



Thinking of you
Electrolux



EOY5851AA
EOY5851AO

.....
HU 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	10
7. ÓRAFUNKCIÓK	14
8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK	15
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA	15
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK	18
11. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	19
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	36
13. MIT TEGYEK, HA.....	40
14. MŰSZAKI INFORMÁCIÓK	40

GONDOLUNK ÖNRE

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

Köszöntjük az Electrolux világában.

Látogassa meg a weboldalunkat:



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



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



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

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



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



VIGYÁZAT

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

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

1.2 Általános biztonság

- A készülék 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.

- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítson el minden tartozékot a sütőből.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott hűshőmérő szenzort használja.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polcvezető síneket a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

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 mozgításakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

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 cseréje szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlerhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a többől eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkidőlt és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassa 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.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kivesszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőkeletet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - Ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - A főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.

– A tartozékok kivételek vagy berakásakor óvatosan járjon el.

- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.

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 lehült-e a készülék. Máskülönben 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 súrolószert, súrolószivacsot, 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.

Pirolízises tisztítás



VIGYÁZAT

Égésveszély.

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az Első használat funkció alkalmazása előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - Minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
 - Minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsi- és tálkákat, konyhai eszközöket stb.

- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felforrósodik.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomatékosan ajánlottak az alábbiak:
 - Az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - Az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hüllők kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus sütők tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadástgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a gyermekeket és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

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 aljzataból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.5 Ártalmatlanítás

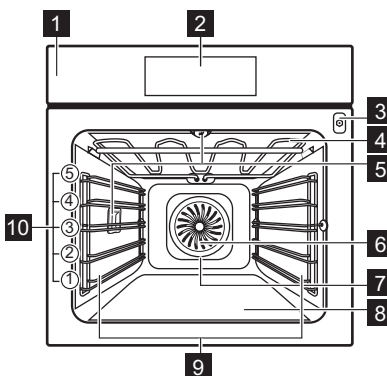


VIGYÁZAT

Sérülés- vagy fulladásveszély.

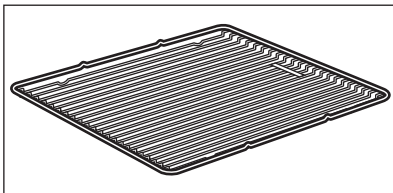
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

3. TERMÉKLEÍRÁS



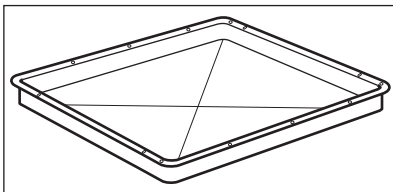
- 1 Kezelőpanel
- 2 Elektronikus programválasztó gomb
- 3 A húshőmérő szenzor aljzata
- 4 Fűtőelem
- 5 Sütőtér világítás
- 6 Ventilátor
- 7 Hátsó fali fűtőelem
- 8 Alsó sütés
- 9 Polcvezető sín, eltávolítható
- 10 Polcszintek

3.1 Tartozékok



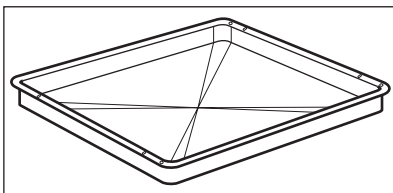
Huzalpolc

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.



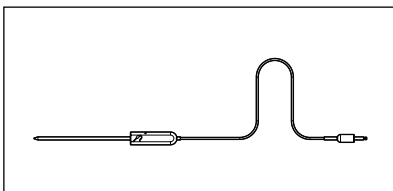
Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.



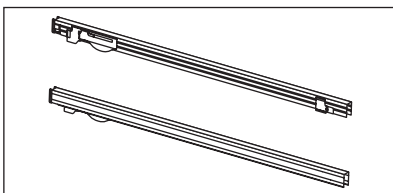
Grillező / sütőedény

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



Húshőmérő

Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.



Teleszkópos sütősin

Polcokhoz és tálcákhoz.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

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 A legelső csatlakoztatás

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

4.3 Kalibrálás

Kalibrálni kell a készüléket, hogy a legjobb eredményt érje el az Automata sütés funkcióval. 4 óra a kalibrációs idő.



Ha csupán kézi sütést használ, akkor kihagyhatja ezen eljárást.

Feltételek:

- 35 °C alatt kell a konyha hőmérsékletének lennie.
- A végleges helyére szerelje be a készüléket.

- Csatlakoztassa a hálózathoz a készüléket, majd utána már ne bontsa a csatlakozását.
- Ha megváltoztatja a készülék helyét vagy az elektromos csatlakozást, akkor ezen lépéseket meg kell ismételnie.

Kalibrálás:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Jelölje ki az Alapbeállítások műveletet, és nyomja meg az **OK** gombot.
3. Jelölje ki a Kalibrálás műveletet, és nyomja meg az **OK** gombot.



Ha első alkalommal végzi a kalibrálást, akkor az eljárás megkezdésére a kezelőpanelen a kategóriát, vagy a főmenüben az Automata sütés menüpontot állíthatja be.

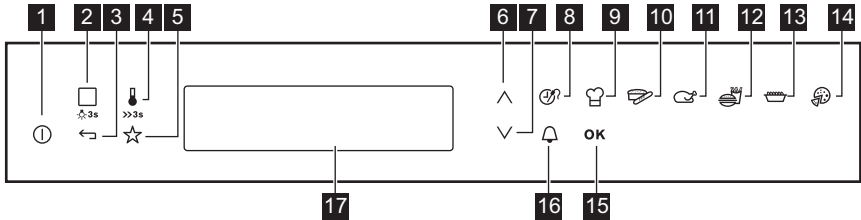


FIGYELEM



A készülék használata előtt győződjön meg róla, hogy lehűlt-e.

5. KEZELŐPANEL

Elektronikus programkapcsoló

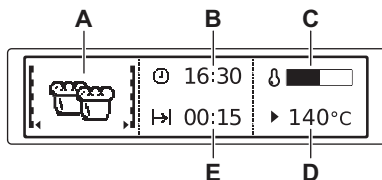


Az érzékelőmezőket használja a készülék működtetéséhez

Szám	Érzékelő-mező	Funkció	Megjegyzés
1		BE / KI	A készülék be- és kikapcsolása.
2		Sütőfunkciók vagy Előre programozott sütés	A sütőfunkció vagy az Előre programozott sütés funkció kiválasztásához. A szükséges funkció eléréséhez a bekapcsolt készüléken érintse meg az érzékelőmezőt egy vagy két alkalommal. A sütővilágítás bekapcsolásához vagy kikapcsolásához érintse meg 3 másodpercig a mezőt. A sütővilágítást kikapcsolt készülék mellett is bekapcsolhatja.

Szám	Érzékelő-mező	Funkció	Megjegyzés
3		Főmenü gomb	Visszalépés egy szinttel a menüben. A főmenü megjelenítéséhez érintse meg 3 másodpercig a mezőt.
4		Hőmérséklet-választó	A sütő hőmérsékletének beállításához vagy a készüléken belüli jelenlegi hőmérséklet kijelzéséhez. A Gyors felfűtés funkció bekapcsolásához vagy kikapcsolásához érintse meg 3 másodpercig a mezőt.
5		Kedvenc	A Kedvenc programok elérése és mentése.
6		Fel gomb	Mozgás felfelé a menüben.
7		Le gomb	Mozgás lefelé a menüben.
8		Idő és további funkciók	Más funkciók beállításához. Egy sütő-funkció működésekor érintse meg az érzékelőmezőt az időkapcsoló, a Kedvenc memória, a Funkciózár, a Melegen tartás, a Set + Go beállításához, vagy a húshőmérő szenzor beállításainak módosításához.
9		Automata sütés	Egy kategória kiválasztása a programozott receptek közül.
10		Tészta-sütés	A programozott receptek egyik kategóriája.
11		Sültek	A programozott receptek egyik kategóriája.
12		Készételek	A programozott receptek egyik kategóriája.
13		Sütőben sült ételek	A programozott receptek egyik kategóriája.
14		Pizza	A programozott receptek egyik kategóriája.
15	OK	OK	Választás vagy beállítás megerősítése.
16		Percszámláló	A Percszámláló beállítása.
17	-	Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.

Kijelző



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

A kijelző egyéb visszajelzői

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

6. NAPI HASZNÁLAT

**VIGYÁZAT**

Lásd a „Biztonság” című részt.

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



gombbal.




6.1 Navigálás a menükben

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

6.2 A menük áttekintése

Főmenü

Szimbólum	Menüpont	leírása
	Sütőfunkciók	A sütőfunkciók listáját tartalmazza.

Szimbólum	Menüpont	leírása
	Automata sütés	Az automatikus sütési kategóriák listáját tartalmazza.
	Pirolitika	Pirolitikus tisztítás.
	Alapbeállítások	Az egyéb beállítások listáját tartalmazza.
	Kedvenc	A felhasználó által létrehozott kedvenc sütési programok listáját tartalmazza.
	Speciális beállítások	A további sütőfunkciók listáját tartalmazza.

Almenü a következőhöz: Alapbeállítások

Szimbólum	Almenü	Alkalmazás
	Óra beállítása	A pontos idő beállítása az órán.
	Idő kijelzés	BE állapotban a kijelzőn a pontos idő látható, miután kikapcsolja a készüléket.
	SET + GO	BE állapotban aktiválhatja a funkciót, miután bekapcsolt egy sütőfunkciót.
	Melegen tartás	BE állapotban aktiválhatja a funkciót, miután bekapcsolt egy sütőfunkciót.
	Idő kiterjesztés	Be- vagy kikapcsolja a funkciót.
	Kijelző kontraszt	Fokozatosan módosítja a kijelző kontrasztját.
	Kijelző fényerő	Fokozatosan módosítja a kijelző fényerejét.
	Nyelv	A kijelzések nyelvének beállítása.
	Figyelmeztető hangerő	Fokozatonként beállítja a gombnyomások és jelzések hangerejét.
	Nyomógomb hang	Az érintőmezők hangjának ki- és bekapcsolása. A BE /KI érintőmező hangját nem lehet kapcsolni.
	Hangbeállítás	A figyelmeztető hangjelzések ki- és bekapcsolása.
	Tisztítási segítség	Segítséget nyújt a tisztítási folyamatban.
	Tisztítás emlékeztető	Emlékezteti a készülék tisztításának esedékességére.
	Szagszűrő	Be- vagy kikapcsolja a funkciót, és meggátolja a szagok képződését sütés közben. Kikapcsolt állapotban rendszeresen öntisztítást végez.
	Kalibrálás	A kalibrálás elindítása.
	Szerviz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.

Szimbólum	Almenü	Alkalmazás
	Gyári beállítások	Minden beállítás visszakapcsolása a gyári értékre.

6.3 Sütőfunkciók

Almenü a következőkhöz: Sütőfunkciók



Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten. Amikor ezt a funkciót használja, az Alsó + felső sütés üzemmóddhoz képest 20-40 °C-kal csökkentse a sütő hőmérsékletét.
 Pizzasütés	Ha a sütő egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. Amikor ezt a funkciót használja, az Alsó + felső sütés üzemmóddhoz képest 20-40 °C-kal csökkentse a sütő hőmérsékletét.
 Alsó + felső sütés	Egy szinten történő tézsa- és hússütés számára.
 Hőlégbefúvás, kis hőfok	Különösen puha és szaftos sülték készítéséhez ajánljuk.
 Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények sütésére.
 Hőlégbefúvás (nedves)	Száraz élelmiszerek energiatakarékos sütéséhez. Továbbá pékáruk formában való, egy polcszinten történő sütéséhez.
 ECO sütés	Az ECO funkciók segítségével optimalizálhatja az energiafogyasztást a sütés során. Ehhez azonban először be kell állítania a sütés idejét. Az ajánlott beállításokról bővebb információt a sütési táblázatokban talál, a megfelelő sütőfunkciók leírásánál.
 Fagyasztott ételek	Készételekhez, mint sült burgonya, steak burgonya, tavaszi tekerecs.
 Grill	A rács közepére helyezett lapos étel grillezéséhez. Kenyér pírításához.
 Grill + felső sütés	Nagyobb mennyiségű lapos ételmezszer grillezéséhez. Kenyér pírításához.
 Infrásütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Továbbá, ha rácson szeretne sütni és pírítani.

Almenü a következőhöz: Speciális beállítások

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

6.4 Sütőfunkció elindítása


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

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

6.5 Felfűtés visszajelző

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

Gyors felfűtés visszajelző


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

Maradék hő

Ha kikapcsolja a készüléket, a kijelzőn megjelenik a maradék hő. A maradék hő használhatja az étel melegentartásához.

6.6 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).
 - A készülék kikapcsolása után a maradék hő használhatja az étel melegen tartásához. A kijelző a sütő maradék hőmérsékletét mutatja.
- **Sütés kikapcsolt sütővilágítással** – nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot 3 má-

sodpercig a lámpa kikapcsolásához sütés közben.

- **Eco funkció** – olvassa el a „Sütőfunkciók” című fejezetet (csak kiválasztott modellek).

7. ÓRAFUNKCIÓK




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

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



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

Az óra funkciók beállítása

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



Hasznos tanácsok:

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


- A hűsmérő használatakor (ha alkalmazható) nem használható az Időtartam és Befejezés funkció.

7.1 Melegen tartás

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

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

A funkció bekapcsolása

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



7.2 Idő kiterjesztés

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

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

A funkció bekapcsolása:

1. Amikor a sütési idő véget ér, hangjelzés hallható. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt.

2. Öt percig látható az Idő kiterjesztés üzenet a kijelzőn.
3. Nyomja meg a  gombot a bekapcsoláshoz (vagy a  gombot a törléshez).
4. Állítsa be az Idő kiterjesztés időtartamát. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.

8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

8.1 Automata sütés

A készülék automatikus programokkal rendelkezik a sütéshez. A kezelőpanelen válassza ki a kategóriákat. Tekintse meg a készülékhez mellékelte Ételek tárgymutatót a sütési kategóriák és a jellemző ételek közötti megfeleltetéshez. Főzé-

si segédletként használja. Az automatikus programok előre beállított hőmérsékletet, sütőfunkciót és sütési időt használnak.



Az automatikus programok használatához kalibrálnia kell a készüléket.



A javasolt tartozékokat használja. Nézzze át a Hasznos javaslatok és tanácsok című fejezet sütési táblázatát.

Automata sütés kategóriái

Szimbólum	Kategória
	Tésztasütés
	Sültek
	Készételek
	Sütőben sült ételek
	Pizza

Automata sütés:

1. Kapcsolja be a készüléket
2. Az Ételek tárgymutatóból válassza ki az ételt és a kategóriát.

3. Válassza ki a kategóriát a kezelőpanelen.
4. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

9.1 Húshőmérő

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

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

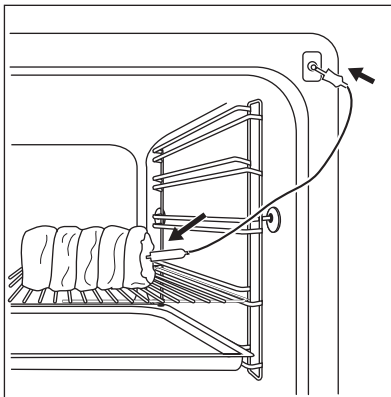
- A sütő hőmérséklete
- A hús maghőmérsékletét



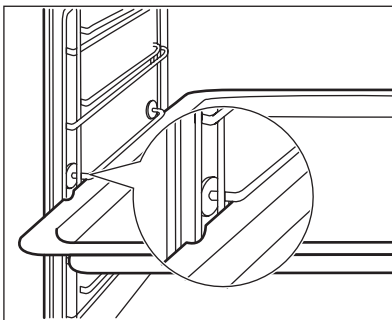
Kizárólag a mellékelt húshőmérőt, illetve megfelelő pótalkatrészt használjon.

A húshőmérő használata:



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



9.2 Sütőtartozékok behelyezése



A kijelzőn a húshőmérő által mért maghőmérséklet jelenik meg.

4. 5 másodpercen belül végezze el a  vagy  gomb segítségével a maghőmérséklet beállítását.
5. Állítsa be a sütőfunkciót, és ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.


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



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

6. Amikor a hús eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
7. Húzza ki a húshőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki a húst a sütőből.



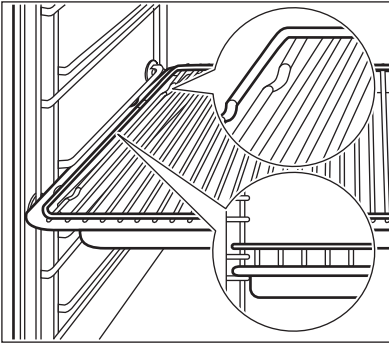
A húshőmérséklet módosításához nyomja meg a  gombot.



VIGYÁZAT

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

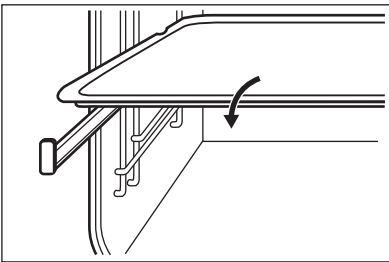
A mély tepsis és a huzalpolc oldalsó peremekkel rendelkeznek. Ezek a peremek és a vezetősínek alakja speciális eszközként szolgálnak a főzőedény csúszásának megakadályozására.



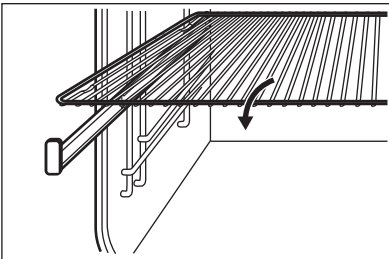
A huzalpolc és a mély tepsi együttes behelyezése

Helyezze a huzalpolcot a mély tepsire. Tolja be a mély tepsit a sütő egyik szintjének vezetősínjei közé.

9.3 Teleszkópos sütősínek - a sütőtartozékok behelyezése



Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.

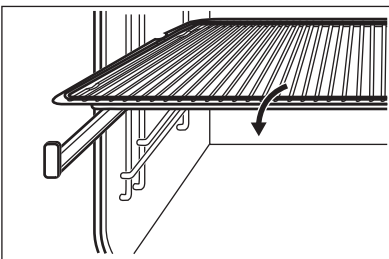


Helyezze rá a huzalpolcot a teleszkópos sütősínekre úgy, hogy a lábak lefelé nézzenek.



A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.

9.4 A huzalpolc és a mély tepsi együttes behelyezése








Helyezze a huzalpolcot a mély tepsire. Helyezze a huzalpolcot és a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.

10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Kedvenc menü



Tárolhatja kedvenc beállításait, pl. az időtartamot, hőmérsékletet vagy a sütőfunkciót. Ezek rendelkezésre állnak a Kedvenc menüben. Legfeljebb 20 programot tárolhat.

Egy program tárolása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy automatikus programot az Automata sütés menüben.
3. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a „MENTÉS” kijelzés meg nem jelenik. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
4. A kijelzőn az első szabad memóriahely jelenik meg. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
5. Adja meg a program nevét. Az első betű villog. Érintse meg a  vagy  gombot a betű módosításához. Nyomja meg az **OK** gombot.
6. A  vagy  gomb megérintésével mozgassa a kurzort balra vagy jobbra. Nyomja meg az **OK** gombot. A következő betű villog. Szükség esetén végezze el ismét az 5. és 6. lépéseket.
7. Tartsa nyomva az **OK** gombot a mentéshez.



Hasznos tanácsok:

- Felülírhatja a kívánt memóriahely tartalmát. Amikor a kijelzőn az első szabad memóriahely megjelenik, érintse meg a  vagy  gombot, majd nyomja meg az **OK** gombot a már meglévő program felülírásához.
- A program nevét a Program név szerkesztése menüben módosíthatja.


A program elindítása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A Kedvenc menüt válassza ki. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
3. Válassza ki a kívánt kedvenc programot. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.

10.2 Funkciózár

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


A Funkciózár aktiválása:

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



Ha a sütő rendelkezik Piroлитikus tisztítás funkcióval, és a funkció éppen működik, akkor zárva van az ajtó.




A Funkciózár funkció kikapcsolása:

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

10.3 Gyerekzár

A Gyerekzár funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.

A Gyerekzár funkció bekapcsolása és kikapcsolása:

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






Ha a sütő rendelkezik Piroлитikus tisztítás funkcióval, és a funkció éppen működik, akkor zárva van az ajtó. Egy felirat jelenik meg a kijelzőn, amikor megérint egy érzékelőmezőt.

10.4 SET + GO

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

A funkció bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót.
3. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg az Időtartam kijelzés meg nem jelenik.
4. Állítsa be az időt.
5. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a SET + GO kijelzés meg nem jelenik.
6. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.

A SET + GO funkció elindításához érintsen meg egy érzékelőmezőt (kivéve: ). A beállított sütőfunkció elindul.

Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.



Hasznos tanácsok:

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

10.5 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével kikapcsol:

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

Hőmérséklet	Kikapcsolási idő
30 – 115 °C	12,5 ó
120 – 195 °C	8,5 ó
200 °C -245 °C	5,5 ó
250 °C-tól maximális hőmérsékletig	3,0 ó



Az automatikus kikapcsolás minden sütőfunkcióval használható, kivéve a Sütővilágítás, az Időtartam, a Befejezés és a Hűshőmérő szenzor.

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

10.6 Hűtőventilátor

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

11. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

11.1 Automata sütés

Tésztasütés

Grillezendő étel	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Piskótatészta	Szétnyitható tortaforma	Huzalpolc	Zsír nem vagy alig tartalmazó vajat használjon
Kelttészta	-	Sütő tálca	1 darab
Sütés tepsiben	-	Tepsiben	Töltse meg teljesen a tálcát; ne használja a hússütő tepsit
Sütés sütőformában	Tortasütő forma	Polc	Sütőformában készített különböző süteményfélék
Torta	Gyümölcslepény sütőforma Szétnyitható tortaforma	Polc	Sütemények minimális feltéttel (pl. lekvárral)

Grillezendő étel	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Píte/Quiche	Quiche sütőforma Szétnyitható tortaforma Gyümölcslepény sütőforma	Polc	-
Rétes	-	Tepsiben	1 darab
Gyümölcskenyér	Négyszögletes sütőforma Szétnyitható tortaforma	Polc	Aszalt gyümölccsel
Tésztafélék :			
- Édes péksütemény	-	Tepsiben	Sok darab
- Sós péksütemény	-	Tepsiben	Sok darab
Kenyér :			
- Sütőformában	Kenyérsütő tepsi	Polc	1 tepsi
- Tepsiben	-	Tepsiben	1 tepsi
- Lapos kenyér	-	Tepsiben	1 vagy 2 darab (pl. bagett)
Péksütemény :			
- Sós péksütemény	-	Tepsiben	Sok apró darab
- Édes péksütemény	-	Tepsiben	Sok apró darab (pl. édes roládok)
Különleges sütemény :			
- Viktória sütemény	-	-	Angol specialitás

11.2 Sültek

Marha/bárány/vadhús

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Marha hátszín	Hússütő tepszi	Húshőmérő szenzor és mély tepszi	Állítsa be a szükséges sütési intenzitást (Véres, Közepes, Jól átsütve).
Skandináv marhahús	Hússütő tepszi	Húshőmérő szenzor és mély tepszi	Állítsa be a szükséges sütési intenzitást (Véres, Közepes, Jól átsütve).
Párolt hús	Hússütő tepszi	Mély tepszi	Állítsa be a súlyt; tegyen fedőt az edényre.
Báránycomb közepesen	Hússütő tepszi	Húshőmérő szenzor és mély tepszi	-
Bárány roston	Hússütő tepszi	Mély tepszi	Állítsa be a súlyt.
Bárányborda	Hússütő tepszi	Húshőmérő szenzor és mély tepszi	-
Vad roston	Hússütő tepszi	Mély tepszi	Állítsa be a súlyt; tegyen fedőt az edényre.

Szárnyas/Hal

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Csontozott szárnyas	Hússütő tepszi	Húshőmérő szenzor és mély hússütő tepszi	-
Csirke egészben	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt.
Csirke szárny	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt.
Csirke comb	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt.
Pulyka egészben	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt.
Kacsa egészben	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt.
Liba egészben	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt.
Hal egészben	Hússütő tepszi	Húshőmérő szenzor és mély hússütő tepszi	-

Sertés/borjú

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Sertés karaj	Hússütő tepszi	Húshőmérő szenzor és mély hússütő tepszi	-
Sertés roston	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt.
Borjúhát	Hússütő tepszi	Húshőmérő szenzor és mély hússütő tepszi	-

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Borjú roston	Hússütő tepsi	Mély hússütő tepsi	Állítsa be a súlyt; tegyen fedőt az edényre.

11.3 Készételek

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Fagyasztott burgonya	-	Tepsiben	Burgonyából készített gyorsételek, például hasáburgonya, steak burgonya vagy krokett
Gyorsfagyasztott tészták :			
- Édes péksütemény	-	Tepsiben	Sok apró darab
- Sós péksütemény	-	Tepsiben	Sok apró darab
Friss tészta			
- Édes péksütemény	-	Tepsiben	Sok apró darab
- Sós péksütemény	-	Tepsiben	Sok apró darab
Zsemle/Baguette			
- Gyorsfagyasztott	-	Tepsiben	Sok apró darab
- Nem fagyasztott	-	Tepsiben	-
Gyorsfagyasztott hal/hús :			
- Csőben sült hal	Hőálló tál	Polc	-
- Rántott hal/hús	-	Tepsiben	Sok apró darab, pl. halrudak vagy cordon bleu
Mirelit Pite/Quiche	-	Tepsiben	-
Burgonya :			
- Gyorsfagyasztott	Hőálló tál	Polc	-
- Friss	Hőálló tál	Polc	-
Tésztafélék :			
- Gyorsfagyasztott	Hőálló tál	Polc	-
- Friss	Hőálló tál	Polc	-
Rizs :			
- Gyorsfagyasztott	Hőálló tál	Polc	Előfőzött rizs
- Friss	Hőálló tál	Polc	Előfőzött rizs
Zöldséges ételek :			

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
- Gyorsfagyasztott	Hőálló tál	Polc	-
- Friss	Hőálló tál	Polc	-
Gyorsfagyasztott rétes	-	Tepsiben	1 vagy 2 darab
Snack/Aprósütemény	-	Tepsiben	Sok apró darab

11.4 Sütőben sült ételek

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Hús/hal Casserole-ban :			
- Casserole (magas)	Hőálló tál	Polc	4 cm alatt
- Casserole (lapos)	Hőálló tál	Polc	4 cm alatt
Burgonya	Hőálló tál	Polc	-
Tésztafélék	Hőálló tál	Polc	A sütési idő vége felé parmezán sajttal kell meghinteni
Zöldséges ételek	Hőálló tál	Polc	-
Rizs	Hőálló tál	Polc	Előfőzött rizs
Édességek	Hőálló tál	Polc	-
Szufflé :			
- Nagy sütőforma	Hőálló tál	Polc	-
- Kis méretű sütőforma	Apró sütőformákban	Polc	Sok sütőforma
Csőben sütés	Hőálló tál	Polc	A sütési idő vége felé parmezán sajttal kell meghinteni

11.5 Pizza

Típus	Tartozékok	Megjegyzések
Friss pizza :		
- Vastag	Tepsiben	Vastag kéreg és sok feltét (amerikai módra)
- Vékony	Tepsiben	Vékony kéreg és kevés feltét (olasz módra)
- Calzone	Tepsiben	-
Gyorsfagyasztott pizza :		
- Előszütyű	Tepsiben	Pizzaalap, előszütyű, plusz feltét nélkül

Típus	Tartozékok	Megjegyzések
- Nem elősütött	Tepsiben	Extra feltét nélkül
- Calzone	Tepsiben	-
Friss pizza Elősütött	Tepsiben	-
Pizza szelet	Tepsiben	-



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

11.6 Tanács a sütő speciális sütési funkcióihoz

Melegen Tartás

A funkció használatával melegen tarthatja az ételt.

Automatikus hőmérséklet-szabályozás 80 °C-ig.

Edény melegítés

Tányérok és edények melegítéséhez. Rendezze el egyenletesen a tányérokat és az edényeket a sütőpolcon. A melegítési idő felénél fordítsa meg a kupacokat (fejjel lefelé). Az automatikus hőmérséklet 70 °C. Ajánlott polcszint: 3.

Kelesztés

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

11.8 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Alul túl világos a sütemény.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízessé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.

11.7 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 maradékhot.

Amikor fagyasztott ételt főz, a sütőben lévő tepsi sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsi 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.

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

11.9 Sütés egy szinten:

Sütés sütőformákban

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Forma torta / briós	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	1	150 - 160	50 - 70
Piskóta / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	2	160	35 - 50
Tortalap – vajás tészta	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	2	170 - 180 ¹⁾	10 - 25
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	2	160	60 - 90

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Apple pie / Al- más pite (2 for- ma, átmérő: 20 cm, átlósan elhe- lyezve)	Alsó + felső sü- tés	1	180	70 - 90
Sajttorta	Alsó + felső sü- tés	1	170 - 190	60 - 90

1) Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Fonott kalács / kenyér	Alsó + felső sü- tés	3	170 - 190	30 - 40
Karácsonyi ka- lács	Alsó + felső sü- tés	2	160 - 180 1)	50 - 70
Kenyér (rozske- nyér):				
1. A sütési fo- lyamat első része.	Alsó + felső sü- tés	1	1. 230 1)	1. 20
2. A sütési fo- lyamat má- sodik része.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Krémes fánk / képviselőfánk	Alsó + felső sü- tés	3	190 - 210 1)	20 - 35
Keksztekercs	Alsó + felső sü- tés	3	180 - 200 1)	10 - 20
Morzsás tetejű sütemény (szá- razon)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	150 - 160	20 - 40
Vajas mandula- torta / cukros sü- temények	Alsó + felső sü- tés	3	190 - 210 1)	20 - 30
Gyümölcskosa- rak (élesztős tészta / piskóta- tészta keveréké- vel) 2)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	150	35 - 55
Gyümölcskosa- rak (élesztős tészta / piskóta- tészta keveréké- vel) 2)	Alsó + felső sü- tés	3	170	35 - 55

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	160 - 170	40 - 80
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Alsó + felső sütés	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

Aprósütemények

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Aprósütemény omlós tésztából	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Linzer / omlós tészták	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	140	20 - 35
Short bread / Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sütés	3	160 ¹⁾	20 - 30
Aprósütemény kevert piskótátésztából	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	150 - 160	15 - 20
Tojásfehérjéből készült sütemények / habcsók	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	80 - 100	120 - 150
Puszedli	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	100 - 120	30 - 50
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	150 - 160	20 - 40
Leveles tészta	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Péksütemény	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	160 ¹⁾	10 - 25
Péksütemény	Alsó + felső sütés	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	True Fan Cooking	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Alsó + felső sütés	3	170 ¹⁾	20 - 30

1) Melegítse elő a sütőt.

11.10 Több szinten való sütés

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

Étel típusa	Hőlégbefűtés, nagy hőfok		Hőmérséklet °C	Idő (perc)
	Polcmagasság			
	2 polc	3 polc		
Krémes fánk / képviselőfánk	1 / 4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Száraz streusel torta	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Melegítse elő a sütit.

Kekszek / small cakes / aprósütemény / tészták / péksütemény

Étel típusa	Hőlégbefűtés, nagy hőfok		Hőmérséklet °C	Idő (perc)
	Polcmagasság			
	2 polc	3 polc		
Aprósütemény omlós tésztából	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Linzer / omlós tészták	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Aprósütemény kevert piskóta-tésztából	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Tojásfehérjével készült teasütemények / habcsók	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Puszedli	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Kelt tésztájú sütemény	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Leveles tészta	1 / 4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Péksütemény	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

¹⁾ Melegítse elő a sütit.

Hőlégbefűtés (nedves)

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Tésztafelfújt	2	180 - 200	45 - 60
Lasagne	2	180 - 200	45 - 60

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Burgonyafelfújt	2	190 - 210	55 - 80
Édességek	2	180 - 200	45 - 60
Forma torta vagy kalács	1	160 - 170	50 - 70
Fonott kalács / kenyér	2	170 - 190	40 - 50
Morzsás tetejű sütemény (szárazon)	3	160 - 170	20 - 40
Kelt tésztájú sütemény	2	160 - 170	20 - 40

11.11 Sültek

Húsok sütése

- A sütéshez sütőbe való, hőálló edényt használjon (olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sültek közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepsi feletti huzalpolcán süthetők meg.

- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott tepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve zsíros bőrrel rendelkezik, fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.

11.12 Sütés infrasütéssel

Marhahús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Serpenyős marhasült	1–1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	230	120 - 150
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: véres	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: közepes	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: jól át-sütve	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sertés

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Váll / nyak / sonkaüzlet	1–1,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	90 - 120
Borda, karaj	1–1,5 kg	Infrasütés	1	170 - 180	60 - 90
Fasírozott	750 g - 1 kg	Infrasütés	1	160 - 170	50 - 60

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
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	90 - 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 - 170	100 - 120
Báránygerinc	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	40 - 60

Vadhús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Nyúlgerinc / nyúlláb, nyúlcomb	1 kg-ig	Alsó + felső sütés	1	230 ¹⁾	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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Szárnas

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Baromfi részek	Egyenként 200-250 g	Infrasütés	1	200 - 220	30 - 50
Fél csirke	Egyenként 400-500 g	Infrasütés	1	190 - 210	35 - 50
Csirke, jérce	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	190 - 210	50 - 70
Kacsa	1,5 - 2 kg	Infrasütés	1	180 - 200	80 - 100
Liba	3,5 - 5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	120 - 180
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	120 - 150
Pulyka	4 - 6 kg	Infrasütés	1	140 - 160	150 - 240

Hal (párolt)

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Hal egészben	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	210 - 220	40 - 60

11.13 Grill

A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.

Állítsa a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcpozícióra.

Mindig úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcpozíción gyűljön össze.

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

**FIGYELEM**

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

Grill

Grillezendő étel	Polcmagasság	Hőmérséklet	Idő (perc)	
			Első oldal	Második oldal
Marha hátszín	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Marhaszelet	3	230	20 - 30	20 - 30
Sertés hátszín	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Borjűhát	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Bárány hátszín	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Hal egészben, 500 - 1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Grill + felső sütés

Grillezendő étel	Polcmagasság	Idő (perc)	
		Első oldal	Második oldal
Burgers / Hamburgerek	4	8 - 10	6 - 8
Sertésszelet	4	10 - 12	6 - 10
Kolbászok	4	10 - 12	6 - 8
Filé / borjúszeletek	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Pírtós ¹⁾	5	1 - 3	1 - 3
Pírtós kenyér feltéttel	4	6 - 8	-

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.14 Pizzasütés

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Pizza (vékony)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (sok feltéttel)	2	180 - 200	20 - 30

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Gyümölcslepény	1	180 - 200	40 - 55
Spenótos lepény	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Svájci flan	1	170 - 190	45 - 55
Almatorta, bevonattal	1	150 - 170	50 - 60
Zöldséges pite	1	160 - 180	50 - 60
Kovásztalan kenyér	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Leveles tésztából készült lepény	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Pirog (a calzone orosz változata)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

²⁾ Használjon mély tepsi.

11.15 Félkész ételek

Hőlégbefűvés, nagy hőfok

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	3	200 - 220	20 - 30
Sült burgonya, vastag	3	200 - 220	25 - 35
Zöldségek / krokettek	3	220 - 230	20 - 35
Pírtott vagdaltak	3	210 - 230	20 - 30
Lasagne / cannelloni, friss	2	170 - 190	35 - 45
Lasagne / cannelloni, fagy.	2	160 - 180	40 - 60
Sütőben sült sajt	3	170 - 190	20 - 30
Csirke szárny	2	190 - 210	20 - 30

Fagyasztott készételek

Készítendő étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Gyorsfagyasztott pizza	Alsó + felső sütés	3	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint
Sült burgonya ¹⁾ (300 - 600 g)	Alsó + felső sütés vagy Infrásütés	3	200 - 220	a gyártó utasításai szerint
Bagettek	Alsó + felső sütés	3	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint
Gyümölcstorták	Alsó + felső sütés	3	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint

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

11.16 Kenyér

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Fehér kenyér	Kenyér	2	180 - 200	40 - 60
Bagett	Kenyér	2	200 - 220	35 - 45
Briós	Kenyér	2	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	Kenyér	2	200 - 220	35 - 45
Rozskenyér	Kenyér	2	190 - 210	50 - 70
Barna kenyér	Kenyér	2	180 - 200	50 - 70
Sokmagvas kenyér	Kenyér	2	170 - 190	60 - 90

11.17 Hőlégbefűvás, kis hőfok

Ezzel a funkcióval 65 °C-nál nem magasabb maghőmérsékleten sovány, porhanyós húsokat és halat lehet elkészíteni. A Hőlégbefűvás, kis hőfok nem alkalmazható olyan receptek elkészítéséhez, mint a serpenyős sülték és a zsíros sertés roston. A hűshőmérő segítségével biztosítja a hús megfelelő maghőmérsékletét (lásd a Hűshőmérő táblázatát).

Az első 10 percben a sütő hőmérsékletét 80 °C és 150 °C között lehet beállítani. A hőmérséklet alapértelmezett értéke 90 °C. A hőmérséklet beállítása után a készülék a sütést 80 °C-on folytatja. Ne használja az automatikus hőlégbefűvás, kis hőfok funkciót szárnyasok elkészítéséhez.



Az ételt mindig fedő nélkül készítse, amikor ezt a funkciót használja.

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

Készítendő étel	Súly (g)	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Marha hátszín	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Marhafilé	1000 - 1500	3	120	90 - 150
Borjú roston	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Marhacsecsenye	200 - 300	3	120	20 - 40

11.18 Kiolvasztás

Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra.

Ne fedje le tányérral vagy tállal, mivel ezzel meghosszabodhat a kiolvasztás időtartama.

Használja alulról számítva az első polcszintet.

Étel	Kiolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy lefordított csészéjre egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg.
Hús, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús, 500 g	90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Pisztráng, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Eper, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Vaj, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos.
Krémes sütemény, 1400 g	60	60	-

11.19 Aszalás

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.

A legjobb eredmény elérése érdekében az eljárás félidejében kapcsolja ki a készüléket. Nyissa

ki a készülék ajtaját, és hagyja lehűlni a készüléket. Ezt követően fejezze be az aszalási folyamatot.

Zöldségek

Szárítandó étel	Polcmagasság		Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)
	1 szint	2 szint		
Bab	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Paprika	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Zöldség savanyúsághoz	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Gomba	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Fűszernövény	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Gyümölcs

Szárítandó étel	Polcmagasság		Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)
	1 szint	2 szint		
Szilva	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Sárgabarack	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Almaszeletek	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Körte	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

11.20 Tartósítás

Fontos megjegyezni:

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

Bogyós gyümölcsök

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

Csonthéjas gyümölcs

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

Zöldségek

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

¹⁾ Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

11.21 Húshőmérő táblázat

Marhahús

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

Sertés

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

Borjú

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

Ürű / bárány

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Ürűcomb	80 - 85
Ürűborda	80 - 85
Bárány roston / báránycsülök	70 - 75

Vadhús

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

Hal

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

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén)

keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

**VIGYÁZAT**

Lásd a „Biztonság” című részt.

Tisztítással kapcsolatos megjegyzések:

- A készülék elejét meleg víz és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.

- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerekkel 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 tisztítószerekkel megnedvesített puha kendőt használjon.
 - Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a teflon bevonat sérülését okozhatják.
2. Távolítsa el manuálisan az ételmaradványok nagyját.
 3. Az ajtó belsejét meleg vízzel tisztítsa le; így elkerülheti, hogy az ételmaradványokat a forró levegő leégesse.
 4. Kapcsolja be a készüléket, és a főmenüből indítsa el a Pirolitika funkciót. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
 5. A tisztítási eljárás időtartamának beállítása:
 - **Gyors** – 1 óra kis szennyezettségi fok esetén
 - **Normál** – 1 óra 30 perc szokásos szennyezettségi fok esetén
 - **Intenzív** – 2 óra 30 perc erős szennyezettségi fok esetén.
 6. Érintse meg az **OK** gombot a megerősítéshez.

12.1 Pirolitikus tisztítás

1. Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivethető polcvezető sínt (ha van).



A pirolitikus tisztítás nem indul el, ha:

- Ha nem távolítja el a polcvezető síneket vagy a teleszkópos sütősíneket (ha vannak).
- Ha nem távolítja el a hőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.
- Ha nem megfelelően zárja be a készülék ajtaját.



Amikor a megkezdődik a pirolitikus tisztítás, a készülék ajtaja zárva marad. A funkció befejezése után, a hűtési fázis idejére zárva marad az ajtó. Egyes készülék funkciók a hűtési fázisban nem állnak rendelkezésre.

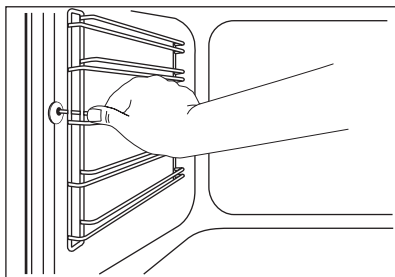


VIGYÁZAT

Amikor a funkció véget ér, a készülék nagyon forró. Hagyja lehűlni. Égésvesztély!

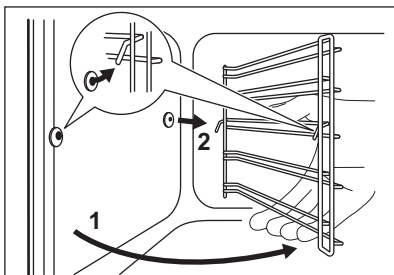
12.2 Polcvezető sínek

A polcvezető sínek eltávolítása



A polcvezető sínek kiszerezhetőek az oldalfalak tisztításához.

1. Húzza el a polcvezető sín elejét az oldalfaltól.



A polcvezető sínek behelyezése

A polcvezető síneket a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



Teleszkópos sütősínekkel ellátott modelleknél:

A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

12.3 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:

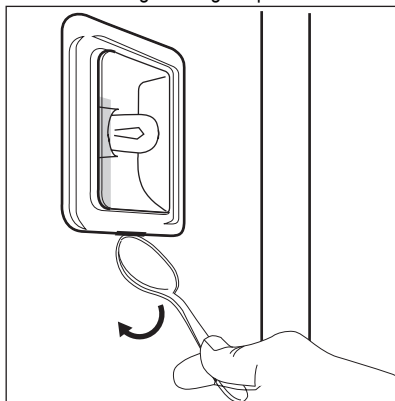
1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.

2. Húzza el a polcvezető sín hátulját az oldalaltól, majd vegye ki.

2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

A sütőtér bal oldalán található izzó cseréje.

1. Távolítsa el a bal oldali polcvezető sínt.
2. Használjon egy keskeny, tompa eszközt (pl. teáskanalat) az üvegbúra eltávolításához. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.



3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.
5. Helyezze vissza a bal oldali polcvezető sínt.

12.4 A sütőajtó tisztítása

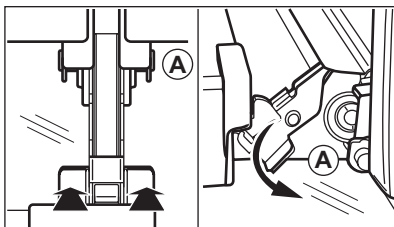
A sütőajtó és az üvegtáblák leszerelése

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

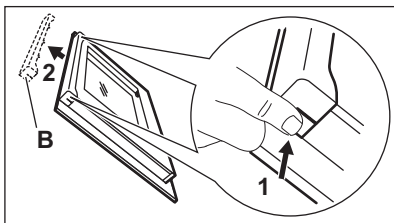


VIGYÁZAT

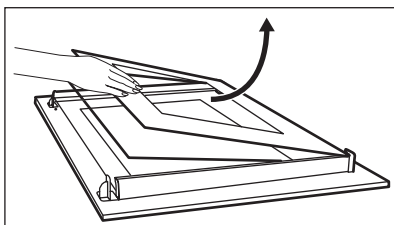
Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!



1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.
3. Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög).
4. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a készülékről.



5. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre. Ennek célja a karcolódás megelőzése.
6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díszlécet (B), majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.
7. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.



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

A sütőajtó és az üvegtáblák visszaszerelése

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

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

13. MIT TEGYEK, HA...



VIGYÁZAT



Lásd a „Biztonság” című részt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem melegszik fel a készülék.	A készülék ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket.
Nem melegszik fel a készülék.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
Nem melegszik fel a készülék.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze a beállításokat.
Nem melegszik fel a készülék.	Aktív a Gyermekzár funkció.	Lásd: „A Gyermekzár funkció bekapcsolása és kikapcsolása”.
Nem melegszik fel a készülék.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A kijelzőn F111 látható.	A Hűshőmérő szenzor csatlakozódugója nincs megfelelően az aljzatba illesztve.	Nyomja be a hűshőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.
A sütővilágítás nem működik.	A sütővilágítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A sütővilágítás nem működik.	ECO vagy Hőlégbefúvás (nedves) funkciót választott. Ezeknél a funkcióknál a világítást nem lehet bekapcsolni.	A világítást nem lehet bekapcsolni ezeknél a funkcióknál, mert ezeknek a célja éppen az energiatakarékosság.
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 INFORMÁCIÓK

Üzemi feszültség	220 - 240V
Frekvencia	50 Hz

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra:  . Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járujjon 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.

