



Thinking of you
Electrolux



EVY9841VA

.....
HU GŐZÖLŐS SÜTŐ

.....
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Prepctik.hu

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	7
4. KEZELŐPANEL.....	8
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	10
6. NAPI HASZNÁLAT.....	10
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	17
8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK.....	18
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	19
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	21
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	23
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	49
13. HIBAEHÁRÍTÁS.....	52
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	53

ÖNRE GONDOLUNK

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.registerelectrolux.com



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: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos 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

- A készüléket a gyermekek (csak 8 évnél idősebb) és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén 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.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képzett 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 karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort használja.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Elhelyezés



VIGYÁZAT!

A készüléket csak képezített 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 mozgításakor. 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.

2.2 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 elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek 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 szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EKG irányelveinek.
- A készüléket kizárólag háztartási célra 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.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet 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.

- 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 kivételével vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.

2.3 Használat



VIGYÁZAT!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.

2.4 Gőz sütés



VIGYÁZAT!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A kiszabaduló gőz égési sérülést eredményezhet:
 - Gőz sütés közben ne nyissa ki a készülék ajtaját.
 - Gőz sütés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

2.5 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 lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját 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 sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.6 Belső világítás

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



VIGYÁZAT!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzataból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.7 Ártalmatlanítás



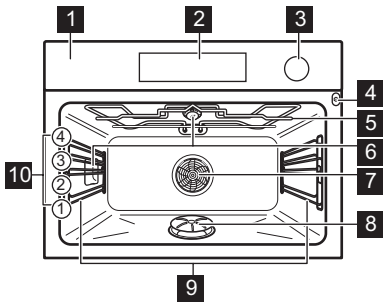
VIGYÁZAT!

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

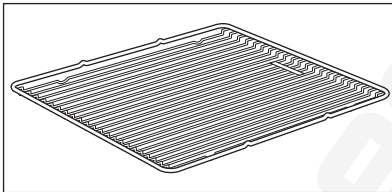
3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Elektronikus programkapcsoló
- 3 Víztartály
- 4 A húshőmérő szenzor aljzata
- 5 Fűtőelem
- 6 Sütőtér világítás
- 7 Ventilátor
- 8 Gőzfejlesztő fedéllel
- 9 Polctartó, eltávolítható
- 10 Polcszintek

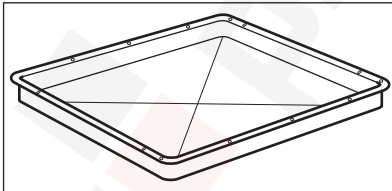
3.2 Tartozékok

Huzalpolc



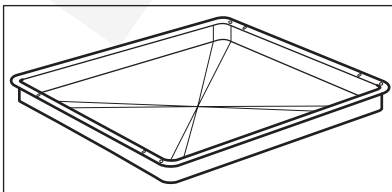
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

Sütő tálca



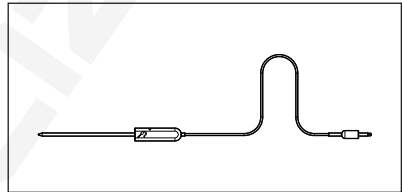
Tortákhoz és süteményekhez.

Mély tepsi



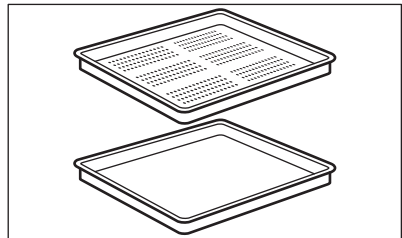
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Húshőmérő szenzor



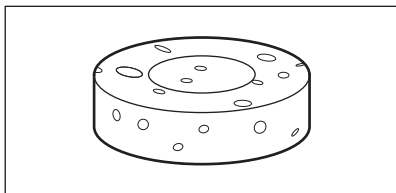
Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.

Gőzölő készlet



Egy perforátlan és egy perforált edény.

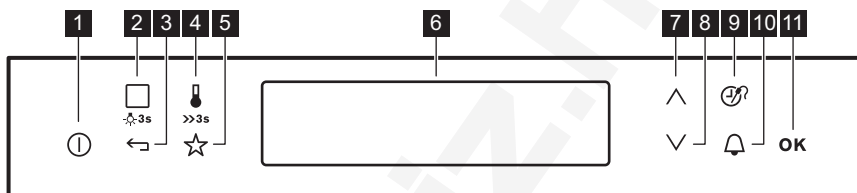
A gőzölőkészlet elvezeti a lecsapódó vizet az ételről párolás közben. Olyan étel elkészítéséhez használja, melyet elkészítés közben nem kell víznek ellepni (pl. zöldségek, hal, csirkemell). A készlet nem alkalmas vízben áztatandó étel elkészítéséhez (pl. rizs, polenta (árpalisztból és kukoricalisztből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

Szivacs

A gőzfejlesztőben lévő maradék víz felszívására.

4. KEZELŐPANEL

4.1 Elektronikus programkapcsoló

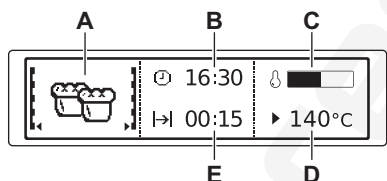


A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket.

Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
1	BE / KI	A készülék be- és kikapcsolása.
2	Sütőfunkciók vagy Előre programozott sütés	Érintse meg egyszer az érzékelőmezőt egy sütőfunkció vagy a következő menü kiválasztásához: Előre programozott sütés. Érintse meg ismét az érzékelőmezőt a következő menük közötti váltáshoz: Sütőfunkciók, Előre programozott sütés. 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. Érintse meg a mezőt 3 másodpercig a következő funkció indításához vagy leállításához: Gyors felfűtés.
5	Kedvenc	A Kedvenc programok elérése és mentése.
6 -	Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.

Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
7 	Fel gomb	Mozgás felfelé a menüben.
8 	Le gomb	Mozgás lefelé a menüben.
9 	Idő és további funkciók	Más funkciók beállításához. A sütőfunkció működésekor érintse meg az érzékelőmezőt az időkapcsoló vagy a következő funkciók beállításához: Funkciózár, Kedvenc, Melegen tartás, Set + Go. Ekkor módosítható a húshőmérő szenzor beállítása is.
10 	Percszámláló	A következő funkció beállítása: Percszámláló.
11 	OK	Választás vagy beállítás megerősítése.

4.2 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	Megjegyzés
	Percszámláló	A funkció működik.
	Óra	A pontos időt mutatja a kijelző.
	Időtartam	A kijelző a sütéshez szükséges időtartamot jeleníti meg.
	Befejezés	A kijelző a sütés befejezési idejét jeleníti meg.
	Hőmérséklet	A kijelző a hőmérsékletet mutatja.
	Idő kijelzés	A kijelzőn ellenőrizhető, milyen hosszan működik a sütőfunkció. Nyomja meg egyszerre a  és  gombot az idő törléséhez.

Szimbólum		Funkció
	Kalkuláció	A készülék kiszámítja a sütési időt.
	Felfűtés visszajelző	A kijelző a készülék hőmérsékletét jelzi.
	Gyors felfűtés visszajelző	A funkció aktív. Csökkenti a felfűtési időt.
	Súlyautomatika	A kijelző azt jelzi, hogy a súlyautomatika rendszer aktív, vagy a súly módosítható.
	Melegen tartás	A funkció aktív.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető poltartókat az eredeti helyükre.

5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető poltartót.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.

5.2 Első csatlakoztatás

A készülék legelső, vagy áramkimaradás utáni csatlakoztatásakor be kell állítania a nyelvet, a kijelző kontrasztot, kijelző fényerőt és a pontos időt.

1. Az érték beállításához nyomja meg a vagy gombot.
2. A megerősítéshez nyomja meg a(z) OK gombot.

6. NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



Bármelyik ponton vissza tud jutni a főmenübe a gombbal.

6.1 Navigálás a menükben

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A menü beállításához nyomja meg a vagy gombot.
3. Nyomja meg a(z) OK gombot az almenük behívásához vagy a beállítás elfogadásához.

6.2 A menük áttekintése

Főmenü

Szim-bó-lum	Menüpont	Alkalmazás
	Sütőfunkciók	A sütőfunkciók listáját tartalmazza.
	Sous-Vide sütés	Egy sütőfunkciót és az automatikus programok listáját tartalmazza.
	Előre programozott sütés	Az automatikus programok listáját tartalmazza.
	Kedvenc	A felhasználó által létrehozott kedvenc sütési programok listáját tartalmazza.
	Előre program. tisztítás	A tisztítási programok listáját tartalmazza.
	Alapbeállítások	Egyéb paraméterek beállítására szolgál.
	Speciális beállítások	A további sütőfunkciók listáját tartalmazza.

Almenü a következőhöz: Alapbeállítások

Szim-bó-lum	Almenü	Megnevezés
	Óra beállítása	A pontos idő beállítása az órán.
	Idő kijelzés	BE állapotban a kijelzőn a pontos idő látható, miután kikapcsolja a sütőt.
	Set + Go	Bekapcsolt állapotban a Kiegészítő funkciók kiválasztása ablakban kiválaszthatja a következő funkciót: Set + Go.
	Melegen tartás	Bekapcsolt állapotban a Kiegészítő funkciók kiválasztása ablakban kiválaszthatja a következő funkciót: Melegen tartás.
	Idő kiterjesztés	Bekapcsolja és kikapcsolja az időkiterjesztés 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.

Szim-bólum	Almenü	Megnevezés
	Nyomógomb hang	Az érintőmezők hangjának ki- és bekapcsolása. A BE/KI érintőmező hangját nem lehet ki- kapcsolni.
	Hangbeállítás	A figyelmeztető hangjelzések ki- és bekapcsolása.
	Tisztítási segítség	Végigvezeti a tisztítási folyamaton.
	Szervíz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.
	Gyári beállítások	Minden beállítás visszakapcsolása a gyári értékre.

6.3 Almenü a következőhöz: Sous-Vide sütés

Az eljárás alapja a Sous-vide technológia, ami franciául azt jelenti,

hogy „vákuum alatt”. A név vákuumzárású műanyag tasakokban történő, alacsony hőmérsékletű sütési módra utal.

Szimbólum	Menüpont	Megnevezés
	Sous-Vide sütési mód	A gőzt hús, hal, tengeri ételek, zöldségek és gyümölcs sütésére használja. Állítsa a hőmérsékletet 50 °C - 95 °C-ra.
	Sous-Vide receptek	Az automatikus programok listáját tartalmazza.

6.4 Almenü a következőhöz: Előre program. tisztítás

Szimbólum	Menüpont	Megnevezés
	Gőz tisztítás	A készülék tisztítása gőz segítségével.
	Vízkötelenítés	A gőzfejlesztő rendszer tisztítása.

6.5 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.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Interval plusz sütés	Kenyér sütéséhez, nagy húsdarabok sütéséhez vagy hideg és fagyasztott ételek felmelegítéséhez.
 ECO gőz	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 funkciók leírásánál.
 Regenerálódás	Az elkészített étel újramelegítése közvetlenül a tányéron.
 Hőlégbefúvás (nedves)	Száraz élelmiszerek energiatakarékos sütéséhez. Továbbá pékáruk formában való, 1 polcszinten történő sütéséhez. Ezzel a funkcióval lehetett meghatározni az energiabesorolási osztályt az EN50304 szabványnak megfelelően.
 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 funkciók 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	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
 Grill + felső sütés	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása.
 Infrásütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egyetlen sütőszinten. Továbbá felfűjtak készítéséhez és pirításhoz.
 Alsó + felső 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 a következő funkció esetén: Alsó + felső sütés.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum két sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Alsó + felső sütés.

6.6 Speciális beállítások

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kenyér	Kenyér sütéséhez.
 Csőben sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütés és pirítás.
 Kelesztés	Élesztős tészta szabályozott kelesztéséhez sütés előtt.
 Edény melegítés	Az edények tároláshoz való előmelegítésére.
 Tartósítás	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
 Aszalás	Szeletelt gyümölcsök (pl. alma, szilva, őszibarack) és zöldségek (pl. paradicsom, cukkini vagy gomba) aszalására.
 Melegen Tartás	Az étel melegen tartásához.
 Felolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához.

6.7 Sütőfunkció elindítása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A menü kiválasztása: Sütőfunkciók.
3. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
4. Állítson be egy sütőfunkciót.
5. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
6. Állítsa be a hőmérsékletet.
7. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

6.8 Gőz sütés

A víztartály fedele a kezelőpanelben található.



VIGYÁZAT!

Közvetlenül a gőzfejlesztőbe ne tegyen vizet.
Kizárólag vizet használjon.
Ne használjon szűrt (ioncserélt) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékot. Ne tegyen a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékot.

1. Az ételt megfelelő főzőedényben készítse el.
2. Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz.
3. Töltse fel a víztartályt 800 ml vízzel. Ez a vízmennyiség kb. 50 percre elegendő.
4. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
5. Kapcsolja be a készüléket.
6. Állítsa be a kívánt gőz sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
7. Ha szükséges, állítsa be a Időtartam |→| vagy Befejezés →| funkciót.
A gőz kb. 2 perc múlva jelenik meg. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható.



Amikor üres a gőzfejlesztő, akkor egy hangjelzés hallható.

A sütési idő végén hangjelzés hallható.

8. Kapcsolja ki a készüléket.
9. A gőz sütés befejezése után ürítse ki a víztartályt.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék forró.
Égésveszély! Legyen óvatos, amikor megérinti a víztartályt.

A készülék lehűlése után egy szivaccsal itassa fel gőzfejlesztőben maradt vizet. Ha szükséges, kevés ecettel tisztítsa meg a gőzfejlesztőt. Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a készüléket.

6.9 Sous-Vide sütés

- Az illékony ízek és a nedvesség nem párolog el, így az étel teljesen megőrzi aromáját
- A hús és a hal puhává válik
- Az étel megőrzi az összes egészséges vitamint és ásványi anyagot
- Kevesebb fűszer szükséges, mivel az étel megőrzi természetes ízét
- A munkafolyamat javul, mivel nem szükséges az étel egy időben és helyen való elkészítése és felszolgálása
- Az alacsony sütési hőmérséklet minimalizálja a túlsütés veszélyét
- Az adagokba csomagolás megkönnyíti az étel kezelését

Az étel előkészítése

1. Tisztítsa meg és vágja fel a hozzávalókat.
2. Ízesítse sóval.
3. A hozzávalókat tegye megfelelő vákuumtasakokba.
4. Vákuumzárással zárja a tasakot, hogy a lehető legtöbb levegőt távolítsa el belőle.
5. A tasakok hideg helyen való hűtése kötelező, ha a sütési eljárást nem azonnal végzi el.
6. Folytassa a következő funkcióval: Sous-Vide sütés, és kövesse a megfelelő főzési táblázat jelzéseit az

adott ételhez vagy az előre programozott recepthoz.

7. Nyissa fel a tasakot, és szolgálja fel az ételt.
8. Opcionális: készítse készre az ételt egy végső pirítással vagy grillezéssel, hogy például a hús szép külső réteget és jellegzetes roston sült ízt kapjon.

A funkció bekapcsolása: Sous-Vide sütési mód

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A menü kiválasztása: Sous-Vide sütés.
3. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
4. Állítsa be a funkciót: Sous-Vide sütési mód.
5. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
6. Állítsa be a hőmérsékletet.
7. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.



A funkció segítségével történő sütés után víz marad a vákuumtasakokban és a sütőtérben. A sütési folyamat után óvatosan nyissa ki az ajtót, hogy elkerülje a víz bútorra cseppenését. A vákuumzacskókat egy tányér és egy konyharuha segítségével vegye ki. Törölje szárazra az ajtót, az alul található cseppfogót és a sütőteret egy puha törölruhával vagy egy szivaccsal. Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a készüléket. A kiszáritás meggyorsításához felfűtheti a készüléket 150 °C hőmérsékletre, körülbelül 15 perc alatt.

6.10 Felfűtés visszajelző

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

6.11 Gyors felfűtés visszajelző

Ez a funkció csökkenti a felfűtési időt.

A funkció bekapcsolásához tartsa nyomva a  gombot 3 másodpercig. A felfűtés visszajelző váltakozó értékeket jelenít meg.

6.12 Maradékhő

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

7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Órafunkciók táblázata

Óra funkció	Alkalmazás
 Percszámláló	Visszaszámlálás beállítása (max. 2 óra 30 perc). Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. A  gombbal kapcsolja be a funkciót. Nyomja meg a  vagy  gombot a perc beállításához, majd az indításhoz nyomja meg a OK gombot.
 Időtartam	A sütő működési időtartamának beállítása (maximum 23 ó 59 perc).
 Befejezés	A kiválasztott sütőfunkció kikapcsolási idejének beállítása (max. 23 óra 59 perc).

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



Ha az órafunkciókat használja: Időtartam és Befejezés, a beállított időtartam 90%-ának letelte után a fűtőegység kikapcsol. A készülék a maradék hő segítségével folytatja a sütési folyamatot a befejezésig (3 - 20 perc).

7.2 Az óra funkciók beállítása



- Mielőtt a Időtartam és Befejezés funkciókat használná, be kell állítani a sütőfunkciót és a hőmérsékletet. A készülék automatikusan kikapcsol.
- A következő funkciókat használhatja egyszerre: Időtartam és Befejezés, ha meghatározott idő elteltével automatikusan akarja be- és kikapcsolni a készüléket.
- A következő funkciók: Időtartam és Befejezés nem használhatóak a húshőmérő szenzor használatakor.

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.
4. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

Befejezéskor hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.

5. A jelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.

7.3 Melegen tartás

A funkció feltételei:

- A beállított hőmérséklet 80 °C-nál magasabb.
- A(z) Időtartam funkció be van állítva.

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

A funkció be- vagy kikapcsolásához használja a(z) Alapbeállítások menüt..

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza ki a sütőfunkciót.
3. Állítson be 80 °C-nál magasabb hőmérsékletet.
4. Annyiszor nyomja meg a(z)  gombot, amíg a(z) Melegen tartás kijelzés meg nem jelenik..
5. A megerősítéshez nyomja meg a(z) OK gombot.

Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható.

A funkció bekapcsolva marad, ha átvált egy másik sütőfunkcióra.

7.4 Idő kiterjesztés

A(z) Idő kiterjesztés funkció segítségével a sütőfunkció folytatható a(z) Időtartam lejáráta után.



Az összes Időtartam vagy Súlyautomatika beállítással rendelkező sütőfunkciónál használható. Nem használható hűshőmérő szenzort alkalmazó sütőfunkciókkal.

1. Amikor a sütési idő véget ér, hangjelzés hallható. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.
2. Nyomja meg a(z)  gombot a bekapcsoláshoz vagy a(z)  gombot a törléshez.
3. Állítsa be a funkció időtartamát.
4. Nyomja meg a(z) OK gombot.

8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Internetes receptek



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

8.2 Előre programozott sütés és Programozott receptek

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

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A menü kiválasztása: Előre programozott sütés. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
3. Válassza ki a kategóriát és az ételt. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
4. Válasszon egy receptet. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.



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

8.3 Előre programozott sütés és Súlyautomatika

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

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza ki a menüt: Előre programozott sütés. A megerősítéshez nyomja meg a(z) OK gombot.
3. Válassza ki a kategóriát és az ételt. A megerősítéshez nyomja meg a(z) OK gombot.
4. Válassza ki a funkciót: Súlyautomatika. A megerősítéshez nyomja meg a(z) OK gombot.
5. Érintse meg a(z) $\wedge$ vagy $\vee$ gombot az étel tömegének

- beállításához. A megerősítéshez nyomja meg a(z) OK gombot. Az automatikus program elindul.
6. Bármikor módosíthatja a súlybeállítást. Nyomja meg a(z) $\wedge$ vagy $\vee$ gombot a tömeg módosításához.
 7. 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!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Húshőmérő szenzor

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani: a sütő hőmérsékletét és a maghőmérsékletet.

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

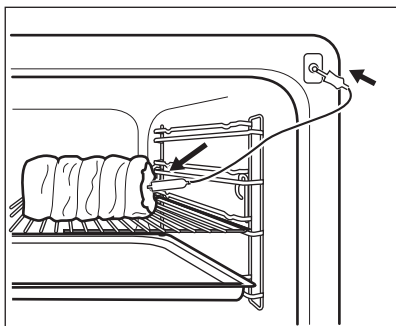


FIGYELMEZTETÉS!
Kizárólag a mellékelt húshőmérő szenzort, illetve megfelelő pótalkatrészt használjon.



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

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



A kijelzőn a húshőmérő szenzor szimbóluma jelenik meg.

4. Nyomja meg a(z)  vagy  gombot 5 másodpercen belül a maghőmérséklet beállításához.
5. Válassza ki 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.
6. A húshőmérséklet módosításához nyomja meg a(z)  gombot. Amikor a hús eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
7. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
8. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugóját az aljzatból, és vegye ki a húst a sütőből.



VIGYÁZAT!

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

9.2 Tartozékok behelyezése

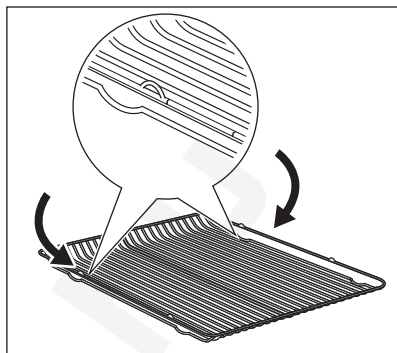


FIGYELMEZTETÉS!

Ne használja a sütőtálcát vagy a mély tepsit a Vital sütés funkcióval.

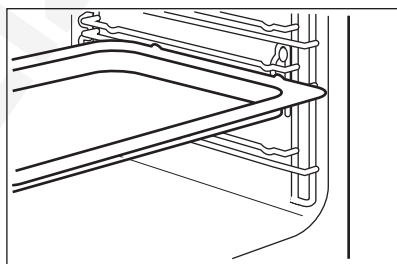
Huzalpolc:

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



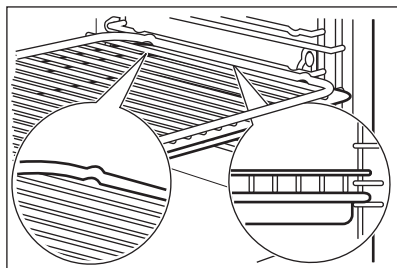
Mély tepsí:

Tolja a mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

Tolja a mély tepsit a polctartó vezetősínjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.





- A nagyobb biztonság érdekében minden tartozék tetején, a jobb és bal oldalon egy kis mélyedés található. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést.
- A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény megcsúszását.

10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Kedvenc

Tárolhatja kedvenc beállításait, pl. az időtartamot, hőmérsékletet vagy a sütőfunkciót. A következők állnak rendelkezésre a menüben: Kedvenc.. 20 programot tárolhat.

Egy program tárolása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy automatikus programot.
3. Annyiszor érintse meg a  gombot, amíg a MENTÉS kijelzés meg nem jelenik.
4. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

A kijelzőn az első szabad memóriahely jelenik meg.

5. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
6. Adja meg a program nevét. Az első betű villog.
7. Érintse meg a  vagy  gombot a betű módosításához.
8. Nyomja meg a OK gombot. A következő betű villog.
9. Szükség esetén végezze el ismét a 7. lépést.
10. Tartsa nyomva a 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 a OK gombot a már meglévő program felülírásához.

A program nevét módosíthatja a Program név szerkesztése menüben.

A program elindítása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A menü kiválasztása: Kedvenc.
3. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
4. Válassza ki a kívánt kedvenc programot.
5. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

Nyomja meg a  gombot, hogy közvetlenül a Kedvenc menübe lépjen.

10.2 A gyerekzár használata

A Gyerekzár funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg egyszerre a(z)  és a(z)  gombot, amíg a kijelzőn egy üzenet látható.

A Gyerekzár funkció kikapcsolásához ismételje meg a 2. lépést.

10.3 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását. Csak a

készülék működése során kapcsolhatja be ezt.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy beállítást.
3. Annyiszor nyomja meg az  gombot, amíg a Funkciózár kijelzés meg nem jelenik.
4. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

A funkció kikapcsolásához nyomja meg a  gombot. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg. Megerősítéshez nyomja meg ismét a , majd az OK gombot.



Ha kikapcsolja a készüléket, a funkció is kikapcsol.

10.4 Set + Go

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

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót.
3. Annyiszor nyomja meg a(z)  gombot, amíg a(z) Időtartam kijelzés meg nem jelenik..
4. Lehetővé teszi az idő beállítását.
5. Annyiszor nyomja meg a(z)  gombot, amíg a(z) Set + Go kijelzés meg nem jelenik..
6. A megerősítéshez nyomja meg a(z) OK gombot.

A(z) Set + Go funkció elindításához érintsen meg egy érzékelőmezőt (a(z)  kivételével).. A beállított sütőfunkció elindul.

Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.



- A(z) Funkciózár működik, amikor egy sütőfunkció aktív.
- A(z) Alapbeállítások menü segítségével be- és kikapcsolhatja az alábbi funkciókat: Set + Go.

10.5 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

Hőmérséklet (°C)	Kikapcsolási idő (ó)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, hűshőmérő szenzor, Befejezés, Időtartam.

10.6 Kijelző fényereje

A kijelző kétféle fényerő-beállítással rendelkezik:

- Éjszakai fényerő - ha a készülék ki van kapcsolva, akkor 22:00 óra és 06:00 óra között kisebb a kijelző fényereje.
- Nappali fényerő:
 - a készülék bekapcsolt állapotában.
 - ha éjszakai fényerőnél megérint egy érzékelőmezőt (kivéve a BE / KI érzékelőmezőt), akkor a következő 10 másodpercre a kijelző visszatér a nappali fényerő beállításra.
 - Ha a készülék ki van kapcsolva, és bekapcsolja a Percszámoló funkciókat. Amikor befejeződik a funkció működése, akkor a kijelző visszatér az éjszakai beállításra.

10.7 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



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

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.

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 huzalpolcon. A melegítési idő felénél fordítsa meg a kupacokat (fejjel lefelé).

Az automatikus hőmérséklet 70 °C.

Ájánlott 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. Nem szükséges lefednie. Helyezzen egy huzalpolcot az első polcszintre, és helyezze be az ételt. Csukja be a sütőajtót, és állítsa be az alábbi funkciót: Kelesztés. Állítsa be a szükséges időt.

11.3 Sous-Vide sütés

Ez a funkció alacsonyabb sütési hőmérsékletet használ, mint a normál sütés. Az élelmiszereket különösen óvatosan kezelje az elkészítendő ételek jobb minősége érdekében.

Élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos javaslatok:

- Használjon jó minőségű nyersanyagokat.
- Mindig a lehető legfrissebb nyersanyagokat használja.
- Elkészítés előtt mindig tartsa megfelelő állapotban a nyersanyagokat.
- Elkészítés előtt mindig tisztítsa meg az élelmiszereket.
- A jó és biztonságos eredmény elérése érdekében mindig tekintse meg a sütési táblázatokban szereplő értékeket. Ellenőrizze a sütési időt, a hőmérsékletet és az étel méretét.
- Az élelmiszerbiztonsági problémák elkerülése érdekében az élelmiszereket nem szabad hosszabb ideig 60 °C alatt tartani.
- Alacsony hőmérsékletet kizárólag nyersen vagy rövid ideig fogyasztható ételek esetén használjon.
- A Sous-vide sütésű ételek közvetlenül a sütés után a legízletesebbek. Ha nem fogyasztja el azonnal az ételt sütés után, gyorsan csökkentse a hőmérsékletét. Ehhez helyezze az ételt jeges fürdőbe, majd tegye a hűtőszekrénybe. Az étel 2 - 3 napig tárolható a hűtőszekrényben.
- Ne használja a Sous-vide sütés funkciót a maradék étel felmelegítéséhez.
- Az ételek elkészítésekor és sütésekor kerülje el a yers és a főtt ételek érintkezését.

- Ne használja ugyanazokat az eszközöket különböző célokra alapos elmosogatás nélkül.
- Nyers tojást tartalmazó receptek esetén kerülje el, hogy a tojásfehérje vagy -sárgája érintkezzen a tojáshéj külsejével.

Hasznos tanácsok és javaslatok az ételek vákuumcsomagolásához:

- A vákuumzáró készülék és a vákuumtasakok szükséges tartozékai a Sous-vide sütés funkciónak.
- Javasolt vákuumzáró készülék típusa: kamrás vákuumzáró készülék. Kizárólag ez a vákuumzáró-típus képes folyadékok vákuumzárására.
- A Sous-vide sütés funkcióhoz megfelelő vákuumtasakokat használjon.
- Ne használja fel újra a vákuumtasakokat.
- Helyezze az ételt egy réteg vákuumtasakba, hogy egyenletes sütési eredményt érjen el.
- Az étel gyorsabb és egyenletesebb sütése érdekében állítsa a vákuumozás mértékét a lehető legmagasabbra.
- A vákuumtasak biztos zárásához ügyeljen arra, hogy a zárandó felületek tiszták legyenek.

Általános javaslatok és tanácsok a Sous-Vide sütés funkcióhoz:

- A sütés gőzének megtartásához mindig tartsa zárva a készülék ajtaját, ha a Sous-vide sütés funkciót használja.
- Sütés után óvatosan nyissa ki az ajtót, mert a gőz felhalmozódik a készülékben.
- Ízlés szerint adjon olajat és fűszereket az ételhez. Az olaj meggátolja, hogy az étel a vákuumtasakhoz ragadjon.
- A sütés előtt mérsékeltén ízesítse az ételt, mivel az illékony ízek nem párolognak el a művelet során.

- Az alkohol folyadékokból történő elpárologtatásához vákuumzárás előtt melegítse és forralja fel az adott folyadékot.
- A nyers fokhagymát fokhagymaporral lehet helyettesíteni.
- Az olívaolaj natúr étolajjal helyettesíthető.
- Az étel gyorsabb és egyenletesebb sütése érdekében tartsa a vákuumozás mértékét a lehető legmagasabbban (99,9%).
- A sütési időtartamok mindössze javaslatok, és eltérhetnek az Ön ízlésétől.
- A táblázatokban feltüntetett sütési időtartamok 4 személyes fogásokhoz értendők. Amennyiben az étel mennyisége ennél több, a sütés időtartama meghosszabbodhat.
- Amennyiben az étel mérete eltér a sütési táblázatokban szereplő értékektől, a sütés időtartama módosulhat.
- Több vákuumtasak esetén úgy helyezze azokat a rácsra, hogy ne legyen köztük átfedés.

11.4 Sous-Vide sütés: Hús

- Tekintse át a táblázatokat az elégtelen sütés elkerüléséhez. Ne használjon a táblázatokban említettnél vastagabb húsdarabokat.
- A táblázatokban szereplő sütési idők a minimálisan szükséges időket jelölik. A sütés időtartama ízlés szerint növelhető.
- Kizárólag csontozott húst használjon a vákuumtasakok sérülésének elkerülése érdekében.
- A szárnyas fileket a bőrös felületükkel lefele fordítva enyhén süsse meg a vákuumcsomagolás előtt és után, hogy ízletesebbek legyenek.

Marhahús

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Marhahús szelet (közepesen)	4 cm	800	60	110 - 120	2	600
Marhahús szelet (jól átsütve)	4 cm	800	65	90 - 100	2	500
Borjúszelet (közepesen)	4 cm	800	60	110 - 120	2	600
Borjúszelet (jól átsütve)	4 cm	800	65	90 - 100	2	500

Bárány / vadhús

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Bárány (véresen)	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	2	700
Bárány (közepesen)	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	2	600
Vaddisznó	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	2	800 + 200
Nyúl, csontozott	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	2	600

Szárnycsőr

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Jércemell, csontozott	3 cm	750	70	70 - 80	2	700
Kacsamell, csontozott	2 cm	900	60	140 - 160	2	600

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Pulyka-mell, csontozott	2 cm	800	70	75 - 85	2	700

11.5 Sous-Vide sütés: Hal és tenger gyümölcsei

- Tekintse át a táblázatot az elégtelen sütés elkerüléséhez. Ne használjon a táblázatban említettél vastagabb haldarabokat.
- Mielőtt vákuumtasakba helyezné, háztartási papírkendővel szárítsa meg a halfilét.
- Tegyen egy csésze vizet a vákuumtasakba, ha kagylót süt benne.

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Keszeg filé	4 filé (1 cm)	500	70	25	2	400
Tengeri süllő filé	4 filé (1 cm)	500	70	25	2	400
Tőkehal	2 filé (2 cm)	650	65	70 - 75	2	600
Kagyló	nagyméretű	650	60	100 - 110	2	500
Kagyló héjában		1000	95	20 - 25	2	500
Rák páncél nélkül	nagyméretű	500	75	25 - 30	2	400
Polip		1000	85	100 - 110	2	800 + 200
Pisztráng filé ¹⁾	2 filé (1,5 cm)	650	65	55 - 65	2	500
Lazac Filé ¹⁾	3 cm	800	65	100 - 110	2	600

¹⁾ A fehérje elfolyásának megakadályozásához áztassa a halat 10%-os sóoldatba (100 g só 1 liter vízben) 30 percig, majd a vákuumtasakba helyezés előtt szárítsa meg konyhai papírtörővel.

11.6 Sous-Vide sütés: Zöldségek

- Szükség szerint hámozza meg a zöldségeket.
- Egyes zöldségek színe megváltozhat hámzás és vákuumtasakban való

sütés után. A jobb eredmény eléréséhez előkészítés után azonnal süsse meg az ételeket.

- Az articsóka színének megtartásához a tisztítás és feldarabolás után tegye azt citromlevet tartalmazó vízbe.

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polc-magasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Spárga (zöld)	egészben	700 - 800	90	40 - 50	2	600
Spárga (fehér)	egészben	700 - 800	90	50 - 60	2	700
Cukkini	1 cm-es szeletek	700 - 800	90	35 - 40	2	500
Póréhagyma	csíkok vagy karikák	600 - 700	95	40 - 45	2	700
Padlizsán	1 cm-es szeletek	700 - 800	90	30 - 35	2	500
Sütlőtök	2 cm vastag darabok	700 - 800	90	25 - 30	2	500
Bors	csíkok vagy negyedek	700 - 800	95	35 - 40	2	500
Zeller	1 cm-es karikák	700 - 800	95	40 - 45	2	600
Sárgarépa	0,5 cm-es szeletek	700 - 800	95	35 - 45	2	700
Zeller gyökér	1 cm-es szeletek	700 - 800	95	45 - 50	2	700
Édeskömény	1 cm-es szeletek	700 - 800	95	35 - 45	2	700
Burgonya	1 cm-es szeletek	800 - 1000	95	35 - 45	2	700
Articsóka belseje	negyedelve	400 - 600	95	45 - 55	2	800

11.7 Sous-Vide sütés: Gyümölcsök és édességek

- Hámozza meg a gyümölcsöket, majd szükség szerint vegye ki a magjukat és a belsejüket

- Az alma és a körte színének megtartásához a tisztítás és feldarabolás után tegye azt citromlevet tartalmazó vízbe.
- A jobb eredmény eléréséhez előkészítés után azonnal süsse meg az ételt.

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Őszibarack	félbevágva	4 gyümölcs	90	20 - 25	2	400
Szilva	félbevágva	600 g	90	10 - 15	2	300
Mangó	vágja kb. 2 x 2 cm-es kockákra	2 gyümölcs	90	10 - 15	2	300
Kopasz őszibarack	félbevágva	4 gyümölcs	90	20 - 25	2	400
Ananász	1 cm-es szeletek	600 g	90	20 - 25	2	400
Alma	negyedelve	4 gyümölcs	95	25 - 30	2	500
Körte	félbevágva	4 gyümölcs	90	15 - 30	2	500
Vaníliakrém	350 g minden egyes tasakban	700 g	85	20 - 22	2	500

11.8 Sous-vide vízmennyiség-táblázat

Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
50	120	500
50	190	600
55	120	550
55	190	650
60	120	600
60	190	700
65	30	350
65	60	550
70	30	400
70	60	600
75	30	450
75	60	650
80	30	500
80	60	700

Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
85	30	550
85	60	750
90	30	500
90	60	700
95	20	500
95	40	700
95	60	800

11.9 Gőzsütés

- Kizárólag hőálló és rozsdamentes, vagy krómácel főzőedényt használjon (csak bizonyos modellek esetén).
- A megfelelő polcszintek az alábbi táblázatban találhatóak. A polcszintek számozása alulról kezdődik.
- Ha 30 percnél tovább vagy nagy mennyiségű ételt főz, szükség szerint pótolja a vizet.
- Helyezze a megfelelő edényekbe helyezett ételt a megfelelő polcokra. Hagyjon helyet a polcok között, hogy a gőz megfelelően tudjon keringeni minden edény körül.
- Minden használat után távolítsa el a víztartályban, az összekötő tömlőkben és a gőzfejlesztőben lévő maradék vizet. Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.
- A táblázat átlagos ételekre vonatkozó értékeket tartalmaz.
- Ha a táblázat másképpen nem jelzi, a főzést hideg készülékkel kezdje.
- Ha az Ön receptjéhez nem talál beállítási értéket, használja a hozzá leginkább hasonló receptet.
- Rizs főzése esetén, annak vízfelvevő képessége miatt a víz-rizs arányát 1,5: 1 – 2: 1 arányra állítsa be.

11.10 Vízmennyiség táblázat

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

11.11 Vital sütés / ECO gőz



VIGYÁZAT!

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

A funkció minden friss és fagyaszott ételtípushoz alkalmas. Ezzel a módszerrel elkészíthet, felmelegíthet, felolvaszthat, posírozhat vagy blansirózhatsz zöldséget, húst, halat, tésztaféléket, rizst, kukoricát, grizt és tojást.

Egyetlen művelettel komplett menüt is készíthet. Az étel megfelelő sütésének érdekében válasszon egy hasonló sütési idővel rendelkező receptet. A szükséges víz legnagyobb mennyiségét adja az elkészítendő ételhez. Helyezze a megfelelő főzőedényekbe helyezett ételt a huzalpolcokra. A gőz megfelelő keringése érdekében hagyjon helyet a főzőedények között.

Fertőtlenítés a Vital sütés funkcióval

- 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.

Zöldségek

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Articsóka	96	50 - 60	1	800
Padlizsán	96	15 - 25	1	450
Karfiol (egész)	96	35 - 45	1	600
Karfiol (rózsák)	96	25 - 30	1	500
Brokkoli (egész)	96	30 - 40	1	550
Brokkoli (rózsák)	96	20 - 25	1	400
Gombaszeletek	96	15 - 20	1	400
Borsó	96	20 - 25	1	450
Édeskömény	96	35 - 45	1	600
Sárgarépa	96	35 - 45	1	600
Karalábé (csíkokra vágva)	96	30 - 40	1	550
Paprika (csíkokra vágva)	96	15 - 20	1	400
Póréhagyma (karikára vágva)	96	25 - 35	1	500
Zöldborsó	96	35 - 45	1	550
Madársaláta	96	20 - 25	1	450
Kelbimbó	96	30 - 40	1	550
Cékla	96	70 - 90	1	800 + 400
Feketegyökér	96	35 - 45	1	600
Zeller (kockára vágva)	96	20 - 30	1	500
Spárga (zöld)	96	25 - 35	1	500
Spárga (fehér)	96	35 - 45	1	600

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Spenót, friss	96	15	1	350
Sült paradicsom	96	15	1	350
Fehér bab	96	25 - 35	1	500
Kelkáposzta	96	20 - 25	1	400
Cukkini (szeletelve)	96	15	1	350

Köreték

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Kelt gombóc	96	30 - 40	1	600
Krumplis gombóc	96	35 - 45	1	600
Krumpli (hámozatlan, közepes méretű)	96	45 - 55	1	750
Rizs (víz/folyadék arány: 1,5:1)	96	35 - 40	1	600
Főtt burgonya (negyedbe vágva)	96	35 - 40	1	600
Zsemlegombóc	96	35 - 45	1	600
Vékonymetélt (friss)	96	20 - 25	1	450
Polenta (3:1 arányú folyadék/polenta)	96	40 - 45	1	750

Hal

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Pisztráng (kb. 250 g)	85	30 - 40	1	550
Garnéla (friss)	85	20 - 25	1	450

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Garnéla (fagyasztott)	85	30 - 40	1	550
Lazacfilé	85	25 - 35	1	500
Tavaszi pisztráng (kb. 1000 g)	85	40 - 45	1	600
Kagyló	96	20 - 30	1	500
Lepényhal filé	80	15	1	350

Hús

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Főtt sonka (1000 g)	96	55 - 65	1	800 + 150
Csirkemell (posírozott)	90	25 - 35	1	500
Csirke (posírozott, 1000 - 1200 g)	96	60 - 70	1	800 + 150
Sertés-/borjúkaraj comb nélkül (800 - 1000 g)	90	80 - 90	1	800 + 300
Kasseler (fűszertölt sertéskaraj, posírozott)	90	70 - 90	1	800 + 300
Tafelspitz (minőségi párolt marhahús)	96	110 - 120	1	800 + 700
Chipolata kolbász	80	15 - 20	1	400

Tojás

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Lágy tojás	96	10 - 12	1	400

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Félkemény tojás	96	13 - 16	1	450
Kemény tojás	96	18 - 21	1	500

11.12 Hőlégbefúvás, nagy hőfok és Vital sütés egymás után

A következő funkciók kombinálásával egymás után főzheti a húst, a zöldséget és a köretet. Minden fogás egyszerre készül el.

- Az étel kezdeti pirításához használja az alábbi funkciót: Hőlégbefúvás, nagy hőfok.
- Helyezze az előkészített zöldségeket és egyéb hozzávalókat tűzálló edényekbe. Helyezze a sütőbe a hússal együtt.

- Hűtse le a süttöt körülbelül 80 °C-ra. A sütő gyorsabb kihűlése érdekében nyissa ki a sütőtér ajtaját az első fokozatig kb. 15 percre.
- A funkció elindítása: Vital sütés. Az elkészülésig minden ételt főzzön együtt.



A maximális vízmennyiség 650 ml.

11.13 Interval sütés

Adjon hozzá körülbelül 300 ml vizet.

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Puding / lepény porciós 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

¹⁾ Folytassa további 30 percig zárt ajtóval.

Újramelegítés

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Gombócok	85	20 - 30	1
Tészta	85	15 - 20	1

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Rizs	85	15 - 20	1
Egytálételek	85	15 - 20	1

11.14 Interval plusz sütés

Adjon hozzá körülbelül 300 ml vizet.

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	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 sertés- skaraj (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
Burgonyafelfújt	-	160 - 170	50 - 60	1
Tésztafelfújt	-	190	40 - 50	1
Lasagne	-	180	45 - 55	1
Különféle ken- yér	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Roládok	40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Elősütött rolá- dok	-	200	20 - 30	2
Elősütött bagu- ette	40 - 50 g	200	20 - 30	2
Elősütött, fa- gyasztott bagu- ette	40 - 50 g,	200	25 - 35	2

11.15 Tésztasütés

- 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.
- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha egy konkrét recepthez nem talál beállítást, keressen egy olyat, amelyik majdnem megegyezik vele.

- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten 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.
- 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 tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

11.16 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 vízzé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé 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 vízzé 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.

11.17 Sütés egyetlen sütőpolcon

Sütés sütőformákban

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

²⁾ Használjon mély tepsit.

Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fonott kalács / kenyér	Alsó + felső sütés	170 - 190	30 - 40	1
Karácsonyi stollen ¹⁾	Alsó + felső sütés	160 - 180	50 - 70	1
Kenyer (rozskenyér) ¹⁾	Alsó + felső sütés			1
első		230	20	
majd		160 - 180	30 - 60	

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Krémes felfújt / képviselőfánk ¹⁾	Alsó + felső sütés	190 - 210	20 - 35	2
Keksztekercs ¹⁾	Alsó + felső sütés	180 - 200	10 - 20	2
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	20 - 40	2
Vajas mandulatorta / cukros tortácskák ¹⁾	Alsó + felső sütés	190 - 210	20 - 30	2
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	35 - 55	2
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Alsó + felső sütés	170	35 - 55	2
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 - 170	40 - 80	2
Kelt sütemények kenyeres feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó) ¹⁾	Alsó + felső sütés	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

²⁾ Használjon mély tepsit.

Teasütemény

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósütemény omlós tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	10 - 20	2
Short bread / Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	20 - 35	2
Short bread / Linzer / omlós tészták ¹⁾	Alsó + felső sütés	160	20 - 30	2
Aprósütemény kevert piskótatésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	15 - 20	2

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsók	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	80 - 100	120 - 150	
Puszedli	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	100 - 120	30 - 50	2
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	20 - 40	2
Leveles tészta ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	170 - 180	20 - 30	2
Roládok ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	10 - 25	2
Roládok ¹⁾	Alsó + felső sütés	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Aprósütemények ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	20 - 35	2
Small cakes / Aprósütemények ¹⁾	Alsó + felső sütés	170	20 - 35	2

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.18 Tészták és felfújtak

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfújt	Alsó + felső sütés	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Alsó + felső sütés	180 - 200	25 - 40	1
Csőben sült zöldség ¹⁾	Infrasütés	160 - 170	15 - 30	1
Olvasztott sajtos tetejű bagett	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 - 170	15 - 30	1
Édes felfújtak	Alsó + felső sütés	180 - 200	40 - 60	1
Halfelfújt	Alsó + felső sütés	180 - 200	30 - 60	1

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Töltött zöldség	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 - 170	30 - 60	1

1) Melegítse elő a sütőt.

11.19 Hőlégbefúvás (nedves)

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfújt	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	45 - 60	1
Burgonyafelfújt	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
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	160 - 170	20 - 40	2
Kelt tésztájú sütemény	160 - 170	20 - 40	2

11.20 Több szinten való sütés

Használja a következő funkciót:
Hőlégbefúvás, nagy hőfok.

Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Krémes felfújt / képviselőfánk ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Száraz streusel torta	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán sült torta / aprósütemény / kenyér

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósütemény omós tésztából	150 - 160	20 - 40	1 / 4

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Short bread / Linzer / omlós tészták	140	25 - 45	1 / 4
Aprósütemény kevert piskótatésztából	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsók	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Puszedli	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Kelt tésztájú sütemény	160 - 170	30 - 60	1 / 4

11.21 Hőlégbefúvás, kis hőfok

Ezzel a funkcióval szaftos, puha húst és halat készíthet el. Ez a funkció nem alkalmazható olyan receptekhez, mint például a serpenyős sült vagy a zsíros sertéssült. A húshőmérő szenzor segítségével biztosíthatja a hús megfelelő maghőmérsékletét (lásd a húshőmérő szenzor táblázatát).

Az első 10 percben a sütő hőmérsékletét 80 °C és 150 °C között lehet beállítani. A hőmérséklet alapértelmezett értéke 90 °C. A hőmérséklet beállítása után a készülék a süstést 80 °C-on folytatja. Ne használja ezt a funkciót szárnyasok elkészítéséhez.



Mindig fedő nélkül készítse az ételt, ha ezt a funkciót használja.

1. Főzőlapon süssse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.
2. Helyezze a húst a forró hússütő tepsivel együtt a sütő huzalpolcára.
3. Nyomja a húshőmérő szenzort a húsba.
4. Válassza a következő funkciót: Hőlégbefúvás, kis hőfok, és állítsa be a megfelelő, végső maghőmérsékletet.

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

11.22 Pizzasütés

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pizza (vékony) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	2

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

²⁾ Használjon mély tepsit.

11.23 Sültek

- A sütéshez sütőbe való, hőálló edényt használjon (olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sültek közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepsi 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 készülékben süsse.
- Ajánlatos pici folyadékot a hús alá önteni, mert így a húslé, illetve a zsír nem ég rá a tepsire.
- 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 húsook jobb átsülését.
- Körülbelül a sütési időtartam vége előtt 10 perccel kikapcsolhatja a sütőt, így ki tudja használni a maradékhot.

11.24 Sütési táblázat

Marhahús

Étel	Funkció	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Serpenyős marhasült	Alsó + felső sütés	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: véres ¹⁾	Infrasütés	vastagság (cm) szerint	190 - 200	5 - 6 centiméteres vastagság szerint	1
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: közepesen	Infrasütés	vastagság (cm) szerint	180 - 190	6 - 8 centiméteres vastagság szerint	1
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: jól átsütve	Infrasütés	vastagság (cm) szerint	170 - 180	8 - 10 centiméteres vastagság szerint	1

¹⁾ Melegítse elő a süttöt.

Sertés

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

Borjú

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

Bárány

Étel	Funkció	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránycsülök, bárány roston	Infra-sütés	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Báránygerinc	Infra-sütés	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Vadhús

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

1) Melegítse elő a sütit.

Szárnyas

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

Hal (párolt)

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

11.25 Grill

- A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.
- Állítsa a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcpozícióra.
- Mindig úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcpozíción gyűljön össze.

- Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen.
- Mindig melegítse elő 5 percig üresen a sütőt a grill funkció segítségével.



FIGYELMEZTETÉS!

Grillezni csak bezárt sütőt a grill funkció segítségével.

Grill

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

Grill + felső sütés

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.26 Fagyasztott ételek

- Távolítsa el az étel csomagolását. Helyezze az ételt a tányérra.

- Ne fedje le tányérral vagy tálal. Ez meghosszabbíthatja a felolvasztás idejét.

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fagyasztott pizza	200 - 220	15 - 25	2
Amerikai mirelit pizza	190 - 210	20 - 25	2
Hideg pizza	210 - 230	13 - 25	2
Mirelit pizza szelet	180 - 200	15 - 30	2
Sült burgonya, vékony	200 - 220	20 - 30	2
Sült burgonya, vastag	200 - 220	25 - 35	2
Zöldségek / krokettek	220 - 230	20 - 35	2
Pírtott vagdaltak	210 - 230	20 - 30	2
Lasagne / cannelloni, friss	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / cannelloni, fagy.	160 - 180	40 - 60	2
Sütőben sült sajt	170 - 190	20 - 30	2
Csirke szárny	190 - 210	20 - 30	2

Fagyasztott készételek

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

¹⁾ A hasábburgonyát sütés közben 2-3-szor meg kell fordítani.

11.27 Felolvasztás

- Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra.
- Használja az alulról számított első polcszintet.

- Ne fedje le az ételt tányérral vagy tállal, mivel ezzel meghosszabbodhat a kiolvasztás időtartama.

Étel	Mennyiség	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke	1 kg	100 - 140	20 - 30	Helyezze a csirkét egy nagy tányérra, és fedje le egy tállal. Félidőben fordítsa meg.
Hús	1 kg	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús	500 g	90 - 120	20 - 30	Félidőben 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.
Krémes torta	1,4 kg	60	60	-

11.28 Tartósítás

- 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 csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

Bogyós gyümölcsök

Étel	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés percben
Földieper / áfonya / málna / érett egres	160 - 170	35 - 45	-

Csonthéjas gyümölcs

Étel	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés percben
Körte / birsalma / szilva	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Zöldségek

Étel	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdeteig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés percben
Sárgarépa ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uborka	160 - 170	50 - 60	-
Vegyes savanyúság	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Karalábé / borsó / spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

11.29 Aszalás

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság
Bab	60 - 70	6 - 8	2
Paprika	60 - 70	5 - 6	2
Leveszöldség	60 - 70	5 - 6	2
Gomba	50 - 60	6 - 8	2
Fűszernövény	40 - 50	2 - 3	2
Szilva	60 - 70	8 - 10	2
Sárgabarack	60 - 70	8 - 10	2
Almaszeletek	60 - 70	6 - 8	2
Körte	60 - 70	6 - 9	2

11.30 Kenyér

A sütő előmelegítése nem ajánlott.

Öntsön 100 ml vizet a víztartályba.

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

11.31 Húshőmérő szenzor táblázat

Marhahús

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Rostélyos / filé szelet: véres	45 - 50
Rostélyos / filé szelet: közepesen	60 - 65
Rostélyos / filé szelet: jól átsütve	70 - 75

Sertés

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Sertéslapocka / sonka / tarja	80 - 82
Karaj (borda) / szűzpecsenye	75 - 80
Fasírozott	75 - 80

Borjú

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Borjú roston	75 - 80
Borjúcsülök	85 - 90

Ürű / bány

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Ürűcomb	80 - 85
Ürűborda	80 - 85
Bány roston / bányacsülök	70 - 75

Vadhús

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Nyúlborja	70 - 75
Nyúlláb, nyúlcomb	70 - 75
Nyúl egészben	70 - 75
Őz-/vadgerinc	70 - 75
Őz-/vadcomb	70 - 75

Hal

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Lazac	65 - 70
Pisztráng	65 - 70

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

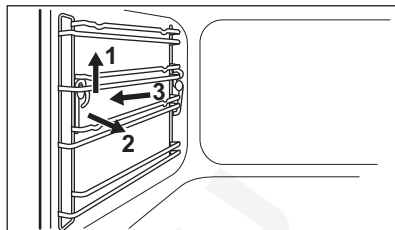
- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grilleződény esetében.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

12.2 A polcvezető sínek eltávolítása

Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égésveszély!

A készülék tisztításához távolítsa el a polcvezető síneket.

1. A síneket óvatosan húzza fel- és kifelé az előlő felfüggesztésből.



2. Húzza el a polcvezető sín előlő végét az oldalfaltól.
3. Húzza ki a síneket a hátsó felfüggesztésből.

A polcvezető síneket a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

12.3 Gőz tisztítás

Amennyire lehetséges, a szennyeződést kézzel távolítsa el.

A belső üvegajtót meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.

Vegye ki a polcvezető síneket az oldalfalak tisztításához.



FIGYELMEZTETÉS!

A jobb eredmény érdekében a tisztítási funkciót hideg készülékkel indítsa el. Ellenőrizze a maradékhőt.

Gőzsütés után mindig kapcsolja be a funkciót.

Amikor a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

1. Töltsön 400 ml vizet három evőkanál (fűszert nem tartalmazó) ecettel összekeverve, közvetlenül a gőzfejlesztő rendszerbe.
2. A menüben válassza az alábbi funkciót: Előre program. tisztítás.
3. Kapcsolja be az alábbi funkciót: Gőz tisztítás.

A kijelzőn a funkció időtartama látható (33 perc).

Egy hangjelzés hallható, amikor a program befejeződik.

4. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
5. A készülék belső felületét puha szivaccsal törölje át.
6. Távolítsa el a gőzfejlesztőben lévő maradék vizet.
7. Tisztítás után hagyja nyitva a készülék ajtaját kb. 1 óra hosszan. Várja meg, hogy a készülék kiszáradjon. A kiszáritás meggyorsításához felfűtheti a készüléket 150 °C hőmérsékletre, körülbelül 15 perc alatt.

A tisztítási funkció akkor a legjobb hatásfokú, ha kézzel azonnal áttörli a készüléket a funkció befejeződése után.

Kétszer alkalmazza a funkciót, ha a készülék erősen elszennyeződött. A második tisztítás elindítása előtt győződjön meg róla, hogy a készülék lehűlt-e.

12.4 A gőzfejlesztő vízkötelenítése

1. Tegyen 250 ml vizet három evőkanál ecettel összekeverve, közvetlenül a gőzfejlesztő rendszerbe.
2. A menüben válassza az alábbi funkciót: Előre program. tisztítás.
3. Kapcsolja be az alábbi funkciót: Vízkötelenítés.

A kijelzőn a funkció időtartama látható (15 perc).

Egy hangjelzés hallható, amikor a program befejeződik.

4. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
5. Távolítsa el a gőzfejlesztőben lévő maradék vizet.
6. A sütő teljes kiszáradásához hagyja nyitva a sütő ajtaját kb. 1 óra hosszan. A kiszáritás meggyorsításához felfűtheti a készüléket 150 °C hőmérsékletre, körülbelül 15 perc alatt.

12.5 Az ajtó levétele és felszerelése

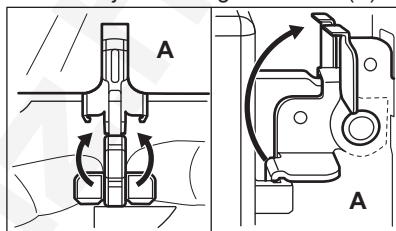
Az ajtó és belső üvegtáblái a tisztításhoz kivehetőek. Az üvegtáblák száma modellenként változik.



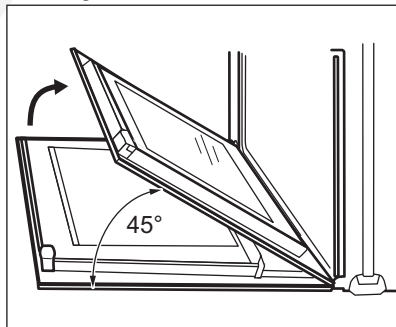
VIGYÁZAT!

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

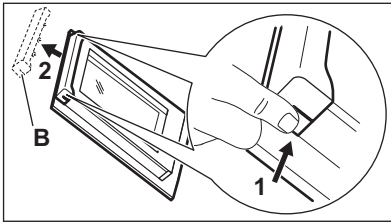
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen emelje fel az ajtó két zsanérján lévő rögzítőkarokat (A).



3. Csukja be az ajtót körülbelül 45°-os szögbe.



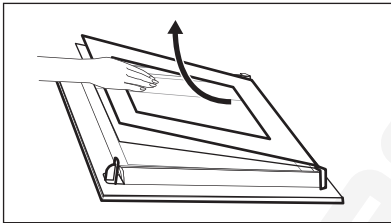
4. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a készülékről.
5. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre. Ennek célja a karcolódás megelőzése.
6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díszlécet (B), majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.



FIGYELMEZTETÉS!

Ha nagy erő éri az üveget, különösen az előlap pereménél, az üveg eltörhet.

7. Húzza előre a dísléceket 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 tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és az ajtót a helyére. Ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb táblát helyezze vissza, majd a nagyobbát.

12.6 A lámpa izzójának cseréje

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



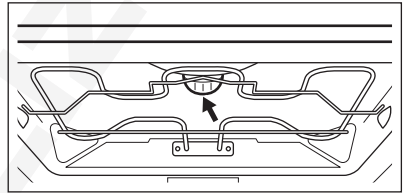
VIGYÁZAT!

Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát. Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrája.

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

Felső lámpa

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.

Oldalsó izzó

1. A sütőlámpához való hozzáféréshez 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.

13. HIBAELHÁRÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Aktív az automatikus kikapcsolás.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A gyermekzár használata” c. részt.
A sütő nem melegszik fel.	Az ajtó nincs jól becsukva.	Teljesen csukja be az ajtót.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A kijelzőn F111 látható.	A húshőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.	Nyomja be a húshőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	- Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. - Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálatához.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a készülék sütőterének elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:	
Típus (MOD.)	
Termékszám (PNC)	
Sorozatszám (S.N.)	

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Fiche termék és információ az EU 65-66/2014 sz. rendelkezésnek megfelelően

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	EVY9841VAX
Energhahatékonyági szám	94.5
Energhahatékonyági osztály	A
Villamosenerghia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus
Villamosenerghia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.69 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Áram
Hangerő	43 l
Sütő típusa	Beépített sütő
Tömeg	34.5 kg

EN 60350-1: Háztartási elektromos főzőkészülékek - 1. rész: Tartományok, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

14.2 Energiatakarékosságh

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

• Általános javaslatok

- Ügyeljen arra, hogy a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva a készülék működése közben, és a sütés során addig tartsa csukva, ameddig lehetséges.
- Fém edényeket használjon az energiatakarékosságh javítása érdekében.
- Amikor csak lehetséges, az ételt még felfűtés előtt helyezze a sütőbe.

- A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc időtartamra. A sütőben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.
- A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.
- **Légkeveréses sütés** - amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.
- **Maradék hő**
 - Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek a sütési idő 10%-ával korábban kapcsolnak ki. A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.
- **Sütés kikapcsolt sütővilágítással** - kapcsolja ki a sütővilágítást sütés közben, és csak akkor kapcsolja be, amikor szüksége van rá.
- **Melegen tartás** - a maradék hő felhasználhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A kijelző a maradék hő hőmérsékleti értékét mutatja.
- **Eco funkciók** - olvassa el a „Sütőfunkciók” című fejezetet.
- A következő funkció használatakor: **Hőlégbefúvás (nedves)** a sütővilágítás 30 másodperc elteltével kikapcsol. Ezt igény szerint újra be tudja kapcsolni.
- Az **Eco funkciók** használatakor a sütővilágítás kikapcsol. Ezt igény szerint újra be tudja kapcsolni.

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.





Proectix.hu