



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EOA5751AOX

.....  
**HU SÜTŐ**

.....  
**HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ**



## TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK .....	3
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK .....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS .....	6
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT .....	7
5. KEZELŐPANEL .....	7
6. NAPI HASZNÁLAT .....	9
7. ÓRAFUNKCIÓK .....	11
8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK .....	12
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA .....	14
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK .....	17
11. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK .....	19
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS .....	33
13. MIT TEGYEK, HA.....	36
14. MŰSZAKI ADATOK .....	37

## GONDOLUNK ÖNRE

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

Köszöntjük az Electrolux világában.

**Látogassa meg a weboldalunkat:**



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:  
[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



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



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

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

# 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

## 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



### VIGYÁZAT

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.
- A karbantartás megkezdése előtt válassza húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

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

## 2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### VIGYÁZAT

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egyesgtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

### Elektromos csatlakoztatás



#### VIGYÁZAT

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cse-

rére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek 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 többolt távolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkilodót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton levállassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

### 2.2 Használat



#### VIGYÁZAT

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.

- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő 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.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- 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.
- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzattól.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Másiklőnben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.



### VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének ajtajára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének ajtajára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételkor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.

## 2.3 Ápolás és tisztítás



### VIGYÁZAT

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

## 2.4 Belső világítás

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



### VIGYÁZAT

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

## 2.5 Ártalmatlanítás

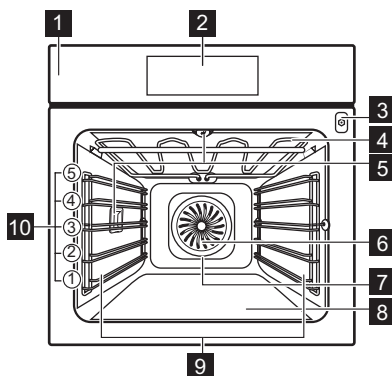


### VIGYÁZAT

Sérülés- vagy fulladásveszély.

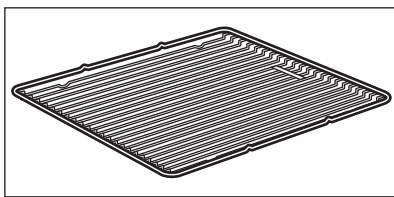
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

## 3. TERMÉKLEÍRÁS



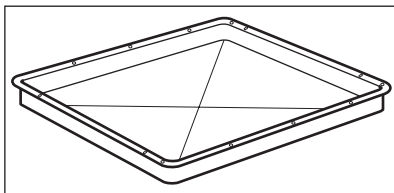
- 1** Kezelőpanel
- 2** Elektronikus programválasztó gomb
- 3** A húshőmérő szenzor aljzata
- 4** Fűtőelem
- 5** Sütőtér világítás
- 6** Ventilátor
- 7** Hátsó fali fűtőelem
- 8** Alsó sütés
- 9** Polcvezető sín, eltávolítható
- 10** Polcszintek

### 3.1 Tartozékok



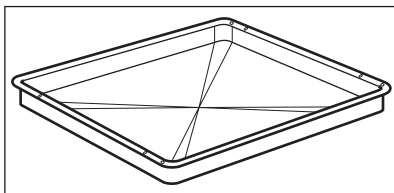
#### Huzalpolc

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.



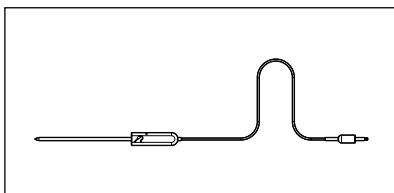
#### Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.



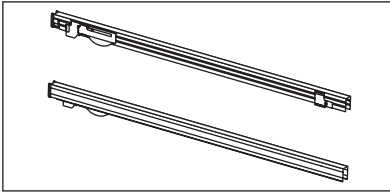
#### Grillező / sütőedény

Sütemények és húskok sütéséhez, illetve zsirfel-fogó edényként.



#### Húshőmérő

Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.



**Teleszkópos sütősin**  
Polcokhoz és tálcákhoz.

## 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

### 4.1 Kezdeti tisztítás

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



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

### 4.2 Az idő beállítása és módosítása

Az elektromos hálózatra történő első csatlakoztatás után néhány másodpercig az összes szimbólum megjelenik a kijelzőn. A következő néhány másodpercben a szoftververzió látható a kijelzőn.

A szoftververzió kijelzésének eltűnése után „h” és „12:00” kijelzés jelenik meg.

### Az óra beállítása:

1. Érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  érzékelőmezőt az óra beállításához.
2. Érintse meg a(z) OK mezőt.
3. Érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  érzékelőmezőt a perc beállítására.
4. Érintse meg a(z) OK vagy a(z)  $\odot$  mezőt. A hőmérséklet / óra kijelzője az új időt jeleníti meg.

### A pontos idő módosítása

Csak a készülék kikapcsolt állapotában változtathatja az idő beállítását. Érintse meg a(z)  $\odot$  mezőt. A(z)  $\odot$  szimbólum villogni kezd a kijelzőn. A fenti eljárást kövesse az új idő beállítására.

## 5. KEZELŐPANEL

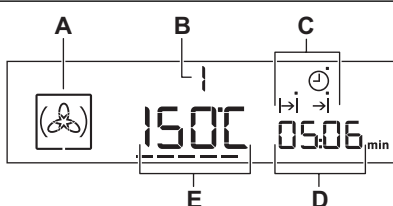
### 5.1 Elektronikus programkapcsoló



A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket.


Érzékelőmező	Funkció	Leírás
1 	BE/KI	A készülék be- és kikapcsolása.
2 	KIEGÉSZÍTŐ FUNKCIÓK	Egy sütőfunkció, automatikus program vagy tisztító funkció beállítása.
3 	SÜTŐVILÁGÍTÁS	A sütőlámpa bekapcsolása vagy kikapcsolása.
4 	HŐMÉRSÉKLET / GYORS FELFŰTÉS	A sütőtér hőmérsékletének és a húshőmérő hőmérsékletének beállítására és ellenőrzésére szolgál. Ha megnyomja és három másodpercig megnyomva tartja, akkor a Gyors felfűtés funkciót BE és KI kapcsolja.
5 	KEDVENCEM	A kedvenc program tárolása. Kedvenc programjához való közvetlen hozzáférésre használhatja akkor is, amikor a készülék ki van kapcsolva.
6 -	KIJELZŐ	A készülék aktuális beállításait mutatja.
7 	FEL	Mozgás felfelé a menüben.
8 	LE	Mozgás lefelé a menüben.
9 	ÓRA	Az óra funkciók beállítása.
10 	PERCSZÁMLÁLÓ	A Percszámláló beállítása.
11 OK	OK	Választás vagy beállítás megerősítése. Mozgás lefelé a menüben.

## 5.2 Kijelző



- A) Sütőfunkció szimbóluma
- B) Sütőfunkció / program száma
- C) Órafunkciók visszajelzői (lásd az „Órafunkciók” táblázatot)
- D) Óra / maradék hő (valamint a Percszámláló és Pontos idő) kijelzése
- E) Hőmérséklet / Idő kijelzés

## 5.3 A kijelző egyéb visszajelzői

Szimbólumok	Név	leírása
	Automatikus program	Kiválaszthat egy automatikus programot.



Szimbólumok	Név	leírása
☆	Kedvencem	A kedvenc program működik.
kg / g	kg / g	Súly megadását igénylő automatikus program működik.
h / min	óra / perc	Egy óra funkció működik.
---	Felfűtés / maradékhő visszajelző	A készülék hőmérsékletét jelzi.
🔥	Hőmérséklet / gyors felfűtés	A funkció működik.
🌡️	Hőmérséklet	Megtekintheti vagy módosíthatja a hőmérsékletet.
🍖	Húshőmérő szenzor	A húshőmérő szenzor csatlakoztatva van a húshőmérő csatlakozóaljzathoz.
🔔	Perccszámláló	Működik a perccszámláló funkció.

## 5.4 Felfűtés visszajelző

Amikor bekapcsolja valamelyik sütőfunkciót, a kijelzőn vonalak \_\_\_ jelennek meg. A vonalak jel-

zik, hogy emelkedik vagy csökken a sütőben a hőmérséklet.

Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, akkor a vonalak eltűnnek a kijelzőről.

## 6. NAPI HASZNÁLAT



### VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

- **automatikus programok** - egy étel elkészítésére, ha nem tud főzni vagy nem rendelkezik ilyen gyakorlattal.




A készülék működtetéséhez használhatja:


- **kézi üzemmód** - a sütőfunkció, a hőmérséklet és az elkészítési idő kézi beállítására.

Sütőfunkció	Alkalmazás
1 	Hőlégbefúvás, nagy hőfok Sütés egyszerre maximum 3 sütőszinten, illetve aszálás. 20 – 40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
2 	Pizzasütés Ha a sütő 1 szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. 20 – 40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
3 	Alsó + felső sütés Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
4 	Hőlégbefúvás, kis hőfok Különösen puha és szaftos sülték készítéséhez ajánljuk.
5 	Alsó sütés Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.



Sütőfunkció	Alkalmazás
6 	Hőlégbefúvás (nedves) Száras élelmiszerek energiatakarékos sütéséhez. Továbbá pékáruk formában való, 1 polcszinten történő sütéséhez.
7 	Felolvasztás Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához.
8 	Melegen tartás A főtt étel melegen tartásához.
9 	ECO sütés Az ECO funkciók segítségével optimalizálhatja az energiafogyasztást a sütés során. Ehhez azonban először be kell állítania a sütés idejét. Az ajánlott beállításokról bővebb információt a sütési táblázatokban talál, a megfelelő sütőfunkciók leírásánál.
10 	Grill Lapos élelmiszerdarabok grillezéséhez és piritós készítéséhez.
11 	Grill + felső sütés Nagyobb mennyiségű, lapos ételdarabok grillezéséhez. Kenyér piritásához.
12 	Infrasütés Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Továbbá ételek, pl. felfújtak piritásához.

## 6.1 Sütőfunkció beállítása

1. Kapcsolja be a készüléket a  gombbal. A kijelző a beállított hőmérsékletet, a szimbólumot és a sütőfunkció számát jeleníti meg.
2. Érintse meg a  vagy  mezőt egy sütőfunkció beállításához.
3. Érintse meg az OK érzékelőmezőt, vagy a készülék öt másodperc elteltével automatikus beindul.

 Ha bekapcsolja a készüléket, és nem állít be sütőfunkciót vagy programot, akkor 20 másodperc elteltével kikapcsol a készülék.





## 6.2 Hőmérséklet módosítása

Érintse meg a  /  érzékelőmezőt a hőmérséklet 5 °C-os lépésekben történő módosításához.

Amikor a készülék hőmérséklete eléri a beállított értéket, akkor három hangjelzés hallható, és eltűnik a Felmelegítés kijelzés.


## 6.3 Hőmérséklet ellenőrzése

A funkció vagy program működése során megtekintheti a készülék hőmérsékletét.

1. Érintse meg a(z)  mezőt. A Hőmérséklet / idő kijelző mutatja a készülékben a hőmérsékletet. Ha a sütőhőmérsékletet szeretné megváltoztatni, akkor egynél többször érintse meg a  érzékelőmezőt, és módosításhoz használja a  vagy  érzékelőmezőket.
2. Érintse meg az OK érzékelőmezőt, hogy azonnal visszatérjen a beállított hőmérséklethez, máskülönben öt másodperc elteltével a kijelző azt automatikusan megjeleníti.

## 6.4 Gyors felfűtés funkció

A Gyors felfűtés funkció csökkenti a készülék felmelegedési idejét.

**A Gyors felfűtés funkció bekapcsolása:** Érintse meg és három másodpercnél hosszabb ideig tartsa az ujját a  érzékelőmezőn. Ha bekapcsolja a Gyors felfűtés funkciót, akkor a kijelzőn látható vízszintes vonalak villognak annak jelzésére, hogy a funkció működik. További információ:

- Ne tegyen ételt a sütőbe, amikor a Gyors felfűtés funkció működik.
- Nem minden sütőfunkciónál áll a Gyors felfűtés rendelkezésre. Hangjelzés hallható, ha a beállított funkciónál nem áll a Gyors felfűtés rendelkezésre.

## 6.5 Energiatakarékosság



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

- **Maradék hő:**
  - Amikor egy sütőfunkció vagy program működik, a fűtőelemek a sütési idő 10%-ával korábban kapcsolnak ki (a világítás és a ventilátor továbbra is működik). Ennek a funkciónak a használatához 30 percnél hosszabb elkészítési idő szükséges, vagy használja az óra funkciókat (Időtartam, Befejezés,

Késleltetés). A funkció nem működik a grill funkciók mellett.

- A készülék kikapcsolása után a maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Az óra / maradék hő kijelző jeleníti meg a megmaradt hőmérsékletet, a vonalak pedig jelzik a hőmérséklet csökkenését.

- **Sütés kikapcsolt sütővilágítással** – érintse meg a érzékelőmezőt a sütővilágítás kikapcsolására a sütés alatt.
- **A kijelző kikapcsolása** – Ha szükséges, teljesen kikapcsolható a kijelző. Egyidejűleg érintse meg a(z) és érzékelőmezőt, amíg kikapcsol a kijelző. Ezzel a művelettel a kijelző bekapcsolása is elvégezhető.
- **Eco funkciók** – lásd a „Sütőfunkciók” című fejezetet.

## 7. ÓRAFUNKCIÓK

SZIMBÓLUM	FUNKCIÓ	LEÍRÁS
	ÓRA	Az óra megtekintéséhez. Az óra beállításának megváltoztatásához tekintse meg „Az óra beállítása és módosítása” című részt.
	IDŐTARTAM	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék.
	BEFEJEZÉS	Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék. Az Időtartam és a Befejezés funkciók (késleltetési időtartam) egyszerre is használhatóak, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia.

### 7.1 Számláló

Akkor használja a számlálót, ha azt akarja figyelni, hogy milyen hosszú idő óta működik a készülék. Azonnal bekapcsolódik, amikor a készülék megkezdja melegítést.

**A számláló visszaállítása:** egyszerre érintse meg a és érzékelőmezőket, amíg „00:00” jelenik meg a kijelzőn, és a számláló ismét elkezd számlálni.



A Számláló nem alkalmazható, ha az Időtartam és a Befejezés funkció be van állítva.

### 7.2 Az IDŐTARTAM beállítása

1. Kapcsolja be a készüléket, majd állítson be egy sütőfunkciót és hőmérsékletet.
2. Annyiszor érintse meg a a(z) gombot, amíg a szimbólum meg nem jelenik. A szimbólum villogni kezd a kijelzőn.
3. A vagy érzékelőmezőt használja az IDŐTARTAM beállítására.
4. A választása megerősítéséhez érintse meg az OK gombot.
5. A vagy érzékelőmezőt használja az IDŐTARTAM óraértékének beállítására.



Ha a vagy OK érzékelőmezőt megnyomja az IDŐTARTAM óraértékének beállítása során, akkor a készülék a BEFEJEZÉS beállítására tér át.

6. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható.

A szimbólum és az időbeállítás villog a kijelzőn. A készülék kikapcsol.

Érintse meg bármely érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.

7. Kapcsolja ki a készüléket.

### 7.3 A BEFEJEZÉS beállítása

1. Kapcsolja be a készüléket, majd állítson be egy sütőfunkciót és hőmérsékletet.
2. Annyiszor érintse meg a(z) gombot, amíg a szimbólum meg nem jelenik. A szimbólum villogni kezd a kijelzőn.
3. A vagy érzékelőmezőt használja a BEFEJEZÉS beállítására (először a percet, majd az órát állítsa be), és az OK vagy érzékelőmezőt a megerősítésre.
4. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható.

A szimbólum és az időbeállítás villog a kijelzőn. A készülék kikapcsol.

5. Érintse meg bármely érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.
6. Kapcsolja ki a készüléket.

### 7.4 Ellenőrizze az eredményt. (csak kijelölt modelleknél)

Ha beállította a BEFEJEZÉS vagy IDŐTARTAM funkciót, akkor 2 perccel a sütés befejezése előtt egy hangjelzés hallható, és bekapcsol a sütővilágítás. A készülék a BEFEJEZÉS vagy az IDŐ-

TARTAM funkció beállítására lép. E két perc alatt megnézheti a sütés eredményét, és szükség esetén újabb BEFEJEZÉS vagy IDŐTARTAM időértéket adhat meg.

### 7.5 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

A PERCSZÁMLÁLÓT használja a visszaszámlálásos időzítés beállítására (maximum 2 óra 30 perc). Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.

1. Érintse meg a érzékelőmezőt. A szimbólum és a „00” villogni kezd a kijelzőn.
2. A PERCSZÁMLÁLÓ beállításához használja a vagy a gombot. Először a másodpercet, majd a percet és az órát állítsa be.
3. Érintse meg a(z) OK érzékelőmezőt, vagy a készülék öt másodperc elteltével automatikus elindítja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.
4. Amikor letelt a beállított idő, akkor két percig hangjelzés hallható, és a „00:00”, valamint a szimbólum villog a kijelzőn.
5. Érintse meg bármely érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.

### 7.6 A Késleltetés funkció beállítása

Az IDŐTARTAM és a BEFEJEZÉS funkciók egyszerre is használhatóak, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia. Ebben az esetben először az IDŐTARTAM , majd a BEFEJEZÉS funkciót állítsa be (lásd „Az IDŐTARTAM beállítása” és „A BEFEJEZÉS beállítása” című részt).

Ha a Késleltetés funkció be van kapcsolva, akkor a sütőfunkció állandó szimbóluma látható a kijelzőn; a szimbólum egy ponttal és a szimbólum. A pont azt jelzi, hogy melyik óra funkció van bekapcsolva az Óra / maradékhő kijelzőn.

## 8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



### VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.



### 8.1 RECEPTEK

A kijelzőn ellenőrizheti a polcmagasságot és az alapértelmezett sütési időt minden egyes automatikus receptnél.



A sütő 9 automatikus programokkal és programozott receptekkel rendelkezik. Az automatikus programot, illetve programozott receptet akkor használja, ha az étel elkészítésével kapcsolatban nincs kellő ismerete vagy gyakorlata. A programozott receptek listája a „Receptkönyvben” található.

### Három típusú automatikus program létezik:

- Programozott receptek
- Automatikus programok súly megadásával
- Automatikus programok húshőmérővel

## 8.2 Automatikus programok

Program száma	Program neve
1	MARHA HÁTSZÍN
2	SERTÉS ROSTON
3	CSIRKE EGÉSZBEN
4	PIZZA
5	MUFFIN
6	QUICHE LORRAINE
7	FEHÉR KENYÉR
8	BURGONYAFELFÚJT
9	LASAGNE



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

## 8.4 Automatikus programok súly megadásával

Ha beállítja a hús tömegét, a készülék kiszámolja a sütési időt.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a(z)  mezőt.
3. Érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  érzékelőmezőt a súlyprogram beállítására (lásd a „Receptkönyv” című részt).

A kijelző a következőket jeleníti meg: elkészítési idő,  $\mapsto$  időtartam szimbólum, alapértelmezett súly, mértékegység (kg, g).

## 8.3 Programozott receptek




### Programozott recept beállítása:



1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a(z)  mezőt. A kijelzőn az automatikus programok száma (P1–P9) látható.
3. Érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  érzékelőmezőt a programozott recept kiválasztására.
4. Érintse meg az OK érzékelőmezőt, vagy a programozott recept szerinti működés öt másodperc elteltével automatikus beindul.
5. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. A  $\mapsto$  szimbólum villog. A készülék kikapcsol.
6. Érintse meg bármely érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.


4. Érintse meg az OK érzékelőmezőt, vagy a beállítások mentése öt másodperc elteltével automatikusan megtörténik.
5. A készülék bekapcsol. A mértékegység szimbóluma villog a kijelzőn. Ezen idő alatt megváltoztathatja az alapértelmezett súlyértéket a  $\wedge$  vagy  $\vee$  érzékelőmező segítségével. Érintse meg a(z) OK mezőt.
6. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. A  $\mapsto$  szimbólum villog. A készülék kikapcsol.
7. Érintse meg bármely érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.

## 8.5 Automatikus programok hűshőmérővel

Az ételek maghőmérséklete gyárilag be van programozva, és a hűshőmérővel kerül meghatározásra. Akkor fejeződik be a program, amikor a készülék elérte a beállított maghőmérsékletet.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a(z)  mezőt.
3. Helyezze el a hűshőmérőt (lásd „A hűshőmérő” című részt).
4. Érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt a hűshőmérős program beállítására.

A kijelző a programidőt, valamint a  és  szimbólumot jeleníti meg.

5. Érintse meg az OK érzékelőmezőt, vagy a beállítások mentése öt másodperc elteltével automatikusan megtörténik.
6. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. A  szimbólum villog. A készülék kikapcsol.
7. Érintse meg bármely érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.

## 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



### VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

### 9.1 Hűshőmérő szenzor


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

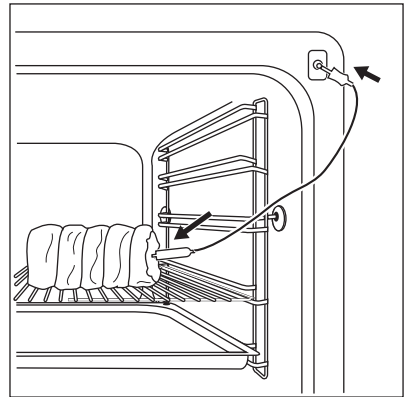
#### Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:




- A sütő hőmérsékletét: lásd a receptkönyvben a hűssütési táblázatot.
- A hús maghőmérsékletét: lásd a receptkönyvben a hűshőmérő táblázatában.





Kizárólag a mellékelt hűshőmérőt, illetve megfelelő pótalkatrészt használjon.





1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Szúrja a hűshőmérő szenzor hegyét (melynek nyelén  szimbólum van) a hús közepébe.



3. Illesse a hűshőmérő dugaszát a készülék elején lévő aljzatba. A kijelzőn megjelenik a  szimbólum és az alapértelmezettként beállított maghőmérséklet. Az első működéskor a hőmérséklet 60 °C, a következő működések során pedig az utolsóként beállított érték.
4. A  vagy a  gomb megérintésével módosítsa a maghőmérsékletet.
5. Érintse meg az OK gombot, vagy a készülék 5 másodperc elteltével automatikusan menti a beállításokat.

Hasznos tanácsok:

A maghőmérsékletet csak akkor tudja beállítani, ha a  szimbólum villog. Amennyiben a kijelző a maghőmérséklet beállítása előtt nem villogó  szimbólumot jelenít

- meg, a  és a , illetve a  gomb segítségével állítson be új értéket.
6. Állítsa be a sütőfunkciót, és ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.
- A kijelző az aktuális maghőmérsékletet és a hőmérsékleti sávot jeleníti meg, amely a beállított és az aktuális sütőhőmérséklet viszonyát jelzi.
- Hasznos tanácsok:
- A sütési folyamat során a hűshőmérőnek folyamatosan a hús belsejében kell lennie, míg dugaszának az aljzatban.
- Amíg a készülék kiszámítja a becsült időtartamot, az Előrszámítási időzítő értéke megjelenik az Időzítő / maradékhő kijelzőjén. Amikor befejeződik az első számítás, akkor -, majd a közelítő elkészítési idő látható az Időzítő/maradékhő kijelzőn. A készülék a sütés során folyamatosan kalkulálja az időtartamot. A kijelző időközönként aktualizálja az időtartam értékét.
7. Amikor a hús elérte a beállított maghőmérsékletet, a maghőmérséklet és a  szimbólum villog. Két percen át hangjelzés hallható. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.

8. Húzza ki a hűshőmérő dugóját az aljzataból, és vegye ki a húst a sütőből.



### VIGYÁZAT


Legyen óvatos, amikor a hűshőmérőt eltávolítja. Forró! Égésveszély!

9. Kapcsolja ki a készüléket.



Amikor a hűshőmérőt az aljzatba illeszti, törli az órafunkciók beállításait.

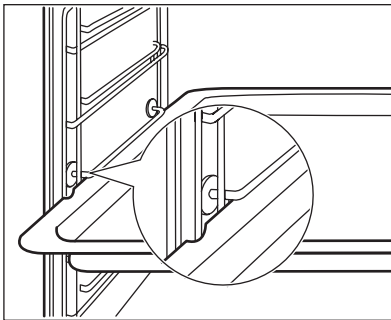
Amikor a hűshőmérő használatával süt, a Hőmérséklet / óra kijelzőn jelzett hőmérsékletet módosíthatja. Miután az aljzatba illesztette a hűshőmérőt, és beállított egy sütőfunkciót és hőmérsékletet, a kijelző az aktuális maghőmérsékletet mutatja.

**A három alábbi hőmérsékleti adat megtekintéséhez érintse meg ismételten a  gombot:**

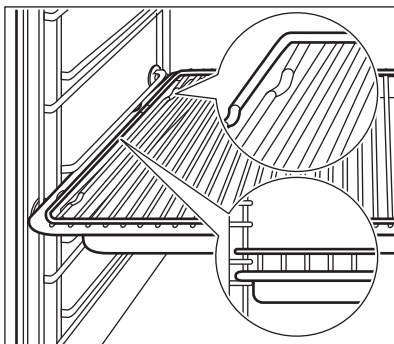
- Beállított maghőmérséklet
- A sütő aktuális hőmérséklete
- Aktuális maghőmérséklet.

A beállított maghőmérséklet átvált az aktuális maghőmérsékletre, a sütő aktuális hőmérséklete pedig a sütő beállított hőmérsékletére vált.

## 9.2 Sütőtartozékok behelyezése



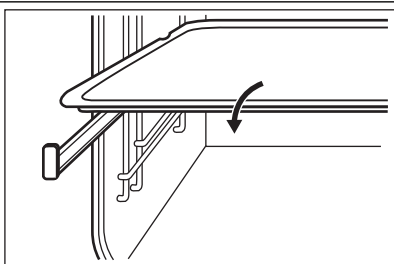
A mély tepszi és a huzalpolc oldalsó peremekkel rendelkeznek. Ezek a peremek és a vezetősínek alakja speciális eszközként szolgálnak a főzőedény csúszásának megakadályozására.



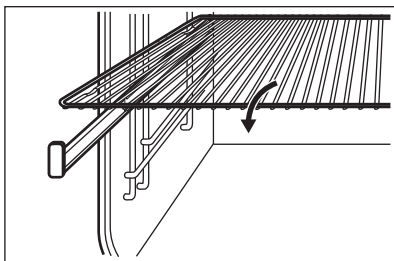
#### A huzalpolc és a mély tepsi együttes behelyezése

Helyezze a huzalpolcot a mély tepsire. Tolja be a mély tepsit a sütő egyik szintjének vezetősínjei közé.

### 9.3 Teleszkópos sütősínek - a sütőtartozékok behelyezése



Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.

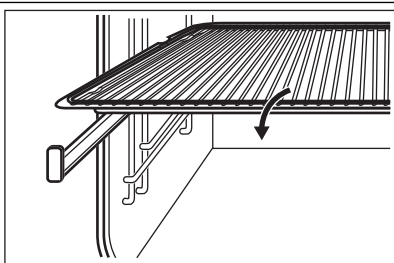


Helyezze rá a huzalpolcot a teleszkópos sütősínekre úgy, hogy a lábak lefelé nézzenek.



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

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



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



## 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 10.1 Kedvencem funkció

E funkciót használja a sütőfunkció vagy program kedvenc hőmérséklet- és időbeállításainak mentésére.

1. Állítsa be egy sütőfunkció vagy program hőmérsékletét és idejét.
2. Érintse meg és három másodpercnél hosszabb ideig tartsa az ujját a ☆ érzékelőmezőn. Hangjelzés hallatszik.
3. Kapcsolja ki a készüléket.

#### Kedvencem funkció használata:

- **A funkció bekapcsolásához** érintse meg a ☆ gombot. A készülék bekapcsolja a kedvencem funkciót.
- **A funkció kikapcsolásához** érintse meg a ① gombot. A készülék kikapcsolja a kedvencem funkciót.



Amikor működik a funkció, akkor módosítható a hőmérséklet és az idő.

### 10.2 Gyerekzár

A Gyerekzár funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.

#### A Gyerekzár funkció bekapcsolása és kikapcsolása:

1. Kapcsolja ki a készüléket a ① gombbal. Ne állítson be sütőfunkciót.
2. Egyidejűleg érintse meg, és legalább 2 másodpercig ne vegye el az ujját a(z) ⊕ és √ érzékelőmezőről. Hangjelzés hallatszik.

#### Beállítások menü

A Beállítás menü visszajelzése	Leírás	Beállítási érték
SET1	MARADÉKHŐ KIJELEZÉS	ON / OFF
SET2 <sup>1)</sup>	NYOMÓGOMB HANG	CLIC / BEEP / OFF
SET3	HIBAJELZŐ HANG	ON / OFF
SET4	SZERVIZ	---
SET5	GYÁRI BEÁLL.VISSZA	YES / NO
SET6 <sup>2)</sup>	IDŐ KITERJESZTÉS	ON / OFF

<sup>1)</sup> A BE/KI érzékelőmező hangját nem lehet kikapcsolni.

<sup>2)</sup> Csak a kijelölt modellek

A kijelzőn aSAFE jelenik meg vagy tűnik el.

### 10.3 Funkciózár

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

#### A Funkciózár bekapcsolása/kikapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Kapcsoljon be egy sütőfunkciót vagy beállítást.
3. Egyidejűleg érintse meg, és legalább 2 másodpercig ne vegye el az ujját a(z) ⊕ és √ érzékelőmezőről. Hangjelzés hallatszik.

A kijelzőn aLoc jelenik meg vagy tűnik el.

A készüléket kikapcsolhatja, amikor a Funkciózár aktív. Ha kikapcsolja a készüléket, a Funkciózár is kikapcsol.

### 10.4 Beállítások menü

A beállítások menü teszi lehetővé a főmenühöz funkció hozzáadását, illetve eltávolítását (például: be- vagy kikapcsolhatja a Maradék hő kijelzést). A beállítások menü maximum hat beállítást tartalmaz (SET1 és SET6 között). Lásd az alábbi táblázatot az egyes beállítások lehetséges értékeit illetően.



Csak a készülék kikapcsolt állapotában állíthatja be a beállítások menüt.

### A beállítások menü bekapcsolása:

1. Szükség esetén a érzékelőmező segítségével kapcsolja ki a készüléket.
2. Érintse meg és három másodpercnél hosszabb ideig ne vegye el az ujját a érzékelőmezőről. A kijelzőn SET1 felirat látható, és az „1” kijelzés villog.
3. Érintse meg a / érzékelőmezőt a beállítás elvégzésére.

Hőmérséklet	Kikapcsolási idő
30 °C - 115 °C	12,5 ó
120 °C - 195 °C	8,5 ó
200 °C - 245 °C	5,5 ó
250 °C-tól maximális hőmérsékletig	3,0 ó

Az automatikus kikapcsolást követően a sütő ismételt működtetéséhez érintsen meg egy érzékelőmezőt.



Az Automatikus kikapcsolás az összes sütőfunkció esetén működik, kivéve a Hőlégbefúvás – kis hőfok, Húshőmérő szenzor, Időtartam, Befejezés, Késleltetés funkciókat.

4. Érintse meg a(z) OK mezőt.
5. Érintse meg a / érzékelőmezőt a beállítás értékének megváltoztatására.
6. Érintse meg a(z) OK mezőt.

## 10.5 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol:

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

- Ha éjszakai fényerőnél megérint egy érzékelőmezőt (kivéve a BE / KI érzékelőmezőt), akkor a következő 10 másodpercre a kijelző visszatér a nappali fényerő beállításra.
- Ha a készülék ki van kapcsolva, és bekapcsolja a Percszámoló funkciót. Amikor befejeződik a Percszámoló funkció működése, akkor a kijelző visszatér az éjszakai beállításra.

## 10.6 Kijelző fényereje

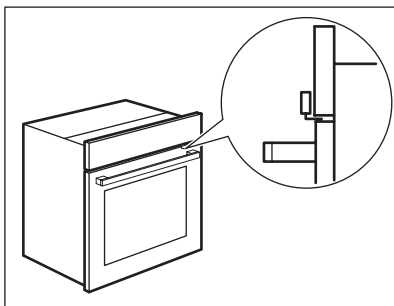
### A kijelző kétféle fényerő-beállítással rendelkezik:

- 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.

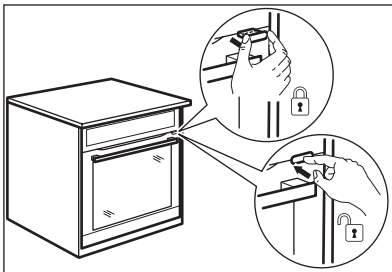
## 10.7 Hűtőventilátor

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.

## 10.8 Mechanikus ajtózárs

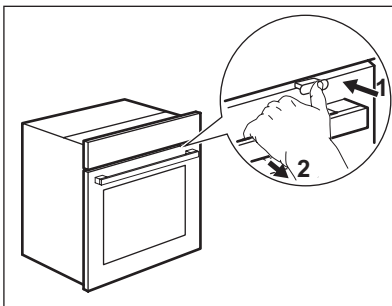


Az ajtózárs a készülék vásárlásakor nincs bekapcsolva.



**Az ajtózárra bekapcsolásához:** Húzza előre az ajtózárat, míg a helyén nem rögzül.

**Az ajtózárra kiiktatásához:** Nyomja vissza az ajtózárat a panelbe.



**Az ajtózárra használatához a következők szerint járjon el:**

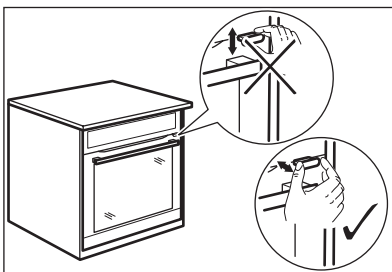
Állítsa az ajtózárat bekapcsolt helyzetbe.

Amikor az ajtó biztonságosan be van zárva (a mechanikus ajtózárra be van kapcsolva):

1. Enyhén nyomja meg az ajtózárat.
2. Az ajtófogantyút húzva nyissa ki az ajtót



Ha kattanásig megnyomja az ajtózárat, azzal ismét kikapcsolja azt.



A mechanikus ajtózárat kizárólag vízszintesen mozgassa.



Ne mozgassa függőlegesen.



A készülék ajtajának becsukása közben ne nyomja az ajtózárat.

## 11. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

### 11.1 Az ajtó belső oldala

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

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



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

### 11.2 Tésztaütés

#### Általános tudnivalók

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott

beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.

- Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja a sütőt, és így felhasználhatja a készülékben felhalmozódott maradékhot.

**Amikor fagyasztott ételt főz, a sütőben lévő tep-sik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tep-sik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.**

#### A tésztasütési táblázatok használata

- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.

- Ha egy konkrét recepthoz nem talál beállítást, keressen egy olyat, amelyik majdnem megegyezik vele.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több szinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.

### 11.3 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Alul túl világos a sütemény.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik.	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. <b>Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.</b>
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik.	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Ügyeljen a keverési időre, főleg akkor, ha keverőgépet használ.
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
A sütemény túlságosan száraz.	Túl hosszú 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.

## 11.4 Sütés egy szinten:

### Sütés sütőformákban

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

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

### Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Fonott kalács / kenyér	Alsó + felső sütés	3	170 - 190	30 - 40
Karácsonyi kalács	Alsó + felső sütés	2	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70

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

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

#### **Aprósütemények**

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

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Short bread / Linzer / omlós tészták	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	140	20 - 35
Short bread / Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sütés	3	160 <sup>1)</sup>	20 - 30
Aprósütemény kevert piskótátésztából	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	150 - 160	15 - 20
Tojásfehérjéből készült sütemények / habcsók	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	80 - 100	120 - 150
Puszedli	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	100 - 120	30 - 50
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	150 - 160	20 - 40
Leveles tészta	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30
Roládok	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	160 <sup>1)</sup>	10 - 25
Roládok	Alsó + felső sütés	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	150 <sup>1)</sup>	20 - 35
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Alsó + felső sütés	3	170 <sup>1)</sup>	20 - 30

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

### Tészták és felfújtak

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

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

1) Melegítse elő a sütőt.

### Hőlégbefúvás (nedves)

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

## 11.5 Több szinten való sütés

### Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

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

1) Melegítse elő a sütőt.

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

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



Étel típusa	Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
	Polcmagasság			
	2 polcmagasság	3 polcmagasság		
Short bread / Linzer / omlós tészták	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Aprósütemény kevert piskótátésztából	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Tojásfehérjével készült teasütemények / habcsók	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Puszedli	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Kelt tésztájú sütemény	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Leveles tészta	1 / 4	-	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50
Roládok	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	1 / 4	-	150 <sup>1)</sup>	25 - 40

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## 11.6 Hőlégbefúvás, kis hőfok

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

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



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

1. Süsse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1-2 percig egy tepsiben.
2. Helyezze a húst a forró hússütő tepsivel együtt a sütő huzalpolcára.
3. Nyomja a húshőmérőt a húsba.
4. Válassza ki a Hőlégbefúvás, kis hőfok funkciót, és állítsa be a megfelelő végső maghőmérsékletet.

Készítendő étel	Súly (g)	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Marha hátszín	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Marhafilé	1000 - 1500	3	120	90 - 150
Borjú roston	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Marhacsecsenye	200 - 300	3	120	20 - 40

## 11.7 Pizzasütés

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Pizza (vékony)	2	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20
Pizza (sok feltéttel)	2	180 - 200	20 - 30
Gyümölcslepény	1	180 - 200	40 - 55
Spenótos lepény	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Svájci flan	1	170 - 190	45 - 55
Almatorta, bevonattal	1	150 - 170	50 - 60
Zöldséges pite	1	160 - 180	50 - 60
Kovásztalan kenyér	2	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20
Leveles tésztából készült lepény	2	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55
Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból)	2	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20
Pirog (a calzone orosz változata)	2	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

## 11.8 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 süssse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve zsíros bőrrel rendelkezik, fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.
- Javasoljuk, hogy az 1 kg súlyú vagy nagyobb mennyiségű húst vagy halat a sütőben süssse.

- 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).
- Hűssütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat locsolja meg saját levükkel. Ez segíti a húsok jobb átsülését.
- Körülbelül a sütési időtartam vége előtt 10 perccel kikapcsolhatja a sütőt, így ki tudja használni a maradékhőt.

## 11.9 Sütés infrásütéssel

### Marhahús

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

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

1) Melegítse elő a süttőt.

### Sertés

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Váll / nyak / sonkaizület	1-1,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	90 - 120
Borda, karaj	1-1,5 kg	Infrasütés	1	170 - 180	60 - 90
Fasírozott	750 g - 1 kg	Infrasütés	1	160 - 170	50 - 60
Sertés csülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	Infrasütés	1	150 - 170	90 - 120

### Borjú

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

### Bárány

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

### Vadhús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Nyúlgerinc / nyúlláb, nyúlcomb	1 kg-ig	Alsó + felső sütés	1	230 <sup>1)</sup>	30 - 40

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Őz-/vadgerinc	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	1	210 - 220	35 - 40
Őzcomb, vadcomb	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	60 - 90

1) Melegítse elő a sütőt.

### Szárnyas

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Baromfi részek	Egyenként 200–250 g	Infrasütés	1	200 - 220	30 - 50
Fél csirke	Egyenként 400–500 g	Infrasütés	1	190 - 210	35 - 50
Csirke, jérce	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	190 - 210	50 - 70
Kacsa	1,5 - 2 kg	Infrasütés	1	180 - 200	80 - 100
Liba	3,5 - 5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	120 - 180
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	120 - 150
Pulyka	4 - 6 kg	Infrasütés	1	140 - 160	150 - 240

### Hal (párolt)

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Hal egészben	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	210 - 220	40 - 60

### 11.10 Grill

A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.

Állítsa a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcpozícióra.

Mindig úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcpozíción gyűljön össze.

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



#### FIGYELEM

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

### Grill

Grillezendő étel	Polcmagasság	Hőmérséklet	Idő (perc)	
			Első oldal	Második oldal
Marha hátszín	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Marhaszelet	3	230	20 - 30	20 - 30
Sertés hátszín	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Borjúhát	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Bárány hátszín	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25

Grillezendő étel	Polcmagasság	Hőmérséklet	Idő (perc)	
			Első oldal	Második oldal
Hal egészben, 500 - 1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

**Grill + felső sütés**

Grillezendő étel	Polcmagasság	Idő (perc)	
		Első oldal	Második oldal
Burgers / Hamburgerek	4	8 - 10	6 - 8
Sertésszelet	4	10 - 12	6 - 10
Kolbászok	4	10 - 12	6 - 8
Filé / borjúszeletek	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Piritós <sup>1)</sup>	5	1 - 3	1 - 3
Piritós kenyér feltéttel	4	6 - 8	-

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

**11.11 Félkész ételek****Hőlégbefűvás, nagy hőfok**

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

**Fagyasztott készételek**

Készítendő étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Gyorsfagyasztott pizza	Alsó + felső sütés	3	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint
Sült burgonya <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Alsó + felső sütés vagy Infrásütés	3	200 - 220	a gyártó utasításai szerint
Bagettek	Alsó + felső sütés	3	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint
Gyümölcstorták	Alsó + felső sütés	3	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint

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

**11.12 Kiolvasztás**

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

Ne fedje le tányérral vagy tálal, mivel ezzel meghosszabbodhat a kiolvasztás időtartama. Használja alulról számítva az első polcszintet.

Étel	Kiolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy lefordított csészéjára egy nagy tányérra. Félidőben fordítsa meg.
Hús, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús, 500 g	90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Pisztráng, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Eper, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Vaj, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos.
Krémes sütemény, 1400 g	60	60	-

**11.13 Befőzés****Fontos megjegyezni:**

- 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 kapcsolással.
- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Amikor a folyadék rotyni kezd az üvegekben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

**Bogyós gyümölcsök**

Befőznivaló	Hőmérséklet °C	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100°C-on folytatott további főzés percen.
Földieper / áfonya / málna / érett egres	160 - 170	35 - 45	-

**Csonthéjas gyümölcs**

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

**Zöldségek**

Befőznivaló	Hőmérséklet °C	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100°C-on folytatott további főzés percen.
Sárgarépa <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uborka	160 - 170	50 - 60	-
Vegyes savanyúság	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Karalábé / borsó / spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

**11.14 Aszalás - Légkeveréses sütés**

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.

A legjobb eredmény elérése érdekében az eljárás félidejében kapcsolja ki a készüléket. Nyissa

ki a készülék ajtaját, és hagyja lehűlni a készüléket. Ezt követően fejezze be az aszalási folyamatot.

**Zöldségek**

Szárítandó étel	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)
Bab	3	60 - 70	6 - 8
Paprika	3	60 - 70	5 - 6
Zöldség savanyúsághoz	3	60 - 70	5 - 6
Gomba	3	50 - 60	6 - 8
Fűszernövény	3	40 - 50	2 - 3

**Gyümölcs**

Szárítandó étel	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)
Szilva	3	60 - 70	8 - 10
Sárgabarack	3	60 - 70	8 - 10

Szárítandó étel	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)
Almaszeletek	3	60 - 70	6 - 8
Körte	3	60 - 70	6 - 9

## 11.15 Húshőmérő táblázat

### Marhahús

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Rostélyos / filé szelet: véres	45 - 50
Rostélyos / filé szelet: közepes	60 - 65
Rostélyos / filé szelet: jól átsütve	70 - 75

### Sertés

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

### Borjú

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

### Űrű / bány

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Űrűcomb	80 - 85
Űrűborda	80 - 85
Bány roston / bányacsülök	70 - 75

### Vadhús

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Nyúlborda	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



Étel	Étel maghőmérséklete °C
Pisztráng	65 - 70

## 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

#### Tisztítással kapcsolatos megjegyzések:

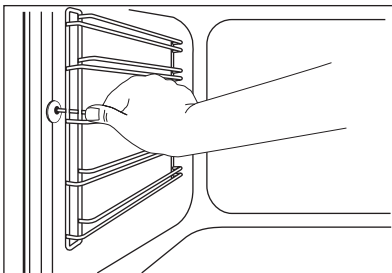
- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnék rá a felületre.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

### 12.1 Katalitikus tisztítás


A katalitikus bevonattal rendelkező falak öntisztulóak. Ezek ugyanis magukba szívják a falakon lerakódó zsíradékot, miközben a sütő működik.

### 12.2 Polcvezető sínek

#### A polcvezető sínek eltávolítása



#### Az öntisztító funkció hatékony működéséhez rendszeresen fűtse fel a készüléket étel nélkül:

1. Vegyen ki minden tartozékot a készülékből.
2. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a „Cata” kijelzés és a tisztítási folyamat időtartama (1 óra) meg nem jelenik. Az időtartam nem állítható, azonban a Befejezés funkció segítségével késleltetve is elindíthatja a tisztítási folyamatot.
3. A megadott időtartam lejártá után hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol.
4. Érintse meg bármely érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.
5. A sütőtér alsó részét puha, kissé nedves szivaccsal törölje át.



### VIGYÁZAT

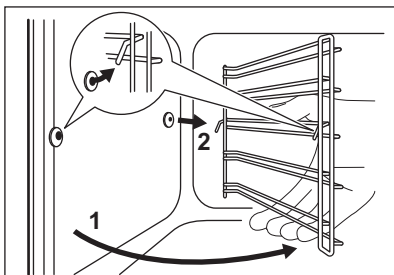
Ne tisztítsa a katalitikus felületet sütőtisztító aeroszollal, súrolóporral, szappannal vagy más tisztítószerrel. A fenti szerekekkel károsíthatja a katalitikus felületeket.



A katalitikus felület elszíneződése nincs hatással a funkció működésére. A katalitikus tisztítás során a sütőlámpa bekapcsol.

A polcvezető sínek kiszerezhetőek az oldalfalak tisztításához.

1. Húzza el a polcvezető sín elejét az oldalfaltól.



### A polcvezető sínek behelyezése

A polcvezető síneket a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



**Teleszkópos sütősínekkel ellátott modelleknél:**

A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

### 12.3 Sütőtér világítás



#### VIGYÁZAT

Áramütés veszélye áll fenn.  
Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrája.

#### A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

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



#### FIGYELEM

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

Mindig ugyanazt az izzótípust használja.

#### A sütőtér mennyezetében található izzó cseréje:

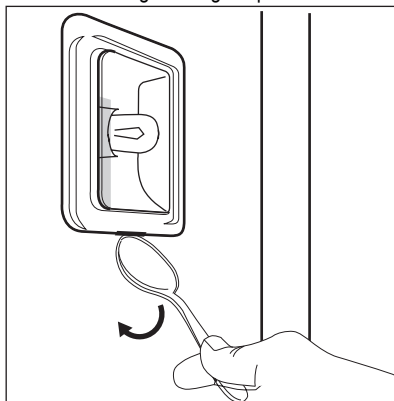
1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.

2. Húzza el a polcvezető sín hátulját az oldalaltól, majd vegye ki.

2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

#### A sütőtér bal oldalán található izzó cseréje.

1. Távolítsa el a bal oldali polcvezető sínt.
2. Használjon egy keskeny, tompa eszközt (pl. teáskanalat) az üvegbúra eltávolításához. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.



3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.
5. Helyezze vissza a bal oldali polcvezető sínt.

## 12.4 A sütőajtó tisztítása

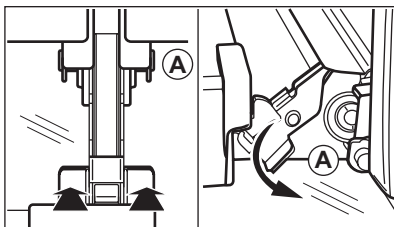
### A sütőajtó és az üvegtáblák leszerelése

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

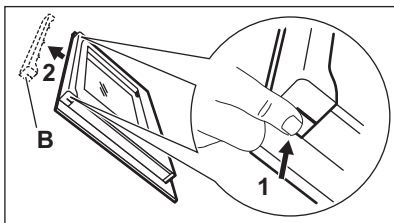


#### VIGYÁZAT

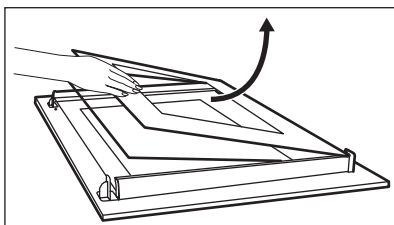
Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!



1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarkokat (A) az ajtó két zsanérjára.
3. Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög).
4. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a készülékről.



5. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre. Ennek célja a karcolódás megelőzése.
6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díszlécet (B), majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.
7. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.



8. Egyenként fogja meg az ajtó üvegtábláit a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket a vezetősínből.
9. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

### A sütőajtó és az üvegtáblák visszaszerelése

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üvegtáblákat és a sütőajtót a helyére. Ismétlje meg for-

dított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb táblát helyezze vissza, majd a nagyobbat.

## 13. MIT TEGYEK, HA...

**VIGYÁZAT**



Lásd a „Biztonság” című részt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem melegszik fel a készülék.	A készülék ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket.
Nem melegszik fel a készülék.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát. Lásd „A pontos idő beállítása és módosítása” című részt.
Nem melegszik fel a készülék.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
Nem melegszik fel a készülék.	Bekapcsolt az automatikus kikapcsolási funkció.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
Nem melegszik fel a készülék.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A kijelző a listában nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kapcsolja ki a készüléket a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét.</li> <li>Ha a hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon a márkaszervizhez.</li> </ul>
A világítás nem működik.	ECO vagy Hőlégbefűväs (nedves) funkciót választott. Ezeknél a funkcióknál a világítást nem lehet bekapcsolni.	A világítást nem lehet bekapcsolni ezeknél a funkcióknál, mert ezeknek a célja éppen az energiatakarékosság.
Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez.		A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.
Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:		
Típus (MOD.)	.....	
Termékszám (PNC)	.....	
Sorozatszám (S.N.)	.....	

## 14. MŰSZAKI ADATOK

Üzemi feszültség	220 - 240V
Frekvencia	50 Hz

## 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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





