

B89313-5

Használati útmutató

**Beépíthető
elektromos sütő**




Köszönjük, hogy egyik kiváló minőségű termékünket választotta!
A készülék optimális és hosszú távú teljesítményének biztosítása érdekében, kérjük, olvassa át alaposan a jelen használati útmutatót. Ezzel biztosítható, hogy az összes folyamatot tökéletesen és a leghatékonyabb módon vezérelje.

Javasoljuk, tartsa biztonságos helyen ezt az útmutatót, hogy bármikor fellapozhassa, amikor szüksége van rá. Végül kérjük, az útmutatót adja át a készülék esetleges jövőbeli tulajdonosának.
Kívánjuk, sok örömet leljen új készülékében!

Tartalomjegyzék

Használati útmutató	3	Sütés	30
Biztonsági tudnivalók	3	Bio sütés	32
A készülék leírása	4	Lapos grillezés	33
Teljes nézet	4	Kiolvasztás	34
Kezelőpanel	5	Aszalás	34
A sütő kialakítása	5	Befőzés	35
A sütő tartozékai	6	Tisztítás és gondozás	36
Szinkron-kihúzó	7	Sütőtér	36
Az első használat előtt	7	Tartozék	37
Idő beállítás	7	Zsírszűrő	37
Az első tisztítás	8	Kihúzható sütőlap	37
A sütő használata	9	A kihúzható sütőlap tisztítása	38
Elektronikus vezérlés	9	Sütővilágítás	38
Gyors fűtés	11	A sütő ajtaja	39
Sütőfunkciók	12	A sütő üvegajtaja	41
A rostély, a lap és a zsírserpenyő betétele	13	Mit tegyünk, ha ...?	44
Szinkron-kihúzó	14	Ártalmatlanítás	45
A zsírszűrő betétele / kivétele	15	Szerviz	47
Óra-funkciók	15		
További funkciók	22		
Használat, táblázatok és tanácsok	23		
Sütés	23		

A felhasználói kézikönyvben az alábbi szimbólumokat használjuk:

-  Fontos információk, amelyek személyes biztonságát szolgálják, illetve információk arra vonatkozóan, hogyan előzheti meg a készülék károsodását.
-  Általános információk és tanácsok
-  Környezetvédelmi információk

Használati útmutató



Biztonsági tudnivalók

Villamos biztonság

- A készüléket csak egy **arra feljogosított szakember** csatlakoztathatja.
- Ha bármilyen hibát vagy sérülést észlel a készüléken: csavarja ki a biztosítékot ill. kapcsolja le a kismegszakítót.
- **A készüléket csak szakember javíthatja!** A szakszerűtlen javítás komoly veszélyt rejlhet. Amennyiben a készüléket javítani kell, forduljon vevőszolgálatunkhoz vagy egy szaküzlethez.

Biztonság a gyermekek számára

- Ha a készülék üzemel, akkor soha ne engedje felügyelet nélkül a kisgyerekeket a készülék közelébe.

Biztonság használat közben

- Csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek (beleértve a gyermekeket is) nem használhatják a készüléket, hacsak a biztonságukért felelős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék használatára vonatkozóan.
- A készülék csak háztartásban történő főzésre, sütésre használható.
- Legyen óvatos, amikor a készülék közelében villamos készülékeket csatlakoztat. A csatlakozó vezetékek **nem** szorulhatnak be a forró sütőajtó alá.
- **Figyelem! Égésveszély!** Üzem közben a sütő belseje felforrósodik.
- Ha alkoholtartalmú hozzávalókat is betesz a sütőbe, gyúlékony alkohol-levegő keverék keletkezhet. Ilyen esetben óvatosan nyissa ki az ajtót. Eközben ne használjon tüzet, nyílt lángot vagy parazsot.



Akrilamiddal kapcsolatos tudnivalók

A legújabb tudományos ismeretek alapján az élelmiszerek intenzív barnulása, különösen keményítőt tartalmazó termékek esetében az akrilamid által egészségügyi kockázatot hordoz. Ezért azt ajánljuk, hogy alacsony hőfokon süssön, és az ételeket ne pirítsa túl.

Így előzheti meg a készülék sérülését

- Ne bélelje ki a sütőt alufóliával, és ne tegyen fazekat vagy hasonlót az aljára, mert az így létrejövő hőtorlódás károsíthatja a sütő zománcát.
- A sütőlapról lecsepegő gyümölcslevek foltot hagynak, amelyet már nem lehet eltávolítani. A nagyon nedves süteményekhez használjon mély lapot.
- Ne terhelje a nyitott sütőajtót.
- Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőbe. Ez működési károsíthatja a zománcréteget és elszíneződést okozhat.
- Ha nagy erő éri – mindenekeelőtt az üvegtábla peremén – az üveg eltörhet.

- Ne tároljon éghető tárgyakat a sütőben. A sütő bekapcsolásakor meggyulladhatnak.
- Ne tároljon nedves élelmiszert a sütőben. Kárt okozhat a zománcban.
- A hűtőventilátor kikapcsolása után ne tároljon fedetlen ételt a sütőben. A sütőtérben vagy az ajtó üvegén pára csapódhat le, amely a bútorra is rákerülhet.

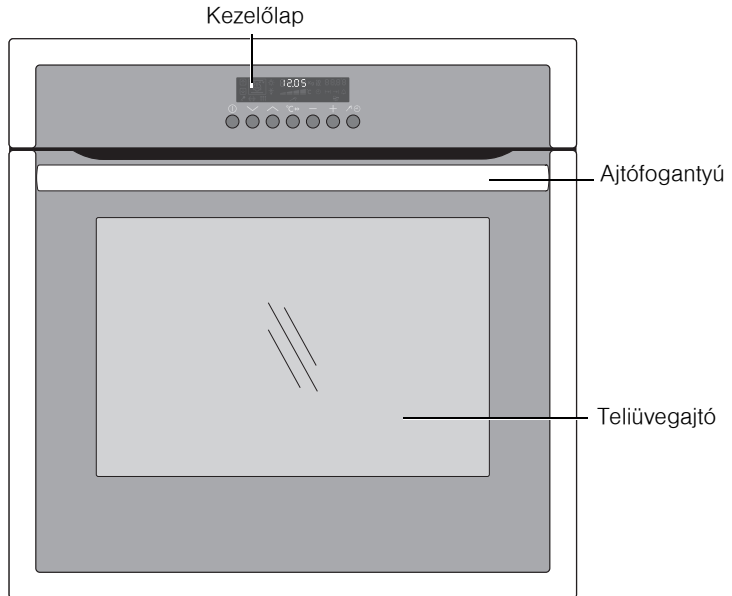


A zománcbevonattal kapcsolatos tudnivalók

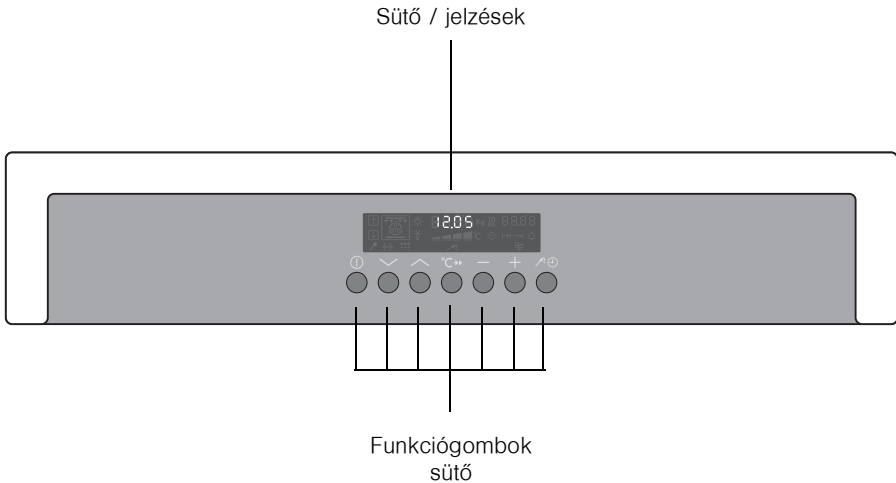
A sütő zománcbevonatának elszíneződése a használat során nem befolyásolja a készülék hagyományos, ill. szerződésben foglaltak szerinti alkalmazhatóságát. Így a garanciateljesítési jog szempontjából nem minősül hiányosságnak.

A készülék leírása

Teljes nézet

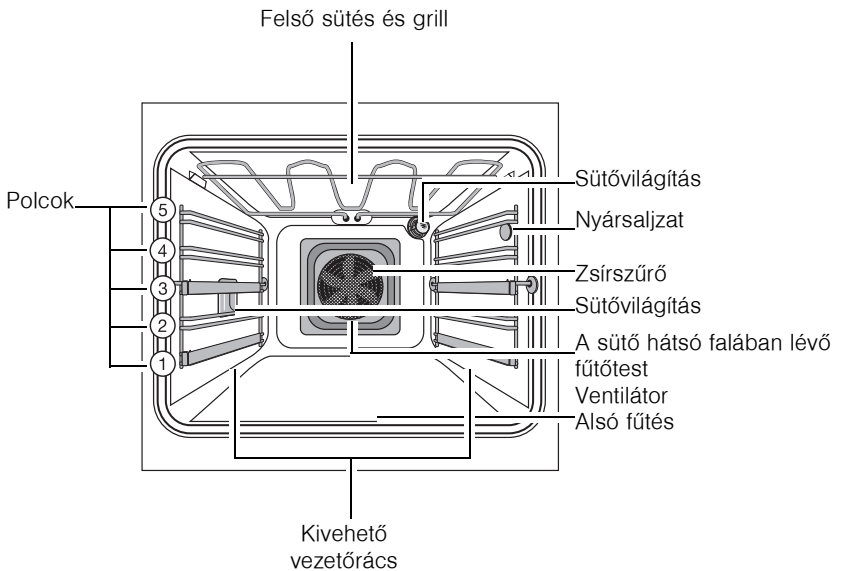


Kezelőpanel



A sütő kialakítása

A sütő összes belső fala, speciális zománcbevonattal rendelkezik (katalitikus bevonat).



Ajtó belső oldala

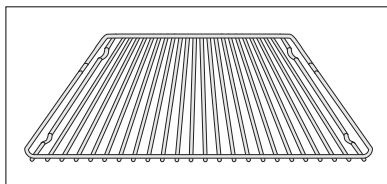
A sütőajtó belsején található a sütő polcmagasságának számozása. Ezenkívül rövid információt talál a sütőfunkciókhoz, ajánlott polcmagasságokhoz és hőmérsékletekhez és a leggyakoribb ételek elkészítéséhez.



A sütő tartozékai

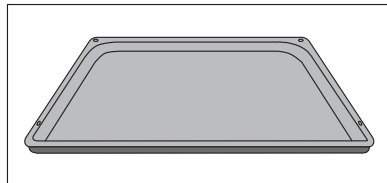
Rostély

Edényekhez, sütőformákhoz, sültékhez és grillezett ételekhez.



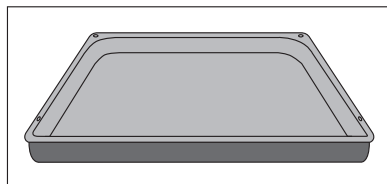
Sütőlap

Kalácsokhoz és pogácsákhoz ajánljuk.



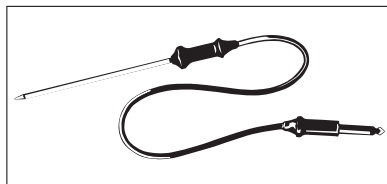
Zsírserpenyő

Sütéshez illetve zsír felfogásához ajánljuk.



Nyárs

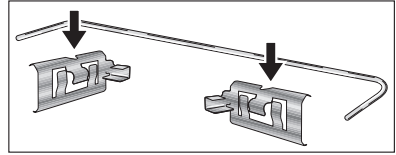
Húsdarabok átsülésének pontos meghatározásához ajánljuk.



Szinkron-kihúzó

Szinkron-kihúzó

Tartó klipszek összekötő kengyellel.




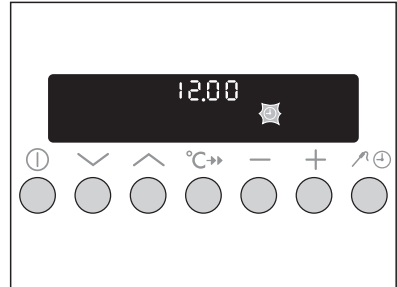
Az első használat előtt



Idő beállítása

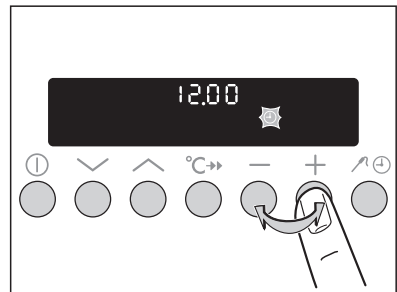


A sütő csak akkor működik, ha az óra be van állítva

A villamos hálózatra történt csatlakoztatás vagy áramkimaradás után a Óra  jel automatikusan villog.

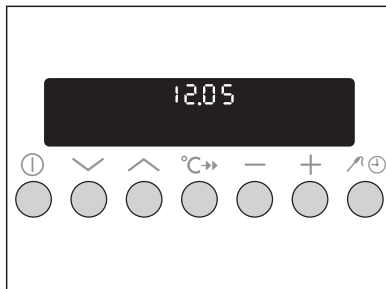


A  vagy a  gombbal állítsa be a pontos időt.



A villogás kb. 5 másodperc múlva megszűnik, és az órán a beállított idő látható

A készülék üzemkész.



Az első tisztítás

A sütőt az első használat előtt alaposan meg kell tisztítani.



Figyelem! A tisztításhoz ne használjon éles tárgyakat és súroló tisztítószeret! Megsérülhet a felület.

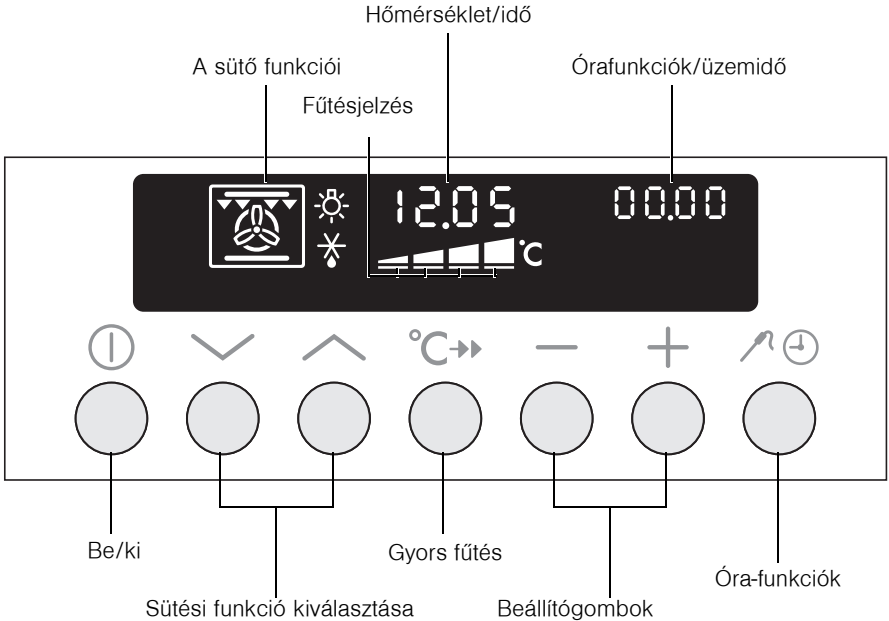


Fém előlaphoz a kereskedelmi forgalomban kapható ápolószeret használjon.






1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
A sütő világítása be van kapcsolva.
2. Vegye ki, majd meleg mosogatószeres vízzel tisztítsa meg az összes tartozékot és a vezetőrácsot.
3. A készülék előlapját nedves kendővel törölje át.

A sütő használata

Elektronikus vezérlés





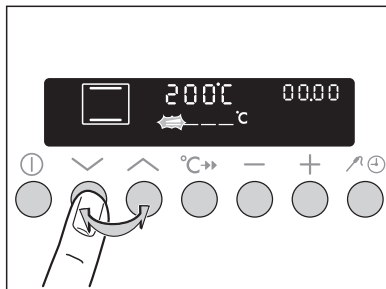
Általános tudnivalók

- A készüléket először mindig a Be/ki  kapcsolóval kapcsolja be.
- Ha a kiválasztott funkció ég, a sütő melegíteni kezd illetve megkezdí a beállított idő visszaszámolását.
- Az üzemidő-kijelzőn látható, mennyi ideje van már üzemben a sütő. Ez csak akkor látható ki, ha semmilyen órafunkció Percszámoló , Sütési idő  vagy Vége  nincs bekapcsolva.
- Amint kiválaszt valamilyen sütőfunkciót, bekapcsol a sütő világítása.
- A kiválasztott hőmérséklet elérésekor megszólal egy jelzőhang.
- A Be/ki  kapcsolóval kapcsolja ki a sütőt.

Sütési funkció kiválasztása



1. A Be/ki  gombbal kapcsolja be a sütőt.

2. Nyomja meg a  vagy  gombot annyiszor, hogy a kívánt sütőfunkció jelenjen meg a kijelzőn.
- A hőmérséklet-kijelzőn megjelenik a javasolt hőmérséklet.
 - Amennyiben kb. 5 másodpercen belül nem módosítja a javasolt hőmérsékletet, a sütő melegíteni kezd.

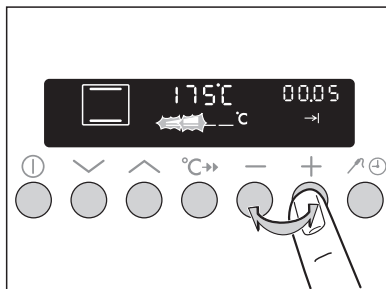


A sütési funkció sütés közben módosítható.



A sütő hőmérsékletének módosítása

A hőmérséklet növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg a  vagy  gombot.

A beállítás 5°C-os lépésekben történik.

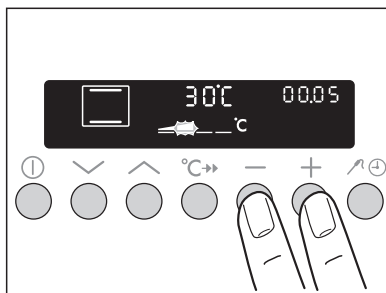


Hőmérséklet lekérdezése



Nyomja meg egyszerre a  és  gombot. A sütő pillanatnyi hőmérséklete a hőmérséklet-kijelzőn jelenik meg.

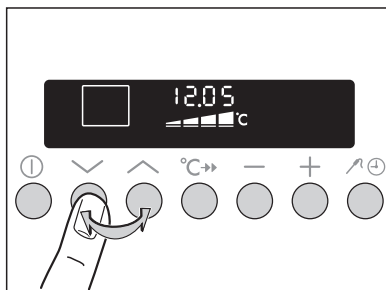


A hőmérséklet-lekérdezés nem működik olyan sütőfunkcióknál, melyeknél a hőmérséklet-választás nem módosítható, pl. Bio sütés).




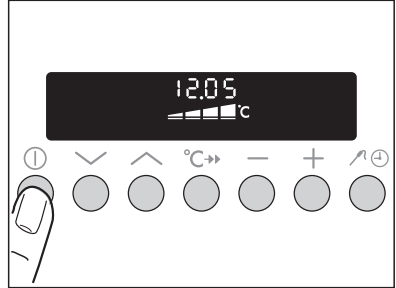
Sütési funkció kikapcsolása

A sütő kikapcsolásához nyomja meg a  oder  gombot annyiszor, hogy már egyetlen sütőfunkció se jelenjen meg a kijelzőn.



A sütő kikapcsolása

A Be/ki  kapcsolóval kapcsolja ki a sütőt.



Hűtőventilátor

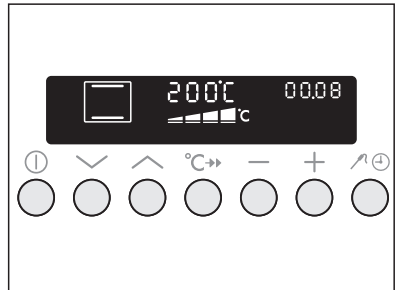
A készülék felületének hűvösen tartása érdekében automatikusan bekapcsol egy ventilátor. Miután kikapcsolt a sütő, a hűtőventilátor még tovább működik, hogy lehűtse a készüléket, majd magától kikapcsol.



Fűtésjelzés

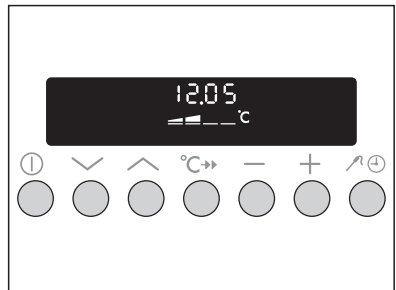
Felfűtés jelzése

A sütési funkció **bekapcsolása** után egymást követően kigyulladó oszlopok jelzik, hol tart a sütő felfűtése.



Maradék hő kijelzése

A sütő **kikapcsolása** után még égő oszlopok a sütőben lévő maradék hőt jelzik.





Gyors fűtés





Az üres sütő a sütési funkció kiválasztása után a Gyors fűtés kiegészítő funkcióval viszonylag rövid idő alatt előfűthető.



Figyelem! Az ételt csak akkor tegye a sütőbe, ha a **Gyors fűtés véget ért**, és a sütő a kívánt funkcióban üzemel.










1. Állítsa be kívánt a sütési funkciót (pl. Felső-/alsó sütés ). Esetleg változtasson a javasolt hőmérsékleten.
2. Nyomja meg a Gyors fűtés  gombot.
Az egymás után felvillanó három oszlop jelzi, hogy a Gyors fűtés be van kapcsolva.
A beállított hőmérséklet elérésekor kigyulladnak a fűtésjelzés oszlopai.
Hangjelzés hallható.
A sütő most az előre beállított sütési funkcióban és hőmérsékleten süt tovább.
Most már beteheti az ételt a sütőbe.



A Gyors fűtés funkció a Hőlégbefűvés , Pizza funkció , Felső-/alsó sütés  és Infrásütés  kiegészítő funkcióként bekapcsolható.

Sütőfunkciók

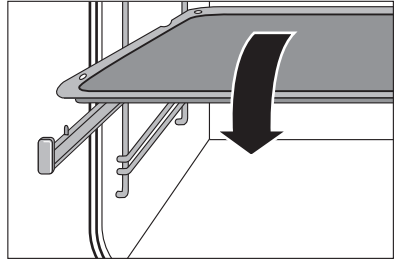
Az alábbi sütőfunkciók közül választhat:

Sütési funkció	Alkalmazás
 Hőlégbefűvés	Tészták legfeljebb három szinten történő sütéséhez ajánljuk. A sütő hőmérsékletét az alsó ill. felső fűtés hőmérsékleténél 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa.
 Pizza funkció	Ezzel a funkcióval egy szinten süthet kalácsokat és olyan süteményeket, amelyeknek jobban meg kell barnulniuk és fontos, hogy ropogós legyen az aljuk . A sütő hőmérsékletét az alsó ill. felső fűtés hőmérsékleténél 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa.
 Bio sütés	Különösen puha és szaftos sülték készítéséhez ajánljuk.
 Felső-/alsó sütés	Tészták és húsok egy szinten történő sütéséhez ajánljuk.
 Infrásütés	Akkor használja, ha nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat egy szinten akar sütni Ez a funkció a csőben sütésre és a hirtelen átsütésre is alkalmas .
 Nagyfelületű grill	Lapos élelmiszerek vagy pirító s nagyobb menyiségben történő grillezéséhez ajánljuk .
 Kisfelületű grill	Lapos ételek grillezéséhez amelyeket a rostély közepén rendeznek el , valamint pirító s készítéséhez.
 Melegentartás	Ételek melegen tartására.
 Kiolvasztás	Például fagyasztott torta, vaj, kenyér, gyümölcs vagy más fa-gyaszott élelmiszer kiolvasztásához .
 Alsó fűtés	Ropogós aljú sütemények utánsütésére .

A rostély, a lap és a zsírserpenyő betétele

A sütőlap és a zsírserpenyő betétele:

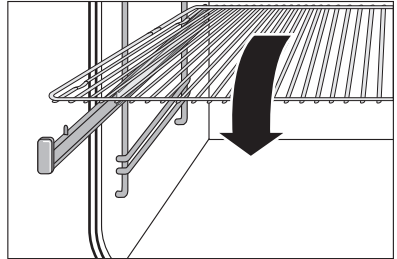
Tegye a sütőlapot illetve a zsírserpenyőt a kívánt polc teleszkópos sínére, hogy a két furat belekapaszkodjon a teleszkópos sín elülső tartószegeibe.



Rostély betétele:

Úgy tegye be a rostélyt, hogy mindkét lába lefelé nézzen.

Tolja a rostélyt a kiválasztott polc teleszkópos sínére.

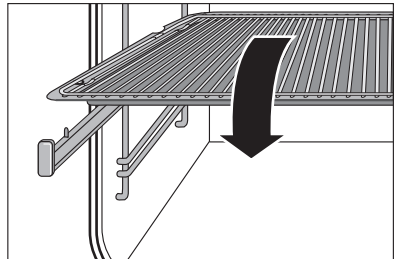


A rostély peremén körbefutó, magasított keret további védelmet nyújt az edény lecsúszása ellen.

A rostély és a lemez betétele egyszerre:

helyezze a rostélyt a zsírserpenyőre.

Tegye a sütőlapot illetve a zsírserpenyőt a kívánt polc **teleszkópos sínére**, hogy a zsírserpenyő két furata belekapaszkodjon a teleszkópos sín elülső tartószegeibe.



Ha a sín nem egyformán van kihúzva, könnyebben beteheti a betolandó darabot, ha hátul ráteszi a sínre, ütközési betolja, és elől belesüllyeszti a tartószegbe.

Szinkron-kihúzó

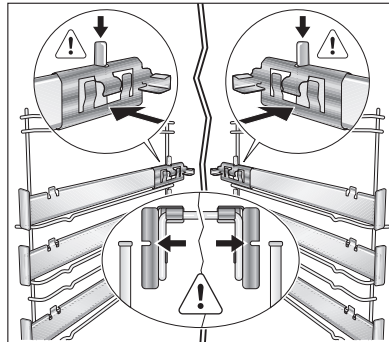


A kihúzható sütőlap könnyebb kihúzása érdekében az egyes teleszkópsínek egy kengyellel összeköthetők.

Szinkron-kihúzó behelyezése

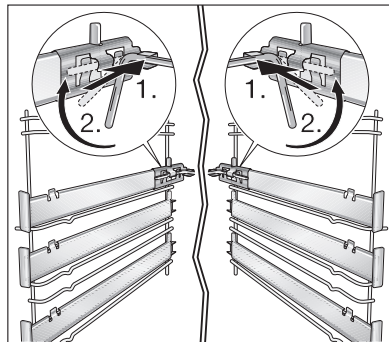


A tartó klipszek beszerelésekor ügyeljen arra, hogy az összekötő kengyelt tartó szögvasak **hátrafelé** mutassanak!
A bal és jobb oldali tartóklipsz beszereléséhez úgy helyezze a megfelelő teleszkópsínekre, hogy a felső bemetszés a **hátsó** tartócsapokba akadjon be.
A tartó klipszeket erősen kattanásig nyomja be.

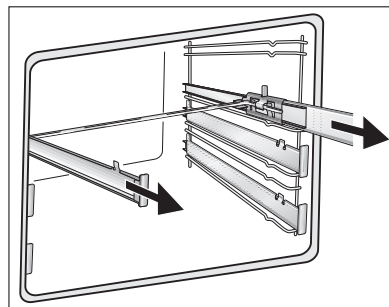


Az összekötő kengyelt helyezze be a bal és jobb oldali teleszkópsínek hátsó szögvasaiba **(1.)**.

Az összekötő kengyelt felfelé forgatással nyomja be egyszerre a két tartó klipsz reteszébe **(2.)**.



A teleszkópsínek most egyszerre kihúzhatók.



Szinkron-kihúzó eltávolítása

Kiszereleskor fordított sorrendben járjon el.

A zsírszűrő betétele / kivétele

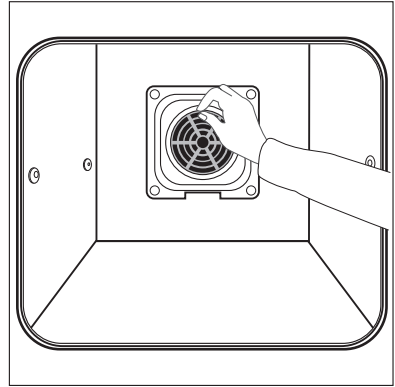
A zsírszűrőt csak sütéshez használja, hogy a hátsó falon lévő fűtőtestet megvédje a fröccsenő zsirtól.

A zsírszűrő betétele

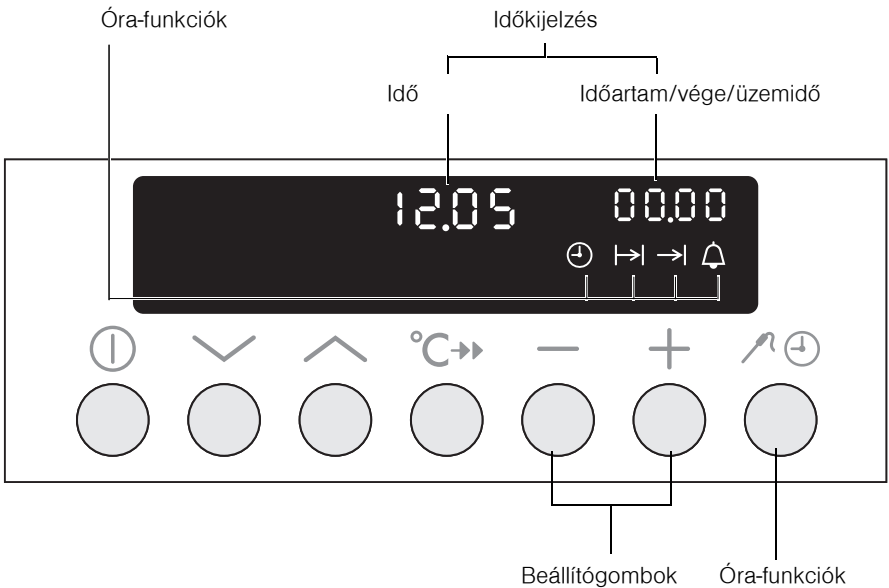
Fogja meg a zsírszűrő fogantyúját és mindkét tartót helyezze be felülről lefelé a sütő hátsó falán lévő nyílásba (a ventilátornyílásba).

A zsírszűrő kivétele

Fogja meg a zsírszűrő fogantyúját és fölfelé húzva akassza ki.



Óra-funkciók



Percszámláló

Rövid idő beállításához. A beállított idő lejártával megszólal egy jelzőhang. Ennek semmi hatása nincs a sütő működésére.

Sütési idő

A sütő üzembe helyezett időtartamának beállítására szolgál





Vége 

A sütő kikapcsolási időpontjának a beállítására szolgál.

Óra 

Az idő beállítása, módosítása vagy lekérdezése (lásd még "Első használat előtt" c. fejezet).



**Az órafunkciókkal kapcsolatos tudnivalók**

- Az időzítési funkció kiválasztása után a hozzá tartozó funkció kb. 5 másodpercig villog. Ez alatt az idő alatt a  vagy a  gombbal beállíthatja vagy módosíthatja a kívánt időt.
- A kívánt idő beállítása után a funkció még egyszer kb. 5 másodpercig villog. Azután folyamatosan világít a kijelzőn. Megkezdődik a beállított idő visszaszámlálása.
- A rövid időmérésnél a sütőt is be kell kapcsolni az óra funkció beállításához.
- A  és a  gomb egyidejű megnyomásával lehet a beállított időt visszaállítani.



**A beállított vagy hátralévő idő lekérdezése**

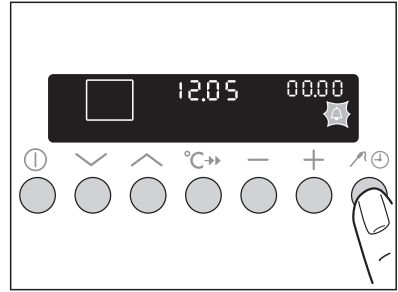
Nyomja meg többször a Kiválasztás  gombot, amíg az órafunkció villogni nem kezd, és a kijelzőn meg nem jelenik a beállított vagy hátralévő idő.



**A maradékhő felhasználása a Sütési idő  és Vége  óra-funkciókkal**

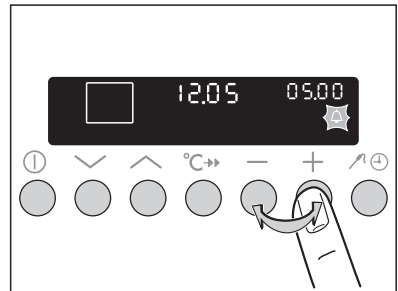
A Sütési idő  és Vége  órafunkciók használatakor a sütő a beállított vagy számított idő 90 százalékának letelte után kikapcsolja a fűtőtestet. A sütő a beállított idő végéig a maradék hőt használja fel a sütéshez (3 – 20 perc).

Percszámláló 


1. Nyomja meg a Kiválasztás  gombot annyiszor, amíg a Percszámláló  jel meg nem jelenik a kijelzőn.



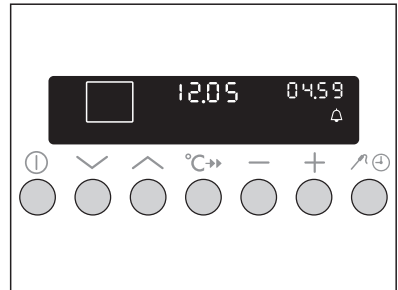
2. A  vagy a  gombbal állítsa be a kívánt időt.




Kb. 5 másodperc múlva a kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.

Percszámláló  jel ég.

Ha a beállított idő 90 százaléka letelt, megszólal egy jelzőhang.

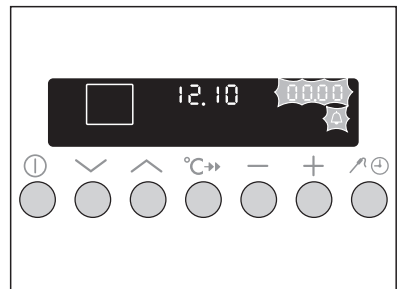


Ha letelt az idő, 1 percen át egy jelzőhang hallható.



“00.00” és a Percszámláló  villog.

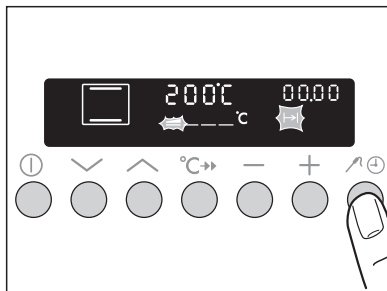
A villogás és a hangjelzés leállítása:



Nyomja meg a bármelyik gombot.

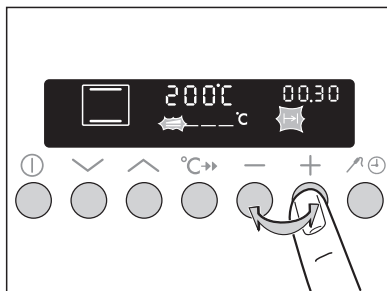



Sütési idő 

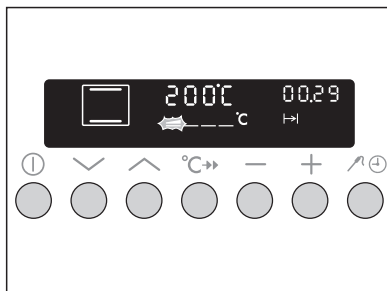
1. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a Kiválasztás  gombot annyiszor, amíg a Sütési idő  jel meg nem jelenik a kijelzőn.




3. A  vagy a  gombbal állítsa be a kívánt sütési időt.

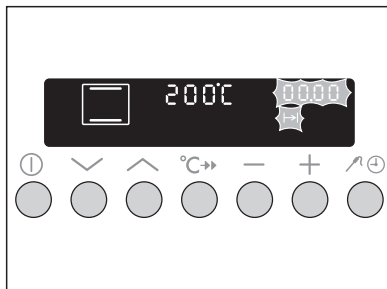


Sütési idő  jel ég.




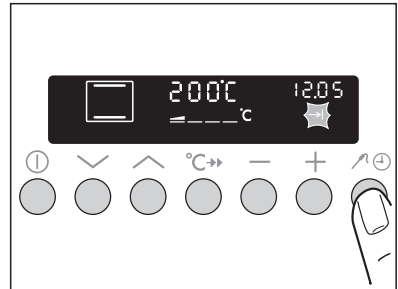
Ha letelt az idő, a "00.00" és a Sütési idő  jel villog.
2 percen át hangjelzés hallható.
A sütő kikapcsol.



A villogás és a hangjelzés leállítása:
Nyomja meg a bármelyik gombot.

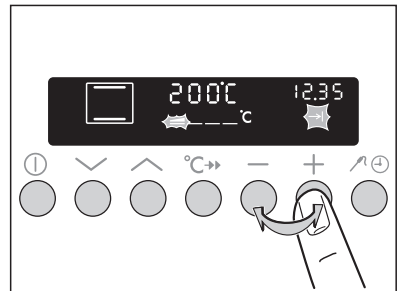


Vége →

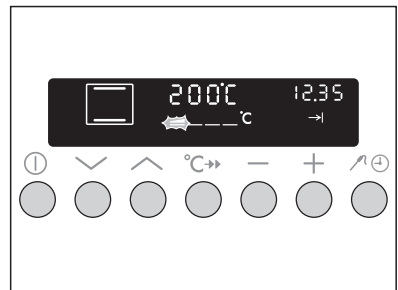
1. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a Kiválasztás  gombot annyiszor, amíg a Vége → jel meg nem jelenik a kijelzőn.



3. A  vagy a  gombbal állítsa be a kívánt kikapcsolási időt.

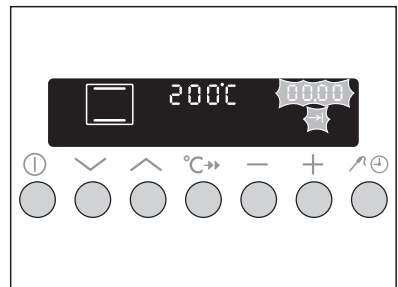


A Vége → kigyullad, a kijelzőn megjelenik a kikapcsolási idő.






Ha letelt az idő, a "00.00" és a Vége →. 2 percen át hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol.

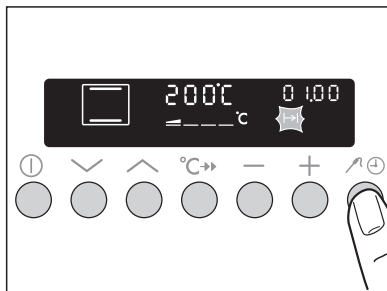
A villogás és a hangjelzés leállítása: Nyomja meg a bármelyik gombot.




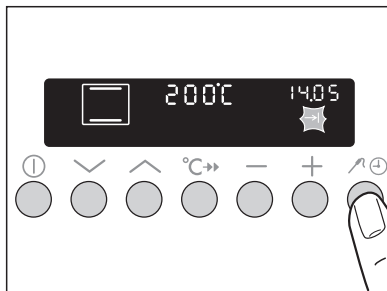
Sütési idő  és Vége  kombinálása



Sütési idő  és Vége  Amennyiben azt akarja, hogy a sütő egy **későbbi időpontban automatikusan be- és kikapcsoljon, egyszerre használhatja a funkciót.**

1. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.
2. A Sütési idő  gombbal állítsa be a sütés időtartamát, pl. 1 óra.



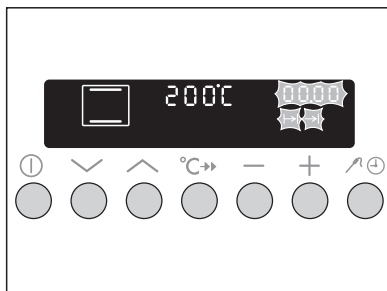
3. A Vége  gombbal állítsa be azt az időpontot, amelyre az ételnek készen kell lennie, pl. 14:05-kor.



A Sütési idő  és Vége  jel ég.
A sütő a számított időpontban (13:05-kor) automatikusan bekapcsol.



pl. 13:05:00-kor.



Ha letelt a megadott Sütési idő 2 percen át egy hangjelzés hallható, majd a sütő kikapcsol,
pl. 14:05-kor.

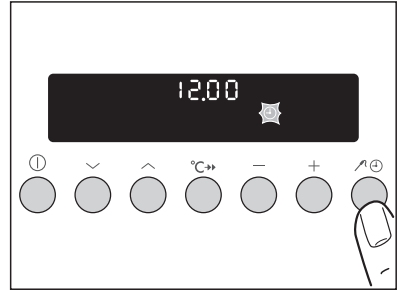


Óra módosítása

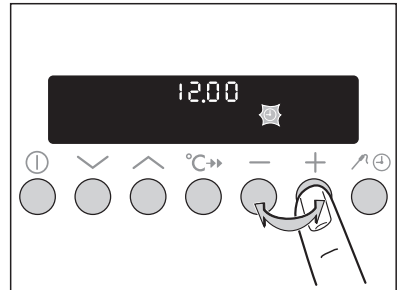


A napi időt csak akkor módosíthatja, ha gyermekzár nincs bekapcsolva, semmilyen időzítési funkció Sütési idő  vagy Vége  és semmilyen sütőfunkció nincs bekapcsolva.

1. Nyomja meg a Kiválasztás  gombot annyiszor, amíg a Óra  jel meg nem jelenik a kijelzőn.

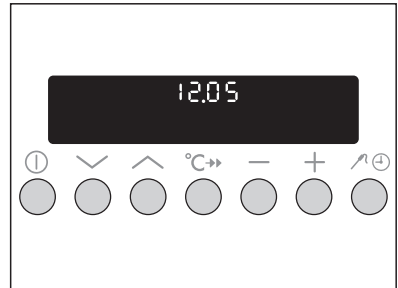


2. A  vagy a  gombbal állítsa be a pontos időt.



A villogás kb. 5 másodperc múlva megszűnik, és az órán a beállított idő látható

A készülék üzemkész.



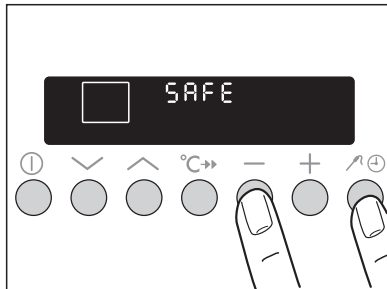
További funkciók

Gyermezkár

Amint bekapcsolja a gyermezkárát, a készüléket nem lehet üzembe helyezni.

Gyermezkár bekapcsolása

- Adott esetben a Be/ki kapcsolóval **kapcsolja** be a sütőt.
Ne legyen kiválasztva egyetlen sütőfunkció sem.
- Tartsa nyomva egyszerre a Kiválasztás és gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "SAFE" felirat.
A gyermezkár be van kapcsolva.



Gyermezkár kikapcsolása

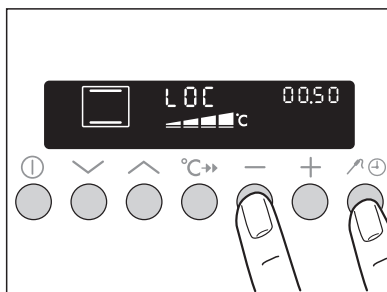
- Adott esetben a Be/ki kapcsolóval kapcsolja be a sütőt.
- Tartsa nyomva egyszerre a Kiválasztás és gombot, amíg a kijelzőn ki nem alszik a "SAFE" felirat.
A gyermezkár ki van kapcsolva, a sütő ismét üzemkész.

Gombzár

A beállított sütési funkciókat biztosíthatja a véletlen elállítással szemben.

A gombzár bekapcsolása

- Adott esetben a Be/ki kapcsolóval **kapcsolja** be a készüléket.
- Válassza ki a sütési funkciót.
- Tartsa nyomva egyszerre a Kiválasztás és gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik az "LOC" felirat.
A gombzár be van kapcsolva.



Gombzár kikapcsolása

Tartsa nyomva egyszerre a Kiválasztás és gombot, amíg a kijelzőn ki nem alszik az "LOC" felirat.

A sütő kikapcsolásával a gombzár automatikusan megszűnik.



Heat+Hold

A Heat+Hold funkció az elkészült ételt a sütés befejezése után 30 percig melegen tartja.

Ez pl. nagyon előnyös lehet, ha vendégei késnek.

A Heat+Hold előfeltétele:

- A beállított hőmérséklet meghaladja a 80°C fokot.

A Heat+Hold bekapcsolása

1. Állítsa be a Sütési idő és/vagy a Vége órafunkciót.
2. Nyomja meg a Kiválasztás gombot annyiszor, míg a kijelzőn megjelenik a Melegen tartás jel.
3. Nyomja meg a gombot. A kijelzőn ez látható: "00:30".
4. Amint befejeződik a sütő funkció, hangjelzés hallható, és a Heat+Hold funkció elindul.

A beállított sütőfunkció 80°C fokkal 30 percig működik.

Amint befejeződik a 30 perc Heat+Hold üzem, a sütő kikapcsol.

i **A beállított sütőfunkciótól függetlenül a Heat+Hold beállítás aktív marad. A sütőfunkciók között lépegethet.**

A sütő automatikus kikapcsolása

i Amennyiben egy bizonyos idő után nem kapcsolják ki a sütőt, vagy nem módosítanak a hőmérsékleten, automatikusan kikapcsol. A hőmérséklet-kijelzőn az utoljára beállított hőmérséklet villog.

A sütő a hőmérséklettől függően az alábbiak szerint kapcsol ki:

30 - 120 °C	után.	12,5 óra
120 - 200 °C	után.	8,5 óra
200 - 250 °C	után.	5,5 óra
250 - max°C	után.	3,0 óra

Automatikus kikapcsolás utáni üzembe helyezés

Kapcsolja ki teljesen a sütőt.

Ezután újra üzembe helyezhető.

i Az automatikus kikapcsolás nem működik, ha a Sütési idő / Vége órafunkció vagy Bio sütés sütési funkció be van állítva.

Használat, táblázatok és tanácsok

Sütés

Sütési funkció Hőlégbefúvás vagy Felső-/alsó sütés

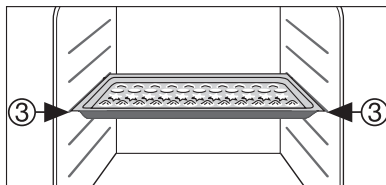
Sütőformák

- Az Felső-/alsó sütés a sötét, fémből készült, zománcozott formák a legalkalmasabbak.
- A Hőlégbefúvás funkcióhoz világos fémformákat is használhat.

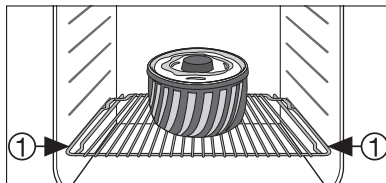
Polcok

- A Felső-/alsó sütés funkcióval egy polcon süthet.
- A Hőlégbefúvás funkcióban egyszerre akár 3 polcon is süthet:

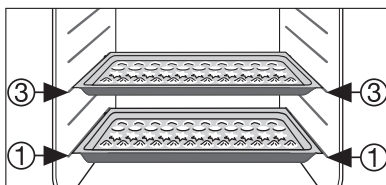
1 sütőlap:
pl. 3-as polc



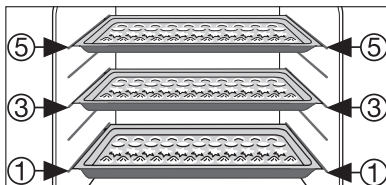
1 sütőforma:
pl. 1-as polc





2 sütőlap:
pl. 1-es és 3-as polc



3 sütőlap:
1-es, 3-as és 5-ös polc



Általános tudnivalók

- A sütőlapot úgy tegye be a sütőbe, hogy a ferde részével kifelé nézzen.
- A Felső-/alsó sütés  vagy Hőlégbefúvás  funkcióval egyszerre két formával is süthet egymás mellett a rostélyon. A sütési idő jelentéktelen mértékben nő meg csupán.



A mélyhűtött ételek használatánál a sütési folyamat közben a behelyezett sütőlap elvetemedhet. Ez a jelenség a sütő és a mélyhűtött étel között lévő nagy hőfokkülönbséggel magyarázható. A lap lehűlése után a sütőlap újra visszanyeri eredeti formáját.

A sütési táblázatokkal kapcsolatos tudnivalók

Ezekben a táblázatokban néhány étel elkészítéséhez szükséges hőmérsékletet, sütési időt és polcmagasságot adjuk meg.

- A megadott hőmérséklet és sütési idő mindig irányadó érték, amely a tészta összetételétől és mennyiségétől, valamint a sütőformától függ.
- Azt ajánljuk, hogy első alkalommal az alacsonyabb hőmérsékletet állítsa be, és csak akkor válasszon magasabb hőmérsékletet, ha arra szükség van (ha például jobban meg akarja barnítani a süteményt, vagy ha túl sokáig tart a sütés).

- Amennyiben egy konkrét recepthez nem talál megfelelő adatokat, tájékozódjon egy hasonló ételnél szereplő adatok alapján.
- A sütési 10-15 perccel is tovább tarthat, ha nem sütőlapon, hanem formában vagy több polcon süt.
- A nem száraz süteményeket (pl. pizza, gyümölcsös sütemény) egy polcon kell sütni.
- Ha a sütnivaló magassága nem egyenletes, a sütés elején egyenetlenül barnul. Ilyenkor **ne állítsa el a hőmérsékletet**.
A barnulásbeli különbségek a sütés ideje alatt kiegyenlítődnek.
- Az új sütője másképp süthet, mint az eddigi készüléke. Ezért a megszokott beállításokat (hőmérséklet, sütési idők) és a használt polcokat hozza összhangba az alábbi táblázattal.


























Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja és így gazdaságosabban használhatja a sütőt.



A táblázatban szereplő adatok – eltérő adatok hiányában – nem előmelegített sütőre vonatkoznak.

Sütési táblázat

Sütés egy polcon

Sütemény fajtája		Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)
Formában sült sütemény					
Kuglóf vagy tekercs		Hőlégbefúvás	1	150-160	0:50-1:10
Homoktorta/királykalács		Hőlégbefúvás	1	140-160	1:10-1:30
Keksztorta		Hőlégbefúvás	1	140	0:25-0:40
Keksztorta		Felső-/alsó sütés	1	160	0:25-0:40
Tortalap (omlós tészta)		Hőlégbefúvás	3	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Tortalap (kevert tészta)		Hőlégbefúvás	3	150-170	0:20-0:25
Almás pite		Felső-/alsó sütés	1	170-190	0:50-1:00
Almás pite (2forma, átmérő20cm, átlósan)		Hőlégbefúvás	1	160	1:10-1:30
Almás pite (2forma, átmérő20cm, átlósan)		Felső-/alsó sütés	1	180	1:10-1:30
Pikáns torta (pl. quiche lorraine)		Hőlégbefúvás	1	160-180	0:30-1:10
Sajttorta		Felső-/alsó sütés	1	170-190	1:00-1:30
Sütőlapon sült sütemény					
Fonott kalács		Felső-/alsó sütés	3	170-190	0:30-0:40
Karácsonyi kalács		Felső-/alsó sütés	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:00

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)
Kenyér (rozskenyér) először azután	 Felső-/alsó sütés	1	230 ¹⁾ 160-180	0:25 0:30-1:00
Habkosár/Ekler	 Felső-/alsó sütés	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30
Kecsztekerccs	 Felső-/alsó sütés	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Prézlikalács (szárazon)	 Hőlégbefúvás	3	150-160	0:20-0:40
Vajas/cukros kalács	 Felső-/alsó sütés	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30
gyümölcsös kalács (kelt/kevert tésztával) ²⁾	 Hőlégbefúvás	3	150	0:35-0:50
gyümölcsös kalács (kelt/kevert tésztával) ²⁾	 Felső-/alsó sütés	3	170	0:35-0:50
Gyümölcsös kalács omlós tésztával	 Hőlégbefúvás	3	160-170	0:40-1:20
Lapos sütemény érzékeny feltéttel (pl. túró, tejszín stb.)	 Felső-/alsó sütés	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20
Pizza (gazdagon megrakva) ²⁾	 Hőlégbefúvás	1	180-200 ¹⁾	0:30-1:00
Pizza (vékony)	 Hőlégbefúvás	1	200-220 ¹⁾	0:10-0:25
Lepény	 Hőlégbefúvás	1	200-220	0:08-0:15
Lepény	 Hőlégbefúvás	1	180-200	0:35-0:50
aprósütemény				
Aprósütemény omlós tésztából	 Hőlégbefúvás	3	150-160	0:06-0:20
Fánk	 Hőlégbefúvás	3	140	0:20-0:30
Fánk	 Felső-/alsó sütés	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Aprósütemény kevert tésztából	 Hőlégbefúvás	3	150-160	0:15-0:20
Habcsók	 Hőlégbefúvás	3	80-100	2:00-2:30
Habcsók	 Hőlégbefúvás	3	100-120	0:30-0:60
Aprósütemény kelt tésztából	 Hőlégbefúvás	3	150-160	0:20-0:40
Aprósütemény leveles tésztából	 Hőlégbefúvás	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
zsemle	 Hőlégbefúvás	3	160 ¹⁾	0:20-0:35
zsemle	 Felső-/alsó sütés	3	180 ¹⁾	0:20-0:35

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)
aprósütemény (20db/lap)	 Hőlégbefúvás	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
aprósütemény (20db/lap)	 Felső-/alsó sütés	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) a sütő előmelegítése

2) Használja a felfogólapot illetve a zsírserpenyőt.

Sütés több polcon

Sütemény fajtája	Hőlégbefúvás 	Hőlégbefúvás 	Hőmérséklet (°C)	idő óra: (perc)
	polcmagasság (alulról)			
	2 polc	3 polc		

Sütőlapon süített sütemény

Habkosár/Ekler	1 / 4	—	160-180 ¹⁾	0:35-0:60
Prézlikalács (szárazon)	1 / 3	—	140-160	0:30-0:60

aprósütemény

Aprósütemény omlós tésztából	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Fánk	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Aprósütemény kevert tésztából	1 / 3	—	160-170	0:25-0:40
Habcsók	1 / 3	—	80-100	2:10-2:50
Habcsók	1 / 3	—	100-120	0:40-1:20
Aprósütemény kelt tésztából	1 / 3	—	160-170	0:30-0:60
Aprósütemény leveles tésztából	1 / 3	—	170-180 ¹⁾	0:30-0:50
zsemle	1 / 4	—	160	0:30-0:45
aprósütemény (20db/lap)	1 / 4	—	140 ¹⁾	0:25-0:40

1) a sütő előmelegítése

Sütési tippek

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Megoldás
Alul túl világos a sütemény.	Rossz polcmagasság.	Tegye alacsonyabb polcra a süteményt

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Megoldás
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban vizes)	Túl magas a sütési hőmérséklet	Állítsa alacsonyabbra a hőmérsékletet.
	Túl rövid a sütési idő.	Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.
	Túl sok folyadék van a tésztában	Használjon kevesebb folyadékot. Tartsa be a keverési időt, főleg ha konyhai gépeket használ.
Túl száraz a sütemény.	Túl alacsony a sütési hőmérséklet.	Állítsa magasabbra a sütési hőmérsékletet
	Túl hosszú a sütési idő.	Csökkentse le a sütési időt.
Egyetlenül barna a sütemény.	Túl magas a hőmérséklet és túl rövid a sütési idő.	Állítsa alacsonyabbra a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
	Egyetlenül oszlik el a tészta.	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon.
	Be van téve a zsírszűrő.	A zsírszűrő kivétele
A sütemény nem készül el a megadott sütési időn belül.	Túl alacsony a hőmérséklet.	Állítsa valamivel magasabbra a sütési hőmérsékletet.
	Be van téve a zsírszűrő.	A zsírszűrő kivétele

Táblázat Pizza funkció

Sütemény típusa	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra.: (perc).
Pizza (vékony)	1	180 - 200 ¹⁾	20 - 30
Pizza (gazdagon megrakva)	1	180 - 200	20 - 30
Lepény	1	180 - 200	45 - 60
Spenóttorta	1	160 -180	45 - 60
Quiche lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Túrótorta, kerek	1	140 - 160	60 - 90
Túrótorta, sütőlapon	1	140 - 160	50 - 60
Almás pite	1	150 - 170	50 - 70
Zöldséges pite	1	160 - 180	50 - 60
Lepény	1	250 - 270 ¹⁾	10 - 20
Leveles tésztából készült torta	1	160 - 180 ¹⁾	40 - 50

Sütemény típusa	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra.: (perc).
Lángos	1	250 - 270 ¹⁾	12 - 20
Pírog	1	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) a sütő előmelegítése

Felfújtak és átsütött ételek – táblázat

Étel	Sütési funkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra.: (perc)	
Tésztafelfújt		Felső-/alsó sütés	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne		Felső-/alsó sütés	1	180-200	0:25-0:40
Átsütött zöldség ¹⁾		Infrasütés	1	160-170	0:15-0:30
Átsütött bagett ¹⁾		Infrasütés	1	160-170	0:15-0:30
Édes felfújtak		Felső-/alsó sütés	1	180-200	0:40-0:60
Halfelfújt		Felső-/alsó sütés	1	180-200	0:30-1:00
Töltött zöldség		Infrasütés	1	160-170	0:30-1:00

1) a sütő előmelegítése

Mélyhűtött és készételek – táblázat

Étel	Sütési funkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő
Mélyhűtött pizza		Felső-/alsó sütés	3	a gyártó által közölt adatok szerint
Hasábburgonya ¹⁾ (300-600 g)		Infrasütés	3	200-220
Bagett		Felső-/alsó sütés	3	a gyártó által közölt adatok szerint
gyümölcsös kalács		Felső-/alsó sütés	3	a gyártó által közölt adatok szerint

1) Megjegyzés: a hasábburgonyát sütés közben 23-szor meg kell fordítani.

Sütés

Sütési funkció Felső-/alsó sütés  **vagy Infrásütés** 

Sütéskor tegye be a zsírszűrőt!

Sütőedény

- Minden hőálló edény felhasználható (kövesse a gyártó utasításait!).
- Nagy sülteteket közvetlenül a felfogólemezen vagy a **rostélyon is sütheti, és aláteheti a felfogólemez.**
- Azt ajánljuk, hogy a sovány húsokat **fedős sütőedényben** süssse. A hús így szaftosabb marad.
- Ha úgy akarja megsütni a húst, hogy vékony kéreg keletkezzék rajta, **fedő nélküli sütőedényben** süssse.



Tudnivalók a sütési táblázatról

A következő táblázatban szereplő adatok irányadó értékek.

- Azt ajánljuk, hogy húst és halat **csak 1 kg fölött süssön** sütőben.
- A kifolyó húslé vagy zsír odaégésének elkerülése érdekében azt ajánljuk, hogy öntsön egy kis vizet a sütőedénybe.
- Szükség esetén (a sütési idő felénél vagy kétharmadánál) fordítsa meg a sültet.
- A nagy sülteteket és szárnyasokat sütés közben többször locsolja meg saját levükkel. Ettől jobban sül az étel.
- A sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja, és így gazdaságosabban használhatja a sütőt.

Sütési táblázat (hús)

húsfajta	menyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)
Marhahús					
párolt hús	1 -1,5 kg		Felső-/alsó sütés	1	200-250 2:00-2:30
hátszín vagy filé					centiméterenként (magasság)
- belül piros	centiméterenként magasság		Infrásütés	1	190-200 ¹⁾ 0:05-0:06
- belül rózsaszín	centiméterenként magasság		Infrásütés	1	180-190 0:06-0:08
- átsütve	centiméterenként magasság		Infrásütés	1	170-180 0:08-0:10

húsfajta	mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
Sertéshús						
Lapocka, sonkadarab	1 -1,5 kg		Infrasütés	1	160-180	1:30-2:00
Karaj, oldalas	1 -1,5 kg		Infrasütés	1	170-180	1:00-1:30
Fasírt	(750 g – 1 kg)		Infrasütés	1	160-170	0:45-1:00
Sertéscsülök (előfőzött)	(750 g – 1 kg)		Infrasütés	1	150-170	1:30-2:00
Borjűhús						
borjűsült	1 kg		Infrasütés	1	160-180	1:30-2:00
Borjúláb	1,5 -2 kg		Infrasütés	1	160-180	2:00-2:30
bárány						
Űrűsült, báránycomb	1 -1,5 kg		Infrasütés	1	150-170	1:15-2:00
Bárányhát	1 -1,5 kg		Infrasütés	1	160-180	1:00-1:30
Vad						
Nyúlboroda, nyúlcomb	(max. 1 kg)		Felső-/alsó sütés	3	220-250 ¹⁾	0:25-0:40
Őz-/szarvasboroda	1,5 -2 kg		Felső-/alsó sütés	1	210-220	1:15-1:45
Őz-/szarvascomb	1,5 -2 kg		Felső-/alsó sütés	1	200-210	1:30-2:15
szárnyasok						
Nem egész szárnyasok	200-250g-os darabok		Infrasütés	1	200-220	0:35-0:50
Fél csirke	400-500g-os darabok		Infrasütés	1	190-210	0:35-0:50
Kis kakas, pulár	1 -1,5 kg		Infrasütés	1	190-210	0:45-1:15
kacsa	1,5 -2 kg		Infrasütés	1	180-200	1:15-1:45
liba	3,5 -5 kg		Infrasütés	1	160-180	2:30-3:30
Pulyka	2,5 -3,5 kg		Infrasütés	1	160-180	1:45-2:30
Pulyka	4 -6 kg		Infrasütés	1	140-160	2:30-4:00
Hal (párolt)						
Egész hal	1 -1,5 kg		Felső-/alsó sütés	1	210-220	0:45-1:15


1) a sütő előmelegítése

táblázat Húshőmérő

étel	a hús belsejének hőmérséklete
Marhahús	
Rostélyos vagy filé belül vörös (angolosan) belül rózsaszín (közepesen) átsütve	45 -50 °C (60-65 °C) (70-75 °C)
Sertéshús	
Sertéslapocka, sonka	80 -82 °C
Karaj (borda), oldalas	75 -80 °C
Fasírt	75 -80 °C
Borjűhús	
borjűsült	75 -80 °C
Borjűláb	85 -90 °C
Űrű / bárány	
Űrűcomb	80 -85 °C
Űrűborda	80 -85 °C
Űrűsült, báránycomb	70 -75 °C
Vad	
Nyűlborda	70 -75 °C
Nyűlláb, nyűlcomb	70 -75 °C
Nyűl egészben	70 -75 °C
Őzborda, szarvasborda	70 -75 °C
Őzcomb, szarvascomb	70 -75 °C

Bio sütés

Sütési funkció: Bio sütés

Az Bio sütés  funkció használatával a sült puha lesz és különösen szaftos marad.

Az Bio sütés lágy, sovány húshoz és halhoz ajánljuk.

A párolt hús és a zsíros sertéssült például nem alkalmas az Bio sütés re

A sütő a kiválasztott ill. előre megadott hőmérsékletre fűt fel. Ha elérte ezt a hőmérsékletet, megszólal egy jelzőhang. A sütő automatikusan alacsonyabb további sütési hőmérsékletre kapcsol át.


A Normál funkciót kisebb húsdarabokhoz, pl. steakhez ajánljuk.

Extra funkciót nagyobb húsdarabokhoz, pl. marhafiléhez ajánljuk.

Figyelem!: A sütéshez tegye be a zsírszűrőt!

Azfunkció használatakor Bio sütés  mindig fedő **nélkül süssön.**



1. Nagyon forró serpenyőben süssse elő az ételt.
2. Tegye sütőtálba vagy közvetlenül a rostélyra, amely alatt legyen felfogólemez.
3. Tegye be a sütőbe. Válassza ki az Bio sütés  sütési funkciót, esetleg módosítsa a hőmérsékletet és süssse készre az ételt (l. táblázat).



Afunkció az **Bio sütés**  és **időzítési funkciókkal együtt** Sütési idő  nem Vége  használható

táblázat Bio sütés

étel	súly g	Beállítás	Polcmagasság	Idő összesen perc
Hátszín	1000-1500	Extra	1	90-110
Marhafilé	1000-1500	Extra	3	90-110
borjúsült	1000-1500	Extra	1	100-120
Steak	200 - 300	Normál	3	20-30

Lapos grillezés

Sütési funkció Kisfelületű grill  vagy Nagyfelületű grill  maximálisra beállított hőmérséklettel



Figyelem! Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.



Az üres sütőt **grillezéshez mindig melegítse elő 5 perccig!**

- Grillezéshez a **rostélyt** az **ajánlott polcmagasságra** tegye be.
- A **felfogólapot** alulról az **1. polcmagasságra** tegye be.
- A megadott grillezési idők irányadó értékek.
- Grillezni legjobban a lapos hús- és haldarabokat lehet.

Grillezési táblázat

Grillezendő étel	Polcmagasság	Grillezési idő	
		1. oldal	2. oldal
Borjúszelet	4	8-10 perc	6-8 perc
Sertésszelet	4	10-12 perc	6-10 perc
Sültkolbász	4	8-10 perc	6-8 perc
Marhasteak, borjústeak	4	6-7 perc	5-6 perc
Marhafilé, bélszín (kb. 1kg)	3	10-12 perc	10-12 perc
Pírítós kenyér*	3	4-6 perc	3-5 perc
Meleg szendvics	3	6-8 perc	—

* Nincs előmelegítés.

Kiolvasztás

Sütési funkció Kiolvasztás * (hőmérséklet-beállítás nélkül)

- A kicsomagolt ételt tegye egy tányérban a rostélyra.
- Ne tányérral vagy tállal fedje le az ételt, mert így nagy mértékben megnő a kiolvasztás ideje.
- Kiolvasztáshoz az **1. polcra** tolja be a rostélyt.

Kiolvasztási táblázat

Étel	kiolvasztási idő (perc)	Utóolvasztás (perc)	megjegyzés
Kis kakas (1000 g)	100-140	20-30	Tegye a kis kakast egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg
Hús, 1000g	100-140	20-30	Félidőben fordítsa meg
Hús, 500g	90-120	20-30	Félidőben fordítsa meg
Pisztráng, 150g	25-35	10-15	—
Földieper, 300g	30-40	10-20	—
Vaj, 250g	30-40	10-15	—
Tejszín, 2 × 200g	80-100	10-15	A tejszín akkor is jól felverhető ha néhány helyen még fagyos
Torta, 1400g	60	60	—

Aszalás

Sütési funkció Hőlégbefúvás

- Tegyen zsírpapírt vagy sütőpapírt a rostélyra
- Jobb lesz az eredmény, ha az aszalási idő felénél kikapcsolja a sütőt, kinyitja az ajtaját és egész éjszaka hűlni hagyja.
- Ezután aszalja készre az aszalnivaló zöldséget, gyümölcsöt.

Aszalandó étel	hőmérséklet (°C)	polcok		Idő (perc) (irányadó érték)
		1 polc	2 polc	
zöldség				
bab	60-70	3	1 / 4	6-8
Paprika (csíkokra vágva)	60-70	3	1 / 4	5-6
Leveszöldség	60-70	3	1 / 4	5-6
Gomba	50-60	3	1 / 4	6-8

Aszalandó étel	hőmérséklet (°C)	polcok		Idő (perc) (irányadó érték)
		1 polc	2 polc	
Fűszernövény	40-50	3	1 / 4	2-3
gyümölcs				
Szilva	60-70	3	1 / 4	8-10
Sárgabarack	60-70	3	1 / 4	8-10
Almaszeletek	60-70	3	1 / 4	6-8
Körte	60-70	3	1 / 4	6-9

Befőzés

Sütési funkció Alsó fűtés

- Befőzéshez csak kereskedelmi forgalomban kapható, azonos méretű üvegeket használjon.
- **A twist off vagy bajonettzáras üvegek és fémdobozok nem használhatók.**
- Befőzéshez az **1-es polcot** használja.
- Befőzéshez használja a lemezt. Erre hat darab egy literes üveg fér.
- Az üvegekbe azonos mennyiséget kell tölteni, és le kell zárni őket.
- Úgy tegye az üvegeket a lemezre, hogy ne érjenek egymáshoz.
- Öntsön kb. 1/2 liter vizet a lemezre, hogy elegendő nedvesség legyen a sütő belsejében.
- Amint a folyadék gyöngyözni kezd (1-literes üvegek esetén kb. 35-60 perc múlva), kapcsolja ki a sütőt, vagy vegye vissza 100 °C-ra a hőmérsékletet (lásd táblázat).

Befőzési táblázat

A megadott befőzési idő és hőmérséklet irányadó érték.

Befőznivaló	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	továbbfőzés 100 °C-on (perc)
bogyós gyümölcs			
földieper, áfonya, málna, érett egres	160-170	35-45	—
éretlen egres	160-170	35-45	10-15
csonthéjas gyümölcs			
körte, birsalma, szilva	160-170	35-45	10-15
zöldség			
bébirépa (karotta) ¹⁾	160-170	50-60	5-10

Befőzنیvaló	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	továbbfőzés 100°C-on (perc)
uborka	160-170	50-60	—
Vegyes zöldség	160-170	50-60	15
Karalábé, borsó, spárga	160-170	50-60	15-20

1)Hagyja állni a kikapcsolt sütőben

Tisztítás és gondozás



Vigyázat: Tisztítás előtt a készüléket ki kell kapcsolni, és hagyni kell kihűlni.

Vigyázat: Biztonsági okokból **ne** tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel.

Figyelem: Ne használjon súrolószereket, éles tisztítóeszközöket vagy kaparókat.

Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

Sütőtér



Figyelem! Tisztításhoz ne használjon sütőfunkciót, és a sütőnek kihűlt állapotban kell lennie.

Tisztítás

A katalízises sütőfalbevonat öntisztító. Abszorbeálja a zsírföccsenéseket, ha a sütő működik.

Ennek az öntisztító folyamatnak a támogatásához azt ajánljuk, hogy a sütőt rendszeres időközönként üresen fűtse fel.

1. A sütő aytájának kinyitásakor automatikusan bekapcsol a sütő világítása.
2. Vegye ki a sütőbőlaz összes betolható elemet.
3. Állítsa a sütőhőmérsékletet 250 °C fokra.
4. Egy óra elteltével kapcsolja ki a sütőt.
5. Amennyiben maradványokat talál, azokat egy nedves, **puha** szivaccsal törölje le.



Figyelem! Ne használjon sütőtisztító sprayt vagy karcoló súrolószereket. Ne használjon szappant vagy egyéb tisztítószert. Ezzel megrongálhatja a katalitikus lemezt.



Hosszan tartó használat esetén a katalitikus lemez enyhén elszíneződhet. Ez nincs hatással a katalitikus tulajdonságokra.

Tartozék

A betolható alkatrészeket (rostély, sütőlap, vezetőrács stb.) minden egyes használat után mosogassa el és jól szárítsa meg. A könnyebb tisztítás érdekében áztassa be röviden ezeket a darabokat.

Zsírszűrő

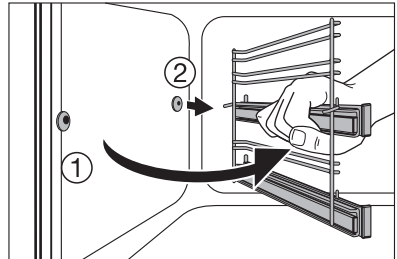
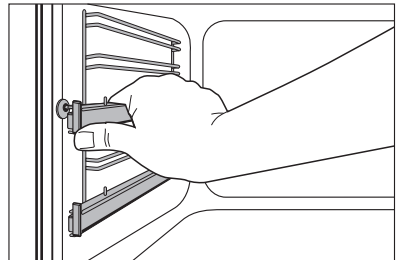
1. A zsírszűrőt forró, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben kell tisztítani.
2. Ha nagyon erős a szennyeződés, tegyen egy kis vízbe 2-3 evőkanál gépi mosogatószer, és ebben főzze ki a zsírszűrőt.

Kihúzható sütőlap

Az oldalfal tisztításához le lehet venni a sütő bal és jobb oldalfalán lévő vezetőrácsokat.

Vezetőrács levétele

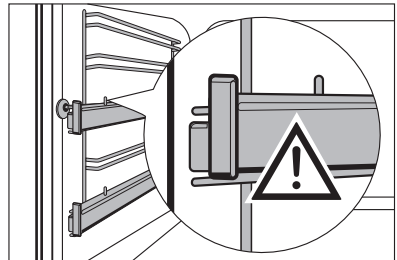
A rácsot először húzza el a sütő falától, majd hátul akassza ki.



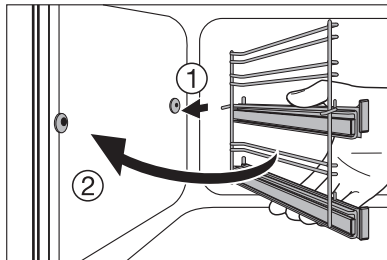
Vezetőrács behelyezése



A rács behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a teleszkópos sínek tartószegei előre nézzenek.



Behelyezéskor először hátul akassza be a rácsot, utána elől, majd nyomja meg



A kihúzható sütőlap tisztítása

A kihúzható sütőlapot mosogatószeres forró vízzel tisztítsa meg.



Figyelem! A kihúzható sütőlap **mosogatógépben nem tisztítható.**



Figyelem! A teleszkopos sínt semmi esetre se zsírozza be.

Sütővilágítás



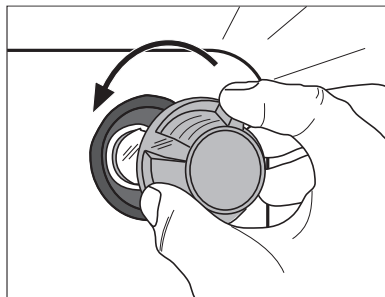
Figyelem!Vigyázat! Áramütés-veszély! A sütővilágítás izzójának cseréje előtt
– kapcsolja ki a sütőt.
– Csavarja ki a biztosítékot ill. kapcsolja le a kismegszakítót.



Az izzó és az üvegfedél védelme érdekében tegyen egy kendőt a sütő aljára.

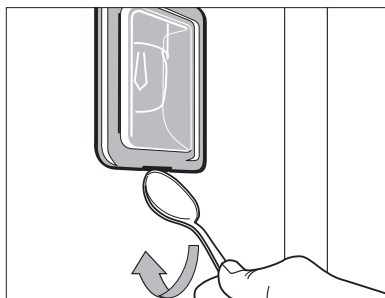
Az izzó cseréje / az üvegfedél tisztítása

1. Forgassa balra és vegye le, majd tisztítsa meg az üvegfedelel.
2. Amennyiben szükséges:
Cserélje ki az izzót (40 Watt, 230 V, 300°C-ig hőálló).
3. Tegye vissza az üvegfedelel.

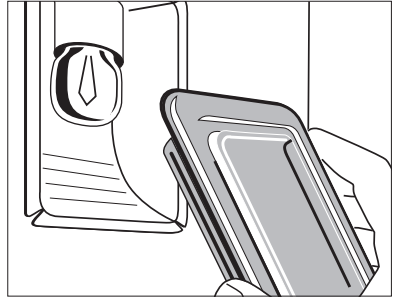


Az oldalsó izzó cseréje/az üvegfedél tisztítása

1. Vegye le a bal oldali vezetőrácst.
2. Egy keskeny, tompa tárgy (pl. teáskanál) segítségével vegye le és tisztítsa meg az üvegfedelel.
3. Amennyiben szükséges:
Cserélje ki az izzót (25 Watt, 230 V, 300°C-ig hőálló).



4. Tegye vissza az üvegfedelelet.
5. Tegye be a rácstot.

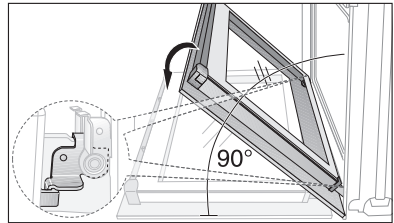


A sütő ajtaja

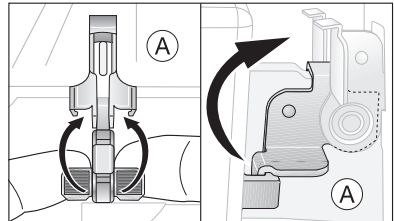
A sütőtér könnyebb tisztítása érdekében a sütő ajtaja tisztításhoz kiakasztható.

A sütő ajtajának kiakasztása

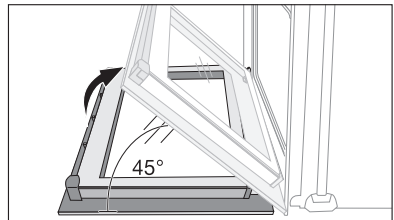
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



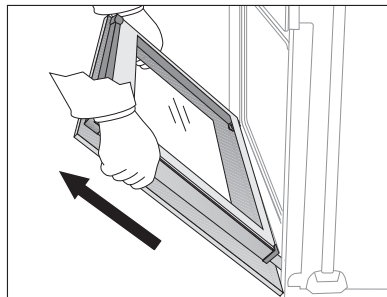
2. **A szorítókart (A)** mindkét ajtózsánernál **teljesen** hajtsa fel.



3. A sütőajtót az első reteszállásig csukja be (kb. 45°).



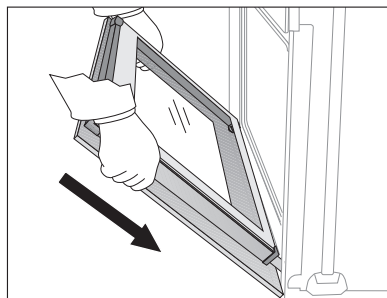
4. A sütőajtót mindkét kezével fogja meg oldalról, és húzza el ferdén felfelé a sütőtől (**Vigyázat:** Nehéz!).



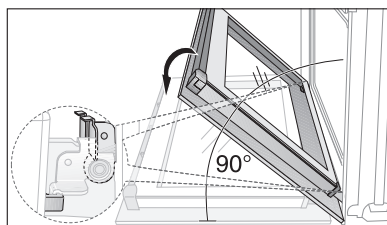
A karcolások elkerülése érdekében a sütő ajtaját külső oldalával lefelé helyezze puha, egyenes felületre, például egy takaróra.

A sütő ajtajának beasztása

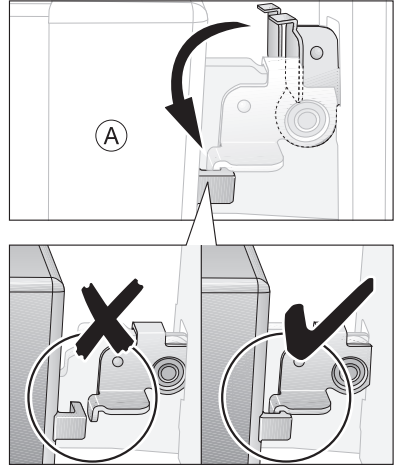
1. A sütőajtót a fogantyú felől mindkét kezével oldalról fogja meg, és tartsa 45°-os szögben. A sütőajtó alján található hornyokat helyezze a sütő zsanérjaira. Engedje az ajtót ütközésig lesiklani.



2. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



3. A szorítókart (A) mindkét ajtózsánernál hajtja vissza az eredeti helyzetébe.



4. Csukja be a sütő ajtaját.

A sütő üvegajtaja

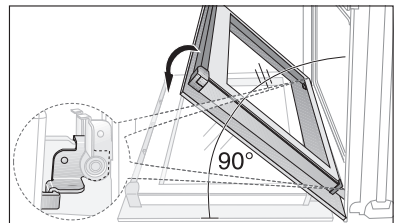
A sütő ajtaja három, egymás mögött elhelyezkedő üvegtáblából áll. A belső táblák tisztításhoz levehetőek.



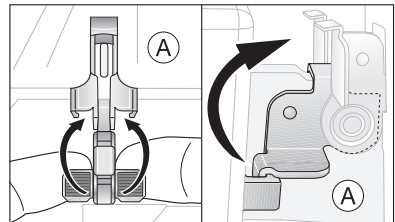
Figyelem! Ha nagy erő éri – mindenképp az üvegtábla peremén – az üveg eltörhet.

Az ajtóüveg kiszérése

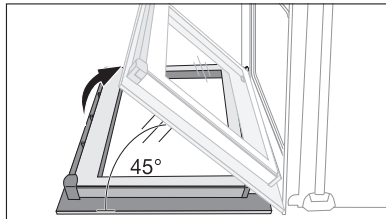
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



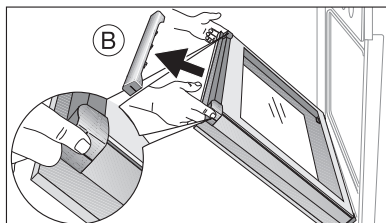
2. **A szorítókart (A)** mindkét ajtózsánernál **teljesen** hajtja fel.



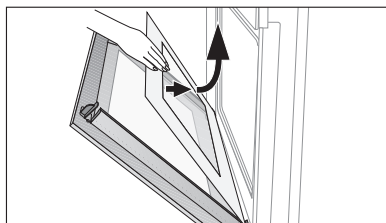
3. A sütőajtót az első reteszállásig csukja be (kb. 45°).



4. Fogja meg a (B) ajtóburkolatot az ajtó felső élénél mindkét oldalon, nyomja be, hogy oldja a csatos zárat. Az ajtóborítást felfelé húzza le.



5. Az ajtóüvegeket egyenként fogja meg a felső élénél, és a vezetőből felfelé húzza ki.

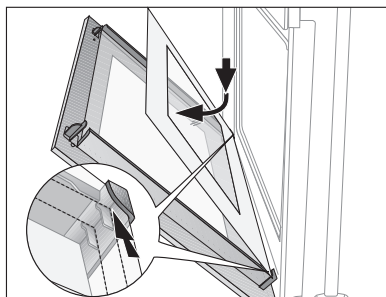


Az ajtóüveg tisztítása

Az ajtóüvegeket alaposan tisztítsa meg lúgos mosogatószerrel. Ezután gondosan szárítsa meg.

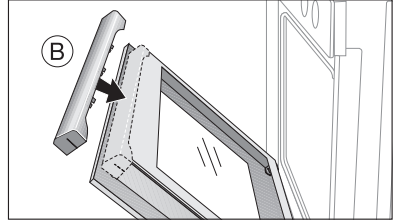
Az ajtóüvegek behelyezése

1. Az ajtóüvegeket egyenként, felülről lefelé ferdén helyezze be az ajtó alsó élén található profilba, és engedje le.

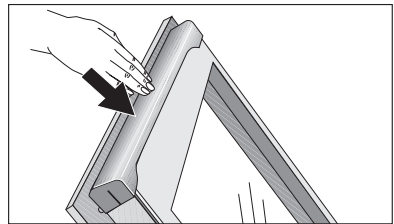
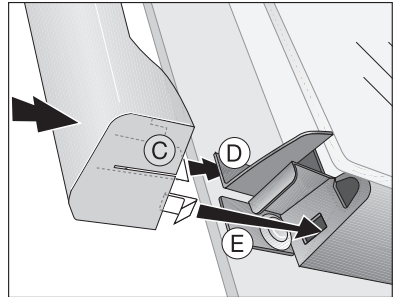


Először a kisebb, majd a nagyobb üvegtáblát helyezze be.

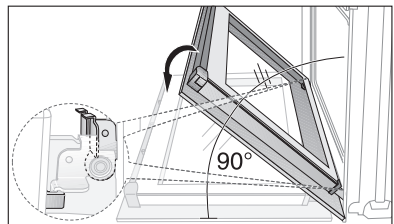
2. A (B) ajtóburkolatot fogja meg oldalról, helyezze az ajtó belsejének az éléhez, és a (B) ajtóburkolatot dugja az ajtó felső élére.



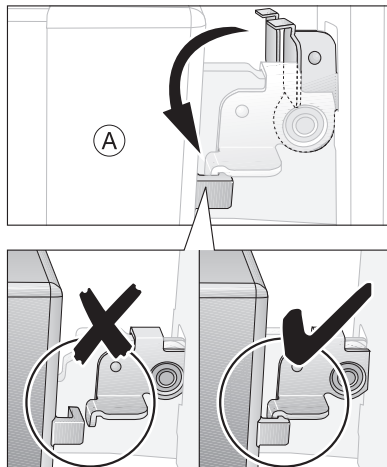
- A (B) ajtóburkolat nyílt oldalán található egy vezetősín (C). Ezt a **külső üvegtábla** és a (D) derékszögű idom közé kell betolni. Az (E) csatos zárnak be kell kattannia.



3. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



4. Az (A) szorítókart mindkét oldalon hajtsa vissza az eredeti helyére.



5. Csukja be a sütő ajtaját.

Mit tegyünk, ha ...?

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő nem melegszik	A sütő nincs bekapcsolva.	A sütő bekapcsolása
	Az idő nincs beállítva.	Idő beállítása
	Nem hajtotta végre a szükséges beállításokat	Ellenőrizze a beállításokat.
	Bekapcsolt a sütő automatikus kikapcsolása	Lásd Automatikus kikapcsolás
	Kioldott a biztosíték (a biztosítéktáblán).	Ellenőrizze a biztosítékot. Amennyiben a biztosíték többször kiold, hívjon megfelelő képesítéssel rendelkező villanyszerelőt.
A sütő nem világít.	A sütő lámpája tönkrement.	Cserélje ki a sütőlámpát.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Az időkijelzőn megjelenik az F11 felirat.	A hússzonda rövidzárlatos, vagy a hússzonda dugója nem ül bent szorosan a hüvelyben.	A hússzonda dugóját ütközésgig dugja be a sütő oldalfalán lévő hüvelybe.
Az időkijelzőn egy fent nem említett hibakód jelenik meg.	Elektronikai hiba	A készüléket a biztosítéktáblán található főbiztosíték vagy a védőkapcsoló segítségével kapcsolja ki, majd ismét be. Ha újra előfordul a hiba, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Amennyiben e használati útmutatóban leírt javaslatok követésével nem tudja elhárítani a hibát, forduljon a vevőszolgálatához.



Figyelem! A készüléket csak szakember javíthatja! A szakszerűtlen javítások komoly veszélyt jelenthetnek a felhasználóra.



Kezelési hiba esetén a vevőszolgálati technikus kiszállása a garancia ideje alatt sem ingyenes.



Fém előlapos készülékekkel kapcsolatos tudnivalók:

A készülék előlapja miatt az ajtó kinyitása után, a sütés alatt vagy röviddel azután rövid időre páralecsapódás jelentkezhethet az ajtó belső üvegén.

Ártalmatlanítás



Csomagolóanyag

A csomagoláshoz felhasznált anyag környezetkímélő és újra felhasználható. A műanyag részek külön meg vannak jelölve, pl. >PE<, >PS< stb. A csomagolóanyagot a rajta lévő jelölésnek megfelelően az ártalmatlanító helyeken az arra kijelölt gyűjtőtartályba ártalmatlanítsa.



Elhasznált készülék

A terméken vagy a csomagoláson található



szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.



Figyelem! Ártalmatlanítás előtt használhatatlanná kell tenni a régi készüléket, hogy ne jelentsen további veszélyt.

Ehhez válassza le a készüléket a villamos hálózatról és távolítsa el a hálózati kábelt.

Szerviz

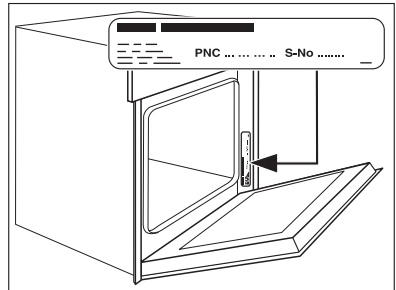
Műszaki hiba esetén először ellenőrizze, hogy a használati utasítás segítségével ("Mit tegyünk, ha ...?" c. fejezet) saját maga is el tudja hárítani a hibát vagy nem.

Ha saját maga nem tudja elhárítani a hibát, forduljon vevőszolgálatunkhoz vagy szervizpartnerünkhöz.

Ahhoz, hogy gyorsan segíthessünk, a következő adatokra van szükségünk:

- Modell
- Termékszám (PNC)
- Sorozatszám (S-szám)
(A számok az adattáblán találhatóak.)
- A hiba típusa
- A készülék kijelzőjén esetleg megjelenő hibaüzenet

Azt ajánljuk, írja be ide a készülék azonosítószámait, hogy kéznél legyenek, ha kell:



Modell:

PNC:

S-szám:



A változtatások jogát fenntartjuk

892 938 611-B-180909-01