

EOB8S31X
EOB8S31Z
KOBBS31X



HU Gőzölős sütő

Használati útmutató

Hozza ki legtöbbet készülékéből!

Az [electrolux.com/getstarted](https://www.electrolux.com/getstarted) oldalon megtalálja a használati útmutatót és megnézheti a rövid termékbemutató videókat.

TARTALOM

| | |
|---|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... | 3 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK..... | 4 |
| 3. TERMÉKLEÍRÁS..... | 7 |
| 4. KEZELŐPANEL..... | 8 |
| 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... | 10 |
| 6. NAPI HASZNÁLAT..... | 11 |
| 7. ÓRAFUNKCIÓK..... | 20 |
| 8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK..... | 21 |
| 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA..... | 22 |
| 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK..... | 25 |
| 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 27 |
| 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... | 46 |
| 13. HIBAE LHÁRÍTÁS..... | 50 |
| 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG..... | 52 |

GONDOLUNK ÖNRE

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

Látogassa meg a weboldalunkat:



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



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

ℹ Általános információk és hasznos tanácsok

♻ Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- A 3-8 éves gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt húzza ki a készülék hálózati dugaszát a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

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.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.

- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- 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 hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetékét húzza. 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 EKG irányelveinek.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

**FIGYELMEZTETÉS!**

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit 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 Gőzsütés**FIGYELMEZTETÉS!**

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:
 - 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 Tisztítás és ápolás**FIGYELMEZTETÉS!**

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 felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.6 Belső világítás**FIGYELMEZTETÉS!**

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A készüléknél használt izzó vagy halogén lámpa csak háztartási készülékeknek alkalmazható. Otthona világítására ne használja.
- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.7 Szerviz

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

2.8 Ártalmatlanítás



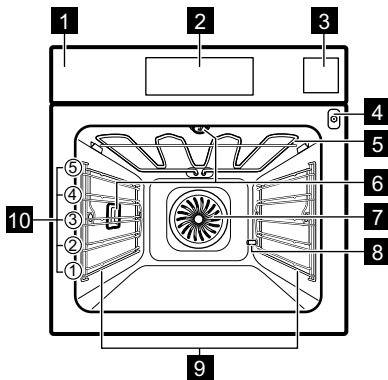
FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

3. TERMÉKLEÍRÁS

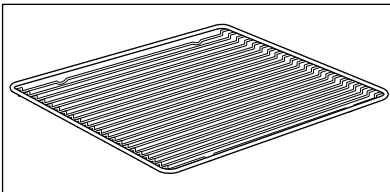
3.1 Általános áttekintés



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

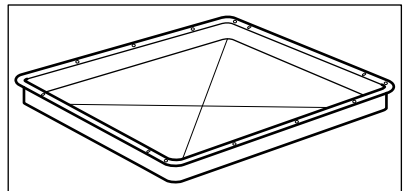
3.2 Kiegészítők

Huzalpolc



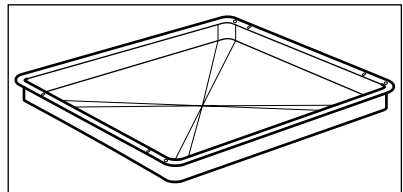
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

Sütőtepsi



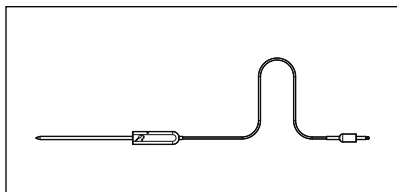
Tortákhoz és süteményekhez.

Mély tepsi



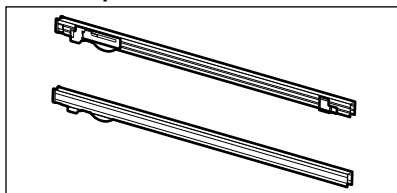
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Hűsmérő szenzor



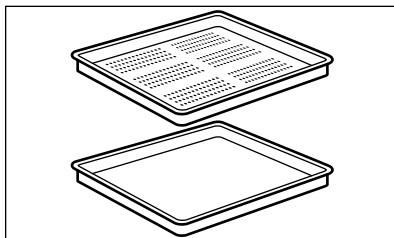
Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.

Teleszkópos sütősín



Polcokhoz és tálcákhoz.

Gőzlő készlet

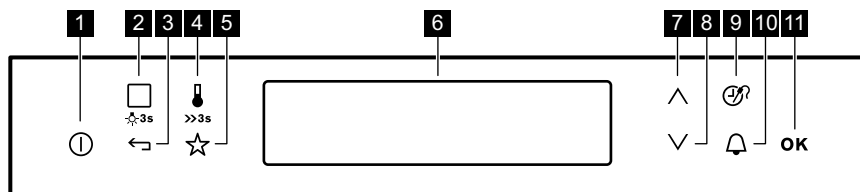


Egy perforált és egy perforált edény.

A gőzlőkészlet elvezeti a lecsapódó vizet az ételről párolás közben. Használja zöldségek, halak, csirkemell elkészítésénél. A készlet nem alkalmas vízben áztatandó étel elkészítéséhez, pl. rizs, polenta (árpalisztból és kukoricalisztből készült kása), tészta.

4. KEZELŐPANEL

4.1 Elektronikus programkapcsoló

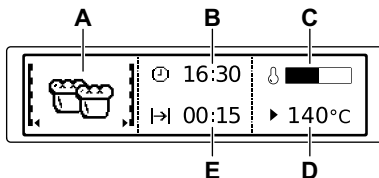


A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket.

| Érzékelőmező | Funkció | Megjegyzés |
|--------------|--|--|
| 1 | BE / KI | A készülék be- és kikapcsolása. |
| 2 | Sütőfunkciók vagy Előre Programozott Sütés | Érintse meg egyszer az érzékelőmezőt egy sütőfunkció vagy a következő menü kiválasztásához: Előre Programozott Sütés. Érintse meg ismét az érzékelőmezőt a következő menük közötti váltáshoz: Sütőfunkciók, Előre Programozott Sütés. A sütővilágítás bekapcsolásához vagy kikapcsolásához érintse meg 3 másodpercig az érzékelőmezőt. |


| Érzékelőmező | Funkció | Megjegyzés |
|--|-------------------------|--|
| 3  | Vissza gomb | Visszalépés egy szinttel a menüben. A főmenü megjelenítéséhez érintse meg 3 másodpercig a mezőt. |
| 4  | Hőmérséklet-választó | A sütő hőmérsékletének beállításához vagy a készüléken belüli jelenlegi hőmérséklet kijelzéséhez. Érintse meg a mezőt 3 másodpercig a következő funkció indításához vagy leállításához: Gyors Felfűtés. |
| 5  | Kedvencek | A Kedvenc programok elérése és mentése. |
| 6 - | Kijelző | A készülék aktuális beállításait mutatja. |
| 7  | Fel gomb | Mozgás felfelé a menüben. |
| 8  | Le gomb | Mozgás lefelé a menüben. |
| 9  | Idő és további funkciók | Más funkciók beállításához. A sütőfunkció működésekor érintse meg az érzékelőmezőt az időkapcsoló vagy a következő funkciók beállításához: Funkciózár, Kedvencek, Melegen Tartás, Set + Go. Ekkor módosítható a húshőmérő szenzor beállítása is. |
| 10  | Percszámláló | A következő funkció beállítása: Percszámláló. |
| 11 OK | OK | Választás vagy beállítás megerősítése. |








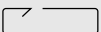




4.2 Kijelző



- A. Sütőfunkció
- B. Óra
- C. Felfűtés visszajelző
- D. Hőmérséklet
- E. Egy funkció időtartama vagy befejezési ideje

A kijelző egyéb visszajelzői:

| Szimbólum | Funkció | Funkció |
|---|--------------|--------------------|
|  | Percszámláló | A funkció működik. |

| Szimbólum | | Funkció |
|---|----------------------|--|
|  | Óra | A pontos időt mutatja a kijelző. |
|  | Időtartam | A kijelző a sütéshez szükséges időtartamot jeleníti meg. |
|  | Befejezés | A kijelző a sütés befejezési idejét jeleníti meg. |
|  | Hőmérséklet | A kijelző a hőmérsékletet mutatja. |
|  | Idő Kijelzés | A kijelzőn ellenőrizhető, milyen hosszan működik a sütőfunkció. Nyomja meg egyszerre a  és  gombot az idő törléséhez. |
|  | Számítás | A készülék kiszámítja a sütési időt. |
|  | Felfűtés visszajelző | A kijelző a sütő hőmérsékletét jelzi. |
|  | Gyors Felfűtés | A funkció be van kapcsolva. Csökkenti a felfűtési időt. |
|  | Súlyautomatika | A kijelző azt jelzi, hogy a súlyautomatika rendszer aktív, vagy a súly módosítható. |
|  | Melegen Tartás | A funkció be van kapcsolva. |

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.

Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.



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

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

5.2 Első csatlakoztatás

A sütő legelső, vagy áramkimaradás utáni csatlakoztatásakor be kell állítania

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

1. Az érték beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
2. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

5.3 A vízkeménység beállítása





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

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

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

1. Vegye elő a sütő gőzrendszeréhez mellékelte négy színű indikátorpapírt.
2. Körülbelül 1 másodpercre mártsa az indikátorpapír összes zónáját a vízbe.
Ne tegye az indikátorpapírt folyó víz alá.
3. A felesleges víz eltávolításához rázza meg az indikátorpapírt.
4. Várjon egy percig, majd ellenőrizze a vízkeménységet az alábbi táblázat segítségével.
Az indikátorzónák színe folyamatosan változik. A vízkeménységet egy percnél hosszabb idő eltelte után már új indikátorral ellenőrizze.

5. A vízkeménység beállítása: menü: Alapbeállítások.

| Indikátorpapír | Vízkeménység |
|---|--------------|
|  | 1 |
|  | 2 |
|  | 3 |
|  | 4 |

A vízkeménység a következő menüben módosítható: Alapbeállítások / Vízkeménység.



6. NAPI HASZNÁLAT




FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Navigálás a menükben




1. Kapcsolja be a sütőt.
2. A menü beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
3. Nyomja meg a **OK** gombot az almenük behívásához vagy a beállítás elfogadásához.







Bármelyik ponton vissza tud jutni a főmenübe a  gombbal.


6.2 A menük áttekintése













Főmenü


| Szimbólum / Menüelem | Alkalmazás |
|---|--|
|  Sütfunkciók | A sütfunkciók listáját tartalmazza. |
|  Receptek | Az automatikus programok listáját tartalmazza. |
|  Kedvencek | A felhasználó által létrehozott kedvenc sütési programok listáját tartalmazza. |

| Szimbólum / Menüelem | Alkalmazás |
|---|---|
|  Tisztítás | A tisztítási programok listáját tartalmazza. |
|  Alapbeállítások | A készülék konfigurációjának beállítására szolgál. |
|  Speciális Beállítások | A további sütőfunkciók listáját tartalmazza. |
|  Előre Programozott Sütés | Az ajánlott sütőbeállításokat tartalmazza az ételek széles köréhez. Válassza ki az ételt, majd indítsa el a sütési folyamatot. A hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak a jobb eredmény elérése érdekében, és módosíthatóak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek. |






Almenü a következőhöz: Alapbeállítások

| Szimbólum / Menüelem | leírása |
|---|--|
|  Óra beállítása | A pontos idő beállítása az órán. |
|  Idő Kijelzés | BE állapotban a kijelzőn a pontos idő látható, miután kikapcsolja a sütőt. |
|  Gyors Felfűtés | Bekapcsolt állapotban a funkció csökkenti a felfűtési időt. |
|  Set + Go | Beállít egy sütőfunkciót, melyet később a kezelőpanel bármelyik szimbólumának egyetlen érintésével elindíthat. |



| Szimbólum / Menüelem | leírása |
|--|---|
|  Melegen Tartás | A sütés befejezését követően 30 percig melegen tartja az elkészült ételt. |
|  Idő Kiterjesztés | Bekapcsolja és kikapcsolja az időkiterjesztés funkciót. |
|  Kijelző Kontraszt | Fokozatosan módosítja a kijelző kontrasztját. |
|  Kijelző Fényerő | Fokozatosan módosítja a kijelző fényerejét. |
|  Nyelv | A kijelzések nyelvének beállítása. |
|  Figyelmeztető hangerő | Fokozatonként beállítja a gombnyomások és jelzések hangerőjét. |
|  Nyomógomb Hang | Az érintőmezők hangjának ki- és bekapcsolása. A BE/KI érintőmező hangját nem lehet kikapcsolni. |
|  Hangbeállítás | A figyelmeztető hangjelzések ki- és bekapcsolása. |
|  Vízke ménység | Beállítja a vízke ménység szintjét (1 - 4). |
|  Tisztítás Emlékeztető | Emlékezteti a készülék tisztításának esedékességére. |
|  DEMO mód | Aktiváló / inaktiváló kód: 2468. |
|  Szervíz | A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése. |

| Szimbólum / Menüelem | leírása |
|---|--|
|  Gyári Beállítá- sok | Minden beállítás vis- szakapcsolása a gyá- ri értékre. |




6.3 Almenü a következőhöz: Tisztítás



| Szimbólum | Menüpont | Megnevezés |
|---|---------------------|--|
|  | Tartály Ürítése | A gőz funkciók használata után a mara- dék víz eltávolítási eljárása a víztartály- ból. |
|  | Gőz Tisztítás Plusz | A makacs szennyeződések sőtőtisztító szerrel tisztítsa meg. |
|  | Gőz Tisztítás | A készülék tisztítási eljárása enyhe szennyezettség esetén, mely nem volt többször ráégetve a felületre. |
|  | Vízkömentesítés | A gőzfejlesztő rendszer vízkőlerakódá- soktól mentesítő tisztítási eljárása. |
|  | Öblítés | A gőzfejlesztő rendszer átöblítési és tisztítási eljárása a gőz funkciók gyakori használata esetén. |


6.4 Sütőfunkciók

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|---|--|
|  Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | Sütés egyszerre maxi- mum három sütőszin- ten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyab- bra állítsa a sütő hő- mérsékletét, mint a kö- vetkező funkció ese- tén: Alsó + felső sütés. |
|  Pizzasütés | Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirí- tani, illetve ropogóssá tenni az alsó réteget. 20 - 40 °C-kal alacso- nyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Alsó + felső sütés. |

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|---|--|
|  Alsó + felső sütés (Felső/ Alsó Fűtés) | Egy szinten történő tészta- és hűssütés számára. |
|  Fagyasztott Ételek | Készételekhez (pl. sült burgonya, steak bur- gonya vagy tavaszi te- kercs). |
|  Grill | Laposabb élelmiszere- k grillezéséhez és pirító készítéséhez. |
|  Infrasütés | Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütsége egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirítás- hoz. |





| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|--|--|
|  Alsó Sütés | Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához. |
|  Hőlégbefúvás (Nedves) | A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési útmutatásokért olvassa el a "Tanácsok és tippek" című fejezetet, Hőlégbefúvás (Nedves). A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. Maradék hő használata. Csökkenhet az energiafelhasználás. Általános energiamegtakarítási tippeket olvashat az "Energiahatékonyság" / „Energia- megtakarítás” című részben. Ez a funkció az EN 60350-1 szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak való megfelelésre szolgál. Használata során a lámpa 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. |
|  Páratartalom, Alacsony | Kenyér sütéséhez, nagy húsdarabok sütéséhez vagy hideg és fagyasztott ételek felmelegítéséhez. |

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|---|--|
|  Páratartalom, Magas | Nagy nedvességtartalmú ételek, pl. vanília-puding és terrine (pástétom), valamint párolt hal esetén. |
|  Vital Sütés | Zöldségekhez, halhoz, burgonyához, rizshez, tésztákhoz vagy speciális köretekhez. |

 Egyes sütőfunkciók működése közben a sütőlámpa automatikusan kikapcsol 60 °C alatt.


6.5 Speciális Beállítások

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|---|---|
|  Melegen Tartás | Az étel melegen tartásához. |
|  Edény Melegítés | Az edények tájaláláshoz való előmelegítésére. |
|  Tartósítás | Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez. |
|  Aszalás | Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához. |
|  Kelesztés | A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát. |
|  Hőlégbefúvás, Kis Hőfok | Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez. |

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|---|---|
|  Kenyer | A funkcióval kenyér és zsemle készíthető professzionális minőségben a ropogóság, a szín és a kéreg fényének szempontjából. |
|  Regenerálódás | A gőzzel történő felmelegítés megátolja az ételek felületének kiszáradását. A hőközlés finoman, egyenletesen történik, és biztosítja, hogy az ételnek olyan íze és aromája legyen, mintha most készült volna el. Ez a funkció az étel közvetlenül tányéron történő felmelegítésére használható. Egyyszerre egynél több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban. |
|  Kiolvasztás | Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ. |
|  Csőben Sütés | Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és piritáshoz. |





6.6 Előre Programozott Sütés

Ételkategória: Hal/Tenger Gyümölcssei

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

Ételkategória: Szárnyasok

| Étel | |
|---|---|
| Csontozott Szárnyas | - |
| Csontozott Szárnyas  | - |

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

Ételkategória: Hús

| Étel | |
|--------------------|---|
| Marhahús | Főtt Marhahús |
| | Párolt hús  |
| | Fasírt |
| Marhasült | Véres |
| | Véres  |
| | Közepes |
| | Közepes  |
| | Jól Átsütve |
| | Jól Átsütve  |
| Skandináv Marhahús | Véres  |
| | Közepes  |
| | Jól Átsütve  |

| Étel | |
|--|--|
| Sertés | Chipolata Kolbász |
| | Karaj |
| | Sertés csülök, előfőzött |
| | Sonka |
| | Sertés karaj |
| | Sertés karaj  |
| | Sertés karaj, füstölt |
| | Sertés karaj, párolt |
| | Sertés Tarja |
| | Sertés Lapocka |
| Sertés rostton  | Sertés rostton  |
| | Főtt Sonka |
| | Borjú Csülök |
| Borjú | Borda |
| | Borjú rostton  |
| Bárány | Báránycsülök |
| | Bárány rostton  |
| | Báránygerinc |
| | Báránycomb közepesen |
| | Báránycomb közepesen  |
| Vad | Vadnyúl |
| | • Vadnyúláb |
| | • Nyúlgerinc |
| | • Nyúlgerinc  |
| | Őz/Szarvas |
| | • Comb |
| • Őzgerinc | |
| Vad rostton  | |
| Bárányborda  | |

Ételkategória: Tepsiben Sültek

| Étel | |
|---------------------------|---|
| Lasagne | - |
| Lasagne/cannelloni, fagy. | - |
| Tésztafelfújt | - |
| Burgonyafelfújt | - |
| Csőben sült zöldség | - |
| Édességek | - |

Ételkategória: Pizza/Quiche

| Étel | |
|---------------------------|------------------------|
| Pizza | Pizza, vékony kéreg |
| | Pizza, extra feltét |
| | Fagyasztott pizza |
| | Amerikai mirelit pizza |
| | Hideg pizza |
| Mirelit pizza szelet | |
| Bagett olvasztott sajttal | - |
| Elzászi Hagymás Lepény | - |
| Svájci tarte, pikáns | - |
| Quiche Lorraine | - |
| Pikáns Torta | - |

Ételkategória: Torta/Sütemények

| Étel | |
|-------------------------|---|
| Forma Torta | - |
| Almatorta, bevon. | - |
| Piskótateszta | - |
| Almáspite | - |
| Túrótorta, Sütőformában | - |

| Étel | |
|----------------------------|--------------------------|
| Briós | - |
| Madeira Sütemény | - |
| Torta | - |
| Svájci tarte, édes | - |
| Mandulás Sütemény | - |
| Muffin | - |
| Aprósütemény | - |
| Omlós Tészták | - |
| Habkosár | - |
| Aprósüt. Leveles Tésztából | - |
| Képviselőfánk | - |
| Puszedli | - |
| Aprósüt. Omlós Tésztából | - |
| Karácsonyi Stollen | - |
| Fagyasztott almás-pite | - |
| Sütés tepsiben | Piskótateszta |
| | Kelt Tészta |
| Túrótorta, Tepsiben | - |
| Csokoládés Sütemények | - |
| Keksztekercs | - |
| Kelt Tésztás Sütemény | - |
| Prézlikalács | - |
| Cukros Sütemény | - |
| Tortaalap | Omlós Tészta |
| | Piskótakeverék Tortaalap |

| Étel | |
|---------------|------------------------|
| Gyümölcstorta | Omlós Gyümölcs-torta |
| | Piskótás Gyümölcstorta |
| | Kelt Tészta |

Ételkategória: Kenyér/Zsemle

| Étel | |
|-------------|---------------------------|
| Péksütemény | Péksütemény |
| | Zsemle, elősütött |
| | Sütemény, fagyasztott |
| Ciabatta | - |
| Bagett | Bagett, elősütött |
| | Bagett, fagyasztott |
| Kenyér | Kenyér |
| | Fehér Kenyér |
| | Kelttészta |
| | Barna Kenyér |
| | Rozskenyér |
| | Teljes Kiőrlésű Kenyér |
| | Élesztő Nélküli Kenyér |
| | Fagyasztott kenyér/zsemle |

Ételkategória: Zöldségek

| Étel | |
|---------------------|---|
| Brokkoli (Rózsák) | - |
| Brokkoli (egész) | - |
| Karfiol (Rózsák) | - |
| Karfiol (egész) | - |
| Sárgarépa | - |
| Cukkini, Szeletelve | - |

| Étel | |
|-----------------------|---|
| Spárga, zöld | - |
| Spárga, fehér | - |
| Paprika Csíkok | - |
| Spenót, friss | - |
| Póréhagyma Gyűrű | - |
| Zöldborsó | - |
| Gombaszeletek | - |
| Blansírozás | - |
| Kelbimbó | - |
| Zeller, kockára vágva | - |
| Borsó | - |
| Padlizsán | - |
| Édeskömény | - |
| Articsóka | - |
| Cékla | - |
| Feketegyökér | - |
| Karalábé, Csíkok | - |
| Fehér Bab | - |
| Kelkáposzta | - |

Ételkategória: Pudingok És Terrine-Ek

| Étel | |
|---------------------|-----------------------|
| Royale | - |
| Karamelles Sütemény | - |
| Terrine (Pástétom) | - |
| Tojás | Tojás, lágyra főtt |
| | Tojás, közepesre főtt |
| | Tojás, keményre főtt |
| | Tükörttojás |

Ételkategória: Köretek

| Étel | |
|----------------------------|---|
| Sült burgonya, vékony | - |
| Sült burgonya, vastag | - |
| Sült burgonya, fagyasztott | - |
| Krokettek | - |
| Zöldségek/Krokettek | - |
| Pírtott Vagdaltak | - |
| Főtt burgonya, negyedelve | - |
| Főtt Burgonya | - |
| Héjában sült burgonya | - |
| Krumplis Gombóc | - |
| Zsemlegombóc | - |
| Kelt gombóc, sós | - |
| Kelt gombóc, édes | - |
| Rizs | - |
| Friss vékonymetélt | - |
| Puliszka | - |



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

6.7 Egy sütőfunkció beállítása

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

6.8 Gőz sütés

A víztartály fedele a kezelőpanelben található.

**FIGYELMEZTETÉS!**

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

1. Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitásához.
2. Hideg vízzel töltsen fel a víztartályt a maximális szintig (kb. 950 ml), míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. Ez a vízmennyiség kb. 50 percre elegendő. Ne töltsen a víztartályt a maximális szinten túl. Ellenkező esetben víz szivároghat ki, és tönkremehet a készüléket burkoló bútor.
3. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
4. Kapcsolja be a sütőt.
5. Állítsa be a kívánt gőz sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
6. Ha szükséges, állítsa be a következő funkciót: Időtartam \rightarrow vagy Befejezés \rightarrow .

A gőz kb. 2 perc múlva jelenik meg. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Amikor a víztartályból elfogy a víz, hangjelzés hívja fel a figyelmet arra, hogy a víztartályt fel kell tölteni a fent leírt módon a gőz sütés folytatásához.

A sütési idő végén hangjelzés hallható.

7. Kapcsolja ki a sütőt.
8. A gőz sütés befejezése után ürítse ki a víztartályt. Olvassa el a következő, tisztítási funkcióra vonatkozó fejezetet: Tartály Ürítése.

**VIGYÁZAT!**

A sütő forró!
Égésveszély!

9. Gőz sütés után a gőz lecsapódhat a sütő belsejének az aljára. Akkor törölje szárazra a sütőtér alját, amikor a sütő már lehűlt.

Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a sütőt. A kiszáritás meggyorsításához csukja be az ajtót, és a következő funkció segítségével fűtse fel a sütőt: Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok, 150 °C hőmérsékletre, körülbelül 15 perc alatt.

6.9 Felfűtés visszajelző







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

6.10 Gyors Felfűtés

Ez a funkció csökkenti a felfűtési időt.


7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Órafunkciók táblázata

| Órafunkció | Alkalmazás |
|---|--|
|  Percszám-láló | Visszaszámlálás beállítása (max. 2 óra 30 perc). Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. A  gombbal kapcsolja be a funkciót. Nyomja meg a  vagy  gombot a perc beállításához, majd az indításhoz nyomja meg a OK gombot. |
|  Időtartam | A sütő működési idejének beállítása (23 óra 59 perc). |
|  Befejezés | A kiválasztott sütőfunkció kikapcsolási idejének beállítása (max. 23 óra 59 perc). |



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

A funkció bekapcsolásához tartsa nyomva a  gombot 3 másodpercig. A felmelegítés jelző váltakozó értékeket jelenít meg.
Ez a funkció nem érhető el néhány sütőfunkciónál.

6.11 Maradék hő

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

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



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

7.2 Az óra funkciók beállítása



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

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Annyiszor nyomja meg a gombot, amíg a kijelzőn a kívánt óra funkció és a megfelelő szimbólum meg nem jelenik.
3. A szükséges idő beállításához nyomja meg a vagy gombot.
4. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

Amikor az idő letelik, hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.

5. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.

7.3 Melegen Tartás

A funkció feltételei:

- A beállított hőmérséklet 80 °C-nál magasabb.
- A Időtartam funkció aktív.

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

A funkció be- vagy kikapcsolható a menüben: Alapbeállítások.

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Válassza ki a sütőfunkciót.
3. Állítson be 80 °C-nál magasabb hőmérsékletet.
4. Annyiszor nyomja meg a gombot, amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: Melegen Tartás.
5. A megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.

Amikor a funkció befejeződik, hangjelzés hallható.

A funkció bekapcsolva marad, ha átvált egy másik sütőfunkcióra.

7.4 Idő Kiterjesztés

A Idő Kiterjesztés funkció segítségével a sütőfunkció folytatható a Időtartam lejáta után.



Nem használható húshőmérő szenzort alkalmazó sütőfunkciókkal.

1. Amikor a sütési idő véget ér, hangjelzés hallható. Nyomja meg bármelyik szimbólumot. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.
2. Nyomja meg a gombot a bekapcsoláshoz vagy a gombot a törléshez.
3. Állítsa be a funkció időtartamát.
4. Nyomja meg a OK gombot.

8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Internetes receptek



A sütőhöz tartozó programozott receptek a weboldalunkon találhatóak. A megfelelő receptkönyv megkereséséhez tekintse meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő PNC számot.

8.2 Receptek és Programozott Receptek

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

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

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

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Hűshőmérő szenzor

A hűshőmérő szenzor az étel belsejében levő hőmérsékletet (maghőmérsékletet) méri. Amikor az étel a beállított hőmérsékletet elérte, a sütő kikapcsol.

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

- a sütő hőmérsékletét (minimum 120 °C),
- az étel maghőmérsékletét.



VIGYÁZAT!

Kizárólag a mellékelt hűshőmérő szenzort és eredeti pótalkatrészeket használjon.

A legjobb eredmény eléréséhez:

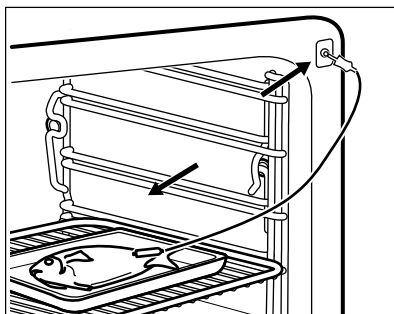
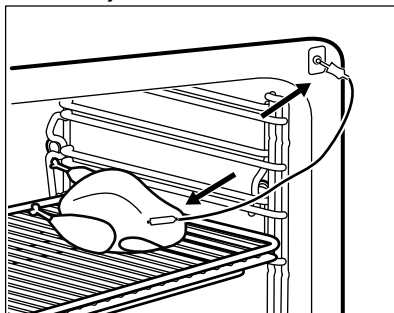
- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
- A hűshőmérő szenzor nem használható folyékony állagú ételekhez.
- Sütés közben a hűshőmérő szenzornak az ételben kell maradnia, míg dugaszának az aljzatban.
- Használja az ételekhez ajánlott maghőmérsékleti beállításokat. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.




A sütő kiszámítja az ételkészítés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez függ az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és hőmérséklettől.

Ételkategóriák: hús, hal és baromfi

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Szűrje a hűshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb résznél. Győződjön meg róla, hogy a hűshőmérő szenzor minimum 3/4 rész ez étel belsejében legyen.
3. Illessze a hűshőmérő szenzor dugaszát a készülék elülső keretén lévő aljzatba.



A kijelzőn a húshőmérő szenzor szimbóluma jelenik meg.

4. 5 másodpercen belül végezze el a \wedge vagy \vee gomb segítségével az étel maghőmérsékletének beállítását.
 5. Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.
 6. Az ételhőmérséklet módosításához nyomja meg a  gombot.
- Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
7. A jelzés kikapcsolásához érintse meg bármelyik szimbólumot.
 8. Húzza ki a húshőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

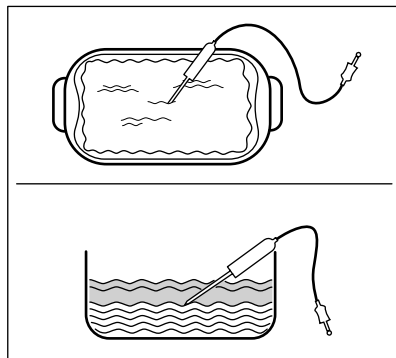


FIGYELMEZTETÉS!

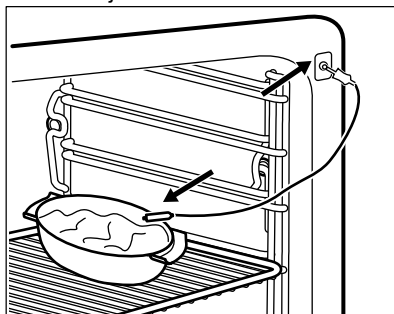
Égésveszély áll fenn, mert a húshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

Ételkategória: casserole


1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Tegye a hozzávalók felét egy sütőedénybe
3. Nyomja a húshőmérő szenzor hegyét a pontosan a casserole közepébe. A húshőmérő szenzornak sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban helyen kell maradnia. Ezt egy masszív hozzávaló használatával érheti el. A sütőedény peremével támassza alá a húshőmérő érzékelőjének szilikon fogantyúját. A húshőmérő érzékelőjének hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



4. A maradék hozzávalókkal fedje be a húshőmérő érzékelő több részét.
5. Illeszze a húshőmérő szenzor dugaszát a készülék elülső keretén lévő aljzatba.



A kijelzőn a húshőmérő szenzor szimbóluma jelenik meg.

6. 5 másodpercen belül végezze el a \wedge vagy \vee gomb segítségével az étel maghőmérsékletének beállítását.
 7. Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.
 8. A húshőmérséklet módosításához nyomja meg a  gombot.
- Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
9. A jelzés kikapcsolásához érintse meg bármelyik szimbólumot.
 10. Húzza ki a húshőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

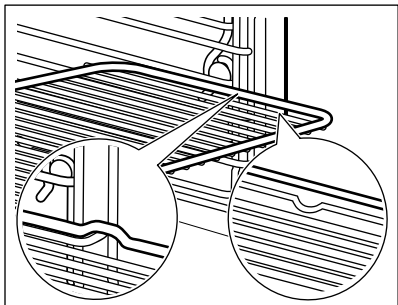
**FIGYELMEZTETÉS!**

Égésveszély áll fenn, mert a hűhőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

9.2 Tartozékok behelyezése

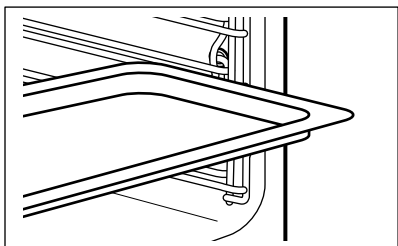
Huzalpolc:

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, .



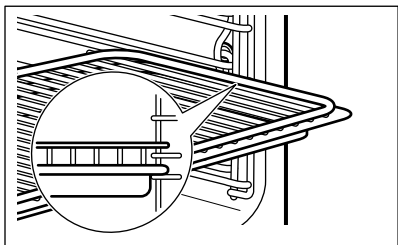
Sütőtálca/ mély tepsí:

Tolja a sütő tálcát /mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és sütő tálca / mély tepsiegyütt:

Tolja a sütő tálcát /mély tepsit a polctartó vezetősinjei és a vezetősinék feletti huzalpolc közé.



A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

9.3 Teleszkópos polctartók - a tartozékok behelyezése

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

**VIGYÁZAT!**

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

**VIGYÁZAT!**

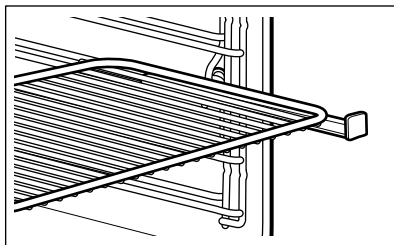
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:

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

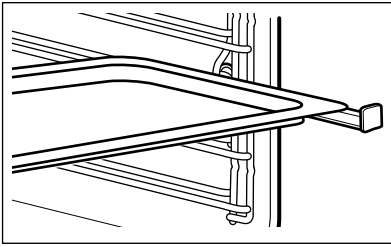


A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.



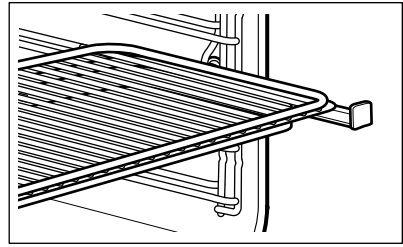
Mély tepsí:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos polctartókra.



Huzalpolc és mély tepszi együtt:

Helyezze a huzalpolcot és a mély tepsit együtt a teleszkópos polctartókra.




10. TOVÁBBI FUNKCIÓK



10.1 Kedvencek

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

Egy program tárolása



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

A kijelzőn az első szabad memóriahely jelenik meg.

5. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
6. Adja meg a program nevét. Az első betű villog.
7. Érintse meg az  vagy  gombot a betű módosításához.
8. Nyomja meg a OK gombot. A következő betű villog.
9. Szükség esetén végezze el ismét a 7. lépést.

10. Tartsa nyomva a OK gombot a mentéshez.

Felülírhatja a kívánt memóriahely tartalmát. Amikor a kijelzőn az első szabad memóriahely megjelenik, nyomja

meg a  vagy  gombot, majd nyomja meg a OK gombot a már meglévő program felülírásához.




A program nevét módosíthatja ebben a menüben: Program Név Szerkesztése.

A program elindítása

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. A menü kiválasztása: Kedvencek.
3. A megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.
4. Válassza ki a kívánt kedvenc programot.
5. A megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.

10.2 A Gyermekzár használata


Amíg a Gyermekzár aktív, nem lehet véletlenül bekapcsolni a sütőt.



1. Nyomja meg a  gombot a kijelző bekapcsolásához.
2. Nyomja meg egyszerre a  és  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik egy üzenet .


A Gyermekzár funkció kikapcsolásához ismétlje meg a 2. lépést.

10.3 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását. Csak a sütő működése közben lehet bekapcsolni.



1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Válasszon ki egy sütőfunkciót vagy beállítást.
3. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: Funkciózár.
4. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

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


 A sütő kikapcsolásakor ez a funkció is kikapcsol.

10.4 Set + Go


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

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Állítson be egy sütőfunkciót.
3. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: Időtartam.
4. Lehetővé teszi az idő beállítását.
5. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: Set + Go.
6. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

Érintse meg bármelyik szimbólumot (a

 kivételével) a következő funkció elindításához: Set + Go. A beállított sütőfunkció elindul.


Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.

- 
- A Funkciózár működik, amikor egy sütőfunkció aktív.
 - A menü: Alapbeállítások ez a funkció: Set + Go be- és kikapcsolható.

10.5 Automatikus kikapcsolás

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

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

 Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő Világítás, Hűshőmérő szenzor, Időtartam, Befejezés.

10.6 Kijelző fényereje

A kijelző kétféle fényerő-beállítással rendelkezik:

- Éjszakai fényerő - ha a sütő ki van kapcsolva, akkor 22:00 óra és 06:00 óra között kisebb a kijelző fényereje.
- Nappali fényerő:
 - amikor a sütő be van kapcsolva.
 - ha éjszakai fényerőnél megérint egy szimbólumot (a BE / KI szimbólum kivételével), akkor a következő 10 másodpercre a kijelző visszatér a nappali fényerő beállításra.
 - ha a sütő ki van kapcsolva és beállítja ezt a funkciót: Percszámláló. Amikor befejeződik a funkció működése, a kijelző visszatér az éjszakai beállításra.

10.7 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a sütő le nem hűl.

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

11.1 Sütési javaslatok

Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi sütőjétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi táblázatban a hőmérséklet, a sütési idő és a polcszint általános beállítási értékeit olvashatja.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

11.2 Tanács a sütő speciális sütési funkcióihoz

Melegen Tartás

Ezzel a funkcióval melegen tarthatja az ételt. A hőmérséklet automatikusan 80 °C-ra áll be.

Edény Melegítés

Ezzel a funkcióval felmelegítheti az ételeket a tálalás előtt. A hőmérséklet automatikusan 70 °C-ra áll be.

Rendezze el egyenletesen a tányérokat és az edényeket a huzalpolcon. Az első polcszintet használja. A melegítési idő felénél rendezze át az edényeket.

Kelesztés

Ezzel a funkcióval kenyértésztát dagaszthat. Helyezze a tésztát egy nagyméretű edénybe. Az első polcszintet használja. Állítsa be ezt a funkciót: Kelesztés és a főzési diót.

Kiolvasztás

Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra. Ne takarja le az ételt, mert ezzel megnövelheti a felolvasztási időt. Az első polcszintet használja.

11.3 Vital Sütés



FIGYELMEZTETÉS!

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

Fertőtlenítés

Ezzel a funkcióval tárolóedényeket (pl. cumisüveget) fertőtleníthet.

Helyezze a tiszta tárolóedényt fejjel lefelé az első polc középső részére.

Töltse fel a víztartályt a maximális mennyiségű vízzel, és állítson be 40 perces időtartamot.

Sütés-főzés

Ezzel a funkcióval bármilyen friss vagy fagyasztott ételt elkészíthet. Ezzel a módszerrel elkészíthet, felmelegíthet, felolvaszthat, posírozhat vagy blansírozhat zöldséget, húst, halat, tésztafelét, rizst, gríz és tojást.

Egyetlen művelettel komplett menüt is készíthet. A hasonló elkészülési idejű ételeket javasolt egyszerre sütni/főzni. Egyszerre történő főzésnél mindig a javasolt legnagyobb vízmennyiséget használja.

A második polcszintet használja.

Állítson be 99 °C-os hőmérsékletet, hacsak az alábbi táblázat másképpen nem ajánlja.

Zöldségek

| Ételek | Idő (perc) |
|-------------|------------|
| Blansírozás | 10 |

| Ételek | Idő (perc) |
|-------------------------------|------------|
| Brokkoli rózsák ¹⁾ | 13 - 15 |
| Zöldség blansírozva | 15 |
| Gombaszeletek | 15 - 20 |
| Paprika csíkokra vágva | 15 - 20 |
| Spenót, friss | 15 - 20 |
| Spárga, zöld | 15 - 25 |
| Padlizsán | 15 - 25 |
| Cukkini szeletelve | 15 - 25 |
| Sütőtök kockára vágva | 15 - 25 |
| Paradicsom | 15 - 25 |
| Bab blansírozva | 20 - 25 |
| Galambbegy, rózsák | 20 - 25 |
| Kelkáposzta | 20 - 25 |
| Zeller, kockára vágva | 20 - 30 |
| Póréhagyma karikára vágva | 20 - 30 |
| Borsó | 20 - 30 |
| Cukorborsó | 20 - 30 |
| Édesburgonya | 20 - 30 |
| Spárga, fehér | 25 - 35 |
| Kelbimbó | 25 - 35 |
| Sárgarépa | 25 - 35 |
| Karfiol rózsák | 25 - 35 |
| Édeskömény | 25 - 35 |
| Karalábé csíkokra vágva | 25 - 35 |
| Fehér bab | 25 - 35 |
| Brokkoli egész | 30 - 40 |
| Csőves főtt kukorica | 30 - 40 |
| Feketegyökér | 35 - 45 |
| Karfiol egész | 35 - 45 |

| Ételek | Idő (perc) |
|---|------------|
| Zöldborsó | 35 - 45 |
| Fehér- vagy vöröskáposzta csíkokra vágva | 40 - 45 |
| Articsóka | 50 - 60 |
| Szárazbab, beáztatva (víz / bab arány: 2:1) | 55 - 65 |
| Savanyú káposzta | 60 - 90 |
| Cékla | 70 - 90 |

¹⁾ Melegítse elő a sütit 5 percig.

Köretetek

| Ételek | Idő (perc) |
|--|------------|
| Kuszkusz (víz / kuszkusz arány: 1:1) | 15 - 20 |
| Friss vékonymetélt | 15 - 25 |
| Tejbegríz (tej / gríz arány: 3,5:1) | 20 - 25 |
| Lencse, vörös (víz / lencse arány: 1:1) | 20 - 30 |
| Nokedli | 25 - 30 |
| Bulgur búzatöret (víz / bulgur arány: 1:1) | 25 - 35 |
| Kelt gombóc | 25 - 35 |
| Illatos rizs (víz / rizs arány: 1:1) | 30 - 35 |
| Főtt burgonya negyedbe vágva | 35 - 45 |
| Zsemlegombóc | 35 - 45 |
| Krumplis gombóc | 35 - 45 |
| Rizs (víz / rizs arány: 1:1) ¹⁾ | 35 - 45 |
| Polenta (3:1 arányú folyadék) | 40 - 50 |
| Tejberizs (tej / rizs arány: 2,5:1) | 40 - 55 |

| Ételek | Idő (perc) |
|---|------------|
| Krumpli hámozatlan, közepes méretű | 45 - 55 |
| Lencse, barna és zöld (víz / lencse arány: 2:1) | 55 - 60 |

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

Gyümölcs

| Ételek | Idő (perc) |
|----------------------|------------|
| Almaszeletek | 10 - 15 |
| Meleg kompót | 10 - 15 |
| Csokoládé olvasztása | 10 - 20 |
| Gyümölcskompót | 20 - 25 |

Hal

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|------------------------------|------------------|------------|
| Lepényhal filé | 80 | 15 |
| Garnéla, friss | 85 | 20 - 25 |
| Kagyló | 99 | 20 - 30 |
| Lazacfilé | 85 | 20 - 30 |
| Pisztráng 0,25 kg | 85 | 20 - 30 |
| Garnéla, fagyasztott | 85 | 30 - 40 |
| Szivárványos pisztráng, 1 kg | 85 | 40 - 45 |

Hús

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|--|------------------|------------|
| Chipolata Kolbász | 80 | 15 - 20 |
| Bajor borjúkolbász (fehér kolbász) | 80 | 20 - 30 |
| Bécsi kolbász | 80 | 20 - 30 |
| Párolt csirkemell | 90 | 25 - 35 |
| Főtt sonka (1 kg) | 99 | 55 - 65 |
| Csirke, posírozott 1 - 1,2 kg | 99 | 60 - 70 |
| Kasseler (füstölt sertéskaraj, párolt) | 90 | 70 - 90 |
| Borjú / sertés karaj 0,8 - 1 kg | 90 | 80 - 90 |
| Tafelspitz (minőségi párolt marhahús) | 99 | 110 - 120 |

Tojás

| Ételek | Idő (perc) |
|-----------------|------------|
| Lágy tojás | 10 - 11 |
| Félkemény tojás | 12 - 13 |
| Kemény tojás | 18 - 21 |

11.4 Infrásütés és Vital Sütés kombinálva.

Ezeket a funkciókat kombinálva húsokat, zöldségeket és köreteket készíthet egyidejűleg.

- Állítsa be a funkciót: Infrásütés a hússütéshez.

- Adja hozzá az előkészített zöldségeket és köreteket.
- Hűtse le a sütőt körülbelül 90 °C hőmérsékletre. Kinyithatja a sütőtér ajtaját az első fokozatig, kb. 15 percre.
- Állítsa be a funkciót: Vital Sütés. Főzze egyszerre az összes fogást, amíg el nem készül.

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

11.5 Páratartalom, Magas

A második polcszintet használja.

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|---------------------------------|------------------|------------|
| Puding / lepény kisebb edényben | 90 | 35 - 45 |
| Tükörtojás | 90 - 110 | 15 - 30 |
| Terrine (Pástétom) | 90 | 40 - 50 |

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|-----------------------|------------------|------------|
| Vékony halfilé | 85 | 15 - 25 |
| Vastag halfilé | 90 | 25 - 35 |
| Kisebb halak 350 g-ig | 90 | 20 - 30 |
| Hal egészben 1 kg-ig | 90 | 30 - 40 |
| Tepsis gombóc | 120 - 130 | 40 - 50 |

11.6 Páratartalom, Alacsony

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|------------------------|------------------|------------|--------------|
| Sertés roston (1000 g) | 160 - 180 | 90 - 100 | 2 |

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

11.7 Regenerálódás

| Ételek | 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 |

11.8 Tésztasütés

- A legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények nem mindig egyenletesen barnulnak. Egyenetlen barnulás esetén nem szükséges megváltoztatni a hőmérséklet-beállítást. Sütés közben a különbségek kiegyenlítődnek.

- A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

11.9 Sütési tanácsok

| A sütés eredménye | Lehetséges ok | Javítási mód |
|---|---|---|
| Alul túl világos a sütemény. | A polcmagasság nem megfelelő. | Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére. |
| Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik. | A sütőhőmérséklet túl magas. | A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be. |
| | Túl rövid sütési időt választott. | Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje. |
| | 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. |
| | 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 tésztát nem egyenletesen terítette el. | Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon. |
| A sütemény nem sül meg az adott idő alatt. | A sütőhőmérséklet túl alacsony. | A következő sütéskor valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be. |

11.10 Sütés egy szinten

Sütés sütőformákban

| Ételek | 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 |

| Ételek | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------------|--------------------------|-------------------------|------------|--------------|
| Tortalap - om-lós tészta | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 150 - 160 ¹⁾ | 20 - 30 | 2 |
| Tortalap - ke-vert tészta | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Sajjtorta | Alsó + felső sü-tés | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

| Ételek | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--|--------------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------|
| Fonott kalács / kenyér | Alsó + felső sü-tés | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Karácsonyi stollen | Alsó + felső sü-tés | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Kenyér (rozs-kenyér): 1. Első 20 perc: 2. Ezt követő-en csök-kentse: | Alsó + felső sü-tés | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 |
| Krémes felfújt / képviselőfánk | Alsó + felső sü-tés | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Keksztekercs | Alsó + felső sü-tés | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Morzás tetejű sütemény (szá-razon) | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Vajas mandula-torta / cukros sütemények | Alsó + felső sü-tés | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Gyümölcstorták | Alsó + felső sü-tés | 180 | 35 - 55 | 3 |
| Kelt sütemé-nyek feltéttel (pl. túró, tej-szín, sodó) | Alsó + felső sü-tés | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 60 | 3 |

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Teasütemény

| Ételek | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------------------------|--------------------------|-------------------------|------------|--------------|
| Sütemény / pis-kótakeverék | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 150 - 160 | 15 - 25 | 3 |
| Habcsók | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Puszedli | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Kelt tésztából készült sütemények | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Aprósüt. leveles tésztából | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Péksütemény | Alsó + felső sütés | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.11 Tészták és felfújtak

| Ételek | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------------------------|--------------------------|------------------|------------|--------------|
| Tésztafelfújt | Alsó + felső sütés | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagne | Alsó + felső sütés | 180 - 200 | 25 - 40 | 1 |
| Csóben sült zöldség ¹⁾ | Infrasütés | 170 - 190 | 15 - 35 | 1 |
| Olvasztott sajtos bagett | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Tejberizs | Alsó + felső sütés | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Halfelfújt | Alsó + felső sütés | 180 - 200 | 30 - 60 | 1 |
| Töltött zöldség | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.12 Hőlégbefúvás (Nedves)

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--|------------------|------------|--------------|
| Tészta felfújt | 200 - 220 | 45 - 55 | 3 |
| Burgonyafelfújt | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Muszaka | 170 - 190 | 70 - 95 | 3 |
| Lasagne | 180 - 200 | 75 - 90 | 3 |
| Cannelloni | 180 - 200 | 70 - 85 | 3 |
| Császármorzsa | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
| Rizs puding | 170 - 190 | 45 - 60 | 3 |
| Almatorta kevert piskóta-tésztából (kerek sütőforma) | 160 - 170 | 70 - 80 | 3 |
| Fehér kenyér | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |

11.13 Több szinten való sütés

Használja a következő funkciót:
Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok.

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

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

1) Melegítse elő a sütőt.

Teasütemény

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | |
|-------------------------------|-------------------------|------------|--------------|------------|
| | | | 2. pozíció | 3. pozíció |
| Rövid tészta / piskótakeverék | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Habcsók | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |
| Puszedli | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Sütemény kelt tésztából | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Aprósüt. leveles tésztából | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 1 / 4 | - |

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | |
|-------------|------------------|------------|--------------|------------|
| | | | 2. pozíció | 3. pozíció |
| Péksütemény | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |

1) Melegítse elő a sütőt.

11.14 Ropogósra sütés a Pizzasütés funkcióval

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--------------------------------------|---------------------------|------------|--------------|
| Pizza (vékony) | 210 - 230 ¹⁾²⁾ | 15 - 25 | 2 |
| Pizza (vastag) | 180 - 200 | 20 - 30 | 2 |
| Gyümölcslepény | 180 - 200 | 40 - 55 | 1 |
| Spenótos lepény | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 |
| Quiche Lorraine / Svájci lepény | 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 kosárka | 160 - 180 ¹⁾ | 45 - 55 | 2 |
| Flammekuchen | 210 - 230 ¹⁾ | 15 - 25 | 2 |
| Pirog | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 25 | 2 |

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

11.15 Hússütés

Használjon hőálló edényeket.

A nagyon húsdarabokat közvetlenül a tepsiben, vagy a fölötte lévő huzalpolcon süsse.

Tegyen egy kis vizet a tepsibe, hogy a húsból kifolyó lé vagy zsír ne égjen rá.

Ha ropogós külsejű húst kíván sütni, helyezze a hússütő tepsibe, és ne tegyen rá fedőt.

A sütési idő 1/2 - 2/3 részének elteltekor fordítsa meg a sült húst.

Ahhoz, hogy a hús szaftosabb maradjon:

- a nem zsíros húsokat fedéllel ellátott sütőtepsiben süsse meg, vagy használjon sütőzacskót.
- a húst vagy halat nagyobb darabokban (legalább 1 kg-os) süsse.
- hússütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat többször locsolja meg a saját levükkel.

11.16 Hússütés

Marhahús

| Ételek | Mennyiség (kg) | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|--|----------------|--------------------|-------------------------|------------|
| Párolt hús | 1 - 1.5 | Alsó + felső sütés | 230 | 120 - 150 |
| Marhasült vagy marhabélszín: véres | 1 cm vastag | Infrasütés | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 |
| Marhasült vagy marhabélszín: közepes | 1 cm vastag | Infrasütés | 180 - 190 ¹⁾ | 6 - 8 |
| Marhasült vagy marhabélszín: jól átsütve | 1 cm vastag | Infrasütés | 170 - 180 ¹⁾ | 8 - 10 |

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sertés

| Ételek | Mennyiség (kg) | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|---------------------------|----------------|------------|------------------|------------|
| Lapocka/tarja/sonka | 1 - 1.5 | Infrasütés | 150 - 170 | 90 - 120 |
| Borda/karaj | 1 - 1.5 | Infrasütés | 170 - 190 | 30 - 60 |
| Fasírt | 0.75 - 1 | Infrasütés | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Sertés csülök (előfőzött) | 0.75 - 1 | Infrasütés | 150 - 170 | 90 - 120 |

Borjú

| Ételek | Mennyiség (kg) | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|--------------|----------------|------------|------------------|------------|
| Borjú roston | 1 | Infrasütés | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Borjúcsülök | 1.5 - 2 | Infrasütés | 160 - 180 | 120 - 150 |

Bárány

| Ételek | Mennyiség (kg) | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|-----------------------------|----------------|------------|------------------|------------|
| Báránycsülök/ bárány roston | 1 - 1.5 | Infrasütés | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Báránygerinc | 1 - 1.5 | Infrasütés | 160 - 180 | 40 - 60 |

Vad

| Ételek | Mennyiség (kg) | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|----------------------------|----------------|-------------------------|-------------------------|------------|
| Nyúlgerinc/ vadnyúl láb | 1 | Infrasütés | 180 - 200 ¹⁾ | 35 - 55 |
| Őzgerinc | 1.5 - 2 | Alsó + felső sü- tés | 180 - 200 | 60 - 90 |
| Comb | 1.5 - 2 | Alsó + felső sü- tés | 180 - 200 | 60 - 90 |

1) Melegítse elő a sütőt.

Szárnyasok

| Ételek | Mennyiség (kg) | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|----------------|----------------|------------|------------------|------------|
| Baromfi részek | 0.2 - 0.25 | Infrasütés | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Fél csirke | 0.4 - 0.5 | Infrasütés | 190 - 210 | 40 - 50 |
| Csirke, jérce | 1 - 1.5 | Infrasütés | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Kacsa | 1.5 - 2 | Infrasütés | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Liba | 3.5 - 5 | Infrasütés | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Törökország | 2.5 - 3.5 | Infrasütés | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Törökország | 4 - 6 | Infrasütés | 140 - 160 | 150 - 240 |

Hal

| Ételek | Mennyiség (kg) | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|--------------|----------------|------------|------------------|------------|
| Hal egészben | 1 - 1.5 | Infrasütés | 180 - 200 | 30 - 50 |

11.17 Grill

Melegítse elő az üres sütőt 5 perccig.

Úgy helyezze el az edényt, hogy a zsír az első polcpozíción gyűljön össze.

Grill

| Ételek | 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 |

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | | Polcmagasság |
|--------------------------|------------------|------------|---------------|--------------|
| | | Első oldal | Második oldal | |
| Hal egészben, 0,5 - 1 kg | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

11.18 Fagyasztott Ételek

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------------------|------------------|------------|--------------|
| Fagyasztott pizza | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Amerikai mirelit pizza | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Hideg pizza | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Mirelit pizza szelet | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Sült burgonya, vékony | 190 - 210 | 15 - 25 | 3 |
| Sült burgonya, vastag | 190 - 210 | 20 - 30 | 3 |
| Zöldségek/Kroketek | 190 - 210 | 20 - 40 | 3 |
| Pirított 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

| Ételek | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---|-------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------|
| Gyorsfagyasztott pizza | Alsó + felső sütés | a gyártó utasításai szerint | a gyártó utasításai szerint | 3 |
| Sült burgonya ¹⁾ (300 - 600 g) | Alsó + felső sütés vagy Infra-sütés | 200 - 220 | a gyártó utasításai szerint | 3 |
| Bagettek | Alsó + felső sütés | a gyártó utasításai szerint | a gyártó utasításai szerint | 3 |
| Gyümölcstorták | Alsó + felső sütés | a gyártó utasításai szerint | a gyártó utasításai szerint | 3 |

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

11.19 Hőlégbefűvés, Kis Hőfok

Ez a funkció nem alkalmazható olyan receptekhez, mint például a serpenyős sült vagy a zsíros sertéssült. A húshőmérő szenzor segítségével biztosíthatja a hús megfelelő maghőmérsékletét (lásd a húshőmérő szenzor táblázatát).

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



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

1. Főzőlapon süssse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.
2. Helyezze a húst a forró hússütő tepsivel együtt a sütő huzalpolcára.
3. Nyomja a húshőmérő szenzort a húsba.
4. Válassza a következő funkciót: Hőlégbefűvés, Kis Hőfok és állítsa be a megfelelő maghőmérsékletet.

A hőmérsékletet állítsa be 120 °C-ra.

| Ételek | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------------|------------|--------------|
| Marhasült, 1 - 1,5 kg | 120 - 150 | 1 |

| Ételek | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--------------------------|------------|--------------|
| Marhabélszín, 1 – 1,5 kg | 90 - 150 | 3 |
| Borjúsült, 1 – 1,5 kg | 120 - 150 | 1 |
| Steak, 0,2 - 0,3 kg | 20 - 40 | 3 |

11.20 Tartósítás

Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.

Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.

Ennél a funkciónál az alulról számított első polcot használja.

A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.

Az üvegeket azonos szintig töltsse fel, és zárja le kapoccsal.

Az üvegek ne érjenek egymáshoz.

Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.

Amikor a folyadék rotyni kezd az üvegekben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

Bogyós gyümölcsök

| Ételek | 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

| Ételek | 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

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

¹⁾ Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

11.21 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

| Ételek | 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

| Ételek | 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 |

11.22 Kenyér

A sütő előmelegítése nem ajánlott.

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

11.23 Húshőmérő szenzor táblázat

| Marhahús | Étel maghőmérséklete (°C) | | |
|---------------|---------------------------|---------|-------------|
| | Véres | Közepes | Jól átsütve |
| Marha hátszín | 45 | 60 | 70 |
| Hátszín | 45 | 60 | 70 |

| Marhahús | Étel maghőmérséklete (°C) | | |
|----------|---------------------------|---------|--------|
| | Kevésbé | Közepes | Jobban |
| Fasírt | 80 | 83 | 86 |

| Sertés | Étel maghőmérséklete (°C) | | |
|--|---------------------------|---------|--------|
| | Kevésbé | Közepes | Jobban |
| Sonka, Sült | 80 | 84 | 88 |
| Borda (gerinc), Füstölt sertéskaraj, Füstölt sertéskaraj párolva | 75 | 78 | 82 |

| Borjú | Étel maghőmérséklete (°C) | | |
|--------------|---------------------------|---------|--------|
| | Kevésbé | Közepes | Jobban |
| Borjú roston | 75 | 80 | 85 |
| Borjúcsülök | 85 | 88 | 90 |

| Ürű / bárány | Étel maghőmérséklete (°C) | | |
|--|---------------------------|---------|--------|
| | Kevésbé | Közepes | Jobban |
| Ürűcomb | 80 | 85 | 88 |
| Ürűborda | 75 | 80 | 85 |
| Báránycsülök, Bárány roston | 65 | 70 | 75 |
| Vad | Étel maghőmérséklete (°C) | | |
| | Kevésbé | Közepes | Jobban |
| Nyúlboroda, Őzgerinc | 65 | 70 | 75 |
| Nyúlláb, nyúlcomb, Nyúl egészben, Őz-/vadcomb | 70 | 75 | 80 |
| Szárnycsok | Étel maghőmérséklete (°C) | | |
| | Kevésbé | Közepes | Jobban |
| Csirke (egész / fél / mell) | 80 | 83 | 86 |
| Kacsa (egész / fél), Pulyka (egész / mell) | 75 | 80 | 85 |
| Kacsa (mell) | 60 | 65 | 70 |
| Hal (lazac, pisztráng, süllő) | Étel maghőmérséklete (°C) | | |
| | Kevésbé | Közepes | Jobban |
| Hal (egész / nagy / párolt), Hal (egész / nagy / roston) | 60 | 64 | 68 |
| Felfújta - Előfőzött zöldségek | Étel maghőmérséklete (°C) | | |
| | Kevésbé | Közepes | Jobban |
| Cukkini felfújta, Brokkoli felfújta, Édesköményes felfújta | 85 | 88 | 91 |
| Felfújta - Pikáns | Étel maghőmérséklete (°C) | | |
| | Kevésbé | Közepes | Jobban |
| Cannelloni, Lasagne, Tésztafelfújta | 85 | 88 | 91 |

| Felfújtak - Édes | Étel maghőmérséklete (°C) | | |
|---|---------------------------|---------|--------|
| | Kevésbé | Közepes | Jobban |
| Fehér kenyér felfújt gyümölcs-csel / gyümölcs nélkül, Rizskása felfújt gyümölcscsel / gyümölcs nélkül, Édesmetélt felfújt | 80 | 85 | 90 |

11.24 Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára

A vizsgálati módszerek megfelelnek az EN 60350-1:2013 és IEC 60350-1:2011 szabványoknak.

Sütés egy szinten. Sütés sütőformákban

| Ételek | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---|--------------------------|------------------|------------|--------------|
| Piskóta (zsiradék nélkül) | Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Piskóta (zsiradék nélkül) | Felső/Alsó Fűtés | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve) | Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve) | Felső/Alsó Fűtés | 180 | 70 - 90 | 1 |

Sütés egy szinten. Teasütemény

A harmadik polcszintet használja.

| Ételek | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|----------------------------|--------------------------|-------------------|------------|
| Linzer / omlós tészták | Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok | 140 | 25 - 40 |
| Linzer / omlós tészták | Felső/Alsó Fűtés | 160 ¹⁾ | 20 - 30 |
| Aprósütemény (20 db/tepsi) | Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok | 150 ¹⁾ | 20 - 35 |
| Aprósütemény (20 db/tepsi) | Felső/Alsó Fűtés | 170 ¹⁾ | 20 - 30 |

¹⁾ Melegítse elő a süttőt.

Több szinten való sütés. Teasütemény

| Ételek | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | |
|----------------------------|--------------------------|-------------------|------------|--------------|------------|
| | | | | 2. pozíció | 3. pozíció |
| Linzer / omlós tészták | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Aprósütemény (20 db/tepsi) | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 150 ¹⁾ | 23 - 40 | 1 / 4 | - |

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Grill

Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.

Grillezés maximális hőmérséklettel.

| Ételek | Funkció | Idő (perc) | Polcmagasság |
|----------|---------|-----------------------|--------------|
| Pirítós | Grill | 1 - 3 | 5 |
| Bifsztek | Grill | 24 - 30 ¹⁾ | 4 |

¹⁾ Félidőben fordítsa meg.

11.25 Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

A funkció vizsgálati módszerei: Vital Sütés.

| Ételek | 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 sütőtálcát az első polcszintre. |
| Brokkoli ¹⁾ | 2 x 1/2 perforált | 2 x 300 | 2 és 4 | 99 | 13 - 15 | Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre. |
| Brokkoli ¹⁾ | 1 x 1/2 perforált | max. | 3 | 99 | 15 - 18 | Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre. |

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

1) Melegítse elő a sütőt 5 percig.

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

A sütő elejét meleg vizes és enyhe tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.

A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerezrel végezze.

Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.

A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerezrel megnedvesített puha kendőt használjon. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerezrel tisztítsa meg.

Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerezekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

Minden használat után tisztítsa meg a sütőteret.

12.2 Javasolt tisztítószer

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

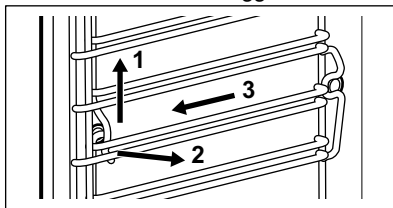
Termékeink online a www.electrolux.com/shop weboldalon és kiskereskedőinknél vásárolhatók meg.

12.3 A polcvezető sínek eltávolítása

Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a sütő lehűlt. Egészségveszély!

A sütő 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 polctartókat a kiszerezéssel 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 sütőtér gőzzel történő tisztítását.

Tisztítási folyamat elindítása előtt győződjön meg arról, hogy a sütő lehült.

Amikor a gőztisztítás funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

1. Töltse fel a víztartályt a maximális szintig (kb. 950 ml), míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.

2. Válassza ki a gőztisztítás funkciót az alábbi menüben: Tisztítás.

Gőz Tisztítás - a funkció időtartama kb. 30 perc.

- a) Kapcsolja be a funkciót.
- b) Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható.
- c) A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.

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

- a) Permetezzen megfelelő mosogatószerrel a sütőtérbe, a zománczott és az acél felületekre egyaránt.
- b) Kapcsolja be a funkciót. A program első része kb. 50 perc után ér véget.
- c) Nyomja meg a **OK** gombot.



A tisztítás befejezéséhez kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

- d) A sütő belső terét nem karcoló felületápoló szivaccsal törölje át. Használhat meleg vizet vagy sütőtisztítót is.
 - e) Nyomja meg a **OK** gombot. Az eljárás utolsó szakasza megkezdődik. A szakasz időtartama hozzávetőleg 25 perc.
3. A sütő belső terét nem karcoló szivaccsal törölje át. Használhat meleg vizet is.

Tisztítás után hagyja nyitva a sütő ajtaját kb. 1 órára. Várja meg, hogy a sütő kiszáradjon. A kiszáritás meggyorsításához felfűtheti a sütőt 150 °C hőmérsékletre, körülbelül 15 perc alatt. A tisztítási funkció akkor a legjobb hatásfokú, ha kézzel azonnal áttörli a sütőt a funkció befejeződése után.

12.5 Tisztítás Emlékeztető

Amikor az emlékeztető megjelenik, tisztítás szükséges. Használja a következő funkciót: Gőz Tisztítás Plusz.

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

12.6 Gőzfejlesztő rendszer - Vízkömentesítés

Amikor a gőzfejlesztő rendszer működik, vízkő rakódik le a készülék belsejében (a víz kalciumtartalma miatt). Ez negatív hatást fejthet ki a gőz minőségére, a gőzfejlesztő rendszer teljesítményére és az étel minőségére. A vízkő felhalmozódásának megakadályozása érdekében tisztítsa meg a gőzfejlesztő rendszert.

Vegye ki az összes tartozékot.

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

A művelet teljes időtartama hozzávetőleg 2 óra.

A sütővilágítás ennél a funkciónál nem világít.

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

Ez bekapcsolja az eljárás első szakaszát: Vízkömentesítés.



Ezen szakasz időtartama hozzávetőleg 1 óra 40 perc.

8. Az első szakasz végén ürítse ki a mély tepsit, majd helyezze ismét az első polcszintre.
9. Nyomja meg a **OK** gombot.
10. Hideg vízzel töltsse fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.

11. Nyomja meg az **OK** gombot. Ez bekapcsolja az eljárás második szakaszát: Vízkömentesítés. Ez átöblíti a gőzfejlesztő rendszert.



A szakasz időtartama hozzávetőleg 35 perc.

Az eljárás befejezése után távolítsa el a mély tepsit.



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

Egy száraz törőlkendővel törölje ki a sütő belsejét, ha az nedves vagy párás. Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a sütőt.

12.7 Vízkömentelési emlékeztető

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

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

A határozott emlékeztető kötelezi a vízkömentelés végrehajtására.



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

12.8 Gőzfejlesztő rendszer - Öblítés

Vegye ki az összes tartozékot.

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

A funkció időtartama kb. 30 perc.

A sütővilágítás ennél a funkciónál nem világít.

1. Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.
2. Nyomja meg a **OK** gombot.
3. Hideg vízzel töltsse fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.
4. Nyomja meg a **OK** gombot. Az eljárás befejezése után távolítsa el a sütőtálcát.

12.9 Tartály Ürítése

Vegye ki az összes tartozékot.

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

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

A funkció időtartama kb. 6 perc.

A sütővilágítás ennél a funkciónál nem világít.

1. Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.
2. Nyomja meg az **OK** gombot. Az eljárás befejezése után távolítsa el a sütőtálcát.

12.10 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

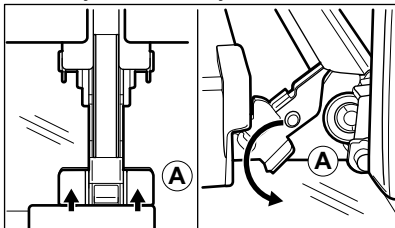
A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma modellenként változik.



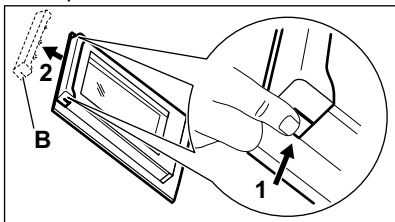
FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó nehéz.

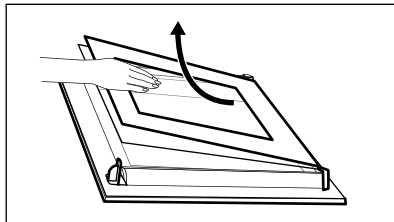
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanéjára.



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 sütőről.
5. Helyezze a sütőajtót külső oldalával felfelé fordítva egy puha és egyenletes felületre.
6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.



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



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

Amikor a tisztítás befejeződött, a fenti lépéseket fordított sorrendben hajtsa végre. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót.



FIGYELMEZTETÉS!

Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, máskülönben az ajtó felülete túlmelegedhet.

12.11 A hűtlámpa cseréje



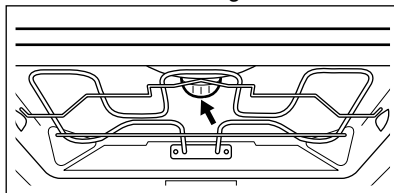
FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
A lámpa forró lehet.

1. Kapcsolja ki a sütőt.
Várja meg, amíg a sütő lehül.
2. Húzza ki a sütőt a hálózati aljzattól.
3. Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Felső lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához forgassa azt.



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 üvegbúrát.

Oldalsó lámpa

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

13. HIBAEELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mit tegyek, ha...

| Jelenség | Lehetséges ok | Javítási mód |
|--|---|--|
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt. | A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő. | Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajzot, ha van). |
| A sütő nem melegszik fel. | A sütő ki van kapcsolva. | Kapcsolja be a sütőt. |
| A sütő nem melegszik fel. | Az óra nincs beállítva. | Állítsa be az órát. |
| A sütő nem melegszik fel. | Nem végezte el a szükséges beállításokat. | Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat. |
| A sütő nem melegszik fel. | Az automatikus kikapcsolási funkció aktív. | Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt. |
| A sütő nem melegszik fel. | A Gyerekzár be van kapcsolva. | Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt. |
| A sütő nem melegszik fel. | Az ajtó nincs jól becsukva. | Teljesen csukja be az ajtót. |
| A sütő nem melegszik fel. | Leolvadt a biztosíték. | Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanszerelőt. |
| A világítás nem működik. | A világítás izzója meghibásodott. | Cserélje ki az izzót. |
| A kijelzőn F111 látható. | A hűhőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve. | Nyomja be a hűhőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges. |

| Jelenség | Lehetséges ok | Javítási mód |
|---|---|---|
| A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg. | Elektromos hiba lépett fel. | <ul style="list-style-type: none"> Kapcsolja ki a sütőt a lakás biztosítéktábláján levő biztosítékkal vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz. |
| 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 bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn " Demo " jelenik meg. | A demo üzemmód bekapcsol. | Olvassa el az „Alapbeállítások” szakaszt a „Napi használat” című fejezetben. |
| A vízkötelenítési folyamat a vége előtt megszakad. | Áramkimaradás volt. | Ismételje meg az eljárást. |
| A vízkötelenítési folyamat a vége előtt megszakad. | A funkciót a felhasználó leállította. | Ismételje meg az eljárást. |
| Nincs víz a mély tepsiben a vízkötelenítési eljárás után. | Nem töltötte fel a víztartályt a maximális szintig. | Ellenőrizze, hogy van-e vízköoldó / víz a víztartályban. Ismételje meg az eljárást. |
| Piszkos víz található a sütőtér alján a vízkötelenítési eljárás után. | A mély tepsi nem a megfelelő polcszinten helyezkedik el. | Távolítsa el a megmaradt vizet és vízköoldót a sütő aljából. Helyezze a mély tepsit az első polcszintre. |
| A tisztítási funkció a vége előtt megszakad. | Áramkimaradás volt. | Ismételje meg az eljárást. |
| A tisztítási funkció a vége előtt megszakad. | A funkciót a felhasználó leállította. | Ismételje meg az eljárást. |
| 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 permegezze 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. |

| Jelenség | Lehetséges ok | Javítási mód |
|--|--|---|
| 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 hatásfokát. | 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 hatásfokát. | 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 márkaszervizhez.

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

| Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide: | |
|--|-------|
| Típus (MOD.) | |
| Termékszám (PNC) | |
| Sorozatszám (S.N.) | |

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

| | |
|--|----------------------------------|
| Gyártó neve | Electrolux |
| A készülék azonosítójele | EOB8S31X EOB8S31Z KOBBS31X |
| Energihatékonysági szám | 81.0 |
| Energihatékonysági osztály | A+ |
| Villamosenergia-fogyasztás normál adag hagyományos sütésmódja esetén | 1.09 kWh/ciklus |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett | 0.68 kWh/ciklus |

| | | |
|-----------------|------------------|---------|
| Sütőterek száma | 1 | |
| Hőforrás | Villamos energia | |
| Térfogat | 70 l | |
| Sütő típusa | Beépíthető sütő | |
| Tömeg | EOB8S31X | 38.5 kg |
| | EOB8S31Z | 40.0 kg |
| | KOBBS31X | 39.0 kg |

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

14.2 Energiatakarékosság



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

Általános javaslatok

Gondoskodjon arról, hogy a sütő működése közben az ajtaja legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótmítést, és ellenőrizze, hogy a helyén van és megfelelően rögzített.

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 maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradék hő

Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek automatikusan korábban kapcsolnak ki egye sütőfunkciónál.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.

Ételek melegen tartása

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradék hő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással


Sütés-főzés közben kapcsolja ki a lámpát. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.

Hőlégbefúvás (Nedves)


A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti az elvárt energiamegtakarítás mértékét.

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra.

Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon

hozza környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé.

Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

electrolux.com/shop



867352809-B-482018

