

B9878-5

Használati útmutató

Beépített 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

Biztonsági információk	2	Hűshőmérő	13
Villamos biztonság	2	A percszámláló beállítása	14
Biztonság használat közben	3	Funkciózár	14
Így előzheti meg a készülék sérülését	3	A zár bekapcsolása	14
		Automatikus kikapcsolás - sütő	14
Termékleírás	4	Szűrő	15
Teljes nézet	4	A grillrács, sütőtepsi és hússütő tepsi behelyezése	15
Kezelőpanel	5	Forgónyárs	17
Kijelző	5	Hasznos javaslatok és tanácsok	18
A sütő felszereltsége	6	Automata sütés	18
Kezelőpanel	7	Sültek	20
Menü és működés	7	Kézi tészta- és hússütés	24
Automata sütés	8	Ápolás és tisztítás	34
Sütőfunkciók	9	Pirolitikus tisztítás	35
Speciális beállítások	9	Pirolitikus tisztítás	35
Alapbeállítások	10	Tisztítási emlékeztető	36
Tisztítás	10	Polctartó	36
További funkciók	10	Sütőtér lámpa	37
Napi használat	11	A sütő ajtaja	38
Az első használat előtt	11	Mit tegyek, ha...	41
Be- és kikapcsolás	11	Ártalmatlanítás	42
Automata sütés	11	Ügyfélszolgálat	42
Hagyományos tészta- és hússütés	12		

A változtatások jogát fenntartjuk



Biztonsági információk

Villamos biztonság

- A készülék csatlakoztatását kizárólag **szaképzett installációs mérnök végezheti**.

- A készülék meghibásodása vagy károsodása esetén. Csavarja ki a biztosítékokat, illetve kapcsolja ki a készüléket.
- **Javítások** végzett javítást **kizárólag képesített szervizszakemberek végezhetik**. A szakszerűtlen javítás komoly veszélyt rejtethet. Ha a készüléket javítani kell, forduljon vevőszolgálatunkhoz vagy egy szaküzlethez.

Gyermekbiztonság

- Soha ne hagyja a kisgyerekeket felügyelet nélkül, ha a készülék üzemel.
- A jogosulatlan használat elleni védelem érdekében a készülék bekapcsolási zárral van ellátva.

Biztonság használat közben

- A készülék csak háztartásban történő főzésre, sütésre használható.
- Legyen óvatos, amikor a készülék közelében villamos készülékeket csatlakoztat. Ügyeljen, hogy a kábelek **ne** csípdőjenek be a forró sütőajtó alá.
- **Vigyázat: Égésveszély!** A sütő belseje használat közben fokozottan felforrósodik.
- Az alkoholtartalmú ételek sütőben való készítésénél legyen óvatos, mert a levegővel keveredő alkoholgőz begyulladhat. Ilyen esetben óvatosan nyissa ki az ajtót. Közben ne használjon semmit, ami hőt, szikrát vagy nyílt lángot bocsát ki.
- A készülék kialakítása nem olyan, hogy azt gyermekek vagy más olyan személyek használják, akiket fizikai, értelmi vagy mentális képességeik, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek hiánya megakadályoz abban, hogy a készüléket biztonságosan használják, hacsak a biztonságukért felelős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék biztonságos használatára vonatkozóan.



Akrilamid tájékoztatás

A legújabb tudományos ismeretek szerint az ételek intenzív barnítása - különösen a keményítőtartalmú termékek esetén - az akrilamidok miatt egészségügyi kockázatot jelent. Ezért ajánlatos a lehető legalacsonyabb hőfokon sütni, és kerülni az ételek túlzott barnítását.

Így előzheti meg a készülék sérülését

- Ne bélelje ki a sütőt alufóliával, és ne tegyen hús- vagy tészta-sütő tepsit a sütő aljára, mert a fokozott hőmérséklet emelkedés tönkre teheti a sütő zománcát.
- A sütőlapról lecsepegni gyümölcslevek foltot hagynak, amelyet már nem lehet eltávolítani. A nagyon nedvdús süteményekhez használjon mély tepsit.
- Ne terhelje a nyitott sütőajtót.
- Közvetlenül soha ne töltsön vizet a forró sütőbe. Ez a zománc károsodását és elszíneződését okozhatja.
- Ha nagy erő éri mindenekelőtt 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 semmilyen ételt ne hagyjon fedetlenül a sütőben. Emiatt ugyanis nedvesség keletkezhet a sütő belsejében vagy az üvegajtón, ami a kezelőszerveket is érintheti.



A sütő zománcozására vonatkozó tájékoztatás

A sütő zománcbevonatának a használat során bekövetkező elszíneződése nem befolyásolja a készülék normál és rendeltetészerű használatra való alkalmasságát. Garanciális szempontból tehát az elszíneződés nem jelent hibát.

Termékleírás

Teljes nézet

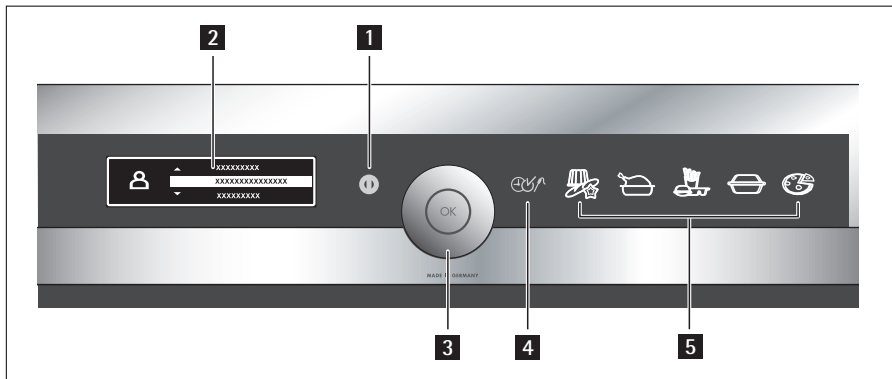


1 Kezelőpanel

2 A sütő ajtaja

Kezelőpanel

Áttekintés



1 BE/ KI-gomb: a bekapcsoláshoz nyomja meg hosszan

2 Kijelző

3 Az OK gomb kapcsoló elforgatásával választhat egy menü opciót

4 További funkciók gomb

5 Érzékelő gomb egy főzési kategória kiválasztásához

Kijelző

A kijelzőn látható információ a sütő üzemi állapotától függően változik.

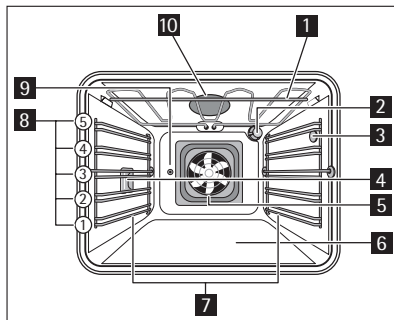
A sütő kikapcsolt állapotában a pontos idő látszik. A még forró sütő esetén a kijelzőn megjelenő csík mutatja, hogy maradékhő van a sütőben.

Bekapcsolt sütő esetén a kijelzőn látható a menü és a sütő üzemi állapotára vonatkozó információ.

Szimbólumok	
	Minute Minder
	Pontos idő
	Az időtartam
	End Time
	Menetidő
	Sütőhőmérséklet
	Kalkuláció
	Gyorsfelfűtés
	Hőmérséklet-kijelző

A sütő felszereltsége

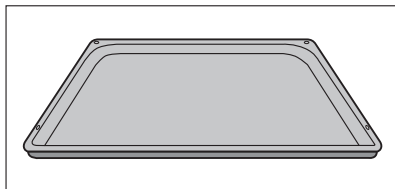
- 1** Felső sütés és grill
- 2** Sütővilágítás
- 3** Hússzondaaljzat
- 4** Sütővilágítás
- 5** Gyűrűs fűtőelem, ventilátor
- 6** Alsó fűtés
- 7** Vezetősínek, kivehetők
- 8** Polcok
- 9** Forgónyárs hajtószerkezet
- 10** Szűrő



A sütő tartozékai

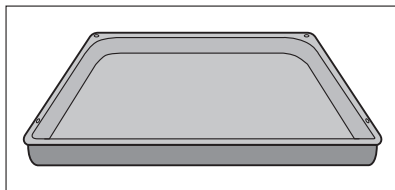
Tepsi

Kalácsokhoz és pogácsákhoz.



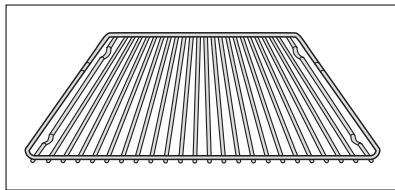
Zsírserpenyő

Hússütéshez, illetve a lecsöpögő zsír fel-fogásához.



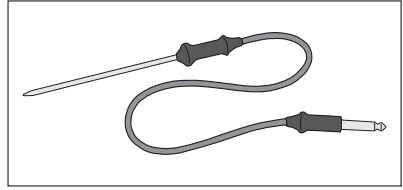
Sütőpolc

Edényekhez, sütőformákhoz, sültetekhez és grillezett ételekhez.



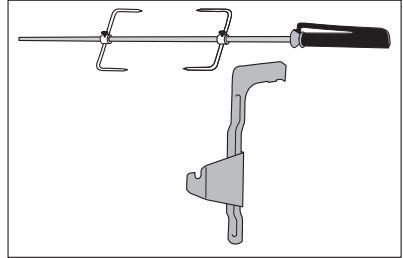
Hússzonda

A húsdarabok sütési állapotának pontos meghatározásához.



Forgónyárs tartószerkezettel

Nagyobb húsdarabok és baromfi sütéséhez.



Kezelőpanel

Menü és működés

A segítségével működtetheti a sütőt. A Főmenü tartalma:

Főmenü
Automata sütés
Sütőfunkciók
Tisztítás
Alapbeállítások
Speciális beállítások

A menüpontok kiválasztása

- A következő funkcióra váltáshoz fordítsa a kapcsolót az óramutató járásának irányába.
- Az előző menü funkcióra váltáshoz fordítsa a kapcsolót az óramutató járásával ellenkező irányba.

A Főmenü megnyitása

Nyomja meg a Be/ Ki gombot a főmenü megnyitásához. Az Automata sütés funkció alapértelmezettként van kiválasztva.

A menü megnyitása Automata sütés


Nyomja meg a Be/ Ki gombot a főmenü megnyitásához. Az Automata sütés funkció alapértelmezettként van kiválasztva.

1. Nyomja meg az érzékelőgombot a kívánt kategóriához.

2. A kapcsoló segítségével válassza ki a kívánt menüt vagy alkategóriát.
3. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

Menüpont kiválasztása a menüben


1. A kapcsoló elfordításával válassza ki a kívánt menü opciót.
2. A kiválasztott menüpont kijelzőn való megjelenésekor a behíváshoz nyomja meg az OK gombot.

 " A menü végén látható "Vissza" megnyomásával visszaléphet az előző menübe

Automata sütés

Általános


Az "Automata sütés" menü Öt alkategóriára van osztva. Ezekkel számos ételhez lehet kiválasztani az optimális beállítást. Nyomja meg a vonatkozó érzékelőgombot. A kategóriákban különböző alkategóriák és ételek találhatóak, amelyekhez megadhatók a szükséges beállítások.

 Az Automata sütés menüvel süthető kategóriák és ételek megtekintéséhez használja a gyártó rövid útmutatóját. Az ételek kategóriákba sorolásáról lásd a csatolt Főzési és sütési összefoglalót.

Szimbólum	Kategória
	Tésztasütés
	Sütés
	Melegítés
	Sütőben sült ételek
	Pizza

Alapelv

Az Automata sütés opcióval a sütő kiszámolja a szükséges sütési időt. A hagyományos sütéstől eltérően Önnek nem kell fűtési típust vagy főzési időtartamot beállítania. Ehelyett elég csupán a kívánt ételtípust kiválasztania a kategóriamenüből.

 " Az Automata sütés funkció csak egy szinten való sütésre használható. A zsírszűrőt csak hússütéskor használja! Ellenkező esetben a sütő nem tudja kiszámolni a megfelelő sütési időt. Az optimális eredmények eléréséhez érdemes az ajánlott főzőedényeket és/vagy tartozékokat használnia. További információkat találhat a "Tipppek, táblázatok és tanácsok" fejezetben.

Sütőfunkciók

A Sütőfunkciók és sütési hőmérséklet manuális beállítása.

Sütőfunkciók	
Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Akár három sütőpolcon való egyidejű sütéshez. Állítsa a sütő hőmérsékletét 20-40°C-kal alacsonyabbra, mint a Alsó + felső sütés
Alsó + felső sütés	Tészták és húsok egy sütőpolcon való sütéséhez
Pizzasütés	Olyan ételek egy sütőszinten történő sütéséhez, amelyek intenzívebb barnítást és ropogós alsó héjat igényelnek. Állítsa a sütő hőmérsékletét 20- 40°C-kal alacsonyabbra, mint a Alsó + felső sütés
Infrasütés	Nagyobb egybensült húsok vagy szárnyasok egy szinten történő sütéséhez. Ez a funkció átsütéshez és barnításhoz is alkalmas.
Infrasütés + forgónyárs	Kifejezetten baromfi húshoz, hőmérséklet beállítás: 190-210°C
Grill	Középre helyezett lapos ételek grillezéséhez és pirítós kenyér készítéséhez.
Grill + forgónyárs	Egy csirke grillezéséhez vagy kisebb darab göngyölt húshoz
Grill + felső sütés	Nagyobb mennyiségű lapos ételek grillezéséhez és pirítós kenyér készítéséhez.
Grill + felső + forgónyárs	Két csirke grillezéséhez vagy egy darab göngyölt húshoz
Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez.
Hőlégbefúvás, kis hőfok	Különösen puha és szaftos sültetek készítéséhez ajánljuk

Speciális beállítások

További fűtőfunkciók kiválasztásához

Speciális funkciók
Felolvasztás
Aszalás
Melegen tartás
Tartósítás
Edény melegítés

Alapbeállítások

Más sütő beállítások választásához Alapbeállítások.

Alapbeállítások	
ÓRA BEÁLLÍTÁSA	A pontos idő beállítása
Kijelző kontraszt	Beállítja a kijelzőt
Kijelző fényerő	Beállítja a kijelzőt
Nyelv	
Figyelmeztető hangerő	
Nyomógomb hang	A főbb hangjelzések ki- és bekapcsolása
Hangbeállítás	A riasztási hangjelzések ki- és bekapcsolása
Szűrő	Szűrő bekapcsolása és kikapcsolása
Kalibrálás	A sütő hozzáigazítása a konyhai környezetnek (pl. költözés után)
Szervíz	A szoftver verziója, a konfiguráció és a működési periódus
Gyári beállítások	Az összes alapbeállítást visszaállítja az eredeti gyári beállításra

Tisztítás

Pirolitikus tisztítás és egyéb funkciók.

Tisztítás menü	
Pirolitikus	A sütő pirolitikus úton történő tisztításához
Pirolitikus tisztítás	Emlékeztet a pirolitikus tisztítás előtti különböző teendőkre. Igény szerint ki- vagy bekapcsolható.
Tisztítás emlékeztető	Felismeri a pirolitikus tisztítás szükségességét és figyelmezteti erre a felhasználót. Igény szerint ki- vagy bekapcsolható.


További funkciók

A További funkciók gomb segítségével  további rendelkezésre álló funkciókat állíthat be.

További funkciók menü
Percszámláló
Funkciózár
Időtartam/ Befejezés
Hűshőmérő

Napi használat

Az első használat előtt

 A sütő használatát megelőzően először a nyelv, majd a kijelző kontrasztja és fényereje, valamint a pontos idő állítandó be.


A sütő első bekapcsolásakor a NYELV felirat jelenik meg a kijelzőn.

1. A kiválasztó-kapcsolóval válassza ki a kívánt beállítást
 2. Majd a beállítás megerősítéséhez nyomja meg az OK gombot.
- A további alapbeállítások esetében ugyanígy járjon el.

A sütő hozzáigazítása a konyhai környezethez.

A legjobb eredmények eléréséhez az Auto mata sütés funkció használatakor, a sütőt a konyhai környezethez kell igazítani. Ez a folyamat a Kalibrálás, és hozzávetőlegesen 4 órát vesz igénybe.

 Ha a sütőt kézi sütéshez kívánja használni, akkor nincs szükség a kalibrálásra.

 A következőket tartsa szem előtt a Kalibrálás

- **A Kalibrálás műveletet 35°C fok alatti szobahőmérsékleten kell végezni .**
- A sütő beszerelése Kalibrálás művelethez a **végző használati helyre .**
- A sütő bekötése Kalibrálás művelethez az elektromos hálózatba.
- Ha helyet változtat, más hálózatra csatlakozik, vagy egyéb, az alábbiak közül változtatást végez, a sütőt kalibrálni kell, ahhoz, hogy az Automata sütés a legjobb eredményt teljesítse.

A kalibrálást a Alapbeállítások, Kalibrálás menüpontnál találja.

A kalibrálás után a készülék működésre kész állapotban van, mihelyt lehűlt.


Kezdeti tisztítás

Az első használat előtt a sütőt alaposan ki kell tisztítani. Mossa meg az összes részt és a belsejét mosószerrel

 Ne használjon éles eszközt, súrolószert a tisztításhoz. Megsérülhet a felület.

Be- és kikapcsolás

– Nyomja meg a BE/ KI gombot.

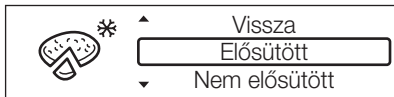
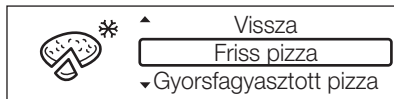
 A sütő kikapcsolt állapotában a pontos idő látszik. A még forró sütő esetén a kijelzőn megjelenő csík mutatja, hogy maradékhő van a sütőben.

Automata sütés

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Válassza ki a kívánt kategóriát az érzékelőgombokkal.
 - Megjelennek a választható ételek és alkategóriák.
3. Válassza ki közvetlenül a kívánt kategóriát vagy ételt.
4. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

Példa: Calzone - fagyasztott

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Válassza ki az érzékelőt: Pizzasütés.
 - Négy különböző pizzatípus jelenik meg.
3. Válassza a Gyorsfagyasztott pizza opciót a kapcsoló elfordításával.
4. Az alkategória rögzítéséhez nyomja meg az OK gombot.
 - Három különböző pizza típus közül választhat.
5. Válassza a Calzone opciót a kapcsoló elfordításával.
6. Majd az étel behívásához nyomja meg az OK gombot.
7. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.



i Ha az ételhez kiszámolt sütési idő lejárt, ha szükséges, a sütést további 5 perccel meghosszabbíthatja.

Hagyományos tészta- és hússütés

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. A kapcsolóval és az OK gombbal válassza ki a Sütőfunkciók menüpontot.
 - Megjelennek a sütőfunkciók.
3. Válassza ki a kívánt funkciót.
 - A kijelzőn megjelenik a javasolt hőmérséklet.
4. A hőmérséklet módosításához fordítsa el a kapcsolót.
5. Majd a sütőhőmérséklet megerősítéséhez nyomja meg az OK gombot.
6. Nyomja meg a további sütőfunkciók gombot.
 - A kijelzőn megjelenik a javasolt sütési idő.
7. A kapcsoló elforgatásával állítsa be a sütési időtartamot.
8. A sütési idő megerősítéséhez nyomja meg az OK gombot.
 - A sütési idő vége jelzőfény villogni kezd.
9. A kapcsoló elforgatásával állítsa be a sütési idő végét.
10. A sütési idő végének megerősítéséhez nyomja meg az OK gombot.
 - A sütő elkezdi felmelegedni, vagy automatikusan bekapcsol a beállított időpontban.



i Ha a beállított idő lejárt, a sütést a sütőfunkción beállított hőmérsékleten további 5 perccel hosszabbíthatja.

A hőmérséklet módosítása a sütés alatt

1. A hőmérséklet utólagos módosításához fordítsa el jobbra a kapcsolót.
2. A kijelzőn megjelenő keretben csak a jobb oldali rész látszik, amelyen megjelenik az aktuális hőmérséklet. Erősítse meg az OK gomb megnyomásával.
3. Az aktuális hőmérséklet melletti háromszög villogni kezd. Az új hőmérsékletet a kapcsoló elforgatásával állíthatja be.
4. Erősítse meg az új hőmérsékletet az OK gomb megnyomásával. A beállított sütőfunkció az új hőmérsékleten működik tovább.

A sütőfunkció módosítása sütés közben.

1. A sütőfunkció utólagos módosításához fordítsa el balra a kapcsolót.
2. A kijelzőn megjelenő keretben csak a bal oldali rész látszik, amelyen megjelenik az aktuális sütőfunkció. Erősítse meg az OK gomb megnyomásával.
3. Állítsa be az új sütőfunkciót a kapcsoló elforgatásával.
4. Erősítse meg az új sütőfunkciót az OK gomb megnyomásával.

Az új sütőfunkció a megfelelő ajánlott hőmérsékleten kezdi el a sütést. Ezt a hőmérsékletet is módosíthatja.

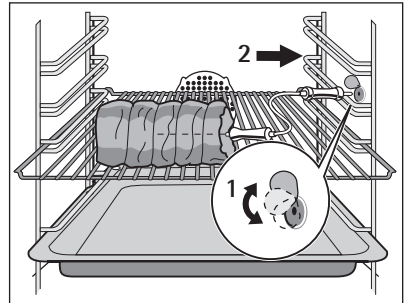
Húshőmérő

A húshőmérő használatakor a sütő automatikusan kikapcsol, ha elérte a szükséges hőmérsékletet.



Figyelem: csak az eredeti hússzondát használja! Cseré esetén csak eredeti gyári alkatrészt használjon

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Szúrja be a hússzondát a húsba. A hússzonda hegyét egészen a hús közepéig be kell nyomni.



3. Illesse be a hússzonda csatlakozódugóját a sütő oldalfalán levő aljzatba ütközésig.
 - A kijelzőn megjelenik az ajánlott belső hőmérséklet.



4. A kapcsoló elforgatásával állítsa be a szükséges belső hőmérsékletet.
5. Majd erősítse meg a hőmérsékletet az OK gombbal.
6. Válassza ki a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.

i A sütő csak 30°C fölött jelzi ki a hús belső hőmérsékletét.

i Az étel mennyiségének, beállított sütőhőmérsékletnek (min. 120°C) és mód-
nak megfelelően a sütő egy becsült befejezési időt számol ki. Ez a folyamat
hozzávetőlegesen 30 percet vesz igénybe és a folyamat előrehaladása a sütés
alatt a kijelzőn látható. A megfelelő működéshez fontos, hogy a hússzondát a
húsba helyezze és a csatlakozóaljzatba a sütés kezdésekor, és ne vegye ki a
húsból a sütés alatt.

A belső hőmérséklet utólagos módosítása

- Addig nyomja a További funkciók gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a beállított maghőmérséklet.
- A hőmérsékletet a kapcsoló elfordításával módosíthatja.

A percszámláló beállítása

A Percszámláló funkció beállításával riasztás állíthat be.

1. Addig nyomja a További funkciók gombot, amíg a kijelzőn megjelenik a Percszámláló.
2. A riasztás idejének beállításához fordítsa el a kapcsolót.
3. Majd nyomja meg az OK gombot, hogy elinduljon a visszaszámlálás.

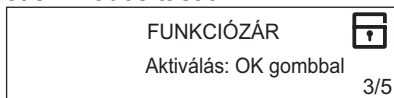


i A riasztás kikapcsolásához nyomja meg az OK gombot.

Funkciózár

A Funkciózár-at be és kikapcsolhatja a további funkciók gombbal. A bekapcsolt gombzár megakadályozza a beállítások véletlen módosítását.

1. Nyomja meg a további sütőfunkciók gombot ismételten amíg a FUNKCIÓZÁR megjelenik a kijelzőn.
2. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.



A zár bekapcsolása

A "Bekapcsolás-zár" funkcióval a készülék lezárható. Ezzel megakadályozhatja, hogy pl. gyermekek bekapcsolják a készüléket.

Nem lehet funkciót választani. Ha szükséges, csukja be az ajtót.

A bekapcsolás-zár ki/bekapcsolása.

- Nyomja meg és Pizza gombokat egyszerre, amíg hangjelzést hall. Az Appliance locked megjelenik a kijelzőn.

Automatikus kikapcsolás - sütő

Amennyiben egy bizonyos idő után nem kapcsolják ki a sütőt, vagy nem módosítanak a hőmérsékleten, automatikusan kikapcsol.

A sütő akkor kapcsol ki, ha a sütőhőmérséklet:

- 30 - 120°C 12,5 óra után

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

A készülék használata automatikus kikapcsolás után

A kapcsolón nyomja meg az OK gombot

Szűrő

A Szűrő funkciót az "Alapbeállítások" menüben aktiválhatja. Ha a Szűrő be van kapcsolva, tészta- és hússütés során automatikusan bekapcsol. A folyamat befejezésekor a Szűrő automatikusan kikapcsol.



A készülék gyári beállításokra való állításakor a szűrő kiiktatódik.

Ha a Szűrő be van kapcsolva, a sütő több energiát fogyaszt.

Ha a Szűrő ki is van kapcsolva, minden 100 üzemóra elteltével tészta- vagy hússütés során bekapcsol, hogy kitisztítsa magát.

A Szűrő a sütő pirolitikus tisztítása során működésbe lép, akkor is ha a tisztításkor ki van kapcsolva.

1. Válassza az Alapbeállítások menüpontot a Főmenüben.
 2. Majd a menü behívásához nyomja meg az OK gombot.
 3. A kiválasztó-kapcsolóval válassza a " Szűrő" opciót.
 4. Majd a módosítások elvégzéséhez nyomja meg az OK gombot.
 5. A kiválasztó-kapcsoló segítségével a szűrő aktiválható (BE) vagy kiiktatott (KI).
 6. A beállítás megerősítéséhez nyomja meg az OK gombot.
- A beállítás módosítása megtörtént.

A grillrács, sütőtepsi és hússütő tepsi behelyezése

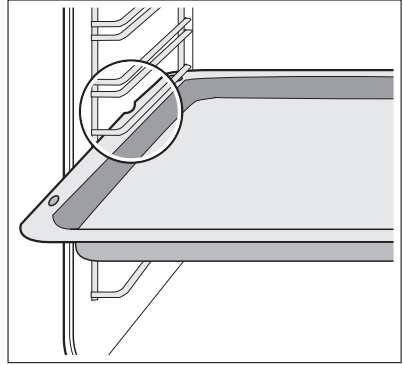


A polctartók biztonságának növelése érdekében az összes tartozékon **kis bemélyedések találhatóak a jobb és bal oldali széleken.**

A tartozékokat mindig úgy helyezze be, hogy " mélyedés a sütő hátuljához kerüljön. A mélyedés fontos szerepet játszik a behelyezhető elemek kibillenésének megakadályozásában is.

A sütőtepsi vagy hússütő tepsi behelyezése:

Tolja a sütőtepsit, illetve a zsírserpenyőt a kiválasztott polc vezetősínei közé.

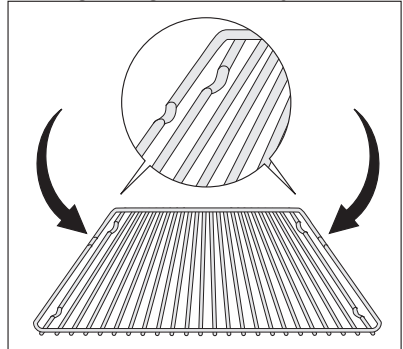


A sütőpolc behelyezése:

Úgy helyezze be a sütőpolcot, hogy annak lábai lefelé nézzenek. Csúsztassa be a sütőpolcot a kiválasztott polcmagasság vezetősinjei közé.

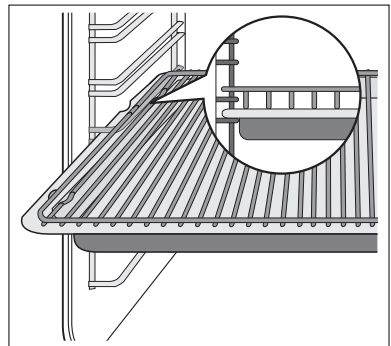


A sütőpolc magas pereme további biztosíték arra, hogy a főzőedények ne csúszhassanak le a polcról.



A grillrács és a sütőtepsi behelyezése egyszerre:

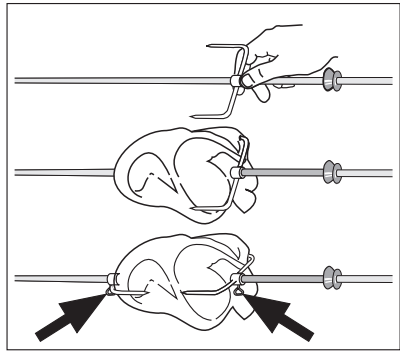
Helyezze a sütőpolcot a hússütő tepsire. Csúsztassa a hússütő tepsit a kiválasztott sütő szint vezetősinjei közé.



Forgónyárs

A grillezendő darab felerősítése

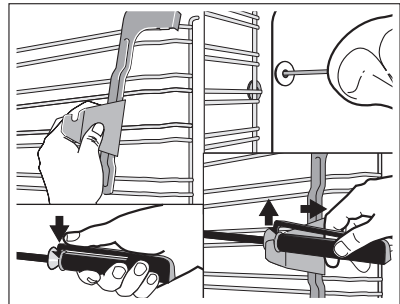
1. Tegye rá a villát a forgónyársra.
2. Csúsztassa a nyársra a grillezendő darabot és a másik villát.



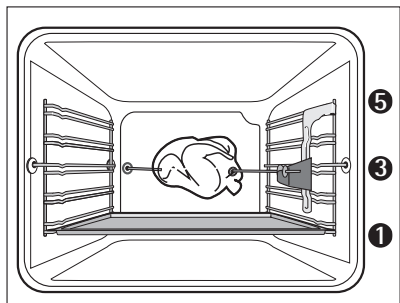
- Helyezze a grillezni kívánt ételt közepre.
3. Csavarja fel a villát.

A forgónyárs behelyezése

1. Tegye a zsírserpenyőt a legkisebb polcmagasságra.
2. A nyárstartót illesse a sütő aljától számított ötödik polcmagasságra a jobb oldalon.
3. Erősítse fel a fogantyút, és nyomja le a szorítót.



- A kapcsot lenyomva kell tartani, hogy a forgónyár fogantyúja stabil maradjon.
4. Nyomja bele a nyárs végét a hátfal bal oldalán található hajtóaljzatba.
 5. A fogantyú előtti fogazást illesse a nyárstartón erre a célra kialakított barázdába.
 6. Vegye le a fogantyút.
 7. Állítsa be a fűtőfunkciót és a kívánt hőmérsékletet a Forgónyárs táblázatban szereplő utasítások szerint.



- Ellenőrizze a forgónyár forgását.

A forgónyárs eltávolítása

A forgónyár eltávolítása előtt ellenőrizze a fogantyút. A sütési folyamat végén a forgónyárs nagyon forró!



Eltávolításakor égési sérüléseket okozhat!

Kapcsolja ki a készüléket.

Hasznos javaslatok és tanácsok

A készüléket kézi, hagyományos vagy automatikus sütéshez is használhatja. Minden esetben fontos a megfelelő polcmagasság kiválasztása. Segítségképp a polcmagassági szintek számát a sütőajtó belsején is feltüntettük.

Hivatkozásképpen megtekintheti a hagyományos sütés és grillezés táblázatokat. Mivel az új készülék sütési és grillezési működése eltérhet a többi készülékétől, előfordulhat, hogy módosítania kell a megszokott beállításokat (hőmérséklet, sütési idő) az ajánlások alapján.

Automata sütés

Az optimális eredmények eléréséhez érdemes az ajánlott főzőedényeket vagy tartozékokat használnia.

Sütemények, tésztasütés

Piskótatészta

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	Szényitható tortaforma	Polc	Zsír nem vagy alig tartalmazó hig tésztaanyag
Lapos piskóta, svájci tekerics			hagyományos

Keltészta

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	-	Tálca	1 darab

Sütés tepsiben

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	-	Tálca	Tálca teljesen megtöltve, nincs sütőtálca

Sütés sütőformában

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	tortasütő forma	Polc	Sütőformában készített különböző süteményfélék.
Ropogós tésztaalapok			hagyományos

Torta

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
	Gyümölcslepény sütőforma Szétnyitható tortaforma	Polc	Sütemények minimális feltéttel, pl. lekvárral

Pite/Quiche

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	Quiche sütőforma Szétnyitható tortaforma Gyümölcslepény sütőforma	Polc	

Rétes

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	-	Tálca	1 darab

Gyümölcskenyér

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	Négyszögletes sütőforma Szétnyitható tortaforma	Polc	aszalt gyümölccsel

Péksütemények

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Édes péksütemény	-	Tálca	sok darab
Sós péksütemény	-	Tálca	sok darab



Készítse hagyományos módon az aprósüteményeket és a kekszeket!

Kenyér

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Sütőformában	Kenyérsütő tepsi	Polc	1 tepsi
Tepsiben	-	Tepsiben	1 tepsi
Lapos kenyér	-	Tepsiben	1 vagy 2 darab (pl. bagett)

Péksütemény

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Sós péksütemény	-	Tepsiben	sok apró darab

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Édes péksütemény	-	Tepsiben	sok apró darab, pl. édes roládok

Különleges sütemény

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Viktória sütemény	-	-	Angol specialitás

Sültek

Marha/bárány/vadhús

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Marha hátszín	Hússütő tepszi	-	Válassza ki a kívánt sütési szintet (kicsit, közepesen, jól átsütve)
Skandináv marhahús	Hússütő tepszi	-	Válassza ki a kívánt sütési szintet (kicsit, közepesen, jól átsütve)
Marhasült	Hússütő tepszi	-	Állítsa be a súlyt
Báránycomb közepesen	Hússütő tepszi	-	-
Bárány roston	Hússütő tepszi	-	Állítsa be a súlyt
Bárányborda	Hússütő tepszi	-	-
Vad roston	Hússütő tepszi	-	Állítsa be a súlyt

Szárnyas/Hal

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Csontozott szárnyas	Hússütő tepszi	-	-
Csirke egészben	Hússütő tepszi	-	Állítsa be a súlyt
Pulyka egészben	Hússütő tepszi	-	Állítsa be a súlyt
Kacsa egészben	Hússütő tepszi	-	Állítsa be a súlyt
Liba egészben	Hússütő tepszi	-	Állítsa be a súlyt
Hal egészben	Hússütő tepszi	-	-

Sertés/borjú

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Sertés karaj	Hússütő tepszi	-	-
Sertés roston	Hússütő tepszi	-	Állítsa be a súlyt
Borjúhát	Hússütő tepszi	-	-

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Borjú roston	Hússütő tepsi	-	Állítsa be a súlyt

Félkész ételek

Fagyasztott burgonya

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	-	Tálca	Burgonyából készített különböző gyorsételek, hasábburgonya, héjában sült burgonya, krokett...

Gyorsfagyasztott tészták

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Édes péksütemény	-	Tepsiben	sok apró darab
Sós péksütemény	-	Tepsiben	sok apró darab

Friss tészta

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Édes péksütemény	-	Tepsiben	sok apró darab
Sós péksütemény	-	Tepsiben	sok apró darab

Zsemle/Baguette

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Gyorsfagyasztott	-	Tepsiben	sok apró darab
Nem fagyasztott	-	Tepsiben	-

Gyorsfagyasztott hal/hús

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Csőben sült hal	Hőálló tál	Polc	-
Rántott hal/hús	-	Tepsiben	sok apró darab, pl. halrudak, cordon bleu

Gyorsfagyasztott pite/Quiche

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	-	Tálca	-

Potato Dishes

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Gyorsfagyasztott	Hőálló tál	Polc	-
Friss	Hőálló tál	Polc	-

Tésztafélék

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Gyorsfagyasztott	Hóálló tál	Polc	-
Friss	Hóálló tál	Polc	-

Rizs

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Gyorsfagyasztott	Hóálló tál	Polc	előfőzött rizs
Friss	Hóálló tál	Polc	előfőzött rizs

Zöldséges ételek

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Gyorsfagyasztott	Hóálló tál	Polc	-
Friss	Hóálló tál	Polc	-

Gyorsfagyasztott rétes

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	-	Tálca	1 vagy 2 darab

Snack/Aprósütemény

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	-	Tálca	sok apró darab

Frissensültek, hagyományos**Hal Casserole-ban**

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Casserole (magas)	Hóálló tál	Polc	> 4 cm
Casserole (lapos)	Hóálló tál	Polc	< 4 cm

Burgonya

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	Hóálló tál	Polc	-

Tésztafélék

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	Hóálló tál	Polc	A sütési idő vége felé parmezán sajttal kell meghinteni

Zöldséges ételek

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	Hóálló tál	Polc	-

Rizs

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	Hóálló tál	Polc	előfőzött rizs

Édességek

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	Hóálló tál	Polc	-

Szufflé

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Nagy sütőforma	Hóálló tál	Polc	-
Kis méretű sütőforma	Apró sütőformákban	Polc	sok sütőforma

Csőben sütés

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	Hóálló tál	Polc	A sütési idő vége felé parmezán sajttal kell meghinteni.

Pizza**Friss pizza**

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Vastag	-	Tálca	Vastag kéreg, sok feltét (amerikai módra)
Vékony	-	Tálca	Vékony kéreg, kevés feltét (olasz módra)
Calzone	-	Tálca	

Gyorsfagyasztott pizza

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Előszütt	-	Tálca	Pizzaalap, előszütt, plusz feltét nélkül
Nem előszütt	-	Tálca	extra feltét nélkül
Calzone	-	Tálca	-

Friss pizza, előszütt

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	-	Tálca	-

Pizza szelet

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	-	Tálca	-

Kézi tészta- és hússütés

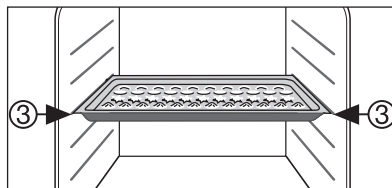
Ha kézi beállításokkal kívánja az ételt elkészíteni, az alábbi táblázatok és tippek hasznosak lehetnek. A táblázatok különböző ételekhez adják meg az optimális beállítást.

Tésztasütés**Polcok**

- A Alsó + felső sütés funkcióval egy polcon süthet.
- Ugyanakkor a Hőlégbefúvás, nagy hőfok funkciónál akár egyszerre akár három polcot is használhat:

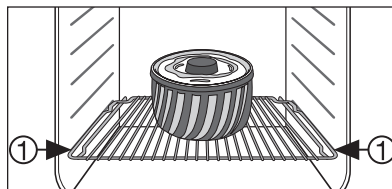
1 sütőlap:

pl. 3-as polc



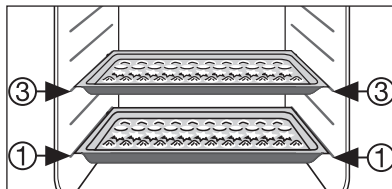
1 sütőforma:

pl. 1-as polc



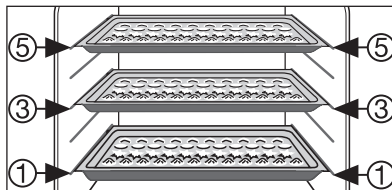
2 sütőlap:

pl. 1-es és 3-as polc



3 sütőlap:

1-es, 3-as és 5-ös polc



Sütőformák

- Ahhoz, hogy az Hőlégbefúvás, nagy hőfok funkcióval a legjobb eredményeket érje el, használjon sötét, bevont fémből készült sütőformát.
- A Hőlégbefúvás, nagy hőfok funkcióval könnyűfém sütőformákat is használhat.

Általános tudnivalók

- Behelyezéskor a tálca kúpos éle legyen elől
- Ugyanakkor a Alsó + felső sütés vagy Hőlégbefúvás, nagy hőfok egyszerre két formával is süthet egymás mellett a rostélyon. Ez nem befolyásolja lényegesen a sütési időtartamot.



Mélyhűtött ételek melegítésekor a sütőbe tett lap eldeformálódhat. Ez a mélyhűtött élelmiszer és a sütő hőmérséklete közötti nagy különbséggel magyarázható. Amint lehűl a lap, az eldeformálódás megszűnik.

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.
- Javasoljuk, hogy először alacsonyabb hőmérsékletre állítsa be a sütőt, majd növelje a hőmérsékletet, ha szükséges. Ha a sütés túl sokáig tart, állítson be egy magasabb hőmérsékletet.
- Ha egy konkrét recepthez nem talál megfelelő adatokat, tájékozódjon egy hasonló ételnél szereplő adatok alapján.
- A sütés 10-15 perccel is tovább tarthat, ha nem sütőlapon, hanem formában vagy több polcon süt.
- Pizza, gyümölcsös kalács, stb.) egy szinten sülnék.
- Előfordulhat, hogy a különböző magasságban sülő tészták először nem egyformán barnulnak meg. **Ilyenkor ne módosítson a hőmérsékleten**. A barnulásbeli különbségek a sütés ideje alatt kiegyenlítődnek.

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

Sütési táblázat**Formában süített sütemény**

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polc- magas- ság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Kuglóf vagy kalács	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	1	150 - 160	0:50 - 1:10
Piskóta/gyümölcsös sü- temény	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	1	140 - 160	1:10 - 1:30
Piskótatészta	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	1	140	0:25 - 0:40
Piskótatészta	Alsó + felső sü- tés	1	160	0:25 - 0:40
Tortalap (omlós tészta) 1)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	170-180	0:10 - 0:25
Tortalap - kevert tészta	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	150 - 170	0:20 - 0:25
Almás pite	Alsó + felső sü- tés	1	170 - 190	0:50 - 1:00
Almás sütemény fedő- vel (2 darab átlósan el- helyezett, 20 cm átmé- rőjű sütőforma)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	1	160	1:10 - 1:30
Almás sütemény fedő- vel (2 darab átlósan el- helyezett, 20 cm átmé- rőjű sütőforma)	Alsó + felső sü- tés	1	180	1:10 - 1:30
Pikáns kosárcák (pl. quiche)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	1	160 - 180	0:30 - 1:10
Túrótorta	Alsó + felső sü- tés	1	170 - 190	1:00 - 1:30

1) Melegítse elő a sütőt

Sütés egy polcon

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polc- magas- ság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Fonott kalács	Alsó + felső sütés	3	170 - 190	0:30 - 0:40
Karácsonyi kalács 1)	Alsó + felső sütés	3	160 - 180	0:40 - 1:00
Kenyér (rozskenyér) 1)	Alsó + felső sütés	1	- 230	- 0:25
- először - majd			160 - 180	0:30 - 1:00

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polc- magas- ság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Habkosár/Ekler ¹⁾	Alsó + felső sütés	3	160 - 170	0:15 - 0:30
Keksztekercs ¹⁾	Alsó + felső sütés	3	180 - 200	0:10 - 0:20
Morzás tetejű süte- mény (szárazon)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Vajas mandulatorta/ cukros tortácskák ¹⁾	Alsó + felső sütés	3	190 - 210	0:15 - 0:30
Gyümölcsös kalács (kelt/kevert tésztával) 2)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150	0:35 - 0:50
Gyümölcsös kalács (kelt/kevert tésztával) 2)	Alsó + felső sütés	3	170	0:35 - 0:50
Gyümölcsös kalács (omlós tészta)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	160 - 170	0:40 - 1:20
Kelt sütemények ké- nyes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó) ¹⁾	Alsó + felső sütés	3	160 - 180	0:40 - 1:20
Pizza (gazdag feltéttel) 2)1)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	180 - 200	0:30 - 1:00
Pizza (vékony) ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	200 - 220	0:10 - 0:25
Lepény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	200 - 220	0:08 - 0:15
Wähen (Svájc)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	180 - 200	0:35 - 0:50
Aprósütemény omlós tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	0:06 - 0:20
Bécsi fánk	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	140	0:20 - 0:30
Bécsi fánk ¹⁾	Alsó + felső sütés	3	160	0:20 - 0:30
Aprósütemény kevert tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	0:15 - 0:20
Tojásfehérjéből ké- szült tészták, habcsó- kok	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	80 - 100	2:00 - 2:30
Macaron	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	100 - 120	0:30 - 0:60

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polc- magas- ság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Lángos	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Leveles tészta ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	170 - 180	0:20 - 0:30
Roládok ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	160	0:20 - 0:35
Roládok ¹⁾	Alsó + felső sütés	3	180	0:20 - 0:35
Aprósütemény (20 db/ tepsi) ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	140	0:20 - 0:30
Aprósütemény (20 db/ tepsi) ¹⁾	Alsó + felső sütés	3	170	0:20 - 0:30

1) Melegítse elő a sütőt

2) Használjon zsírfogó/sütőtálcát

Sütés több szinten " Hőlégbefúvás, nagy hőfok"

Sütemény fajtája	2 polc	3 polc	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Habkosár/Ekler ¹⁾	1 / 4	---	160 - 180	0:35 - 0:60
Morzás tetejű sü- temény (száraz- on)	1 / 3	---	140 - 160	0:30 - 0:60
Aprósütemény omlós tésztából	1 / 3	1 / 3 / 5	150 - 160	0:15 - 0:35
Bécsi fánk	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20 - 0:60
Aprósütemény ke- vert tésztából	1 / 3	---	160 - 170	0:25 - 0:40
Tojásfehérjéből készült tészták, habcsók	1 / 3	---	80 - 100	2:10 - 2:50
Macaron	1 / 3	---	100 - 120	0:40 - 1:20
Lángos	1 / 3	---	160 - 170	0:30 - 0:60
Leveles tészta	1 / 3	---	170 - 180	0:30 - 0:50
Roládok	1 / 4	---	160	0:30 - 0:45
Aprósütemény (20 db/tepsi) ¹⁾	1 / 4	---	140	0:25 - 0:40

1) Melegítse elő a sütőt

Sütési tippek

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Megoldás
Alul nem barnult meg eléggé a sütemény	Nem megfelelő szintet használt	Tegye alacsonyabb polcra a süteményt
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban vizes)	Túl magas a sütési hőmérséklet	Állítsa alacsonyabbra a hőmérsékletet
	Túl rövid a sütési idő	Növelje 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	Állítson be magasabb sütőhőmérsékletet.
	Túl hosszú a sütési idő	Csökkentse le a sütési időt
Egyenetlenül barna a sütemény	Túl magas a hőmérséklet és túl rövid a sütési idő	Állítson be alacsonyabb sütőhőmérsékletet és növelje a sütési időtartamot
	Egyenetlenül oszlik el a tészta	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon
A sütemény nem készül el a megadott sütési időn belül	Túl alacsony a sütési hőmérséklet	Állítson be valamivel magasabb sütőhőmérsékletet

Sütés

Sütőedény

- Hússütéshez bármilyen hőálló sütőedény használható. (Kérjük, kövesse a gyártó ajánlásait.)
- A nagyobb húsdarabokat **helyezheti közvetlenül a sütőtálcára, vagy a polcra, amely alá behelyezi a sütőtálcát.**
- Javasoljuk, hogy a sovány húsdarabokat **fedéllel ellátott serpenyőben süssse.** A hús így szaftosabb marad.
- Az összes barnítandó, illetve ropogós bőr, vagy kéreg képzésére hajlamos húsfélék **fedő nélküli serpenyőben süthetők a.**



A következő táblázatban szereplő adatok irányadó értékek.

- Javasoljuk, hogy azokat a húsokat és halakat, melyek **1 kg-nál nagyobbak** a sütőben süssse.
- Ajánlatos pici folyadékkal felönteni a sütőedényt, mert így nem fut ki a húslé, illetve nem ég rá a zsír a serpenyőre.

- Szükség esetén a sütési idő 1/2 - 2/3 részének elteltekor fordítsa meg a süttött húst.
- Nagy húsdarabok és baromfi készítése esetén többször locsolja meg a sült húst a keletkező szafttal. Ez segíti a húsok jobb átsülését.

Marha

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Párolt hús	1 - 1,5kg	Alsó + felső sütés	1	200 - 250	2:00 - 2:30
Marhasült vagy sült marhaszelet					vastagság (cm) szerint
– véresen	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	190 - 200 ¹⁾	0:05 - 0:06
– közepes	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	180 - 190	0:06 - 0:08
– jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	170 - 180	0:08 - 0:10

1) Melegítse elő a süttőt

Sertéshús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Lapocka, nyak, sonka	1 - 1,5kg	Infrasütés	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Karaj, szűzpecsenye	1 - 1,5kg	Infrasütés	1	170 - 180	1:00 - 1:30
Fasírozott	750 g - 1 kg	Infrasütés	1	160 - 170	0:45 - 1:00
Sertéslábszár (előfőzött)	750 g - 1 kg	Infrasütés	1	150 - 170	1:30 - 2:00

Borjú

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Borjú rostton	1 kg	Infrasütés	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Borjúcsülök	1,5 - 2 kg	Infrasütés	1	160 - 180	2:00 - 2:30

Bárány

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Bárány rostton, báránycomb	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	150 - 170	1:15 - 2:00
Báránygerinc	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	1:00 - 1:30

Vad

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Nyúlboroda, nyúlcomb	1 kg-ig	Alsó + felső sütés	3	220 - 250 ¹⁾	0:25 - 0:40
Őz-/szarvasboroda	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	1	210 - 220	1:15 - 1:45
Őz-/szarvasboroda	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	1	200 - 210	1:30 - 2:15

Szárnyas

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Bontott baromfi	200 - 250 g adagonként	Infrasütés	1	200 - 220	0:35 - 0:50
Fél csirke	400 - 500 g adagonként	Infrasütés	1	190 - 210	0:35 - 0:50
Csirke, pulár	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	190 - 210	0:45 - 1:15

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
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)

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Hal egészben	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	210 - 220	0:45 - 1:15

Húshőmérő táblázat

Étel	Maghőmérséklet
Marha	
Marhasült vagy -szelet, kissé közepesen jól átsütve	45 - 50 °C 60 - 65 °C 75 - 80 °C
Sertéshús	
Sertéslapocka, sonka, tarja	80 - 82 °C
Karaj (bárány), szűzpecsenye	75 - 80 °C
Fasírozott	75 - 80 °C
Borjú	
Borjú roston	75 - 80 °C
Borjúcsülök	85 - 90 °C
Ürű / bárány	
Ürűcomb	80 - 85 °C
Ürűborda	80 - 85 °C
Bárány roston, báránycomb	75 - 80 °C
Vad	
Nyúlborda	70 - 75 °C
Nyúlláb, nyúlcomb	70 - 75 °C

Étel	Maghőmérséklet
Nyúl egészben	70 - 75 °C
Őz-/szarvasgerinc	70 - 75 °C
Őz-/szarvasborda	70 - 75 °C

Grillezés

Sütőfunkciók: Grill vagy Grill + felső sütés maximális hőmérséklet beállítással



Fontos: Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.



Grillezés előtt mindig melegítse elő az üres sütőt 5 percig.

- A grillezéshez helyezze a **polcot** a **javasolt sütőszintre** .
- Mindig helyezze a **sütőtálcát** az **1. polcszintre** alulról.
- A grillezési időtartamok csak tájékoztató értékek.
- A lapos hal- vagy húsdarabok különösen alkalmasak grillezésre.

Grillezési táblázat

Grillezendő étel	Polcmagasság	Grillezési időtartam	
		Első oldal	Második oldal
Húspogácsa	4	8-10 perc.	6 - 8 perc
Sertésszelet	4	10-12 perc.	6 - 10 perc
Kolbászok	4	8-10 perc	6 - 8 perc
Filészeletek, borjúszeletek	4	6-7 perc	5- 6 perc.
Marhaszelet, marhasült (kb. 1 kg)	3	10-12 perc.	10-12 perc.
Pirítós ¹⁾	3	4-6 perc.	3-5 perc.
Pirítós kenyér feltéttel	3	6-8 perc.	---

1) előmelegítés nélkül

Forgónyárs

Étel	Mennyiség kg	Funkció	Hőmérséklet °C	Grillezési időtartam óra:perc
1 jérce	Körülbelül 1 kg	Grill + forgónyárs	240	1:00 - 1:10
2 csirke	1 kg adagonként	Grill + felső + forgónyárs	240	1:15 - 1:20
1 kacsza	1,5 - 2 kg	Grill + forgónyárs	240	1:20 - 1:40

Étel	Mennyiség kg	Funkció	Hőmérséklet °C	Grillezési idő- tartam óra:perc
Sertéshús-tekerkes	1	Economy Grill + Spit Roast	240	1:45 - 2:15
Sertéslábszár (1/2 óra előfőzött)	1 - 1,3 kg	Grill + forgónyárs	240	2:00 - 2:30

Sütés alacsony hőmérsékleten

Ugyanakkor a A Hőlégbefúvás, kis hőfok funkció használatával a sült puha lesz és különösen szaftos marad.

Az alacsony hőmérsékleten való sütést lágy, sovány húsokhoz és halhoz ajánljuk.

A Hőlégbefúvás, kis hőfok nem használható sertéssülthöz vagy zsíros sertéssülthöz.

Javasoljuk, hogy a kisebb húsdarabokat, pl. a steak-et 120°C-on készítse.

Javasoljuk, hogy a nagyobb húsdarabokat, pl. a marhaszeletet, 150°C-on készítse.



A Hőlégbefúvás, kis hőfok funkció használatakor **az edényeket fedő nélkül** használja.

1. Süsse elő erős tűzön az étel mindkét oldalát 1-2 percig a serpenyőben.
2. Tegye sütőtálba vagy közvetlenül a rostélyra, amely alatt legyen felfogólemez.
3. Tegye be a sütőbe. Válassza ki a Hőlégbefúvás, kis hőfok sütőfunkciót. Ha szükséges, a választókapcsolóval állítsa be a 150°C-t és süsse készre az ételt (lásd a táblázatot).

Táblázat Hőlégbefúvás, kis hőfok

Étel	Tömeg (g)	Nyelv	Polcmagasság	Idő összesen (perc)
Angolos marhasült	1000 - 1500	150 °C	1	90 - 110
Marhafilé	1000 - 1500	150 °C	3	90 - 110
Borjú roston	1000 - 1500	150 °C	1	100 - 120
Steak	200 - 300	120 °C	3	20 - 30

Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT

Tisztítás esetén a készüléket ki kell kapcsolni, és hagyni kell kihűlni.



VIGYÁZAT

Biztonsági okokból tilos a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel tisztítani.

**FIGYELEM:**

A készülék tisztításhoz ne használjon súrolószert, éles tárgyakat vagy öblítő eszközöket.

A sütő üvegajtájának tisztításához ne használjon súrolószereket vagy fém kaparóeszközöket, mert ezek megkarcolhatják a felületet. Ez az üveg elrepedését okozhatja.

A készülék külseje

- Meleg mosogatószeres vízbe mártott puha ruhával törölje át a készülék előlapját.
- A fémfelületekhez használjon kereskedelmi forgalomban kapható tisztítószereket.
- Ne használjon semmilyen súrolószert vagy dörzshatású szivacsot.

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket. A szennyeződés így távolítható el a legkönnyebben, és nem is ég bele a sütőbe.

A sütő belseje

1. A sütőajtó kinyitásakor automatikusan működésbe lép a sütővilágítás.
2. Minden egyes használat után törölje ki a sütő belsejét öblítőszeres lúggal, majd szárítsa meg.



A makacs foltok különleges tűzhelytisztítóval távolíthatók el.



Fontos: Tűzhelytisztító spray használata esetén mindenképpen vegye figyelembe a gyártó utasításait.

Tartozékok

A tartozékokat (polc, tálca, sütőserpenyő, stb.) minden használat után tisztítsa meg, majd szárítsa meg. A könnyebb tisztítás érdekében áztassa be őket.

Pirolitikus tisztítás

Ezt a funkciót használja a sütő pirolitikus tisztításához. Funkció kiválasztása a "Tisztítás" menüben.



Távolítsa el a sütő polcait, az oldalsó kereteket és a kifolyt ételmaradékot, és csak utána hajtsa végre a pirolitikus tisztítást.

**VIGYÁZAT**

A pirolízis közben a sütő fokozottan felforrósodik! Az előre megadott hőmérséklet elérésekor az ajtó automatikusan lezár.



A sütő felfűtése közben tilos kinyitni a sütőajtót, mert ez megszakítja a folyamatot.

Egy bizonyos hőmérséklet elérésekor a sütőajtó automatikusan reteszeli.

Pirolitikus tisztítás

Ha a "Pirolitikus tisztítás" funkció aktív a "Tisztítás" menüben, nyomja meg a Start Pirolitikus gombot, és a képernyőn látható, hogy mit kell tennie a tisztítási folyamat megkezdése előtt.

Tisztítási emlékeztető

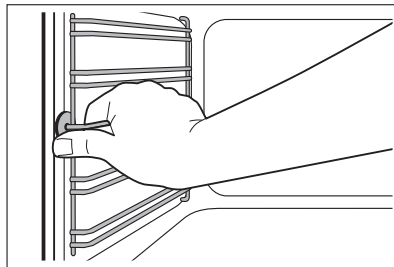
Amikor a " TISZTÍTÁS EMLÉKEZTETŐ" a " Tisztítás" menüben be van kapcsolva, a kijelzőn megjelenő üzenet figyelmeztet a sütő tisztításának szükségességére.

Polctartó

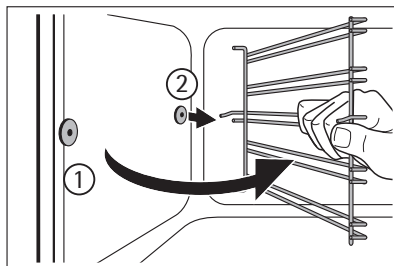
Az oldalfal tisztításához le lehet venni a sütő bal és jobb oldalfalán lévő vezetőrácsokat.

A becsúsztatható keretek eltávolítása

Először húzza ki sínek első végét a sütő falából (1),



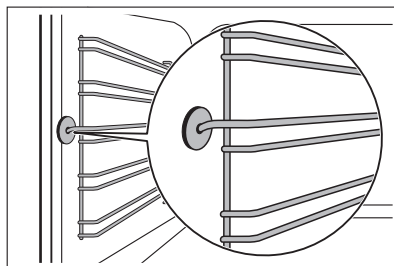
, majd akassza ki őket hátul (2).



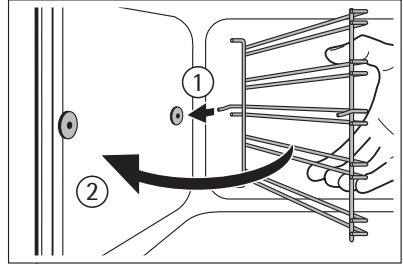
Az oldalsó sínek behelyezése



Figyelem! A vezetősínek lekerekített szélei előre nézzenek!



A beszereléshez a vezetősíneket először a hátsó lyukakba illessze be (1), majd utána elől engedje le és nyomja be a helyükre (2).



Sütőtér lámpa



VIGYÁZAT

Vigyázat! Áramütés-veszély! A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt!
- Csavarja ki a biztosítékot ill. kapcsolja le a kismegszakítót.



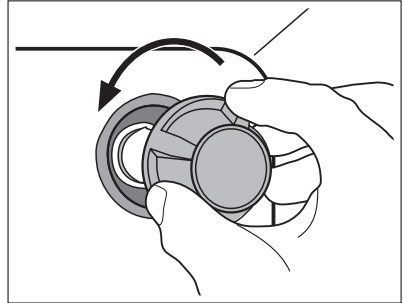
Az izzó és az üvegfedél védelme érdekében tegyen egy kendőt a sütő aljára.

A sütőtéri izzó cseréje / Az üvegbúra megtisztítása

1. Forgassa balra és vegye le, majd tisztítsa meg az üvegfedelelet.
2. Ha szükséges.

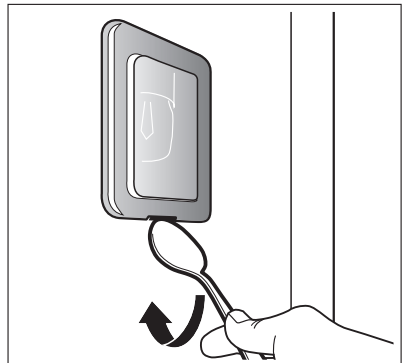
A cseréhez 40 wattos, 230 voltos, 300°C értékig hőálló sütőtéri izzót használjon .

3. Tegye vissza az üvegfedelelet.



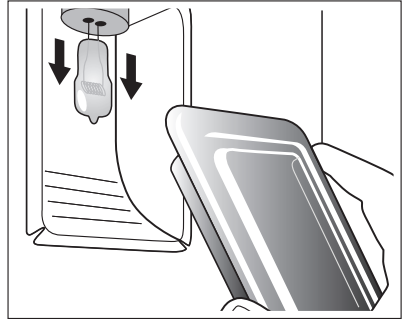
Az oldalsó sütőtéri izzó cseréje / Az üvegbúra megtisztítása

1. Vegye ki a bal oldali sínt.
2. Egy apró hegyes tárgy (például teáskanál) segítségével vegye le, majd tisztítsa meg az üvegburát.



3. Ha szükséges: Cseréhez ki a halogénizzót.

Csereizzót a vevőszolgálattól rendelhet (lásd "Szerviz / Vevőszolgálat")



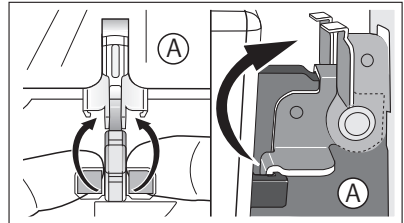
A zsírmaradék beégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

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

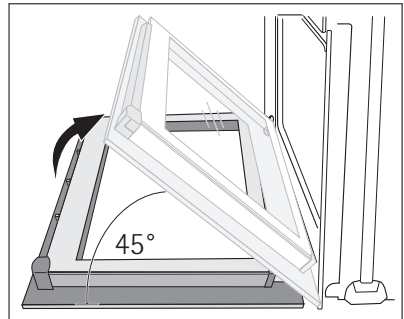
A sütő ajtaja

A sütőajtó levétele

1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.
2. Emelje fel a **rögzítőcsapokat (A)** az ajtó két zsanérján, **teljesen**.



3. Csukja be a sütő ajtaját az első pozícióig (kb. 45°-os szögben).
4. Tartsa meg mindkét oldalon egy kézzel a sütőajtót, és húzza el felfelé irányuló szögben a sütőtől.



FIGYELEM

Legyen óvatos, amikor az ajtót leemeli a készülékről. Az ajtó nehéz!



Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre, nehogy megkarcolódjon.

Most eltávolíthatja az ajtó üveglapjait

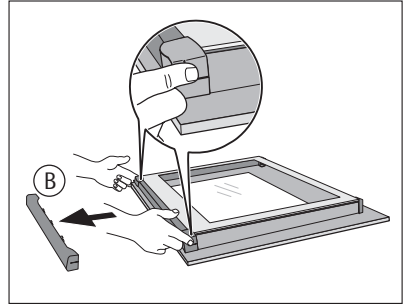
Az ajtó üveglapjainak kivétele és megtisztítása



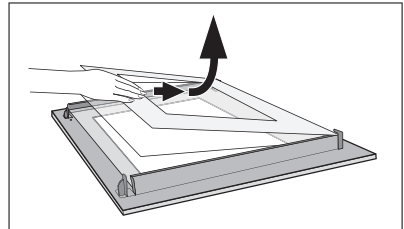
FIGYELEM

Ha nagy erő éri mindenekelőtt az üvegtábla peremén, az üveg eltörhet.

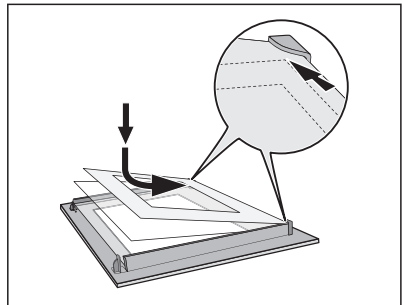
1. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő ajtószegélyt (B), majd nyomja befelé, hogy elengedjen a kapocs tömítése.



2. Előrefelé húzva vegye le az ajtószegélyt.
3. Tartsa meg az ajtó üveglapjait egyenként a felső szélüknél fogva, és húzza ki őket a vezetősínből.
4. Tisztítsa meg az ajtó üveglapjait.

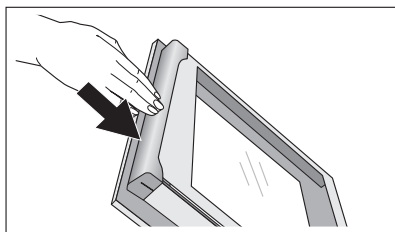
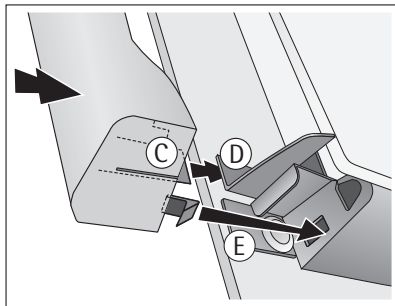


- Ezután helyezze be őket fordított sorrendben: először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat.
5. Előlről helyezze az ajtó üveglapokat, az ajtóprofilnak megfelelő szögben az ajtó alsó sarkánál, majd engedje le őket.
 6. Tartsa meg az ajtószegélyt (B) mindkét oldalon, majd helyezze az ajtó belső peremére.
 7. Helyezze az ajtószegélyt (B) az ajtó felső pereméhez.



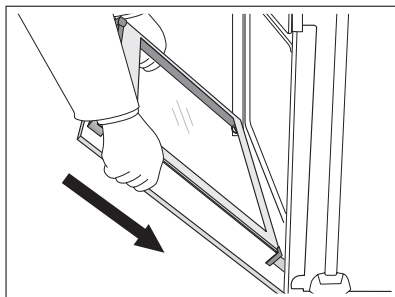


Az ajtószegély nyitott oldalán (B) egy vezetősín (C) látható. Ezt kell benyomni a külső ajtólemez és a terelősarok (D) közé. A szorító tömítést (E) a helyére kell pattintani.

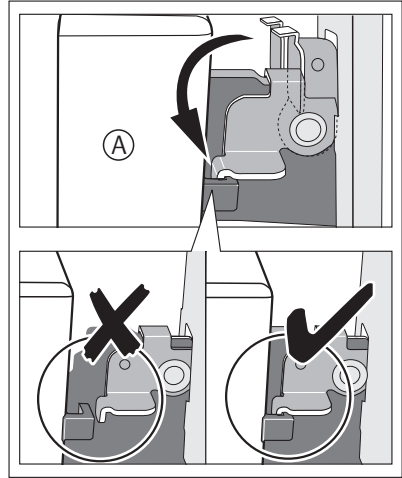


A sütő ajtajának felszerelése

1. Tartsa meg a sütő ajtaját mindkét oldalán körülbelül 45°-os szögben. Helyezze a sütő ajtaján lévő bevágást a sütő zsanérjaira. Nyissa ki lefelé teljesen a sütőajtót.
2. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



3. Hajtsa fel a forgócsapokat (A) a két ajtózsanérra, eredeti helyükre.
4. Zárja be a sütő ajtaját.



Mit tegyek, ha...

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő nem fűt fel	A sütő nincs bekapcsolva	Kapcsolja be a sütőt
	Nem hajtotta végre a szükséges beállításokat	Kapcsolja be a sütőt
	Kioldott a biztosíték (a biztosítéktáblán).	Ellenőrizze a biztosítót. Ha ismételten lekapcsolnak az olvadóbiztosítékok, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
Nem működik a sütővilágítás	Hibás a sütővilágítás	Cserélje ki az égőt
F11 jelenik meg az időkijelzőn	A hússzonda rövidzárlatot okozott, vagy a hússzonda csatlakozódugója nincs rendesen benne a fali aljzatban	Illesze be a hússzonda csatlakozódugóját a sütő oldalfalán levő aljzatba ütközésig
F2 jelenik meg az időkijelzőn	A sütőben túl magas a hőmérséklet	Hagyja lehűlni a készüléket
Az időkijelzőn egy fent nem említett hibakód jelenik meg	Elektronikus hiba	Az otthoni biztosítóval vagy a biztosítódobozban levő megszakítóval kapcsolja ki, majd újra be a készüléket. Ha a hiba újból jelentkezik, forduljon a vevőszolgálathoz.

Kapcsolja ki, majd be a készüléket úgy, hogy a biztosítékot ki-, majd visszacsavarja, működtetve a biztosítékdobozban lévő megszakítót. Ha a hiba megismétlődik, forduljon az ügyfélszolgálati osztályhoz.



VIGYÁZAT

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




Ha a készülék használata nem rendeltetésszerű volt, akkor még a garanciális időszakon belül is előfordulhat, hogy az ügyfélszolgálati osztály szakemberének a kiszállásáért vagy a javításért fizetni kell.



Fém előlapos készülékekkel kapcsolatos tudnivalók:

Mivel a készülék előlapja hideg, így előfordulhat, hogy a sütőajtó sütés közben vagy rögtön a sütést követő kinyitásakor a belső ablaktábla rövid időre bepárasodik.

Ártalmatlanítás

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.



Csomagolóanyag

A csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható. A műanyag alkatrészeket olyan nemzetközi rövidítések jelölik, mint PE, PS stb. A készülék csomagolását az erre kijelölt konténerekbe dobja ki a helyi szelektív hulladékgyűjtő telepeken.



VIGYÁZAT

Kiselejtezése előtt a készüléket működésképtelenné kell tenni, hogy ne jelenthessen veszélyforrást.

Ehhez húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból, majd vágja le a készülékről a hálózati vezetékét.

Ügyfélszolgálat

Ha hiba történik, először próbálja meg saját maga megoldani a problémát. Olvassa el a "Mit kell tenni, ha..." fejezetet.

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a szervizközpontoz.

Ezek az adatok szükségesek a gyors és helyes segítségnyújtáshoz.

Ezeket az adatokat lásd az adattáblán. Írja ide az alábbi adatokat:

- Modell megnevezése:
- Termékszám ("PNC")
- Sorozatszám ("S No.")
- A hiba típusa
- Hibaüzenetek

