

Ezzel a tűzhellyel a főzés mindig örömteli élményt fog Önnek jelenteni.

Kérjük, olvassa át a használati utasítást, hogy a készülék minden, a technika által nyújtott előnyét élvezni tudja.

A használati utasítás elején néhány fontos, a biztonsággal kapcsolatos tudnivalóról tájékoztatjuk. Ezután az új tűzhelyének egyes részeit mutatjuk be közelebről Önnek. Megmutatjuk, mi mindent tud a tűzhely és hogyan kell kezelnie.

A táblázatokat úgy építettük fel, hogy lépésről lépésre be tudja állítani a készüléket. Itt megtalálja a szokásos ételeket, a hozzávaló edényeket, a betolási magasságot és az optimális beállítási értékeket, mindezt természetesen kiprobáltuk a saját kísérleti konyhánkban is.

A tűzhely ápolásával és tisztításával kapcsolatban is adunk néhány hasznos tanácsot, hogy tűzhelye sokáig szép maradjon. És ha esetleg valamikor valamilyen hiba jelentkezne – az utolsó oldalakon talál információkat, hogyan tud kisebb üzemzavarokat megszüntetni.

Van még valamilyen kérdése? Először mindig nézzen utána a részletes tartalomjegyzékünkben. Így hamar ki fogja magát ismerni.

És most - sok sikert kívánunk a főzéshez.

Használati utasítás



HB 38E..

HU

5650 007 461

Tartalomjegyzék

| | |
|--|-----------|
| Mire ügyeljen | 6 |
| A bekötés előtt | 6 |
| Biztonsági útmutató | 6 |
| Így előzheti meg a készülék meghibásodását | 7 |
| Az Ön új tűzhelye | 8 |
| Kezelőfelület | 8 |
| Besüllyeszthető kapcsolók | 12 |
| Gyors felfűtés | 12 |
| Gyerekbiztosítás | 12 |
| Biztonsági lekapcsolás | 13 |
| Maradék hő-kijelzés a sütőhöz | 13 |
| A fűtési módok | 14 |
| Hűtőventillátor | 16 |
| Sütő és a tartozékok | 16 |
| Az első használat előtt | 18 |
| Az idő beállítása | 19 |
| Alapbeállítások | 20 |
| Az alapbeállítások megváltoztatása | 21 |
| Sütő felfűtése | 21 |
| A tartozékok tisztítása | 21 |

Tartalomjegyzék

| | |
|---|-----------|
| A sütő beállítása | 22 |
| Így állítsa be: | 22 |
| A sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia | 23 |
| A sütőnek automatikusan kell be és kikapcsolnia | 24 |
| Példa | 25 |
| Torták és sütemények | 27 |
| Tippek a sütéshez | 30 |
| Hús, baromfi, hal | 32 |
| Hús | 33 |
| Szárnyas | 34 |
| Hal | 35 |
| Tippek sütéshez és grillezéshez | 36 |
| Felfújtak, csőbensült, pirítós | 36 |
| Mélyhűtött késztermékek | 37 |
| Különleges ételek | 38 |
| Felolvasztás | 39 |
| Aszalás | 40 |
| Befőzés | 41 |
| Előkészítés | 41 |
| Így állítsa be: | 41 |
| Gyümölcs befőzése | 42 |
| Zöldség befőzése | 42 |
| Vegye ki az üvegeket | 42 |

Tartalomjegyzék

| | |
|--|-----------|
| Enyhe főzés | 43 |
| Edény | 43 |
| Így járjon el | 43 |
| Megjegyzések enyhe főzéshez | 43 |
| Táblázat | 44 |
| Hasznos tanácsok enyhe főzéshez | 44 |
| A sütő-automatika | 45 |
| Amit az edényekkel kapcsolatban tudnia kell | 45 |
| Sütési-programok | 45 |
| Így készítse elő az ételt: | 47 |
| Mennyi időre van az ételnek szüksége? | 48 |
| Így állítsa be: | 49 |
| Hasznos tanácsok a sütő- automatikához | 51 |
| Memória | 53 |
| A beállítások eltárolása | 54 |
| A beállítások programozása | 55 |
| Memória start | 57 |
| A jelzőóra | 58 |
| Így állítsa be: | 58 |

Tartalomjegyzék

| | |
|---|-----------|
| Ápolás és tisztítás | 59 |
| A készülék kívülről | 59 |
| Ajtószigetelések | 60 |
| Tartozékok | 60 |
| Sütő | 60 |
| Gőzsűrű | 62 |
| Mi a teendő zavar esetén? | 63 |
| A jobb oldali sütőlámpa cseréje | 64 |
| Cserélje ki a tetőn lévő sütőlámpát | 65 |
| Vevőszolgálat | 66 |
| Környezetvédelem | 67 |
| Csomagolás és a régi készülék | 67 |
| Így takaríthat meg energiát | 67 |
| Próbaételek | 68 |

Mire ügyeljen

A bekötés előtt

- ❑ A készülék összeszerelését és bekötését csak a mellékelt utasítás és bekötési ábra alapján, egy hivatalos engedéllyel rendelkező szakember végezheti el. Amennyiben a készüléket nem megfelelően kötik be, megszűnik a garanciajogsultság.
- ❑ Ne helyezze üzembe a készüléket, ha azt állapítja meg, hogy szállítási kár történt.
- ❑ Őrizze meg a használati utasítást és a szerelési útmutatót. Ha a készüléket továbbadja, adja mindkét útmutatót is vele.

Biztonsági útmutató

- ❑ Ez a készülék megfelel az elektromos készülékekre vonatkozó biztonsági előírásoknak. Javításokat csak olyan vevőszolgálati technikusok végezhetnek el, akiket a gyártó kiképzett. A nem szakszerűen elvégzett javítás Önre nézve jelentős veszély forrása lehet.
- ❑ A fűtő-és főzőkészülékek felülete üzemelés közben felforrósodik. A sütő belső felülete és a fűtőelemek nagyon felforrósodnak. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe. Égésveszély!
- ❑ Elektromos készülékek csatlakozókábeleit nem szabad a sütőajtóval becsíptetni. A szigetelés megsérülhet. Rövidzárlat,áramütés!
- ❑ A sütőben ne tároljon semmilyen éghető tárgyat. Ezek meggyulladhatnak, ha bekapcsolja a sütőt. Égésveszély!
- ❑ Ha a készülék elromlott, kapcsolja ki a tűzhely biztosítékait a biztosítékos szekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.

- ❑ Ez a készülék megfelel a hőtermelő készülékekre vonatkozó szabályoknak. A kapcsolók és a sütő-ajtófogantyú hosszabb időtartamú, magas hőmérsékleten történő üzemeltetés esetén felmelegszenek.
- ❑ Csak ételek készítésére használja a készüléket.

Így előzheti meg a készülék meghibásodását

- ❑ A sütő fenéklapjára ne tegyen sütőlapot és ne is fedje be alufóliával, mert így hőtorlódás lép fel. A sütési időtartam megváltozik és a zománc megsérül.
- ❑ A forró sütőbe ne öntsön vizet. Így a zománc megsérülhetne.
- ❑ A sütőlapról lecsepegő gyümölcsle foltot hagy maga után, amelyet többé nem lehet eltávolítani. Ha nagyon lédús gyümölcsből süt süteményt, legjobb, ha a mélyebb univerzális serpenyőt használja.
- ❑ Ne álljon vagy üljön a nyitott sütőajtóra.
- ❑ A sütőajtónak jól kell zárnia. Az ajtó szigetelőfelületét tartsa tisztán.

Az Ön új tűzhelye

A készülékek típusonkénti eltérései

Kezelőfelület

Kijelző-mező az elektronikus órához

Ha megnyom egy nyomógombot, akkor nyugtázásként világít a kijelző-mezőn a megfelelő szimbólum.

Leolvashatja az időt, az időtartamot, a befejezés időpontját, a jelzőórát, a sütő-automatika programját és a hozzá tartozó súlyt.

A kulcs szimbólum világít, ha a tűzhely le van zárva.

Elektronikus óra

az idő, a jelzőóra, az időtartam és a vége időpont beállításához.

↔ = Időtartam nyomógomb

→ = Vége nyomógomb

🔔 = Jelzőóra nyomógomb

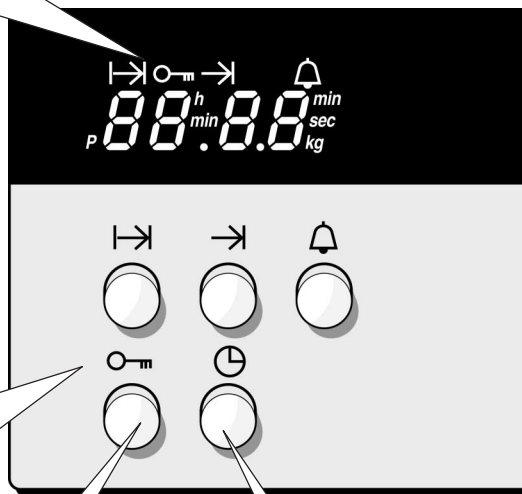
🕒 = Óra nyomógomb

Kulcs nyomógomb

Ezzel lezárja az egész tűzhelyet.

Óra nyomógomb

megnyomásával és a forgó gombbal lehet beállítani az időt.



Szövegkijelző

A szövegkijelzőn 19 nyelven jelenhet meg a szöveg.

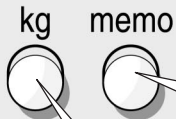
- A kijelző segít a beállításban.
- Kijelzi a kiválasztott fűtési módot.
- Kijelzi a sütő-automatika aktuális programjához tartozó ételeket.
- Segít üzemzavar esetén.
- Leolvashatja az alapbeállításokat.

magyar



Forgó gomb jelzőlámpával

Amíg a jelzőlámpa villog, megváltoztathatja a beállítást. Ha kialszik, akkor a készülék átvette a beállítást.



Súly nyomógomb

a sütő-automatikához

Memória nyomógomb

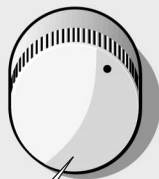
egy kedvenc étel adatainak eltárolására.

A fűtési módok kijelző- mezője









A kiválasztott fűtési mód
szimbóluma világít.



P 0  



A sütő választó-kapcsoló

-  = Sütőlámpa
-  = Felső és alsó fűtés
-  = Intenzív fűtés
-  = Speciális felső és alsó fűtés
-  = 3 dimenziós forró levegő
-  = Légkeverős grillezés
-  = Felületi grill, kis felület
-  = Felületi grill, nagy felület
- P = Ezzel választja ki a sütő-automatikát, a memória-funkciót vagy az alapbeállítás programozását.

Ha a funkcióválasztót beállítja, akkor bekapcsol a sütővilágítás. A sütő használata után mindig kapcsolja ki a funkcióválasztót.

Felfűtés ellenőrzése

A felfűtés ellenőrzése mutatja a hőmérséklet emelkedését. Ha a grillez, akkor nem jelenik meg a felfűtés ellenőrzése.

A hőfokszabályozó kijelzője

A kijelzőn minden fűtési módhoz megjelenik a hozzávaló hőmérsékleti javaslat, grillezéskor a 3 fokozat. A javasolt hőmérséklet-értéket a hőfokszabályozóval megváltoztathatja.

||||| 888 °C →→|||

A gyors felfűtés kijelzője

°C

→→|||



Hőfokszabályozó a sütőhöz

20-300 = sütő-hőmérséklet °C-ban
Felületi grill, nagy és kis felület
1 = gyenge grill
2 = közepes grill
3 = erős grill

Gyors felfűtés-nyomógomb

Besüllyeszthető kapcsolók

A hőfokszabályozó és a forgó gomb minden állásban besüllyeszthető. A funkcióválasztót csak a „ki“-állásban. A be- és kikattintáshoz nyomja meg a kapcsoló-fogantyút. A kapcsolókat jobbra vagy balra fordíthatja el.

Gyors felfűtés

A gyors felfűtést az alábbi fűtési módoknál alkalmazhatja:

- Felső és alsó fűtés
- Intenzív fűtés
- Felső és alsó fűtés, páradús sütés
- 3 dimenziós forró levegő
- Légkeverős grillezés

Állítsa be a tűzhelyet úgy, ahogy máskor is szokta és nyomja meg a gyors felfűtés nyomógombját. A gyors felfűtés szimbóluma világít.

Ha a gyors felfűtés befejeződött, kialszik a szimbólum és egy rövid hangjelzést hall. Ekkor beteheti az ételt a sütőbe.

Törlés

Nyomja meg a gyors felfűtés nyomógombját. A szimbólum kialszik.



Megjegyzés

- Ha a fűtési módot megváltoztatja, a gyors felfűtés megszakad.
- Ha a sütő hőmérséklete csak kis mértékben alacsonyabb a gyors felfűtés beállított hőmérsékleténél, akkor a gyors felfűtés nem kapcsol be. A szimbólum nem világít.

Gyerekbiztosítás

A  kulcs nyomógombbal lezárja a sütőt.

A sütő lezárása:

A funkcióválasztónak kikapcsolva kell lennie. Nyomja meg a  kulcs nyomógombot, amíg a  szimbólum az óra-kijelzőn világít. Ez kb. hat másodpercig tart (6 s).

A zár feloldása:

Nyomja meg a p kulcs nyomógombot, amíg a szimbólum a kijelzőn kialszik.

Megjegyzés

- ❑ A maradékhő akkor is kijelzésre kerül, amikor a sütőt lezárja. A jelzőórát és az időt lezárt sütőnél is beállíthatja.
- ❑ Ha a lezárt sütőt akarja beállítani, a szövegkijelző a "kulcsgombot megnyomni (6 s)" kijelzéssel emlékezteti arra, hogy először a zárat kell feloldania.

Biztonsági lekapcsolás

Sütő

Ha a sütő beállítását több óráig nem változtatja meg, a biztonsági lekapcsolás aktiválódik.

A sütő kikapcsol. Amikor ez megtörténik, akkor a berendezés a beállított hőmérséklethez vagy grillfokozathoz igazodik.

Öt perccel azelőtt, hogy a sütő kikapcsol, a szövegkijelzőn a "biztonsági lekapcsolás" jelenik meg. A kikapcsolás után felhangzik egy hangjelzés. A szöveget mindaddig látja, amíg a funkcióválasztót ki nem kapcsolja. Ekkor ismét beállíthatja a sütőt.

A biztonsági kikapcsoló berendezés kikapcsolása:

Amikor egy időtartamot beállít, a biztonsági lekapcsolás feloldódik. Amikor például szilvát kíván aszalni, állítson be legfeljebb 10 órás időtartamot. A sütő 10 óra elteltével automatikusan kikapcsol.

Maradékhő-kijelzés a sütőhöz

Amikor a funkcióválasztót kikapcsolja, hőfokszabályozó kijelzőjén leolvashatja a sütőben levő maradékhőt.

Ezt a kijelző 5 fokos lépésekben mutatja. Ha a hőmérséklet kb. 60 °C-ra süllyedt, kialszik a kijelző.

A maradékhővel melegen tarthatja a sütőben az ételeket.

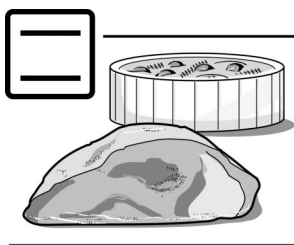
Ha az ételt hosszabb ideig kell sütnie, 5 - 10 perccel a sütési idő lejárta előtt kapcsolja ki a sütőt. Az ételt a maradékhő készre süti, és még energiát is megtakarít.

Megjegyzés

- ❑ A maradékhő-kijelzést ki is kapcsolhatja. Ehhez változtassa meg a "maradékhő-kijelzés igen" alapbeállítást a "maradékhő-kijelzés nem" beállításra.

- ❑ Előfordulhat, hogy a berendezés a maradék hő hőmérsékletét magasabbnak mutatja a beállított hőmérsékletnél. Ezeket a ingadozásokat műszaki okok magyarázzák.

A fűtési módok



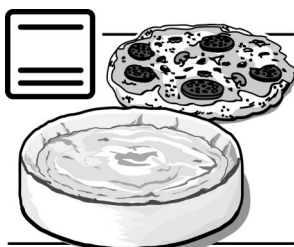
A sütő használatánál különböző fűtési módok állnak rendelkezésre. Így minden ételhez az optimális elkészítési módot választhatja.

Felső és alsó fűtés

Így a meleg felülről és alulról egyenletesen éri a süteményt vagy a sültet.

A felfújtak így sikerülnek a legjobban. Sovány marha-, borjú- és vadsültekhez is nagyon jól használható a felső és alsó sütés.

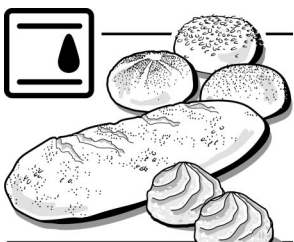
Enyhe főzéssel, 70 - 120 °C-os hőmérséklet tartományban minden gyenge hús különösen lédús lesz.



Intenzív fűtés

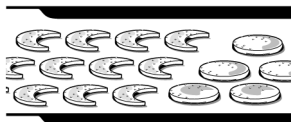
Az alulról jövő nagy meleg miatt az alsó rész pl. a pizzánál különösen ropogós lesz. A túrótorta és a pikáns sütemények, pl. az omlós torta esetén nincs többé szükség az elősütésre.

A hőt visszaverő vagy rosszul vezető fehérbádogból, üvegből vagy porcelánból készült sütőformák használata esetén is az intenzív fűtés az ideális fűtési mód.



Felső és alsó fűtés, páradús sütés

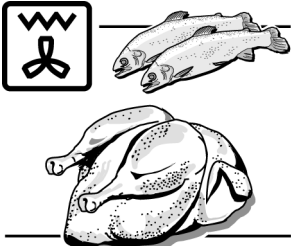
Így a meleg felülről és alulról egyenletesen éri a süteményt. A nedvesség, amely a süteményből a sütéskor kilép, vízgőzként a sütőben marad. A sütemény nem szárad ki. A keltészták, mint a kenyér, a zsemle vagy kelesztett fonott kalács, különösen jól sikerülnek. Forró zsírban sütendő süteményekhez, mint a képviselőfánk, ez a fűtési mód felel meg a legjobban.



3 dimenziós forró levegő

A felső fűtés, az alsó fűtés és a körfűtőtest melegét a hátsó falon levő ventilátor osztja el egyenletesen. 3 dimenziós forró levegővel egyidejűleg két szinten lehet süteményt és pizzát sütni, aprósütemény és leveles tészta esetén pedig akár három szintet is használhat egyszerre. Ezzel a fűtési móddal a formában sült, kevert tésztából készült sütemény, valamint a kelttésza és a leveles tésztás sütemény is a lehető legjobban sikerül. A szükséges sütő-hőmérséklet alacsonyabb, mint a felső és alsó sütés esetén.

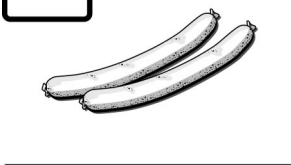
Befőzés és aszaláshoz, továbbá a felolvasztáshoz a 20-60°C-os tartományú 3 dimenziós forró levegő alkalmas leginkább.



Légkeverős grillezés

Grill-fűtőtest és a ventilátor felváltva kapcsolják egymást ki és be. A sütés szünetelésekor a ventilátor a grillsütő által leadott meleget keveri az étel körül. Így a húsok minden oldalról egyenletesen ropogósra pirulnak és a sütő tisztább marad, mint a felső- és alsó fűtésnél.

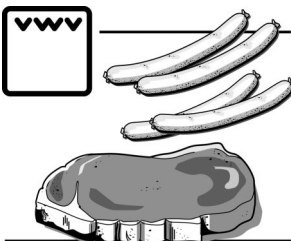
Nagyobb húsdarabok, szárnyas és hal kiválóan elkészíthető forgónyárs és előfűtés nélkül is.



Felületi grill - kis felület

Ennél csak a fűtőtest középső része van bekapcsolva.

A fűtési mód kis mennyiségekhez alkalmas. Ezzel energiát takarít meg. Helyezze a grillszeleteket a rostély középső részére.



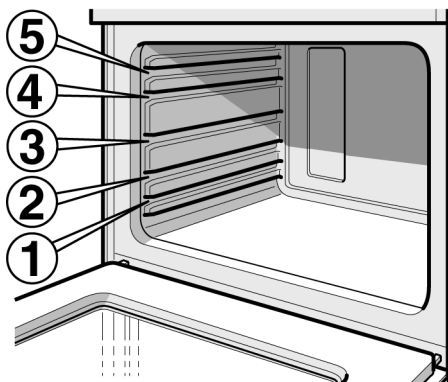
Felületi grill - nagy felület

A grill-fűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik. Így több szelet frissensültet, virslit, halat vagy pirítóst készíthet.

Hűtőventillátor

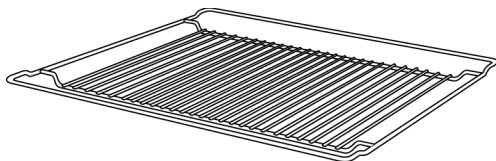
A tűzhelyet egy hűtőventillátorral láttuk el. Ameddig a sütő meleg, addig működik a ventillátor. A meleg levegő a fogantyú típusától függően az ajtófogantyú felett vagy alatta áramlik ki.

Sütő és a tartozékok

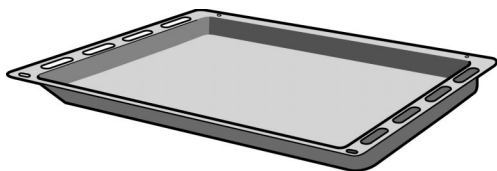


A **tartozékokat** 5 különböző szinten teheti be a sütőbe.

A tartozékokat kétharmad részig kihúzhatja anélkül, hogy ezek felbillennének. Így könnyen kiveheti az ételeket.

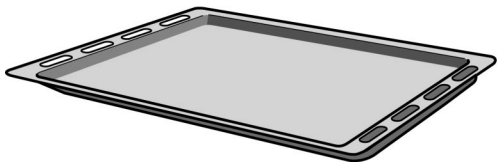


Rostély HZ 23400 az edényekhez, süteményformákhoz, sültetekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez. A rostélyt a hajlatával lefelé kell betolni.



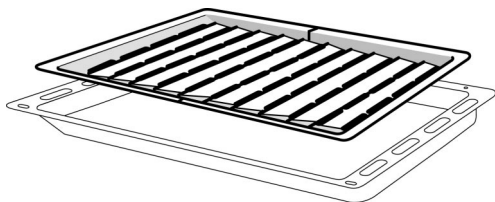
Univerzális serpenyő HZ 23300 nedvdús süteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagyobb sültetekhez. Zsírlefogó edényként is használhatja akkor, amikor közvetlenül a rostélyon grillez.

A univerzális serpenyőt a ferde élével a sütő hátlapja felé fordítva ütközésig tolja be a sütőbe.



HZ 23100 zománcozott sütőtepsi

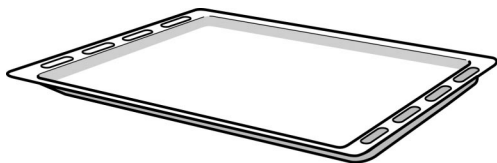
a süteményekhez és az aprósüteményekhez. A sütőtepsit a letompított élével a sütő hátlapja felé fordítva ütközésig tolja be a sütőbe.



Grill tepsit HZ 22500 hal, piritós, virsli készítéséhez, vagy ha nagyobb szárnyast készít, spriccelés ellen. A grill tepsit csak az univerzális serpenyőben használja. Helyezze a két darabot az univerzális serpenyőbe úgy, hogy középen egymás felett legyenek.

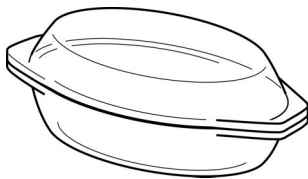
Tartozékokat utólagosan a szakkereskedőnél vásárolhat. Kérjük, adja meg a HZ-számot.

Külön tartozék



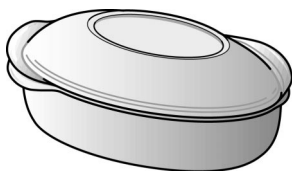
Alumínium-sütőtepsi HZ 23000

süteményekhez és aprósüteményekhez. A sütőtepsit a ferde élével a sütőajtó felé fordítva ütközésig tolja be a sütőbe.



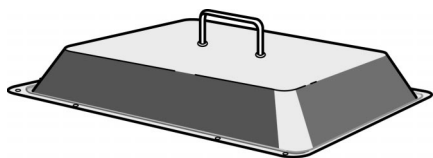
HZ 9150 üveg sütőtál

olyan párolt ételekhez és felfújtakhoz, amelyek sütőben készíthetők el. Különösen alkalmas sütő-automatikával rendelkező sütőkhöz.



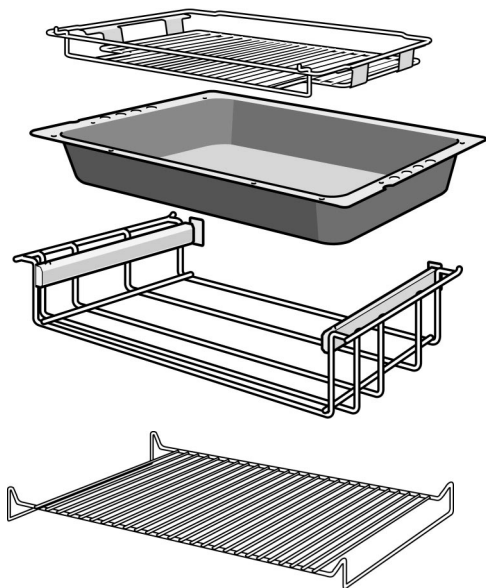
HZ 26000 fém sütőtál

az üvegkerámia főzőfelületű sütő-zónákhoz hangolva. A főzés-érzékelős sütőedény csak a sütő-automatikával együtt használható.



Fedő a HZ 24701 profi serpenyőhöz

Ezzel a fedővel a profi serpenyő igazi profi munkaeszközzé válik. Akár tizenkét személyre is készíthet párolt ételeket.



HEZ 23700 profi serpenyő kihúzóval nagy mennyiségek elkészítéséhez. Ez egy különösen mély serpenyőből, egy rostélyból és egy teleszkópos kihúzóból áll. A felhelyezett rostéllyal kiválóan alkalmas grillezéshez.

HEZ 22400 rostély a grillezett ételekhez. Állítsa a rostélyt mindig az univerzális serpenyőbe. A lecsepegő zsírt és hús levet felfogja.

Az első használat előtt

Mielőtt az új tűzhelyén először főzne, be kell állítania az időt. Ezután adja meg a kívánt nyelvet a szövegkijelzőn, és ha kívánja, változtassa meg az egyéb alapbeállításokat. Hogy ez hogyan történik, a következő oldalakon nézheti meg.

Törölje ki jól a sütőt és a tartozékokat.

Az idő beállítása

A készülék bekötése vagy egy áramkimaradás után három nulla villog a kijelzőn. A szövegkijelzőn "idő beállítása" jelenik meg.



1. Nyomja meg az óra 🕒 nyomógombot.

2. A forgatógombbal aktualizálja az időt.

Az idő átállítása (pl. a nyári időszámításról a télire)

Változtassa meg az időt az **1** és **2** pontban leírtak szerint.

Ameddig valamilyen időtartam vagy befejezési időpont van beállítva, nem lehet az időt átállítani.

Megjegyzés

- Ha gyorsan forgatja a forgatógombot, akkor 10 perces lépésekben tudja az időt állítani.
- A készülék a pontos időt nem mutatja, ha a jelzőórát, valamilyen időtartamot vagy befejezési időpontot vagy a sütő-automatikát állította be. Ha a pontos időt akarja tudni, nyomja meg az óra 🕒 nyomógombját. Az idő néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

Alapbeállítások

Az Ön tűzhelye különböző alapbeállításokkal rendelkezik. Önnek lehetősége van arra, hogy ezeket a beállításokat egyénileg megváltoztassa.

| Alapbeállítás | Változtatási lehetőségek |
|--|--|
| A szövegkijelző nyelve a német "deutsch" | 19 különböző nyelvből választhatja ki a szövegkijelző nyelvét. |
| Az időt folyamatosan mutatja. "Időkijelzés" "állandóan" | Csak akkor jelenik meg az időkijelzés, ha a tűzhely be van kapcsolva "Időkijelzés" "csak üzem közben" |
| A maradékhő a sütőben kijelző mutatja. "Maradékhő-kijelzés" "igen" | A sütő maradékhő-kijelzése nem jelenik meg. "Maradékhő-kijelzés" "nem" |
| Egy beállított időtartam lejártakor vagy a jelzőórán beállított időpontban 10 másodperc keresztül egy hangjelzés hallható. "Hangjelzés" "rövid ideig" | A hangjelzés időtartamát megváltoztathatja. "Hangjelzés" "közepes ideig" = 2 perc "Hangjelzés" "hosszú ideig" = 5 perc |
| Az egyes beállítási fokozatok között egy bizonyos várakozási idő lép fel, amíg a beállított értékeket a készülék átveszi. Ez a várakozási idő 10 másodpercig tart. "Beállítási idő" "hosszú" | A várakozási időt megváltoztathatja. "Beállítási idő" "rövid" = 5 másodperc "Beállítási idő" "közepes" = 7,5 másodperc |
| A hűtőventilátor tovább működik ("utánfut"), amíg a sütőben a hőmérséklet 80 °C-ra le nem csökken. "Hűtőventilátor" "hosszú utánfutás" | Az utánfutási időt megváltoztathatja. "Hűtőventilátor" "rövid utánfutás" = 140 °C "Hűtőventilátor" "köz. utánfutás" = 110 °C |

Az alapbeállítások megváltoztatása

Először nézzen utána, hogy melyik alapbeállítást kívánja megváltoztatni.

Az alapbeállítások egymás után megjelennek a szövegkijelzőn. Ha egy beállítást nem kíván megváltoztatni, akkor várja meg a következő alapbeállítás megjelenését. A léptetés gyorsabban megy, ha a "kg" nyomógombot megnyomja.

Az alapbeállítások megváltoztatása:



1. Állítsa a funkcióválasztót a "P" jelre.

2. Rögtön utána nyomja meg egyszerre az időtartam \rightarrow és a jelzőóra \triangle nyomógombot, amíg a szövegkijelzőn a "deutsch" felirat meg nem jelenik.

3. A forgatógombbal válassza ki a kívánt nyelvet.

Néhány másodperc múlva a következő alapbeállítás, az "időkijelzés állandóan" jelenik meg. A forgatógombbal állítsa a kijelzést "időkijelzés csak üzem közben"-re, vagy várja meg a következő beállítás megjelenését. A forgatógombbal minden alapbeállítást meg lehet változtatni.

Korrekcio

Kapcsolja ki a funkcióválasztót és kezdje elölről.

Sütő felfűtése

Hogy az új szagot megszüntesse, melegítse fel a zárt, üres sütőt 60 percen keresztül. Állítsa ehhez a funkcióválasztót a \square -jelre és a hőfokszabályozót 240 °C-ra.

A tartozékok tisztítása

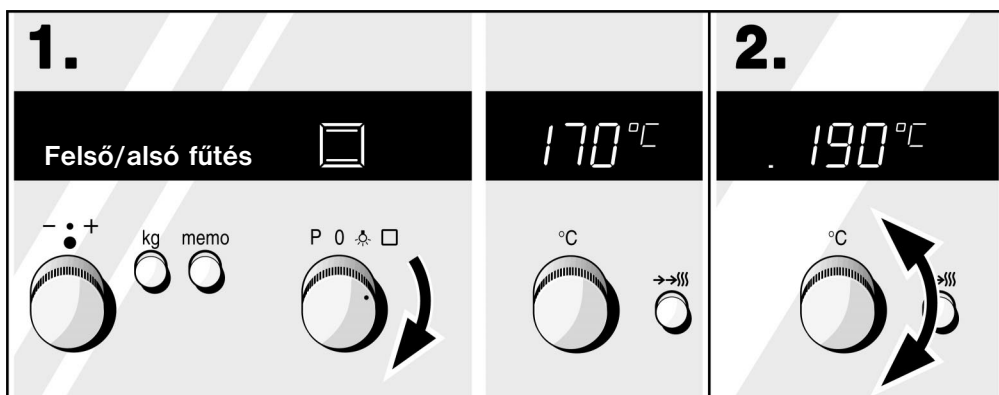
Az első használat előtt mosogatóvízzel alaposan tisztítsa meg a tartozékokat.

A sütő beállítása

Állítsa be a fűtési módot, azután a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot. Ez minden. Ha az étel készen van, kapcsolja ki a sütőt.

Az Ön sütője a beállított időtartam után automatikusan is ki tud kapcsolni. Így ha el kell mennie, úgy is beállíthatja sütőjét, hogy az magától kapcsoljon be és ki.

Így állítsa be:



1. A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot. A hőfokszabályozó kijelzőjén megjelenik a javasolt hőmérséklet. Ha ezt az értéket nem változtatja meg, néhány másodperc múlva bekapcsol a sütő.

2. A hőfokszabályozóval változtassa meg a javasolt hőmérsékletet vagy grillfokozatot. Néhány másodperc múlva elindul a sütés.

Ha kész az étel

kapcsolja ki a funkcióválasztót.

Korrekción

A hőmérsékletet vagy a grillfokozatot bármikor megváltoztathatja.

Megjegyzés

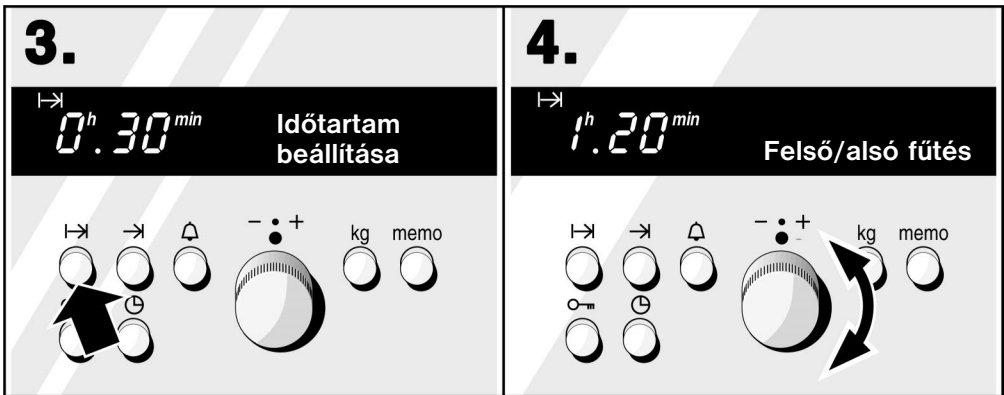
A hőfokszabályozóval a 30-tól 100 °C-ig terjedő hőmérsékleti tartományban 1 fokos lépésekben, a 100-tól 300 °C-ig terjedőben pedig 5 fokos lépésekben állíthatja be a hőmérsékletet.

- ❑ A felfűtés ellenőrzése mutatja a hőmérséklet emelkedését. Előmelegítés: Ha a kijelző minden kis felülete már feltöltődött, akkor elérte az optimális időpontot az étel betolására.
- ❑ Ha a felületi grillezést vagy a légkeverős grillezést állította be, akkor nem jelenik meg a felfűtés ellenőrzése.

A sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia

Így állítsa be:

Állítsa be a funkcióválasztót és a hőfokszabályzót az **1** és **2** pontban leírtak szerint.



3. Nyomja meg az időtartam nyomógombot I->.

4. A forgatógombbal változtassa meg a javasolt időtartamot. Néhány másodperc múlva elindul a sütés.

Az időtartam lejártá után

egy hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol. A szövegkijelzőn a "Jó étvágyatc vagy a "Felolvasztás kész" szöveg jelenik meg. Előre kikapcsolhatja a jelet úgy, hogy a vége nyomógombot →| megnyomja

Ha az étel még nincs teljesen kész, nyomja meg az időtartam nyomógombot I-> és a forgatógombbal állítson be még egy időtartamot.

Ha kész az étel

kapcsolja ki a funkcióválasztót.

Korrekció

Az időtartamot bármikor meg lehet változtatni. Nyomja meg az időtartam nyomógombot I->, és változtassa meg az időtartamot a forgatógombbal.

Törlés

Megjegyzés

Kapcsolja ki a funkcióválasztót.

- ❑ Az óra-kijelzőn valamilyen jelzési idő fut. Tudni szeretné, hogy még mennyi ideig tart, hogy az étel elkészüljön? Nyomja meg az időtartam nyomógombot \rightarrow . Néhány másodpercre megjelenik a hátralévő idő a kijelzőn. Az étel elkészültének időpontja néhány másodpercre megjelenik, ha a vége nyomógombot \rightarrow megnyomja.
- ❑ 1 perctől 23 óra 59 percig terjedő időtartamot lehet beállítani.

A sütőnek automatikusan kell be és kikapcsolnia

Kérjük ügyeljen arra, hogy könnyen romló élelmiszert nem szabad túl sokáig a sütőben hagyni.

Önnek fontos találkozója van. Az ételnek ennek ellenére pontosan készen kell lennie. Ez nagyon egyszerű, hiszen a sütő magától bekapcsol, és a kívánt időpontban kikapcsol.

Így állítsa be:

Az **1-4** pontban leírtaknak megfelelően állítsa be. Ezután közvetlenül az **5** pontnak megfelelően járjon el.



5. Nyomja meg vége nyomógombot \rightarrow . A kijelzőn megjelenik a kikapcsolási idő. Ez a sütő kikapcsolásának ideje. Tegye későbbre ezt az időpontot.

6. A forgatógombbal állítsa be az új kikapcsolási időt.

A sütő automatikusan kapcsol be- és ki. Az óra-kijelzőn a sütő kikapcsolási ideje látható, amíg a sütő el nem indul. Ezután az időtartam visszafelé fut le.

Az időtartam lejártá után

egy hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol. A szövegkijelzőn a "Jó étvágyat" vagy a "Felolvasztás kész" szöveg jelenik meg. Kapcsolja ki a funkcióválasztót.

Korrekción

A sütő bekapcsolása előtt bármikor megváltoztathatja a kikapcsolási időt. Nyomja meg ehhez a vége nyomógombot →I. Változtassa meg a kikapcsolási időt a forgatógombbal.

Törlés

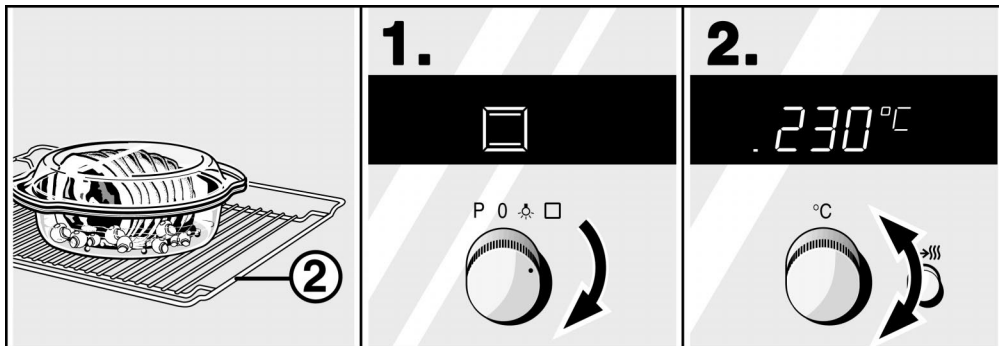
Kapcsolja ki a funkcióválasztót.

Megjegyzés:

- A kikapcsolási idő megjelenik néhány másodpercre, ha megnyomja a vége nyomógombot →I.

Példa

1 kg párolt marhasültet a "Hús" táblázat alapján, felső és alsó fűtés t, 230 °C, 90 perc.



A zárt sütőedényt 1 kg párolt sülttel tegye a rostélyra a 2-es magasságban.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a felső és alsó fűtést .

2. A hőfokszabályozóval állítsa be a 230 °C-t.



3. Nyomja meg az időtartam nyomógombot I→I.

4. A forgatógombbal állítson be 1 óra 30 percet.

A sütő 1 óra 30 perc múlva kikapcsol.

9.00 óra van. Önnek fontos találkozója van. A párolt sültnek ennek ellenére pontosan délre készen kell lennie. A beállítást az **1 - 4** pont szerint végezze el, majd közvetlenül ezután az **5** és **6** ponttal folytassa.



5. Nyomja meg a vége nyomógombot →I.
A sült 10.30 órakor lenne kész.

6. A forgatógombbal állítsa be a 12.00 órát.

A sütő 10.30 órakor automatikusan bekapcsol és 12.00 órakor kikapcsol.

Torták és sütemények

Sütőformák:

Sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak. Vékonyfalú, világos sütőformák, valamint üvegformák használatakor forró levegőt használjon. Ennek ellenére ilyenkor a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem sül meg olyan egyenletesen.


Állítsa a sütőformát mindig a rostélyra.

Táblázatok



A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik. Így energiát takarít meg. Ha a sütőt előmelegíti, akkor a megadott sütési idők 5-10 perccel lerövidülnek.






A táblázatban mindig megtalálja a különféle süteményekhez és tortákhoz az optimális fűtési módot.

Hőmérséklet és sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért tartományokat adtunk meg a táblázatokban. Először az alacsony értékekkel próbálja meg. Alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb barnulást biztosít. Ha szükséges, állítsa legközelebb magasabbra a hőmérsékletet.












Megjegyzés: A magas nedvességből a "felső és alsó fűtés, páradús sütés"-sel  történő sütésnél a sütő belső lemezén kondenzátum képződik. Ha kinyitja a sütőajtót, a gőz eltávozik.

További információkat a táblázatokhoz csatlakozó, „Tippek a sütéshez” részben talál.

| Formában sült sütemények | Sütőforma a rostélyon | Magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ban | Sütési idő percben |
|--|--|----------|---|--------------------|--------------------|
| Kevert tésztából készült egyszerű sütemény | Kuglóf/ perec/ négyszögletes sütőforma | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| Kevert tésztából készült finom sütemény (pl. omlós sütemény) | Kuglóf/ perec/ négyszögletes sütőforma | 2 |  | 140-160 | 60-70 |




| Formában sült sütemények | Sütőforma a rostélyon | Magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ban | Sütési idő percben |
|---|-----------------------|----------|---|--------------------|--------------------|
| Omlóstésztaalap széllal | Kerek sütőforma | 1 |  | 170-190 | 25-35 |
| Tortalap kevert tésztából | Gyümölcsös sütőforma | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Piskóta-torta | Kerek sütőforma | 2 |  | 160-180 | 30-40 |
| Gyümölcs- vagy túró torta, omlós tészta* | Sötét kerek sütőforma | 1 |  | 180-200 | 70-90 |
| Gyümölcsös finom sütemény, kevert tésztából | Kerek-/kuglóforma | 2 |  | 160-180 | 50-60 |
| Pikáns sütemények (pl. omlós/hagymatorta) | Kerek sütőforma | 1 |  | 200-220 | 40-50 |

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












| Sütőtepsiben sült sütemény | | Magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet °C | Sütési idő percben |
|--|------------------------------------|----------|---|----------------|--------------------|
| Kevert- vagy kelttésza száraz töltelékkel | Sütőtepsi | 3 |  | 170-190 | 20-30 |
| | Sütőtepsi + univerzális serpenyő** | 2+4 |  | 160-180 | 35-45 |
| Kevert- vagy kelttésza lédús töltelékkel* (gyümölcsös) | Sütőtepsi | 3 |  | 170-190 | 40-50 |
| | Sütőtepsi + univerzális serpenyő** | 2+4 |  | 160-180 | 50-60 |
| Piskóatekerecs (előmelegítés) | Sütőtepsi | 2 |  | 180-200 | 15-20 |
| Kelesztett fonott kalács 500 gr lisztből | Sütőtepsi | 3 |  | 180-200 | 25-35 |
| Karácsonyi püspökkenyér 500 gr lisztből | Sütőtepsi | 3 |  | 150-170 | 65-75 |
| Karácsonyi püspökkenyér 1 kg lisztből | Sütőtepsi | 3 |  | 140-160 | 85-95 |
| Rétes, édes | Univerzális serpenyő | 2 |  | 180-200 | 60-80 |
| Pizza | Sütőtepsi | 3 |  | 200-220 | 25-35 |
| | Sütőtepsi + univerzális serpenyő** | 2+4 |  | 160-180 | 35-45 |

* Nagyon lédús gyümölcsös süteményekhez használja a mélyebb univerzális serpenyőt.

** Két szinten történő sütésnél az univerzális serpenyőt mindig a sütőtepsi fölé tolja be.

| Kenyer és zsemle | | Magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet °C | Időtartam, percben |
|--|----------------------|----------|---|----------------|--------------------|
| Kelesztett kenyér 1,2 kg lisztből*, (előmelegítés) | Univerzális serpenyő | 2 |  | 280 | 8 |
| | | | | 200 | +35-45 |
| Kovászolt tésztából sült kenyér 1,2 kg lisztből*, (előmelegítés) | Univerzális serpenyő | 2 |  | 280 | 8 |
| | | | | 200 | +40-50 |
| Zsemle (pl. rozs-zsemle) | Sütőtepsi | 4 |  | 200-220 | 20-30 |

* Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőbe.

| Aprósütemény | | Magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet °C | Sütési idő percben |
|-------------------|--------------------------------------|----------|---|----------------|--------------------|
| Aprósütemény* | Sütőtepsi | 3 |  | 160-180 | 10-25 |
| | Sütőtepsi + univerzális serpenyő | 2+4 |  | 140-160 | 25-35 |
| | 2 sütőtepsi** + univerzális serpenyő | 1+3+4 |  | 140-160 | 30-40 |
| Habcsók | Sütőtepsi | 3 |  | 80-100 | 100-150 |
| Képviselőfánk | Sütőtepsi | 2 |  | 210-230 | 30-40 |
| Mandulás habcsók* | Sütőtepsi | 2 |  | 110-130 | 30-40 |
| | Sütőtepsi + univerzális serpenyő | 2+4 |  | 110-130 | 35-45 |
| | 2 sütőtepsi** + univerzális serpenyő | 1+3+4 |  | 110-130 | 40-50 |
| Rakott tészta* | Sütőtepsi | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| | Sütőtepsi + univerzális serpenyő | 2+4 |  | 180-200 | 25-35 |
| | 2 sütőtepsi** + univerzális serpenyő | 1+3+4 |  | 180-200 | 35-45 |

* Két szinten történő sütésnél az univerzális serpenyőt mindig a sütőtepsi fölé tolja be. Három szinten történő sütésnél az univerzális serpenyőt mindig középre tolja be. A legfelső sütőtepsit már korábban kiveheti.

** A sütőtepsit külön tartozékként a szakkereskedőknél szerezhetheti be.

Tippek a sütéshez

Saját receptje szerint szeretne sütni.

Keressen ki hasonló süteményt a táblázatban.

Így állapíthatja meg, hogy a kevert tésztából készült sütemény átsült-e.

Kb. 10 perccel a receptben megadott sütési idő lejárta előtt szúrjon egy fapálcikát a süteménybe ott, ahol a legmagasabb. A sütemény akkor van készen, ha már nem ragad tészta a pálcikára.

A sütemény összeesik.

A következő alkalommal vegyen kevesebb folyadékot vagy állítsa a sütő-hőmérsékletet 10 fokkal alacsonyabbra. Tartsa be a receptben megadott keverési időt.

A sütemény közepe magasra feljött de a szélei laposak maradtak.

Kerek tortaformák peremét ne zsírozza be. Ha a sütemény megsült, késsel óvatosan válassza le a formáról.


A sütemény teteje túl sötét lesz.

Tegye alacsonyabbra, válasszon egy alacsonyabb hőmérsékletet, és süsse a süteményt valamivel hosszabb ideig.

A sütemény alja nagyon sötét lesz.



Tegye magasabbra és legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet állítson be.

A sütemény alja nagyon világos lesz.

Tolja be mélyebbre vagy a következő alkalommal használja az  intenzív fűtést.

Világos sütőformában szeretne sütni.

A világos sütőformák nem olyan jók a sütéshez, mert visszaverik a hőt.

Ezért az olyan süteményekhez, amelyek sok hőt kívánnak alulról, az intenzív fűtést  használja. Egyéb sütemények esetén, pl. kevert tésztából készült süteménynél a 3 dimenziós forró levegőt  is használhatja. A sütési idő meghosszabbodik.

A sütemény túl száraz.

Egy fogpiszkálóval szúrjon kis lyukakat a kész süteménybe. Eztán kenje be gyümölcslével vagy alkohollal. Válasszon a következő alkalommal 10 fokkal magasabb hőmérsékletet és rövidítse le a sütési időt.

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

A következő alkalommal valamivel kevesebb folyadékot vegyen és süssön alacsonyabb hőmérsékleten valamivel hosszabb ideig. Ha valamilyen lédús töltelékkel készülő süteményt süt, először süsse át a süteménylapot, szórja meg mandulával vagy zsemlemorzsával és ezután tegye rá a tölteléket. Kérjük, tartsa be a receptben előírtakat és a sütési időt.

Az aprósütemény vagy a sütőlapon sült sütemény leragadt.

Tegye a sütőtepsit még egyszer rövid időre a sütőbe. Ezután szedje ki azonnal az aprósüteményt a tepsiből. Legközelebb bélelje ki a sütőtepsit sütőpapírral.


A süteményt nem lehet a formából kiborítani.

Ha a sütemény megsült, hagyja még 5 - 10 percig hűlni, akkor könnyebben ki tudja borítani a formából. Ha így sem tudná kiborítani, oldja le még egyszer óvatosan egy késsel a széleit. Borítsa ki ismét a süteményt és takarja le többször a formát egy nedves, hideg ruhával. Legközelebb zsírozza ki jól a formát és szórja be zsemlemorzsával is.

Megmérte a saját hőmérőjével is a sütő-hőmérsékletet és eltérést észlelt.

A sütő hőmérsékletét a gyártó által elhelyezett ellenőrző rostély egy meghatározott idő lejárta után a sütő középpontjában méri. Minden edény és tartozék befolyásolja a mért értéket, ezért Ön a saját mérései során mindig eltérést fog megállapítani.

A sütemény egyenetlenül pirult meg.


Válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet, így a sütemény egyenetlesebb lesz. Kényes süteményeket a felső és alsó fűtéssel , egy szinten süssön. A tepsiből kiálló sütőpapír befolyásolhatja a levegő-cirkulációt. A sütőpapírt mindig a sütőtepsi méretének megfelelően vágja le.

A gyümölcsös sütemény alja túl világos. A gyümölcsle kifolyik.

A következő alkalommal használja a mélyebb univerzális serpenyőt.

**Több szinten sütt.
A felső sütőtepsiben
sötétebb a sütemény,
mint az alsóban.**

**Lédús sütemények
sütésekor kondenzvíz
keletkezik.**

Több szinten történő sütés esetén mindig a -val jelzett 3 dimenziós forró levegőt alkalmazza. A sütemények nem lesznek feltétlenül egyszerre készen akkor sem, ha a sütőtepsiket egyszerre helyezte a sütőbe. Hagyja az alsó tepsiket 5 - 10 perccel hosszabb ideig sülni, vagy tegye ezeket korábban a sütőbe.

Sütés közben vízgőz keletkezik. Ez a fogantyú típusától függően az ajtófogantyú felett vagy alatta áramlik ki. A vízgőz lecsapódhat a kapcsolótáblán vagy a szomszédos bútorok elülső részén és kondenzvízként lecsepeghet. Ennek fizikai oka van.

Hús, baromfi, hal

Edény

Minden hőálló edényt használhat. Nagyobb sülték esetén jól használható az univerzális serpenyő is. Állítsa az edényt mindig a rostély közepére.

Forró üvegedényt mindig egy száraz konyharuhára állítson. Ha az alátét nedves vagy hideg, az üveg megrepedhet.

Utasítások sütéshez

A sütés eredménye a hús fajtájától és minőségétől függ.

Sovány húshoz adjon 2 - 3 evőkanálnyi folyadékot; párolt húshoz 8 - 10 evőkanálnyit, a nagyságtól függően.

Az 1,5 kg-nál nagyobb húsdarabokat félidő lejártá után fordítsa meg.

Miután a sült készen van, hagyja további 10 percig a kikapcsolt, csukott sütőben pihenni. Így jobban eloszlik a hús leve.

Tudnivalók a grillezéshez

Mindig csukott sütőben grillezzen.

Lehetőleg egyforma vastag húsdarabokat vegyen. Ezek legalább 2–3 cm vastagok legyenek. Így a hús egyenletesen pirul és nem lesz száraz. A frissensülteket csak grillezés után sózza meg.

A grillezni való darabokat helyezze közvetlenül a rostélyra. Ha csak egy darabot akar grillezni, tegye ezt a rostély középső részére, így lesz a legízletesebb.










Tegye be kiegészítésül az univerzális serpenyőt is az 1. szintre. Így felfogja a hús levét és a sütő tisztább marad.













A grillezni való darabokat a megadott idő kétharmadának lejárta után fordítsa meg.

Megjegyzés: A grillfűtőtest automatikusan ki-, majd ismét bekapcsol. Ez normális. Gyakorisága attól függ, hogy melyik grillfokozatot állította be.

Hús

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik. A táblázatban megadott időértékek irányértékek. Ezek a hús minőségétől és mennyiségétől függően változhatnak.

| Húsok | Súly | Edény | Magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ban, grillsütő | Időtartam, percben |
|-------------------------------------|--------|---------|----------|---|-------------------------------|--------------------|
| Marhasült (pl. oldalas) | 1 kg | zárt | 2 |  | 230-250 | 90 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 230-250 | 100 |
| | 2 kg | | 2 |  | 230-250 | 110 |
| Marhabélszín | 1 kg | nyitott | 2 |  | 220-240 | 70 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 210-230 | 80 |
| | 2 kg | | 2 |  | 200-220 | 90 |
| Sült hátszín, rózsaszínre sütvé* | 1 kg | nyitott | 2 |  | 240-260 | 40 |
| Frissensültek, átsütött | | Rostély | 5 |  | 3. fokozat | 25 |
| Frissensültek, rózsaszínű | | Rostély | 5 |  | 3. fokozat | 20 |

| Húsok | Súly | Edény | Magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ban, grillsütő | Időtartam, percben |
|---|------------|--|----------|---|-------------------------------|--------------------|
| Disznóhús bőr nélkül (pl. nyak) | 1 kg | nyitott | 2 |  | 220-240 | 100 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 210-230 | 140 |
| | 2 kg | | 2 |  | 200-220 | 160 |
| Bőrös disznóhús** (pl. lapocka, csülök) | 1 kg | nyitott | 2 |  | 200-220 | 100 |
| | 1,5 kg | | 2 |  | 190-210 | 140 |
| | 2 kg | | 2 |  | 190-210 | 160 |
| Pácolt füstölt karaj, csonttal | 1 kg | zárt | 2 |  | 230-250 | 80 |
| Vagdalt hús | 750 gr | nyitott | 2 |  | 190-210 | 70 |
| Virslí | kb. 750 gr | Grill tepsí az univerzális serpenyőben | 4 |  | 3. fokozat | 15 |
| Borjúsült | 1 kg | nyitott | 2 |  | 220-240 | 80 |
| | 2 kg | | 2 |  | 180-200 | 150 |
| Báránycomb csont nélkül | 1,5 kg | nyitott | 2 |  | 170-190 | 120 |

* A sült hátszint az idő felének lejárta után fordítsa meg. A párolás után csavarja be alufóliába és hagyja a sütőben 10 percig pihenni.

** Sertéshús esetén vagdossa be a bőrt, és amennyiben meg kell fordítani, tegye először a bőrös felével lefelé az edénybe.

Szárnyas

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

A közvetlenül a rostélyon grillez, akkor tolja be az univerzális serpenyőt az 1. szintre.

Fröcskölésvédőnek tegye be a grill tepsit úgy az univerzális serpenyőbe, hogy a két rész középen egymás fölött legyen. Megkenéskor a két részt egymásba tolhatja, hogy könnyebben hozzáférjen a peccsenyeléhez.

A szárnyas különösen ropogós barna lesz, ha a sütés vége felé vajjal, sósvízzel, a lecsepegett zsírral vagy narancslével megkeni.

Az egész szárnyast a megadott grillezési idő kétharmadának lejárta után fordítsa meg.

Kacsa vagy liba estén szűrje át a bőrt a szárnyak alatt, ezáltal a zsír ki tud folyni.

A táblázatban a súly megadása töltelék nélküli, sütésre előkészített szárnyasra vonatkozik.

| Szárnyas | Súly | Edény | Magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ban, grillsütő | Időtartam, percben |
|---------------------------|------------------|---------------|----------|------------|-------------------------------|--------------------|
| Fél csirkék, 1 - 4 darab | egyenként 400 gr | Grill tepszi* | 2 | | 200-220 | 40-60 |
| Darabolt csirke | egyenként 250 gr | Grill tepszi* | 2 | | 200-220 | 35-45 |
| Csirke, egész 1 - 4 darab | egyenként 1 kg | Rostély | 2 | | 220-240 | 50 - 80 |
| Kacsa | 1,7 kg | Rostély | 2 | | 190-210 | 90-100 |
| Liba | 3 kg | Rostély | 2 | | 170-190 | 110-130 |
| Bébi pulyka | 3 kg | Rostély | 2 | | 180-200 | 80-100 |
| 2 pulykacomb | egyenként 800 gr | Grill tepszi* | 2 | | 190-210 | 90-110 |

* Helyezze a grill tepsit mindig az univerzális serpenyőbe.

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

Hal

| Hal | Súly | Edény | Magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ban, grillsütő | Időtartam, percben |
|-------------------------|----------------|---------------|----------|------------|-------------------------------|--------------------|
| Grillezett hal | darabja 300 gr | | 3 | | 2. fokozat | 20-25 |
| | 1 kg | Grill tepszi* | 2 | | 190-210 | 60-70 |
| | 1,5 kg | | 2 | | 180-200 | 70-80 |
| Szeletelt hal pl. karaj | darabja 300 gr | Grill tepszi* | 4 | | 3. fokozat | 30-35 |

* Helyezze a grill tepsit mindig az univerzális serpenyőbe.

Tippek sütéshez és grillezéshez

A táblázatban nincs megadva semmilyen, a sült súlyára vonatkozó adat.

Hogyan tudja megállapítani, hogy készen van-e a sült.

A sült túlságosan sötét és a bőr helyenként elégett.

A sült jól néz ki, de a mártás megégett.

A sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízízü.

A sült felöntésekor vízgőz keletkezik.

Válassza ki a következő legalacsonyabb súlynak megfelelő adatot és hosszabbítsa meg az időt.

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

Ellenőrizze a betolási magasságot és a hőmérsékletet.


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

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

Használja a légkeverős grillezést a felső és alsó fűtés helyett. Így a pecsenyelé nem melegszik fel olyan nagy mértékben, és kevesebb vízgőz keletkezik.









A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

Felfújtak, csőbensült, piritós

| Étel | Edény | Magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ban, grill sütő | Időtartam, perc |
|--|---------------|----------|---|--------------------------------|-----------------|
| Édes felfújtak (pl. túrós felfújt gyümölcscsel) | Felfújt forma | 3 |  | 170-190 | 40-50 |

* A felfújt magassága nem haladhatja meg a 2 cm-t.

** Helyezze a grill tepsit mindig az univerzális serpenyőbe.

| Étel | | Edény | Magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ban, grillsütő | Időtartam, perc |
|--|----------|----------------------|----------|---|-------------------------------|-----------------|
| Pikáns felfújt előfőzött hozzávalókból (pl. tésztafelfújt) | | Felfújt forma, | 3 |  | 210-230 | 30-40 |
| | | univerzális serpenyő | 3 |  | 210-230 | 20-30 |
| Pikáns felfújt nyers hozzávalókból* (pl. burgonyafelfújt) | | Felfújt forma vagy | 2 |  | 160-180 | 55-65 |
| | | univerzális serpenyő | 2 |  | 160-180 | 55-65 |
| Kenyérpírtás | 4 darab | Rostély vagy | 5 |  | 3. fokozat | 6-7 |
| | 12 darab | grill tepsit** | 5 |  | 3. fokozat | 4-5 |
| Pírtós átsütve | 4 darab | Rostély vagy | 4 |  | 3. fokozat | 7-10 |
| | 12 darab | grill tepsit** | 4 |  | 3. fokozat | 5-8 |





* A felfújt magassága nem haladhatja meg a 2 cm-t.

** Helyezze a grill tepsit mindig az univerzális serpenyőbe.

Mélyhűtött késztermékek

Kérjük, vegye figyelembe a gyártónak a csomagoláson található adatait.

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

| Étel | | Magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet °C | Időtartam, percben |
|-----------------------------|----------------------|----------|---|----------------|--------------------|
| Rétes gyümölcs-töltelékkel* | Univerzális serpenyő | 3 |  | 180-200 | 40-50 |
| Hasábburgonya | Grill tepsit** | 3 |  | 240-260 | 25-30 |
| Pizza* | Rostély | 2 |  | 200-220 | 15-20 |
| Pizza-baguette* | Rostély | 3 |  | 200-220 | 20-25 |

* Tegyen sütőpapírt a tartozékra. Kérjük, hogy ügyeljen arra, hogy a sütőpapír alkalmas legyen ilyen hőmérsékleten történő használatra.

** Helyezze a grill tepsit mindig az univerzális serpenyőbe.

Megjegyzés

Az univerzális serpenyő mélyhűtött ételek sütésekor deformálódhat. Ennek oka a tartozékon fellépő nagy hőmérsékletkülönbség. A deformálódás már a sütés közben megszűnik.

Különleges ételek

Ezen a tűzhelyen 20 – 300 °C-ig állíthatja be a hőmérsékletet. Így sikerül a krémes állagú joghurt 38 – 40 °C-on éppennyúgy, mint egy ropogósra sült pizza 280 – 300 °C-on. Próbálja csak ki.

| | Edény | Magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet °C | Időtartam, perc |
|---|----------------------|----------|------------|----------------|-----------------|
| Joghurt 1 liter tejből | Csészék a rostélyon | 1 | | 38 - 40 | 6 - 8 óra |
| A tejet (3,5 % zsírtartalom) forralja fel, majd hűtse le 35 °C-ra. 1 – 2 evőkanál joghurtot keverjen be és töltsé át csészékbe. A sütőt 5 percen keresztül melegítse 60 °C-on. A lefedett csészéket az 1. szinten helyezze a rostélyra. | | | | | |
| Pizza*, francia lepény* (vékonyan rakott keltészta), előfűtéssel | Pizzaforma | 1 | | 300 | 7 - 12 perc |
| | Univerzális serpenyő | 3 | | 300 | 7 - 12 perc |
| Kenyértésztában sült hús* Előmelegítés 280 – 300 °C-ra | Univerzális serpenyő | 2 | | 170 - 190 | 110 - 120 perc |
| 750 g – 1 kg hús és ugyanannyi kenyértészta. | | | | | |
| 2 kg hal egészben, pl. lazac, friss | Grill tepsii** | 2 | | 280 - 300 | 50 - 60 perc |
| Helyezze az előkészített húst a grill tepsire. A sütőt melegítse elő 280 - 300 °C-ra. A halat pirítsa ezen a hőmérsékleten 10 percen keresztül, majd állítsa vissza 95 °C-ra. | | | | | |
| * Sütőpapírt csak akkor használjon, ha az ennek a hőmérsékletnek megfelel. | | | | | |
| ** Helyezze a grill tepsit mindig az univerzális serpenyőbe. | | | | | |



A sütővilágítás 20 °C-on automatikusan bekapcsol, ha kényes ételeket olvaszt fel. A 30–60 °C-os tartományban a sütőlámpa kikapcsolva marad. Így lehetőség van az optimális, pontos szabályozásra.

Felolvasztás

Vegye ki az élelmiszert a csomagolásból, és állítsa egy megfelelő edényben a rostélyra.

Kérjük, vegye figyelembe a gyártónak a csomagoláson található adatait.





A felolvasztási idő az élelmiszer fajtájától és mennyiségétől függ.

| | Tartozékok | Magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet °C |
|--|-------------------|-----------------|---|-----------------------|
| Kényes mélyhűtött áru, pl. tejszínes torták, vajos krémtorták, csokoládé- vagy cukorbevonatú torták, gyümölcsök, stb.. | Rostély | 2 |  | 20 °C |
| Egyéb mélyhűtött termékek* csirke, kolbász és hús, kenyér, zsemle, sütemény és más sült tészták | Rostély | 2 |  | 50 °C |

* A fagyasztott ételt takarja le hőálló fóliával. A szárnyast mellére fektetve tegye a tányérra.

Aszalás

- Csak hibátlan gyümölcsöt és zöldséget vegyen és mossa meg alaposan.
- Hagyja jól lecsepegni vagy törölje el.
- A sütőtepsit és a rostélyt bélelje ki sütőpapírral.

| Élelmiszer | Magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet °C | Időtartam, óra |
|--------------------------------------|----------|---|----------------|----------------|
| 600 g almakarika | 2 + 4 |  | 50 – 80 | kb. 5 |
| 800 g körtehasáb | 2 + 4 |  | 50 – 80 | kb. 8 |
| 1,5 kg szilva | 2 + 4 |  | 50 – 80 | kb. 10 |
| 200 g konyhai fűszerek, megtisztítva | 2 + 4 |  | 50 – 60 | kb. 3 |

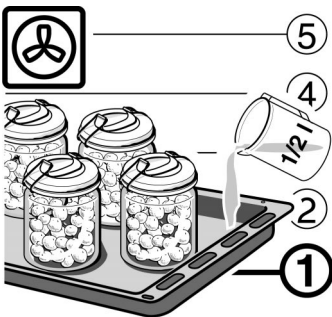
Megjegyzés: Nagyon lédús gyümölcsöt vagy zöldséget többször fordítson meg. Az aszalt gyümölcsöt szárítás után haladéktalanul vegye le a papírról.


Befőzés

Előkészítés

- ❑ Az üvegeket és a gumigyűrűket tartsa tisztán és rendben. Használjon lehetőleg egyforma nagyságú üvegeket. A táblázatban megadott értékek egyliteres, gömbölyű üvegekre vonatkoznak.
Figyelem! Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedő megrepedhet.
- ❑ Csak hibátlan gyümölcsöt és zöldséget vegyen. Mossa meg alaposan.
- ❑ Töltse a gyümölcsöt vagy a zöldséget az üvegekbe. Az üvegek szélét szükség esetén még egyszer törölje át. Ezek tiszták kell, hogy legyenek. Tegyen minden üvegre egy nedves gumigyűrűt és a fedelet. Zárja le csattal az üvegeket.
- ❑ Ne állítson hatnál több üveget a sütőbe.
- ❑ A táblázatokban megadott értékek irányértékek. Ezeket befolyásolhatja a szobahőmérséklet, az üvegek száma, az üvegek tartalmának mennyisége és az, hogy ez milyen meleg. Mielőtt át- vagy kikapcsolja a készüléket, győződjön meg róla, hogy az üvegek tartalma valóban gyöngyözik-e.

Így állítsa be:



1. Az univerzális serpenyőt az 1. szintre tolja be a sütőbe. Az üvegeket úgy tegye a serpenyőbe, hogy ne érjenek egymáshoz.
2. ½ liter forró vizet (kb. 80 °C) az univerzális serpenyőbe öntünk.
3. Csukja be a sütőajtót.
4. A funkcióválasztót a  jelre állítjuk.
5. A hőfokszabályozót 140 – 150 °C állítjuk.

Gyümölcs befőzése

Amint az üvegek tartalma gyöngyözni kezd, vagyis rövid időközökben buborékok keletkeznek - kb. 30 - 40 perc múlva - kapcsolja vissza a hőfokszabályozót 30 °C-ra.

25 - 35 perces utó-melegítés után vegye ki az üvegeket a sütőből. Ha a sütőben hagyja hosszabb ideig az üvegeket, amíg ezek lehűlnek, előfordulhat, hogy csírák képződnek, amelyek a befőzött gyümölcs megsavanyodását okozzák. Kapcsolja ki a funkcióválasztót és a hőfokszabályozót.

Gyümölcs egyliteres üvegekben

a gyöngyözéstől kezdődően

| | | |
|---|-----------------|-------------|
| Alma, ribizli, eper | visszakapcsolni | kb. 25 perc |
| Cseresznye, kajszibarack, őszibarack, egres | visszakapcsolni | kb. 30 perc |
| Almapép, körte, szilva | visszakapcsolni | kb. 35 perc |

Zöldség befőzése

Amint az üvegekben buborékok keletkeznek, állítsa a hőfokszabályozót először kb. 120 - 140 °C-ra, majd később vissza 30 °C-ra.

Zöldség hideg lében, egyliteres üvegekben

a gyöngyözéstől kezdődően 120 - 140 °C

ezután 30 °C

| | | |
|-------------------------------|-------------|-------------|
| Uborka | - | kb. 25 perc |
| Cékla | kb. 30 perc | kb. 30 perc |
| Kelbimbó | kb. 40 perc | kb. 30 perc |
| Bab, karalábé, vörös káposzta | kb. 50 perc | kb. 30 perc |
| Borsó | kb. 60 perc | kb. 30 perc |

Vegye ki az üvegeket

Ne állítsa az üvegeket hideg vagy nedves alátétre. Ezek így megrepedhetnek.


Enyhe főzés

Az enyhe főzés az ideális elkészítési mód minden puha húsféle esetében, amelyeket rózsaszínre vagy csak éppen át akar sütni. A hús nagyon szaftos marad és vajpuha lesz. Az Ön előnye: az étrend összeállításában nagy szabadságot biztosít, mert az enyhe főzési móddal elkészített húst probléma nélkül melegen lehet tartani.

Edény

Használjon valamilyen lapos edényt, pl. egy porcelán tálalótálcát.

Így járjon el

1. A funkcióválasztót állítsa a felső és alsó fűtésre , a hőfokszabályozót pedig 90 °C-ra. A sütőt melegítse elő és az előmelegítés során a 2. szinten egy lapot is melegítsen fel.
2. Kevés zsiradékot forrósítson fel egy serpenyőben. A húst erősen pirítsa meg és azonnal tegye egy előmelegített lapra.
3. A lapot, amelyre a húst tette, tegye be ismét a sütőbe és süssse át. A legtöbb sült esetben egy 90 °C-os utósütési hőmérséklet az ideális.

Megjegyzések enyhe főzéshez

- Csak friss, hibátlan húst vegyen.
- Pirítsa meg a húst nagyon forró hőmérsékleten és elegendő ideig.
- Az utópárolás során a sütőben ne takarja le a húst.
- A nagyobb húsdarabokat sem kell megfordítani.
- A húst az enyhe főzés után azonnal felvághatja. Nem szükséges pihentetni.
- A különleges párolási mód miatt a hús belül mindig rózsaszínű marad. Ez azonban semmi esetre sem jelenti azt, hogy nyers maradt vagy nem párolódott meg eléggé.

Táblázat

Enyhe főzésre alkalmas a marhának, a sertésnek, a borjúnak és a báránynak minden puha része. A piritási és utó-sülési idő a húsdarab nagyságától függ.

A piritási időt mindig attól kell számítani, amikor a forró zsírba helyezi a húst.

| | Piritás a főzőhelyen (percben) | Utópárolás a sütőben (percben) |
|--|---|---|
| Kis húsdarabok | | |
| Kocka vagy csík | körben 1 - 2 | 20 - 30 |
| kis rántott szelet, frissensült vagy medaillon | oldalanként 1 - 2 | 35 - 50 |
| Közepes nagyságú húsdarabok | | |
| egész filé (400 - 800 g) | körben 4 - 5 | 75 - 120 |
| Bárányborda (kb. 450 gramm) | oldalanként 2 - 3 | 50 W 60 |
| dupla karaj | körben 7 - 9 | 100 - 120 |
| Nagy húsdarabok | | |
| egész filé (900 grammtól) | körben 6 - 8 | 120 - 150 |
| Sült (600 g - 1 kg) | körben 8 - 10 | 120 - 150 |
| Sült (1,1 - 2 kg) | körben 8 - 10 | 180 - 270 |

Hasznos tanácsok enyhe főzéshez

Az enyhén főzött hús nem olyan forró, mint a hagyományos módon sült hús.

A tányérokat melegítse fel és tálalja a mártásokat nagyon forróan.

Enyhén főzött húst melegen akar tartani.

Az enyhe főzés befejezése után kapcsolja a hőfokszabályozót 70 °C-ra vissza. Kisebb sült darabokat 45 perccig, nagy darabokat max. két óra hosszáig melegen tud tartani.

A sütő-automatika

Sütés zárt edényben

A sütő-automatika segítségével raffinált párolt ételeket, ízletes egytálételeket is könnyedén el tud készíteni, a sülték pedig nem száradnak ki. Megspórolja magának az étel forgatását és locsolását, így a sütő tiszta marad.

Amit az edényekkel kapcsolatban tudnia kell

A sütő-automatika csak zárt edényben történő sütésre alkalmas. Ezért mindig jól záró fedővel rendelkező edényeket alkalmazzon a sütéshez.

Alkalmas

hőálló edény (300 °C-ig). Használjon üveg- vagy üvegkerámia edényeket. Ha zománcozott acél-, öntött vas vagy alumíniumöntvény-sütőedényt használ, adjon hozzá több folyadékot. Az étel valamivel jobban pirul.

Vegye figyelembe az edény gyártójának a megjegyzéseit.

A hús a sütés közben megdagadhat. Ezért a hús és a fedő között legalább 3 cm távolság legyen.

Az edény olyan nagyságú legyen, hogy a hús kb. az edény aljának a kétharmad részét takarja be. Ezáltal ízletes levet kapunk.

Nem alkalmas

a világos, csillogó alumíniumból készült edények, mázatlan agyagedények és a műanyag fogantyúval rendelkező főzőedények.

Mindig hideg sütőbe tegye be az ételeket.

Sütési-programok

| Ételek friss | alkalmas | A program száma | Súlytar-tomány | Adjon hozzá folyadékot |
|--------------|--|-----------------|----------------|------------------------|
| Marhasült | Oldalas, lapocka, felsál, pácolt hús (vadas) | 01 | 0,5 - 3,0 kg | Igen |
| Sült hátszín | Sült hátszín, oldalas | 02 | 0,5 - 2,5 kg | Nem |

| Ételek friss | alkalmas | A program száma | Súlytar-tomány | Adjon hozzá folyadékot |
|-----------------------------------|---|------------------------|-----------------------|-------------------------------|
| Sült hátszín, angolosan | Sült hátszín, oldalas | 03 | 0,5 - 2,5 kg | Nem |
| Sertéssült | Gerinc, nyak, felsál, hátsó comb (dió), göngyölthús | 04 | 0,5 - 3,0 kg | Igen |
| Bőrös pecsenye | Bőrös lapocka, szalonna | 05 | 0,5 - 2,5 kg | Nem |
| Borjúsült | Lapocka, csülök, gömbölyű felsál, felsál, töltött borjúcumell | 06 | 0,5 - 2,5 kg | Igen |
| Báránycomb | Csont nélküli comb | 07 | 0,5 - 2,5 kg | Igen |
| Báránycomb, rózsaszínre piritva | Csont nélküli comb | 08 | 0,5 - 2,5 kg | Nem |
| Szárnyas | Csirke, kacsza, liba, bébipulyka | 09 | 0,5 - 2,5 kg | Nem |
| Szárnyascomb | Csirke-, pulyka-, kacsza-, libacomb | 10 | 0,3 - 1,5 kg | Nem |
| Pulykamell | Pulykamellsült, göngyölthús | 11 | 0,5 - 2,5 kg | Igen |
| Ürű, szarvas | Lapocka, nyaki borda, mell | 12 | 0,5 - 2,5 kg | Igen |
| Pácolt füstölt karaj, őz, apróvad | Őzcomb, nyúlcomb | 13 | 0,5 - 3,0 kg | Igen |
| Vagdalt hús | Nyúlhús, apróvad | 14 | 0,3 - 3,0 kg | Nem |
| Egytálételek | Göngyölt hús, különféle húsgombócok, székelykáposzta | 15 | 0,3 - 3,0 kg | Igen |
| Hal párolva | Pisztráng, fogas, ponty, egész tőkehal | 16 | 0,3 - 1,5 kg | Igen |
| Hal, sütve | Pisztráng, fogas, ponty, egész tőkehal | 17 | 0,5 - 1,5 kg | Nem |

| Ételek mélyhűtött | alkalmas | A program száma | Súlytar-tomány | Adjon hozzá folyadékot |
|--------------------------|---|------------------------|-----------------------|-------------------------------|
| Marhasült | Oldalas, lapocka, felsál | 18 | 0,5 - 2,0 kg | Igen |
| Sült hátszín | Sült hátszín, oldalas | 19 | 0,5 - 2,0 kg | Nem |
| Sertéssült | Gerinc, nyak, felsál, hátsó comb (dió), göngyölthús | 20 | 0,5 - 2,0 kg | Igen |

| Ételek mélyhűtött | alkalmas | A program száma | Súlytar-tomány | Adjon hozzá folyadékot |
|---------------------------------|---|------------------------|-----------------------|-------------------------------|
| Borjúsült | Lapocka, csülök, gömbölyű felsál, felsál, töltött borjúmell | 21 | 0,5 - 2,0 kg | Igen |
| Báránycomb | Csont nélküli comb | 22 | 0,5 - 2,0 kg | Igen |
| Báránycomb, rózsaszínre pírítva | Csont nélküli comb | 23 | 0,5 - 2,5 kg | Nem |
| Szárnyascomb | Csirke-, pulyka-, kacsa-, liba-comb | 24 | 0,3 - 1,5 kg | Nem |
| Ürü, szarvas | Lapocka, nyaki borda, mell | 25 | 0,5 - 2,0 kg | Igen |
| Őz, apróvad | Őzcomb, nyúlcomb | 26 | 0,5 - 2,0 kg | Igen |

Milyen súlyt állítson be?

| Ételek | Betáplálás |
|--|----------------------------|
| Sült és szárnyas | Hús súlya |
| Vagdalt hús | Összsúly |
| Egytálételek: – vegetáriánus (zöldségleves) – hússal | Zöldség súlya Hús súlya |
| Szárnyascomb | A legnehezebb comb súlya |
| hal | a hal összsúlya |

Így készítse elő az ételt:

Hús

- Válassza a megfelelő edényt fedővel.
- Mérje le a friss vagy a fagyasztott húst. A sütő-automatika beállításához szüksége van a súlyra.
- A sütő-táblázatban utánanézhethet, hogy az ételhez kell-e folyadékot hozzáadni. Ha igen, öntsön annyi folyadékot, pl. húslét vagy bort az üres edénybe, hogy az edény alját befedje.
- Fűszerezze meg a húst és helyezze az edénybe.

Hal



- Állítsa a zárt edényt a 2. szinten a rostélyra.
- Válassza a megfelelő edényt fedővel.
- Mérje le a halat. A sütő-automatika beállításához szüksége van a súlyra.
- Tisztítsa meg, pácolja be és sózza meg a halat úgy, ahogyan szokta.
- Párolt hal: Öntsön kb. ½ cm magasan folyadékot, pl. bort és citromlevet az edénybe.
Sült hal: Forgassa meg az előkészített halat lisztben és kenje meg olvasztott vajjal.
- Állítsa a zárt edényt a 2. szinten a rostélyra.

Megjegyzés:

A hal akkor sikerül a legjobban, ha „úszó-helyzetben“ van az edényben.

Egytálétel

Kombinálhat különböző fajta húsokat és friss zöldséget.

- Vágja fel a húst falatnyi darabokra. Darabolt csirkét nem kell még kisebb részekre felvágni.
- Adjon a húshoz azonos, vagy dupla mennyiségű zöldséget. Például 0,5 kg húshoz adhat friss zöldséget 0,5 kg és 1 kg közötti mennyiségben.
- Mérje le a húst, vegetáriánus egytálételek esetén a zöldséget. A sütő-automatika beállításához a súlyt is meg kell adnia.
- Öntsön hozzá körülbelül egynolcad-egynegyed liter folyadékot.
- Állítsa a zárt edényt a 2. szinten a rostélyra.

Mennyi időre van az ételnek szüksége?

Ha előre tudni akarja, mennyi időre van az ételnek szüksége, akkor állítsa be úgy a készüléket, ahogyan azt az **1.** ponttól az **5.** pontig foglaltakban leírtuk. Az óra-kijelzőn ezután megjelenik a főzési idő. A programot úgy tudja megszakítani, ha a funkcióválasztót kikapcsolja.



Így állítsa be:

| | | |
|---|--|--|
| <p>1.</p>  | <p>2.</p> <p>Programot választani</p>  | <p>3.</p> <p>P 09 Szárnyas</p>  |
|---|--|--|

1. A táblázatból válassza ki a megfelelő programot.

2. Állítsa a funkcióválasztót a "P" jelre.

3. A forgatógombbal a kívánt program számát állítsa be.
A forgatógombot csavarja jobbra: a programok számai növekvő sorrendben jelennek meg 01-től felfelé.
A forgatógombot csavarja balra: a "memória" jelenik meg, majd a programok számai csökkenő sorrendben.

| | |
|---|---|
| <p>4.</p> <p>1.0 kg Szárnyas</p>  | <p>5.</p> <p>1.2 kg Szárnyas</p>  |
|---|---|

4. Nyomja meg a "kg" nyomógombot.

5. A forgatógombbal állítsa be az étel súlyát. Néhány másodperc múlva az időtartam az óra-kijelzőn jól láthatóan elkezd futni.

Az időtartam lejártá után

egy hangjelzés hallható. Előre kikapcsolhatja a jelet úgy, hogy a vége nyomógombot →I megnyomja. A szövegkijelzőn a "Jó étvágyat" szöveg jelenik meg. Kapcsolja ki a funkcióválasztót.

Korrekcio

Megjegyzés

A sütőnek automatikusan kell be és kikapcsolnia

Kapcsolja ki a funkcióválasztót, és állítsa be újra.

- ❑ Az óra-kijelzőn valamilyen jelzési idő lejár. Tudni szeretné, hogy a beállított sütő-automatika még mennyi ideig tart. Nyomja meg az időtartam nyomógombot **I→I**. Néhány másodpercre megjelenik a maradék idő a kijelzőn.
- ❑ Ha a beállított program számát vagy a súly időközben le akarja hívni, nyomja meg a "kg", súly nyomógombot. A kívánt információ megjelenik néhány másodpercre.

Csak friss húst vagy friss halat használjon.

Ne hagyjon élelmiszert túlságosan hosszú ideig a sütőben állni. A hús és a hal hűtés nélkül könnyen megromlik.

Állítsa be úgy a készüléket, ahogyan azt az **1.** ponttól az **5.** pontig terjedő részben leírtuk, majd a továbbiakban a **6.** ponttól az **7.** pontban leírtak szerint.



6. Nyomja meg vége nyomógombot **→I**. A kijelzőn megjelenik a kikapcsolási idő. Ez a program kikapcsolásának ideje. Tegye későbbre ezt az időpontot.

7. A forgatógombbal állítsa be az új kikapcsolási időt.

A sütő-automatika automatikusan kapcsol be és ki. Az óra-kijelzőn a sütő kikapcsolási ideje látható, amíg a sütő el nem indul. Ezután az időtartam visszafelé fut le.

Az időtartam lejártá után

egy hangjelzés hallható. A szövegkijelzőn a "Jó étvágyat" szöveg jelenik meg. A sütő kikapcsol. A sütőlámpa elalszik. Kapcsolja ki a funkcióválasztót.

A program törlése



Kapcsolja ki a funkcióválasztót.

Megjegyzés

A kikapcsolási idő megjelenik néhány másodpercre, ha megnyomja a vége nyomógombot →.

Hasznos tanácsok a sütő-automatikához

A sült/szárnyas nem a megadott súlytartományon belül van.

A súlytartományt szándékosan határoltuk be, mert nagyon nagy sülték készítéséhez gyakran nem kapható elég nagy sütőedény. Nagy darabokat a  felső és alsó fűtés vagy  a légkeverős grill segítségével készítsen el.

A párolt hús gusztusosan néz ki, de a mártás túlságosan sötét.

Válasszon a következő alkalommal egy kisebb sütőedényt és adjon hozzá több folyadékot.

A párolt hús gusztusosan néz ki, de a mártás túlságosan világos és vizes.

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

A sült felső része túlságosan száraz.

Olyan edényeket használjon, amiknek a fedője jól zár. Ha nagyon sovány húst készít, fedje be szalonnadarabokkal, így nem lesz száraz.

Egyszerre több csirke- vagy szárnyascombot akar megpárolni vagy sütni.

Ehhez csak nagyjából egyforma nagyságú combok alkalmasak. Állítsa be a nehezebb comb súlyát. Ha pl. egy 1,4 kg-os és egy 1,5 kg-os pulykacombot akar sütni, akkor állítson be 1,5 kg-ot.

Töltött szárnyast akar készíteni.

A sütő-automatikával töltött szárnyast nem lehet készíteni. Töltött szárnyas a nyílt roston sültve sikerül a legjobban. Nézzon utána a táblázatban „szárnyas” címszó alatt.


Az egytálétel gusztusosan néz ki, de a hús nem pirult meg eléggé.

A húskockákat helyezze legközelebb az edény szélére és töltsen a zöldséget az edény közepére.

Az egytálételben a zöldség túl kemény maradt.

Rendes körülmények között egytálétel készítése esetén a hús súlyát állítja be, így a zöldség ropogós marad. Ha a zöldséget valamivel puhábbra akarja párolni, akkor legközelebb a zöldség és a hús együttes súlyát állítsa be.

A nemesacél sütőedényét akarja használni.

Nemesacél edények csak korlátozottan alkalmasak a sütő-automatikával történő használatra, mert a csillogó felület a hősugarakat fokozottan visszaveri. A párolt étel kevésbé barnul meg, a hús kevésbé sül meg. Amennyiben nemesacél sütőedényt használ, a program lejártá után vegye le a fedőt és a húst a 3-as grillfokozaton  még 8 - 10 percig grillezze át.

Sütéskor égett szagot érez, de a sültet jónak találja.

Az Ön sütőedényének a fedője nem zár jól, vagy sütés közben a hús feljött és megemelte a fedőt. Akövetkező alkalommal használjon egy jól záró fedőt és ügyeljen rá, hogy a hús és a fedő között legalább 3 cm távolság legyen.

Egyszerre több egész halat akar megpárolni vagy sütni.

Ehhez csak nagyjából egyforma nagyságú halak alkalmasak. Állítsa be az összsúlyt. Ha pl. egy 0,6 kg-os és egy 0,5 kg-os pisztrángot akar sütni, akkor állítson be 1,1 kg-ot.

Egy vegetáriánus egytálételt akar készíteni.

Ha a sütő-automatikával készít zöldséglevest, ehhez csak szilárd zöldségek, mint pl. sárgarépa, zöldbab, fejes káposzta, zeller és burgonya alkalmasak. Minél apróbbra vágja a zöldséget, annál puhább lesz. A folyadék fedje el a zöldséget, hogy a teteje ne piruljon meg túlságosan.

Mélyhűtött húst akar elkészíteni.

A fagyasztott húst ugyanúgy fűszerezze, mint a friss húst.

A program indítását nem lehet egy későbbi időpontra elhalasztani. Az előkészített hús felolvadna a várakozási idő alatt.

Memória

A memória segítségével eltárolhatja az egyes ételekhez alkalmazott fűtési módot, hőmérsékletet és főzési időt és bármikor lehívhatja ezeket az adatokat.

A memória alkalmazásának akkor van értelme, ha az étel elkészítéséhez több, különböző beállítás szükséges, vagy akkor, ha egy ételt különösen gyakran készít el. Összesen három különböző beállítást tárolhat el.

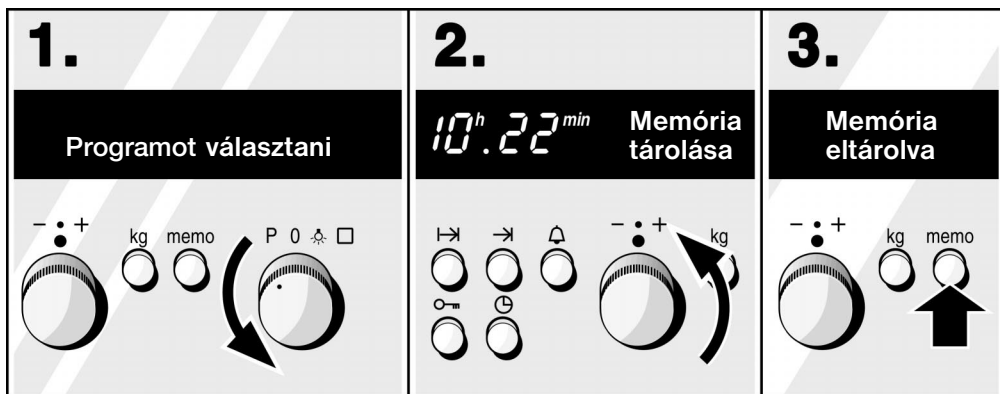
A memóriában történő tárolására két lehetőség áll a rendelkezésére.

- A beállítások eltárolása: Ha például egy komplikált étel jól sikerül, rögtön utána az összes végrehajtott beállítást változtatás nélkül eltárolhatja.
- A beállítások programozása: Beprogramozhatja pl. kedvenc ételének az elkészítéséhez szükséges beállításokat. Adja be ehhez újra a beállításokat.

A beállítások eltárolása

Az éppen elkészített étel beállításait akarja eltárolni.

Nem szabad sem az időtartamnak, sem pedig a programnak beállítva lennie.



1. Állítsa a funkcióválasztót a "P" jelre.

2. A forgatógombot csavarja balra addig, amíg a "memória tárolása" meg nem jelenik.

3. Nyomja meg a "memo" nyomógombot. Igazolásképpen a "memória eltárolva" jelenik meg.

Ha a kijelzőn a "memória eltárolva" megjelent, kapcsolja ki a funkcióválasztót.

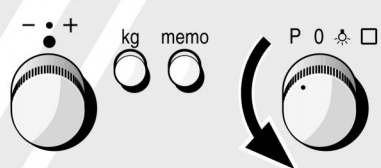
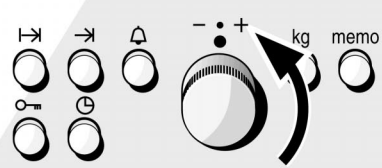
Ha egy ételt több mint három beállítással kíván eltárolni, nem lesz elegendő a tárolási kapacitás. A kijelzőn a "memória nem lehetséges" kijelzés jelenik meg. Kapcsolja ki a funkcióválasztót.

Törlés

Ha egy másik étel adatait tárolja, akkor a régi beállításokat a készülék automatikusan átírja.

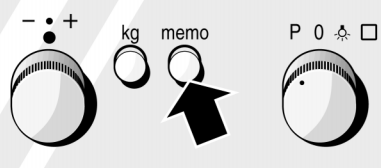
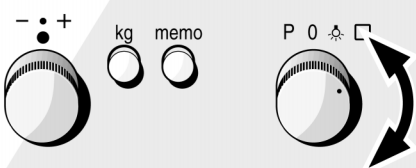
A beállítások programozása

Beprogramozhatja pl. kedvenc ételének az elkészítéséhez szükséges beállításokat. Ehhez állítsa be a fűtési módokat, a különböző hőmérsékleteket és az ezekhez tartozó időtartamokat. Programozás közben a sütő nem melegít.

| | |
|---|--|
| <h2>1.</h2> <p>Programot választani</p>  | <h2>2.</h2> <p>10^h.22^{min} Memória programozása</p>  |
|---|--|

1. Állítsa a funkcióválasztót a "P" jelre.

2. A forgatógombot csavarja balra addig, amíg a "memória programozása" meg nem jelenik.

| | |
|---|--|
| <h2>3.</h2> <p>Memória 1. lépés programozása</p>  | <h2>4.</h2> <p>Memória 1. lépés</p>  |
|---|--|

3. Nyomja meg a "memo" nyomógombot. Most programozhatja az "1. lépés"-t. Vagyis beállítja az első fűtési módot, hőmérsékletet és időtartamot.

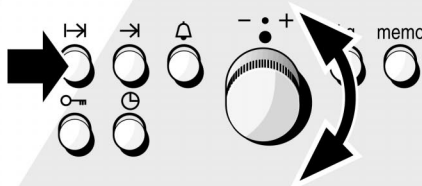
4. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot. A funkcióválasztót ne csavarja túl a "0"-án.

5.

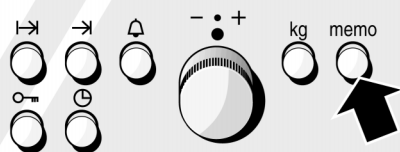
. 2 10 °C



5. A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet, vagy a grillfokozatot.

6.0^h.45^{min} Memória 1. lépés

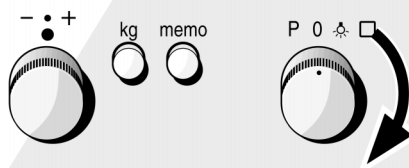
6. Az időtartam nyomógombot I→ nyomja meg, és a forgatógombbal állítsa be a kívánt időtartamot.

7.I→ 0^h.45^{min} Memória 2. lépés

7. Nyomja meg a "memo" nyomógombot. Ezzel eltárolja az "1. lépés" beállításait. A "2. lépés" beállítását ajánlja fel a készülék. (a 4 - 7 pontban leírtaknak megfelelően állítsa be). Összesen három lépést állíthat be és tárolhat el. A "memória megtelt" azt jelzi, hogy további beállításokat már nem lehet eltárolni.

8.

Memória eltárolva



8. Ha készen van, kapcsolja ki a funkcióválasztót. A szövegkijelzőn megjelenik a "memória eltárolva" visszaigazolás.

Törlés

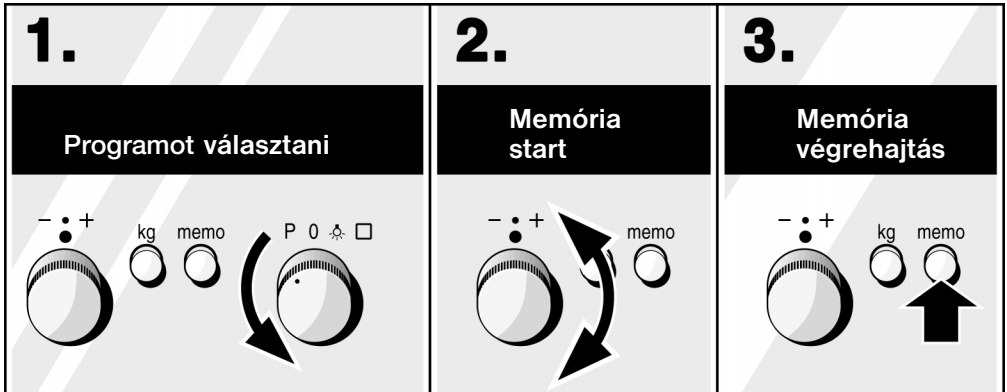
Ha új adatokat programoz be, akkor a készülék a régi beállításokat automatikusan átírja.

Megjegyzés:

Ha a funkcióválasztót programozás közben a "0"-ra vagy a "0"-án túl csavarja, a memória-művelet megszakad.

Memória start

Az egyes ételekhez beprogramozott vagy eltárolt beállításokat nagyon egyszerűen lehívhatja. Tolja be az ételt a sütőbe.



1. Állítsa a funkcióválasztót a "P" jelre.

2. A forgatógombot csavarja balra addig, amíg a "memória start" meg nem jelenik.

3. Nyomja meg a "memo" nyomógombot. Néhány másodperc múlva elindul a sütés.

Az időtartam lejártá után

egy hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol. A szövegkijelzőn a "Jó étvágyat!" szöveg jelenik meg. Előre kikapcsolhatja a jelet úgy, hogy a vége nyomógombot →| megnyomja. Kapcsolja ki a funkcióválasztót.

Kapcsolja ki a funkcióválasztót.

Törlés

Megjegyzés

- Tudni akarja, milyen memória-beállításokat tárolt el: Állítsa be úgy a készüléket, amint azt az **1.** pontban és a **2.** pontban leírtuk. Az időtartam nyomógombbal |→| minden beállítást lehívhat. Az utolsó beállítás után ismét a "memória start" jelenik meg a szövegkijelzőn.
- A memória használata esetén a sütőt is automatikusan be- és kikapcsolhatja. Állítsa be úgy a készüléket, amint azt az **1.** pontban és a **2.** pontban leírtuk. Nyomja meg a vége nyomógombot |→|, és a forgatógombbal állítsa be az új kikapcsolási időt. Ezután nyomja meg a "memo" nyomógombot.
- Az óra-kijelzőn valamilyen jelzési idő lejár. Ha az időtartam nyomógombot |→| megnyomja, a kijelzőn néhány másodpercre megjelenik a memória maradék időtartama.

A jelzőóra

A jelzőórát mint egy normál konyhai ébresztőórát használhatja. Ez az egyéb beállításoktól függetlenül működik. Egyidejűleg használhatja a sütő-automatikát a párolt sültözés és a jelzőórát a metélt főzési idejének a beállítására.

A jelzőóra egy különleges hangjelzéssel rendelkezik. Így jól hallja, hogy a jelzőóra vagy pl. a sütő-automatika járt-e le.

Így állítsa be:



1. Nyomja meg a jelzőóra  nyomógombot.


2. A forgatógombbal állítsa be a kívánt jelzési időt.

Néhány másodperc múlva a készülék automatikusan átveszi a beállított időt. A jelzőórán beállított idő múlását az óra-kijelző visszafelé mutatja.


Az időtartam lejártá után

egy hangjelzés hallható. A jelzőóra szimbóluma villog. Nyomja meg a jelzőóra a nyomógombot.

Korrekción

Nyomja meg a jelzőóra  nyomógombot. A forgatógombbal változtassa meg az időt.

Törlés

Egymás után kétszer nyomja meg röviden a jelzőóra  nyomógombot.

Megjegyzés

- Beállíthat órát, percet és másodpercet.
- Ha gyorsan forgatja a forgó gombot, nagyobb időközöket is beállíthat.

Ápolás és tisztítás

Soha ne használjon semmilyen nagynyomású tisztítóeszközt vagy gőzsugarat!

A készülék kívülről

Elég, ha a készüléket nedvesen lemossa. Ha a készülék erősebben szennyezett, tegyen néhány csepp tisztítószert a tisztításhoz használt vízbe. Törölje át a készüléket egy száraz törlőruhával.

Ne használjon éles tisztítószereket vagy súrolószereket, különben matt helyek keletkeznek. Amennyiben egy ilyen szer véletlenül a készülékre kerülne, azonnal mossa le vízzel.

A készülék elején fellépő enyhe színeltéréseket különböző anyagok, mint pl. üveg, műanyag, fém felhasználása okozza.

Nemesacél-készülékek

Távolítsa el a vízkő-, a zsír-, a keményítő, és a tojásfehérje foltokat a lehető leghamarabb. Ezen szennyeződésrétegek alatt korrózió alakulhat ki.

Az ápoláshoz használjon a kereskedelemben szokványos nemesacél-ápolószereket. Vegye figyelembe alapjában véve a mindenkori gyártó utasítását, de először csak egy kis felületen próbálja ki, mielőtt az egész felületen alkalmazná.

Alumínium előlappal rendelkező készülék

Lágy ablaktisztítószert és puha ablaktörő ruhát használjon, vagy rongyolódásmentes mikroszálás ruhát. A ruhával vízszintes irányban töröljön, anélkül, hogy rányomná a ruhát a felületre.

Ne használjon agresszív tisztítószert, karcolást okozó szivacsot vagy durva tisztítókendőket. Az alumínium felületet száraz ruhával tisztítsa.

Ajtószigetelések

A sütő ajtószigetelését mosogatószerrel tisztíthatja. Semmi esetre se használjon erős vagy súrlódó tisztítószeret.

Tartozékok

Legjobb, ha a tartozékokat használat után rögtön a szokásos tisztítószerrel beáztatja. A maradék szennyeződéseket így kefével vagy mosogatószivaccsal könnyedén el tudja távolítani.


A grill tepszi tartozékait beáztathatja az univerzális serpenyőben, vagy tisztíthatja a mosogatógépből.

Sütő

Sokáig szép marad a sütője, ha az alábbiakat betartja:

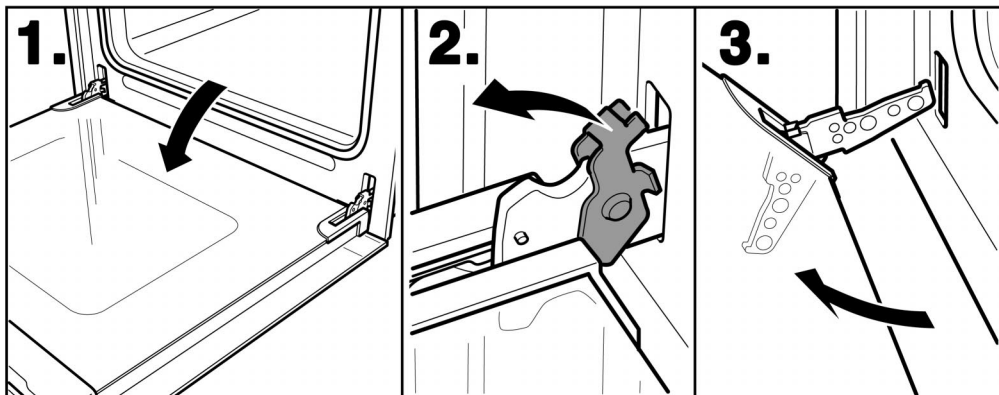
Ne használjon kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot. Sütőtisztítószerrel csak a sütő zománczott felületén használjon.

A tisztítás megkönnyítése érdekében

- bekapcsolhatja a sütőlámpát. Ehhez állítsa a funkcióválasztót a  jelre.
- leveheti a sütőajtót:

1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. Mindkét reteszelő kart fordítsa ütközésig felfelé.
3. Az ajtót csukja be annyira, hogy felfelé ki lehessen húzni.

A sütőajtó beakasztásakor ügyeljen arra, hogy a rovátká a pánt alatt jól bekattanjon.



A katalitikus zománc tisztítása

A sütő teteje és hátfala katalitikus zománccal vannak bevonva. Ezek megtisztítják magukat, amíg a sütő üzemel. Előfordulhat, hogy nagyobb kispriccelődések csak a sütő többszöri üzemeltetése után tűnnek el. A fűszerek és hasonló dolgok maradványait száraz ruhával vagy egy puha kefével távolíthatja el.

Semmi esetre se használjon sütőtisztítószeret.

A zománc enyhe elszíneződése nem befolyásolja az öntisztítást.

A többi zománcozott felület tisztítása

Az enyhén szennyezett sütő fenéklapját és az oldalfalakat mossa le forró mosogatószeres vagy ecetes vízzel.

Ha a sütő fenéklapja és az oldalsó falai erősen szennyezettek, akkor legjobb, ha sütő-tisztítószeret használ.

- Sütőtisztítószeret csak akkor használjon, ha hideg a sütő.
- Fújja be a sütőt és hagyja, hogy a szer hasson.
Figyelem: Csak a sütő fenéklapját és az oldalsó falait fújja be.
Különösen makacs foltok esetén a sütőt melegítse 50 °C-ra legfeljebb 2 percig - de ne tovább - különben a zománc foltos lesz.
- Mossa ki alaposan a sütőt.

A sütőlámpa üvegburája

A sütő üvegburáját a legjobban mosogatószeres vízzel lehet tisztítani.

Megjegyzés

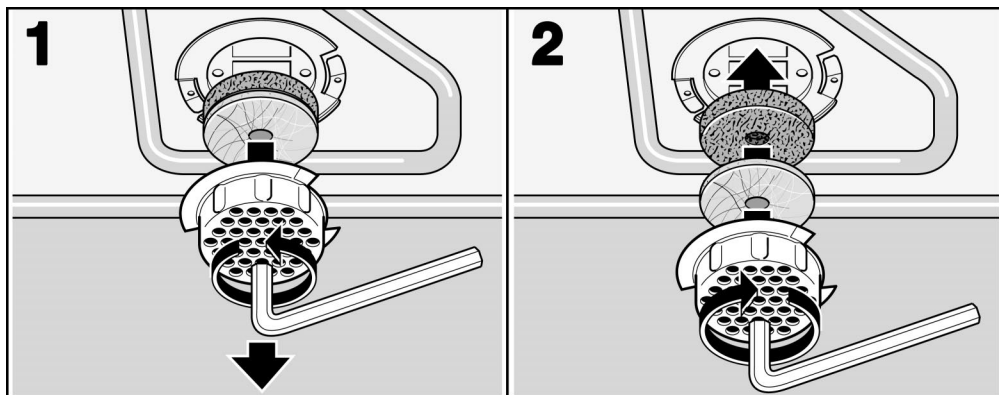
A sütő zománcozott. A zománcot nagyon magas hőmérsékleten égetik ki. Ezért enyhe színeltérések keletkezhetnek.

Vékony sütőtepsik éleit nem lehet tökéletesen zománcozni, és ezért ezek érdesek lehetnek. A rozsda elleni védelem így is biztosított.

Gőzsűrő

A sütő tetején egy gőzsűrő található. Ez kiszűri a zsírrészecskéket a kimenő levegőből, és mérsékli a szagot.

A szűrőt időnként meg kell tisztítani.



Így járjon el

- 1.** Kézzel vagy egy imbuszkulccsal (6 mm-es) fordítsa a szűrőt balra, és vegye le, 1. ábra.
- 2.** V egye ki mindkét szűrőbetétet.
A szűrőt és a vékony szűrőbetétet mosogatószerrel vagy a mosogatógép evőeszköztartójában tisztíthatja meg. A vastagabb szűrőbetétet nem szabad tisztítani. A bevonata megsérülhet.
- 3.** Tegye vissza a szűrőt és a szűrőbetétet. Először a vékony szűrőbetétet tegye be a szűrőbe, utána pedig a vastag szűrőbetétet.
- 4.** Kézzel vagy egy imbuszkulccsal fordítsa a szűrőt erősen jobbra.
A szűrőt pontosan a 2. ábrának megfelelően kell elhelyezni. Csak így lehet ismét rögzíteni.

Mi a teendő zavar esetén?

Gyakran csak egy apróság az oka annak, hogy zavar lép fel. Mielőtt kihívná a vevőszolgálatot, kérjük vegye figyelembe az alábbiakat.

| Zavar | Lehetséges ok | Útmutatás/elhárítás |
|---|---|---|
| A tűzhely nem működik. | A biztosíték hibás. | Nézzon utána a biztosítékos szekrényben, hogy a tűzhely biztosítéka rendben van-e. |
| | Áramkimaradás | Ellenőrizze, hogy a konyhában ég-e a lámpa. |
| | A tűzhely le van zárva. | Nyomja a kulcs nyomógombot addig, amíg a kulcs-szimbólum a kijelzőn kialszik. |
| A beállított fűtési mód szimbóluma villog. | Áramkimaradás | A funkcióválasztót állítsa 0-ra és állítsa be újból a fűtési módot. |
| Az óra-kijelző villog. | Áramkimaradás | Az idő újbóli beállítása |
| A sütő nem fűt. A kijelzések működnek, de a hőfokszabályozó bal felső sarkában világít egy négyzet. | A készülék bemutató üzemmódban van. | A tűzhely biztosítékait kapcsolja ki a biztosítékos szekrényben. Várjon kb. 20 másodpercet. Ismét kapcsolja be a biztosítékokat. 2 percen belül nyomja meg a gyors felfűtés gombot, és tartsa 6 másodpercig nyomva, hogy a négyzet a kijelzőn eltűnjön. |
| A szövegkijelzőn "biztonsági lekapcsolás" jelenik meg. | A tűzhelyet hosszú ideig használta anélkül, hogy a beállítást megváltoztatta volna. | Kapcsolja ki a funkcióválasztót. |
| A hőfokszabályozó kijelzőjén az "Er1", vagy "Er4" hibaüzenet jelenik meg. | A hőmérséklet-érzékelő leállt. | Hívja az ügyfélszolgálatot. |
| A hőfokszabályozó kijelzőjén megjelenik az "Er2" hibaüzenet és megszólal egy hangjelzés. | Rossz a hálózati csatlakozás. | Kapcsolja ki a biztosítékdobozban a a biztosítékokat és kösse be helyesen a tűzhelyet. |

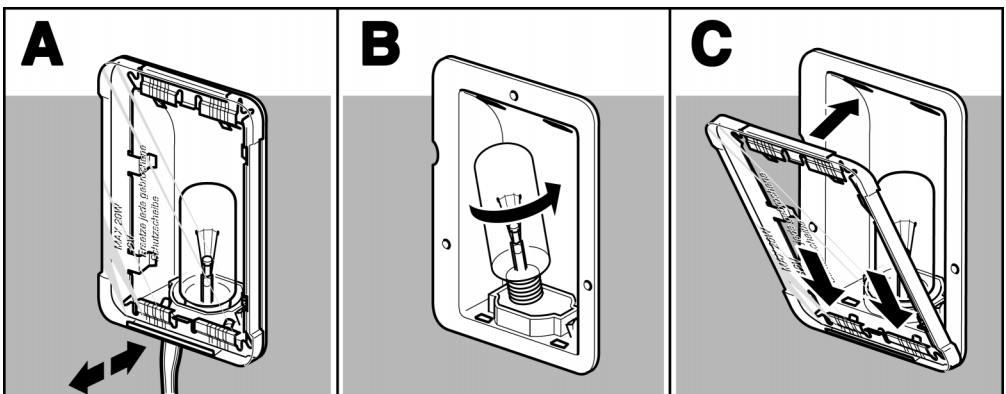
| Zavar | Lehetséges ok | Útmutatás/elhárítás |
|---|-------------------------------|---|
| A hőfokszabályozó kijelzőjén az "Er3" hibaüzenet jelenik meg. | Az elektronika túlmelegedett. | A hűtőventilátor üzemel. A lehűlés után az "Er3" törlődik, és a tűzhely tovább fűt. |
| A hőfokszabályozó kijelzőjén az "Er5" hibaüzenet jelenik meg. A funkcióválasztó a "P" pozícióban áll. | Az óra elromlott. | Hívja az ügyfélszolgálatot. A sütőt óra nélkül is lehet üzemeltetni. |
| A hőfokszabályozó kijelzőjén az "Er10" hibaüzenet jelenik meg. | Az elektronika elromlott. | Hívja az ügyfélszolgálatot. |

A készülék javítását csak képzett vevőszolgálati technikus végezheti.

Ha a készüléket nem szakszerűen javítják, ez Önre nézve jelentős veszély forrása lehet.

A jobb oldali sütőlámpa cseréje

Ha a sütőlámpa tönkrement, ki kell cserélni. Ezt Ön is el tudja végezni. Hőálló cserelámpát az ügyfélszolgálatnál vagy szakkereskedőnél szerezhet be. Kérjük, adja meg készülékének az E-Nr. és FD-Nr. adatait. Kizárólag ezeket a lámpákat használja.



Így járjon el:

1. A tűzhely biztosítékait kapcsolja ki a biztosítékos szekrényben.

2. Tegyen egy nedves törülőruhát a hideg sütőbe, hogy így a károsodást megelőzze.
3. Vegye le az üvegbúrát. Ehhez helyezze rá egy evőkanálnak a nyelét és forgassa el – A ábra.
4. Balra forgatva csavarja ki a sütőlámpát, és cserélje ki egy azonos típusú és teljesítményű lámpára – B ábra.
5. Az üvegbúrát ismét helyezze vissza – C ábra. Ügyeljen rá, hogy minden rugót beakasszon.
6. Vegye ki a törülőruhát.
7. A biztosítékot kapcsolja be ismét, és állítsa be újból az időt.

Cserélje ki a tetőn lévő sütőlámpát



Ha a sütőlámpa tönkrement, ki kell cserélni. Ezt Ön is el tudja végezni. Hőálló cserelámpát az ügyfélszolgálatnál vagy szakkereskedőnél szerezhet be. Kérjük, adja meg készülékének az E-Nr. és FD-Nr. adatait. Kizárólag ezeket a lámpákat használja.

Így járjon el:

1. A tűzhely biztosítékait kapcsolja ki a biztosítékos szekrényben.
2. Tegyen egy nedves törülőruhát a hideg sütőbe, hogy így a károsodást megelőzze.
3. A sütő belső terében lévő üvegbúrát balra csavarva csavarja ki.
4. A sütőlámpát cserélje ki egy azonos típusú és teljesítményű lámpára.
5. Az üvegbúrát ismét csavarja vissza.
6. Vegye ki a törülőruhát.
7. A biztosítékot kapcsolja be ismét, és állítsa be újból az időt.

Cserélje ki az üvegbúrát

Ha a sütőlámpa búrája megsérült, ki kell cserélni. Csere üvegbúrát a vevőszolgálatnál kap. Kérjük, adja meg készülékének az E-Nr. és FD-Nr. adatait.

Vevőszolgálat

Amennyiben a készüléke javításra szorul, szervizhálózatunk a rendelkezésére áll. A legközelebbi szerviz címét és telefonszámát a garanciajegy hátoldalán vagy a telefonkönyvben találja meg. A központi Vevőszolgálat is szívesen felvilágosítást ad és megnevezi az Ön lakóhelyéhez legközelebb eső javítószolgálatot.

E-Nr. és FD-Nr.

A vevőszolgálatnak adja meg mindig készülékének a termékszámát (E-Nr.) és a gyártási számát (FD-Nr.). A típustáblát a számokkal a sütőajtó jobboldali szélén találja meg. Írja fel ide közvetlenül a vásárlás után készüléke adatait, hogy meghibásodás esetén ne kelljen sokáig keresgélnie.

| | |
|-------|----|
| E-Nr. | FD |
|-------|----|

| |
|-----------------|
| Vevőszolgálat 📞 |
|-----------------|

Környezetvédelem

Csomagolás és a régi készülék

Az új készüléket a szállítás során védte a csomagolás. Minden felhasznált anyag környezetkímélő és újból felhasználható. Kérjük, segítsen Ön is és gyűjtse össze a csomagolást újrahasznosításra környezetbarát módon.

A régi készülékek nem értéktelen hulladékok. Környezetbarát újrahasznosítás során értékes nyersanyagokat lehet belőlük visszanyerni. Mielőtt a régi készüléket újrahasznosítás céljára leadja, tegye használhatatlanná vagy jelölje meg egy címkével „Figyelem: roncs!”

A megfelelő hulladékgyűjtő helyekről a szakkereskedőktől vagy az önkormányzattól szerezheti be a szükséges információkat.

Így takaríthat meg energiát

- Csak akkor melegítse elő a sütőt, ha a recept vagy a használati utasítás táblázata így adja meg.
- Sötét, feketére festett vagy zománcozott sütőformákat használjon. Ezek különösen jól hasznosítják a hőt.
- Ha több süteményt süt, akkor legjobb, ha közvetlenül egymás után süti őket. Ilyenkor a sütő még meleg. Ezáltal lerövidül a második sütemény sütési ideje. Két süteményt is betehet egymás mellé (négyzetes sütőformában).
- Hosszabb sütési idő esetén 10 perccel a sütési idő befejezte előtt kikapcsolhatja a sütőt, a maradék hő felhasználásával is befejezheti a sütést.

Próbaételek

a DIN 44547 és az EN 60350 szabványok szerint

Sütemények

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.



| | Edény és útmutatás | Magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet °C | Sütési idő percben |
|--|--|----------------------------------|-------------------|-----------------------|---------------------------|
| Kinyomós sütemény | Sütőtepsi | 3 | | 170-190 | 15-30 |
| | Sütőtepsi | 3 | | 160-180 | 15-30 |
| | Sütőtepsi + univerzális serpenyő | 2+4 | | 140-160 | 35-45 |
| | 2 sütőtepsi** + univerzális serpenyő | 1+3+4 | | 140-160 | 40-50 |
| 20 db apró sütemény* sütőla ponként (előmelegítve) | Sütőtepsi | 3 | | 180-200 | 15-25 |
| | Sütőtepsi | 3 | | 150-170 | 15-25 |
| | Sütőtepsi + univerzális serpenyő | 2+4 | | 150-170 | 25-35 |
| | 2 sütőtepsi** + univerzális serpenyő | 1+3+4 | | 150-170 | 30-40 |
| Piskóta-torta | Kerek sütőforma | 2 | | 160-180 | 30-40 |
| Keltésztás sütemény* | Sütőtepsi | 3 | | 170-190 | 40-50 |
| | Sütőtepsi + univerzális serpenyő | 2+4 | | 160-180 | 50-60 |
| Bevonatos almáspite | 2 rostély** + 2 fehérbádóg kerek sütőforma Ø 20 cm | 1+3 átlósan elhelyezve | | 170-190 | 70-80 |
| | 1 rostély + 2 fehérbádóg kerek sütőforma Ø 20 cm | 1 középen, egymás mellé | | 190-210 | 70-80 |

* Két szinten történő sütésnél az univerzális serpenyőt mindig a sütőtepsi fölé tolja be. Három szinten történő sütésnél az univerzális serpenyőt mindig középre tolja be. A legfelső sütőtepsit már korábban kiveheti.

** A sütőtepsit illetve a rostélyt külön tartozékként a szakkereskedőknél szerezheti be.

Grillezés

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

| Étel | Edény | Magasság | Fűtési mód | Grillfokozat | Időtartam, perc |
|---|---------|----------|---|--------------|-----------------|
| Kenyérpirítás (10 perc előmelegítés) | Rostély | 5 |  | 3. fokozat | 30-120 mp. |
| Hamburger fasírt 12 darab* | Rostély | 4 |  | 3. fokozat | 25-30 |

* Az idő felének letelte után fordítsa meg.

