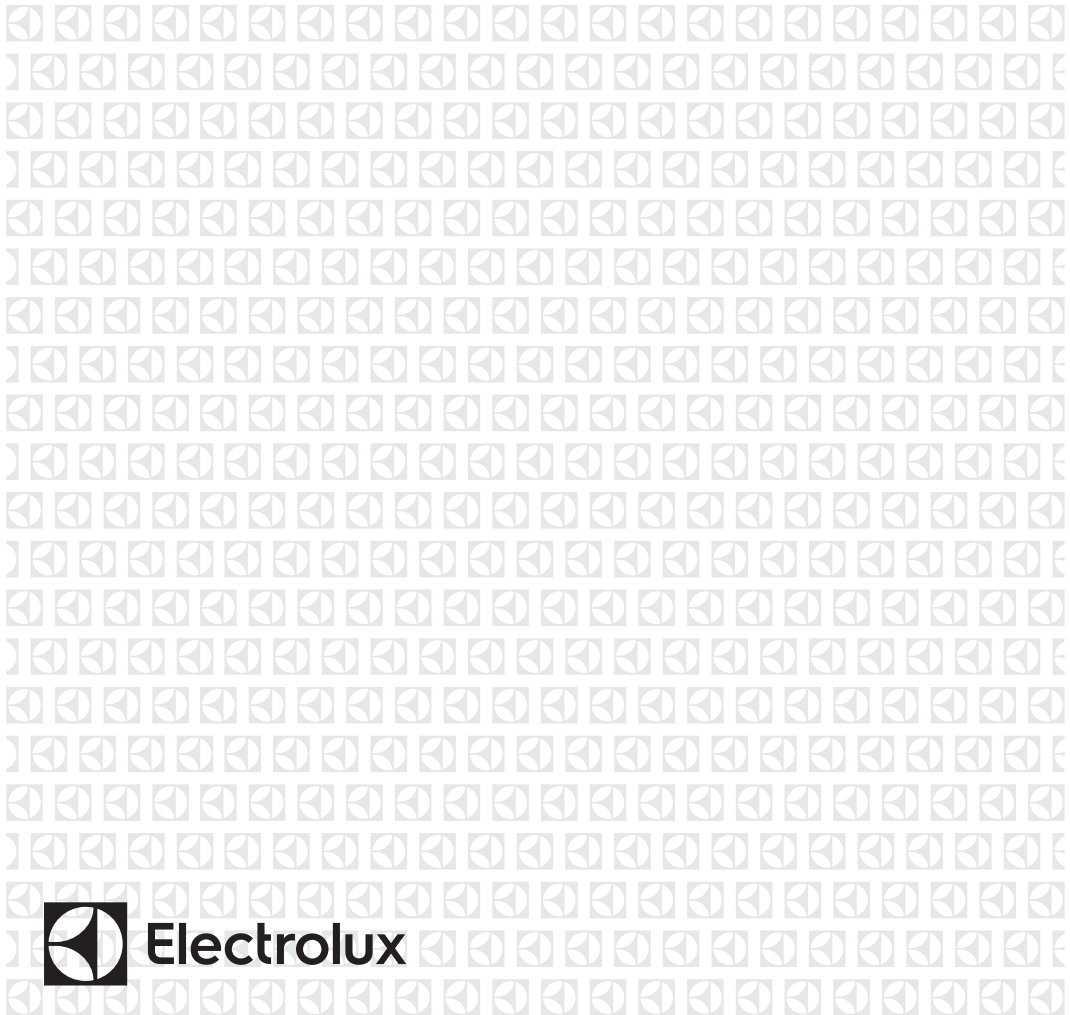


Electrolux

Használati útmutató

CombiSteam Pro
Gőzölős sütő
EOB9956VA



TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	7
4. KEZELŐPANEL.....	8
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	9
6. A HASZNÁLAT LÉPÉSEI RÖVIDEN.....	11
7. NAPI HASZNÁLAT.....	12
8. ELŐRE PROGRAMOZOTT SÜTÉS.....	25
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	32
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	35
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	35
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	62
13. HIBAE LHÁRÍTÁS.....	66
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	69

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



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: 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 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

- A készüléket a gyermekek (csak 8 évnél idősebb) és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

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

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Elhelyezés



VIGYÁZAT!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.

- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

2.2 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 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 EGK irányelveinek.
- A készüléket kizárólag háztartási célra 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 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.



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 kivételkor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.

2.3 Használat



VIGYÁZAT!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsi használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő 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.

2.4 Gőz sütés



VIGYÁZAT!

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 sütés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

2.5 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 csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját 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 tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcreteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.6 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.

2.7 Ártalmatlanítás



VIGYÁZAT!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

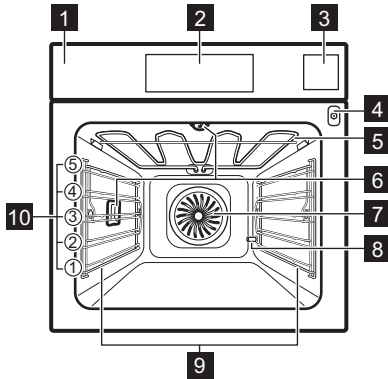
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

2.8 Szerviz

- A készülék javítását bizza a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

3. TERMÉKLEÍRÁS

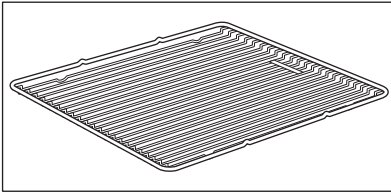
3.1 Általános áttekintés



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

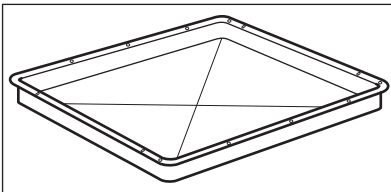
3.2 Tartozékok

Huzalpolc



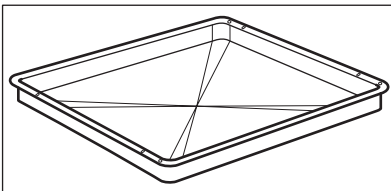
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

Sütő tálca



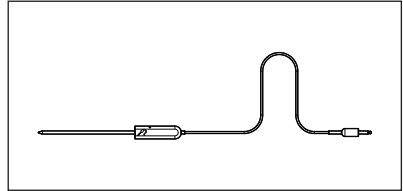
Tortákhoz és süteményekhez.

Mély tepsi



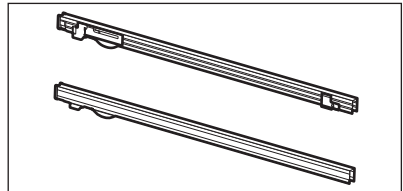
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsirfelfogó edényként.

Húshőmérő szenzor

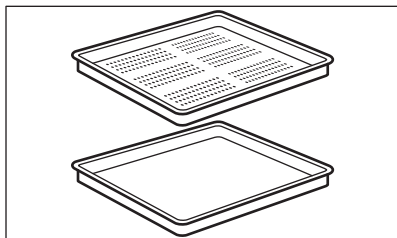


Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.

Teleszkópos sütősín

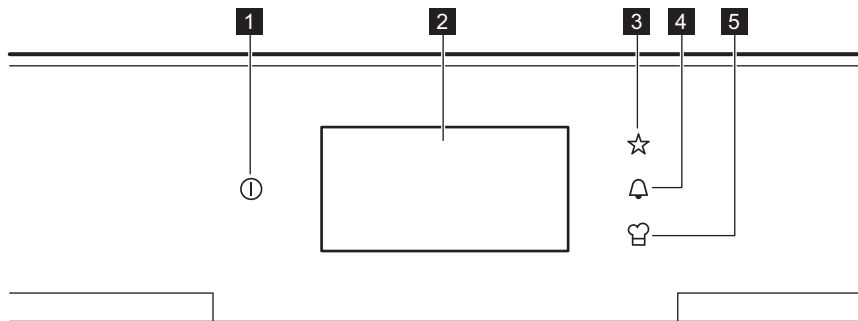


Polcokhoz és tálcákhoz.

Gőzlő készlet

Egy perforátlan és egy perforált edény.

A gőzlőkészlet elvezeti a lecsapódó vizet az ételről párolás közben. Olyan étel elkészítéséhez használja, melyet elkészítés közben nem kell víznek ellepni (pl. zöldségek, hal, csirkemell). A készlet nem alkalmas vízben áztatandó étel elkészítéséhez (pl. rizs, polenta (árpalisztból és kukoricalisztből készült kása), tészta).

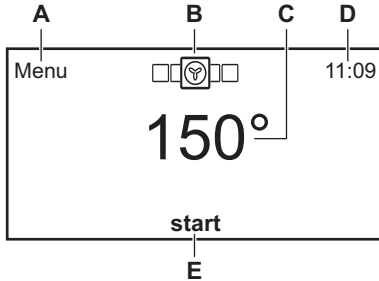
4. KEZELŐPANEL**4.1 Elektronikus programkapcsoló**

A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket.

Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
1	BE / KI	A készülék be- és kikapcsolása.
2 -	Kijelző	A készülék aktuális beállításait jeleníti meg.
3	Kedvencek	A felhasználó által létrehozott kedvenc sütési programok listáját tartalmazza.
4	Percszámláló	A következő funkció beállítása: Percszámláló. Közvetlen hozzáférés az időzítési funkciókhoz.
5	Előre programozott sütés	Közvetlen hozzáférés a következő menükhöz: Szakácskönyv és VarioGuide a készülék bekapcsolt állapotában.



A következők érzékelőmezői: Kedvencek, Percszámláló és Előre programozott sütés kizárólag a készülék bekapcsolt állapotában láthatók.



4.2 Kijelző

Bekapcsolás után a készülék az alap sütőfunkciót jelzi ki.

- A) Visszatérés a menübe
- B) Aktuálisan beállított sütőfunkció
- C) Aktuálisan beállított hőmérséklet
- D) Óra
- E) Start

A kijelző egyéb visszajelzői:

Szimbólum	Funkció
AA	A szövegméret módosítása
	További lehetőségek
	Hűshőmérő szenzor
	Melegen tartás
	Gombzár

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT!
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.

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

5.2 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 útvonálának követésével: **Alapbeállítások / Szerviz / Licenc.**

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

5.3 Első csatlakoztatás

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

- nyelv
- idő
- óra formátum
- dátum
- gyors felfűtés

A választott nevet vagy számot kétféleképpen lehet beállítani. Görgesse a megfelelő helyzetbe, vagy érintse meg

a kívánt kiegészítő funkciót. A beállítások a Alapbeállítások menüben módosíthatók.

5.4 A vízkeménység beállítása

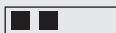


Amikor csatlakoztatja a készüléket az elektromos hálózathoz, be kell állítania a vízkeménységet.

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			
I	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Lágy
II	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Mérsékelt kemény
III.	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Kemény
IV.	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 négyszínű 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
	2
	3
	4

A táblázat fekete négyzetei megfelelnek az indikátorpapír piros négyzeteinek.

A vízkeménységet az alábbi menüben módosíthatja: Alapbeállítások / Vízkeménység.

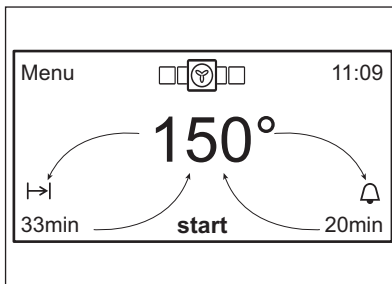
Áramkimaradás után nem kell ismét beállítani a vízkeménységet.

Indikátorpapír	Vízkeménység
	1
	

6. A HASZNÁLAT LÉPÉSEI RÖVIDEN

6.1 Az érintőképernyő használata

- 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 azonnal 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.
- 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 **Menu** nem jelenik meg a kijelzőn. Érintse meg bárhol a kijelzőt, és a **Menu** ismét megjelenik.
- 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 sarokban találhatóak.



Amikor megnyomja és nyomva tartja egy kiegészítő funkció gombját a menüben, a kiegészítő funkció rövid leírása jelenik meg.

6.2 A menü gyors áttekintése

Menü	
Funkciók	Sütőfunkciók
	Speciális beállítások
	Tisztítás
	Kedvencek
Időzítők	Percszámláló beállítása
	Időtartam beállítása
	Befejezés beállítása
	Kezdés idejének beállítása
	Eltelt idő
Kiegészítő funkciók	Sütőtér világítás
	Gyerekszár
	Képernyőzár
	Melegen tartás
	Set + Go
Előre programozott sütés	Szakácskönyv
	VarioGuide
	SousVide szakácskönyv
	SousVide VarioGuide

Menü	
Utolsó és leggyakoribb	Utoljára használt
	Leggyakrabban használt
Alapbeállítások	Gyors felfűtés
	Tisztítás Emlékeztető
	Kijelző
	Hangbeállítás
	Nyelv
	Dátum és idő
	DEMO mód
	Vízkeménység
	Szerviz

7. NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 A készülék kezelése

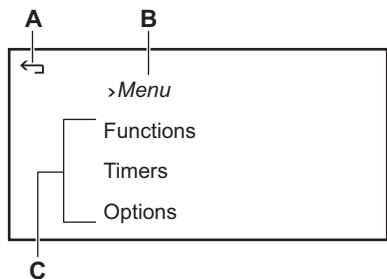
A készülék működtetéséhez használhatja:

- **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.

7.2 A menü használata

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

7.3 A menü áttekintése

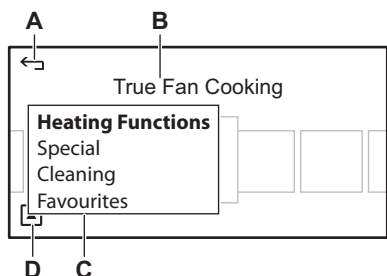


- A) Visszatérés a menübe
- B) Aktuális menüsztint
- C) Funkciók listája

Főmenü

Menüpont	Megnevezés
Funkciók	A sütőfunkciók, a speciális beállítások, az öntisztítás és a kedvencek listáját tartalmazza.
Időzítők	Az órafunkciók listáját tartalmazza.
Kiegészítő funkciók	A biztonsági funkciók, a sütőlámpa, a Melegen tartás és Set + Go egyéb kiegészítő funkcióinak listáját tartalmazza.
Előre programozott sütés	Az automatikus sütési programok listáját tartalmazza.
Utolsó és leggyakoribb	Megmutatja, hogy melyik funkció volt legutoljára használva, és melyek a leggyakrabban használt funkciók.
Alapbeállítások	Az alapbeállítások listáját tartalmazza.

7.4 Almenü a következőhöz: Funkciók



- A) Visszatérés a menübe
- B) Sütőfunkciók listája
- C) A rendelkezésre álló kiegészítő funkciók listája
- D) További lehetőségek

7.5 Egy sütőfunkció beállítása

1. Görgessen végig a funkciókon, hogy megtalálja a megfelelőt, és érintse meg.
2. A hőmérséklet módosításához érintse meg a kijelzőn megjelenített

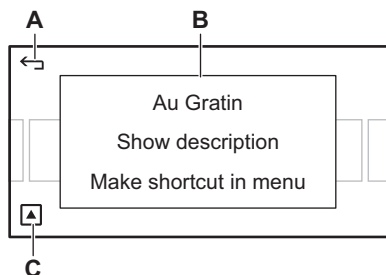
hőmérsékletet, majd görgetéssel keresse meg a listában a szükséges hőmérsékletet.

3. A választás megerősítéséhez érintse meg a hőmérsékletet.

4. A funkció bekapcsolásához érintse meg az alábbi gombot: **Start**. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A sütési idő végén a hangjelzés ismét hallható. Az előző menübe való visszatéréshez érintse meg az alábbi gombot: **Menu**.




















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.



- A) Visszatérés a menübe
B) Előugró ablak
C) További lehetőségek









7.6 Almenü a következőhöz: Sütőfunkciók

	Csőben sütés	Az ételek, mint a lasagna és a burgonyafelfújt felületének pirításához. Ez a funkció átsütéshez és pirításhoz is alkalmas.
	Fagyasztott ételek	Aranybarna és ropogós kérgű készételekhez, mint sült burgonya, zöldségek.
	Grill	Nagyobb ételdarabok, például marha hátszín grillezéséhez.
	Grill + felső sütés	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
	Felső/alsó fűtés	Alsó és felső fűtés tészták és húsok azonos sütőpolcon való sütéséhez.
	Pizzasütés	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 alacsonyabba állítsa.

	Infrasütés	Hőlégbefúvás nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Ez a funkció átsütéshez és pirításhoz is alkalmas.
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Hőlégbefúvás több étel elkészítéséhez, és egyszerre három sütőszinten történő sütés számára. A sütő hőmérsékletét az alsó + felső sütés hőmérsékleténél 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa.
	Vital sütés	100% gőz: zöldség, hal, burgonya, rizs, tészták vagy speciális köretek elkészítéséhez.
	Páratartalom, alacsony	Alacsony páratartalom a gőz és a forró levegő kombinációja révén. Hús, szárnyasok, tepsiben sülték és felfújtak készítéséhez alkalmas.
	Közepes páratartalom	Közepes páratartalom. A gőzt és a forró levegőt kombinálja. Dinsztelt és párolt húсок, valamint kenyér és kelt tésztájú édes sütemények elkészítésére alkalmas.
	Páratartalom, magas	Magas páratartalom. Kényes ételek, mint például pudingok, sütemények, terrine-ek és hal elkészítéséhez alkalmas.
	SousVide sütés	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.
	Kenyér	Gőzbeűvás a kérges felületű kenyér sütésének kezdetén.
	Hőlégbefúvás, kis hőfok	Lassú sütés különösen puha és szaftos sülték készítéséhez.
	Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények újramelegítéséhez és étel tartósításához.
	Hőlégbefúvás (nedves) ¹⁾	Alapvetően száraz sütemények sütéséhez és sütőformában, egy polcon történő, energiatakarékos sütéshez. A lámpa 30 másodperc után automatikusan kikapcsol. A sütőlámpa ismét bekapcsol, ha a menü segítségével bekapcsolja, vagy ha kinyitja a sütőajtót.

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

7.7 Almenü a következőhöz: Speciális beállítások





	Aszalás	Szeletelt gyümölcsök, mint alma, szilva, őszibarack, továbbá zöldségek, mint paradicsom, cukkini vagy gomba aszalására.
	Felolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához.
	Melegen tartás	Az étel melegen tartásához.
	Regenerálódás	Az elkészített étel gőzzel történő újramelegítése közvetlenül a tányéron.
	Edény melegítés	Az edények tálaláshoz való előmelegítésére.
	Kelesztés	Élesztős tészta szabályozott kelesztéséhez sütés előtt.
	Joghurt funkció	Ez a funkció joghurt elkészítéséhez használható. A funkció működése alatt a lámpa kikapcsol, hogy a hőmérséklet alacsonyan maradjon.
	Tartósítás	Zöldségek tartósítására, pl. vegyes savanyúság üvegekben és lében.

7.8 Almenü a következőhöz: Tisztítás

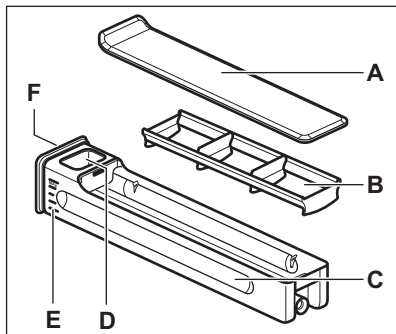


VIGYÁZAT!

Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

	Öblítés	A gőzfejlesztő rendszer átöblítési és tisztítási eljárása a gőz funkciók gyakori használata esetén.
	Vízkömentesítés	A gőzfejlesztő rendszer vízkőlerakódásoktól mentesítő tisztítási eljárása.
	Gőz tisztítás	A készülék tisztítási eljárása enyhe szennyezettség esetén, mely nem volt ráégetve a felületre.
	Gőz tisztítás Plusz	A makacs szennyeződések sőtisztító szerrel tisztítsa meg.

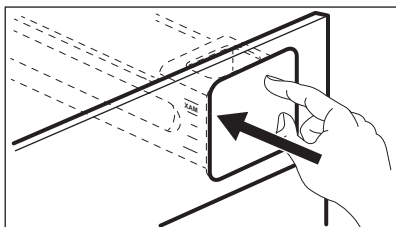
7.9 Víztartály



- A) Fedél
- B) Hullámtörő
- C) Tartálytest
- D) Vízbetöltő nyílás
- E) Skála
- F) Elülső gomb

A víztartály kivehető a készülékből. Enyhén nyomja meg az elülső gombot.

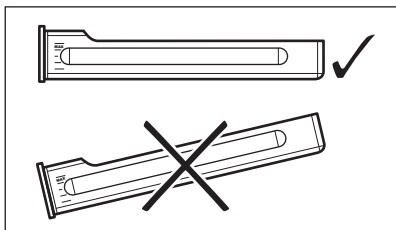
A víztartály a megnyomás után előugrik a készülékből.



A víztartály kétféle módon tölthető fel:

- hagyja a víztartályt a készülékben, majd töltsse fel egy vizeskancsóval,
- vegye ki a víztartályt a készülékből, majd töltsse fel egy vízcsapnál.

Amikor a víztartályt vízcsapról tölti fel, vízszintesen tartva szállítsa a tartályt a víz kifolyásának elkerülése érdekében.



A víztartályt feltöltés után ugyanabba a helyzetbe tegye vissza a helyére. Addig nyomja az elülső gombot, míg a

víztartály teljesen a helyére nem kerül a készülékben.

Minden használat után ürítse ki a víztartályt.



FIGYELMEZTETÉS!

A víztartályt tartsa távol a forró felületektől.

7.10 Gőz sütés



VIGYÁZAT!

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 kinyitásához és a készülékből való eltávolításához.
2. Hideg vízzel töltsse fel a víztartályt a maximális szintig (kb. 950 ml). Segítségül használja a víztartályon levő skálát. Ez a vízmennyiség kb. 50 percre elegendő.
3. Tegye vissza a víztartályt az eredeti helyzetébe.



Ha a víztartály nedves a vízzel való feltöltés után, egy puha ruhával törölje át, mielőtt behelyezi a készülékbe.

4. Kapcsolja be a készüléket.
5. Az ételt megfelelő főzőedényben készítse el.
6. Állítsa be a kívánt gőz sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
7. Ha szükséges, állítsa be a Időtartam vagy Befejezés beállítása 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.



FIGYELMEZTETÉS!

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 lehűlt.



A gőz sütési ciklus végén a készülék hűtőventilátora magasabb fordulatszámon működik, hogy hatékonyabban távolítsa el a felesleges gőzt. Ez normális jelenség.

7.11 SousVide sütés

- 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 adagokban csomagolás megkönnyíti az étel kezelését

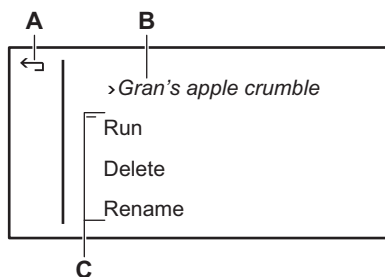
Az étel előkészítése

1. Tisztítsa meg és vágja fel a hozzávalókat.
2. Ízesítse sóval.
3. A hozzávalókat tegye megfelelő vákuumtasakokba.
4. Vákuumzárással zárja a tasakot, hogy a lehető legtöbb levegőt távolítsa el belőle.
5. A tasakok hideg helyen való hűtése kötelező, ha a sütési eljárást nem azonnal végzi el.
6. Folytassa a következő funkcióval: SousVide sütés, és kövesse a megfelelő főzési táblázat jelzéseit az adott ételhez vagy előre programozott recepthez.
7. Nyissa fel a tasakot, és szolgálja fel az ételt.
8. Opcionális: készítse készre az ételt egy végső piritással vagy grillezéssel, hogy például a hús szép külső réteget és jellegzetes rostos sült ízt kapjon.



A funkció segítségével történő sütés után víz marad a vákuumtasakokban és a sütőtérben. A sütési folyamat után óvatosan nyissa ki az ajtót, hogy elkerülje a víz bútorra cseppenését. A vákuumzacskókat egy tányér és egy konyharuha segítségével vegye ki. Törölje szárazra az ajtót, az alul található cseppfogót és a sütőteret egy puha törlőruhával vagy egy szivaccsal. Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a készüléket. A kiszáritás meggyorsításához felfűtheti a készüléket 150 °C hőmérsékletre, körülbelül 15 perc alatt.

7.12 Almenü a következőhöz: Kedvencek



- A) Visszatérés a menübe
- B) Kedvenc program
- C) Funkciók listája

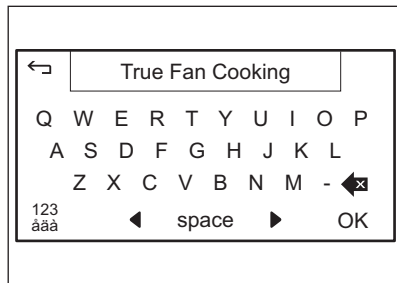
A korábban mentett beállítások listája. Az aktuális beállításokat is mentheti, például: időtartam, hőmérséklet vagy sütőfunkció. Akár 20 programot is

beállíthat, melyek ábécé sorrendben jelennek meg egy listában.

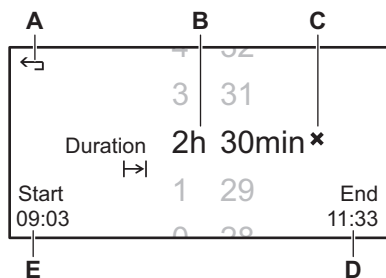
Menüpont	Megnevezés
Futtatás	A korábban mentett kedvencet futtatja.
Törlés	A korábban mentett kedvenc végleges törlése.
Átnevezés	A korábban mentett név módosítása vagy javítása.

7.13 Kedvenc program mentése

1. Egy sütőfunkció aktuális beállításának mentéséhez érintse meg a ☆ érzékelőmezőt.
2. Válassza a következőt: Új aktuális beállítás.
3. Adja meg a kedvenc program nevét, majd érintse meg a **OK** érzékelőmezőt.



7.14 Almenü a következőhöz: Időzítők



- A) Visszatérés a menübe
- B) Aktuálisan beállított időtartam
- C) Időtartam nullázása
- D) Befejezés
- E) Kezdési idő


Menüpont	Megnevezés
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.
Befejezés beállítása	Az aktuális beállítások kikapcsolási időpontjának beállítása.
Kezdés 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.

7.15 Az óra funkciók beállítása



Ha a húshőmérő 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.

1. Lépjen az alábbi menübe:
Sütőfunkciók.
2. Válassza ki a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
3. Érintse meg a  gombot, vagy lépjen a Időzítők menübe.
4. Válasszon egy órafunkciót.
5. Görgesse a listát a szükséges idő beállításához. 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. Leállíthatja vagy meghosszabbíthatja a sütési folyamatot.

7.16 Almenü a következőhöz: Kiegészítő funkciók

A biztonsághoz, kényelmi funkciókhoz és a sütőlámpához kapcsolódó további egyedi beállítások.

Menüpont	Megnevezés
Sütőtér világítás Be / Ki	A sütőlámpa be- és kikapcsolása.
Gyerekszár Be / Ki	Ha be van kapcsolva, a kijelzőt és az összes gombot zárolja. Ezek lezárva maradnak BE- és KIKAPCSOLT helyzetben egyaránt. A zárolás feloldásához érintse meg az érintőképernyőt, és kövesse a megjelenő utasításokat. Ha a gomb zárolása fel van oldva, ismét zárolnia kell azt a menün keresztül.
Képernyőzár	A képernyőzár ideiglenesen zárja az érintőképernyőt és az összes gombot a bekapcsoló gomb kivételével. A zárolás feloldásához érintse meg az érintőképernyőt, és kövesse a megjelenő utasításokat.
Melegen tartás	A Melegen tartás funkció kizárólag az időtartam beállítása után áll rendelkezésre. A sütő automatikusan nem kapcsol ki teljesen, hanem melegen tartja az ételt körülbelül 30 percig. Ez a funkció nem áll rendelkezésre az összes programnál. Amikor a funkció bekapcsol, egy ikon jelenik meg a kijelzőn.
Set + Go	A Set+Go funkció segítségével beállíthat egy sütőfunkciót egy időtartammal, melyet később a képernyő egyetlen érintésével elindíthat. A képernyőzár bekapcsol a sütési folyamat elindulásakor. A funkció csak akkor jelenik meg a menüben, amikor az időtartamot beállítja.


7.17 Melegen tartás

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




A funkció nem működik alacsony hőmérsékletű sütéssel, súlyautomatikával, automatikus gőz programokkal, a Speciális beállítások menü összes funkciójával, a Sütőfunkciók menü gőz funkcióival.

A funkció feltételei:

- Be van állítva egy sütőfunkció vagy egy automatikus program.
- A beállított hőmérséklet 80 °C-nál magasabb.
- A Időtartam beállítása funkció be van állítva.
- A Melegen tartás funkció be van kapcsolva a Kiegészítő funkciók menüben.
- A kijelzőn  jelenik meg.



Ha a hűhőmérő szenzort használja, a szimbólum nem látható a kijelzőn.

Ha megnyomja a  gombot, a funkció kikapcsol.

7.18 Set + Go


A funkció segítségével beállíthat egy sütőfunkciót (vagy programot), melyet később bármely érzékelőmező egyetlen érintésével vagy a kijelzőn levő üzenetre koppintással elindíthat.




A funkció a következő funkciókkal működik: Időtartam beállítása, hűhőmérő szenzor. A funkció nem működik a tisztítás funkcióval.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy automatikus programot.
3. Állítsa be a funkciót: Időtartam beállítása.
4. Válassza a következőt: Kiegészítő funkciók / Set + Go.

Érintse meg az üzenetet a kijelzőn, vagy érintsen meg egy érzékelőmezőt (kivéve:

). A beállított sütőfunkció elindul.



Ha megnyomja a  gombot a funkció elindulása előtt, a funkció kikapcsol.

Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.



- A funkció: Gyerekzár bekapcsol egy sütőfunkció működésekor és a készülék kikapcsolása után. A funkció kikapcsolásához kövesse a kijelzőn látható utasításokat.
- A menü: Kiegészítő funkciók segítségével be- és kikapcsolhatja az alábbi funkciót: Set + Go.

7.19 Gyerekzár

Menu / Kiegészítő funkciók / Gyerekzár

A funkció megakadályozza a készülék véletlen üzemeltetését.

A funkció bekapcsolása: Gyerekzár

1. Állítsa a funkció gombját Be állásba.
2. Kapcsolja ki a készüléket.

A funkció kikapcsolása: Gyerekzár

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Koppintson a kijelzőre.
3. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

7.20 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. Válasszon ki egy sütőfunkciót vagy beállítást.
3. Lépjen ide: Képernyőzár.
4. A funkció bekapcsolásához érintse meg a Képernyőzár gombot.

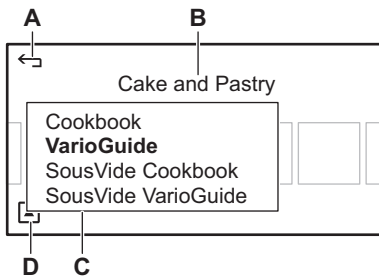
A készülék lezár.

A készülék kikapcsolásakor a funkció automatikusan kikapcsol.

A funkció kikapcsolása: Képernyőzár

1. Koppintson a kijelzőre.
2. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

7.21 Almenü a következőhöz: Előre programozott sütés



- A) Visszatérés a menübe
- B) Ételkategória
- C) Szakácskönyv és VarioGuide
- D) További lehetőségek

A szakácskönyv gondolatébresztő programozott recepteket, továbbá VarioGuide funkciót tartalmaz, melyek tájékoztatást nyújtanak az ételekhez javasolt sütőbeállításokról. A VarioGuide ideje és hőmérséklete igény szerint módosítható. Az ételnél levő szakács sapka megérintésekor az ajánlott beállítások megjelennek.


7.22 Almenü a következőhöz: Utolsó és leggyakoribb

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

Menüpont	Megnevezés
Utoljára használt	A legutoljára használt 5 funkciót mutatja.
Leggyakrabban használt	A leggyakrabban használt 5 funkciót mutatja.

7.23 Almenü a következőhöz: Alapbeállítások

A beállítások rögzülnek a készülék minden aktiválása után.

Menüpont	Megnevezés
Gyors felfűtés Be / Ki	A gyors felfűtés aktiválódik, és bizonyos sütő-funkciónál mindig bekapcsol. Amikor a funkció aktív, a képernyőn >> látható.
Tisztítás Emlékeztető Be / Ki	Válassza ki, ha azt szeretné, hogy a sütő emlékeztesse a tisztítási ciklus elvégzésére.
Kijelző A kijelző beállításait jeleníti meg.	Fényerő 4 fényerő közül lehet választani.  A kijelző fényerejét állítja be bekapcsolt állapotban. Az óra beállítása nem módosítható KI állapotban.
	Háttérképek Be / Ki A háttérképek megjelenítése vagy elrejtése.
Hangbeállítás A hangjelzések beállítása.	Hangerő Típus (Hangjelzés / Kattanás / Nincs hang)
Nyelv	Kívánt nyelv beállítása.
Dátum és idő A dátum és az idő, valamint az egyéb kiegészítő funkciók beállítása, melyek az idő megjelenítésének módjával kapcsolatosak.	Idővezérelt szárítás Az idő beállítása vagy módosítása. Dátum A dátum beállítása vagy módosítása. Formátum Válassza ki a kedvelt időformátumot; ÓÓ:PP vagy DE/DU. Óra stílusa Megadható, hogy az óra hogyan nézzen ki, amikor a sütő ki van kapcsolva.
DEMO mód Kizárólag áruházi használatra. Amikor a funkció aktív, a fűtőelemek kikapcsolnak, és a DEMO üzenet látható a képernyőn.	Aktiváló kód: 2468
Vízke ménység	Beállítja a vízke ménység szintjét (1 - 4).
Szerviz A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.	Szoftver verzió A sütő szoftver verziójának megjelenítése. Minden beállítás visszaállítása Minden beállítás visszakapcsolása a gyári értékre. Licenc Az engedély angol nyelven jelenik meg.

8. ELŐRE PROGRAMOZOTT SÜTÉS



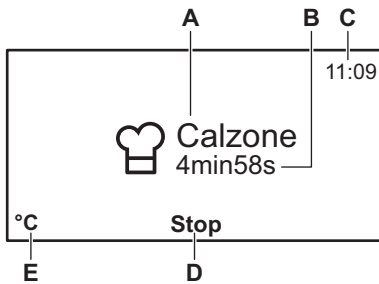
VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Előre programozott sütés

Menu / Előre programozott sütés, vagy érintse meg a következő gombot:

Lehetősége van az alábbi funkció kiválasztására: Szakácskönyv vagy VarioGuide.



8.2 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 a **Start** gombot.

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

- A) Receptek
- B) Hátralévő idő
- C) Óra
- D) Stop
- E) Hőmérséklet

8.3 Almenü a következőhöz: Szakácskönyv

Menu / 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.

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

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


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

Ételkategória	Étel	
Hal és tenger gyümölcsei	Tőkehal	Lazacfilé
	Halfilé	Gőzölt hal (pisztráng)
	Sóban sült hal	Töltött tintahal

Ételkategória	Étel	
Szárnyasok	Csirke comb Töltött csirkemell Vörösboros csirke	Töltött csirke Narancsos sült kacsa
Hús	Hús felfújtak Marinált marhahús Fasírt Sertécsülök Sertés lapocka Skandináv húsok Borjú csülök	Csontos borjúláb Töltött borjú Báránycsülök Nyúl Mustáros nyúl Vaddisznó
Tepsiben sülték	Lasagne Cannelloni Tészta felfújt Muzaka Burgonyafelfújt	Edényben kelesztett tészta Káposztás felfújt Cikóriás felfújt Hagymás burgonya
Pizza és Quiche	Pizza Hagymakarikás tészta Quiche Lorraine Sajtos linzer	Pirog Sajtos rakott tészta Juhsajtos aprósütemény
Torta és sütemények	Mandulás sütemény Csokoládés sütemények Capuccinos sütemény Répatorta Túró torta Meggyes pite Gyümölcskenyér Gyümölcstorta Almás sütemény Citromtorta	Muffin Szilvásgombóc Forma torta Briós Piskótatészta Streusel torta Svéd torta Édes tészta Svájci répatorta
Kenyér és zsemle	Sütemény, édes Parasztkenyér Fehér kenyér	Kelt tészta Vajas sütemények
Zöldségek	Mediterrán zöldségek Hagyományos zöldségek	Blansírozás
Pudingok és terrine-ek (pástétomok)	Royale Karamelles sütemény	Kókuszpuding
Köreték	Zöldséges rizs Nudli	Héjában sült burgonya Főtt burgonya
Menü főzés	Gőz menü 1 Gőz menü 2	Gőz menü 3

8.4 Almenü a következőhöz:

SousVide szakácskönyv


Menu / Előre programozott sütés / SousVide szakácskönyv, vagy érintse meg a következő gombot: 


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

Ételkategória	Étel
Hal és tenger gyümölcsei	Keszeg filé Édesköményes rombuszhal Garnéla
Szárnycsok	Jércemell
Hús	Marhabélszín Párolt borjúszelet
Zöldségek	Sárgarépa vaníliával
Gyümölcs	Alma Vörösboros körte
Pudingok és terrine-ek (pástétomok)	Angol krém

8.5 Almenü a következőhöz:


VarioGuide

Menu / Előre programozott sütés / VarioGuide, 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. Az ajánlott beállítások ellenőrzéséhez érintse meg a következő pontot (az étel nevével): .

A beállított hőmérséklet vagy idő saját elképzelésének megfelelő módosításához érintse meg a hőmérsékletet vagy a percet a kijelzőn.


A VarioGuide automatikus programokat tartalmaz, melyek optimális beállításokat biztosítanak a különböző húsokhoz.

- Hűssütési programok Súlyautomatika funkcióval  - a funkció automatikusan kiszámítja a hűssütés idejét. Használatához meg kell adnia az étel tömegét, míg az időtartamot a készülék állítja be. Ehhez érintse meg


az étel neve alatt a percet, és adja meg a megfelelő értéket.





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

Ételkategória: Hal és tenger gyümölcsei

Étel	
Hal	Sütött
	Halrudacsok
	Vékony filé
	Vastag filé
	Filé, fagyasztott
	Hal egészben, kicsi
	Hal egészben, párolva
	Hal egészben, kicsi, grillezve
	Hal egészben, grillezve
	Hal egészben, grillezve 
	Pisztráng
Lazacfilé	
Lazac egészben	
Garnéla	Garnéla, friss
	Garnéla, fagyasztott
Kagyló	-









Ételkategória: Szárnyasok

Étel	
Csontozott szárnyas	-
Csontozott szárnyas 	-

Étel	
Csirke	Szárnny, friss
	Szárnny, fagyasztott
	Comb, friss
	Comb, fagyasztott
	Mell, párolt
	Fél
	Egészben 
Kacsa 	-
Liba 	-
Pulyka 	-

Ételkategória: Hús

Étel	
Marhahús	Tökéletesen megfőzve
	Párolt 
	Fasírt
Marhasült	Véres
	Véres 
	Közepes
	Közepes 
	Jól átsütve
	Jól átsütve 
Skandináv marhahús	Véres 
	Közepes 
	Jól átsütve 

Étel	
Sertés	Chipolata kolbász
	Karaj
	Lábszár, előfőzött
	Sonka
	Borda
	Borda 
	Füstölt sertéskaraj
	Füstölt sertéskaraj, párolt
	Nyak
	Lapocka
Sült 	
Főtt sonka	
Borjú	Lábszár
	Borda
	Sült 
Bárány	Comb
	Sült 
	Gerinc
	Comb, közepes
	Comb, közepes 
Vadnyúl	Comb
	Gerinc
	Gerinc 
Őz/szarvas	Comb
	Gerinc
Vad roston 	-
Bárányborda 	-

Ételkategória: Tepsiben sülték

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

Ételkategória: Pizza és Quiche

Étel	
Pizza	Vékony kéreg
	Extra feltét
	Gyorsfagyasztott
	Amerikai, fagyasz- tott
	Hűtött
	Snack, fagyasztott
Bagett olvasztott sajttal	-
Elzászi hagymás lepény	-
Svájci tarte, pikáns	-
Quiche Lorraine	-
Pikáns torta	-
Ételkategória: Torta és sütemények	
Étel	
Forma torta	-
Almatorta, bevo- nattal	-
Piskótatészta	-
Almáspite	-
Túrótorta, sütőfor- mában	-
Briós	-

Étel	
Madeira sütemény	-
Svájci tarte, édes	-
Mandulás sütemény	-
Muffin	-
Aprósütemény	-
Omlós tészták	-
Habkosár	-
Aprósüt. leveles tésztából	-
Képviselőfánk	-
Puszedli	-
Aprósüt. omlós tésztából	-
Karácsonyi stollen	-
Fagyasztott almáspite	-
Sütés tepsiben	Piskótatészta Kelt tészta
Túrótorta, tepsiben	-
Csokoládés sütemények	-
Keksztekercs	-
Kelt tésztás sütemény	-
Prézlikalács	-
Cukros sütemény	-
Tortaalap	Omlós tészta Piskótakeverék
Gyümölcs torta	Omlós tészta Piskótakeverék Kelt tészta

Ételkategória: Kenyér és zsemle

Étel	
Péksütemény	Péksütemény
	Zsemle, elősütött
Sütemény, fagyasztott	Sütemény, fagyasztott
	-
Ciabatta	-
Bagett	Bagett, elősütött
	Bagett, fagyasztott
Kenyér	Kenyér
	Fehér kenyér
	Kelt tészta
	Barna kenyér
	Rozskenyér
	Teljes kiőrlésű kenyér
	Élesztő nélküli kenyér
	Gyorsfagyasztott kenyér

Ételkategória: Zöldségek

Étel
Brokkoli (rózsák)
Brokkoli (egész)
Karfiol (rózsák)
Karfiol (egész)
Sárgarépa
Cukkini, szeletelve
Spárga, zöld
Spárga, fehér
Paprika (csíkokra vágva)
Spenót, friss
Póréhagyma gyűrű
Zöldborsó

Étel
Gombaszeletek
Blansírozás
Kelbimbó
Zeller, kockára vágva
Borsó
Padlizsán
Édeskömény
Articsóka
Cékla
Feketegyökér
Karalábé, csíkok
Fehér bab
Kelkáposzta


Ételkategória: Pudingok és terrine-ek (pástétomok)

Étel	
Royale	-
Karamelles sütemény	-
Terrine (pástétom)	-
Tojás	Lágyra főtt
	Közepesre főtt
	Keményre főtt
	Tükörttojás

Ételkategória: Köretek

Étel
Sült burgonya, vékony
Sült burgonya, vastag
Sült burgonya, fagyasztott
Kroketek
Zöldségek/kroketek
Pirított vagdaltak

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

 Automatikus húshőmérő funkció

 Súlyautomatika funkció

8.6 Almenü a következőhöz: SousVide VarioGuide

Menu / Előre programozott sütés / SousVide VarioGuide, vagy érintse meg a következő gombot: 

Ételkategória	Étel
Hal és tenger gyümölcsei	Keszeg filé
	Tengeri süllő filé
	Tőkehal
	Kagyló
	Kagyló héjában
	Rák páncél nélkül
	Polip
	Pisztráng filé
	Lazacfilé

Ételkategória	Étel
Szárnyasok	Jércemell, csontozott
	Kacsamell, csontozott
	Pulykamell, csontozott
Hús	Marhahús <ul style="list-style-type: none"> • Közepes • Jól átsütve
	Bárány <ul style="list-style-type: none"> • Közepes • Jól átsütve
	Vaddisznó
	Nyúl csont nélkül
Zöldségek	Spárga, zöld
	Spárga, fehér
	Cukkini
	Póréhagyma
	Padlizsán
	Sütőtök
	Paprika
	Zeller
	Sárgarépa
	Zeller gyökér
	Édeskömény
	Burgonya
	Articsóka belseje

Ételkategória	Étel
Gyümölcs	Alma
	Körte
	Őszibarack
	Nektarin
	Szilva
	Ananász
	Mangó

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



VIGYÁZAT!

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.



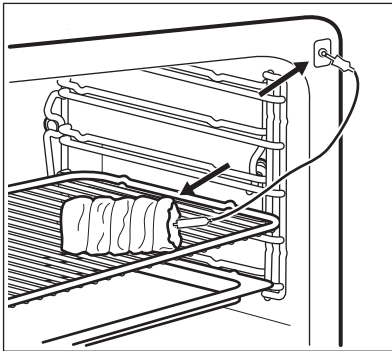
FIGYELMEZTETÉS!


Kizárólag a mellékelt húshőmérő szenzort, illetve megfelelő pótalkatrészt használjon.



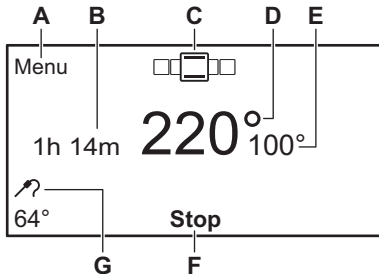
A sütési folyamat során a húshőmérő szenzornak folyamatosan a hús belsejében kell lennie, míg dugaszának az aljzatban.

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. Állítsa be a maghőmérsékletet.
5. Válassza ki a sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet. A maghőmérséklet módosításához érintse meg a hőmérsékletet a kijelzőn.



- A) Visszatérés a menübe
- B) Jelzi, hogy a funkció mennyi ideig aktív
- C) Aktuálisan beállított sütőfunkció
- D) Aktuálisan beállított hőmérséklet
- E) Aktuális hőmérséklet a sütőben
- F) Stop
- G) Aktuális beállított hőmérséklet a húshőmérő szenzor számára

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

6. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
7. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugóját az aljzatból, és vegye ki a húst a sütőből.



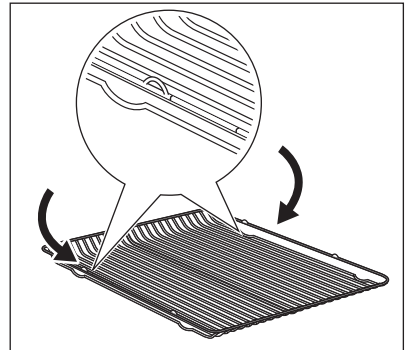
VIGYÁZAT!

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

9.2 Tartozékok behelyezése

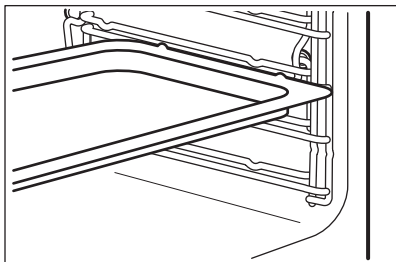
Huzalpolc:

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



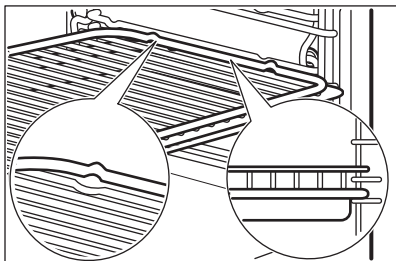
Mély tepsik:

Tolja a mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

Tolja a mély tepsit a polctartó vezetősínjei és a vezetősínek 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



FIGYELMEZTETÉS!

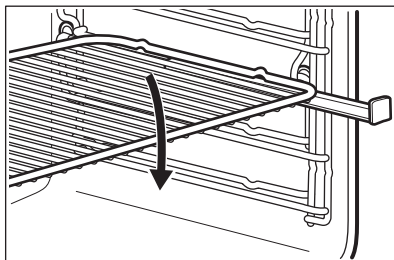
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos a sütősíneket ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:

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

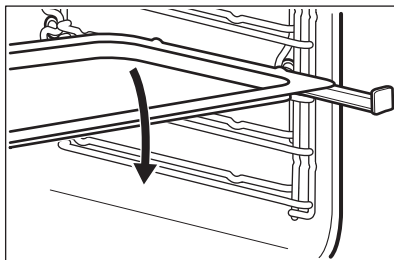


A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.



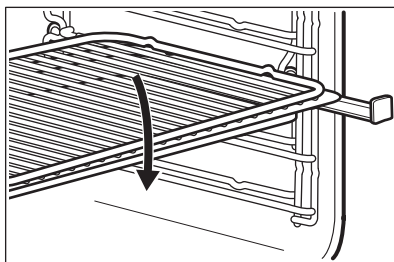
Sütőtálca vagy mély tepsí:

Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

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 automatikusan kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat a sütő hőmérsékletén.

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: húshőmérő szenzor, Időtartam, Befejezés.

10.2 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



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. A valós értékek a receptektől, a felhasználó 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 megkelelthet. 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. Csupja 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 SousVide sütés

Ez a funkció alacsonyabb sütési hőmérsékletet használ, mint a normál sütés. Az élelmiszereket különösen óvatosan kezelje az elkészítendő ételek jobb minősége érdekében.

Élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos javaslatok:

- 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 legizletesebbek. Ha nem fogyasztja el azonnal az ételt sütés után, gyorsan csökkentse a hőmérsékletét. Ehhez helyezze az ételt jeges fürdőbe, 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 külsőjével.

Hasznos tanácsok és javaslatok az ételek vákuumcsomagolásához:

- A vákuumzáró készülék és a vákuumtasakok szükséges tartozékai a Sous-vide sütés funkciónak.
- Javasolt vákuumzáró készülék típusa: kamrás 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.

Általános javaslatok és tanácsok a SousVide 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.
- Ízlés szerint adjon olajat és fűszereket az ételhez. Az olaj meggátolja, hogy az étel a vákuumtasakhoz ragadjon.
- A sütés előtt mérsékelten ízesítse az ételt, mivel az illékony ízek nem párolognak el a művellet során.
- Az alkohol folyadékokból történő elpárologtatásához vákuumzárás előtt melegítse és forralja fel az adott folyadékot.
- A nyers fokhagymát fokhagymaporral lehet helyettesíteni.
- Az olívaolaj natúr étolajjal helyettesíthető.
- Az étel gyorsabb és egyenletesebb sütése érdekében tartsa a vákuumozás mértékét a lehető legmagasabban (99,9%).
- 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.
- használjon a táblázatokban említettnél 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 fileket a bőrös felületükkel lefele fordítva enyhén süsse meg a vákuumcsomagolás előtt és után, hogy ízletesebbek legyenek.

11.4 SousVide sütés: Hús

- Tekintse át a táblázatokat az elégtelen sütés elkerüléséhez. Ne

Marhahús

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhahús szelet (közepesen)	4 cm	800	60	110 - 120	3
Marhahús szelet (jól átsütve)	4 cm	800	65	90 - 100	3
Borjúszelet (közepesen)	4 cm	800	60	110 - 120	3
Borjúszelet (jól átsütve)	4 cm	800	65	90 - 100	3

Bárány / vadhús

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Bárány (véresen)	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	3
Bárány (közepesen)	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	3
Vaddisznó	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	3
Nyúl, csontozott	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	3

Szárnyas

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Jércemell, csontozott	3 cm	750	70	70 - 80	3
Kacsamell, csontozott	2 cm	900	60	140 - 160	3
Pulykamell, csontozott	2 cm	800	70	75 - 85	3

11.5 SousVide sütés: Hal és tenger gyümölcsei

- Tekintse át a táblázatot az elégtelen sütés elkerüléséhez. Ne használjon a táblázatban említettnél vastagabb haldarabokat.
- Mielőtt vákuumtasakba helyezné, háztartási papírkendővel szárítsa meg a halfilét.
- Tegyen egy csésze vizet a vákuumtasakba, ha kagylót süt benne.

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

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

11.6 SousVide sütés: Zöldségek

- Szükség szerint hámozza meg a zöldségeket.
- Egyes zöldségek színe megváltozhat hámozás és vákuumtasakban 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	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Spárga (zöld)	egészben	700 - 800	90	40 - 50	3
Spárga (fehér)	egészben	700 - 800	90	50 - 60	3
Cukkini	1 cm-es szeletek	700 - 800	90	35 - 40	3
Póréhagyma	csíkok vagy karikák	600 - 700	95	40 - 45	3
Padlizsán	1 cm-es szeletek	700 - 800	90	30 - 35	3
Sütőtök	2 cm vastag darabok	700 - 800	90	25 - 30	3
Bors	csíkok vagy negyedek	700 - 800	95	35 - 40	3
Zeller	1 cm-es karikák	700 - 800	95	40 - 45	3
Sárgarépa	0,5 cm-es szeletek	700 - 800	95	35 - 45	3
Zeller gyökér	1 cm-es szeletek	700 - 800	95	45 - 50	3
Édeskömény	1 cm-es szeletek	700 - 800	95	35 - 45	3
Burgonya	1 cm-es szeletek	800 - 1000	95	35 - 45	3
Articsóka belseje	negyedelve	400 - 600	95	45 - 55	3

11.7 SousVide sütés: Gyümölcsök és édességek

- 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	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Őszibarack	félbevágva	4 gyümölcs	90	20 - 25	3
Szilva	félbevágva	600 g	90	10 - 15	3
Mangó	vágja kb. 2 x 2 cm-es kockákra	2 gyümölcs	90	10 - 15	3
Kopasz őszibarack	félbevágva	4 gyümölcs	90	20 - 25	3
Ananász	1 cm-es szeletek	600 g	90	20 - 25	3
Alma	negyedelve	4 gyümölcs	95	25 - 30	3
Körte	félbevágva	4 gyümölcs	95	15 - 30	3
Vaníliakrém	350 g minden egyes tasakban	700 g	85	20 - 22	3

11.8 Vital sütés



VIGYÁZAT!

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 huzalpolcokra. 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

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Brokkoli (rózsák) ¹⁾	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
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

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Cukorborsó	99	20 - 30	2
Fehér- vagy vör- öskáposzta (csí- kokra vágva)	99	40 - 45	2
Sütőtök (kock- ára vágva)	99	15 - 25	2
Savanyú ká- poszta	99	60 - 90	2
Édesburgonya	99	20 - 30	2
Paradicsom	99	15 - 25	2
Csöves főtt ku- korica	99	30 - 40	2

1) Melegítse elő a sütit 5 percig.

Köreték

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Kelt gombóc	99	25 - 35	2
Krumplis gom- bóc	99	35 - 45	2
Krumpli (hámo- zatlan, közepes méretű)	99	45 - 55	2
Rizs (víz / rizs arány: 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	2
Főtt burgonya (negyedbe vág- va)	99	35 - 45	2
Zsemlegombóc	99	35 - 45	2
Friss vékonyme- tél	99	15 - 25	2
Polenta (3:1 ará- nyú folyadék)	99	40 - 50	2
Bulgur búzatöret (víz / bulgur ará- ny: 1:1)	99	25 - 35	2
Kuszkusz (víz / kuszkusz arány: 1:1)	99	15 - 20	2

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
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

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

Gyümölcs

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

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
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

11.9 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 főzőedénybe.

- Hűtse le a süttöt 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	Infrasütés (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	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

11.10 Párában főzés - Páratartalom, magas

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Puding / lepény porciós csészékben ¹⁾	90	35 - 45	2
Tükörtojás ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Pástétom ¹⁾	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

¹⁾ Folytassa további 30 percre zárt ajtóval.

11.11 Párában főzés - Közepes páratartalom

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Különböző kenyérfajták (500 - 1000 g)	180 - 190	45 - 60	2
Zsemle	180 - 200	25 - 35	2
Kenyér édes tésztából	160 - 170	30 - 45	2
Kelt tésztájú édes sütemények	170 - 180	20 - 35	2
Sütőben készült édességek	160 - 180	45 - 60	2
Pörkölt / párolt hús	140 - 150	100 - 140	2
Karaj	140 - 150	75 - 100	2
Halfilé roston	170 - 180	25 - 40	2
Hal roston	170 - 180	35 - 45	2

11.12 Párában főzés - Páratartalom, alacsony

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sertés roston (1000 g)	160 - 180	90 - 100	2
Marha hátszín (1000 g)	180 - 200	60 - 90	2
Borjú roston (1000 g)	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, 1000 g	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

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfújt	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Elősütött roládok	200	15 - 20	2
Elősütött bagetek, 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Elősütött bagett, 40 - 50 g, mélyhűtött	200	25 - 35	2

11.13 Regenerálódás

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

11.14 Joghurt funkció

Joghurt készítéséhez használja ezt a funkciót.

Hozzávalók:

- 1 l tej
- 250 g natúr joghurt

Elkészítés:

Keverje össze a joghurtot a tejjel, majd töltsé joghurtos edényekbe.

Nyers tej használatakor forralja fel a tejet, majd hagyja lehűlni 40 °C-ig. Ezután keverje össze a joghurtot a tejjel, majd töltsé joghurtos edényekbe.

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság
Joghurt - krémes állag	42	5 - 6	2
Joghurt - félkemény	42	7 - 8	2

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

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

11.17 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 ¹⁾	20 - 30	2
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 170	20 - 25	2
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
Sajttorta	Felső/alsó fűtés	170 - 190	60 - 90	1

1) Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán sült 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 ¹⁾	50 - 70	2

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Kenyér (rozskenyér): 1. A sütési folyamat első része. 2. A sütési folyamat második részé.	Felső/alsó fűtés	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Habkosár / képviselőfánk	Felső/alsó fűtés	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Keksztekercs	Felső/alsó fűtés	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Vajas mandul torta / cukros sütemények	Felső/alsó fűtés	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 170	30 - 55	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	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 ¹⁾	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 ¹⁾	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
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Aprósüt. lev- eles tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Péksütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 ¹⁾	10 - 25	3
Péksütemény	Felső/alsó fűtés	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Felső/alsó fűtés	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.18 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

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Csőben sült zöldség ¹⁾	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
Halfelfújtt	Felső/alsó fűtés	180 - 200	30 - 60	1
Töltött zöldség	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Melegítse elő a süttőt.

11.19 Hőlégbefúvás (nedves)

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

11.20 Több szinten való sütés

Használja a következő funkciót:
Hőlégbefúvás, nagy hőfok.

Sütőtálcán süttött sütemény / tészta / kenyér

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

¹⁾ Melegítse elő a süttőt.

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	-
Kelt tésztájú sütemény	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Aprósüt. lev-eles tésztából	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Roládok	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.21 Hőlégbefúvás, kis hőfok

Ezzel a funkcióval 65 °C-nál nem magasabb maghőmérsékletensóvány, porhanyós húsokat és halat lehet elkészíteni. Ez a funkció nem alkalmazható olyan receptekhez, mint például serpenyős sült-höz vagy zsíros sertéssült-höz. A hűhőmérő szenzor segítségével biztosíthatja a hűs megfelelő maghőmérsékletét (lásd a hűhőmérő 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 sűtést 80 °C-on folytatja. Ne használja ezt a funkciót szárnyasok elkészítéséhez.



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

1. Főzőlapon sűsse elő erős tűzön a hűs mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.
2. Helyezze a hűst a forró hűssűtő tepsivel együtt a sűtő huzalpolcára.
3. Nyomja a hűhőmérő szenzort a hűsba.
4. Válassza a következő funkciót: Hőlégbefúvás, kis hőfok, és állítsa be a megfelelő, végső maghőmérsékletet.

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marha hátszín	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Marhafilé	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Borjú roston	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Marhapeccse- nye	200 - 300 g	120	20 - 40	3

11.22 Pizzasütés

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pizza (vékony)	210 - 230 ¹⁾²⁾	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
Kovásztalan kenyér	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Leveles tésztából készült lepény	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Pírog (a calzone or- osz változata)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

11.23 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 levükkel. Ez segíti a húсок jobb átsülését.
- Körülbelül a sütési időtartam vége előtt 10 perccel kikapcsolhatja a sütőt, így ki tudja használni a maradékhőt.

11.24 Sütési táblázat

Marhahús

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sertés

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Váll / nyak / sonkaízület	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 / nyúlláb, nyúlcomb	1 kg-ig	Infrasütés	180 - 200 ¹⁾	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 süttőt.

Szárnycsok

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

11.25 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.



FIGYELMEZTETÉS!

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

Grill

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
		Első oldal	Második oldal	
Marha hátszín	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 / Píritós ¹⁾	1 - 3	1 - 3	5
Píritós kenyér feltét- tel	6 - 8	-	4

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.26 Fagyasztott ételek

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fagyasztott pizza	200 - 220	15 - 25	2
Amerikai mirelit pizza	190 - 210	20 - 25	2

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
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)	Hőmérséklet (°C)
Gyorsfagyasztott pizza	Felső/alsó fűtés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	3
Sült burgonya ¹⁾ (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

¹⁾ A hasáburgonyát sütés közben forgassa át 2-3 alkalommal.

11.27 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 kapocccsal.

- 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 ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uborka	160 - 170	50 - 60	-
Vegyes savanyúság	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Karalábé / borsó / spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

11.28 Aszalás

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

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

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
Almaszeletek	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Körte	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.29 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

11.30 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 roston / 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

11.31 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 ¹⁾	1 x 1/2 perforált	300	3	99	13 - 15	Helyezze a sütő tálcát az első polcszintre.
Brokkoli ¹⁾	2 x 1/2 perforált	2 x 300	2 és 4	99	13 - 15	Helyezze a sütő tálcát az első polcszintre.

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

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerrel végezze.
- Vízkő esetén a sütőtér aljának tisztításához használjon néhány csepp ecetet.
- 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 tisztítószerral megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szelű

12.2 Javasolt tisztítószer

Ne használjon súrolószivacsot vagy maró hatású tisztítószert. Ez károsíthatja a készülék zománcozását és a rozsdamentes acél alkatrészeket.

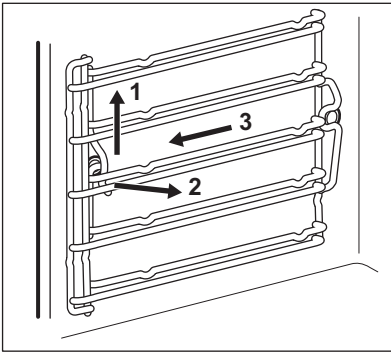
Termékeink online a www.electrolux.com/shop weboldalon és kiskereskedőinknél vásárolhatók meg.

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 kisereléssel 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.

i A jobb eredmény érdekében a tisztítási funkciót hideg készüléssel indítsa el.

i 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. Töltse fel a víztartályt a maximális szintig.
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 érintse meg a kijelzőt.

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

- a) Permetezzen megfelelő mosogatószerrel a sütőtérbe, a zománcozott 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.

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

- c) A készülék belső felületét nem karcoló, felületkímélő szivaccsal törölje át. A sütőtér tisztításához meleg víz vagy sütőtisztító szer használható.
- d) 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.
4. Távolítsa el a víztartályban lévő maradék vizet.

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

12.5 Tisztítás Emlékeztető

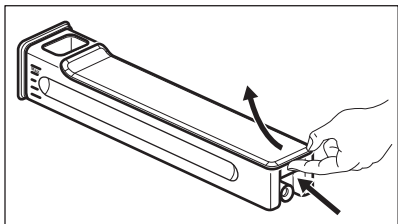
A funkció emlékezteti arra, hogy tisztítás szükséges, és az alábbi funkciót kell végrehajtania: Gőz tisztítás Plusz.

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

12.6 A víztartály tisztítása

Vegye ki a víztartályt a készülékből.

1. Távolítsa el a víztartály fedelét. A fedelet a hátul található kiemelkedésnek megfelelően emelje fel.

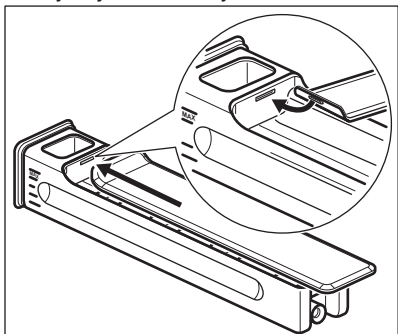


2. Távolítsa el a hullámtörőt. Addig húzza el a tartálytesttől, míg ki nem pattan.
3. Kézzel mossa meg a víztartály részeit. Csapvizet és mosogatószer használjon.

i Ne használjon dörzsölő szivacsot. Ne tisztítsa a víztartályt mosogatógépben.

Az alkatrészei tisztítása után szerelje össze a víztartályt.

1. Pattintsa a helyére a hullámtörőt. Nyomja be a víztartály testébe.
2. Szerelje fel a fedelet. Először az első rögzítőelemet illessze be, majd nyomja a víztartály testéhez.



3. Helyezze a víztartályt a készülékbe.
4. A víztartályt rögzülésig tolja a sütő irányába.

12.7 Gőzfejlesztő rendszer - Vízkömentesítés

Amikor a gőzfejlesztő rendszer működik, a víz kalciumtartalma miatt vízkő rakódik le a készülék belsejében. Ez negatív hatást fejtethet 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. Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
2. Töltsön 250 ml vízköoldót a víztartályba.
3. Ezután vízzel töltsse fel a víztartályt a maximális szintig.
4. Helyezze a víztartályt a készülékbe.
5. Kapcsolja be az eljárást

i Ezen szakasz időtartama hozzávetőleg 1 óra 40 perc.

6. Az első szakasz végén ürítse ki a sütő tálcát, majd helyezze ismét az első polcszintre.
7. Töltsön a víztartályba friss vizet. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon tisztítóoldat a víztartályban.
8. Helyezze a víztartályt a készülékbe.
9. Kapcsolja be az eljárás második szakaszát a gőzfejlesztő rendszer átöblítéséhez.

i A szakasz időtartama hozzávetőleg 35 perc.

Az eljárás befejezése után távolítsa el a sütő tálcát.

i Ha a Vízkömentesítés 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.

12.8 Vízkömentesítési emlékeztető

Két vízkömentesítési emlékeztető figyelmezteti a következő funkció végrehajtására: Vízkömentesítés. Ezek az emlékeztetők mindig aktiválódnak, amikor bekapcsolja a készüléket.

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

A határozott emlékeztető kötelezi a vízkömentesítés végrehajtására.

i Ha nem hajtja végre a készülék vízkömentesítését a határozott emlékeztető bekapcsolásakor, akkor nem használhatja a gőz funkciókat. A vízkömentesítési emlékeztető nem kapcsolható ki.

12.9 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. Töltsön a víztartályba friss vizet.
3. Kapcsolja be a funkciót.

Az eljárás befejezése után távolítsa el a sütő tálcát.

12.10 Az ajtó levétele és felszerelése

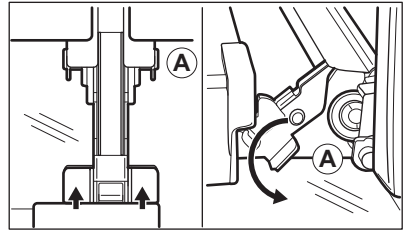
Az ajtó és belső üvegtáblái a tisztításhoz kivehetőek. Az üvegtáblák száma modellenként változik.



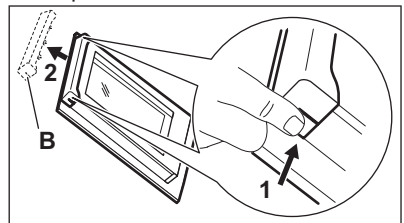
VIGYÁZAT!

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

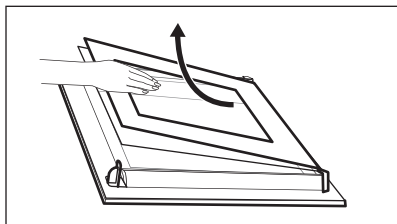
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.



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 díszlécet (B), majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.



7. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.
8. Egyenként fogja meg az ajtó üvegtábláit a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket a vezetősínből.



9. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és az ajtót a helyére. Ismételje 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.



VIGYÁZAT!

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 biztosítékdozból, vagy kapcsolja le az áramköri megszakítót.

13. HIBAELHÁRÍTÁS



VIGYÁZAT!

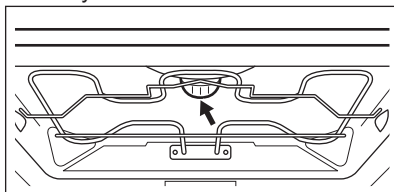
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.

Felső lámpa

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



2. Távolítsa el a fémgyűrűt, majd tisztítsa meg az üveg fedőlapot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Illessze a fémgyűrűt az üveg fedőlapra.
5. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

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 tömitést.
4. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
5. Szerelje fel a fémkeretet és a tömitést. Húzza meg a csavarokat.
6. Helyezze vissza a bal oldali polcvezető sínt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A gyermekzár használata” c. részt.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A kijelzőn az „F.....” hibakód látható.	Elektronikus hiba.	Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.
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 készülék nem tartja meg a víztartályt a behelyezés után.	A víztartály fedele nincs megfelelően felszerelve.	Szerelje fel megfelelően a víztartály fedelét.
Víz folyik a víztartályból szállítás vagy a készülékbe helyezés után.	A víztartály fedele nincs megfelelően felszerelve.	Szerelje fel megfelelően a víztartály fedelét.
Víz folyik a víztartályból szállítás vagy a készülékbe helyezés után.	A hullámtörő nincs megfelelően beszerelve.	Szerelje be megfelelően a hullámtörőt a víztartály testébe.
A készülék nem tartja meg a víztartályt a fedél rányomása után.	Nem nyomta be teljesen a víztartály testét.	Ütközésig tolva illessze a víztartály testét a készülékbe.
Nehéz kitisztítani a víztartályt.	Nem távolította el a fedelet és a hullámtörőt.	Lásd „A víztartály tisztítása” című részt.
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 sütő tálcában a vízkötelenítési eljárás után.	Nem töltötte fel a víztartályt a maximális szintig.	Ellenőrizze, hogy van-e vízköoldó / víz a víztartályban. Ismételje meg az eljárást.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Piszkos víz található a sütőtér alján a vízkötelenítési eljárás után.	A sütő tálca nem a megfelelő polcszinten helyezkedik el.	Távolítsa el a megmaradt vizet és vízkőoldót a sütő aljából. Helyezze a sütő tálcát 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.
A tisztítási funkció befejeződése után túl sok víz található a sütőtér alján.	A tisztítási ciklus bekapcsolása előtt túl sok oldószert permetezett a készülékbe.	A sütőtér minden részét vékony rétegben vonja be az oldószerezrel. Az oldószert 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 hatását.	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 hatását.	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 szervizközponthoz.

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 Fiche termék és információ az EU 65-66/2014 sz. rendelkezésnek megfelelően

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	EOB9956VAX
Energiahatékonysági szám	98.8
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett	1.09 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.83 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Hangerő	71 l
Sütő típusa	Beépített sütő
Tömeg	44.0 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, 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.
- **Melegen tartás** - a maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A kijelző a maradékhő hőmérsékleti értékét mutatja.

- **Hőlégbefűvás (nedves)** - a sütővilágítás 30 másodperc elteltével

kikapcsol. Ezt igény szerint újra be tudja kapcsolni.

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

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



867303207-C-1 12015

