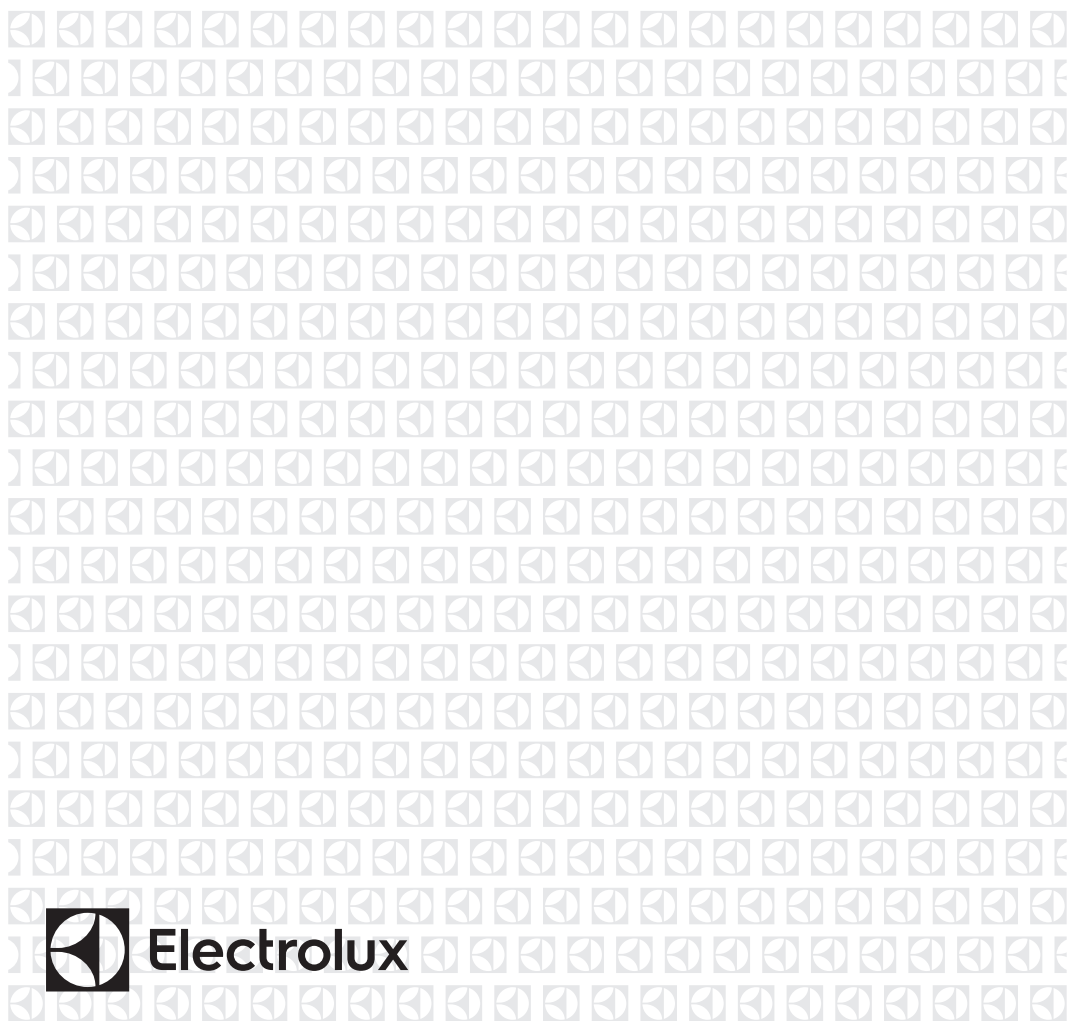


Electrolux

Használati útmutató

HU

CombiSteam Deluxe
Gőzölős sütő
EOB8857AAX



TARTALOM

| | |
|---|----|
| 1. BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK..... | 3 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK..... | 4 |
| 3. TERMÉKLEÍRÁS..... | 7 |
| 4. KEZELŐPANEL..... | 8 |
| 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... | 10 |
| 6. NAPI HASZNÁLAT..... | 11 |
| 7. ÓRAFUNKCIÓK..... | 21 |
| 8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK..... | 22 |
| 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA..... | 23 |
| 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK..... | 25 |
| 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 27 |
| 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... | 49 |
| 13. HIBAEHÁRÍTÁS..... | 53 |
| 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG..... | 56 |

ÖNRE GONDOLUNK

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

Látogassa meg a weboldalunkat:



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



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registerelectrolux.com



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

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

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

1.2 Általános biztonság

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

fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

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

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Elhelyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a 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 biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3

mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

- A készülék megfelel az EGC irányelveinek.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

- ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- ne engedjen vizet a forró készülékbe.
- a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- a tartozékok kivételek vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsi használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készüléket magában foglaló egység vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Gőz sütés



FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

2.5 Ápolás és tisztítás



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. Máskülönbén fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.6 Belső világítás

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



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

2.7 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

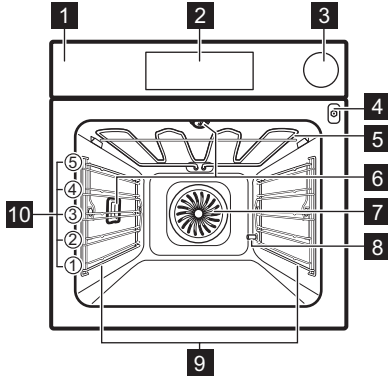
2.8 Szerviz

- A készülék javítását bizza a márkaszervizre.

- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

3. TERMÉKLEÍRÁS

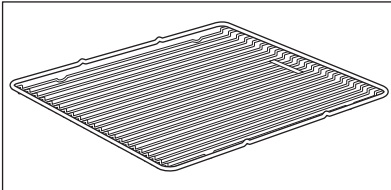
3.1 Általános áttekintés



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

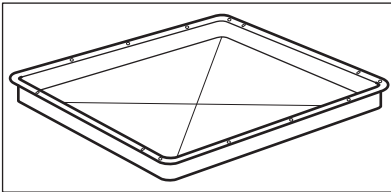
3.2 Tartozékok

Huzalpolc



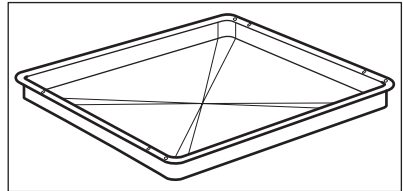
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

Sütő tálca



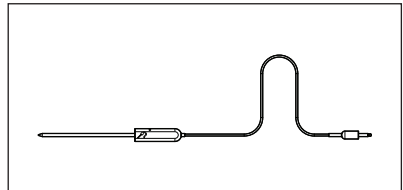
Tortákhoz és süteményekhez.

Mély tepsi



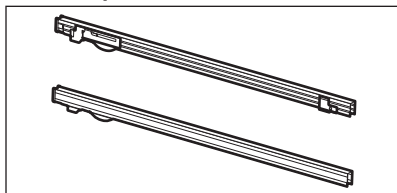
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Hőmérő szenzor



Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.

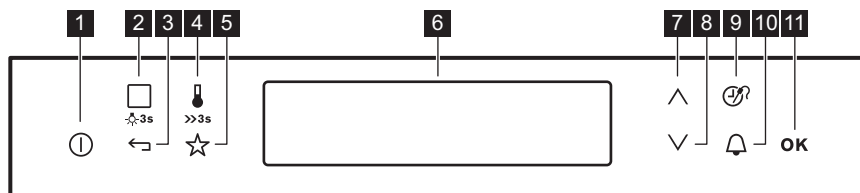
Teleszkópos sütősín



Polcokhoz és tálcákhoz.





4. KEZELŐPANEL

4.1 Elektronikus programkapcsoló

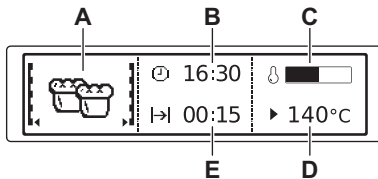


A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket.

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










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

4.2 Kijelző



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

A kijelző egyéb visszajelzői:

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

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

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

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

5.2 Első csatlakoztatás

A készülék legelső, vagy áramkimaradás utáni csatlakoztatásakor be kell állítania

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

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

5.3 A vízkeménység beállítása


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




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

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

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

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

| Indikátorpapír | Vízkeménység |
|---|--------------|
|  | 1 |
|  | |

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

A táblázat fekete négyzetei megfelelnek az indikátorpapír piros négyzeteinek.

A vízkeménységet az alábbi menüben módosíthatja: Alapbeállítások / Vízkeménység.



Áramkimaradás után nem kell ismét beállítani a vízkeménységet.

6. NAPI HASZNÁLAT






FIGYELMEZTETÉS!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Navigálás a menükben

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


6.2 A menük áttekintése





Főmenü

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

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









Bármelyik ponton vissza tud jutni a főmenübe a  gombbal.






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

Almenü a következőhöz: Alapbeállítások


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

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



6.3 Almenü a következőhöz: Tisztítás

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







6.4 Sütőfunkciók

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

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

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

6.5 Speciális beállítások

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

6.6 Almenü a következőhöz: VarioGuide

Ételkategória: Hal/tenger gyümölcsei

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






Ételkategória: Szárnyasok




| Étel | |
|---------------------|---|
| Csontozott szárnyas | - |
| Csontozott szárnyas | - |

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

Ételkategória: Hús

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

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

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

Ételkategória: Tepsiben sülték

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

Ételkategória: Pizza/Quiche

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

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

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

Ételkategória: Kenyér/zsemle

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

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

Ételkategória: Zöldségek

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

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

Ételkategória: Pudingok és terrine-ek

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

Ételkategória: Köretek

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

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



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

6.7 Sütőfunkció elindítása

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

6.8 Gőz sütés

A víztartály fedele a kezelőpanelben található.



FIGYELMEZTETÉS!

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

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

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

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

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

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

A sütési idő végén hangjelzés hallható.

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



VIGYÁZAT!

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



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



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

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

6.9 Felfűtés visszajelző


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

6.10 Gyors felfűtés visszajelző

Ez a funkció csökkenti a felfűtési időt.



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








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

6.11 Maradék hő

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

7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Órafunkciók táblázata

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

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



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

7.2 Az óra funkciók beállítása



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

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

7.3 Melegen tartás

A funkció feltételei:

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

A(z) Melegen tartás funkció az elkészült ételt 80 °C-on tartja 30 percig. A funkció akkor kapcsol be, amikor a sütemény- vagy hússütési folyamat befejeződik.

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

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

Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható.

A funkció bekapcsolva marad, ha átvált egy másik sütőfunkcióra.

7.4 Idő kiterjesztés

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



Nem használható húshőmérő szenzort alkalmazó sütőfunkciókkal.

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

8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



FIGYELMEZTETÉS!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



8.1 Internetes receptek

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

8.2 Receptek és Programozott receptek

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

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

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

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Húshőmérő szenzor

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

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



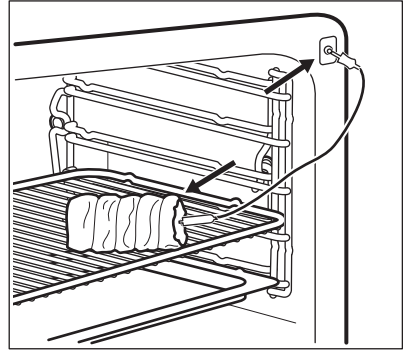
VIGYÁZAT!

Kizárólag a mellékelt húshőmérő szenzort, illetve megfelelő pótalkatrészt használjon.





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


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



A kijelzőn a húshőmérő szenzor szimbóluma jelenik meg.

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

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

6. A húshőmérséklet módosításához nyomja meg a(z)  gombot.

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

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

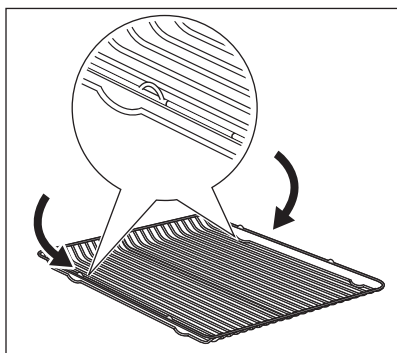
**FIGYELMEZTETÉS!**

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

9.2 Tartozékok behelyezése

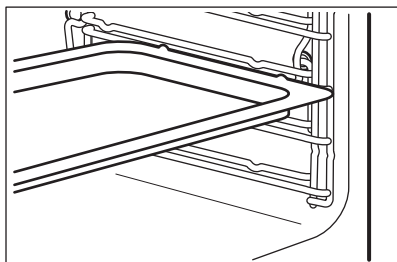
Huzalpolc:

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



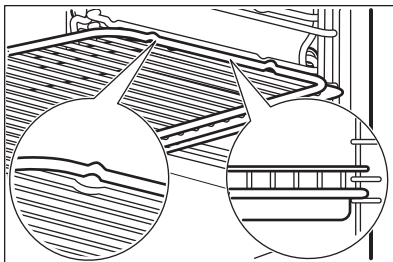
Mély tepsí:

Tolja a mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

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



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

9.3 Teleszkópos sütősínek - a tartozékok behelyezése

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

**VIGYÁZAT!**

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

**VIGYÁZAT!**

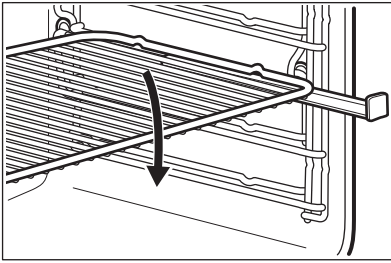
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos sütősíneket ütközésig a helyükre toltá-e.

Huzalpolc:

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

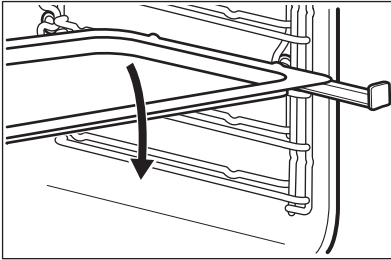


A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.



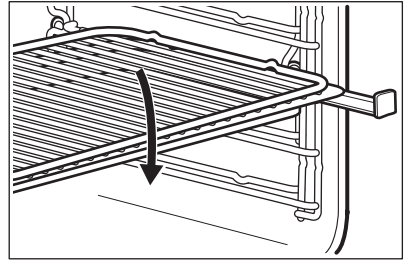
Sütőtálca vagy mély tepszi:

Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.



Huzalpolc és mély tepszi együtt:

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




10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Kedvencek

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

Egy program tárolása

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

A kijelzőn az első szabad memóriahely jelenik meg.

5. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

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



7. Érintse meg a  vagy  gombot a betű módosításához.

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

A program nevét módosíthatja a Program név szerkesztése menüben.



A program elindítása

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

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

10.2 A Gyermezkár használata


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



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

A Gyerekkár funkció kikapcsolásához ismétlje meg a 2. lépést.

10.3 Funkciózár

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

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

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





Ha kikapcsolja a készüléket, a funkció is kikapcsol.

10.4 Set + Go

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

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

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

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

Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.



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

10.5 Automatikus kikapcsolás

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

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



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

10.6 Kijelző fényereje

A kijelző kétféle fényerő-beállítással rendelkezik:

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

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

10.7 Hűtőventilátor

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

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



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

11.1 Az ajtó belső oldala

Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

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

11.2 Tanács a sütő speciális sütési funkcióihoz

Melegen tartás

A funkció használatával melegen tarthatja az ételt.

Automatikus hőmérséklet-szabályozás 80 °C-ig.

Edény melegítés

Tányérok és edények melegítéséhez.

Rendezze el egyenletesen a tányérokat és az edényeket a huzalpolcon. A melegítési idő felénél fordítsa meg a kupacokat (fejjel lefelé).

Az automatikus hőmérséklet 70 °C.

Ajánlott polcszint: 3.

Kelesztés

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

Felolvasztás

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

11.3 Vital sütés



FIGYELMEZTETÉS!

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

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

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

idővel rendelkező receptet. Töltse fel a víztartályt a maximális szintig. Helyezze a megfelelő főzőedényekbe helyezett ételt a huzalpalcokra. A gőz megfelelő keringése érdekében hagyjon helyet a főzőedények között.

Fertőtlenítés

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

Zöldségek

| Étel | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------------------|------------------|------------|--------------|
| Articsóka | 99 | 50 - 60 | 2 |
| Padlizsán | 99 | 15 - 25 | 2 |
| Karfiol (egész) | 99 | 35 - 45 | 2 |
| Karfiol (rózsák) | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Brokkoli (egész) | 99 | 30 - 40 | 2 |
| Brokkoli (rózsák) ¹⁾ | 99 | 13 - 15 | 2 |
| Gombaszeletek | 99 | 15 - 20 | 2 |
| Borsó | 99 | 20 - 30 | 2 |
| Édeskömény | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Sárgarépa | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Karalábé (csíkokra vágva) | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Paprika (csíkokra vágva) | 99 | 15 - 20 | 2 |
| Póréhagyma (karikára vágva) | 99 | 20 - 30 | 2 |
| Zöldborsó | 99 | 35 - 45 | 2 |
| Galambbegy, rózsák | 99 | 20 - 25 | 2 |
| Kelbimbó | 99 | 25 - 35 | 2 |
| Cékla | 99 | 70 - 90 | 2 |

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

1) Melegítse elő a sütőt 5 percre.

Köreték

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

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

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

Gyümölcs

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

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

Hal

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

Hús

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

Tojás

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

11.4 Infrásütés és Vital sütés egymás után

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

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

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

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

11.5 Interval sütés

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

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

¹⁾ Folytassa további 30 percre zárt ajtóval.

11.6 Interval plusz sütés

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

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

11.7 Regenerálódás

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

11.8 Tésztasütés

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.
- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha egy konkrét recepthez nem talál beállítást, keressen egy olyat, amelyik majdnem megegyezik vele.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.

- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.
- Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja a sütőt, és így felhasználhatja a készülékben felhalmozódott maradék hő.

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

11.9 Sütési tanácsok

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

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

11.10 Sütés egy szinten:

Sütés sütőformákban

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

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

1) Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

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

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

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

Teasütemény

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

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.11 Tészták és felfújtak

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.12 Hőlégbefúvás (nedves)

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

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

11.13 Több szinten való sütés

Használja a következő funkciót:
Hőlégbefűtés, nagy hőfok.

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

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

1) Melegítse elő a sütőt.

Kekszek / small cakes / aprósütemény / tészták / péksütemény

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

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

1) Melegítse elő a sütőt.

11.14 Pizzasütés

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

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

11.15 Sültek

- A sütéshez sütőbe való, hőálló edényt használjon (olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sültek közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepsi feletti huzalpolcán süthetők meg.
- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott sütőtepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve zsíros bőrrel rendelkezik, fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.
- Javasoljuk, hogy az 1 kg súlyú vagy nagyobb mennyiségű húst vagy halat a készülékben süsse.
- Ajánlatos pici folyadékot a hús alá önteni, mert így a húslé, illetve a zsír nem ég rá a tepsire.
- Szükség szerint fordítsa meg a húst (a sütési idő 1/2–2/3 részénél).
- Hússütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat locsolja meg saját levűkkel. Ez segíti a húsok jobb átsülését.
- Körülbelül a sütési időtartam vége előtt 10 perccel kikapcsolhatja a sütőt, így ki tudja használni a maradékhot.

11.16 Sütési táblázat

Marhahús

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sertés

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

Borjú

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

Bárány

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

Vad

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

1) Melegítse elő a sütőt.

Szárnyasok

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

Hal (párolt)

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

11.17 Grill

- A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.
- Állítsa a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcpozícióra.
- Mindig úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcpozíción gyűljön össze.

- Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen.
- Mindig melegítse elő 5 percig üresen a sütőt a grill funkció segítségével.

**VIGYÁZAT!**

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

Grill

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

Grill + felső sütés

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

11.18 Fagyasztott ételek

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

Fagyasztott készételek

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

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

11.19 Hőlégbefúvás, kis hőfok

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

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

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



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

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

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

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

11.20 Tartósítás

- Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.
- Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.
- Ennél a funkciónál az alulról számított első polcot használja.
- A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.
- Az üvegeket azonos szintig töltsse fel, és zárja le kapocccsal.
- 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

| Étel | Hőmérséklet (°C) | Befőzés gyöngyöző forrás kezdé- téig (perc) | A 100 °C-on folyta- tott további főzés percben |
|--|------------------|--|--|
| Földieper / áfonya / málna / érett egres | 160 - 170 | 35 - 45 | - |

Csonthéjas gyümölcs

| Étel | Hőmérséklet (°C) | Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc) | A 100 °C-on folytatott további főzés percben |
|---------------------------|------------------|---|--|
| Körte / birsalma / szilva | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

Zöldségek

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

1) Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

11.21 Aszalás

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

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

Zöldségek

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

Gyümölcs

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

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

11.22 Kenyér

A sütő előmelegítése nem ajánlott.

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

11.23 Húshőmérő szenzor táblázat

Marhahús

| Étel | Étel maghőmérséklete (°C) |
|--------------------------------------|---------------------------|
| Rostélyos / filé szelet: véres | 45 - 50 |
| Rostélyos / filé szelet: közepesen | 60 - 65 |
| Rostélyos / filé szelet: jól átsütve | 70 - 75 |

Sertés

| Étel | Étel maghőmérséklete (°C) |
|-------------------------------|---------------------------|
| Sertéslapocka / sonka / tarja | 80 - 82 |
| Karaj (borda) / szűzpecsenye | 75 - 80 |
| Fasírozott | 75 - 80 |

Borjú

| Étel | Étel maghőmérséklete (°C) |
|--------------|---------------------------|
| Borjú roston | 75 - 80 |
| Borjúcsülök | 85 - 90 |

Ürű / bárány

| Étel | Étel maghőmérséklete (°C) |
|------------------------------|---------------------------|
| Ürűcomb | 80 - 85 |
| Ürűborda | 80 - 85 |
| Bárány rostos / báránycsülök | 70 - 75 |

Vadhús

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

Hal

| Étel | Étel maghőmérséklete (°C) |
|-----------|---------------------------|
| Lazac | 65 - 70 |
| Pisztráng | 65 - 70 |

11.24 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

A funkció vizsgálati módszerei: Vital sütés.

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

| Étel | Tartály (Gastro-norm) | Mennyiség (g) | Polcma-gasság | Hőmér-séklet (°C) | Idő (perc) | Megjegyzés |
|--------------------|-----------------------|---------------|---------------|-------------------|--|---|
| Fagyasz-tott borsó | 2 x 1/2 per-forált | 2 x 1300 | 2 és 4 | 99 | Amíg a leghidegebb pont hőmér-séklete el nem éri a 85 °C-ot. | Helyezze a sütő tálcat az első polcszintre. |

1) Melegítse elő a sütőt 5 perccig.

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerral végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerral megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

12.2 Javasolt tisztítószerek

Ne használjon súrolószivacsot vagy maró hatású tisztítószert. Ez károsíthatja

a készülék zománcozását és a rozsdamentes acél alkatrészeket.

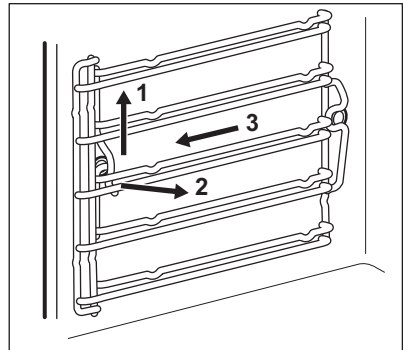
Termékeink online a www.electrolux.com/shop weboldalon és kiskereskedőinknél vásárolhatók meg.

12.3 A polcvezető sínek eltávolítása

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

A készülék tisztításához távolítsa el a polcvezető síneket.

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



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

A polcvezető síneket a kiszereeléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

12.4 Gőz tisztítás

Amennyire lehetséges, a szennyeződést kézzel távolítsa el.

Az oldalfalak tisztításához távolítsa el a tartozékokat és a polctartót.

A gőztisztító funkciók támogatják a készülék sütőterének gőzzel történő tisztítását.



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



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

Amikor a gőztisztítás funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

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

Gőz tisztítás - a funkció időtartama kb. 30 perc.

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

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

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

program első szakasza befejeződik.

- c) Nyomja meg az OK gombot.



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

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

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

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

12.5 Tisztítás Emlékeztető

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

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

12.6 Gőzfejlesztő rendszer - Vízkőmentesítés

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


Vegye ki az összes tartozékot.

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

A művelet teljes időtartama hozzávetőleg 2 óra.

A sütővilágítás ennél a funkciónál nem világít.


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

 Ezen szakasz időtartama hozzávetőleg 1 óra 40 perc.

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

 A szakasz időtartama hozzávetőleg 35 perc.

Az eljárás befejezése után távolítsa el a mély tepsit.

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

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

12.7 Vízkőmentesítési emlékeztető

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

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

A határozott emlékeztető kötelezi a vízkőmentesítés végrehajtására.



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

12.8 Gőzfejlesztő rendszer



VIGYÁZAT!

A gőzfejlesztőt minden használat után szárazra kell törölni. Szivaccsal itassa fel a vizet.



Távolítsa el ecetes vízzel a vízkövet.



VIGYÁZAT!

A vegyszeres vízkőeltávolító szerek károsíthatják a sütő zománczott felületét. Tartsa be a gyártó utasításait.

1. A víztartály és a gőzfejlesztő tisztításához töltsön ecetes vizet (kb. 250 ml) a víztartályon keresztül a gőzfejlesztőbe. Várjon körülbelül 10 percig.
2. Távolítsa el szivaccsal az ecetes vizet.

3. A víztartályba töltött tiszta vízzel (100 - 200 ml) öblítse át a gőzfejlesztő rendszert.
4. Szivaccsal itassa fel a vizet a gőzfejlesztőből, majd törölje szárazra.
5. Hagyja nyitva a sütőajtót, hogy a sütő teljesen kiszáradjon.

12.9 Gőzfejlesztő rendszer - Öblítés

Vegye ki az összes tartozékot.

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

A funkció időtartama kb. 30 perc.

A sütővilágítás ennél a funkciónál nem világít.

1. Helyezze a sütő tálcát az első polcszintre.
2. Nyomja meg az OK gombot.
3. Hideg vízzel töltse 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 sütő tálcát.

12.10 Tartály ürítés

Vegye ki az összes tartozékot.

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

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

A funkció időtartama kb. 6 perc.

A sütővilágítás ennél a funkciónál nem világít.

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

Az eljárás befejezése után távolítsa el a sütő tálcát.

12.11 Az ajtó levétele és felszerelése

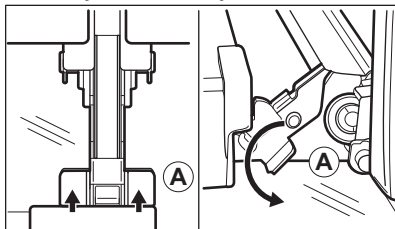
Az ajtó és belső üvegtáblái a tisztításhoz kivehetőek. Az üvegtáblák száma modellenként változik.



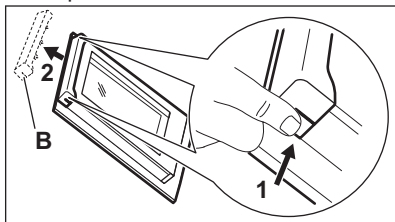
FIGYELMEZTETÉS!

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

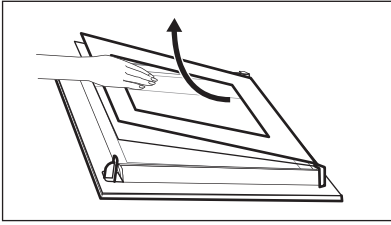
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.



3. Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög).
4. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a készülékről.
5. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenes felületre. Ennek célja a karcolódás megelőzése.
6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díszlécet (B), majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.



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



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

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

12.12 A lámpa izzójának cseréje

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



FIGYELMEZTETÉS!

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

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

13. HIBAELEHÁRÍTÁS

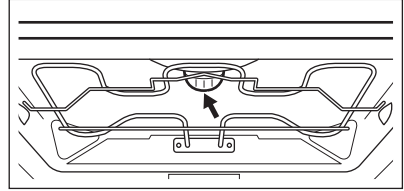


FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

Felső lámpa

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



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

Oldalsó izzó

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

13.1 Mit tegyek, ha...

| Jelenség | Lehetséges ok | Javítási mód |
|---|---|--|
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt. | A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő. | Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajzot, ha van). |
| A sütő nem melegszik fel. | A készülék kikapcsolt állapotban van. | Kapcsolja be a sütőt. |
| A sütő nem melegszik fel. | Az óra nincs beállítva. | Állítsa be az órát. |
| A sütő nem melegszik fel. | Nem végezte el a szükséges beállításokat. | Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat. |
| A sütő nem melegszik fel. | Aktív az automatikus kikapcsolás. | Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt. |
| A sütő nem melegszik fel. | A Gyerekzár be van kapcsolva. | Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt. |
| A sütő nem melegszik fel. | Az ajtó nincs jól becsukva. | Teljesen csukja be az ajtót. |
| 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 hőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve. | Nyomja be a hőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges. |
| A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg. | Elektromos hiba lépett fel. | <ul style="list-style-type: none"> Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval 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. |

| Jelenség | Lehetséges ok | Javítási mód |
|---|---|--|
| 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 oldószerezellel. Az oldószert egyenletesen permetezze a felületekre. |
| A tisztítási eljárás eredményessége nem megfelelő. | A gőztisztítás funkció elindításakor a sütőtér kezdeti hőmérséklete túl magas volt. | Ismételje meg az eljárást. Az eljárást lehűlt készüléken végezze el. |
| A tisztítási eljárás eredményessége nem megfelelő. | A tisztítási eljárás megkezdése előtt nem távolította el a vezetősíneket. Ezek átadják a hőt a falaknak, és csökkentik az eljárás hatását. | Távolítsa el a vezetősíneket a készülékből, majd ismét indítsa el a funkciót. |
| A tisztítási eljárás eredményessége nem megfelelő. | A tisztítási eljárás megkezdése előtt nem távolította el a tartozékokat a készülékből. Ezek megzavarják a gőz keringését, és csökkentik az eljárás hatását. | Távolítsa el a tartozékokat a készülékből, majd ismét indítsa el a funkciót. |

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

| | |
|--|------------------|
| Gyártó neve | Electrolux |
| A készülék azonosítójele | EOB8857AAX |
| Energiatakarékosági szám | 81.2 |
| Energiatakarékosági osztály | A+ |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett | 0.89 kWh/ciklus |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett | 0.69 kWh/ciklus |
| Sütőterek száma | 1 |
| Hőforrás | Villamos energia |
| Térfogat | 71 l |
| Sütő típusa | Beépíthető sütő |
| Tömeg | 43.5 kg |

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

14.2 Energiatakarékosság

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

Általános javaslatok

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

Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

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

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

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradék hő

Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam vagy Befejtés) kapcsol be, és a sütés

időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek a sütési idő 10%-ával korábban kapcsolnak ki. A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

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

Ételek melegen tartása



A maradékhot használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a

lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A kijelző a maradék hőmérsékleti értékét mutatja.

Hőlégbefűvés (nedves)

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

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

Kérjük, hogy minden  jelzéssel ellátott anyagot hasznosítson újra. Minden csomagolóanyagot megfelelően dobjon hulladékba, hogy ezzel segítsen a környezet megóvásában és a jövő generációinak. A  szimbólummal

ellátott elektromos készülékeket ne dobja a háztartási hulladék közé. Minden elektromos terméket a megfelelő, helyi önkormányzati gyűjtőhelyen vagy helyi hatóságánál, illetve újrahasznosító központban adjon le.

www.electrolux.com/shop



867325683-B-162016

