

SIEMENS

Ezáltal a főzés ugyanolyan élvezet lesz, mint az étkezés,

Kérjük, olvassa el a kezelési útmutatót. Akkor a sütő valamennyi technikai előnyét ki tudja használni.

Fontos információkat kap a biztonsággal kapcsolatban. Ismerje meg az új sütő alkatrészeit. Lépésről lépésre mutatjuk meg Önnek, hogyan állítsa be. Ez nagyon egyszerű.

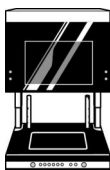
A táblázatokban számos szokásos ételhez talál beállítási értékeket és betolási magasságokat. És mindezt konyhastúdióinkban ki is próbáltuk.

Ha üzemzavar keletkezik - itt talál információkat arra vonatkozóan, hogyan hárítsa el saját kezűleg a kisebb hibákat.

A részletes tartalomjegyzék segít Önnek abban, hogy mindent gyorsan megtaláljon.

És végül jó étvágyat kívánunk!

Használati utasítás



**HB 76P.70
HB 76P.70 E
HB 76P.70 S**

hu

9000 152 934

Tartalomjegyzék

Ügyeljen a következőkre	6
Fontos használati utasítások	7
Összeszerelés előtt	7
Az Ön biztonsága érdekében	7
A károsodások okai	8

Ez az Ön új sütője	10
Fali sütő	11
Az üvegkerámia	11
A lift	12
Nyitás és zárás	12
Kezelőfelület	14
Áttekintés	14
Kezelógombok és kijelzések	15
Funkcióválasztó	16
Forgógomb	17
Süllyeszthető kapcsolófogantyúk	17
A sütő és a tartozékok	18
Sütő	18
Sütőlámpák	18
Tartozék	19
Tartozéktartó	20
Üvegkerámia	21

Tartalomjegyzék

Így kezelje a sütőt	22
Az első használat előtt	23
Az idő beállítása	23
A sütő felfűtése	23
A tartozék tisztítása	24
A sütő be- és kikapcsolása	24
Főkapcsoló	24
A sütő beállítása	25
Beállítás	26
Automatikus kikapcsolás	27
Automatikus be- és kikapcsolás	29
Hőmérséklet-felügyelet	31
Idő	32
Beállítás	32
A jelzőóra	33
Beállítás	33
Alapbeállítások	34
Beállítás	35

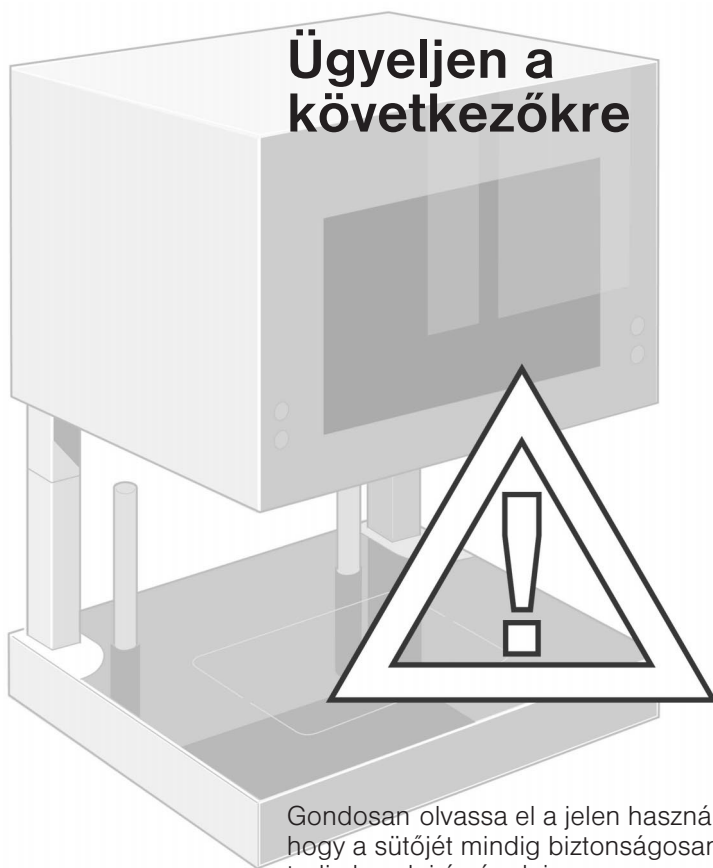
A sütő különleges funkciói	36
Gyors felfűtés	37
Beállítás	37
Gyerekbiztosítás	38
Beállítás	38
Automatikus időkorlátozás	39

Tartalomjegyzék

Programautomatika	40
Edény	40
Az étel előkészítése	41
Programok	42
Beállítás	44
Automatikus be- és kikapcsolás	46
Ötletek a program-automatikához	47
Öntisztítás	49
Az öntisztítás előtt	50
Tartozék együtt-tisztítása	50
Beállítás	51
Automatikus be- és kikapcsolás	52
Öntisztítás után	53
Így ápolja a sütőt	54
Ápolás	55
Kerülje az erős szennyezést	55
Tisztítás	56
Tisztítószer	56
Az üveglapok ki- és beszerelése	58
Mit tegyünk meghibásodás esetén? ..	60
Kisebb zavarok sajátkezű elhárítása	61
A sütőlámpák cseréje	63
Tetőlámpa	63
Oldallámpák	64
Üvegburák	65

Tartalomjegyzék

A sütő nyitása kézzel	65
Így járjon el	66
Ügyfélszolgálat	67
Csomagolás és a régi készülék	67
Itt találhatók a megfelelő beállítási értékek	68
Beállítási értékek és ötletek	69
Torták és sütemények	69
Sütési ötletek	72
Hús, szárnyas, hal	73
Sütési és grillezési ötletek	76
Enyhe főzés	77
Ötletek az enyhe főzéshez	78
Felfújtak, gratinok, pirítós	79
Aszalás	79
Befőzés	80
Mélyhűtött késztermékek	82
Felolvasztás	83
Melegen tartás és olvasztás	84
Energiatakarékossági ötletek	84
Akrilamid az élelmiszerekben	85
Próbaételek	86



Gondosan olvassa el a jelen használati útmutatót, hogy a sütőjét mindig biztonságosan és helyesen tudja kezelni és ápolni.

A használati útmutatót és az összeszerelési útmutatót gondosan őrizze meg. Amikor a sütőt továbbadja, mellékelje hozzá az útmutatókat.

Fontos használati utasítások

Tartsa be a következő utasításokat, hogy az új sütővel való munka során ne történjen semmi baj, és sok öröme teljen benne.

Összeszerelés előtt

Vegye figyelembe az összeszerelési útmutatóban megadott adatokat.

Szállítási károk

Kicsomagolás után ellenőrizze a sütőt. Amennyiben szállítás közben károsodott, nem szabad csatlakoztatni. Sérülésveszély!

Elektromos csatlakoztatás

Ha a sütőnek nincs csatlakozódugója, akkor csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károokra nem vonatkozik a garancia.

Az Ön biztonsága érdekében

Forró sütő



Soha ne érjen hozzá a forró üvegkerámiához, a sütő forró belső felületeihez és a fűtőelemekhez.

Égésveszély!

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

A sütő kinyitásakor forró gőz áramolhat ki.

Égésveszély!

Soha ne tároljon gyúlékony tárgyakat a sütőben. Az üvegkerámiára ne tegyen sütőpapírt. Tűzveszély!

Soha ne csípje be az elektromos készülékek csatlakozókábelét a forró sütőbe. Megolvadhat a kábel szigetelése. Rövidzárlat veszélye!

Olaj- és zsírszennyeződés



Az olaj és a zsír könnyen meggyullad. Tűzveszély! A következő használat előtt távolítsa el a nagy olaj- és zsírszennyeződéseket.

Repedések az üvegkerámián



Ha az üvegkerámia megrepedt vagy elhasadt, ne használja a sütőt. Áramütés veszélye! Hívja az ügyfélszolgálatot.

Javítások



A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Áramütés veszélye!

Javításokat csak az általunk kiképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet.

Ha a sütő hibás, kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Rövidzárlat veszélye! Hívja az ügyfélszolgálatot.

Öntisztítás



Az ételmaradékok és a sült zsír meggyulladhat öntisztítás közben. Tűzveszély!

Minden öntisztítás előtt távolítsa el a sütőből a nagyobb szennyeződések.

A tapadásgátlóval bevont tartozékokat soha ne tisztítsa együtt az öntisztítással. A nagy hő miatt a tapadásgátló bevonat tönkremegy, és mérgező gázok keletkeznek.

Súlyos egészségkárosodás veszélye!

A károsodások okai

Sütő

Számos károsodás elkerülhető. Vegye figyelembe a következő útmutatásokat.

Ne fröcsköljön vizet a forró sütőbe. Megsérülhet a zománc.

Az edényt ne tegye az üvegkerámia peremére. Nem nyúlhat ki a tartozéktartón túlra. Másként, amikor becsukja a sütőajtót, az edény nekilöködik a sütőnek.

Használjon megfelelő edényt. Mindig tegye az üvegkerámia közepére.

A sütő felső szellőztetőnyílásait hagyja szabadon. Különben a sütő túlhevül.

Üvegkerámia

Durva aljú tartozék és edény összekarcolja az üvegkerámiát. Ellenőrizze a tartozékot és az edényt.

A só, cukor vagy homok összekarcolja az üvegkerámiát. Felmelegítéskor foltok keletkezhetnek, amelyeket nem lehet eltávolítani. Ne használja az üvegkerámiát munkalapként vagy lerakóhelyként.

Ne használjon műanyag edényt. Megolvad, és olyan foltok keletkeznek, amelyeket nem lehet eltávolítani. Használjon megfelelő edényt.

Lift

Ha a lift valamilyen tárgyba ütközik, károk keletkezhetnek.

A lift útját tartsa szabadon.

Ne álljon, üljön vagy támaszkodjon az üvegkerámiára.

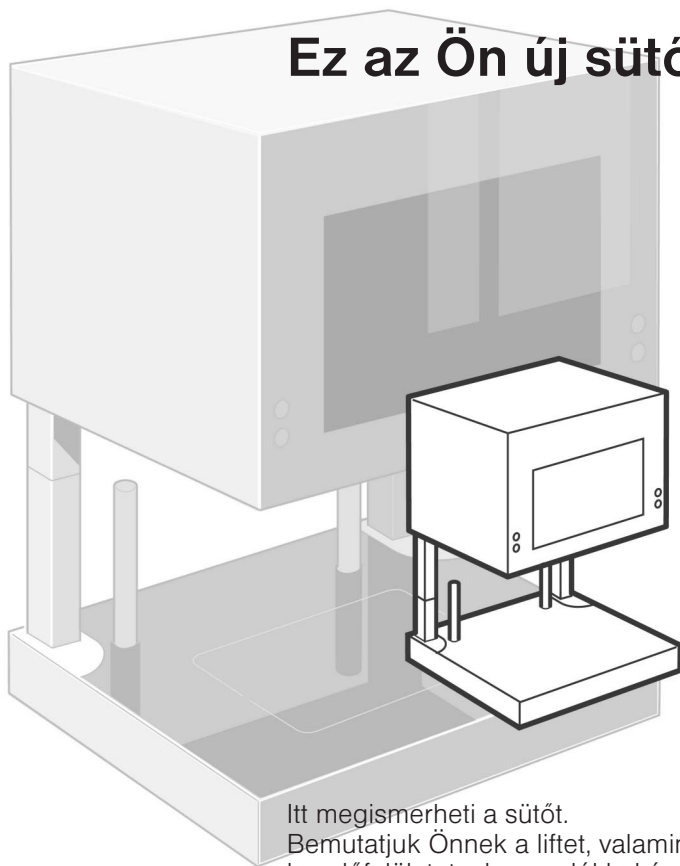
Szomszédos bútorlapok

Ha a tömítés nagyon elszennyeződik, a sütő már nem záródik rendesen. A kilépő levegő károsíthatja a szomszédos bútorlapokat.

Tartsa tisztán a sütő tömítését.

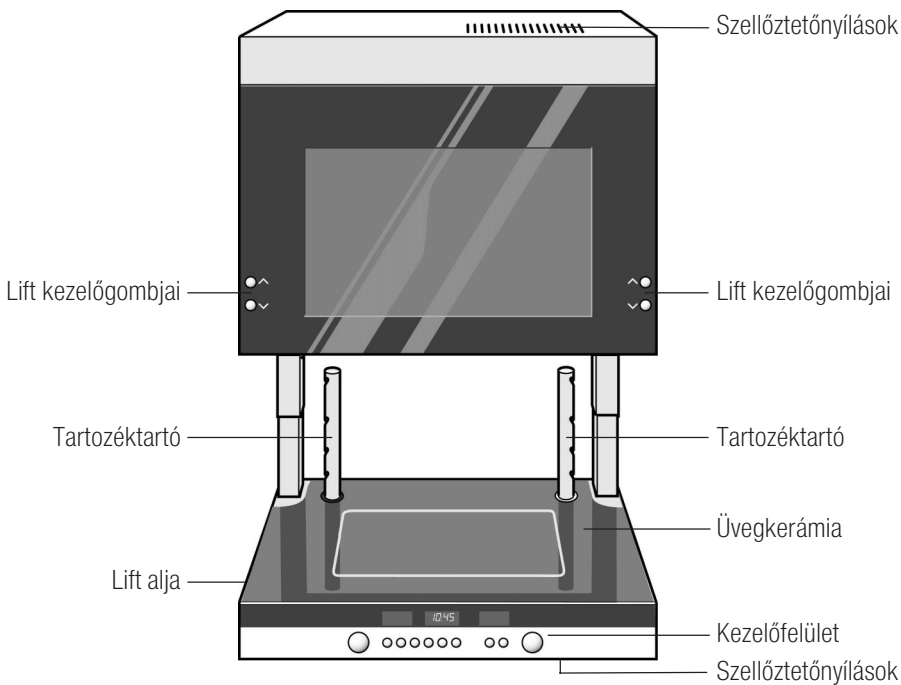
A sütőt zárva vagy szélesre nyitott ajtóval hagyja kihűlni. Keskeny nyílás esetén a kilépő forró levegő idővel károsíthatja a szomszédos bútorlapokat.

Ez az Ön új sütője

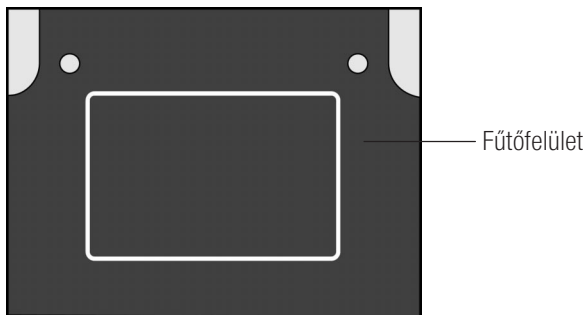


Itt megismerheti a sütőt.
Bemutatjuk Önnek a liftet, valamint a
kezelőfelületet a kapcsolókkal és kijelzőkkel.
Információkat nyújtunk a fűtési módokhoz és a
mellékelt tartozékokhoz.

Fali sütő



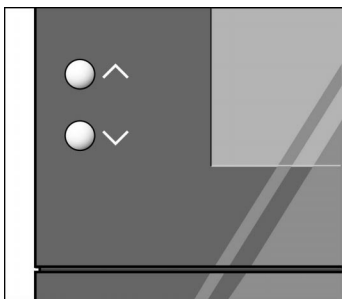
Az üvegkerámia



A lift

A liftfunkcióval nyitható a sütő, hogy a tartozékokat beakaszthassa, és hogy az ételeket elkészíthesse. A nyitásnak ez a módja ergonomikus és kényelmes munkavégzést tesz lehetővé. Önnek nem kell belenyúlnia a sütőbe, és a munkavégzés optimális magasságát is Ön határozza meg.

Nyitás és zárás



A sütő előlapján található liftgombokkal vezérelhető a lift.

A sütő előlapján jobb- és baloldalt található nyomógomb-párnak ugyanaz a funkciója.

A sütő nyitása:

Nyomja meg a V nyitás nyomógombot.

A sütő zárása:

Nyomja meg a Λ zárás nyomógombot.

A mindenkor nyomógombot mindaddig tartsa lenyomva, míg a lift alja eléri a kívánt pozíciót.

A lift helyzetének tárolása

A lift aljának Ön által előnyben részesített pozíciója tárolható. Így a lift a tárolt pozícióba megy, majd megáll.

- 1.** Zárja be a sütőt a Λ zárás nyomógombbal, és kapcsolja ki a ① főkapcsolóval.
- 2.** Állítsa a lift alját a kívánt pozícióba.
- 3.** A kezelőfelületen az OK nyomógombot mindaddig tartsa lenyomva, míg hangjelzést nem hall. A lift pozíciójának mentése megtörtént.

Bármikor módosíthatja a lift aljának tárolt pozícióját. Áramkimaradás után a lift pozícióját újra kell menteni.

Beszorulás-gátló

Ha a lift akadályba ütközik, megáll és kissé visszahúzódik.

Ahhoz, hogy a lift és a beszorulás-gátló ismét szabályszerűen működjék, csukja be a sütőt.



Mindezek ellenére, a sérülések és károsodások elkerülése végett, ügyeljen arra, hogy a kezét ne csípje be. A lift útját tartsa szabadon.

A lift sebessége

A lift sebességét az alapbeállításokban lehet megváltoztatni.

Lásd ehhez az "Így kezelje a sütőt" fejezetben az "Alapbeállítások" bekezdést.

Megjegyzések

Amíg a lift mozog, a kezelőfelület le van zárva.

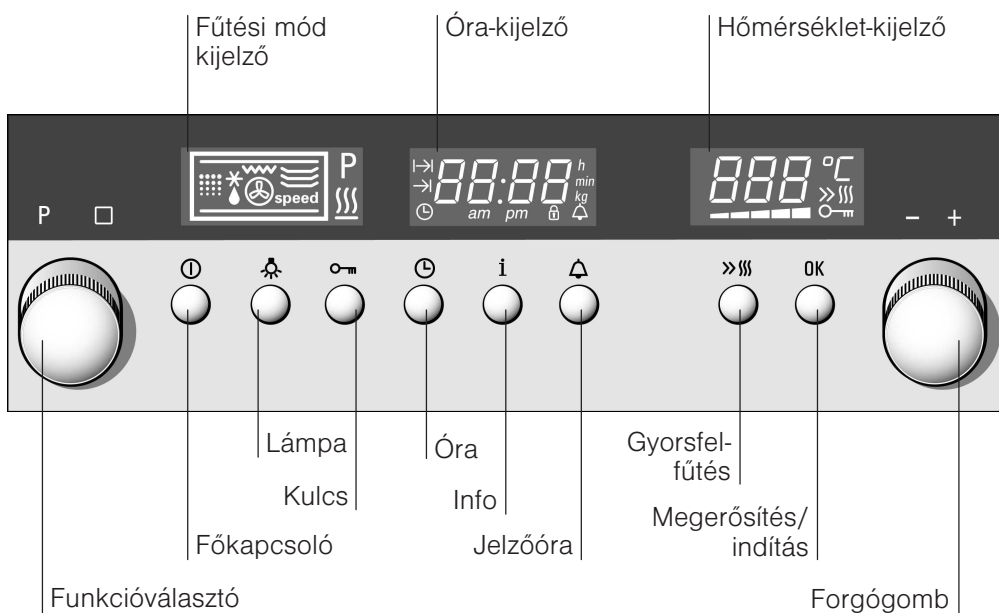
Ne terhelje a liftet 10 kg-nál nagyobb teherrel.

Kezelőfelület

A sütő a kezelőfelületen állítható be. Itt mutatjuk be a különböző kezelőelemeket.

Áttekintés

Itt található a kezelőfelület áttekintése.
A kijelzőn soha nem jelenik meg egyidejűleg valamennyi szimbólum.
Típusonkénti eltérés, a készülék típusától függően.



Kezelőgombok és kijelzések

A kezelőgombokkal kapcsolható be a sütő, és állíthatók be a különféle kiegészítő funkciók.

A kijelzőn leolvashatók a beállított értékek. Ameddig a kijelzőn egy szimbólum villog, addig tudja azt beállítani.

Nyomógomb	Használat
 Főkapcsoló	A sütő be- és kikapcsolása
 Lámpa	A sütőlámpák be- és kikapcsolása
 Kulcs	A gyerekbiztosítás be- és kikapcsolása
 Óra	Az idő  , időtartam  és befejezés  beállítása
 Info	Az alapbeállítások előhívása, a felfűtési hőmérséklet vagy a beállított súly lekérdezése a program-automatikától
 Jelzőóra	A jelzőóra beállítása
 Gyorsfelfűtés	A sütő különösen gyors felfűtése
OK Megerősítés / indítás	A beállítások nyugtázása vagy a sütő indítása

Szimbólum	Jelentés
 Lakat	Azt mutatja, hogy a liftfunkció le van tiltva

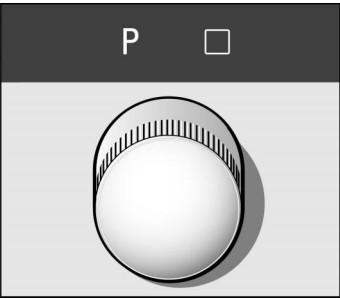
Hőmérséklet-felügyelet



Az öt mezőben megjelenő oszlopok a hőmérséklet-kijelzőben jelentik a hőmérséklet-felügyeletet.

A sütőbeli hőmérséklet emelkedést vagy maradékhőt mutatja.

Funkcióválasztó

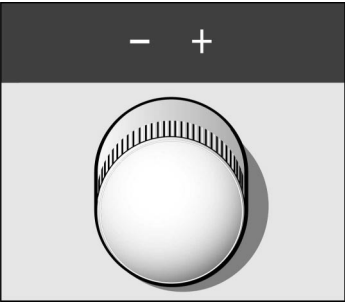


A funkcióválasztóval állítható be a fűtési mód. A mindenkori szimbólum megjelenik a fűtési mód kijelzőjén. A hőmérséklet-kijelzőn mindegyik fűtési módhoz megjelenik egy-egy javasolt érték.

Fűtési mód	Használat
 Felső/alsó fűtés	a következőkhöz: sütemények formában, sütemények sütőlapon, felfújtak és sovány sülték
 Felső/alsó sütés páradús sütés*	a következőkhöz: kelt tészták, piskóták és forró zsírban sütendő sütemények
 3 dimenziós forró levegő	a következőkhöz: pizza, sütemény, aprósütemény és leveles tészta két szinten, egy szinten a tartozékot az 1. vagy 3. szintre kell beakasztani
 Speed Speed	a következőkhöz: mélyhűtött termékek előmelegítés nélkül
 Alsó sütés	a következőkhöz: utánsütés és befőzés, és ételek vízfürdőben
 Légkeverős grillezés	a következőkhöz: hús, szárnyas és egész hal
 Felületi grill	a következőkhöz: frissensült, virsli, piritós és halszeletek
 Felolvasztás	felolvasztáshoz, 20 °C és 60 °C között
 Melegben tartás, nyitva	nyitott sütőajtónál, ételek melegben tartására, csokoládé, vaj és zselatin megolvasztására
 Előmelegítés	porcelán edény előmelegítésére, 60 °C-ig
 Melegben tartás	ételek melegben tartására, csukott sütőajtóval 65 °C és 100 °C között
 Öntisztítás	ezzel magától tisztul a sütő
 Program-automatika	programok párolt ételek, leves sülték és egytálételek számára

* Fűtési mód, amivel az EN50304 szerinti energiahatékonysági osztály meghatározása történt.

Forgógomb



A forgatógombbal valamennyi beállítási érték módosítható.

Tartomány

Jelentés

30 °C - 300 °C

A fűtési módok hőmérsékletei
Kivétel:
3 dimenziós forró levegő 30 °C és 275 °C között
felolvasztás 20 °C és 60 °C között
előmelegítés 30 °C és 60 °C között
melegen tartás 65 °C és 100 °C között

1 - 3

Fokozatok a felületi grillhez

1

Fokozat a melegen tartáshoz nyitott sütőajtónál

1 - 3

Fokozatok az öntisztításhoz

0:01 h - 23:59 óra

Időtartamok 1 perc és 23:59 óra között

0:05 perc - 12:00 h

Jelzési idők 5 másodperc és 12:00 óra között

P1 - P26

A program-automatika programjai

0,3 kg - 3,0 kg

Kilogramm a programokhoz egyes programoknál a tartomány szűkebb

Süllyeszthető kapcsolófogantyúk

A kapcsolófogantyúk süllyeszthetők. A be- és kikapcsoláshoz nyomja meg a kapcsolófogantyút.

A kapcsolófogantyúk jobbra vagy balra forgathatók. Nincs nulla-állásuk.

A sütő és a tartozékok

Itt található a sütőre és a tartozékokra vonatkozó információk. Bemutatjuk, hogyan akassza be a tartozékot és hogyan használja az üvegkerámiát.

Sütő

A sütőnek hűtőventilátora van. A sütő működése közben be- és kikapcsol. Ahhoz, hogy a sütő gyorsabban lehűljön, a kikapcsolás után még bizonyos ideig működik.

A meleg levegő a sütő felső részén és a lift aljánál távozik.

Figyelem! A szellőztető nyílásokat hagyja szabadon. Különben a sütő túlhevül.

Ha működés közben a sütőt kinyitja, a fűtés megszakad. Egy esetleg folyamatban levő időtartam szintén megszakad. Ha becsukta a sütőajtót, indítsa újra a sütőt az OK gombbal.

Sütőlámpák

A sütőben egy tetőlámpa és két oldallámpa található.

Öntisztításkor  a lámpák nem kapcsolhatók be.

Lámpa nyomógomb

A lámpa nyomógombbal  kapcsolhatók be és ki a lámpák.

A sütő üzemeltetése

A sütőnek a ① főkapcsolóval történő bekapcsolásakor a lámpák bekapcsolnak, kikapcsolásakor pedig kikapcsolnak.

A sütő beállítása:

A 60 °C alatti beállított hőmérsékleteken és az öntisztításnál  a lámpák kikapcsolnak.

Így lehetséges az optimális pontos szabályozás.

Ha a sütőnek automatikusan kell be és kikapcsolnia, a lámpák indításig kikapcsolnak. A sütési időtartamok alatt a lámpák világítanak. Ha letelt az időtartam, a lámpák kikapcsolnak.

Liftfunkció

Ha a sütő nyitva van, csak a tetőlámpa világít.

A lámpák kikapcsolt állapotban vannak:

A lift mozgásakor a tetőlámpa bekapcsol. Mihelyt becsukja a sütőt, a lámpa kikapcsol.

A lámpák bekapcsolt állapotban vannak:

A lift mozgásakor az oldallámpák kikapcsolnak.

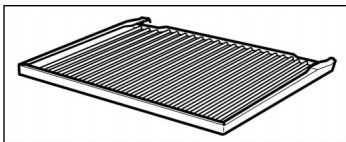
Mihelyt becsukja a sütőt, a lámpák bekapcsolnak.

Tartozék

Az ügyfélszolgálaton vagy a szaktereskedésekben beszerezhető a tartozék, illetve további kiegészítő tartozékok. Ehhez adja meg a HZ-számot.

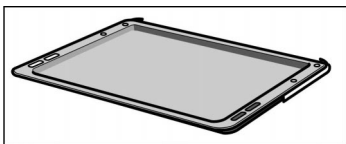
A sütőhöz gazdag kínálatot talál a prospektusainkban és az interneten.

Hő hatására a tartozék deformálódhat. Amikor lehűl, visszanyeri az eredeti alakját. Ez normális és nem befolyásolja a készülék működését.



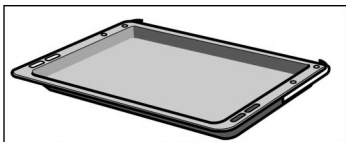
Rostély HZ 304000

a következőkhöz: edény, süteményforma, sült, grillszelet és mélyhűtött étel.



Zománcozott sütőtepsi HZ 301070

süteményekhez és aprósüteményekhez.



Univerzális serpenyő HZ 302070

a következőkhöz: nedvdús sütemény, sütemény, mélyhűtött étel és nagy sütek.

Zsírelfogóedényként is használható, ha közvetlenül a rostélyon történik a grillezés.

Kiegészítő tartozék

Betétrostély HZ 304001

Üveg sütőtál HZ 915000

Fém sütőtál HZ 26000

XXL-sütőedény HZ 390800

Sütőforma HZ 26001

Használat

az univerzális serpenyőben grillezett ételekhez

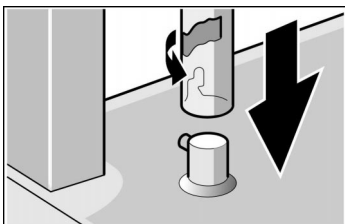
a következőkhöz: párolt étel és felfűjt, különösen alkalmas a program-automatikához

a sütőben való használatra, kívül zománcozott, belül tapadásgátló réteggel bevont

különlegesen nagy vagy sok adaghoz, kívül gránitzománcos, hőálló üvegfedéllel

a különösen nedvdús süteményekhez, kifutás-biztos

Tartozéktartó



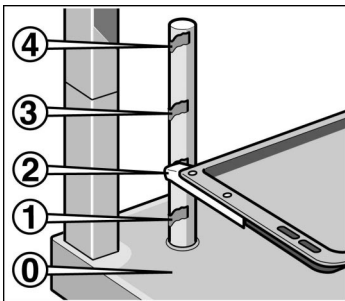
Mielőtt a tartozékot első ízben beakasztaná, fel kell tűznie a tartozéktartót.

Ügyeljen arra, hogy a tartozék beakasztására szolgáló rések kifelé nézzenek.

1. A tartozéktartót mindig a tartóra tegye.
2. Némileg fordítsa ki, hogy a kis csapok ütközésig bekattanjanak a vájatba.

A tartozéktartót később bármikor leveheti. Ehhez emelje meg a tartozéktartót, fordítsa be és felfelé húzva vegye le a tartóról.

A tartozék beakasztása



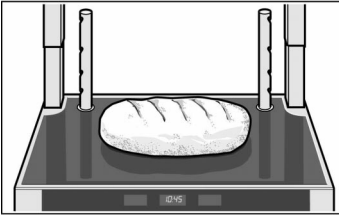
A tartozék 4 különböző magasságban akasztható be a tartozéktartóba.

A lift alján levő üvegkerámia kiegészítő lerakóhelyként szolgál az edény számára.

A tartozékot könnyedén billentse be a résekbe, és akassza be úgy, hogy az biztosan akadjon be.

A lift alján az edényt közvetlenül az üvegkerámiára tegye.

Üvegkerámia



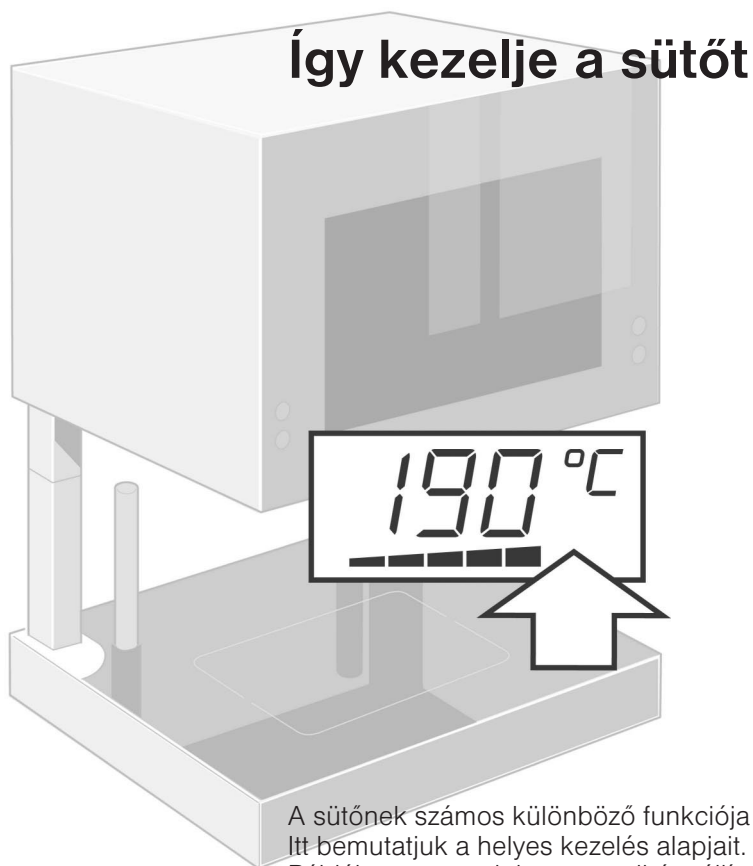
Az üvegkerámia számos ételhez használható kiegészítő talpazatként. A sülték és a péksütemények különlegesen jól sikerülnek, ha érintkezésben vannak a fűtőfelülettel, ezekhez nem szükséges a tartozék.

Állítsa az edényt közvetlenül az üvegkerámiára.

Kenyérsütéshez tegye a tésztát edény nélkül, közvetlenül az üvegkerámiára.

A mélyhűtött késztermékeket szintén edény nélkül tegye közvetlenül az üvegkerámiára.

Az ételt mindig tegye a fűtőfelület középre. Ebben az üvegkerámia mintázata segít.



A sütőnek számos különböző funkciója van. Itt bemutatjuk a helyes kezelés alapjait. Példákat mutatunk be arra, miként állítsa be a sütőt, az órát, a jelzőórát és az alapbeállításokat.

Az első használat előtt

Mielőtt első ízben használná a sütőt, olvassa el a biztonsági útmutatót a "Mire ügyeljen" fejezetben.

Amikor a sütő üzemkész, fűtse fel, és tisztítsa meg a tartozékot.

Az idő beállítása

Ha az óra-kijelzőn a  óra szimbólum és négy nulla villog, akkor a sütő még nem üzemkész. Állítsa be az időt.

1. Nyomja meg a  óra nyomógombot.
Az óra-kijelzőn megjelenik a 12:00, és a  óra-szimbólum villog.
2. A forgatógombbal állítsa be a pontos időt.
3. Nyugtázza a  óra nyomógombbal.

A sütő üzemkész.

A sütő felfűtése

Az új szag megszüntetése végett fűtse fel az üres, zárt sütőt.

Erre ideális az egy órányi felső/alsó fűtés  240 °C-on.

Így állítsa be

1. A  főkapcsoló mindaddig tartsa lenyomva, míg a fűtési mód kijelzőn megjelenik a  szimbólum.
2. A funkcióválasztóval állítsa be a  felső/alsó fűtést.
3. A forgatógombbal állítsa be a 240 °C-ot.
4. Indítsa el a sütőt az OK nyomógombbal.

Egy óra múlva kapcsolja ki a sütőt a  főkapcsolóval.

A tartozék tisztítása

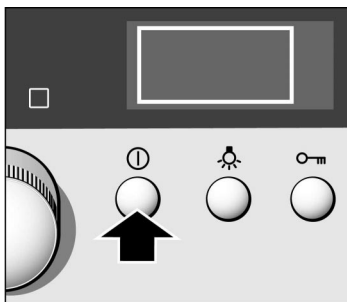
A szállítási szennyeződések eltávolítása végett alaposan mossa meg a tartozékot mosogatószeres forró vízzel és mosogatóruhával.

A sütő be- és kikapcsolása

Főkapcsoló biztosítja, hogy a sütőt véletlenül ne lehessen bekapcsolni.
Csak akkor állítható be, amikor a sütő be van kapcsolva.

Főkapcsoló

Bekapcsolás



A főkapcsolóval ① kapcsolhatja be- és ki a sütőt.

Mindaddig tartsa lenyomva a ① főkapcsolót, míg a fűtési mód kijelzőben megjelenik a □ szimbólum.

Ha semmi sincs beállítva, vagy a beállítás nem volt nyugtázva, a sütő pár perc múlva automatikusan kikapcsol.

A fűtési mód kijelző kialszik.

Kikapcsolás

Tartsa lenyomva a ① főkapcsolót, míg a fűtési mód kijelzés kialszik.

A sütő beállítása

Az "Itt található a helyes beállítási értékek" fejezetben megtalálja az ételeknek megfelelő beállításokat.

A beállításához különböző lehetőségek állnak rendelkezésére.

A sütő manuális kikapcsolása

Saját kezűleg kapcsolja ki a sütőt, amikor az étel elkészült.

A sütő automatikusan kikapcsol

Egyéb munkáit nem kell félbeszakítani, hogy kikapcsolja a sütőt. A sütési idő véletlen túllépése sem fordulhat elő.

A sütő automatikusan kapcsol be és ki

Az elkészítés szakaszokra osztható. Például előkészítheti az ételt reggel, és beteheti a sütőbe, amit úgy állít be, hogy az étel délre legyen kész.

Megjegyzés

A sütőt mindig az OK gombbal kell indítani. Ha elfelejti elindítani, akkor pár másodperc múlva a sütő hangjelzéssel figyelmeztet.

A sütőt csak akkor lehet elindítani, ha zárva van.

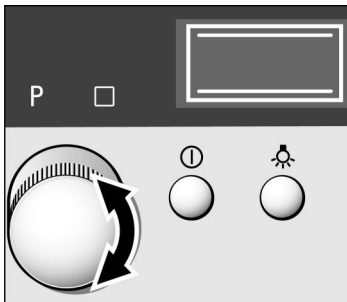
Kivétel:

Nyitott módban történő melegen tartás  esetén a sütőnek nyitva kell lennie. A liftfunkció le van tiltva, és a hőmérséklet-kijelzőn világít a lakat  szimbólum.

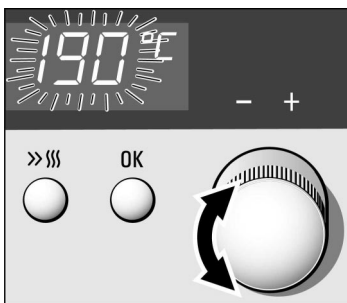
Beállítás

Kapcsolja be a sütőt a ① főkapcsolóval. Ekkor beállítható a sütő.

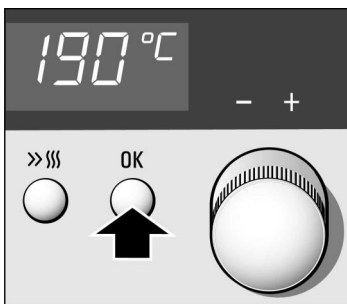
Példa: Felső/alsó sütés ,
190 °C



1. A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.



2. A forgatógombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet vagy grillfokozatot.



3. Indítsa el a sütőt az OK nyomógombbal.

Az óra-kijelző mutatja az időt.

Kikapcsolás

Amikor kész az étel, kapcsolja ki a sütőt a ① főkapcsolóval.

A beállítások módosítása

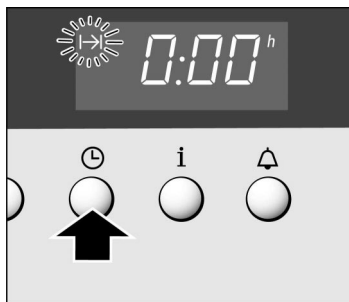
A fűtési mód és a hőmérséklet vagy a grillfokozat bármikor megváltoztatható.

Indítsa újra a sütőt az OK nyomógombbal.

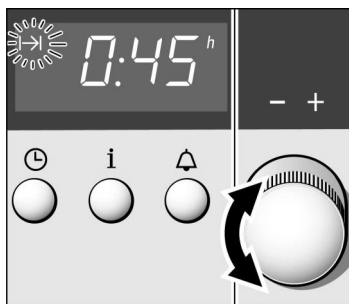
Automatikus kikapcsolás

Az 1. - 2. pontban leírtaknak megfelelően állítsa be. Mielőtt elindítaná a sütőt, adja meg az étel számára szükséges időtartamot.

Példa: Időtartam 45 perc



3. Nyomogassa a ⌚ óra nyomógombot, míg az óra-kijelzőn az időtartam **I→I** szimbóluma villog.



4. A forgatógombbal állítsa be a kívánt időtartamot.

Javasolt érték plusz + = 30 perc

Javasolt érték mínusz – = 10 perc

5. Indítsa el a sütőt az OK nyomógombbal.

Az óra-kijelzőn világít az időtartam **I→I** szimbólum és az időtartam látható a kijelzőn.

Az időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt többé, és a sütőlámpák kikapcsolnak.

Az óra-kijelzőn villog az időtartam **I→I** szimbólum és a 0:00 és látható rajta.

A hőmérséklet-kijelzőn villog a hőmérséklet vagy a grillfokozat.

A jelzést a **⌚** óra nyomógommbal korábban le lehet állítani.

Kapcsolja ki a sütőt a **⏻** főkapcsolóval.

Időtartam módosítása

Nyomogassa a **⌚** óra nyomógombot, míg az óra-kijelzőn az időtartam **I→I** szimbóluma villog.

A forgatógombbal módosítsa az időtartamot.

Nyugtázza a módosítást az OK nyomógommbal.

Az időtartam törlése

Nyomogassa a **⌚** óra nyomógombot, míg az óra-kijelzőn az időtartam **I→I** szimbóluma villog.

Állítsa vissza 0:00-ra a forgatógombbal.

Nyugtázza a módosítást az OK nyomógommbal.

A beállítások módosítása

Amikor módosítja a fűtési módot, akkor a beállított időtartam törlődik. Ha a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot módosítja, akkor az időtartam leáll. Indítsa újra a sütőt az OK nyomógommbal.

A beállítások törlése

Kapcsolja ki a sütőt a **⏻** főkapcsolóval.

Kérdezze le az idő-beállításokat

Kikapcsolási idő **→I** vagy idő **⌚** lekérdezése:

Nyomogassa a **⌚** óra nyomógombot, míg az óra-kijelzőn megjelenik a megfelelő szimbólum.

Az érték pár másodpercre megjelenik.

Automatikus be- és kikapcsolás

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

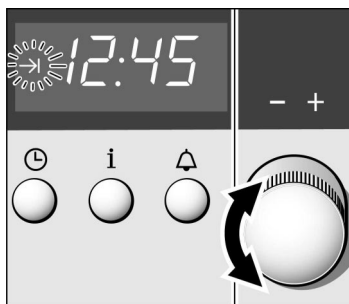
Az 1. - 4. pontban leírtaknak megfelelően állítsa be. Mielőtt elindítaná a sütőt, halassza későbbre a kikapcsolási időt.

Példa: 10:45 óra van. Az étel elkészítése 45 percig tart, és 12:45-re készen kell lennie



5. Nyomogassa a  óra nyomógombot, míg az óra-kijelzőn a befejezés  szimbóluma villog.

Az óra-kijelzőn megjelenik az az időpont, amikor véget ér a sütési idő.



6. A forgatógombbal tolja ki a kikapcsolási időt későbbre.

7. Nyugtázza a módosítást az OK nyomógombbal.

Az óra-kijelzőn világít a vége  szimbólum és megjelenik a kikapcsolási idő. Amikor a sütő bekapcsol, az időtartam  szimbólum világít és az időtartam látható a kijelzőn. A sütőlámpák indításig kikapcsolnak.

Elérte a kikapcsolási időt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt többé, és a sütőlámpák kikapcsolnak.

Az óra-kijelzőn villog az időtartam **I→I** szimbólum és a 0:00 és látható rajta.

A hőmérséklet-kijelzőn villog a hőmérséklet vagy a grillfokozat.

A jelzést a **⏸** óra nyomógommbal korábban le lehet állítani.

Kapcsolja ki a sütőt a **⏻** főkapcsolóval.

A befejezés időpontjának módosítása

Nyomogassa a **⏸** óra nyomógombot, míg az óra-kijelzőn a befejezés **→I** szimbóluma villog.

A forgatógombbal módosítsa a kikapcsolási időt.

Nyugtázza a módosítást az OK nyomógommbal.

A kikapcsolási idő törlése

Nyomogassa a **⏸** óra nyomógombot, míg az óra-kijelzőn a befejezés **→I** szimbóluma villog.

Állítsa vissza a kikapcsolási időt a forgatógombbal, míg arra az időpontra áll, amikor az időtartam lejár.

Nyugtázza a módosítást az OK nyomógommbal.

A sütő működni kezd.

A beállítások módosítása

Amikor módosítja a fűtési módot, akkor a beállított időtartam és a kikapcsolási idő törlődik. A

hőmérsékletet vagy a grillfokozatot addig lehet módosítani, míg az időtartam letelik.

Nyugtázza a módosítást az OK nyomógommbal.

A beállítások törlése

Kapcsolja ki a sütőt a **⏻** főkapcsolóval.

Kérdezze le az idő-beállításokat

A beállított időtartam **I→I** ill. kikapcsolási idő **→I** vagy idő **⏸** lekérdezése:

Nyomogassa a **⏸** óra nyomógombot, míg az

óra-kijelzőn megjelenik a megfelelő szimbólum.

Az érték pár másodpercre megjelenik.

Hőmérséklet-felügyelet

A hőmérséklet emelkedése



A hőmérséklet-felügyelet mutatja a hőmérséklet emelkedését vagy a maradékhőt.

Amikor bekapcsolja a sütőt, a hőmérséklet-felügyelet kijelzi a hőmérséklet emelkedését. Előmelegítésnél akkor tegye be az ételt a sütőbe, ha mind az öt mező megjelenik. Felületi grillezésnél , felolvasztásnál  20 °C alatt, nyitott módban történő melegen tartásnál  és öntisztításnál  nem jelenik meg a kijelzés.

Míg a sütő melegszik, az Info **i** gombbal lekérdezhető az aktuális fűtési hőmérséklet. Pár másodpercre jelenik meg a hőmérséklet-kijelzőn. Alsó fűtésnél  nem kérdezhető le a hőmérséklet.

A hőtehetetlenség miatt a kijelzett hőmérséklet eltérhet a sütőbeli tényleges hőmérséklettől.

Maradékhő



Amikor kikapcsolja a sütőt, a hőmérséklet-felügyelet kijelzi a maradékhőt. Ha kinyitja a sütőt, kiegészítésül megjelenik egy H betű, jelezve a forró sütőt.

A maradékhő esetében a hőmérséklet-felügyelet mindig a 300 °C alaphőmérsékletre vonatkozik. Ha mind az öt mező tele van, akkor a sütő hőmérséklete kb. 300 °C. Ha a hőmérséklet mintegy 60 °C-ra csökkent, a kijelzés eltűnik.

A maradékhővel melegen tarthatja a sütőben az ételeket.

A hosszú sütési időt igénylő ételeknél a sütő már 5 - 10 perccel korábban kikapcsolható. Az étel elkészül a maradékhővel.

Energiát takarít meg.

Idő

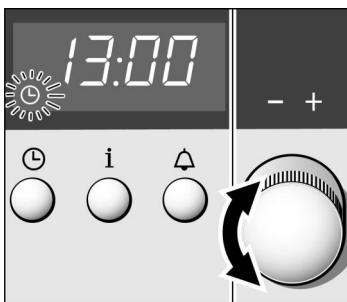
Az első bekötés vagy egy áramkimaradás után az ⌚ órakijelzőn villog az óra szimbólum és négy nulla. Állítsa be az időt.

Beállítás

Példa: A pontos idő 13:00



1. Nyomja meg az ⌚ óra nyomógombot.
Az órakijelzőn megjelenik az időpont 12:00, és az ⌚ óra szimbólum villog.



2. A forgatógombbal állítsa be a kívánt időt.

3. Nyugtázza az ⌚ óra nyomógombbal.

Az időértéket átvette, az ⌚ óra szimbólum kialszik.

Az idő kijelzés módosítása

Az idő kijelzés bármikor módosítható.

Az idő kijelzés eltüntetése

Az alapbeállításoknál lehet úgy módosítani, hogy a pontos időt a sütő csak bekapcsolt állapotban mutassa.

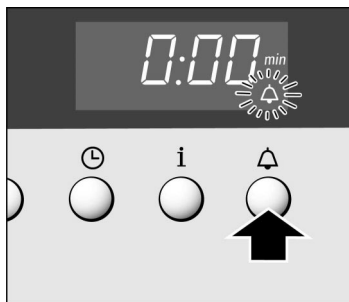
Továbbiak az "Alapbeállítások" fejezetben olvashatók.

A jelzőóra

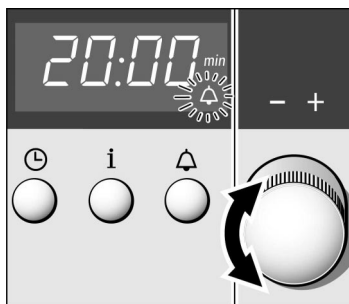
A jelzőóra konyhai óraként használható. A sütőtől függetlenül működik, és saját hangjelzése van.

Beállítás

Példa: 20 perc



1. Nyomja meg a  jelzőóra nyomógombot. Az órakijelzőn megjelenik a jelzési idő 0:00, és a  jelzőóra szimbólum villog.



2. A forgatógombbal állítsa be a kívánt jelzési időt.

Javaolt érték plusz + = 10 perc

Javaolt érték mínusz – = 5 perc

3. Indítsa el a jelzőórát a  jelzőóra nyomógombbal.

Az órakijelzőn világít a  jelzőóra szimbólum, és a jelzőórán beállított időtartam leteltét láthatóan kijelzi.

A jelzőórán beállított idő letelt

Egy hangjelzés hallható. Az órakijelzőn villog a  jelzőóra szimbólum, és a 0:00 jelzési idő látható. Kapcsolja ki a jelzőórát a  jelzőóra nyomógombbal.

A jelzőórán beállított idő módosítása

Nyomja meg a  jelzőóra nyomógombot. Az órakijelzőn villog a  jelzőóra szimbólum. A forgatógombbal módosítsa a jelzési időt. Nyugtázza a  jelzőóra nyomógombbal.

A jelzőórán beállított idő törlése

Nyomja meg háromszor a  jelzőóra nyomógombot.

A jelzőórát és az időtartamot vagy a kikapcsolási időt egyidejűleg állította be

Az óra-kijelzőn mindkét szimbólum világít, de a jelzőórán beállított idő látható a kijelzőn.

Az időtartam  , a kikapcsolási idő  vagy pontos idő  lekérdezése:

Nyomogassa az  óra nyomógombot, amíg az órakijelzőn megjelenik a megfelelő szimbólum. Az érték pár másodpercre megjelenik.

A beállítások törlése

Ha a sütőt kikapcsolja a  főkapcsolóval, akkor a jelzőóra tovább működik.

Alapbeállítások

A sütőnek számos különböző alapbeállítása van. Ezeket a beállításokat saját szokásaihoz igazíthatja.

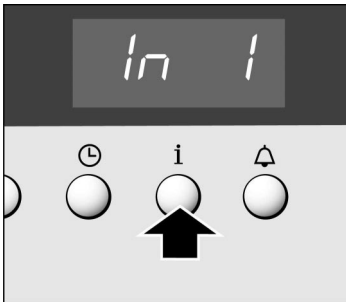
Alapbeállítás		Választék 0	Választék 1	Választék 2
In 1	minden érték helyreállítása	nem	igen	-
In 2	az idő kijelzése	csak üzemeltetés közben	mindig*	-
In 3	hangjelzés hossza a beállított idő letelte után	rövid	közepes*	hosszú
In 4	a hűtőventilátor utólagos működésének időtartama	rövid	közepes*	hosszú

In 5	a kijelzők megvilágítása	világos	közepes*	gyenge
In 6	ajtó reteszelése gyerekbiztosítás esetén	nem*	igen	-
In 7	a lift sebessége	lassú*	gyors	-
In 8	időkijelzés formátuma	24 h*	12 am/pm	-

* Gyári beállítás

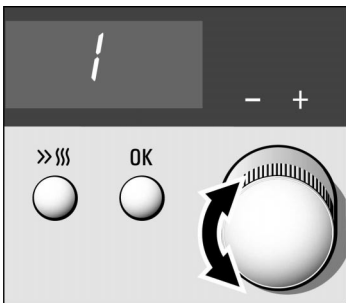
Beállítás

Példa: Minden érték helyreállítása



1. Nyomja meg az Info **i** gombot, amíg hangjelzés nem hallatszik.

Az órakijelzőn megjelenik az "In 1", és a hőmérséklet-kijelzőn a hozzá tartozó beállított alapbeállítás.



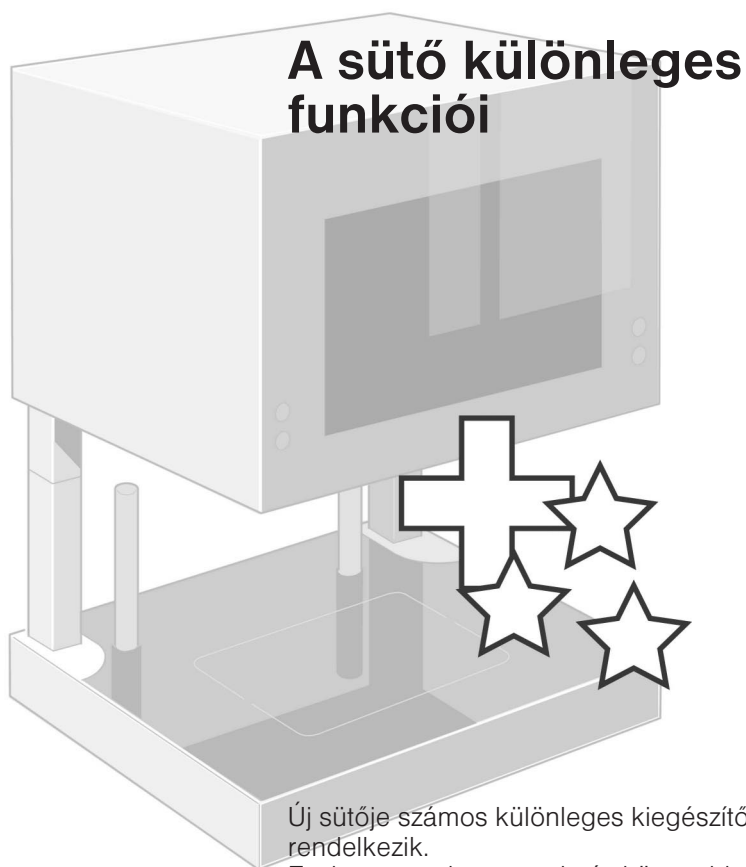
2. A forgatógombbal módosítsa az alapbeállítást.

Az Info **i** nyomógommbal valamennyi szintre el lehet jutni, és a forgatógombbal lehet az alapbeállításokat módosítani.

3. Végül az OK nyomógommbal nyugtázza a módosításokat.

Az alapbeállítások módosítása

Az alapbeállítások bármikor módosíthatók.



Új sütője számos különleges kiegészítő funkcióval rendelkezik. Ezek nagyon hasznosak, és könnyebbé teszik a munkáját.

Gyors felfűtés

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

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

A gyors felfűtés a következő fűtési módoknál használható:

felső/alsó sütés 

felső/alsó sütés páradús sütés 

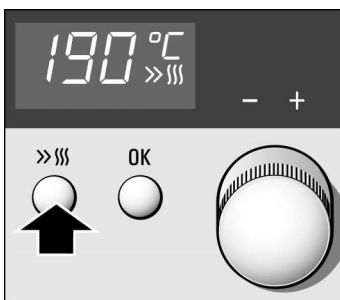
3 dimenziós forró levegő 

légkeverős grillezés 

A gyors felfűtés csak akkor kapcsolható be, ha a beállított hőmérséklet legalább 100 °C, és a hőmérséklet-felügyelet még nincs teljesen tele.

Beállítás

Példa: Gyors felfűtés
190 °C-ra



A gyors felfűtés befejeződött

A gyors felfűtés megszakítása

Állítsa be a sütőt a kívánt módon, és indítsa el.

Nyomja meg a »||| gyors felfűtés nyomógombot.

A hőmérséklet-kijelzőn világít a gyors felfűtés »||| szimbóluma.

A sütő mindaddig fűt, amíg a hőmérséklet-felügyelet valamennyi oszlopa megtelik.

Egy hangjelzés hallható, és kialszik a gyorsfelfűtés »||| szimbólum.

A hőmérséklet-felügyelet valamennyi oszlopa világít. Ekkor tegye be az ételt a sütőbe.

Nyomja meg a »||| gyors felfűtés nyomógombot. A gyors felfűtés »||| szimbóluma kialszik.

Gyerekbiztosítás

Gyerekbiztosítás bekapcsolt sütőnél

A sütőn gyerekbiztosítás van. Így a gyermekek még véletlenül sem tudják bekapcsolni vagy átállítani a sütőt.

Ha a gyerekbiztosítás be van kapcsolva, a kezelógombok nem reagálnak, néhány kivételtől eltekintve:

A jelzőóra hangjelzése vagy egy letelő időtartam átállítható.

Valamennyi időbeállítás lekérdezhető az  óra nyomógommbal.

A sütő kikapcsolható a  főkapcsolóval, de nem kapcsolható be újra.

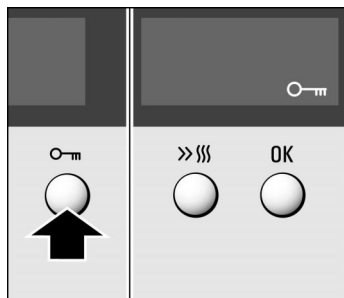
Gyerekbiztosítás kikapcsolt sütőnél

A jelzőóra hangjelzése átállítható.

Az idő lekérdezhető az  óra nyomógommbal.

Beállítás

Példa: Gyerekbiztosítás kikapcsolt sütőnél



A gyerekbiztosítás bármikor aktiválható.

Tartsa lenyomva a  kulcs nyomógombot mindaddig, amíg a hőmérséklet-kijelzőn meg nem jelenik a  kulcs szimbólum.

A gyerekbiztosítás aktív, és a  kulcs szimbólum világít.

A gyerekbiztosítás megszüntetése

Tartsa lenyomva a  kulcs nyomógombot mindaddig, amíg a hőmérséklet-kijelzőn ki nem alszik a  kulcs szimbólum.
A sütő a továbbiakban tetszés szerint használható.

A liftfunkció letiltása

Az alapbeállításoknál lehet úgy módosítani, hogy gyerekbiztosításnál kiegészítőleg a liftfunkció is legyen tiltva. Lásd ehhez az "Így kezelje a sütőt" fejezetben az "Alapbeállítások" bekezdést.

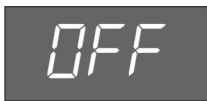
Ha aktiválja a gyerekbiztosítást, akkor a kezelőgombok és a liftfunkció le vannak zárva. Az órakijelzőn kiegészítőleg világít a  lakat szimbólum.

Automatikus időkorlátozás

A sütő automatikus időkorlátozás aktiválódik, ha a sütő hosszabb ideig fűt anélkül, hogy a beállításokat megváltoztatta volna. Az időtartam hossza a beállított hőmérséklettől vagy grillfokozattól függ.

A sütőlámpák kb. 2 óra leteltével kikapcsolnak.

A automatikus időkorlátozás aktiválódik



Hangjelzés hallatszik, és a hőmérséklet-kijelzőn megjelenik az OFF felirat.

A sütő nem fűt tovább.

Kapcsolja ki a sütőt a  főkapcsolóval.

A sütő a továbbiakban tetszés szerint használható.

Időtartam beállítása

Ahhoz, hogy a automatikus időkorlátozás ne aktiválódjon akarata ellenére, állítson be egy időtartamot.

A sütő addig fűt, amíg az időtartam le nem telik.

Programautomatika

A programautomatika segítségével egyszerűen sikerülnek a változatos párolt ételek, lédús sülték és ízletes egytálételek. Megtakarítható a forgatás, locsolás, keverés. Mivel az edény le van fedve, a sütő is tiszta marad.

Edény

A programautomatika csak a lefedett edényben történő főzéshez alkalmas. Használjon pontosan illeszkedő fedőket az edényekhez.

Alkalmas edény

Az edénynek 300 °C-ig hőállónak kell lennie. Ügyeljen arra, hogy a fogantyúk is hőállók legyenek. Legjobb az üveg vagy üvegkerámia edény. Tartsa be az edény gyártójának utasításait.

Ahhoz, hogy semmi se égjen le, egyes ételeknél az edény alját folyadéknak kell ellepnie. Zománcozott acélból, öntöttvasból vagy alumíniumöntvényből készült edényekben az étel jobban megpirul. Több folyadékot adjon hozzá. Fagyasztott ételekhez kevesebb folyadékot adjon.

A nemesacélból készült sütőedények csak bizonyos feltételek mellett használhatók. Az étel nem pirul meg olyan jól, és nem puhul meg olyan gyorsan.

Alkalmatlan edény

A világos, csillogó alumíniumból vagy agyagból készült edények nem alkalmasak. Rosszul veszik fel a hőt, és az agyagedény a vizet is beszívja.

Az edény nagysága

A legjobb eredményt akkor éri el, ha a hús az edény alját mintegy kétharmadrészt fedi el. Így szép pecsenyelé is keletkezik. A húsnak az edény falától legalább 3 cm távolságra kell lennie. Sütés közben a hús kitágulhat. Az egytálételnek a fedőtől szintén legalább 3 cm távolságra kell lennie.

Az étel előkészítése

Hús

A főzés eredménye az élelmiszer minőségétől függ. Mérje le a friss vagy fagyasztott húst, halat, vagy az egytálételekhez a zöldséget is. A súly a beállításhoz szükséges.

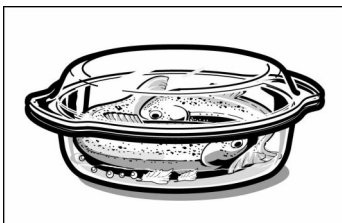
Ízesítse a húst ízlés szerint.
Ha a programtáblázat úgy írja elő, öntsön annyi folyadékot az edénybe, hogy az alját ellepje, pl. vizet vagy húslevet.
Tegye a húst az edénybe, és fedje le illeszkedő fedővel.

A sült hátszín legyen kb. 8 cm magas és tűzze össze hústüvel. Így egyenletesen puhul meg, és megtartja az alakját.

Hal

Tisztítsa meg, savanyítsa és ízesítse a halat ízlés szerint.

Párolt hal:
Öntsön annyi folyadékot az üres edénybe, amennyi ellepi az alját, pl. bort vagy citromlevet.
Sült hal:
A halat forgassa meg lisztben, és kenje meg olvasztott vajjal.



Tegye a halat az edénybe, és fedje le illeszkedő fedővel.

Megjegyzés: A hal akkor sikerül a legjobban, ha "úszó helyzetben" fekszik az edényben.

Egytálétel

Készítse el az egytálétel hozzávalóit ízlés szerint, és tegye az edénybe.
Adjon hozzá kevés folyadékot, és illeszkedő fedővel fedje le.

Programok

Állítsa az edényt az üvegkerámiára. Ne melegítse elő a sütőt.

A friss étel program		alkalmas	Súly-tartomány	Folyadék-hozzáadás
1	marhasült	oldalas, lapocka, felsál, savanyúhús	0,5 - 3,0 kg	igen
2	sült hátszín, közepes	sült hátszín, oldalas	0,5 - 2,5 kg	nem
3	sült hátszín, angolosan	sült hátszín, oldalas	0,5 - 2,5 kg	nem
4	sertéssült	karaj, nyak, felsál, dió, göngyölthús	0,5 - 3,0 kg	igen
5	bőrös pecsenye	bőrös lapocka, szalonna	0,5 - 2,5 kg	nem
6	borjúsült	lapocka, csülök, gömbölyű felsál, felsál, töltött borjúmell	0,5 - 2,5 kg	igen
7	báránycomb	csont nélküli comb	0,5 - 2,5 kg	igen
8	báránycomb, rózsaszínre pirítva	csont nélküli comb	0,5 - 2,5 kg	nem
9	csirke	csirke	0,5 - 2,0 kg	nem
10	kacsa, liba	kacsa, liba	1,0 - 3,0 kg	nem
11	szárnyascomb	csirke-, pulyka-, kacsa-, libacomb	0,3 - 1,5 kg	nem
12	pulykamell	pulykamell, -göngyölthús	0,5 - 2,5 kg	igen
13	ürü, szarvas	lapocka, nyaki borda, mell	0,5 - 2,5 kg	igen
14	pácolt füstölt karaj, őz, apróvad	őzcomb, nyúlcomb	0,5 - 3,0 kg	igen
15	vagdalt hús	hamis nyúl	0,3 - 3,0 kg	nem
16	egyálételek	göngyölt húсок, húsgombócok, szegedi gulyás	0,3 - 3,0 kg	igen
17	hal, párolva	pisztráng, fogas, ponty, egész tőkehal	0,3 - 1,5 kg	igen
18	hal sütve	pisztráng, fogas, ponty, egész tőkehal	0,3 - 1,5 kg	nem

Fagyasztott étel program*		alkalmas	Súly- tartomány	Folyadék- hozzáadás
19	marhasült	oldalas, lapocka, felsál	0,5 - 2,0 kg	igen
20	sertéssült	karaj, nyak, felsál, dió, göngyölthús	0,5 - 2,0 kg	igen
21	borjúsült	lapocka, csülök, gömbölyű felsál, felsál, töltött borjúmell	0,5 - 2,0 kg	igen
22	báránycomb	csont nélküli comb	0,5 - 2,0 kg	igen
23	báránycomb, rózsaszínre piritva	csont nélküli comb	0,5 - 2,0 kg	nem
24	szárnyascomb	csirke-, pulyka-, kacsa-, libacomb	0,3 - 1,5 kg	nem
25	ürü, szarvas	lapocka, nyaki borda, mell	0,5 - 2,0 kg	igen
26	őz, apróvad	őzcomb, nyúlcomb	0,5 - 2,0 kg	igen

* Figyelem: Fagyasztott húsoknál a kikapcsolási időt nem szabad későbbre kitolni. A hús felolvad a várakozás ideje alatt, és élvezhetetlen lesz.

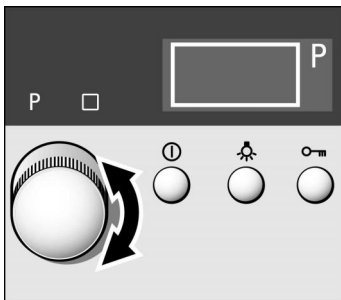
Az étel elkészültének időtartama

Ahhoz, hogy tudja, mikor lesz kész az étel, állítsa be, az 1 - 5 pontokban leírtak szerint. Az órakijelzőn megjelenik a kikapcsolási idő. Amikor a sütő elindul, az időtartam letelte látható.

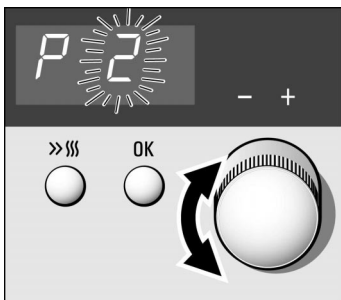
Beállítás

Példa: Sült hátszín közepes,
1,2 kg, 10:45 óra van.
2. program, az étel 65 perc
alatt készül el.

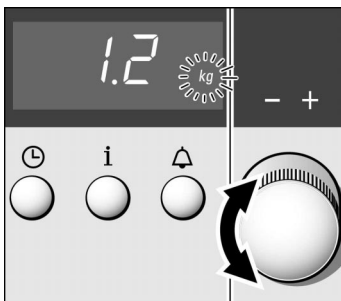
Ha előkészítette az ételt, válassza ki a hozzáillő programot a programtáblázatból. A főkapcsolóval ① kapcsolja be a sütőt, és állítsa be.



1. A választókapcsolóval válassza a programautomatikát.

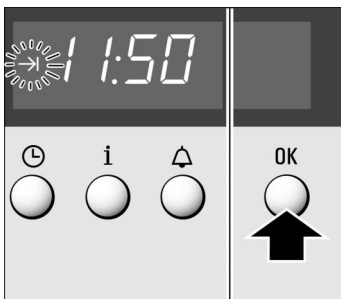


2. A forgatógombbal állítsa be a kívánt programszámot.



3. Nyugtázza az OK nyomógombbal.
Az órajelzőn megjelenik a súlyra vonatkozó javasolt érték.

4. A forgatógombbal állítsa be a súlyt.



5. Nyugtázza az OK nyomógommbal.

Az órakijelzőn villog a vége →I szimbólum és megjelenik az az időpont, amikor a program befejeződik.

6. Indítsa el a sütőt az OK nyomógommbal.

Az órakijelzőn világít az időtartam I→I szimbólum és az időtartam látható a kijelzőn.

Az időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt továbbé, és a sütőlámpák kikapcsolnak.

Az órakijelzőn villog az időtartam I→I szimbólum és a 0:00 időtartam látható rajta.

A jelzést az ⌚ óra nyomógommbal korábban le lehet állítani.

Kapcsolja ki a sütőt a ⌚ főkapcsolóval.

A program megszakítása

Módosítsa a fűtési módot, vagy kapcsolja ki a sütőt a ⌚ főkapcsolóval.

A programszám nem módosítható.

A beállítások lekérdezése

Kikapcsolási idő →I vagy idő ⌚ lekérdezése:

Nyomogassa az ⌚ óra nyomógombot, amíg az óra-kijelzőn meg nem jelenik a megfelelő szimbólum.

Az érték pár másodpercre megjelenik.

A súly lekérdezése:

Nyomja meg az Info i nyomógombot. Az órakijelzőn néhány másodpercre megjelenik a beállított súly.

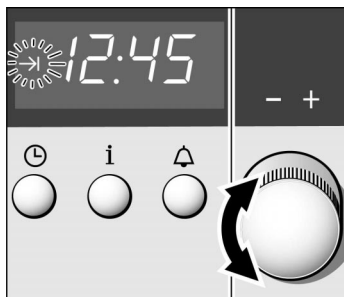
Automatikus be- és kikapcsolás

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

Ne használjon fagyasztott húst. Felolvad a várakozás ideje alatt, és élvezhetetlen lesz.

Az 1. - 5. pontban leírtaknak megfelelően állítsa be. Mielőtt elindítaná a sütőt, tolja ki későbbre a kikapcsolási időt.

Példa: Az ételnek
12:45-re kész kell lennie.



6. A forgatógombbal tolja ki a kikapcsolási időt későbbre.

7. Nyugtázza az OK nyomógombbal.

Az órakijelzőn világít a vége $\rightarrow I$ szimbólum, és megjelenik a kikapcsolási idő. Amikor a sütő bekapcsol, az időtartam $I \rightarrow I$ szimbólum világít, és az időtartam látható a kijelzőn.

A sütőlámpák indításig kikapcsolnak.

Elérte a kikapcsolási időt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt többé, és a sütőlámpák kikapcsolnak.

Az órakijelzőn villog az időtartam $I \rightarrow I$ szimbólum, és a 0:00 időtartam látható rajta.

A jelzést az $\odot$ óra nyomógombbal korábban le lehet állítani.

Kapcsolja ki a sütőt a $\odot$ főkapcsolóval.

A befejezés időpontjának módosítása

Nyomogassa az $\odot$ óra nyomógombot, amíg az órakijelzőn a befejezés $\rightarrow I$ szimbóluma nem villog.

A forgatógombbal módosítsa a kikapcsolási időt.

Nyugtázza a módosítást az OK nyomógombbal.

A kikapcsolási idő törlése

Nyomogassa az  óra nyomógombot, amíg az órakijelzőn a befejezés →I szimbóluma nem villog. Állítsa vissza a kikapcsolási időt a forgatógombbal, amíg az az aktuális időpontra áll, amikor a program befejeződik.

Nyugtázza a módosítást az OK nyomógombbal. A sütő működni kezd.

A program megszakítása

Módosítsa a fűtési módot, vagy kapcsolja ki a sütőt a  főkapcsolóval.

A programszám nem módosítható.

A beállítások lekérdezése

Az időtartam I→I, ill. kikapcsolási idő →I vagy pontos idő  lekérdezése:

Nyomogassa az  óra nyomógombot, amíg az órakijelzőn meg nem jelenik a megfelelő szimbólum. Az érték néhány másodpercre megjelenik.

A súly lekérdezése:

Nyomja meg az Info  nyomógombot. Az órakijelzőn néhány másodpercre megjelenik a beállított súly.

Ötletek a program-automatikához

A sült vagy szárnyas súlya kívül esik a megadott súlytartományon.

A súlytartományt szándékosan szűkítettük le. A nagyon nagy sülttekhez gyakran nem lehet elég nagy sültedényt kapni. A nagy darabokat készítse a felső/alsó fűtéssel  vagy a légkeverős grillezéssel .

Ha a sült jól néz ki, de a mártás túl sötét.

Válasszon kisebb edényt és használjon több folyadékot.

Ha a sült jó, de a mártás túl világos és vízízű.

Válasszon nagyobb edényt, és használjon kevesebb folyadékot, vagy egyáltalán ne használjon folyadékot.

A sült teteje túl száraz.

Használjon jól záródó fedeles edényt. A nagyon sovány hús lédús marad, ha szalonnával borítja be.

Sütés közben égett szag van, de a sült jól néz ki.

A sütőedény fedele nem zár jól, vagy a hús kitágult és megemelte a fedőt. Mindig jól illeszkedő fedőt használjon. Ügyeljen arra, hogy a hús az edény falától és a fedőtől legalább 3 cm távolságra legyen.

Több szárnyascomb egyidejű sütése.

A comboknak körülbelül ugyanakkoráknak kell lenniük. Állítsa be a legnehezebb comb súlyát. Példa: Két pulykacomb, 1,4 és 1,5 kg. Állítsa be az 1,5 kg-ot.

Több hal egyidejű párolása vagy sütése.

A halaknak körülbelül ugyanakkoráknak kell lenniük. Állítsa be a teljes súlyt. Példa: Két pisztráng, 0,6 és 0,5 kg. Állítsa be az 1,1 kg-ot.

Töltött szárnyas készítése.

A töltött szárnyas nem jó. Legjobban edény nélkül, közvetlenül a rostélyon sütve sikerül. Ennek az "Itt található a helyes beállítási értékek" fejezetben lehet utánanézni.

Az egytálételben a hús nem pirult meg eléggé.

Rétegezze a húskockákat az edény széléhez, a zöldséget tegye középre.

Az egytálételben a zöldség túl puha lett vagy túl kemény maradt.

Ha a zöldségnek ropogósnak kell lennie, a hús súlyát állítsa be. Ha a zöldségnek puhának kell lennie, akkor a hús és zöldség együttes súlyát állítsa be.

Vegetáriánus egytálétel készítése.

Csak a szilárd zöldségek jók hozzá, pl. répa, zöldbab, fejes káposzta, zeller vagy burgonya. Minél kisebbre vágja a zöldséget, annál puhább lesz. Ahhoz, hogy ne piruljon meg túlságosan, annyi folyadékot kell hozzáadni, amennyi ellepi.

A nemesacél sütőedény használata.

A nemesacélból készült edény csak bizonyos feltételek mellett használható. Az étel nem pirul meg olyan jól, és nem puhul meg olyan gyorsan.

A program befejeződése után vegye le a fedőt, és a húst grillezze át 8 - 10 percig, 3. grillfokozaton .

Öntisztítás

Öntisztítással könnyen megszabadíthatja a sütőt a szennyeződésektől.

A sütő kb. 500 °C-ra hevül. A sütés, grillezés maradványai elégnének. Csak ki kell törölnie a hamut a sütőből.

Tisztítási fokozatok

Három különböző tisztítási fokozat van.

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

Minél erősebb és régebbi a szennyezettség, annál nagyobb tisztítási fokozatot kell használni. Normális használat esetén elegendő 2 - 3 havonta kitisztítani a sütőt. Egy tisztítás mindössze kb. 2,4 - 4,0 kilowattóra energiát igényel.

Megjegyzések

A sütőlámpák nem kapcsolhatók be.

A hőmérséklet-felügyelet nem jelenik meg.



Az Ön biztonsága érdekében egy bizonyos meghatározott hőmérséklettől a liftfunkció automatikusan letiltódik. Az órakijelzőn megjelenik a  lakat szimbólum.

A sütő csak akkor nyitható ki újra, ha a  lakat szimbólum kialszik.

Soha ne nyissa kézzel a sütőt.

Égésveszély lobbanás következtében!

Ameddig a liftfunkció le van tiltva, a sütő nem indítható el.

Az öntisztítás előtt

Tisztítsa meg a sütőt és az üvegkerámiát a sütőtömítés közelében. A tömítést ne súrolja. A hő miatt a szennyeződés ráéghet, és károsíthatja a tömítést.

Tisztítsa meg a tartozéktartó és annak tartói közötti részt. Máskülönben a salak megnehezíti a tartozéktartó levételét.

Vegye ki az edényt és az öntisztításra alkalmatlan tartozékokat a sütőből.



Az ételmaradékok, a zsír és a sültzsír meggyulladhat öntisztítás közben. Tűzveszély!

Törölje át nedves törlővel a sütőt és a vele együtt tisztítandó tartozékokat.

Tartozék együtt-tisztítása

Az univerzális serpenyő és a zománcozott sütőtepsi a 3. szinten együtt tisztítható.

A rostély alkalmatlan az öntisztításra.

Az erősen szennyezett sütőt ezért inkább a tartozék és a tartozéktartó nélkül tisztítsa. Így érhet el jó eredményt. A tartozékokat egy második menetben tisztíthatja.



A tapadásgátlóval bevont tartozékokat soha ne tisztítsa együtt az öntisztítással. A nagy hő miatt a tapadásgátló bevonat tönkremegy, és mérgező gázok keletkeznek.

Súlyos egészségkárosodás veszélye!

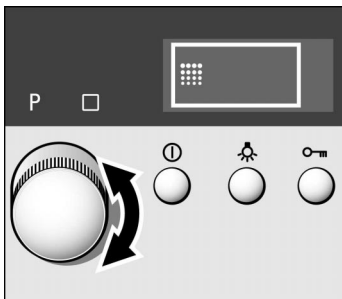
Tartozéktartó

A tartozéktartók elszíneződnek magas hőmérsékleteken. Forró mosogatószeres vízzel és tisztítószivaccsal eltávolítható az elszíneződés. Ha nem tisztít tartozékokat is, a tartozéktartó kivehető.

Beállítás

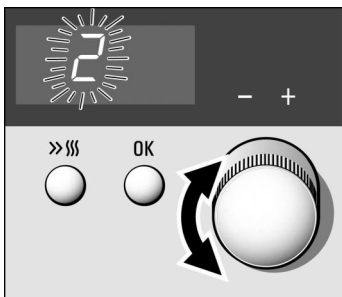
Példa: 2. tisztítási fokozat, a pontos idő 10:35.

Kapcsolja be a sütőt a ① főkapcsolóval. Ekkor beállítható a sütő.

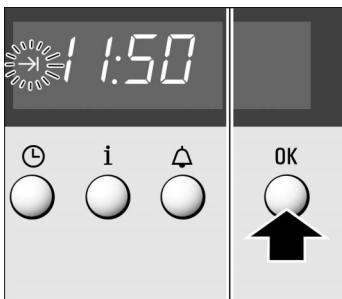


1. A választókapcsolóval válassza az öntisztítást.

Az öntisztítás véletlen elindításának megelőzése végett a hőmérséklet-kijelzőn a 0 előfokozat villog.



2. A forgatógombbal állítsa be a kívánt tisztítási fokozatot.



3. Nyugtázza az OK nyomógombbal.
Az órakijelzőn villog a vége →| szimbólum és megjelenik az az időpont, amikor az öntisztítás befejeződik.

4. Indítsa el a sütőt az OK nyomógombbal.

Az órakijelzőn világít az időtartam |→| szimbólum és az időtartam látható a kijelzőn.

Egy bizonyos meghatározott hőmérséklettől a liftfunkció letiltódik, és az órakijelzőn megjelenik a  lakat szimbólum.

Az időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. Az órakijelzőn villog az időtartam I→I szimbólum és a 0:00 időtartam látható rajta. A jelzést az ⌚ óra nyomógombbal korábban le lehet állítani. Kapcsolja ki a sütőt a ⌚ főkapcsolóval.

Az öntisztítás megszakítása

Módosítsa a fűtési módot vagy kapcsolja ki a sütőt a ⌚ főkapcsolóval.

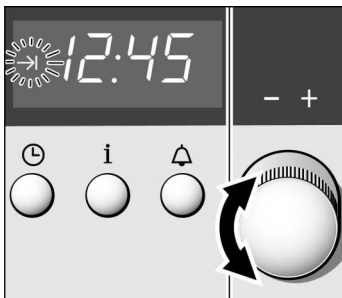
A tisztítási fokozat nem módosítható.

Kérdezze le az időbeállításokat

Kikapcsolási idő →I vagy pontos idő ⌚ lekérdezése: Nyomogassa az ⌚ óra nyomógombot, amíg az órakijelzőn meg nem jelenik a megfelelő szimbólum. Az érték pár másodpercre megjelenik.

Automatikus be- és kikapcsolás

Példa: Az öntisztításnak 12:45-re kell befejeződnie.



Az 1. - 3. pontban leírtaknak megfelelően állítsa be. Mielőtt elindítaná a sütőt, halassza későbbre a kikapcsolási időt.

4. A forgatógombbal tolja ki a kikapcsolási időt későbbre.

5. Nyugtázza az OK nyomógombbal.

Az órakijelzőn világít a vége →I szimbólum, és megjelenik a kikapcsolási idő. Amikor a sütő bekapcsol, az időtartam I→I szimbólum világít, és az időtartam látható a kijelzőn. Egy bizonyos meghatározott hőmérséklettől a liftfunkció letiltódik, és az órakijelzőn megjelenik a  lakat szimbólum.

Elérte a kikapcsolási időt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. Az órakijelzőn villog az időtartam I→I szimbólum, és a 0:00 időtartam látható rajta. A jelzést az ⌚ óra nyomógommbal korábban le lehet állítani. Kapcsolja ki a sütőt a ⌚ főkapcsolóval.

A befejezés időpontjának módosítása

Nyomogassa az ⌚ óra nyomógombot, amíg az órakijelzőn a befejezés →I szimbóluma nem villog. A forgatógommbal módosítsa a kikapcsolási időt. Nyugtázza a módosítást az OK nyomógommbal.

A kikapcsolási idő törlése

Nyomogassa az ⌚ óra nyomógombot, amíg az órakijelzőn a befejezés →I szimbóluma nem villog. Állítsa vissza a kikapcsolási időt a forgatógommbal, amíg arra az időpontra áll, amikor az öntisztítás befejeződik. Nyugtázza a módosítást az OK nyomógommbal. A sütő működni kezd.

Az öntisztítás megszakítása

Módosítsa a fűtési módot, vagy kapcsolja ki a sütőt a ⌚ főkapcsolóval.

A tisztítási fokozat nem módosítható.

Kérdezze le az időbeállításokat

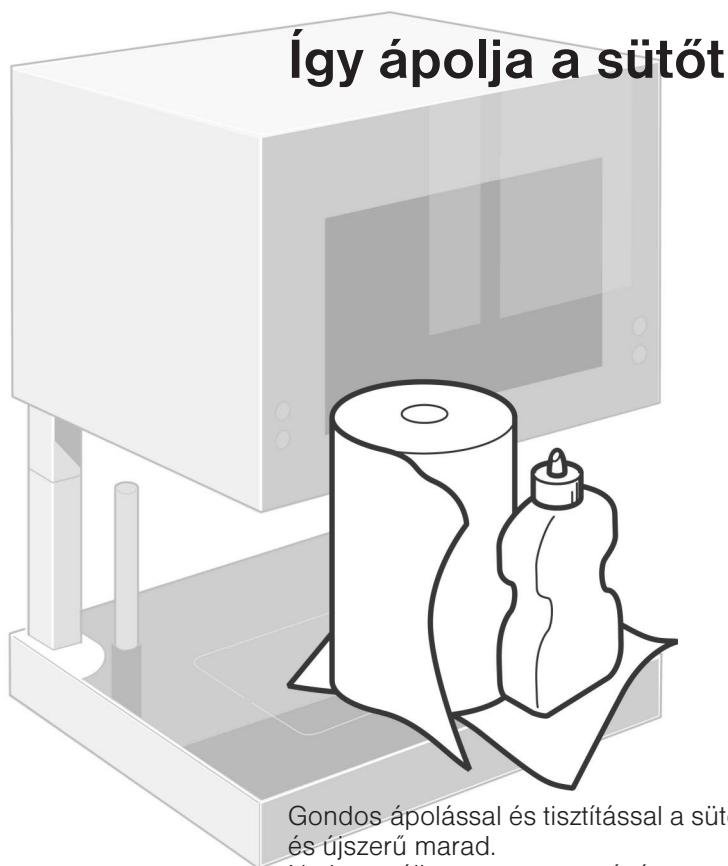
Az időtartam I→I, ill. kikapcsolási idő →I vagy pontos idő ⌚ lekérdezése:

Nyomogassa az ⌚ óra nyomógombot, amíg az órakijelzőn meg nem jelenik a megfelelő szimbólum. Az érték néhány másodpercre megjelenik.

Öntisztítás után

Hagyja jól kihűlni a sütőt.

Végül a visszamaradó hamut nedves törlővel törölje ki a sütőből.



Gondos ápolással és tisztítással a sütő sokáig szép és újszerű marad.

Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

Itt írjuk le, miképpen ápolja és tisztítsa a sütőt.

Ápolás

Ha mindig jól ápolja a sütőt, akkor sokáig szép marad, és nem kell olyan gyakran alaposan tisztítani.

Kerülje az erős szennyezést

Ha a mindennapi használat során figyelembe vesz néhány dolgot, akkor a sütő nem szennyeződik el olyan erősen.

Sütő

A durva szennyeződéseket távolítsa el, mielőtt a sütő lehűlt.

Így nem száradnak rá és nem keletkeznek foltok.

Amilyen gyakran csak lehet, használja az univerzális serpenyőt zsírfelfogó edényként.

A sütő előlapja

Amikor más tárgyakat tisztít mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával, törölje át a sütő előlapját is. Így nem szárad rá a szennyeződés olyan erősen.

Nemesacél

Mindig azonnal távolítsa el a vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérjefoltokat.

Így nem léphet fel korrózió.

Tisztítás

A gondos ápolás mellett is szükséges a sütő rendszeres alapos tisztítása. Ahhoz, hogy a különböző felületeket ne károsítsa a tévesen használt tisztítószer, tartsa be a táblázatban megadott adatokat.

Tisztítószer

Soha ne használjon karcoló vagy súroló tisztítószereket.

Tartomány	Tisztítás
A sütő külseje	Forró mosogatószeres víz: Tisztítsa mosogatóruhával, puha törlővel törölje szárazra.
Ajtólap	Ablaktisztítószer: Tisztítsa mosogatóruhával.
A sütő belseje	Forró mosogatószeres víz vagy ecetes víz: Tisztítsa mosogatóruhával. Erős szennyeződés esetén sütőtisztítószer: Csakis a hideg sütőben alkalmazza. Soha ne tisztítsa vele az üvegkerámiát. Legjobb az öntisztítást használni.
A sütőlámpák üvegburái	Forró mosogatószeres víz: Tisztítsa mosogatóruhával.
Üvegkerámia	Speciális tisztítószer üvegkerámia számára (szilikonmentes), a vízfoltokhoz citromlé vagy ecet: Tisztítsa mosogatóruhával. Soha ne használjon sütőtisztítószert vagy folteltávolítót. Erős szennyeződés esetén használjon üvegkaparót (kapható az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben): Biztosítsa ki, és csak a pengével tisztítson. Figyelem, a penge nagyon éles. Sérülésveszély! Tisztítás után biztosítsa a pengét. A sérült pengéket azonnal cserélje ki.

Tartomány	Tisztítás
Tartozéktartó	Forró mosogatószeres víz: Tisztítószivaccsal súrolja.
Tömítés Ne vegye le!	Forró mosogatószeres víz: Tisztítsa mosogatószivaccsal, ne súrolja
Tartozék	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, tisztítsa mosogatóruhával vagy kefével. Az univerzális serpenyő vagy a zománcozott sütőtepsi öntisztításkor együtt tisztítható a sütővel.

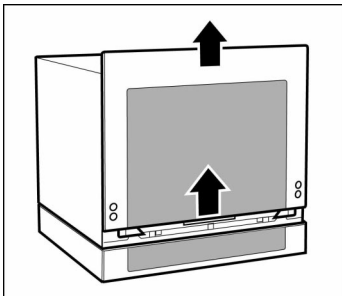
Megjegyzés

A vékony sütőlapok éleit nem lehet tökéletesen zománcozni. Ezért ezek érdesek lehetnek. Ez normális, és nem befolyásolja a készülék működését.

Az üveglapok ki- és beszerelése

A jobb tisztítás érdekében a sütő előlapjának két üveglapja levehető.

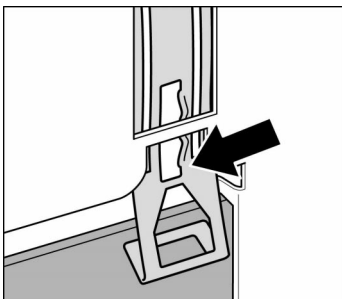
Kiszerelés



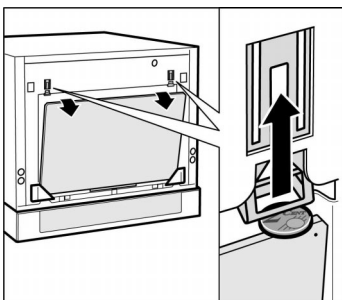
1. Az előlő üveglapot tolja felfelé, és előrefelé vegye le.

Figyelem! Az előlő üveglap szabaddá válik, mielőtt a horgokból kiakadt. Erősen és szilárdan tartsa.

A liftgombok vele együtt tolnak felfelé.



2. A második lap rugóit - előbb a jobb oldalt, majd a bal oldalt - nyomja be, amíg a lap a borda alatt átoltható.



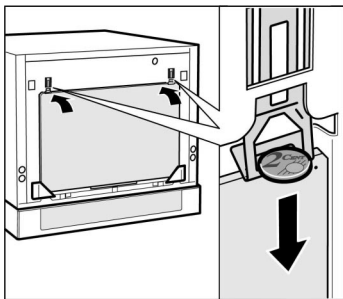
3. Egy érmével tolja egészen fel a tartórugókat, és vegye ki az üveglapot.

Figyelem! Mielőtt a tartórugókat egészen feltolta, a lap előrebillen. Erősen és szilárdan tartsa.

Használjon érmét, nehogy az éles peremek felsértsék a kezét.

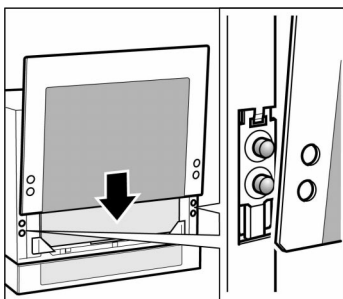
Tisztítsa meg az üveglapokat üveg tisztítószerrel és puha törlővel.

Beszereelés



1. A második lapot akassza be, és a tartórugókat egy érmével tolja egészen le.

A lapon levő kis jelnek jobbra fenn kell lennie.



2. Az előlső üveglapot akassza be, és tolja lefelé.

Ügyeljen arra, hogy a liftgombok jól helyezkedjenek el az előlső üveglap nyílásaiban.



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



Mit tegyünk meghibásodás esetén?

Ha üzemzavar lép fel, rendszerint csak egy apróságról van szó.

Itt ismertetjük, miképpen háríthatja el saját kezűleg az apróbb üzemzavarokat, és hogyan éri el az ügyfélszolgálatot.

Kisebb zavarok sajátkezü elhárítása

Mielőtt hívná az ügyfélszolgálatot, próbálja meg a hibát sajátkezüleg elhárítani, a táblázat segítségével.

Zavar	Lehetséges ok	Hiba elhárítása / Utasítás
A sütő nem kapcsolható be.	Rossz a biztosíték.	Nézzen utána a biztosítékos szekrényben, hogy a sütő biztositéka rendben van-e.
	Áramkimaradás	Ellenőrizze, hogy más konyhagépek működnek-e.
	A sütő le van zárva.	Tartsa lenyomva a  kulcs nyomógombot, míg a hőmérséklet-kijelzőn kialszik a  kulcs szimbólum.
Villog az óra-kijelző.	Áramkimaradás	Állítsa be újra az időt.
A sütő nem fűt.	A sütő nincs megfelelően bezárva.	Zárja be egészen a sütőt.
	A sütő nem volt elindítva.	Nyomja meg az OK nyomógombot.
A sütő nem fűt. A hőmérséklet-kijelzőn balra fenn világít egy pont.	A sütő demo-üzemmódban van.	Állítsa be a sütőt alsó fűtésre  és 30 °C-ra. Nyomja le a >> gyors felfűtés nyomógombot, míg hangjelzés hallható és a pont villog. Ismét nyomja meg a >> gyors felfűtés nyomógombot.
A sütő nem indítható el.	A liftfunkciót le van tiltva öntisztítás miatt.	Várjon, míg az  lakat szimbólum az óra-kijelzőn kialszik.
	A sütő nincs megfelelően bezárva.	Nyissa ki, és csukja vissza a sütőt.
A sütő nem nyitható ki.	A liftfunkciót le van tiltva öntisztítás miatt.	Várjon, míg az  lakat szimbólum az óra-kijelzőn kialszik.
	A liftfunkciót a gyerekbiztosítás letiltotta.	Tartsa lenyomva a  kulcs nyomógombot, míg a hőmérséklet-kijelzőn kialszik a  kulcs szimbólum.

Zavar	Lehetséges ok	Hiba elhárítása / Utasítás
	A lift helyzete nagyon magasban van.	Nyomja meg még egyszer a nyitás  nyomógombot, és a lift helyzetének tárolását az OK nyomógombbal állítsa a kívánt szintre.
A hőmérséklet-kijelzőn megjelenik az "OFF" felirat.	A automatikus időkorlátozás aktívra vált.	Kapcsolja ki a sütőt a  főkapcsolóval.
A lift helyzete nem menthető el.	A sütő nem megfelelően lett bezárva.	Nyissa ki egészen és csukja vissza a sütőt.

Mindegyik hibaüzenet törölhető az  óra nyomógombbal. Ezáltal a sütő alapállapotba áll vissza. Újra be kell állítani az időt. Ha a hibaüzenet nem törölhető, vagy gyakran megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot.

Hibaüzenet az óra-kijelzőn	Lehetséges ok	Hiba elhárítása / Utasítás
E005 vagy E305	Kommunikációs hiba az elektronikus modulok között.	Nyomja meg a  óra nyomógombot. Állítsa be újra az időt.
E010, E014, E119, E120, E310, E314 vagy E701	Adathiba az elektronikában.	Nyomja meg a  óra nyomógombot. Állítsa be újra az időt.
E011	Egy kezelőgombot túl hosszan nyomott le.	Valamennyi kezelőgombot egyenként nyomja le, és ellenőrizze, hogy nincs-e beszorulva.
E101 vagy E104	A hőmérséklet-érzékelő túlterhelt.	Nyomja meg a  óra nyomógombot. Állítsa be újra az időt.
E115	A sütőhőmérséklet túl magas.	Hagyja kihűlni a sütőt, míg újra kezelhetővé válik.
E702, E704, E705 vagy E706	Adathiba a lift elektronikájában.	Nyomja meg a  óra nyomógombot. Állítsa be újra az időt.
E703	Az ajtó érintkezője nem működik.	Nyomja meg a  óra nyomógombot. Állítsa be újra az időt.
E711	Egy liftgombot túl hosszan nyomott le.	Nyomja meg a  óra nyomógombot. Állítsa be újra az időt.

Hibaüzenet az óra-kijelzőn	Lehetséges ok	Hiba elhárítása / Utasítás
	Beszorult egy liftgomb.	Nyomja le külön az összes liftgombot és ellenőrizze, hogy beszorult-e.
	Az elülső üveglap nem illeszkedik rendesen.	Addig mozgassa az elülső üveglapot, amíg a liftgombok már nem szorulnak.



A javításokat csakis a szakképzett ügyfélszolgálati technikusokkal végeztesse.
Ha szakszerűtlenül javítják a sütőt, jelentős veszélyek keletkezhetnek.

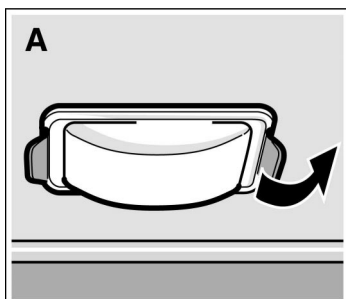
A sütőlámpák cseréje

Ha egy sütőlámpa kiég, ki kell cserélni.
Hőálló pótegő a vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kapható.
Csakis ilyen lámpát használjon.



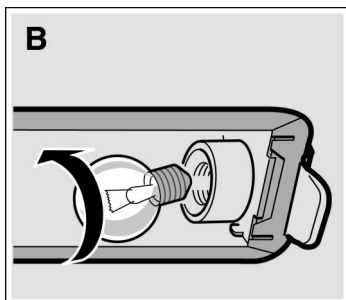
A sütőlámpákat csak akkor cserélje, ha a sütő hideg. Égésveszély!

Tetőlámpa



Használjon 40 wattos izzólámpát.

1. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékos szekrényben.
2. Tegyen egy konyharuhát az üvegkerámiára, hogy így a károsodást megelőzze.
3. Vegye le az üvegburát. Ehhez nyomja hátrafelé hüvelykujjával a fémhevedert. (A ábra)
Figyelem! Az üvegbura szabaddá válik, mielőtt az egyik oldal kikattan. Erősen tartsa.

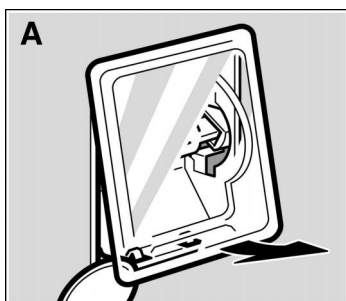


4. Csavarja ki a lámpát (B ábra), és ugyanolyan típusút tegyen a helyére.
5. Tegye vissza az üvegburát. Ehhez tolja be a heveder alá a bura egyik oldalát, és a másik oldalon erősen nyomja meg, míg bekattan a helyére.
6. Vegye le a konyharuhát az üvegkerámiáról, és kapcsolja vissza a biztosítékot.

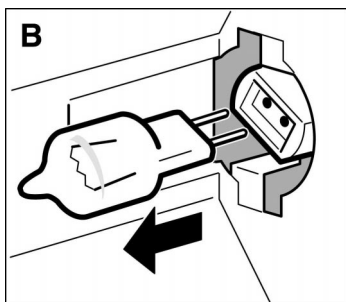
Oldallámpák

Csakis 10 wattos halogénlámpát használjon. A halogénlámpákat tiszta, száraz törölővel fogja meg. Ez meghosszabbítja az élettartamukat.

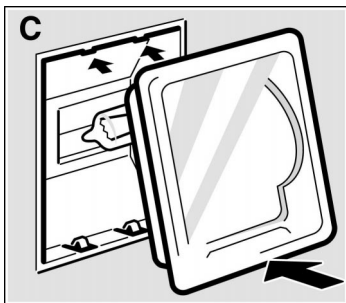
A bal- és jobboldali lámpát ugyanúgy kell kicserélni.



1. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékos szekrényben.
2. Tegyen egy konyharuhát az üvegkerámiára, hogy így a károsodást megelőzze.
3. Vegye le az üvegburát. Ehhez nyissa ki alulról az üvegburát.
Ha az üvegbura nehezen vehető le, kanálnyeléssel segítse a levételt. (A ábra)



4. Húzza ki a lámpát, ne forgassa, (B ábra) és ugyanolyan típusúval cserélje ki. Ügyeljen a csapok állására. Nyomja be szilárdan a lámpát.



5. Tegye vissza az üvegburát. Ügyeljen arra, hogy az üveg boltozata a lámpa felőli oldalon legyen. Az üvegburát felül illessze be, és alul nyomja meg erősen, míg bekattan. (C ábra)
6. Vegye le a konyharuhát az üvegkerámiáról, és kapcsolja vissza a biztosítékot.

Üvegburák

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

A sütő nyitása kézzel

Nyitás előtt

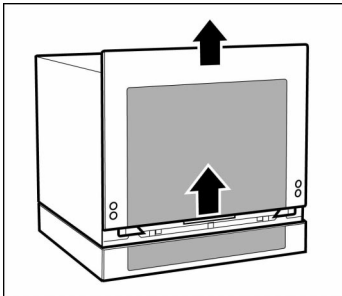


Ha a liftfunkció nem működik, a sütő kézzel nyitható. Pl. áramszünet esetén ha a sütőben étel van.

Hagyja jól kihűlni a sütőt.
Működést követően a sütő belseje igen forró.
Égésveszély!
Soha ne nyissa ki a sütőt öntisztítás közben.
Égésveszély lobbanás révén!

Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékos szekrényben.
Áramütésveszély!

Így járjon el



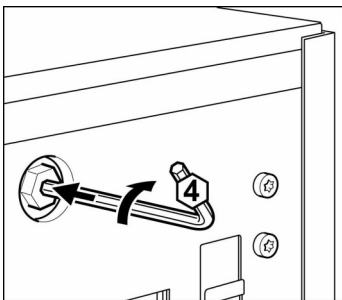
A liftet csak lefelé hajtsa. Különben a lift motorja megsérül.

1. Az előlő üveglapot tolja felfelé, és előre felé vegye ki.

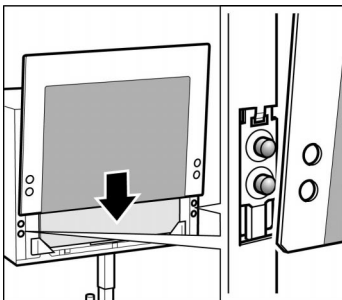
Figyelem! Az előlő üveglap szabaddá válik, mielőtt a horgokból kiakadt.

Erősen és szilárdan tartsa.

A liftgombok vele együtt tolódnak felfelé.



2. Dugjon egy 4-es imbuszkulcsot a hüvelybe. Nyomja befelé a hüvelyt, és az óramutató járásával megegyező irányban fordítsa el, míg a sütő elegendő mértékben kinyílik.



3. Az előlő üveglapot akassza vissza, és tolja lefelé.

Ügyeljen arra, hogy a liftgombok jól helyezkedjenek el az előlő üveglap nyílásaiban.

Amikor a liftgombok ismét működnek, elsőként csukja be a sütőt. Azután már újra tetszés szerint használhatja a liftfunkciót.

Ügyfélszolgálat

Ha a sütőt javítani kell, ügyfélszolgálatunk rendelkezésre áll. A legközelebbi ügyfélszolgálat telefonszáma és címe a telefonkönyvben található. A felsorolt ügyfélszolgálatok is szívesen tájékoztatják Önt a közeli ügyfélszolgálatokról.

E-szám és FD-szám

Ha ügyfélszolgálatunkhoz fordul, adja meg a sütő teljes E-számát és teljes FD-számát. A számok a típustáblán, a lift alsó lapján találhatók.

Hogy ne kelljen sokáig keresgélni, a sütő adatait bevezetheti a kezelési útmutatóba.

E-szám.	FD-szám.
Vevőszolgálat ☎	

Csomagolás és a régi készülék

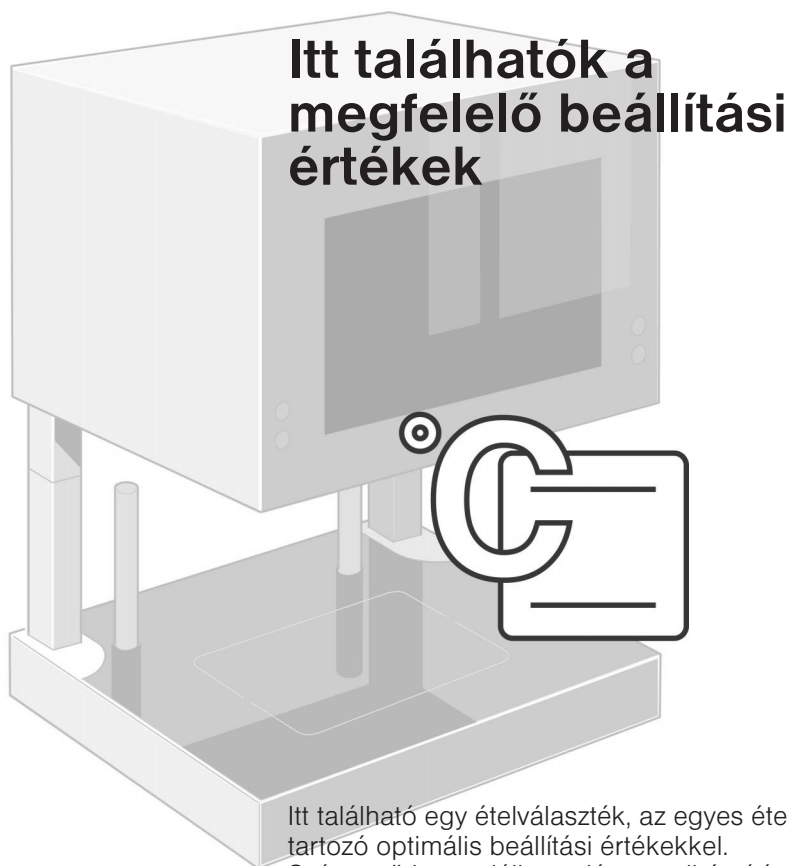
Környezetbarát ártalmatlanítás



Csomagolja ki a készüléket, és a csomagolóanyagot a környezetvédelmi szempontoknak megfelelően helyezze el.

Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2002/96/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

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



Itt található a megfelelő beállítási értékek

Itt található egy ételválaszték, az egyes ételekhez tartozó optimális beállítási értékekkel. Számos ötletet találhat edényre, elkészítésre vonatkozóan, valamint apró segítségeket, ha valami rosszul menne.

Beállítási értékek és ötletek

A beállítási értékek a hideg sütőbe tett ételekre vonatkoznak. Így energiát takarít meg.
A hőmérséklet és az időtartam az étel mennyiségétől és állapotától függ. Ezért tartományokat adtunk meg a táblázatokban.
Az ötleteknél további információk találhatóak. Azok segítik Önt az ételek ízlés szerinti optimalizálásában.

Tartozék

A mellékelt tartozékokat használja.
Az ügyfélszolgálaton vagy a szakkereskedésekben beszerezhető a tartozék, illetve további kiegészítő tartozékok.
Leginkább alkalmasak a sötét fémből készült sütőlapok és formák. A világos fém- vagy üvegedényeket legjobb közvetlenül az üvegkerámira tenni.
Tartsa be a gyártó utasításait.

Torták és sütemények

A formákat tegye a rostélyra.
A kenyértésztát tegye közvetlenül az üvegkerámira.

Formában sült sütemények

Formában sült sütemények	Sütőforma	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam percekben
Kevert tésztából készült egyszerű sütemény	Kuglóf-/koszorú-/négyzetes forma	1		150 - 170	50 - 60
Kevert tészta, finom (pl. omlós sütemény)	Kuglóf-/koszorú-/négyzetes forma	1		140 - 160	60 - 70
Omlóstésztalap, peremmel	Kerek sütőforma	0		150 - 170	25 - 35
Tortalap kevert tésztából	Gyümölcstortaala p-sütőforma	0		160 - 180	20 - 30
Piskóta-torta	Kerek sütőforma	1		160 - 180	30 - 40

Formában sült sütemények	Sütőforma	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam percekben
Gyümölcs- vagy túrótorta, omlós tészta*	Kerek sütőforma	0		170 - 190	70 - 90
Gyümölcsös sütemény, finom (kevert tészta)	Kerek sütőforma/ kuglófforma	1		150 - 170	50 - 60
Pikáns sütemény* (pl. omlós torta, hagymatorta)	Kerek sütőforma	0		170 - 190	50 - 60

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

Sütemények sütőlapon	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam percekben
Kevert vagy kelt tészta száraz töltelékkel	Sütőlap sütőlap + univerzális serpenyő*	1 3 + 1	 	180 - 200 140 - 160	20 - 30 40 - 50
Kevert vagy kelt tészta lédús töltelékkel	Sütőlap sütőlap + univerzális serpenyő*	2 3 + 1	 	160 - 180 140 - 160	40 - 50 50 - 60
Piskótatekercs (előmelegítés)	Univerzális serpenyő	1		190 - 210	15 - 20
Kelesztett fonott kalács 500 g lisztből	Univerzális serpenyő	2		170 - 190	30 - 40
Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből	Univerzális serpenyő	2		180 - 200	50 - 60
Karácsonyi püspökkenyér 1 kg lisztből	Univerzális serpenyő	2		170 - 190	60 - 80
Rétes, édes	Univerzális serpenyő	1		180 - 200	60 - 70
Pizza	Univerzális serpenyő sütőlap + univerzális serpenyő*	1 3 + 1	 	210 - 230 190 - 210	25 - 35 40 - 50

* A két szinten való sütéskor a sütőlapot mindig az univerzális serpenyő fölé tegye be.

Kenyér- és zsemlefélek	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam percekben
Előmelegítés				300	8 - 10
Kelesztett kenyér 1,2 kg lisztből*	Kikapcsolva	0		200	35 - 45
Előmelegítés				300	8 - 10
Kovásztolt tésztából sült kenyér 1,2 kg lisztből*	Kikapcsolva	0		200	45 - 55
Zsemle	Sütőlap	2		220 - 240	25 - 35
Kétszersült	Sütőlap	1		200 - 220	10 - 20
	sütőlap + univerzális serpenyő**	3 + 1		180 - 200	15 - 25

* Soha ne töltsön vizet közvetlenül az üvegkerámiára.

** A két szinten való sütéskor a sütőlapot mindig az univerzális serpenyő fölé tegye be.

Aprósütemény	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam percekben
Aprósütemények	Sütőlap	2		130 - 150	10 - 20
	sütőlap + univerzális serpenyő*	3 + 1		120 - 140	25 - 35
Habcsók	Sütőlap	1		70 - 90	100 - 150
Képviselőfánk	Sütőlap	1		210 - 230	30 - 40
Mandulás habcsók	Sütőlap	1		110 - 130	30 - 40
	sütőlap + univerzális serpenyő*	3 + 1		100 - 120	40 - 50
Leveles tészta	Sütőlap	1		180 - 200	25 - 35
	sütőlap + univerzális serpenyő*	3 + 1		170 - 190	35 - 45

* A két szinten való sütéskor a sütőlapot mindig az univerzális serpenyő fölé tegye be.

Sütési ötletek

Saját recept szerint szeretne sütni.

Szeretné tudni, hogy a kevert tésztából készült sütemény átsült-e.

A sütemény összeesik.

A sütemény közepén szépen felnőtt, de a szélén nem.

A sütemény teteje túl sötét.

A sütemény túl száraz.

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

A sütemény nem egyenletesen pirult meg.

A gyümölcsös sütemény alul túl világos. A gyümölcsle kifut.

Két szinten sütött. A felső sütőlapon a sütemény sötétebb, mint az alsón.

Tájékozódjon a táblázatban levő hasonló süteményekről.

Kb. 10 perccel a sütési idő letelte előtt fogpiszkálóval jó mélyen szűrje meg a süteményt ott, ahol a legmagasabb. Ha nem tapad tészta a fogpiszkálóra, a sütemény készen van.

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

Ne kenje ki a kerek sütőforma oldalfalát. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.

Állítsa mélyebbre a tartozékot. Válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és süsse valamivel hosszabb ideig a süteményt.

Fogpiszkálóval szurkálja meg a sütemény tetejét, és locsolja meg gyümölcslével vagy alkoholos itallal. Legközelebb válasszon 10 fokkal magasabb hőmérsékletet, és állítsa rövidebbre a sütési időt.

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

Válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet. A kényes süteményeket felső/alsó fűtéssel  süsse egy szinten. A kilógó sütőpapír befolyásolhatja a légkeringetést. Vágja mindig méretre a sütőpapírt.

3 dimenziós forró levegővel egy szinten történő sütéskor  a tartozékot helyezze az 1. vagy a 3. szintre.

Legközelebb használja a mélyebb univerzális serpenyőt.

A két szinten való sütéskor mindig használja a 3 dimenziós forró levegőt . Az egyszerre betett sütőlapok mindig egyszerre lesznek készen.

Világos fémből vagy üvegből készült sütőlepcsiket és formákat szeretne használni.

A lédús sütemények sütésekor kondenzvíz keletkezik.

Tegye az edényt közvetlenül az üvegkerámira.

Ennek fizikai okai vannak. Sütéskor vízgőz képződik, ami a szellőztető nyílásokon keresztül távozik. A vízgőz a szomszédos bútorlapokon lecsapódhat, és kondenzvízként csepeghet le.

Hús, szárnyas, hal

Edény

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

Az edényt mindig az üvegkerámia közepére tegye.

A forró üvegedényt száraz konyharuhára tegye. Hideg vagy nedves alátétén az üveg elpattanhat.

Sültetek

A sütés eredménye a hús jellegétől és minőségétől függ.

Sovány húshoz 2 - 3 evőkanálnyi folyadékot adjon, párolt sültéhez 8 - 10 evőkanálnyit.

A sültnek a sütési idő letelte után még 10 percig kell pihennie a kikapcsolt, zárt sütőben. Így a hús szaftja jobban eloszlik.

Grillezés

Lehetőleg ugyanakkora grillszeleteket vegyen.

A húsdarabok legalább 2 - 3 cm vastagak legyenek.

Így egyenletesen pirulnak meg és finom lédúsak maradnak.

Helyezze a grillszeleteket közvetlenül a rostélyra.

Legjobb a rostély közepére tenni.

Akassza be az univerzális serpenyőt az 1. szintre. Így a szaftot felfogja és a sütő tisztább marad.

Hús

A frissensültet csak grillezés után sózza meg, hogy ne száradjon ki.

A hússzeleteket a sütési idő felénél, a grillszeleteket a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg.

Hús		Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillsütő	Időtartam percekben
Párolt marhasült	1 kg	zárt	0		200 - 220	100
	1,5 kg		0		190 - 210	120
	2 kg		0		180 - 200	140
Marhabélszín	1 kg	nyitott	0		210 - 230	80
	1,5 kg		0		200 - 220	90
	2 kg		0		190 - 210	100
Sült hátszín, közepes*	1 kg	nyitott	0		220 - 240	60
Frissensült, átsütött frissensült, rózsaszín		Rostély***	4		3	20
		Rostély***	4		3	15
Sertéshús bőr nélkül (pl. nyak)	1 kg	nyitott	0		190 - 210	130
	1,5 kg		0		180 - 200	150
	2 kg		0		170 - 190	170
Sertéshús bőrral együtt** (pl. lapocka, csülök)	1 kg	nyitott	0		200 - 220	140
	1,5 kg		0		190 - 210	160
	2 kg		0		180 - 200	190
Pácolt füstölt karaj csonttal	1 kg	zárt	0		210 - 230	70
Vagdalt hús	750 g	nyitott	0		200 - 220	100
Virslí	kb. 750 g	Rostély***	4		3	12
Borjúsült	1 kg	nyitott	0		180 - 200	100
	2 kg		0		170 - 190	120
Báránycsont nélkül	1,5 kg	nyitott	0		170 - 190	120

* A sült hátszín a sütési idő felénél fordítsa meg. Párolás után csavarja alufóliába, és 10 percig hagyja pihenni a sütőben.

** A sertéshúson a bőrt vagdalja be. Előbb bőrével lefelé tegye az edénybe.

*** Akassza az univerzális serpenyőt az 1. szintre.

Szárnyas

A táblázatban megadott súlyadatok a töltelék nélküli, sütésre előkészített szárnyasokra vonatkoznak.

A kacsza vagy liba bőrét a szárnyak alatt szúrja át, hogy a zsír kifolyhasson.

A szárnyasok különösen ropogós barnára pirulnak, ha a sütési idő vége felé megkeni őket vajjal, sós vízzel vagy narancslével.

Az egész szárnyast a sütési idő kétharmadánál fordítsa meg.

Szárnyas		Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam percekben
Fél csirkék 1 - 4 darab	egyenként 400 g	Rostély*	2		210 - 230	40 - 50
Darabolt csirke	egyenként 250 g	Rostély*	2		210 - 230	30 - 40
Egész csirke, 1 - 2 darab	egyenként 1 kg	Rostély*	2		200 - 220	50 - 80
Kacsza	1,7 kg	Rostély*	2		180 - 200	90 - 110
Liba	3 kg	Rostély*	2		160 - 180	120 - 140
Bébipulyka	3 kg	Rostély*	2		180 - 200	100 - 120
Pulykacomb 2 darab	egyenként 800 g	Rostély*	2		180 - 200	90 - 110

* Tolja be az univerzális serpenyőt az 1. szintre.

Hal

Az adatok nem panírozott halra vonatkoznak.

Hal		Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillsütő	Időtartam percekben
Grillezett hal	darabja 300 g	Rostély*	2		2	20 - 25
	1 kg		2		200 - 220	40 - 50
	1,5 kg		2		190 - 210	50 - 60
Hal, szeletekben (pl. kotlett)	egyenként 300 g	Rostély*	3		2	20 - 25

* Akassza az univerzális serpenyőt az 1. szintre.

Sütési és grillezési ötletek

Ha a sülték súlyára vonatkozóan nincsenek adatok a táblázatban.	Válassza a legközelebbi súlyértéket, és megfelelő mértékben módosítsa az időtartamot.
Szeretné tudni, hogy a sült elkészült-e.	Használjon hűsmérőt (szakkereskedésben kapható), vagy végezzen "kanálpróbát": Nyomja meg a kanállal a sültet. Ha szilárd, akkor készen van. Ha enged, még egy kicsit kell sütni.
Ha a sült túl sötét, és a kérge részben megégett.	Válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet.
Ha a sült jól néz ki, de a mártás megégett.	Válasszon a következő alkalommal kisebb sütőedényt, vagy adjon hozzá több folyadékot.
Ha a sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízíú.	Válasszon a következő alkalommal egy nagyobb sütőedényt vagy adjon hozzá kevesebb folyadékot.
A sült felöntésekor vízgőz keletkezik.	Ennek fizikai okai vannak. A vízgőz nagy része a szellőztető nyílásokon keresztül távozik. A szomszédos bútorlapokon lecsapódhat, és kondenzvízként csepeghet le. Használja a légkeverős grillezést  a felső/alsó sütés  helyett. Így a sült alja nem hevül fel annyira, és kevesebb vízgőz keletkezik.

Enyhe főzés

Az enyhe főzés ideális főzési mód minden gyenge hús számára, ha azt rózsaszínűre vagy csak éppen sötétvörösre készíteni. A hús nagyon zamatos marad és rendkívül puha lesz.

Előnye: Az étrend tervezésében nagy a játéktér, mert az enyhén főzött hús problémamentesen melegen tartható.

Alkalmas edény

Használjon hőálló, lapos edényt, pl. porcelán tálalótálat.

Így járjon el

1. Kapcsolja be a sütőt a ① főkapcsolóval.
2. Állítsa be a felső/alsó sütés  fűtési módot.
3. Állítsa a hőmérsékletet 90 - °C -ra.
4. Indítsa el és melegítse elő a sütőt az OK nyomógommbal. Az edényt az üvegkerámiára téve szintén melegítse elő.
5. Kevés zsírt forrósítson fel egy serpenyőben. A húst erőteljesen pirítsa meg, és azonnal tegye az előmelegített tála.
6. Az edényt a hússal tegye vissza a sütőbe, és párolja készre. A legtöbb húshoz az utánsütéshez ideális a 90 °C hőmérséklet.

Tudnivalók az enyhe főzéshez

Csak friss húst használjon.

A húst nagyon magas hőmérsékleten, elegendő ideig pirítsa.

Az utópárolás során a sütőben ne takarja le a húst.

Nagyobb húsdarabokat sem kell megfordítani.

A hús enyhe főzés után azonnal felvágható. Nem szükséges pihentetni.

A különleges párolási mód révén a hús belül mindig rózsaszín marad. Mindazonáltal nem nyers vagy túl kevésbé párolt.

Táblázat

Az enyhe főzésre a puha marha-, sertés-, borjú- és birkahúsok alkalmasak. A piritás és utópárolás időtartama a hús nagyságától függ.

A piritási idő a forró zsírban való sütésre vonatkozik.

Étel	Piritás a főzőhelyen percekben	Utópárolás a sütőben percekben
Kis húsdarabok		
kockák vagy csíkok	körben 1 - 2	20 - 30
Kis rántott szelet, frissensült vagy szűzermék	oldalanként 1 - 2	35 - 50
Közepes nagyságú húsdarabok		
Egész filé (400 - 800 g)	körben 4 - 5	75 - 120
Bárányborda (kb. 450 g)	oldalanként 2 - 3	50 - 60
Dupla karaj	körben 7 - 9	100 - 120
Nagy húsdarabok		
Egész filé (900 g-tól)	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

Ötletek az enyhe főzéshez

Az enyhén főzött hús nem olyan forró, mint a hagyományosan sültött hús.	Melegítse meg a táányérokat, és a mártásokat nagyon forrón tálalja.
Ha a kémélő sütéssel készült húst melegen akarja tartani.	Az enyhe főzés után kapcsolja vissza 70 °C-ra. A kis húsdarabok 45 percig, a nagy húsdarabok akár 2 óra hosszat tarthatók melegen.

Felfújtak, gratinok, pírítós

A gratinok nyers összetevőkből készült felfújtak, amelyeket át kell sütni.

Étel	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillsütő	Időtartam percekben
Édes felfújt (pl. gyümölcsös túrófelfújt)	Felfújt-forma	0		170 - 190	45 - 55
Pikáns felfújt párolt összetevőkből (pl. tésztafelfújt)	Felfújt forma	0		180 - 200	30 - 40
	vagy univerzális serpenyő	1		170 - 190	25 - 35
Pikáns felfújt nyers összetevőkből (pl. burgonyafelfújt)	Felfújt forma	0		190 - 210	45 - 55
	vagy univerzális serpenyő	1		190 - 210	40 - 50
Kenyérpirítás, 8 szelet	Rostély	4		3	2 - 6
Pírítós átsütve, 8 szelet	Rostély**	3		3	5 - 10

* A felfújt legfeljebb 2 cm magas legyen.
Ha magasabb, használja a felső és alsó fűtést .

** Tolja be az univerzális serpenyőt az 1. szintre.

Aszalás

Csak kifogástalan gyümölcsöt és zöldséget használjon.

Alaposan mossa meg, és szárítsa meg.

A rostélyt és az univerzális serpenyőt bélelje ki sütőpapírral.

Étel		Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam, órában
Almakarikák	600 g	Rostély + univerzális serpenyő*	3 + 1		80	kb. 5
Körtehasábok	800 g	Rostély + univerzális serpenyő*	3 + 1		80	kb. 8
Szilva	1,5 kg	Rostély + univerzális serpenyő*	3 + 1		80	kb. 10
Konyhai fűszer, tisztított	200 g	Rostély + univerzális serpenyő*	3 + 1		80	kb. 1 ½

* A rostélyt akassza az univerzális serpenyő fölé.

Megjegyzés

A lédús gyümölcsöt vagy zöldséget többször fordítsa meg.

Az aszalt gyümölcsöt / zöldséget szárítás után azonnal szedje le a papírról.

Befőzés

Csak kifogástalan gyümölcsöt és zöldséget használjon. Alaposan mossa meg.

Egyszerre legfeljebb hat üveg gyümölcsöt vagy zöldséget dunsztoljon.

A táblázatban megadott időtartamok irányértékek. Az időtartamot befolyásolja a helyiség hőmérséklete, az üvegek száma, az üvegek tartalmának mennyisége és hője.

Mielőtt át- vagy kikapcsolna, győződjék meg arról, hogy az üvegekben a befőznivaló szépen gyöngyözik-e, vagyis sok buborék emelkedik bennük.

Előkészítés

Az üvegeknek és a gumigyűrűknek tisztáknak és
rendben kell lenniük. Lehetőleg ugyanakkora
üvegeket használjon. A táblázat adatai az egy literes
hengeres üvegekre vonatkoznak.
Figyelem! Ne használjon nagyobb vagy kisebb
üvegeket. A fedelelek szétpattanhatnak.

Ne töltsen meg túlságosan gyümölccsel vagy
zöldséggel az üvegeket. Szabályszerűen zárja le az
üvegeket. Ügyeljen arra, hogy az üvegek peremei
tiszták legyenek.

Így járjon el

- 1. Tolja be az univerzális serpenyőt az 1. szintre.
Az üvegeket úgy tegye a serpenyőbe, hogy ne
érjenek egymáshoz.
- 2. Öntsön az univerzális serpenyőbe ½ liter forró
vizet (kb. 80 °C).
- 3. Csukja be a sütőt.
- 4. Állítsa be az alsó fűtést □.
- 5. Állítsa a hőmérsékletet 170 - 180 °C-ra.
- 6. Indítsa el az OK gombbal.

Gyümölcsök befőzése

Amikor az üvegben a lé jól gyöngyözik,
kb. 40 - 50 perc múlva, kapcsolja ki a sütőt a
főkapcsolóval ①.

25 - 35 perces utómelegítés után szedje ki az
üvegeket a sütőből. Ha hosszabb ideig hagyja a
sütőben hűlni, csírák keletkezhetnek, ami a befőzött
gyümölcs erjedését okozhatja.

Gyümölcs egy literes hengeres
üvegekben

A gyöngyözéstől kezdődően

Utómelegítés

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

Zöldségek befőzése

Amikor az üvegekben a lé jól gyöngyözik, állítsa vissza a hőmérsékletet 120 - 140 °C-ra. A táblázatban megadott időtartam letelte után kapcsolja ki a sütőt a főkapcsolóval ①.

30 - 35 perces utómelegítés után szedje ki az üvegeket a sütőből.

Zöldség hidegen főzve egy literes hengeres üvegekben

Uborka
Cékla
Kelbimbó
Bab, karalábé, vörös káposzta
Borsó

Gyöngyözéstől 120 °C - 140 °C-on

kikapcsolás
kb. 35 perc
kb. 45 perc
kb. 60 perc
kb. 70 perc

Utómelegítés

kb. 35 perc
kb. 30 perc
kb. 30 perc
kb. 30 perc
kb. 30 perc

Vegye ki az üvegeket

Az üvegeket száraz konyharuhára tegye. Hideg vagy nedves alátétlen elpattanhatnak.

Mélyhűtött késztermékek



Tegye a mélyhűtött készterméket közvetlenül az üvegkerámiára, vagy sütőlapon közvetlenül föléje. Így hasznosul a Speed  érintkezési hője.

Közvetlenül az üvegkerámiára soha ne tegyen sütőpapírt. Tűzveszély!

A táblázatban szereplő beállítási értékek elősütött mélyhűtött késztermékekre vonatkoznak.

Étel		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam percekben
Pizza	Vékony alap	0	 speed	270 - 300	10 - 20
	Vastag alap, pizza-baguette	0	 speed	230 - 280	15 - 25
	Minipizza	0	 speed	230 - 280	8 - 15
	Pizza 2 szinten	1 + 3		200 - 220	15 - 30

Étel		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam percekben
Burgonyatermek	Hasábburgonya	0	 speed	250 - 280	15 - 25
	Kroket, hercegnőburgonya	0	 speed	250 - 280	10 - 20
	Pirított burgonya, töltött burgonya	0	 speed	250 - 280	10 - 20
Péksütemények	Zsemle	0	 speed	220 - 250	5 - 15
	Perecek	1	 speed	220 - 250	5 - 15
Főzelékkroketek	Halrudacskák	0	 speed	250 - 280	5 - 15
	Csirkeudacskák	0	 speed	250 - 280	10 - 20
	Zöldségburger	0	 speed	250 - 280	15 - 25

Felolvasztás

Vegye ki az élelmiszert a csomagolásból, és alkalmas edénybe téve helyezze a rostély közepére.

Tartsa be a csomagoláson feltüntetett gyártói utasításokat.

A felolvasztási idő az élelmiszer jellegétől és mennyiségétől függ.

Étel	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban
Kényes mélyhűtött áru pl. csokoládéval vagy cukormázzal bevont torta, tejszínes torta, vajas krémtorta, gyümölcs, stb.	Rostély	1		20 °C
Egyéb mélyhűtött áru* pl. csirke, kolbász és hús, kenyér, zsemle, sütemény	Rostély	1		50 °C

* Takarja le az élelmiszert hőálló fóliával. A szárnyast a mellével lefelé tegye az edénybe.

Megjegyzés

30 °C alatt a sütőlámpák bekapcsolnak.

Melegen tartás és olvasztás

Fűtési mód

A fűtőfelületen nyitott sütőajtóval melegen lehet tartani az ételeket, illetve csokoládét és vajat lehet megolvasztani, valamint zselatint feloldani.

Melegen tartás, nyitva :
Egyetlen fűtési fokozata van, és csak nyitott sütőnél kapcsolható be. A liftfunkció le van tiltva, és a hőmérséklet-kijelzőn világít a lakat  szimbólum.

A nyitott sütőben való melegen tartás leginkább a zárt edényben lévő ételek számára alkalmas. Az enyhe melegítés nem hevíti túl az ételt, és az szép szaftos marad.

A kiolvadási idő az élelmiszer jellegétől és mennyiségétől függ.
Kiolvasztáshoz ne használjon alufóliát vagy műanyag edényt. Ezek ráolvadnak az ételre.

	Magasság	Fűtési mód	Fokozat
Melegen tartás nyitott sütőben	0		1
Kiolvasztás, feloldás pl. csokoládé, vaj, zselatin	0		1

Energiatakarékos ötletek

A sütőt csak abban az esetben melegítse be előre, ha ezt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.

Használjon sötét vagy zománcozott fém sütőformákat. Azok különösen jól veszik fel a hőt.

Süssön több süteményt egymás után. Így a sütő még meleg, és a második sütemény sütési ideje rövidebb lesz.

A hosszú sütési időt igénylő ételeknél a sütő már 5 - 10 perccel korábban kikapcsolható. Az étel elkészül a maradék hővel.

Akrilamid az élelmiszerekben

Melyek az érintett élelmiszerek?

Jelenleg még szakemberek körében is vitatott, hogy az élelmiszerekben az akrilamid mennyire káros. Az információkat az aktuális kutatási eredmények alapján állítottuk össze.

Akrilamid főként a magas hőmérsékleten sült gabona- és burgonyatermékeknél - például burgonyaszirm, hasábburgonya, pirítós, zsemle, kenyér, finom péksütemények omlós tésztából (kekszek, mézeskalácsok, mézesbábok) - keletkezik.

Ötletek az akrilamidban szegény ételek készítéséhez

Általános tudnivalók	A sütés idejét korlátozza a lehető legrövidebbre. Az ételt csak aranysárgára süsse, ne túl sötétre. A nagy, vastag burgonya kevesebb akrilamidot tartalmaz. Lehetőleg friss burgonyát használjon. Ne legyen zöld foltos és csíras. A burgonyát ne tárolja 8 °C alatt.
Sütés	A felső/alsó sütéssel ☐ max. 200 °C-on, a 3 dimenziós forró levegővel ☑ max. 180 °C-on. A tojás vagy a tojássárgája csökkenti az akrilamid képződését.
Aprósütemények	A felső/alsó sütéssel ☐ max. 190 °C-on, a 3 dimenziós forró levegővel ☑ max. 170 °C-on.
Sütő - hasábburgonya	Helyezze a sütőlapra egyenletesen és egy rétegben. Sütőlaponként legalább 400 g süteményt süssön, így az nem szárad ki.

Próbaételek

Ezeket a táblázatokat különböző intézményeknek állítottuk össze, hogy megkönnyítsük a különböző sütők bevizsgálását és tesztelését.

A DIN 44547 és az EN 60350 szabványok szerint.

Sütés

A beállítási értékek a hideg sütőbe tett ételekre vonatkoznak.

Étel	Tartozék/ Sütőforma	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam percben
Kinyomós sütemény	Sütőlap sütőlap + univerzális serpenyő*	1 3 + 1		160 - 180 140 - 160	20 - 30 35 - 45
Aprósütemény, 20 darab	Sütőlap	2		160 - 180	25 - 35
Aprósütemény, 20 darab sütőlaponként (előmelegítéssel)	Sütőlap + univerzális serpenyő*	3 + 1		140 - 160	30 - 40
Vizes piskóta	Kerek sütőforma	1		160 - 180	30 - 40
Kelt tészta	Univerzális serpenyő Sütőlap + univerzális serpenyő*	2 3 + 1		160 - 180 140 - 160	40 - 50 50 - 60
Bevonatos almáspite	2 fehérbádog kerek sütőforma Ø 20 cm	0		190 - 210	70 - 80

* A két szinten való sütéskor a sütőlapot mindig az univerzális serpenyő fölé tegye be.

Grillezés

A beállítási értékek a hideg sütőbe tett ételekre vonatkoznak.

Étel	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Grillfokozat	Időtartam percben
Kenyérpirítás (10 perc előmelegítés)	Rostély	4		3	1 - 2
Marhahúsos szendvics 12 darab*	Rostély	3		3	25 - 30

* A sütési idő $\frac{2}{3}$ -ánál fordítsa meg. Akassza az univerzális serpenyőt az 1. szintre.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a template for handwriting practice or general note-taking. The margins are consistent on all sides.