



Thinking of you
Electrolux



EVY9741AAX
EVY9741AOX

.....
HU GŐZÖLŐS SÜTŐ

.....
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	3
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	4
3. TERMÉKLEÍRÁS	6
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	7
5. KEZELŐPANEL	8
6. NAPI HASZNÁLAT	9
7. ÓRAFUNKCIÓK	12
8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK	13
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA	15
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK	17
11. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	18
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	35
13. MIT TEGYEK, HA.....	38
14. MŰSZAKI ADATOK	39

GONDOLUNK ÖNRE

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

Köszöntjük az Electrolux világában.

Látogassa meg a weboldalunkat:



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



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



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

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



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



VIGYÁZAT

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

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

1.2 Általános biztonság

- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.
- A karbantartás megkezdése előtt válassza húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort használja.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polcvezető síneket a kiszereeléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

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

Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cse-

rére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érnének 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 többolt távolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkilodót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton levállassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

2.2 Használat



VIGYÁZAT

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.

- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhathat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos 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 kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.

Gőzben sütés



VIGYÁZAT

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

2.3 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozójatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Másfél-ölnben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon sűrűlőszert, sűrűlőszivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.4 Belső világítás

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



VIGYÁZAT

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

2.5 Ártalmatlanítás



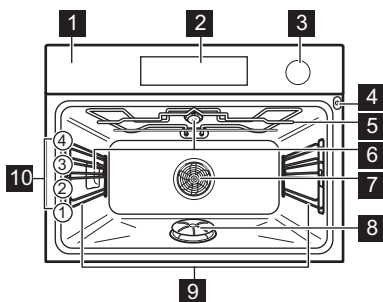
VIGYÁZAT

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.

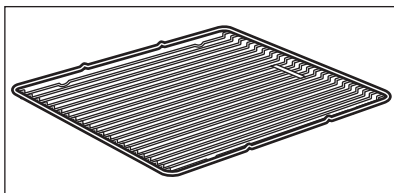
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

3. TERMÉKLEÍRÁS



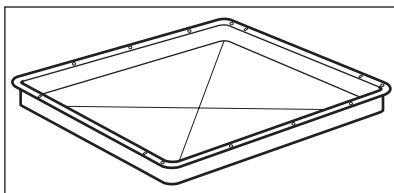
- 1** Kezelőpanel
- 2** Elektronikus programkapcsoló
- 3** Víztartály
- 4** A húshőmérő szenzor aljzata
- 5** Grill és fűtőelem
- 6** Sütőlámpa
- 7** Ventilátor és fűtőelem
- 8** Gőzfejlesztő fedéllel
- 9** Polcvezető sín, eltávolítható
- 10** Polcszintek

3.1 Tartozékok



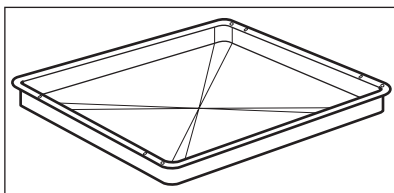
Huzalpolc

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.



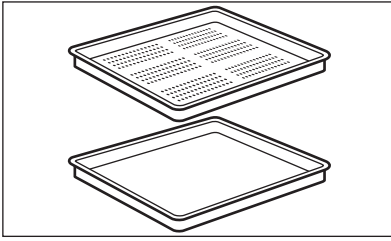
Sütő tálcá

Tortákhoz és süteményekhez.



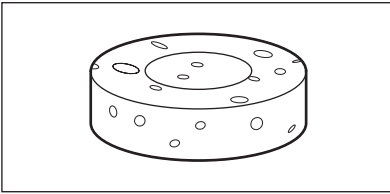
Grillező / sütőedény

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



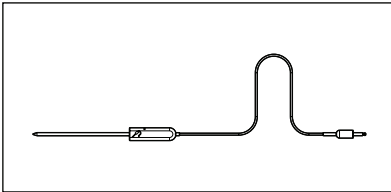
Gőzlő készlet

Egy perforálatlan és egy perforált edény. A gőzlőkészlet 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.



Hűshőmérő

Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.



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

4.1 Kezdeti tisztítás

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



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

4.2 Az idő beállítása és módosítása

Az elektromos hálózatra történő első csatlakoztatás után néhány másodpercig az összes szimbólum megjelenik a kijelzőn. A következő néhány másodpercben a szoftververzió látható a kijelzőn.

A szoftververzió kijelzésének eltűnése után „h” és „12:00” kijelzés jelenik meg.

Az óra beállítása:

1. Érintse meg a \wedge vagy \vee érzékelőmezőt az óra beállításához.
2. Érintse meg a(z) OK mezőt.
3. Érintse meg a \wedge vagy \vee érzékelőmezőt a perc beállítására.
4. Érintse meg a(z) OK vagy a(z) \ominus mezőt. A hőmérséklet / óra kijelzője az új időt jeleníti meg.

A pontos idő módosítása

Csak a készülék kikapcsolt állapotában változtathatja az idő beállítását. Érintse meg a(z) \ominus mezőt. A(z) \ominus szimbólum villogni kezd a kijelzőn. A fenti eljárást kövesse az új idő beállítására.

5. KEZELŐPANEL

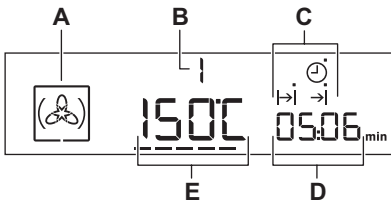
5.1 Elektronikus programkapcsoló



A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket.

Érzékelőmező	Funkció	Leírás
1 	BE/KI	A készülék be- és kikapcsolása.
2 	KIEGÉSZÍTŐ FUNKCIÓK	Egy sütőfunkció, automatikus program vagy tisztító funkció beállítása.
3 	SÜTŐVILÁGÍTÁS	A sütőlámpa bekapcsolása vagy kikapcsolása.
4 	HŐMÉRSÉKLET / GYORS FELFŰTÉS	A sütőtér hőmérsékletének és a húshőmérő hőmérsékletének beállítására és ellenőrzésére szolgál. Ha megnyomja és három másodpercig megnyomva tartja, akkor a Gyors felfűtés funkciót BE és KI kapcsolja.
5 	KEDVENCEM	A kedvenc program tárolása. Kedvenc programjához való közvetlen hozzáférésre használhatja akkor is, amikor a készülék ki van kapcsolva.
6 -	KIJELZŐ	A készülék aktuális beállításait mutatja.
7 	FEL	Mozgás felfelé a menüben.
8 	LE	Mozgás lefelé a menüben.
9 	ÓRA	Az óra funkciók beállítása.
10 	PERCSZÁMLÁLÓ	A Percszámláló beállítása.
11 	OK	Választás vagy beállítás megerősítése. Mozgás lefelé a menüben.

5.2 Kijelző



- A) Sütőfunkció szimbóluma
- B) Sütőfunkció / program száma
- C) Órafunkciók visszajelzői (lásd az „Órafunkciók” táblázatot)
- D) Óra / maradékhő (valamint a Percszámláló és Pontos idő) kijelzése
- E) Hőmérséklet / Idő kijelzés

5.3 A kijelző egyéb visszajelzői

Szimbólumok	Név	leírása
	Automatikus program	Kiválaszthat egy automatikus programot.
	Kedvencem	A kedvenc program működik.
kg / g	kg / g	Súly megadását igénylő automatikus program működik.
h / min	óra / perc	Egy óra funkció működik.
---	Felfűtés / maradékhő visszajelző	A készülék hőmérsékletét jelzi.
	Hőmérséklet / gyors felfűtés	A funkció működik.
	Hőmérséklet	Megtékintheti vagy módosíthatja a hőmérsékletet.
	Hűshőmérő szenzor	A húshőmérő szenzor csatlakoztatva van a húshőmérő csatlakozóaljzatához.
	Percszámláló	Működik a percszámláló funkció.

5.4 Felfűtés visszajelző

Amikor bekapcsolja valamelyik sütőfunkciót, a kijelzőn vonalak --- jelennek meg. A vonalak jel-

zik, hogy emelkedik vagy csökken a sütőben a hőmérséklet.

Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, akkor a vonalak eltűnnek a kijelzőről.

6. NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT














Lásd a „Biztonság” című részt.


A készülék működtetéséhez használhatja:

- **kézi üzemmód** - a sütőfunkció, a hőmérséklet és az elkészítési idő kézi beállítására.




- **automatikus programok** - egy étel elkészítésére, ha nem tud főzni vagy nem rendelkezik ilyen gyakorlattal.

6.1 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
1  Vital sütés	Zöldségekhez, halhoz, burgonyához, rizshez, tésztákhoz vagy speciális köretekhez.
2  Interval sütés	Nagy nedvességtartalmú ételek és posírozott hal, vanília-puding és terrine (pástétom) esetén.
3  Interval + sütés	Kenyér sütéséhez, nagy húsdarabok sütéséhez vagy hideg és fagyasztott ételek felmelegítéséhez.
4  ECO gőz	Segítségével optimalizálhatja az energiafogyasztást a sütés során. Ehhez azonban először be kell állítania a sütés idejét. Az ajánlott beállításokról bővebb információt a sütési táblázatokban talál, a megfelelő sütőfunkciók leírásánál.
5  Hőlégbefúvás (nedves)	Alapvetően száraz sütemények sütéséhez és sütőformában, egy polcon történő, energiatakarékos sütéshez.
6  Hőlégbefúvás, kis hőfok	Különösen puha és szaftos sülték készítéséhez ajánljuk.
7  Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
8  Felolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához.
9  Melegentartás	A főtt étel melegen tartásához.
10  Grill	A polc közepére helyezett lapos étel grillezéséhez. Piritós készítéséhez.
11  Grill + felső sütés	Nagyobb mennyiségű, lapos ételdarabok grillezéséhez. Piritós készítéséhez.
12  Infrasütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Továbbá felfűjtak készítéséhez és piritáshoz.
13  Alsó + felső sütés	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
14  Pizzasütés	Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó réteget. 20 – 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.

Sütőfunkció	Alkalmazás
15 	Hőlégbefűtés, nagy hőfok Sütés egyszerre maximum 2 sütőszinten, illetve aszálás. 20 – 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.



6.2 Sütőfunkció beállítása

1. Kapcsolja be a készüléket a  gombbal. A kijelző a beállított hőmérsékletet, a szimbólumot és a sütőfunkció számát jeleníti meg.
2. Érintse meg a  vagy  mezőt egy sütőfunkció beállításához.
3. Érintse meg az OK érzékelőmezőt, vagy a készülék öt másodperc elteltével automatikus beindul.



Ha bekapcsolja a készüléket, és nem állít be sütőfunkciót vagy programot, akkor 20 másodperc elteltével kikapcsol a készülék.





6.3 Hőmérséklet módosítása

Érintse meg a  /  érzékelőmezőt a hőmérséklet 5 °C-os lépésekben történő módosításához.

Amikor a készülék hőmérséklete eléri a beállított értéket, akkor három hangjelzés hallható, és elűnik a Felmelegítés kijelzés.


6.4 Hőmérséklet ellenőrzése

A funkció vagy program működése során megtekintheti a készülék hőmérsékletét.

1. Érintse meg a(z)  mezőt. A Hőmérséklet / idő kijelző mutatja a készülékben a hőmérsékletet. Ha a sütőhőmérsékletet szeretné megváltoztatni, akkor egynél többször érintse meg a  érzékelőmezőt, és módosításához használja a  vagy  érzékelőmezőket.
2. Érintse meg az OK érzékelőmezőt, hogy azonnal visszatérjen a beállított hőmérséklethez, máskülönben öt másodperc elteltével a kijelző azt automatikusan megjelenti.

6.5 Gyors felfűtés funkció

A Gyors felfűtés funkció csökkenti a készülék felmelegedési idejét.

A Gyors felfűtés funkció bekapcsolása: Érintse meg és három másodpercnél hosszabb ideig tartsa az ujját a  érzékelőmezőn.

Ha bekapcsolja a Gyors felfűtés funkciót, akkor a kijelzőn látható vízszintes vonalak villognak annak jelzésére, hogy a funkció működik.

További információ:

- Ne tegyen ételt a sütőbe, amikor a Gyors felfűtés funkció működik.
- Nem minden sütőfunkciónál áll a Gyors felfűtés rendelkezésre. Hangjelzés hallható, ha a beállított funkciónál nem áll a Gyors felfűtés rendelkezésre.

6.6 Gőz sütés

A víztartály fedele a kezelőpanelben található.



1. Nyomja meg a fedelet a víztartály kinyitásához.
2. Töltsön a víztartályba hozzávetőleg 800 ml vizet.

Ez a vízmennyiség kb. 50 percre elegendő.



Közvetlenül a gőzfejlesztőbe ne tegyen vizet!

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

3. Kapcsolja be a készüléket.
4. Állítsa be a Gőzben sütés funkciót (lásd a „Sütőfunkciók” című táblázatot) és a hőmérsékletet.
5. Érintse meg a(z)  érzékelőmezőt az IDŐTARTAM vagy a BEFEJEZÉS funkció beállításához (lásd „A BEFEJEZÉS beállítása” vagy „Az IDŐTARTAM beállítása” című részt). A gőz kb. 2 perc múlva jelenik meg. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A sütési idő végén a hangjelzés ismét hallható.
6. Érintse meg a  gombot a hangjelzés és a készülék kikapcsolásához.



Amikor üres a gőzfejlesztő, akkor egy hangjelzés hallható.

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

6.7 Energiatakarékosság



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

- **Maradék hő:**
 - Amikor egy sütőfunkció vagy program működik, a fűtőelemek a sütési idő 10%-ával korábban kapcsolnak ki (a világítás és a ventilátor továbbra is működik). Ennek a funkciónak a használatához 30 percnél hosszabb elkészítési idő szükséges, vagy használja az óra funkciókat (Időtartam, Befejezés, Késleltetés). A funkció nem működik a grill funkciók mellett.
 - A készülék kikapcsolása után a maradék hő használhatja az étel melegen tartásához. Az óra / maradék hő kijelző jeleníti meg a megmaradt hőmérsékletet, a von-

alak pedig jelzik a hőmérséklet csökkenését.

- **Sütés kikapcsolt sütővilágítással** – érintse meg a érzékelőmezőt a sütővilágítás kikapcsolására a sütés alatt.
- **A Hőlebegűvés (nedves)** funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével kikapcsol. A sütővilágítás ismét bekapcsol, ha megérinti a érzékelőmezőt, vagy ha kinyitja a készülék ajtaját.
- **A Kijelző kikapcsolása** – Ha szükséges, teljesen kikapcsolható a kijelző. Egyidejűleg érintse meg a(z) és érzékelőmezőt, amíg kikapcsol a kijelző. Ezzel a művelettel a kijelző bekapcsolása is elvégezhető.
- **Eco funkciók** – lásd a „Sütőfunkciók” című fejezetet.

7. ÓRAFUNKCIÓK

SZIMBÓLUM	FUNKCIÓ	LEÍRÁS
	ÓRA	Az óra megtekintéséhez. Az óra beállításának megváltoztatásához tekintse meg „Az óra beállítása és módosítása” című részt.
	IDŐTARTAM	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék.
	BEFEJEZÉS	Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék. Az Időtartam és a Befejezés funkciók (késleltetési időtartam) egyszerre is használhatóak, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia.

7.1 Számláló

Akkor használja a számlálót, ha azt akarja figyelni, hogy milyen hosszú idő óta működik a készülék. Azonnal bekapcsolódik, amikor a készülék megkezd a melegítést.

A számláló visszaállítása: egyszerre érintse meg a és érzékelőmezőket, amíg „00:00” jelenik meg a kijelzőn, és a számláló ismét elkezdi számlálni.



A Számláló nem alkalmazható, ha az Időtartam és a Befejezés funkció be van állítva.

7.2 Az IDŐTARTAM beállítása

1. Kapcsolja be a készüléket, majd állítson be egy sütőfunkciót és hőmérsékletet.
2. Annyiszor érintse meg a(z) gombot, amíg a szimbólum meg nem jelenik. A szimbólum villogni kezd a kijelzőn.
3. A vagy érzékelőmezőt használja az IDŐTARTAM beállítására.
4. A választása megerősítéséhez érintse meg az OK gombot.
5. A vagy érzékelőmezőt használja az IDŐTARTAM óraértékének beállítására.



Ha a vagy OK érzékelőmezőt megnyomja az IDŐTARTAM óraértékének beállítása során, akkor a készülék a BEFEJEZÉS beállítására tér át.

6. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható.

A szimbólum és az időbeállítás villog a kijelzőn. A készülék kikapcsol.

Érintse meg bármely érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.

7. Kapcsolja ki a készüléket.

7.3 A BEFEJEZÉS beállítása

1. Kapcsolja be a készüléket, majd állítson be egy sütőfunkciót és hőmérsékletet.
2. Annyiszor érintse meg a(z) gombot, amíg a szimbólum meg nem jelenik. A szimbólum villogni kezd a kijelzőn.
3. A vagy érzékelőmezőt használja a BEFEJEZÉS beállítására (először a percet, majd az órát állítsa be), és az OK vagy érzékelőmezőt a megerősítésre.
4. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható.

A szimbólum és az időbeállítás villog a kijelzőn. A készülék kikapcsol.

5. Érintse meg bármely érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.
6. Kapcsolja ki a készüléket.

7.4 Ellenőrizze az eredményt. (csak kijelölt modelleknél)

Ha beállította a BEFEJEZÉS vagy IDŐTARTAM funkciót, akkor 2 perccel a sütés befejezése előtt egy hangjelzés hallható, és bekapcsol a sütővilágítás. A készülék a BEFEJEZÉS vagy az IDŐ-

TARTAM funkció beállítására lép. E két perc alatt megnézheti a sütés eredményét, és szükség esetén újabb BEFEJEZÉS vagy IDŐTARTAM időértéket adhat meg.

7.5 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

A PERCSZÁMLÁLÓT használja a visszaszámlálásos időzítés beállítására (maximum 2 óra 30 perc). Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.

1. Érintse meg a érzékelőmezőt. A szimbólum és a „00” villogni kezd a kijelzőn.
2. A PERCSZÁMLÁLÓ beállításához használja a vagy a gombot. Először a másodpercet, majd a percet és az órát állítsa be.
3. Érintse meg a(z) OK érzékelőmezőt, vagy a készülék öt másodperc elteltével automatikus elindítja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.
4. Amikor letelt a beállított idő, akkor két percig hangjelzés hallható, és a „00:00”, valamint a szimbólum villog a kijelzőn.
5. Érintse meg bármely érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.

7.6 A Késleltetés funkció beállítása

Az IDŐTARTAM és a BEFEJEZÉS funkciók egyszerre is használhatóak, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia. Ebben az esetben először az IDŐTARTAM , majd a BEFEJEZÉS funkciót állítsa be (lásd „Az IDŐTARTAM beállítása” és „A BEFEJEZÉS beállítása” című részt).

Ha a Késleltetés funkció be van kapcsolva, akkor a sütőfunkció állandó szimbóluma látható a kijelzőn; a szimbólum egy ponttal és a szimbólum. A pont azt jelzi, hogy melyik óra funkció van bekapcsolva az Óra / maradékhő kijelzőn.

8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.



A sütő 9 automatikus programokkal és programozott receptekkel rendelkezik. Az automatikus programot, illetve programozott receptet akkor használja, ha az étel elkészítésével kapcsolatban nincs kellő ismerete vagy gyakorlata. A programozott receptek listája a „Receptkönyvben” található.

Három típusú automatikus program létezik:

- Programozott receptek
- Automatikus programok súly megadásával
- Automatikus programok húshőmérővel



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

8.1 Programozott receptek

Programozott recept beállítása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a(z) mezőt. A kijelzőn az automatikus programok száma (P1–P9) látható.
3. Érintse meg a \wedge vagy \vee érzékelőmezőt a programozott recept kiválasztására.
4. Érintse meg az OK érzékelőmezőt, vagy a programozott recept szerinti működés öt másodperc elteltével automatikus beindul.
5. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. A \mapsto szimbólum villog. A készülék kikapcsol.
6. Érintse meg bármely érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.

8.2 Automatikus programok súly megadásával

Ha beállítja a hús tömegét, a készülék kiszámolja a sütési időt.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a(z) mezőt.

3. Érintse meg a \wedge vagy \vee érzékelőmezőt a súlyprogram beállítására (lásd a „Receptkönyv” című részt).


A kijelző a következőket jeleníti meg: elkészítési idő, \mapsto időtartam szimbólum, alapértelmezett súly, mértékegység (kg, g).

4. Érintse meg az OK érzékelőmezőt, vagy a beállítások mentése öt másodperc elteltével automatikusan megtörténik.
5. A készülék bekapcsol. A mértékegység szimbóluma villog a kijelzőn. Ezen idő alatt megváltoztathatja az alapértelmezett súlyértéket a \wedge vagy \vee érzékelőmező segítségével. Érintse meg a(z) OK mezőt.
6. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. A \mapsto szimbólum villog. A készülék kikapcsol.
7. Érintse meg bármely érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.

8.3 Automatikus programok húshőmérővel

Az ételek maghőmérséklete gyárilag be van programozva, és a húshőmérővel kerül meghatározásra. Akkor fejeződik be a program, amikor a készülék elérte a beállított maghőmérsékletet.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a(z) mezőt.
3. Helyezze el a húshőmérőt (lásd „A húshőmérő” című részt).
4. Érintse meg a \wedge vagy \vee érzékelőmezőt a húshőmérős program beállítására.

A kijelző a programidőt, valamint a \mapsto és  szimbólumot jeleníti meg.

5. Érintse meg az OK érzékelőmezőt, vagy a beállítások mentése öt másodperc elteltével automatikusan megtörténik.
6. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. A \mapsto szimbólum villog. A készülék kikapcsol.
7. Érintse meg bármely érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

9.1 Húshőmérő szenzor

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

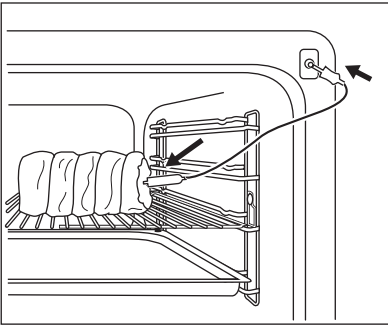
Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:


- A sütő hőmérsékletét: lásd a receptkönyvben a hússütési táblázatot.
- A hús maghőmérsékletét: lásd a receptkönyvben a húshőmérő táblázatában.




Kizárólag a mellékelt húshőmérőt, illetve megfelelő pótkatrészt használjon.



1. Kapcsolja be a készüléket.
- 2.








Szúrja a húshőmérő szenzor hegyét (melynek nyelén  szimbólum van) a hús közepébe.

3. Illesze a húshőmérő dugaszát a készülék elején lévő aljzatba.

A kijelzőn megjelenik a  szimbólum és az alapértelmezettként beállított maghőmérséklet. Az első működéskor a hőmérséklet 60 °C, a következő működések során pedig az utolsóként beállított érték.

4. A  vagy a  gomb megérintésével módosítsa a maghőmérsékletet.
5. Érintse meg az OK gombot, vagy a készülék 5 másodperc elteltével automatikusan menti a beállításokat.

Hasznos tanácsok:


A maghőmérsékletet csak akkor tudja beállítani, ha a  szimbólum villog. Amennyiben a kijelző a maghőmérséklet beállítása előtt nem villogó  szimbólumot jelenít meg, a  és a , illetve a  gomb segítségével állítson be új értéket.


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

A kijelző az aktuális maghőmérsékletet és a hőmérsékleti sávot jeleníti meg, amely a beállított és az aktuális sütőhőmérséklet viszonyát jelzi.

Hasznos tanácsok:

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

Amíg a készülék kiszámítja a becsült időtartamot, a Számláló funkció értéke megjelenik az Időzítő / maradékó kijelzőjén. Amikor befejeződik az első számítás, akkor hangjelzés hallható, és az Időzítő / maradékó kijelzőn  jelzés jelenik meg, majd a hozzávetőleges elkészítési időtartam látható. A készülék a sütés során folyamatosan kalkulálja az időtartamot. A kijelző időközönként aktualizálja az időtartam értékét.

7. Amikor a hús elérte a beállított maghőmérsékletet, a maghőmérséklet és a  szimbólum villog. Két percen át hangjelzés hallható. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
8. Húzza ki a húshőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki a húst a sütőből.



VIGYÁZAT


Legyen óvatos, amikor a húshőmérőt eltávolítja. Forró! Égésveszély!

9. Kapcsolja ki a készüléket.



Amikor a húshőmérőt az aljzatba illeszti, törli az órafunkciók beállításait.

Amikor a húshőmérő használatával süt, a Hőmérséklet / óra kijelzőn jelzett hőmérsékletet módosíthatja. Miután az aljzatba illesztette a húshőmérőt, és beállított egy sütőfunkciót és hőmérsékletet, a kijelző az aktuális maghőmérsékletet mutatja.

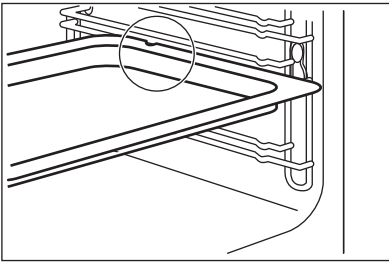
A három alábbi hőmérsékleti adat megtekintéséhez érintse meg ismételten a  gombot:

- Beállított maghőmérséklet

- A sütő aktuális hőmérséklete
- Aktuális maghőmérséklet.

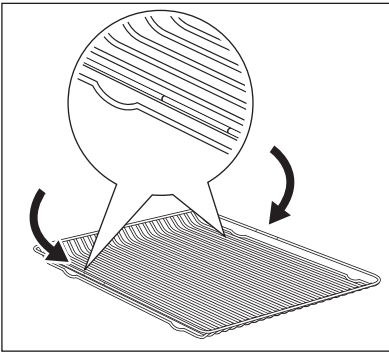
A beállított maghőmérséklet átvált az aktuális maghőmérsékletre, a sütő aktuális hőmérséklete pedig a sütő beállított hőmérsékletére vált.

9.2 Tartozékok behelyezése



Mély teps:

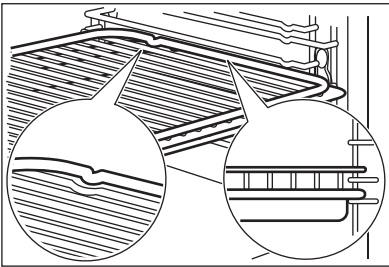
Tolja a mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc:

Helyezze be a polcot a lábaival lefelé.

Csúsztassa be a sütőpolcot a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és mély teps: együtt:

Helyezze a huzalpolcot a mély tepsire.

Tolja a mély tepsit a polcvezető sínek közé.



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



A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedények lecsúszását.

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

10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Kedvencem funkció

E funkciót használja a sütőfunkció vagy program kedvenc hőmérséklet- és időbeállításainak mentésére.

1. Állítsa be egy sütőfunkció vagy program hőmérsékletét és idejét.
2. Érintse meg és három másodpercnél hosszabb ideig tartsa az ujját a ☆ érzékelőmezőn. Hangjelzés hallatszik.
3. Kapcsolja ki a készüléket.

Kedvencem funkció használata:

- **A funkció bekapcsolásához** érintse meg a ☆ gombot. A készülék bekapcsolja a kedvencem funkciót.
- **A funkció kikapcsolásához** érintse meg a ① gombot. A készülék kikapcsolja a kedvencem funkciót.



Amikor működik a funkció, akkor módosítható a hőmérséklet és az idő.

10.2 Gyerekzár

A Gyerekzár funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.

A Gyerekzár funkció bekapcsolása és kikapcsolása:

1. Kapcsolja ki a készüléket a ① gombbal. Ne állítson be sütőfunkciót.
2. Egyidejűleg érintse meg, és legalább 2 másodpercig ne vegye el az ujját a(z) ⊖ és √ érzékelőmezőről. Hangjelzés hallatszik.

Beállítások menü

A Beállítás menü visszajelzése	Leírás	Beállítási érték
SET1	MARADÉKHŐ KIJELEZÉS	ON / OFF
SET2	NYOMÓGOMB HANG	CLICK / BEEP / OFF
SET3	HIBAJELZŐ HANG	ON / OFF
SET4	SZERVIZ	---
SET5	GYÁRI BEÁLL.VISSZA	YES / NO
SET6 ¹⁾	IDŐ KITERJESZTÉS	ON / OFF

¹⁾ Csak a kijelölt modellek



Csak a készülék kikapcsolt állapotában állíthatja be a beállítások menüt.

A kijelzőn aSAFE jelenik meg vagy tűnik el.

10.3 Funkciózár

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

A Funkciózár bekapcsolása/kikapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Kapcsoljon be egy sütőfunkciót vagy beállítást.
3. Egyidejűleg érintse meg, és legalább 2 másodpercig ne vegye el az ujját a(z) ⊖ és √ érzékelőmezőről. Hangjelzés hallatszik.





A kijelzőn aLoc jelenik meg vagy tűnik el.



A készüléket kikapcsolhatja, amikor a Funkciózár aktív. Ha kikapcsolja a készüléket, a Funkciózár is kikapcsol.

10.4 Beállítások menü

A beállítások menü teszi lehetővé a főmenühöz funkció hozzáadását, illetve eltávolítását (például: be- vagy kikapcsolhatja a Maradék hő kijelzést). A beállítások menü maximum hat beállítást tartalmaz (SET1 és SET6 között). Lásd az alábbi táblázatot az egyes beállítások lehetséges értékeit illetően.

A beállítások menü bekapcsolása:

1. Szükség esetén a  érzékelőmező segítségével kapcsolja ki a készüléket.
2. Érintse meg és három másodpercnél hosszabb ideig ne vegye el az ujját a  érzékelőmezőről. A kijelzőn SET1 felirat látható, és az „1” kijelzés villog.
3. Érintse meg a  /  érzékelőmezőt a beállítás elvégzésére.
4. Érintse meg a(z) OK mezőt.

5. Érintse meg a  /  érzékelőmezőt a beállítás értékének megváltoztatására.
6. Érintse meg a(z) OK mezőt.

10.5 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol:

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

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

Az automatikus kikapcsolást követően a sütő ismételt működtetéséhez érintsen meg egy érzékelőmezőt.



Az Automatikus kikapcsolás az összes sütőfunkció esetén működik, kivéve a Sütővilágítás, Alacsony hőmérsékletű sütés, Hűshőmérő, Időtartam, Befejezés, Késleltetés funkciókat.

- 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 Percszámológát. Amikor befejeződik a Percszámológát funkció működése, akkor a kijelző visszatér az éjszakai beállításra.

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.

10.7 Hűtőventilátor

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

11. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK**11.1 Az ajtó belső oldala****Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:**

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



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

11.2 Gőzsütés**Párolóedény**

- Kizárólag hőálló és rozsdamentes edényt használjon.

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

Sütőpolcok

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

Általános tudnivalók

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

Megjegyzés a Gőzsütés táblázatokhoz

- A táblázat átlagos ételekre vonatkozó értékeket tartalmaz.

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

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

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

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

11.3 Vízmennyiség táblázat

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

¹⁾ Az időtartamok csak tájékoztató célú szolgálnak

11.4 A Hőlégbefűvés, nagy hőfok és Vital sütés egymás utáni használata

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



A maximális vízmennyiség 650 ml.

11.5 Gőzsütési táblázatok**VIGYÁZAT**

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

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

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

Fertőtlenítés

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

Zöldségek

Étel	Hőmérséklet °C	Vízmenyiség ml-ben	Idő ¹⁾ percben	Polcmagasság
Articsóka	96	800	50 - 60	1
Padlizsán	96	450	15 - 25	1
Karfiol (egész)	96	600	35 - 45	1
Karfiol (rózsák)	96	500	25 - 30	1
Brokkoli (egész)	96	550	30- 40	1
Brokkoli (rózsák)	96	400	20 - 25	1
Gombaszeletek	96	400	15 - 20	1
Borsó	96	450	20 - 25	1
Édeskömény	96	600	35 - 45	1
Sárgarépa	96	600	35 - 45	1
Karalábé (csí- kokra vágva)	96	550	30 - 40	1
Paprika (csíkok- ra vágva)	96	400	15 - 20	1
Póréhagyma (karikára vágva)	96	500	25 - 35	1
Zöldborsó	96	550	35 - 45	1
Galambbegy, ró- zsák	96	450	20 - 25	1
Kelbimbó	96	550	30 - 40	1
Cékla	96	800 + 400	70 - 90	1
Feketegyökér	96	600	35 - 45	1
Zeller (kockára vágva)	96	500	20 - 30	1
Spárga (zöld)	96	500	25 - 35	1
Spárga (fehér)	96	600	35 - 45	1
Spenót, friss	96	350	15	1
Blansírozás	96	350	15	1
Fehér bab	96	500	25 - 35	1
Kelkáposzta	96	400	20 - 25	1
Cukkini (szele- telve)	96	350	15	1

¹⁾ Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

Köreték

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

1) Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

Hal

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

1) Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

Hús

Étel	Hőmérséklet °C	Vízmenyiség ml-ben	Idő ¹⁾ percben	Polcmagasság
Főtt sonka (1000 g)	96	800 + 150	55 - 65	1

Étel	Hőmérséklet °C	Vízmenység ml-ben	Idő ¹⁾ percben	Polcmagasság
Csirkemell (posírozott)	90	500	25 - 35	1
Csirke (posírozott, 1000 - 1200 g)	96	800 + 150	60 - 70	1
Sertés-/borjúkaraj comb nélkül (800 - 1000 g)	90	800 + 300	80 - 90	1
Kasseler (füstölt sertéskaraj, posírozott)	90	800 + 300	70 - 90	1
Tafelspitz (minőségi párolt marhahús)	96	800 + 700	110 - 120	1
Chipolata kolbász	80	400	15 - 20	1

¹⁾ Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

Tojás

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

¹⁾ Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

11.6 Interval sütés táblázata

Étel típusa	Interval sütés (A vízmenység kb. 300 ml.)		
	Hőmérséklet °C	Idő percben	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

Étel típusa	Interval sütés (A vízmennyiség kb. 300 ml.)		
	Hőmérséklet °C	Idő percben	Polcmagasság
Újramelegítés			
Gombócok	110	20 - 30	1
Tészta	110	15 - 20	1
Rizs	110	15 - 20	1
Egytálételek	110	15 - 20	1

1) Folytassa további 30 percig zárt ajtóval.

11.7 Interval + sütés sütés táblázata

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

1) Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

11.8 Tésztasütés

Általános tudnivalók

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

- Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja a sütőt, és így felhasználhatja a készülékben felhalmozódott maradék hő.

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

A tésztasütési táblázatok használata

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

11.9 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, csikokban vízessé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csikokban vízessé válik.	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csikokban vízessé válik.	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Ügyeljen a keverési időre, főleg akkor, ha keverőgépet használ.
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
A sütemény túlságosan száraz.	Túl hosszú sütési időt választott.	A következő sütéskor rövidebb sütési időt állítson be.
A sütemény egyetlenül sül meg.	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Állítson be alacsonyabb sütőhőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot.
A sütemény egyetlenül 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.

11.10 Sütés egyetlen polcon

Általános tudnivalók

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

Hosszabb sütési időtartamok esetén a sütő kb. 10 perccel a sütési idő vége előtt kikapcsolható, ettől kezdve a készülék a maradékhot használja.

Amikor fagyasztott ételt használ, a sütőben lévő tepsik sütés közben eldeformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

A térsütési táblázatok használata

- 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 szinten süt süteményeket.

A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenlete-

sen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.

Sütés sütőformákban

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

1) Melegítse elő a sütőt

2) Használjon zsírfogó tálcát vagy hússütő tálcát.

Sütőtálcán sütött sütemény / tészta / kenyér

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Fonott kalács / kenyér	Konvekciós sütés	1	170 - 190	30 - 40
Karácsonyi kalács ¹⁾	Konvekciós sütés	1	160 - 180	50 - 70
Kenyér (rozskenyér) ¹⁾	Konvekciós sütés	1		
először			230	20
majd			160 - 180	30 - 60
Krémes felfújt/képviselőfánk ¹⁾	Konvekciós sütés	2	190 - 210	20 - 35
Keksztekercs ¹⁾	Konvekciós sütés	2	180 - 200	10 - 20

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt

²⁾ Használjon zsírfogó tálcát vagy hússütő tálcát.

Aprósütemények

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

Étel	Sütőfunkció	Polcma- gasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Small cakes / Aprósütemények ¹⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	160	20 - 35
Small cakes / Aprósütemények ¹⁾	Konvekciós sü- tés	2	170	20 - 35

¹⁾ Melegítse elő a sütőt

Hőlégbefúvás (nedves)

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

11.11 Több szinten való sütés

Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt

Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

Étel típusa	Hőlégbefúvás, nagy hőfok Alulról számított polcszint 2 polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Aprósütemény omlós tésztából	1 / 4	150 - 160	20 - 40
Short bread / Linzer / omlós tészták	1 / 4	140	25 - 45
Aprósütemény kevert piskótatésztából	1 / 4	160 - 170	25 - 40

Étel típusa	Hőlégbefűvás, nagy hőfok Alulról számított polcszint 2 polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsókok	1 / 4	80 - 100	130 - 170
Puszedli	1 / 4	100 - 120	40 - 80
Kelt tésztájú sütemény	1 / 4	160 - 170	30 - 60

11.12 Hőlégbefűvás, kis hőfok táblázat

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

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

Hőlégbefűvás, kis hőfok táblázat

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

11.13 Pizzasütés

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

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Pirog (a calzone orosz változata) ¹⁾	2	180 - 200	15 - 25

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

²⁾ Használjon mély tepsit.

11.14 Sütési táblázat

Húsok sütése

- A nagyobb darab sütek közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepszi feletti huzalpolcán süthetők meg (ha van ilyen).
- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott tepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve a tepertő fedő nélkül is megsüthető a sütő tepsiben.
- A sütéshez sütőbe való, hőálló edényt használjon (olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sütek közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepszi feletti huzalpolcán süthetők meg.
- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott sütő tepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve zsíros bőrrel rendelkezik, fedő nélkül is megsüthető a sütő tepsiben.
- Javasoljuk, hogy az 1 kg súlyú vagy nagyobb mennyiségű húst vagy halat a sütőben süsse.
- Ajánlatos kicsi 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 maradék hőt.

Marhahús

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sertés

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

Borjú

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

Bárány

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

Vadhús

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

Szárnyasok

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Csirke, rántani való csirke	Egyenként 200-250 g-os	Infrasütés	1	200 - 220	30 - 50
Fél csirke	Egyenként 400-500 g	Infrasütés	1	190 - 210	35 - 50

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Bontott baromfi	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	190 - 210	50 - 70
Kacsa	1,5 - 2 kg	Infrasütés	1	180 - 200	80 - 100

Hal (párolt)

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

11.15 Grill

A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.



FIGYELEM

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.



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

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

Grill

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

Grill + felső sütés

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

Grillezendő étel	Polcmagasság ¹⁾	Idő összesen (perc)	
		Első oldal	Második oldal
Toast / Piritós ¹⁾	4	1 - 3	1 - 3
Piritós kenyér feltéttel	3	6 - 8	-

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.16 Félkész ételek

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

- Az első polcszintet használja. Amelyik legalul van.

Fagyasztott ételek

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

Mélyhűtött készülékek táblázat

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

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

11.17 Kiolvasztás

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

- Az első sütőpolcszintet használja. Amelyik legalul van.

Felolvasztási táblázat

Étel	Mennyiség	Felolvasztási idő percben	További felolvasztási idő percben	Megjegyzés
Csirke	1 kg	100 - 140	20 - 30	Helyezze a csirkét egy nagy tányérra, és fedje le egy tállal Félidőben fordítsa meg
Hús	1 kg	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg
Hús	0,5 kg	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	---

11.18 Tartósítás - Alsó sütés

- 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 töltsse fel, és zárja le kapcsolcsal.
- 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 mérselje a hőmérsékletet 100 °C-ra (ld. a táblázatot).

Befőzési táblázat – lágy gyümölcsök

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

Befőzési táblázat – csonthéjas gyümölcsök

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

Befőzési táblázat – zöldségek

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

¹⁾ Tartsa a sütőben, miután kikapcsolta

11.19 Aszalás

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

11.20 Húshőmérő szenzor táblázat

Marhahús

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

Sertés

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

Borjú

Készítendő étel	Maghőmérséklet
Borjú roston	75 - 80 °C
Borjúcsülök	85 - 90 °C

Ürű / bárány

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

Vadhús

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

Hal

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

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

**VIGYÁZAT**

Lásd a „Biztonság” című részt.


Tisztítással kapcsolatos megjegyzések:

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

tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.

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

12.1 Gőztisztítás

1. Kézvel távolítsa el a szennyeződés nagyját.
2. Tegyen kb. 250 ml vizet és három evőkanál ecetet közvetlenül a gőzfejlesztő rendszerbe.
3. Annyiszor érintse meg a gombot, amíg a  kijelzés meg nem jelenik.

4. A kijelző az időtartamot (15 perc) és az alapértelmezett hőmérsékletet jeleníti meg. A tisztítás megkezdéséhez érintse meg az OK érzékelőmezőt.
5. Egy hangjelzés hallható, amikor a gőztisztítás befejeződik. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
6. Egy puha kendővel tisztítsa meg a készüléket. Szivaccsal itassa fel a vizet a gőzfejlesztőből, majd törölje szárazra.

A sütő teljes kiszáradásához hagyja nyitva a sütő ajtaját kb. 1 óra hosszan.

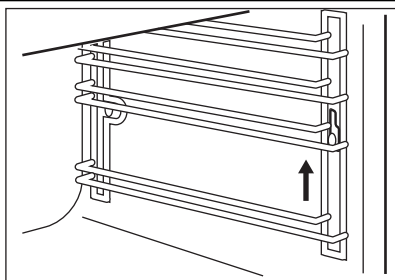


A Befejezés funkció használatával késlettetve is elindíthatja a tisztítást. Lásd „A Befejezés beállítása” című részt.

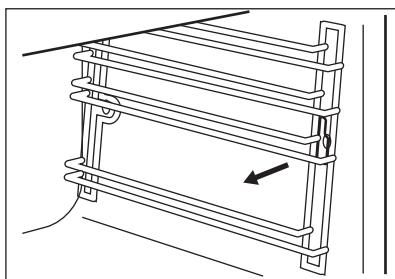
12.2 Polctartó

A polctartó sínek eltávolítása

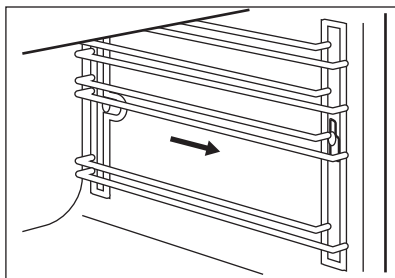
A polcvezető sínek kiszerezhetők az oldalfalak tisztításához.



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



2. A sínt az előző felfüggesztésen kicsit fordítsa befelé.



3. Húzza ki a sínt a hátsó felfüggesztésből.

A polctartó sín behelyezése

A polctartó sín visszaszerelésekor fordított sorrendben járjon el.

12.3 Gőzfejlesztő rendszer



FIGYELEM

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



Távolítsa el ecetes vízzel a vízkövet.

**FIGYELEM**

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

A víztartály és a gőzfejlesztő tisztítása:

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

12.4 Sütőtér világítás**VIGYÁZAT**

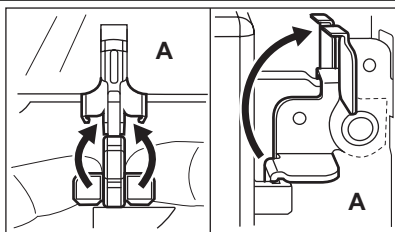
Áramütés veszélye áll fenn. Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrája.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

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

**FIGYELEM**

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

**A sütőtér mennyezetében található izzó cseréje:**

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Távolítsa el a fémgyűrűt, majd tisztítsa meg az üveg fedőlapot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Illeszse a fémgyűrűt az üveg fedőlapra.
5. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

A sütőtér bal oldalán található izzó cseréje:

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

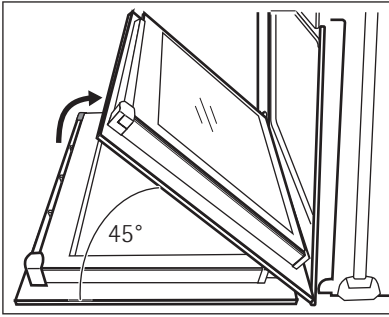
12.5 Ajtó és üveglapok

Tisztításhoz vegye le az ajtót.

Az ajtó eltávolítása**FIGYELEM**

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

1. Nyissa ki az ajtót, ameddig csak lehet.
2. Teljesen emelje fel az ajtó két zsanírján lévő rögzítőkarokat (A).



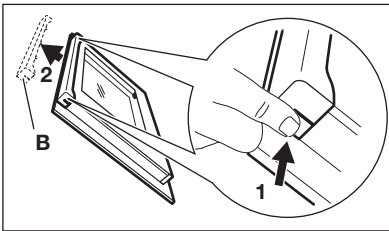
3. Csukja be az ajtót körülbelül 45°-os szögbe.
4. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a készülékről.



Helyezze az ajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre, nehogy megkarcolódjon.

5. Ekkor kivetheti a belső üveglapokat, és megtisztíthatja azokat.

Az ajtó visszahelyezéséhez hajtsa végre a fenti műveletet fordított sorrendben.



Az ajtó üveglapjainak eltávolítása és megtisztítása



Az ajtón (típustól függően) 2, 3 vagy 4 üveglap található.

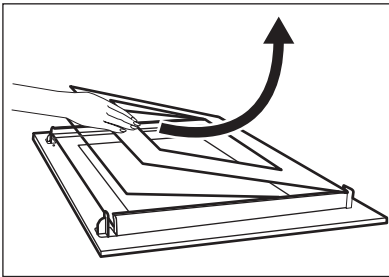


FIGYELEM

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

1. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díszlécet (B), majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.
2. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.
3. Tartsa meg az ajtó üveglapjait egyenként a felső szélüknél fogva, és felfele húzza ki őket a vezetősínből.
4. Tisztítsa meg az ajtó üveglapjait.

Az üveglapok visszahelyezéséhez hajtsa végre a fenti műveletet fordított sorrendben. Először a kisebb lapot tegye vissza, majd a nagyobbbat.



13. MIT TEGYEK, HA...



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem melegszik fel a készülék.	A készülék ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket.
Nem melegszik fel a készülék.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát. Lásd „A pontos idő beállítása és módosítása” című részt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem melegszik fel a készülék.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
Nem melegszik fel a készülék.	Bekapcsolt az automatikus kikapcsolási funkció.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
Nem melegszik fel a készülék.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A kijelző a listában nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	<ul style="list-style-type: none"> Kapcsolja ki a készüléket a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha a hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon a márkaszervizhez.

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

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

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)



Termékszám (PNC)

Sorozatszám (S.N.)

14. MŰSZAKI ADATOK

Üzemi feszültség	220 - 240V
Frekvencia	50 Hz

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

