

SIEMENS



Beépíthető sütő

HB675G0.1

siemens-home.com/welcome

hu Használati utasítás

Register
your
product
online

Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	4		Sabbat beállítása	16
	Fontos biztonsági előírások	4	Sabbat beállítás elindítása		
	Általános	4		Tisztítási funkció	16
	Halogénlámpa	5	A tisztítási funkció használata előtt		
	Tisztítási funkció	5	Az öntisztítás beállítása		
	A sérülések okai	6	A tisztítási funkció használata után		
	Általános	6		Tisztítószerek	17
	Környezetvédelem	6	Megfelelő tisztítószerek		
	Energiatakarékosság	6	Készülék tisztántartása		
	Ártalmatlanítás környezetbarát módon	6		Tartók	19
	A készülék megismerése	7	Állványok ki- és beakasztása		
	Kezelőfelület	7		A készülék ajtaja	19
	Kezelőelemek	7	A készülék ajtajának ki- és beakasztása		
	Kijelző	7	Ajtóburkolat levétele		
	Üzemmodok menü	8	Ajtólapok ki- és beszerelése		
	Fűtési módok	8		Mi a teendő zavar esetén?	22
	További információk	9	Hibatáblázat		
	A sütőtér funkciói	9	Maximális időtartam túllépve		
	Tartozékok	9	A sütőtér felső falán található lámpa cseréje		
	Mellékelt tartozékok	9	Üvegbura		
	Tartozék behelyezése	10		Vevőszolgálat	23
	Speciális tartozékok	10	E-szám és FD-szám		
	Az első használat előtt elvégzendő tennivalók 11			Ételek	24
	Az első üzembe helyezés	11	Beállítási tanácsok		
	Sütőtér és tartozékok tisztítása	11	Étel kiválasztása		
	A készülék kezelése	12	Étel beállítása		
	A készülék be- és kikapcsolása	12		Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	25
	Üzemmod elindítása vagy megszakítása	12	Szilikonformák		
	Üzemmod beállítása	12	Sütemények és aprósütemények		
	Fűtési mód és hőmérséklet beállítása	12	Kenyér- és zsemlefélek		
	Gyorsfelfűtés	12	Pizza, quiche és pikáns sütemények		
	időfunkciók	13	Felfújt és szuflé		
	Jelzőóra	13	Szárnyasok		
	Időtartam	13	Hús		
	Befejezési idő	14	Hal		
	Gyerekzár	14	Köreték és zöldségek		
	Bekapcsolás és kikapcsolás	14	Joghurt		
	A készülék ajtaja bereteselve	14	Eco fűtési módok		
	Alapbeállítások	15	Akrilamid az élelmiszerekben		
	A beállítások módosítása	15	Kímélő párolás		
	A beállítások listája	15	Aszalás		
	Az idő módosítása	15	Befőzés		
			Tészta kelesztése		
			Felolvasztás		
			Melegen tartás		
			Próbaételek		

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: www.siemens-home.com és az Online-Shop-ban: www.siemens-eshop.com talál.

Rendeltetésszerű használat

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. Csak így tudja készülékét helyesen és biztonságosan kezelni. A használati és szerelési utasítást őrizze meg a későbbi használathoz vagy a későbbi tulajdonos számára.

Ezen készülék csak beépítésre készült. Vegye figyelembe a speciális szerelési útmutatót.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.

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

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A készüléket üzemelés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

Ezt a készüléket legfeljebb 4000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyerekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve ha 8 évnél idősebbek és felügyelet mellett vannak.

8 évnél fiatalabb gyerekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe. → "Tartozékok" a(z) 9. Oldalon

Fontos biztonsági előírások

Általános

Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak. Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- A készülékajtó nyitáskor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat. Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozéokra. Nehezezként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát. Csak a szükséges felületet bélelje ki sütőpapírral. A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.

Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A készülék nagyon forró. Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
- A tartozék vagy az edény nagyon forró. A forró edényt vagy tartozékot mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.
- Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben. Soha ne készítsen olyan ételeket, amelyek magas százalékarányú alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Csak kis mennyiségű magas százalékarányú alkoholos italt használjon. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A készülék ajtajának kinyitáskor forró gőz távozhat a készülékből. A gőz a hőmérséklettől függően nem látható. Nyitáskor ne álljon túl közel a készülékhez. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Tartsa távol a gyerekeket.
- A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet. Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe.

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegekaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A készülék ajtajának csuklópántjai elmozdulnak az ajtó kinyitásakor és becsukásakor, ezáltal becsípődhet az ujj. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetékeket. Ha a készülék hibás, húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat. Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.
- Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

⚠ Figyelmeztetés – Mágneses veszély!

A kezelőfelület vagy a kezelőelemek állandó mágneseket tartalmaznak. A mágnesek az elektronikus implantátumok, pl. szívritmus-szabályozó vagy inzulinpumpa működését befolyásolhatják. Az elektronikus implantátumot viselő személyeknek legalább 10 cm-es távolságot kell tartani a kezelőfelülettől.

Halogénlámpa**⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!**

A sütőtérlámpa cseréjekor a lámpafoglalat érintkezése áram alatt van. Csere előtt húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

Tisztítási funkció**⚠ Figyelmeztetés – Tűzveszély!**

- A laza ételmaradékok, a zsír és a pecsenyelé a tisztítási funkció alatt meggyulladhatnak. A tisztítás minden elindítása előtt távolítsa el a sütőtérből és a tartozékokról a nagyobb szennyeződések.
- Tisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne akasszon gyúlékony tárgyakat, pl. törlőruhát az ajtófogantyúra. A készülék elülső oldalát hagyja szabadon. Tartsa távol a gyerekeket.

⚠ Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!

Tisztításkor a készülék nagyon forró lesz. A sütőtepsik és formák tapadásgátló bevonata károsodik, és mérgező gázok keletkeznek. Soha ne tisztítsa együtt a tapadásgátló bevonatú sütőtepsiket és formákat a tisztítási funkcióval. Csak zománcozott tartozékokat tisztítson együtt.

⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

- A tisztítási funkció során a sütőtér nagyon forró lesz. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját. Hagyja lehűlni a készüléket. Tartsa távol a gyerekeket.
- ⚠ A tisztítási funkció során a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne érintse meg a készülék ajtaját. Hagyja lehűlni a készüléket. Tartsa távol a gyerekeket.

A sérülések okai

Általános

Figyelem!

- 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 már nem egyeznek, és a zománc megsérül.
- Alufólia: Az alufólia a sütőtérben nem érintkezhet az ajtólapal. Tartós elszíneződések keletkezhetnek az ajtólapon.
- Víz a forró sütőtérben: Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. A hőmérsékletváltozás miatt megsérülhet a zománc.
- Nedvesség a sütőtérben: a hosszabb időn keresztül a sütőtérben maradó nedvesség korróziót eredményez. Használat után szárítsa meg a sütőteret. Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. Ne tároljon ételt a sütőtérben.
- Lehűlés nyitott készülékajtó mellett: Magas hőmérsékleten való működtetés után a sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Ügyeljen arra, hogy semmi ne csipődjön be a készülék ajtajába. Még ha csak résnyire is marad nyitva az ajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek. Kizárólag magas páratartalommal való működtetés után hagyja a sütőteret nyitott ajtó mellett megszáradni.
- Gyümölcsle: A lédús gyümölcsös süteményekből ne tegyen túl sokat a sütőtepsibe. A gyümölcsle kifröcsköl a sütőtepsiből és eltávolíthatatlan foltokat hagy. Ha lehetséges, használja a mélyebb univerzális serpenyőt.
- Erősen szennyezett tömítés: ha a tömítés erősen szennyezett, a készülék ajtaja üzem közben nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán a tömítést.
- Készülék ajtaja mint ülő- vagy rakodófelület: Soha ne használja ülő- vagy rakodófelületként a készülék ajtaját. Ne tartson edényt vagy tartozékokat a készülék ajtaján.
- Tartozékok betolása: készüléktípustól függően a tartozékok megkarcolhatják az ajtólapot a készülék ajtajának becsukásakor. A tartozékokat ezért mindig ütközésig tolja be a sütőtérbe.
- A készülék szállítása: A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem tartja meg a készülék súlyát, és letörhet.

Környezetvédelem

Új készüléke különösen hatékony energiafogyasztású. Itt ötleteket adunk Önnek ahhoz, hogyan takaríthat meg sütés közben energiát, és hogyan ártalmatlaníthatja készülékét megfelelően.

Energiatakarékosság

- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománcozott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.
- Működés közben a lehető legritkábban nyissa ki a készülék ajtaját.
- Ha többféle süteményt készít, azokat legjobb egymás után sütni. A sütőtér még meleg. Így a második sütemény sütési ideje rövidebb lesz. A sütőtérbe 2 szögletes sütőformát is behelyezhet egymás mellé.
- Hosszabb főzési idők esetén a készülék mintegy 10 perccel a főzési idő lejártá előtt kikapcsolható, a maradékhot használva a készre főzéshez.

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

A készülék megismerése

Ez a fejezet ismerteti a kijelzéseket és a kezelőelemeket. Ezenfelül bemutatja a készülék különböző funkcióit is.

Utasítás: A készülék típusától függően eltérések lehetnek a színekben és a részletekben.



- 1 Gombok**
A forgatóválasztó jobb és bal oldalán található gombok nyomásponttal vannak ellátva. A működtetéshez nyomja meg a gombot.
- 2 Forgatóválasztó**
A forgatóválasztó jobbra vagy balra forgatható.
- 3 Kijelző**
A kijelzőn olvashatók az aktuálisan beállított értékek, a választható lehetőségek, illetve a figyelmeztető szövegek.
- 4 Érintőmezők**
A kijelzőtől jobbra < és balra > lévő érintőmezők alatt érzékelők találhatók. A funkció kiválasztásához koppintson az adott nyílra.

Kezelőelemek

Az egyes kezelőelemek készüléke különféle funkcióihoz vannak beállítva. Készülékét így egyszerűen és közvetlenül beállíthatja.

Gombok és érintőmezők

Az alábbiakban olvashatja a különféle gombok és érintőmezők rövid leírását.

Gombok	Jelentés
on/off	A készülék be- és kikapcsolása
menu	Menü Az Üzemmodok menü megnyitása
i ↶	Információ Üzenetek megjelenítése Gyerekszár Gyerekszár bekapcsolása és kikapcsolása
⌚	Időfunkciók Az Időfunkciók menü megnyitása

Kezelőfelület

A kezelőfelületen található gombok, érintőmezők és forgatóválasztó segítségével állíthatja be a készülék különféle funkcióit. A kijelző megmutatja az aktuális beállításokat.

»»»»	Gyorsfelfűtés	Gyorsfelfűtés be- és kikapcsolása
start/stop		Üzemmod elindítása és leállítása, vagy megszakítása
Érintőmezők		
<	A kijelző bal oldalán lévő mező	Navigáció balra
>	A kijelző jobb oldalán lévő mező	Navigáció jobbra

Forgatóválasztó

A forgatóválasztóval módosíthatja a kijelzőn megjelenő üzemmódokat és beállított értékeket.

A legtöbb lista, pl. a fűtési módok listája az utolsó pont után ismét az elsőre ugrik. Pl. a hőmérséklet esetében a forgatóválasztót újra vissza kell tekerni, ha elérte a minimális vagy a maximális hőmérsékletet.

Kijelző

A kijelző kialakításának köszönhetően az összes adatot egyszerre leolvashatja róla.

Az éppen beállított érték kerül a középpontba. Fehér betűkkel jelenik meg, a háttér pedig sötét.

Állapotsor

Az állapotsor a kijelzőn felül található. Ott jelenik meg az idő, a beállított időfunkciók, az üzenetek szövegei és egyéb információk.

Haladási vonal

A haladási vonal az állapotsor alatt található. A haladási vonal segítségével megtekintheti, hogy pl. az időtartamból mennyi futott le. A kiemelt érték fölötti vonal balról jobbra növekszik, minél előrébb halad a folyamatban lévő üzemmód.

Az időtartam lefutása

Ha készülékét időtartam nélkül indította el, akkor jobbra fent az állapotsorban láthatja, hogy mennyi ideje fut az üzem.

Hőmérséklet-figyelő

A hőmérséklet-ellenőrzés oszlopai mutatják a sütőtér felfűtési fázisait.

Felfűtés ellenőrzése	A felfűtés-ellenőrzés a hőmérséklet emelkedését mutatja a sütőtérben. Ha minden fokozatjelző sáv megtelt, elérkezett a megfelelő időpont, hogy behelyezze az ételt. A grill és tisztítási fokozatoknál nem jelennek meg az oszlopok.
Maradék hő-kijelzés	Ha a készülék ki van kapcsolva, az állapotsor alatt megjelenik egy vonal, amely a sütőtérben lévő maradék hő-t mutatja. Ha a hőmérséklet kb. 60 °C-ra csökken, a kijelző kialszik.

Utasítás: A hőtehetetlenség miatt a megjelenített hőmérséklet a sütőtérben lévő tényleges hőmérséklettől kicsit eltérhet. A felfűtés alatt a **[i]** gomb megnyomásával lekérdezheti az aktuális felfűtési hőmérsékletet.

Üzemmódok menü




A menü különféle üzemmódokra oszlik. Így gyorsan elérheti a kívánt funkciót.

Üzemmód	Használat
Fűtési módok	Az étel elkészítéséhez számos, aprólékosan beállított fűtési mód áll rendelkezésre.
Ételek → "Ételek" a(z) 24. Oldalon	Itt már számos ételhez megtalálja a megfelelő beprogramozott értékeket.
Öntisztítás → "Tisztítási funkció" a(z) 16. Oldalon	Az öntisztítás önállóan kitakarítja a sütőt.
Beállítások → "Alapbeállítások" a(z) 15. Oldalon	Készülékének alapbeállításait hozzáigazíthatja saját szokásaihoz.

Fűtési módok

Annak érdekében, hogy mindig megtalálja az ételnek megfelelő fűtési módot, az alábbiakban bemutatjuk a különbségeket és a felhasználási területeket.


Fűtési módok	Hőmérséklet	Használat
4D forró levegő	30-275 °C	Egy vagy több szinten való sütéshez. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
felső/alsó fűtés	30-300 °C	Hagyományos, egy szinten való sütéshez. Különösen alkalmas lédús töltelékkel készült süteményekhez. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől.
Forró levegő eco	30-275 °C	Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez egy szinten, előmelegítés nélkül. A ventilátor elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
Felső/alsó fűtés eco	30-300 °C	Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez egy szinten. A hő fentről és lentől áramlik.
Légkeverős grillezés	30-300 °C	Szárnyas, egész hal és nagyobb húsdarabok sütéséhez. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.
Grill, nagy felület	Grillfokozatok: 1 = gyenge 2 = közepes 3 = erős	Lapos grilleznivalók, például steak, virsli vagy csőben süttött pirítós grillezéséhez. A grillfűtőtest teljes felülete felforrósodik.
Grill, kis felület	Grillfokozatok: 1 = gyenge 2 = közepes 3 = erős	Kis mennyiségű grilleznivalók, például steak, virsli vagy csőben süttött pirítós grillezéséhez. A grillfűtőtest alatti középső rész felforrósodik.
Pizzafokozat	30-275 °C	Pizza és egyéb ételek elkészítéséhez, amelyek sok hőt igényelnek alulról. Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körfűtőtest fűt.
Kímélő párolás	70-120 °C	Enyhén átsütött, puha húsdarabok kíméletes és lassú párolásához nyitott edényben. A hő alacsony hőmérsékletnél egyenletesen áramlik fentről és lentől.
Alsó fűtés	30-250 °C	Vízfürdőben való főzéshez és utánsütéshez. A hő alulról áramlik.

	Melegen tartás	60-100 °C	Főtt ételek melegen tartásához.
	Edény előmelegítése	30-70 °C	Edény melegítéséhez.
	coolStart funkció	30-275 °C	Mélyhűtött termékek gyors elkészítéséhez a 3. szinten. A hőmérséklet a gyártó adataihoz igazodik. A csomagoláson megadott legmagasabb értéket használja. A sütés időtartama a megadott, vagy annál rövidebb. Az előmelegítésnek nincs értelme.

Ajánlott értékek

A készülék minden fűtési módhoz megad egy javasolt hőmérsékletet vagy fokozatot. Ezeket átveheti, vagy a mindenkor tartományban módosíthatja.

További információk

A legtöbb esetben a készülék útmutatásokat és további információkat nyújt az éppen végrehajtott művelettel kapcsolatban. Ehhez nyomja meg a  gombot. Az útmutatás néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

Egyes útmutatások automatikusan jelennek meg, pl. megerősítésként, illetve felszólításként vagy figyelmeztetésként.

A sütőtér funkciói

Egyes funkciók leegyszerűsítik készüléke kezelését. Így pl. a sütőtér nagy felületű kivilágítást kap, és a készüléket hűtőventilátor védi a túlmelegedéstől.

Készülék ajtajának kinyitása

Ha folyamatban lévő üzem közben kinyitja a készülék ajtaját, az üzemmód szünetel. Az ajtó bezárásakor az üzem folytatódik.

A sütőtér világítása

Amikor kinyitja a készülék ajtaját, a sütőtér világítása automatikusan bekapcsol. Ha az ajtó 15 percnél tovább nyitva marad, a világítás megint kikapcsol.

A legtöbb üzemmódban a sütőtér-világítás bekapcsol, amint elindítja az üzemmódot. Amikor az üzem véget ér, a világítás kikapcsol.

Utasítás: Az alapbeállításoknál megadhatja, hogy a sütőtér világítása ne kapcsoljon be működés közben.

Hűtőventilátor

A hűtőventilátor szükség szerint kapcsol be és ki. A meleg levegő az ajtó felett távozik.

Figyelem!

Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Másként a sütő túlhevül.

A hűtőventilátor meghatározott ideig még működik, hogy a működést követően a sütőtér gyorsabban lehűljön.

Utasítás: Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy a hűtőventilátor milyen hosszán működjön tovább.

→ "Alapbeállítások" a(z) 15. Oldalon

Tartozékok

Készülékéhez számos kiegészítő tartozik. A következőkben egy áttekintést olvashat a mellékelt tartozékokról és azok helyes használatáról.

Mellékelt tartozékok

Készüléke a következő tartozékokkal van felszerelve:

	Rostély Edényekhez, sütemény- és felfújtformához. Sültekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.
	Univerzális serpenyő Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültekhez. Zsíralfogó edényként is használhatja, ha közvetlenül a rostélyon grillez.
	Sütőtepsi Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.
	Tartozéktartók Öntisztításkor ezzel együtt tisztítható pl. az univerzális serpenyő.

Kizárólag eredeti tartozékokat használjon. Azok speciálisan a készülékhez készültek.

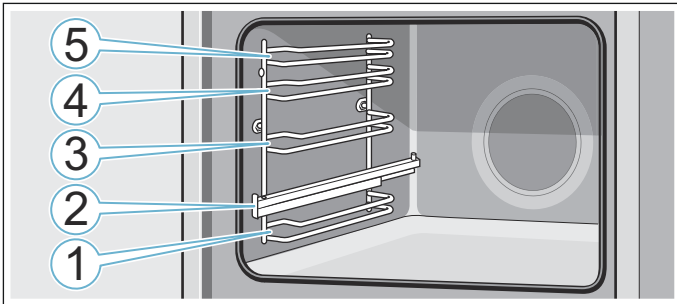
Tartozékokat a vevőszolgálatnál, a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat.

Utasítás: Hő hatására a tartozék deformálódhat. Ez nem befolyásolja a működését. Amikor lehűl, visszanyeri eredeti alakját.

Tartozék behelyezése

A sütőtérben 5 betolási magasság található. A betolási magasságokat letről felfelé számoztuk.

A sütőtérben a legfelső betolási magasságot bizonyos készülékeknek grill szimbólum jelöli.

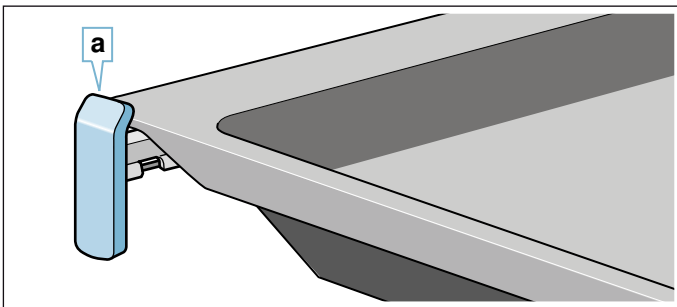


Az 1., 3., 4. és 5. betolási magasságnál a tartozékot mindig a betolási magasság két vezetősinje közé tolja be.

A tartozékok kb. félig húzhatók ki anélkül, hogy kibillennének. A 2. szinten levő kihúzósinéssel a tartozék jól kihúzható.

Ügyeljen arra, hogy a tartozék a fül **a** mögött helyezkedjen el a kihúzósinéken.

A képen látható példa: univerzális serpenyő



A kihúzósin teljesen kihúzott állásban bereteszel. Így egyszerűen ráhelyezhetőek a tartozékok. A kiakasztáshoz finoman nyomja meg a kihúzósinét, így az visszatolható a sütőtérbe.

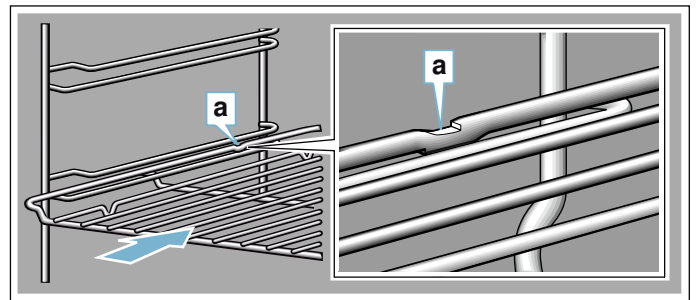
Utasítások

- Ügyeljen arra, hogy a tartozékok mindig megfelelően legyenek a sütőtérbe helyezve.
- A tartozékot mindig teljesen tolja be a sütőtérbe, hogy az ne érintkezzen a készülék ajtajával.

Beakasztás

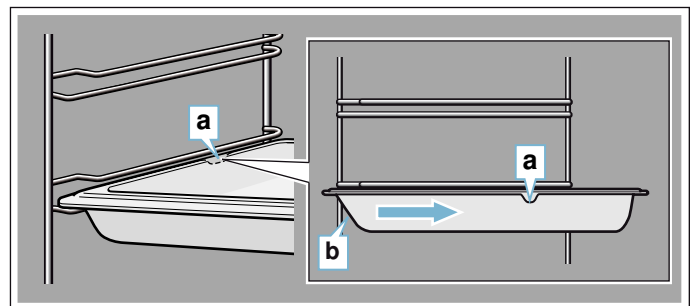
A tartozékok kb. félig kihúzhatók, amíg beakadnak. A beakasztás megakadályozza, hogy a tartozék kibillenjen, amikor kihúzza. A tartozékot megfelelően kell betolni a sütőtérbe, hogy a billenésgátló működjön.

A rostély betolásakor ügyeljen arra, hogy a beakasztó pecek **a** hátul legyen és lefelé nézzen. A nyitott oldal nézzen a készülék ajtaja felé, a hajlat pedig lefelé.



Tepsik betolásakor ügyeljen arra, hogy a beakasztó pecek **a** alul legyen és lefelé nézzen. A tartozék ferde része **b** nézzen előre, a készülék ajtaja felé.

A képen látható példa: univerzális serpenyő

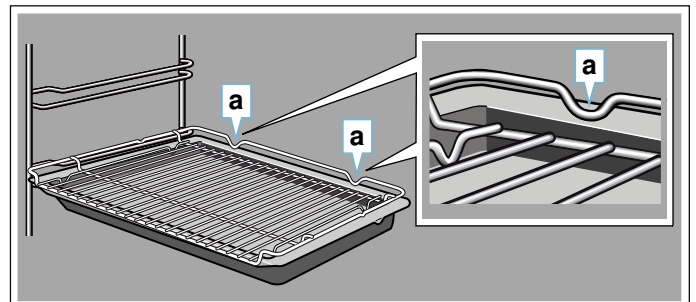


Tartozékok kombinálása

A rostélyt betolhatja az univerzális serpenyővel egyszerre a lecsepegő folyadék felfogására.

A rostély behelyezésénél ügyeljen arra, hogy mindkét távtartó **a** a hátsó peremen álljon. Az univerzális serpenyő betolásánál a rostély a betolási magasság felső vezetősinje fölött van.

A képen látható példa: univerzális serpenyő



Speciális tartozékok

Speciális tartozékokat a vevőszolgálatnál, a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat. Készülékéhez átfogó kínálatot talál a prospektusainkban vagy az interneten.

Országunként eltér a készlet, illetve az, hogy online megrendelhető-e a termék. Kérjük, tájékozódjon a mellékelt dokumentumokból.

Utasítás: Nem mindegyik speciális tartozék alkalmas mindegyik készülékhez. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosító számát (E-Nr.).
→ "Vevőszolgálat" a(z) 23. Oldalon

Kiegészítő tartozékok	
Rostély	Edényekhez, sütemény- és felfújtformákhoz, illetve hússütéshez és grillezéshez.
Univerzális serpenyő , Öntisztításra alkalmas	Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sülttekhez. Zsírfelfogó edényként is használhatja, ha közvetlenül a rostélyon grillez.
Sütőtepsi , Öntisztításra alkalmas	Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.
Betétrostély	Húsokhoz, szárnyasokhoz és halhoz. Az univerzális serpenyőbe való helyezéshez, a lecsepegő zsír és húslé felfogásához.
Profi serpenyő betétrostéllal	Nagyobb mennyiségek elkészítéséhez.
Profi serpenyő fedője	A fedővel a profi serpenyőből profi sütőedény lesz.
Pizzatepsi	Pizzához és nagy, kerek süteményekhez.
Grilltepsi , Öntisztításra alkalmas	Grillezéshez rostély helyett, vagy kifröccsenésvédelemként. Csak az univerzális serpenyőben használja.
Sütőtégla , Öntisztításra alkalmas	Saját készítésű kenyérhez, zsemlehez és pizzához, amelyeknek ropogós aljuk lesz. A sütőtéglat elő kell melegíteni az ajánlott hőmérsékletre.
Üveg sütőtál (5,1 liter)	Párolt ételekhez és felfújtakhoz. Kifejezetten alkalmas az „Ételek” üzemmódhoz.
Üvegtál	Nagy sülttekhez, ledús süteményekhez és felfújtakhoz.
Üvegserpenyő	Felfújtakhoz, zöldséges ételekhez és süteményekhez.
Kihúzórendszer, egyszeres , Öntisztításra alkalmas	A 2. szinten lévő kihúzósinéssel a tartozék tovább kihúzható, anélkül, hogy megbillenne.
Kihúzórendszer, kétszeres , Öntisztításra alkalmas	A 2. és 3. szinten lévő kihúzósinéssel a tartozék tovább kihúzható, anélkül, hogy megbillenne.
Kihúzórendszer, háromszoros , Öntisztításra alkalmas	Az 1., 2. és 3. szinten lévő kihúzósinéssel a tartozék tovább kihúzható, anélkül, hogy megbillenne.
Díszléc	A bútor polcának és a berendezések alaplemezeinek takarásához.



Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

Mielőtt használatba vehetné új készülékét, meg kell adnia néhány beállítást. Ezenkívül tisztítsa meg a sütőteret és a tartozékokat.

Az első üzembe helyezés

A hálózathoz való csatlakozás vagy hosszabb áramkimaradás után a kijelzőn megjelennek az első üzembe helyezés beállításai.

Utasítás: Ezeket a beállításokat bármikor újra megváltoztathatja az alapbeállításokban.

→ "Alapbeállítások" a(z) 15. Oldalon

Nyelv beállítása

A német az előre beállított nyelv.

1. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt nyelvet.
2. Koppintson a > nyílra.
Megjelenik a következő beállítás.

Pontos idő beállítása

A pontos idő kezdő értéke 12:00.

1. A forgatóválasztóval állítsa be a pontos időt.
2. Koppintson a > nyílra.

Dátum beállítása

Az előre beállított dátum 2014.01.01.

1. A forgatóválasztóval állítsa be az aktuális napot, hónapot és évet.
2. Nyugtázáshoz koppintson a > nyílra.
A kijelzőn megjelenik egy üzenet, hogy az első üzembe helyezés befejeződött.

Sütőtér és tartozékok tisztítása

Mielőtt először készítené ételt a készülékkel, tisztítsa meg a sütőteret és a tartozékokat.

Sütőtér tisztítása

Az új szag megszüntetéséhez melegítse fel az üres, zárt sütőteret.

Ügyeljen arra, hogy a sütőtérben ne maradjanak csomagolóanyag-maradványok, pl. styropor golyócskák. Felmelegítés előtt törölje le a sütőtér sima felületeit puha, nedves törölruhával. Szellőztesse ki a konyhát, amíg a készülék felmelegszik.

Végezze el a megadott beállításokat.

Beállítások	
Fűtési mód	Felső/alsó fűtés <input type="checkbox"/>
Hőmérséklet	240 °C
Időtartam	1 óra

A következő fejezetben megtudja, hogyan állíthat be egy fűtési módot és hőmérsékletet.

Kapcsolja ki a készüléket a megadott időtartam letelte után az on/off gombbal.

Ha a sütőtér lehűlt, tisztítsa meg a sima felületeket mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával.

A tartozékok tisztítása

A tartozékokat alaposan tisztítsa meg mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával vagy puha kefével.



A készülék kezelése

A kezelőelemeket és azok működését korábban már megismerhette. Az alábbiakban elmagyarázzuk, hogyan állíthatja be a készüléket. Elolvashatja, mi történik a be- és kikapcsolásnál, illetve hogyan állíthatja be az egyes üzemmódokat.

A készülék be- és kikapcsolása

Ha szeretne valamit beállítani a készülékén, be kell kapcsolnia azt.

Kivétel: a gyerekzár és a jelzőóra kikapcsolt készüléken is beállítható.

A kijelzőn megjelenő egyes kijelzések és üzenetek, pl. a sütőtér maradékhője kikapcsolt készülék esetén is láthatók.

Ha nem használja a készüléket, kapcsolja ki. Ha hosszabb ideig nem állít be semmit, a készülék automatikusan kikapcsol.

A készülék bekapcsolása

Az on/off gombbal kapcsolja be a készüléket. A gomb felett lévő on/off felirat kéken világítani kezd.

A kijelzőn megjelenik a Siemens logó, majd megjelenik egy fűtési mód és egy hőmérséklet.

Utasítás: Az alapbeállításoknál megadhatja, hogy melyik fűtési mód jelenjen meg bekapcsolás után.

A készülék kikapcsolása

Az on/off gombbal kapcsolja ki a készüléket. A megvilágítás kialszik a gomb fölött.

A beállított funkciót a készülék megszakítja.

Az idő megjelenik a kijelzőn.

Utasítás: Az alapbeállításoknál megadhatja, hogy a kikapcsolt készüléken megjelenjen-e a pontos idő.

Üzemmód elindítása vagy megszakítása

Az üzemmód elindításához vagy egy folyamatban lévő üzemmód megszakításához nyomja meg a start/stop gombot. Egy üzem megállítása vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.

Az összes beállítás törléséhez nyomja meg az on/off gombot.

Ha működés közben kinyitja a sütőtér ajtaját, az üzemmód megszakad. Az üzem folytatásához zárja be a sütőtér ajtaját.

Üzemmód beállítása

Ha be szeretne állítani egy üzemmódot, ahhoz be kell kapcsolnia a készüléket.

1. Nyomja meg a menu gombot. Megnyílik az Üzemmódok menü.
2. A forgatóválasztóval válassza ki a kívánt üzemmódot. Üzemmódtól függően különböző lehetőségek közül választhat.
3. A > nyíllal a kiválasztott üzemmódhoz jut.
4. A forgatóválasztóval módosítsa a kiválasztást. A kiválasztástól függően további beállításokat módosíthat.
5. A start/stop gombbal indítsa el az üzemet.

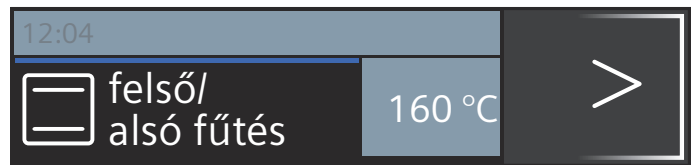
Fűtési mód és hőmérséklet beállítása

A készülék bekapcsolása után megjelenik az ajánlott fűtési mód a hőmérséklettel. Ezt a beállítást azonnal elindíthatja a start/stop gombbal.

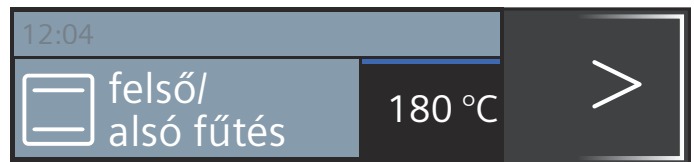
A többi beállításnál módosítsa az értékeket az ábrákon látható módon.

Példa: felső/alsó fűtés , 180 °C

1. A forgatóválasztóval módosítsa a fűtési módot.



2. A > nyíllal váltson a hőmérsékletre.
3. A forgatóválasztóval módosítsa a hőmérsékletet.



4. Nyomja meg a start/stop gombot.



A kijelzőn megjelenik a beállított fűtési mód és hőmérséklet.

Gyorsfelfűtés

A »»»» gomb használatával rendkívül gyorsan felfűtheti a sütőtér.

A gyorsfelfűtés nem használható az összes fűtési módhoz.

Használható fűtési módok:

- 4D forró levegő
- Felső/alsó fűtés

Ahhoz, hogy az étel egyenletesen puhuljon, az ételt és a tartozékot csak akkor tegye be a sütőtérbe, amikor a gyorsfelfűtés befejeződött.

Beállítás

Ügyeljen a megfelelő sütési módra. A hőmérsékletet 100 °C fölötti értékre állítsa, másként a gyorsfelfűtés nem indítható el.

1. Fűtési mód és hőmérséklet beállítása.
2. Nyomja meg a »»» gombot.



A »»» szimbólum megjelenik a hőmérséklet mellett. A haladási vonal elkezd megtelni.

Ha a gyorsfelfűtés lezajlott, hangjelzés hallatszik. A »»» szimbólum kialszik. Ekkor tegye be az ételt a sütőtérbe.

Utasítások

- Egy beállított időtartam a gyorsfelfűtéstől függetlenül indítás után azonnal lefut.
- A gyorsfelfűtés közben a gombbal lekérdezheti az aktuális sütőhőmérsékletet.

Megszakítás

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

időfunkciók

A készülék különböző időfunkciókkal rendelkezik.

Időfunkciók	Használat
Jelzőóra	A jelzőóra úgy működik, mint egy tojásfőző óra. A beállított idő lejárta után egy hangjelzés hallható.
Időtartam	A beállított időtartam lejárta után egy hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
Befejezés	Adjon meg egy időtartamot és egy befejezési időt. A készülék automatikusan bekapcsol úgy, hogy az üzem a kívánt időben befejeződjön.

Utasítások

- Az időtartamot egy óráig percnyi pontossággal állíthatja be. Egy óra feletti időtartamot 5 perces lépésekben állíthat be.
- Attól függően, hogy milyen irányba tekeri a forgatóválasztót, az időtartam egy javasolt értékkel kezdődik: balra 10 perc, jobbra 30 perc.

- Az egyes időfunkciók lejárta után egy hangjelzés hallható.
- A gombbal eközben információkat kérhet le, amelyek azután röviden megjelennek a kijelzőn.

Jelzőóra

Bármikor bekapcsolhatja a jelzőórát, akkor is, ha a készülék ki van kapcsolva. A jelzőóra a többi időbeállítással együtt működik, és saját hangjelzéssel rendelkezik. Így hallja, hogy a jelzőóra vagy egy időtartam járt-e le.

Maximum 24 órát állíthat be.

1. Nyomja meg a gombot. Megnyílik a jelzőórához tartozó mező.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a jelzési időt. Néhány másodperc múlva elindul a jelzőóra.

A jelzőóra szimbóluma és az épp letelő idő balra, az állapotsorban jelenik meg.

Az időtartam letelte után

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik a „Jelzőóra lefutott” kijelzés. A hangjelzést előzetesen törölheti az gombbal.

Jelzőóra idejének megszakítása

A gombbal nyissa meg az Időfunkciók menüt, és tekerje vissza az időt. A gombbal zárja be a menüt.

A jelzőórán beállított idő módosítása

Nyissa meg a gombbal az Időfunkciók menüt, és a következő másodpercekben a forgatóválasztóval módosítsa a jelzőórán beállított időt. A gombbal indítsa el a jelzőórát.

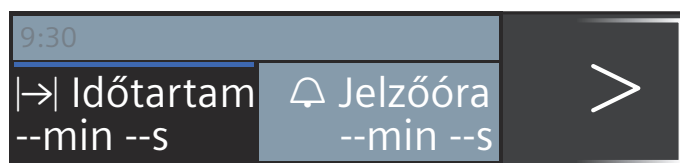
Időtartam

Ha beállította az étel számára az időtartamot (főzési időt), akkor annak letelte után a működés automatikusan befejeződik. A sütő nem fűt tovább.

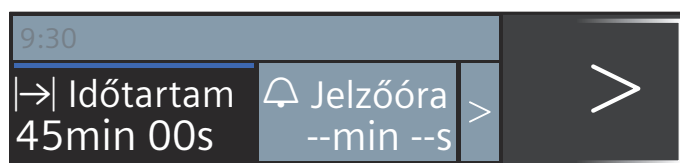
Előfeltétel: egy fűtési mód és egy hőmérséklet legyen beállítva.

Példa: 4D forró levegő beállítása, 180 °C, időtartam 45 perc.

1. Nyomja meg a gombot. Megjelenik az Időfunkciók menü.




2. A forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot.




3. A start/stop gombbal indítsa el az üzemet. Az időtartam láthatóan lefut az állapotsorban.


A beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. A hangjelzést előzetesen a  gombbal törölheti.

Időtartam megszakítása


A  gombbal nyissa meg az Időfunkciók menüt. Az időtartam visszatekerése. A kijelző a beállított fűtési módra és hőmérsékletre vált.

Időtartam módosítása

A  gombbal nyissa meg az Időfunkciók menüt. A forgatóválasztóval módosítsa az időtartamot.

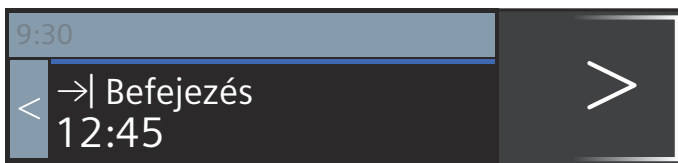
Befejezési idő

Ha eltolja a befejezési időt, vegye figyelembe, hogy a könnyen romló ételeket nem szabad túl hosszúan a sütőtérben tartani.

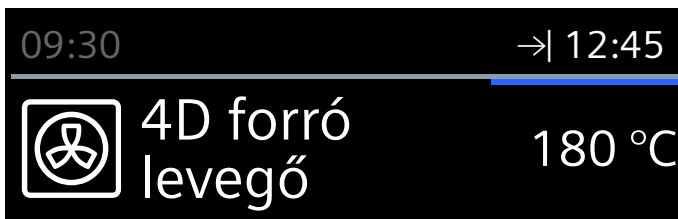
Előfeltétel: a beállított üzemmód ne legyen elindítva. Egy időtartam legyen beállítva. Az Időfunkciók menü  legyen megnyitva.

Példa az ábrán: 9.30-kor helyezi be az ételt a sütőtérbe. 45 perc múlva, 10:15-kor az étel készen van. Azonban azt szeretné, hogy az étel 12:45-kor legyen kész.

1. A > nyíllal lépjen tovább a „→| vége” lehetőségre.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a befejezési időt.




3. Nyugtázza a start/stop gombbal.





A sütő várakozó pozícióban van. Az állapotsorban megjelenik a →| szimbólum, és az idő, amikor az üzemmód befejeződik. Az üzemmód a megfelelő időben elindul. Az időtartam lefut az állapotsorban.

A beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. A hangjelzést előzetesen a  gombbal törölheti.

Befejezési idő korrigálása



Ez addig lehetséges, amíg a sütő várakozó pozícióban van.

1. Nyomja meg a start/stop gombot.
2. Nyomja meg a  gombot. Megnyílik az Időfunkciók menü.
3. A > nyíllal váltson a „→| Befejezés” elemre, és a forgatóválasztóval módosítsa a kikapcsolási időt.
4. Nyomja meg a  gombot.

5. Nyomja meg a start/stop gombot. A sütő ismét várakozó pozícióban van.

Befejezési idő megszakítása

Ez addig lehetséges, amíg a sütő várakozó pozícióban van.



1. Nyomja meg a start/stop gombot.
2. Nyomja meg a  gombot. Megnyílik az Időfunkciók menü.
3. A > nyíllal váltson a „→| Befejezés” elemre, és a forgatóválasztóval módosítsa a kikapcsolási időt.
4. Nyomja meg a  gombot.
5. A start/stop gombbal indítsa el az üzemet. Az időtartam azonnal lefut.

Gyerekzár

A készülék gyerekzárral van ellátva annak érdekében, hogy a gyerekek véletlenül ne kapcsolják be, vagy ne módosítsák a beállításokat.


Bekapcsolás és kikapcsolás

A gyerekzár be- és kikapcsolt készüléknél is be- vagy kikapcsolhatja.

Nyomja le minden alkalommal kb. 4 másodpercig a  gombot. A kijelzőn megjelenik egy megerősítő üzenet, az állapotsorban pedig megjelenik a  szimbólum.

A készülék ajtaja bereteszelve

Az alapbeállításokban módosíthatja úgy a beállításokat, hogy a kezelőmező mellett a készülék ajtaja is bereteszelve.

A készülék ajtaja reteszelve, ha a hőmérséklet a sütőtérben elérte a kb. 50 °C-ot. A  szimbólum megjelenik az állapotsorban. Ha a sütő ki van kapcsolva, a készülék ajtaja azonnal reteszelve, ha aktiválja a gyermekzárát.

Alapbeállítások

Készülékének optimális és egyszerű kezelése érdekében különféle beállítások állnak rendelkezésre. Ezeket a beállításokat szükség szerint módosíthatja.

A beállítások módosítása

1. Nyomja meg az on/off gombot.
2. Nyomja meg a menu gombot. Megnyílik az Üzemmodok menü.
3. A forgatóválasztóval válassza ki a „Beállítások” lehetőséget.
4. Koppintson a > nyíltra.
5. A forgatóválasztóval módosítsa az értékeket.
6. A > nyíllal váltson mindig a következő beállításra, és szükség esetén módosítsa.
7. Tároláshoz nyomja meg a menu gombot. A kijelzőn megjelenik az elvetés vagy a tárolás.

A beállítások listája

A listában megtalálható az összes alapbeállítás és ezek módosítási lehetőségei. Készüléke felszereltségétől függően a kijelzőn csak azok az alapbeállítások jelennek meg, amelyekkel az rendelkezik.

A következő beállításokat módosíthatja:

Beállítás	Kiválasztás
Nyelv kiválasztása	További nyelvek lehetségesek
Pontos idő	A pontos idő beállítása
Dátum	Aktuális dátum beállítása
Hangjelzés időtartama	Rövid (30 s) Közepes (1 p) Hosszú (5 p)
Gomb hangjelzése	Kikapcsolva (az on/off gombbal történő bekapcsolásnál megmarad a hang) Bekapcsolva
Kijelző fényereje	5 fokozatban beállítható
Óra kijelzése	digitális ki
Világítás	Üzem közben bekapcsolva Üzem közben kikapcsolva
Gyerekszár	Ajtózár + billentyűzár Csak billentyűzár
Bekapcsolás utáni üzemmód	Főmenü Fűtési módok Ételek*
Éjszakai elsötétítés	Kikapcsolva Bekapcsolva (a kijelző elsötétül 22:00 és 5:59 között)
Márkalógó	Kijelzők Nincs kijelzés

Ventilátor továbbműködésének időtartama	Ajánlott Minimális
Kihúzórendszer	nincs beszerelve beszerelve
Sabbat beállítás	bekapcsolva kikapcsolva
Gyári beállítások	visszaállítás ne állítsa vissza
*) rendelkezésre áll, készüléktípustól függően	

Figyelem!

Állványok és egyszeres kihúzó esetén: „nincs beszerelve” beállítás.

Kétszeres és háromszoros kihúzó esetén: „beszerelve” beállítás.

Utasítás: A nyelvet, a gombok hangjelzését, illetve a kijelző fényerejét érintő beállítások azonnal érvénybe lépnek. Minden egyéb beállítás csak a tárolás után lesz érvényes.

Az idő módosítása

Az időt az alapbeállításoknál módosíthatja.

Példa: idő módosítása nyári időszámításról télire.

1. Nyomja meg az on/off gombot.
2. Nyomja meg a menu gombot.
3. A forgatóválasztóval válassza ki a „Beállítások” lehetőséget.
4. A > nyíllal koppintson az „Idő” lehetőségre.
5. A forgatóválasztóval módosítsa időt.
6. Nyomja meg a menu gombot. A kijelzőn megjelenik a tárolás vagy az elvetés.

Áramkimaradás

Hosszabb áramkimaradás után a kijelzőn megjelennek az első üzembe helyezés beállításai.

Állítsa be ismét a nyelvet, az időt és a dátumot.



Sabbat beállítása

A sabbat beállítással maximum 74 órás időtartamot állíthat be. A sütőtérben lévő ételek meleg maradnak, anélkül, hogy a sütőt be vagy ki kellene kapcsolni.

Sabbat beállítás elindítása

Előfeltétel: Az alapbeállításokban a „Sabbat beállítás bekapcsolva” aktiválva van. → "Alapbeállítások" a(z) 15. Oldalon

A sütőtér felső/alsó fűtéssel, valamint 85 °C és 140 °C hőmérséklettel fűt.

1. Nyomja meg az on/off gombot.
A kijelzőn megjelenik egy javasolt fűtési mód és egy hőmérséklet.
2. Forgassa a forgatóválasztót balra és válassza ki a „Sabbat beállítás” fűtési módot.
3. Koppintson a > nyíllra, és a forgatóválasztóval állítsa be a hőmérsékletet.
4. A ⌚ gombbal nyissa meg az Időfunkciók menüt.
A készülék 25:00 órát javasol.
5. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.
6. A start/stop gombbal indítsa el az üzemet.
Az időtartam láthatóan lefut az állapotosorban.

A beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább.

A befejezési idő elhalasztása

A befejezési idő későbbre halasztása nem lehetséges.

Sabbat beállítás megszakítása

Nyomja meg az on/off gombot. Az összes beállítás törlődik. Újra elvégezheti a beállítást.




Tisztítási funkció

Az „Öntisztítás” funkcióval a sütőteret fáradtságmentesen tisztíthatja. A sütőtér rendkívül magas hőmérsékletre fűt fel. A sütés és grillezés maradékai elégnek.

Három tisztítási fokozat közül választhat.


Fokozat	Tisztítási fokozat	Időtartam
1	enyhe	kb. 1 óra 15 perc
2	normál	kb. 1 óra 30 perc
3	intenzív	kb. 2 óra

Minél erősebb és régebbi a szennyeződés, annál magasabb legyen tisztítási fokozat. A tisztítás kb. 2,5-4,7 kilowattórát igényel.

Utasítás: Az Ön biztonsága érdekében a sütőtér ajtaja automatikus lezár. A sütőajtó csak akkor nyitható, ha a  szimbólum kialszik az állapotosorban. A tisztítás ideje alatt a sütőtér világítása nem működik.

⚠ Figyelmeztetés

Égési sérülés veszélye!

- A tisztítási funkció során a sütőtér nagyon forró lesz. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját. Hagyja lehűlni a készüléket. Tartsa távol a gyerekeket.
-  A tisztítási funkció során a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne érintse meg a készülék ajtaját. Hagyja lehűlni a készüléket. Tartsa távol a gyerekeket.

A tisztítási funkció használata előtt

A tisztítás kezdete előtt vegye ki a kihúzókat a sütőtérből.

A kihúzó kiakasztásáról az „Állványok” fejezetből tájékozódhat. → "Tartók" a(z) 19. Oldalon

Tisztítsa meg a készülék belső ajtaját és a sütőtér széleit a tömítésnél. Ne súrolja és ne vegye le a tömítést!

⚠ Figyelmeztetés

Tűzveszély!

- A laza ételmaradékok, a zsír és a pecsenyelé a tisztítási funkció alatt meggyulladhatnak. A tisztítás minden elindítása előtt távolítsa el a sütőtérből és a tartozékokról a nagyobb szennyeződéseket.
- Tisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne akasszon gyúlékony tárgyakat, pl. törülőruhát az ajtófogantyúra. A készülék elülső oldalát hagyja szabadon. Tartsa távol a gyerekeket.

⚠ Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!

Tisztításkor a készülék nagyon forró lesz. A sütőtepsik és formák tapadásgátló bevonata károsodik, és mérgező gázok keletkeznek. Soha ne tisztítsa együtt a tapadásgátló bevonatú sütőtepsiket és formákat a tisztítási funkcióval. Csak zománcozott tartozékokat tisztítson együtt.

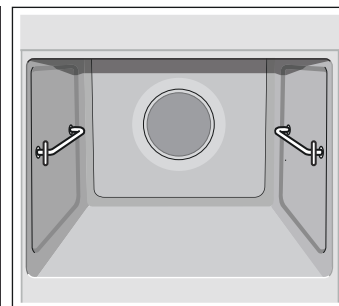
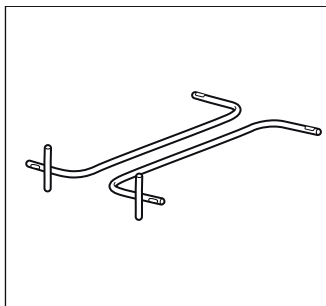
Tartozéktartók

A kihúzó nem alkalmasak a tisztítási funkcióra. Ha a tartozékokat is meg szeretné tisztítani, akassza ki a kihúzókat és akassza be a tartozéktartókat.

A tartozéktartókat akassza be- és ki, mint az állványokat. Az „Állványok” fejezetből tájékozódhat. → "Tartók" a(z) 19. Oldalon

Ennek a segítségével a zománcozott tartozékokat, pl. az univerzális serpenyőt is megtisztíthatja. Mindig csak egy tartozékot helyezzen be.


Ügyeljen arra, hogy a tartozéktartón levő függőleges pecék elöl legyen.




Utasítás: A mellékelt zománcozott tartozékokat megtisztíthatja a tisztítási funkcióval. Egyes rostélyokat nem tisztíthat meg így. A rostélyok nem alkalmasak a tisztítási funkcióra, és elszíneződnek. A tisztítási funkcióra alkalmas további tartozékok listáját a speciális tartozékok táblázatában találja.


Az öntisztítás beállítása

1. Nyomja meg a menu gombot.
Megnyílik az Üzem módok menü.
2. A forgatóválasztóval válassza ki az „Öntisztítás” lehetőséget.
3. Koppintson a > nyíllra.
A készülék a 3-as tisztítási fokozatot javasolja. A tisztítást azonnal elindíthatja a start/stop gombbal, vagy
4. a forgatóválasztóval kiválaszthat egy másik tisztítási fokozatot.
5. Nyomja meg a start/stop gombot.
A kijelzőn a tisztításra vonatkozó üzenetek jelennek meg.
6. A start/stop gombbal indítsa el a tisztítást.


A sütőajtó röviddel az indítás után reteszelt. A reteszelés  szimbóluma az állapotsorban jelenik meg, a várható időtartam mellett.

A sütőajtó csak akkor nyitható ki újra, ha a  szimbólum kialszik az állapotsorban.

A tisztítás letelte után

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. A hangjelzést előzetesen kikapcsolhatja az  gombbal. A kijelzőn megjelenik „A készülék lehűl” üzenet.

Tisztítás megszakítása

Az on/off gombbal kapcsolja ki a sütőt. A sütőajtó csak akkor nyitható, ha a  szimbólum kialszik az állapotsorban.

Tisztítási fokozat korrigálása

Indítás után a tisztítási fokozatot már nem lehet módosítani.

Beállíthatja, hogy a tisztítás éjjel fusson le

Az Időbeállítások című fejezetben elolvashatja, hogyan tolható el a befejezési idő. Így napközben bármikor használhatja a sütőt. → "időfunkciók" a(z) 13. Oldalon

A tisztítási funkció használata után

Ha a sütőtér lehűlt, törölje ki a sütőtérből, a tartozékról és a készülék ajtaja környékéről a visszamaradt hamut egy nedves törlőruhával. Távolítsa el a tartozéktartókat és akassza vissza a kihúzókat.

Utasítás: A durva szennyeződések fehér bevonatot hagyhatnak a zománcozott felületeken. Ezek ételmaradékok és nincs jelentőségük. Nem befolyásolják a működést. Szükség esetén a maradékok citromsavval eltávolíthatók.

Tisztítószer

Gondos ápolással és tisztítással a készülék sokáig szép és működőképes marad. Az alábbiakban elmagyarázzuk, hogyan ápolja és tisztítsa megfelelően a készüléket.

Megfelelő tisztítószer

Annak érdekében, hogy a különböző felületek ne sérüljenek a nem megfelelő tisztítószer használata miatt, vegye figyelembe a táblázatban szereplő adatokat. A készülék típusa szerint nem minden terület található meg az Ön készülékén.

Figyelem!

Felületi károsodások

Ne használjon

- maró vagy súroló tisztítószer,
- magas alkoholtartalmú tisztítószer,
- kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot,
- nagynyomású tisztítót vagy gőzüzemű tisztítót,
- speciális tisztítót a melegen tisztításhoz.

Az új szivacskenőket használat előtt alaposan mossa ki.

Javaslat: A vevőszolgálatnál kiemelten ajánlott tisztító- és ápolószereket vásárolhat. Tartsa be a gyártó útmutatásait.

Figyelmeztetés – Égésveszély!

A készülék nagyon forró. Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

Terület	Tisztítás
A készülék külseje	
Nemesacél előlap	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje-foltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. A vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben speciális nemesacél-ápolószerek kaphatók, amelyekkel a meleg felületek tisztíthatók. Az ápolószert lehetőleg vigye fel egy puha kendővel.
Műanyag	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.
Lakkozott felületek	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg.
Kezelőfelület	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.

Ajtólapok	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ne használjon üvegkaparót, vagy nemesacélból készült dörzsszivacsot.
Kilincs	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ha vízkömentesítő kerül a kilincsre, azonnal törölje le. Ezeket a foltokat később már nem lehet eltávolítani.
A készülék belseje	
Zománczott felület	Forró mosogatószeres víz vagy ecetes víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Mosogatószeres vízzel és nedves törlőruhával törölje le a ráégett ételmaradékokat. Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztító szert használjon. A sütőteret tisztítás után hagyja nyitva, hogy megszáradjon. A legjobb, ha a tisztítási funkciót használja. → "Tisztítási funkció" a(z) 16. Oldalon Utasítás: Az ételmaradékok fehér bevonatot okozhatnak. Ezeknek nincs jelentőségük és nem befolyásolják a működést. Szükség esetén távolítsa el citromsavval.
A sütőtér világításának üvegburája	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Erős szennyeződésnél jobb, ha sütőtisztító szert használ.
Nemesacél ajtóburkolat	Nemesacél-tisztító: Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Ne használjon nemesacél-ápolószereket. Tisztításhoz vegye le az ajtóburkolatot.
Tartók	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.
Kihúzórendszer	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Ne távolítsa el a kenőzsírt a kihúzósinékről, a legjobb, ha betolt helyzetben tisztítja. Nem tisztítható mosogatógépből.
Tartozékok	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztító szert használjon.

Utasítások

- A készülék elején előforduló enyhe színeltéréseket különböző anyagok, pl. üveg, műanyag vagy fém felhasználása eredményezi.
- Az ajtólapokon lévő, fénytörésre emlékeztető árnyékok a sütőtér világításának fényreflexei.

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

Készülék tisztántartása

A makacs szennyeződések képződésének elkerülésére tartsa mindig tisztán a készüléket, és rendszeresen távolítsa el a szennyeződések.

Javaslatok

- A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. Így a szennyeződések nem tudnak leégni.
- Mindig azonnal távolítsa el a vízkő, zsír, keményítő és tojásfehérje foltjait.
- Nagy nedvességtartalmú sütemények készítéséhez használja az univerzális tepsi.
- A sütéshez alkalmas edényt, pl. serpenyőt használjon.

Tartók

Gondos ápolással és tisztítással a készülék sokáig szép és működőképes marad. Itt megtudhatja, hogyan akaszthatja ki és tisztíthatja az állványokat.

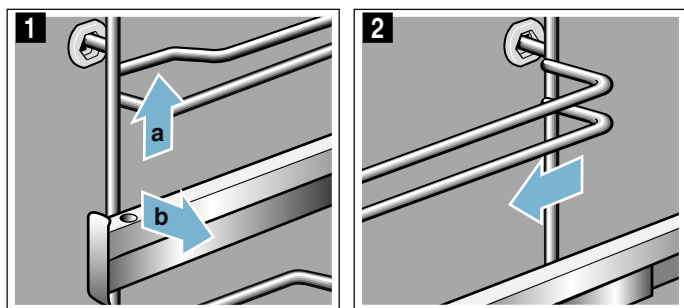
Állványok ki- és beakasztása

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

Az állványok felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró állványokat. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. A gyermekeket tartsa távol.

Állványok kiakasztása

1. Emelje meg elől kissé az állványt **a**, majd akassza ki **b** (1. ábra).
2. Ezután az egész állványt húzza előre és vegye ki (2. ábra).

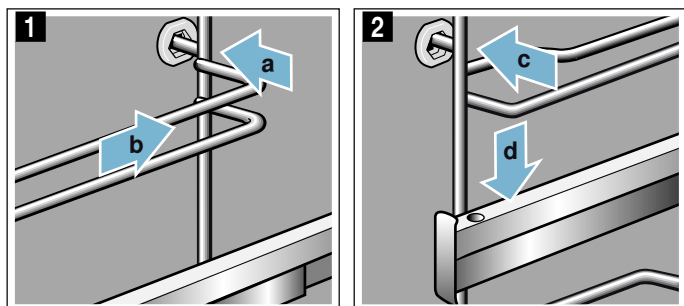


Az állványokat mosogatószerrel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. A makacs szennyeződések eltávolításához használjon kefét.

Állványok beakasztása

Az állványok csak a jobb vagy a bal oldalra illeszkednek. A kihúzósinék előre felé húzhatók ki.

1. Az állványt először a hátsó csapágybetét középebe helyezze be úgy **a**, hogy az állvány a sütőtér falához illeszkedjen, majd nyomja hátrafelé **b** (1. ábra).
2. Ezután az elülső csapágybetétbe helyezze be úgy **c**, hogy az állvány itt is a sütőtér falához illeszkedjen, majd nyomja lefelé **d** (2. ábra).



A készülék ajtaja

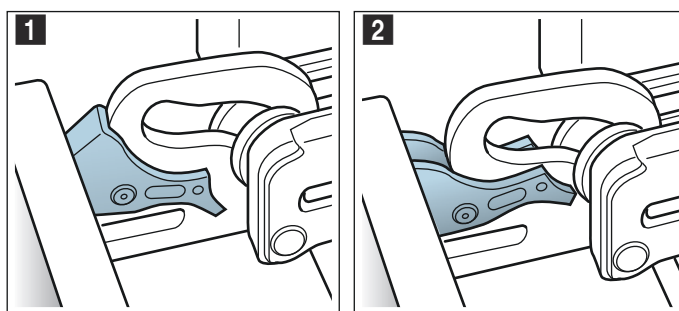
Gondos ápolással és tisztítással a készülék sokáig szép és működőképes marad. Itt megtudhatja, hogyan akaszthatja ki és tisztíthatja a készülék ajtaját.

A készülék ajtajának ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kiszerezéséhez a készülék ajtaja kiakasztható.

A készülék ajtajának csuklópántjai egy-egy reteszelőkarral rendelkeznek.

Ha a reteszelőkar le van hajtva (1. ábra), akkor a készülék ajtaja biztosítva van. Nem lehet kiakasztani. Ha a reteszelőkarok a készülék ajtajának kiakasztásához fel vannak hajtva (2. ábra), akkor a csuklópántok biztosítva vannak. Nem tudnak bekattanani.

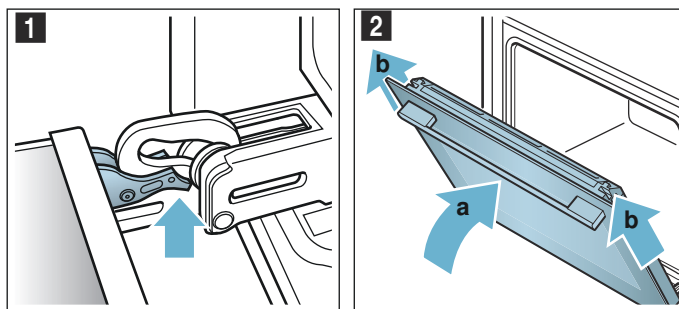


⚠ Figyelmeztetés Sérülésveszély!

- Ha a csuklópántok nincsenek biztosítva, akkor nagy erővel bekattanhatnak. Ügyeljen arra, hogy a reteszelőkarok mindig teljesen le legyenek hajtva, illetve a készülék ajtajának kiakasztásakor teljesen fel legyenek hajtva.
- A készülék ajtajának csuklópántjai elmozdulnak az ajtó kinyitásakor és becsukásakor, ezáltal becsipődhet az ujjá. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.

A készülék ajtajának kiakasztása

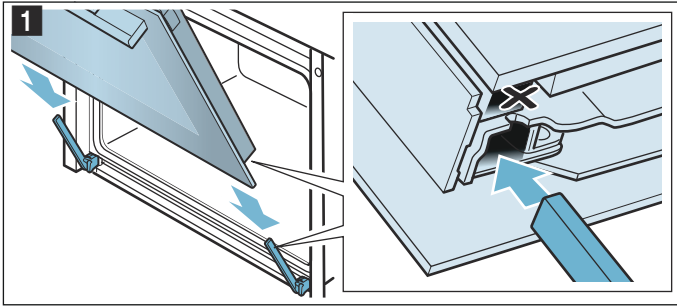
1. Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját, és nyomja a készülék irányába.
2. A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtja fel (1. ábra).
3. Csukja be a készülék ajtaját ütközésig **a**. Fogja meg két kézzel jobbról és balról **b**, és húzza ki felfelé (2. ábra).



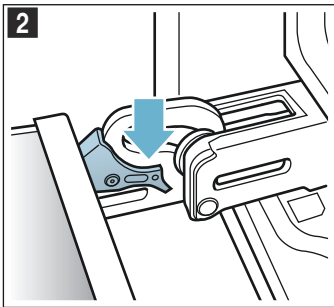
A készülék ajtajának beakasztása

A készülék ajtaját fordított sorrendben visszaakaszthatja.

1. A készülék ajtajának beakasztásánál ügyeljen arra, hogy mindkét csuklópánt pontosan a nyílásba kerüljön (1. ábra).
Helyezze mindkét csuklópántot alul a külső ajtólaphoz, és használja őket az irányításhoz. Ügyeljen arra, hogy a csuklópántok a megfelelő nyílásba csússzanak be. A becsúztatás könnyedén, megakadás nélkül történjen. Ha megakadást észlel, akkor ellenőrizze, hogy a csuklópántok a megfelelő nyílásba kerültek-e.



2. Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját. Hajtsa vissza mindkét reteszelőkart (2. ábra).

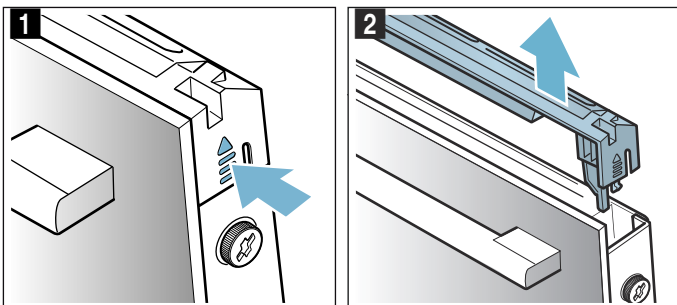


3. Csukja be a sütőtér ajtaját.

Ajtóburkolat levétele

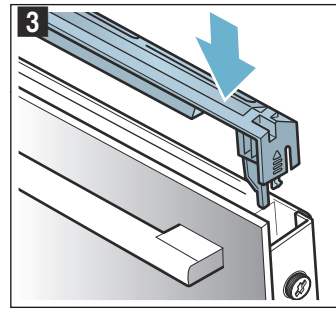
Az ajtóburkolat nemesacél betétje elszíneződhet. Az alapos tisztításhoz a burkolat eltávolítható.

1. Nyissa ki kissé a készülék ajtaját.
2. Nyomja meg a burkolatot balról és jobbról (1. ábra).
3. Vegye le a burkolatot (2. ábra).
Csukja be óvatosan a készülék ajtaját.



Utasítás: Tisztítsa meg a burkolat nemesacél betétjét nemesacélhoz való tisztítószerrel. Az ajtóburkolat többi részét mosogatószeres vízzel és puha törlőkendővel tisztítsa meg.

4. Nyissa ki újra kissé a készülék ajtaját. Tegye fel a burkolatot és nyomja rá, hogy hallhatóan bekattanjon (3. ábra).



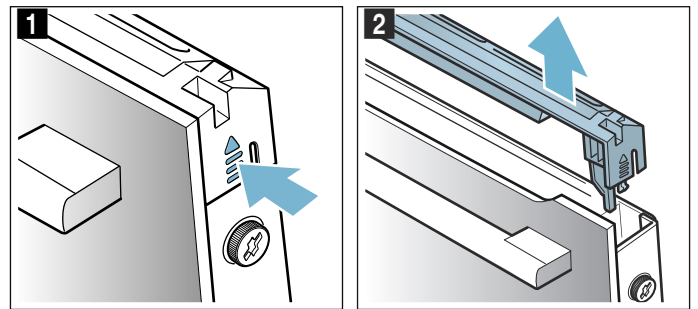
5. Csukja be a készülék ajtaját.

Ajtólapok ki- és beszerelése

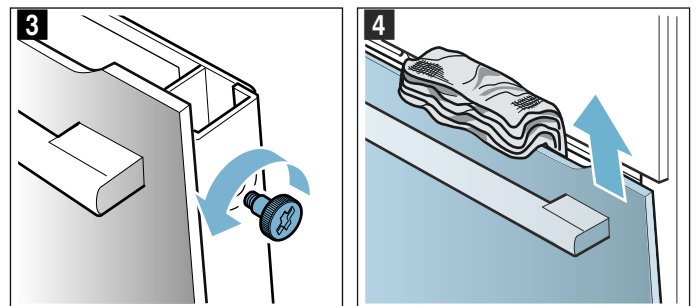
Az alapos tisztításhoz a készülék ajtajának üveglapjai kiserelhetők.

Leszerelés a készülékről

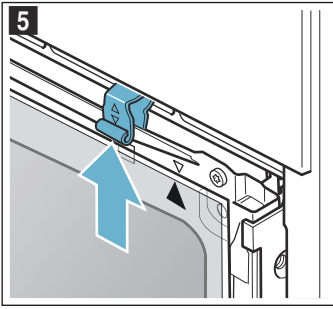
1. Nyissa ki kissé a készülék ajtaját.
2. Nyomja meg a burkolatot balról és jobbról (1. ábra).
3. Vegye le a burkolatot (2. ábra).



4. Oldja ki és távolítsa el a készülék ajtajának jobb és bal oldalán levő csavarokat (3. ábra).
5. Mielőtt újra becsukná az ajtót, csíptessen be egy többszörösen összehajtott konyharuhát (4. ábra).
Húzza ki felfelé az elülső lapot, majd helyezze sima felületre úgy, hogy az ajtófogantyú lefelé nézzen.



6. A köztes lapnál fent nyomja mindkét tartót felfelé, ne vegye le őket (5. ábra). Fogja meg a lapot egy kézzel. Vegye ki a lapot.



A lapokat ablaktisztító szerrel és puha törlőkendővel tisztítsa meg.

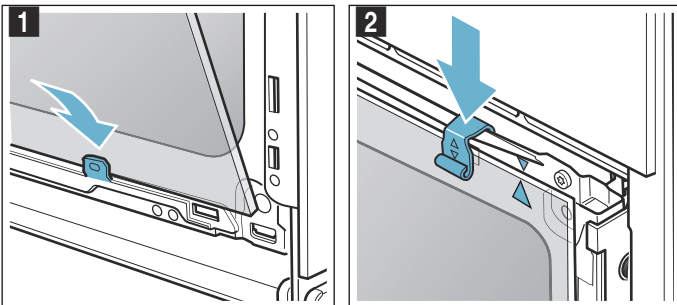
⚠ Figyelmeztetés **Sérülésveszély!**

- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegekparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A készülék ajtajának csuklópántjai elmozdulnak az ajtó kinyitásakor és becsukásakor, ezáltal becsípődhet az ujjá. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.

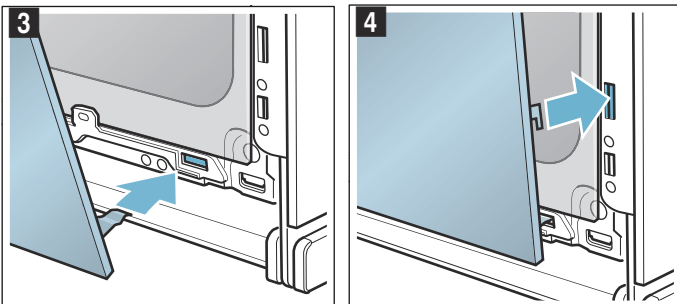
Felszerelés a készülékre

A belső lap beszerelésekor ügyeljen arra, hogy a nyíl a lap jobb oldalán fent legyen, és megegyezzen a sütőlemezén levő nyílal.

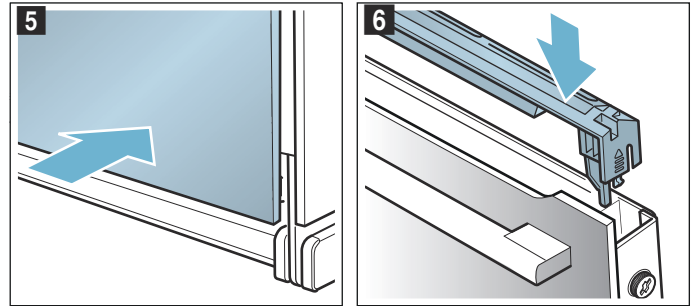
1. Helyezze be a köztes lapot alul a tartóba (1. ábra), majd nyomja rá fent.
2. Nyomja mindkét tartót lefelé (2. ábra).



3. Csúsztassa az elülső lapot alul a tartókba (3. ábra).
4. Csukja be az elülső lapot addig, hogy a két felső horog a nyílással szemben helyezkedjen el (4. ábra).



5. Az elülső lapot nyomja rá lent, hogy hallhatóan bekattanjon (5. ábra).
6. Nyissa ki újra kissé a készülék ajtaját, és távolítsa el a konyharuhát.
7. Csavarja be a jobb és bal oldalon levő két csavart.
8. Tegye fel a burkolatot és nyomja rá, hogy hallhatóan bekattanjon (6. ábra).



9. Csukja be a készülék ajtaját.

Figyelem!

Csak akkor használja újra a sütőteret, ha a lapok megfelelően vissza vannak szerelve.






❓ Mi a teendő zavar esetén?

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

Utasítás: Ha egyszer egy étel nem sikerül tökéletesen, nézzen utána a használati utasítás táblázatos részében.

Hibatáblázat

Az E jelű hibajelentéseknél, mint pl. az E0111, kapcsolja ki, majd be a készüléket. Ha a jelentés újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot.

Zavar	Lehetséges ok	Útmutatás/elhárítás
A készülék nem működik	A biztosíték meghibásodott Áramkimaradás	Ellenőrizze a biztosítószekrényben, hogy a készülék biztosítéka rendben van-e Ellenőrizze, hogy a többi konyhai készülék működik-e
A készülék ajtaja nem nyitható ki, a kijelzőn a  szimbólum látható.	A készülék ajtaja reteszelve van, amíg a sütőtér lehűl.	Várja meg, míg a  szimbólum kialszik.
A bekapcsolt készülék nem működtethető, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum	A gyerekzár be van kapcsolva	Nyomja meg  a gombot, amíg a  szimbólum ki nem alszik
A sütőtér nem fűt, és a kijelzőn a „Bemutató mód bekapcsolva” felirat jelenik meg	A készülék Bemutató módban van	Kapcsolja le a készülék biztosítékát a biztosítószekrényben, majd kb. 10 másodperc múlva kapcsolja vissza. Kapcsolja be a készüléket, és a beállításoknál válassza a „Bemutató mód kikapcsolva” lehetőséget.
A készülék nem indul, és a kijelzőn megjelenik a „Sütőtér túl forró” üzenet	A kiválasztott ételhez vagy fűtési módhoz túl forró a sütőtér	Hagyja lehűlni a sütőteret, és indítsa újra

Maximális időtartam túllépve

Készüléke automatikusan befejezi a működést, ha nincs beállítva időtartam, és hosszabb időn keresztül nem módosította a beállításokat.

Ennek megjelenése függ a beállított hőmérséklettől vagy grillfokozattól.

A készülék a kijelzőn megjeleníti, hogy az üzem befejeződik. Ennek alapján befejeződik a működés.

A készülék ismételt használatba vételéhez előbb kapcsolja ki azt. Végül kapcsolja be újra a készüléket, és állítsa be a kívánt üzemmódot.

Javaslat: Annak érdekében, hogy a készülék ne kapcsoljon ki véletlenül, pl. nagyon hosszú elkészítési időtartam esetén, állítson be egy időtartamot. A készülék mindaddig fűt, amíg a beállított időtartam le nem telik.

Ott sok hasznos tippet és útmutatót talál. → "Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 25. Oldalon

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetékeket. Ha a készülék hibás, húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

A sütőtér felső falán található lámpa cseréje

Ha a sütőtér lámpája kiég, akkor ki kell cserélni. 230 voltos, 40 wattos hőálló halogénlámpa a vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kapható.


A halogénlámpát száraz kendővel fogja meg. Ezáltal megnöveli a lámpa élettartamát. Kizárólag ilyen lámpákat használjon.

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

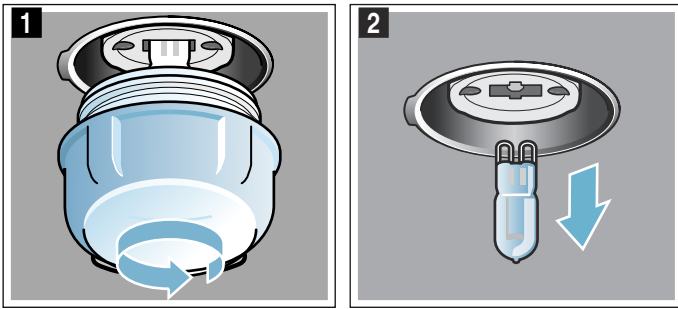
A sütőtérlámpa cseréjekor a lámpafoglalat érintkezése áram alatt van. Csere előtt húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben.

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

A készülék nagyon forró. Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

1. A károsodások megelőzése érdekében tegyen törlőruhát a hideg sütőtérbe.
2. Csavarja ki balra az üvegburát ( ábra).

3. Húzza ki a lámpát – ne csavarja (2. ábra). Helyezze be az új lámpát, és ügyeljen a pecek helyzetére. Nyomja be erősen a lámpát.



4. Csavarja vissza az üvegburát.
5. Vegye ki a törlőruhát, és kapcsolja be a biztosítékot.

Üvegbura

Ha a halogénlámpa üvegburája megsérült, ki kell cserélni. Új üvegburát a vevőszolgálatnál szerezhet be. Adja meg készüléke termék számát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.).

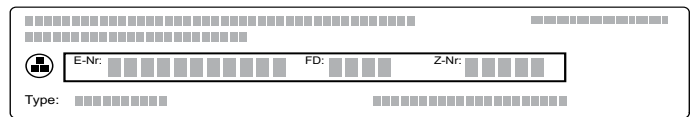
Vevőszolgálat

Ha készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást, hogy elkerülhető legyen a felesleges kiszállás.

E-szám és FD-szám

Telefonos ügyintézés esetén kérjük, adja meg a készülék teljes termék számát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.), hogy szakszerű segítséget nyújthassunk. A számokat tartalmazó adattáblát akkor látja, ha kinyitja a készülék ajtaját.

Ha készüléke gőz funkcióval rendelkezik, a típustáblát jobb oldalon a kezelőfelület mögött találja.



Annak érdekében, hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, ide felírhatja a készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát.

E-Nr.

FD-Nr.

Vevőszolgálat ☎

Vegye figyelembe, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása hibás kezeléssel fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H +361 489 5461

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javítást szakképzett szerelők végzik el, akik eredeti pótalkatrészekkel rendelkeznek az Ön készülékéhez.

Ételek

Az „Ételek” üzemmód használatával a legkülönbözőbb ételeket készítheti el. A készülék a legtöbb beállítást kiválasztja Ön helyett.

A megfelelő eredmény elérése érdekében a sütőtér ne legyen túl forró a kiválasztott ételhez. Ha mégis így van, egy üzenet jelenik meg a kijelzőn. Hagyja lehűlni a sütőtérrel, és indítsa újra.

Beállítási tanácsok

- A sütési eredmény az élelmiszerek minőségétől és az edény méretétől függ. Az optimális főzési eredmény érdekében csak kifogástalan ételeket és a hűtőből kivett húst használjon.
- A készülék kiválasztja az Ön számára optimális fűtési módot, illetve idő- és hőmérséklet- beállítást. A készülék csak a súly megadására szólítja fel. Csak az előírt súlytartományon belüli súlyok megadása lehetséges.
- Olyan ételek sütésénél, amelyeknél a készülék Ön helyett választja ki a hőmérsékletet, akár 300 °C-os hőmérséklet is felmerülhet. Ezért ügyeljen arra, hogy kellőképpen hőálló edényt használjon.
- Tanácsokat kaphat pl. az edénnyel, a betolási magassággal vagy a húshoz adandó folyadékkal kapcsolatban. Egyes ételeknél a főzés alatt pl. átfordítás vagy keverés szükséges. Ezt a kijelző nem sokkal az elindítás után jeleníti meg a kijelzőn. Később egy hangjelzés figyelmezteti Önt a kellő időben.
- A megfelelő edényekre vonatkozó tanácsok, illetve elkészítési tippek és trükkök a használati utasítás végén találhatóak.

Étel kiválasztása

A következő táblázatban található a felsorolt ételekhez a megfelelő beállítási értékek.

Ételek
Csirke, töltelék nélkül
Pulykamell
Sertésstarja csont nélkül
Párolt marhasült
Borjúsült, zsíros
Báránycsont csont nélkül, közepes
Fasírt friss darált húsból
Pörkölt
Göngyölt marhahús
Egytálétel zöldséggel

Étel beállítása


A rendszer végigvezeti a kiválasztott étel teljes beállítási folyamatán. Koppintson mindig a > nyíllra.

1. Nyomja meg a menu gombot.
2. A forgatóválasztóval válassza ki az „Ételek” lehetőséget.
3. Koppintson a > nyíllra. Megjelenik az első étel, ajánlott súllyal együtt.
4. A forgatóválasztóval válassza ki a kívánt ételt.
5. Koppintson a > nyíllra.
6. Állítsa be a súlyt a forgatóválasztóval.
7. Koppintson a > nyíllra.

Utasítás: A betolási magasságra, edényre stb. vonatkozó információkat kap.
8. A start/stop gombbal indítsa el az üzemmódot.

A rendszer végigvezeti a kiválasztott étel teljes beállítási folyamatán. Koppintson mindig a > nyíllra.

A beállítás befejezve

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. A hangjelzést előzetesen a  gombbal törölheti.

Ha nem elégedett a sütési eredménnyel, még egyszer meghosszabbíthatja a sütési időt. Koppintson az „Utánsütés” mezőre. Megjelenik egy javasolt időtartam, amelyet módosíthat.

Ha elégedett a sütési eredménnyel, koppintson a „Befejezés” lehetőségre. A kijelzőn megjelenik a „Jó étvágyat!” felirat.

A beállítás megszakítása

Nyomja meg az on/off gombot. Az összes beállítás törlődik. Újra elvégezheti a beállítást.

A kikapcsolási idő elhalasztása

Egyes ételeknél elhalaszthatja a kikapcsolási időt. A kikapcsolási idő elhalasztásáról az időfunkcióknál tájékozódhat. → *”időfunkciók” a(z) 13. Oldalon*

Ha beállított egy kikapcsolási időt, a kijelző a várakozási időre vált. Az állapotsorban az az idő látható, amikor az üzemmód befejeződik. Ekkor nem módosíthatók a beállítások. Vegye figyelembe, hogy a könnyen romló ételeket nem szabad túl hosszán a sütőtérben tartani.

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnel

Az alábbiakban ételek választéka és az elkészítésükre vonatkozó optimális beállítások találhatóak. Megmutatjuk Önnel, 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 az edényekhez és az elkészítéshez.

Utasítás: Ételek készítésénél sok vízgőz keletkezhet a sütőtérben.

Készüléke nagyon energiahatékony, és üzem közben csak kevés meleget ad le kívül. A készülék belső és külső részei közötti nagy hőmérséklet-különbségek miatt az ajtónál, a kezelőfelületen vagy a szomszédos területen kondenzvíz csapódhat ki. Ez normális, fizikai magyarázattal rendelkező jelenség. Előmelegítéssel vagy az ajtó óvatos kinyitásával csökkentheti a kondenzvíz mennyiségét.

Szilikonformák

Az optimális sütési eredményhez sötét, fém sütőformákat ajánlunk.

Ha mégis szilikonformát szeretne használni, vegye figyelembe a gyártó adatait és receptjeit. A szilikonformák gyakran kisebbek, mint a normál formák. A mennyiségek és a receptben megadott adatok eltérhetnek.

Sütemények és aprósütemények

Készüléke számos fűtési módot kínál sütemények és aprósütemények elkészítéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

Tartsa be a fejezetben szereplő utasításokat a tészta kelesztésére vonatkozóan is.

Kizárólag a készülék eredeti tartozékait használja. Ezek optimálisan igazodnak a sütőtérhez és az üzemmódokhoz.

Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

Sütés egy szinten

Használja egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat:

- magas sütemények: 2. szint
- lapos sütemények: 3. szint

Ha a 4D forró levegős fűtési módot használja, az 1., a 2., 3. vagy 4. szintet választhatja.

Sütés több szinten

Használjon 4 dimenziós forró levegőt. A tepsiken vagy formákban egyszerre betolt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.

Sütés két szinten:

- univerzális serpenyő: 3. szint
- sütőtepsi: 1. szint

- formák rostélyon
- első rostély: 3. szint
- második rostély: 1. szint

Sütés három szinten:

- sütőtepsi: 5. szint
- univerzális serpenyő: 3. szint
- sütőtepsi: 1. szint

Sütés négy szinten:

- 4 rostély sütőpapírral
- első rostély: 5. szint
- második rostély: 3. szint
- harmadik rostély: 2. szint
- negyedik rostély: 1. szint

Az ételek egy időben történő elkészítésével akár 45% energiát is megtakaríthat. A formákat tegye egymás mellé vagy átlósan a sütőtérbe.

Tartozékok

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe.

Rostély

A rostélyt a nyitott oldalával a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé tolja be. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

Az univerzális serpenyőt vagy a sütőtepsit óvatosan tolja be ütközésig, ferde oldalával a készülék ajtaja felé.

Lédús süteményeknél használja az univerzális serpenyőt, hogy a kifutó lé ne szennyezze a sütőtér.

Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

A fehérbádoggal és az üveg sütőformákban a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem pirul egyenletesen. Ha ilyen formákban süt, és felső/alsó fűtést kíván használni, tolja be a formát az 1. szintre.

Sütőpapír

Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatók a különféle süteményekhez tartozó optimális fűtési módok. A hőmérséklet és sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa eggyel magasabbra.

Utasítás: A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. A sütemények vagy aprósütemények csak kívül sülnének meg, de belül nem lennének átsülve.

A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, néhány perccel lerövidíti a megadott sütési időt.




Egyes ételekhez szükséges az előmelegítés, és ez szerepel a táblázatban. Az ételt és a tartozékot csak az előmelegítés után tegye be a sütőtérbe.






























Ha saját receptje szerint szeretne sütni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló süteményhez.



























Kiegészítő információk a Típek sütéshez részben találhatóak a táblázatok után.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

Használt fűtési módok:

-  4D forró levegő
-  Felső/alsó fűtés
-  Pizzafokozat

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Sütemények formában					
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		150-170	50-70
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű, 2 szinten	Koszorú/négyszögletes sütőforma	3+1		140-160	60-80
Kevert tésztából készült sütemény, finom	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		150-170	60-80
Gyümölcstorta, finom kevert tésztából	Kuglófforma	2		160-180	40-60
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	3		160-180	20-30
Gyümölcs- vagy túrótorta omlós tésztalappal	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Wähe (svájci sütemény)	Pizzatepsi	3		170-190	45-55
Lepény	Lepényforma, feketebádog	3		190-210	25-40
Kelt kuglóf	Kuglófforma	2		150-170	50-70
Kelt tészta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Piskótalap, 2 tojásos	Tortalapforma	3		150-170*	20-30
Piskótatorta, 3 tojásos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Piskótatorta, 6 tojásos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Sütemények tepsiben					
Kevert tésztából készült sütemény töltelékkel	Sütőtepsi	3		160-180	20-40
Kevert tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-160	30-50
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Sütőtepsi	3		170-190	25-35
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		160-170	35-45
Omlós tésztából készült sütemény lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	3		160-180	55-65
Wähe (svájci sütemény)	Univerzális serpenyő	3		170-190	45-55
Kelt tészta száraz töltelékkel	Univerzális serpenyő	3		160-180	15-20
Kelt tészta száraz töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	20-30
Kelt tészta lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	3		180-200	30-40
Kelt tészta lédús töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	45-60
Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú	Sütőtepsi	2		160-170	25-35
Piskótatekerces	Sütőtepsi	3		180-200*	8-15
Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből	Sütőtepsi	2		150-170	45-60
Rétes, édes	Univerzális serpenyő	2		170-180	50-60
Rétes, fagyasztott	Univerzális serpenyő	3		200-220	35-45
Aprósütemény					
Teasütemény	Sütőtepsi	3		160**	20-30
* előmelegítés					
** 5 perc előmelegítés, ne használja a gyors felfűtés funkciót					

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Teasütemény	Sütőtepsi	3		150**	25-35
Teasütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150**	25-35
Teasütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		140**	35-45
Muffin	Muffin sütőforma	3		170-190	15-20
Muffin, 2 szinten	Muffin sütőformák	3+1		160-180*	15-30
Kelt tésztából készült aprósütemény	Sütőtepsi	3		160-180	25-35
Kelt tésztából készült aprósütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	25-40
Leveles tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3		170-190*	20-35
Leveles tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		170-190*	20-45
Leveles tésztából készült sütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		170-190*	20-45
Leveles tésztából készült sütemény, lapos, 4 szinten	4 rostély	5+3+2+1		180-200*	20-35
Égetett tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3		200-220	30-40
Égetett tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		190-210	35-45
Dán sütemény	Sütőtepsi	3		160-180	20-30
Aprósütemény					
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3		140-150**	25-40
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3		140-150**	25-40
Kinyomós sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-150**	30-40
Kinyomós sütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		130-140**	35-55
Aprósütemény	Sütőtepsi	3		140-160	15-30
Aprósütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-160	15-30
Aprósütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		140-160	15-30
Habcsók	Sütőtepsi	3		80-90*	120-150
Habcsók, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		80-90*	120-180
Mandulás habcsók	Sütőtepsi	3		90-110	20-40
Mandulás habcsók, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		90-110	25-45
Mandulás habcsók, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		90-110	30-45
* előmelegítés					
** 5 perc előmelegítés, ne használja a gyors felfűtés funkciót					

Tippek süteményekhez és aprósüteményekhez

Meg szeretné állapítani, hogy a sütemény átsült-e.	A sütemény legmagasabb részébe szúrjon egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész.
A sütemény összeesik.	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot. Vagy állítsa 10 °C-kal alacsonyabbra a hőmérsékletet, és hosszabbítsa meg a sütési időt. Vegye figyelembe a receptben megadott hozzávalókat és elkészítési javaslatokat.
A sütemény közepén szépen felemelkedett, de a szélén alacsony maradt.	Csak a kerek sütőforma alját kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.
A gyümölcsle kifut.	Legközelebb használja az univerzális serpenyőt.
Az aprósütemény sütés közben egymáshoz ragad.	Minden süteménydarab körül hagyjon kb. 2 cm távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények szépen felemelkedjenek, és körös-körül megpiruljanak.
A sütemény túl száraz.	Állítsa 10 °C-kal magasabbra a hőmérsékletet, és rövidítse le a sütési időt.
A sütemény összességében túl világos.	Ha a betolási magasság és a tartozék megfelelő, szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt, vagy pedig növelje meg a hőmérsékletet.
A sütemény felül túl világos, alul viszont túl sötét.	Legközelebb egy szinttel feljebb tolja be a süteményt.

A sütemény felül túl sötét, alul viszont túl világos.	Legközelebb egy szinttel lejjebb tolja be a süteményt. Válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és hosszabbítsa meg a sütési időt.
Az őzgerinc- vagy hosszú formában süített sütemény hátul túl sötét.	A sütőformát ne állítsa közvetlenül a hátfalhoz, hanem a tartozék közepére tegye.
A sütemény összességében túl sötét.	A következő alkalommal válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt.
A sütemény egyenetlenül pirult meg.	A következő alkalommal válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet. A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le. Ügyeljen arra, hogy a sütőforma ne álljon közvetlenül a sütőtér hátsó nyílásai előtt. Aprósütemény sütésénél a darabok lehetőleg ugyanolyan nagyságúak és vastagságúak legyenek.
Ha több szinten süített. A felső sütőtepsin a sütemény sötétebb, mint az alsón.	Több szinten való sütésnél mindig 4 dimenziós forró levegős üzemmódot válasszon. Az egyidejűleg betölt tepsikén lévő süteményeknek vagy formáknak nem kell egyidejűleg készen lenniük.
A sütemény jól néz ki, de belül nincs átsülve.	Süsse alacsonyabb hőmérsékleten valamivel hosszabb ideig, és szükség esetén használjon kevesebb folyadékot. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy panírmorzzával, és azután tegye rá a töltelékot.
A süteményt nem lehet kiborítani.	Sütés után hagyja a süteményt 5-10 percig hűlni. Ha még mindig nem jön ki a formából, lazítsa fel a szélét óvatosan egy késsel. Borítsa ki a süteményt, és a sütőforma alját többször törölje át hideg, nedves törülőrúval. Legközelebb kenje ki a formát, és szórja be panírmorzzával.

Kenyér- és zsemlefélek

Készüléke számos fűtési módot kínál kenyér- és zsemlefélek sütéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

Tartsa be a fejezetben szereplő utasításokat a tészta kelesztésére vonatkozóan is.

Kizárólag a készülék eredeti tartozékait használja. Ezek optimálisan igazodnak a sütőtérhez és az üzemmódokhoz.

Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

Sütés egy szinten

Használja egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat:

- magas sütemények: 2. szint
- lapos sütemények: 3. szint

Ha a 4D forró levegős fűtési módot használja, az 1., a 2., 3. vagy 4. szintet választhatja.

Sütés két szinten

Használjon 4 dimenziós forró levegőt. A tepsikén vagy formákban egyszerre betölt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.

- univerzális serpenyő: 3. szint
sütőtepsi: 1. szint
- formák rostélyon
első rostély: 3. szint
második rostély: 1. szint

Az ételek egy időben történő elkészítésével akár 45% energiát is megtakaríthat. A formákat tegye egymás mellé vagy átlósan a sütőtérbe.

Tartozékok

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe.

Rostély

A rostélyt a nyitott oldalával a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé tolja be. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

Az univerzális serpenyőt vagy a sütőtepsit óvatosan tolja be ütközésig, ferde oldalával a készülék ajtaja felé.

Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

A fehérbádoggal és az üveggel készült sütőformákban a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem pirul egyenletesen. Ha ilyen formákban süt, és felső/alsó fűtést kíván használni, tolja be a formát az 1. szintre.

Sütőpapír

Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.

Mélyhűtött termékek

Ne használjon erősen jeges mélyhűtött terméket. Távolítsa el a jeget az ételről.

A mélyhűtött termékek részben egyenlőtlenül vannak elősütve. A nem egyenletes pirulás sütés után is megmarad.

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatók a különféle kenyér- és zsemlefélekhez tartozó optimális fűtési módok. A hőmérséklet és a sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

Utasítás: A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. A kenyér- vagy zsemlefélek csak kívül sülnének meg, de belül nem lennének átsülve.

A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, néhány perccel lerövidíti a megadott sütési időt.

Egyes ételekhez szükséges az előmelegítés, és ez szerepel a táblázatban. Az ételt és a tartozékot csak az előmelegítés után tegye be a sütőtérbe. Egyes ételek akkor sikerülnek a legjobban, ha több lépésben sütik meg őket. Ezek meg vannak jelölve a táblázatban.

A kenyértésztára vonatkozó beállítási értékek sütőtepsin és négyszögletes sütőformában sült kenyértésztára is érvényesek.

Ha saját receptje szerint szeretne sütni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló süteményhez.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

Figyelem!

Soha ne öntsön vizet a forró sütőtérbe, és ne állítson vízzel teli edényt a sütőtér aljára. A hőmérséklet-változás miatt megsérülhet a zománc.

Használt fűtési módok:

- 4D forró levegő
- Felső/alsó fűtés
- Légkeverős grillezés
- Grill, nagy felület
- coolStart funkció

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Grillfokozat	Időtartam, perc
Kenyér						
Fehér kenyér, 750 g	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Kevert kenyér, 1,5 kg	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér, 1 kg	Univerzális serpenyő	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	3		250-270	-	20-25
Zsemle						
Átmelegített zsemle vagy bagett, elősütött**	Univerzális serpenyő	3		-	-	-
Zsemle, édes, friss	Sütőtepsi	3		170-190*	-	15-20
Zsemle, édes, friss, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170*	-	20-30
Zsemle, friss	Sütőtepsi	3		180-200	-	20-30
Bagett, elősütött, hűtött**	Univerzális serpenyő	3		-	-	-
Zsemle, fagyasztva						
Átmelegített zsemle vagy bagett, elősütött**	Univerzális serpenyő	3		-	-	-
Perecfélék, készre formázott nyers tészta**	Univerzális serpenyő	3		-	-	-
Croissant, készre formázott nyers tészta	Univerzális serpenyő	3		170-190	-	30-35
Pirítós						
Pirítós készítése, 4 darab	Rostély	3		190-210	-	10-15
Pirítós készítése, 12 darab	Rostély	3		230-250	-	10-15
Pirítós készítése (ne melegítse elő)	Rostély	5		-	3	4-6

* előmelegítés

** Vegye figyelembe a csomagoláson olvasható adatokat.

Pizza, quiche és pikáns sütemények

Készüléke számos fűtési módot kínál pizza, quiche és pikáns sütemények elkészítéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

Tartsa be a fejezetben szereplő utasításokat a tészta kelesztésére vonatkozóan is.

Kizárólag a készülék eredeti tartozékait használja. Ezek optimálisan igazodnak a sütőtérhez és az üzemmódokhoz.

Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

Sütés egy szinten

Használja egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat:

- magas sütemények: 2. szint
- lapos sütemények: 3. szint

Ha a 4D forró levegős fűtési módot használja, az 1., a 2., 3. vagy 4. szintet választhatja.

Sütés több szinten

Használjon 4 dimenziós forró levegőt. A tepsiken vagy formákban egyszerre betolt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.

Sütés két szinten:

- univerzális serpenyő: 3. szint
sütőtepsi: 1. szint
- formák rostélyon
első rostély: 3. szint
második rostély: 1. szint

Sütés négy szinten:

- 4 rostély sütőpapírral
első rostély: 5. szint
második rostély: 3. szint
harmadik rostély: 2. szint
negyedik rostély: 1. szint

Az ételek egy időben történő elkészítésével akár 45% energiát is megtakaríthat. A formákat tegye egymás mellé vagy átlósan a sütőtérbe.

Tartozékok

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe.

Rostély

A rostélyt a nyitott oldalával a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé tolja be. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

Az univerzális serpenyőt vagy a sütőtepsit óvatosan tolja be ütközésig, ferde oldalával a készülék ajtaja felé.

A sok feltéttel készült pizzához használjon univerzális serpenyőt.

Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

A fehérbádoggal és az üveg sütőformákban a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem pirul egyenletesen. Ha ilyen formákban süt, és felső/alsó fűtést kíván használni, tolja be a formát az 1. szintre.

Sütőpapír

Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.

Mélyhűtött termékek

Ne használjon erősen jeges mélyhűtött terméket. Távolítsa el a jeget az ételről.

A mélyhűtött termékek részben egyenlőtlenül vannak elősütve. A nem egyenletes pirulás sütés után is megmarad.

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatók a különféle ételekhez tartozó optimális fűtési módok. A hőmérséklet és sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

Utasítás: A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. Az étel csak kívül sülné meg, de belül nem lenne átsülve.





A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, néhány perccel lerövidíti a megadott sütési időt.


Egyes ételekhez szükséges az előmelegítés, és ez szerepel a táblázatban. Az ételt és a tartozékot csak az előmelegítés után tegye be a sütőtérbe.

Ha saját receptje szerint szeretne sütni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló süteményhez.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

Használt fűtési módok:

-  4D forró levegő
-  Felső/alsó fűtés
-  Pizzafokozat
-  coolStart funkció

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Pizza					
Pizza, friss	Sütőtepsi	3		200-220	25-35
* előmelegítés					
** Vegye figyelembe a csomagoláson olvasható adatokat.					

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Pizza, friss	Sütőtepsi	3		200-220	25-35
Pizza, friss, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		180-200	35-45
Pizza, friss, vékony tésztával	Pizzatepsi	2		220-230	20-30
Pizza, hűtött**	Rostély	3		-	-
Pizza, fagyasztott					
Pizza vékony tésztával, 1 darab**	Rostély	3		-	-
Pizza vékony tésztával, 2 darab	Univerzális serpenyő + rostély	3+1		190-210	20-25
Pizza vastag tésztával, 1 darab**	Rostély	3		-	-
Pizza vastag tésztával, 2 darab	Univerzális serpenyő + rostély	3+1		190-210	20-30
Pizzás bagett**	Rostély	3		-	-
Minipizzák**	Univerzális serpenyő	3		-	-
Minipizzák, Ø 7 cm, 4 szinten	4 rostély	5+3+2+1		180-200*	20-30
Pikáns sütemény és quiche					
Pikáns sütemények sütőformában	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Lepényforma, fekete lemez	3		190-210	30-40
Francia lepény	Univerzális serpenyő	3		260-280*	10-15
Pirog	Felfújt forma	2		190-200	30-45
Empanada	Univerzális serpenyő	3		180-190	30-45
Börek	Univerzális serpenyő	1		200-220*	20-30
* előmelegítés					
** Vegye figyelembe a csomagoláson olvasható adatokat.					

Felfújt és szuflé

Készüléke számos fűtési módot kínál felfújt és szuflé készítéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

Kizárólag a készülék eredeti tartozékait használja. Ezek optimálisan igazodnak a sütőtérhez és az üzemmódokhoz.

Betolási magasság

Mindig a megadott betolási magasságokat használja.

Egy szinten formákban vagy az univerzális serpenyőben készíthet ételt.

- formák rostélyon: 2. szint
- univerzális serpenyő: 3. szint

Felfújta vízfürdőben is készíthetők az univerzális serpenyőben. Ehhez tolja be az univerzális serpenyőt a 2. szintre.

Az ételek egy időben történő elkészítésével akár 45% energiát is megtakaríthat. A formákat tegye egymás mellé a sütőtérben.

Tartozékok

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe.

Rostély

A rostélyt a nyitott oldalával a készülék ajtaja felé és

hajlattal lefelé tolja be. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

Univerzális serpenyő

Az univerzális serpenyőt tolja be óvatosan ütközésig, ferde részével a készülék ajtaja felé.

Edény

A felfújta khoz és csőben sültékhez használjon széles, lapos edényt. Keskeny, magas edényekben az ételek elkészítéséhez több idő szükséges, és az ételek felső része sötétebb lesz.

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatók a különféle felfújta khoz és szuflékhoz tartozó optimális fűtési módok. A hőmérséklet és a sütési idő a mennyiségtől és a recepttől függ. Egy felfújta k sütési állapota függ az edény nagyságától és a felfújta k magasságától. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygyel magasabbra.

Utasítás: A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. A felfújta k csak kívül sült meg, de belül nem lenne átsülvé.

A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, a megadott sütési idő néhány perccel lecsökken.

Ha saját receptje szerint szeretne főzni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló ételekhez.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

Használt fűtési módok:

- 4D forró levegő
- Felső/alsó fűtés
- Pizzafokozat
- coolStart funkció

Felfújtak és szuflék	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Felfújt, pikáns, főzött hozzávalók	Felfújtforma	2		200-220	30-50
Felfújt, édes	Felfújtforma	2		170-190	40-60
Lasagne, friss, 1 kg	Felfújtforma	2		160-180	50-60
Lasagne, fagyasztott, 400 g*	Rostély	2		-	-
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, max.4 cm magas	Felfújtforma	2		160-190	50-70
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, 4 cm magas, 2 szinten	Felfújtforma	3+1		150-170	60-80
Szuflé	Felfújtforma	2		160-180*	35-45
Szuflé	Egy adagos forma	3		190-210	25-30

* Vegye figyelembe a csomagoláson olvasható adatokat.

Szárnyasok

A készülék különféle fűtési módokkal rendelkezik szárnyas elkészítéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

Sütés rostélyon

A rostélyon való sütés különösen alkalmas nagyobb vagy egyszerre több darab szárnyas sütésére.

Tolja be az univerzális serpenyőt a ráhelyezett rostéllyal a megadott betolási magasságra. Ügyeljen arra, hogy a rostély megfelelően helyezkedjen el az univerzális serpenyőn. → "Tartozékok" a(z) 9. Oldalon

A szárnyas méretétől és fajtájától függően maximum 1/2 liter vizet öntsön az univerzális serpenyőbe. Ez felfogja a kicsepegő zsírt és szaftot. Ebből a szaftból mártást készíthet. Emellett kevesebb füst képződik, és a sütőtér tisztább marad.

Sütés edényben

Csak olyan edényt használjon, amelyik alkalmas a sütőhöz. Ellenőrizze, hogy az edény illik-e a sütőbe.

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

A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények tükröz módjára visszaverik a meleget, ezért csak mérsékelt alkalmasak. A szárnyas lassabban fő és kevésbé pirul meg. Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

Nyitott edény

Szárnyas sütéséhez lehetőleg magas sütőformát használjon. Helyezze a formát a rostélyra. Ha nincs megfelelő edénye, használja az univerzális serpenyőt.

Zárt edény

A sütőtér zárt edény használata esetén sokkal tisztább

marad. Ügyeljen arra, hogy a sütőedény fedele illeszkedjen és jól záródjon. Az edényt állítsa a rostélyra.

Amikor főzés után felemeli a fedőt, nagyon forró gőz csaphat ki. A fedő hátsó szélét emelje meg, hogy a forró gőz a testétől távol csapjon ki.

A szárnyas egy zárt sütőben is ropogósra sült. Ehhez üvegfedős sütőt használjon, és állítson be magasabb hőmérsékletet.

Roston sütés

Grillezés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Soha ne grillezzen úgy, hogy a készülék ajtaja nyitva van.

A grilleznivalót helyezze a rostélyra. Kiegészítésként tolja be legalább egy szinttel alá az univerzális serpenyőt a ferde részével a készülék ajtaja felé. Ez felfogja a kicsepegő zsírt és szaftot.

Lehetőleg egyforma, hasonló súlyú és vastagságú grilleznivalókat válasszon. Akkor egyenletesen pirulnak meg, és finom szaftosak maradnak. A grillszeleteket helyezze közvetlenül a rostélyra.

A grillszeleteket grillfogóval forgassa. Ha villával szúrja meg a húst, kifolyik a húslé, és túl száraz lesz.

Utasítások

- A grillfűtőttest mindig bekapcsol és kikapcsol, ez normális. A be-/kikapcsolás gyakorisága a beállított grillfokozattól függ.
- Grillezés közben füst keletkezhet.

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatja a szárnyasokhoz optimalizált fűtési módokat. A hőmérséklet és a főzési időtartam az étel mennyiségétől, minőségétől és hőmérsékletétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

A beállítási értékek töltetlen, sütésre kész szárnyasok betolására vonatkoznak, amelyet hűtőből helyeznek a hideg sütőtérbe. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, a megadott sütési idő néhány perccel lecsökken.

A táblázatban szárnyasételekre vonatkozó adatokat talál javasolt súllyal. Mindig az alacsonyabb hőmérsékletet használja, ha súlyosabb szárnyast szeretne megsütni. Több darab esetén a sütési időtartam megállapításánál a legnehezebb darab súlyából induljon ki. Az egyes darabok közel egyforma nagyságúak legyenek.

Általában érvényes: minél nagyobb a szárnyas, annál alacsonyabb legyen a hőmérséklet és annál hosszabb a sütési idő.

A megadott idő kb. $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ részének letelte után fordítsa meg a szárnyast.





Utasítás: Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.













Javaslatok

- Kacsánál vagy libánál a bőrt nyomja be a szárnyak alá. Így a zsír ki tud folyni.
- Kacsamell esetén vágdalja be a bőrt. Ne forgassa a kacsamellet.
- Amikor megfordítja a szárnyast, ügyeljen arra, hogy először a mellrész, ill. a bőrös rész legyen alul.
- A szárnyas különösen ropogósra barnul, ha a sütési idő vége felé megkeni vajjal, sós vízzel vagy narancslével.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

Használt fűtési módok:

-  Felső/alsó fűtés
-  Légkeverős grillezés
-  Grill, nagy felület
-  coolStart funkció

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Grillfokozat	Időtartam, perc
Csirke						
Csirke, 1 kg	Rostély	2		200-220	-	60-70
Csirkemellfilé, 150 g/db (grillezés)	Rostély	4		-	3*	15-20
Csirkeaprólék, 250 g/db	Rostély	3		220-230	-	30-35
Csirke alsócomb, csirkedarabok, fagyasztott	Univerzális serpenyő	3		-	-	-
Jérce, 1,5 kg	Rostély	2		200-220	-	70-90
Kacsa és liba						
Kacsa, 2 kg	Rostély	1		180-200	-	90-110
Kacsamell, 300 g/db	Rostély	3		230-250	-	25-30
Liba, 3 kg	Rostély	2		160-180	-	120-150
Libacomb, 350 g/db	Rostély	2		210-230	-	40-50
Pulyka						
Bébi pulyka, 2,5 kg	Rostély	2		180-200	-	70-90
Pulykamell csont nélkül, 1 kg	Fedett edény	2		240-260	-	80-100
Pulykacomb csonttal, 1 kg	Rostély	2		180-200	-	80-100
* 5 perc előmelegítés						

Hús

Készüléke számos fűtési módot kínál hús készítéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

Sütés és párolás

A sovány húst ízlés szerint kenje meg zsírral, vagy tűzdelje meg szalonnadarabokkal.

A sertés bőrt keresztirányban vágdalja be. Ha megfordítja a sültet, ügyeljen arra, hogy először a bőrös része legyen alul.

Amikor a sült elkészült, hagyja még 10 perccig a kikapcsolt, zárt sütőtérben pihenni. Így jobban eloszlik a hús szaftja. Szükség esetén csavarja alufóliába a sültet. A megadott főzési idők az ajánlott pihentetési időt nem tartalmazzák.

Sütés rostélyon

Rostélyon sütvé a hús minden oldalról különösen ropogós lesz.

A hús méretétől és fajtájától függően öntsön maximum $\frac{1}{2}$ liter vizet az univerzális serpenyőbe. A lecsepegő zsírt és szaftot felfogja. Ebből a szaftból mártást

készíthet. Emellett kevesebb füst keletkezhet, és a sütőtér is tisztább marad.

Tolja be az univerzális serpenyőt a ráhelyezett rostéllyal a megadott betolási magasságra. Ügyeljen arra, hogy a rostély megfelelően helyezkedjen el az univerzális serpenyőn. → "Tartozékok" a(z) 9. Oldalon

Sütés és párolás edényben

Az edényben történő sütés és párolás kényelmesebb. A sültet edénnyel együtt könnyebben kiveheti a sütőtérből, és a mártást közvetlenül az edényben készítheti el.

Csak olyan edényt használjon, amely alkalmas a sütőben való használatra. Ellenőrizze, hogy az edény illik-e a sütőbe.

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

A sovány húshoz adjon egy kevés folyadékot. Az üvegedény alján legyen kb. 1/2 cm víz.

A folyadék mennyisége függ a hús fajtájától és az edény anyagától, illetve attól, hogy használ-e fedőt. Ha zománcozott, vagy sötét fémből készült sütőedényben készít húst, valamivel több folyadékra van szükség, mint az üvegedények esetében.

Sütés közben a folyadék elpárolog az edényben. Szükség esetén óvatosan öntsön még hozzá folyadékot.

A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények tükrömódjára visszaverik a meleget, ezért csak mérsékelten alkalmasak. A hús lassabban fő és kevésbé pirul meg. Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

Nyitott edény

Hús és szárnyas sütéséhez lehetőleg magas sütőformát használjon. Helyezze a formát a rostélyra. Ha nincs megfelelő edénye, használja az univerzális serpenyőt.

Zárt edény

A sütőtér zárt edény használata esetén sokkal tisztább marad. Ügyeljen arra, hogy a sütőedény fedele illeszkedjen és jól záródjon. Az edényt állítsa a rostélyra.

A hús és a fedő közötti távolság legalább 3 cm legyen. A hús megemelkedhet.

Amikor főzés után felemeli a fedőt, nagyon forró gőz csaphat ki. A fedő hátsó szélét emelje meg, hogy a forró gőz a testétől távol csapjon ki.

Pároláshoz szükség szerint süsse elő a húst. A pecsenyeléhez adjon vizet, bort, ecetet vagy hasonlót. Az edény alján 1-2 cm folyadék legyen.

Sütés közben a folyadék elpárolog az edényben. Szükség esetén óvatosan öntsön még hozzá folyadékot.

A hús egy zárt sütőben is ropogósra süllhet. Ehhez üvegfedős sütőt használjon, és állítson be magasabb hőmérsékletet.

Roston sütés

Grillezés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Soha ne grillezen úgy, hogy a készülék ajtaja nyitva van.

A grilleznivalót helyezze a rostélyra. Kiegészítésképpen tolja be legalább egy szinttel alá az univerzális serpenyőt a ferde részével a készülék ajtaja felé. Ez felfogja a kicsepegő zsírt és szaftot.

Lehetőleg egyforma, hasonló súlyú és vastagságú grilleznivalókat válasszon. Akkor egyenletesen pirulnak meg, és finom szaftosak maradnak. A grillszeleteket helyezze közvetlenül a rostélyra.

A grillszeleteket grillfogóval forgassa. Ha villával szúrja meg a húst, kifolyik a húslé, és túl száraz lesz.

A grilleznivalót csak grillezés után sózza meg. A só vizet von el a hústól.

Utasítások

- A grillfűtőtest mindig bekapcsol és kikapcsol, ez normális. A be-/kikapcsolás gyakorisága a beállított grillfokozattól függ.
- Grillezés közben füst keletkezhet.

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban számos húsfélelhez talál optimális fűtési módokat. A hőmérséklet és a főzési idő az étel mennyiségétől, minőségétől és hőmérsékletétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygyel magasabbra.

A beállítási értékek a hűtőből kivett hús hideg sütőtérbe való behelyezésére vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, a megadott sütési idő néhány perccel lecsökken.

A táblázatban sültre vonatkozó adatokat talál javasolt súllyal. Mindig az alacsonyabb hőmérsékletet használja, ha nagyobb darabot szeretne megsütni. Több darab esetén a sütési időtartam megállapításánál a legnehezebb darab súlyából induljon ki. Az egyes darabok közel egyforma nagyságúak legyenek.

Általában érvényes: minél nagyobb a sült, annál alacsonyabb legyen a hőmérséklet és annál hosszabb a sütési idő.

A megadott idő 1/2-2/3 részének letelte után fordítsa meg a sültet.

Ha saját receptje szerint szeretne sütni, akkor igazodjon a hasonló ételekhez. Kiegészítő információk a „Tipppek sütéshez és grillezéshez” fejezetben található a táblázatok után.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

Használt fűtési módok:

- Felső/alsó fűtés

- Légkeverős grillezés
- Grill, nagy felület

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Grillfokozat	Időtartam, perc
Sertéshús						
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		180-190	-	110-130
Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg	Rostély	2		190-200	-	130-140
Vesepecsenye, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		220-230	-	70-80
Szűzérme, 400 g	Rostély	3		220-230	-	20-25
Füstölt karaj csonttal, 1 kg (kevés víz hozzáadásával)	Fedett edény	2		210-230	-	70-90
Sertés steak, 2 cm vastag	Rostély	5		-	2	16-20
Sertés szűzermék, 3 cm vastag (5 perc előmelegítés)	Rostély	5		-	3*	8-12
Marhahús						
Marhafilé, közepes, 1 kg	Rostély	2		210-220	-	40-50
Párolt marhasült, 1,5 kg	Fedett edény	2		200-220	-	130-160
Sült hátszín, közepes, 1,5 kg	Rostély	2		220-230	-	60-70
Steak, 3 cm vastag, közepes (nem kell előmelegíteni)	Rostély	3		-	3	15-20
Hamburger, 3-4 cm magas	Rostély	4		-	3	25-30
Borjűhús						
Borjúsült, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		160-170	-	100-120
Borjúsülök, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		200-210	-	100-120
Báránhús						
Báránycomb csont nélkül, közepes, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		170-190	-	50-80
Báránygerinc csonttal**	Rostély	2		180-190	-	40-50
Bárányborda	Rostély	3		-	3	12-16
Kolbász						
Grillkolbász	Rostély	4		-	3	10-15
Húskételek						
Fasírt, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		170-180	-	60-70
* előmelegítés						
** megfordítás nélkül						

Tippek sütéshez, pároláshoz és grillezéshez

A sütőtér erősen szennyezett.	A főznivalót egy zárt sütőedényben készítse elő, vagy használja a grillrácsot. Ha a grillrácsot használja, optimális sütési eredményeket érhet el. A grillrácsot extra tartozékként megvásárolhatja.
A sült túl sötét, és a bőr helyenként megégett, és/vagy a sült túl száraz.	Ellenőrizze a betolási magasságot és a hőmérsékletet. A következő alkalommal válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet, és adott esetben rövidítse le a sütési időtartamot.
A bőr túl vékony.	Növelje a hőmérsékletet, vagy a sütési idő végén rövid időre kapcsolja be a grillfunkciót.
A sült jól néz ki, de a mártás megégett.	Legközelebb kisebb sütőedényt válasszon, és szükség esetén adjon hozzá több folyadékot.
A sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízízű.	Válasszon a következő alkalommal nagyobb sütőedényt, és szükség esetén kevesebb folyadékot adjon hozzá.

Párolás során odaéget a hús.	A sütőedénynek illeszkednie kell a fedőhöz, és szükséges, hogy jól zárjanak. Csökkentse a hőmérsékletet, és szükség esetén adjon hozzá még folyadékot a párolás során.
A grilleznivaló túlságosan kiszárad.	A húst csak grillezés után sózza meg. A só vizet von el a hústól. Megfordításnál ne szűrje meg a grilleznivalót. Használjon grillfogót.

Hal

A készülék különféle fűtési módokkal rendelkezik halételek készítéséhez. A beállítási táblázatokban optimális beállításokat talál számos ételhez.

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

Ha a hal megsült, a hátuszonya könnyedén elválik a testétől.

Sütés és grillezés rostélyon

A grilleznivalót helyezze a rostélyra. Kiegészítésként tolja be legalább egy szinttel alá az univerzális serpenyőt a ferde részével a készülék ajtaja felé.

A hal méretétől és fajtájától függően öntsön maximum 1/2 liter vizet az univerzális serpenyőbe. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot. Kevesebb füst keletkezik, és a sütőtér tisztább marad.

Grillezés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Soha ne grillezzen úgy, hogy a készülék ajtaja nyitva van.

Lehetőleg egyforma, hasonló súlyú és vastagságú grilleznivalókat válasszon. Akkor egyenletesen pirulnak meg, és finom szaftosak maradnak. A grillszeleteket helyezze közvetlenül a rostélyra.

A grillszeleteket grillfogóval forgassa. Ha villával szűrje meg a halat, kifolyik a szaftja, és túl száraz lesz.

Utasítások

- A grillfűtőtest mindig bekapcsol és kikapcsol, ez normális. A be-/kikapcsolás gyakorisága a beállított grillfokozattól függ.
- Grillezés közben füst keletkezhet.

Sütés és párolás edényben

Csak olyan edényt használjon, amely alkalmas a sütőben való használatra. Ellenőrizze, hogy az edény illik-e a sütőbe.

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

A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények tükrözés módjára visszaverik a meleget, ezért csak mérsékelten alkalmasak. A hal lassabban fő és kevésbé pirul meg. Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

Nyitott edény

Egész hal sütéséhez lehetőleg magas sütőformát használjon. Helyezze a formát a rostélyra. Ha nincs megfelelő edénye, használja az univerzális serpenyőt.

Zárt edény

A sütőtér zárt edény használata esetén sokkal tisztább

marad. Ügyeljen arra, hogy a sütőedény fedele illeszkedjen és jól záródjon. Az edényt állítsa a rostélyra.

Pároláshoz tegyen az edénybe két-három evőkanál folyadékot és kevés citromlevet vagy ecetet.

Amikor főzés után felemeli a fedőt, nagyon forró gőz csaphat ki. A fedő hátsó szélét emelje meg, hogy a forró gőz a testétől távol csapjon ki.

A hal egy zárt sütőben is ropogósra sülni. Ehhez üvegfedős sütőedényt használjon, és állítson be magasabb hőmérsékletet.

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatja a halételekhez optimalizált fűtési módokat. A hőmérséklet és a főzési időtartam az étel mennyiségétől, minőségétől és hőmérsékletétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat.

Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

A beállítási értékek a hűtőből kivett hal hideg sütőtérbe való behelyezésére vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, a megadott sütési idő néhány perccel lecsökken.

A táblázatban halakra vonatkozó adatokat talál javasolt súllyal. Mindig az alacsonyabb hőmérsékleti értéket használja, ha nagyobb halat szeretne megsütni. Több darab esetén a sütési időtartam megállapításánál a legnehezebb darab súlyából induljon ki. Az egyes halak közel egyforma nagyságúak legyenek.

Általában érvényes: minél nagyobb a hal, annál alacsonyabb legyen a hőmérséklet és annál hosszabb a sütési idő.

A nem hasával lefelé fordított halat a megadott idő 1/2-2/3 részének letelte után fordítsa meg.

Utasítás: Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepszi méretére vágja le.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

Használt fűtési módok:

- Felső/alsó fűtés

- Légkeverős grillezés
- Grill, nagy felület

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Grillfokozat	Időtartam, perc
Hal						
Hal egészben, grillezve, 300 g, pl. piszt-ráng	Rostély	2		170-190	-	20-30
Hal egészben, grillezve, 1,5 kg, pl. lazac	Rostély	2		170-190	-	30-40
Halfilé						
Halfilé, natúr, grillezve	Rostély	4		-	1*	15-25
Halkotlett						
Halkotlett, 3 cm vastag**	Rostély	4		-	3	10-20
Hal, fagyasztott						
Halfilé, friss	Fedett edény	2		210-230	-	20-30
Halfilé, átsütve	Rostély	2		200-220	-	45-60
Halrudacsok (közben fordítsa meg)	Univerzális serpenyő	3		200-220	-	20-30
* előmelegítés						
** Az univerzális serpenyőt tolja be alá a 2. betolási magasságra.						

Köreték és zöldségek

Itt grillezett zöldség, burgonya és mélyhűtött burgonyatermékek elkészítéséhez talál adatokat.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és energiát takarít meg.

Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

Ételkészítés egy szinten

Igazodjon a táblázatban feltüntetett értékekhez.

Ételkészítés két szinten

Használjon 4 dimenziós forró levegőt. Az egyidejűleg betolt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.

- univerzális serpenyő: 3. szint
- sütőtepsi: 1. szint

Tartozékok

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe.

Rostély

A rostélyt a nyitott oldalával a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé tolja be. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

Az univerzális serpenyőt vagy a sütőtepsit óvatosan tolja be ütközésig, ferde oldalával a készülék ajtaja felé.

Sütőpapír

Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatja a különféle ételekhez optimalizált fűtési módokat. A hőmérséklet és az időtartam az élelmiszerek mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Ha előmelegít, a megadott idő néhány perccel lecsökken.

Ha saját receptje szerint szeretne főzni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló ételekhez.

Használt fűtési módok:

- 4D forró levegő
- Grill, nagy felület
- coolStart funkció

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Grillfokozat	Időtartam, perc
Zöldséges ételek						
Grillezett zöldség	Univerzális serpenyő	5		-	3	10-15
* Vegye figyelembe a csomagoláson olvasható adatokat.						

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Grillfokozat	Időtartam, perc
Burgonya						
Sült burgonya, félbevágva	Univerzális serpenyő	3		160-180	-	45-60
Burgonyatermékek, fagyaszta						
Burgonyaröszti*	Univerzális serpenyő	3		-	-	-
Burgonyabatyuk, töltve*	Univerzális serpenyő	3		-	-	-
Krokkett*	Univerzális serpenyő	3		-	-	-
Hasábburgonya*	Univerzális serpenyő	3		-	-	-
Hasábburgonya, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		190-210	-	30-40

* Vegye figyelembe a csomagoláson olvasható adatokat.

Joghurt

A készülékkel saját maga is készíthet joghurtot.

Joghurt készítése

A tartozékokat, edényeket és az állványokat vegye ki a sütőtérből. A sütőtérnek üresnek kell lennie.

- 1 liter tejet (3,5%-os) melegítsen 90 °C-ra a főzőfelületen, majd hűtse vissza 40 °C-ra. Tartós tejet elegendő 40 °C-ra felmelegíteni.

2. Keverjen bele 150 g joghurtot (hűtőszekrény-hőmérséklet).
3. Töltse csészékbe vagy kis üvegekbe, és fedje le frissentartó fóliával.
4. Ezután a csészéket vagy az üvegeket tegye a sütőtér aljára, és a táblázatban leírtak szerint állítsa be.
5. Az elkészítés után az joghurtot tegye a hűtőszekrénybe.

Alkalmazott fűtési mód:

- 4D forró levegő

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam órában
Joghurt	Egy adagos forma	Sütőtér alja		40-45	8-9

Eco fűtési módok

A Forró levegő Eco és Felső/alsó fűtés Eco hús, hal és sütemények kímélő elkészítésére szolgáló intelligens fűtési módok. A készülék optimálisan szabályozza a sütőtér energiaellátását. A főznieval fokozatosan készül el a maradék hő segítségével. Így lédúsabb marad és kevésbé pirul meg. Az elkészítéstől és az élelmiszertől függően energia takarítható meg.

Tolja be az ételeket a hideg, üres sütőtérbe. Sütés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és energiát takarít meg.

Kizárólag a készülék eredeti tartozékait használja. Ezek optimálisan igazodnak a sütőtérhez és az üzemmódokhoz.

Az energiahatékonysági osztály meghatározására a Forró levegő fűtési mód használatával került sor.

Tartozékok

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe.

Rostély

A rostélyt a nyitott oldalával a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé tolja be. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

Az univerzális serpenyőt vagy a sütőtepsit óvatosan tolja be ütközésig, ferde oldalával a készülék ajtaja felé.

Sütőformák és edények

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak. Ezzel akár 35% energiát takaríthat meg.

A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények tükröződő felületük miatt visszaverik a meleget. A nem tükröződő zománctól, hőálló üvegből vagy bevonatos alumíniumöntvényből készült edény megfelelőbb.

A fehérbádoggal, kerámiával és üveggel készült sütőformákban a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem pirul egyenletesen.

Sütőpapír


Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.

Javasolt beállítási értékek





























Itt különféle ételek elkészítéséhez talál adatokat. A hőmérséklet és a sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygyel magasabbra.

Utasítás: A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérsékleti értékekkel. A sütemény vagy aprósütemény csak kívül sülné meg, de belül nem lenne átsülve.

Használt fűtési módok:

-  Forró levegő eco

-  Felső/alsó fűtés eco

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Sütemények formában					
Kevert tésztából készült sütemény formában	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		140-160	60-80
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	2		150-170	20-30
Piskótalap, 2 tojásos	Tortalapforma	2		150-170	20-30
Piskótatorta, 3 tojásos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Piskótatorta, 6 tojásos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kelt kuglóf	Kuglófforma	2		150-170	50-70
Sütemények tepsiben					
Kevert tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Sütőtepsi	3		150-170	25-40
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Sütőtepsi	3		170-180	25-35
Piskótatekercs	Sütőtepsi	3		180-190	15-20
Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú	Sütőtepsi	3		160-170	25-35
Kelt tészta száraz töltelékkel	Sütőtepsi	3		160-180	15-20
Aprósütemény					
Muffin	Muffin sütőforma	2		160-180	15-25
Teasütemény	Sütőtepsi	3		150-160	25-35
Leveles tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3		170-190	20-35
Égetett tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3		200-220	35-45
Aprósütemény	Sütőtepsi	3		140-160	15-30
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3		140-150	25-35
Kelt tésztából készült aprósütemény	Sütőtepsi	3		160-180	25-35
Kenyér és zsemle					
Kevert kenyér, 1,5 kg	Négyszögletes sütőforma	2		200-210	35-45
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	3		250-275	15-20
Zsemle, édes, friss	Sütőtepsi	3		170-190	15-20
Zsemle, friss	Sütőtepsi	3		180-200	20-30
Hús					
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		180-190	120-140
Párolt marhasült, 1,5 kg	Fedett edény	2		200-220	140-160
Borjúsült, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		170-180	110-130
Hal					
Hal, párolt, egész, 300 g, pl. pisztráng	Fedett edény	2		190-210	25-35
Hal, párolt, egész, 1,5 kg, pl. lazac	Fedett edény	2		190-210	45-55
Halfilé, natúr, párolt	Fedett edény	2		190-210	15-25

Akrilamid az élelmiszerekben

Az akrilamid elsősorban a magas hőmérsékleten elkészített gabona- és burgonyatermékeknél, mint pl.a

burgonyaszíromnál, hasábburgonyánál, pirítósnál, zsemlemnél, kenyérnél, finompékárúnál (kekszek, mézeskalács, adventi mézes sütemény) keletkezik.

Tippek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez	
Általános tudnivalók	<ul style="list-style-type: none"> ■ A főzési idők lehetőleg legyenek rövidek. ■ Az ételeket aranyárgára pirítsa, ne túl sötétre. ■ A nagy, vastag főznievaló kevesebb akrilamidot tartalmaz.
Sütés	Felső/alsó fűtéssel max. 200 °C. Forró levegővel max. 180 °C.
Aprósütemény	Felső/alsó fűtéssel max. 190 °C. Forró levegővel max. 170 °C. A tojás, illetve a tojássárgája csökkenti az akrilamid kialakulását.
Sütőben készült hasábburgonya	Egyenletesen és egy rétegben ossza el az ételt a sütőtepsin. Legalább 400 g-ot süssön sütőtepsinként, hogy a hasábburgonya ne száradjon ki.

Kímélő párolás

A kímélő párolás egy lassú párolási folyamat alacsony hőmérsékleten. Ezért alacsony hőfokú párolásnak is nevezik.

A kímélő párolás ideális minden nemes húshoz (pl. marha, borjú, sertés, bárány és szárnyas puha részeihez), amelyeket enyhén vagy „csak éppen átsütve” szeretne elkészíteni. A hús szaftos, gyenge és puha marad.

Előnye: Önnek nagy játéktere van az étrend elkészítésénél, mert a párolt hús probléma nélkül melegen tartható. A főzés alatt ne fordítsa meg a húst. A készülék ajtaját tartsa csukva az egyenletes főzési légkör biztosítására.

Csak friss, higiéniaailag kifogástalan húst használjon, csont nélkül. Gondosan távolítsa el az inakat és a zsíros széleket. A zsír a kímélő párolás során erőteljes saját ízt fejleszt. Használhat fűszerezett vagy bepácolt húst is. Ne használjon kiolvadt húst.

A hús a párolás után azonnal szeletelhető. Nincs szükség pihentetési időre. A különleges főzési módnak köszönhetően a hús rózsaszínűnek néz ki, de mégsem lesz nyers vagy alig átsült.

Utasítás: A kímélő párolás fűtési módban nem lehetséges az indítási idő késleltetése.

Edény

Használjon lapos edényt, pl. porcelán vagy üveg tálalóedényt. Az edényt helyezze be az előmelegítéshez a sütőtérbe.

A nyitott edényt mindig a 2. szintre tegye, a rostélyra.

Kiegészítő információk a „Tippek sütéshez és grillezéshez” fejezetben található a táblázatok után.

Készüléke rendelkezik kímélő párolás fűtési móddal. Az üzemmódot csak teljesen lehűlt sütőtérnél indítsa el. Hagyja a sütőteret és az edényt kb. 15 percig jól átmelegedni.







A főzőfelületen a húst nagyon magas hőmérsékleten, minden oldalon elegendően hosszú ideig süssse, a végein is. Azonnal tegye bele az ételleket az előmelegített edénybe. A hússal telt edényt tegye vissza a sütőbe, és kímélő módon párolja meg.

Javasolt beállítási értékek

A kímélő párolás hőmérséklete a hús méretétől, vastagságától és minőségétől függ. Ezért adtunk meg beállítási tartományokat.

Alkalmazott fűtési mód:

-  Kímélő párolás

Étel	Edény	Betölési magasság	Fűtési mód	Átsütés idő-tartama percben	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Szárnyasok						
Kacsamell, 400 g	Fedő nélküli edény	2		6-8	90*	45-60
Csirkemellfilé, 200 g/db	Fedő nélküli edény	2		5-7	90*	30-60
Pulykamell csont nélkül, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		8-10	90*	150-210
Sertéshús						
Vesepecsenye, 5-6 cm vastag, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		8-10	80*	210-240
Sertésfilé, egész	Fedő nélküli edény	2		6-8	80*	90-120
Sertés szűzermék, 4 cm vastag	Fedő nélküli edény	2		5-7	80*	90-120
* előmelegítés						

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Átsütés időtartama percben	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Marhahús						
Marhasült (fartó), 6-7cm vastag, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		8-10	80*	210-270
Marhafilé, egész, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		4-6	80*	150-210
Sült hátszín, 5-6 cm vastag	Fedő nélküli edény	2		6-8	80*	210-270
Bélszínérmék/bélszínjava, 4 cm vastag	Fedő nélküli edény	2		5-7	80*	30-60
Borjűhús						
Borjúsült, 4-5 cm vastag, kb.1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		8-10	80*	210-240
Borjúsült, 10-15 cm vastag, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		8-10	80*	210-240
Borjúfilé, egész, 800 g	Fedő nélküli edény	2		5-7	80*	120-150
Borjúérmék, 4 cm vastag	Fedő nélküli edény	2		5-7	80*	45-90
Báránhús						
Báránborda, leválasztva, 200 g/db	Fedő nélküli edény	2		5-7	80*	120-180
Báráncomb csont nélkül, közepes, 1 kg, kötözött	Fedő nélküli edény	2		6-8	80*	180-240
* előmelegítés						

Tippek pároláshoz

Kacsamell kímélő párolása.	A kacsamellet hidegen tegye a serpenyőbe, és először a bőrös oldalát süsse meg. A kímélő párolás után 3-5 percre grillezze ropogósra.
A kíméletesen párolt hús nem olyan forró, mint a hagyományosan megsült hús.	Ahhoz, hogy a sült hús ne hűljön ki túl gyorsan, melegítse fel a tányérokat, és a mártásokat nagyon forrón tálalja.

Aszalás

4 dimenziós forró levegővel kiválóan aszalhat. A tartósítás ezen formájánál az aromákat a vízelvonás koncentrálja.

Csak kifogástalan gyümölcsöt, zöldséget és fűszereket használjon, és alaposan mossa meg. A rostélyt bélelje ki sütőpapírral vagy pergamennel. A gyümölcsöt hagyja jól lecsepegni, majd szárítsa meg.

Szükség szerint vágja nagy darabokba vagy vékony szeletekre. A hámozatlan gyümölcsöt a vágási felülettel felfelé helyezze a tábla. Ügyeljen arra, hogy a gyümölcs vagy a gomba ne egymás fölé fektessen a rostélyon.

Reszelje le a zöldséget, végül főzze elő. Az előfőzött zöldséget hagyja jól lecsepegni, és egyenletesen oszlassa el a rostélyon.

A fűszernövényeket szárakkal együtt szárítsa meg. A fűszernövényeket egyenletesen, könnyedén felhalmozva oszlassa el a rostélyon.

Aszaláshoz használja az alábbi betolási magasságokat:

- 1 rostély: 3. szint

- 2 rostély: 3. és 1. szint

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

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatja a különféle élelmiszerek aszalásához tartozó beállításokat. A hőmérséklet és az időtartam függ az aszalnivaló fajtájától, nedvességtartalmától, érettségétől és vastagságától. Minél tovább hagyja száradni az aszalnivalót, annál jobban tartósítja azt. Minél vékonyabb szeleteket vág, annál hamarabb befejeződik az aszalás, és annál aromásabb marad az aszalnivaló. Ezért adtunk meg beállítási tartományokat.

Ha más élelmiszereket szeretne megaszalni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló ételekhez.

Alkalmazott fűtési mód:

- 4D forró levegő

Zöldség, gyümölcs és zöldfűszerek	Tartozékok	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam órában
Alma (almakarikák, 3 mm vastag, rostélyonként 200 g)	1-2 rostély		80	5-9
Csonthéjas gyümölcs (szilva)	1-2 rostély		80	8-10

Zöldség, gyümölcs és zöldségfűszerek	Tartozékok	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam órában
Gyökérzöldség (sárgarépa), reszelt, előfőzött	1-2 rostély		80	5-8
Gomba szeletekben	1-2 rostély		60	6-9
Zöldségfűszerek, megtisztítva	1-2 rostély		60	2-6

Befőzés

A készülékben zöldséget és gyümölcsöt is befőzhet.

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

A rosszul befőzött élelmiszerek üvegei megrepedhetnek. Tartsa magát a befőzés adataihoz.

Poharak

Csak tiszta és sérülésmentes befőttesüvegeket használjon. Csak hőálló, tiszta és sértetlen gumigyűrűket használjon. Ellenőrizze a kapcsolatokat és rugókat.

Befőzésnél csak ugyanolyan méretű üvegeket ugyanolyan élelmiszerral használjon. A sütőtérben maximum hat, 1/2 1 vagy 1 1/2 literes befőttesüveg tartalmát lehet egyidejűleg befőzni. Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet.

A befőttesüvegek a befőzés alatt a sütőtérben nem érhetnek egymáshoz.

A gyümölcs és a zöldség előkészítése

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

A gyümölcsöt, ill. zöldséget fajtájának megfelelően hámozza meg, magozza ki és aprítsa fel, majd töltsse a befőttesüvegekbe, kb. 2 cm-rel a perem alattig.

Gyümölcs

A befőttesüvegekben lévő gyümölcsöt öntse fel forró, habmentes cukoroldattal (kb. 400 ml egy 1 literes üveghez). Egy liter vízhez:

- kb. 250 g cukor édes gyümölcs esetén
- kb. 500 g cukor savanyú gyümölcs esetén

Zöldségek

A befőttesüvegekben lévő zöldséget öntse fel forró, felforralt vízzel.

Törölje le az üvegek szélét, mindenképpen legyenek tiszták. Minden üvegre tegyen egy nedves gumigyűrűt,

majd a fedelet. Az üvegeket csatokkal zárja le. Úgy állítsa az üvegeket az univerzális serpenyőbe, hogy azok ne érjenek egymáshoz. Öntsön 500 ml forró vizet (kb. 80 °C) az univerzális serpenyőbe. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

A befőzés befejezése

Gyümölcs

Bizonyos idő múlva rövid időközönként buborékok keletkeznek. Kapcsolja ki a készüléket, amint az összes befőttesüveg elkezd gyöngyözni. Az üvegeket a megadott utánmelegedési idő elteltével vegye ki a sütőtérből.

Zöldségek

Bizonyos idő múlva rövid időközönként buborékok keletkeznek. Ha már az összes befőttesüveg elkezd gyöngyözni, csökkentse a hőmérsékletet 120 °C-ra, és a táblázatban megadottak szerint hagyja tovább gyöngyözni a zárt sütőtérben. A megadott idő elteltével kapcsolja ki a készüléket, és a táblázatban megadottak szerint alkalmazza még néhány percig az utánmelegítést.

Az üvegeket befőzés után vegye ki a sütőtérből, és helyezze egy tiszta törülőrúhára. A forró üvegeket ne tegye hideg vagy nedves alátételre, mert megrepedhetnek. Takarja le a befőttesüvegeket, hogy megóvja őket a huzattól. A csatokat csak akkor távolítsa el, ha az üvegek lehűltek.

Javasolt beállítási értékek

A beállítási táblázatban körülbelüli értékek szerepelnek gyümölcs és zöldség befőzéséhez. Azokat befolyásolhatja a szobahőmérséklet, az üvegek száma, mennyisége, illetve az üvegek tartalmának hője és minősége. Az adatok 1 literes, kerek befőttesüvegekre vonatkoznak. Át-, ill. kikapcsolás előtt ellenőrizze, hogy az üvegek megfelelően gyöngyöznek. A gyöngyözési folyamat kb. 30-60 perc után kezdődik.

Alkalmazott fűtési mód:

- 4D forró levegő

Befőzés	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Zöldség, pl. sárgarépa	1 literes befőttes üveg	1		160-170	a gyöngyözésig: 30-40
				120	a gyöngyözéstől: 30-40
				-	Utómelegítés: 30
Zöldség, pl. uborka	1 literes befőttes üveg	1		160-170	a gyöngyözésig: 30-40
				-	Utómelegítés: 30
				-	Utómelegítés: 30
Csonthéjasok, pl. cseresznye, szilva	1 literes befőttes üveg	1		160-170	a gyöngyözésig: 30-40
				-	Utómelegítés: 35
				-	Utómelegítés: 35
Magos gyümölcs, pl. alma, eper	1 literes befőttes üveg	1		160-170	a gyöngyözésig: 30-40
				-	Utómelegítés: 25
				-	Utómelegítés: 25

Tészta kelesztése

Készülékében a tészta jóval gyorsabban megkel, mint szobahőmérsékleten. Használja a Felső/alsó fűtés fűtési módot. Az üzemmódot csak teljesen kihűlt sütőtérben indítsa el.

A kelt tésztákat mindig kétszer kelessze meg. Vegye figyelembe a beállítási táblázat adatait az 1. és 2. kelesztésre vonatkozóan (egyben sütés és darabok sütése).

Egyben süttöt tészta

Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint, majd fűtse fel a készüléket. A tésztás tálat állítsa a rostélyra.

A főzési folyamat során ne nyissa ki a készülék ajtaját, másként elillan a nedvesség. A tésztát fedje le nedves ruhával.

Darabokban süttöt tészta

A süteményt helyezze a táblázatban megadott betolási magasságra.

Ha előmelegít, a darabokban sütés a készüléken kívül, egy meleg helyen történik.

Javasolt beállítási értékek

A hőmérséklet és a főzési idő a hozzávalók minőségétől és mennyiségétől függ. A táblázatban található adatok ezért csupán irányértékek.

Alkalmazott fűtési mód:

- Felső/alsó fűtés

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépés	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Kelt tészta, könnyed	Keverőtál	2		Egyben süttöt tészta	35-40	25-30
	Sütőtepsi	2		Darabokban süttöt tészta	35-40	10-20
Kelt tészta, nehéz és zsíros	Keverőtál	2		Egyben süttöt tészta	35-40	20-40
	Sütőtepsi	2		Darabokban süttöt tészta	35-40	15-25

Felolvasztás

Mélyhűtött gyümölcs, zöldség és sütemény felolvasztásához használja a 4 dimenziós forró levegő fűtési módot. Hús, szárnyas és hal legjobban a hűtőszekrényben olvasztható fel.

Használja a felolvasztáshoz az alábbi betolási magasságokat:

- 1 rostély: 2. szint
- 2 rostély: 3. és 1. szint

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megadott időadatok irányértéknek tekintendők. Az értékek az élelmiszerek minőségétől, fagyasztási hőmérsékletétől (-18 °C) és tulajdonságaitól függnnek. Időtartományokat adtunk meg. Először a rövidebb időt állítsa be, majd szükség esetén növelje az időt.

Javaslat: A laposan lefagyasztott vagy adagokra osztott darabok hamarabb felolvadnak, mint az egyben lefagyasztottak.

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

Az ételt időközben 1-2-szer fordítsa meg vagy keverje meg. A nagyobb darabokat többször is fordítsa meg. Az ételt közben darabolja szét, ill. a már felolvadott darabokat vegye ki a készülékből.

A felolvadott ételt még 10-30 percig hagyja pihenni a kikapcsolt készülékben hogy a hőmérséklet kiegyenlítődjön.

Alkalmazott fűtési mód:

- 4D forró levegő

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, perc
Kenyér, zsemle					
Kenyér és zsemle általában	Sütőtepsi	2		50	40-70
Sütemény					
Sütemény, lédús	Sütőtepsi	2		50	70-90
Sütemény, száraz	Sütőtepsi	2		60	60-75

Melegen tartás

A melegen tartás fűtési móddal melegen tarthatja az elkészült ételeket. Így elkerüli a pára lecsapódását, és nem kell kitörölnie a sütőteret.

Az elkészült ételeket két óránál hosszabb ideig ne tartsa melegen. Vegye figyelembe, hogy egyes ételek a melegen tartás folyamán tovább főnek. Szükség esetén fedje le az ételeket.

Próbaételek

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

EN 60350-1:2013, ill. IEC 60350-1:2011 szabvány szerint.

Sütés

A tepsiken vagy formákban egyszerre betölt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.

Betolási magasságok két szinten való sütéskor:

- univerzális serpenyő: 3. szint
sütőtepsi: 1. szint
- formák rostélyon
első rostély: 3. szint
második rostély: 1. szint

Betolási magasságok három szinten való sütéskor:

- sütőtepsi: 5. szint
- univerzális serpenyő: 3. szint
- sütőtepsi: 1. szint

Almás lepény

Almás lepény egy szinten: a sötét kerek sütőformákat eltolva tegye egymás mellé.

Almás lepény két szinten: a sötét kerek sütőformákat eltolva tegye egymás fölé.

Sütemény kerek fehérbádog kerek sütőformákban: sütés felső/alsó fűtéssel egy szinten. A rostély helyett az univerzális serpenyőt használja és erre tegye a kerek sütőformát.




Vizes piskóta




Vizes piskóta két szinten: a kerek formákat eltolva helyezze egymás fölé a rostélyra.

Utasítások

- A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.
- Vegye figyelembe a táblázatok előmelegítésre vonatkozó útmutatásait. A beállított értékek gyorsfelfűtés nélkül értendők.
- A sütéshez először a megadott hőmérsékletek közül az alacsonyabbat alkalmazza.

Használt fűtési módok:


-  4D forró levegő
-  Felső/alsó fűtés
-  Pizzafokozat



Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Sütés					
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3		140-150*	25-40
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3		140-150*	25-40
Kinyomós sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-150*	30-40
Kinyomós sütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		130-140*	35-55
Teasütemény	Sütőtepsi	3		160*	20-30
Teasütemény	Sütőtepsi	3		150*	25-35
Teasütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150*	25-35
Teasütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		140*	35-45
Vizes piskóta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Vizes piskóta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170**	30-40
Vizes piskóta, 2 szinten	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Almás lepény	2 db feketebádog forma Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Almás lepény	2 db feketebádog forma Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Almás lepény, 2 szinten	2 db feketebádog forma Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90
* 5 percig melegítse elő, ne használja a „gyorsfelfűtés” funkciót					
** melegítse elő, ne használja a „gyorsfelfűtés” funkciót					

Roston sütés

Tolja be végül az univerzális serpenyőt is. Így felfogja a folyadékot, és a sütőtér tisztább marad.

Alkalmazott fűtési mód:

-  Grill, nagy felület

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Grillfokozat	Időtartam, perc
Roston sütés					
Kenyérpirítás*	Rostély	5		3	4-6
Marhahús hamburger, 12 darab**	Rostély	4		3	25-30

* ne melegítse elő

** a teljes idő 2/3-a után fordítsa meg

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34
81739 München, GERMANY

siemens-home.com

Gyártó a BSH Hausgeräte GmbH, a Siemens AG védjegyhasználati engedélye alapján



9001220539
960622