűnik.

Használat alatt:

- Az ajtóra ne tegyen nehéz tárgyakat, mert az ajtó megrongálódhat.
- Ne kapaszkodjon az ajtóba, és ne akasszon semmit a fogantyúra.
- Ne fedje le a sütő belsejét alumíniumfóliával.
- Ha a sütő forró, soha ne öntsön a belsejébe vizet, mert ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Soha ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez sérülést okozhat a zománcbevonaton.
- Ügyeljen arra, hogy más készülékek elektromos vezetékai ne érintkezzenek a sütő forró részeivel, és ne szoruljanak be a sütő ajtaja mögé.
- Ne tegye ki a sütőt légköri tényezők hatásának.
- Soha ne öntsön vizet az indukciós lapra, amikor a lap a sütő belsejében van vagy forró, mivel ez sérülést okozhat az üvegen vagy a zománcbevonaton.
- Az indukciós lap behelyezésekor és eltávolításakor ügyeljen, hogy az üveg és/vagy az elektromos csatlakozó ne sérüljön meg.
- Mielőtt normál módban (vagyis az indukciós funkció nélkül) használná a sütőt, távolítsa el teljesen az indukciós lapot a sütőből. Ha az indukciós lapot a sütőben hagyja, a lap megsérülhet.

Használat után:

- Ha az indukciós lapot tisztítani kell, várja meg, amíg a lap teljesen kihűl, mielőtt kivenné a sütőből. Amikor kivesszi az indukciós lapot a sütőből, győződjön meg arról, hogy a készülékhez kapott aljzatvédő fedél védi az elektromos aljzat belsejét a szennyeződésektől (1. ábra).




1. ábra

A KÖRNYEZET VÉDELME

A csomagolóanyag kidobása

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és fel is van rajta tüntetve az újrahasznosítási szimbólum (♻️). A csomagolás különböző részeit ezért felelősségteljesen és a hulladékok elhelyezését szabályozó helyi rendelkezésekkel teljes összhangban selejtezze le.

A termék leselejtezése

- A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól (WEEE) szóló 2012/19/EK európai irányelv előírásainak.
- A termék megfelelő módon történő leselejtezésével Ön segít megelőzni a környezettel és emberi egészséggel kapcsolatos olyan negatív következményeket, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna.
- A terméken vagy a kísérő dokumentációban lévő  szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző gyűjtőpontok egyikére.

Energiatakarékossági tanácsok

- A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt előírja. Az indukciós funkciók nem igényelnek előmelegítést.
- Indukciós módban használja a készülékhez kapott sütőedényt, amely maximális energiatakarékosságot biztosít.
- Használjon sötét lakkozott vagy mázas sütőformákat, mivel ezek sokkal jobban elnyelik a hőt.
- Normál (vagyis nem indukciós) módban kapcsolja ki a sütőt 10–15 perccel azelőtt, hogy a beállított sütési idő letelne. A hosszú sütést igénylő ételek a sütő kikapcsolása után még tovább sülnék.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT (C) (E)

- Ez az élelmiszerekhez megtervezett sütő megfelel az 1935/2004 sz. európai rendelet (C) (E) előírásainak, és a sütő kialakítása, gyártása és forgalmazása a kiefeszültségről szóló 2006/95/EK sz. (vagyis a 73/23/EGK sz. irányelvet és annak módosításait felváltó) irányelv biztonsági előírásai, illetve a 2004/108/EK sz. „EMC” irányelv védelmi előírásai szerint történt.
- A készülék az EN 60350-1 sz. európai szabvány szerint megfelel a környezetbarát kivitelezésre vonatkozó 65/2014 és 66/2014 sz. európai rendelet követelményeinek.

HIBAKERESÉSI ÚTMUTATÓ

A sütő nem működik:

- Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség, és megtörtént-e a sütő elektromos bekötése.
- A sütő ki- és bekapcsolásával ellenőrizze, hogy fennáll-e még a probléma.

Az elektronikus programozó nem működik:

- Ha a kijelzőn az „F” betű, utána pedig egy szám látható, vegye fel kapcsolatot a vevőszolgálattal. Ilyen esetben adja meg az „F” betűt követő számot.

Az indukciós lap nem működik:

- Az indukciós lap kizárólag a harmadik polc szintjén használható. Győződjön meg arról, hogy a lap a megfelelő helyen van, és teljesen csatlakoztatva lett.
- Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a sütőt. Ellenőrizze, hogy fennáll-e még a hiba.

VEVŐSZOLGÁLAT

Mielőtt a vevőszolgálatot hívná:

1. Ellenőrizze, hátha meg tudja oldani saját maga is a problémát a „Hibaelhárítási útmutató” című fejezetben található javaslatok segítségével.
2. A készülék ki- és bekapcsolásával ellenőrizze, hogy fennáll-e még a hiba.

Ha a fenti ellenőrzések után a hiba továbbra is fennáll, lépjen kapcsolatba a vevőszolgálattal.

Mindig adja meg:

- A hiba rövid ismertetését.
- A sütő pontos modelljét és típusát.
- A szervizszámot (a törzslapon a Service szó után álló szám), amely a sütőtér jobb oldali peremén található (akkor látható, ha a sütő ajtaja nyitva van). A szervizszám a garancialevélen is fel van tüntetve.
- Az Ön teljes címét.
- A telefonszámát.

SERVICE 0000 000 00000



Ha bármilyen javítás válik szükségessé, kérjük, hívja fel a **vevőszolgálatot** (így garantáltan biztos lehet abban, hogy javításkor eredeti pótalkatrészeket használnak, és a javításokat megfelelően végzik el).

TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

- **Soha ne használjon gőznyomással működő tisztítókészüléket.**
- **Csak akkor tisztítsa meg a sütőt, ha már lehűlt annyira, hogy biztonságosan hozzá lehessen érni.**
- **Válassza le a készüléket az áramforrásról.**

A sütő külseje

FONTOS: Ne használjon dörzshatású vagy korrozív tisztítószeret. Ha véletlenül ilyen anyag kerül kapcsolatba a készülékkel, azonnal tisztítsa meg a készüléket egy nedves, mikroszálas törülköendővel.

- A felületeket nedves, mikroszálas törülköendővel tisztítsa. Ha a készülék nagyon piszkos, adjon néhány csepp tisztítószeret a vízhez. Tisztítás után törölje át száraz ruhával a készüléket.

A sütő belseje

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

- Minden használat után hagyja lehűlni a sütőt, majd lehetőleg akkor tisztítsa meg, amikor még meleg, mivel így eltávolíthatja az ételmaradványok (pl. a magas cukortartalmú ételek) által okozott szennyeződéseket és foltokat.
- Használjon speciális sütőtisztítókat, és kövesse a szer gyártójának utasításait.
- Tisztítsa meg az ajtó üvegét megfelelő folyékony tisztítószerrel. A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében el lehet távolítani (lásd a KARBANTARTÁS című részt).
- A grill felső fűtőeleme (lásd: KARBANTARTÁS) leereszthető (csak bizonyos modellek esetében), hogy a sütő mennyezetét is meg lehessen tisztítani.

Megjegyzés: Nagy víztartalmú ételek (pl. pizzák, zöldségek stb.) hosszú ideig tartó sütése közben az ajtó belsején és körben a tömítésen páralecsapódás következhet be. Amikor a sütő hideg, törölje szárazra az ajtó belsejét egy ruhával vagy szivaccsal.

Tartozékok:

- A tartozékokat minden használat után azonnal áztassa be mosogatószeres vízben. Ha még forrók, használjon konyhai kesztyűt.
- Az ételmaradványokat kefével vagy szivaccsal lehet könnyedén eltávolítani.

Indukciós lap:

- Amikor lehűlt annyira, hogy már biztonságosan hozzáérhet, tisztítsa meg egy szivaccsal és sütőkhöz vagy főzőlapokhoz kialakított folyékony tisztítószerrel. Az indukciós lapot ne tisztítsa mosogatógépben.

Belső elektromos aljzat:

- Távolítsa el a fém csatlakozóborítást, majd tisztítsa meg a csatlakozót egy megnedvesített szivaccsal. A tisztításhoz ne használjon fém és/vagy éles eszközöket.

Sütőedény:

- Mosogatógépben tisztítható. Igény szerint egy puha szivaccsal és megfelelő folyékony tisztítószerrel is megtisztíthatja.

KARBANTARTÁS

⚠ VIGYÁZAT

- **Használjon védőkesztyűt.**
- **Győződjön meg arról, hogy a sütő lehűlt, mielőtt az alábbi műveleteket elvégezné.**
- **Válassza le a készüléket az áramforrásról.**

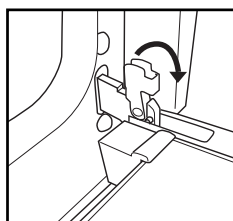
AZ AJTÓ LEVÉTELE

Az ajtó levételéhez tegye a következőket:

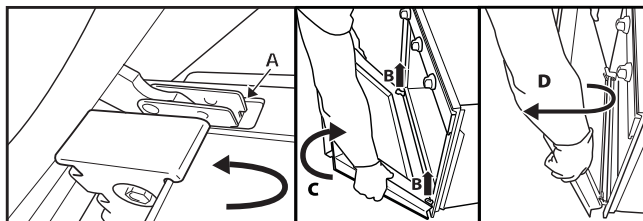
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantyúkat, és nyomja őket előre, amennyire lehetséges (1. ábra).
3. Zárja be az ajtót, amennyire lehetséges (A), emelje meg (B), majd fordítsa el (C), amíg az ajtó kioldódik (D) (2. ábra).

Az ajtó visszaszereléséhez tegye a következőket:

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



1. ábra

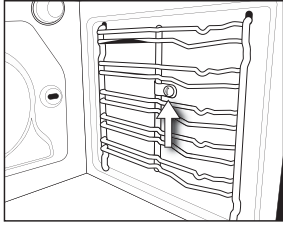


2. ábra

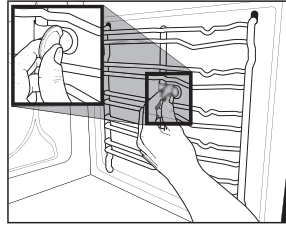
AZ OLDALSÓ RÁCSOK ELTÁVOLÍTÁSA

A tartozékokat tartó rácsok két rögzítőcsavarral vannak ellátva (1. ábra), hogy stabilak legyenek.

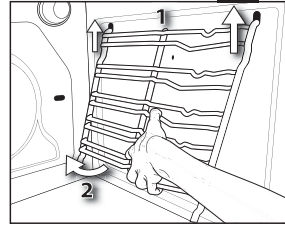
1. Távolítsa el a csavarokat, illetve a jobb és bal oldali lemezeket egy pénzérme vagy egy szerszám segítségével.
2. A kiemeléséhez emelje meg a rácsokat (1), és fordítsa el őket (2) a 3. ábrán látható módon.



1. ábra



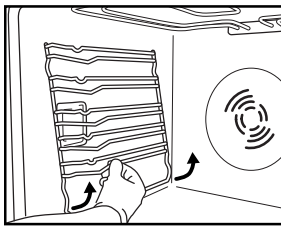
2. ábra



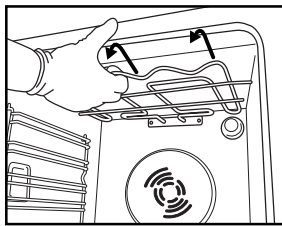
3. ábra

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK BIZONYOS MODELLEKNÉL)

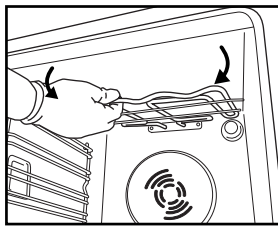
1. Távolítsa el az oldalsó tartozéktartó rácsokat (4. ábra).
2. Húzza ki egy kicsit a fűtőelemet (5. ábra), és engedje le (6. ábra).
3. A visszahelyezéshez emelje fel a fűtőelemet, miközben egy kissé maga felé húzza, és győződjön meg arról, hogy a fűtőelem az oldalsó tartóelemekre kerül.



4. ábra



5. ábra



6. ábra

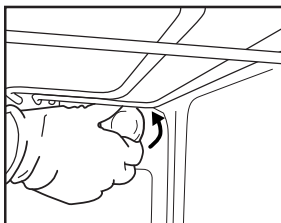
A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

A hátsó sütővilágítás izzójának cseréje (ha van hátsó világítás):

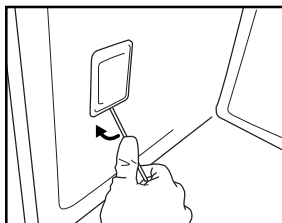
1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Csavarozza le a lámpafedelelet (7. ábra), cserélje ki az izzót (a típushoz lásd a megjegyzést), majd csavarozza vissza a lámpafedelelet.
3. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforráshoz.

Az oldalfali lámpa cseréje (ha van oldalfali lámpa):

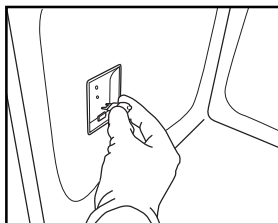
1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Vegye le az oldalsó tartozéktartó rácsokat, ha ott vannak (4. ábra).
3. Egy nem túl éles csavarhúzóval óvatosan emelje le a lámpafedelelet (8. ábra).
4. Cserélje ki az izzót (a lámpatípushoz lásd a megjegyzést) (9. ábra).
5. Helyezze vissza a lámpafedelelet, és nyomja a fal felé, amíg a helyére kattann (10. ábra).
6. Szerelje vissza az oldalsó tartozéktartó rácsokat.
7. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforráshoz.



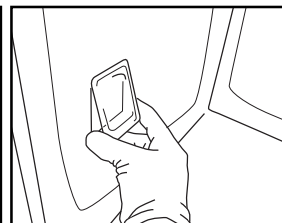
7. ábra



8. ábra



9. ábra



10. ábra

Megjegyzés:

- Csak 25–40 W/230 V, E-14 típusú, T300 °C izzót vagy 20–40 W/230 V, G9, T300 °C halogénizzót használjon.
- A készülékben található lámpát kifejezetten elektromos készülékekhez tervezték, ezért nem alkalmas szobák megvilágítására (a Bizottság 244/2009/EK rendelete értelmében).
- Az izzókat a vevőszolgálatától lehet beszerezni.

FONTOS:

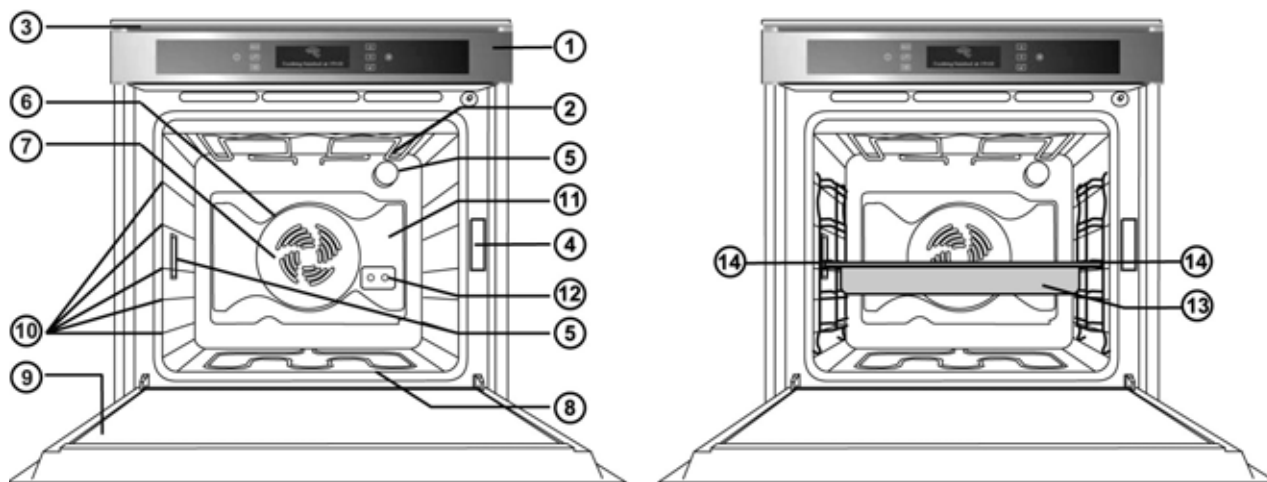
- **Halogénizzó használatakor nem szabad fedetlen kézzel hozzányúlni az izzóhoz, mert az ujjlenyomatok miatt az izzó megsérülhet.**
- **Ne működtesse a sütőt, ha a lámpafedél nincs visszahelyezve.**

UTASÍTÁSOK A SÜTŐ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓAN

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉS C. RÉSZT

Az indukciós sütő hátsó falán lévő elektromos aljzat árammal látja el az indukciós lap belsejében lévő fűtőelemet, amikor az indukciós lap csatlakoztatva van.

Az indukciós lapot a sütő tartozékaként kapott indukciós sütőedénnyel együtt kell használni. A sütőedény és az indukciós lap együttes használatával jobb sütési teljesítmény és hatékonyabb energiafogyasztás érhető el.

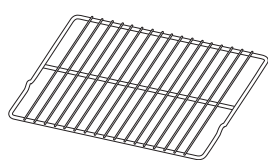


1. Vezérlőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőventilátor (nem látható)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Lámpák
6. Kör alakú fűtőelem (nem látható)
7. Ventilátor
8. Alsó fűtőelem (nem látható)
9. Ajtó
10. A szintek elhelyezkedése (a szintszám a sütő előlapján van feltüntetve)
11. Hátsó fal
12. Elektromos aljzat (a sütő belsejében)
13. Indukciós lap
14. Indukciós lap helyzete

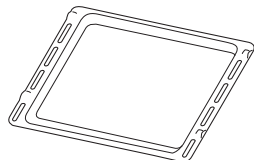
Megjegyzés:

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

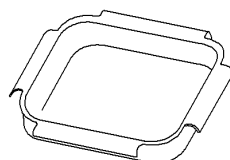
A SÜTŐHÖZ JÁRÓ TARTOZÉKOK



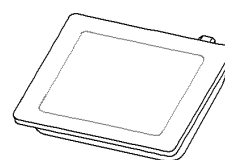
A. ábra



B. ábra



C. ábra



D. ábra

- A. RÁCSOS POLC:** a rács használható ételek sütéséhez, vagy lábasok, sütőformák és sütőben használható egyéb edények tartójaként.
- B. ZSÍRFOGÓ TÁLCA:** a zsír és ételdarabkák felfogása céljából a rács alá helyezheti, illetve hús, hal, zöldségek, focaccia stb. készítésekor sütőlapként használhatja.
- C. SÜTŐEDÉNY:** a sütőedényt az indukciós lappal együtt kell használni, és az indukciós lap üvegén lévő jelölések szerint kell elhelyezni a sütőben.

D. INDUKCIÓS LAP: kizárólag indukciós módban használható. Tegye a harmadik polc szintjére, és győződjön meg arról, hogy az elektromos csatlakozás szorosan illeszkedik (lásd: „A rácsos polcok és más tartozékok behelyezése a sütőbe”).

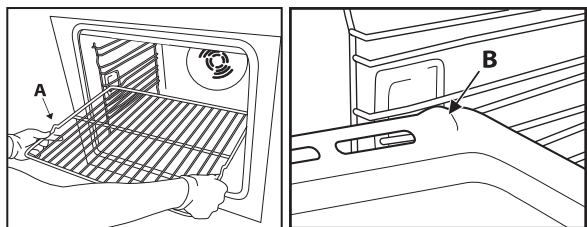
A tartozékok száma a megvásárolt modelltől függően változhat.

A SÜTŐHÖZ NEM JÁRÓ TARTOZÉKOK

A készülékhez ingyenesen nem járó egyéb tartozékok a Vevőszolgálatnál külön is megvásárolhatók.

A RÁCSOK ÉS EGYÉB TARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE A SÜTŐBE

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

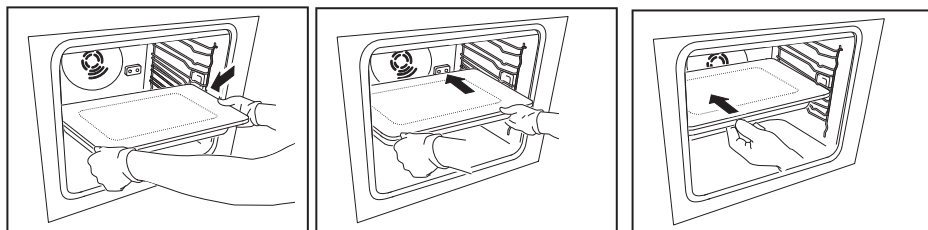


1 ábra

2 ábra

INDUKCIÓS LAP:

Az indukciós lapot a harmadik szinten kell betenni a sütőbe, hogy az elektromos csatlakozó megfelelően illeszkedjen.



1. ábra

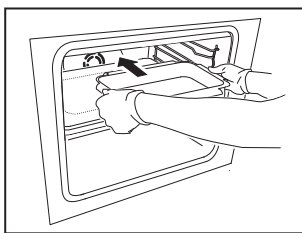
2. ábra

3. ábra

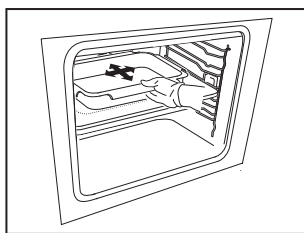
1. Az indukciós lapot két kézzel tegye be a sütőbe a harmadik szintre (1. ábra).
2. Az indukciós lapot két kézzel tolja be a sütőbe az elektromos csatlakozóig (2. ábra).
3. Az indukciós tálcat határozott mozdulattal tolja be a sütőbe, hogy a csatlakozó szorosan illeszkedjen (3. ábra).

SÜTŐEDÉNY:

Tegye a sütőedényt az indukciós lapra, és győződjön meg arról, hogy az edény alja az indukciós lap üvegének téglalap alakú jelölésén belül található.



4. ábra



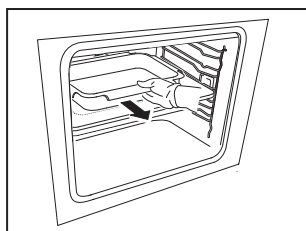
5. ábra

1. Tegye a sütőedényt két kézzel az indukciós lapra (4. ábra).
2. Igazítsa a sütőedényt az üvegen lévő jelölés közepére (5. ábra).

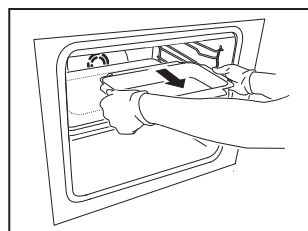
A SÜTŐEDÉNY ÉS AZ INDUKCIÓS LAP ELTÁVOLÍTÁSA

A SÜTŐEDÉNY ELTÁVOLÍTÁSA

FONTOS: Az indukciós sütőedény nagymértékben felforrósodhat. Amikor hozzáér az edényhez, mindig használjon konyhai kesztyűt.



1. ábra



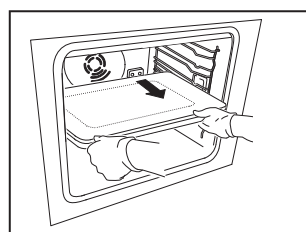
2. ábra

1. Fogja meg az elülső fogantyút két kézzel, és vegye ki félig a sütőedényt (1. ábra).
2. Ezután fogja meg az oldalsó fogantyúkat, és vegye ki teljesen az edényt a sütőből (2. ábra).

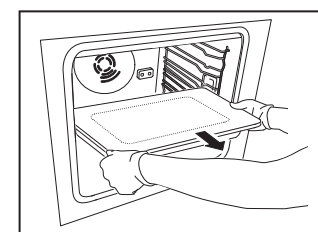
AZ INDUKCIÓS LAP ELTÁVOLÍTÁSA

FONTOS: A megfelelő elektromos csatlakozás érdekében az indukciós lap szorosan illeszkedik a sütő belsejében, ezért az eltávolításához egy kis többleterőre van szükség. Ha a sütőedény vagy más tartozék a sütő belsejében van, ne távolítsa el az indukciós lapot.

Ha az indukciós lap és/vagy a sütő forró, mindig használjon konyhai kesztyűt.



3. ábra



4. ábra

1. Fogja meg két kézzel az indukciós lapot, és vegye ki a sütőből. Ahhoz, hogy az indukciós lapot kioldja az aljzatból, egy kis többleterőre van szükség (3. ábra).
2. Vegye ki a sütőből két kézzel az indukciós lapot, és tegye el. Ügyeljen, hogy a lapot ne érje olyan hatás, amely az üveget vagy az elektromos csatlakozót károsíthatná (4. ábra).

A KEZELŐPANEL BEMUTATÁSA



ÉRINTŐGOMBOK: A gombok használatához nyomja meg a megfelelő szimbólumot (nem szükséges erős nyomást alkalmazni).

ⓘ Főkapcsoló gomb (Amikor megnyomja a főkapcsoló gombot, egy hangjelzést fog hallani. Ezt a hangjelzést nem lehet kikapcsolni.)

MENU Megnyithatja a főmenüt, vagy visszatérhet a kezdőképernyőre.

🏠 Hozzáférhet közvetlenül az indukciós MENÜHÖZ.

⏪ Visszatérés az előző képernyőre.

▲ ▼ Áttekintheti a funkciókat/beállításokat, és módosíthatja az előre beállított értékeket.

✓ A beállítások kiválasztása és megerősítése.

▶ Elindíthatja a sütést.

A FUNKCIÓK LISTÁJA

Ha a sütő bekapcsolása után megnyomja a ⓘ gombot, a kijelzőn a következő jelzés jelenik meg.



Az üzenet átugrásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

MEGJEGYZÉS: Az első indukciós figyelmeztetést a beállításokat tartalmazó menün keresztül lehet aktiválni vagy inaktiválni.

Ha a sütő bekapcsolásakor az indukciós lap már megfelelően van csatlakoztatva, az első indukciós figyelmeztetés nem jelenik meg.

Az első indukciós figyelmeztetés átugrása után a következő jelzések jelennek meg:



A. A kiemelt funkcióhoz tartozó ikon

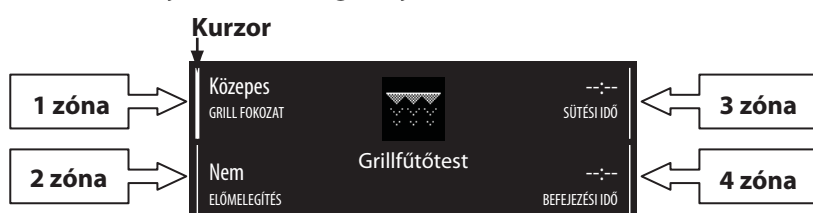
B. A következő gomb megnyomásával kiválasztható a kiemelt funkció:

C. A kiemelt funkció leírása

D. További választható információk

A KIVÁLASZTOTT FUNKCIÓRA VONATKOZÓ RÉSZLETEK

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










Az egyes zónák közötti lépegetéshez használja a ▲ és ▼ gombot: a kurzor a fenti sorrendet követve ugrik a módosítható értékek mellé. A gomb megnyomásával kiválaszthatja a megfelelő értéket, a ▲ ▼ gomb megnyomásával igény szerint módosíthatja, a gomb megnyomásával pedig jóváhagyhatja a kiválasztott értéket.

MEGJEGYZÉS: Indukciós módban kizárólag 3. és 4. zóna módosítható.

ELSŐ HASZNÁLAT - NYELVVÁLASZTÁS ÉS ÓRABEÁLLÍTÁS




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

Ezt a következők szerint végezze:

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



A SÜTÉSI FUNKCIÓK KIVÁLASZTÁSA



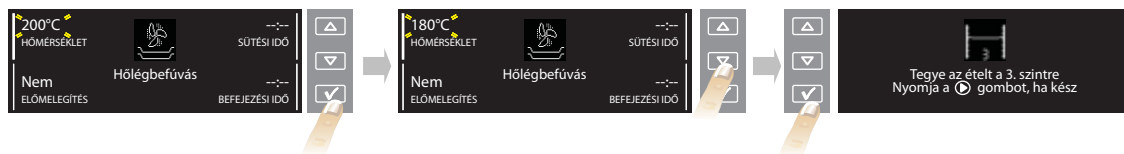
1. Ha a sütő ki van kapcsolva, a  gomb megnyomásával megjelenítheti a sütési funkciókat.
2. Tekintse meg a rendelkezésre álló lehetőségeket a   gombok megnyomásával: a kiválasztott funkció fehérrel lesz kiemelve a kijelző közepén.

Megjegyzés: A funkciók listáját és leírását a 101. és 106. oldalon látható táblázat tartalmazza. Ha az indukciós lapot már megfelelően csatlakoztatta, vagy éppen behelyezi a lapot a sütőbe, kizárólag az „Indukciós funkciók” és a „Beállítások” lehetőség érhető el a főmenüben. Ha az indukciós lap nincs csatlakoztatva, a normál funkciókat tartalmazó menü és az indukciós funkciókat tartalmazó menü egyaránt elérhető. Az indukciós lap behelyezésekor és eltávolításakor egy üzenet jelenik meg a kijelzőn a csatlakoztatás/kioldás helyes módjáról.











3. A funkció kiválasztásához nyomja meg a  gombot: a kijelzőn ekkor megjelennek a sütési beállítások. Ha az előre kiválasztott értékek megfelelőek, nyomja meg a  indítógombot. Ellenkező esetben módosítsa az értékeket a fentiek szerint.

A GRILLEZÉSI HŐMÉRSÉKLET/TELJESÍTMÉNY BEÁLLÍTÁSA (csak normál funkciók használata esetén)

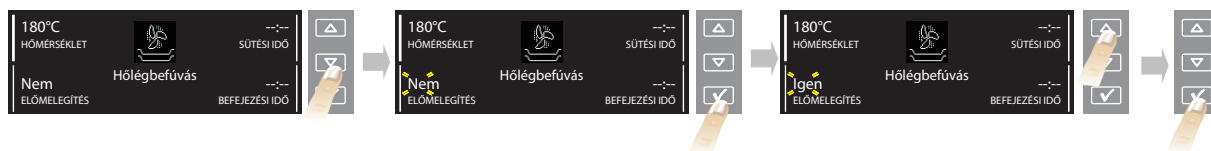


A grillezési hőmérséklet vagy teljesítmény módosítását az alábbiak szerint végezze:

1. Ellenőrizze, hogy a kurzor a hőmérsékleti érték (1. zóna) mellett van, majd nyomja meg a  gombot a módosítani kívánt paraméter kiválasztásához: a hőmérséklethez tartozó értékek villognak.
2. Használja a   gombokat a kívánt érték beállításához.
3. Nyomja meg a  gombot a kiválasztott érték jóváhagyásához, majd nyomja meg 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 a sütőt igény szerint kikapcsolhatja a  gombbal, vagy meghosszabbíthatja a sütést a  gombbal. Kikapcsoláskor a kijelzőn megjelenő hűlési csík mutatja a sütő belsejében uralkodó hőmérsékletet.

Megjegyzés: Indukciós módban a sütő automatikusan beállítja a hőmérsékletet, ezért nincs szükség a hőmérséklet manuális beállítására.

A SÜTŐ ELŐMELEGÍTÉSE (csak normál funkciók használata esetén)

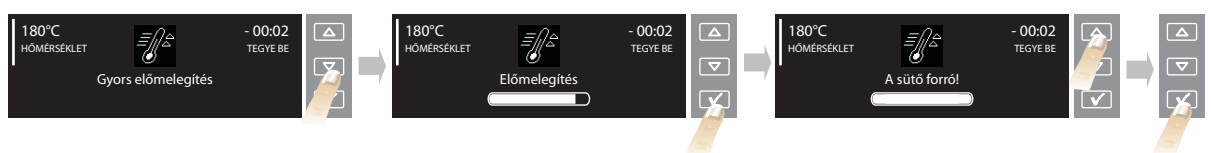


Ha az étel behelyezése előtt szükség van a sütő előmelegítésére, akkor az alábbiak szerint kell módosítani a sütő alapbeállítását:

1. Mozgassa a kurzort az előmelegítési opcióhoz a és gombbal.
2. Nyomja meg a gombot a paraméter kiválasztásához: a „Nem” szó villog a kijelzőn.
3. Nyomja meg a vagy gombot a paraméter módosításához: a kijelzőn megjelenik az „Igen” felirat.
4. A választást a gomb megnyomásával erősítse meg.

Megjegyzés: Indukciós módban nincs szükség előmelegítésre. Az indukciós mód használatakor minden sütési műveletnek hideg hőmérsékletről kell indulnia.

GYORS ELŐMELEGÍTÉS (csak normál funkciók használata esetén)



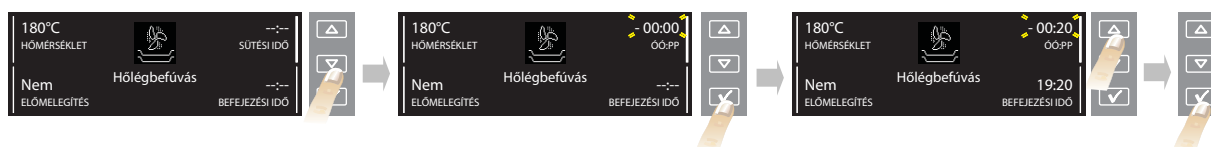
Ha a sütő gyors előmelegítése szükséges, az alábbiak szerint járjon el:

1. A gombokkal válassza ki a gyors előmelegítési funkciót.
2. Erősítse meg a gombbal: A kijelzőn megjelennek a beállítások.
3. Ha a javasolt hőmérséklet megfelelő, nyomja meg a gombot. Ellenkező esetben módosítsa az értéket az előző fejezetekben leírtak szerint. Hangjelzés figyelmeztet arra, ha a sütő elérte a beállított hőmérsékletet.

Az előmelegítési fázis végén a sütő automatikusan kiválasztja az alsó és felső sütési funkciót . Ekkor helyezze be az ételt és kezdje meg a sütést.

4. Ha másik sütési funkciót szeretne beállítani, nyomja meg a MENU 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 kiválasztásához vigye a kurzort a „sütési idő” felirat mellé a gombokkal.
2. Nyomja meg a gombot, hogy kiválassza a beállítását; „00:00” fog villogni 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 hagyhatja jóvá.

PIRÍTÁS (csak normál funkciók használata esetén)

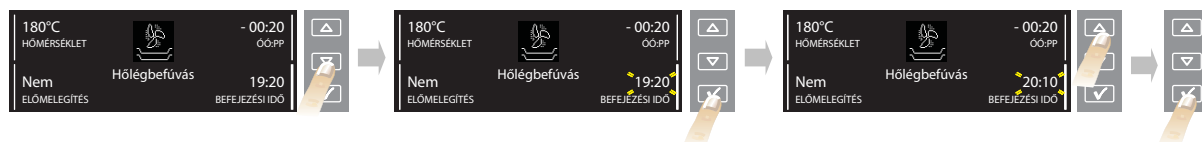
A sütés végén a kijelző felajánlja a lehetőséget - az ezt lehetővé tevő funkcióknál - az elkészült étel felületi pirítására. Ez a funkció csak akkor aktiválható, ha Ön előbb megadott egy sütési időtartamot.



A sütési idő letelte után a „Hosszabbítás: ^, barnítás: ✓” felirat jelenik meg a kijelzőn. A gomb megnyomásakor a sütő elindítja a pirítási folyamatot, amely 5 percig 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 ideje mellé.
2. Nyomja meg a gombot a paraméter kiválasztásához: a sütés végének időpontja villog.
3. Ha a sütés végét késleltetni szeretné, állítsa be a kívánt értéket a és gomb segítségével.
4. A kiválasztott értéket a gomb megnyomásával hagyhatja jóvá.
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 sütés megkezdése előtti várakozás ideje alatt bármikor igény szerint elindíthatja a sütőt a gomb megnyomásával.

Az előző fejezetekben leírt módon bármikor tetszés szerint módosíthatja a beállított értékeket (pl. hőmérsékletet, grillezési fokozatot, sütési időt) a és gomb megnyomásával.

PERCSZÁMLÁLÓ



Ez a funkció csak a sütő kikapcsolt állapotában használható és például a tésztafőzés idejének ellenőrzésénél hasznos. A maximálisan beállítható időtartam 1 óra 30 perc.

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



RECEPTEK

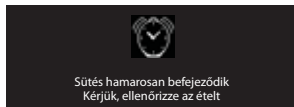
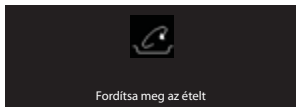
A „Hatodik érzék” technológiának köszönhetően 30 olyan recept közül lehet választani, amelyek az ideális funkció és sütési hőmérséklet figyelembe vételével kerültek előzetes beprogramozásra.

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



1. A gombokkal válassza ki a „RECEPTEK” lehetőséget, és hagyja jóvá a kiválasztást 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.

- Nyomja meg a gombot a kiválasztás jóváhagyásához: a kijelzőn megjelenik a körülbelüli sütési időtartam.
- Helyezze be az ételt a sütőbe, és nyomja meg a  gombot. A kijelzőn javaslat jelenik meg, hogy melyik szintre kell tenni az ételt.
- A sütés elindításához nyomja meg a  gombot. A sütés késleltetéséhez lásd a vonatkozó pontot.



Megjegyzés: Egyes ételeket a sütés felénél meg kell fordítani vagy meg kell 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 lejárta 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.

INDUKCIÓS FUNKCIÓK

Az indukciós fűtési technológiának köszönhetően a sütő számos különböző sütési funkciót kínál (lásd a funkciók leírását tartalmazó táblázatot), amelyek nagyfokú sütési teljesítményt, rendkívül gyors sütési folyamatot és alacsony energiafogyasztást garantálnak.



Az optimális teljesítmény érdekében az indukciós lapot a készülékhez kapott rozsdamentes acél sütőedénnyel együtt használja (az indukciós lapot és a sütőedényt **A rácsos polcok és más tartozékok behelyezése a sütőbe** című részben leírtak szerint helyezheti be a sütőbe).

Az indukciós funkciók elindításához navigáljon a főmenüben (tekintse meg **A sütési funkciók kiválasztása** című részt, vagy nyomja meg az indukciós funkciók közvetlen elérését biztosító ikonját).

Az indukciós funkciókat a felhasználói felületen keresztül csak akkor érheti el, ha az indukciós lap megfelelően van behelyezve a sütőbe.

Ha indukciós sütési ciklusra van szükség, de az indukciós lap vagy a sütőedény nincs behelyezve a sütőbe, a készülék az egyik vagy mindkét tartozék hiányát fogja érzékelni, és arra fogja kérni, hogy a folytatás előtt tegye be őket a sütőbe.










- Válassza ki az Indukciós funkciók lehetőséget a gombokkal, és hagyja jóvá a kiválasztást a gombbal, vagy nyomja meg a  gombot.
- Válassza ki a sütni kívánt étel típusát a megjelenő listából, és hagyja jóvá a kiválasztást a gombbal.
- Az étel típusától függően további alkategóriákat és/vagy ételsúlyokat is megadhat, ha a gomb segítségével görgeti az almenüt, és a gombbal jóváhagyja a kiválasztott beállításokat.
- A megerősítéshez nyomja meg a gombot.
- Tegye be az ételt a sütőbe, és nyomja meg a  gombot.

Indukciós funkciók 6. érzékkel

Néhány sütési funkció (pl. a Sült hús, a Sült baromfi és a Hal) tartalmazza a 6. érzék opciót. Az elkészítendő étel súlyától függően a 6. érzék technológia javaslatot tesz a sütési időre. A sütési idő tetszés szerint módosítható, és bizonyos húsfajtáknál az angolos elkészítési módot veszi alapul (további részleteket az indukciós sütő sütési táblázatai tartalmaznak).



BEÁLLÍTÁSOK



1. A kijelző bizonyos paramétereinek módosításához válassza ki a főmenüben a „BEÁLLÍTÁSOK” lehetőséget a   gombok segítségével.
2. Erősítse meg a  gombbal: a kijelzőn ekkor megjelennek a módosítható paraméterek (nyelv, idő, hangjelzés erőssége, kijelző fényereje, energiatakarékosági funkció, áramfelvétel, első indukciós figyelmeztetés).
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. Ekkor a kijelzőn megjelenik a kiválasztást jóváhagyó üzenet.

Megjegyzés: Ha a sütő ki van kapcsolva, és az ECOMODE (energiatakarékos üzemmód) aktiválva van (BE), a kijelző néhány perc múlva kialszik, és az óra jelenik meg. Ahhoz, hogy az információk újra láthatók legyenek, és a világítás visszakapcsoljon, elég megnyomni vagy elforgatni valamelyik gombot. Ha egy sütési funkció közben aktiválja az ECO üzemmódot, a lámpa 1 percnyi sütés után kikapcsol, és újabb felhasználói művelet esetén ismét aktiválódik. Ha azonban a funkció nincs aktiválva (KI), akkor néhány perc múlva csak a kijelző fényereje fog csökkenni.












GOMBZÁR





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. Ha a gombzár funkció aktiválva van, 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. |
|  | INDUKCIÓS FUNKCIÓK | Lásd INDUKCIÓS FUNKCIÓK |
| HAGYOMÁNYOS FUNKCIÓK | | |
|  | GYORS ELŐMELEGÍTÉS | A sütő gyors előmelegítéséhez. |
|  | ALSÓ ÉS FELSŐ SÜTÉS | Bármilyen típusú étel egy szinten történő sütése. Használja a 3. szintet. Pizzákhoz, illetve folyékony töltelékű édes vagy sós pitékhez viszont használja az 1. vagy 2. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges. |
|  | GRILL | Használja a grill funkciót karaj, kebab, kolbász és rakott zöldség sütéséhez, valamint kenyérpíráshoz. 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 (legfeljebb három) (pl. hal, zöldségek, sütemények) több szinten történő egyidejű sütése. Ezzel a funkcióval elkerülhető az, hogy az ételek átvegyék egymás szagát. Egy szinten történő sütésnél használja a 2. szintet, két szintnél az 1. és 4. szintet, három szintnél pedig az 1., 3. és 5. szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges. |
|  | LÉGKEVERÉSES SÜTÉS | Ha húsokat, illetve folyékony töltelékű (édes vagy sós) pitéket szeretne sütni egy szinten, használja a harmadik szintet. A sütő előmelegítése nem szükséges. |

| SPECIÁLIS FUNKCIÓK | | | |
|--|----------------------------|--|--|
|  | KIOLVASZTÁS | Az ételek kiolvasztásának gyorsítására. Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Javasoljuk, hogy a felületi kiszáradás elkerülése érdekében az élelmiszert hagyja benne a csomagolásában. | |
|  | MELEGEN TARTÁS | A frissen elkészült ételek meleg és ropogós állapotban tartása (pl. húsok, rántott ételek, felfújtak). Javasoljuk, hogy az ételt a középső szinten helyezze el. Ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 65 °C felett van. | |
|  | KELESZTÉS | Sós vagy édes tészták optimális mértékű kelesztése. A kelesztés minőségének megőrzése érdekében ez a funkció nem indul el, ha a sütőtér hőmérséklete 40 °C felett van. Helyezze a tésztát a 2. szintre. A sütő előmelegítése nem szükséges. | |
|  | SÜTÉS, TÖBB SZINTEN | Már kész, illetve környezeti hőmérsékleten vagy hűtőben tárolt ételek esetében (kekszek, folyékony tortáhozaválók, muffin, egytálételek és kenyérfélék). Ez a funkció óvatosan és gyorsan süt meg minden ételt, valamint az étel megmelegítésére is használható. Kövesse az étel csomagolásán feltüntetett utasításokat. A sütő előmelegítése nem szükséges. | |
|  | XXL MÉRETŰ HÚSOK | Nagyobb darab (2,5 kg feletti) húsok sütése. A hús méretétől függően az 1. vagy 2. szintet használja. A sütő előmelegítése nem szükséges. Sütés közben ajánlatos forgatni a húst, hogy mindkét oldala egyenletesen tudjon pirulni. Érdemes néha meglocsolni a húst a túlzott kiszáradás elkerülése érdekében. | |
|  | FAGYASZTOTT ÉTEL | Lasagna | Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a gyorsfagyasztott készételek 5 különböző kategóriájához. Használja a 2. vagy 3. sütőszintet. A sütő előmelegítése nem szükséges. |
| | | Pizza | |
| | | Rétes | |
| | | Sültburgonya | |
| | | Kenyer | |
| | Egyéni | Más ételféleségek sütéséhez tetszés szerint lehet hőmérsékletet választani 50 és 250 °C között. | |
|  | ECO HŐLÉGBEFÚVÁS | Töltött húsok és hússzeletek sütése egy szinten. Ez a funkció megszakításos, kíméletes légkeverést alkalmaz, amely megakadályozza az ételek túlzott kiszáradását. Az ECO funkció használatakor a sütő világítása ki van kapcsolva sütés közben, de ideiglenesen újra bekapcsolható a megerősítés gomb megnyomásával. A maximális energiahatékonyság elérése érdekében azt tanácsoljuk, hogy sütés közben ne nyissa ki az ajtót. Azt javasoljuk, hogy a 3. szintet használja. A sütő előmelegítése nem szükséges. | |

INDUKCIÓS FUNKCIÓK

| | | | | |
|---|-----------------------|--|---|--|
|  | ÉTELTÍPUSOK | Sült hús | Marhasült 4 lépés: 0,6–2 kg | Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a különböző súlykategóriákhoz (lásd a sütő kijelzőjét). Bármilyen fajta húst lehet vele sütni (pl. marhahúst, borjút, sertést, bordát, bárányt stb.). A „felső készre sütés” funkció a hús felületének magas fokú pirítására szolgál. |
| | | | Sült hús 3 lépés: 1–4 kg | |
| | | | Szelet / darab | |
| | | Sült baromfi | Egész 5 lépés: 0,6–3 kg | Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a különböző súlykategóriákhoz (lásd a sütő kijelzőjét). Bármilyen fajta baromfit lehet vele sütni (pl. csirkét, pulykát, kacsát stb.). A „felső készre sütés” funkció a hús felületének magas fokú pirítására szolgál. |
| | | | Szelet / darab | |
| | | Hal | Egész 3 lépés: 0,2–1 kg | Ez a funkció automatikusan kiválasztja a legjobb sütési hőmérsékletet és módot a különböző súlykategóriákhoz (lásd a sütő kijelzőjét). Bármilyen fajta halat lehet vele sütni (pl. kardhalat, tengeri sügért, tengeri keszeget stb.). |
| | | | Szelet / darab | |
| | | Zöldségek | Sült zöldségek | Ez a funkció különböző fajta zöldségek sütésére megfelelő egy olyan opcióval, amely más hozzávalókkal (pl. hússal, sajttal, Béchamel-mártással stb.) töltött zöldségek sütését teszi lehetővé. |
| | | | Töltött zöldségek | |
| | | Aprósüt. és muffin | Muffinfélék | Ez a funkció aprósüteményekhez és muffinfélékhez ideális. A hagyományos kekszektől kezdve a lekvárral, csokoládéval vagy más hozzávalókkal töltött kisebb süteményekig bármihez megfelelő. Válassza a „Muffinfélék” funkciót, ha kelesztés is szükséges. |
| | | | Aprósütemények | |
| | | Sütemények | Édes sütemények | Ez a funkció édes vagy sós sütemények, piték és felfújtak sütésére megfelelő. A klasszikus gyümölcstortától kezdve számos különböző fajta sós felfújtig (pl. Quiche Lorraine) bármihez ideális. |
| | | | Sós pite / felfújt | |
| | | Pizza | Vékony pizza | Ez a funkció bármilyen fajta pizza sütésére megfelelő. |
| | Vastag pizza | | | |
| Házi kenyér | | Ez a funkció bármilyen ízű, alakú és ízesítésű pizza sütésére megfelelő. | | |
| Egytálételek / Főétel | | Ez a funkció szósszal, tejszínnel, hússal, zöldségekkel készült tésztafélék (pl. lasagne) készítésére megfelelő. | | |
| EGYÉNI | Alacsony teljesítmény | | Ez a funkció olyan ételek sütésére megfelelő, amelyeket egyik ételkategóriába sem lehet besorolni. Ez a funkció három teljesítményszintre van felosztva, ami lehetővé teszi, hogy a grill és a tálca alacsony, közepes és magas teljesítményű kombinációja közül lehessen választani. Sütés közben bármikor tetszés szerint válthat az alacsony, közepes és magas teljesítményszint között. | |
| | Közepes teljesítmény | | | |
| | Magas teljesítmény | | | |
| MELEGÍTÉS | - | | Ezzel a funkcióval az éppen elkészült ételeket lehet melegen és ropogósan tartani, illetve a korábban elkészített ételeket lehet újramelegíteni enyhe hőátvitellel. | |

| | | | | | |
|--|---------------------|--------------------|-----------------------|---|---|
|  | KÉSZRE SÜTÉS | Felső készre sütés | Alacsony grill | Ezek a funkciók olyan ételek készre sütéséhez használhatók, amelyek grillezést vagy rakott módon történő sütést igényelnek. Ennek a sütési módnak a teljesítménye és sebessége a három különböző grillezési szintnek köszönhetően tetszés szerint szabályozható. A felső készre sütési funkció használata közben a tálca nem működik. | |
| | | | Közepes grill | | |
| | | | Nagy grill | | |
| | | Alsó készre sütés | Alacsony teljesítmény | | Ezekkel a funkciókkal olyan ételeket lehet készre sütni, amelyek csak alsó hőforrást igényelnek. Az alsó készre sütés teljesítménye és sebessége az indukciós tálca három különböző teljesítményszintjének köszönhetően tetszés szerint szabályozható. Az alsó készre sütési funkció használata közben a grill nem működik. |
| | | | Közepes teljesítmény | | |
| | | | Magas teljesítmény | | |

| Recept a tartozékként kapott sütőedénnyel | Funkció | Előmelegítés | Szint | Hőmérséklet | Időtartomány (min.-max.) ALACSONY* | | Időtartomány (min.-max.) MAGAS* | |
|---|------------------------------|--------------|-------|-------------|------------------------------------|-----|---------------------------------|-----|
| | | | | | | | | |
| Lasagna | Egytálételek / Főétel | Nem | 3 | Automatikus | 30 | 45 | 30 | 45 |
| Pasta pasticciata / cannelloni | | Nem | 3 | Automatikus | 30 | 45 | 30 | 45 |
| Marhasült angolosan, 48° (0,6–0,8 kg) | Marhasült | Nem | 3 | Automatikus | 30 | 35 | 25 | 35 |
| Marhasült angolosan, 48° (0,9–1,2 kg) | | Nem | 3 | Automatikus | 40 | 55 | 30 | 40 |
| Marhasült angolosan, 48° (1,3–1,5 kg) | | Nem | 3 | Automatikus | 40 | 65 | 45 | 55 |
| Marhasült angolosan, 48° (1,6–2 kg) | | Nem | 3 | Automatikus | 65 | 80 | 55 | 70 |
| Sertéssült / borjúsült (1–2 kg) | Sült hús – egész | Nem | 3 | Automatikus | 60 | 80 | 55 | 70 |
| Sertéssült / borjúsült (2–3 kg) | | Nem | 3 | Automatikus | 65 | 85 | 60 | 75 |
| Sertéssült / borjúsült (3–4 kg) | | Nem | 3 | Automatikus | 70 | 90 | 65 | 80 |
| Sertésborda | Sült hús – szelet /darab | Nem | 3 | Automatikus | 25 | 45 | 25 | 35 |
| Sült csirke (0,6–0,8 kg) | Sült baromfi – egész | Nem | 3 | Automatikus | 35 | 45 | 25 | 35 |
| Sült csirke (0,9–1,2 kg) | | Nem | 3 | Automatikus | 65 | 80 | 40 | 50 |
| Sült csirke (1,3–1,5 kg) | | Nem | 3 | Automatikus | 75 | 95 | 55 | 70 |
| Sült csirke (1,6–2 kg) | | Nem | 3 | Automatikus | 85 | 110 | 65 | 120 |
| Sült csirke (2–3 kg) | | Nem | 3 | Automatikus | 120 | 155 | 105 | 130 |
| Csirkecombok | Sült baromfi – szelet /darab | Nem | 3 | Automatikus | 35 | 50 | 30 | 35 |
| Csirkecomb burgonyával | | Nem | 3 | Automatikus | 35 | 50 | 30 | 35 |

















| Recept a tartozékként kapott sütőedénnyel | Funkció | Előmelegítés | Szint | Hőmérséklet | Időtartomány (min.-max.) ALACSONY* | | Időtartomány (min.-max.) MAGAS* | |
|---|-------------------------|--------------|-------|-------------|------------------------------------|----|---------------------------------|----|
| | | | | | | | | |
| Pisztráng (0,2–0,4 kg) | Hal egészben | Nem | 3 | Automatikus | 35 | 35 | 15 | 25 |
| Pisztráng (0,5–0,8 kg) | | Nem | 3 | Automatikus | 35 | 45 | 25 | 35 |
| Pisztráng (0,8–1 kg) | | Nem | 3 | Automatikus | 45 | 45 | 35 | 45 |
| Tőkehal | Halszelet / haldarab | Nem | 3 | Automatikus | 20 | 35 | 20 | 30 |
| Sült krumpli | Zöldségek – sütve | Nem | 3 | Automatikus | 35 | 45 | 25 | 35 |
| Vegyes zöldségek | | Nem | 3 | Automatikus | 35 | 45 | 25 | 35 |
| Töltött cukkini | Zöldségek – töltve | Nem | 3 | Automatikus | 20 | 30 | 20 | 30 |
| Töltött paradicsom | | Nem | 3 | Automatikus | 20 | 30 | 20 | 30 |
| Tortácskák | Aprósütemények – muffin | Nem | 3 | Automatikus | 25 | 35 | 25 | 35 |
| Keksz / Sablè | Aprósütemények | Nem | 3 | Automatikus | 15 | 25 | 15 | 25 |
| Gyümölcstorta | Cukrászsütemények | Nem | 3 | Automatikus | 30 | 40 | 25 | 35 |
| Quiche Lorraine | Sós sütemények | Nem | 3 | Automatikus | 35 | 45 | 25 | 35 |
| Házi kenyér | Kenyer | Nem | 3 | Automatikus | 30 | 40 | 30 | 40 |
| Saját készítésű pizza | Vastag pizza | Nem | 3 | Automatikus | 30 | 40 | 25 | 30 |
| Ropogós pizza | Vékony pizza | Nem | 3 | Automatikus | 20 | 25 | 15 | 20 |

* A sütési ciklus elején megjelenik a jelzett idő. A sütési idő az egyéni igények és a különböző hús-/halfajták szerint tetszés szerint módosítható. A sült húsoknál/marhasülteknél jelzett sütési idő az angolos sütési módot veszi alapul.

Tekintse meg a táblázatot a megfelelő időtartomány kiválasztásához (az ALACSONY/MAGAS teljesítménybeállítás szerint). További tudnivalóért lásd az Elektromos csatlakozás című részt. Ha az Elektromos csatlakozás beállítás nem érhető el, a teljesítmény beállítása alapértelmezés szerint MAGAS lesz.

| Ország | Beállítás |
|--------------------|-----------|
| Németország | Magas |
| Spanyolország | Alacsony |
| Finnország | Magas |
| Franciaország | Magas |
| Olaszország | Alacsony |
| Hollandia | Magas |
| Norvégia | Magas |
| Svédország | Magas |
| Egyesült Királyság | Alacsony |
| Belgium | Magas |

ÉTELKÉSZÍTÉSI TÁBLÁZAT
















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

| Recept | Funkció | Előme- legítés | Rács (alulról) | Hőmérs. (°C) | Elkészítési idő: (perc) | Tartozékok és megjegyzések |
|--|---|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------------------|---|
| Sós sütemények (zöldséges pite, quiche lorraine) |  | - | 3 | 180-190 | 40-55 | Tortasütő rácson |
| |  | - | 1-4 | 180-190 | 45-70 | 4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson |
| |  | - | 1-3-5 | 180-190 | 45-70* | 5. szint: tortasütő rácson 3. szint: tortasütő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi + tortasütő |
| Vols-au-vent/ Sós levelés tészták |  | - | 3 | 190-200 | 20-30 | Zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi |
| |  | - | 1-4 | 180-190 | 20-40 | 4. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi |
| |  | - | 1-3-5 | 180-190 | 20-40* | 5. szint: serpenyő rácson 3. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi |
| Lasagne/Tepsis tészta/Cannelloni/ Felfújtak |  | - | 3 | 190-200 | 45-65 | Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson |
| Bárány/Borjú/Marha/ Sertés 1 kg |  | - | 3 | 190-200 | 80-110 | Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson |
| Csirke/Nyúl/ Kacsa 1 kg |  | - | 3 | 200-230 | 50-100 | Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson |
| Pulyka/Liba 3 kg |  | - | 2 | 190-200 | 80-130 | Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson |
| Tepsis/Fóliás hal (filé, egész) |  | - | 3 | 180-200 | 40-60 | Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson |
| Töltött zöldség (paradicsom, cukkíni, padlizsán) |  | - | 2 | 180-200 | 50-60 | Serpenyő rácson |
| Pirítóskenyér |  | - | 5 | Magas | 3-6 | Rács |
| Halfilé/Steak |  | - | 4 | Közepes | 20-30 | 4. szint: rács (fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél) 3. szint: zsírfogó tálca vízzel |
| Kolbász/Kebab/ Borda/Hamburger |  | - | 5 | Közepes- Magas | 15-30 | 5. szint: rács (fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél) 4. szint: zsírfogó tálca vízzel |
| Sült csirke 1-1,3 kg |  | - | 2 | Közepes | 55-70 | 2. szint: rács (a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt) 1. szint: zsírfogó tálca vízzel |
| | | - | 2 | Magas | 60-80 | 2. szint: forgónyárs (ha van) 1. szint: zsírfogó tálca vízzel |
| Marhasült angolosan, 1 kg |  | - | 3 | Közepes | 35-50 | serpenyő rácson (a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt, ha szükséges) |

| Recept | Funkció | Előme- legítés | Rács (alulról) | Hőmérs. (°C) | Elkészítési idő: (perc) | Tartozékok és megjegyzések |
|--|---------|-------------------|-------------------|------------------|-------------------------------|--|
| Báránycomb/Csülök | | - | 3 | Közepes | 60-90 | Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson (a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt, ha szükséges) |
| Tepsis burgonya | | - | 3 | Közepes | 45-55 | Zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi (a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg az ételt, ha szükséges) |
| Rakott zöldség | | - | 3 | Magas | 10-25 | Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson |
| Lasagna és Húsok | | - | 1-4 | 200 | 50-100* | 4. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson |
| Húsok & Burgonya | | - | 1-4 | 200 | 45-100* | 4. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson |
| Hal & Zöldség | | - | 1-4 | 180 | 30-50* | 4. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson |
| Teljes fogás: Lepény (5. szint)/ Lasagna (3. szint)/ Hús (1. szint) | | - | 1-3-5 | 190 | 40-120* | 5. szint: serpenyő rácson 3. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson |
| Fagyasztott pizza | | - | 3 | Auto- matikus | 10-15 | Zsírfogó tálca/süteményes tepsi vagy rác |
| | | - | 1-4 | Auto- matikus | 15-20 | 4. szint: serpenyő rácson 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi |
| | | - | 1-3-5 | Auto- matikus | 20-30 | 5. szint: serpenyő rácson 3. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi |
| | | - | 1-3-4-5 | Auto- matikus | 20-30 | 5. szint: serpenyő rácson 4. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi 3. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi 1. szint: serpenyő rácson |
| Töltött sült húsok | | - | 3 | 200 | 80-120* | Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson |
| Hússzeletek (nyúl, csirke, bárány) | | - | 3 | 200 | 50-100* | Zsírfogó tálca vagy serpenyő rácson |

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

A TESZTELT RECEPTEK TÁBLÁZATA az IEC 60350-1:2011-12 és DIN 3360-12:07:07 szabványokkal összhangban

| Recept | Funkció | Előme- legítés | Rács (alulról) | Hőmérs. (°C) | Idő (perc) | Tartozékok és megjegyzések |
|-------------------------------------|---|-------------------|-------------------|-----------------|---------------|---|
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2 | | | | | | |
| Vajaskeksz |  | - | 3 | 170 | 15-30 | Zsírfogó tálca/süteményes tepsi |
| |  | - | 1-4 | 160 | 25-40 | 4. szint: tepsi 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3 | | | | | | |
| Aprósütemények |  | - | 3 | 170 | 25-35 | Zsírfogó tálca/süteményes tepsi |
| |  | - | 1-4 | 160 | 30-40 | 4. szint: tepsi 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1 | | | | | | |
| Fatless sponge cake |  | - | 2 | 170 | 30-40 | Tortasütő rácson |
| |  | - | 1-4 | 160 | 35-45 | 4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2 | | | | | | |
| Két almás pite |  | - | 2/3 | 185 | 70-90 | Tortasütő rácson |
| |  | - | 1-4 | 175 | 75-95 | 4. szint: tortasütő rácson 1. szint: tortasütő rácson |
| IEC 60350-1:2011-12 § 9.2 | | | | | | |
| Pirítós kenyér** |  | - | 5 | Magas | 3-6 | Rács |
| IEC 60350-1:2011-12 § 9.3 | | | | | | |
| Hamburger** |  | - | 5 | Magas | 18-30 | 5. szint: rács (fordítsa meg az ételt a sütési idő felénél) |
| | | | | | | 4. szint: zsírfogó tálca vízzel |
| DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3 | | | | | | |
| Almatorta, élesztős tepsis sütemény |  | - | 3 | 180 | 35-45 | Zsírfogó tálca/süteményes tepsi |
| |  | - | 1-4 | 160 | 55-65 | 4. szint: tepsi 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi |
| DIN 3360-12:07 § 6.6 | | | | | | |
| Sertéssült |  | - | 2 | 170 | 110-150 | 2. szint: zsírfogó tálca |
| DIN 3360-12:07, C. melléklet | | | | | | |
| Lapos torta |  | - | 3 | 170 | 35-45 | Zsírfogó tálca/süteményes tepsi |
| |  | - | 1-4 | 160 | 40-50 | 4. szint: tepsi 1. szint: zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi |

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

A táblázatban használt jelzések csúszósínek használata nélkül értendők. A tesztek csúszósínek nélkül végezze el.

** Grillezéskor ajánlott elől 3–4 cm-es helyet hagyni, hogy könnyebben ki lehessen venni az ételt.

Energiahatékonysági osztály (az EN 60350-1:2013-07 szabvány szerint)

A teszt elvégzéséhez használja az erre szolgáló táblázatot.

Energiafogyasztás és előmelegítési idő

Válassza ki a funkciót, és végezze el a tesztet, amikor az „Előmelegítés” funkció be van kapcsolva („Előmelegítés igen”).

Kezelőpontossági teszt

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

AJÁNLOTT HASZNÁLAT ÉS TIPPEK

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 helyezi, és 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 függnak. Használja kezdetben a legalacsonyabb ajánlott értéket, és, ha az étel nem sül eléggé, állítsa magasabb értékekre. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Jéni 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 a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkozóan adott tanácsokat.

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 hosszabb 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 történő 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 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 (sajttortákhoz vagy gyümölcsös pitékhez) a „LÉGKEVERÉSES SÜTÉS” funkció használata szükséges. Ha a sütemény alsó tésztaalapja átázott, állítsa alacsonyabbra a tartószintet, és szórja meg az alsó lapot zsemlemorzsával vagy kekszörleménnyel, mielőtt beletenné a tölteléket.

Hús

- Használjon bármilyen tepsit vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb, ha egy kis húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Amikor a sült elkészült, hagyja a sütőben további 10–15 percre, vagy fedje le 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. Ennek 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.

Pizza

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

Tésztakelesztési funkció

Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. A tésztakelesztés időtartama ezzel a funkcióval körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten (20–25 °C) történő kelesztéshez képest. A kelesztési idő 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.

Sütés indukciós módban

- Mindig igazítsa a sütőedényt az indukciós lap közepére, hogy a sütési hő egyenletes legyen.
- Amikor megnézi vagy megkeveri az ételt, igény szerint kihúzhatja az indukciós lapot, és közben nyitva hagyhatja a sütő ajtaját.
- Azt javasoljuk, hogy a hús- és halételek elkészítéséhez használjon sütőpapírt, mivel a sütési eredmény jobb lesz, ezen kívül az indukciós lapot is könnyebben és gyorsabban megtisztíthatja, különösen szószos ételek készítése után.
- A Sült hús és a Sült csirke (egész) funkciók használatakor nem szükséges megfordítani a húst.
- **A „Marhasült” funkció használata esetén azt javasoljuk, hogy 15 perc sütés után fordítsa meg a húst, hogy a hús felülete egyenletesen piruljon át. Amikor a marhahús megfelelően átsült, vegye ki a sütőből, és hagyja állni.**
- Gyümölcsfelfújtak és más kényesebb ételek készítéséhez azt javasoljuk, hogy szúrkálja meg a tésztaborítást, mielőtt beleteszi a tölteléket, hogy ne képződjenek buborékok, és sütés után hagyja állni az ételt a sütőedényben.
- A pizzafeltéteket a tésztaalap magassága és a szószok mennyisége szerint kell a tésztára tenni.
- A nagyon vékony tésztájú pizzák és könnyű feltétek hidegen süthetők. Más esetekben azt javasoljuk, hogy a feltéteket a megfelelő időben tegye a tésztára, a sütés felénél vagy a sütési idő végén.
- A kényes ételekhez, például süteményekhez azt javasoljuk, hogy várja meg, amíg a sütőedény kihűl, mielőtt beletenné az ételt, amennyiben közvetlenül azelőtt egy másik étel elkészítésére használta az edényt.
- Egymást követő sütést nagyobb ételekhez (pl. pizzákhoz, sütekhez stb.) alkalmazzon.
- Azt javasoljuk, hogy sült zöldségek vagy kisebb darab húskészítések kevergesse az ételt sütés közben, hogy egyenletesen tudjon megpirulni. A kategóriáknál feltüntetett súly az ételek egy darabjára vonatkozik, vagyis nem a teljes súlyt jelöli (a 0,6–0,8 kg-os kategóriánál például több 0,6 kg-os ételdarab is süthető egyszerre).