



Thinking of you
Electrolux



EVY9841AA
EVY9841AO

.....
HU GŐZÖLŐS SÜTŐ

.....
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	3
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	4
3. TERMÉKLEÍRÁS	6
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	7
5. KEZELŐPANEL	8
6. NAPI HASZNÁLAT	9
7. ÓRAFUNKCIÓK	13
8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK	15
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA	16
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK	17
11. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	19
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	36
13. MIT TEGYEK, HA... ..	39
14. MŰSZAKI ADATOK	40

GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux terméket vásárolt. Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája.

Köszöntjük az Electrolux világában.

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.electrolux.com



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.electrolux.com/productregistration



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.electrolux.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



VIGYÁZAT

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.
- A karbantartás megkezdése előtt válassza húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.

- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort használja.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polcvezető síneket a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.

2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érintsék hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.

- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolság kell rendelkeznie.
- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - A főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - A tartozékok kivételek vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.

2.2 Használat



VIGYÁZAT

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőkeletet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

Gőzben sütés



VIGYÁZAT

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Gőz sütés közben ne nyissa ki a készülék ajtaját. Gőz szabadulhat ki.

2.3 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Másiklőnben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.4 Belső világítás

- Az izzó, illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékekhez használható. Ottthona kivilágítására ne használja.



VIGYÁZAT

Vigyázat! Áramütés-veszély.

- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.

- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.5 Ártalmatlanítás

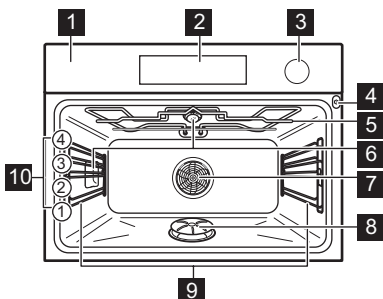


VIGYÁZAT

Sérülés- vagy fulladásveszély.

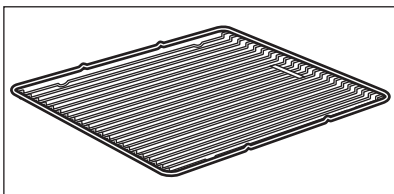
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

3. TERMÉKLEÍRÁS



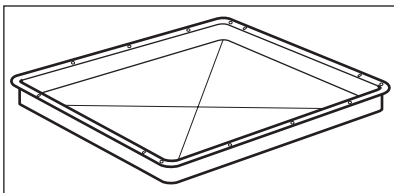
- | | |
|----|-------------------------------|
| 1 | Kezelőpanel |
| 2 | Elektronikus programkapcsoló |
| 3 | Víztartály |
| 4 | A hűtőmérő szenzor aljzata |
| 5 | Grill és fűtőelem |
| 6 | Sütőlámpa |
| 7 | Ventilátor és fűtőelem |
| 8 | Gőzfejlesztő fedéllel |
| 9 | Polcvezető sín, eltávolítható |
| 10 | Polcszintek |

3.1 Tartozékok



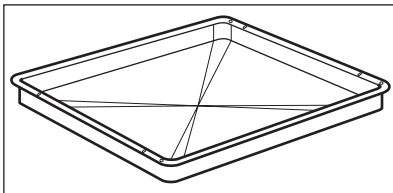
Huzalpolec

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.



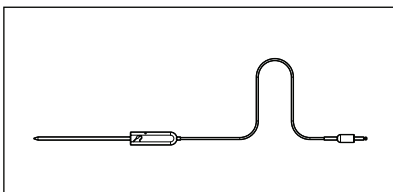
Sütő tálcá

Tortákhoz és süteményekhez.



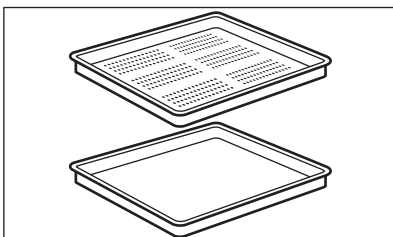
Grillező / sütőedény

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



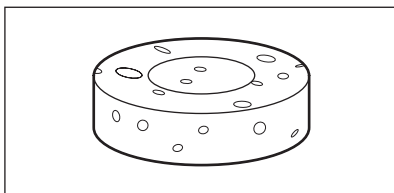
Húshőmérő

Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.



Gőzölő készlet

Egy perforált és egy perforált edény.
A gőzölőkészlet elvezeti a lecsapódó vizet az ételről párolás közben. Olyan étel elkészítéséhez használja, melyet elkészítés közben nem kell víznek ellepni (pl. zöldségek, hal, csirkemell). A készlet nem alkalmas vízben áztatandó étel elkészítéséhez (pl. rizs, polenta (árpalisztból és kukoricalisztből készült kása), tészta).



Szivacs

A gőzfejlesztőben lévő maradék víz felszívására.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.



Amennyiben a fűtőelem lefele hajlik, tolja azt fel a készülék teteje felé, a készülék belső oldalfalain lévő két oldalsó támasz fölé.

4.1 Kezdeti tisztítás

- Távolítsa el minden alkatrészt a készülékből.
- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.



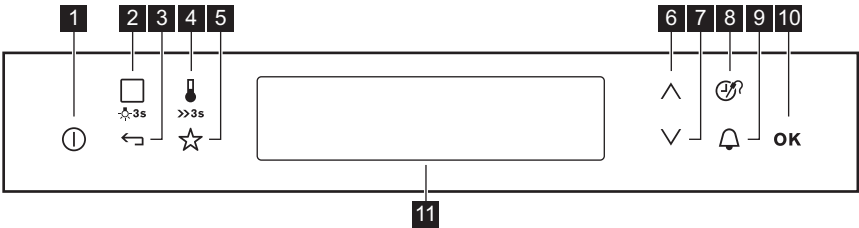
Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

4.2 A legelső csatlakoztatás

A készülék legelső, vagy áramkimaradás utáni csatlakoztatásakor be kell állítania a nyelvet, a kijelző kontrasztot, kijelző fényerőt és a pontos időt. Az érték beállításához nyomja meg a  vagy  gombot. Megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

5. KEZELŐPANEL

Elektronikus programkapcsoló

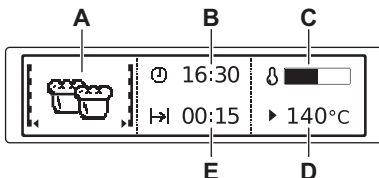


Az érzékelőmezőket használja a készülék működtetéséhez

Szám	Érzékelő-mező	Funkció	Megjegyzés
1		ON / OFF	A készülék be- és kikapcsolása.
2		Sütőfunkciók vagy Előre programozott sütés	A sütőfunkció vagy az Előre programozott sütés funkció kiválasztásához. A szükséges funkció eléréséhez a bekapcsolt készüléken érintse meg az érzékelőmezőt egyszer vagy kétszer. A sütővilágítás bekapcsolásához vagy kikapcsolásához érintse meg 3 másodpercig az érzékelőmezőt.
3		Főmenü gomb	Visszalépés egy szinttel a menüben. A főmenü megjelenítéséhez érintse meg 3 másodpercig a mezőt.
4		Hőmérséklet-választó	A sütő hőmérsékletének beállításához vagy a készüléken belüli jelenlegi hőmérséklet kijelzéséhez. A Gyors felfűtés funkció bekapcsolásához vagy kikapcsolásához érintse meg 3 másodpercig a mezőt.
5		Kedvenc	A Kedvenc programok elérése és mentése.
6		Fel gomb	Mozgás felfelé a menüben.
7		Le gomb	Mozgás lefelé a menüben.
8		Idő és további funkciók	Különböző funkciók beállításához. Egy sütőfunkció működése közben érintse meg az érzékelőmezőt az időkapcsoló, a Funkciózár , a Kedvenc memória, a Melengetés tartás , a Set + Go beállításához, vagy a húshőmérő szenzor beállításainak módosításához.

Szám	Érzékelő-mező	Funkció	Megjegyzés
9		Percszámláló	A Percszámláló beállítása.
10	OK	OK	Választás vagy beállítás megerősítése.
11	-	Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.

Kijelző



- A) Sütőfunkció
 B) Óra
 C) Felfűtés visszajelző
 D) Hőmérséklet
 E) Egy funkció időtartamát vagy befejezési idejét jeleníti meg

A kijelző egyéb visszajelzői

Szimbólum	Funkció
	Percszámláló A funkció aktív.
	Óra Az aktuális időt mutatja.
	Időtartam A sütési ciklushoz szükséges időt jelzi.
	Befejezés A sütési ciklus befejezési idejét mutatja.
	Idő kijelzés Megmutatja, hogy milyen hosszúan működik a sütőfunkció. Nyomja meg egyszerre a  és a  gombot az idő törléséhez.
	Felfűtés visszajelző A készülék hőmérsékletét jelzi.
	Gyors felfűtés visszajelző A funkció aktív. Csökkenti a felfűtési időt.
	Súlyautomatika Az automatikus mérőfunkció aktív, vagy a tömeg módosítható.
	Melegen tartás A funkció aktív.

6. NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

6.1 Navigálás a menükben

- Kapcsolja be a készüléket.
- A menü beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.

- Nyomja meg az **OK** gombot az almenük behívásához vagy a beállítás elfogadásához. Bármelyik ponton vissza tud jutni a főmenübe a

 gombbal.

6.2 A menük áttekintése

Főmenü

Szimbólum	Menüpont	Leírás
	Sütőfunkciók	A sütőfunkciók listáját tartalmazza.
	Előre programozott sütés	Az automatikus sütési programok listáját tartalmazza.
	Kedvenc program	A felhasználó által létrehozott kedvenc sütési programok listáját tartalmazza.
	Gőztisztítás	Tisztítás gőz segítségével.
	Alapbeállítások	Az egyéb beállítások listáját tartalmazza.
	Speciális beállítások	A további sütőfunkciók listáját tartalmazza.

Almenü a következőhöz: Alapbeállítások

Szimbólum	Almenü	Alkalmazás
	Óra beállítása	A pontos idő beállítása az órán.
	Idő kijelzés	BE állapotban a kijelzőn a pontos idő látható, miután kikapcsolja a sütőt.
	SET + GO	BE állapotban aktiválhatja a funkciót, amikor bekapcsol egy sütőfunkciót.
	Melegen tartás	BE állapotban aktiválhatja a funkciót, amikor bekapcsol egy sütőfunkciót.
	Idő kiterjesztés	Be- vagy kikapcsolja a funkciót.
	Kijelző kontraszt	Fokozatosan módosítja a kijelző kontrasztját.
	Kijelző fényerő	Fokozatosan módosítja a kijelző fényerejét.
	Nyelv	A kijelzések nyelvének beállítása.
	Figyelmeztető hangerő	Fokozatonként beállítja a gombnyomások és jelzések hangerejét.
	Nyomógomb hang	Az érintőmezők hangjának ki- és bekapcsolása. A BE/KI érintőmező hangját nem lehet kapcsolni.
	Hangbeállítás	A figyelmeztető hangjelzések ki- és bekapcsolása.
	Szerviz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.
	Gyári beállítások	Minden beállítás visszaállítása a gyári értékre.

6.3 Sütőfunkciók

Almenü a következőhöz: Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Vital sütés	Zöldségekhez, halhoz, burgonyához, rizshez, tésztákhoz vagy speciális köretekhez.
 Interval sütés	Nagy nedvességtartalmú ételek és párolt hal, vaníliapuding és terrine (pástétom) esetén.
 Interval + sütés	Kenyér sütéséhez, nagy húsdarabok sütéséhez vagy hideg és fagyasztott ételek felmelegítéséhez.
 ECO gőz	Segítségével optimalizálhatja az energiafogyasztást a sütés során. Ehhez azonban először be kell állítania a sütés idejét. Az ajánlott beállításokról bővebb információt a sütési táblázatokban talál, a megfelelő sütőfunkciók leírásánál.
 Regenerálódás	Az elkészített étel melegítése közvetlenül a tányéron.
 Hőlégbefúvás (nedves)	Alapvetően száraz sütemények sütéséhez és sütőformában, egy polcon történő, energiatakarékos sütéshez.
 ECO sütés	Az ECO funkciók segítségével optimalizálhatja az energiafogyasztást a sütés során. Ehhez azonban először be kell állítania a sütés idejét. Az ajánlott beállításokról bővebb információt a sütési táblázatokban talál, a megfelelő sütőfunkciók leírásánál.
 Hőlégbefúvás, kis hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
 Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez, és étel tartósításához.
 Fagyasztott ételek	Készételekhez, mint sült burgonya, steak burgonya, tavaszi tekercs.
 Grill	Lapos élelmiszerek grillezéséhez. Kenyér pirításához.
 Grill + felső sütés	Nagyobb mennyiségű, lapos ételdarabok grillezéséhez. Kenyér pirításához.
 Infrastűtés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Továbbá, ha rácson szeretne sütni és pirítani.
 Felső/alsó sütés	1 szinten történő tészta- és hússütés számára.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Pizzasütés	Ha a sütő 1 szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum 2 sütőszinten, illetve aszalás. 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.

Almenü a következőhöz: Speciális beállítások

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kenérsütés	Kenyér sütéséhez.
 Csőben sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Továbbá pirításhoz használható.
 Kelesztés	Élesztős tészta kelesztéséhez sütés előtt.
 Edény melegítés	Az edények tároláshoz való előmelegítésére.
 Befőzés	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
 Aszalás	Szeletelt gyümölcsök (pl. alma, szilva, őszibarack) és zöldségek (pl. paradicsom, cukkini vagy gomba) aszalására.
 Melegen Tartás	A főtt étel melegen tartásához.
 Kiolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek kiolvasztásához.

6.4 Sütőfunkció elindítása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza ki a Sütőfunkciók menüt. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
3. Állítson be egy sütőfunkciót. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
4. Állítsa be a hőmérsékletet. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.



Nyomja meg a  gombot, hogy közvetlenül a Sütőfunkciók menübe lépjen. Ezt kikapcsolt készülék mellett is használhatja.

6.5 Gőz sütés



A víztartály fedele a kezelőpanelben található.

1. Nyomja meg a fedelet a víztartály kinyitásához.
2. Töltsön a víztartályba hozzávetőleg 700 ml vizet.

Ez a vízmennyiség kb. 30 percre elegendő.



FIGYELEM

Közvetlenül a gőzfejlesztőbe ne tegyen vizet!



Folyadékként kizárólag vizet használjon. Ne használjon szűrt (ioncserélt) vagy desztillált vizet.

3. Kapcsolja be a készüléket.

4. Állítsa be a gőz sütés funkciót és a hőmérsékletet.
5. Amennyiben szükséges, állítsa be az Időtartam  és a Befejezés  funkciót.
A gőz kb. 2 perc múlva jelenik meg. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható.
A sütési idő végén a hangjelzés ismét hallható.
6. Kapcsolja ki a készüléket.



Amikor üres a gőzfejlesztő, akkor egy hangjelzés hallható.
A készülék lehűlése után egy szivaccsal itassa fel gőzfejlesztőben maradt vizet.
Ha szükséges, kis ecettel tisztítsa meg a gőzfejlesztőt.
Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a készüléket.

6.6 Felfűtés visszajelző

Ha elindít egy sütőfunkciót, a kijelzőn megjelenik egy skála. A vonal azt mutatja, hogyan emelkedik a sütő hőmérséklete.

Gyors felfűtés visszajelző

Ez a funkció csökkenti a felfűtési időt. A funkció bekapcsolásához tartsa nyomva a  gombot 3 másodpercig. A felfűtés jelző váltakozó értéket jelenít meg.

Maradékhő

Ha kikapcsolja a készüléket, a kijelzőn megjelenik a maradékhő. A maradékhőt használhatja az étel melegentartásához.

6.7 Energiatakarékosság



A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során:

- **Maradékhő:**
 - Amikor egy sütőfunkció vagy program működik, a fűtőelemek a sütési idő 10%-ával korábban kapcsolnak ki (a világítás és a ventilátor továbbra is működik). Ennek a funkciónak a használatához 30 percnél hosszabb elkészítési idő szükséges, vagy használja az órafunkciókat (Időtartam , Befejezés).
 - A készülék kikapcsolása után a maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. A kijelző a sütő maradék hőmérsékletét mutatja.
- **Sütés kikapcsolt sütővilágítással** – nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot 3 másodpercig a lámpa kikapcsolásához sütés közben.
- **A Hőlégbefűtés (nedves) funkció** használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével kikapcsol. A sütővilágítás ismét bekapcsol, ha megérinti a  érzékelőmezőt 3 másodpercre, vagy ha kinyitja a készülék ajtaját.
- **Eco funkció** – olvassa el a „Sütőfunkciók” című fejezetet (csak kiválasztott modellek).

7. ÓRAFUNKCIÓK

Szimbólum	Funkció	Leírás
	Percszámláló	Visszaszámlálás beállítása (max. 2 óra 30 perc). Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Ezt kikapcsolt készülék mellett is bekapcsolhatja. A  gombbal kapcsolja be a funkciót. Nyomja meg a  vagy  gombot a perc beállításához, majd az indításhoz nyomja meg az OK gombot.
	Időtartam	A készülék tervezett működési időtartamának beállítása (max. 23 óra 59 perc).

Szimbólum	Funkció	Leírás
→	Befejezés	A kiválasztott sütőfunkció kikapcsolási idejének beállítása (max. 23 óra 59 perc).

Ha egy óra funkciót beállított, az óra 5 másodperc után megkezdí a visszaszámlálást.



Ha a Időtartam és Befejezés órafunkciókat használja, akkor a beállított idő 90%-a után a készülék kikapcsolja a fűtőelemeket. A készülék a maradékhő segítségével folytatja a sütési folyamatot a befejezésig (3 - 20 perc).

Az óra funkciók beállítása

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a kijelzőn a kívánt óra funkció és a megfelelő szimbólum meg nem jelenik.
3. A szükséges idő beállításához nyomja meg a  vagy  gombot. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot. Befejezéskor hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.
4. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.



Hasznos tanácsok:

- Az Időtartam és Befejezés funkciók használata előtt be kell állítani a sütőfunkciót és a hőmérsékletet. Ezután állíthatja be az óra funkciót. A készülék automatikusan kikapcsol.
- Egyidejűleg aktiválhatja az Időtartam és Befejezés beállításokat, ha meghatározott idő elteltével automatikusan akarja be- és kikapcsolni a készüléket.
- A hűthőmérő használatakor (ha alkalmazható) nem használható az Időtartam és Befejezés funkció.

7.1 Melegen tartás

A Melegen tartás funkció az elkészült ételt 80 °C-on tartja 30 percig. A funkció akkor kapcsol be, amikor a sütemény- vagy hússütési folyamat befejeződik.

- A funkciót be- vagy kikapcsolhatja az Alapbeállítások menüben.
- A funkció feltételei:
 - A beállított hőmérséklet 80 °C-nál magasabb.
 - A funkció Időtartam beállítására került sor.

A funkció bekapcsolása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza ki a sütőfunkciót.
3. Állítson be 80 °C-nál magasabb hőmérsékletet.
4. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a Melegen tartás kijelzés meg nem jelenik. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot. Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható. A Melegen tartás funkció bekapcsolva marad, ha módosítja a sütőfunkciót.

7.2 Idő kiterjesztés

Az Idő kiterjesztés beállítás segítségével a sütőfunkció folytatható, miután az Időtartam véget ér.

- Az összes Időtartam vagy Súlyautomatika beállítással rendelkező sütőfunkciónál használható.
- Nem használható húshőmérőt alkalmazó sütőfunkciókkal.

A funkció bekapcsolása:

1. Amikor a sütési idő véget ér, hangjelzés hallható. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt.
2. Öt percig látható az Idő kiterjesztés üzenet a kijelzőn.
3. Nyomja meg a  gombot a bekapcsoláshoz (vagy a  gombot a törléshez).
4. Állítsa be az Idő kiterjesztés időtartamát. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.

8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

8.1 Automatikus programok

Ez a 3 automatikus program optimális beállításokat biztosít a megfelelő húsokhoz vagy más receptekhez:

- Hússütési programok Súlyautomatika (Előre programozott sütés menü) beállítással – A funkció automatikusan kiszámítja a hússütés idejét. Használatához meg kell adnia az étel tömegét.
- Hússütési programok Húshőmérős automatika (Előre programozott sütés menü) beállítással – A funkció automatikusan kiszámítja a hússütés idejét. Használatához meg kell adnia a maghőmérsékletet. Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható.
- Programozott receptek (Előre programozott sütés menü) – A funkció előre meghatározott értékeket használ az ételhez. Készítsen el egy ételt, a füzetben található recept szerint.

Súlyautomatika – ételek
Sertés roston
Borjú roston
Párolt hús
Vad roston
Bárány roston
Csirke egészben
Pulyka egészben
Kacsa egészben
Liba egészben
Húshőmérős automatika – ételek
Sertés karaj
Marha hátszín
Skandináv marhahús
Bárányborda
Báránycomb közepesen
Csontozott szárnyas
Hal egészben



A készülék automatikus programjainhoz tartozó receptek a weboldalunkon találhatóak. A megfelelő receptkönyv megkereséséhez tekintse meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő termékszámot (PNC).

8.2 Előre programozott sütés Programozott receptek funkcióval

Ez a készülék számos beállított recepttel rendelkezik. A receptek rögzítettek, módosításuk nem lehetséges.

A funkció bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza az Előre programozott sütés menüt. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
3. Válassza ki a kategóriát és az ételt. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
4. Válassza a Programozott receptek funkciót. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.



A Kézi funkció használatakor a készülék automatikus beállításokat használ. Megváltoztathatja ezeket a többi funkcióhoz hasonlóan.

8.3 Előre programozott sütés Súlyautomatika funkcióval

Ez a funkció automatikusan kiszámítja a sütési időt. Használatához meg kell adni az étel tömegét.

A funkció bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza az Előre programozott sütés funkciót. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
3. Válassza ki a kategóriát és az ételt. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
4. Válassza a Súlyautomatika funkciót. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
5. Az étel súlyának beállításához érintse meg a $\wedge$ vagy $\vee$ gombot. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.

Az automatikus program elindul. Bármikor módosíthatja a súlybeállítást. Nyomja meg a $\wedge$ vagy $\vee$ gombot az étel tömegének módosításához. Befejezéskor hangjelzés hallható. A hangjelzés

kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.



Egyes programok esetében fordítsa meg az ételt 30 perc elteltével. A kijelzőn emlékeztető jelenik meg.

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

9.1 Húshőmérő

A húshőmérő a hús maghőmérsékletét méri. Amikor a hús a beállított hőmérsékletet elérte, a készülék kikapcsol.

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

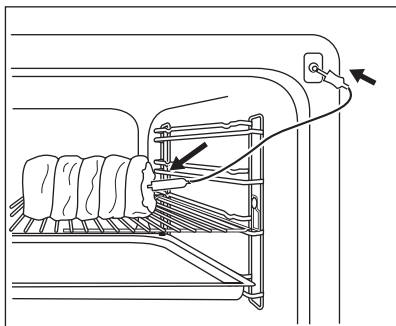
- A sütő hőmérséklete
- A hús maghőmérsékletét



Kizárólag a mellékelt húshőmérőt, illetve megfelelő pótalkatrészt használjon.

A húshőmérő használata:

1. Nyomja a húshőmérő hegyét a hús közepébe.
2. Kapcsolja be a készüléket.
3. Illessze a húshőmérő dugaszát a készülék elején lévő aljzatba.



4.

A kijelzőn a húshőmérő által mért maghőmérséklet jelenik meg.

5 másodpercen belül végezze el a  vagy  gomb segítségével a maghőmérséklet beállítását.

5.

Állítsa be a sütőfunkciót, és ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.

A készülék kiszámolja a hozzávetőleges befejezést. A befejezési idő az étel mennyiségétől, a beállított sütési hőmérséklettől (minimum 120 °C) és az üzemmódtól függ. A készülék a befejezést hozzávetőlegesen 30 perces pontossággal számolja ki.



A sütési folyamat során a húshőmérőnek folyamatosan a hús belsejében kell lennie, míg dugaszának az aljzatban.

6.

Amikor a hús eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.

7.

Húzza ki a húshőmérő dugóját az aljzataból, és vegye ki a húst a sütőből.



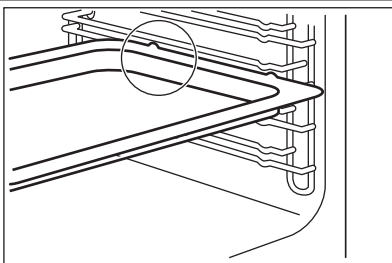
A húshőmérséklet módosításához nyomja meg a  gombot.



VIGYÁZAT

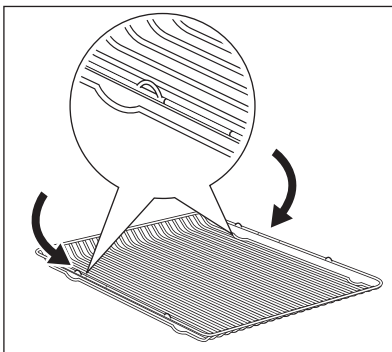
A húshőmérő forró. Égésveszély! Legyen óvatos, amikor a húshőmérő hegyét és csatlakozódugóját eltávolítja.

9.2 Tartozékok behelyezése



Mély tepsí:

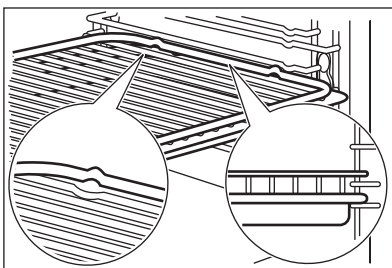
Tolja a mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc:

Helyezze be a polcot a lábaival lefelé.

Csúsztassa be a sütőpolcot a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

Helyezze a huzalpolcot a mély tepsire.

Tolja a mély tepsit a polcvezető sínek közé.



A nagyobb biztonság érdekében minden tartozék alján, a jobb és bal szélén egy kis mélyedés található.



A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedények lecsúszását.

Mindig ellenőrizze, hogy ez a mélyedés a készülék hátsó felére került-e. Ez a mélyedés megakadályozza a felbillenést.

10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Kedvenc menü

Tárolhatja kedvenc beállításait, pl. az időtartamot, hőmérsékletet vagy a sütőfunkciót. Ezek

rendelkezésre állnak a Kedvenc menüben. 20 programot tárolhat.

Egy program tárolása

1. Kapcsolja be a készüléket.

- Állítson be egy sütőfunkciót vagy egy Előre programozott sütés funkciót.
- Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a „MENTÉS” kijelzés meg nem jelenik. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
- A kijelzőn az első szabad memóriahely jelenik meg.
Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
- Adja meg a program nevét. Az első betű villog.
Érintse meg a  vagy  gombot a betű módosításához. Nyomja meg az **OK** gombot.
- A  vagy  gomb megérintésével mozgassa a kurzort balra vagy jobbra. Nyomja meg az **OK** gombot.
A következő betű villog. Szükség esetén végezze el ismét az 5. és 6. lépéseket.
- Tartsa nyomva az **OK** gombot a mentéshez.



Felülírhatja a kívánt memóriahely tartalmát. Amikor a kijelzőn az első szabad memóriahely megjelenik, érintse meg a  vagy  gombot, majd nyomja meg az **OK** gombot a már meglévő program felülírásához.



A program nevét a Program név szerkesztése menüben módosíthatja.

A program elindítása

- Kapcsolja be a készüléket.
- A Kedvenc menüt válassza ki. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
- Válassza ki a kívánt kedvenc programot. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.

Nyomja meg a  gombot a Kedvenc közvetlen kiválasztásához. Ezt kikapcsolt készülék mellett is használhatja (csak bizonyos típusok esetén).

10.2 Gyerekzár

A Gyerekzár funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.

A Gyerekzár funkció bekapcsolása és kikapcsolása:

- Kapcsolja be a készüléket.
- Érintse meg egyszerre a  és a  gombot, amíg a kijelzőn egy üzenet látható.

10.3 Funkciózár

A Funkciózár megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását. Csak a készülék működése során kapcsolhatja be a Funkciózárat.

A Funkciózár aktiválása:

- Kapcsolja be a készüléket.
- Állítson be egy sütőfunkciót vagy beállítást.
- Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a kijelzőn a Funkciózár nem látható.
- Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.

A Funkciózár funkció kikapcsolása:

- Nyomja meg a(z)  gombot.
- Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.

10.4 SET + GO

A SET+GO funkció segítségével beállíthat egy sütőfunkciót (programot), melyet később az érzékelőmező egyetlen érintésével elindíthat.

A funkció bekapcsolása:

- Kapcsolja be a készüléket.
- Állítson be egy sütőfunkciót.
- Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg az Időtartam kijelzés meg nem jelenik.
- Állítsa be az időt.
- Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a SET + GO kijelzés meg nem jelenik.
- Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.

A SET + GO funkció elindításához érintsen meg egy érzékelőmezőt (kivéve: ). A beállított sütőfunkció elindul.
Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.



Hasznos tanácsok:

- A sütőfunkció működése közben a Funkciózár aktív.
- A SET + GO funkciót az Alapbeállítások menüben aktiválhatja.

10.5 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével kikapcsol:

- Amikor egy sütőfunkció üzemel.
- ha nem módosítja a sütőhőmérsékletet.

Hőmérséklet	Kikapcsolási idő
30 °C - 115 °C	12,5 ó
120 °C - 195 °C	8,5 ó
200 °C - 230 °C	5,5 ó



Az automatikus kikapcsolás minden sütőfunkcióval használható, kivéve a Világítás, az Időtartam, a Befejezés és a hűhőmérő funkciót.

szülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

10.6 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a ké-

11. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

11.1 Az ajtó belső oldala

Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

- a polcszintek számát.
- tájékoztatást a sütőfunkciókról, a polcszintek ajánlott számát, valamint a tipikus edényekhez való hőmérsékletet.



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

11.2 Tanács a sütő speciális sütési funkcióihoz

Melegen Tartás

A funkció használatával melegen tarthatja az ételt.

Automatikus hőmérséklet-szabályozás 80 °C-ig.

Edény melegítés

Tányérok és edények melegítéséhez. Rendezze el egyenletesen a tányérokat és az edényeket a sütőpolcon. A melegítési idő felénél fordítsa meg a kupacokat (fejjel lefelé).

Az automatikus hőmérséklet 70 °C.

Ajánlott polcszint: 3.

Kelesztés

Ezzel az automata funkcióval bármilyen tésztát megkeleszthet. Ez a beállítás kiváló hőmérsékletet biztosít a kelesztéshez. Tegye a kelesztendő tésztát egy megfelelően nagy edénybe, és takarja le egy nedves kendővel vagy műanyagfóliával. Helyezzen egy huzalpolcot az első szintre, és helyezze be az ételt. Csukja be a sütőajtót, és állítsa be a kelesztés funkciót. Állítsa be a szükséges időt.

11.3 Gőzsütés

Párolóedény

- Kizárólag hőálló és rozsdamentes edényt használjon.

A krómacél párolóedények (lásd a különleges tartozékokat) szintén felhasználhatók a pároláshoz.

Sütőpolcok

- A megfelelő polcok leírása az alábbi táblázatban található. A sütőpolcok számozása alulról kezdődik.

Általános tudnivalók

- Ha 30 percnél tovább vagy nagy mennyiségű ételt főz, szükség szerint pótolja a vizet.
- Helyezze a megfelelő edényekbe helyezett ételt a polcokra. Hagyjon helyet a polcok között, hogy a gőz minden ételhez el tudjon jutni.
- Ha hosszú időn át nem használja a készüléket, távolítsa el a vizet víztartó rekeszből, a tömlőkől és a gőzfejlesztőből (lásd a „Tisztítás és gondozás” fejezetet).

Megjegyzés a Gőzsütés táblázatokhoz

- A táblázat átlagos ételekre vonatkozó értéket tartalmaz.

A hőmérséklet és az időtartam csupán tájékoztató adatok, pontos értékük függ az étel összetételétől, méretétől és mennyiségétől, illetve a főzőedénytől is.

Ha az Ön receptjéhez nem talál beállítási értéket, használja a hozzá leginkább hasonló receptet.

Ha a táblázatban másképpen nem jelezzük, a főzést hideg sütőtérben kezdje.

Rizs főzése esetében a táblázatban szereplő értékekkel szemben növelje a víz arányát 1:1.5 - 1:2-ig.

11.4 Vízmennyiség táblázat

Víz mennyisége a víztartályban (ml)	Idő ¹⁾ percben
300	15 - 20
600	30 - 40
800	50 - 60

¹⁾ Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak

11.5 A Hőlégbefűtés, nagy hőfok és Vital sütés egymás utáni használata

- A következő funkciók kombinálásával egymás után főzheti a húst, a zöldséget és a köretet. Minden fogás egyszerre készül el.
- Az étel kezdeti pirításához használja a Hőlégbefűtés, nagy hőfok funkciót.
- Helyezze az előkészített zöldségeket és egyéb hozzávalókat tűzálló edényekbe. Helyezze a sütőbe a hússal együtt.
- Hűtse le a sütit körülbelül 80 °C-ra. A süti gyorsabb kihűlése érdekében nyissa ki a sütőtér ajtaját az első fokozatig kb. 15 percre.
- Indítsa el a Vital sütést, és melegítsen készre mindent.



A maximális vízmennyiség 650 ml.

A funkció minden friss és fagyasztott ételtípus-hoz alkalmas. Ezzel a módszerrel elkészíthet, felmelegíthet, felolvaszthat, posírozhat vagy blansírozhat zöldséget, húst, halat, tésztaféléket, rizst, kukoricát, grízt és tojást.

Menük készítése: Egyetlen művelettel komplett menüt is készíthet. A túlsütés vagy elégtelen sütés elkerülése érdekében válasszon egy hasonló sütési idővel rendelkező receptet. Válassza az egyes összetevőkre meghatározott legnagyobb vízmennyiséget. Helyezze a megfelelő főzőedénybe helyezett ételeket a sütőpolcokra. A gőz megfelelő keringése érdekében hagyjon helyet az edények között.

Fertőtlenítés

- Ezzel a funkcióval tárolóedényeket (pl. cumisüveget) fertőtleníthet.
- Helyezze a tiszta tárolóedényt az első polc középső részére. Az edény szája enyhe szögben lefelé nézzen.
- Töltse fel a víztartályt a maximális mennyiségű vízzel, és állítson be 40 perces időtartamot.

11.6 Gőzsütési táblázatok



VIGYÁZAT

Amíg a funkció aktív, ne nyissa ki a készülék ajtaját. Égésveszély.

Zöldségek

Étel	Hőmérséklet °C	Vízmennyiség ml-ben	Idő ¹⁾ percben	Polcmagasság
Articsóka	96	800	50 - 60	1
Padlizsán	96	450	15 - 25	1
Karfiol (egész)	96	600	35 - 45	1

Étel	Hőmérséklet °C	Vízmennyiség ml-ben	Idő ¹⁾ percben	Polcmagasság
Karfiol (rózsák)	96	500	25 - 30	1
Brokkoli (egész)	96	550	30 - 40	1
Brokkoli (rózsák)	96	400	20 - 25	1
Gombaszeletek	96	400	15 - 20	1
Borsó	96	450	20 - 25	1
Édeskömény	96	600	35 - 45	1
Sárgarépa	96	600	35 - 45	1
Karalábé (csíkokra vágva)	96	550	30 - 40	1
Paprika (csíkokra vágva)	96	400	15 - 20	1
Póréhagyma (karikára vágva)	96	500	25 - 35	1
Zöldborsó	96	550	35 - 45	1
Galambbegy, rózsák	96	450	20 - 25	1
Kelbimbó	96	550	30 - 40	1
Cékla	96	800 + 400	70 - 90	1
Feketegyökér	96	600	35 - 45	1
Zeller (kockára vágva)	96	500	20 - 30	1
Spárga (zöld)	96	500	25 - 35	1
Spárga (fehér)	96	600	35 - 45	1
Spenót, friss	96	350	15	1
Blansírozás	96	350	15	1
Fehér bab	96	500	25 - 35	1
Kelkáposzta	96	400	20 - 25	1
Cukkini (szeletelve)	96	350	15	1

¹⁾ Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

Köreték

Étel	Hőmérséklet °C	Vízmennyiség ml-ben	Idő ¹⁾ percben	Polcmagasság
Kelt gombóc	96	600	30 - 40	1
Krumplis gombóc	96	600	35 - 45	1

Étel	Hőmérséklet °C	Vízmennyiség ml-ben	Idő ¹⁾ percben	Polcmagasság
Krumpli (hámozatlan, közepes méretű)	96	750	45 - 55	1
Rizs (víz/folyadék arány: 1,5:1)	96	600	35 - 40	1
Főtt burgonya (negyedbe vágva)	96	600	35 - 40	1
Zsemlegombóc	96	600	35 - 45	1
Vékonymetélt (friss)	96	450	20 - 25	1
Polenta (3:1 arányú folyadék/polenta)	96	750	40 - 45	1

¹⁾ Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

Hal

Étel	Hőmérséklet °C	Vízmennyiség ml-ben	Idő ¹⁾ percben	Polcmagasság
Pisztráng (kb. 250 g)	85	550	30 - 40	1
Garnéla (friss)	85	450	20 - 25	1
Garnéla (fagyasztott)	85	550	30 - 40	1
Lazacfilé	85	500	25 - 35	1
Tavaszi pisztráng (kb. 1000 g)	85	600	40 - 45	1
Kagyló	96	500	20 - 30	1
Lepényhal filé	80	350	15	1

¹⁾ Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

Hús

Étel	Hőmérséklet °C	Vízmennyiség ml-ben	Idő ¹⁾ percben	Polcmagasság
Főtt sonka (1000 g)	96	800 + 150	55 - 65	1
Csirke mell (posírozott)	90	500	25 - 35	1
Csirke (posírozott, 1000 - 1200 g)	96	800 + 150	60 - 70	1

Étel	Hőmérséklet °C	Vízmennyiség ml-ben	Idő ¹⁾ percben	Polcmagasság
Sertés-/borjúka- raj comb nélkül (800 - 1000 g)	90	800 + 300	80 - 90	1
Kasseler (füstölt sertéskaraj, posí- rozott)	90	800 + 300	70 - 90	1
Tafelspitz (minő- ségi párolt mar- hahús)	96	800 + 700	110 - 120	1
Chipolata kol- bász	80	400	15 - 20	1

¹⁾ Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

Tojás

Étel	Hőmérséklet °C	Vízmennyiség ml-ben	Idő ¹⁾ percben	Polcmagasság
Lágy tojás	96	400	10- 12	1
Félkemény tojás	96	450	13 - 16	1
Kemény tojás	96	500	18 - 21	1

¹⁾ Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

11.7 Interval sütés táblázata

Étel típusa	Interval sütés (A vízmennyiség kb. 300 ml.)		
	Hőmérséklet °C	Idő percben	Polcmagasság
Puding / lepény porci- ós csészékben ¹⁾	90	40 - 45	1
Tükörtojás ¹⁾	90	35 - 45	1
Terrine (pástétom) ¹⁾	90	40 - 50	1
Vékony halfilé	85	15 - 25	1
Vastag halfilé	90	25 - 35	1
Kis halak 350 g-ig	90	25 - 35	1
Hal egészben 1000 g-ig	90	35 - 45	1
Újramelegítés			
Gombócok	110	20 - 30	1
Tészta	110	15 - 20	1
Rizs	110	15 - 20	1

Étel típusa	Interval sütés (A vízmennyiség kb. 300 ml.)		
	Hőmérséklet °C	Idő percben	Polcmagasság
Egytálételek	110	15 - 20	1

1) Folytassa további 30 percig zárt ajtóval.

11.8 Interval + sütés sütés táblázata

Étel típusa	Interval + sütés (vízmennyiség kb. 300 ml)			
	Mennyiség	Hőmérséklet °C	Idő ¹⁾ percben	Polcmagasság
Sertés roston	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Marha hátszín	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Borjú roston	1 kg	180	80 - 90	1
Fasírt, nyers	0,5 kg	180	30 - 40	1
Füstölt sertéskaraj (2 óra pácolás)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Csirke	1 kg	180 - 200	50 - 60	1
Kacsa	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Burgonyafelfűjt	-	160 - 170	50 - 60	1
Tésztafelfűjt	-	190	40 - 50	1
Lasagne	-	180	45 - 55	1
Különféle kenyér	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Roládok	40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Elősütött roládok	-	200	20 - 30	2
Elősütött baguette	40 - 50 g	200	20 - 30	2
Elősütött, fagyasz- tott baguette	40 - 50 g,	200	25 - 35	2

1) Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

11.9 Tésztasütés

Általános tudnivalók

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.
- Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja a sütőt, és így felhasználhatja a készülékben felhalmozódott maradékhőt.

**Amikor fagyasztott ételt főz, a sütőben lévő tep-
szik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a
tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.**

A tésztasütési táblázatok használata

- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal ala-
csonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha egy konkrét recepthez nem talál beállítás-
t, keressen egy olyat, amelyik majdnem mege-
gyezik vele.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghos-
szabbítható, ha egyszerre több szinten süt sü-
teményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták
és sütemények kezdetben nem mindig egyen-
letesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne vál-
toztasson a hőmérséklet beállításán. A kü-
lönbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.

11.10 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Alul túl világos a sütemény.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízessé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízessé válik.	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízessé válik.	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Ügyeljen a keverési időre, főleg akkor, ha keverőgépet használ.
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
A sütemény túlságosan száraz.	Túl hosszú sütési időt választott.	A következő sütéskor rövidebb sütési időt állítson be.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Állítson be alacsonyabb sütőhőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A tésztát nem egyenletesen terítette el.	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon.
A sütemény nem sül meg az adott idő alatt.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.

11.11 Sütés egyetlen sütőpolcon

Általános tudnivalók

- Előfordulhat, hogy az új sütő az ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcmagasságokat a táblázatban szereplő értékekhez.

Hosszabb sütési időtartamok esetén a sütő kb. 10 perccel a sütési idő vége előtt kikapcsolható, ettől kezdve a készülék a maradékhőt használja. Amikor fagyaszott ételt használ, a sütőben lévő tepsik sütés közben eldeformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

A tésztaütési táblázatok használata

- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.

Ha egy konkrét recepthoz nem talál beállítást, keressen egy olyat, amelyik majdnem megegyezik vele.

A sütési időtartam 10 - 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több szinten süt süteményeket.

A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.

Sütés sütőformákban

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Forma torta vagy kalács	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	150 - 160	50 - 70
Piskóta / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	140 - 160	70 - 90
Sponge cake / Piskóta-tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	140 - 150	35 - 50
Sponge cake / Piskóta-tészta	Alsó + felső sütés	1	160	35 - 50
Gyümölcskosár tésztája - omlós tészta ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	170 - 180	10 - 25
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Almás pite (2 db 20 cm átmérőjű tepszi átlós eltolással)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	160	70 - 90
Apple pie / Almás pite (2 db 20 cm átmérőjű tepszi átlós eltolással)	Alsó + felső sütés	1	180	70 - 90
Sajjtorta, tepszi ²⁾	Alsó + felső sütés	2	160 - 170	70 - 90

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

²⁾ Használjon mély tepsit.

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Fonott kalács / kenyér	Alsó + felső sütés	1	170 - 190	30 - 40
Karácsonyi kalács ¹⁾	Alsó + felső sütés	1	160 - 180	50 - 70
Kenyer (rozskenyér) ¹⁾	Alsó + felső sütés	1		
először			230	20
majd			160 - 180	30 - 60
Krémes felfújt/képviselőfánk ¹⁾	Alsó + felső sütés	2	190 - 210	20 - 35
Kecsztékercs ¹⁾	Alsó + felső sütés	2	180 - 200	10 - 20
Morzsás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	150 - 160	20 - 40

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Vajas mandulatorta / cukros tortácskák ¹⁾	Alsó + felső sütés	2	190 - 210	20 - 30
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	150 - 160	35 - 55
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Alsó + felső sütés		170	35 - 55
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	160 - 170	40 - 80
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. sajt, krém, puding) ¹⁾	Alsó + felső sütés	2	160 - 180	40 - 80

Teasütemény

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Aprósütemény omlós tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	150 - 160	10 - 20
Short bread / Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	140	20 - 35
Short bread / Linzer / omlós tészták ¹⁾	Alsó + felső sütés	2	160	20 - 30
Aprósütemény kevert piskótatésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	150 - 160	15 - 20
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsók	Hőlégbefúvás, nagy hőfok		80 - 100	120 - 150
Puszedli	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	100 - 120	30 - 50
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	150 - 160	20 - 40
Leveles tésztából készült aprósütemény ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	170 - 180	20 - 30
Péksütemény ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	160	10 - 25
Péksütemény ¹⁾	Alsó + felső sütés	2	190 - 210	10 - 25
Small cakes / Aprósütemények ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	160	20 - 35
Small cakes / Aprósütemények ¹⁾	Alsó + felső sütés	2	170	20 - 35

Hőlégbefűvás (nedves)

Étel típusa	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfűjt	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	45 - 60	1
Burgonyafelfűjt	190 - 210	55 - 80	1
Édességek	180 - 200	45 - 60	1
Forma torta vagy kalács	160 - 170	50 - 70	1
Fonott kalács / kenyér	170 - 190	40 - 50	1
Morzsás tetejű sütemény (szárazon)	160 - 170	20 - 40	2
Kelt tésztájú sütemény	160 - 170	20 - 40	2

11.12 Több szinten való sütés**Sütőtálcán süttött sütemény / tészta / kenyér**

Étel típusa	Hőlégbefűvás, nagy hőfok Alulról számított polcszint 2 polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Krémes felfűjt/képviselő-fánk ¹⁾	1 / 4	160 - 180	25 - 45
Száraz streusel torta	1 / 4	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Melegítse elő a süttőt.

Sütőtálcán süttött sütemény / tészta / kenyér

Étel típusa	Hőlégbefűvás, nagy hőfok Alulról számított polcszint 2 polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Aprósütemény omlós tésztából	1 / 4	150 - 160	20 - 40
Short bread / Linzer / omlós tészták	1 / 4	140	25 - 45
Aprósütemény kevert piskótatésztából	1 / 4	160 - 170	25 - 40
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsók	1 / 4	80 - 100	130 - 170
Puszedli	1 / 4	100 - 120	40 - 80
Kelt tésztájú sütemény	1 / 4	160 - 170	30 - 60

11.13 Hőlégbefűvás, kis hőfok táblázat

- Ezzel a funkcióval szaftos, puha húst és halat készíthet el. Fedő nélkül készítse.

- Nagyon forró serpenyőben süsse elő az ételt.
- Helyezze a húst serpenyőbe vagy közvetlenül a huzalpolcra. A mély tepsit helyezze a polc alá a lecsepegő zsír összegyűjtéséhez.

Hőlégbefűvás, kis hőfok táblázat

Készítendő étel	Tömeg	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Idő (perc)
Marha hátszín	1 - 1,5 kg	150	1	120 - 150
Marhafilé	1 - 1,5 kg	150	1	90 - 110
Borjú roston	1 - 1,5 kg	150	1	120 - 150
Steak	200 - 300 g	120	1	20 - 40

11.14 Pizzasütés

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Pizza (vékony) ¹⁾	2	200 - 230	15 - 20
Pizza (gazdag feltét- tel) ²⁾	2	180 - 200	20 - 30
Gyümölcslepény	1	180 - 200	40 - 55
Spenótos lepény	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine (sós lepény)	1	170 - 190	45 - 55
Svájci flan	1	170 - 190	45 - 55
Sajttorta	1	140 - 160	60 - 90
Almatorta, bevonattal	1	150 - 170	50 - 60
Zöldséges pite	1	160 - 180	50 - 60
Élesztő nélküli ke- nyér ¹⁾	2	230	10 - 20
Leveles tésztából ké- szült kosárka ¹⁾	2	160 - 180	45 - 55
Flammekuchen ¹⁾	2	230	12 - 20
Pirog (a calzone orosz változata) ¹⁾	2	180 - 200	15 - 25

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

11.15 Sütési táblázat

Húsok sütése

- A nagyobb darab sülték közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepszi feletti huzalpolcán süthetők meg (ha van ilyen).
- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott tepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve a tepertő fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.

- A sütéshez sütőbe való, hőálló edényt használjon (olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sülték közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepszi feletti huzalpolcán süthetők meg.
- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott sütőtepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve zsíros bőrrel rendelkezik, fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.

- Javasoljuk, hogy az 1 kg súlyú vagy nagyobb mennyiségű húst vagy halat a sütőben süssse.
- Ajánlatos picit folyadékot a hús alá önteni, mert így a húslé, illetve a zsír nem ég rá a tepsi-re.
- Szükség szerint fordítsa meg a húst (a sütési idő 1/2–2/3 részénél).
- Hússütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat locsolja meg saját levükkel. Ez segíti a húsok jobb átsülését.
- Körülbelül a sütési időtartam vége előtt 10 perccel kikapcsolhatja a sütőt, így ki tudja használni a maradékhot.

Marhahús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Serpenyős marhasült	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	230	120 - 150
Marha hát-szín vagy filé					
véres ¹⁾	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	190 - 200	5 - 6 centiméteres vastagság szerint
közepesen	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	180 - 190	6 - 8 centiméteres vastagság szerint
jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	170 - 180	8 - 10 centiméteres vastagság szerint

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sertés

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Lapocka, tarja, sonka	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	90 - 120
Borda, karaj	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	170 - 180	60 - 90
Fasírt	750 g - 1 kg	Infrasütés	1	160 - 170	50 - 60
Sertés csülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	Infrasütés	1	150 - 170	90 - 120

Borjú

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Borjú roston	1 kg	Infrasütés	1	160 - 180	150 - 120
Borjúcsülök	1,5 - 2 kg	Infrasütés	1	160 - 180	120 - 150

Bárány

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Báránycsülök, bárány roston	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	150 - 180	100 - 120
Báránygerinc	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	40 - 60

Vadhús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Nyúlgerinc, nyúlcomb ¹⁾	1 kg-ig	Alsó + felső sütés	1	230	30 - 40
Őz-/vadgerinc	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	1	210 - 220	35 - 40
Őzcomb, vadcomb	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	60 - 90

Szármvasok

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Csirke, rántani való csirke	Egyenként 200-250 g-os	Infrasütés	1	200 - 220	30 - 50
Fél csirke	Egyenként 400–500 g	Infrasütés	1	190 - 210	35 - 50
Bontott baromfi	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	190 - 210	50 - 70
Kacsa	1,5 - 2 kg	Infrasütés	1	180 - 200	80 - 100

Hal (párolt)

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Hal egészben	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	210 - 220	45 - 60

11.16 Grill

A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.

**FIGYELEM**

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.



Mindig melegítse elő 5 percre üresen a sütőt a grill funkció segítségével.

- Helyezze a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcszintre.
- Mindig úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcszinten gyűljön össze.
- Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen.

Grill

Grillezendő étel	Hőmérséklet	Polcmagasság	Idő összesen (perc)	
			Első oldal	Második oldal
Marhasült, közepes	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Marhaszelet, közepes	230	1	20 - 30	20 - 30
Sertés hátszín	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Borjúhát	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Bárány hátszín	210 - 230	1	25 - 35	20 - 35
Hal egészben, 500 - 1000 g	210 - 230	1	15 - 30	15 - 30

Grill + felső sütés

Grillezendő étel	Polcmagasság ¹⁾	Idő összesen (perc)	
		Első oldal	Második oldal
Burgers / Hamburgerek ¹⁾	3	9 - 13	8 - 10
Sertésszelet	3	10 - 12	6 - 10
Kolbászok	3	10 - 12	6 - 8
Filészeletek, borjúszeletek	3	7 - 10	6 - 8
Toast / Pirítós ¹⁾	4	1 - 3	1 - 3
Pirítós kenyér feltéttel	3	6 - 8	-

¹⁾ Melegítse elő a sütit.

11.17 Félkész ételek

- Távolítsa el az étel csomagolását. Helyezze az ételt a tányérra.
- Ne fedje le tányérral vagy tállal. Ez meghosszabbíthatja a felolvasztás idejét.

- Az első polcsintet használja. Amelyik legalul van.

Fagyasztott ételek

Félkész ételek	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Fagyasztott pizza	2	200 - 220	15 - 25
Amerikai mirelit pizza	2	190 - 210	20 - 25
Hideg pizza	2	210 - 230	13 - 25
Mirelit pizza szelet	2	180 - 200	15 - 30
Sült burgonya, vékony	2	200 - 220	20 - 30
Sült burgonya, vastag	2	200 - 220	25 - 35

Félkész ételek	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Zöldségek / krokettek	2	220 - 230	20 - 35
Pírtott vagdaltak	2	210 - 230	20 - 30
Lasagne / cannelloni, friss	2	170 - 190	35 - 45
Lasagne / cannelloni, fagy.	2	160 - 180	40 - 60
Sütőben sült sajt	2	170 - 190	20 - 30
Csirke szárny	2	190 - 210	20 - 30

Mélyhűtött készételek táblázat

Készítendő étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő
Gyorsfagyasztott pizza	Alsó + felső sütés	2	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint
Hasábburgonya 1) (300 - 600 g)	Alsó + felső sütés vagy Infrásütés	2	200 - 220	a gyártó utasításai szerint
Bagettek	Alsó + felső sütés	2	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint
Gyümölcskenyér	Alsó + felső sütés	2	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint

1) A hasábburgonyát sütés közben forgassa át 2-3 alkalommal

11.18 Kiolvasztás

- Az első sütőpolcszintet használja. Amelyik legalul van.

- Távolítsa el az étel csomagolását. Helyezze az ételt a tányérra.
- Ne fedje le tányérral vagy tállal. Ez meghosszabbíthatja a felolvasztás idejét.

Felolvasztási táblázat

Étel	Mennyiség	Felolvasztási idő percben	További felolvasztási idő percben	Megjegyzés
Csirke	1 kg	100 - 140	20 - 30	Helyezze a csirkét egy nagy tányérra, és fedje le egy tállal Féldőben fordítsa meg
Hús	1 kg	100 - 140	20 - 30	Féldőben fordítsa meg
Hús	0,5 kg	90 - 120	20 - 30	Féldőben fordítsa meg
Pisztráng	150 g	25 - 35	10 - 15	---
Eper	300 g	30 - 40	10 - 20	---
Vaj	250 g	30 - 40	10 - 15	---
Tejszín	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Verje fel a habot, amikor még helyenként enyhén fagyos

Étel	Mennyiség	Felolvasztási idő percben	További felolvasztási idő percben	Megjegyzés
Krémes torta	1,4 kg	60	60	---

11.19 Befőzés

- Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.
- Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.
- Ennél a funkciónál az alulról számított első polcot használja.
- A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.
- Az üvegeket azonos szintig tölts fel, és zárja le kapoccsal.
- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Amikor a folyadék rotyogni kezd az üvegekben (kb. 35 - 60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy mérsekélje a hőmérsékletet 100°C-ra (ld. a táblázatot).

Befőzési táblázat – lágy gyümölcsök

Befőznivaló	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	Befőzési idő 100 °C-on (perc)
Földieper, áfonya, málna, érett egres	160 - 170	35 - 45	---

Befőzési táblázat – csonthéjas gyümölcsök

Befőznivaló	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	Befőzési idő 100 °C-on (perc)
Körte, birsalma, szilva	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Befőzési táblázat – zöldségek

Befőznivaló	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	Befőzési idő 100 °C-on (perc)
Sárgarépa ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uborka	160 - 170	50 - 60	---
Vegyes savanyúság	160 - 170	50 - 60	15
Karalábé, borsó, spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Tartsa a sütőben, miután kikapcsolta

11.20 Aszalás

Étel	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Idő (óra)
Bab	60 - 70	2	6 - 8
Paprika	60 - 70	2	5 - 6
Leveszöldség	60 - 70	2	5 - 6

Étel	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Idő (óra)
Gomba	50 - 60	2	6 - 8
Fűszernövény	40 - 50	2	2 - 3
Szilva	60 - 70	2	8 - 10
Sárgabarack	60 - 70	2	8 - 10
Almaszeletek	60 - 70	2	6 - 8
Körte	60 - 70	2	6 - 9

11.21 Kenyér

Öntsön 100 ml vizet a víztartályba. A sütő előmelegítése nem ajánlott.

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Fehér kenyér	Kenyér	1	180 - 200	40 - 60
Bagett	Kenyér	1	200 - 220	35 - 45
Briós	Kenyér	1	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	Kenyér	1	200 - 220	35 - 45
Rozskenyér	Kenyér	1	190 - 210	50 - 70
Barna kenyér	Kenyér	1	180 - 200	50 - 70
Sokmagvas kenyér	Kenyér	1	170 - 190	60 - 90

11.22 Húshőmérő szenzor táblázat

Marhahús

Készítendő étel	Maghőmérséklet
Rostélyos vagy filé	
véres	45 - 50 °C
közepesen	60 - 65 °C
jól átsütve	70 - 75 °C

Sertés

Készítendő étel	Maghőmérséklet
Sertéslapocka, sonka, tarja	80 - 82 °C
Karaj (borda), szűzpecsenye	75 - 80 °C
Fasírt	75 - 80 °C

Borjú

Készítendő étel	Maghőmérséklet
Borjú roston	75 - 80 °C

Készítendő étel	Maghőmérséklet
Borjúcsülök	85 - 90 °C

Ürű / bárány

Készítendő étel	Maghőmérséklet
Ürűcomb	80 - 85 °C
Ürűborda	80 - 85 °C
Bárány rostoson, báránycsülök	70 - 75 °C

Vadhús

Készítendő étel	Maghőmérséklet
Nyúlboroda	70 - 75 °C
Nyúlláb, nyúlcomb	70 - 75 °C
Nyúl egészben	70 - 75 °C
Őz-/vadgerinc	70 - 75 °C
Őz-/vadcomb	70 - 75 °C

Hal

Készítendő étel	Maghőmérséklet
Lazac	65 - 70 °C
Pisztráng	65 - 70 °C

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

Tisztítással kapcsolatos megjegyzések:

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószerez puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerezrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződéseket, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerezrel megnedvesített puha kendőt használjon.

- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerezekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a teflon bevonat sérülését okozhatják.

12.1 Gőztisztítás

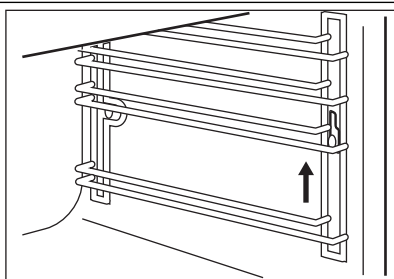
- Kézzel távolítsa el a szennyeződés nagyját.
- Tegyen 250 ml vizet és három evőkanál ecetet közvetlenül a gőzfejlesztő rendszerbe.
- A főmenüből indítsa el a Gőztisztítás funkciót. A kijelzőn a funkció időtartama látható.
- Egy hangjelzés hallható, amikor a program befejeződik. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
- Egy puha kendővel törölje ki a sütőt. Távolítsa el a gőzfejlesztőben lévő maradék vizet.

6. Hagyja nyitva a sütő ajtaját kb. 1 óra hosszan. Várja meg, hogy a készülék kiszáradjon.

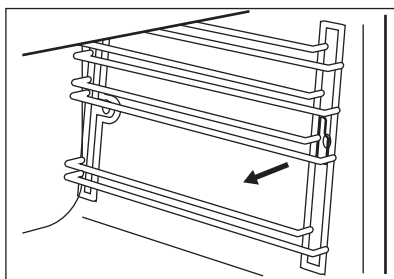
12.2 Polctartó

A polctartó sínek eltávolítása

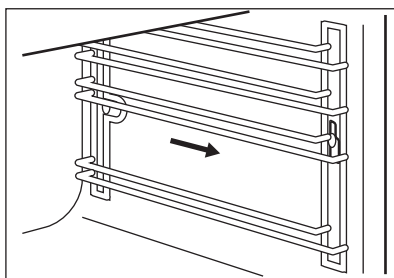
A polcvezető sínek kiszerezhetők az oldalfalak tisztításához.



1. A sínt óvatosan húzza ki- és felfelé az előlő felfüggesztésből.



2. A sínt az előlő felfüggesztésen kicsit fordítsa befelé.



3. Húzza ki a sínt a hátsó felfüggesztésből.

A polctartó sín behelyezése

A polctartó sín visszaszerelésekor fordított sorrendben járjon el.



FIGYELEM

A vegyszeres vízkőeltávolító szerek károsíthatják a sütő zománcozott felületét. Tartsa be a gyártó utasításait.

12.3 Gőzfejlesztő rendszer



FIGYELEM

A gőzfejlesztőt **minden használat után** szárazra kell törölni. Szivaccsal itassa fel a vizet.



Távolítsa el ecetes vízzel a vízkövet.

A víztartály és a gőzfejlesztő tisztítása:

1. Töltse be az ecetes vizet (kb. 250 ml) a **víztartályon keresztül** a gőzfejlesztőbe. Várjon körülbelül 10 percig.
2. Távolítsa el szivaccsal az ecetes vizet.
3. A víztartályba töltött tiszta vízzel (100 - 200 ml) öblítse át a gőzfejlesztő rendszert.
4. Szivaccsal itassa fel a vizet a gőzfejlesztőből, majd törölje szárazra.

5. Hagyja nyitva a sütőajtót, hogy a sütő teljesen kiszáradjon.

12.5 Sütőtér világítás



VIGYÁZAT

Áramütés veszélye áll fenn.
Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegburaja.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a készüléket.
- Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja le az áramköri megszakítót.



FIGYELEM

Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás üvegburájának és a sütőtérnek a sérülését.

Mindig ugyanazt az izzótípust használja.

A sütőtér mennyezetében található izzó cseréje:

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.

2. Távolítsa el a fémgyűrűt, majd tisztítsa meg az üveg fedőlapot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Illessze a fémgyűrűt az üveg fedőlapra.
5. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

A sütőtér bal oldalán található izzó cseréje:

1. Távolítsa el a bal oldali polcvezető sínt.
2. 20-as torx csavarhúzó segítségével távolítsa el a fedelet.
3. Szerelje ki és tisztítsa meg a fémkeretet és a tömítést.
4. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
5. Szerelje fel a fémkeretet és a tömítést. Húzza meg a csavarokat.
6. Helyezze vissza a bal oldali polcvezető sínt.

12.5 A sütőajtó tisztítása

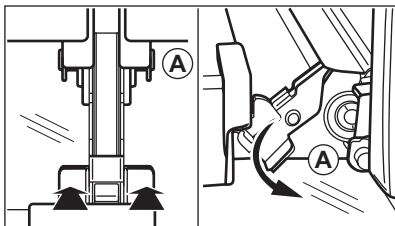
A sütőajtó és az üvegtáblák leszerelése

A sütőajtó és belső üvegtáblái a tisztításhoz kivehetőek. Az üvegtáblák száma modellenként változik.

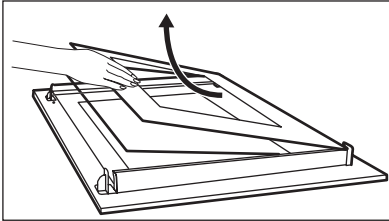
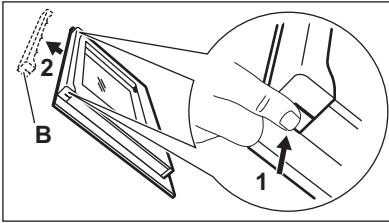


VIGYÁZAT

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



1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.
3. Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög).
4. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a készülékről.
5. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenes felületre. Ennek célja a karcolódás megelőzése.



6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díslécet (B), majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.
7. Húzza előre a díslécet az eltávolításhoz.

8. Egyenként fogja meg az ajtó üvegtábláit a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket a vezetősínből.
9. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

A sütőajtó és az üvegtáblák visszaszerelése

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üvegtáblákat és a sütőajtót a helyére. Ismételje meg for-

dított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb táblát helyezze vissza, majd a nagyobbat.

13. MIT TEGYEK, HA...



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem melegszik fel a készülék.	A készülék ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket.
Nem melegszik fel a készülék.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
Nem melegszik fel a készülék.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze a beállításokat.
Nem melegszik fel a készülék.	Aktív a Gyermekzár funkció.	Lásd: „A Gyermekzár funkció bekapcsolása és kikapcsolása”.
Nem melegszik fel a készülék.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A kijelzőn F111 látható.	A Hűshőmérő szenzor csatlakozódugója nincs megfelelően az aljzatba illesztve.	Nyomja be a hűshőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)	
Termékszám (PNC)	
Sorozatszám (S.N.)	

14. MŰSZAKI ADATOK

Üzemi feszültség	220 - 240V
Frekvencia	50 Hz

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra:  . Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó

szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

