



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EOB8956VA

.....  
**HU GŐZÖLŐS SÜTŐ**

.....  
**HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ**



## TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK .....	3
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK .....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS .....	6
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT .....	7
5. KEZELŐPANEL .....	8
6. A HASZNÁLAT LÉPÉSEI RÖVIDEN .....	9
7. NAPI HASZNÁLAT .....	11
8. ELŐRE PROGRAMOZOTT SÜTÉS .....	19
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA .....	26
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK .....	28
11. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK .....	29
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS .....	52
13. MIT TEGYEK, HA.....	55
14. MŰSZAKI ADATOK .....	55

## 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.RegisterElectrolux.com**



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

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

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 gyerekek játsszanak a készülékkel. 3 évnél fiatalabb gyermekeket tilos felügyelet nélkül hagyni a készülék közelében.
- 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 üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.

- A karbantartás megkezdése előtt válassza húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott hőmérő 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.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.

## 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 mozgásakor. 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 cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtájához, 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), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

## 2.2 Használat



### VIGYÁZAT

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozik 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 kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.

## Gőzben sütés



### VIGYÁZAT

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

## 2.3 Ápolás és tisztítás



### VIGYÁZAT

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzattól.
- 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 tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

## 2.4 Belső világítás

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



### VIGYÁZAT

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

## 2.5 Ártalmatlanítás

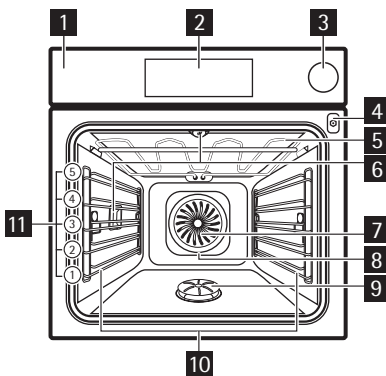


### VIGYÁZAT

Sérülés- vagy fulladásveszély.

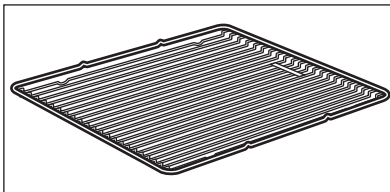
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

## 3. TERMÉKLEÍRÁS



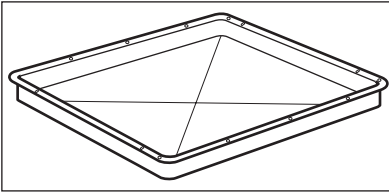
- 1 Kezelőpanel
- 2 Elektronikus programkapcsoló
- 3 Víztartály
- 4 A hőmérő szenzor aljzata
- 5 Fűtőelem
- 6 Sütőtér világítás
- 7 Ventilátor
- 8 Hátsó fali fűtőelem
- 9 Gőzfejlesztő fedéllel
- 10 Polcvezető sín, eltávolítható
- 11 Polcszintek

### 3.1 Tartozékok

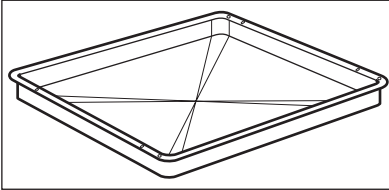


#### Huzalpolc

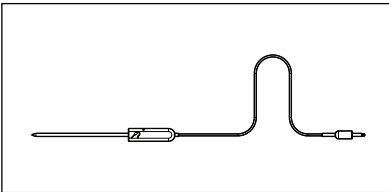
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

**Sütő tálcá**

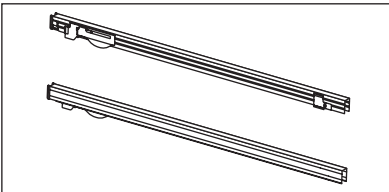
Tortákhoz és süteményekhez.

**Grillező / sütőedény**

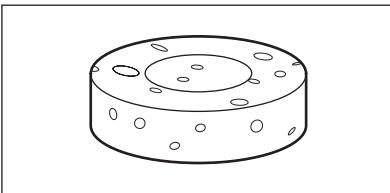
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

**Húshőmérő**

Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.

**Teleszkópos sütősin**

Polcokhoz és tálcákhoz.

**Szivacs**

A gőzfejlesztőben lévő maradék víz felszívására.

## 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

**VIGYÁZAT**

Lásd a „Biztonság” című részt.



Olvasa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

### 4.1 Kezdeti tisztítás

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

### 4.2 Szoftver licenc

A termékben levő szoftver kereskedelmi védelem alatt áll, és a BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT,

OpenSSL / SSLEAY és egyéb licencek hatálya alá tartozik.

A licencek teljes másolata megjeleníthető a készülék TFT-kijelzőjén, a menü alábbi útvonalának követésével: **Alapbeállítások / Szerviz / Licenc**.

A termékben alkalmazott nyílt forrású szoftver forráskódja letölthető a termék honlapján található hiperhivatkozás segítségével.

- nyelv
- idő
- óra formátum
- dátum
- gyors felfűtés
- szagszűrő (ha van)

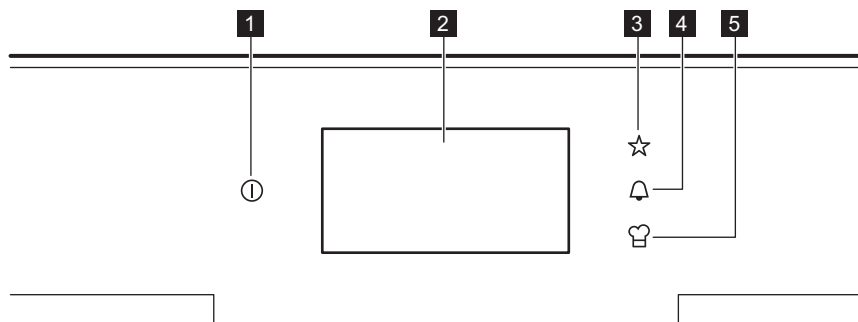
A választott nevet vagy számot kétféleképpen lehet beállítani. Görgesse a megfelelő helyzetbe, vagy érintse meg a kívánt kiegészítő funkciót. A beállítások módosításához lépjen ide: Alapbeállítások.

### 4.3 Első csatlakoztatás

Amikor a készüléket a tápfeszültséghez csatlakoztatja, az alábbiakat kell beállítani:

## 5. KEZELŐPANEL

### 5.1 Elektronikus programkapcsoló



A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőt.

Szám	Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
1		Be/Ki	A készülék be- és kikapcsolása.
2	-	Kijelző	A készülék aktuális beállításait jeleníti meg.
3		Kedvenc	A felhasználó által létrehozott kedvenc sütési programok listáját tartalmazza.
4		Percszámláló	A Percszámláló funkció beállítása.
5		Előre programozott sütés	Közvetlen hozzáférés a Szakácskönyvhöz és a Gyors indítás funkcióhoz a készülék bekapcsolt állapotában.

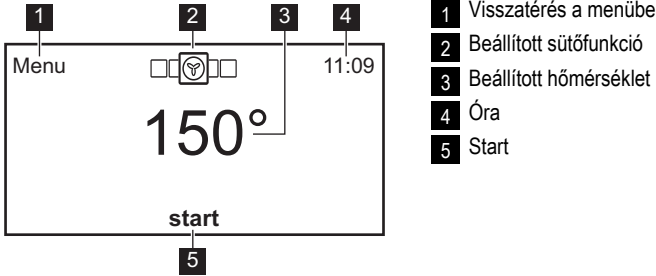




A Kedvenc programok, a Percszámláló és az Előre programozott sütés funkciók kizárólag akkor láthatóak, ha a készülék be van kapcsolva.

## 5.2 Kijelző

Bekapcsolás után a készülék az alap sütőfunkciót jelzi ki.



- 1** Visszatérés a menübe
- 2** Beállított sütőfunkció
- 3** Beállított hőmérséklet
- 4** Óra
- 5** Start

### A kijelző egyéb visszajelzői

**AA** A szövegméret módosítása.

További lehetőségek



Hűhőmérő szenzor

## 6. A HASZNÁLAT LÉPÉSEI RÖVIDEN

### 6.1 Az érintőképernyő használata

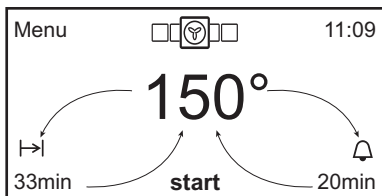
Hasznos információk az érintőképernyő használatával kapcsolatban.

- A menüben való görgetéshez tegyen egy gyors mozdulatot, vagy húzza végig az ujját a kijelzőn.
- A mozdulat sebességétől függ, hogy milyen gyorsan gördül a képernyő.
- A görgető mozgás önmagától leáll, vagy le is állíthatja, ha megérinti a kijelzőt.
- A kiválasztott funkció bekapcsol, amikor elveszi ujját a kijelzőről.
- Egy menüfunkció bekapcsolásához érintse meg a kijelzőt a kiválasztott funkciónál.

#### Hasznos tanácsok

- A kijelzőn megjelent bármely paramétert módosíthatja, ha megérinti azt.
- A kívánt funkció, idő vagy hőmérséklet beállításához végiggörgethet a listán, vagy érintse meg a kiválasztandó kiegészítő funkciót.

- Ha elindít egy sütőfunkciót, a kijelzőn nem jelenik meg az alábbi: **Menu**. Érintse meg bárhol a kijelzőt, és az alábbi jelenik meg: **Menu**.
- Ha a készülék be van kapcsolva, és néhány szimbólum eltűnik a kijelzőről, érintse meg a kijelző bármely részét. Az összes szimbólum megjelenik.
- Néhány funkció beállítása után egy előugró ablak jelenik meg további információkkal.
- A hőmérséklet helyet cserélhet más funkciókkal a kijelzőn, melyek a jobb és bal alsó sarkokban találhatók.



## A menü gyors áttekintése

Funkciónév		
Menü	Funkciók	Sütőfunkciók
		Speciális beállítások
		Tisztítás
		Kedvencek
	Időzítők	Percszámláló beállítása
		Időtartam beállítása
		Befejezés beállítása
		Kezdés idejének beállítása
		Eltelt idő
	Kiegészítő funkciók	Sütőlámpa
		Gyerekzár
		Képernyőzár
	Előre programozott sütés	Szakácskönyv
		Sous-vide szakácskönyv
		Gyors indítás
		Sous-vide gyors indítás
	Legutolsó és leggyakrabban használt	Legutoljára használt
		Leggyakrabban használt
	Alapbeállítások	Gyors felfűtés
		Melegen tartás
		Kijelző
		Hangbeállítás
		Nyelv
		Dátum és idő
		Szerviz

## 7. NAPI HASZNÁLAT



### VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

A készülék működtetéséhez használhatja:

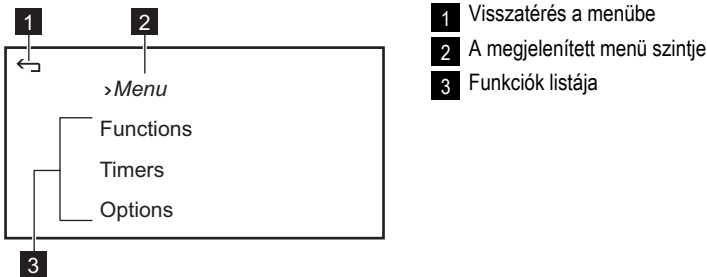
- **kézi mód** - a sütőfunkció, a hőmérséklet és az elkészítési idő kézi beállítására.
- **automatikus programok ( Előre programozott sütés )** - egy étel elkészítésére, ha nem tud főzni vagy nem rendelkezik ilyen gyakorlattal.

2. Érintse meg az alábbi gombot: **Menu**.
3. Görgessen végig a menün, hogy megtalálja a bekapcsolni kívánt funkciót.
4. A funkció bekapcsolásához érintse meg annak jelzését a kijelzőn.
5. Az előző menübe való visszatéréshez érintse meg az alábbi gombot: ← vagy **Menu**.  
A készülék kikapcsolásához érintse meg az alábbi gombot: ① .

### 7.1 A menü használata

1. A készülék bekapcsolásához érintse meg az alábbi gombot: ① .

### 7.2 A menü áttekintése

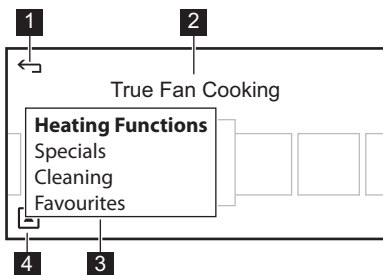


- 1 Visszatérés a menübe
- 2 A megjelenített menü szintje
- 3 Funkciók listája

### Főmenü

Menüpont	Leírás
Funkciók	A sütőfunkciók, a speciális beállítások, az öntisztítás és a kedvencek listáját tartalmazza.
Időzítők	Az órafunkciók listáját tartalmazza.
Kiegészítő funkciók	A sütőlámpa és a biztonsági funkciók egyéb, beállítható kiegészítő funkcióinak listáját tartalmazza.
Előre programozott sütés	Az automatikus sütési programok listáját tartalmazza.
Legutolsó és leggyakrabban használt	Megmutatja, hogy melyik funkció volt legutoljára használva, és melyek a leggyakrabban használt funkciók.
Alapbeállítások	Az alapbeállítások listáját tartalmazza.

## 7.3 Almenü a következőhöz: Funkciók



- 1 Visszatérés a menübe
- 2 Sütőfunkciók listája
- 3 A rendelkezésre álló kiegészítő funkciók listája
- 4 További lehetőségek

### Egy sütőfunkció beállítása

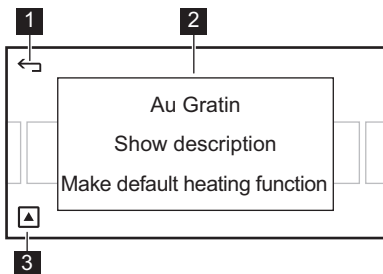
1. Görgessen végig a funkciókon, hogy megtalálja a megfelelőt, és érintse meg.
2. A hőmérséklet módosításához érintse meg a kijelzőn megjelenített hőmérsékletet, majd görgetéssel keresse meg a listában a szükséges hőmérsékletet.
3. A választás megerősítéséhez érintse meg a hőmérsékletet.
4. A funkció bekapcsolásához érintse meg az alábbi gombot: **Start**.

Az előző menübe való visszatéréshez érintse meg az alábbi gombot: **Menu**.






Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A sütési idő végén a hangjelzés ismét hallható.

Megjelenik a sütőfunkció leírása, vagy létrehozhat egy alapértelmezett funkciót egy felugró ablakban. Tartsa az ujját a kiválasztott sütőfunkción 2 másodpercnél hosszabb ideig. Amikor egy sütőfunkciót alapértelmezettként állít be, az a készülék ismételt bekapcsolásakor első funkcióként fog megjelenni.




- 1 Visszatérés a menübe
- 2 Előugró ablak
- 3 További lehetőségek

### Almenü a következőhöz: Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <b>Csőben sütés</b>	Az ételek, mint a lasagna és a burgonyafelfújt felületének piritásához. Ez a funkció átsütéshez és piritáshoz is alkalmas.
 <b>Fagyasztott ételek</b>	Aranybarna és ropogós kérgű készételekhez, mint sült burgonya, steak burgonya.
 <b>Alsó sütés</b>	Ropogós alapú sütemények újramelegítéséhez és étel tartósításához.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <b>ECO sütés</b>	Segítségével optimalizálhatja az energiafogyasztást a sütés során. Ehhez azonban először be kell állítania a sütés idejét. A funkció alatt a sütőlámpa ki van kapcsolva. A sütőlámpa ismét bekapcsol, ha a menü segítségével bekapcsolja, vagy ha kinyitja a sütőajtót.
 <b>Grill</b>	Nagyobb ételdarabok, például marha hátszín grillezéséhez.
 <b>Grill + felső sütés</b>	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.
 <b>Pizzasütés</b>	Olyan ételek egy sütőpolcon való sütéséhez, amelyeknél ropogós aljat szeretne elérni, mint a pizza vagy a Quiche. A sütő hőmérsékletét az alsó + felső sütés hőmérsékleténél 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa.
 <b>Alsó + felső sütés</b>	Alsó és felső fűtés tészták és húsok azonos sütőpolcon való sütéséhez.
 <b>Infrasütés</b>	Hőlégbefúvás nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Ez a funkció átsütéshez és piritáshoz is alkalmas.
 <b>Hőlégbefúvás, nagy hőfok</b>	Hőlégbefúvás több étel elkészítéséhez, és egyszerre három sütőszinten történő sütés számára. Állítsa a sütő hőmérsékletét 20-40 °C-kal alacsonyabbra, mint az Alsó + felső sütés használata esetén.
 <b>Vital sütés</b>	100% gőz: zöldség, hal, burgonya, rizs, tészták vagy speciális köretek elkészítéséhez.
 <b>Sous-vide sütés</b>	Vákuum alatt, gőzzel történő sütés alacsony hőmérsékleten hús, hal, tengeri ételek, zöldségek és gyümölcs számára. Az ételt vákuumzárású műanyag tasakokba kell tenni a funkció használata előtt.
 <b>Interval sütés</b>	50% gőz + hő: hal, royale és terrine párolásához.
 <b>Interval plusz sütés</b>	25% gőz + hő: kenyér sütéséhez, nagy húsdarabok sütéséhez vagy hideg és fagyasztott ételek felmelegítéséhez.
 <b>Kenyer</b>	Gőzbeáztatás a kerges felületű kenyér sütésének kezdetén.
 <b>Hőlégbefúvás, kis hőfok</b>	Lassú sütés különösen puha és szaftos sülték készítéséhez.
 <b>Hőlégbefúvás (nedves) 1)</b>	Alapvetően száraz sütemények sütéséhez és sütőformában, egy polcon történő, energiatakarékos sütéshez. A sütőlámpa 30 másodperc elteltével kikapcsol. A sütőlámpa ismét bekapcsol, ha a menü segítségével bekapcsolja, vagy ha kinyitja a sütőajtót.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 <b>ECO gőz</b>	Segítségével optimalizálhatja az energiafogyasztást a Vítal sütés során. Ehhez azonban először be kell állítania a sütés idejét. Zöldségek, rizs, tészta elkészítéséhez... A funkció alatt a sütőlámpa ki van kapcsolva. A sütőlámpa ismét bekapcsol, ha a menü segítségével bekapcsolja, vagy ha kinyitja a sütő ajtaját.

1) Ezzel a funkcióval lehet meghatározni az energiabesorolási osztályt az EN50304 szabványnak megfelelően.

## Gőz sütés

A víztartály fedele a kezelőpanelben található.

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

Ez a vízmennyiség kb. 50 percre elegendő.



Közvetlenül a gőzfejlesztőbe ne tegyen vizet.

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

3. Kapcsolja be a készüléket.
4. Állítsa be a Gőzben sütés funkciót (lásd a „Sütőfunkciók” című táblázatot) és a hőmérsékletet.
5. Amennyiben szükséges, állítsa be az Időtartam és a Befejezés beállítása funkciót. A gőz kb. 2 perc múlva jelenik meg.
6. Kapcsolja ki a készüléket.



Amikor üres a gőzfejlesztő, akkor egy hangjelzés hallható.

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

## Sous-vide sütés

### Élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos javaslatok:

A Sous-vide sütés alacsonyabb sütési hőmérsékletet használ, mint a normál sütés. Az élelmiszereket különösen óvatosan kezelje az elkészítendő ételek jobb minősége érdekében.

- Használjon jó minőségű nyersanyagokat.
- Mindig a lehető legfrissebb nyersanyagokat használja.

- Elkészítés előtt mindig tartsa megfelelő állapotban a nyersanyagokat.
- Elkészítés előtt mindig tisztítsa meg az élelmiszereket.
- A jó és biztonságos eredmény elérése érdekében mindig tekintse meg a sütési táblázatokban szereplő értékeket. Ellenőrizze a sütési időt, a hőmérsékletet és az étel méretét.
- Az élelmiszerbiztonsági problémák elkerülése érdekében az élelmiszereket nem szabad hosszabb ideig 60 °C alatt tartani.
- Alacsony hőmérsékletet kizárólag nyersen vagy rövid ideig fogyasztható ételek esetén használjon.
- A Sous-vide sütésű ételek közvetlenül a sütés után a legízletesebbek. Ha nem fogyasztja el azonnal az ételt sütés után, gyorsan csökkentse a hőmérsékletét. Ehhez helyezze az ételt jeles fűrdőbe, majd tegye a hűtőszekrénybe. Az étel 2 - 3 napig tárolható a hűtőszekrényben.
- Ne használja a Sous-vide sütés funkciót a maradék étel felmelegítéséhez.
- Az ételek elkészítésekor és sütésekor kerülje el a nyers és a főtt ételek érintkezését.
- Ne használja ugyanazokat az eszközöket különböző célokra alapos elmosogatás nélkül.
- Nyers tojást tartalmazó receptek esetén kerülje el, hogy a tojásfehérje vagy -sárgája érintkezzen a tojáshéj külsejével.

### Hasznos tanácsok és javaslatok az ételek vákuumsomagolásához:








- A vákuumzáró készülék és a vákuumtasakok szükséges tartozékai a Sous-vide sütés funkcióknak.
- Javasolt vákuumzáró készülék típusa: kamráz vákuumzáró készülék (kizárólag ez a vákuumzáró-típus képes folyadékok vákuumzárására).

- A Sous-vide sütés funkcióhoz megfelelő vákuumtasakokat használjon.
- Ne használja fel újra a vákuumtasakokat.
- Helyezze az ételt egy réteg vákuumtasakba, hogy egyenletes sütési eredményt érjen el.
- Az étel gyorsabb és egyenletesebb sütése érdekében állítsa a vákuumozás mértékét a lehető legmagasabbra.
- A vákuumtasak biztos zárásához ügyeljen arra, hogy a zárandó felületek tiszták legyenek.
- Ízlés szerint adjon olajat és fűszereket az ételhez. Az olaj meggátolja, hogy az étel a vákuumtasakhoz ragadjon.
- Az étel gyorsabb és egyenletesebb sütése érdekében tartsa a vákuumozás mértékét a lehető legmagasabban.
- A sütési időtartamok mindössze javaslatok, és eltérhetnek az Ön ízlésétől.
- A táblázatokban feltüntetett sütési időtartamok 4 személyes fogásokhoz értendők. Amennyiben az étel mennyisége ennél több, a sütés időtartama meghosszabbodhat.
- Amennyiben az étel mérete eltér a sütési táblázatokban szereplő értékektől, a sütés időtartama módosulhat.
- Több vákuumtasak esetén úgy helyezze azokat a rácsra, hogy ne legyen köztük átfedés.



### Általános javaslatok és tanácsok a Sous-vide sütés funkcióhoz:

- A sütés gőzének megtartásához mindig tartsa zárva a készülék ajtaját, ha a Sous-vide sütés funkciót használja.
- Sütés után óvatosan nyissa ki az ajtót, mert a gőz felhalmozódik a készülékben.

### Almenü a következőhöz: **Speciális beállítások**

	<b>Aszalás</b> Szeletelt gyümölcsök, mint alma, szilva, őszibarack, továbbá zöldségek, mint paradicsom, cukkini vagy gomba aszalására.
	<b>Felolvasztás</b> Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához.
	<b>Melegen tartás</b> Az étel melegen tartásához.
	<b>Regenerálódás</b> Az elkészített étel gőzzel történő újramelegítése közvetlenül a tányéron.
	<b>Edény melegítés</b> Az edények tálaláshoz való előmelegítésére.
	<b>Kelesztés</b> Élesztős tészta szabályozott kelesztéséhez sütés előtt.
	<b>Tartósítás</b> Zöldségek tartósítására, pl. vegyes savanyúság üvegekben és lében.

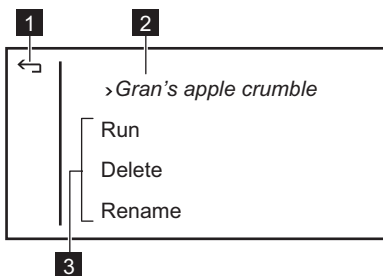
### Almenü a következőhöz: **Tisztítás**

	<b>Vízkötenítés</b> Használja ezt a funkciót a gőzfejlesztőben levő vízkömaradványok fellazítására. Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.
	<b>Gőz tisztítás</b> A gőztisztítás funkció segítségével lazítsa fel a sütőtérben levő szennyeződések, majd távolítsa el azokat a ciklus végén. Kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.



#### **FIGYELEM**

Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Almenü a következőhöz: **Kedvencek**

- 1 Visszatérés a menübe
- 2 Kedvenc program
- 3 Funkciók listája

A korábban mentett beállítások listája. Az aktuális beállításokat is mentheti, például: időtartam, hőmérséklet vagy sütőfunkció. Akár 20 progra-

mot is beállíthat, melyek ábécé sorrendben jelennek meg egy listában.

**Futtatás**

A korábban mentett kedvencet futtatja.


**Törlés**

A korábban mentett kedvenc végleges törlése.

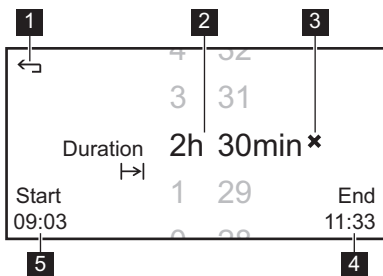
**Átnevezés**

A korábban mentett név módosítása vagy javítása.

**Kedvenc program mentése**

1. Egy sütőfunkció aktuális beállításának mentéséhez érintse meg a  érzékelőmezőt.
2. Válassza az alábbi lehetőséget: Új aktuális beállítás

3. Adja meg a kedvenc program nevét, majd érintse meg az **OK** érzékelőmezőt.

7.4 Almenü a következőhöz: **Időzítők**

- 1 Vissza a menühöz
- 2 Időtartam beállítása
- 3 Időtartam nullázása
- 4 Befejezés
- 5 Kezdési idő

Olyan Időzítő kiegészítő funkciók, mint a perszámológó, az indítás ideje és a befejezés ideje.

**Az órafunkciók beállítása**

1. Lépjen az alábbi menübe: Sütőfunkciók .
2. Válassza ki a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
3. Lépjen az alábbi menübe: Időzítők .
4. Válasszon egy órafunkciót.
5. Görgesse a listát a szükséges idő beállításhoz. Várjon néhány másodpercig, hogy a

készülék automatikusan beállítsa önmagát, vagy megerősítéshez érintse meg az alábbi gombot: **h** vagy **min**. Törölheti a beállításokat, ha megérinti az alábbi gombot: **x**. Amikor az órafunkció véget ér, hangjelzés hallható, és egy üzenet jelenik meg a kijelzőn.



Ha a hűshőmérő szenzort használja, az Időtartam és a Befejezés funkciók nem működnek.





Ha a készülék be van kapcsolva, az idő és a dátum a kijelzőn látható óra megérintésével módosítható.

### Percszámláló beállítása

A visszaszámlálás beállítása és elindítása; az időzítő megjelenik a fő képernyőn, és egy hangjelzés hallható, amikor az időzítő befejezi a visszaszámlálást. Ez az időzítő nem szakítja meg a sütést, és akkor is elérhető, ha a sütő ki van kapcsolva. A beállításhoz görgessen, és az időzítő automatikusan elindul.

### Időtartam beállítása

A visszaszámlálás beállítása és elindítása; az időzítő megjelenik a fő képernyőn, a sütő leáll, és egy hangjelzés hallható, amikor az időzítő befejezi a visszaszámlálást. Visszaszámlálós időzítés beállítása. A maximális beállítható időtartam 23 ó 59 perc.

### Befejezés beállítása

Az aktuális beállítások kikapcsolási időpontjának beállítása.

### Kezdetes idejének beállítása

Az aktuális beállítások bekapcsolási időpontjának beállítása.

### Eltelt idő

A Start gomb megnyomásakor a számlálást végző időzítő megjelenítése, elrejtése vagy nullázása. Az eltelt idő csak működő sütő esetén érhető el.

## 7.5 Almenü a következőhöz: Kiegészítő funkciók

A biztonsághoz és a sütőlámpához kapcsolódó további egyedi beállítások .

### Sütőlámpa Be / Ki

#### Gyerekszár Be / Ki

Ha be van kapcsolva, a kijelzőt és az összes gombot zárja. Ezek lezárva maradnak BE- és KIKAPCSOLT állapotban egyaránt. A zárolás feloldásához érintse meg bármelyik gombot vagy kijelzőt, és kövesse a megjelenő utasításokat.

#### Képernyőzár

A képernyőzár ideiglenesen zárja az érintőképernyőt és az összes gombot a bekapcsoló gomb kivételével. A zárolás feloldásához érintse meg bármelyik gombot vagy kijelzőt, és kövesse a megjelenő utasításokat.

## Gyerekszár

### Menu / Kiegészítő funkciók / Gyerekszár

A funkció megakadályozza a készülék véletlen üzemeltetését.

#### A funkció bekapcsolása: Gyerekszár

1. Állítsa be a funkciót: Gyerekszár az alábbi helyzetbe: Be .
2. Kapcsolja ki a készüléket.

#### A funkció kikapcsolása: Gyerekszár

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

## Képernyőzár

### Menu / Kiegészítő funkciók / Képernyőzár

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

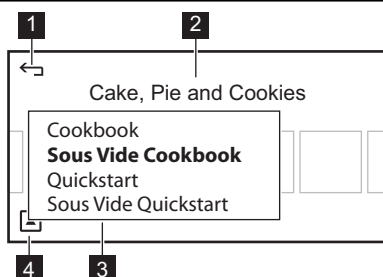
#### A funkció bekapcsolása: Képernyőzár

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy beállítást.
3. Lépjen erre a funkcióra: Képernyőzár .
4. A funkció bekapcsolásához érintse meg az alábbi gombot: Képernyőzár . A készülék lezár.



A készülék kikapcsolásakor a képernyőzár automatikusan kikapcsol.

## 7.6 Almenü a következőhöz: Előre programozott sütés



- 1 Visszatérés a menübe
- 2 Ételkategória
- 3 Szakácskönyv és Gyors indítás
- 4 További lehetőségek

A szakácskönyv gondolatébresztő programozott recepteket, továbbá gyorsindítás funkciót tartalmaz, melyek tájékoztatást nyújtanak az ételekhez javasolt sütőbeállításokról. Csak válassza ki

az ételt, majd nyomja meg a start gombot. Az idő és a hőmérséklet az adott tartományon belül szabályozható.

## 7.7 Almenü a következőhöz: Legutolsó és leggyakrabban használt

Könnyen elérhetőek segítségével a legutolsó és leggyakrabban használt funkciók, receptek és gyors indítások.

### Legutoljára használt

A legutoljára használt 5 funkciót mutatja.

### Leggyakrabban használt

A leggyakrabban használt 5 funkciót mutatja.

## 7.8 Almenü a következőhöz: Alapbeállítások

A beállítások rögzülnek a készülék minden aktiválása után.

### Gyors felfűtés Be / Ki

A gyors felfűtés aktiválódik, és bizonyos sütőfunkcióknál mindig bekapcsol. Amikor a funkció aktív, a képernyőn >> látható.

### Melegen tartás Be / Ki

A sütő automatikusan nem kapcsol ki teljesen, hanem melegen tartja az ételt.

### Kijelző

A kijelző beállításait jeleníti meg.

### Fényerő

4 fényerő közül lehet választani.



A kijelző fényerejét BE állapotban állítsa be. Az óra beállítása nem módosítható KI állapotban.

### Háttérképek Be / Ki

A háttérképek megjelenítése vagy elrejtése.

### Hangbeállítás

A hangjelzések beállítása.

### Sípolás

### Kattanás

Nincs hang

<b>Nyelv</b> Kívánt nyelv beállítása.	
<b>Dátum és idő</b> A dátum és az idő, valamint az egyéb kiegészítő funkciók beállítása, melyek az idő megjelenítésének módjával kapcsolatosak.	<b>Idő</b> Az idő beállítása vagy módosítása.
	<b>Dátum</b> A dátum beállítása vagy módosítása.
	<b>Formátum</b> Válassza ki a kedvelt időformátumot; ÓÓ:PP vagy DE/DU.
<b>Szerviz</b> A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.	<b>Szoftver verzió</b> A sütő szoftver verziójának megjelenítése.
	<b>Minden beállítás visszaállítása</b> Minden beállítás visszakapcsolása a gyári értékre.
	<b>Licenc</b> Az engedély angol nyelven jelenik meg.

## Melegen tartás funkció

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 funkció feltételei:

- A beállított hőmérséklet 80 °C-nál magasabb.
- A funkció Időtartam beállítására került sor.

## 7.9 Energiatakarékosság



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

- **Maradék hő:**
  - Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés) kapcsol be, a fűtélemek a sütési idő 10%-ával

korábban kapcsolnak ki (a sűtővilágítás és a ventilátor továbbra is működik). A funkció működéséhez a kiválasztott időtartam 30 percnél nem lehet rövidebb.

- A készülék kikapcsolása után a maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához.

- **Sűtés kikapcsolt sűtővilágítással** – a sűtővilágítás kikapcsolása a menűben: Kiegészítő funkciók .
- **Eco funkciók** - a sűtővilágítás kikapcsol a sűtőfunkció elindulásakor.

A sűtővilágítás ismét bekapcsol, ha a menűben bekapcsolja azt, vagy ha kinyitja a készülék ajtaját.

- **Hőlégbefúvás (nedves)** - a sűtőlámpa 30 másodperc elteltével kikapcsol.

A sűtővilágítás ismét bekapcsol, ha a menűben bekapcsolja azt, vagy ha kinyitja a készülék ajtaját.

## 8. ELŐRE PROGRAMOZOTT SÜTÉS



### VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

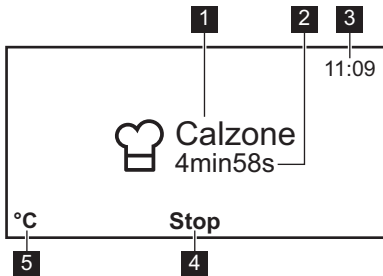
**Menü / Előre programozott sűtés** vagy érintse meg a következő gombot:

Lehetősége van az alábbi funkció kiválasztására: Szakácskönyv vagy Gyors indítás .

### A funkció bekapcsolása:

1. Görgessen végig az ételkategóriák listáján, és érintse meg a megfelelőt.

2. Görgessen végig az ételek listáján, és érintse meg a megfelelőt.



3. A funkció bekapcsolásához érintse meg az alábbi gombot: **Start**.

- 1 Receptek
- 2 Hátralévő idő
- 3 Óra
- 4 Stop
- 5 Hőmérséklet

Amikor a funkció véget ér, egy üzenet jelenik meg a kijelzőn.



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

## 8.1 Almenük a következőhöz: Szakácskönyv

**Menü / Előre programozott sütés / Szakácskönyv** vagy érintse meg a következő gombot:

A funkcióban található receptekhez a készülék optimálisan van beállítva. A receptek rögzítettek, módosításuk nem lehetséges.

Az egyes receptek hozzávalói és elkészítése a kijelzőn jelenik meg.



A készülék automatikus beállításokat alkalmaz, amikor a következőt használja: Szakácskönyv .



Érintse meg a recept nevét, ha annak aktiválása után szeretne visszalépni a Hozzávalók és az Elkészítés pontokhoz.

Ételkategoría	Étel	
Torta, pite és sütemények	Mandulás sütemény	Almás sütemény
	Csokoládés sütemények	Citromtorta
	Capuccinos sütemény	Muffin
	Répatorta	Szilvágombóc
	Túrótorta	Forma torta
	Sajtos linzer	Briós
	Sajtos rakott tészta	Piskótatészta
	Meggyes pite	Streusel torta
	Gyümölcskenyér	Svéd torta
	Gyümölcstorta	Édes tészta
	Juhsajtos aprósütemény	Svájci répatorta
Kenyér és zsemle	Parasztkenyér	Fehér kenyér
	Vajas sütemények	Kelt tészta
Zöldségek	Mediterrán zöldségek	Hagyományos zöldségek
Pudingok és terrine-ek (pástétomok)	Kókuszpudding Royale	Karamelles sütemény
Köreték	Rizs	Nudli
Teljes menü	Gőz menü 1	Gőz menü 3
	Gőz menü 2	

Ételkategória	Étel	
Hal	Tőkehal Halfilé Sóban sült hal	Párolt hal Töltött tintahal Töltött hal (pisztráng)
Származás	Csirke comb Vörösboros csirke	Narancsos sült kacsa Töltött csirke
Hús	Hús felfújtak Báránycsülök Marinált marhahús Fasírt Mustáros nyúl Csontos borjúláb Sertéscsülök	Sertés lapocka Nyúlhús Töltött borjú Skandináv húsok Borjú csülök Vaddisznó
Tepsiben sülték	Káposztás felfújt Cannelloni Cikóriás felfújt Edényben kelesztett tészta Hagymás burgonya	Lasagne Muszaka Tészta felfújt Burgonyafelfújt
Pizza, pite és Quiche	Hagymakarikás tészta Pírog	Pizza Quiche Lorraine

## 8.2 Almenük a következőhöz: Sous-vide szakácskönyv

**Menü / Előre programozott sütés / Sous-vide szakácskönyv** vagy érintse meg a következő gombot: 

Ételkategória	Étel
Zöldségek	Padlizsán, édes-savanyú Póréhagyma/cukkini szósz
Gyümölcs	Alma Vörösboros körte
Pudingok és terrine-ek (pástétomok)	Angol krém
Hal	Keszeg filé Garnéla
Származás	Jércemell Töltött kacsa
Hús	Marhahús szelet

## 8.3 Almenük a következőhöz: Gyors indítás


**Menü / Előre programozott sütés / Gyors indítás** vagy érintse meg a következő gombot: 

- A hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak a jobb eredmény elérése érdekében. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek. A beállított

hőmérsékletet és időt csak a funkcióban megadott tartományon belül lehet módosítani: Gyors indítás .


Az adott hőmérséklet és idő ellenőrzéséhez érintse meg a következőt (az étel nevével):




-  A beállított hőmérséklet vagy idő módosításához érintse meg a perct vagy a hőmérsékletet a kijelzőn.







- A Gyors indítás automatikus programokat tartalmaz, melyek optimális beállításokat biztosítanak a különböző húsokhoz.

















Hűssütési programok Súlyautomatika funkcióval  – a funkció automatikusan kiszámítja a hűssütés idejét. Használatahoz meg kell adnia az étel tömegét, míg az időtartamot a készülék állítja be. Ehhez érintse meg az étel neve alatt a perctet, és adja meg a megfelelő értéket.



Hűssütési programok Automatikus hűshőmérő funkcióval  – a funkció automatikusan kiszámítja a hűssütés idejét. Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható.


Ételkategoría	Étel	
Újramelegítés	Gombócok Egytálételek	Tészta
Hal	Hal <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sütött ( 1 - 1,5 kg )</li> <li>• Kis adag ( 250 - 500 g )</li> <li>• Vastag filé</li> <li>• Vékony filé</li> <li>• Egészben grillezve </li> <li>• Egészben grillezve ( 1 - 1,5 kg )</li> <li>• Egészben párolva</li> <li>• Filé, fagyasztott</li> </ul>	Garnéla (friss) Garnéla (fagyasztott) Kagyló Lazac <ul style="list-style-type: none"> <li>• Filé</li> <li>• Pisztráng</li> <li>• Egészben ( 2 kg-ig )</li> </ul>
Szárnycs	Csontozott szárnyas  Csontozott szárnyas ( 1 - 1,5 kg ) Csirke <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mell, párolt</li> <li>• Fél ( Egyenként 400-500 g-os )</li> <li>• Egészben </li> <li>• Szárny, friss</li> <li>• Szárny, fagyasztott</li> <li>• Comb, friss</li> <li>• Comb, fagyasztott</li> </ul>	Kacsa  Liba  Pulyka 


Ételkategória		Étel
Hús	<p>Marhahús</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tökéletesen megfőzve ( 1 - 1,5 kg )</li> <li>• Párolt </li> </ul> <p>Chipolata kolbász Főtt sonka Vadnyúl</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comb ( 1 - 1,5 kg )</li> <li>• Gerinc </li> <li>• Gerinc ( 1 kg-ig )</li> </ul> <p>Bárány</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comb ( 1 - 1,5 kg )</li> <li>• Sültek </li> <li>• Gerinc ( 1 - 1,5kg )</li> <li>• Comb, közepes </li> <li>• Comb, közepes ( 2 kg-ig )</li> </ul> <p>Fasírt ( 750-1000 g ) Sertés</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sonka ( 1 - 1,5 kg )</li> <li>• Lábszár, előfőzött</li> <li>• Borda </li> <li>• Borda</li> <li>• Nyak ( 1 - 1,5 kg )</li> <li>• Sültek </li> <li>• Lapocka ( 1 - 1,5 kg )</li> </ul> <p>Füstölt sertéskaraj ( 1,5 kg-ig )</p>	<p>Füstölt sertéskaraj, párolt Marha hátszín</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Közepes </li> <li>• Közepes</li> <li>• Véres </li> <li>• Véres</li> <li>• Jól átsütve </li> <li>• Jól átsütve</li> </ul> <p>Vad roston </p> <p>Skandináv marhahús</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Közepes </li> <li>• Véres </li> <li>• Jól átsütve </li> </ul> <p>Karaj ( 1 - 1,5 kg ) Borjú</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lábszár ( 1,5 - 2 kg )</li> <li>• Borda</li> <li>• Sültek </li> </ul> <p>Őz/szarvas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comb ( 1,5 - 2 kg )</li> <li>• Gerinc ( 1,5 - 2 kg )</li> </ul>
Tepsiben sülték	<p>Lasagne Lasagne, fagyasztott Tésztafelfújt</p>	<p>Burgonyafelfújt Édességek Csőben sült zöldség</p>
Pizza, pite és Quiche	<p>Bagett olvasztott sajttal Flammkuchen Pizza</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Amerikai, fagyasztott</li> <li>• Hűtött</li> <li>• Extra feltét</li> <li>• Gyorsfagyasztott</li> <li>• Snack, fagyasztott</li> <li>• Vékony kéreg</li> </ul>	<p>Quiche Lorraine Pikáns torta</p>

Ételkategoría		Étel
<b>Torta, pite és sütemények</b>	Mandulás sütemény Almatorta, bevonattal Almáspite Fagyasztott almáspite Sütés tepsiben <ul style="list-style-type: none"> <li>• Piskótatészta</li> <li>• Kelt tészta</li> </ul> Briós Kis édes sütemények Sajttorta, sütőforma Sajttorta, sütőtálca Karácsonyi stollen Habkosár Prézlikalács Képviselőfánk Tortaalap <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omlós tészta</li> <li>• Piskótakeverék</li> </ul>	Gyümölcstorta <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omlós tészta</li> <li>• Piskótakeverék</li> <li>• Kelt tészta</li> </ul> Puszedli Madeira sütemény Omlós tészták Aprósüt. leveles tésztából Forma torta Aprósüt. omlós tésztából Piskótatészta Cukros sütemény Svájci flan Kecsztakercs Gyümölcslepény Kelt tésztás sütemény
<b>Kenyér és zsemle</b>	Teljes kiőrlésű kenyér Bagett Baguette, fagyasztott Baguette, elősütött Kenyér Ciabatta Barna kenyér	Fonott kenyér Roládok Zsemle, elősütött Rozskenyér Élesztő nélküli kenyér Fehér kenyér
<b>Zöldségek</b>	Articsóka Spárga (zöld) Spárga (fehér) Cékla Feketegyökér Brokkoli (rózsák) Brokkoli (egész) Kelbimbó Karalábé, csíkok Sárgarépa Karfiol (rózsák) Karfiol (egész) Zeller (kockára vágva)	Cukkini (szeletelve) Padlizsán Édeskömény Zöldborsó Póréhagyma (karikára vágva) Gombaszeletek Borsó Blansírozás Paprika (csíkokra vágva) Kelkáposzta Spenót, friss Fehér bab
<b>Pudingok és terrine-ek (pástétomok)</b>	Tükörtojás Pudingok Tojás <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keményre főtt</li> <li>• Közepesre főtt</li> <li>• Lágyra főtt</li> </ul>	Töltött tészták Terrine (pástétom)




Ételkategória	Étel	
Köretetek	Főtt burgonya	Pírtott vagdaltak
	Főtt burgonya, negyedbe vágva	Puliszka
	Zsemlegombóc	Krumplis gombóc
	Krokkettek	Héjában sült burgonya
	Sült burgonya, vékony	Rizs
	Sült burgonya, vastag	Steak burgonya
	Friss vékonymetélt	Kelt gombóc

 Automatikusan hűshőmérő funkció.

 Súlyautomatika funkció.

### 8.4 Almenük a következőhöz: Sous- vide gyors indítás

**Menü / Előre programozott sütés / Sous-  
vide gyors indítás** vagy érintse meg a következő gombot: 

Ételkategória	Étel	
Hal	Tengeri keszeg filé ( 4 filé (500 g), 1 cm vastag )	Rák páncél nélkül ( nagyméretű (500 g) )
	Tengeri süllő filé ( 4 filé (500 g), 1 cm vastag )	Polip ( 1000 g )
	Tőkehal ( 2 filé (650 g), 2 cm vastag )	Pisztráng filé ( 2 filé (650 g), 1,5 cm vastag )
	Kagyló ( nagyméretű (650 g) )	Lazacfilé ( 3 cm vastag (800 g) )
	Kagyló héjában ( 1000 g )	
Szárnyas	Jércemell, csontozott ( 3 cm vastag (750 g) )	Pulykamell, csontozott ( 2 cm vastag (800 g) )
	Kacsamell, csontozott ( 2 cm vastag (900 g) )	
Hús	Marhahús szelet	
	• Közepes ( 4 cm vastag (800 g) )	
	• Jól átsütve ( 4 cm vastag (800 g) )	Vaddisznó ( 3 cm vastag (600-650 g) )
	Bárány	Nyúl, csontozott ( 1,5 cm vastag (600-650 g) )
	• Közepes ( 3 cm vastag (600-650 g) )	
• Jól átsütve ( 3 cm vastag (600-650 g) )		

Ételkategória	Étel	
<b>Zöldségek</b>	Spárga (zöld) ( egészben (700-800 g) )	Zeller ( 1 cm-es karikák (700-800 g) )
	Spárga (fehér) ( egészben (700-800 g) )	Sárgarépa ( 0,5 cm-es szeletek (700-800 g) )
	Cukkini ( 1 cm-es szeletek (700-800 g) )	Zeller gyökér ( 1 cm-es szeletek (700-800 g) )
	Póréhagyma ( csíkok v karikák (600-700 g) )	Édeskömény ( 1 cm-es szeletek (700-800 g) )
	Padlizsán ( 1 cm-es szeletek (700-800 g) )	Burgonya ( 1cm-es szeletek (800-1000 g) )
	Sütőtök ( 2 cm-es kockák (700-800 g) )	Articsóka belseje ( 4 gyümölcs, negyedelve )
	Bors ( csíkok v negyedek (700-800 g) )	
<b>Gyümölcs</b>	Őszibarack ( 4 gyümölcs, félbevágva )	Ananász ( 1 cm-es szeletek (600 g) )
	Szilva ( félbevágva (600 g) )	Alma ( 4 gyümölcs, negyedelve )
	Mangó ( 2 gyüm., 2x2 cm-es kockák )	Körte ( 4 gyümölcs, félbevágva )
	Kopasz őszibarack ( 4 gyümölcs, félbevágva )	

## 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



### VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

### 9.1 Húshőmérő szenzor

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

#### Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

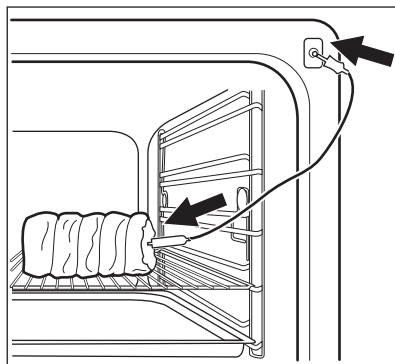
- A sütő hőmérséklete
- A hús belsejének hőmérsékletét




Kizárólag a mellékelt húshőmérő szenzort, illetve megfelelő pótkatlakrészt használjon.

#### A húshőmérő szenzor használata:

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



A kijelzőn a húshőmérő szenzor által mért hőmérséklet jelenik meg .

4. Állítsa be a maghőmérsékletet.
5. Állítsa be a sütőfunkciót, és ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.



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

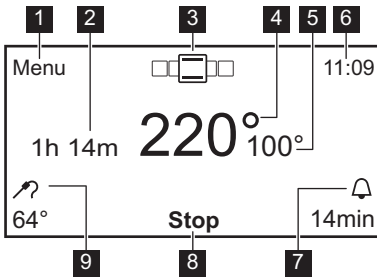
6. Amikor a hús eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
7. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugóját az aljzatból, és vegye ki a húst a sütőből.

**VIGYÁZAT**

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

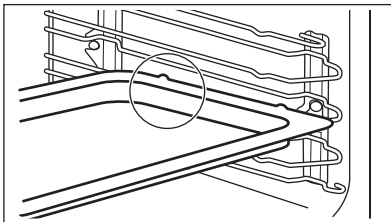


A maghőmérséklet módosításához érintse meg a hőmérsékletet a kijelzőn.

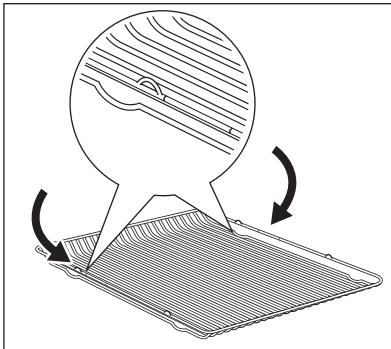


- 1 Visszatérés a menübe
- 2 Jelzi, hogy a funkció mennyi ideig aktív
- 3 Beállított sütőfunkció
- 4 Beállított hőmérséklet
- 5 Aktuális hőmérséklet a sütőben
- 6 Óra
- 7 Hátralévő idő
- 8 Stop
- 9 Beállított hőmérséklet a húshőmérő szenzor számára

## 9.2 Tartozékok behelyezése

**Sütő tálcá (ha van):**

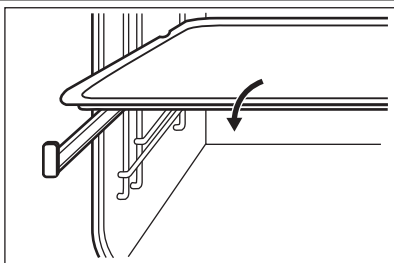
Tolja a sütő tálcát a polcvezető sínek közé.

**Huzalpolc:**

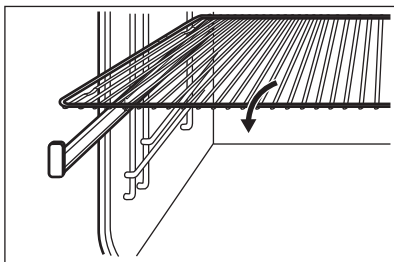
Csúsztassa be a sütőpolcot a polcvezető sínek közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefele mutassanak.

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

### 9.3 Teleszkópos sütősínek - a sütőtartozékok behelyezése



Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.

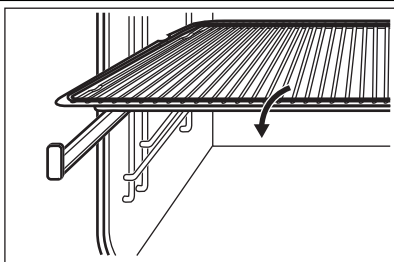


Helyezze rá a huzalpolcot a teleszkópos sütősínekre úgy, hogy a lábak lefelé nézzenek.



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

### 9.4 A huzalpolc és a mély tepsí együttes behelyezése



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

## 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 10.1 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével kikapcsol:

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

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



Az Automatikus kikapcsolás minden sütőfunkcióval használható, kivéve az Időtartam, a Befejezés és a Hűhőmérő szenzor funkciót.

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

## 10.2 Hűtőventilátor

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

# 11. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

## 11.1 Az ajtó belső oldala

**Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:**

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



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

dául a hús szép külső réteget és jellegzetes roston sült ízt kapjon.

### A Sous-vide sütés elsődleges előnyei

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

## 11.2 Sous-vide sütés módszere

1. Az étel elkészítéséhez:
  - a) Tisztítsa meg és vágja fel a hozzávalókat.
  - b) Ízesítse sóval.
  - c) A hozzávalókat tegye megfelelő vákuumtasakokba.
2. Vákuumzárással zárja a tasakot, hogy a lehető legtöbb levegőt távolítsa el belőle.
3. A tasakok hideg helyen való hűtése kötelező, ha a sütési eljárást nem azonnal végzi el.
4. Folytassa a Sous-vide sütés funkcióval, és kövesse a megfelelő főzési táblázat jelzéseit az adott ételhez vagy az előre programozott recepthez.
5. Nyissa fel a tasakot, és szolgálja fel az ételt.
6. Opcionális: készítse készre az ételt egy végső piritással vagy grillezéssel, hogy pél-

## 11.3 Sous-vide sütés : Hús

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

**Marhahús**

Étel típusa	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Szint	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Marhahús szelet (közepesen)	4 cm	800	60	110 - 120	3	600
Marhafilé (jól átsütve)	4 cm	800	65	90 - 100	3	500

**Bárány / vadhús**

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

**Szárnyas**

Étel típusa	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Szint	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Jércemell, csontozott	3 cm	750	70	70 - 80	3	700
Kacsamell, csontozott	2 cm	900	65	100 - 110	3	500
Pulykamell, csontozott	2 cm	800	70	75 - 85	3	700

**11.4 Sous-vide sütés : Hal és tenger gyümölcsei**

- Tekintse át a táblázatot az elégtelen sütés elkerüléséhez. Ne használjon a táblázatban említettél vastagabb haldarabokat.

- Mielőtt vákuumtasakba helyezné, háztartási papírkendővel szárítsa meg a halfilét.
- Tegyen egy csésze vizet a vákuumtasakba, ha kagylót süt benne.

Étel típusa	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Szint	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Keszeg filé	4 filé (1 cm)	500	70	25	3	400
Tengeri süllő filé	4 filé (1 cm)	500	70	25	3	400
Tőkehal	2 filé (2 cm)	650	65	70 - 75	3	600
Kagyló	nagyméretű	650	60	100 - 110	3	500
Kagyló héjában		1000	95	20 - 25	3	500
Rák páncél nélkül	nagyméretű	500	75	26 - 30	3	400
Polip		1000	85	100 - 110	3	800 + 200
Pisztráng filé 1)	2 filé (1,5 cm)	650	65	55 - 65	3	500
Lazacfilé 1)	3 cm	800	65	100 - 110	3	600

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

### 11.5 Sous-vide sütés : Zöldségek

- Szükség szerint hámozza meg a zöldségeket.
- Egyes zöldségek színe megváltozhat hámozás és vákuumtaszkban való sütés után. A

jobb eredmény eléréséhez előkészítés után azonnal süsse meg az ételeket.

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

Étel típusa	Étel mérete	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Szint	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Spárga (zöld)	egészben	700 - 800	90	40 - 50	3	600
Spárga (fehér)	egészben	700 - 800	90	50 - 60	3	700
Cukkini	1 cm-es szeletek	700 - 800	90	35 - 40	3	500
Póréhagyma	csíkok vagy karikák	600 - 700	95	40 - 45	3	700
Padlizsán	1 cm-es szeletek	700 - 800	90	30 - 35	3	500
Sütőtök	2 cm vastag darabok	700 - 800	90	25 - 30	3	500
Bors	csíkok vagy negyedek	700 - 800	95	35 - 40	3	500

Étel típusa	Étel mérete	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Szint	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Zeller	1 cm-es karikák	700 - 800	95	40 - 45	3	600
Sárgarépa	0,5 cm-es szeletek	700 - 800	95	35 - 45	3	700
Zeller gyökér	1 cm-es szeletek	700 - 800	95	45 - 50	3	700
Édeskömény	1 cm-es szeletek	700 - 800	95	35 - 45	3	700
Burgonya	1 cm-es szeletek	800 - 1000	95	35 - 45	3	700
Articsóka belseje	negyedelve	400 - 600	95	45 - 55	3	800

### 11.6 Sous-vide sütés : Gyümölcsök

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

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

Étel típusa	Étel mérete	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Szint	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Őszibarack	félbevágva	4 gyümölcs	90	20 - 25	3	400
Szilva	félbevágva	600 g	90	10 - 15	3	300
Mangó	vágja kb. 2 x 2 cm-es kockákra	2 gyümölcs	90	10 - 15	3	300
Kopasz őszibarack	félbevágva	4 gyümölcs	90	20 - 25	3	400
Ananász	1 cm-es szeletek	600 g	90	20 - 25	3	400
Alma	negyedelve	4 gyümölcs	95	25 - 30	3	500
Körte	félbevágva	4 gyümölcs	95	15 - 30	3	500

### 11.7 Sous-vide vízmennyiség-táblázat

Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisége a víztartályban (ml)	Idő <sup>1)</sup> (perc)
50	500	120
50	600	190
55	550	120
55	650	190



Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisége a víztartályban (ml)	Idő <sup>1)</sup> (perc)
60	600	120
60	700	190
65	350	30
65	550	60
70	400	30
70	600	60
75	450	30
75	650	60
80	500	30
80	700	60
85	550	30
85	750	60
90	500	30
90	700	60
95	500	20
95	700	40
95	800	60

1) Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

## 11.8 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 megkelelthet. 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. Csupkja be a sütőajtót, és ál-

ítsa be a kelesztés funkciót. Állítsa be a szükséges időt.

## 11.9 Gőzsütés

### Párolóedény

- Kizárólag hőálló és rozsdamentes, vagy krómaccél főzőedényt használjon (csak bizonyos modellek esetén).

### Polcszintek

- A megfelelő polcszintek az alábbi táblázatban találhatóak. A polcszintek számozása alulról kezdődik.

### Általános tudnivalók

- Ha 30 percnél tovább vagy nagy mennyiségű ételt főz, szükség szerint pótolja a vizet.
- Helyezze a megfelelő edényekbe helyezett ételt a megfelelő polcokra. Hagyjon helyet a polcok között, hogy a gőz megfelelően tudjon keringeni minden edény körül.
- Minden használat után távolítsa el a víztartó rekeszben, az összekötő tömlőkben és a gőzfejlesztőben lévő maradék vizet. Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

**Megjegyzések a gőzsütési táblázatokhoz**

- A táblázat átlagos ételekre vonatkozó értékeket tartalmaz.
- A hőmérséklet és az időtartam csupán tájékoztató adatok, pontos értékük függ az étel és a főzőedény típusától, mennyiségétől és méretétől.
- Ha az Ön receptjéhez nem talál beállítási értéket, használja a hozzá leginkább hasonló receptet.

- Ha a táblázat másképpen nem jelzi, a főzést hideg sütőtérben kezdje.
- Rizs főzése esetén, annak vízfelvevő képessége miatt a víz-rizs arányát 1,5:1 - 2:1 arányra állítsa be.

**11.10 Vízmennyiség táblázat**

Víz mennyisége a víztartályban (ml)	Idő <sup>1)</sup> (perc)
400	15 - 25
600	25 - 40
800	40 - 50

<sup>1)</sup> Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

**11.11 Vital sütés / Eco gőz****VIGYÁZAT**

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

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

**Menük sütése:** Egyetlen művelettel komplett menüt is készíthet. Az étel megfelelő sütésének érdekében válasszon egy hasonló sütési idővel rendelkező receptet. A szükséges víz legnagyobb mennyiségét adja az elkészítendő étel-

hez. Helyezze a megfelelő főzőedényekbe helyezett ételt a sütőpolcokra. A gőz megfelelő keringése érdekében hagyjon helyet a főzőedények között.

**Fertőtlenítés**

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

**Zöldségek**

Étel	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisége a víztartályban (ml)	Idő <sup>1)</sup> (perc)
Articsóka	2	96	800	50 - 60
Padlizsán	2	96	450	15 - 25
Karfiol (egész)	2	96	600	35 - 45
Karfiol (rózsák)	2	96	500	25 - 30
Brokkoli (egész)	2	96	550	30 - 40
Brokkoli (rózsák)	2	96	400	20 - 25
Gombaszeletek	2	96	400	15 - 20
Borsó	2	96	450	20 - 25
Édeskömény	2	96	600	35 - 45

Étel	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisége a víztartályban (ml)	Idő <sup>1)</sup> (perc)
Sárgarépa	2	96	600	35 - 45
Karalábé (csíkokra vágva)	2	96	550	30 - 40
Paprika (csíkokra vágva)	2	96	400	20 - 25
Póréhagyma (karikára vágva)	2	96	500	25 - 35
Zöldborsó	2	96	550	35 - 45
Galambbegy, rózsaák	2	96	450	20 - 25
Kelbimbó	2	96	550	30 - 40
Cékla	2	96	800 + 400	70 - 90
Feketegyökér	2	96	600	35 - 45
Zeller (kockára vágva)	2	96	500	25 - 35
Spárga (zöld)	2	96	500	25 - 35
Spárga (fehér)	2	96	600	35 - 45
Spenót	2	96	350	15
Sült paradicsom	2	96	350	15
Fehér bab	2	96	500	30 - 40
Kelkáposzta	2	96	400	20 - 25
Cukkini (szeletelve)	2	96	350	15 - 20

1) Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

### Köreték

Étel	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisége a víztartályban (ml)	Idő <sup>1)</sup> (perc)
Kelt gombóc	2	96	600	30 - 40
Krumplis gombóc	2	96	600	35 - 45
Krumpli (hámozatlan, közepes méretű)	2	96	750	45 - 55
Rizs (víz/folyadék arány: 1,5:1)	2	96	600	35 - 40
Főtt burgonya (negyedbe vágva)	2	96	600	35 - 40

Étel	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisége a víztartályban (ml)	Idő <sup>1)</sup> (perc)
Zsemlegombóc	2	96	600	35 - 45
Vékonymetélt (friss)	2	96	450	20 - 25
Polenta (3:1 arányú folyadék)	2	96	750	45 - 50

<sup>1)</sup> Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

## Hal

Étel	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisége a víztartályban (ml)	Idő <sup>1)</sup> (perc)
Pisztráng (kb. 250 g)	2	85	550	30 - 40
Garnéla (friss)	2	85	450	20 - 25
Garnéla (fagyasztott)	2	85	550	30 - 40
Lazacfilé	2	85	500	25 - 35
Tavaszi pisztráng (kb. 1000 g)	2	85	600	40 - 45
Kagyló	2	96	500	20 - 30
Lepényhal filé	2	80	350	15

<sup>1)</sup> Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

## Hús

Étel	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisége a víztartályban (ml)	Idő <sup>1)</sup> (perc)
Főtt sonka (1000 g)	2	96	800 + 150	55 - 65
Csirkemell (posírozott)	2	90	500	25 - 35
Csirke (posírozott, 1000 - 1200 g)	2	96	800 + 150	60 - 70
Sertés-/borjúkaraj comb nélkül (800 - 1000 g)	2	90	800 + 300	80 - 90
Kasseler (füstölt sertéskaraj, posírozott)	2	90	800 + 300	90 - 110
Tafelspitz (minőségi párolt marhahús)	2	96	800 + 700	110 - 120
Chipolata kolbász	2	80	400	15 - 20

<sup>1)</sup> Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

## Tojás

Étel	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisége a víztartályban (ml)	Idő <sup>1)</sup> (perc)
Kemény tojás	2	96	500	18 - 21
Félkemény tojás	2	96	450	13 - 16
Lágy tojás	2	96	400	11 - 12

<sup>1)</sup> Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

## 11.12 Infrásütés és Vital sütés egymás után

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

- Az étel kezdeti piritásához használja az Infrásütés funkciót.
- Az előkészített zöldséget és köretet tegye a sült mellé a sütőbe egy hőálló főzőedénybe.

- Hagyja, hogy a sütő kb. 80 °C-ra lehűljön. A sütő gyorsabb kihűlése érdekében nyissa ki a sütő ajtaját az első fokozatig, kb. 15 percre.
- Indítsa el a Vital sütést, és süssön készre mindent.
- A maximális vízmennyiség 800 ml.

Étel	Infrásütés (Első lépés: hús elkészítése)			Vital sütés (második lépés: zöldségek hozzáadása)		
	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marha hátszín (1 kg) Kelbimbó, polenta	180	60 – 70	hús: 1	96	40 – 50	hús: 1 zöldségek: 3
Sertés roston (1 kg), Burgonya, zöldség, szós	180	60 – 70	hús: 1	96	30 – 40	hús: 1 zöldségek: 3
Borjú roston (1 kg), Rizs, zöldség	180	50 – 60	hús: 1	96	30 – 40	hús: 1 zöldségek: 3

## 11.13 Interval sütés

Étel típusa	Interval sütés (vízmennyiség: kb. 300 ml)		
	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Puding / lepény porciós csészékben <sup>1)</sup>	2	90	40 - 45
Tükrötojás <sup>1)</sup>	2	90	35 - 45
Terrine (pástétom) <sup>1)</sup>	2	90	40 - 50
Vékony halfilé	2	85	15 - 25
Vastag halfilé	2	90	25 - 35

Étel típusa	Interval sütés (vízmennyiség: kb. 300 ml)		
	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Kis halak 350 g-ig	2	90	25 - 35
Hal egészben 1000 g-ig	2	90	35 - 45

1) folytassa további 30 percig zárt ajtóval.

## Újramelegítés

Étel típusa	Interval sütés (vízmennyiség: kb. 300 ml)		
	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Gombócok	2	85	25 - 35
Tészta	2	85	20 - 25
Rizs	2	85	20 - 25
Egytálételek	2	85	20 - 25

## 11.14 Interval + sütés

Étel típusa	Interval + sütés <sup>1)</sup>		
	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Sertés rostton (1000 g)	2	160 - 180	90 - 100
Marha hátszín (1000 g)	2	180 - 200	60 - 90
Borjú rostton (1000 g)	2	180	80 - 90
Fasírt (nyers, 500 g)	2	180	30 - 40
Füstölt sertéskaraj (600 - 1000 g, 2 óra pácolás)	2	160 - 180	60 - 70
Csirke (1000 g)	2	180 - 200	50 - 60
Kacsa (1500 - 2000 g)	2	180	70 - 90
Liba (3000 g)	1	170	130 - 170
Burgonyafelfújt	2	160 - 170	50 - 60
Tésztafelfújt	2	190	40 - 50
Lasagne	2	180	45 - 55
Különböző kenyérfajták (500 - 1000 g)	2	180 - 190	50 - 60
Péksütemény (40 - 60 g)	2	180 - 210	30 - 40
Elősütött roládok	2	200	10 - 20
Elősütött bagettek (40 - 50 g)	2	200	20 - 30
Elősütött bagett (40 - 50 g, mélyhűtött)	2	200	25 - 35

1) A szükséges vízmennyiség függ a sütési időtartamtól.

## 11.15 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 sütemési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja a sütőt, és így felhasználhatja a készülékben felhalmozódott maradékhőt.

**Amikor fagyaszott ételt főz, a sütőben lévő tep-sik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tep-sik újra lehűlnek, a torulás 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 sütemési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több szinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.

## 11.16 Sütési tanácsok

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

## 11.17 Sütés egy szinten:

### Sütés sütőformákban

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Forma torta / briós	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	150 - 160	50 - 70
Piskóta / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	2	160	35 - 50
Tortalap – vajos tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	160	60 - 90
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Alsó + felső sütés	1	180	70 - 90
Sajttorta	Alsó + felső sütés	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 sütés	3	170 - 190	30 - 40
Karácsonyi kalács	Alsó + felső sütés	2	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70



Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
<b>Kenyér (rozskenyér):</b>				
1. A sütési folyamat első része.	Alsó + felső sütés	1	1. 230 <sup>1)</sup>	1. 20
2. A sütési folyamat második része.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Krémes fánk / képviselőfánk	Alsó + felső sütés	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35
Keksztekercs	Alsó + felső sütés	3	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	20 - 40
Vajas mandulaporta / cukros sütemények	Alsó + felső sütés	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) 2)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150	35 - 55
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) 2)	Alsó + felső sütés	3	170	35 - 55
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	160 - 170	40 - 80
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Alsó + felső sütés	3	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

#### Aprósütemények

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Aprósütemény omlós tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	10 - 20

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Short bread / Linzer / omlós tészták	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	140	20 - 35
Short bread / Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sütés	3	160 <sup>1)</sup>	20 - 30
Aprósütemény kevert piskótátésztából	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	150 - 160	15 - 20
Tojásfehérjéből készült sütemények / habcsókók	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 <sup>1)</sup>	20 - 30
Roládok	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	160 <sup>1)</sup>	10 - 25
Roládok	Alsó + felső sütés	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	150 <sup>1)</sup>	20 - 35
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Alsó + felső sütés	3	170 <sup>1)</sup>	20 - 30

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

### Tészták és felfújtak

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Tésztafelfújt	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	25 - 40
Csőben sült zöldség <sup>1)</sup>	Infrasütés vagy Hőlégbefűvás, nagy hőfok	1	160 - 170	15 - 30
Olvasztott sajtos tetejű bagett	Infrasütés vagy Hőlégbefűvás, nagy hőfok	1	160 - 170	15 - 30

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Édes felfújtak	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	40 - 60
Halfelfűjt	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	30 - 60
Töltött zöldség	Infrasütés vagy Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160 - 170	30 - 60

1) Melegítse elő a sütőt.

### Hőlégbefúvás (nedves)

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Tésztafelfűjt	2	180 - 200	45 - 60
Lasagne	2	180 - 200	45 - 60
Burgonyafelfűjt	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
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	3	160 - 170	20 - 40
Kelt tésztájú sütemény	2	160 - 170	20 - 40

## 11.18 Több szinten való sütés

### Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

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

1) Melegítse elő a sütőt.

### Kekszek / small cakes / aprósütemény / tészták / péksütemény

Étel típusa	Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
	Polcmagasság			
	2 polcmagasság	3 polcmagasság		
Aprósütemény omlós tésztából	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40

Étel típusa	Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
	Polcmagasság			
	2 polcmagasság	3 polcmagasság		
Short bread / Linzer / omlós tészták	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Aprósütemény kevert piskótátésztából	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 <sup>1)</sup>	30 - 50
Roládok	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	1 / 4	-	150 <sup>1)</sup>	25 - 40

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## 11.19 Hőlégbefűvés, kis hőfok

Ezzel a funkcióval 65 °C-nál nem magasabb maghőmérsékleten sovány, porhanyós húsokat és halat lehet elkészíteni. A Hőlégbefűvés, kis hőfok nem alkalmazható olyan receptek elkészítéséhez, mint a serpenyős sülték és a zsíros sertés roston. A húshőmérő segítségével biztosíthatja a hús megfelelő maghőmérsékletét (lásd a Húshőmérő 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 hőlégbefűvés, kis hőfok funkciót szárnyasok elkészítéséhez.



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

1. Süsse 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 húshőmérőt a húsba.
4. Válassza ki a Hőlégbefűvés, 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

## 11.20 Pizzasütés

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Pizza (vékony)	2	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20
Pizza (gazdag feltét- tel)	2	180 - 200	20 - 30
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
Kováasztalan kenyér	2	230 <sup>1)</sup>	10 - 20
Leveles tésztából ké- szült lepény	2	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55
Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból)	2	230 <sup>1)</sup>	12 - 20
Pirog (a calzone orosz változata)	2	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

## 11.21 Sültek

- A sütéshez sütőbe való, hőálló edényt használjon (olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sültek közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepsi feletti huzalpalcán süthetők meg.
- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott sütőtepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve zsíros bőrrel rendelkezik, fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.
- Javasoljuk, hogy az 1 kg súlyú vagy nagyobb mennyiségű húst vagy halat a sütőben süsse.

- Ajánlatos pici folyadékot a hús alá önteni, mert így a húslé, illetve a zsír nem ég rá a tepsi-re.
- Szükség szerint fordítsa meg a húst (a sütési idő 1/2-2/3 részénél).
- Hússütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat locsolja meg saját levükkel. Ez segíti a húsok jobb átsülését.
- Körülbelül a sütési időtartam vége előtt 10 perccel kikapcsolhatja a sütőt, így ki tudja használni a maradékhőt.

## 11.22 Sütés infrasütéssel

### Marhahús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Serpenyős marhasült	1–1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	230	120 - 150

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: véres	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: közepes	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: jól át-sütve	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10

1) Melegítse elő a süttőt.

### Sertés

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Váll / nyak / sonkaizület	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
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 <sup>1)</sup>	30 - 40

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
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.

### Szárnycs

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

### 11.23 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
Borjúhát	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Bárány hátszín	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25

Grillezendő étel	Polcmagasság	Hőmérséklet	Idő (perc)	
			Első oldal	Második oldal
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 / Piritós <sup>1)</sup>	5	1 - 3	1 - 3
Piritós kenyér feltéttel	4	6 - 8	-

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütit.

**11.24 Félkész ételek****Hőlégbefűvás, 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 <sup>1)</sup> (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

<sup>1)</sup> A hasábburgonyát sütés közben forgassa át 2-3 alkalommal

**11.25 Kiolvasztás**

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

Ne fedje le tányérral vagy tálal, mivel ezzel meghosszabbodhat 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 csészéjára egy nagy tányérra. 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	-

**11.26 Tartósítás****Fontos megjegyezni:**

- Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befűzőüvegeket 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 befűzőüvegnél többet.

- Az üvegeket azonos szintig töltsse fel, és zárja le kapocsal.
- Az üvegek ne érjenek 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 csökkentse 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 <sup>1)</sup>	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.

**11.27 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

## 11.28 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

## 11.29 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 rostos / báránycsülök	70 - 75

**Vadhús**

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

**Hal**

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

## 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

**VIGYÁZAT**

Lásd a „Biztonság” című részt.

**Tisztítással kapcsolatos megjegyzések:**

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerezrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerezrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerezekkel, éles szelű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a teflon bevonat sérülését okozhatják.

### 12.1 Gőz tisztítás

**Menu / Funkciók / Tisztítás**

1. Amennyire lehetséges, a szennyeződést kézzel távolítsa el.

**FIGYELEM**

A jobb eredmény érdekében a Gőztisztítás funkciót hideg készülékkel indítsa el. Ellenőrizze a maradék hőt. Vegye ki a polcvezető síneket az oldalalak tisztításához.

2. Tegyen 400 ml vizet három evőkanál ecettel összekeverve, közvetlenül a gőzfejlesztő rendszerbe.
3. Kapcsolja be a Gőztisztítás funkciót. A funkció időtartama kb. 33 perc.
4. Egy hangjelzés hallható, amikor a program befejeződik. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
5. A készülék belső felületét puha szivaccsal törölje át. Ehhez használható a gőzfejlesztőben lévő meleg víz.



Ne használja a készülékkel szállított szivacsot erre.

- Távolítsa el a gőzfejlesztőben lévő maradék vizet.
- Tisztítás után hagyja nyitva a készülék ajtaját kb. 1 óra hosszan. Várja meg, hogy a készülék kiszáradjon.



A Gőztisztítás funkció akkor a legjobb hatásfokú, ha kézzel azonnal áttörli a készüléket a Gőztisztítás funkció befejezése után.

Amikor a Gőztisztítás funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

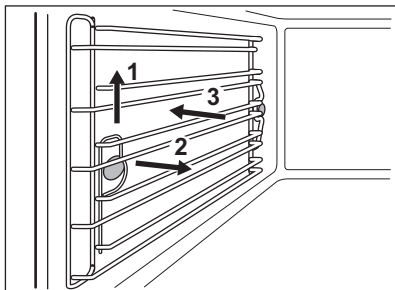
Gőzsütés után mindig kapcsolja be a Gőztisztítás funkciót.

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

## 12.2 Polcvezető sínek

A porcvezető sínek kiszerezhetőek az oldalfalak tisztításához.

### A porcvezető sínek eltávolítása



- A síneket óvatosan húzza fel- és kifelé az előlő felfüggesztésből.
- A síneket az előlő felfüggesztéseken kicsit fordítsa befelé.
- Húzza ki a síneket a hátsó felfüggesztésből.

### A porcvezető sínek behelyezése

A porcvezető síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

## 12.3 A gőzfejlesztő vízkötelenítése

### Menu / Funkciók / Tisztítás

- Tegyen 250 ml vizet három evőkanál ecettel összekeverve, közvetlenül a gőzfejlesztő rendszerbe.
- Kapcsolja be a Vízkötelenítés funkciót az Előre program. tisztítás menüben. A kijelzőn a funkció időtartama jelenik meg.
- Egy hangjelzés hallható, amikor a program befejeződik. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
- Távolítsa el a gőzfejlesztőben lévő maradék vizet.
- A sütő teljes kiszáradásához hagyja nyitva a sütő ajtaját kb. 1 óra hosszan.

## 12.4 Sütőtér világítás



### VIGYÁZAT

Áramütés veszélye áll fenn.

Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegburája.

### A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

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



### FIGYELEM

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

Mindig ugyanazt az izzótípust használja.

### A sütőtér mennyezetében található izzó cseréje:

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

### A sütőtér bal oldalán található izzó cseréje:

- Távolítsa el a bal oldali porcvezető sínt.
- 20-as torx csavarhúzó segítségével távolítsa el a fedelet.
- Szerelje ki és tisztítsa meg a fémkeretet és a tömitést.
- Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
- Szerelje fel a fémkeretet és a tömitést. Húzza meg a csavarokat.

6. Helyezze vissza a bal oldali polcvezető sint.

## 12.5 A sütőajtó tisztítása

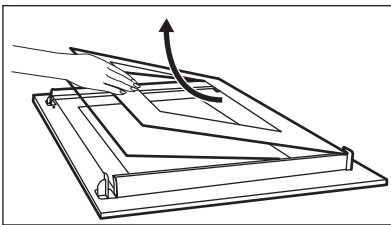
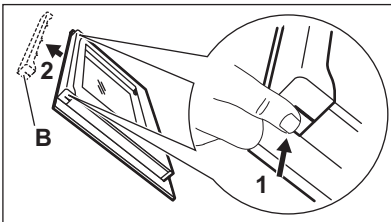
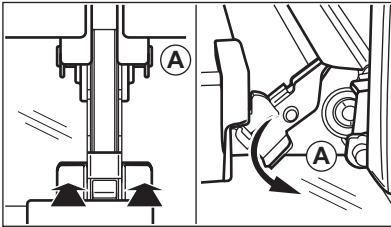
### A sütőajtó és az üvegtáblák leszerelése

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



#### VIGYÁZAT

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



1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen 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 egyenes felületre. Ennek célja a karcolódás megelőzése.
6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő diszleceket (B), majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.
7. Húzza előre a diszleceket 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 világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez.		A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.
Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:		
Típus (MOD.)	.....	
Termékszám (PNC)	.....	
Sorozatszám (S.N.)	.....	

## 14. MŰSZAKI ADATOK

Üzemi feszültség	220 - 240V
Frekvencia	50 Hz

## 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tilító szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a

háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy

lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.









