

Ahhoz, hogy a főzés ugyanolyan öröm legyen, mint az étkezés,

kérjük, olvassa el a használati utasítást. Ebben az esetben ki tudja használni a tűzhely összes műszaki előnyét.

Fontos információkat tudhat meg a biztonságról. Megismeri új tűzhelyének egyes részeit. Továbbá lépésről lépésre megmutatjuk Önnek a beállításokat. Ez egészen egyszerű.

A táblázatokban megtalálhatók a beállítási értékek és betolási magasságok számos szokásos ételhez. Mindent teszteltünk a kísérleti konyhánkban.

Ha üzemzavart tapasztal – itt információkat kaphat arról, hogyan háríthatja el az apróbb zavarokat sajátkezűleg.

Egy részletes tartalomjegyzék segíti Önt a gyors eligazodásban.

Most pedig jó étvágyat.

Használati útmutató

HBA 73B5.0

hu

9000 445 724

Tartalomjegyzék

Biztonsági útmutató	5
Beszereles előtt	5
Útmutatás az Ön biztonsága érdekében	5
A sérülések okai	7
Az Ön új sütője	8
Kezelőfelület	8
Nyomógombok és kijelző	9
Funkcióválasztó	9
Hőfokszabályozó	10
Sütőtér	11
Tartozék	12
Az első használat előtt	15
Az idő beállítása	15
A sütő felfűtése	15
A tartozékok tisztítása	15
A sütő beállítása	16
Fűtési mód és hőmérséklet	16
Gyors felfűtés	17
Időfunkciók beállítása	18
Jelzőóra	18
Időtartam	19
Befejezési idő	21
Idő	23
Gyerekzár	24
Alapbeállítások megváltoztatása	24
Automatikus kikapcsolás	25

Tartalomjegyzék

Öntisztítás	26
Fontos megjegyzés	26
Az öntisztítás előtt	27
Beállítás	28
Öntisztítás után	29
Ápolás és tisztítás	29
Tisztítószer	29
Állványok ki- és beakasztása	31
A sütőajtó ki- és beakasztása	32
Ajtóburkolat levétele	33
Ajtólapok ki- és beszerelése	34
Mi a teendő zavar esetén?	36
Hibatáblázat	36
A fedélen lévő sütőlámpa cseréje	37
Üvegbura	38
Ügyfélszolgálat	39
Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek	40
Energiamegtakarítás	40
Ártalmatlanítás környezetbarát módon	40
Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	41
Torták és sütemények	41
Sütési ötletek	46
Hús, szárnyas, hal	47
Tippek sütéshez és grillezéshez	53
Felfújtak, csőben sülték, pirítós	54
Késztermékek	54

Tartalomjegyzék

Különleges ételek	56
Felolvasztás	57
Aszalás	58
Befőzés	58
Akrilamid az élelmiszerekben	60
Próbaételek	61

Biztonsági útmutató

Kérjük, olvassa el figyelmesen a használati utasítást. Gondosan őrizze meg a kezelési és a szerelési útmutatót. Ha a készüléket továbbadja, az útmutatókat is adja vele.

Beszereles előtt

Szállítási károk

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Ha szállítás közben megsérült, nem szabad csatlakoztatni.

Elektromos csatlakozás

A készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra nem vonatkozik a garancia.

Útmutatás az Ön biztonsága érdekében

Ez a készülék csak háztartásban való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek készítésére használja.

Felnőttek és gyermekek nem üzemeltethetik a készüléket felügyelet nélkül

- ha testileg vagy szellemileg nem képesek rá, vagy
- ha nincs kellő tudásuk és tapasztalatuk.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani.

Forró sütőtér

Égésveszély!

Soha ne érintse meg a forró belső felületeket és a fűtőelemeket. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Forró gőz távozhat.

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe!

Tűzveszély!

Soha ne tartson éghető tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék

füstöl. Kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót illetve kapcsolja le a biztosítót a biztosítékszekrényben.

Rövidzárlat-veszély!

Soha ne csíptesse oda az elektromos készülékek csatlakozókábelét a készülék forró ajtajával. A kábelszigetelés megolvadhat.

Forrázásveszély!

Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Forró vízgőz keletkezik.

Égésveszély!

Soha ne készítsen olyan ételeket, amelyek magas százalékarányú alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a sütőtérben. Csak kis mennyiségű magas százalékarányú alkoholtartalmú italt használjon, és óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

Forró tartozékok és edények

Égésveszély!

Soha ne vegye ki a forró tartozékokat vagy edényeket a sütőtérből edényfogó nélkül.

Szakszerűtlen javítások

Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet.

Ha a készülék elromlott, húzza ki a hálózati csatlakozódugót, ill. kapcsolja le a biztosítékok (kismegszakítót) a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Öntisztítás

Tűzveszély!

A laza ételmaradékok, a zsír és a peccsenyelé az öntisztítás alatt elégnnek.

Minden öntisztítás előtt távolítsa el a sütőtérből a nagyobb szennyeződések.

Tűzveszély!

Az öntisztítás ideje alatt soha ne akasszon gyúlékony tárgyakat, pl. konyharuhát az ajtó fogantyújára.

Öntisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

Súlyos egészségkárosodás veszélye!
A tapadásgátlóval bevont sütőlemezeket és formákat soha ne tisztítsa az öntisztítással. A nagy hő miatt a tapadásgátló bevonat tönkremegy, és mérgező gázok keletkeznek.

A sérülések okai

Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján

Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők nem fognak stimmelni és a zománc megsérülhet.

Víz a forró sütőtérben

Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. A hőmérsékletváltozás miatt megsérülhet a zománc.

Nedves élelmiszerek

Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. A zománc megsérül.

Gyümölcslé

A lédús gyümölcsös süteményekből ne tegyen túl sokat a sütőtepsibe. A gyümölcslé kifröcsköli a sütőtepsiből és eltávolíthatatlan foltokat hagy. Ha lehetséges, használja a mélyebb univerzális serpenyőt.

Lehülés nyitott sütőajtóval

A sütőtérret csak zárt állapotban hűtse ki. Még ha csak résnyire is marad nyitva a sütő ajtaja, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek.

Erősen szennyezett tömítés a sütőajtón

Ha a sütőtömítés erősen szennyezett, akkor a sütőajtó működés közben már nem zár rendesen. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán a sütő tömítését.

A sütőajtó mint ülő- vagy rakodófelület

Soha ne álljon vagy üljön a sütőajtóra. Ne tartson edényt vagy tartozékot a sütőajtón.

A berendezés szállítása

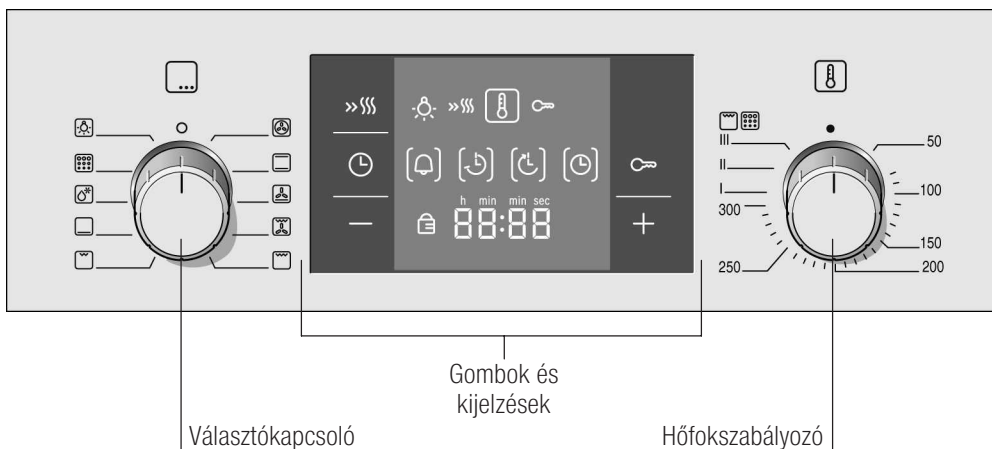
A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem tartja meg a készülék súlyát, és letörhet.

Az Ön új sütője

Itt megismerheti új sütőjét. Bemutatjuk a kezelőfelületet és az egyes kezelőelemeket. A sütőterre és a tartozékokra vonatkozó információkhoz juthat.

Kezelőfelület

Itt áttekintheti a kezelőfelületet. A kijelzőn soha nem jelenik meg az összes szimbólum egyszerre. Készüléktípusonként a részletekben előfordulhatnak eltérések.



Kapcsoló-fogantyúk

A kapcsolófogantyúk süllyeszthetők. A be- és kikapcsoláshoz nyomja meg a nulla állást a kapcsoló-fogantyún.

Nyomógombok

Az egyes kezelőfelületek alatt érzékelők vannak. Nem kell erősen megnyomnia. Csak érintse meg a mindenkori szimbólumot.

Nyomógombok és kijelző

A nyomógombokkal különböző kiegészítő funkciók állíthatók be. A kijelzőn megjelennek a beállított értékek.

Nyomógomb	Használat
»»» Gyorsfelfűtés	Különösen gyorsan felfűti a sütőt.
🕒 Időfunkciók	Jelzőóra 🕒, Időtartam ⏱️, Kikapcsolási idő ⏸️ és idő ⏰ kiválasztása.
🔒 Gyerekzár	Kezelőfelület lezárása majd feloldása.
- Mínusz	Beállítási értékek csökkentése.
+ Plusz	Beállítási értékek növelése.

A megfelelő szimbólum körüli zárójelben [] látható a kijelzőn a beállítandó időfunkció.
Kivétel: Az időnél csak akkor világít a 🕒 szimbólum, ha módosítja.

Funkcióválasztó

A funkcióválasztóval állítható be a fűtési mód.

Kapcsolóállás	Használat
○ Nulla-állás	A sütő ki van kapcsolva.
🔥 3 dim. forró lev.*	Sütemények sütéséhez 1, 2 vagy 3 szinten. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
☰ Felső/alsó fűtés	Sütemények, felfújtak és sovány sülték, pl. marha vagy vadhús sütéséhez egy szinten. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentről.
🍕 Pizza-fokozat	A mélyhűtött termékek, pl. pizza, hasábburgonya vagy rétes előmelegítés nélküli gyors elkészítéséhez. Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körfűtőtest fűt.
🍷 Légkeverős grillezés	Hús, szárnyas és egész hal sütéséhez. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.

Kapcsolóállás

 Grill, nagy felület

 Grill, kis felület

 Alsó fűtés

 Felolvasztás

 Öntisztítás

 Sütőlámpa

Használat

Steak, virsli, pirítós és haldarabok grillezéséhez.
A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.

Kis mennyiségű steak, virsli, pirítós és haldarabok grillezéséhez.
A grillfűtőtest középső része felforrósodik.


Befőzéshez és utánsütéshez vagy pirításhoz.
A hő letről áramlik.

Pl. hús, szárnyas, kenyér és sütemény felolvasztásához.
A ventilátor a meleg levegőt kevergeti az étel körül.

A sütőtér automatikus tisztításához.
A sütő addig fűt, amíg a szennyeződés fel nem oldódik.

Kapcsolja be a sütőlámpát.

* Fűtési mód, amellyel az EN50304 szabvány szerinti energiahatékonysági osztályt meghatározták.

Ha beállítja, a  szimbólum világít a kijelzőn.
A sütőrétben lévő sütőlámpa bekapcsol.

A hő egyenletes elosztásához a felső és alsó fűtésnél a felfűtési fázisban rövid időre bekapcsol a ventilátor.

Megjegyzés

Hőfokszabályozó

A hőfokszabályozóval állíthatja be a hőmérséklet, grill- vagy tisztítási fokozatot.

Kapcsolóállás




● Nulla-állás

50-300 Hőmérséklet-tartomány

Magyarázat




A sütő nem fűt.

Hőmérséklet a sütőtérben °C-ban.



Kivétel: Maximális hőmérséklet a 3 dimenziós forró levegőnél  és a pizza-fokozatnál  275 °C, felolvasztásnál  60 °C.


Kapcsolóállás

Magyarázat

I, II, III	Grillfokozat	Grillfokozatok grill, kis  és nagy  felülethez. I = 1-es fokozat, gyenge II = 2-es fokozat, közepes III = 3-as fokozat, erős
	Tisztítási fokozatok	Tisztítási fokozatok az öntisztításhoz  . I = 1-es fokozat, enyhe II = 2-es fokozat, közepes III = 3-as fokozat, intenzív

Felfűtés szimbólum

Amíg a sütő felfűt, világít a  szimbólum a kijelzőben. Ha a sütő elérte és tartja a beállított hőmérsékletet a  szimbólum nem világít.

Grill és tisztítási fokozatoknál a  szimbólum soha nem világít.

Sütőtér

A sütőlámpa a sütőtérben található.
A sütőt egy hűtőventilátor védi a túlmelegedéstől.

Sütőlámpa

Üzemelés során a sütőtérben világít a sütőlámpa. 60 °C alatti beállított hőmérsékleteken és az öntisztításnál a lámpa kikapcsol. Így optimális finomszabályozásra van lehetőség.

A választókapcsolón  állással kapcsolhatja be a lámpát fűtés nélkül.

Hűtőventilátor

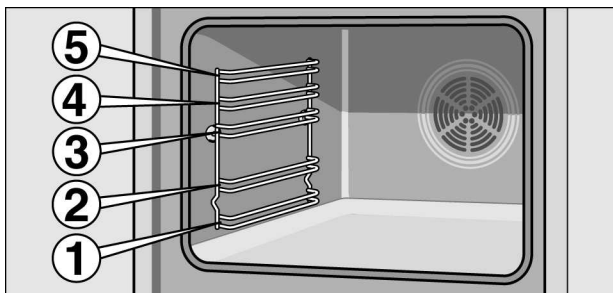
A hűtőventilátor szükség szerint kapcsol be és ki. A meleg levegő az ajtón át távozik. Figyelem! Hagyja szabadon a szellőztető nyílást. Különben a sütő túlhevül.

Azért, hogy a működést követően a sütőtér gyorsabban lehűljön, a hűtőventilátor meghatározott ideig még jár.

Tartozék

A tartozék 5 különböző magasságban tolható be a sütőbe.

A tartozékokat akár kétharmad részig kihúzhatja anélkül, hogy kibillennének. Így könnyen kiveheti az ételeket.



Hő hatására a tartozék deformálódhat. Amikor újra kihűlt, eltűnik a deformáció, ezért nincs befolyással a funkcióra.

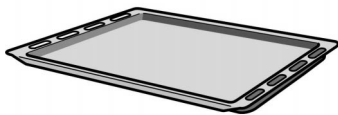
Tartozékokat a vevőszolgálatnál, szakkereskedésekben vagy interneten vásárolhat. Kérjük, adja meg a HEZ számot.



Rostély

edényekhez, süteményformákhoz, sültékhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.

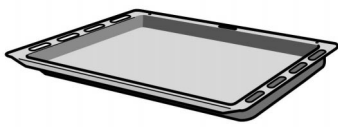
A rostélyt a hajlattal lefelé  tolja be.



Zománcozott sütőtepsi

süteményekhez és aprósüteményekhez.

A sütőtepsit a ferde szélével a sütőajtó felé tegye a sütőbe.



Univerzális serpenyő

lédús sütemények, sütemények, mélyhűtött ételek vagy sülték számára. Zsírfelfogó edényként is használhatja akkor, amikor közvetlenül a rostélyon grillek.

Az univerzális serpenyőt a ferde szélével a sütőajtó felé tegye a sütőbe.

Kiegészítő tartozékok

Kiegészítő tartozékokat a vevőszolgálatnál vagy szakkereskedésekben vásárolhat. A sütőhöz bővebb információk találhatóak prospektusainkban vagy az interneten. A kiegészítő tartozékok készlete és online-rendelhetőségük országonként változó. Kérjük tájékozódjon a mellékelt dokumentumokból.

Rostély HEZ 334000	edényekhez, süteményformákhoz, sültetekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.
Zománcozott sütőtepsi HEZ 331070	süteményekhez és aprósüteményekhez.
Univerzális serpenyő HEZ 332070	lédús sütemények, sütemények, mélyhűtött ételek vagy sültetek számára. Zsírfelfogó edényként is használhatja akkor, amikor közvetlenül a rostélyon grillez.
Betétrostély HEZ 324000	Sütéshez. A rostélyt mindig az univerzális serpenyőbe állítsa. Felfogja a kicsepegtő zsírt és szaftot.
Grilltepsi HEZ 325070	grillezéshez a rostély helyett vagy spriccelésvédőként, hogy a sütőt ne érje annyi szennyeződés. A grilltepsit csak az univerzális serpenyőben használja. Grillezés a grilltepsin: Csak az 1., 2. és 3. betolási magasságon használja. A grilltepsit mint spriccelésvédő: Tolja be az univerzális serpenyőt a grilltepsivel a rostély alá.
Üvegserpenyő HEZ 336000	Üvegből készült, mély sütőtepsi. Tálalóedényként is nagyon jól használható.
Pizzatepsi HEZ 317000	ideális pizzához, mélyhűtött termékekhez vagy nagy, kerek süteményekhez. A pizzatepsit használhatja az univerzális serpenyő helyett. Állítsa a tepsit a rostélyra, majd tájékozódjon a táblázatok adataiból.
Sütőtégla HEZ 327000	A sütőtégla kiválóan alkalmas házi készítésű kenyér, zsemle és pizza elkészítéséhez, ha ezeket ropogósra szeretné sütni. A sütőtéglát mindig elő kell melegíteni az ajánlott hőmérsékletre.
Profi serpenyő betétrostélyal HEZ 333070	Különösen alkalmas nagy mennyiségek elkészítéséhez.
Fedő a profi serpenyőhöz HEZ 333001	A fedő a profi serpenyőt profi sütőedénnyé teszi.
Üveg sütőtál HEZ 915001	Az üveg sütőtál alkalmas olyan párolt ételek és felfújtak sütésére, amelyeket a sütőben készít el. Különösen alkalmas a sütőautomatikához.

Fém sütőedény HEZ 6000	A sütőedény illeszkedik az üvegkerámia-főzőfelületének sütő-zónájához. Alkalmas a főzőérzékelőhöz, de a sütő-automatikához is. A sütőedény kívül zománcozott, belül pedig tapadásgátló réteggel van bevonva.
Univerzális sütőedény HEZ 390800	különösen nagy vagy sok adaghoz. A sütőedény kívül gránitzománcból készül és hőálló üvegfedővel rendelkezik. Az üvegfedő felfűjtformaként is használható.
2-szeres teleszkópos kihúzó HZ 338250	A 2. és 3. magasságban levő kihúzósinékkal a tartozék jól kihúzható, anélkül, hogy megbillenne.
3-szoros teleszkópos kihúzó HEZ 338352	A 1, 2. és 3. magasságban levő kihúzósinékkal a tartozék jól kihúzható, anélkül, hogy megbillenne.
3-szoros teljes teleszkópos kihúzó HEZ 338356	A 1, 2. és 3. magasságban levő kihúzósinékkal a tartozék teljesen kihúzható, anélkül, hogy megbillenne.
Ügyfélszolgálati cikk	Háztartási készülékeihez az ügyfélszolgálatnál, szakkereskedésben vagy interneten az egyes országok e-shopjain keresztül megfelelő ápoló- és tisztítószert vagy egyéb tartozékokat vásárolhat. Ehhez adja meg a mindenkori cikkszámot.
Tisztítókendők nemesacél felületekhez Cikkszám 311134	Csökkenti a szennyeződés lerakódását. Egy speciális olajjal való impregnálással a nemesacél készülékek felületei optimálisan tisztíthatók.
Sütő-grilltisztító gél Cikkszám 463582	A sütőtér tisztításához. A gél szagtalan.
Mikroszálás ruha sejtes szerkezettel Cikkszám 460770	Különösen alkalmas kényes felületek, mint pl. üveg, üvegkerámia, nemesacél vagy alumínium tisztítására. A mikroszálás ruha egyszerre távolítja el a vizes és a zsíros szennyeződéseket.
Ajtózár Cikkszám 612594	Ahhoz, hogy a gyerekek ne tudják kinyitni a sütőajtót. A készülékajtó típusától függően a zár különbözőképpen van becsavarozva. Vegye figyelembe az ajtózárhoz mellékelt dokumentumot.

Az első használat előtt

Itt megtudhatja, hogy mit kell tennie, mielőtt először készítené ételt a sütőjével. Olvassa el előbb a *Biztonsági útmutató* című fejezetet.

Az idő beállítása

A csatlakoztatást követően a kijelzőn az \ominus szimbólum és négy nulla világít. Állítsa be az időt.

1. Nyomja meg a \ominus gombot.
12:00 időpont jelenik meg a kijelzőn.
2. A **+** vagy a **-** gombbal állítsa be az időt.

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.

A sütő felfűtése

Az új szag megszüntetéséhez fűtse fel az üres, zárt sütőt. Erre ideális az egy órányi felső/alsó fűtés \square 240 °C-on.

Ügyeljen rá, hogy ne maradjanak a sütőtérben csomagolóanyag-darabok.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a felső/alsó fűtést \square .
2. A hőmérséklet-választóval állítson be 240 °C-ot.

Egy óra után kapcsolja ki a sütőt. Ehhez forgassa a funkcióválasztót nulla állásba.

A tartozékok tisztítása

Mielőtt először használná a tartozékokat, alaposan tisztítsa meg azokat forró mosogatószeres vízzel és egy puha törlőruhával.

A sütő beállítása

A sütő beállítására különböző lehetőségei vannak. Innen megtudhatja, hogyan állíthatja be a kívánt fűtési módot és a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.

A sütőn beállíthatja az ételhez az időtartamot és a kikapcsolási időt. Ennek utánanézhethet az *Időfunkciók beállítása* című fejezetben.

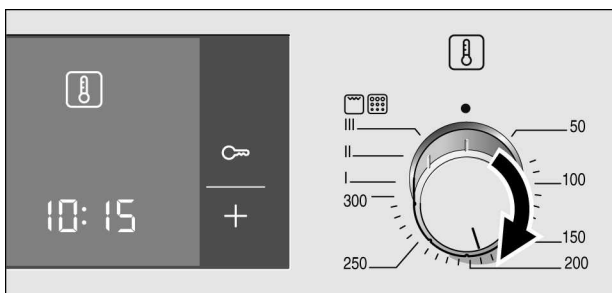
Fűtési mód és hőmérséklet

Példa az ábrán: Felső/alsó fűtés 190 °C-nál.

1. Állítsa be a fűtési módot a funkcióválasztóval.



2. Állítsa be a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot a hőmérséklet-választóval.



A sütő elkezdi fűteni.

A sütő kikapcsolás

Forgassa a funkcióválasztót nulla állásba.




A beállítások módosítása

A fűtési módot és a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot bármikor megváltoztathatja a hozzájuk tartozó választó-kapcsolóval.

Gyors felfűtés

A gyors felfűtéssel a sütő különlegesen gyorsan éri el a beállított hőmérsékletet.

Használja a gyors felfűtést a 100 °C feletti beállított hőmérsékleteknél. Használható fűtési módok:

- 3 dimenziós forró levegő 
- Felső/alsó fűtés 
- Pizza-fokozat 

Ahhoz, hogy az étel egyenletesen puhuljon, csak akkor tegye be a sütőtérbe, amikor a gyors felfűtés befejeződött.

1. Állítsa be fűtési módot és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a »»» gombot.

A »»» szimbólum világít a kijelzőn. A sütő elkezd fűteni.

A gyors felfűtés befejeződött

Egy hangjelzés hallható. A »»» szimbólum kialszik a kijelzőn. Ekkor tegye be az ételt a sütőbe.

A gyors felfűtés megszakítása

Nyomja meg a »»» nyomógombot. A »»» szimbólum kialszik a kijelzőn.

Időfunkciók beállítása

A sütő különböző időfunkciókkal rendelkezik. A \ominus gomb segítségével előhívhatja a menüt, és változathat az egyes funkciók között. Amíg a beállítások elvégezhetők, minden időszimbólum világít. A szögletes zárójelek [] megmutatják Önnek, hogy jelenleg melyik időfunkciónál tart. Egy már beállított időfunkciót közvetlenül a $+$ vagy a $-$ gombbal változtathat meg, ha az időszimbólum szögletes zárójelben van.

Jelzőóra

A jelzőóra konyhai óraként használható. Ez az óra a sütőtértől függetlenül működik. A jelzőóra saját hangjelzéssel rendelkezik. Így hallja, hogy a jelzőóra vagy egy időtartam járt-e le.

1. Nyomja meg egyszer a \ominus gombot.
A kijelzőn világítanak időszimbólumok, a \square szögletes zárójelben van.
2. A $+$ vagy a $-$ gombbal állítsa be a jelzőóra idejét.
Javasolt érték nyomógomb $+$ = 10 perc
Javasolt érték nyomógomb $-$ = 5 perc

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt. A jelzőóra elindul. A kijelzőn világít a [\square] szimbólum és láthatóan lefut az időtartam. A többi időszimbólum kialszik.

A jelzőórán beállított idő letelt

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn 00:00 látható. A \ominus gombbal kapcsolja ki a jelzőórát.

A jelzőórán beállított idő módosítása

A $+$ és a $-$ gombbal változtassa meg a jelzőóra idejét. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a változtatást.

A jelzőórán beállított idő törlése

Az $-$ gombbal állítsa vissza a jelzőórán beállított időt 00:00-ra. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a változtatást. A jelzőóra ki van kapcsolva.

Az időbeállítások lekérdezése

Ha több időbeállítás van beprogramozva, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. A jelzőóra az előtérben látható. A 🔔 szimbólum szögletes zárójelben van, és láthatóan lefut a jelzőórán beállított idő.

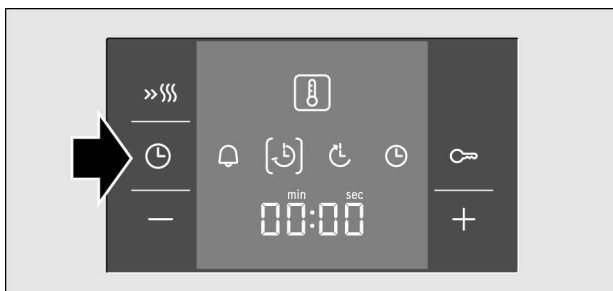
A jelzőóra 🔔, az időtartam ⌚, a befejezési idő ⌚ vagy az óraidő ⌚ lekérdezéséhez annyiszor nyomja meg a ⌚ gombot, amíg a zárójelben fel nem tűnik a megfelelő szimbólum. A hozzá tartozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

Időtartam

Beállíthatja a sütőn az étel sütési időtartamát. Amikor az időtartam lejárt, a sütő automatikusan kikapcsol. Így az egyéb munkáit nem kell félbeszakítania, hogy kikapcsolja a sütőt. A sütési idő véletlen túllépése sem fordulhat elő.

Példa az ábrán: Időtartam 45 perc.

1. Állítsa be a fűtési módot a funkcióválasztóval.
2. Állítsa be a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot a hőmérséklet-választóval.
3. Nyomja meg kétszer a ⌚ gombot. A kijelzőn megjelenik a 00:00. Az időszimbólumok világítanak, a ⌚ zárójelben van.



4. A **+** vagy a **-** gombbal állítsa be az időtartamot.
Javasolt érték nyomógomb **+** = 30 perc
Javasolt érték nyomógomb **-** = 10 perc



Néhány másodperc múlva elindul a sütés. A kijelzőn láthatóan lefut az időtartam és a [.] szimbólum világít. A többi időszimbólum kialszik.

Az időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. A kijelzőn 00:00 látható

Nyomja meg a ⌚ gombot. A **+** vagy a **-** gombbal újra beállíthat egy időtartamot.

A ⌚ gombot nyomja meg kétszer és forgassa a funkcióválasztót a nulla-állásba. A sütő ki van kapcsolva.

Időtartam módosítása

Módosítsa az időtartamot a **+** vagy a **-** gombbal. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást.

Ha a jelzőóra be van állítva, nyomja meg előbb a ⌚ gombot.






Az időtartam törlése

A **-** gombbal állítsa vissza az időtartamot 00:00-ra. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. Az időtartam törölve.

Ha a jelzőóra be van állítva, nyomja meg előbb a ⌚ gombot.

Az időbeállítások lekérézése

Ha több időfunkció van beállítva, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. Az időfunkció szimbóluma zárójelben van.

A jelzőóra , az időtartam , a befejezési idő  vagy az óraidő  lekérézéséhez annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a zárójelben fel nem tűnik a megfelelő szimbólum. Az ehhez tartozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.




Befejezési idő

Elhalaszthatja az időt, amikor az ételnek készen kell lennie. A sütő automatikusan bekapcsol, majd a kívánt időpontban kikapcsol.

Pl. reggelente beteheti az ételt a sütőbe és beállíthatja, hogy az délre készen legyen.

Ügyeljen arra, hogy az élelmiszer ne álljon túl sokáig a sütőtérben és ne romoljon meg.




Példa az ábrán: 10:30 van, az időtartam 45 perc és a sütőnek 12:30-kor kell elkészülnie.



1. A funkcióválasztó beállítása.
2. A hőmérséklet-választó beállítása.
3. Nyomja meg kétszer a  gombot.
4. A **+** vagy a **-** gombbal állítsa be az időtartamot.
5. Nyomja meg a  gombot.
A  zárójelbe kerül. Megjelenik az idő, amikor az ételnek készen van.



6. A + vagy a – gombbal halassza későbbre a kikapcsolási időt.





Néhány másodperc múlva a sütő átveszi a beállításokat és várakozó helyzetbe kapcsol. A kijelzőn látható az idő, amikor az étel elkészül, és a  szimbólum zárójelben van. A  és a  szimbólumok kialszanak.

Ha a sütő elindul, az időtartam lefut és a  szimbólum zárójelben van. A  szimbólum kialszik.

Az időtartam letelt


Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. A kijelzőn 00:00 látható

Nyomja meg a  gombot. A + vagy a – gombbal újra beállíthat egy időtartamot.

A  gombot nyomja meg kétszer és forgassa a funkcióválasztót a nulla-állásba. A sütő ki van kapcsolva.


A befejezés időpontjának módosítása

A + és a – gombbal módosítsa a befejezési időt. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást.

Ha a jelzőóra be van állítva, nyomja meg előbb kétszer a  gombot.






Ne módosítsa a befejezési időt, ha az időtartam éppen letelik. A főzés eredménye nem lenne megfelelő.

A kikapcsolási idő törlése


A – gombbal állítsa vissza a befejezési időt az aktuális időre. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. A sütő működni kezd. Ha a jelzőóra be van állítva, nyomja meg előbb kétszer a  gombot.


Az időbeállítások lekérdezése

Ha több időfunkció van beállítva, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. Az időfunkció szimbóluma zárójelben van.

A jelzőóra , az időtartam , a befejezési idő  vagy az óraidő  lekérdezéséhez annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a zárójelben fel nem tűnik a megfelelő szimbólum. Az ehhez tartozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

Idő



Bekapcsolás vagy áramszünet után a kijelzőn világít a  szimbólum és négy nulla. Állítsa be az időt.

1. Nyomja meg a  gombot.
12:00 jelenik meg a kijelzőn.
2. A + vagy a – gombbal állítsa be az időt.

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.

Az időkijelzés módosítása

Nem lehet egyidejűleg más időfunkció beállítva.

1. Nyomja meg a  gombot négyszer.
A kijelzőn világítanak időszimbólumok, a  zárójelben van.
2. A + vagy a – gombbal módosítsa az időt.

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.

Időkijelzés

Az időkijelzést kikapcsolhatja. Ennek utánanézhethet az *Alapbeállítások megváltoztatása* című fejezetben.


Gyerekzár


A sütő gyerekzárral van ellátva, nehogy a gyerekek tévedésből bekapcsolják.

A sütő nem reagál a beállításokra. A jelzőóra és az idő a bekapcsolt gyerekzár mellett is beállítható.


A gyerekzár bekapcsolása

A funkcióválasztó legyen a nulla álláson.

Nyomja meg négy másodperc hosszan a  nyomógombot.

A kijelzőn megjelenik a  szimbólum. A gyerekzár be van kapcsolva.

A gyerekzár kikapcsolása

Nyomja meg négy másodperc hosszan a  nyomógombot.

A kijelzőn megjelenik a  szimbólum. A gyerekzár ki van kapcsolva.

Alapbeállítások megváltoztatása

Sütője különböző alapbeállításokkal rendelkezik. Ezeket a beállításokat saját szokásaihoz igazíthatja.

Alapbeállítás	0-ás opció	1-es opció	2-es opció	3-as opció
c1 Hangjelzés hossza egy időtartam lefutása vagy a jelzőórán beállított idő után	-	kb. 10 mp	kb. 2 perc*	kb. 5 perc
c2 Pontos idő kijelzése	csak üzemeltetés közben	mindig*	-	-
c3 Várakozási idő a beállítás átvételéig	-	kb. 2 mp	kb. 5 mp*	kb. 10 mp
c5 Teleszkópos kihúzó felszerelve	nem*	igen	-	-

Alapbeállítás	0-ás opció	1-es opció	2-es opció	3-as opció
c6 Az összes érték visszaállítása gyári beállításra	nem*	igen	-	-

* Gyári beállítás

A sütőnek kikapcsolva kell lennie.

1. Nyomja meg kb. 4 másodpercig a \ominus gombot. A kijelzőn megjelenik a hangjelzés hosszának aktuális alapbeállítása, pl. c1 2 a 2-es választékhoz.
2. A **+** vagy a **-** gombbal módosítsa az alapbeállítást.
3. Nyugtázza a \ominus nyomógombbal. A kijelzőn megjelenik a következő alapbeállítás. Az \ominus gomb segítségével minden szinten végigléptethet, és a **+** vagy a **-** gombbal módosíthatja az adatokat.
4. Végül nyomja meg a \ominus gombot kb. 4 másodpercig.

Minden alapbeállítás átvételre került.

Alapbeállításait bármikor újra megváltoztathatja.

Automatikus kikapcsolás

Ha a készülékén a beállítások több órán át változatlanok maradnak, akkor aktiválódik az automatikus kikapcsolás. A sütő nem fűt tovább. Ennek megjelenése függ a beállított hőmérséklettől vagy grillfokozattól.

Az automatikus kikapcsolás aktiválódik

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik a F8. A sütő nem fűt tovább.

Forgassa a funkcióválasztót nulla állásba. A sütő ki van kapcsolva.

Automatikus kikapcsolás feloldása

Ahhoz, hogy az automatikus kikapcsolás ne legyen véletlenül aktiválódjon, állítson be egy időtartamot. A sütő addig fűt, amíg az időtartam le nem telt.

Öntisztítás

Öntisztításkor a sütő kb. 500 °C-on fűt. Ezáltal elégnék a sütésből vagy grillezésből keletkezett szennyeződések és már csak a hamut kell a sütőtérből kitörölnie.

Tisztítási fokozatok

Három tisztítási fokozat közül választhat.

Fokozat	Tisztítási fokozat	Időtartam
1	gyenge	kb. 1 óra 15 perc
2	közepes	kb. 1 óra 30 perc
3	intenzív	kb. 2 óra

Minél erősebb és régebbi a szennyeződés, annál nagyobb legyen tisztítási fokozat. A sütőt elég két-három havonta tisztítani. A tisztítás csak kb. 2,5 - 4,7 kilowattórát igényel.

Fontos megjegyzés

Az Ön biztonsága érdekében a sütőajtó automatikus lezár. A sütőajtó csak akkor nyitható újra, ha a sütőtér kissé lehűlt és a reteszelés zár-szimbóluma kialszik.

Ne próbálja kézzel tologatni a reteszt.



Tűzveszély!

A sütő kívül nagyon forró. Ügyeljen rá, hogy a sütő elülső oldala szabadon maradjon. Soha ne akasszon gyúlékony tárgyakat, pl. törőruhát, az ajtófogantyúra. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

Ne próbálja meg kinyitni a sütőajtót, ameddig az öntisztítás fut. A tisztítás megszakadhat.

A sütőlámpa öntisztítás közben nem világít.

Az öntisztítás előtt

A sütőtérnek üresnek kell lennie. A tartozékokat, edényt és az állványt vegye ki a sütőtérből.

Az állvány kiakasztásához az *Ápolás és tisztítás* fejezetből tájékozódhat.

Ha nincs eltávolítva az állvány, egy hangjelzés hallható. Az öntisztítás nem indul.



Tűzveszély!

Az oldott ételmaradék, zsír és pecsenyezsír meggyulladhat. Törölje ki a sütőteret egy nedves törlővel.

Tisztítsa meg a sütőajtót és a sütőtér széleit a tömítés környékén. A tömítést ne tisztítsa.

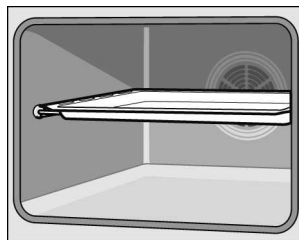
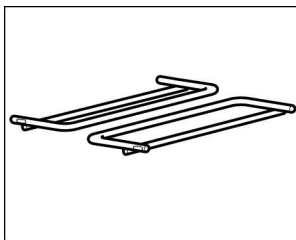
Tartozékok együtt-tisztítása

Ha a készülékkel együtt szállított tartozékokat az öntisztítás során együtt szeretné tisztítani, a vevőszolgálatnál tartozéktartót vásárolhat.

A tartozéktartók segítségével együtt tisztítható az univerzális serpenyő vagy a sütőtepsi. Törölje el a tartozékokat egy nedves törlővel. A rostély nem tisztítható az öntisztítással.

A tartozéktartókat akassza be balra és jobbra.

Tartozéktartók a vevőszolgálatnál vagy az interneten 466546 anyagszámon kaphatók.







Súlyos egészségkárosodás veszélye!



Soha ne tisztítson együtt tapadásgátló bevonatú sütőtepsit és -formákat. A nagy hő miatt a tapadásgátló bevonat tönkremegy, és mérgező gázok keletkeznek.

Beállítás

Ha kiválasztott egy tisztítási fokozatot, állítsa be a sütőt.


1. Állítsa a funkcióválasztót öntisztításra .
2. A hőfokszabályozóval állítsa be a tisztítási fokozatot.

A kijelzőn megjelenik az idő, amikor az öntisztítás befejeződik, és a  szimbólum zárójelbe kerül. Néhány másodperc múlva elindul az öntisztítás. Az időtartam lefut és a  szimbólum zárójelben van. A  szimbólum kialszik.

A sütőajtó indítás után reteszelt. A kijelzőn világít a  szimbólum. Ha a  szimbólum kialszik, a sütőajtó újra nyitható.

Az öntisztítás befejeződött

A kijelzőn 00:00 látható. A sütő abbahagyja a fűtést. Forgassa a funkcióválasztót nulla állásba. A sütő ki van kapcsolva.


A sütőajtó csak akkor nyitható újra, ha a kijelzőn a  szimbólum kialszik.

Tisztítási fokozat módosítása

Indítás után a tisztítási fokozatot már nem lehet módosítani.

Öntisztítás megszakítása


Forgassa a funkcióválasztót nulla állásba. A sütő ki van kapcsolva.



A sütőajtó csak akkor nyitható újra, ha a kijelzőn a  szimbólum kialszik.

A kikapcsolási idő elhalasztása

Az öntisztítás befejezési idejét elhalaszthatja. Az öntisztítás p.l. éjszaka is futhat, így a sütőt nappal használni tudja.

Végezze el a beállítást az 1. és 2. pontban leírtak szerint. Mielőtt az öntisztítás elindul, a **+** vagy a **-** gombbal halassza későbbre a kikapcsolási időt.

A sütő várakozó pozícióra kapcsol. A kijelzőn megjelenik az idő, amikor az öntisztítás befejeződik, és a  szimbólum zárójelbe kerül.

Ha az öntisztítás elindul, az időtartam lefut és a  szimbólum zárójelben van. A  szimbólum kialszik.

Öntisztítás után

Ha a sütőtér lehűlt, törölje ki a sütőtérből a visszamaradt hamut egy nedves kendővel.

Ápolás és tisztítás

Gondos ápolással és tisztítással a sütő sokáig szép és működőképés marad. Az alábbiakban bemutatjuk, hogyan ápolja és tisztítsa megfelelően a sütőt.

Megjegyzések

Különböző anyagok, mint üveg, műanyag vagy fém, kis színeltéréseket okozhatnak a sütő előlapján.

Az ajtólapokon látható árnyékok, melyek fátyolnak tűnnek, a sütőlámpa fényvisszaverődései.

A zománcot nagyon magas hőmérsékleten égetik ki. Ezért enyhe színeltérések keletkezhetnek. Ez normális és nem befolyásolja a működést. A vékony sütőlapok éleit nem lehet tökéletesen zománcozni. Ezért ezek érdesek lehetnek. Ez nem befolyásolja a korrózióvédelmet.

Tisztítószer

Ahhoz, hogy a különböző felületek ne sérüljenek rossz tisztítószer használatával, vegye figyelembe a táblázatban szereplő adatokat.

Ne használjon

- éles vagy súroló tisztítószer,
- magas alkoholtartalmú tisztítószer,
- kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot,
- nagynyomású tisztítót vagy gőzüzemű tisztítót.

Az új szivacsos kendőket használat előtt alaposan öblítse ki.

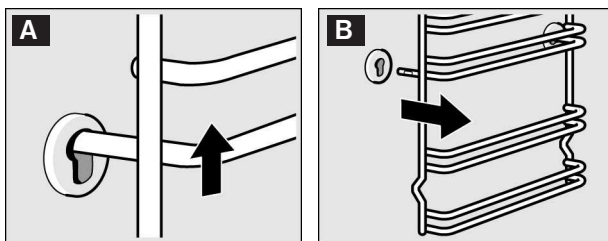
Terület	Tisztítószer
A sütő előlapja	Forró mosogatóvíz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. Ne használjon üveg tisztítót vagy üvegkaparót.
Nemesacél	Forró mosogatóvíz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje foltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. Az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben speciális nemesacél-ápolószer is kaphatók, amelyekkel a meleg felületek tisztíthatók. Az ápolószer lehetővé teszi, hogy vigye fel egy puha kendővel.
Ajtólap	Ablaktisztítószer: Puha kendővel tisztítsa meg. Ne használjon üvegkaparót.
Ajtófedél	Nemesacél-tisztítószer (az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kaphatók): Vegye figyelembe a gyártó utasításait.
Sütőtér	Forró mosogatóvíz vagy ecetes víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztítószer használjon. Csak hideg sütőtérnél használja. Legjobb az öntisztítást alkalmazni. Ehhez olvassa el az <i>Öntisztítás</i> című fejezetet!
A sütőlámpa üvegburája	Forró mosogatóvíz: Mosogatóruhával tisztítsa meg.
Állványok	Forró mosogatóvíz: Áztassa be és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.
Tartozék	Forró mosogatóvíz: Áztassa be és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.

Állványok ki- és beakasztása

Állványok kiakasztása

Tisztításhoz az állványok kivehetők. A sütőnek le kell hűlnie.

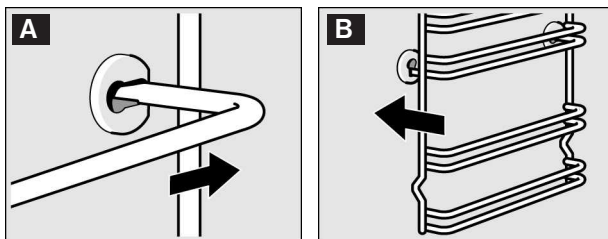
1. Az elülső állványokat emelje felfelé
2. és akassza ki. (A ábra)
3. Ezután az egész állványt húzza előre és vegye ki. (B ábra)



Az állványokat mosogatószerrel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. Makacs szennyeződések esetén használjon kefét.

Állványok beakasztása

1. Az állványt először a hátsó csatlakozó hüvelybe dugja be, enyhén nyomja hátrafelé (A ábra),
2. majd akassza be az elülső csatlakozó hüvelybe. (B ábra)



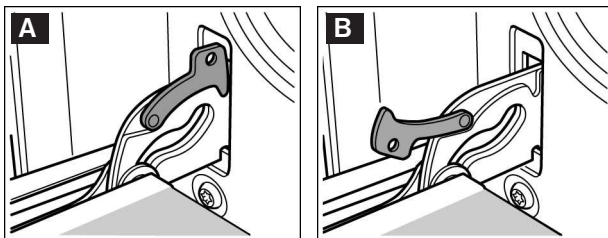
Az állványok jobb és bal oldalon illeszkednek. A kiöblösödő felületnek mindig alul kell lennie.

A sütőajtó ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kiszerezéséhez a sütőajtó kiakasztható.

A sütőajtó csuklópántjai egy-egy reteszelőkarral rendelkeznek. Ha a reteszelőkar le van hajtva (A ábra), a sütőajtó biztosítva van. Nem lehet kiakasztani.

Ha a reteszelőkarok a sütőajtó kiakasztásához fel vannak hajtva a csuklópántok biztosítva vannak. Nem tudnak bekattanni (B ábra).

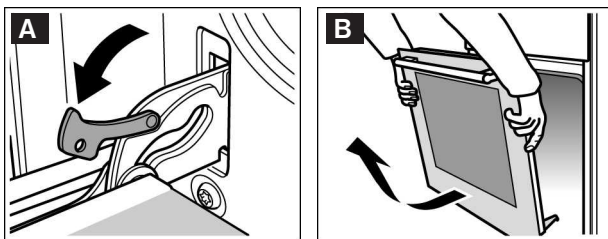


Sérülésveszély! Ha a csuklópántok nincsenek biztosítva, nagy erővel bekattannak.

Ügyeljen rá, hogy a reteszelőkarok mindig teljesen le legyenek hajtva, ill. a sütőajtó kiakasztásához teljesen fel legyenek hajtva.

Ajtó kiakasztása

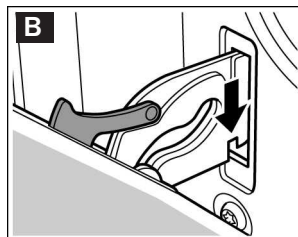
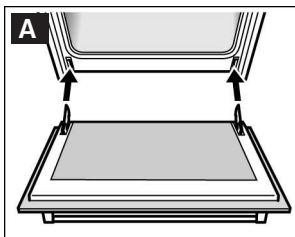
1. Nyissa ki a sütőajtót.
2. Mindkét reteszelőkart bal és jobb oldalon hajtva fel (A ábra).
3. A sütőajtót ütközésig csukja be (B ábra). Bal és jobb oldalon mindkét kézzel fogja meg. Kissé csukja beljebb és húzza ki.



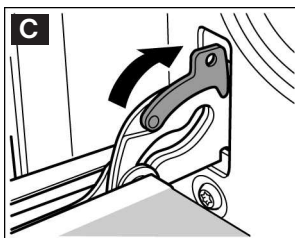
Ajtó beakasztása

A sütőajtót fordított sorrendben visszaakaszthatja.

1. A sütőajtó beakasztásánál ügyeljen rá, hogy mindkét csuklópánt pontosan a nyílásba kerüljön (A ábra).
2. A csuklópántonál levő bevágásnak mindkét oldalon be kell kattannia (B ábra).



3. Mindkét reteszelőkart hajtsa vissza (C ábra). Csukja be a sütőajtót.



Sérülésveszély! Ha a sütőajtó véletlenül kiesik vagy egy csuklópánt bekattan, ne nyúljon a csuklópántba.

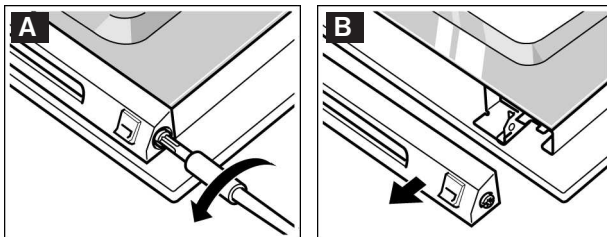
Hívja az ügyfélszolgálatot.

Ajtóburkolat levétele

A sütőajtón lévő burkolat elszíneződhet. Az alapos tisztításhoz a burkolat eltávolítható.

1. Nyissa ki a sütőajtót.
2. Csavarozza le a sütőajtó burkolatát. Ehhez csavarja ki bal és jobb oldalon a csavarokat. (A ábra)

3. Vegye le a burkolatot. (B ábra)



Ügyeljen arra, hogy a sütőajtót addig ne csukja be, ameddig a burkolat le van véve. A belső lap megsérülhet.

A burkolatot nemesfém tisztítószerrel tisztítsa meg.

4. Tegye vissza a burkolatot és rögzítse.

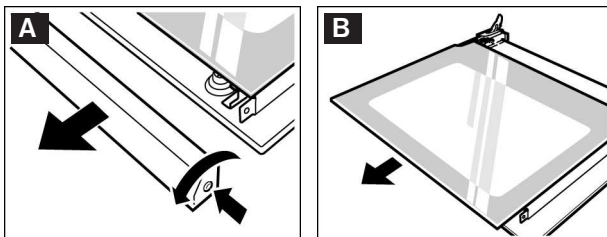
5. Csukja be a sütőajtót.

Ajtólapok ki- és beszerelése

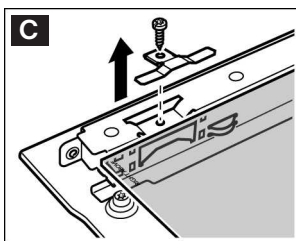
Kiszerezés

A jobb tisztíthatóság érdekében a sütőajtó üveglapjai kiszerezhetők.

1. Akassza ki a sütőajtót, és fektesse a fogantyúval lefelé egy konyharuhára.
2. Csavarozza le a sütőajtó felső burkolatát. Ehhez csavarja ki bal és jobb oldalon a csavarokat. (A ábra)
3. Emelje meg a legfelső lapot és húzza ki. (B ábra)



4. Jobb és bal oldalon a nagy kapcsokat csavarozza ki és vegye le. (C ábra) Vegye ki a lapot.



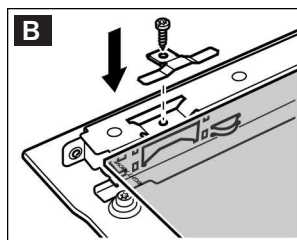
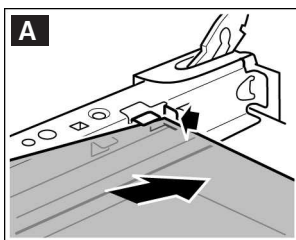
A lapokat ablaktisztítószerrel és puha törlővel tisztítsa meg.

Ne használjon karcoló tisztító- vagy súrolószert és üvegkaparót. Az üveg megsérülhet.

Beszereelés

Beszereelésnél ügyeljen rá, hogy a "Right above" felirat balra lent fejjel lefelé álljon.

1. A lapot ferdén hátrafelé tolja be. (A ábra)
2. Jobb és bal oldalon a kapcsokat tegye fel és csavarozza be. (B ábra)
3. A legfelső lapot ferdén hátrafelé tolja be. A sima felületnek kell kívül lennie.



4. Tegye fel a burkolatot és csavarozza be.
5. Akassza vissza a sütőajtót.






Csak akkor használja újra a sütőt, ha az üveglapok szabályszerűen vissza vannak szerelve.

Mi a teendő zavar esetén?

Ha valami zavar keletkezik, akkor igen gyakran csak apróságról van szó. Mielőtt hívná az ügyfélszolgálatot, próbálja meg a táblázat segítségével saját kezűleg elhárítani a zavart.

Hibatáblázat

Ha egyszer egy ételt nem sikerül optimálisan elkészíteni, nézzen utána a *Kísérleti konyhánkban Önnek teszteltük* fejezetben. Ott sok ötletet és útmutatást talál a főzéshez.

Zavar	Lehetséges ok	Elhárítás/utmutatás
A sütő nem működik.	A biztosíték meghiúsodott.	Nézzon utána a biztosítékszekrényben, hogy a biztosíték rendben van-e.
	Áramkimaradás.	Ellenőrizze, hogy a konyhai világítás vagy más konyhai készülék működik-e.
A kijelzőn világít a  és négy nulla.	Áramkimaradás.	Állítsa be ismét az időt.
A sütő nem fűt.	Por van az érintkezőkön.	Forgassa a kapcsoló-fogantyúkat többször erre-arra.
A sütőajtót nem lehet kinyitni. A kijelzőn világít a  szimbólum.	A sütőajtó az öntisztítás  miatt le van zárva.	Várja meg, amíg a sütő lehűlt és a  szimbólum kialszik.
A sütő nem fűt. A kijelzőn villog a kettőspont.	A sütő bemutató üzemmódban van.	Kapcsolja le, és kb. 20 másodperc múlva kapcsolja vissza a készülék biztosítékát. Kb. 2 percen belül nyomja meg kb. 4 másodpercig a  gombot, amíg a kettőspont állandóan nem világít.
A kijelzőn megjelenik a F8.	Az automatikus kikapcsolás aktiválódott.	Forgassa a funkcióválasztót nulla állásba.

Hibakijelzések

Ha a kijelzőn a hibakijelzés egy **E**-vel jelenik meg, nyomja meg a **⊖** gombot. Ezután ismét állítsa be az időt.

Ha a kijelzés újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot.

A következő hibakijelzéseknél saját kezűleg is elháríthatja a hibát.

Hibakijelzés	Lehetséges ok	Elhárítás/utmutatás
E011	Túl hosszan nyomott meg egy gombot vagy a gomb le van takarva.	Nyomja meg egyenként az összes nyomógombot. Ellenőrizze, nincs-e letakarva vagy nem szennyeződött-e be egy nyomógomb.
E115	A sütőtérben túl magas a hőmérséklet.	A sütőajtó lezár és a fűtés megszakad. Várja meg, amíg a sütő lehűlt. Nyomja meg a ⊖ gombot és állítsa be újra az időt.



Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet.

A fedélen lévő sütőlámpa cseréje

Ha a sütőlámpa kiég, ki kell cserélni. 40 wattos hőálló pótégő az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kapható. Csakis ilyen lámpákat használjon.



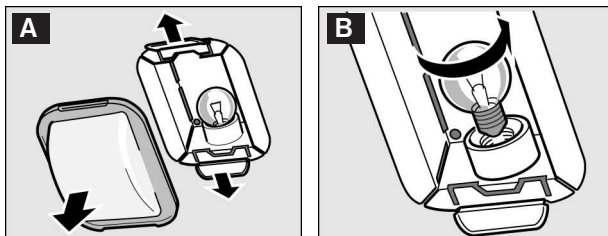
1. Áramütésveszély!

Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

2. A károsodások megelőzése érdekében tegyen törlőruhát a hideg sütőbe.

3. Vegye le az üvegburát. Ehhez a hüvelykujjával nyomja hátrafelé a fémhevedert. (A ábra)

4. Csavarja ki a lámpát és ugyanolyan típusú lámpával pótolja. (B ábra)



5. Tegye vissza az üvegburát. Az egyik oldalon tegye be, míg a másik oldalon nyomja be erősen. Az üveg bekattan.
6. Vegye ki a törőruhát és kapcsolja be a biztosítékot.

Üvegbura

A sérült üvegburát ki kell cserélni.
Megfelelő üvegbura az ügyfélszolgálatnál kapható.
Adja meg készüléke E-számát és FD-számát.

Ügyfélszolgálat

Amennyiben az Ön készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk a rendelkezésére áll. A legközelebbi ügyfélszolgálat telefonszáma és címe a telefonkönyvben található. A felsorolt ügyfélszolgálatok is szívesen tájékoztatják Önt a közeli ügyfélszolgálatokról.

E-szám és FD-szám

Ha ügyfélszolgálatunkhoz fordul, adja meg a készülék E-számát és FD-számát.

A számmal ellátott típustáblát a jobb oldalon, a sütőajtó oldalán találja.

Hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, felírhatja ide a készülékének adatait és az ügyfélszolgálat telefonszámát.

Tartsa szem előtt, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

E-szám.	FD-szám (gyártási szám)
---------	-------------------------

Vevőszolgálat 

Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek

Itt ötleteket adunk Önnek ahhoz, hogyan takaríthat meg sütés közben energiát, és hogyan ártalmatlaníthatja készülékét megfelelően.

Energiamegtakarítás

A sütőt csak akkor melegítse elő, ha azt a recept vagy a használati útmutató táblázata előírja.

Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománcozott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.

Főzés vagy sütés közben lehetőleg ritkán nyitogassa a sütőajtót.

Ha többféle süteményt készít, azokat legjobb egymás után sütni. A sütő még meleg. Így a második sütemény sütési ideje rövidebb lesz. 2 négyzetletes sütőformát egymás mellé is betolhat.

Hosszabb párolási idők esetén a sütő mintegy 10 perccel a párolási idő lejárta előtt kikapcsolható, a maradékhőt használva a készre pároláshoz.

Ártalmatlanítás környezetbarát módon



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

A készülék megfelel az Elektromos és elektronikus használt készülékekre vonatkozó 2002/96/EG európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Az irányelv az EU teljes területén érvényes előírásokat tartalmazza a régi készülékek visszavételére és értékesítésére vonatkozóan.

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

Ebben a fejezetben ételek és azok optimális beállításai találhatóak. Megmutatjuk Önnek, melyik fűtési mód és hőmérséklet a legmegfelelőbb a kiválasztott ételhez. Adatok is olvashatók a megfelelő tartozékokról és arról, melyik szintre kell betolni azokat. Tippet adunk Önnek az edényekhez és az elkészítéshez.

Megjegyzés

A táblázatban megadott értékek a hideg és üres sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Csak akkor melegítsen elő, ha ez a táblázatban szerepel. Használat előtt minden olyan tartozékot vegyen ki a sütőtérből, amelyre nincs szüksége.

A tartozékot csak az előmelegítés után bélelje ki sütőpapírral.


A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek. Függnek az élelmiszer minőségétől és tulajdonságaitól.


A mellékelt tartozékokat használja. További tartozékok kiegészítő tartozékként a szakkereskedésben vagy a vevőszolgálatnál kaphatók.

Mindig használjon edényfogót, ha a forró tartozékot vagy edényt kiveszi a sütőtérből.

Torták és sütemények

Sütés egy szinten

Ha a süteményt felső/alsó fűtéssel  egy szinten süti, úgy lesz a legfinomabb.

Ha forró levegővel  süt:
sütemények formában, 2. betolási magasság
sütemények tepsiben, 3. betolási magasság

Sütés több szinten

Használjon 3 dimenziós forró levegőt ☞.

Sütés 2 szinten:

univerzális serpenyő a 3. betolási magasságon
sütőtepsi az 1. betolási magasságon.

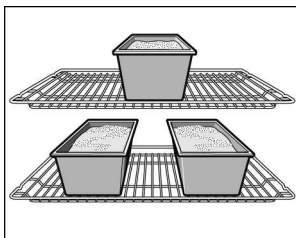
Sütés 3 szinten:

sütőtepsi az 5. betolási magasságon
univerzális serpenyő a 3. betolási magasságon
sütőtepsi az 1. betolási magasságon

Az egyidejűleg betolt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.

A táblázatokban számos ételkészítési javaslat található.

Ha 3 négyzetletes sütőformában süt egyidejűleg, azokat a képen látható módon tegye a rostélyokra.



Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak. Vékony falú fémből készült világos sütőforma vagy üveg sütőforma használata esetén a sütési idő meghosszabbodik és a sütemény nem pirul meg olyan egyenletesen.

Ha szilikonformát szeretne használni, vegye figyelembe a gyártó adatait és receptjeit.

A szilikonformák gyakran kisebbek mint a normál formák. A tésztamennyiségek és a receptben megadott adatok eltérhetnek.














Táblázatok

A táblázatokban a különböző sütemények elkészítéséhez megtalálható az optimális fűtési mód. Hőmérséklet és sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért tartományokat adtunk meg a táblázatokban. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet




















egyenletesebb barnulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.
















A sütési idők 5-10 perccel lerövidülnek, ha előmelegíti a sütőt.

Kiegészítő információk a "Tippek sütéshez" fejezetben találhatóak a táblázatok után.

Sütemények formában	Edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Sütési idő percben
Kevert tészta, egyszerű	koszorú-/ négyzetes sütőforma	2		160-180	50-60
	3 négyzetes sütőforma	3+1		140-160	60-80
Kevert tészta, finom	koszorú-/ négyzetes sütőforma	2		150-170	60-70
Tortalap kevert tésztából	gyümölcsös sütőforma	3		160-180	20-30
Gyümölcsös sütemény, finom, kevert tészta	kerek-/ kuglóforma	2		160-180	50-60
Piskótalap, 2 tojás melegítse elő	gyümölcsös sütőforma	2		150-170	20-30
Piskótalap, 6 tojás melegítse elő	sötét, kerek sütőforma	2		150-170	40-50
Omlós tésztalap, széllal	sötét, kerek sütőforma	1		180-200	25-35
Gyümölcs- vagy túró torta omlós tésztalappal	sötét, kerek sütőforma	1		160-180	70-90
Wähe (svájci sütemény)	pizzatepsi	1		220-240	35-45
Kuglóf	kuglóforma	2		150-170	60-70
Pizza, vékony tészta, kevés feltét, melegítse elő	pizzatepsi	1		280-300	10-15
Pikáns sütemény	sötét, kerek sütőforma	1		170-190	45-55

* A süteményt kb. 20 percig hagyja a kikapcsolt zárt készülékben kihűlni.

Sütemények sütőlapon	Tartozék	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Sütési idő percben
Kevert tészta száraz töltelékkel	sütőtepsi	2		170-190	20-30
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-160	35-45
Kevert tészta lédús töltelékkel (gyümölcs)	sütőtepsi	2		170-190	25-35
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-160	40-50
Kelt tészta száraz töltelékkel	sütőtepsi	3		170-190	25-35
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	35-45
Kelt tészta lédús töltelékkel (gyümölcs)	sütőtepsi	3		160-180	40-50
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-160	50-60
Omlós tészta száraz töltelékkel	sütőtepsi	1		180-200	20-30
Omlós tészta lédús töltelékkel (gyümölcs)	univerzális serpenyő	2		160-180	60-70
Wähe (svájci sütemény)	univerzális serpenyő	1		210-230	40-50
Piskóta tekercs előmelegítés	sütőtepsi	2		170-190	15-20
Kelesztett fonott kalács 500 g lisztből	sütőtepsi	2		170-190	25-35
Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből	sütőtepsi	3		160-180	60-70
Karácsonyi püspökkenyér 1 kg lisztből	sütőtepsi	3		150-170	90-100
Rétes, édes	univerzális serpenyő	2		190-210	55-65
Pizza	sütőtepsi	2		200-220	25-35
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		180-200	40-50
Francia lepény előmelegítés	univerzális serpenyő	2		280-300	10-12







Aprósütemény	Tartozék	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Sütési idő percben
Aprósütemény	sütőtepsi	3		140-160	15-25
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		130-150	25-35
	univerzális serpenyő + 2 sütőtepsi	1+3+5		130-150	30-40
Mandulás habcsók	sütőtepsi	2		110-130	30-40
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		100-120	35-45
	univerzális serpenyő + 2 sütőtepsi	1+3+5		100-120	40-50
Habcsók	sütőtepsi	3		80-100	100-150
Muffin	rostély muffin sütőformával	3		180-200	20-25
	2 rostély muffin sütőformával	3+1		160-180	25-30
Forró zsírban sütendő sütemény	sütőtepsi	2		210-230	30-40
Leveles tésztából készült sütemény	sütőtepsi	3		180-200	20-30
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		180-200	25-35
	univerzális serpenyő + 2 sütőtepsi	1+3+5		170-190	35-45
Kelt tésztás sütemény	sütőtepsi	2		190-210	20-30
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		160-180	25-35

Kenyér- és zsemlefélek

Kenyérsütésnél melegítse elő a sütőt, ha csak nincs más megadva.

Soha ne öntsön vizet a forró sütőbe.

2 szinten való sütésnél mindig tolja az univerzális serpenyőt a sütőtepsi fölé.

Kenyér- és zsemlefélek	Tartozék	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Sütési idő percben
Kelesztett kenyér 1,2 kg lisztből	univerzális serpenyő	2		300 200	5 30-40
Kovászos kenyér 1,2 kg lisztből	univerzális serpenyő	2		300 200	8 35-45
lepénykenyér	univerzális serpenyő	2		300	10-15
Zsemle ne melegítsen elő	sütőtepsi	3		200	20-30
Zsemle kelt tésztából, édes	sütőtepsi	3		180-200	15-20
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	20-30

Sütési ötletek

Ha saját recept szerint szeretne sütni.

Tájékozódjék a sütési táblázatokban bemutatott hasonló sütemények alapján.

Így lehet megállapítani, hogy a kevert tésztából készült sütemény átsült-e.

A receptben megadott sütési idő vége előtt mintegy 10 perccel szúrjon bele a tészta legmagasabb pontjába egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fára, akkor a sütemény kész.

A sütemény összeesik.

Legközelebb használjon kevesebb folyadékot, vagy állítsa 10 fokkal alacsonyabbra a sütőhőmérsékletet. Tartsa be a receptben megadott keverési időket.

A sütemény közepén szépen feljött, de a szélén alacsony maradt.

A kerek tortaformák peremét ne kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.

A sütemény felül túl sötét lett.

Mélyebbre tolja be, válasszon alacsonyabb hőmérsékletet és a süteményt valamivel hosszabb ideig süsse.

A sütemény túl száraz.

Fogpiszkálóval szúrjon lyukakat a kész süteménybe. Azután permetezze meg gyümölcslével vagy alkoholos itallal. A következő alkalommal válasszon 10 fokkal magasabb hőmérsékletet, és állítsa rövidebbre a sütési időt.

A kenyér vagy a sütemény (pl. túró torta) jól néz ki, de belül nyúlós (ragacsos, csikokban vizes).

A sütemény egyenetlenül pirult meg.

A gyümölcsös sütemény alul túl világos.

A gyümölcsle kifut.

A kelt tésztából készült aprósütemény sütés közben egymáshoz ragad.

Ha több szinten sütött. A felső sütőtepsin a sütemény sötétebb, mint az alsón.

Lédús sütemények sütésekor kondenzvíz keletkezik.

A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot, és alacsonyabb hőmérsékleten süsse, valamivel hosszabb ideig. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy zsemlemorzzával, és azután tegye rá a tölteléket. Tartsa be a receptet és a sütési időt.

Alacsonyabb hőmérsékletet válasszon, akkor a sütemény egyenetlenebben fog pirulni. A kényes süteményeket egy szinten süsse felső/alsó sütéssel ☐ A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.

Legközelebb egy szinttel lejjebb tolja be a süteményt.

Legközelebb használjon mélyebb univerzális serpenyőt, ha van.

Minden süteménydarab körül hagyjon kb. 2 cm-es távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények szépen feljőjenek és körös-körül megpiruljanak.

Több szinten való sütéskor mindig használjon forró levegőt ☉. Az egyidejűleg betolt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.

Sütéskor vízgőz keletkezhet. A vízgőz az ajtó felett távozik. A vízgőz lecsapódhat a kezelőfelületen vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsepeghet. Ez fizikai jelenség.

Hús, szárnyas, hal

Edényekre vonatkozó utasítások

Bármilyen hőálló edény használható. Nagy sültékhez jó az univerzális serpenyő is.

Legmegfelelőbbek az üvegből készült edények. A fedőnek illeszkednie kell a sütőedényhez és jól kell zárnia.

Ha zománcozott sütőedényt használ, adjon hozzá kicsivel több folyadékot.

A nemesacélból készült sütőedénynél a pirítás nem olyan erős és a hús kicsivel keményebb. Hosszabbítsa meg a sütési időt.

Állítsa az edényt mindig a rostély közepére.

Edény fedő nélkül = nyitott

Edény fedővel = zárt

A forró üvegedényt száraz alátétre tegye. Ha az alátét nyirkos vagy hideg, az üveg megrepedhet.

Utasítások a sütéshez

A sovány húshoz adjon egy kevés folyadékot.

Az edény alján kb. ½ cm folyadék legyen. Párolt sültetekhez bőven adjon folyadékot. Az edény alján kb. 1-2 cm folyadék legyen.

A folyadék mennyisége függ a hús fajtájától és az edény anyagától. Ha zománcozott sütőedényben készíti a húst, valamivel több folyadék szükséges, mint üvegedény használatakor.

A nemesacélból készült sütőedények csak feltételesén használhatók. A hús lassabban fő és kevésbé pirul meg. Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

Tudnivalók a grillezéshez

Mindig zárt sütőben grillezzen.

Grillezéskor kb. 3 percet melegítsen elő, mielőtt betolja a grilleznivalót.

A grillszeleteket helyezze közvetlenül a rostélyra. Ha egyetlen grillszeletet süt, azt legjobb a rostély közepére tenni.

Tegye be végül az univerzális serpenyőt is az 1. szintre. Ez felfogja a húslevet, és a sütő tisztább marad.

A sütőtepsit és az univerzális serpenyőt ne tolja be a 4. és az 5. szintre. Az erős hő hatására eldeformálódhatnak, és ezáltal a kivételkor károsíthatják a sütőteret.

A grillszeletek lehetőleg legyenek ugyanakkorák. Akkor egyenletesen pirulnak meg és finom szaftosak maradnak. A frissensülteteket csak grillezés után sózza meg.

A grillszeleteket a megadott idő 2/3-a után fordítsa meg.

A grillfűtőtest mindig bekapcsol és kikapcsol. Ez normális. A be-kikapcsolás gyakorisága a beállított grillfokozattól függ.












Hús

Az időtartam felénél fordítsa meg a húsdarabokat.





Amikor a sült elkészült, hagyja még 10 percig a kikapcsolt, zárt sütőben pihenni. Így a hús szaftja jobban eloszlik.

A sült hátszínét főzés után tekerje alufóliába és hagyja 10 percig a sütőben pihenni.

A bőrös sertéscombnál vágja be a bőrt keresztbe, és a sültet először bőrrel lefelé tegye az edénybe.

Hús	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillfokozat	Főzési idő percben
Marhahús						
Párolt marhasült	1,0 kg	zárt	2		200-220	100
	1,5 kg		2		190-210	120
	2,0 kg		2		180-200	140
Marhafilé, közepes	1,0 kg	nyitott	2		210-230	60
	1,5 kg		2		200-220	80
Sült hátszín, közepes	1,0 kg	nyitott	1		220-240	60
Steak, 3 cm vastag, közepes		rostély + univerzális serpenyő	5+1		3	15
Borjűhús						
Borjűsült	1,0 kg	nyitott	2		190-210	110
	1,5 kg		2		180-200	130
	2,0 kg		2		170-190	150
Borjűcsülök	1,5 kg	nyitott	2		210-230	140

Hús	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillfokozat	Főzési idő percben
Sertéshús						
Sült bőr nélkül (pl. tarja)	1,0 kg	nyitott	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2,0 kg		1		170-190	170
Bőrös sült (pl. lapocka)	1,0 kg	nyitott	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2,0 kg		1		170-190	190
Sertés filé	500 g	rostély + univerzális serpenyő	3+1		230-240	30
Sertéssült, sovány	1,0 kg	nyitott			190-210	120
	1,5 kg		2		180-200	140
	2,0 kg				170-190	160
Füstölt karaj csonttal	1,0 kg	zárt	2		210-230	70
Steak, 2 cm vastag		rostély + univerzális serpenyő	5+1		3	15
Sertés szűzermék, 3 cm vastag		rostély + univerzális serpenyő	5+1		3	10
Báránhús						
Báránygerinc, csonttal	1,5 kg	nyitott	2		190-210	60
Báránycomb, csont nélkül, közepes	1,5 kg	nyitott	1		160-180	120
Vadhús						
Őzgerinc csonttal	1,5 kg	nyitott	2		200-220	50
Őzcomb csont nélkül	1,5 kg	zárt	2		210-230	100
Vaddisznósült	1,5 kg	zárt	2		180-200	140

Hús	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillfokozat	Főzési idő percben
Szarvassült	1,5 kg	zárt	2		180-200	130
Nyúl	2 kg	zárt	2		220-240	60
Vagdalt hús	500g húsból	nyitott	1		180-200	80
Virslí		rostély + univerzális serpenyő	4+1		3	15

Szárnycs

A táblázatban szereplő súlyadatok töltelék nélküli, sűtésre előkészített szárnyasra vonatkoznak.

Ha közvetlenül a rostélyon grillez, tolja be az univerzális serpenyőt az 1. szintre. Ez felfogja a húslevet, és a sűtő tisztább marad.




Kacsánál vagy libánál szurkálja meg a bőrt a szárnyak alatt, hogy a zsír ki tudjon folyni.












Az egész szárnyast először mellső oldalával lefelé tegye a rostélyra. A megadott idő $\frac{2}{3}$ -ának letelte után fordítsa meg.

Az olyan húsdarabokat, mint a pulykából készűlt göngyölt hús vagy a pulykamell, a megadott idő felének elteltével fordítsa meg.

A darabolt szárnyast a megadott idő $\frac{2}{3}$ -ának letelte után fordítsa meg.

A szárnyas különösen ropogósra barnul, ha a sűtési idő vége felé megkeni vajjal, sós vízzel vagy narancslével.

Szárnycs	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillfokozat	Főzési idő percben
Csirke, egész	1,2 kg	rostély	2		220-240	60-70
Jérce, egész	1,6 kg	rostély	2		210-230	80-90
Csirke, fél	darabonként 500 g	rostély	2		220-240	40-50

Szárnyas	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillfokozat	Főzési idő percben
Darabolt csirke	darabonként 150 g	rostély	3		210-230	30-40
Darabolt csirke	darabonként 300 g	rostély	3		210-230	35-45
Csirkemell	darabonként 200 g	rostély	3		3	30-40
Kacsa, egész	2,0 kg	rostély	2		190-210	100-110
Kacsamell	darabonként 300 g	rostély	3		240-260	30-40
Lba, egész	3,5 - 4 kg	rostély	2		170-190	120-140
Libacomb	darabonként 400 g	rostély	3		220-240	40-50
Bébi pulyka, egész	3,0 kg	rostély	2		180-200	80-100
Pulykatekerecs	1,5 kg	nyitott	1		200-220	110-130
Pulykamell	1,0 kg	zárt	2		180-200	90
Pulyka felsőcomb	1,0 kg	rostély	2		180-200	90-100







Hal

Ha közvetlenül a rostélyon grillez, tolja be még az univerzális serpenyőt is az 1. szintre. Így felfogja a folyadékot, és a sütő tisztább marad.

A halszeleteket a grillezési idő $\frac{2}{3}$ -a után fordítsa meg.

Az egész halat nem kell megfordítania. Az egész halat hasával lefelé, hátuszonyával felfelé tolja be a sütőbe. Ahhoz, hogy megálljon, tegyen egy bevágott burgonyát vagy egy kis hóálló edényt a hasnyílásába.

Halfilé esetén adjon hozzá néhány evőkanál folyadékot a pároláshoz.

Hal	Súly	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillfokozat	Időtartam percekben
Hal, egész	darabja kb. 300 g	rostély	2		2	20-25
	1,0 kg	rostély	2		200-220	45-55
	1,5 kg	rostély	2		190-210	60-70
	2,0 kg	zárt	2		190-210	70-80
Halkotlett, 3 cm vastag		rostély	3		2	20-25
Halfilé		zárt	2		210-230	25-30

Tippek sütéshez és grillezéshez

A sült pontos súlyára vonatkozóan nincsenek adatok a táblázatban.

Hogyan állapítható meg, hogy a sült elkészült-e.

A sült túl sötét és a bőr helyenként megégett.

Ha a sült jól néz ki, de a mártás megégett.

Ha a sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízíű.

A sült felöntésekor vízgőz keletkezik.

Az adatokat a legközelebbi legalacsonyabb súlynak megfelelően válassza ki, és hosszabbítsa meg az időt.

Használjon húshőmérőt (a szakkereskedésben kapható), vagy végezze el a "kanál-próbát". Nyomja meg a kanállal a sültet. Ha a húst feszesnek érzi, készen van. Ha enged a nyomásnak, még süsse egy darabig.

Ellenőrizze a betolási magasságot és a hőmérsékletet.

Válasszon a következő alkalommal kisebb sütőedényt, vagy adjon hozzá több folyadékot.

Válasszon a következő alkalommal nagyobb sütőedényt, és adjon hozzá kevesebb folyadékot.










Ez fizikai jelenség és normális. A vízgőz nagy része a gőzrészén át távozik. A vízgőz lecsapódhat a hűvösebb kapcsolótáblán vagy a szomszédos bútorlapokon, és kondenzvízként lecsepeghet.

Felfújtak, csőben sülték, pirítós

Ha közvetlenül a rostélyon grillez, tolja be még az univerzális serpenyőt is az 1. szintre. A sütő tisztább marad.

Az edényt mindig állítsa a rostélyra.

A felfújt főzési állapota függ az edény nagyságától és a felfújt magasságától. A táblázatban megadott értékek csak irányadó értékek.

Felfújtak	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Sütési idő percben
Felfújt, édes	felfújt-forma	2		180-200	50-60
Szufle	felfújt-forma	2		180-200	35-45
	egy adagos forma	2		200-220	25-30
Tésztafelfújt	felfújt-forma	2		200-220	40-50
Lasagne	felfújt-forma	2		180-200	40-50
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, max. 4 cm magas	1 felfújt forma	2		160-180	60-80
	2 felfújt forma	1+3		150-170	60-80
Pirítós készítése, 4 darab	rostély	4		3	7-10
Pirítós készítése, 12 darab	rostély	4		3	5-8

Késztermékek

Ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.

Ha a tartozékokat kibéleli sütőpapírral, ügyeljen rá, hogy a sütőpapír használható legyen ezeken a hőmérsékleteken. A papír nagyságát igazítsa az ételhez.

A főzés eredménye nagymértékben függ az élelmiszertől. Előzetes barnulás és egyenetlenség már a nyers árunál előfordulhat.

Étel	Tartozék	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillfokozat	Sütési idő percben
Pizza, mélyhűtött					
Pizza vékony tésztával	univerzális serpenyő	2		200-220	15-25
	univerzális serpenyő + rostély	3+1		180-200	20-30
Pizza vastag tésztával	univerzális serpenyő	2		170-190	20-30
	univerzális serpenyő + rostély	3+1		170-190	25-35
Pizzás bagett	univerzális serpenyő	3		170-190	20-30
Minipizza	univerzális serpenyő	3		190-210	10-20
Pizza, hűtött, előmelegítés	univerzális serpenyő	1		180-200	10-15
Burgonyatermékek, mélyhűtött					
Hasábburgonya	univerzális serpenyő	3		190-210	20-30
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		180-200	30-40
Krokkett	univerzális serpenyő	3		190-210	20-25
Pírított burgonya, töltött burgonyatáska	univerzális serpenyő	3		200-220	15-25
Péksütemény, mélyhűtött					
Zsemle, bagett	univerzális serpenyő	3		180-200	10-20
Perec (nyers tésztából)	univerzális serpenyő	3		200-220	10-20

Étel	Tartozék	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillfokozat	Sütési idő percben
Péksütemény, elősütött					
Átmelegített zsemle vagy bagett	univerzális serpenyő	2		190-210	10-20
	univerzális serpenyő + rostély	3+1		160-180	20-25
Panírozott feltétek, mélyhűtött					
Halrudacsok	univerzális serpenyő	2		220-240	10-20
Csirke alsócomb, -darabok	univerzális serpenyő	3		200-220	15-25
Rétes, mélyhűtött	univerzális serpenyő	3		190-210	30-35

Különleges ételek

Készülékével 50 - 300 °C-os hőmérsékletet állíthat be. Így 50 °C-on a joghurtot ugyanolyan jól sikerül elkészíteni, mint a laza kelt tésztát.

Joghurt

Főzze fel a tejet (3,5% zsír), majd hűtse le 50 °C-ra. Keverjen bele 150 g joghurtot. Öntse csészékbe vagy kis Twist-Off-üvegekbe és lefedve tegye a rostélyra. 5 percig melegítse elő 50 °C-ra. Azután előírás szerint készítse el.

Kelt tészta kelesztése

A kelt tésztát a szokott módon készítse el. Tegye hőálló kerámiaedénybe és fedje le. Melegítse elő a sütőteret 5 percig. Kapcsolja ki a készüléket tegye a tésztát kelesztéshez a kikapcsolt sütőtérbe.

Elkészítés

Étel	Edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam
Joghurt	Tegye a csészéket vagy a Twist-Off-üvegeket a rostélyra	1		50	6-8 óra
Kelt tészta kelesztése	Hőálló edény	Tegye a sütőtér aljára		Melegítse elő 50 °C-ra, kapcsolja ki a készüléket, tegye a kelt tésztát a sütőtérbe	5 perc 20-30 perc

Felolvasztás

Vegye ki a fagyasztott élelmiszert a csomagolásból, és tegye egy megfelelő edényben a rostélyra.

Kérjük, vegye figyelembe a gyártónak a csomagoláson található információit.

A felolvasztási idő az élelmiszer fajtájától és mennyiségétől függ.

A szárnyast a mellső oldalával elfelé tegye egy tányérra.

Étel	Tartozékok	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban
Kényes mélyhűtött áru pl. tejszínes torta, vajjas krémtorta, csokoládéval vagy cukormázzal bevont torta, gyümölcs stb.	rostély	1		a hőfokszabályozó kikapcsolt állapotban marad
Egyéb mélyhűtött termékek* csirke, kolbász és hús, kenyér, zsemle, sütemény és egyéb péksütemény	rostély	1		50 °C

Megjegyzés

60 °C-ig nem világít a sütőlámpa. Így optimális finomszabályozásra van lehetőség.





Aszalás

Csak kifogástalan gyümölcsöt és zöldséget használjon, és alaposan mossa meg.

Hagyja jól lecsepegni, majd szárítsa meg.

Tolja be az univerzális serpenyőt a 3. betolási magasságra, a rostélyt az 1. betolási magasságra. Az univerzális serpenyőt és a rostélyt bélelje ki sütő- vagy pergamenpapírral.

A nagyon lédús gyümölcsöt vagy zöldséget többször forgassa meg. Az aszalt ételt száradás után azonnal válassza el a papírtól.

Étel	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, óra
600 g almakarika	1+3		80	kb. 5
800 g körtehasáb	1+3		80	kb. 8
1,5 kg szilva	1+3		80	kb. 8-10
200 g konyhai fűszer, tisztított	1+3		80	kb. 1½

Befőzés

Előkészítés

Az üvegeknek és a gumigyűrűknek tisztának kell lenniük. Lehetőleg ugyanakkora üvegeket használjon. A táblázatban található adatok egy literes kerek üvegekre vonatkoznak. Figyelem! Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet.

Csakis kifogástalan gyümölcsöt és zöldséget használjon. Alaposan mossa meg őket.

Ne töltsen meg túlságosan gyümölccsel vagy zöldséggel az üvegeket. Esetleg ismét törölje meg az üveg széleit. A széleknek tisztának kell lennie. Minden üvegre tegyen egy nedves gumigyűrűt, majd a fedelet. Az üvegeket csatokkal zárja le.

Hatnál több üveget ne tegyen a sütőtérbe.

A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek. Azokat befolyásolhatja a szobahőmérséklet, az üvegek száma, mennyisége

és az üvegek tartalmának hője. Mielőtt át- illetve kikapcsolja, győződjön meg arról, hogy a befőtt rendszeren forrjon az üvegekben.

Így állítsa be

1. Tolja be az univerzális serpenyőt a 2. szintre. Úgy állítsa az üvegeket, hogy azok ne érjenek egymáshoz.
2. Öntsön ½ liter forró vizet (kb. 80 °C) az univerzális serpenyőbe.
3. Csukja be a sütőajtót.
4. Állítsa a funkcióválasztót az alsó fűtésre .
5. Állítsa a hőfokszabályozót 170-180 °C-ra.

Gyümölcs befőzése

Kb. 40-50 perc múlva rövid időközönként buborékok keletkeznek. Kapcsolja ki a sütőt.

25-35 perc utómelegítés után vegye ki az üvegeket a sütőtérből. Ha hosszabb ideig hűl a befőtt a sütőtérben, csírák képződhetnek, és ez a befőzött gyümölcs savanyodásához vezethet. Kapcsolja ki a sütőt.

Gyümölcs egy literes üvegekben	A gyöngyözéstől számítva	Utómelegítés
Alma, Ribizli, Eper	kikapcsolni	kb. 25 perc
Cseresznye, Kajsziparack, Őszibarack, Egres	kikapcsolni	kb. 30 perc
Almapép, Körte, Szilva	kikapcsolni	kb. 35 perc

Zöldség befőzése

Amint az üvegekben buborékok keletkeznek, a hőmérsékletet állítsa vissza 120-140 °C-ra zöldségfajtától függően kb. 35 -70 percig. Ezután kapcsolja ki a sütőt és használja a maradékhőt.

Zöldség hideg lében egy literes üvegekben	A gyöngyözéstől számítva	Utómelegítés
Uborka	-	kb. 35 perc
Cékla	kb. 35 perc	kb. 30 perc
Kelbimbó	kb. 45 perc	kb. 30 perc
Bab, Karalábé, Vörös káposzta	kb. 60 perc	kb. 30 perc
Borsó	kb. 70 perc	kb. 30 perc

Üvegek kivétele

A forró üvegeket ne tegye hideg vagy nedves alátétre. Megrepedhetnek.

Akrilamid az élelmiszerekben

Mely ételekről lehet szó?

Az akrilamid elsősorban a nagyon felhevített gabonafélékből és burgonyatermékekből szabadul fel, pl. burgonyaszírom, hasábburgonya, pirított, zsemle, kenyér, finom pékáru (kekszek, mézeskalács, mézesbáb).

Ötletek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

Általános tudnivalók

A sütés idejét korlátozza a lehető legrövidebbre.
Az ételt csak aranyárgára süssse, ne túl sötétre.
A nagy, vastag burgonya kevesebb akrilamidot tartalmaz.

Sütés:

A felső/alsó fűtéssel max. 200 °C-on, a 3 dim. forró levegővel max. 180 °C-on.

Aprósütemény

A felső/alsó fűtéssel max 190 °C-on, a 3 dim. forró levegővel max. 170 °C-on.
A tojás vagy a tojássárgája csökkenti az akrilamid képződését.

Sütő - hasábburgonya

Helyezze a sütőlapra egyenletesen és egy rétegben.
Sütőlaponként legalább 400 g-ot süssön, hogy a hasábburgonya ne száradjon ki.

Próbaételek

Ezek a táblázatok minőségellenőrző intézetek számára készültek, a különböző készülékek ellenőrzésének és tesztelésének megkönnyítése érdekében.

EN/IEC 60350 szabvány szerint.

Sütés:

2 szinten való sütésnél mindig tolja az univerzális serpenyőt a sütőtepsi fölé.

3 szinten való sütésnél az univerzális serpenyőt középre tolja be.

Kinyomós sütemény: Az egyidejűleg betolt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.

Almás lepény 2 szinten:

A sötét kerek sütőformákat tegye egymásra.

Almás lepény 1 szinten:

A sötét kerek sütőformákat elcsúsztatva tegye egymás mellé.

Fehérbádog kerek sütőformák:

Felső/alsó sütéssel ☐ 1 szinten süssön. A rostély helyett használja az univerzális serpenyőt, a kerek sütőformákat tegye a serpenyőre.

Étel	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam percben
Kinyomós sütemény	sütőtepsi	3	☐	170-190	20-30
	sütőtepsi	3	☉	160-180	20-30
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☉	140-160	30-40
	univerzális serpenyő + 2 sütőtepsi	1+3+5	☉	130-150	40-50

Étel	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam percben
Aprósütemények melegítse elő	sütőtepsi	3		160-180	20-30
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-160	25-35
	univerzális serpenyő + 2 sütőtepsi	1+3+5		140-160	30-40
Aprósütemények	sütőtepsi	3		150-170	20-30
Vizespiskóta melegítse elő	kerek sütőforma a rostélyon	2		160-180	30-40
Vizespiskóta	kerek sütőforma a rostélyon	2		150-170	30-40
Kelt tésztából készült sütemény	univerzális serpenyő	3		160-180	40-50
	univerzális serpenyő	3		160-180	40-50
	univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-160	50-60
Bevonatos almás pite	rostély + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm	1		200-220	70-80
	2 rostély + 2 kerek sütőforma Ø 20 cm	1+3		180-200	70-80

Grillezés

Ha közvetlenül a rostélyon grillez, tolja be még az univerzális serpenyőt is az 1. szintre. Így felfogja a folyadékot, és a sütő tisztább marad.

Étel	Tartozék és edény	Szint	Fűtési mód	Grillfokozat	Időtartam percben
Pirítós sütése 10 percig melegítse elő	rostély	5		3	½-2
Marhafasírt, 12 darab* ne melegítsen elő	rostély + univerzális serpenyő	4+1		3	25-30

* $\frac{2}{3}$ idő leteltével fordítsa meg.

