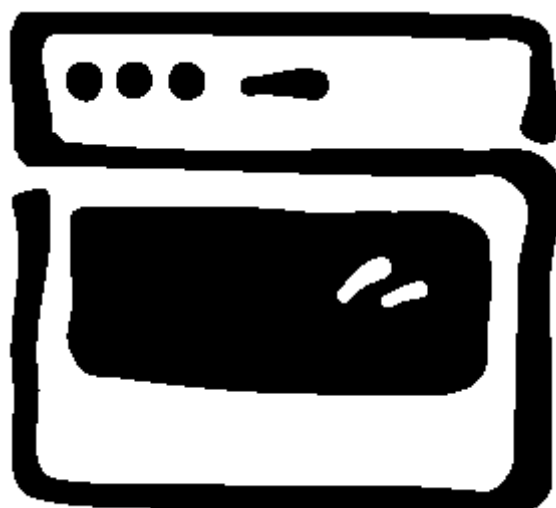


Beépített elektromos sütő

Használati útmutató



EOB 6696

Kedves Vásárló !

Kérjük, hogy ezt a Használati útmutatót gondosan olvassa el és az abban foglaltakat maradéktalanul tartsa be.

Először figyelmesen tanulmányozza át az első oldalakon található "Biztonságra" vonatkozó oldalakat. Tartsa a Használati útmutatót biztonságos helyen, hogy bármikor könnyen hozzáférjen, ha szüksége van valamilyen információra.

Ha a készüléktől valamilyen ok miatt megválna, akkor ezt a Használati útmutatót is adja át a készülék új tulajdonosának.



Biztonsági útmutatások

Figyelmeztetés: Az Ön személyes biztonságára vonatkozó útmutatások.

Figyelem: A készülék károsodásának elkerülésére vonatkozó útmutatások.



Útmutatások és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

1. Ezek a sorok lépésről lépésre haladva mutatják be a készülék használatát.

2. ...

3. ...

Tartalomjegyzék

Biztonság	4
Gondoskodás	4
A készülék felépítése	5
Fő részek	5
Kezelőpanel	5
A sütő kialakítása	6
Sütőtartozékok	7
Az első használat előtt	8
Az óra beállítása	8
A kijelző nyelvezetének beállítása	9
A kijelző fényerejének beállítása	10
Első tisztítás	11
A sütő használata	12
Elektronikus sütőszabályzás	12
Sütőfunkciók	13
A sütő be- és kikapcsolása	14
Rostély, sütőlap és univerzális serpenyő behelyezése	15
Zsírszűrő behelyezése/kivétele	15
Egyéb funkciók	16
Receptek	16
Órafunkciók	19
További funkciók	25
Biztonsági sütő kikapcsolási funkció	26
Mechanikus ajtózárr	27
Használat, táblázatok és tanácsok	28
Tészták sütése	28
Sütési táblázat	30
Húsok sütése	33
Sütési táblázat	33
Hússzonda táblázat	35
Grillezés	36
Turbó grillezési táblázat	36
Infravörös grillezési táblázat	36
Befőzés	38
Aszalás forró levegővel	39
Receptek	40
Tisztítás és ápolás	43
Külső részek	43
Sütő belső tér	43
Tartozékok	43
Zsírszűrő	43
Vezetőrácsok	44
Sütővilágítás	45
Sütőajtó	47
Sütőajtó üveg	48
Mit kell tenni, ha...	50
Műszaki adatok	50
Sütő belső méretek	53
Előírások, normák, szabványok	50
Vevőszolgálat	51

Biztonság

Elektromos biztonság

- A készülék csatlakoztatását **csak arra feljogosított elektromos szakember**, szerviz végezheti.
- Üzemzavar esetén kapcsolja ki a készüléket és válassza le az elektromos hálózatról, illetve csavarja ki a biztosítékot.
- Biztonsági okok miatt gőztisztító, vagy nagynyomású tisztítóberendezés használata **nem megengedett**.
- A készülék **javítását** - beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is - csak a **jótállási jegyben feltüntetett szerviz** végezheti.

Gyermekbiztonság

- Soha ne hagyja a gyerekeket felügyelet nélkül, ha a készülék üzemel.

A használatra vonatkozó biztonsági tudnivalók

- Ez a készülék háztartási használatra készült, ezért csak a háztartásokban szokásos ételek főzésére és sütésére szabad használni.
- A csatlakoztatásnál ügyelni kell arra, hogy az elektromos hálózati kábel és csatlakozó dugó **ne érintkezessen** a készülék forró részeivel.
- **Vigyázat: égésveszély!** A használat során a sütő belső részei nagyon felforrósodnak.
- Az alkoholtartalmú ételek sütőben való készítésénél legyen óvatos, mert a forró levegővel keveredő alkoholgőz begyulladhat. Ilyenkor mindig óvatosan nyissa ki az ajtót és közben ne dohányozzon, vagy ne használjon nyílt lángot!

Így kerülhető el a készülék károsodása

- Ne rakjon a sütő aljára alufóliát, főző-, vagy sütőedényt, stb., mert a fellépő hőtorlódások miatt károsodhat a fenékmancs.
- A sütőlapra száradt gyümölcslevek által hátrahagyott foltok többé nem távolíthatók el. A nedvdús ételek sütésénél használja a tepsit, vagy a kombinált zsírserpenyőt.
- Ne helyezzen rá nagyobb tömeget a nyitott sütőajtóra és ne üljön rá.

- Ne töltsön be soha közvetlenül vizet a forró sütőbe. Károsodhat a zománcbevonat.
- Durva, erőszakos hatásra - mindenek előtt az előlap üvegrészeinél a széleknél - az üveg elrepedhet, eltörhet.
- Ne tároljon éghető anyagokat a sütőben, mert ezek a bekapcsolásnál könnyen meggyulladhatnak.
- Ne tároljon semmiféle nedvdús élelmiszert a sütőben. Károsodhat a zománcbevonat.



Gondoskodás

Gondoskodás a csomagoló anyagokról

Minden alkalmazott csomagoló anyag környezetbarát és újrahasznosítható.

A műanyagok jelzése a következő:

- >PE< = polietilén: pl. a külső burkolatnál és a belső részeknél,
- >PS< = habosított polisztirol: pl. a tartórészek, melyek egységesen FCKW mentesek.

Gondoskodás az öreg készülékről



Figyelmeztetés! A régi készüléket tegye használhatatlanná, hogy a kiselejtezett készüléket ne lehessen többé használni.

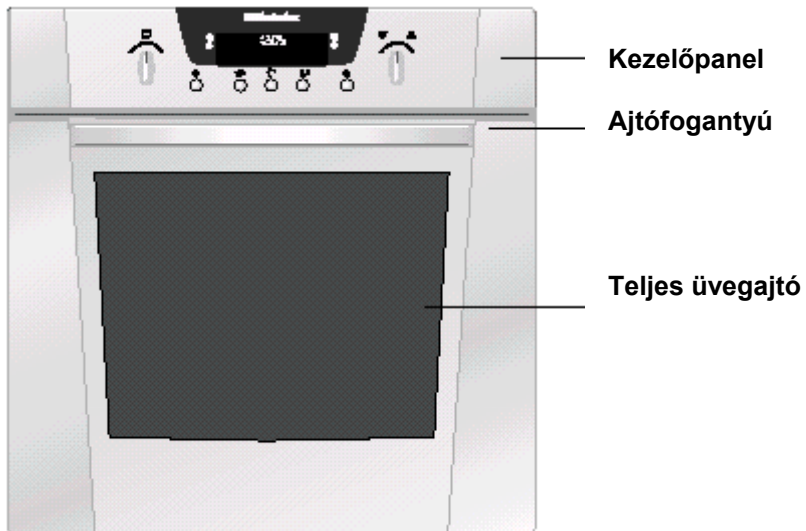
Ehhez vágja le a készülékről a hálózati kábelt és távolítsa el a készülékről.

Környezetvédelmi szempontból megfelelő módon kell gondoskodni a kiselejtezett készülékről.

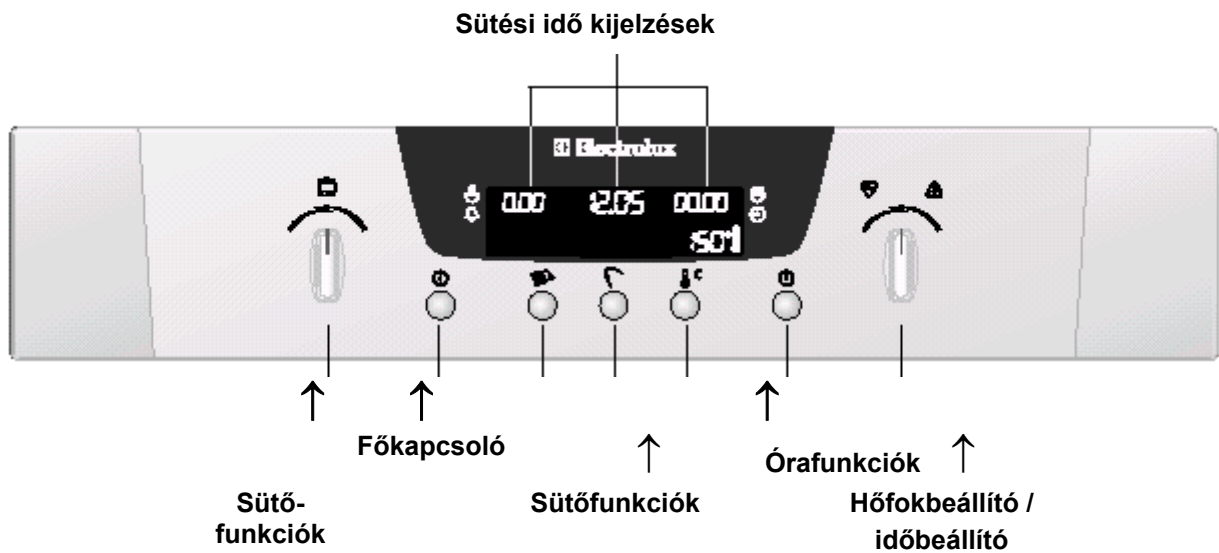
- A kiselejtezett készüléket ne tegye a háztartási szemét közé.
- A kiselejtezett készüléket szállítsa el a megfelelő gyűjtőhelyre. A begyűjtőhely címét érdeklődjön meg az illetékes környezetvédelmi hivatalnál.

A készülék felépítése

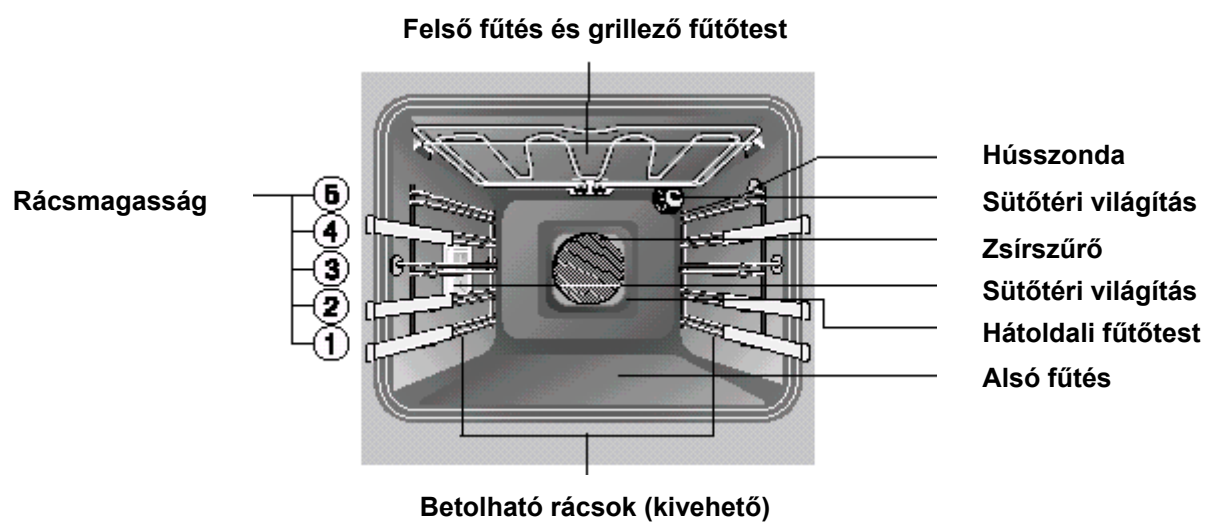
Fő részek



Kezelőpanel



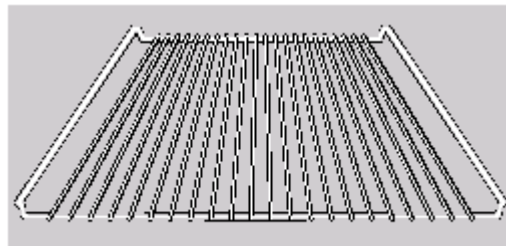
A sütő kialakítása



Sütőtartozékok

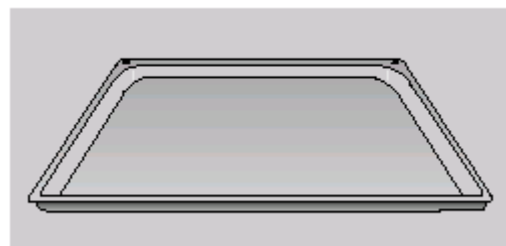
Kombinált rostély (sütőrács)

Edényekhez, sütőformákhoz, sütéshez és grillezendő darabokhoz.



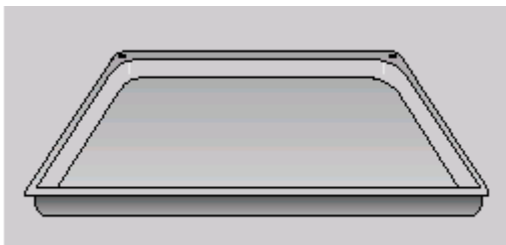
Sütőlap

Süteményekhez és pogácsákhoz.



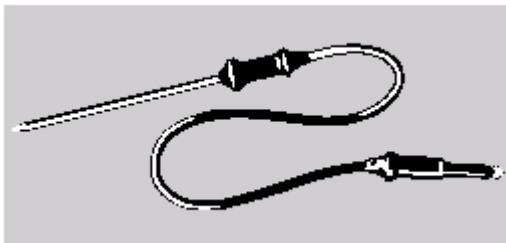
Univerzális serpenyő

Sütésekhez, illetve a lecsöpögő zsírok felfogásához.



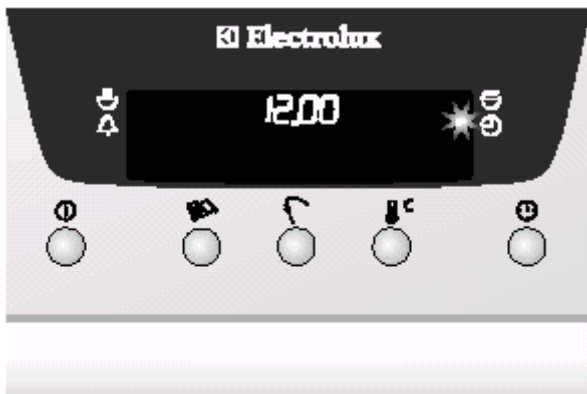
Hússzonda

A húsdarabok sütési állapotának pontos meghatározásához.

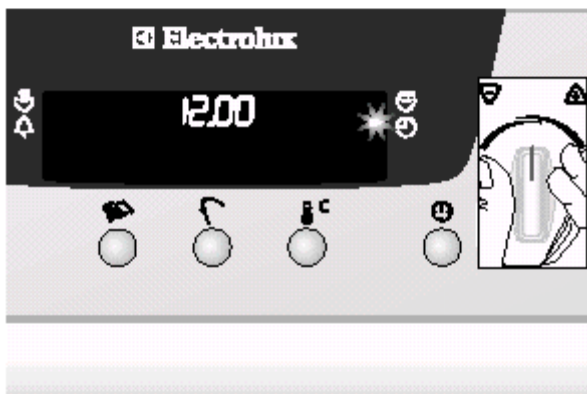




Az első használat előtt

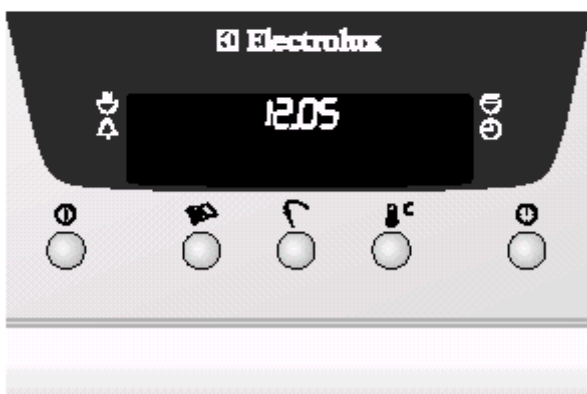
Az óra beállítása



A sütő csak akkor működik, ha előtte az óra beállításra került. Az elektromos hálózatra történő csatlakoztatás, vagy áramszünet után az óra szimbólum melletti villogás figyelmezteti Önt a szükséges beállításra.

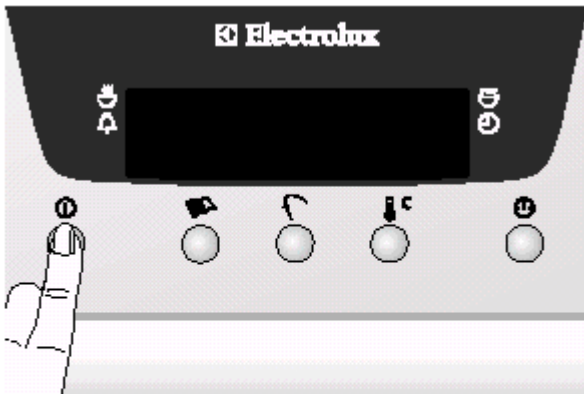


A , vagy a  gomb segítségével állítsa be az aktuális napi időt. Várjon 5 másodpercet.

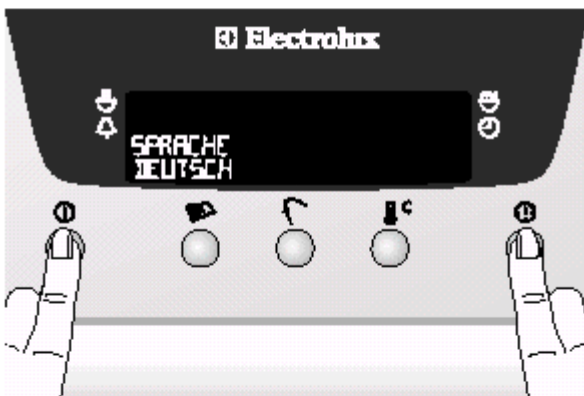




A villogás abbamarad és az óra a beállított időt mutatja. Ekkor a sütő használatra kész.

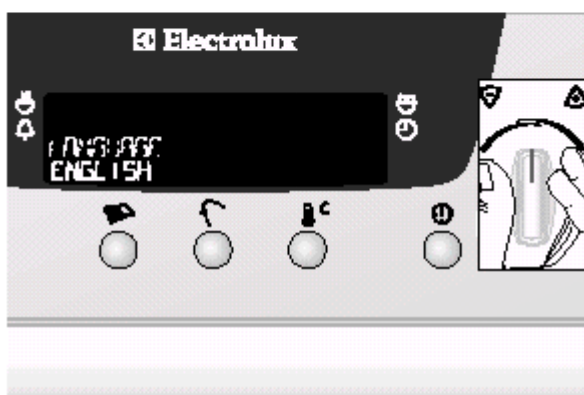
A kijelző nyelvezetének beállítása





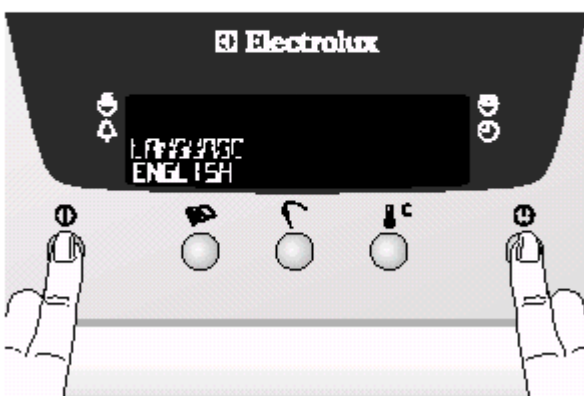
1. A főkapcsoló gomb  segítségével kapcsolja be a készüléket.





2. Nyomja meg egyszerre a  főkapcsoló gombot és az  órafunkció gombot.

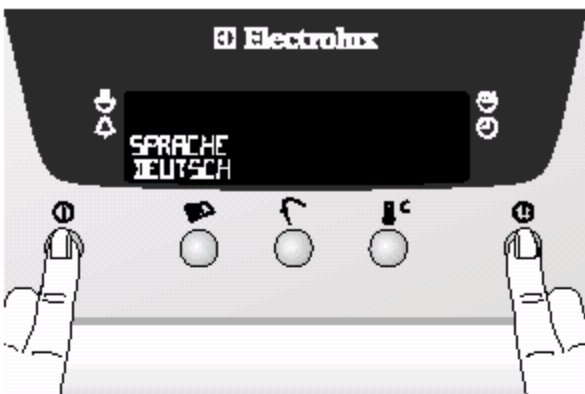


3. A , vagy a  gomb használatával válasszon a rendelkezésre álló nyelvek közül.







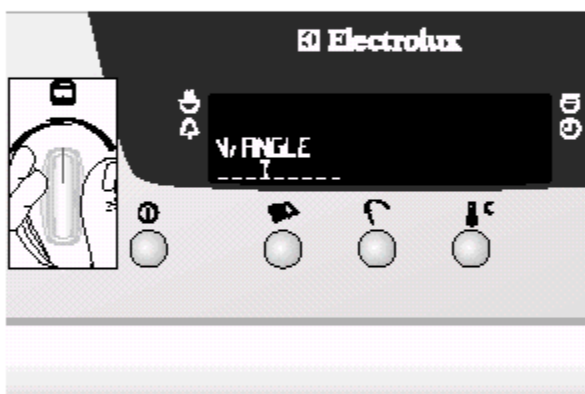
4. Nyomja meg egyszerre a  főkapcsoló gombot és az  órafunkció gombot, hogy a kiválasztott nyelv tárolásra kerüljön.





A kijelző fényerejének beállítása

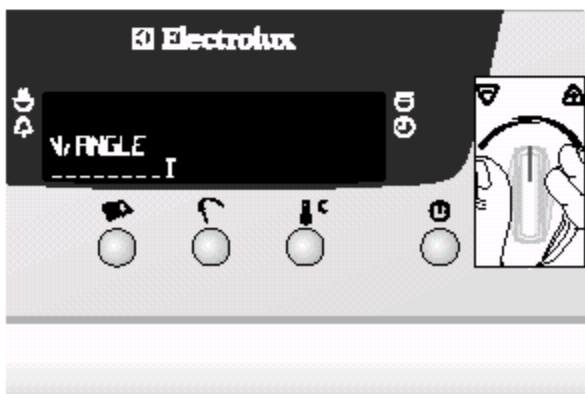


A jobb olvashatóság érdekében a kijelző fényereje beállítható.

1. A főkapcsoló gomb  segítségével kapcsolja be a készüléket.
2. Nyomja meg egyszerre a  főkapcsoló gombot és az  órafunkció gombot.
3. Forgassa el egyszer a  sütőfunkció gombot.



4. A , vagy a  gomb használatával állítsa be a fényerőt.
5. Nyomja meg egyszerre a  főkapcsoló gombot és az  órafunkció gombot, hogy a kiválasztott fényerő tárolásra kerüljön.



Első tisztítás

Az első használat előtt a sütőt alaposan ki kell tisztítani.



Figyelem: A tisztításhoz nem szabad kemény, karcoló, súroló tisztítószeret használni, mert könnyen károsodhat a felső felület.

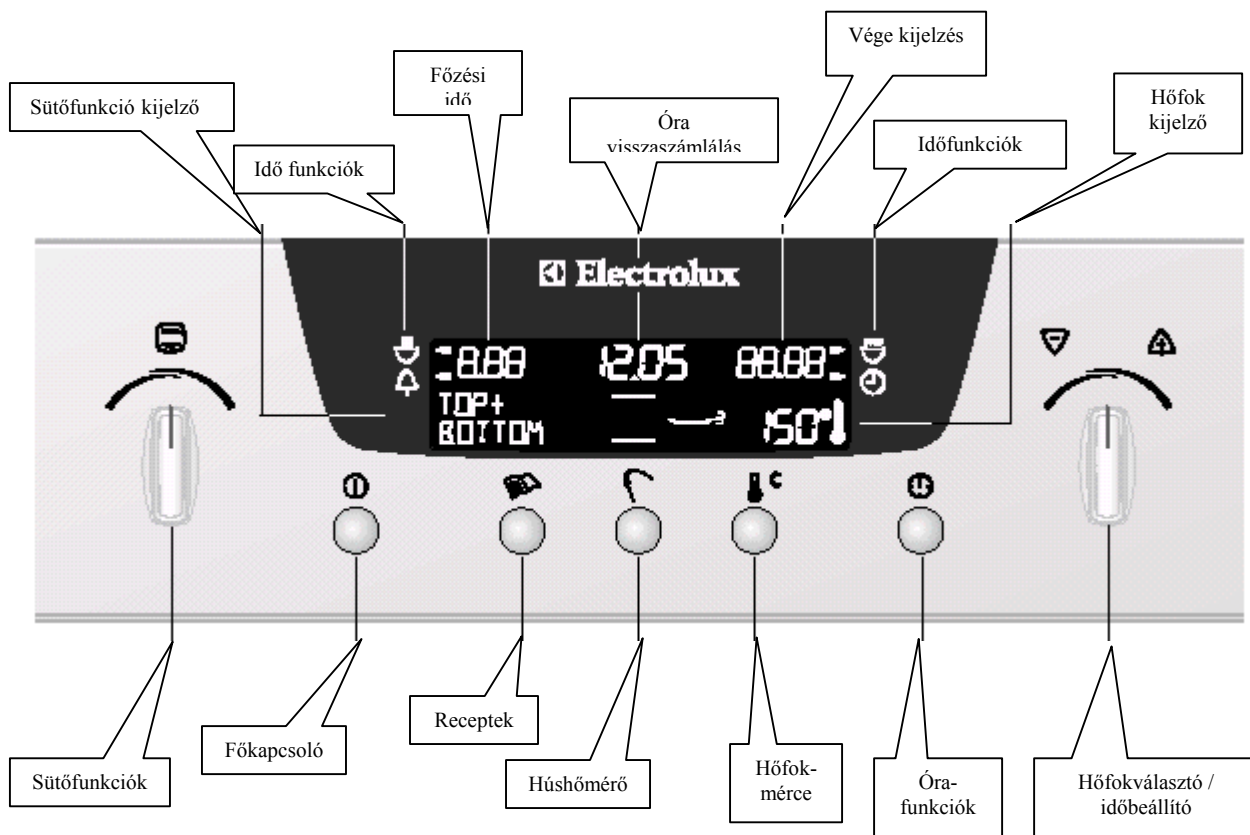


A fémrészek tisztításához csak a kereskedelemben kapható tisztítószeret használja.

1. Nyissa ki a sütőajtót. A sütővilágítás felgyullad.
2. Vegyen ki minden tartozékot a sütőből és mosogatószeres meleg vízben tisztítsa meg őket.
3. A sütő belső részeit is mosogatószeres meleg vízzel tisztogassa meg, majd törölje szárazra.
4. A készülék előlapját csak nedves ronggyal törölje át.

A sütő használata

Elektronikus sütőszabályzás



i Általános útmutatások

- A készüléket először mindig a főkapcsolóval kapcsolja be.
- A funkció kiválasztása után a sütő megkezdheti a felfűtést, vagy a kezdési időpontig a visszaszámlálást.
- A sütőfunkció kiválasztása után a sütőtéri világítás felgyullad.
- A készüléket a főkapcsoló gomb megnyomásával kapcsolja ki.
- Ha a sütő elérte a beállított hőmérsékletet, akkor erről egy hangjelzés ad tájékoztatást.

Üzemi kapcsoló

Forgassa el a kapcsolót jobbra, vagy balra a jelölt tartományon belül, hogy az időt, a hőfokot, vagy a funkciót beállítsa.

Fontos: Az ütköző ponton túl ne próbálja meg elforgatni a kapcsolót!



Sütőfunkciók

A sütő az alábbi funkciókkal rendelkezik:



A pizza, a felső-alsó fűtés és a turbó körgrill funkciók egy automatikus gyors felmelegítési funkciót is tartalmaznak. Ez garantálja, hogy a funkció a kiválasztott hőfokot a lehető leggyorsabban eléri.

Forró levegő

Ajánlott hőfok: 180°C.

Húsok és hozzávalók 3 polcon egyidejűleg történő sütésére alkalmas funkció.

A felső+alsó fűtésnél 20-40°C-szal alacsonyabb értéket válasszon ebben a funkcióban.

A hátfali fűtőbetét is és a ventilátor is üzemel.

Felső-/alsó fűtés

Ajánlott hőfok: 200°C.

Sütemények és húsok egy sütőpolcon való sütéséhez.

A felső- és az alsó fűtőtest üzemel.

Pizza funkció

Ajánlott hőfok: 200°C.

Pizza, gyümölcsös- és habos sütemények sütéséhez alkalmas.

A hátfali fűtőtest és az alsó fűtés üzemel és bekapcsol a ventilátor is.

Turbó grill

Ajánlott hőfok: 180°C.

Nagyobb húsdarabok, vagy szárnyasok egy sütőrácsra való **sütéséhez**. Ez a funkció **pirításhoz** és **átsütéshez** is alkalmas.

A grill fűtőtest és a ventilátor is üzemel.

Infravörös grill

Ajánlott hőfok: 250°C.

Ez a **grillezés** a **nagyobb mennyiségű** lapos élelmiszerek sütéséhez alkalmas, mint pl. steak-ek, hússzeletek, halak, vagy **toaszt kenyerek**.

A grillező fűtőtest üzemel.

Kettős grill

Ajánlott hőfok: 250°C.

Ez a **grillezés** a **nagyobb mennyiségű** lapos élelmiszerek sütéséhez alkalmas, mint pl. steak-ek, hússzeletek, halak, vagy **toaszt kenyerek**.

A felső fűtőtest és a grillező fűtőtest üzemel.

Felső fűtés

Ajánlott hőfok: 120°C.

Sültek, tészták, kenyér **barnításához** / **átsütéséhez**.

A felső fűtőtest üzemel.

Alsó fűtés

Ajánlott hőfok: 120°C.

Sütemények, házikenyér sütéséhez.

Az alsó fűtőtest üzemel.

Melegen tartás

Ajánlott hőfok: 80°C.

Készételek melegen tartására ideális funkció.

A felső és az alsó fűtőtest üzemel.


Felolvasztás

Ajánlott hőfok: 30°C.



Készételek, vaj, kenyér, sütemény, stb. felolvasztásához használható.

Ebben az üzemmódban csak a ventilátor üzemel, egyik fűtőtest sem kapcsol be.

A sütő be- és kikapcsolása

1. Kapcsolja be a készüléket a főkapcsoló gomb megnyomásával.
2. Forgassa el a funkció kiválasztó gombot  addig, amíg a kívánt funkció megjelenik.
 - A funkcióhoz javasolt hőfok megjelenik a kijelzőben.
 - Ha a javasolt hőfokot 5 mp-en belül nem változtatja meg, akkor a sütő felfűtése megkezdődik.


A javasolt hőfok értékének megváltoztatása

Forgassa el az üzemi kapcsolót /, ha a hőfokot növelni, vagy csökkenteni akarja. A hőfok 5°-konként változtatható.


Hőmérő szimbólum

- A hőmérő szimbólumon a sütőtéri hőfok emelkedése lassan történik.
- A hőmérő szimbólum három része egymás után villog, jelezve, hogy a sütő gyors felmelegedési módban van.

A hőfok ellenőrzése

Nyomja meg a  gombot. A kijelzőben a sütőben kialakult aktuális hőfok jelenik meg.

A sütőfunkció megváltoztatása

Forgassa el az üzemi kapcsolót  addig, amíg a kívánt funkció megjelenik.

A sütő kikapcsolása

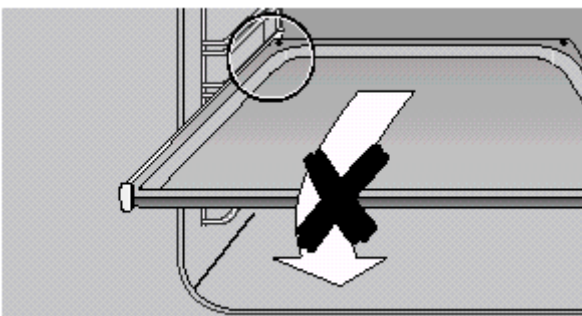
Forgassa el az üzemi kapcsolót  addig, amíg a nincs sütés funkció megjelenik.

Hűtőventilátor



A sütő bekapcsolt állapotában a ventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűtse a készülék felületeit. Ha a sütőt kikapcsolja, akkor a ventilátor addig üzemel tovább, amíg a megfelelő lehűtés nem következik be, majd automatikusan kikapcsol.

Rostély, sütőlap és univerzális serpenyő behelyezése



mélyen, ameddig lehetséges.

Sütőlap és univerzális serpenyő behelyezése:

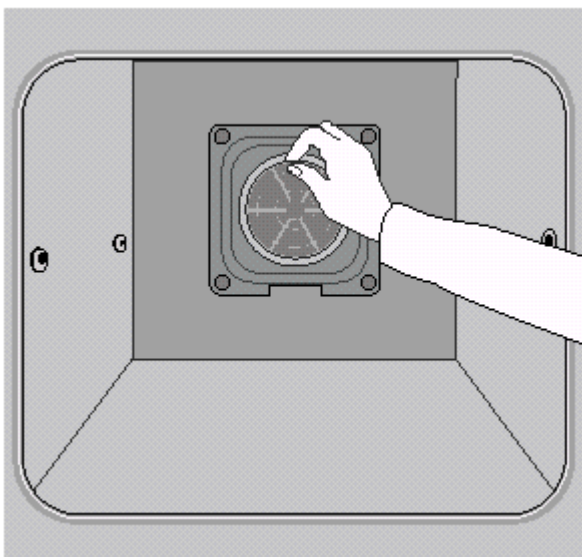
A sütőlapok jobb- és baloldali része egy kissé kibővül. A behelyezésnél ennek a **kibillenést megakadályozó** kialakításnak hátrafelé kell mutatnia.

Sütőrács behelyezése:

A sütőrácsot tolja be a kívánt polcmagasságba.

i A sütőlapok különböző polcmagasságba történő könnyű behelyezéséhez tolja be őket a kívánt magasságba olyan

Zsírszűrő behelyezése/kivétele



A zsírszűrő védi a hátfali fűtőtestet a sütésnél kifröccsenő zsírcseppektől.

Zsírszűrő behelyezése

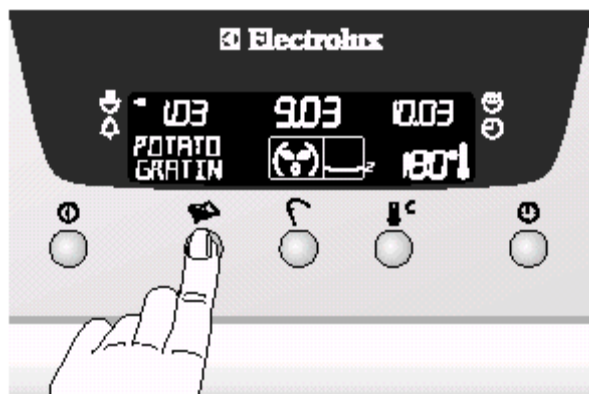
Fogja meg a zsírszűrő fülét és fentről lefelé helyezze be a sütő hátoldalán, a ventilátor nyílásnál lévő tartóba.

Zsírszűrő kivétele

Fogja meg a fület és felfelé húzza ki a tartóból.


Egyéb funkciók

Receptek



A funkció használatához válasszon egyet a rendelkezésre álló receptek közül.

Recept kiválasztása

1. Nyomja meg a  recept gombot. A kijelzőben megjelennek a receptek.
2. A funkció választóval válassza ki az Önnek megfelelő receptet.

– A funkció kijelzőben a megfelelő és az ajánlott sütőfunkció jelenik meg.

– A hőfokjelző a kiválasztott hőfokot mutatja.

- Kb. 5 mp múlva a sütő bekapcsol.
- A sütési idő végére egy hangjelzés figyelmeztet.


3. Ellenőrizze a sütés eredményét.

- A sütési idő leteltekor egy hangjelzés hallható.
- Az időkijelzőben a 0:00 villog.


4. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

Késleltetett kezdés

A sütés egy későbbi időpontban is elkezdhető.
(Lásd az órafunkció vége című részt.)

 A késleltetett kezdés időpontjának beállítását a vonatkozó fejezet tartalmazza.

A program befejezése a sütési idő letelte előtt

Nyomja meg a  recept gombot annyiszor, amíg a nincs recept jelenik meg.

Hússzonda

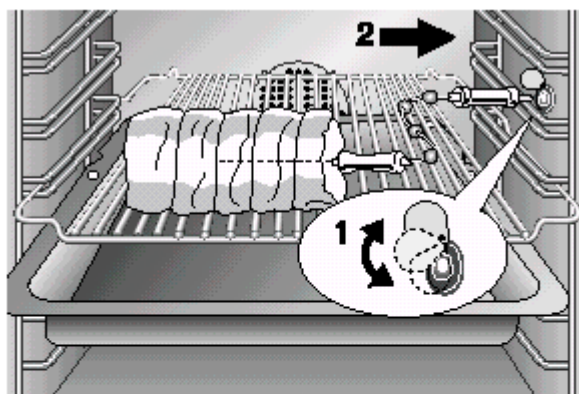
A hússzonda segítségével lehetőség van arra, hogy a sütő akkor kapcsoljon ki, amikor a sült hús maghőmérséklete eléri a beállított értéket.

Két hőmérsékletre kell figyelni:

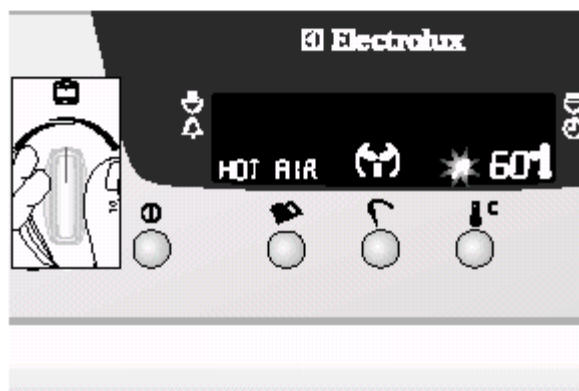
- Sütőhőmérséklet: lásd Sütési táblázat.
- Maghőmérséklet: lásd Hússzonda táblázat.

Figyelem: Csak a készülékhez mellékelt hússzondát szabad használni. A pótalkatrészek is csak gyáriak lehetnek.

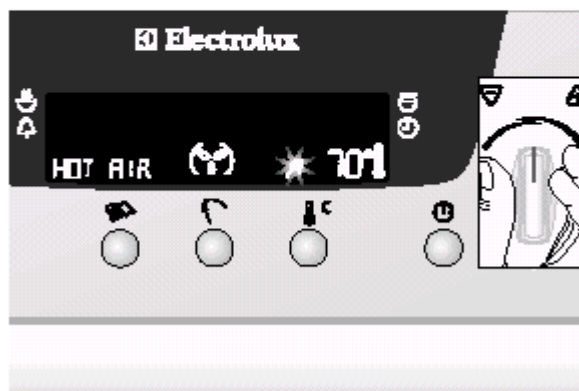
1. A hússzonda hegyét szúrja be - lehetőleg stabilan - a húsdarabba úgy, hogy a csúcsa a húsdarab belső központi részén legyen.
2. A hússzonda dugaszt csatlakoztassa a sütő oldalfalán lévő csatlakozó aljzatba.





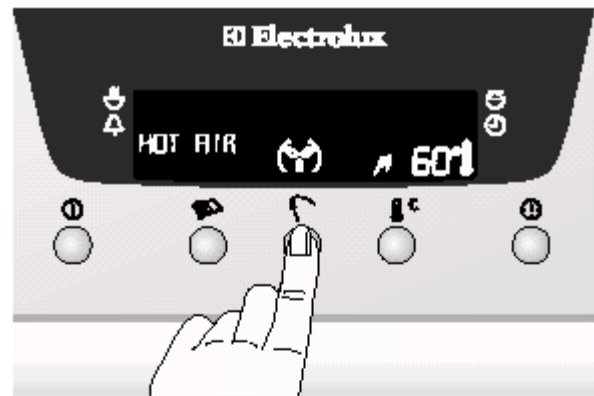
3. Állítsa be a kívánt sütőfunkciót.





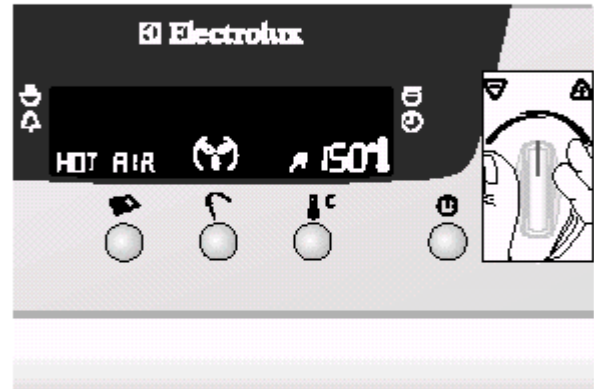
4. Állítsa be 5 másodpercen belül a kívánt maghőmérsékletet a Δ , vagy a ∇ gombokkal. A kijelzőben mindig az aktuális maghőmérséklet lesz látható.




- A maghőmérséklet kijelzése 30°C-tól kezdődik.
- Ha a kijelzőben azelőtt jelenik meg az érvényes maghőmérséklet, mielőtt a kívánt beállítást elvégezné, akkor nyomja meg a  húshőmérő gombot, majd állítsa be a kívánt értéket.
- A sütő hőmérsékletének a beállításához a  húshőmérő gombot kétszer nyomja meg.

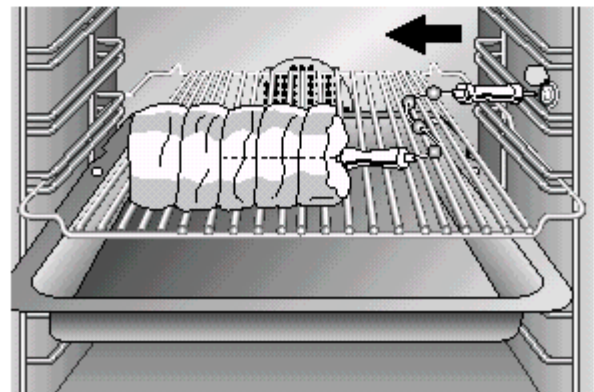


- Állítsa be 5 másodpercen belül a sütő hőmérsékletét a , vagy a  gomb segítségével.
 - Ha a húsban a maghőmérséklet eléri a beállított értéket, akkor egy hangjelzés szólal meg és a sütő automatikusan kikapcsol.
5. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.






 **Vigyázat!** A hússzonda nagyon forró. Legyen óvatos, amikor eltávolítja a húsból, illetve a sütőből.

6. Távolítsa el a húshőmérő dugóját a sütő oldalfali csatlakozó aljzatából, majd vegye ki a sütőből.
7. Ha szükséges, kapcsolja ki a készüléket.



A maghőmérséklet ellenőrzése, vagy beállítása

- A  húshőmérő gomb segítségével ellenőrizheti az érvényes maghőmérsékletet, a beállított maghőmérsékletet és a beállított sütő hőmérsékletet.
- Ha a hőfokot meg akarja változtatni, akkor azt a , vagy a  gomb segítségével teheti meg.

Órafunkciók

Sütési idő

A sütési idő hosszát jelenti, vagyis azt az időtartamot, ameddig a sütő bekapcsolt állapotban marad.

Visszaszámlálás

A beállított időből hátralévő időt jelenti. Ha a beállított idő letelt, akkor erre egy hangjelzés figyelmeztet. Ez a funkció nincs kihatással a sütő működésére.

Sütési idő vége



Azt a beállított időt jelenti, amikor a sütő kikapcsol.

Idő beállítása

Ezzel a funkcióval sütési idő állítható be, illetve módosítható. (Vegye figyelembe a Sütő első használata előtt című fejezetben leírtakat.)

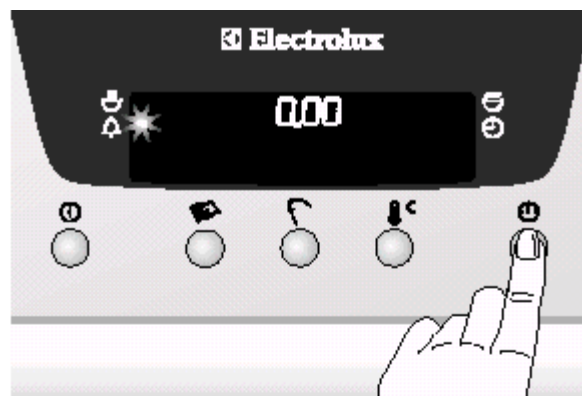


Általános javaslatok

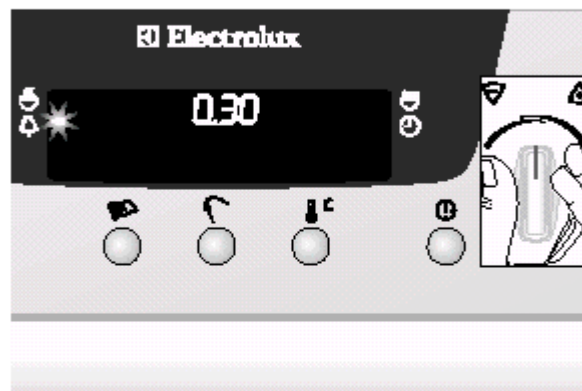
- Ha kiválasztotta az órafunkciót, akkor a megfelelő nyíl 5 mp-ig villog. Ezalatt az idő alatt a beállítás a , vagy a  gomb segítségével változtatható meg.
- Miután beállította a szükséges időt, a megfelelő nyíl 5 mp-ig villog. A nyíl ezt követően égvé marad. A beállított idő visszaszámlálása megkezdődik.

🔔 Visszaszámlálás

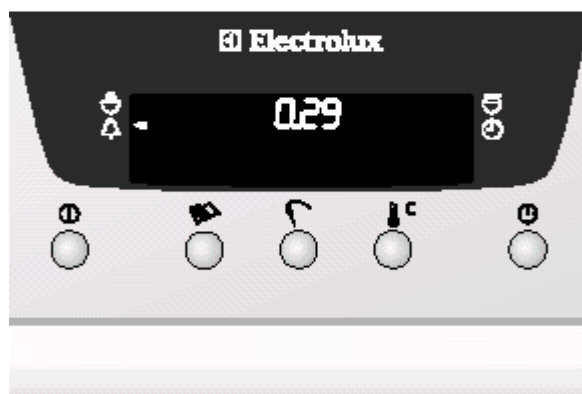
1. Nyomja folyamatosan az "🕒"óra gombot, amíg a visszaszámlálás szimbólumhoz tartozó 🔔 nyíl el nem kezd villogni.



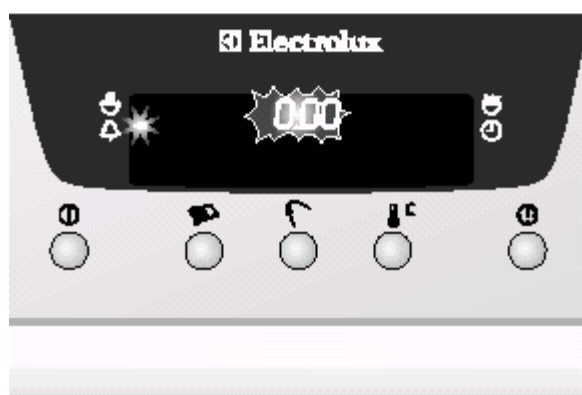
2. A sütési idő hosszának a beállításához használja a 🔼, vagy a 🔽 gombot. (A maximálisan beállítható idő: 99 perc.)




3. A hátralévő idő kb. 5 mp múlva jelenik meg. A 🔔 visszaszámlálás szimbólumra mutató nyíl világít.

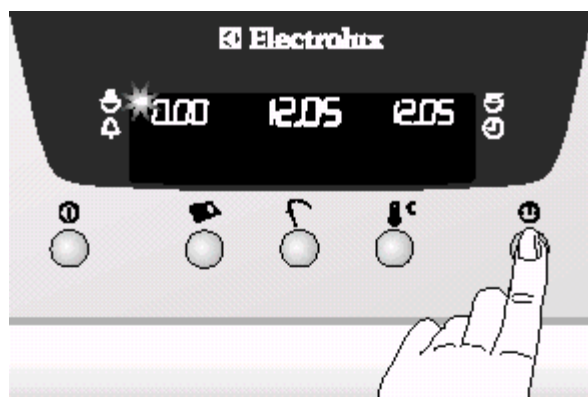




4. Ha letelt a beállított idő, akkor 2 percig egy hangjelzés lesz hallható. A kijelzőben a 0:00 jelenik meg és a 🔔 visszaszámlálás szimbólumra mutató nyíl villog. A hangjelzés bármelyik gomb megnyomásával kikapcsolható.

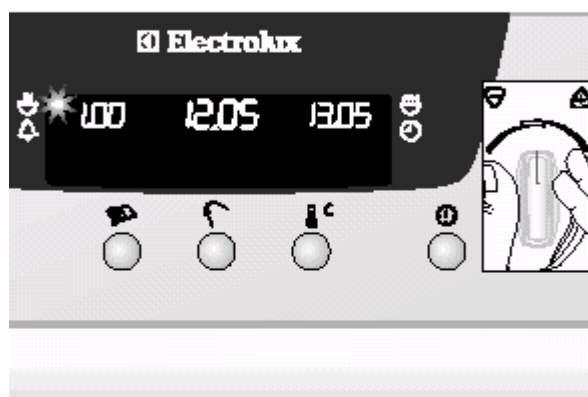



Sütési idő

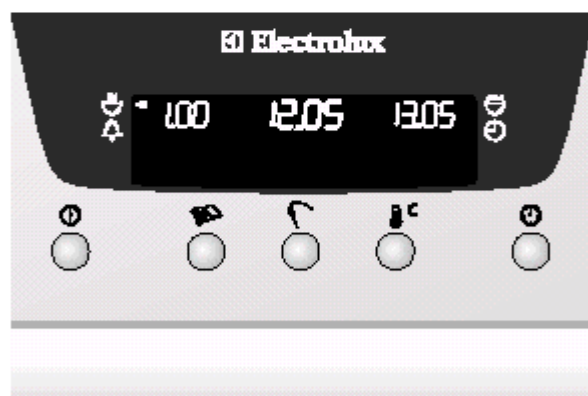
1. Válassza ki a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja addig az "⌚" óra gombot, ameddig a  sütési időre mutató nyíl villogása el nem kezdődik.




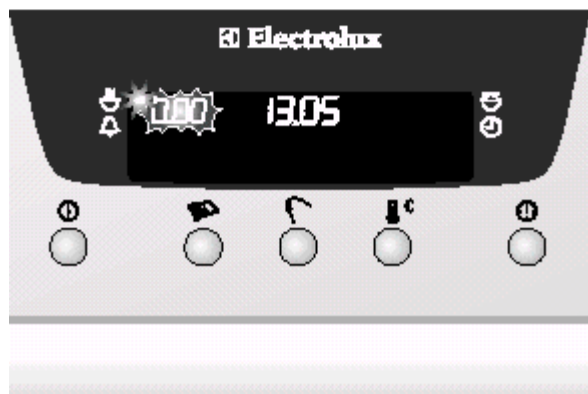
3. A  , vagy a  gomb segítségével állítsa be a kívánt sütési időt.




A  sütési időre mutató nyíl felgyullad.

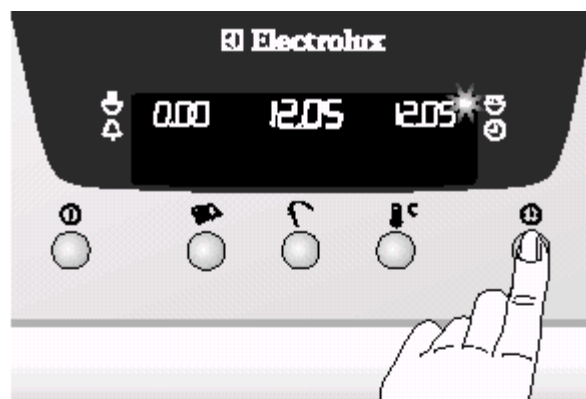




Ha letelt a beállított idő, akkor 2 percig egy hangjelzés lesz hallható. A sütő automatikusan kikapcsol. A kijelzőben a 0:00 jelenik meg és a  sütési időre mutató nyíl villog. A hangjelzés bármelyik gomb megnyomásával kikapcsolható.

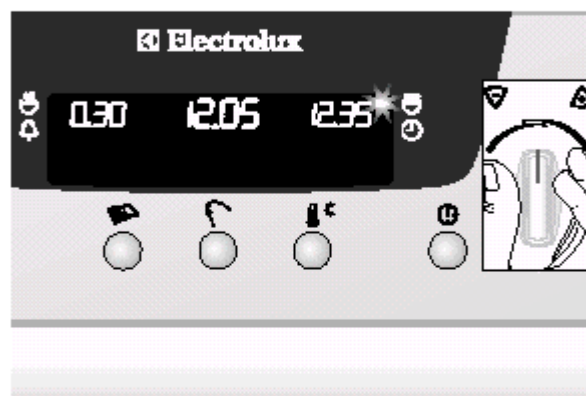



Sütési idő vége

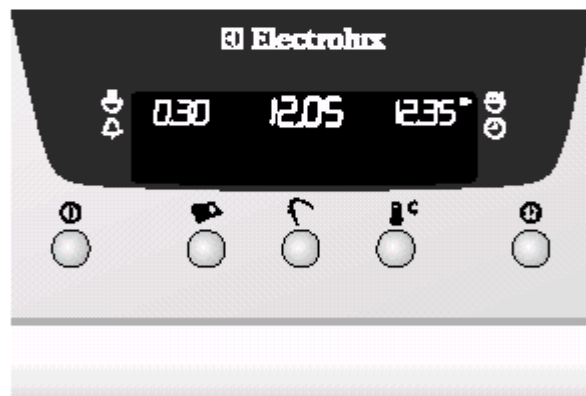
1. Válassza ki a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja folyamatosan az "⌚" óra gombot, ameddig a  sütési idő végére mutató nyíl villogása el nem kezdődik.




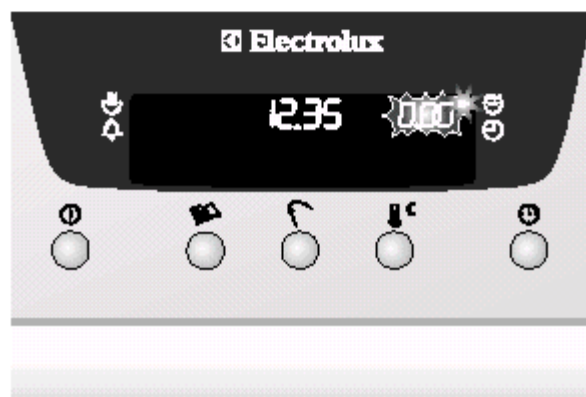
3. A , vagy a  gomb segítségével állítsa be a kívánt kikapcsolási időt.



A  sütési idő végére mutató nyíl felgyullad.




Ha letelt a beállított idő, akkor 2 percig egy hangjelzés lesz hallható. A sütő automatikusan kikapcsol. A kijelzőben a 0:00 jelenik meg és a  sütési idő végére mutató nyíl villog. A hangjelzés bármelyik gomb megnyomásával kikapcsolható.

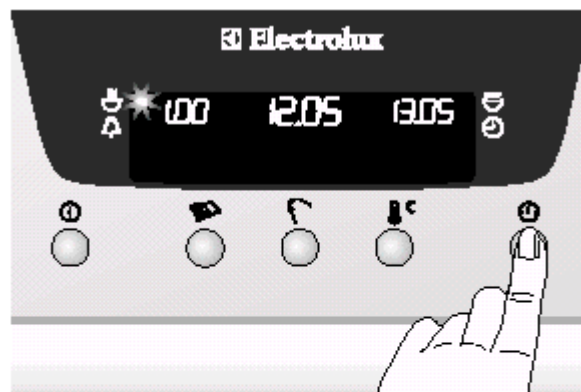



A sütési idő és a sütési idő vége funkciók kombinálása

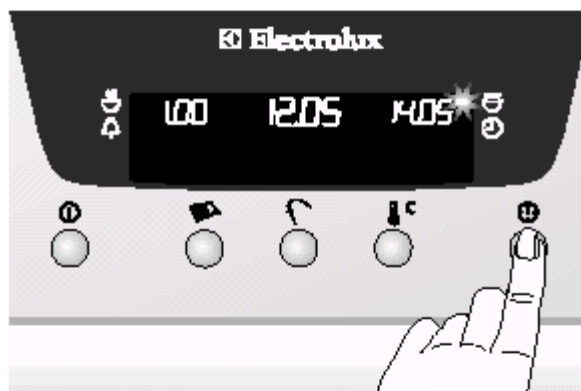




A sütési idő és a sütési idő vége funkciók egyidejűleg is használhatók, hogy a sütő egy későbbi időpontban kapcsoljon ki.

1. Válassza ki a sütőfunkciót és hőfokot.
2. A szükséges sütési idő beállításához a  sütési idő funkciót használja. Pl. 1 óra.



3. A sütés befejezésének a beállításához a  sütési idő vége funkciót használja. Pl. 14:05.

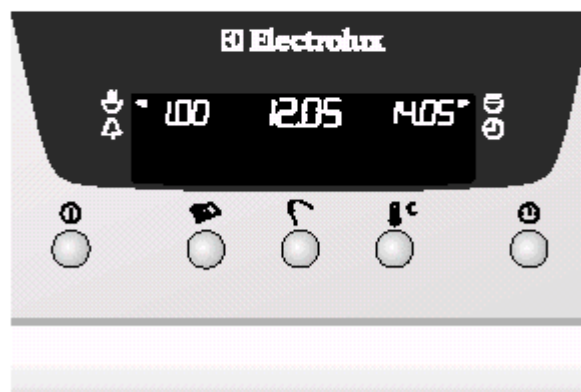


A  sütési időre és a  sütési idő végére mutató nyíl felgyullad.

A kívánt időben a sütő automatikusan bekapcsol.

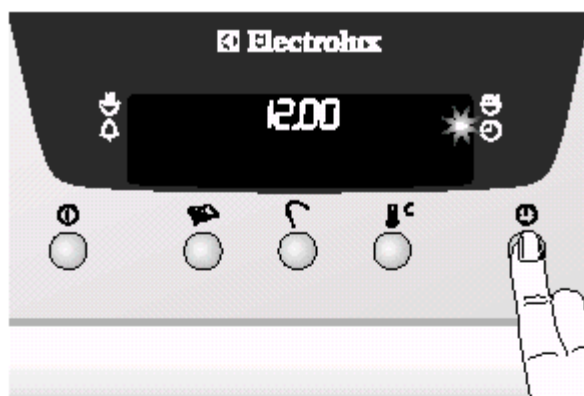
Példánkban: 13:05.



Ha a sütési idő letelt, akkor erre 2 percig egy hangjelzés figyelmeztet és a sütő automatikusan kikapcsol. Példánkban ez az időpont: 14:05.

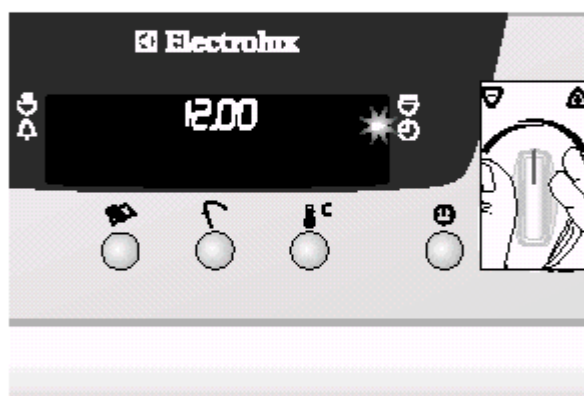


Az óra beállítása

1. Nyomja folyamatosan az "🕒" óra gombot, ameddig az idő kijelzőben az óra szimbólumhoz tartozó nyíl villogása megkezdődik.





2. A , vagy a  gomb segítségével állítsa be az aktuális időt.



3. Kb. 5 mp múlva a szimbólumra mutató nyíl villogása abbamarad és az óra a beállított időt mutatja. Ezután a sütő használatra kész.



Az óra beállítása csak akkor végezhető el, ha sem a gyermekbiztonsági zárolás, sem a  sütési idő, sem a  sütési idő vége, sem pedig sütési funkció nincs beállítva.

További funkciók



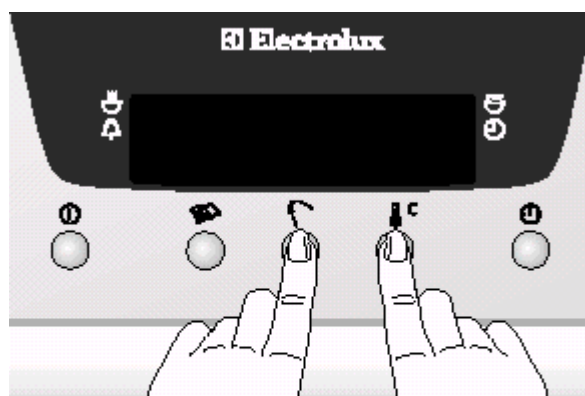
A kijelző fényereje 22:00 és 6:00 között automatikusan lecsökken.

Az időkijelző kikapcsolása

Az időkijelző kikapcsolásával áramot takaríthat meg.

1. Ha szükséges, akkor a kikapcsolást a főkapcsoló gomb megnyomásával végezze.
2. Tartsa benyomva egyszerre a húshőmérő és a hőmérő gombot addig, amíg a kijelző elsötétül (ez kb. 2 mp).

A készülék következő bekapcsolásakor a kijelző automatikusan bekapcsol. Az időkijelző legközelebb akkor kapcsol ki, ha a készüléket kikapcsolja. Ha azt akarja, hogy az óra ne kapcsoljon ki a készülék kikapcsolásakor, akkor kapcsolja be az időkijelzőt.



Az időkijelző bekapcsolása

1. Ha szükséges, akkor kapcsolja ki a készüléket a főkapcsoló gomb megnyomásával.
2. Tartsa benyomva egyszerre a húshőmérő és a hőfok gombot addig, amíg a kijelző ismét jelez (ez kb. 2 mp).

Gyermekbiztonsági szerkezet

Ha érvényesíti a gyermekbiztonsági szerkezet zárolási funkcióját, akkor a sütő nem kapcsolható be.

A zárolás érvényesítése

A nincs sütőfunkció beállítását kell kiválasztani.

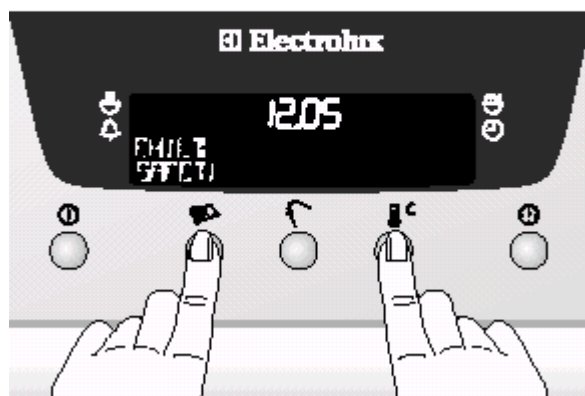
- Tartsa benyomva egyszerre a receptek és a gombot addig, amíg a kijelzőben a gyermekbiztonság (CHILD SAFETY) felirat jelenik meg.

Ezzel a funkció érvényesítésre került.

A zárolás érvénytelenítése

Tartsa benyomva egyszerre a receptek és a gombot addig, amíg a kijelzőből törlődik a gyermekbiztonság (CHILD SAFETY) felirat.

Ezzel a funkció érvénytelenítésre került és a sütő ismét használatra kész.



A kezelőpanel zárolása

Minden beállított sütőfunkció a véletlenszerű változtatás ellen megvédhető.

A kezelőpanel zárolásának érvényesítése

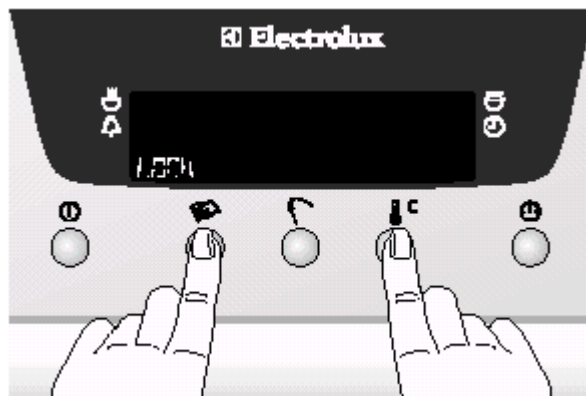
1. Ha szükséges, akkor a főkapcsoló gomb segítségével kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza ki a sütőfunkciót.
3. Egyszerre nyomja be a 📖 receptek és a 🌡️ hőfok gombot addig, amíg a kijelzőben a zárolás (LOCK) felirat jelenik meg.

Ezzel a funkció érvényesítésre került.

A kezelőpanel zárolásának érvénytelenítése

Nyomja egyszerre a 📖 receptek és a 🌡️ hőfok gombot (kb. 2 mp-ig) addig, amíg a kijelzőből törlődik a gyermekbiztonság (CHILD SAFETY) felirat.

A kezelőpanel zárolása automatikusan kioldódik, ha a készüléket kikapcsolja.



Biztonsági sütő kikapcsolási funkció

Ha egy meghatározott ideig nem változtat a sütő hőfokán, akkor a készülék egy idő eltelté után automatikusan kikapcsol. A kijelzőben az utoljára beállított hőfok villog és megszólal egy hangjelzés.

Az automatikus kikapcsolási idő a beállított sütő hőfoktól függően a következő:

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

Tudnivalók a biztonsági kikapcsolásról

Ha bekövetkezik az automatikus biztonsági kikapcsolás, akkor az automatika a teljes sütőt kikapcsolja.

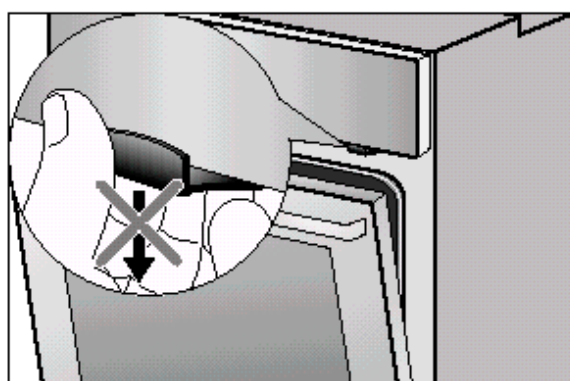
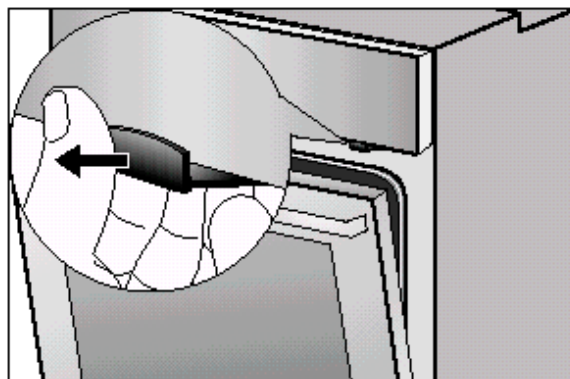
Ha a kikapcsolás megtörtént, akkor egy újabb beállítással a sütő ismét működtethető.

Mechanikus ajtózárr

Amikor a készüléket házhoz szállítják, a mechanikus ajtózárr nincs zárolt állapotban.

Az ajtózárolás aktivizálása

Húzza előre a tolókát, amíg az bekattan a helyére.

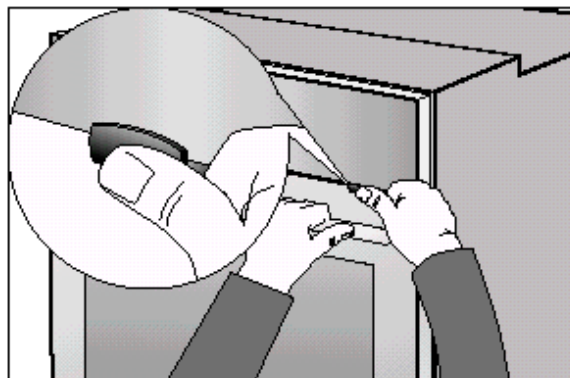


A sütőajtó nyitása

1. Nyomja meg az ajtót befelé.
2. Nyomja meg a tolókát és tartsa benyomva.
3. Nyissa ki az ajtót.

A sütőajtó zárása

Zárja be az ajtót a tolóka megnyomása nélkül.



Az ajtózárolás deaktivizálása

Nyomja be a tolókát a panelba, ameddig lehetséges.

i A készülék kikapcsolása után a mechanikus ajtózárolás nem kerül érvénytelenítésre.

Használat, táblázatok és tanácsok

Sütés

A sütéshez a felső-/alsó fűtés sütőfunkciót használja.

Sütési tanácsok

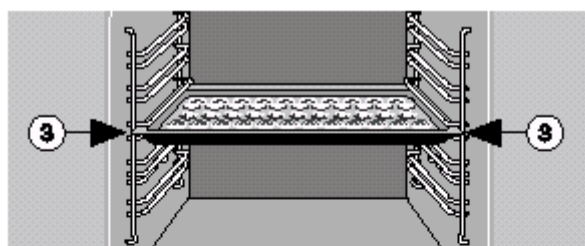
- A felső-/alsó fűtéshez sötét színű fémből készült és bevonatos formát használjon.
- A légkeveréses sütési üzemmódhoz világos színű fémből készült formák is alkalmasak.

1 sütőlap: pl. 3-as polcmagasság

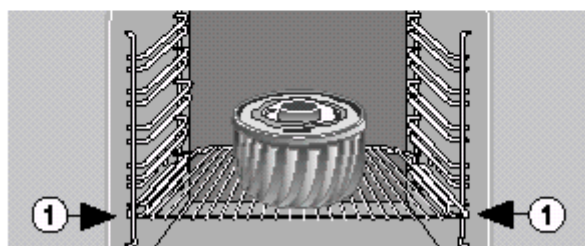
i A tészták sütésénél vegye ki a zsírszűrőt, mert különben a sütési folyamat meghosszabbodik és egyenetlenül barnul le a felső felület.

Polcmagasságok

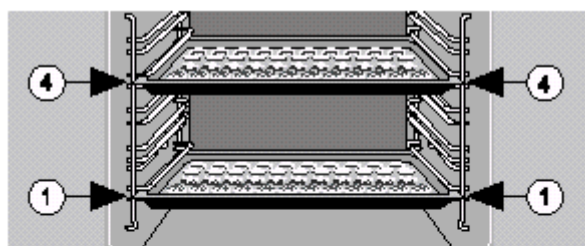
- A felső-/alsó fűtéssel egy polcmagasságon végezhető a sütés.
- A légkeveréses sütéssel száraz, lapos sütemények és tészták süthetők egyszerre három polcmagasságon.



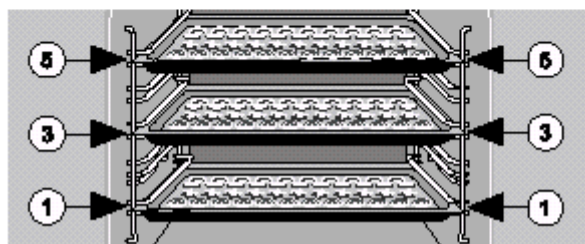
1 sütőforma: pl. 1-es polcmagasság



2 sütőlap: 1-es és 4-es polcmagasság



3 sütőlap: 1-es, 3-as és 5-ös polcmagasság





Általános útmutatások

- Ügyeljen arra, hogy a polcmagasságot mindig alulról felfelé kell számolni.
- A sütőlapot a ferde levágással előre kell behelyezni!
- A sütőformát mindig a sütőrács közepére kell állítani.
- A felső-/alsó fűtésnél egyidőben két sütőformát is behelyezhet a sütőrácsra. A sütési idő csak jelentéktelen mértékben növekszik meg.

Útmutatások a sütési táblázatokhoz

A táblázatokban az ételek egy adott választékát találja, ahol megadtuk a szükséges sütési hőfokot, a sütési időt és a sütési rácsmagasságot.

- A hőfokot és az időt határok között adtuk meg, mivel ezek az adatok a tészta összetételétől, mennyiségétől és a sütőformától is függenek.
- Azt ajánljuk, hogy az első alkalommal mindig alacsonyabb hőfokot válasszon és csak akkor állítson be magasabb hőfokot, ha a sütési idő jelentősen megnő, vagy erőteljesebb leburnulást akar elérni.
- Ha nem talál konkrét példát egy adott étel elkészítéséhez, akkor válasszon ki egy hasonlót és saját maga kísérletezze ki az optimális beállításokat.
- Néhány esetben, így a sütőformában való sütéskor a sütési idő 10-15 perccel is hosszabb lehet a táblázatban megadottnál.
- Nedvdús tésztákat (pl. pizza, gyümölcsös tészta, stb.) max. két polcmagasságban készíthet egyszerre.
- A különböző magasságú ételek a sütési folyamat kezdetén eltérően barnulnak le. Ilyen esetben kérjük, hogy **ne változtassa meg a hőfokbeállítást**. A barnulási eltérések a sütés folyamán kiegyenlítődnek.



A sütési idő vége előtt kb. 10 perccel kapcsolja ki a sütőt, hogy kihasználhassa a maradékhő funkciót.

Ahol ezt külön nem jelezzük, ott a táblázatban lévő adatok hideg sütőre vonatkoznak.

Sütési táblázat

A megadott sütési idők irányértékek.

Az ajánlott sütési módot, a polcmagasságokat és a hőfokot **vastagon szedve** jelöltük.

Sütemény fajta	Légkeverés				Sütési idő percben	Felső-/alsó fűtés	
	Hőfok °C-ban	Polcmagasság lentről				Hőfok °C-ban	Polcmagasság lentről
		1 polc	2 polc	3 polc			
Kevert tészta							
Puding, kuglóf	150 - 170	1	-	-	50 - 70	160 - 180	1
Királykuglóf	140 - 160	1	-	-	70 - 80	150 - 170	1
Gyümölcslap	150 - 170	3	-	-	20 - 25	170 - 190	2
Almás torta (nagyon vékony)	150 - 170	1	-	-	45 - 60	170 - 190 előfűtve	1
Kalács	150 - 170	3	-	-	20 - 30	180 - 190	3
Omlós tészta							
Nagy sajtos sütemény	140 - 160	1	-	-	60-90 + 10 perc állásidő	170 - 190	1
Bevont gyümölcs torta	150 - 170	1	-	-	50 - 60	170 - 190	1
Sajtos sütemény sütőlapon	-	-	-	-	50 - 70	160 - 180	2
Leveles tészta							
Francia almás torta	150 - 170 előfűtve	1	-	-	40 - 50	190 - 200 előfűtve	1
Keksz tészta							
Keksz torta (DIN)	150 - 170	1	-	-	25 - 40	160 - 180	2
Gyümölcslap	150 - 160 előfűtve	3	4+1	-	25 - 30	170 - 180 előfűtve	3
Keksz rolád	150 - 170 előfűtve	3	-	-	10 - 15	180 - 200 előfűtve	3
Kelt tészta							
Puding, kuglóf	150 - 170	1	-	-	45 - 60	160 - 180	1
Fonott kalács, dán tészta	150 - 170	3	-	-	30 - 40	170 - 190	3
Vajas-/cukros kalács, mézes bevonattal	160 - 180	3	-	-	25 - 30	190 - 200 előfűtve	3
Porhanyós kalács	150 - 170	3	4+1	-	20 - 40	180 - 190	3
Almás-porhanyós kalács (DIN)	150 - 170	3	-	-	35 - 50	170 - 190	3
Sajtos keksz (tálcán)	150 - 170	3	-	-	45 - 50	170 - 190	3
Gyümölcsös kalács (500 g liszt)	150 - 170 előfűtve	3	-	-	40 - 70	160 - 180 előfűtve	3
Pizza (kerek sütőlap)	230 - 250 előfűtve	1	-	-	10 - 25	250 - 270 előfűtve	1
Apró sütemények							
Meringues	80 - 90 előfűtve	3	-	-	150 - 180	80 - 90	3
Makronen	100 - 120	3	4+1	-	20 - 30		3

Sütemény fajta	Légkeverés				Sütési idő percben	Felső-/alsó fűtés	
	Hőfok °C-ban	Polcmagasság lentől				Hőfok °C-ban	Polcmagasság lentől
		1 polc	2 polc	3 polc			1 polc
Mázás sütemény	140 - 160	-	4 + 1	5+3+1	15 - 30	150 - 170	3
Diós szelet	-	-	-	-	25 - 35	160 - 180	2
Leveles pogácsa	180 - 190 előfűtve	3	4 + 1	-	20 - 30	180 - 200 előfűtve	3
Kelesztett pogácsa	160 - 180 előfűtve	3	4 + 1	-	20 - 40	170 - 190 előfűtve	3
Égetett sütemény							
Habcsók	160 - 180	3	4 + 2	-	25 - 40	190 - 210 előfűtve	3
Hájas tészta							
Svájci almás	-	-	-	-	35 - 50	210 - 230 előfűtve	1
Svájci sajtos	-	-	-	-	40 - 50	210 - 230 előfűtve	1
Spenótos kalács	-	-	-	-	40 - 80	190 - 210 előfűtve	1
Kenyér és zsemle							
Mazsolás zsemle	170 - 190 előfűtve	3	-	-	45 - 60	190 - 210 előfűtve	3
Fehér kenyér	170 - 190 előfűtve	2	-	-	40 - 45	180 - 200 előfűtve	1
Lepény kenyér, pizza	-	-	-	-	15 - 25	230 - 250 előfűtve	2
Tészta felfűjt	180 - 200	1	-	-			
Burgonyás felfűjt	180 - 200	2	-	-			
Pírtás							
„Hawai” toaszt	200 - 220	3	-	-	14 - 16	240 - 260	3

Mélyhűtött ételek

Tészta	Légkeverés + felső-/alsó fűtés		
	Hőfok °C-ban	Polcmagasság alulról	Sütési idő percben
Pizza (fagyasztott)	A gyártó által a csomagoláson megadott adatok szerint	Helyezze a grillező rácsra, tolja alá a sütőlapot. (Polcmagasság a gyártó által a csomagoláson megadott adatok szerint)	A gyártó által a csomagoláson megadott adatok szerint

A gyártó által megadott adatokra minden más mélyhűtött termékénél is ügyeljen.



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

Pizzafokozat

A megadott sütési idők csak irányértékek.

	Pizzafokozat		
Sütemény fajta	Hőfok °C-ban	Polcmagasság alulról	Sütési idő percben
Omlós tészta			
Túrótorta (750 g túró), 26 cm magas forma	150 - 160	2	60 - 90 + 10 perc állásidő
Bevont gyümölcs torta	150 - 160	2	45 - 60
Túrós sütemény sütőlapon	150 - 160	2	45 - 55
Ribizlis kalács, elősütés a fenéken	160 - 170	2	15
Ribizlis kalács készre sütve	150 - 160	2	30
Leveles tészta			
Francia almás torta	160 - 170 előfűtve	2	40 - 45
Kelt tészta			
Túrósbukta	150 - 160	2	35 - 45
Pizza	220 előfűtve	1	15 - 20
Apró sütemények			
Diós szelet	160 - 170	1	25
Hájas tészta			
Spenótos kalács	190 - 200	2	30 - 35
Kenyér és zsemle			
Lepény kenyér	220 - 220 előfűtve	2	21
Felfújtak és pörkölte			
Zöldséges felfújt	180 - 200	1	30
Makaróni póréhagymával és sajttal	180 - 200	1	37

	Pizzafokozat		
Sütemény fajta	Hőfok °C-ban	Polcmagasság alulról	Sütési idő percben
Pizza (fagyasztott)	A gyártó által a csomagoláson megadott adatok szerint	Helyezze a grillező rácsra, tolja alá a sütőlapot. (Polcmagasság a gyártó által a csomagoláson megadott adatok szerint)	A gyártó által a csomagoláson megadott adatok szerint

A gyártó által megadott adatokra minden más mélyhűtött terméknel is ügyeljen.

Húsok sütése

A húsok sütéséhez a légkeveréses sütőfunkciót használja.



Sütőedények

- A sütéshez mindig hőálló sütőedényt használjon (ügyeljen a gyártó előírásaira).
- A műanyagfüllel, vagy fogantyúval felszerelt edényeknél a füleknek hőállóknak kell lenni (ügyeljen a gyártó előírásaira).
- A nagyobb húsdarabok sütését az **univerzális serpenyőben (tepsi)**, vagy **közvetlenül a sütőrostélyon** végezze, de ebben az esetben tegye a rostély alá a tepsit (pl. pulyka, liba, 3-4 csirke).
- Minden sovány húsfajta sütéséhez azt ajánljuk, hogy a **sütőedényt mindig fedje le** (pl. borjú-, marhasült, mélyhűtött húsok), mert így a hús szaftosabb marad.
- Minden olyan húsfajta sütéséhez - ahol lepírtott réteget szeretne készíteni - azt ajánljuk, hogy a **sütőedényt ne fedje le** (pl. sertés-, vagdalt, -bárány-, ürühús, kacsa, 1-2 csirke, kis szárnyasok, marhaszelet, vadhús).

Tanács: Ha a sütést sütőedényben végzi (különösen kisebb mennyiségnél), akkor a sütő kevésbé fog elszennyeződni!

Útmutatások a Húsok sütése táblázatokhoz

A táblázatban különféle húsfélék választékát találja, ahol megadtuk a szükséges sütési hőfokot, a sütési időt és a sütési polcmagasságot. Az adatok csak irányértékek.

- Azt ajánljuk, hogy először **csak 1 kg** hús, vagy hal sütését próbálja ki.
- Általában kimondható, hogy a nagyon sovány húsokhoz (halak, vagy vadak) célszerű a felső-/alsó fűtés  sütési funkciót használni. Minden más húsfajtahoz (különösen a szárnyasokhoz) a légkeveréses  funkció használatát ajánljuk.
- Azért hogy a húslé, vagy a zsír kifröccsenése elkerülhető legyen, ajánlatos egy kis folyadékot tenni a sütőedénybe.
- A sütési idő 1/3-2/3-ánál fordítsa meg a sülteteket.

Tanács: A nagyobb húsokat és a szárnyasokat a sütés közben többször locsolja le a forró szafttal, mert így jobb lesz a sütés minősége.

A sütési idő vége előtt kb. 10 perccel kapcsolja ki a sütőt, hogy kihasználhassa a maradék hő funkciót.

Sütési táblázat

A sütőlapot, vagy az univerzális serpenyőt mindig tolja be az 1-es polcmagasságba.

Sülték fajtája	Légkeverés			
	Hőfok °C-ban	A sütőrács egyidejű használatánál, polcmagasság lentől		Sütési idő percben (irányérték)
		1 polc	2 polc	
Sertés				
1 kg. sertéssült (Tarja-, vagy sonkadarab, göngyölt hús), magasság cm	150 - 160	2	-	14 - 20
Füstölt szelet / magasság cm	150 - 160	2	-	10 - 15
Vagdalt hús	160 - 170	2	-	60 - 70
Marha				
Marhasült / magasság cm	150 - 160	2	-	18 - 20
Marhafilé / magasság cm	190 - 200 előfűtve	2	-	6 - 8
Marha-steak / magasság cm	190 - 200 előfűtve	2	-	8 - 10

Borjú				
Borjúsült	170 - 180	2	-	14 - 17
Bárány				
Báránycomb (1800 g)	170 - 180	2	-	90
Szárnyasok				
1 kg pulyka tekercs, magasság cm	150 - 160	2	-	11 - 15
Sült kolbász „cordon bleu”	220 - 230 előfűtve	3	4 + 1	5 - 8
Sült kolbász	220 - 230 előfűtve	3	4 + 1	12 - 15
Karaj, panírozva	240 - 250 előfűtve	3	4 + 1	13 - 15
Fasírozott	210 - 220 előfűtve	3	4 + 1	15 - 20
Halak				
Pisztráng (200 - 250 g)	190 - 200	3	-	20 - 25
4 pisztráng szelet (tömeg:200 g)	170 - 180	3	-	20 - 25
Fogas filé, panírozva (együttes tömeg kb. 1 kg)	190 - 200	3	-	25 - 30
Szárnyasok				
Csirke	150 - 160	2	-	55 - 60
Kacsa (2000-2500 g)	150 - 160	2	-	90 - 120
Liba (4500 g)	150 - 160	2	-	150 - 180

Hússzonda táblázat

Húsfajta	Húsmag hőmérséklet
Marhahús	
Dinsztelt hús	90 - 95 °C
Marhasült, vagy vesepecsenye belül piros - (angolos) belül rózsaszín (közepes) belül átsütve	45 - 50 °C 60 - 65 °C 75 - 80 °C
Sertéshús	
Sertés lapocka, sonka szelet, hátszín	80 - 82 °C
Karajszelet	75 - 80 °C
Darálthús	75 - 80 °C
Borjühús	
Borjúsült	75 - 80 °C
Borjú hátszín	85 - 90 °C
Ürű-/bárányhús	
Ürűcomb	80 - 85 °C
Ürű hátszín	80 - 85 °C
Báránysült, báránycomb	75 - 80 °C
Vadhús	
Nyúlgerinc	70 - 75 °C
Nyúlcomb	70 - 75 °C
Nyúl egészben	70 - 75 °C
Őzgerinc, szarvas gerinc	70 - 75 °C
Őzcomb, szarvas comb	70 - 75 °C

Grillezés

A grillezéshez megfelelő hőfokbeállítás mellett az infravörös grill, vagy a kettős grill sütőfunkciókat használja.



Figyelem! A grillezést mindig zárt sütőajtó mellett végezze.



Az üres sütőt a **grillező funkciónál 5 percig mindig elő kell fűteni!**

Grillező edények

- A grillezéshez a sütőrácst és az univerzális serpenyőt együtt használja.

Polcmagasság

- A grillezendő sima felületű élelmiszert mindig az **alulról számított 4. polcmagasságba** kell helyezni.

Útmutatások a Grillezési táblázathoz

A grillezési idők csak irányértékek, amelyek a grillezendő húsok minőségétől és a grillezés módjától függnnek.

- A grillezés különösen lapos hússzeletekhez és halakhoz alkalmas.
- A sütési idő félidejében fordítsa meg a grillezendő ételeket.

Turbó grillezési táblázat

Ételfajta	Funkció	Hőfok °C-ban	Univerzális serpenyő	Grillező rács	Grillezési idő percben	... perc után fordítani
			Polcmagasság alulról			
Csirke (900-1000 g)	Turbó tégrill	160	1	2	50 - 60	25 - 30
Töltött sertés tekercs (2000 g)	Turbó tégrill	160	1	2	90 - 95	45
Tésztafelfűjt	Turbó tégrill	180	-	2	30	-
Pirított burgonya felfűjt	Turbó tégrill	200	1	3	20 - 23	-
Gnocchi, pirítva	Turbó tégrill	180	1	3	20 - 23	-
Karfiol, sajttal	Turbó tégrill	200	-	3	15	

Infravörös grillezési táblázat

A süttőt minden esetben 5 percig elő kell fűteni.

Ételfajta	Funkció	Hőfok °C-ban	Univerzális serpenyő	Grillező rács	Grillezési idő percben	
					1. oldal	2. oldal
			Polcmagasság alulról			
4-8 sertés szelet	Kettős grill	275	1	4	15	10
2-4 sertés szelet	Infravörös grill	275	1	4	12	12
Pácolt sertés-steak	Kettős grill	275	1	4	12	12
Vesepecsenye, véres	Infravörös grill	275	1	4	5-7	4-6
4 vesepecsenye, közepes	Kettős grill	275	1	4	6-8	5-7
2 fél csirke	Infravörös grill	250	1	4	15-20	15-20
4 fél csirke	Kettős grill	250	1	3	15-20	15-20
1-4 csirkecomb	Kettős grill	250	1	4	20	10
4-6 csirkecomb	Kettős grill	250	1	4	20	15
Grill kolbász 6 db-ig	Infravörös grill	275	1	4	5-10	5
Grill kolbász, több mint 6 db	Kettős grill	275	1	4	5-10	5
Sült kolbász 4 db-ig	Infravörös grill	275	1	4	10	9
Sült kolbász 6 db-ig	Kettős grill	275	1	4	10	9
Hal egészben	Kettős grill	250	1	3	10	-
Toaszt kenyér (feltét nélkül)	Kettős grill	275	1	4	1-2	1-2

Befőzés

A befőzéshez az alsó fűtés sütőfunkciót használja.

Befőzéshez használható edények

- A befőzéshez csak a kereskedelemből beszerezhető azonos méretű üvegeket használja.



Csavaros, vagy bajonettzáras üvegek és fémdobozok nem alkalmasak.

Polcmagasság

- A befőzéshez az **alulról számított 1. polcmagasságot** használja.

Útmutatások a befőzéshez

- A befőzéshez a sütőlapot használja. Erre 6 db 1-literes befőttes üveg helyezhető el.
- Az üvegeket egyforma magasságban tölts meg és jól zárja le.
- Az üvegeket úgy helyezze rá a sütőlapra, hogy az üvegek ne érintkezzenek egymással.
- Öntsön kb. 1/2 liter vizet a sütőlapra, hogy a sütőben megfelelő legyen a páratartalom.
- Amint az első üvegben lévő folyadék gyöngyözni kezd (1 literes üvegnél kb. 35-60 perc) kapcsolja ki a sütőt, vagy állítsa vissza a hőfokot 100°C-ra (Lásd Befőzi táblázat).

Befőzési táblázat

A megadott befőzési idők és hőfokok irányértékek.

	Hőmérséklet °C	Befőzési idő a gyöngyözésig perc	Továbbfőzés 100°C-on perc	Állásidő, kikapcsolt sütőben hagyva
Puha gyümölcsök				
Eper, málna, fekete áfonya, érett egres	160 - 170	35 - 45	-	-
Éretlen egres	160 - 170	35 - 45	10 - 15	-
Kemény gyümölcsök				
Körte, birsalma, szilva	160 - 170	35 - 45	10 - 15	-
Zöldségek				
Sárgarépa	160 - 170	50 - 60	5 - 10	60
Gomba	160 - 170	40 - 60	10 - 15	60
Ecetes uborka	160 - 170	50 - 60	-	-
Csalamádé	160 - 170	50 - 60	15	-
Kalarábé, spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20	-
Bab	160 - 170	50 - 60	-	-
Szilvalekvár	160 - 170 50	45 -	6 - 8 óra	- -

Aszalás forrólevegővel

Használjon zsírpapírral, vagy sütőpapírral bevont sütőrácsot.

Jobb eredmény érhető el, ha az aszalási idő félideje után kikapcsolja a sütőt.

Nyissa ki a sütőt és hagyja kihűlni, amit legjobb, ha éjjel végez el. Ezután folytassa és végezze készre az aszalást.

	Hőmérséklet °C-ban	Idő órában (irányérték)
Zöldségek		
Bab	60 - 70	6 - 8
Paprika (csíkokban)	60 - 70	5 - 6
Leveszöldség	60 - 70	5 - 6
Gomba	50 - 60	6 - 8
Gyógyfűvek	40 - 50	2 - 3
Gyümölcsök		
Szilva	60 - 70	8 - 10
Sárgabarack	60 - 70	8 - 10
Almaszeletek	60 - 70	6 - 8
Körte	60 - 70	6 - 9

Receptek

1. Szivacsos sütemény (sütés formában)

Hozzávalók:

- 185 g margarin
- 200 g cukor
- 1 csomag vaníliás cukor
- 3 tojás
- 375 g fehér liszt
- 3 evőkanál sütőpor
- 1 csipet só
- 100 ml tej
- 1 csipet sütőpor
- 1 evőkanál kakaó

Tudnivalók:

Keverje habosra a margarint, cukrot, vaníliás cukrot és a sót. Egyenként adja hozzá a tojásokat és addig keverje, amíg habos tésztát kap. Keverje bele a lisztet, a sütőport és a tejet és fokozatosan keverje össze.

Tegye a tészta 2/3-át egy vékony kizsírozott tálba (30 cm hosszú). A maradék tésztát keverje össze a kakaóval és tegye rá a tálban lévő fehér tésztára.

Egy villával rajzoljon spirál vonalat a tésztába, hogy a sötétebb szín keveredjen a fehérrel, majd a tálra tegye be a sütőbe.

2. Fehér kenyér

Hozzávalók:

- 50 g margarin
- 50 g élesztő
- 500 ml tej, vagy víz
- 1 evőkanál só
- 1 evőkanál cukor
- 750 g fehér liszt (speciális fehér kenyérnek való liszt)

Tudnivalók:

Olvassa meg a margarint. Adja hozzá a 37°C-ra felmelegített tejet, vagy vizet.

Kelessze meg az élesztőt egy tálban és keverje hozzá a cukrot. Majd adja hozzá a tej, margarin keverékét és végül a lisztet.

Dagassza össze a masszát. Hagyja a duplájára megkelti. Újra dagassza át alaposan, majd ossza két részre.

Zsírozzon ki 2 sütőtálcát és a megkelt masszákat tegye bele. Hagyja újból tovább kelni, majd helyezze be a sütőbe.

3. Halszeletek

Hozzávalók:

- 600-700 g halszelet
- 150 g reszelt sajt
- 250 ml tejföl
- 50 g prézli
- aprított petrezselyem
- 50 g vaj
- só, bors
- citromlé

Tudnivalók:

Locsolja rá a citromlevet a halszeletekre és hagyja állni. A felesleges citromlevet törölje ki egy papírtörölközővel. Végül a halszeletek mindkét oldalát szórja meg sóval és borssal. Tegye a halszeleteket egy tűzálló tálba. A sajtot, a tejfölt, a prézlit és az aprított petrezselymet keverje össze és tegye a halszeletek tetejére. Tegye a tálra a sütőbe.

4. Pizza

Az alábbiakhoz 4 db kör alakú sütőtálca szükséges.

Hozzávalók:

A tésztához:

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

A tetejére:

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

Tudnivalók:

Egy tálban kézmeleg vízben oldja fel az élesztőt. Adja hozzá a lisztet és a sót. Dagassza addig, ameddig a tészta nem ragad hozzá a tál oldalához. Meleg helyen kelessze kb. 20 percig.

Ossza szét a tésztát, nyújtsa ki és tegye a tálra. Kenje rá a tetejére a fentiekben megadott összetevőket. Kb. 20 percig hagyja kelni, majd tegye be a sütőbe.

5. Reszelt burgonya

Hozzávalók:

- 1000 g burgonya
- 1 evőkanál só és 1 evőkanál bors
- 2 gerezd fokhagyma
- 300 g reszelt ementáli sajt
- 3 tojás
- 250 ml tej
- 4 evőkanál tejföl
- 1 evőkanál friss kakukkfű
- 4 evőkanál vaj

Tudnivalók:

Vágja fel a burgonyát vékony szeletekre, szárítsa meg és szórja be sóval és borssal.

A tűzálló tálat kenje ki egy evőkanál vajjal és szórja rá az összevágott fokhagymát.

Vékonyan fektesse rá a burgonya szeleteket, szórja meg reszelt sajttal, majd tegye rá a következő réteg burgonyát és a maradék sajtot szórja a tetejére.

Az összezúzott fokhagyma maradékát keverje össze a tojással, a tejjel és a kakukkfűvel. Sózza meg és a szószot öntse a tálban lévő sajtos burgonya tetejére.

A maradék vaját kis darabokban tegye rá a szósz tetejére.

6. Lotaringiai specialitás

Hozzávalók:

A tésztához:

- 300 g fehér liszt
- 2 tojás
- 150 g hideg vaj
- ½ evőkanál só
- egy kicsi bors
- ½ evőkanál szerecsendió

A tetejére:

- 15 g reszelt ementáli sajt
- 200 g főtt sonka vagy sovány bacon
- 2 tojás
- 2 evőkanál összevágott metélőhagyma
- 250 g tejföl
- só, bors, szerecsendió

Tudnivalók:

Tekerje össze a dagasztott tésztát és tegye bele egy kizsírozott serpenyőbe. Hajtsa fel a dagasztott tészta szélét és néhány helyen szúrja át. Tegye rá a bacon szeleteket a tésztára. Keverje össze a tojást, a metélőhagymát, a tejjel, a sóval, a borsot és a szerecsendiót, majd adja hozzá a sajtot. Ezt a keveréket tegye rá a bacon szeletek tetejére.

7. Lasagne

Hozzávalók:

- 100 g szeletelt bacon
- 1 hagyma és 1 sárgarépa
- 50 g zeller
- 2 evőkanál olívaolaj
- 400 g vegyes darált hús
- 250 ml húsleves
- 2 evőkanál paradicsompüré
- oregánó, kakukkfű, só, bors
- 3 evőkanál vaj
- 250 g zöld lasagne tészta (készrefőzött)
- 100 g parmezán sajt

A szószhoz:

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

Tudnivalók:

1. Egy éles késsel vágja le a baconról a bőrét és a mócsingot. Hámozza meg a hagymát és a sárgarépát, mossa meg és vágja fel nagyon apró kockára.
2. Egy serpenyőben melegítse fel az olajat, tegye bele a bacont és a felaprított zöldséget és a párolás alatt kevergesse. Folyamatosan adja hozzá húslevest. Keverje össze a darált húst a paradicsompürével, a sóval, borssal és tartsa kb. 30 percig langyos hőfokon.
3. Ezalatt készítse elő a bechamel szószot. Egy edényben olvassa meg a vaját, szórja bele a lisztet és aranyháromra pirítsa meg. Folyamatosan keverje és adja hozzá a tejet, a sóval, borsot, szerecsendiót és kb. 10 percig keverje egy lefedetlen edényben.
4. Egy nagy, szögletes tepsit kenjen ki egy evőkanál vajjal. Felváltva helyezze bele a húst, a tésztát és a bechamel szószot, a tetejére pedig tegye rá a sajtot. A tetejére tegye rá a maradék vaját.
5. A tepsit tegye az alulról számított 2. polcmagasságba és süssse kb. 45 percig. Ha elkészült, szórja meg a tetejét parmezán sajttal és tálalja.

8. Csirke

Hozzávalók:

- 2 csirke (darabonként 1200 g)
- 2 evőkanál só
- 1 csomó petrezselyem
- 2 evőkanál tej
- 1 evőkanál olaj
- 1 evőkanál édes paprika

Tudnivalók:

Vegye ki a csirkéket a csomagolásból és kb. 50°-n olvassza fel őket 1 órán keresztül.

Távolítsa el a belsőségeket, forró folyóvíz alatt tisztítsa meg és egy ruha segítségével törölje ki szárazra a belsejét. Fűszerezze be a csirke belsejét és a szárnyait hajtsa össze, majd a külső felületet szórja kenje be a tej, olaj, só és bors keverékével. Tegye rá az így előkészített csirkét a sütőrácsra.

Tegye a sütőrácsot a megfelelő polcmagasságba és a saftok felfogására helyezzen alá egy tepsit.

9. Barány lábszár

Hozzávalók:

- 2 gerezd fokhagyma
- 1 evőkanál só
- 1500-2000 g bárány lábszár
- 2 hagyma
- 1 sárgarépa
- 50 g zeller
- 3 evőkanál sütővaj
- ½ evőkanál szerecsendió
- ½ evőkanál feketebors
- 2 babérlevél
- 1 nagy csipet szegfűbors
- 1 evőkanál vaj
- 250 ml báránylé
- 1 evőkanál petrezselyem
- 1 evőkanál keményítő

Tudnivalók:

1. Távolítsa el a fokhagyma héját és egy mozsárban törje össze, két púpozott evőkanál sóval összekeverve. Mossa meg a bárány lábszárat, kissé törölje meg és erősen dörzsölje be a fokhagyma-só keverékkel.
2. Hámozza meg a hagymát, a sárgarépát és a zellert és vágja össze.
3. Nagy lángon melegítse fel a vajat és párolja meg a lábszár mindkét oldalát. Adja hozzá a hagymát, a sárgarépát és a zellert és rövid ideig, enyhén pirítsa meg.

4. A zöldségeket tegye 1/8 liter vízbe. Adja hozzá a borsot, a szerecsendiót a babérlevelet és a szegfűborsot. Helyezze a húst a 2. polcmagasságba és 1 ¼ órán keresztül süsse egy nyitott serpenyőben, közben pedig néhányszor forgassa meg és kenje meg a húslével.
5. Ezalatt tisztítsa meg a borsot, mossa meg és vágja apró darabokra. A sütési idő vége előtt kb. 10 perccel adja a borsot hozzá a húshoz. Egy serpenyőben lévő vajban enyhén pirítsa meg a mandulát.
6. Vegye ki a húst a sütőből és alumínium fóliával borítsa be és hagyja állni a kikapcsolt sütőben kb. 10 percig. Utána tálalhatja.
7. Az állásidőben forralja fel a pecsenyelét. Adja hozzá a mandulát és a petrezselymet.
8. Keverje össze a keményítőt egy kis vízzel. Adja hozzá a szószhoz és sóval, borssal ízesítse.
9. Vegye le a fóliát a bárányról és a húst válassza le a csonttól, szeletelje fel és tálalja. Adja hozzá a szószot.

10. Sertéssült

Hozzávalók:

- 1000-1500 g kicsontozott borda
- 1 evőkanál só
- ½ evőkanál bors
- 2 hagyma
- 2 sárgarépa
- 1 gerezd fokhagyma (ízleléstől függően)
- 2 evőkanál zsír
- 500 ml húsleves

Tudnivalók:

Kenje be a húst sóval és borssal. Vágja össze a hagymát, a sárgarépát hosszában.

Rakja egymás mellé a húst és a zöldségeket és egy univerzális serpenyőben süsse meg.

A sütési idő felénél fordítsa meg a húst, öntse le a húslevessel és adjon hozzá a köményes szószot.

A sütési idő végén újra öntsön rá szószot.

Ha a sütési idő letelt, akkor kapcsolja ki a sütőt és hagyja benne kb. 10 percig állni a húst.

Alkalmos sütőedény:

Univerzális sütőserpenyő, vagy sütőforma használata ajánlott.

Tisztítás és ápolás

Figyelmeztetés! A sütő tisztításához biztonsági okból **tilos** gőztisztítót, vagy magas nyomású tisztítógépet használni!

Készülék külső részei

A készülék előlapot egy puha és enyhén mosogatószeres meleg vizes ronggyal tisztítsa meg.

- Tilos bármiféle súrolószert, vagy karcolást okozó tisztítószert használni.
- A fémrészek tisztításához használjon kereskedelemből beszerezhető tisztítószert.

Sütő belső tér



Figyelmeztetés! A tisztítás megkezdése előtt a sütőt ki kell kapcsolni és hagyni kell lehűlni.



A készüléket minden használat után meg kell tisztítani. Ezzel megkönnyíti a kifröccsent zsírcseppek letapadását és odaégését a sütő belső felületére.

1. A tisztításhoz az ajtó nyitásakor a sütővilágítás automatikusan bekapcsol.
2. A sütőt mosogatószeres ruhával minden használat után alaposan ki kell tisztítani, amelyhez egy kis ecetet, vagy mosogatószert is adagolhat és így mossa át a belső részeket. Végül egy puha ronggyal törölje szárazra a sütő belsejét.



A makacsabb és odaégett foltokat speciális sütőtisztítóval távolítsa el.



Figyelem! A sütő-spray használatánál tartsa szem előtt a gyártó előírásait is.

Tartozékok

A tartozékokat (sütőrács, sütőlap, stb.) minden használat után mosogassa el és jól szárítsa meg. A könnyebb tisztítás érdekében előbb áztassa be őket.

Zsírszűrő

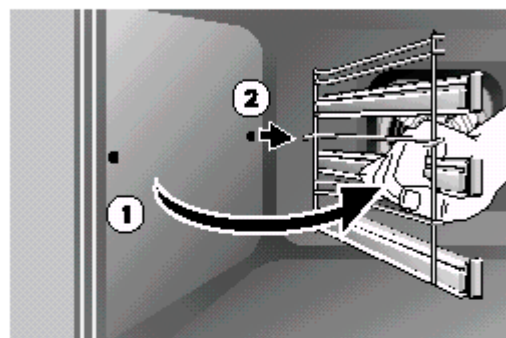
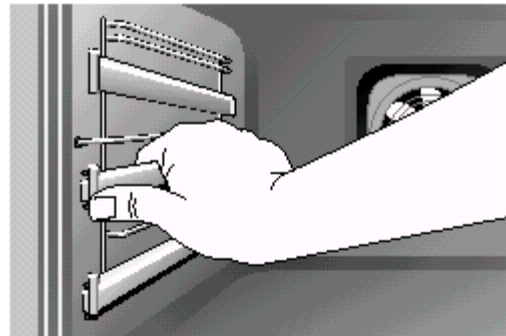
1. A zsírszűrőt forró mosogatószeres vízben, vagy mosogatógépbe helyezve lehet megtisztítani.
2. Az erősen odaégett szennyeződéseket 2-3 évőkanál tisztítószerral vegyített vízben áztassa fel, majd helyezze a szűrőt mosogatógépbe.

Vezetőrácsok

Az oldalfalak könnyebb megtisztításához kiszerezheti a sütő bal- és jobboldalán lévő vezetőrácsokat.

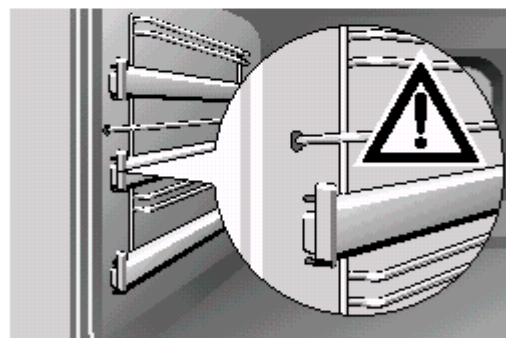
Vezetőrács kiszerezése

A rácsot először elől húzza ki (1) a sütőfalból, majd hátul akassza ki (2).

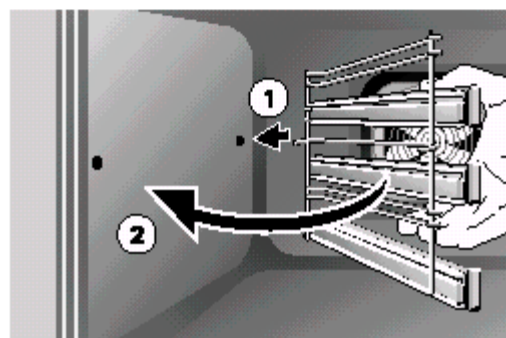


Vezetőrács behelyezése


Fontos! A rács behelyezésénél figyeljen arra, hogy a vezetőrács lekerekített vége előre mutasson!



A rácsot a behelyezéshez először hátul akassza be (1), majd utána elől dugja be és nyomja be a helyére (2).



Sütővilágítás

 **Figyelmeztetés!** Áramütésveszély! A sütőtéri lámpa cseréje előtt:

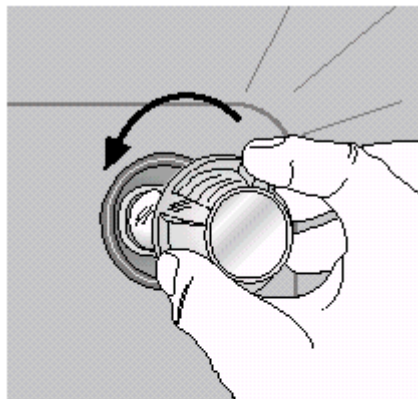
- A sütőt ki kell kapcsolni!
- Az elektromos főbiztosítékot ki kell csavarni, vagy ki kell kapcsolni.



A sütőtéri lámpa és az üvegbúra védelme érdekében helyezzen egy ruhát a sütő aljára.

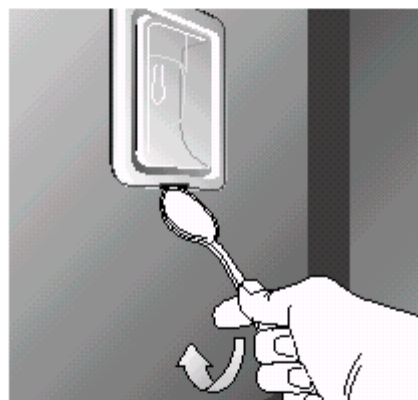
Sütőtéri lámpa cseréje / üvegbúra megtisztítása

1. Balra forgatva szerelje le az üvegbúrát és tisztítsa meg.
2. Cserélje ki az izzót, ha szükséges. **A használható izzó típusa: 40 Watt, 230 V, 300°C hőálló.**
3. Szerelje vissza az üvegfedőt.

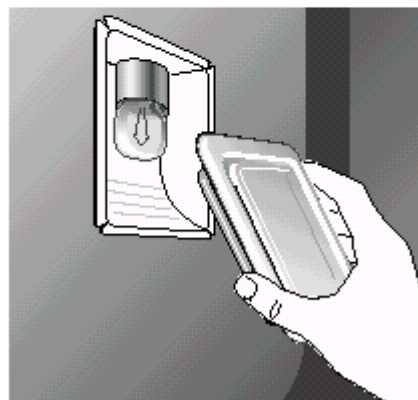


Oldalsó sütőtéri lámpa cseréje / üvegbúra megtisztítása

1. Vegye ki az oldalsó vezetőrácst.
2. Egy tompa tárgy (pl. kiskanál) segítségével távolítsa el a sütőtéri lámpa búráját és tisztítsa meg.
3. Cserélje ki az izzót, ha szükséges. **A használható izzó típusa: 25 Watt, 230 V, 300°C hőálló.**



4. Tegye vissza a búrát a helyére.
5. Tegye vissza az oldalsó vezetőrácst.



A sütőtető megtisztítása

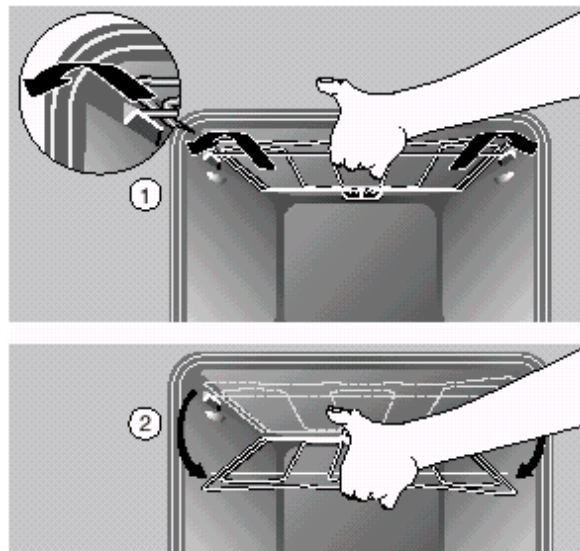
A sütő tetőrészének a könnyebb tisztíthatósága érdekében a fűtőtest lehajtható.

A fűtőtest lehajtása

Vigyázat: Csak akkor végezze el a fűtőtest lehajtását, ha a sütőt már kikapcsolta és nem áll fenn az égésveszély!

1. Vegye ki az oldalsó vezetőrácsot.
2. Fogja meg a fűtőtestet az elejénél, húzza kifelé és előre felé a sütő belső hátfala felől.
3. Ezután a fűtőtest lehajtható.

Vigyázat: Ne erőltesse a fűtőtestet lefelé, mert eltörhet.

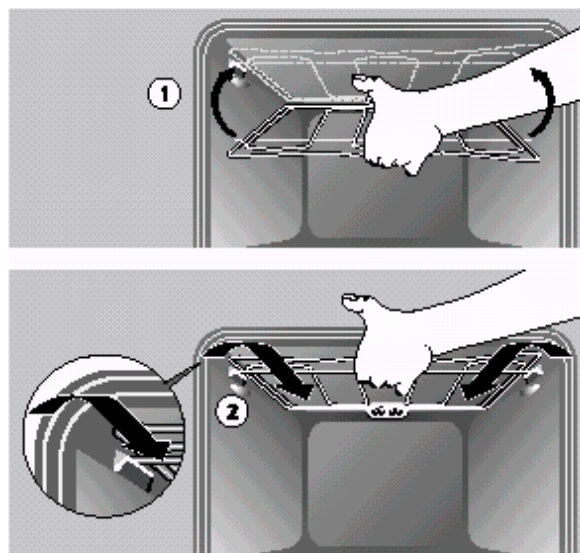


Tisztítsa meg a sütőtetőt.

A fűtőtest visszahelyezése

1. Mozdítsa el a fűtőtestet hátrafelé a mennyezet irányába.
2. Húzza a fűtőtestet a rugóerővel szembe és emelje felfelé a támasz irányába.
3. Nyomja be a támaszba.
4. Helyezze vissza az oldalsó vezetőrácsot.

Fontos: A fűtőtestnek megfelelően és biztonságosan kell a sütő hátfalában lévő támaszon (2) lennie.

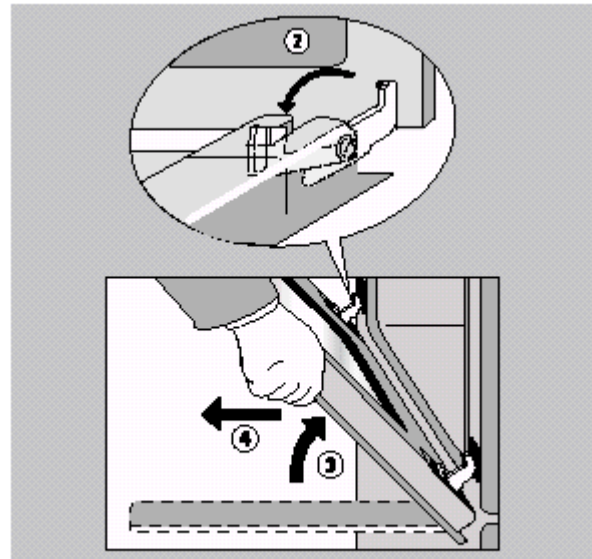


Sütőajtó

A könnyebb tisztításhoz a sütőajtó kiszerezhető a készülékből.

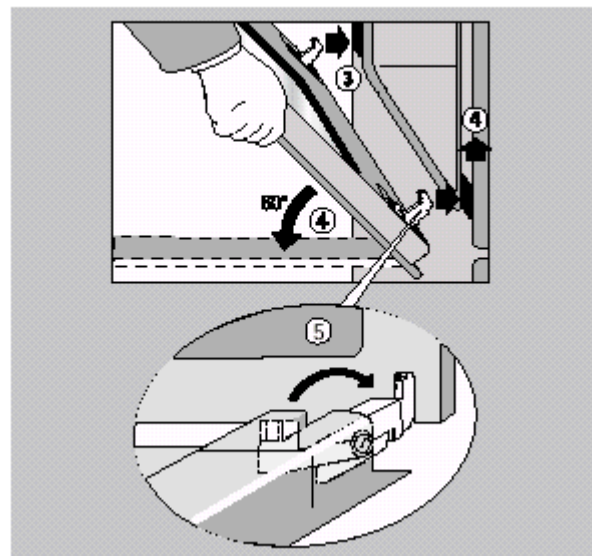
Sütőajtó kiakasztása

1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. A **sárgarézszínű szorítókart** pattintsa fel **egészen** mindkét ajtózsanérnál.
3. Mindkét kezével fogja meg az ajtót az oldalaknál és az **ellenállás ellenére** kb. 3/4 részig zárja vissza az ajtót.
4. Húzza ki a sütőből (**Vigyázat: nehéz!**).
5. Helyezze az ajtót a külső oldalával lefelé egy puha, sík felületre és ügyeljen arra, hogy ne karcolódhasson be.




Sütőajtó beakasztása


1. Az ajtót mindkét kezével fogja meg az oldalaknál.
2. Tartsa meg az ajtót egy kb. 60°-os szögben.
3. Az ajtózsanért a jobb- és baloldali lenti kivágásokba - amennyire csak lehetséges - **egyszerre** tolja be.
4. Az ajtót az ellenállás ellenére emelje felfelé és nyissa ki teljesen.
5. Mindkét ajtózsanérnál pattintsa vissza a helyére a szorítókarokat, hogy visszakattanjanak az eredeti pozícióba.
6. Zárja be az ajtót.



Sütőajtó üveg

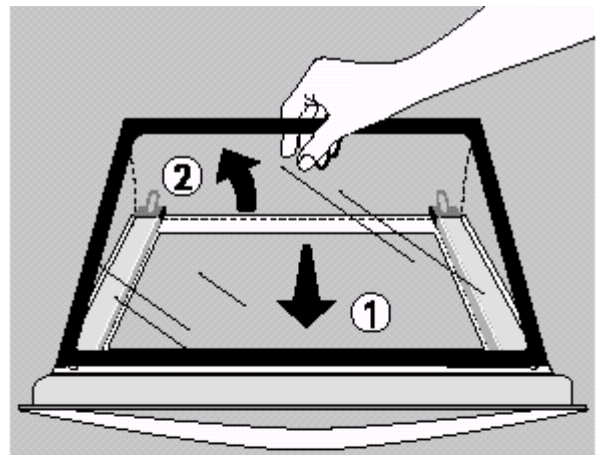
A sütőajtó három egymáson lévő üveglappal van kialakítva. A belső üvegek a kényelmesebb tisztításhoz kiszerezhetők.

 **Figyelmeztetés!** Az alábbi szerelési lépések alapesetben csak **kiszereelt** ajtóval végezhetők el biztonságosan!

 **Figyelem!** Beakasztott állapotban az üveg károsodhat és elpattanhat a kiszerelésnél.

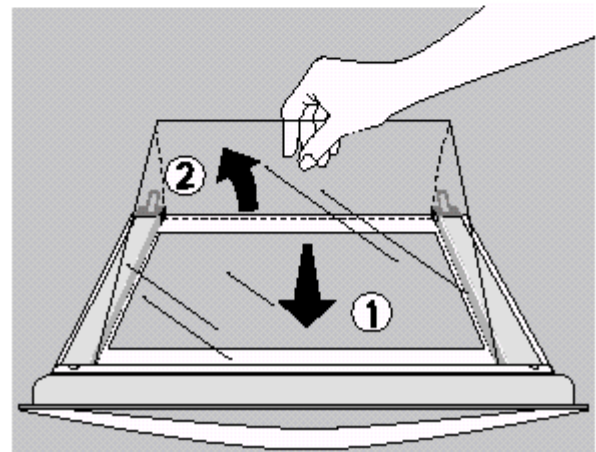
A felső ajtóüveg kiszérése

1. Akassza le óvatosan a sütőajtót és a fogantyúval lefelé fordítva helyezze egy puha, sík felületre.
2. A felső üveglapot fogja meg az alsó keretnél és a rugóerővel szemben tolja addig a fogantyú irányába, míg alul szabad rész nem marad.
3. Az üveglapot lent **könnyedén** emelje meg és húzza ki.



A középső ajtóüvegek kiszérése

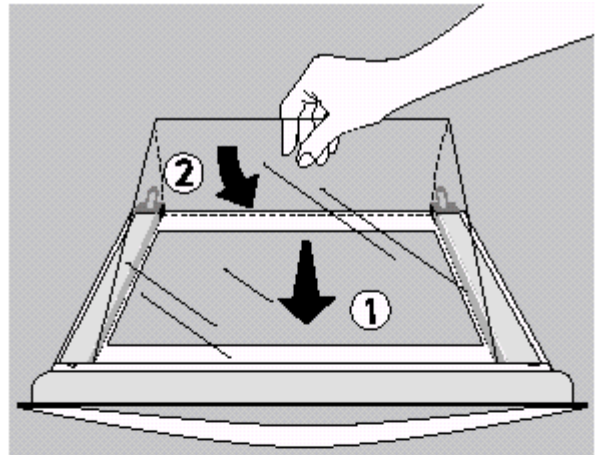
1. A középső üveglapot lent a keretnél fogja meg és tolja el a sütőajtó fogantyú irányába, míg alul szabad rész nem marad.
2. Finoman emelje meg az üveglapokat és húzza ki.



Tisztítsa meg az ajtóüvegeket.

A középső ajtóüveg behelyezése

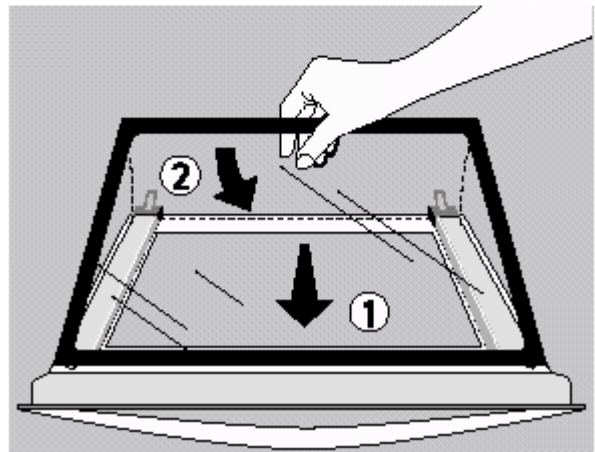
1. A középső üveglapot ferdén vezesse be felülről az ajtóprofilba a fogantyú felőli oldalon.
2. Süllyessze lefelé az üveglapot és tolja be ütközésig az ajtóperem irányába.



A felső ajtóüveg behelyezése

1. A felső üveglapot ferdén vezesse be felülről az ajtóprofilba a fogantyú felőli oldalon.
2. Süllyessze lefelé az üveglapot és tolja be ütközésig a rugóerővel szemben **az alsó tartóprofil alá** az ajtóperem irányába.

Az üveglapnak szilárdan kell felfeküdni!



Akassza újra vissza a sütőajtót.

Mit kell tenni, ha...

Üzemzavar	Hiba oka	Megoldás
A sütő nem fűt fel.	A sütő nincs bekapcsolva. A napi idő nincs beállítva. A szükséges beállítások nincsenek elvégezve. A sütő biztonsági kikapcsoló rendszere működésbe lépett. Az elektromos főbiztosíték kioldott.	Kapcsolja be a sütőt. Állítsa be a napi időt. Ellenőrizze a beállításokat. Ellenőrizze a főbiztosítékot. Ellenőrizze a főbiztosítékot. Ha a biztosíték egymás után többször kiold, akkor forduljon elektromos szakemberhez, vagy szervizhez.
A kijelzőben az „F 9” jelenik meg.	-	Nyomja be a főkapcsoló gombot.
Nem világít a sütőtéri lámpa.	Kiégett az izzó.	Cserélje ki az izzót (Lásd a Tisztítás és ápolás c. fejezetet).

Ha az üzemzavart a fenti szempontok áttanulmányozása után sem tudja elhárítani, akkor forduljon a jótállási jegyben feltüntetett szervizhez, vagy a Vevőszolgálathoz.



Figyelmeztetés! A készülék csatlakoztatását és beszerelését csak elektromos szakember, szerviz végezheti el. A készülék javítását - beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is - csak a jótállási jegyben megjelölt szerviz végezheti el.

A szakszerűtlen javítás nemcsak tilos és életveszélyes, hanem a készülékre vonatkozó garanciális igények elvesztését vonja maga után.

Útmutatás a metál-előlapos készülékhez:



A készülék hideg előlapja miatt az ajtó kinyitása közben, vagy a sütés/főzés után a belső ajtóüveg rövid időre bepárasodhat.

Műszaki adatok

Sütő belső méretek

Magasság x szélesség x mélység:	31,0 cm x 40,0 cm x 41,0 cm
Hasznos űrtartalom:	50 liter
Zajkibocsátás:	49 dB(A)

Előírások, normák, szabványok

Ez a készülék az alábbi szabványoknak felel meg:

- EN 60335-1 és EN 60335-2-6,
- DIN 60350 és
- DIN 44546 / 44547 / 44548,
- EN 55014-2 / VDE 0875 14-2 rész,
- EN 55014 / VDE 0875 14/12.93 rész,
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 2. rész,
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 3. rész.



Ez a készülék megfelel az alábbi irányelveknek:

- 73/23/EWG - 1973.02.19 (kisfeszültségű irányelv a változásokkal bezárólag)
- 89/336/EWG - 1989.05.03. (EMC-irányelv a 92/31/EWG változásokkal bezárólag)
- 93/86/EWG (jelölések és címkézés)

Vevőszolgálat, Szerviz

Cégünk elektromos készülékei megfelelnek a biztonsági előírásoknak. Az elektromos készülékeket csak elektromos szakember, szerviz javíthatja. A szakszerűtlen javításból eredő károkért a gyártó nem vállal felelőséget és érvényét veszti a garanciális javítás feltétele is.

Minden esetén adja meg

- az adattáblán található gyártási számokat. A számok megadása után a Szerviz szakembere már célirányosan meghatározhatja a készülékhez szükséges pótalkatrészek körét és már az első alkalommal, tehát gyorsabban lesz megjavítható a meghibásodott készülék.
- milyen körülmények között jelentkezett a hiba.

Azért, hogy ezek a számok mindig kéznél legyen azt ajánljuk, hogy írja fel őket az alábbi sorba.

Model:
PNC:
S-No:

PCN kód: 9 digit
S No kód: 8 digit

Vevőszolgálat és márkaszerviz:
1142 Budapest, Erzsébet kir.-né út 87.

Forgalmazó:
Electrolux Lehel Kft. Háztartási Készülékek
1142 Budapest, Erzsébet kir.-né út 87.

