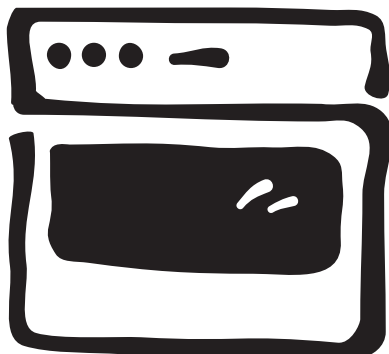


*B e é p í t h e t ő   v i l l a m o s   t ű z h e l y*

## **Használati útmutató**



*EON6697*

## Tisztelt Ügyfelünk!

Olvassa el alaposan ezt a használati utasítást, és őrizze meg, hogy később is utána tudjon benne nézni valamilyen kérdésnek.

Ha esetleg eladja a készüléket, a használati utasítást adja oda az új tulajdonosnak.

### A szövegben az alábbi jeleket alkalmazzuk:



Biztonsági tudnivalók

**Figyelem!** Személyes biztonságot szolgáló tudnivalók.

**Figyelem!** Tudnivalók, amelyek segítségével elkerülhetők a készülék sérülései.



Tudnivalók és gyakorlati tanácsok



Környezetvédelmi információk

# Tartalomjegyzék

<b>Használati útmutató</b> .....	5
<b>Biztonsági tudnivalók</b> .....	5
<b>Ártalmatlanítás</b> .....	6
<b>A készülék leírása</b> .....	7
Teljes nézet .....	7
Kezelőpanel .....	7
A sütő kialakítása .....	8
A sütő tartozékai .....	9
<b>Az első használat előtt</b> .....	10
Idő beállítása és módosítása .....	10
Nyelv beállítása .....	11
A kijelző világosságának beállításán .....	12
Az első tisztítás .....	13
<b>A főzőlapok kezelése</b> .....	14
Főzési fokozat beállítása .....	15
A kétkörös sütő-/főzőzóna bekapcsolása .....	15
<b>A sütő használata</b> .....	16
Elektronikus vezérlés .....	16
Sütőfunkciók .....	17
A sütő be- és kikapcsolása .....	18
A rostély, a lap és a zsírserpenyő betétele .....	20
A zsírszűrő betétele / kivétele .....	21
Nyárs .....	21
Kiegészítő funkciók .....	23
Receptek .....	23
Hússzonda .....	24
Óra-funkciók .....	26
További funkciók .....	31
Időkijelzés kikapcsolása .....	31
Gyermekzár a sütőn .....	31
Gombzár .....	32
A sütő biztonsági kikapcsolása .....	32
Mechanikus ajtózárr .....	33

<b>Használat, táblázatok és tanácsok</b> .....	34
Főzési táblázat .....	34
Sütés .....	35
Sütési táblázat .....	37
Felfújtak és átsütött ételek – táblázat .....	42
Mélyhűtött és készételek – táblázat .....	43
Sütés .....	44
Sütési táblázat (hús) .....	44
Sütés alacsony hőmérsékleten .....	46
táblázat Hússzonda .....	47
Lapos grillezés .....	48
Grillezési táblázat .....	48
Grillezés nyárssal .....	48
Turbógrill .....	49
Kiolvasztás .....	49
Kiolvasztási táblázat .....	49
Aszalás .....	50
Befőzés .....	51
Receptek .....	52
<b>Tisztítás és gondozás</b> .....	62
A készülék külseje .....	62
Sütőtér .....	62
Tartozék .....	62
Zsírszűrő .....	63
Vezetőrács .....	63
Sütővilágítás .....	64
A sütő ajtaja .....	65
A sütő üvegajtaja .....	67
<b>Mit tegyünk, ha ...?</b> .....	70
<b>Szerviz</b> .....	71

# Használati útmutató



## Biztonsági tudnivalók



A készülék az alábbi európai uniós irányelveknek felel meg:

- az egyes villamossági termékek biztonsági követelményeiről és az azoknak való megfelelésértékeléséről szóló 79/1997.(XII.31.) IKIM rendelet a 73/23/EEC kiefeszültségi irányelv alapján,
- az elektromágneses összeférhetőségről szóló 31/1999.(VI.11.) GM-KHVM együttes rendelet a 89/336/EEC EMC irányelv alapján,
- az egységes megfeleléségi jelölés használatáról szóló 208/1999.(XII.26.) Korm. rendelet a 93/68/EEC CE jelölésre vonatkozó irányelv alapján.

## Villamos biztonság

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

## Biztonság a gyermekek számára

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

## Biztonság használat közben

- A készülék csak háztartásban történő főzésre, sütésre használható.
- Legyen óvatos, amikor a készülék közelében villamos készülékeket csatlakoztat. A csatlakozó vezetékek **nem** szorulhatnak be a forró sütőajtó alá.
- **Figyelem! Égésveszély!** Üzem közben a sütő belseje felforrósodik.
- Ha alkoholtartalmú hozzávalókat is betesz a sütőbe, gyúlékony alkohol-levegő keverék keletkezhet. Ilyen esetben óvatosan nyissa ki az ajtót. Eközben ne használjon tüzet, nyílt lángot vagy parazsat.



## Akrilamiddal kapcsolatos tudnivalók

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

## Így előzheti meg a készülék sérülését

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



### A zománcbevonattal kapcsolatos tudnivalók

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

## Ártalmatlanítás




### Csomagolóanyag

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



### Elhasznált készülék



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

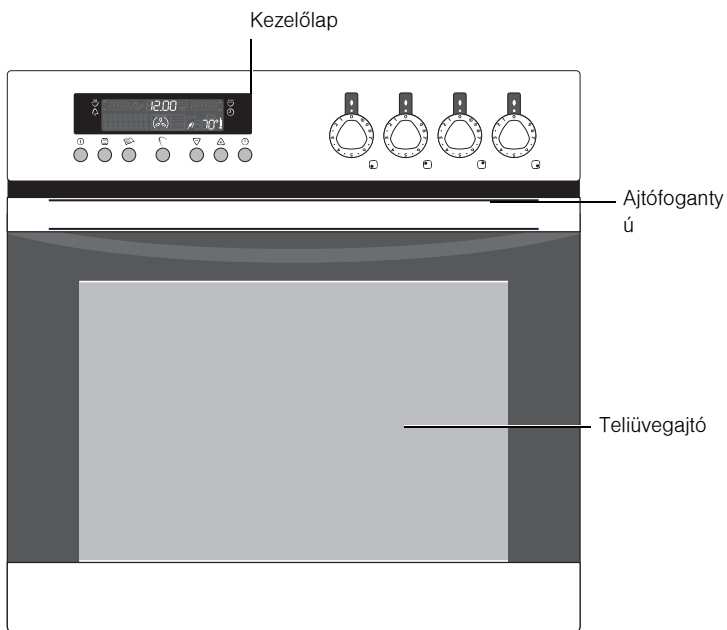


**Figyelem!** Ártalmatlanítás előtt használhatatlanná kell tenni a régi készüléket, hogy ne jelentsen további veszélyt.

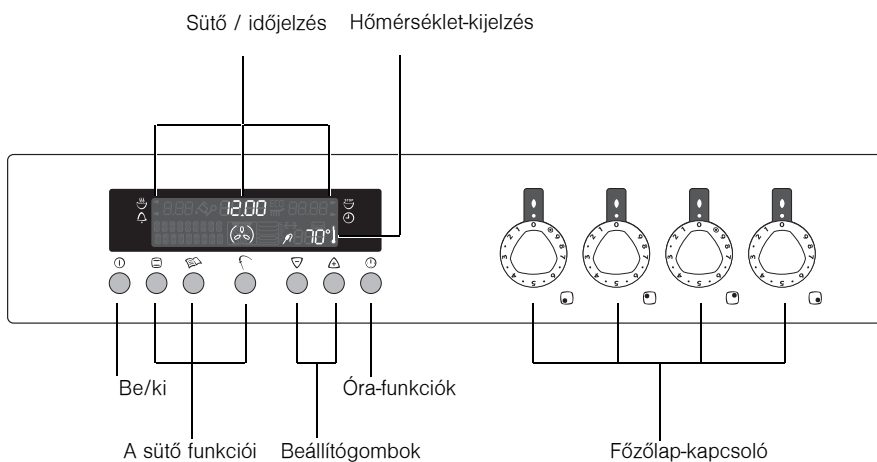
**Ehhez válassza le a készüléket a villamos hálózatról és távolítsa el a hálózati kábelt.**

# A készülék leírása

## Teljes nézet

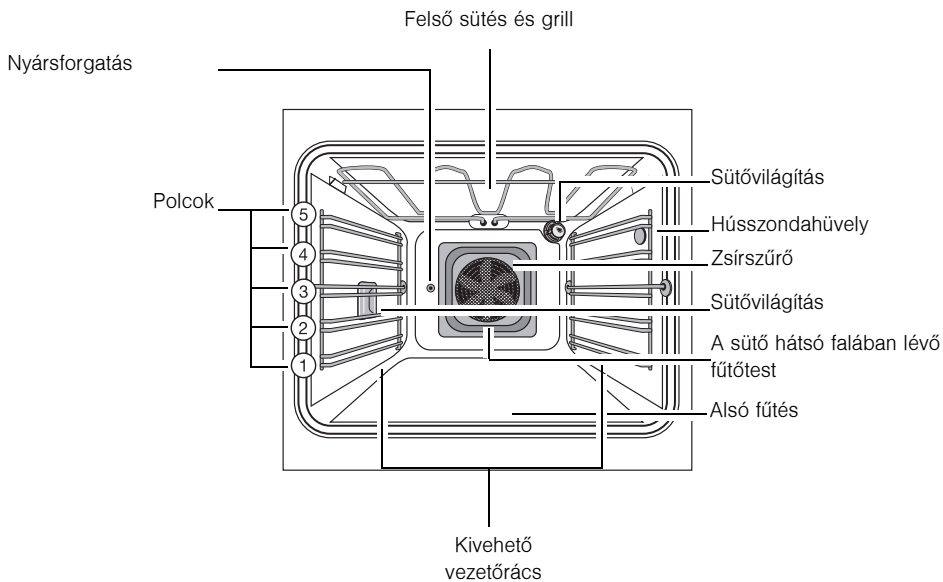


## Kezelőpanel



## A sütő kialakítása

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

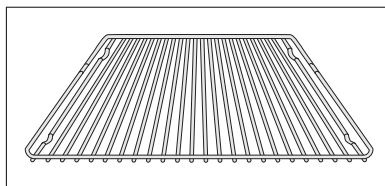




## A sütő tartozékai

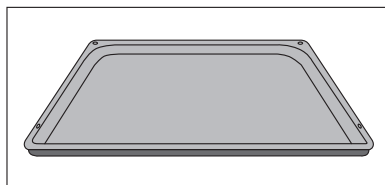
### Rostély

Edényekhez, sütőformákhoz, sültetekhez és grillezett ételekhez.



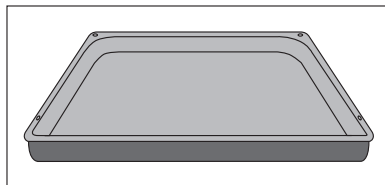
### Sütőlap

Kalácsokhoz és pogácsákhoz ajánljuk.



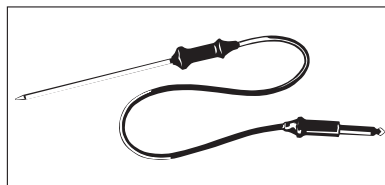
### Zsírserpenyő

Sütéshez illetve zsír felfogásához ajánljuk.



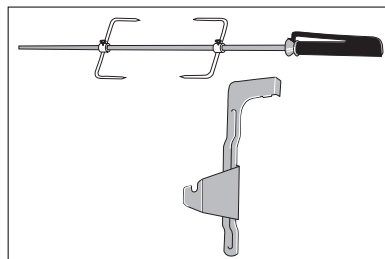
### Húszsonda

Húsdarabok átsülésének pontos meghatározásához ajánljuk.



### Rátétes nyárs


Nagy húsdarabok és szárnyas sütéséhez.






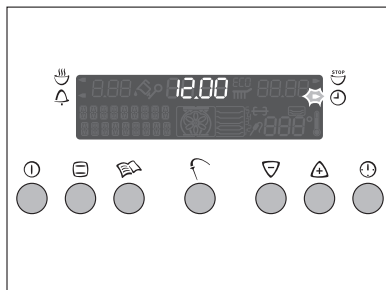
# Az első használat előtt



## Idő beállítása és módosítása

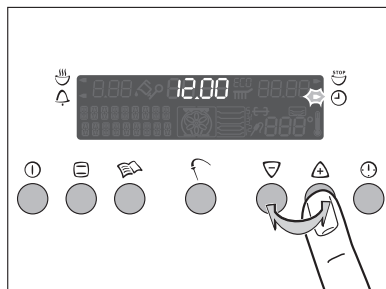
 A sütő csak akkor működik, ha az óra be van állítva.

A villamos hálózatra történt csatlakoztatás vagy áramkimaradás után a Idő  jele villog.

1. A már beállított idő módosításához először Be/ki  gombot. Utána nyomja meg a Óra-funkciók  gombot annyiszor, amíg a Idő  jel villogni nem kezd.






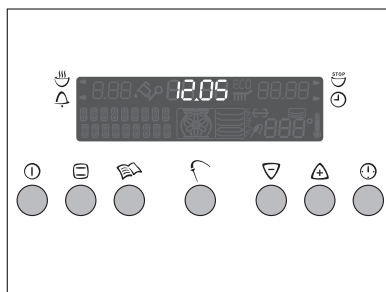
A  vagy a  gombbal állítsa be a pontos időt




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

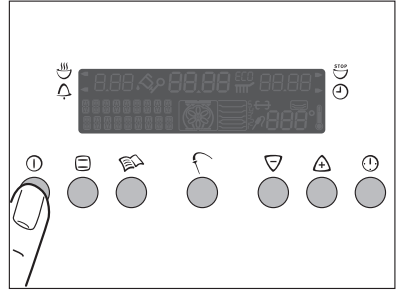
A készülék üzemkészs.



 Az időt csak akkor módosíthatja, ha gyermekzár nincs bekapcsolva, semmilyen időzítési funkció Időartam  vagy Vége  és semmilyen sütőfunkció nincs bekapcsolva.

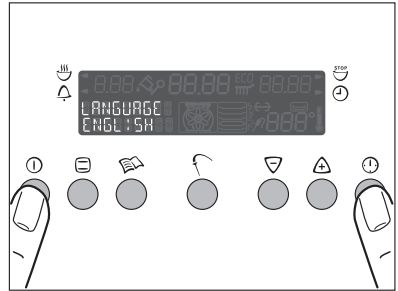




## Nyelv beállítása n

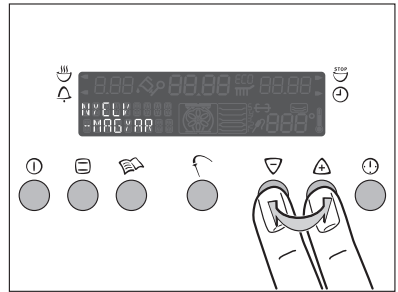
1. A Be/ki  kapcsolóval kapcsolja be a készüléket.





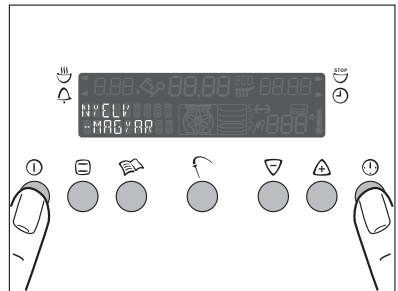
2. Nyomja meg egyszerre a Be/ki  és a Óra-funkciók  gombot.



3. A  vagy  beállítógombbal válassza ki javasolt nyelvek egyikét.






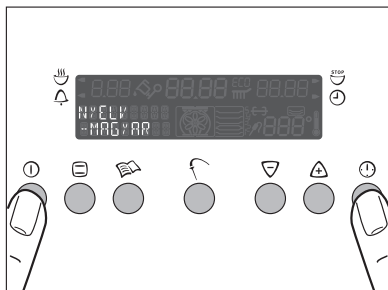
4. A kiválasztott nyelv mentéséhez nyomja meg egyszerre a Be/ki  és a Óra-funkciók  gombot.




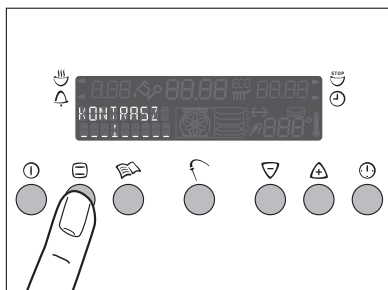
## A kijelző világosságának beállításán



Magasra beépített sütő esetén a jobb olvashatóság kedvéért a kijelző világossága beállítható.

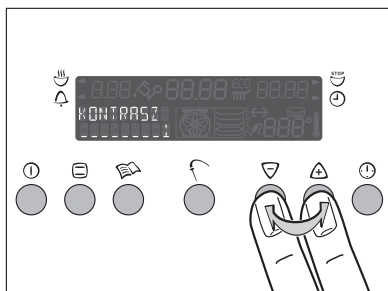
1. A Be/ki  kapcsolóval kapcsolja be a készüléket.
2. Nyomja meg egyszerre a Be/ki  és a Óra-funkciók  gombot.





3. Nyomja meg egyszer a A sütő funkciói  gombot.



4. A  vagy a  gombbal állítsa be a világosságot.



5. A beállított világosság mentéséhez nyomja meg egyszerre a Be/ki  und Taste Óra-funkciók  gombot.

## Az első tisztítás

A sütőt az első használat előtt meg kell tisztítani.



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



Fém előlaphoz a kereskedelmi forgalomban kapható ápolószeret használjon.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.


A sütő világítása be van kapcsolva.


2. Vegye ki, majd meleg mosogatószeres vízzel tisztítsa meg az összes tartozékot és a vezetőrácst.

3. A sütő alját szintén meleg mosogatószeres vízzel mossa ki, majd törölje szárazra.

4. A készülék előlapját nedves kendővel törölje át.

# A főzőlapok kezelése

 Vegye figyelembe a beépíthető főzőlap használati útmutatójában leírtakat. Fontos tudnivalókat olvashat benne az edényekről, a kezelésről, tisztításról és ápolásról.


 A sütő **süllyeszthető főzőlap-kapcsolókkal** készült. A kapcsoló használatához nyomja meg a főzőlap-kapcsolót. A kapcsoló ekkor előreugrik.

## Főzési fokozatok

- A főzési fokozat kilenc fokozatú skálán állítható (1–9).
- A 2–7. fokozat jelenti a köztes beállításokat.

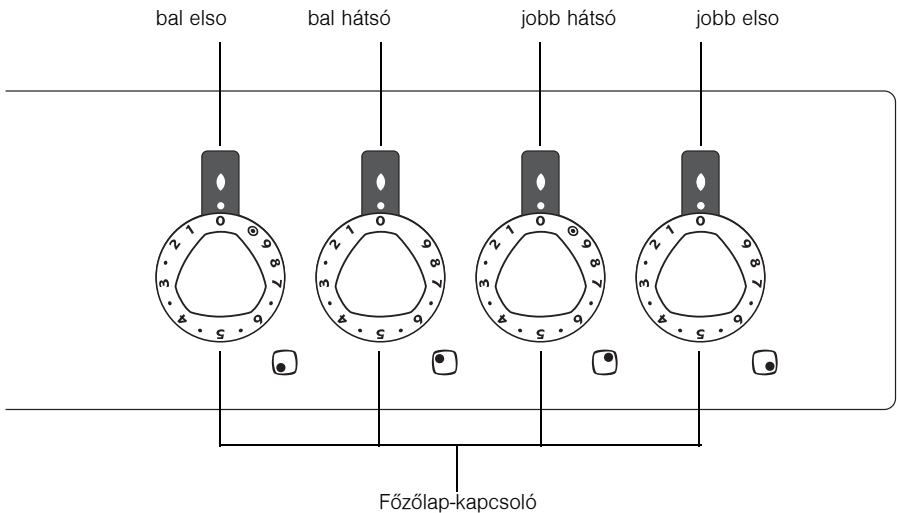
1 = minimális teljesítmény

9 = maximális teljesítmény

 = kétkörös zóna bekapcsolása

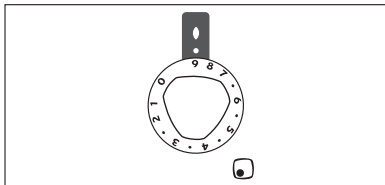


Kb. 5 perccel a főzés vége előtt kapcsolja ki a főzőlapot, hogy felhasználhassa a maradék hőt. Ezzel villamos energiát takaríthat meg.

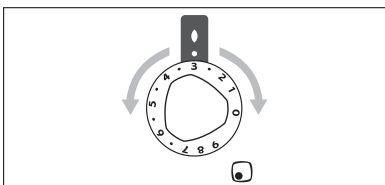


## Főzési fokozat beállítása

1. Előfőzéshez/elősütéshez nagy teljesítményt válasszon.



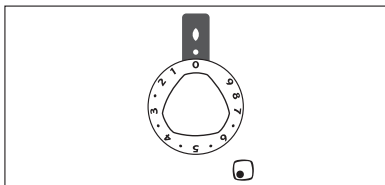
2. Amint gőz képződik vagy a zsiradék forró, kapcsoljon vissza a kívánt további sütési fokozatra.



3. A főzés befejezéséhez tekerje vissza a kapcsolót a KI állásba.



Amíg a főzőlap üzemel, a hozzá tartozó ellenőrzőlámpa világít.

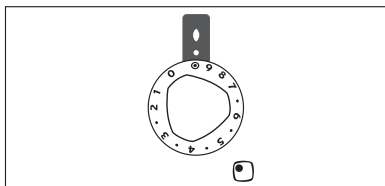


## A kétkörös sütő-/főzőzóna bekapcsolása



A kétkörös zóna kapcsolóját bekapcsoláshoz jobbra kell fordítani, és nem szabad ütközés után tovább fordítani.

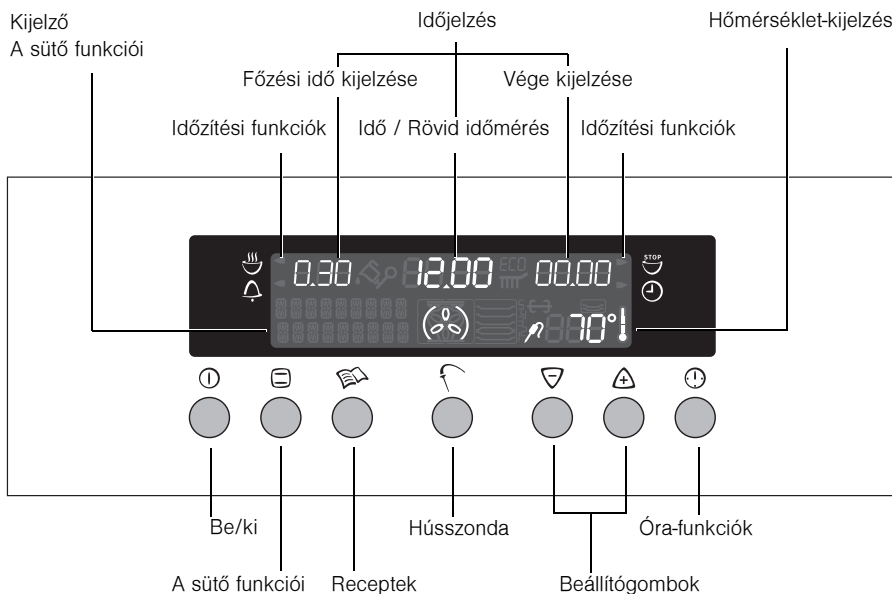
1. Fordítsa jobbra a kétkörös zóna kapcsolóját. Fordítsa a 9-es állás után tovább, majd egy kis ellenállás után a jelre, amíg jól érezhetően nem kattán.
2. Ezután fordítsa vissza a kapcsolót a kívánt főzési fokozatra.
3. A főzés befejezéséhez fordítsa vissza a kapcsolót a KI állásba.



A kétkörös zóna újbóli bekapcsolásakor a nagyobbik fűtőkört újra hozzá kell kapcsolni.

# A sütő használata

## Elektronikus vezérlés



### Általános tudnivalók

- A készüléket először mindig a Be/ki ① kapcsolóval kapcsolja be.
- Ha a kiválasztott funkció ég, a sütő melegíteni kezd illetve megkezdzi a beállított idő visszazámolását.
- A kiválasztott hőmérséklet elérésekor megszólal egy jelzőhang.
- Amint kiválaszt valamilyen sütőfunkciót, bekapcsol a sütő világítása.
- A Be/ki ① kapcsolóval kapcsolja ki a sütőt.



## Sütőfunkciók



A PIZZA FOKOZAT (PIZZASTUFE) ), ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/ OBERHITZE) és TURBÓGRILL (TURBOGRILL) funkciók **automatikus gyors felűtést is tartalmazna**. Ezzel biztosítható a kiválasztott hőmérséklet mielőbbi elérése.


Az alábbi sütőfunkciók közül választhat:

Sütési funkció	Alkalmazás	Fűtőelem/ventilátor
<b>FORRÓ LEVEGŐ (HEISLUFT)</b>	Húsok és <b>tészták legfeljebb három szinten</b> történő sütéséhez ajánljuk. A sütő hőmérsékletét az alsó ill. felső fűtés hőmérsékleténél 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa.	A sütő hátsó falában lévő fűtőtest, ventilátor
<b>ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/ OBERHITZE)</b>	<b>Tészták és húsok egy szinten</b> történő sütéséhez ajánljuk.	Felső fűtés, alsófűtés
<b>PIZZA FOKOZAT (PIZZASTUFE)</b>	Ezzel a funkcióval egy szinten süthet kalácsokat és olyan süteményeket, amelyeknek <b>jobban meg kell barnulniuk és fontos, hogy ropogós legyen az aljuk</b> . A sütő hőmérsékletét az alsó ill. felső fűtés hőmérsékleténél 20-40°C-kal alacsonyabbra állítsa.	Alsó fűtés, a sütő hátsó falában lévő fűtőtest, ventilátor
<b>SÜTÉS ALACSONY HŐFOKON (NIEDERTEMPGAREN)</b>	Különösen puha és szaftos sülték készítéséhez ajánljuk.	A sütő hátsó falában lévő fűtőtest, ventilátor
<b>FORGÓNYÁRS (DREHSPIESS)</b>	nagy szárnyas és sült <b>grillezéséhez</b> .	Grill, felső fűtés, nyársforgatás
<b>TURBÓGRILL (TURBOGRILL)</b>	Akkor használja, ha nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat egy szinten akar <b>sütni</b> . Ez a funkció a <b>csöben sütésre</b> és a <b>hirtelen átsütésre</b> is alkalmas.	Grill, ventilátor
<b>ALSÓ FŰTÉS (UNTERHITZE)</b>	<b>Ropogós aljú</b> sütemények <b>utánsütésére</b> .	Alsó fűtés
<b>KIOLVASZTÁS (AUFTAUEN)</b>	Például fagyaszott torta, vaj, kenyér, gyümölcs vagy más <b>fa-gyaszott élelmiszer kiolvasztásához</b> .	Ventilátor

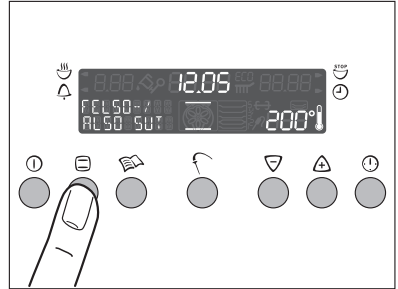
# A sütő be- és kikapcsolása

## Sütési funkció bekapcsolása



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

2. Nyomja meg a A sütő funkciói  gombot annyiszor, hogy a kívánt sütőfunkció jelenjen meg a kijelzőn.

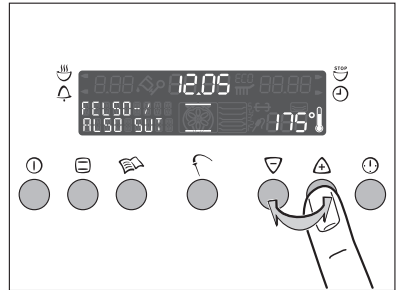
- A hőmérséklet-kijelzőn megjelenik a javasolt hőmérséklet.
- Amennyiben kb. 5 másodpercen belül nem módosítja a javasolt hőmérsékletet, a sütő melegíteni kezd.





## Sütőhőmérséklet módosítása

A hőmérséklet növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg a  vagy a  gombot.



A beállítás 5°C-os lépésekben történik.



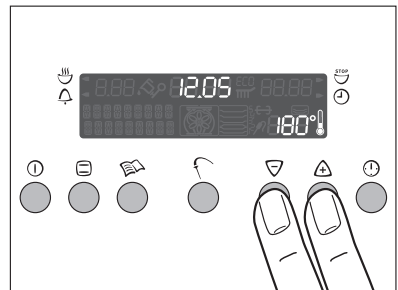
## Hőmérőjel

- A  hőmérőjelen a lassan fölfelé kúszó hőmérséklet jelzi, mennyire meleg már a sütő.
- A  hőmérőjel egymás után felvillanó három része azt jelzi, hogy be van kapcsolva a gyors felfűtés.


## Hőmérséklet lekérdezése

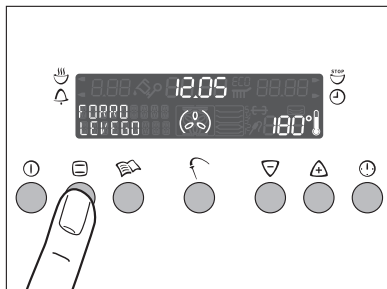
Nyomja meg egyszerre a  és a  gombot.

A sütő pillanatnyi hőmérséklete a hőmérséklet-kijelzőn jelenik meg.




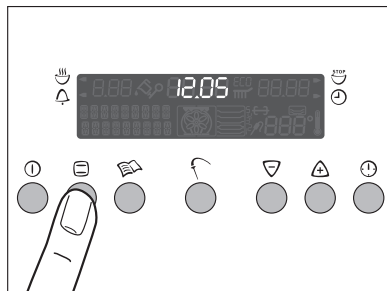
## Sütési funkció módosítása

Nyomja meg a A sütő funkciói  gombot annyiszor, hogy a kívánt sütőfunkció jelenjen meg a kijelzőn.



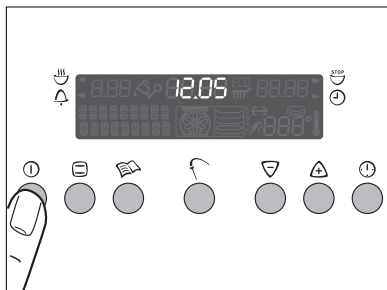
## Sütési funkció kikapcsolása

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



## A sütő kikapcsolása

A Be/ki  kapcsolóval kapcsolja ki a sütőt.



## Hűtőventilátor

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

## A rostély, a lap és a zsírserpenyő betétele



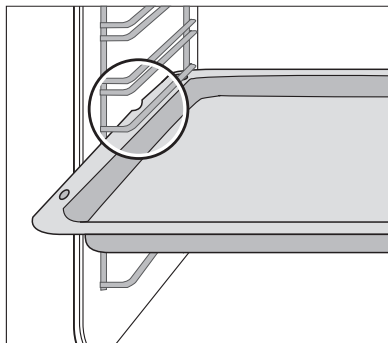
### Túlhűzés elleni biztosítás, borulásbiztonság

A túlhűzés megakadályozására mindegyik betolható rész jobb és bal szélén lefelé néző kis ív található.

Ezeket az elemeket mindig úgy tegye be, hogy ez az ív a sütőtér hátsó részén legyen. Az ív a betolható elemek billenés elleni védelméhez is fontos.

### A sütőlap és a zsírserpenyő betétele:

tolja a sütőlapot illetve a zsírserpenyőt a kiválasztott polc vezetőpálcái közé.



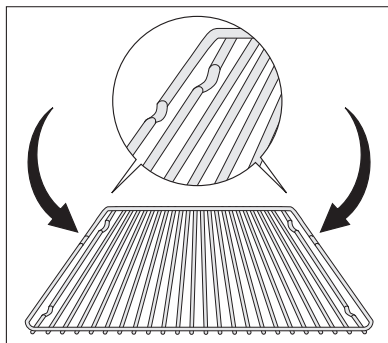
### Rostély betétele:

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

Tolja a rostélyt a kiválasztott polc vezetőpálcái közé.



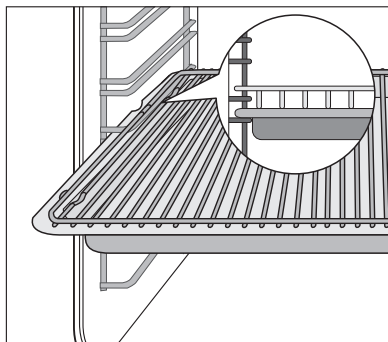
A rostély peremén körbefutó, magasztott keret további védelmet nyújt az edény lecsúszása ellen.



### A rostély és a lemez betétele egyszerre:

helyezze a rostélyt a zsírserpenyőre.

Tolja a zsírserpenyőt a kiválasztott polc vezetőpálcái **közé**.



## A zsírszűrő betétele / kivétele

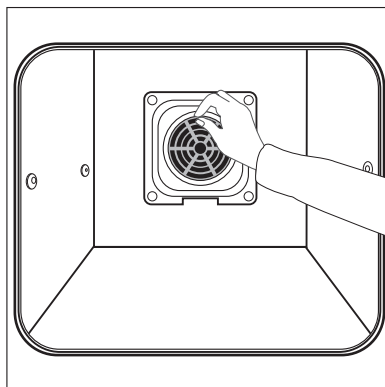
**A zsírszűrőt csak sütéshez használja,** hogy a hátsó falon lévő fűtőtestet megvédje a fröccsenő zsírtól.

### A zsírszűrő betétele

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

### A zsírszűrő kivétele

Fogja meg a zsírszűrő fogantyúját és fölfelé húzva akassza ki.



## Nyárs

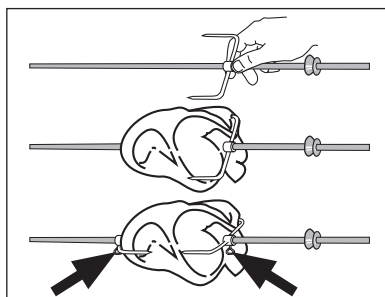
### A grillezendő étel rögzítése

1. Dugja a villát a nyársra.
2. Húzza rá az ételt és húzza rá a villát.



Helyezze középre az ételt.

3. Csavarozza rá a villákat.



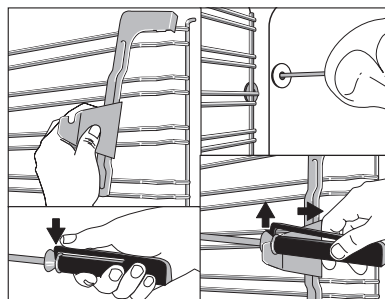
### A nyárs betétele

1. Tegye a felfogólemezt alulról az 1. polcra.
2. A nyársrátétet jobb oldalt elöl tegye alulról az 5. polcra.
3. Húzza fel a fogantyút és nyomja lefelé a fülét.



Nyomja a fület, hogy a fogantyú biztonságosan rajta legyen a nyárson.

4. A nyárs hegyét bal oldalt hátul tolja kattanásig a sütő hátfalába.
5. A fogantyú előtti barázdát helyezze a nyársrátét rovátkájába.

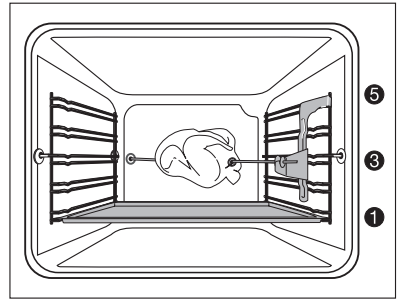


6. Húzza le a fogantyút.

7. A nyárs táblázatában leírtak szerint állítsa be a sütési funkciót és hőmérsékletet.



Ügyeljen arra, hogy a nyárs forogjon.



### A nyárs kivétele



**Figyelem!** A sütés végén a nyárs forró. Kivételekor égési sérülést szenvedhet!

1. Kapcsolja ki a sütőt
2. Dugja a fogantyút a nyársra.
3. Nyomja lefelé a fület.



Nyomja a fület, hogy a fogantyú biztonságosan rajta legyen a nyárson.

4. Vegye ki a nyársat és rajta az ételt.


# Kiegészítő funkciók

## Receptek



Ehhez a funkcióhoz használja az előre megadott recepteket

### Recept kiválasztása

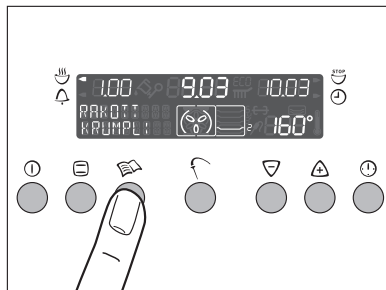
1. Nyomja meg a Receptek  gombot annyiszor, hogy a kívánt recept jelenjen meg a kijelzőn.

- A funkció-kijelzőn megjelennek a hozzá tartozó sütőfunkciók az ajánlott polcmagassággal
- A hőmérséklet-kijelzőn megjelenik a legutóbb beállított hőmérséklet.
- Az időkijelzőn megjelenik a sütés időtartama és a sütés végének időpontja.
- Kb. 5 másodperc múlva a bekapcsol a sütő.
- A sütés idejének letelte előtt megszólal egy jelzőhang


2. Ellenőrizze, hogy ekkor mennyire sült át az étel.

- A sütés idejének elteltével megszólal egy jelzőhang.
- Az időkijelzőn a "0:00" villog.
- A sütő fűtése kikapcsol.


3. A jelzőhang bármelyik gomb megnyomásával leállítható.




### Késleltetett indítás

A sütés késleltetve is elindítható (lásd Vége  időzítési funkció).



A Vége  időzítési funkció akkor állítható be, ha a program már elindult, de még nem telt el két perc.

### Sütés idő előtti befejezése

Nyomja meg a Receptek  gombot annyiszor, amíg már nem látható semmilyen recept sem a kijelzőn.

## Hússzonda

Ha használja a nyársat, a sütő fokra pontosan akkor kapcsol ki, ha a hús belsejének hőmérséklete elér egy beállított értéket.

### Két hőmérsékleti adatot kell figyelembe venni:

- A sütő hőmérsékletét: Lásd sütési táblázat
- A hús belsejének hőmérsékletét: lásd táblázat Hússzonda

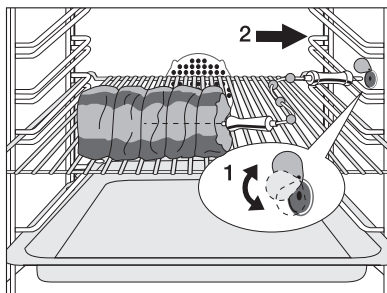


**Figyelem:** Csere esetén csak eredeti gyári alkatrészt használjon!

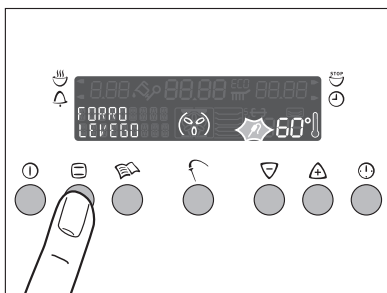
1. A Be/ki  gombbal kapcsolja be a készüléket.



2. A hússzonda hegyét lehetőleg teljesen dugja bele az ételbe, úgy hogy a hegye az étel közepén legyen.

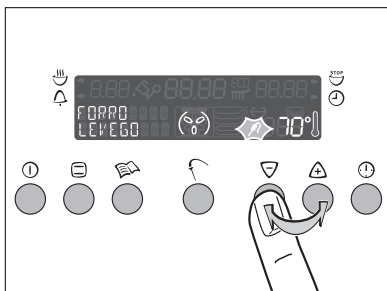
3. A hússzonda dugóját ütközésig dugja be a sütő oldalfalán lévő aljzatba.



4. A kívánt sütési funkció beállítása.



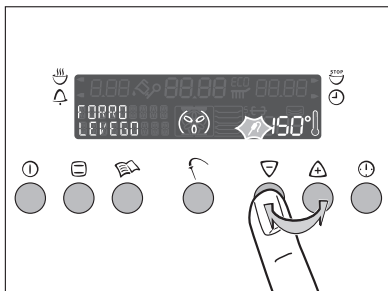
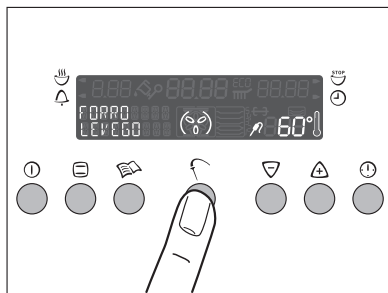
5. A  vagy a  gombbal 5 másodpercen belül állítsa be a kívánt belső hőmérsékletet. A kijelzőn megjelenik az aktuális belső hőmérséklet.







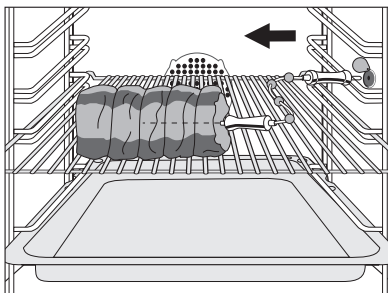
- A sütő csak 30°C fölött jelzi ki a hús belsejének hőmérsékletét.
- Amennyiben az aktuális belső hőmérséklet már a kívánt érték beállítása előtt megjelenik a kijelzőn, nyomja meg a Hússzonda gombot, és állítsa be a kívánt értéket.
- A sütő hőmérsékletének beállításához nyomja meg kétszer a Hússzonda gombot.
- A vagy a gombbal 5 másodpercen belül állítsa be a sütő kívánt hőmérsékletét.
- Amint a hús belső hőmérséklete elérte a beállított értéket, megszólal egy hangjelzés, és a sütő automatikusan kikapcsol.
- 6. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.



**Figyelem:** A hússzonda forró!

A dugó és a nyárshegy kihúzásakor égésveszély áll fenn!

7. Húzza ki a hússzondát az aljzatból, és vegye ki az ételt a sütőből.
8. Adott esetben kapcsolja ki a készüléket.



### A hús belseje hőmérsékletének lekérdezése ill. módosítása

- A Hússzonda gombbal ide-oda válthat az aktuális és a beállított belső hőmérséklet, valamint a sütő beállított hőmérséklete között.
- A hőmérsékletet a vagy a gombbal módosíthatja.



A sütő automatikus kikapcsolása SÜTÉS ALACSONY HŐFOKON (NIEDERTEMPGAREN) sütési funkcióval **együtt nem** lehetséges.

## Óra-funkciók

### Rövid időmérés

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

### Időartam

A sütő üzembe helyezett időtartamának beállítására szolgál.

### Vége



A sütő kikapcsolási időpontjának a beállítására szolgál.

### Idő



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

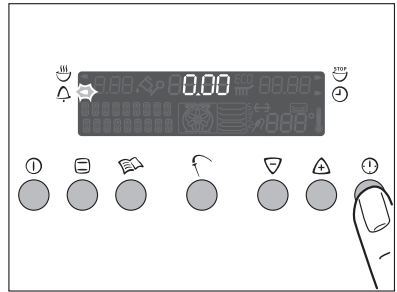




### Általános tudnivalók

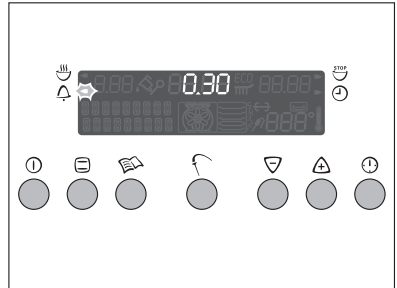
- Az órafunkció kiválasztása után a funkció nyíla kb. 5 másodpercig villog. Ez alatt az idő alatt a  vagy a  gombbal beállíthatja vagy módosíthatja a kívánt időt.
- A kívánt idő beállítása után a funkció nyíla még egyszer kb. 5 másodpercig villog. Azután ég a kijelzőn. Megkezdődik a beállított idő visszaszámlálása.

## Rövid időmérés


1. Nyomja meg a Óra-funkciók  gombot annyiszor, amíg a Rövid időmérés  nyíla villogni nem kezd.

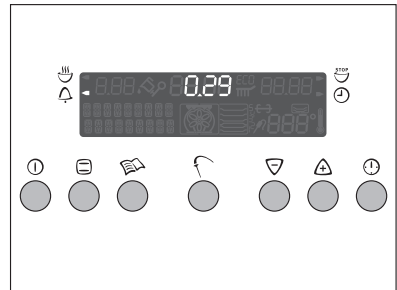


2. A  vagy a  gombbal állítsa be a kívánt időt (max. 99 perc).




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

A Rövid időmérés  nyíla folyamatosan világít.

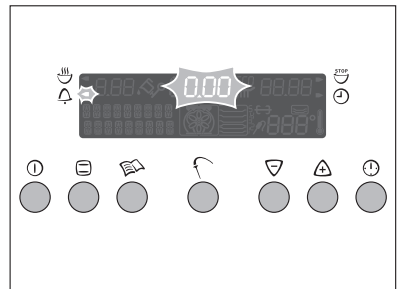


Ha letelt az idő, 2 percen át egy jelzőhang hallható.

A "0.00" és a Rövid időmérés  nyíla villog.

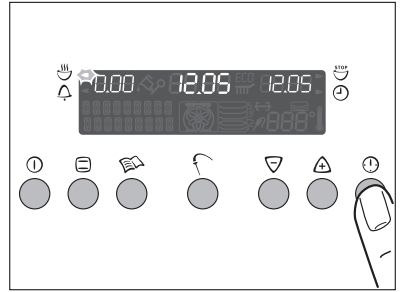
A hangjelzés leállítása:

Nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

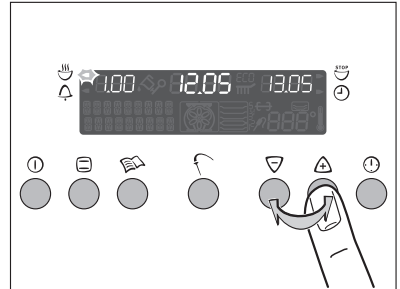


## Időartam ☹️

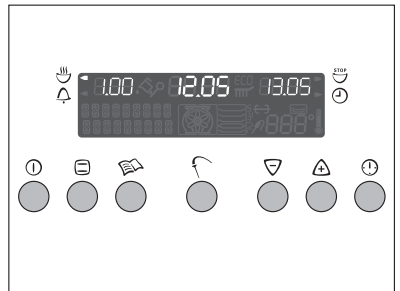
1. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a Óra-funkciók ⌚ gombot annyiszor, amíg a Időartam ☹️ nyíla villogni nem kezd.



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

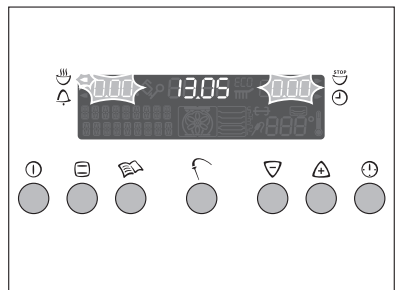


A Időartam ☹️ nyíla folyamatosan világít





Ha letelt az idő, 2 percen át jelzőhang hallható. A sütő kikapcsol.

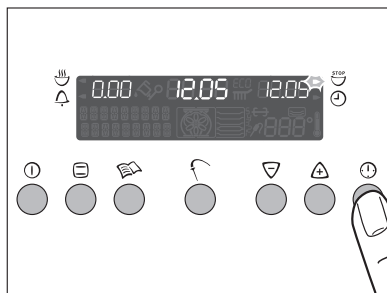
A "0.00" és a Időartam ☹️ nyíla villog.





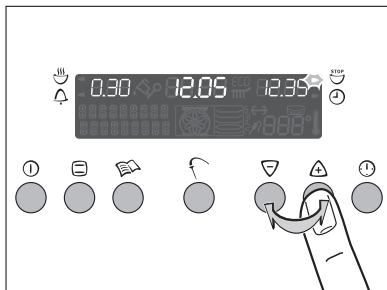
A hangjelzés leállítása:  
Nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

## Vége

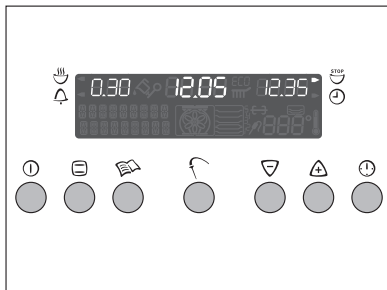
1. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a Óra-funkciók  gombot annyiszor, amíg a Vége  nyila villogni nem kezd.



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

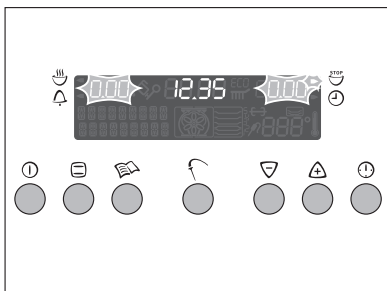


A Vége  nyila folyamatosan világít.



Ha letelt az idő, 2 percen át egy jelzőhang hallható. A sütő kikapcsol.



A "0.00" és a Vége  nyila villog.




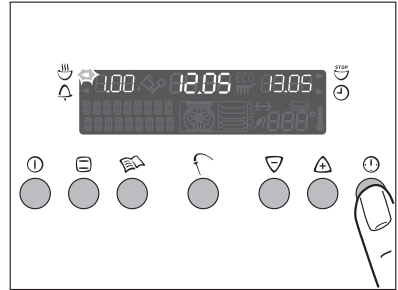
A hangjelzés leállítása:  
Nyomjon meg egy tetszőleges gombot.


## Időartam és Vége kombinálása

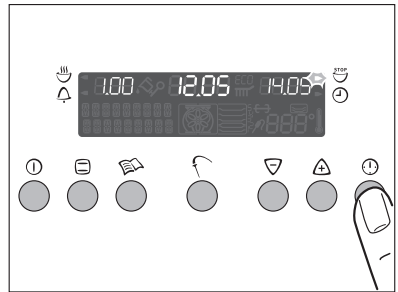




Időartam  és Vége  Amennyiben azt akarja, hogy a sütő egy **későbbi időpontban** automatikusan be- és kikapcsoljon, egyszerre használhatja a funkciót.

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



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



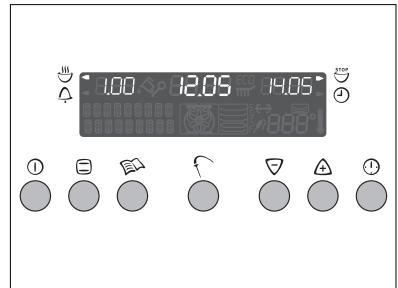
A Időartam  és a Vége  nyíla folyamatosan világít.

A sütő a számított időpontban (13:05-kor) automatikusan bekapcsol.


Pl. 13:05:00-kor.

Ha letelt a megadott idő, 2 percen át egy hangjelzés hallható, majd a sütő kikapcsol.

Pl. 14:05-kor.







## További funkciók

 A kijelző fényereje 22 és 6 óra között automatikusan lecsökken.

### Időkijelzés kikapcsolása

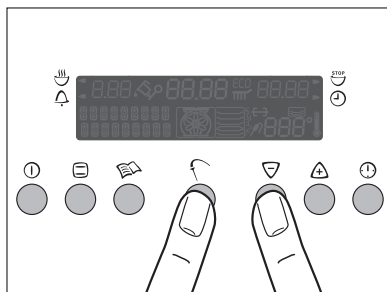
 Az idő kijelzés kikapcsolásával energiát takaríthat meg.

1. Adott esetben a Be/ki  kapcsolóval kapcsolja ki a sütőt.
2. Tartsa nyomva egyszerre a Hússzonda  és a  gombot mindaddig, amíg a kijelző el nem sötétül (kb. 2 másodperc).




 Amint újra használják a készüléket, a kijelző automatikusan bekapcsol.

Az idő kijelzője a következő kikapcsoláskor ismét kiábrázol.

Ha mindig látni akarja a pontos időt, újra be kell kapcsolnia az idő kijelzőt.



### Időkijelzés bekapcsolása

1. Adott esetben a kapcsolóval Be/ki  kapcsolja **ki a sütőt**.
2. Tartsa nyomva egyszerre a Hússzonda  és a  gombot mindaddig, amíg a kijelző újra meg nem jelenik (kb. 2 másodperc).



## Gyermekzár a sütőn

Amint bekapcsolja a gyermekzárát, a sütőt nem lehet üzembe helyezni.

 A gyermekzár, csak a sütőre vonatkozik, a főzőlapokra nem.

### Gyermekzár bekapcsolása

Ne legyen kiválasztva egyetlen sütőfunkció sem.

- Tartsa nyomva egyszerre a Receptek  és  gombot mindaddig, amíg a kijelzőn a GYERMEKZÁR (KINDERSICHERUNG) felirat meg nem jelenik.

A gyermekzár be van kapcsolva.



## Gyermekzár kikapcsolása

– Tartsa nyomva egyszerre a Receptek  és  gombot mindaddig, amíg a kijelzőn a GYERMEKZÁR (KINDERSICHERUNG) felirat ki nem alszik.

A gyermekzár ki van kapcsolva, a sütő ismét üzemkész.



## Gombzár

A beállított sütési funkciókat biztosíthatja a véletlen elállítással szemben.

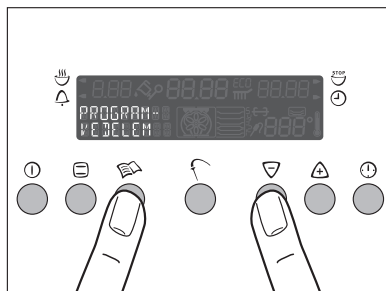
### Gombzár bekapcsolása

1. Adott esetben a Be/ki  kapcsolóval kapcsolja be a sütőt.



2. Válasszon sütőfunkciót.

3. Tartsa nyomva egyszerre a Receptek  és  gombot mindaddig, amíg a kijelzőn a GOMBZÁR (PROGRAMMSICHERUNG) felirat meg nem jelenik.

A gombzár be van kapcsolva.



### Gombzár kikapcsolása

– Tartsa nyomva egyszerre kb. 2 másodpercig a Receptek  Program és a  gombot.

A készülék kikapcsolásával a gombzár automatikusan megszűnik.

## A sütő biztonsági kikapcsolása



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

A hőmérséklet-kijelzőn az utoljára beállított hőmérséklet látható, és megszólal egy hangjelzés.

### A sütő a hőmérséklettől függően az alábbiak szerint kapcsol ki:

30 - 120 °C	után.	12,5 óra
120 - 200 °C	után.	8,5 óra
200 - 250 °C	után.	5,5 óra
250 - 280 °C	után.	1,5 óra

### Biztonsági kikapcsolás utáni üzembe helyezés

Kapcsolja ki teljesen a sütőt.

Ezután újra üzembe helyezhető.

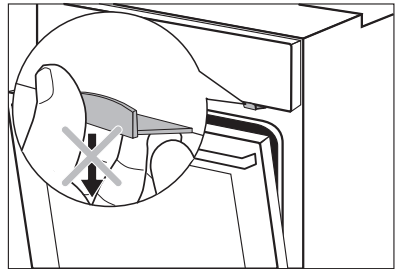
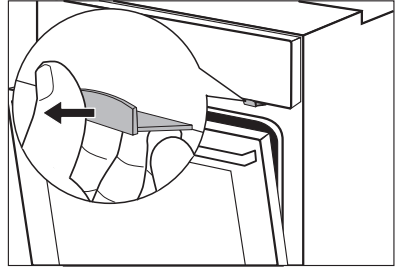


## Mechanius ajtózár

Az ajtózár gyári beállításként nincs bekapcsolva.

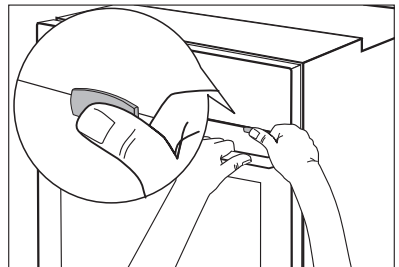
### Az ajtózár bekapcsolása

Kattanásig húzza előre a tolattyút.



### A sütőajtó kinyitása

1. Nyomja be az ajtót.
2. Nyomja meg és tartsa nyomva a tolattyút.
3. Nyissa ki az ajtót.



### A sütő bezárása

A tolattyú megnyomása nélkül zárja be a sütő ajtaját.

### Az ajtózár kikapcsolása

Nyomja be a tolattyút egészen a takarólemezig.



A készülék kikapcsolásakor az ajtózár nem kapcsol ki.

# Használat, táblázatok és tanácsok

## Főzési táblázat

A következő táblázatban szereplő adatok irányadó értékek.

Főzési fokozat	Főzési folyamat	Mire alkalmas:	időtartam	Tudnivalók/tippek
0		utánmelegítés	KI	
1	<b>Melegen tartás</b>	Megfőtt ételek melegen tartása	igény szerint	lefedve
1-2	<b>Olvasztás</b>	sajtmártás vaj olvasztása, csokoládé, zselatin	5-25 perc	közben kavargatni
	<b>Besúrités</b>	omlett, tojásfelfújt	10-40 perc	Párolás fedő alatt
2-3	<b>Beáztatás</b>	Rizs- és tejes ételek beáztatása Készételek felmelegítése	25-50 perc	Legalább kétszeres mennyiségű vizet kell a rizshez adni, a tejes ételeket közben meg kell kavarni
3-4	<b>Gőzölés párolás</b>	Zöldség, hal párolása Hús párolása	20-45 perc	Zöldséghez kevés folyadékot kell hozzáadni (néhány evőkanálnyit)
4-5	<b>Főzés</b>	Burgonya gőzölése	20-60 perc	Kevés folyadékot használjon, pl. max. 1/4 l vizet 750 g burgonyához
		Nagyobb ételmennyiség, egytálételek és levesek főzése	60-150 perc	legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók
6-7	<b>Enyhe sütés</b>	Sült szelet, cordon bleu, karaj, frikadella, sült kolbász, máj, rántás, tojás, tojásos sütemény, fánk sütése olajban	folyamatos sütés	közben meg kell fordítani
7-8	<b>Erős sütés</b>	Krumplis lángos, bélszín, lepény	5-15 perc serpenyőnkén t	közben meg kell fordítani
9	<b>Előfőzés, elősütés, olajban kísütés</b>	nagy mennyiségű víz felfőzése, galuska főzése, hús elősütése (gulyás, párolt hús), hasáburgonya kísütése		



Azt ajánljuk, hogy a felfőzéshez vagy megsütéshez a legmagasabb főzési fokozatot válassza, és a hosszabb idő alatt elkészülő ételeket ezután a kívánt főzési fokozattal főzze készre.



A túlhevített zsír és olaj könnyen meggyullad. Ha zsírban vagy olajban készít ételt (pl. hasáburgonya), legyen mindig a közelben.

## Sütés

**Sütési funkció FORRÓ LEVEGŐ (HEISLUFT)  vagy ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/OBERHITZE)**

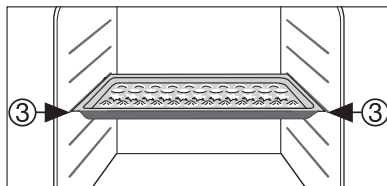
### Sütőformák

- Az ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/OBERHITZE)  a sötét, fémből készült, zománcozott formák a legalkalmasabbak.
- A FORRÓ LEVEGŐ (HEISLUFT)  funkcióhoz világos fémformákat is használhat.

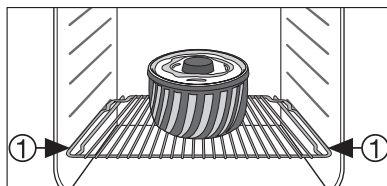
### Polcok

- A ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/OBERHITZE)  funkcióval egy polcon süthet.
- A FORRÓ LEVEGŐ (HEISLUFT)  funkcióban egyszerre akár 3 polcon is süthet:

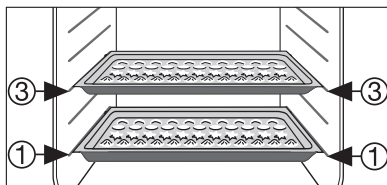
1 sütőlap:  
pl. 3-as polc



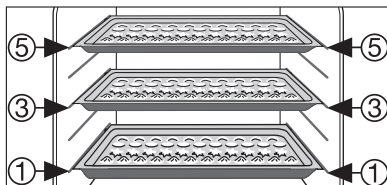
1 sütőforma:  
pl. 1-as polc





2 sütőlap:  
pl. 1-es és 3-as polc



3 sütőlap:  
1-es, 3-as és 5-ös polc



## Általános tudnivalók

- A sütőlapot úgy tegye be a sütőbe, hogy a ferde részével kifelé nézzen.
- A ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/OBERHITZE)  vagy FORRÓ LEVEGŐ (HEISSLUFT)  funkcióval egyszerre két formával is süthet egymás mellett a rostélyon. A sütési idő jelentéktelen mértékben nő meg csupán.



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

## A sütési táblázatokkal kapcsolatos tudnivalók

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

- A megadott hőmérséklet és sütési idő mindig irányadó érték, amely a tészta összetételétől és mennyiségétől, valamint a sütőformától függ.
- Azt ajánljuk, hogy első alkalommal az alacsonyabb hőmérsékletet állítsa be, és csak akkor válasszon magasabb hőmérsékletet, ha arra szükség van (ha például jobban meg akarja barnítani a süteményt, vagy ha túl sokáig tart a sütés).
- Amennyiben egy konkrét recepthez nem talál megfelelő adatokat, tájékozódjon egy hasonló ételnél szereplő adatok alapján.
- A sütési 10-15 perccel is tovább tarthat, ha nem sütőlapon, hanem formában vagy több polcon süt.
- A nem száraz süteményeket (pl. pizza, gyümölcsös sütemény) egy polcon kell sütni.
- Ha a sütnivaló magassága nem egyenletes, a sütés elején egyenetlenül barnul. Ilyenkor **ne állítsa el a hőmérsékletet**. A barnulásbeli különbségek a sütés ideje alatt kiegyenlítődnek.

















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









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

# Sütési táblázat

## Sütés egy polcon

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
<b>Formában süített sütemény</b>					
Kuglóf vagy tekercs		FORRÓ LEVEGŐ (HEISSLUFT)	1	150-160	0:50-1:10
Homoktorta/királykalács		FORRÓ LEVEGŐ (HEISSLUFT)	1	140-160	1:10-1:30
Keksz torta		FORRÓ LEVEGŐ (HEISSLUFT)	1	140	0:25-0:40
Keksz torta		ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/ OBERHITZE)	1	160	0:25-0:40
Tortalap (omlós tészta)		FORRÓ LEVEGŐ (HEISSLUFT)	3	170-180 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Tortalap (kevert tészta)		FORRÓ LEVEGŐ (HEISSLUFT)	3	150-170	0:20-0:25
Almás pite		ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/ OBERHITZE)	1	170-190	0:50-1:00
Almás pite (2forma, átmérő20cm, átlósan)		FORRÓ LEVEGŐ (HEISSLUFT)	1	160	1:10-1:30
Almás pite (2forma, átmérő20cm, átlósan)		ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/ OBERHITZE)	1	180	1:10-1:30
Pikáns torta (pl. quiche lorraine)		FORRÓ LEVEGŐ (HEISSLUFT)	1	160-180	0:30-1:10
Sajjtorta		ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/ OBERHITZE)	1	170-190	1:00-1:30
<b>Sütőlapon süített sütemény</b>					
Fonott kalács		ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/ OBERHITZE)	3	170-190	0:30-0:40
Karácsonyi kalács		ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/ OBERHITZE)	3	160-180 <sup>1)</sup>	0:40-1:00
Kenyér (rozskenyér) először azután		ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/ OBERHITZE)	1	230 <sup>1)</sup> 160-180	0:25 0:30-1:00



Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)
Habkosár/Ekler	<input type="checkbox"/> ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/ OBERHITZE)	3	160-170 <sup>1)</sup>	0:15-0:30
Kecsztakercs	<input type="checkbox"/> ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/ OBERHITZE)	3	180-200 <sup>1)</sup>	0:10-0:20
Prézlikalács (szárazon)	<input checked="" type="checkbox"/> FORRÓ LEVEGŐ (HEISSLUFT)	3	150-160	0:20-0:40
Vajas/cukros kalács	<input type="checkbox"/> ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/ OBERHITZE)	3	190-210 <sup>1)</sup>	0:15-0:30
gyümölcsös kalács (kelt/kevert tésztával) <sup>2)</sup>	<input checked="" type="checkbox"/> FORRÓ LEVEGŐ (HEISSLUFT)	3	150	0:35-0:50
gyümölcsös kalács (kelt/kevert tésztával) <sup>2)</sup>	<input type="checkbox"/> ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/ OBERHITZE)	3	170	0:35-0:50
Gyümölcsös kalács omlós tésztával	<input checked="" type="checkbox"/> FORRÓ LEVEGŐ (HEISSLUFT)	3	160-170	0:40-1:20
Lapos sütemény érzékeny feltéttel (pl. túró, tejszín stb.)	<input type="checkbox"/> ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/ OBERHITZE)	3	160-180 <sup>1)</sup>	0:40-1:20
Pizza (gazdagon megrakva) <sup>2)</sup>	<input checked="" type="checkbox"/> FORRÓ LEVEGŐ (HEISSLUFT)	1	180-200 <sup>1)</sup>	0:30-1:00
Pizza (vékony)	<input checked="" type="checkbox"/> FORRÓ LEVEGŐ (HEISSLUFT)	1	200-220 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Lepény	<input checked="" type="checkbox"/> FORRÓ LEVEGŐ (HEISSLUFT)	1	200-220	0:08-0:15
Lepény	<input checked="" type="checkbox"/> FORRÓ LEVEGŐ (HEISSLUFT)	1	180-200	0:35-0:50
<b>aprósütemény</b>				
Aprósütemény omlós tésztából	<input checked="" type="checkbox"/> FORRÓ LEVEGŐ (HEISSLUFT)	3	150-160	0:06-0:20
Fánk	<input checked="" type="checkbox"/> FORRÓ LEVEGŐ (HEISSLUFT)	3	140	0:20-0:30
Fánk	<input type="checkbox"/> ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/ OBERHITZE)	3	160 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Aprósütemény kevert tésztából	<input checked="" type="checkbox"/> FORRÓ LEVEGŐ (HEISSLUFT)	3	150-160	0:15-0:20

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmag asság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)
Habcsók	 FORRÓ LEVEGŐ (HEISLUFT)	3	80-100	2:00-2:30
Habcsók	 FORRÓ LEVEGŐ (HEISLUFT)	3	100-120	0:30-0:60
Aprósütemény kelt tésztából	 FORRÓ LEVEGŐ (HEISLUFT)	3	150-160	0:20-0:40
Aprósütemény leveles tésztából	 FORRÓ LEVEGŐ (HEISLUFT)	3	170-180 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
zsemle	 FORRÓ LEVEGŐ (HEISLUFT)	3	160 <sup>1)</sup>	0:20-0:35
zsemle	 ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/ OBERHITZE)	3	180 <sup>1)</sup>	0:20-0:35
aprósütemény (20db/lap)	 FORRÓ LEVEGŐ (HEISLUFT)	3	140 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
aprósütemény (20db/lap)	 ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/ OBERHITZE)	3	170 <sup>1)</sup>	0:20-0:30

1) a sütő előmelegítése

2) Használja a felfogólapot illetve a zsírserpenyőt.

## Sütés több polcon

Sütemény fajtája	FORRÓ LEVEGŐ (HEISLUFT) 	FORRÓ LEVEGŐ (HEISLUFT) 	Hőmérséklet (°C)	idő óra: (perc)
	polcmagasság (alulról)			
	2 polc	3 polc		
<b>Sütőlapon süített sütemény</b>				
Habkosár/Ekler	1 / 4	—	160-180 <sup>1)</sup>	0:35-0:60
Prézlikalács (szárason)	1 / 3	—	140-160	0:30-0:60
<b>aprósütemény</b>				
Aprósütemény omlós tésztából	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Fánk	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Aprósütemény kevert tésztából	1 / 3	—	160-170	0:25-0:40
Habcsók	1 / 3	—	80-100	2:10-2:50
Habcsók	1 / 3	—	100-120	0:40-1:20
Aprósütemény kelt tésztából	1 / 3	—	160-170	0:30-0:60
Aprósütemény leveles tésztából	1 / 3	—	170-180 <sup>1)</sup>	0:30-0:50
zsemle	1 / 4	—	160	0:30-0:45
aprósütemény (20 db/lap)	1 / 4	—	140 <sup>1)</sup>	0:25-0:40

1) a sütő előmelegítése



## Sütési tippek


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


## táblázat PIZZA FOKOZAT (PIZZASTUFE)

Sütemény típusa	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc).
Pizza (vékony)	1	180 - 200 <sup>1)</sup>	20 - 30
Pizza (gazdagon megrakva)	1	180 - 200	20 - 30
Lepény	1	180 - 200	45 - 60
Spenóttorta	1	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Túrótorta, kerek	1	140 - 160	60 - 90
Túrótorta, sütőlapon	1	140 - 160	50 - 60
Almás pite	1	150 - 170	50 - 70
Zöldséges pite	1	160 - 180	50 - 60
Lepény	1	250 - 270 <sup>1)</sup>	10 - 20
Leveles tésztából készült torta	1	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 50
Lángos	1	250 - 270 <sup>1)</sup>	12 - 20
Pírog	1	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25

1) a sütő előmelegítése


## Felfújtak és átsütött ételek – táblázat

étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)
Tésztafelfújt	<input type="checkbox"/> ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/ OBERHITZE)	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	<input type="checkbox"/> ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/ OBERHITZE)	1	180-200	0:25-0:40
Átsütöttzöldség <sup>1)</sup>	 FORRÓ LEVEGŐ (HEISSLUFT)	1	160-170	0:15-0:30
Átsütött bagett <sup>1)</sup>	 FORRÓ LEVEGŐ (HEISSLUFT)	1	160-170	0:15-0:30
Édes felfújtak	<input type="checkbox"/> ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/ OBERHITZE)	1	180-200	0:40-0:60

étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)
Halfelfűjt	<input type="checkbox"/> ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/ OBERHITZE)	1	180-200	0:30-1:00
Töltött zöldség	 FORRÓ LEVEGŐ (HEISLUFT)	1	160-170	0:30-1:00

1) a sütő előmelegítése

## Mélyhűtött és készételek – táblázat

étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő
Mélyhűtött pizza	<input type="checkbox"/> ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/ OBERHITZE)	3	a gyártó adatai szerint	a gyártó adatai szerint
Hasábburgonya <sup>1)</sup> (300-600 g)	 FORRÓ LEVEGŐ (HEISLUFT)	3	200-220	15-25 perc
Bagett	<input type="checkbox"/> ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/ OBERHITZE)	3	a gyártó adatai szerint	a gyártó adatai szerint
gyümölcsös kalács	<input type="checkbox"/> ALSÓ/FELSŐ FŰTÉS (UNTER-/ OBERHITZE)	3	a gyártó adatai szerint	a gyártó adatai szerint

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

# Sütés

## Sütési funkció FORRÓ LEVEGŐ (HEISLUFT)

### Sütőedény

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




### Tudnivalók a sütési táblázatról

A következő táblázatban szereplő adatok irányadó értékek.

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

## Sütési táblázat (hús)


étel	FORRÓ LEVEGŐ (HEISLUFT) 			
	hőmérséklet (°C)	polcok		Sütési idő (perc)
		1 polc	2 polc	
<b>Sertés</b>				
1 kg sertéssült (sonka, tekercs), centiméterenként (magasság)	150-160	1	—	14-20
Sózott oldalas centiméterenként (magasság)	150-160	1	—	10-15
Fasírt	160-170	1	—	60-70
<b>Marha</b>				
Marhasült, centiméterenként (magasság)	150-160	1	—	18-20
Marhafilé, centiméterenként (magasság)	190-200 <sup>1)</sup>	1	—	6-8
Hátszín, centiméterenként (magasság)	190-200 <sup>1)</sup>	1	—	8-10

étel	FORRÓ LEVEGŐ (HEISSLUFT) (A)			
	hőmérséklet (°C)	polcok		Sütési idő (perc)
		1 polc	2 polc	
<b>Borjú</b>				
Borjúsült, centiméterenként (magasság)	170-180	1	—	14-17
<b>Bárány</b>				
Báránycomb (1800 g)	170-180	1	—	90
<b>Rövid sülték sütőlapon</b>				
“Cordon bleu“ virsli	220-230 <sup>1)</sup>	3	4 / 1	5-8
Sült virsli	220-230 <sup>1)</sup>	3	4 / 1	12-15
Rántott szelet vagy karaj	220-230 <sup>1)</sup>	3	4 / 1	15-20
Frikadella	210-220 <sup>1)</sup>	3	4 / 1	15-20
<b>hal</b>				
Pisztráng, 200–250 g	190-200	3	—	20-25
4 pisztrángfilé (200 g/db)	170-180	3	—	20-25
Rántott fogasfilé (összsúlya: 1 kg)	190-200	3	—	25-30
<b>Szárnyasok</b>				
kis kakas	150-160	1	—	55-60
1 kg pulykatekercs, centiméterenként (magasság)	150-160	1	—	11-15
Kacsa (2000-2500 g)	150-160	1	—	90-120
Liba (4500 g)	150-160	1	—	150-180

1) Melegítse elő a süttőt.

## Sütés alacsony hőmérsékleten

### Sütési funkció: SÜTÉS ALACSONY HŐFOKON (NIEDERTEMPGAREN)

Az SÜTÉS ALACSONY HŐFOKON (NIEDERTEMPGAREN)  funkció használatával a sült puha lesz és különösen szaftos marad

Az SÜTÉS ALACSONY HŐFOKON (NIEDERTEMPGAREN) lágy, sovány húshoz és halhoz ajánljuk.


A párolt hús és a zsíros sertéssült például nem alkalmas az SÜTÉS ALACSONY HŐFOKON (NIEDERTEMPGAREN) re

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




### Figyelem! Sütéskor tegye be a zsírszűrőt!



Az SÜTÉS ALACSONY HŐFOKON (NIEDERTEMPGAREN)  funkció használatakor mindig fedő nélkül süssön.

4. Nagyon forró serpenyőben süsse elő az ételt.

5. Tegye sütőtálba vagy közvetlenül a rostélyra, amely alatt legyen felfogólemez.

6. Tegye be a sütőbe. Válassza ki az SÜTÉS ALACSONY HŐFOKON (NIEDERTEMPGAREN)  sütési funkciót, esetleg módosítsa a hőmérsékletet és süsse készre az ételt (l. táblázat).



### Afunkció az SÜTÉS ALACSONY HŐFOKON (NIEDERTEMPGAREN)

**Időartam**  és **Vége**  időzítési funkciókkal együtt nem használható.

### Sütés alacsony hőmérsékleten – táblázat

	Súly (kg)	Polcmagasság	Előmelegítés °C	Sütés °C	Idő összesen perc
Hátszín	1 kg	1	130	80	90 – 100
Borjúsült	1 kg	1	130	80	110 – 120
Sertéskocka	1 kg	1	130	80	100 – 120
Marhafilé	1 kg	1	130	80	90 – 100

(Sütés előtt serpenyőben süsse elő.)

## táblázat Hússzonda

étel	a hús belsejének hőmérséklete
<b>Marhahús</b>	
Rostélyos vagy filé belül vörös (angolosan) belül rózsaszín (közepesen) átsütve	45 -50 °C (60-65 °C) (75-80 °C)
<b>Sertéshús</b>	
Sertéslapocka, sonka	80 -82 °C
Karaj (borda), oldalas	75 -80 °C
Fasírt	75 -80 °C
<b>Borjúhús</b>	
borjúsült	75 -80 °C
Borjúláb	85 -90 °C
<b>Ürű / bárány</b>	
Ürűcomb	80 -85 °C
Ürűborda	80 -85 °C
Ürűsült, báránycomb	75 -80 °C
<b>Vad</b>	
Nyúlborda	70 -75 °C
Nyúlláb, nyúlcomb	70 -75 °C
Nyúl egészben	70 -75 °C
Őzborda, szarvasborda	70 -75 °C
Őzcomb, szarvascomb	70 -75 °C

# Lapos grillezés

**Sütési funkció: FORGÓNYÁRS (DREHSPIESS)  maximális hőmérséklet beállításával**



**Figyelem!** Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

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






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

## Grillezési táblázat

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

\* Nincs előmelegítés.

## Grillezés nyárssal

étel	Mennyiség (kg)	Funkció	hőmérséklet (°C)	Grillezési idő (óra:perc) (irányadó érték)
1 kis kakas	kb. 1		240	1:00-1:10
2 kis kakas	kb. 1-1		240	1:15-1:20
1 kacsa	1,5-2		240	1:20-1:40
1 sertéssült	1		240	1:45-2:15
Sertécsülők (1/2 órán át előfőzve)	1-1,3		240	2:00-2:30



# Turbógrill

## Sütési funkció TURBÓGRILL (TURBOGRILL)

étel	hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Grillezési idő (perc)	után. perc után fordítsa meg
Kis kakas (900–1000 g)	160	3	50-60	25-30
Töltött sertésstekercs (2000 g)	160	1	90-95	45
Tésztafelfújt	180	1	30	—
Csőben sült burgonyafelfújt	200	3	20-23	—
Csőben sült gnocchi	180	3	20-23	—
Karfiol sajt mártással	200	3	15	—

## Kiolvasztás

### Sütési funkció KIOLVASZTÁS (AUFTAUEN) (hőmérséklet-beállítás nélkül)

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

### Kiolvasztási táblázat

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

# Aszalás

## Sütési funkció FORRÓ LEVEGŐ (HEISSLUFT)

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

Aszalandó étel	hőmérséklet (°C)	polcok		Idő (perc) (irányadó érték)
		1 polc	2 polc	
<b>zöldség</b>				
bab	60-70	3	1 / 4	6-8
Paprika (csíkokra vágva)	60-70	3	1 / 4	5-6
Leveszöldség	60-70	3	1 / 4	5-6
Gomba	50-60	3	1 / 4	6-8
Fűszernövény	40-50	3	1 / 4	2-3
<b>gyümölcs</b>				
Szilva	60-70	3	1 / 4	8-10
Sárgabarack	60-70	3	1 / 4	8-10
Almaszeletek	60-70	3	1 / 4	6-8
Körte	60-70	3	1 / 4	6-9

# Befőzés

## Sütési funkció ALSÓ FŰTÉS (UNTERHITZE)

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

## Befőzési táblázat

A megadott befőzési idő és hőmérséklet irányadó érték.

Befőznivaló	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	továbbfőzés 100 °C-on (perc)
<b>bogyós gyümölcs</b>			
földieper, áfonya, málna, érett egres	160-170	35-45	—
éretlen egres	160-170	35-45	10-15
<b>csonthéjas gyümölcs</b>			
körte, birsalma, szilva	160-170	35-45	10-15
<b>zöldség</b>			
bébirépa (karotta) <sup>1)</sup>	160-170	50-60	5-10
gomba <sup>1)</sup>	160-170	40-60	10-15
uborka	160-170	50-60	—
Vegyes zöldség	160-170	50-60	15
Karalábé, borsó, spárga	160-170	50-60	15-20
bab	160-170	50-60	—

1) Hagyja állni a kikapcsolt sütőben

# Receptek

## 1. APRÓSÜTEMÉNY (KASTENKUCHEN)

### Hozzávalók:

- 185 g margarin
- 200 g cukor
- 1 csomag vaníliacukor
- 3 tojás
- 375 g búzaliszt
- 3 teáskanál sütőpor
- 1 csipet só
- 100 ml tej
- 1 evőkanál kakaó

### Elkészítés:

Keverje habosra a margarint, a cukrot, a vaníliacukrot és a sót. Egymás után adja hozzá a tojásokat, és az egészet keverje habos masszává. A sütőporral elkevert lisztet és a tejet adagolja a habos masszához, és könnyedén keverje alá.

A tészta kétharmadát töltsze zsiradékkal kikent (kb. 30 cm hosszú) téglalap alakú tortaformába. A többi tésztát keverje el a kakaóval, és kenje a világos tésztamasszára.

Villával spirál alakban húzza át a sötét tésztát a világoson, majd tegye a tésztát a sütőbe.

## 2. FEHÉR KENYÉR (WEISSBROT)

### Hozzávalók:

- 50 g margarin
- 50 g élesztő
- 500 ml tej vagy víz
- 1 teáskanál só
- 1 evőkanál cukor
- 750 g búzaliszt (vagy fehér kenyérhez készült különleges liszt)

### Elkészítés:

Olvassa fel a margarint. Öntse hozzá a tejet és melegítse fel kb. 37 °C-ra.

Tördelje tálba az élesztőt, és keverje el cukorral. Öntse hozzá a tej–margarin keveréket, majd a lisztet.

Gyúrjon az egészből nyújtható tésztát. Ezután kelessze a kétszeresére. Gyúrja át még egyszer, és ossza két részre.

Kenje ki a két sütőformát, és tegye bele a tésztát. Még egyszer kelessze a tésztát, majd süsse ki.

### 3. HALFILÉ (FISCHFILET)

Sütőben sütvé

#### **Hozzávalók:**

- 600-700 g fogasfilé (de lehet lazac vagy tavi pisztráng is)
- 150 g reszelt sajt
- 250 ml tejszín
- 50 g zsemlemorzsa
- aprított petrezselyem
- 50 g vaj
- só, bors
- citrom

#### **Elkészítés:**

Csepegtessen citromlevet a halfilére, és hagyja egy kicsit állni. Háztartási papírkendővel itassa fel a fölösleges levet. Ezután sózza és borsozza meg a halfiléket mindkét oldalát. Ezután tegye a halat tűzálló formába. Keverje össze, majd egyenletesen elosztva tegye a halfilére a tejszínt, a reszelt sajtot, a zsemlemorzását és az apróra vágott petrezselymet. Az útmutatásnak megfelelően tegye a halat a sütőbe és süsse meg.

#### **Edény:**

tűzálló sütőforma

## 4. PIZZA (PIZZA)

Egy sütőlaphoz  
(kerek pizzához fele mennyiség kell)

### Hozzávalók:

a tésztához:

- 14 g élesztő
- 185 g víz
- 300 g liszt
- 3 g só

a feltéhez:

- 200 g szalámi
- 500 g paradicsom
- 170 g gomba (lecsepegtetve)
- oregano, só, bors
- 150 g reszelt ementáli sajt

### Elkészítés:

Tördelje tálba az élesztőt, és oldja fel langyos vízben. Adjon hozzá lisztet és sót. Addig gyúrja, míg nyújtható kelt tészta nem lesz belőle, amelyik leválik az edény széléről.

Meleg helyen kb. 20 percig kelessze a tésztát.

Nyújtsa ki a tésztát, helyezze rá a nem kikent sütőlapra, és a megadott sorrendben tegye fel rá a feltéthez.

Még kb. 20 percig kelessze a tésztát, majd süsse ki.

## 5. RAKOTT KRUMPLI (KARTOFFELGRATIN)

### Hozzávalók:

- 1000 g burgonya
- 1-1 teáskanál só és bors
- 2 gerezd fokhagyma
- 300 g reszelt sajt (greyerzi vagy ementáli)
- 3 tojás
- 250 ml tej
- 4 evőkanál tejszín
- 1 evőkanál friss kakukkfű,
- 4 evőkanál vaj

### Elkészítés:

Hámozza meg a burgonyát, majd vágja vékony szeletekre, szárítsa meg és sózza ill. borsozza meg.

Egy gerezd fokhagymával dörzsölje be és egy csapott evőkanálnyi vajjal kenje ki a tűzálló sütőformát.

A burgonyaszeletek felét rendezze el, szórjon rá egy kis reszelt sajtot, a többi burgonyát tegye rá, és szórja rá a többi sajtot.

Törje át a második gerezd fokhagymát, majd keverje el a tojással, a tejjel, a tejszínnel és a kakukkfűvel. Sózza meg, majd öntse a burgonyára ezt a szószot. Tegye rá a feldarabolt maradék vaját.



## 6. QUICHE LORRAINE (QUICHE LORRAINE)

### Hozzávalók:

a tésztához:

- 300 g búzaliszt
- 2 tojás
- 150 g hűtött vaj
- 1/2 teáskanál só
- egy kis bors
- 1/2 teáskanál reszelt szerecsendió-héj

a feltéthez:

- 150 g reszelt sajt (greyerzi vagy ementáli)
- 200 g főtt sonka vagy sovány sonkaszalonna
- 2 tojás
- 2 evőkanál snidling
- 250 g tejföl
- egy kis só, bors, szerecsendió

### Elkészítés:

Nyújtsa ki, és tegye a kikent formába a tésztát. Az edény peremén hajtsa vissza két réteg vastagságra a tésztát, és több helyen szúrja meg az alját. Ossa el a szalonnát a tésztán.

Az öntethez verje fel a tojást tejföllel és sindinggel, és fűszerezze óvatosan sóval, borssal és szerecsendióval, majd adja hozzá a sajtot. Öntse az öntetet a szalonnára.

## 7. LASAGNE (LASAGNE)

### Hozzávalók:

a húsos szószhoz:

- 100 g átmosott húsos szalonna
- 1-1 hagyma és répa
- 50 g gumós zeller
- 2 evőkanál olívaolaj
- 400 g vegyes darált hús
- 250 ml húsleves
- 2 evőkanál paradicsomvelő
- oregano, kakukkfű, só, bors
- 3 evőkanál vaj
- 250 g zöld lasagnelevél (előfőzött)
- 100 g parmezán sajt

a besamelmártáshoz:

- 1 evőkanál vaj
- 1 púpozott evőkanál liszt
- 500 ml tej
- só, bors, szerecsendió
- 1 babérlevél

### Elkészítés:

1. Éles késsel válassza le a szalonnáról a bőrt és a porcot, és vágja apró kockára. Pucolja meg a hagymát, a répát és a zellert, és vágja az összes zöldséget apró kockára.
2. Serpenyőben hevítse fel az olajat, és süssse meg a szalonnát és kevergetve a zöldséget. Adja hozzá a darált húst, kevergetés közben süssse kérgesre, és öntse rá a húslevest. Paradicsomvelővel, fűszernövényekkel, sóval és borssal fűszerezze a húsrágut, majd fedje le és alacsony hőmérsékleten párolja mintegy 30 percig.
3. Közben készítse el a besamelmártást. Ehhez fazékban olvassa fel a vaját, szórja rá a lisztet és folyamatosan kevergetve süssse aranybarnára. Folyamatosan kevergetve több adagban öntse hozzá a tejet. Sóval, borssal, babérlevéllel és szerecsendióval fűszerezze meg a mártást, és kb. 10 percig lefedés nélkül főzze.
4. 1 evőkanál vajjal kenjen ki egy nagy, téglalap alakú sütőformát. Rakjon egymásra egy-egy réteg tésztaalapot, húsrágut, besamelmártást és reszelt sajtot. A tetején a reszelt sajttal megszórta besamelmártás legyen. A maradék vaját feldarabolva tegye rá az ételre.
5. Alulról a második polcra tegye a lasagné-t, és süssse kb. 55 percig Ízlés szerint némi reszelt parmezán sajttal megszórva tálalja

## 8. KIS KAKAS, 1200 G (HAEHNCHEN 1200 G)

### Hozzávalók:

- 2 kis kakas, egyenként 1200 g
- 2 teáskanál só
- 1 csomó petrezselyem
- 2 evőkanál dobozos tej
- 1 evőkanál olaj
- 1 teáskanál édespaprika

### Elkészítés:

Vegye ki a kis kakast a csomagolásból, és 30 °C-on kb. 1 órán át olvassza. Vegye ki a belsősegeket, folyó hideg vízben tisztítsa meg a húst, és kendővel törölje jó szárazra belül is, kívül is. Belül fűszerezze meg, a szárnyakat rakja keresztbe, kívülről pedig kenje be jó alaposan a dobozos tejből, olajból, paprikából és sóból készült keverékkel. Helyezze a kis kakast a rostélyra, és tolja be a javasolt polcra. A felfogólemezt tegye az 1. polcra.

## 9. BÁRÁNYCOMB, 2000 G (LAMMKEULE 2000 G)

### Hozzávalók:

- 2 gerezd fokhagyma
- 1 evőkanál só
- 1500 - 2000 g báránycomb
- 2 hagyma
- 1 répa
- 50 g gumós zeller
- 3 evőkanál olvasztott vaj
- 1/2 teáskanál kakukkfű
- 125 ml víz
- 1/2 teáskanál feketebors
- 2 babérlevél
- 1 késhegynyi szegfűszeg
- 1 piros paprikahüvely
- 50 g aprított mandula
- 1 teáskanál vaj
- 250 ml bárányhúsleves
- 1 evőkanál petrezselyem
- 1 evőkanál étkezési keményítő

### Elkészítés:

1. Pucolja meg a fokhagymagerezdeket, és 2 teáskanál sóval nyomja szét fokhagymaprésen. Mossa meg, törölje szárazra, majd a fokhagymás sóval dörzsölje be a báránycombot.
2. Pucolja meg a hagymát, a répát és a zellert. Az egészet vágja nagy kockára.
3. A főzőlapon nagy serpenyőben hevítse fel az olvasztott vaját, és jóól süsse meg minden oldalán a báránycombot. Adja hozzá a hagymát, répát és zellert, és kavargatás közben pirítsa meg.
4. 1/8 l vízzel öntse fel a zöldséget. Tegye bele a borsot, kakukkfűvet, az apróra tört babérlevelet és a szegfűszeget. Tegye a húst a sütőbe alulról a 2. polcra, majd mintegy 2 órán át süsse, és közben többször fordítsa meg és locsolja saját levével.
5. Közben tisztítsa meg a paprikahüvelyt, mossa meg és vágja apró kockára. Kb. 10 perccel a sütés befejezése előtt tegye a paprikakockát a serpenyőbe. Egy kis serpenyőben vajon pirítsa meg a mandulát.
6. Vegye ki a húst a tepsiből, tekerje alufóliába, és kb. 10 percig pihentesse a kikapcsolt sütőben. Melegítse elő a sütőben azt az edényt, amelyen tálalni fogja az ételt.
7. Közben az odasült részt oldja fel a bárányhúslevesével vagy az erőlevessel, öntse fazékba és főzze fel. Adja hozzá a mandulát és a petrezselymet.
8. Kevés hideg vízben keverje el az étkezési keményítőt. Sűrítse be vele a mártást, és fűszerezze sóval, borssal.
9. Vegye ki a combot az alufóliából, távolítsa el a csontot, szeletelje fel a húst, és rendezze el az előmelegített tálcán. A mártással együtt tálalja.

## 10. SERTÉSSÜLT (SCHWEINEBRATEN)

### Hozzávalók:

- 1000 - 1500 g kicsontozott sertéstarja
- 1 teáskanál só
- 1/2 teáskanál bors
- 1/2 teáskanál köménymag
- 2 db, félbevágott hagyma
- 2 répa
- 1 gerezd fokhagyma (esetleg)
- 2 evőkanál sertészsír
- 500 ml leves

### Elkészítés:

Sózza és borsozza meg a húst. Hosszában vágja félbe a hagymát, a répát és a fokhagymát.

A húst és a zöldséget tegye felfogólemezre vagy tepsibe, és süssse meg.

Félidőben fordítsa meg, öntse fel a levessel, adja a köménymagot a mártáshoz.

Süssse készre a húst és többször locsolja meg a mártással.

A sültet sütés után még kb. 10 hagyja pihenni a kikapcsolt sütőben.

### Edény:

felfogólemez vagy serpenyő

# Tisztítás és gondozás



**Figyelem!** A sütő csak kikapcsolt és kihűlt állapotban tisztítható!

**Figyelem!** A készülék gőzsugárral vagy nagy nyomású tisztítóval történő tisztítása biztonsági okokból **tilos**.

**Figyelem! Ne használjon súrolószert, agresszív tisztítószereket vagy karcoló tárgyakat**

## A készülék külseje

- A készülék előlapját puha kendővel és meleg, mosogatószeres vízzel törölje le.
- Fém előlaphoz a kereskedelmi forgalomban kapható ápolószert használjon.

## Sütőtér



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

### Tisztítás

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

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

1. A sütő ajtajának kinyitásakor automatikusan bekapcsol a sütő világítása.
2. Vegye ki a sütőbőlzal összes betolható elemet.
3. A sütő alját meleg lúgos öblítőszerrel törölje ki és szárítsa meg.
4. Állítsa a sütőhőmérsékletet 250 °C fokra.
5. Egy óra elteltével kapcsolja ki a sütőt.
6. Amennyiben maradványokat talál, azokat egy nedves, **puha** szivaccsal törölje le.



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



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

## Tartozék

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

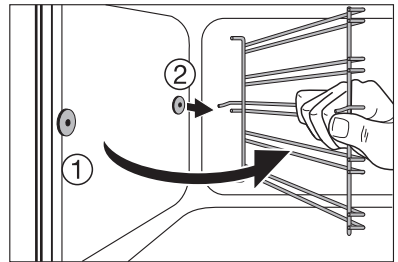
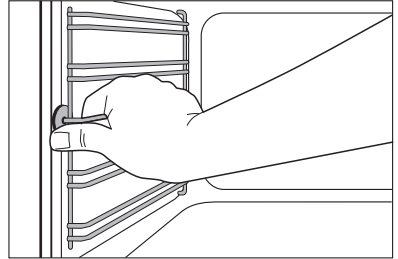
## Zsírszűrő

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

## Vezetőrács

### Vezetőrács levétele

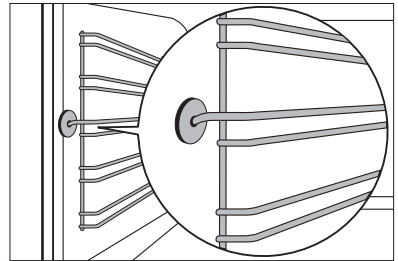
A rácsot először húzza el a sütő falától (1), majd hátul akassza ki (2).



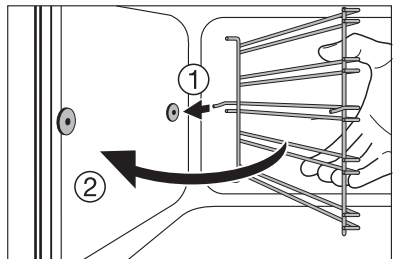
### Vezetőrács behelyezése



**Fontos!** A vezetőpálcák lekerekített végeinek előre kell nézniük!



Behelyezéskor először hátul kell akassza be a rácsot (1), utána elől, majd nyomja meg (2).



# Sütővilágítás



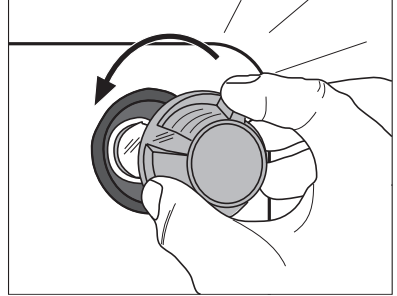
**Figyelem!**Vigyázat! Áramütés-veszély! A sütővilágítás izzójának cseréje előtt – kapcsolja ki a sütőt.  
– Csavarja ki a biztosítékot ill. kapcsolja le a kismegszakítót.



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

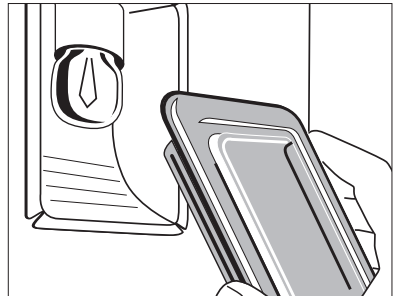
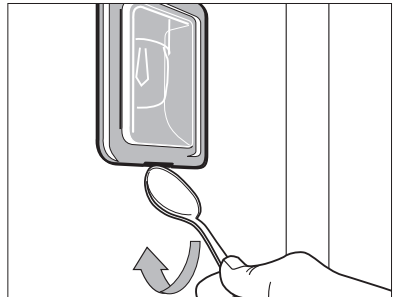
## Az izzó cseréje / az üvegfedél tisztítása

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



## Az oldalsó izzó cseréje/az üvegfedél tisztítása

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



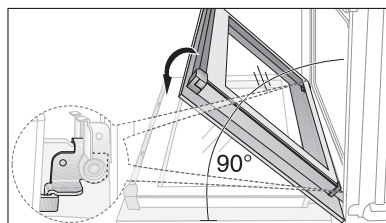


## A sütő ajtaja

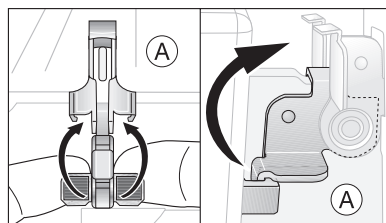
A sütőtér könnyebb tisztítása érdekében a sütő ajtaja tisztításhoz kiakasztható.

### A sütő ajtajának kiakasztása

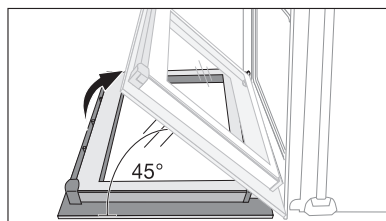
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



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



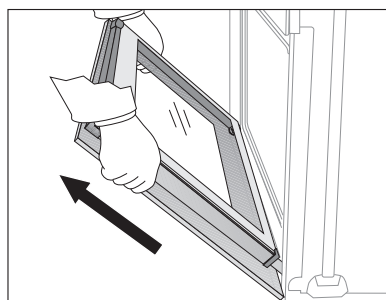
3. A sütőajtót az első reteszállásig csukja be (kb. 45°).



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



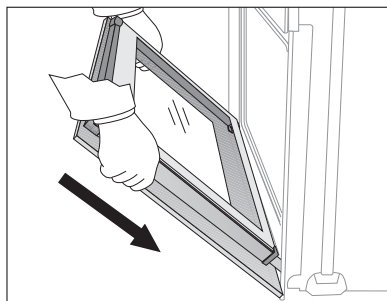
A karcolások elkerülése érdekében a sütő ajtaját külső oldalával lefelé helyezze puha, egyenes felületre, például egy takaróra.



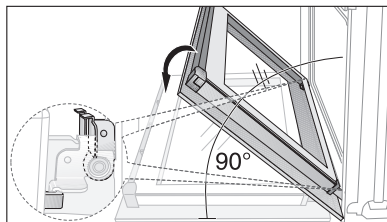
### A sütő ajtajának beakasztása

1. A sütőajtót a fogantyú felől mindkét kezével oldalról fogja meg, és tartsa 45°-os szögben.

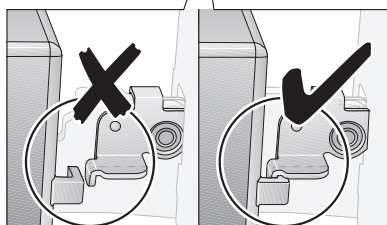
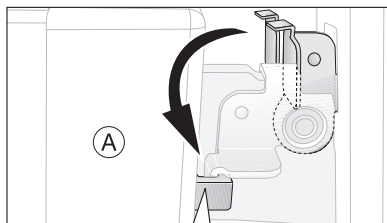
A sütőajtó alján található hornyokat helyezze a sütő zsanérjaira.  
Engedje az ajtót ütközésig lesiklani.



2. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



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



4. Csukja be a sütő ajtaját.

## A sütő üvegajtaja

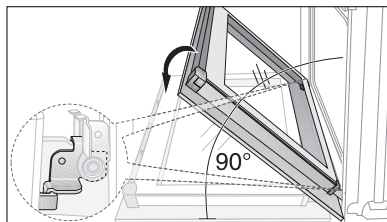
A sütő ajtaja három, egymás mögött elhelyezkedő üvegtáblából áll. A felső táblák tisztításhoz levehetőek.



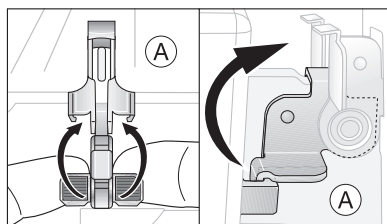
**Figyelem!** Ha nagy erő éri – mindenekelőtt az üvegtábla peremén – az üveg eltörhet.

### Az ajtóüveg kiszérése

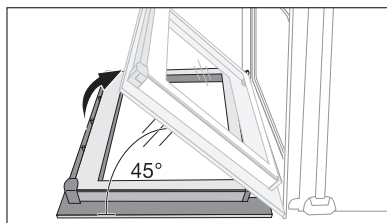
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



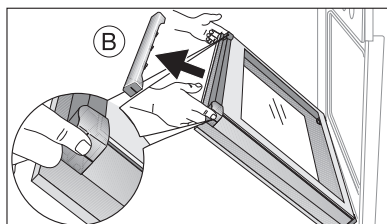
2. **A szorítókart (A)** mindkét ajtózsánernál **teljesen** hajtsa fel.



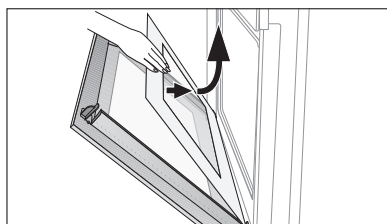
3. A sütőajtót az első reteszállásig csukja be (kb. 45°).



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



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



## Az ajtóüveg tisztítása

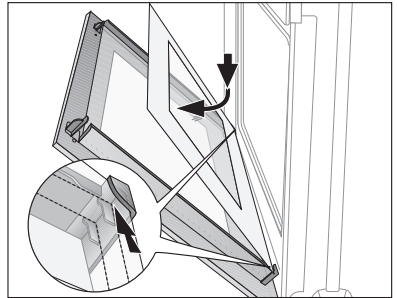
Az ajtóüvegeket alaposan tisztítsa meg lúgos mosogatószerrel. Ezután gondosan szárítsa meg.

## Az ajtóüvegek behelyezése

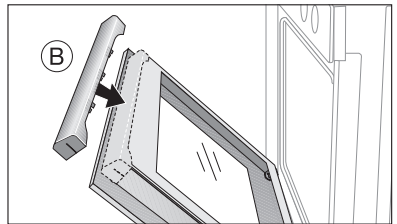
1. Az ajtóüvegeket egyenként, felülről lefelé ferdén helyezze be az ajtó alsó élén található profilba, és engedje le.



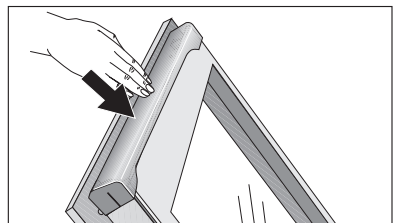
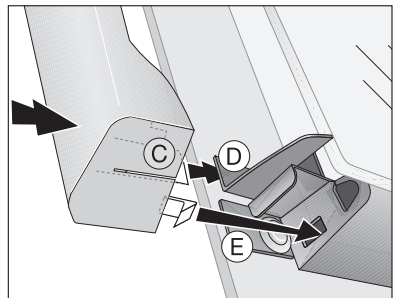
Először a kisebb, majd a nagyobb üvegtáblát helyezze be.



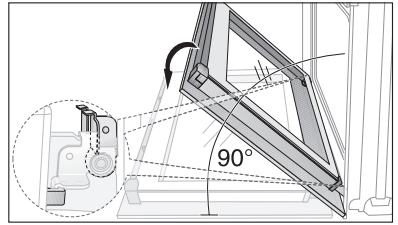
2. A (B) ajtóburkolatot fogja meg oldalról, helyezze az ajtó belsejének az éléhez, és a (B) ajtóburkolatot dugja az ajtó felső élére.



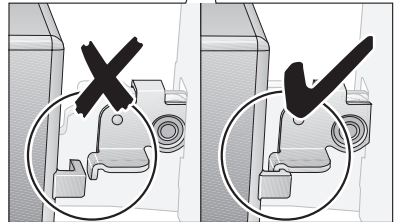
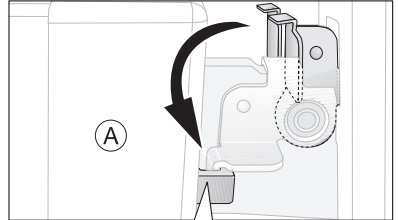
A (B) ajtóburkolat nyílt oldalán található egy vezetősín (C). Ezt a **külső üvegtábla** és a (D) derékszögű idom közé kell betolni. Az (E) csatos zárnak be kell kattannia.



3. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.




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



5. Csukja be a sütő ajtaját.

# Mit tegyünk, ha ...?

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A főzőzónák nem működnek	A megfelelő főzőzóna nincs bekapcsolva	Kapcsolja be a főzőzónát
	Kioldott a biztosíték (a biztosítéktáblán).	Ellenőrizze a biztosítékokat.
A sütő nem melegszik	A sütő nincs bekapcsolva.	Kapcsolja be a sütőt
	Az idő nincs beállítva.	Idő beállítása
	Nem hajtotta végre a szükséges beállításokat	Ellenőrizze a beállításokat.
	Bekapcsolt a sütő biztonsági kikapcsolása.	Lásd biztonsági kikapcsolás.
Kioldott a biztosíték (a biztosítéktáblán).	Kioldott a biztosíték (a biztosítéktáblán).	Ellenőrizze a biztosítékokat. Amennyiben a biztosíték többször kiold, hívjon megfelelő képesítéssel rendelkező villanyszerelőt.
A kijelzőn megjelenik az "F 9".		Nyomja meg a Be/ki  gombot.
A sütő nem melegszik, a működésjelző működik. Kigyullad egy kis nyíl.		A sütőfunkciót állítsa KI állásba. Ne kapcsolja ki a sütőt. Tartsa nyomva a három középső gombot, amíg meg nem szólal egy jel.
A sütő nem világít.	A sütő lámpája tönkrement.	Cserélje ki az izzót.
Nem forog a forgónyárs.	Rossz sütési funkció van bekapcsolva.	Válassza ki a sütési funkciót a forgónyárs üzemeltetésével.
	A forgónyárs nincs jól behelyezve.	Tolja be ütközésig a forgónyársat.

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



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



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



**Fém előlapos készülékekkel kapcsolatos tudnivalók:**

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

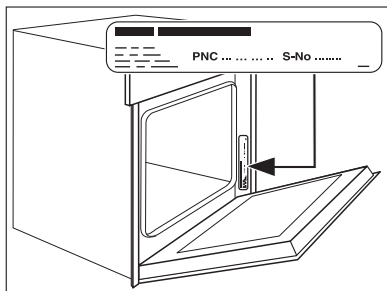
# Szerviz

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

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

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

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



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


Modell: .....

PNC: .....

S-szám: .....

822 928 818-A-220306-01

A változtatások jogát fenntartjuk

 **The Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

Az Electrolux Csoport a világ legnagyobb konyhai, fürdőszobai, tisztító és szabadtéri készülékeket gyártó vállalata. Több mint 55 millió Electrolux csoport által forgalmazott terméket (többek között hűtőszekrényeket, tűzhelyeket, porszívókat, láncfűrészeket és fűnyíró gépeket) adnak el évente mintegy 14 milliárd dollár értékben a világ több mint 150 országában.

<http://www.markabolt.hu>