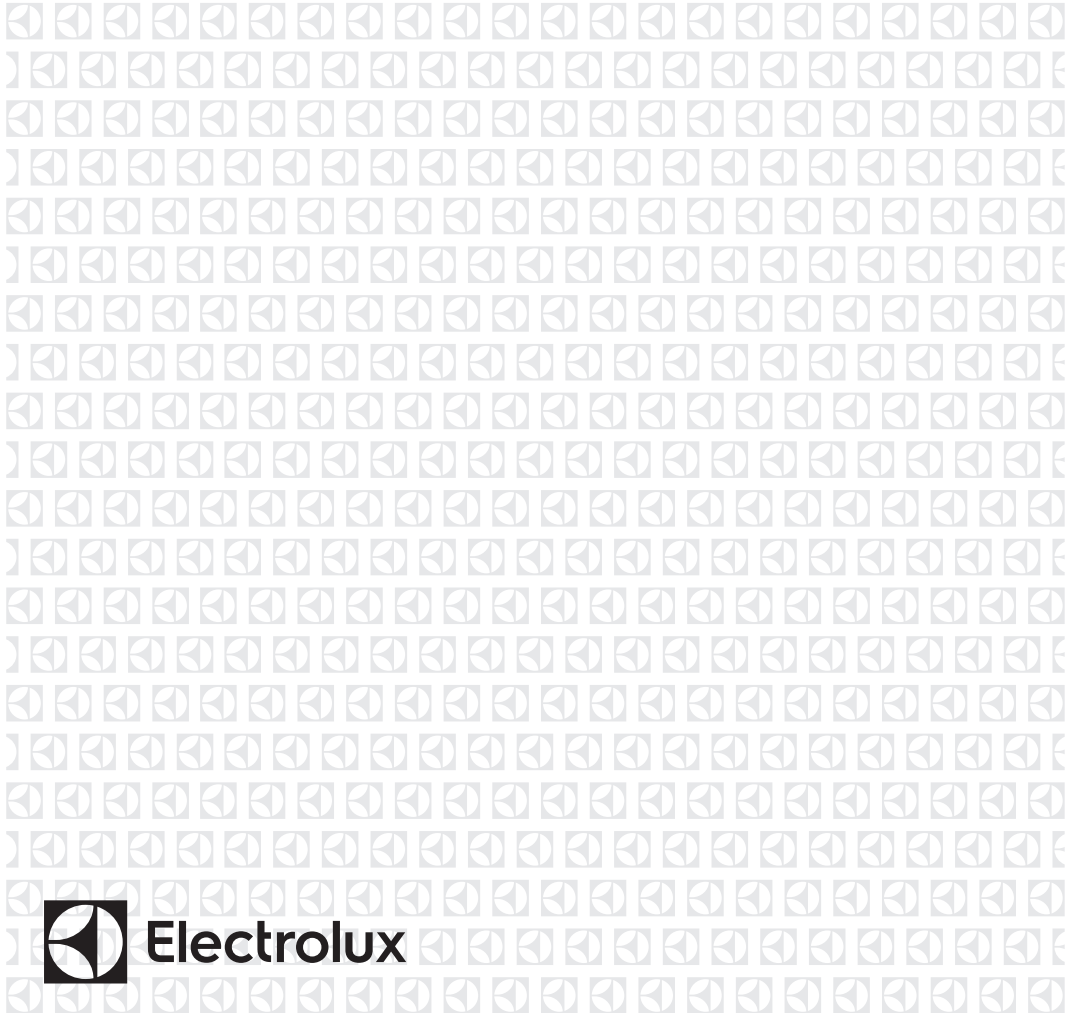


# Electrolux

## Használati útmutató

---

**CombiSteam Deluxe**  
**Gőzölős sütő**  
EEB8587POX  
EOB8857AOX



## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	7
4. KEZELŐPANEL.....	8
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	10
6. NAPI HASZNÁLAT.....	11
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	21
8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK.....	22
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	23
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	25
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	27
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	49
13. HIBAE LHÁRÍTÁS.....	53
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	55

## ÖNRE GONDOLUNK

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/webselfservice](http://www.electrolux.com/webselfservice)



További előnyökért regisztrálja készülékét:  
[www.registerelectrolux.com](http://www.registerelectrolux.com)



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:  
[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

### 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent képességű személyek csak felügyelettel és/vagy a készülék biztonságos használatára és a potenciális veszélyekre vonatkozó megfelelő tájékoztatás megértése esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- 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 azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.
- A 3 évesnél fiatalabb gyermekeket mindig tartsa távol a készüléktől, amikor az működik.

### 1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. 8 évesnél

fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort használja.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Elhelyezés



#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- 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.

### 2.2 Elektromos csatlakoztatás



#### FIGYELMEZTETÉS!

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 elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3

mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

- A készülék megfelel az EGC irányelveinek.

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- 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 távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- A sütő előmelegítéséhez ne használja a mikrohullám funkciót.



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.

- ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- ne engedjen vizet a forró készülékbe.
- a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- a tartozékok kivételek vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sűtemények esetében mély tepsi használjon a sűtéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sűtő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készüléket magában foglaló egység vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.
- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönbén fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sűtőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sűtőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

## 2.4 Gőz sűtés



### FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A kiszabaduló gőz égési sérülést eredményezhet:
  - Körültekintően járjon el, ha a funkció működése közben kinyitja a készülék ajtaját. Gőz szabadulhat ki.
  - Gőz sűtés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

## 2.5 Ápolás és tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS!

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



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

## 2.7 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

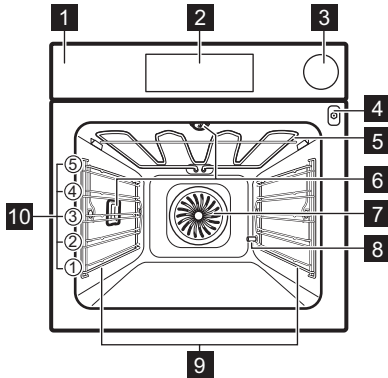
## 2.8 Szerviz

- A készülék javítását bizza a márkaszervizre.

- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

# 3. TERMÉKLEÍRÁS

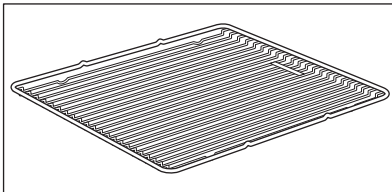
## 3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Elektronikus programkapcsoló
- 3 Víztartály
- 4 A hőmérő szenzor aljzata
- 5 Fűtőelem
- 6 Sütőtér világítás
- 7 Ventilátor
- 8 A csőkimenet vízkötelenítése
- 9 Polcvezető sín, eltávolítható
- 10 Polcszintek

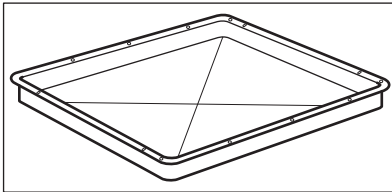
## 3.2 Tartozékok

### Huzalpolc



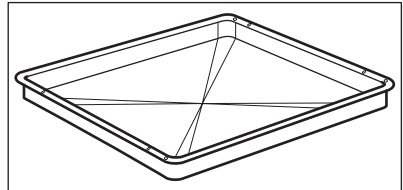
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

### Sütő tálca



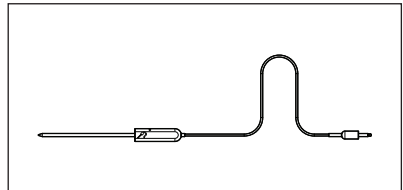
Tortákhoz és süteményekhez.

### Mély tepsi



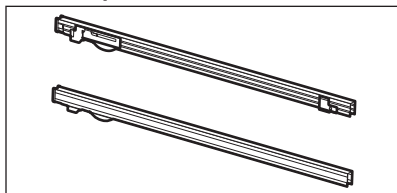
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

### Hőmérő szenzor



Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.

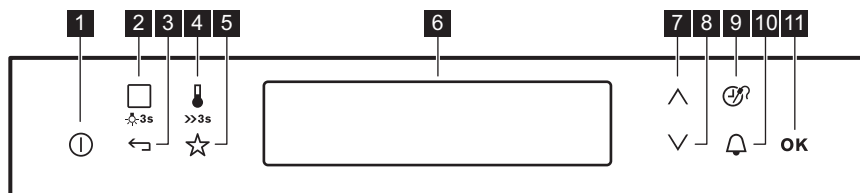
## Teleszkópos sütősin



Polcokhoz és tálcákhoz.

## 4. KEZELŐPANEL





## 4.1 Elektronikus programkapcsoló



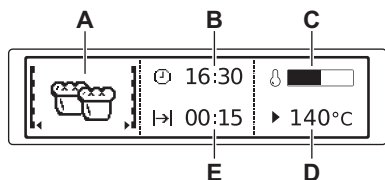
A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket.

Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
1	BE / KI	A készülék be- és kikapcsolása.
2	Sütőfunkciók vagy VarioGuide	Érintse meg egyszer az érzékelőmezőt egy sütőfunkció vagy a következő menü kiválasztásához: VarioGuide. Érintse meg ismét az érzékelőmezőt a következő menük közötti váltáshoz: Sütőfunkciók, VarioGuide. A sütővilágítás bekapcsolásához vagy kikapcsolásához érintse meg 3 másodpercig az érzékelőmezőt.
3	Vissza gomb	Visszalépés egy szinttel a menüben. A főmenü megjelenítéséhez érintse meg 3 másodpercig a mezőt.
4	Hőmérséklet-választó	A sütő hőmérsékletének beállításához vagy a készüléken belüli jelenlegi hőmérséklet kijelzéséhez. Érintse meg a mezőt 3 másodpercig a következő funkció indításához vagy leállításához: Gyors felfűtés.
5	Kedvencek	A Kedvenc programok elérése és mentése.
6 -	Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.
7	Fel gomb	Mozgás felfelé a menüben.







Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
8 	Le gomb	Mozgás lefelé a menüben.
9 	Idő és további funkciók	Más funkciók beállításához. A sütőfunkció működésekor érintse meg az érzékelőmezőt az időkapcsoló vagy a következő funkciók beállításához: Funkciózár, Kedvencek, Melegen tartás, Set + Go. Ekkor módosítható a hűshőmérő szenzor beállítása is.
10 	Percszámláló	A következő funkció beállítása: Percszámláló.
11 	OK	Választás vagy beállítás megerősítése.

## 4.2 Kijelző



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

### A kijelző egyéb visszajelzői:

Szimbólum	Funkció	Funkció
	Percszámláló	A funkció működik.
	Óra	A pontos időt mutatja a kijelző.
	Időtartam	A kijelző a sütéshez szükséges időtartamot jeleníti meg.
	Befejezés	A kijelző a sütés befejezési idejét jeleníti meg.
	Hőmérséklet	A kijelző a hőmérsékletet mutatja.
	Idő kijelzés	A kijelzőn ellenőrizhető, milyen hosszan működik a sütőfunkció. Nyomja meg egyszerre a  és  gombot az idő törléséhez.
	Kalkuláció	A készülék kiszámítja a sütési időt.

Szimbólum		Funkció
	Felfűtés visszajelző	A kijelző a készülék hőmérsékletét jelzi.
	Gyors felfűtés visszajelző	A funkció aktív. Csökkenti a felfűtési időt.
	Súlyautomatika	A kijelző azt jelzi, hogy a súlyautomatika rendszer aktív, vagy a súly módosítható.
	Melegen tartás	A funkció aktív.

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.

Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyükre.

### 5.2 Első csatlakoztatás

A készülék legelső, vagy áramkimaradás utáni csatlakoztatásakor be kell állítania

a nyelvet, a kijelző kontrasztot, kijelző fényerőt és a pontos időt.

1. Az érték beállításához nyomja meg a vagy gombot.
2. A megerősítéshez nyomja meg a(z) OK gombot.

### 5.3 A vízkeménység beállítása

Amikor csatlakoztatja a készüléket az elektromos hálózathoz, be kell állítania a vízkeménységet.




Az alábbi táblázat ismerteti a víz keménységi tartományait a hozzájuk tartozó kalciumtartalommal (mmol/l) és vízminőséggel.

Vízkeménység		Kalciumtartalom (mmol/l)	Kalciumtartalom (mg/l)	Víz besorolása
Osztály	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Lágy
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Mérsékelt kemény
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Kemény
4	21 felett	3,8 felett	150 felett	Nagyon kemény

Amikor a vízkeménység meghaladja a táblázatban szereplő értékeket, palackozott vízzel töltsse fel a víztartályt.

1. Vegye elő a sütő gőzrendszeréhez mellékelte négy színű indikátorpapírt.
2. Körülbelül 1 másodpercre mártsa az indikátorpapír összes zónáját a vízbe.  
Ne tegye az indikátorpapírt folyó víz alá.
3. A felesleges víz eltávolításához rázza meg az indikátorpapírt.
4. Egy perc elteltével ellenőrizze a vízkeménységet az alábbi táblázat segítségével.  
Az indikátorzónák színe egy perc letelte után is folyamatosan változik. Ezt ne vegye figyelembe a méréskor.
5. Állítsa be a vízkeménységet az alábbi menüben: Alapbeállítások.

Indikátorpapír	Vízkeménység
	1
	

Indikátorpapír	Vízkeménység
	2
	3
	4

A táblázat fekete négyzetei megfelelnek az indikátorpapír piros négyzeteinek.

A vízkeménységet az alábbi menüben módosíthatja: Alapbeállítások / Vízkeménység.



Áramkimaradás után nem kell ismét beállítani a vízkeménységet.

## 6. NAPI HASZNÁLAT






**FIGYELMEZTETÉS!**  
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.


### 6.1 Navigálás a menükben

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


### 6.2 A menük áttekintése





#### Főmenü

Szim- bó- lum	Menüpont	Alkalmazás
	Sütőfunkciók	A sütőfunkciók listáját tartalmazza.
	Receptek	Az automatikus programok listáját tartalmazza.
	Kedvencek	A felhasználó által létrehozott kedvenc sütési programok listáját tartalmazza.

3. Nyomja meg a(z)  gombot az almenük behívásához vagy a beállítás elfogadásához.









Bármelyik ponton vissza tud jutni a főmenübe a  gombbal.






Szim-bó-lum	Menüpont	Alkalmazás
	Tisztítás	A tisztítási programok listáját tartalmazza.
	Alapbeállítások	Egyéb beállításokhoz.
	Speciális beállítások	A további sütőfunkciók listáját tartalmazza.
	VarioGuide	Az ajánlott sütőbeállításokat tartalmazza az ételek széles köréhez. Válassza ki az ételt, majd indítsa el a sütési folyamatot. A hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak a jobb eredmény elérése érdekében, és módosíthatóak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

#### Almenü a következőhöz: Alapbeállítások


Szim-bó-lum	Almenü	Megnevezés
	Óra beállítása	A pontos idő beállítása az órán.
	Idő kijelzés	BE állapotban a kijelzőn a pontos idő látható, miután kikapcsolja a sütőt.
	Gyors felfűtés	Bekapcsolt állapotban a funkció csökkenti a felfűtési időt.
	Set + Go	Beállít egy sütőfunkciót, melyet később a kezelőpanel bármelyik szimbólumának egyetlen érintésével elindíthat.
	Melegen tartás	A sütés befejezését követően 30 percig melegen tartja az elkészült ételt.
	Idő kiterjesztés	Bekapcsolja és kikapcsolja az időkiterjesztés funkciót.
	Kijelző kontraszt	Fokozatosan módosítja a kijelző kontrasztját.
	Kijelző fényerő	Fokozatosan módosítja a kijelző fényerejét.
	Nyelv	A kijelzések nyelvének beállítása.
	Figyelmeztető hangerő	Fokozatonként beállítja a gombnyomások és jelzések hangerőjét.
	Nyomógomb hang	Az érintőmezők hangjának ki- és bekapcsolása. A BE/KI érintőmező hangját nem lehet kikapcsolni.

Szim-bólum	Almenü	Megnevezés
	Hangbeállítás	A figyelmeztető hangjelzések ki- és bekapcsolása.
	Vízkeménység	Beállítja a vízkeménység szintjét (1 - 4).
	Tisztítás Emlékeztető	Emlékezteti a készülék tisztításának esedékességére.
	DEMO mód	Aktiváló / inaktíváló kód: 2468
	Szervíz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.
	Gyári beállítások	Minden beállítás visszakapcsolása a gyári értékre.



### 6.3 Almenü a következőhöz: Tisztítás

Szimbólum	Menüpont	Megnevezés
	Tartály ürítés	A gőz funkciók használata után a maradék víz eltávolítási eljárása a víztartályból.
	Gőz tisztítás Plusz	A makacs szennyeződésekelt sőtőtisztító szerrel tisztítsa meg.
	Gőz tisztítás	A készülék tisztítási eljárása enyhe szennyezettség esetén, mely nem volt többször ráégetve a felületre.
	Vízkömentesítés	A gőzfejlesztő rendszer vízkőlerakódásoktól mentesítő tisztítási eljárása.
	Öblítés	A gőzfejlesztő rendszer átöblítési és tisztítási eljárása a gőz funkciók gyakori használata esetén.








### 6.4 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás	
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Felső/alsó fűtés.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Pizzasütés	Ha a sütő 1 szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Felső/alsó fűtés.
 Hőlégbefúvás, kis hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
 Felső/alsó fűtés	1 szinten történő tészta- és hússütés számára.
 Fagyasztott ételek	Készételekhez, mint sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs.
 Infrásütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egyetlen sütőszinten. Továbbá felfűjtak készítéséhez és pirításhoz.
 Grill	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
 Grill + felső sütés	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása.
 Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 Felolvasztás	Ez a funkció fagyasztott élelmiszerek, például zöldségek és gyümölcsök kiolvasztására használható. A kiolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 Hőlégbefúvás (nedves)	Energiamegtakarítás tészta- és hússütéskor, továbbá pékáruk formában való, 1 polcszinten történő elkészítések. Ezzel a funkcióval lehetett meghatározni az energiabesorolási osztályt az EN 60350-1 szabványnak megfelelően.
 Csőben sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfűjt. Csőben sütés és pirítás.
 Kenyér	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.
 Interval plusz sütés	Kenyér sütéséhez, nagy húsdarabok sütéséhez vagy hideg és fagyasztott ételek felmelegítéséhez.


Sütőfunkció	Alkalmazás
 Interval sütés	Nagy nedvességtartalmú ételek és párolt hal, vaníliapuding és terrine (pástétom) esetén.
 Vital sütés	Zöldségekhez, halhoz, burgonyához, rizshez, tésztákhoz vagy speciális köretekhez.

## 6.5 Speciális beállítások


Sütőfunkció	Alkalmazás
  Melegen tartás	Az étel melegen tartásához.
 Edény melegítés	Az edények tároláshoz való előmelegítésére.
 Tartósítás	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
 Aszalás	Szeletelt gyümölcsök (pl. alma, szilva, őszibarack) és zöldségek (pl. paradicsom, cukkini vagy gomba) aszalására.
 Kelesztés	A gőz párasítás javítja és felgyorsítja a kelesztést, és meggátolja a felület kiszáradását, valamint rugalmasan tartja a tészta anyagát.
 Regenerálódás	Az ételek gőzzel való felmelegítése meggátolja a felület kiszáradását, mivel a hőközlés finoman, egyenletesen történik, és biztosítja, hogy az ételnek olyan íze és aromája legyen, mintha most készült volna el. Ez a funkció az étel közvetlenül tányéron történő felmelegítésére használható. Egyszerre egynél több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban.





## 6.6 Almenü a következőhöz: VarioGuide

### Ételkategória: Hal/tenger gyümölcsei






Étel	
Hal	Sült hal
	Halrudacsok
	Halfilé, vékony
	Halfilé, vastag
	Fagyasztott halfilé
	Hal egészben, kicsi
	Hal egészben, párolva
	Hal egészben, kicsi, grillezve
Lazac	Hal egészben, grillezve
	Hal egészben, grillezve 
	Pisztráng
Lazac	Lazac Filé
	Lazac egészben
Garnéla	Garnéla, friss
	Garnéla, fagyasztott
Kagyló	-

### Ételkategória: Szárnyasok






Étel	
Csontozott szárnyas	-
Csontozott szárnyas 	-




Étel	
Csirke	Csirkeszárny, friss
	Csirkeszárny, fagyasztott
	Csirkecomb, friss
	Csirkecomb, fagyasztott
	Párolt csirkemell
	Csirke, 2 fél
	Csirke egészben 
Kacsa egészben 	-
Liba egészben 	-
Pulyka egészben 	-

### Ételkategória: Hús

Étel	
Marhahús	Főtt marhahús
	Párolt hús 
	Fasírt
Marhasült	Véres
	Véres 
	Közepes
	Közepes 
	Jól átsütve
	Jól átsütve 
Skandináv marhahús	Véres 
	Közepes 
	Jól átsütve 



Étel	
Sertés	Chipolata kolbász
	Karaj
	Sertés csülök, előfőzött
	Sonka
	Sertés karaj
	Sertés karaj 
	Sertés karaj, füstölt
	Sertés karaj, párolt
	Sertés tarja
	Sertés lapocka
	Sertés roston 
	Főtt sonka
Borjú	Borjú csülök
	Borda
	Borjú roston 
Bárány	Báránycsülök
	Bárány roston 
	Báránygerinc
	Báránycomb közepesen
	Báránycomb közepesen 

Étel	
Vad	Vadnyúl
	• Vadnyúlláb
	• Nyúlgerinc
	• Nyúlgerinc 
	Őz/szarvas
	• Comb
• Őzgerinc	
Vad roston 	
Bárányborda 	

### Ételkategória: Tepsiben sülték

Étel	
Lasagne	-
Lasagne/cannelloni fagy.	-
Tésztafelfűjt	-
Burgonyafelfűjt	-
Csőben sült zöldség	-
Édességek	-

### Ételkategória: Pizza/Quiche

Étel	
Pizza	Pizza, vékony kérég
	Pizza, extra feltét
	Fagyasztott pizza
	Amerikai mirelit pizza
	Hideg pizza
	Mirelit pizza szelet
Bagett olvasztott sajttal	-
Elzászi hagymás lepény	-
Svájci tarte, pikáns	-

Étel	
Quiche Lorraine	-
Pikáns torta	-
Ételkategória: Torta/Sütemények	
Étel	
Forma torta	-
Almatorta, bevo- nattal	-
Piskótatészta	-
Almáspite	-
Túrótorta, sütőfor- mában	-
Briós	-
Madeira sütemény	-
Torta	-
Svájci tarte, édes	-
Mandulás sütemé- ny	-
Muffin	-
Aprósütemény	-
Omlós tészták	-
Habkosár	-
Aprósüt. leveles tésztából	-
Képviseelőfánk	-
Puszedli	-
Aprósüt. omlós tésztából	-
Karácsonyi stollen	-
Fagyasztott almás- pite	-
Sütés tepsiben	Piskótatészta Kelt tészta
Túrótorta, tepsiben	-

Étel	
Csokoládés süte- mények	-
Keksztekercs	-
Kelt tésztás süte- mény	-
Prézlikalács	-
Cukros sütemény	-
Tortaalap	Omlós tészta Piskótakeverék tortaalap
	Omlós tésztájú gyümölcstorta
Gyümölcstorta	Piskótakeverék gyümölcstorta
	Kelt tészta

#### Ételkategória: Kenyér/zsemle

Étel	
Péksütemény	Péksütemény
	Zsemle, elősütött
	Sütemény, fa- gyasztott
Ciabatta	-
Bagett	Bagett, elősütött
	Bagett, fagyasztott

Étel	
Kenyér	Kenyér
	Fehér kenyér
	Kelttészta
	Barna kenyér
	Rozskenyér
	Teljes kiőrlésű kenyér
	Élesztő nélküli kenyér
	Fagyasztott kenyér/zsemle

**Ételkategória: Zöldségek**

Étel	
Brokkoli (rózsák)	-
Brokkoli (egész)	-
Karfiol (rózsák)	-
Karfiol (egész)	-
Sárgarépa	-
Cukkini, szeletelve	-
Spárga, zöld	-
Spárga, fehér	-
Paprika csíkok	-
Spenót, friss	-
Póréhagyma gyűrű	-
Zöldborsó	-
Gombaszeletek	-
Blansírozás	-
Kelbimbó	-
Zeller, kockára vágva	-
Borsó	-
Padlizsán	-
Édeskömény	-

Étel	
Articsóka	-
Cékla	-
Feketegyökér	-
Karalábé, csíkok	-
Fehér bab	-
Kelkáposzta	-

**Ételkategória: Pudingok és terrine-ek**

Étel	
Royale	-
Karamelles sütemény	-
Terrine (pástétom)	-
Tojás	Tojás, lágyra főtt
	Tojás, közepesre főtt
	Tojás, keményre főtt
	Tükörtojás

**Ételkategória: Köretek**

Étel	
Sült burgonya, vékony	-
Sült burgonya, vastag	-
Sült burgonya, fagyasztott	-
Krokettek	-
Zöldségek/krokettek	-
Pírított vagdaltak	-
Főtt burgonya, negyedelve	-
Főtt burgonya	-

Étel	
Héjában sült burgonya	-
Krumplis gombóc	-
Zsemlegombóc	-
Kelt gombóc, sós	-
Kelt gombóc, édes	-
Rizs	-
Friss vékonymetélt	-
Puliszka	-



Amennyiben az étel tömegének vagy maghőmérsékletének módosítása válik szükségessé, az új érték beállításához használja a  $\wedge$  vagy  $\vee$  gombot.

## 6.7 Sütőfunkció elindítása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
3. Állítsa be a hőmérsékletet.
4. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

## 6.8 Gőz sütés

A víztartály fedele a kezelőpanelben található.



### FIGYELMEZTETÉS!

Kizárólag hideg csapvizet használjon. Ne használjon szűrt (ioncserélt) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékot. Ne tegyen a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékot.

1. Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz.
2. Hideg vízzel töltsen fel a víztartályt a maximális szintig (kb. 950 ml), míg

hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. Ez a vízmennyiség kb. 50 percre elegendő.

Ne töltsen a víztartályt a maximális szinten túl. Ellenkező esetben víz szivároghat ki, és tönkremehet a készüléket burkoló bútor.

3. Tegye vissza a víztartályt az eredeti helyzetébe.
4. Az ételt megfelelő főzőedényben készítse el.
5. Kapcsolja be a készüléket.
6. Állítsa be a kívánt gőz sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
7. Ha szükséges, állítsa be a Időtartam  $\rightarrow|$  vagy Befejezés  $\rightarrow|$  funkciót.

A gőz kb. 2 perc múlva jelenik meg. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható.

A sütési idő végén hangjelzés hallható.

8. Kapcsolja ki a készüléket.
9. A gőz sütés befejezése után ürítse ki a víztartályt.  
Olvassa el a következő funkcióra vonatkozó fejezetet: Tartály ürítés.



### VIGYÁZAT!

A készülék forró. Égésveszély! Legyen óvatos, amikor megérinti a víztartályt.



Amikor a víztartályból elfogy a víz, hangjelzés hívja fel a figyelmet arra, hogy a víztartályt fel kell tölteni a fent leírt módon történő gőz sütés folytatásához.



Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a készüléket. A kiszáritás meggyorsításához felfűtheti a készüléket 150 °C hőmérsékletre, körülbelül 15 perc alatt.

A gőz lecsapódhat a sütőtér alján, és a sütőtérben a látási viszonyok korlátozottá válhatnak. Ebben az esetben akkor szárítsa ki a készüléket, amikor az már lehűt.

## 6.9 Felfűtés visszajelző

Ha elindít egy sütőfunkciót, a kijelzőn megjelenik egy skála. A vonal azt mutatja, hogyan emelkedik a sütő hőmérséklete. A megfelelő hőmérséklet elérésekor 3 hangjelzés hallható, a vonal villogni kezd, majd eltűnik.

## 6.10 Gyors felfűtés visszajelző

Ez a funkció csökkenti a felfűtési időt.



Ne tegyen ételt a sütőbe, amikor a Gyors felfűtés funkció működik.

A funkció bekapcsolásához tartsa nyomva a gombot 3 másodpercig. A felmelegítés visszajelző váltakozó értékeket jelenít meg.

## 6.11 Maradék hő

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

# 7. ÓRAFUNKCIÓK

## 7.1 Órafunkciók táblázata

Óra funkció		Alkalmazás
	Percszámláló	Visszaszámlálás beállítása (max. 2 óra 30 perc). Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. A  gombbal kapcsolja be a funkciót. Nyomja meg a  vagy  gombot a perc beállításához, majd az indításhoz nyomja meg a  gombot.
	Időtartam	A sütő működési időtartamának beállítása (maximum 23 ó 59 perc).
	Befejezés	A kiválasztott sütőfunkció kikapcsolási idejének beállítása (max. 23 óra 59 perc).

Ha egy óra funkciót beállított, az óra 5 másodperc után megkezdzi a visszaszámlálást.



Ha az órafunkciókat használja: Időtartam és Befejezés, a beállított időtartam 90%-ának letelte után a fűtőegység kikapcsol. A készülék a maradék hő segítségével folytatja a sütési folyamatot a befejezésig (3 - 20 perc).

## 7.2 Az óra funkciók beállítása



Mielőtt a következő funkciókat használná: Időtartam, Befejezés, be kell állítani a sütőfunkciót és a hőmérsékletet. A készülék automatikusan kikapcsol. A következő funkciókat használhatja egyszerre: Időtartam és Befejezés, ha meghatározott idő elteltével automatikusan akarja be- és kikapcsolni a készüléket. A következő funkciók: Időtartam és Befejezés nem használhatóak a húshőmérő szenzor használatakor.

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
  2. Annyiszor nyomja meg a gombot, amíg a kijelzőn a kívánt óra funkció és a megfelelő szimbólum meg nem jelenik.
  3. A szükséges idő beállításához nyomja meg a vagy gombot.
  4. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
- Az idő leteltekor hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.
5. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.

## 7.3 Melegen tartás

A funkció feltételei:

- A beállított hőmérséklet 80 °C-nál magasabb.
- A(z) Időtartam funkció be van állítva.

A(z) 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 be- vagy kikapcsolásához használja a(z) Alapbeállítások menüt..

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza ki a sütőfunkciót.
3. Állítson be 80 °C-nál magasabb hőmérsékletet.
4. Annyiszor nyomja meg a(z) gombot, amíg a(z) Melegen tartás kijelzés meg nem jelenik..
5. A megerősítéshez nyomja meg a(z) OK gombot.

Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható.

A funkció bekapcsolva marad, ha átvált egy másik sütőfunkcióra.

## 7.4 Idő kiterjesztés

A funkció: Idő kiterjesztés segítségével a sütőfunkció folytatható a Időtartam lejáta után.



Nem használható húshőmérő szenzort alkalmazó sütőfunkciókkal.

1. Amikor a sütési idő véget ér, hangjelzés hallható. Nyomja meg bármelyik szimbólumot.
2. Nyomja meg a(z) gombot a bekapcsoláshoz vagy a(z) gombot a törléshez.
3. Állítsa be a funkció időtartamát.
4. Nyomja meg az OK gombot.

# 8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



## 8.1 Internetes receptek

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

## 8.2 Receptek és Programozott receptek

Ez a készülék számos beállított recepttel rendelkezik. A receptek rögzítettek, módosításuk nem lehetséges.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A menü kiválasztása: Receptek. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

3. Válassza ki a kategóriát és az ételt. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
4. Válasszon egy receptet. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

## 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



### FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 9.1 Húshőmérő szenzor

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani: a sütő hőmérsékletét és a maghőmérsékletet.

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



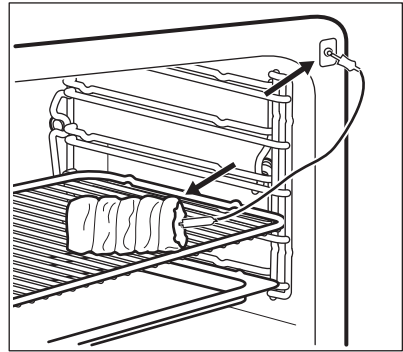
### VIGYÁZAT!

Kizárólag a mellékelt húshőmérő szenzort, illetve megfelelő pótalkatrészt használjon.



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

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



A kijelzőn a húshőmérő szenzor szimbóluma jelenik meg.

4. Nyomja meg a(z)  $\wedge$  vagy  $\vee$  gombot 5 másodpercen belül a maghőmérséklet beállításához.
5. Válassza ki a sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.

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

6. A húshőmérséklet módosításához nyomja meg a(z)  $\mathcal{R}$  gombot.

Amikor a hús eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.

7. A jelzés kikapcsolásához érintse meg bármelyik szimbólumot.
8. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugóját az aljzatból, és vegye ki a húst a sütőből.

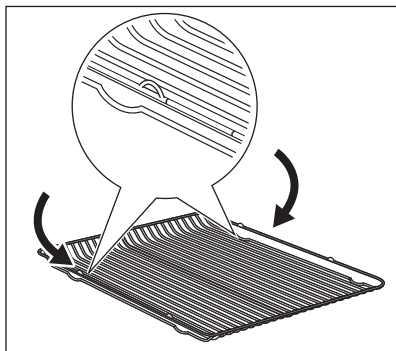
**FIGYELMEZTETÉS!**

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

**9.2 Tartozékok behelyezése**

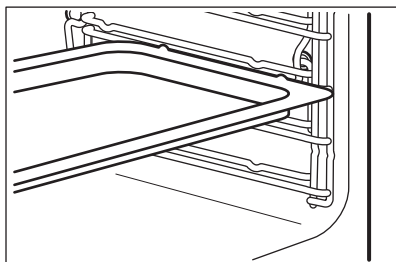
Huzalpolc:

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



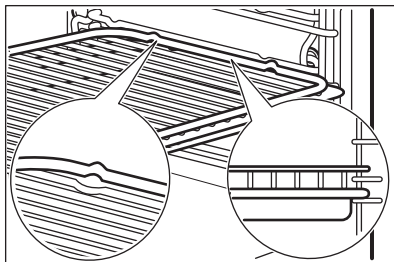
Mély tepsí:

Tolja a mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

Tolja a mély tepsit a polctartó vezető sínjei és a vezető sínek feletti huzalpolc közé.



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 főzőedény megcsúszását.

**9.3 Teleszkópos sütősínek - a tartozékok behelyezése**

A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

**VIGYÁZAT!**

A teleszkópos sütősíneket tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos polctartókat tilos kenni (zsírozni)!

**VIGYÁZAT!**

Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos sütősíneket ütközésig a helyükre toltá-e.

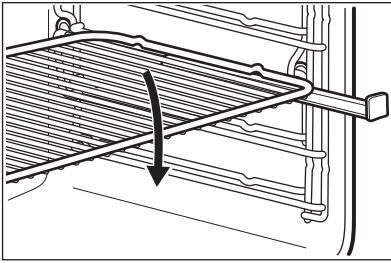
Huzalpolc:

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



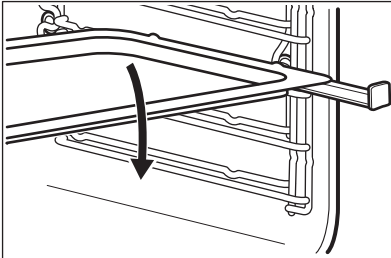
A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.





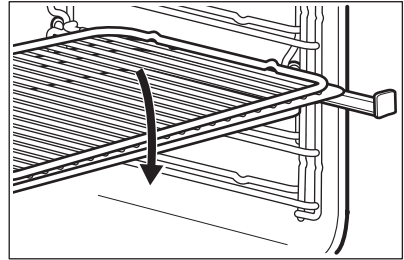
Sütőtálca vagy mély tepszi:

Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.



Huzalpolc és mély tepszi együtt:

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




## 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 10.1 Kedvencek

Tárolhatja kedvenc beállításait, pl. az időtartamot, hőmérsékletet vagy a sütőfunkciót. A következők állnak rendelkezésre a menüben: Kedvencek.. 20 programot tárolhat.

#### Egy program tárolása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy automatikus programot.
3. Annyiszor érintse meg a  gombot, amíg a MENTÉS kijelzés meg nem jelenik.
4. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

A kijelzőn az első szabad memóriahely jelenik meg.

5. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.


6. Adja meg a program nevét. Az első betű villog.




7. Érintse meg a  vagy  gombot a betű módosításához.

8. Nyomja meg a  gombot.

A következő betű villog.

9. Szükség esetén végezze el ismét a 7. lépést.

10. Tartsa nyomva a  gombot a mentéshez.

Felülírhatja a kívánt memóriahely tartalmát. Amikor a kijelzőn az első szabad memóriahely megjelenik, érintse meg a  vagy  gombot, majd nyomja meg a  gombot a már meglévő program felülírásához.

A program nevét módosíthatja a Program név szerkesztése menüben.



#### A program elindítása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A menü kiválasztása: Kedvencek.
3. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

4. Válassza ki a kívánt kedvenc programot.
5. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

## 10.2 A Gyermezkár használata


Amíg a Gyerekkár aktív, nem lehet véletlenül bekapcsolni a készüléket.



1. A kijelző bekapcsolásához érintse meg a ① mezőt.
2. Érintse meg egyszerre az  és az  gombot, amíg a kijelzőn egy üzenet látható.

A Gyerekkár funkció kikapcsolásához ismétlje meg a 2. lépést.

## 10.3 Funkciózár

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

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy beállítást.
3. Annyiszor nyomja meg az  gombot, amíg a Funkciózár kijelzés meg nem jelenik.
4. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

A funkció kikapcsolásához nyomja meg a  gombot. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg. Megerősítéshez nyomja meg ismét a , majd az OK gombot.





Ha kikapcsolja a készüléket, a funkció is kikapcsol.

## 10.4 Set + Go

A funkció segítségével beállíthat egy sütőfunkciót (vagy programot), melyet később bármelyik szimbólum egyetlen érintésével elindíthat.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót.

3. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: Időtartam.
4. Lehetővé teszi az idő beállítását.
5. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: Set + Go.
6. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

Érintse meg bármelyik szimbólumot (a ① kivételével) a következő funkció elindításához: Set + Go. A beállított sütőfunkció elindul.

Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.



- A Funkciózár működik, amikor egy sütőfunkció aktív.
- A menü: Alapbeállítások segítségével be- és kikapcsolhatja az alábbi funkciót: Set + Go.

## 10.5 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

Hőmérséklet (°C)	Kikapcsolási idő (ó)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, hűshőmérő szenzor, Befejezés, Időtartam.

## 10.6 Kijelző fényereje

A kijelző kétféle fényerő-beállítással rendelkezik:

- Éjszakai fényerő - ha a készülék ki van kapcsolva, akkor 22:00 óra és 06:00 óra között kisebb a kijelző fényereje.
- Nappali fényerő:
  - a készülék bekapcsolt állapotában.
  - ha éjszakai fényerőnél megérint egy szimbólumot (a BE / KI szimbólum kivételével), akkor a következő 10 másodpercre a kijelző visszatér a nappali fényerő beállításra.
  - ha a készülék ki van kapcsolva, és bekapcsolja a következő

funkciót: Percszámláló. Amikor befejeződik a funkció működése, a kijelző visszatér az éjszakai beállításra.

## 10.7 Hűtőventilátor

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

# 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



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

## 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.

## 11.2 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 huzalpolcon. 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 megkelesthetsz. Ez a beállítás kiváló hőmérsékletet biztosít a kelesztéshez. Tegye a kelesztendő tésztát egy megfelelően nagy edénybe. Nem szükséges lefednie. Helyezzen egy huzalpolcot az első polcszintre, és helyezze be az ételt. Csatolja be a sütőajtót, és állítsa be az alábbi funkciót: Kelesztés. Állítsa be a szükséges időt.

### Felolvasztás

Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra. Ne fedje le az ételt tányérral vagy tállal, mivel ezzel meghosszabbodhat a kiolvasztás időtartama. Használja az alulról számított első polcszintet.

## 11.3 Vital sütés



### FIGYELMEZTETÉS!

Körültekintően járjon el, ha a funkció működése közben kinyitja a készülék ajtaját. Gőz szabadulhat ki.

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

Egyetlen művelettel komplett menüt is készíthet. Az étel megfelelő sütésének érdekében válasszon egy hasonló sütési

idővel rendelkező receptet. Töltse fel a víztartályt a maximális szintig. Helyezze a megfelelő főzőedényekbe helyezett ételt a huzalpalcokra. 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	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Articsóka	99	50 - 60	2
Padlizsán	99	15 - 25	2
Karfiol (egész)	99	35 - 45	2
Karfiol (rózsák)	99	25 - 35	2
Brokkoli (egész)	99	30 - 40	2
Brokkoli (rózsák) <sup>1)</sup>	99	13 - 15	2
Gombaszeletek	99	15 - 20	2
Borsó	99	20 - 30	2
Édeskömény	99	25 - 35	2
Sárgarépa	99	25 - 35	2
Karalábé (csíkokra vágva)	99	25 - 35	2
Paprika (csíkokra vágva)	99	15 - 20	2
Póréhagyma (karikára vágva)	99	20 - 30	2
Zöldborsó	99	35 - 45	2
Galambbegy, rózsák	99	20 - 25	2
Kelbimbó	99	25 - 35	2
Cékla	99	70 - 90	2

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Feketegyökér	99	35 - 45	2
Zeller, kockára vágva	99	20 - 30	2
Spárga, zöld	99	15 - 25	2
Spárga, fehér	99	25 - 35	2
Spenót, friss	99	15 - 20	2
Sült paradicsom	99	10	2
Fehér bab	99	25 - 35	2
Kelkáposzta	99	20 - 25	2
Cukkini (szeletelve)	99	15 - 25	2
Bab (blansírozva)	99	20 - 25	2
Zöldség (blansírozva)	99	15	2
Szárazbab, beáztatva (víz / bab arány: 2:1)	99	55 - 65	2
Cukorborsó	99	20 - 30	2
Fehér- vagy vöröskáposzta (csíkokra vágva)	99	40 - 45	2
Sütőtök (kockára vágva)	99	15 - 25	2
Savanyú káposzta	99	60 - 90	2
Édesburgonya	99	20 - 30	2
Paradicsom	99	15 - 25	2
Csöves főtt kukorica	99	30 - 40	2

1) Melegítse elő a sütőt 5 percre.

### Köreték

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Kelt gombóc	99	25 - 35	2
Krumplis gombóc	99	35 - 45	2

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Krumpli (hámozatlan, közepes méretű)	99	45 - 55	2
Rizs (víz / rizs arány: 1:1) <sup>1)</sup>	99	35 - 45	2
Főtt burgonya (negyedbe vágva)	99	35 - 45	2
Zsemlegombóc	99	35 - 45	2
Friss vékonyemelt	99	15 - 25	2
Polenta (3:1 arányú folyadék)	99	40 - 50	2
Bulgur búzatöret (víz / bulgur arány: 1:1)	99	25 - 35	2
Kuszkusz (víz / kuszkusz arány: 1:1)	99	15 - 20	2
Nokedli (német tésztafajta)	99	25 - 30	2
Illatos rizs (víz / rizs arány: 1:1)	99	30 - 35	2
Lencse, vörös (víz / lencse arány: 1:1)	99	20 - 30	2
Lencse, barna és zöld (víz / lencse arány: 2:1)	99	55 - 60	2
Tejberizs (tej / rizs arány: 2,5:1)	99	40 - 55	2
Tejbegríz (tej / gríz arány: 3,5:1)	99	20 - 25	2

<sup>1)</sup> A víz / rizs arány a rizs típusától függően változhat.

### Gyümölcs

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Almaszeletek	99	10 - 15	2

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Meleg kompót	99	10 - 15	2
Gyümölcskompót	99	20 - 25	2
Csokoládé olvasztása	99	10 - 20	2

### Hal

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pisztráng (kb. 250 g)	85	20 - 30	2
Garnéla, friss	85	20 - 25	2
Garnéla, fagyasztott	85	30 - 40	2
Lazacfilé	85	20 - 30	2
Tavaszi pisztráng (kb. 1000 g)	85	40 - 45	2
Kagyló	99	20 - 30	2
Lepényhal filé	80	15	2

### Hús

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Főtt sonka (1000 g)	99	55 - 65	2
Párolt csirkemell	90	25 - 35	2
Csirke (párolt, 1000 - 1200 g)	99	60 - 70	2
Sertés-/borjúkaraj comb nélkül (800 - 1000 g)	90	80 - 90	2
Kasseler (füstölt sertéskaraj, párolt)	90	70 - 90	2
Tafelspitz (minőségi párolt marhahús)	99	110 - 120	2
Chipolata kolbász	80	15 - 20	2
Bajor borjúkolbász (fehér kolbász)	80	20 - 30	2
Bécsi kolbász	80	20 - 30	2

**Tojás**

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Kemény tojás	99	18 - 21	2
Félkemény tojás	99	12 - 13	2
Lágy tojás	99	10 - 11	2

**11.4 Infrásütés és Vital sütés egymás után**

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

- Az étel kezdeti pirításához használja az alábbi funkciót: Infrásütés.
- Az előkészített zöldséget és köretet tegye a sült mellé a sütőbe egy hőálló edénybe.

- Hűtse le a sütőt körülbelül 80 °C-ra. A sütő gyorsabb kihűlése érdekében nyissa ki a sütőtér ajtaját az első fokozatig kb. 15 percre.
- A funkció elindítása: Vital sütés. Az elkészülésig minden ételt főzzön együtt.

Étel	Infrásütés (első lépés: hús elkészítése)			Vital sütés (második lépés: zöldségek hozzáadása)		
	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült (1 kg) Kelbimbó, polenta	180	60 - 70	hús: 1	99	40 - 50	hús: 1 zöldségek: 3
Sertés roston (1 kg), Burgonya, zöldség, szósz	180	60 - 70	hús: 1	99	30 - 40	hús: 1 zöldségek: 3
Borjú roston (1 kg), Rizs, zöldség	180	50 - 60	hús: 1	99	30 - 40	hús: 1 zöldségek: 3

**11.5 Interval sütés**

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Puding / lepény porciós csészékben <sup>1)</sup>	90	35 - 45	2



Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tükörtojás <sup>1)</sup>	90 - 110	15 - 30	2
Terrine (pástétom) <sup>1)</sup>	90	40 - 50	2
Vékony halfilé	85	15 - 25	2
Vastag halfilé	90	25 - 35	2
Kis halak 350 g-ig	90	20 - 30	2
Hal egészben 1000 g-ig	90	30 - 40	2
Tepsis gombóc	120 - 130	40 - 50	2

<sup>1)</sup> Folytassa további 30 percre zárt ajtóval.

## 11.6 Interval plusz sütés

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sertés rostos (1000 g)	160 - 180	90 - 100	2
Marhasült (1 kg)	180 - 200	60 - 90	2
Borjú rostos (1 kg)	180	80 - 90	2
Fasírt (nyers, 500 g)	180	30 - 40	2
Füstölt sertéskaraj (600 - 1000 g, 2 óra pácolás)	160 - 180	60 - 70	2
Csirke (1 kg)	180 - 210	50 - 60	2
Kacsa (1500 - 2000 g)	180	70 - 90	2
Liba (3000 g)	170	130 - 170	1
Burgonyafelfújt	160 - 170	50 - 60	2
Tésztafelfújt	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Különböző kenyérfajták (500 - 1000 g)	180 - 190	45 - 60	2
Zsemle	180 - 210	25 - 35	2
Elősütött roládok	200	15 - 20	2

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Elősütött bagettek (40 - 50 g)	200	15 - 20	2
Elősütött bagett (40 - 50 g, mélyhűtött)	200	25 - 35	2

## 11.7 Regenerálódás

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Egytálételek	110	10 - 15	2
Tésztafelfűjt	110	10 - 15	2
Rizs	110	10 - 15	2
Gombócok	110	15 - 25	2

## 11.8 Tésztasütés

- 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.
- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha egy konkrét recepthez nem talál beállítást, keressen egy olyat, amelyik majdnem megegyezik vele.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten 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.
- Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja a sütőt, és így felhasználhatja a készülékben felhalmozódott maradék hő.

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

## 11.9 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Alul túl világos a sütemény.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízessé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízessé válik.	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. <b>Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.</b>

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

## 11.10 Sütés egy szinten:

### Sütés sütőformákban

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Forma torta / briós	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	50 - 70	1
Piskóta / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Felső/alsó fűtés	160	35 - 50	2
Tortalap - omlás tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160 <sup>1)</sup>	20 - 30	2
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 170	20 - 25	2

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	60 - 90	2
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Felső/alsó fűtés	180	70 - 90	1
Sajjtorta	Felső/alsó fűtés	170 - 190	60 - 90	1

1) Melegítse elő a sütőt.

#### Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fonott kalács / kenyér	Felső/alsó fűtés	170 - 190	30 - 40	3
Karácsonyi stollen	Felső/alsó fűtés	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Kenyér (rozskenyér): 1. A sütési folyamat első része. 2. A sütési folyamat második része.	Felső/alsó fűtés	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Krémes felfújt / képviselőfánk	Felső/alsó fűtés	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Kecsztekerics	Felső/alsó fűtés	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Morzás tetejű sütemény (szárason)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Vajas mandula-torta / cukros sütemények	Felső/alsó fűtés	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskóta-tészta keverékével) <sup>2)</sup>	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 170	30 - 55	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskóta-tészta keverékével) <sup>2)</sup>	Felső/alsó fűtés	170	35 - 55	3
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 - 170	40 - 80	3
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Felső/alsó fűtés	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

### Teasütemény

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósüt. omlós tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	15 - 25	3
Short bread / Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	20 - 35	3
Short bread / Linzer / omlós tészták	Felső/alsó fűtés	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Aprósütemény kevert piskóta-tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	15 - 20	3
Tojásfehérjéből készült sütemények / habcsók	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	80 - 100	120 - 150	3
Puszedli	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	100 - 120	30 - 50	3

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Aprósüt. lev-eles tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Péksütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Péksütemény	Felső/alsó fűtés	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Felső/alsó fűtés	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

### 11.11 Tészták és felfújtak

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfújt	Felső/alsó fűtés	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Felső/alsó fűtés	180 - 200	25 - 40	1
Csőben sült zöldség <sup>1)</sup>	Infrasütés	170 - 190	15 - 35	1
Olvasztott sajtos bagett	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 - 170	15 - 30	1
Édes felfújtak	Felső/alsó fűtés	180 - 200	40 - 60	1
Halfelfújt	Felső/alsó fűtés	180 - 200	30 - 60	1
Töltött zöldség	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

### 11.12 Hőlégbefúvás (nedves)

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tészta felfújt	200 - 220	35 - 45	3
Burgonyafelfújt	180 - 200	60 - 75	3

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Muszaka	170 - 190	55 - 70	3
Lasagne	180 - 200	60 - 75	3
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	3
Császármorzsa	180 - 200	45 - 60	3
Rizspuding	170 - 190	40 - 55	3
Almatorta kevert piskóta-tésztából (kerek sütőforma)	160 - 170	55 - 70	3
Fehér kenyér	190 - 200	40 - 50	3

### 11.13 Több szinten való sütés

Használja a következő funkciót:  
Hőlégbefűtés, nagy hőfok.

#### Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
Habkosár / képviselőfánk	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Száraz streusel torta	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Melegítse elő a sütőt.

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

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
Aprósüt. omlós tésztából	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Linzer / omlós tészták	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Aprósütemény kevert piskóta-tésztából	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Tojásfehérjével készült teasütemények, habcsók	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Puszedli	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
Kelt tésztájú sütemény	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Aprósüt. lev-eles tésztából	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Roládok	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

1) Melegítse elő a sütőt.

## 11.14 Pizzasütés

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pizza (vékony)	210 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 25	2
Pizza (sok feltéttel)	180 - 200	20 - 30	2
Gyümölcslepény	180 - 200	40 - 55	1
Spenótos lepény	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Svájci flan	170 - 190	45 - 55	1
Almatorta, bevonat-tal	150 - 170	50 - 60	1
Zöldséges pite	160 - 180	50 - 60	1
Élesztő nélküli kenyér	210 - 230 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Leveles tésztából készült lepény	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból)	210 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 25	2
Pírog (a calzone orosz változata)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.



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

## 11.16 Sütési táblázat

### Marhahús

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Serpenyős marhasült	1 - 1,5 kg	Felső/alsó fűtés	230	120 - 150	1
Marhasült vagy marhabélszín: véres	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Marhasült vagy marhabélszín: közepesen	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Marhasült vagy marhabélszín: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

### Sertés

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka/tarja/sonka	1 - 1,5 kg	Infrasütés	150 - 170	90 - 120	1
Borda/karaj	1 - 1,5 kg	Infrasütés	170 - 190	30 - 60	1
Fasírozott	750 g - 1 kg	Infrasütés	160 - 170	50 - 60	1
Sertés csülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	Infrasütés	150 - 170	90 - 120	1

**Borjú**

Étel	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Borjú roston	1	Infrasütés	160 - 180	90 - 120	1
Borjúcsülök	1,5 - 2	Infrasütés	160 - 180	120 - 150	1

**Bárány**

Étel	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránycsülök/bárány roston	1 - 1,5	Infrasütés	150 - 170	100 - 120	1
Báránygerinc	1 - 1,5	Infrasütés	160 - 180	40 - 60	1

**Vad**

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Nyúlgerinc/vadnyúlálláb	1 kg-ig	Infrasütés	180 - 200 <sup>1)</sup>	35 - 55	1
Őzgerinc	1,5 - 2 kg	Felső/alsó fűtés	180 - 200	60 - 90	1
Comb	1,5 - 2 kg	Felső/alsó fűtés	180 - 200	60 - 90	1

1) Melegítse elő a sütőt.

**Szárnyasok**

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi részek	Egyenként 200-250 g-os	Infrasütés	200 - 220	30 - 50	1
Fél csirke	Egyenként 400-500 g	Infrasütés	190 - 210	40 - 50	1
Csirke, jérce	1 - 1,5 kg	Infrasütés	190 - 210	50 - 70	1
Kacsa	1,5 - 2 kg	Infrasütés	180 - 200	80 - 100	1
Liba	3,5 - 5 kg	Infrasütés	160 - 180	120 - 180	1
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	Infrasütés	160 - 180	120 - 150	1
Pulyka	4 - 6 kg	Infrasütés	140 - 160	150 - 240	1

**Hal (párolt)**

Étel	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal egészben	1 - 1,5	Infrasütés	180 - 200	30 - 50	1

**11.17 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.

**VIGYÁZAT!**

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

**Grill**

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
		Első oldal	Második oldal	
Marhasült	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Marhaszelet	230	20 - 30	20 - 30	3
Sertés hátszín	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Borjúhát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Bárány hátszín	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hal egészben, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

**Grill + felső sütés**

Étel	Idő (perc)		Polcmagasság
	Első oldal	Második oldal	
Burgers / Hamburgerek	8 - 10	6 - 8	4
Sertésszelet	10 - 12	6 - 10	4
Kolbászok	10 - 12	6 - 8	4
Filé / borjúszeletek	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Pirítós	1 - 3	1 - 3	5
Pirítós kenyér feltét- tel	6 - 8	-	4

## 11.18 Fagyasztott ételek

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fagyasztott pizza	200 - 220	15 - 25	2
Amerikai mirelit pizza	190 - 210	20 - 25	2
Hideg pizza	210 - 230	13 - 25	2
Mirelit pizza szelet	180 - 200	15 - 30	2
Sült burgonya, vékony	190 - 210	15 - 25	3
Sült burgonya, vastag	190 - 210	20 - 30	3
Zöldségek/kroketek	190 - 210	20 - 40	3
Pírtott vagdaltak	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / cannelloni, friss	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/cannelloni fagy.	160 - 180	40 - 60	2
Sütőben sült sajt	170 - 190	20 - 30	3
Csirke szárny	180 - 200	40 - 50	2

### Fagyasztott készételek

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Gyorsfagyasztott pizza	Felső/alsó fűtés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	3
Sült burgonya <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Felső/alsó fűtés vagy Infrásütés	200 - 220	a gyártó utasításai szerint	3
Bagettek	Felső/alsó fűtés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	3
Gyümölcstorták	Felső/alsó fűtés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	3

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

## 11.19 Hőlégbefúvás, kis hőfok

Ezzel a funkcióval 65 °C-nál nem magasabb maghőmérsékletensovány, porhanyós húsokat és halat lehet elkészíteni. Ez a funkció nem

alkalmazható olyan receptekhez, mint például a serpenyős sült vagy a zsíros sertéssült. A hűshőmérő szenzor segítségével biztosíthatja a hús megfelelő maghőmérsékletét (lásd a hűshőmérő szenzor 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 ezt a funkciót szárnyasok elkészítéséhez.



Mindig fedő nélkül készítse az ételt, ha ezt a funkciót használja.

1. Főzőlapon süssse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percgig egy tepsiben.

2. Helyezze a húst a forró hússütő tepsivel együtt a sütő huzalpolcára.
3. Nyomja a húshőmérő szenzort a húsba.
4. Válassza a következő funkciót: Hőlégbefúvás, kis hőfok, és állítsa be a megfelelő, végső maghőmérsékletet.

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Marhafilé	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Borjú roston	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Marhacsepe-nye	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

## 11.20 Tartósítás

- Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.
- Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.
- Ennél a funkciónál az alulról számított első polcot használja.
- A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.
- Az üvegeket azonos szintig töltsse fel, és zárja le kapoccsal.
- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Amikor a folyadék rotogni 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

Étel	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**

Étel	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**

Étel	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.

**11.21 Aszalás**

ki az ajtót, és az aszalás befejezéséhez hagyja lehűlni egy éjszakán át.

- A tepsit borítsa be zsírpapírral vagy sütőpapírral.
- A jobb eredmény érdekében állítsa le a sütőt az aszalási idő felénél, nyissa

**Zöldségek**

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

**Gyümölcs**

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Szilva	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Sárgabarack	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Almaszeletek	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Körte	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 11.22 Kenyér

A sütő előmelegítése nem ajánlott.

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fehér kenyér	170 - 190	40 - 60	2
Bagett	200 - 220	35 - 45	2
Briós	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rozskenyér	170 - 190	50 - 70	2
Barna kenyér	170 - 190	50 - 70	2
Sokmagvas kenyér	170 - 190	40 - 60	2
Zsemle	190 - 210	20 - 35	2

## 11.23 Húshőmérő szenzor táblázat

### Marhahús

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Rostélyos / filé szelet: véres	45 - 50
Rostélyos / filé szelet: közepesen	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

**11.24 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára**

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

A funkció vizsgálati módszerei: Vital sütés.

Étel	Tartály (Gastro-norm)	Mennyiség (g)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Megjegyzés
Brokkoli <sup>1)</sup>	1 x 1/2 perforált	300	3	99	13 - 15	Helyezze a sütő tálcát az első polcszintre.
Brokkoli <sup>1)</sup>	2 x 1/2 perforált	2 x 300	2 és 4	99	13 - 15	Helyezze a sütő tálcát az első polcszintre.
Brokkoli <sup>1)</sup>	1 x 1/2 perforált	max.	3	99	15 - 18	Helyezze a sütő tálcát az első polcszintre.



Étel	Tartály (Gastro-norm)	Mennyiség (g)	Polcgasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Megjegyzés
Fagyaszott borsó	2 x 1/2 perforált	2 x 1300	2 és 4	99	Amíg a leghidegebb pont hőmérséklete el nem éri a 85 °C-ot.	Helyezze a sütő tálcát az első polcszintre.

1) Melegítse elő a sütőt 5 perccig.

## 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerezrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.
- 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 szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

### 12.2 Javasolt tisztítószerek

Ne használjon súrolószivacsot vagy maró hatású tisztítószert. Ez károsíthatja

a készülék zománcozását és a rozsdamentes acél alkatrészeket.

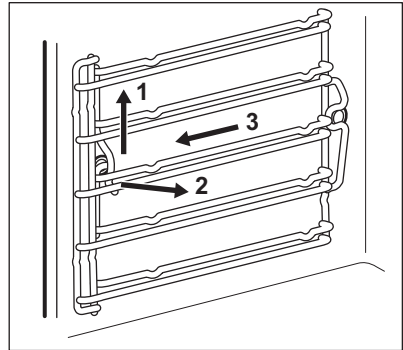
Termékeink online a [www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop) weboldalon és kiskereskedőinknél vásárolhatók meg.

### 12.3 A polcvezető sínek eltávolítása

Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égésveszély!

A készülék tisztításához távolítsa el a polcvezető síneket.

1. A síneket óvatosan húzza fel- és kifelé az elülső felfüggesztésből.



2. Húzza el a polcvezető sín elülső végét az oldalfaltól.
3. Húzza ki a síneket a hátsó felfüggesztésből.

A polcvezető síneket a kiszereeléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

## 12.4 Gőz tisztítás

Amennyire lehetséges, a szennyeződést kézzel távolítsa el.

Az oldalfalak tisztításához távolítsa el a tartozékokat és a polctartót.

A gőztisztító funkciók támogatják a készülék sütőterének gőzzel történő tisztítását.



A jobb eredmény érdekében a tisztítási funkciót hideg készülékkel indítsa el.



A megadott idő a funkció időtartamával áll összefüggésben, és nem tartalmazza azt az időt, mely a sütőtérnek a felhasználó által történő tisztításához szükséges.

Amikor a gőztisztítás funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

1. Hideg vízzel töltsen fel a víztartályt a maximális szintig (kb. 950 ml), míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.
2. Válassza ki a gőztisztítás funkciót az alábbi menüben: Tisztítás.

**Gőz tisztítás** - a funkció időtartama kb. 30 perc.

- a) Kapcsolja be a funkciót.
- b) Egy hangjelzés hallható, amikor a program befejeződik.
- c) A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.

**Gőz tisztítás Plusz** - a funkció időtartama kb. 75 perc.

- a) Permetezzen megfelelő mosogatószerrel a sütőtérbe, a zománczott és az acél felületekre egyaránt. A tisztítási folyamat elindítása előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt.
- b) Kapcsolja be a funkciót. Körülbelül 50 perc elteltével egy hangjelzés hallható, amikor a

program első szakasza befejeződik.

- c) Nyomja meg az OK gombot.



Ez nem a tisztítási eljárás végét jelenti. A tisztítás befejezéséhez kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

- d) A készülék belső felületét nem karcoló, felületkímélő szivaccsal törölje át. A sütőtér tisztításához meleg víz vagy sütőtisztító szer használható.
- e) Nyomja meg az OK gombot. Az eljárás utolsó szakasza megkezdődik. A szakasz időtartama hozzávetőleg 25 perc.

3. A készülék belső felületét nem karcoló, felületkímélő szivaccsal törölje át. A sütőtér tisztításához meleg víz használható.

Tisztítás után hagyja nyitva a készülék ajtaját kb. 1 óra hosszan. Várja meg, hogy a készülék kiszáradjon. A kiszáritás meggyorsításához felfűtheti a készüléket 150 °C hőmérsékletre, körülbelül 15 perc alatt. A tisztítási funkció akkor a legjobb hatásfokú, ha kézzel azonnal áttöri a készüléket a funkció befejeződése után.

## 12.5 Tisztítás Emlékeztető

A funkció emlékezteti arra, hogy tisztítás szükséges, és az alábbi funkciót kell végrehajtania: Gőz tisztítás Plusz.

Be / kikapcsolhatja az alábbi funkciót: Tisztítás Emlékeztető a következő menüben: Alapbeállítások.

## 12.6 Gőzfejlesztő rendszer - Vízkőmentesítés

Amikor a gőzfejlesztő rendszer működik, a víz kalciumtartalma miatt vízkő rakódik le a készülék belsejében. Ez negatív hatást fejt ki a gőz minőségére, a gőzfejlesztő rendszer teljesítményére és az étel minőségére. Ennek megakadályozása érdekében tisztítsa meg a gőzfejlesztő rendszert a vízkőlerakódásoktól.


Vegye ki az összes tartozékot.

Válasszon funkciót a következő menüből: Tisztítás. A felhasználói kezelőfelület végigvezeti az eljáráson.


A művelet teljes időtartama hozzávetőleg 2 óra.

A sütővilágítás ennél a funkciónál nem világít.


1. Ellenőrizze, hogy a víztartály üres-e.
2. Nyomja meg az **OK** gombot.
3. Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
4. Nyomja meg az **OK** gombot.
5. Töltsön 250 ml vízkőoldót a víztartályba.
6. Hideg vízzel tölts fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.
7. Nyomja meg az **OK** gombot. Ez bekapcsolja az eljárás első szakaszát: Vízkőmentesítés.

 Ezen szakasz időtartama hozzávetőleg 1 óra 40 perc.

8. Az első szakasz végén üritse ki a mély tepsit, majd helyezze ismét az első polcszintre.
9. Nyomja meg az **OK** gombot.
10. Hideg vízzel tölts fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.
11. Nyomja meg az **OK** gombot. Ez bekapcsolja az eljárás második szakaszát: Vízkőmentesítés. Ez átöblíti a gőzfejlesztő rendszert.

 A szakasz időtartama hozzávetőleg 35 perc.

Az eljárás befejezése után távolítsa el a mély tepsit.

 Ha a Vízkőmentesítés funkció végrehajtása nem megfelelő, a kijelzőn a funkció ismételt végrehajtására felszólító üzenet jelenik meg.

Egy száraz törölkendővel törölje ki a készülék belsejét, ha az nedves és páras. Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a készüléket.

## 12.7 Vízkőmentesítési emlékeztető

Két vízkőmentesítési emlékeztető figyelmezteti a következő funkció végrehajtására: Vízkőmentesítés. Ezek az emlékeztetők mindig aktiválódnak, amikor kikapcsolja a készüléket.

A finom emlékeztető figyelmezteti, és javasolja a vízkőmentesítési ciklus végrehajtását.

A határozott emlékeztető kötelezi a vízkőmentesítés végrehajtására.



Ha nem hajtja végre a készülék vízkőmentesítését a határozott emlékeztető bekapcsolásakor, akkor nem használhatja a gőz funkciókat. A vízkőmentesítési emlékeztető nem kapcsolható ki.

## 12.8 Gőzfejlesztő rendszer - Öblítés

Vegye ki az összes tartozékot.

Válasszon funkciót a következő menüből: Tisztítás. A felhasználói kezelőfelület végigvezeti az eljáráson.

A funkció időtartama kb. 30 perc.

A sütővilágítás ennél a funkciónál nem világít.

1. Helyezze a sütő tálcát az első polcszintre.
2. Nyomja meg az **OK** gombot.
3. Hideg vízzel tölts fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.
4. Nyomja meg az **OK** gombot.

Az eljárás befejezése után távolítsa el a sütő tálcát.

## 12.9 Tartály ürítés

Vegye ki az összes tartozékot.

A tisztítás funkció eltávolítja a maradék vizet a víztartályból. Gőzsütés után kapcsolja be a funkciót.

Válasszon funkciót a következő menüből: Tisztítás. A felhasználói kezelőfelület végigvezeti az eljáráson.

A funkció időtartama kb. 6 perc.

A sütővilágítás ennél a funkciónál nem világít.

1. Helyezze a sütő tálcát az első polcszintre.
2. Nyomja meg az OK gombot.

Az eljárás befejezése után távolítsa el a sütő tálcát.

## 12.10 Az ajtó levétele és felszerelése

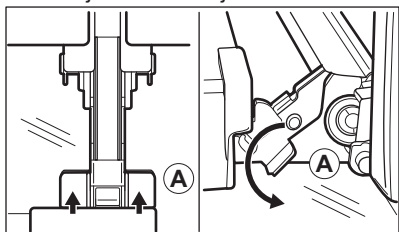
Az ajtó és belső üvegtáblái a tisztításhoz kivehetőek. Az üvegtáblák száma modellenként változik.



### FIGYELMEZTETÉS!

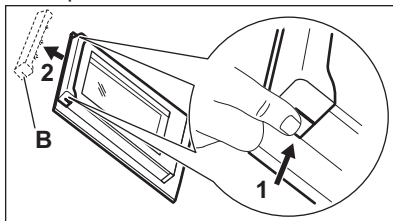
Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!

1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.

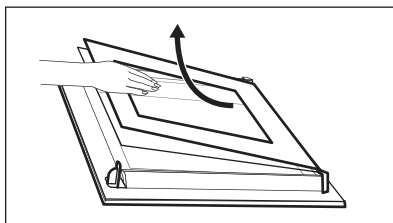


3. Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög).
4. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a készülékről.
5. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre. Ennek célja a karcolódás megelőzése.

6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díslécet (B), majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.



7. Húzza előre a díslécet 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 tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és az ajtót a helyére. Ismétlje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb táblát helyezze vissza, majd a nagyobbat.

## 12.11 A lámpa izzójának cseréje

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



### FIGYELMEZTETÉS!

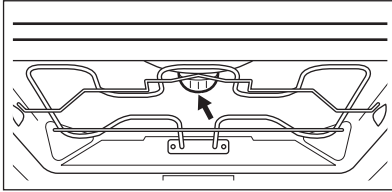
Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát. Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrája.

1. Kapcsolja ki a készüléket.

2. Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja le az áramköri megszakítót.

### Felső lámpa

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



2. Távolítsa el a fémgyűrűt, majd tisztítsa meg az üveg fedőlapot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.

4. Illessze a fémgyűrűt az üveg fedőlapra.
5. Szerelje fel az üvegfedelelet.

### Oldalsó izzó

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

## 13. HIBAELEHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 13.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt.	A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajzot, ha van).
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Aktív az automatikus kikapcsolás.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt.
A sütő nem melegszik fel.	Az ajtó nincs jól becsukva.	Teljesen csukja be az ajtót.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A kijelzőn F111 látható.	A húshőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.	Nyomja be a húshőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét.</li> <li>• Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.</li> </ul>
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A vízkötelenítési folyamat a vége előtt megszakad.	Áramkimaradás volt.	Ismételje meg az eljárást.
A vízkötelenítési folyamat a vége előtt megszakad.	A funkciót a felhasználó leállította.	Ismételje meg az eljárást.
Nincs víz a mély tepsiben a vízkötelenítési eljárás után.	Nem töltötte fel a víztartályt a maximális szintig.	Ellenőrizze, hogy van-e vízkőoldó / víz a víztartályban. Ismételje meg az eljárást.
Piszkos víz található a sütőtér alján a vízkötelenítési eljárás után.	A mély tepsi nem a megfelelő polcszinten helyezkedik el.	Távolítsa el a megmaradt vizet és vízkőoldót a sütő aljából. Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
A tisztítási funkció a vége előtt megszakad.	Áramkimaradás volt.	Ismételje meg az eljárást.
A tisztítási funkció a vége előtt megszakad.	A funkciót a felhasználó leállította.	Ismételje meg az eljárást.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A tisztítási funkció befejezése után túl sok víz található a sütőtér alján.	A tisztítási ciklus bekapcsolása előtt túl sok oldószeret permetezett a készülékbe.	A sütőtér minden részét vékony rétegben vonja be az oldószerrel. Az oldószeret egyenletesen permetezze a felületekre.
A tisztítási eljárás eredményessége nem megfelelő.	A gőztisztítás funkció elindításakor a sütőtér kezdeti hőmérséklete túl magas volt.	Ismételje meg az eljárást. Az eljárást lehűlt készüléken végezze el.
A tisztítási eljárás eredményessége nem megfelelő.	A tisztítási eljárás megkezdése előtt nem távolította el a vezetősíneket. Ezek átadják a hőt a falaknak, és csökkentik az eljárás határfokát.	Távolítsa el a vezetősíneket a készülékből, majd ismét indítsa el a funkciót.
A tisztítási eljárás eredményessége nem megfelelő.	A tisztítási eljárás megkezdése előtt nem távolította el a tartozékokat a készülékből. Ezek megzavarják a gőz keringését, és csökkentik az eljárás határfokát.	Távolítsa el a tartozékokat a készülékből, majd ismét indítsa el a funkciót.

### 13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a készülék sütőterének elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

#### Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)	.....
Termékszám (PNC)	.....
Sorozatszám (S.N.)	.....

## 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Termék és információs adatlap az EU 65-66/2014 sz. rendelkezésnek megfelelően

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	EEB8587POX EOB8857AOX

Energiahatékonysági szám	81.2
Energiahatékonysági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és al- só + felső sütés mellett	0.89 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.69 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Térfogat	71 l
Sütő típusa	Beépíthető sütő
Tömeg	EEB8587POX 42.5 kg
	EOB8857AOX 42.5 kg

EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 1. rész: Tartományok, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

## 14.2 Energiatakarékosság

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

### Általános javaslatok

Ügyeljen arra, hogy a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva a készülék működése közben, és a sütés során addig tartsa csukva, ameddig lehetséges.

Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor csak lehetséges, az ételt még felfűtés előtt helyezze a sütőbe.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc időtartamra. A sütőben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

### Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

### Maradékhő

Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam vagy Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek a sütési idő 10%-ával korábban kapcsolnak ki. A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.

### Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Kapcsolja ki a sütővilágítást sütés közben, és csak akkor kapcsolja be, amikor szüksége van rá.

### Ételek melegen tartása


A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A kijelző a maradékhő hőmérsékleti értékét mutatja.


### Hőlégbefúvás (nedves)

A Hőlégbefúvás (nedves) funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti az elvárt energiamegtakarítás mértékét.



## 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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





www.electrolux.com/shop



867325676-B-1 12016

