



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EOA5651B0

.....  
**HU SÜTŐ**

.....  
**HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ**



## TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK .....	3
2. TERMÉKLEÍRÁS .....	5
3. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT .....	6
4. NAPI HASZNÁLAT .....	7
5. ÓRAFUNKCIÓK .....	8
6. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA .....	10
7. TOVÁBBI FUNKCIÓK .....	12
8. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK .....	13
9. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS .....	24
10. MIT TEGYEK, HA.....	28
11. MŰSZAKI ADATOK .....	29
12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK .....	29

## 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 Gyermekek 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, vagy ha tőle tájékoztatást kaptak a készülék működtetéséről.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől, ha az működik, vagy ha az ajtaja nyitva van. A készülék működés közben felforrósodik.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

## 1.2 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 mozgásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.

- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

## 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 cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érnének 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 egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

### 1.3 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.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kivesszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- 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 tetejére.



#### VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:

- Ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- Ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
- A főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- A tartozékok kivételekor 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.

### 1.4 Ápolás és tisztítás



#### VIGYÁZAT

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozójáratból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Másközlönben 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 tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

### 1.5 Belső világítás

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

**VIGYÁZAT**

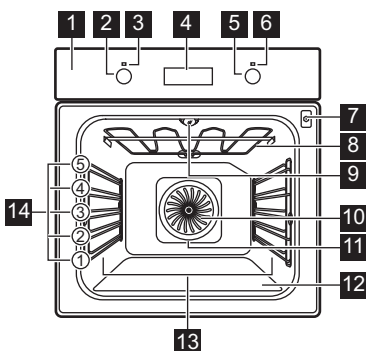
Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

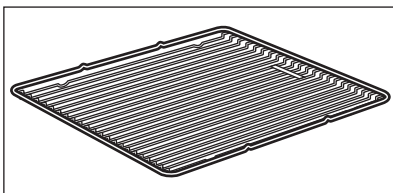
**1.6 Ártalmatlanítás****VIGYÁZAT**

Sérülés- vagy fulladásveszély.

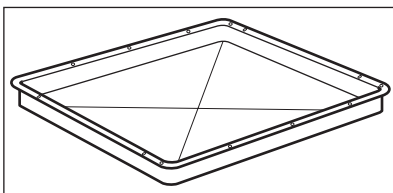
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

**2. TERMÉKLEÍRÁS**

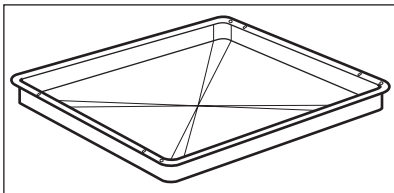
- 1** Kezelőpanel
- 2** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3** Üzemi jelzőlámpa / szimbólum
- 4** Elektronikus programválasztó gomb
- 5** Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6** Hőmérséklet jelző/szimbólum/visszajelző
- 7** A húshőmérő aljzata
- 8** Fűtőelem
- 9** Sütőtér világítás
- 10** Ventilátor
- 11** Hátsó fali fűtőelem
- 12** Alsó sütés
- 13** Polcvezető sín, eltávolítható
- 14** Polcszintek

**2.1 Tartozékok****Huzalpolc**

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

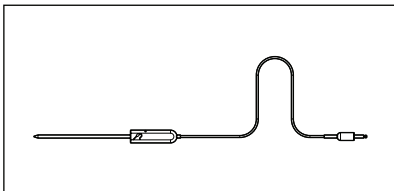
**Sütő tálca**

Tortákhoz és süteményekhez.



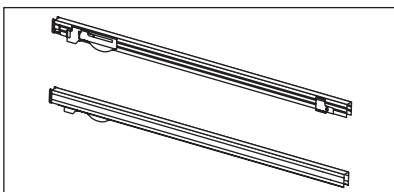
### Grillező / sütőedény

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsirfelfogó edényként.



### Húshőmérő

Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.



### Teleszkópos sütősin

Polcokhoz és tálcákhoz.

## 3. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

### 3.1 Kezdeti tisztítás

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



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

### 3.2 Az óra beállítása

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

Miután a szoftververzió eltűnik, a kijelzőn ez látható: **hr** és „12:00”. „12” kijelzés villog.

1. Az óra pontos beállításához nyomja meg a **+** vagy **—** gombot.

2. A megerősítéshez nyomja meg az **!** gombot (kizárólag az első beállításkor szükséges. A későbbiekben a készülék az új időt 5 másodperc múlva automatikusan menti).

A kijelzőn megjelenik a **min** felirat és a beállított óra. „00” kijelzés villog.

3. A perc pontos beállításához nyomja meg a **+** vagy **—** gombot.

4. A megerősítéshez nyomja meg az **!** gombot (kizárólag az első beállításkor szükséges. A későbbiekben a készülék az új időt 5 másodperc múlva automatikusan menti).

A hőmérséklet/óra kijelzője az új időt jeleníti meg.

### A pontos idő módosítása

A pontos idő csak akkor módosítható, ha a sütő ki van kapcsolva.

Nyomja meg az **!** gombot. A kijelzőn villog a beállított idő és az **!** szimbólum. Új időpont beállításához kövesse „Az óra beállítása” című részt leírtakat.

## 4. NAPI HASZNÁLAT



### VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

A készülék használatához nyomja meg a szabályozó gombot. A szabályozó gomb kiugrik.

### 4.1 A készülék be- és kikapcsolása

1. A sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
2. A kívánt hőmérséklet kiválasztásához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a  $+$  /  $-$  irányba.

3. A készülék kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt („0”) helyzetbe.



**Gomb szimbólum, visszajelző, illetve lámpa (modelltől függően – lásd a termék leírását):**

- A visszajelző akkor kapcsol be, amikor a sütő felmelegszik.
- A lámpa a készülék működésekor kapcsol be.
- A szimbólum azt jelzi, hogy a gomb az egyik főzőzónát, a sütőfunkciót vagy a hőmérsékletet vezérli-e.

### 4.2 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
Gyors felfűtés	Csökkenti a felmelegedési időt.
Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés a legnagyobb hőmérsékleten, egyszerre három sütőszinten. Amikor ezt a funkciót használja, az Alsó + felső sütés üzemmóddhoz képest 20-40 °C-kal csökkentse a sütő hőmérsékletét. Étél aszalásához is használható.
Pizzasütés	Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. Amikor ezt a funkciót használja, az Alsó + felső sütés üzemmóddhoz képest 20-40 °C-kal csökkentse a sütő hőmérsékletét.
Alsó + felső sütés	Egyetlen sütőszinten történő sütéshez.
Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
Kiolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek kiolvasztásához.
Grill	Lapos étel grillezése a grill közepén, és pirítás.
Grill + felső sütés	Nagyobb mennyiségű lapos étel grillezéséhez és pirításához.
Infrásütés	Nagyobb húsdarabok vagy szárnyasok sütése egy szinten. Továbbá, ha rácson szeretne sütni és pirítani.
Katalitikus tisztítás	Elősegíti a sütő öntisztuló katalitikus felületének tisztulását.

### 4.3 Gyors felfűtés funkció

A Gyors felfűtés funkció csökkenti a készülék felmelegedési idejét.

1. Állítsa be a Gyors felfűtés funkciót. Lásd a Sütőfunkciók táblázatát.
2. A kívánt hőmérséklet kiválasztásához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a  $+$  /  $-$  irányba.

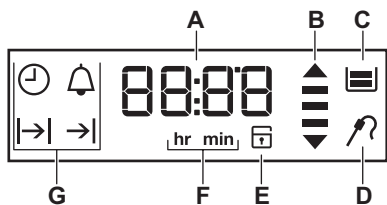
3. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható.



A Gyors felfűtés funkció nem kapcsol ki a hangjelzést követően. A funkciót kézi vezérléssel kell kikapcsolni.

4. Állítson be egy sütőfunkciót.

### 4.4 Kijelzés



- A) Időzítő
- B) Felfűtés és maradékhő visszajelző
- C) Víztartály (csak bizonyos modelleken)
- D) Hűshőmérő (csak bizonyos modelleken)
- E) Elektronikus ajtózárs (csak bizonyos modelleken)
- F) Óra / perc
- G) Órafunkciók

### 4.5 Gombok

Gomb	Funkció	Leírás
	ÓRA	Egy óra funkció beállítása.
$-$ , $+$	MÍNUSZ, PLUSZ	A pontos idő beállítása.
	PERCSZÁMLÁLÓ	A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása. A sütővilágítás be- vagy kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig.
$^{\circ}\text{C}$	HŐMÉRSÉKLET	A sütő vagy a hűshőmérő hőmérsékletének ellenőrzésére (ha alkalmazható). Csak valamely sütőfunkció működése közben használja.

### 4.6 Felfűtés / maradékhő visszajelző




Amikor bekapcsolja a sütő valamelyik funkcióját, a kijelzőn egymás után vonalak jelennek



meg. A vonalak azt jelzik, hogyan emelkedik vagy csökken a sütő hőmérséklete.



## 5. ÓRAFUNKCIÓK

SZIMBÓLUM	FUNKCIÓ	LEÍRÁS
	PERCSZÁMLÁLÓ	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.




















SZIMBÓLUM	FUNKCIÓ	LEÍRÁS
	ÓRA	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez. Lásd „Az óra beállítása” című részt.
	IDŐTARTAM	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék. A funkció kiválasztása előtt állítson be egy sütőfunkciót.
	BEFEJEZÉS	Segítségével beállítható, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék. A funkció kiválasztása előtt állítson be egy sütőfunkciót. Egyidejűleg használhatja az Időtartam és a Befejezés (időkésleltetés) funkciót annak beállítására, hogy a készülék mikor kapcsoljon be és ki.

 Az óra funkció módosításához többször nyomja meg az  gombot.

 Az órafunkciók megerősítésére használja az  gombot, vagy várjon 5 másodpercet az automatikus megerősítésre.




## 5.1 Az IDŐTARTAM vagy BEFEJEZÉS beállítása


1. Nyomja meg ismételten az  gombot, amíg a kijelzőn a  vagy  meg nem jelenik.  
A  vagy  villogni kezd a kijelzőn.
2. A perc beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
3. A megerősítéshez nyomja meg az  gombot.
4. Az óra beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
5. A megerősítéshez nyomja meg az  gombot. Az idő lejártát követően 2 percnél hosszabb hangjelzés hallható. A  vagy a  szimbólum és az időbeállítás villog a kijelzőn. A sütő leáll.
6. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy nyissa ki a sütő ajtaját.


 Ha megnyomja az  gombot, miután az IDŐTARTAM  funkcióhoz az órák számát beállítja, a készülék a BEFEJEZÉS  funkció beállításához lép.



## 5.2 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

1. Nyomja meg a  gombot.



- A  és a „00” villog a kijelzőn.
2. A PERCSZÁMLÁLÓ beállításához nyomja meg a  vagy a  gombot. Az idő számlálása először percben és másodpercben történik. Amennyiben a beállított idő 60 percnél hosszabb, a **hr** felirat jelenik meg a kijelzőn. A készülék ilyen esetben az időt órában és percben számolja.
  3. A készülék öt másodperc elteltével automatikusan elindítja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.


 A beállított időtartam 90%-ának leteltek hangjelzés hallható. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.

4. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. "00:00" és  villog a kijelzőn. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.

 Ha úgy állítja be a PERCSZÁMLÁLÓ-t, hogy a IDŐTARTAM vagy a BEFEJEZÉS funkció működik, a  szimbólum meg jelenik a kijelzőn.

## 5.3 Számláló

Használja a Számlálót, ha figyelni kívánja, hogy a sütő milyen hosszú ideig üzemel. A sütő felmelegítésének kezdetén azonnal bekapcsol. A Számláló visszaállításához nyomja meg és tartsa lenyomva a  és  gombokat.

 A Számláló nem alkalmazható, ha az Időtartam és a Befejezés funkció működik.

## 6. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



### VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

### 6.1 Húshőmérő szenzor


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

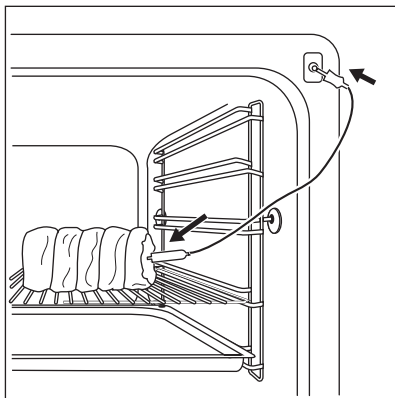
#### Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:


- A sütő hőmérsékletét. Lásd a hűssütési táblázatot.
- A hús maghőmérsékletét. Lásd a húshőmérő szenzor táblázatát.




Kizárólag a készülékhez mellékelt húshőmérő szenzort, illetve eredeti pótalkatrészt használjon.

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a sütőhőmérsékletet.
2. Szúrja a húshőmérő szenzor hegyét (melynek nyelén  szimbólum van) a hús közepébe.



3. Illesze a húshőmérő szenzor dugaszát a készülék elején lévő aljzatba. A kijelzőn megjelenik a húshőmérő szenzor szimbóluma és az étel alapértelmezett maghőmérséklete. A húshőmérő szenzor első használatakor az alapértelmezett maghőmérséklet értéke 60 °C.
4. Amikor a  szimbólum villog, a hőmérséklet-szabályozó gomb segítségével módosítható a maghőmérséklet alapértelmezett értéke.

5. A maghőmérséklet új alapértelmezett értékének tárolásához nyomja meg a  gombot, vagy várjon 10 másodpercet, hogy a készülék az automatikus mentést elvégezze. Az új alapértelmezett maghőmérséklet a húshőmérő szenzor következő használatakor megjelenik.
6. A sütési folyamat során a húshőmérő szenzornak folyamatosan a hús belsejében kell lennie, míg dugaszának az aljzatban.
7. Amikor a hús elérte a beállított maghőmérsékletet, a maghőmérséklet szimbóluma és a húshőmérő szenzor szimbóluma villogni kezd. Két percen át hangjelzés hallható. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.
8. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzattól. Vegye ki a húst a készülékből.
9. Kapcsolja ki a készüléket.



Minden alkalommal, amikor a húshőmérő szenzort az aljzatba illeszti, ismét be kell állítani az időtartamot és a befejezést.

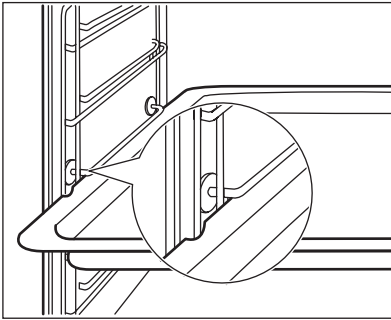


Amikor a készülék először számítja ki a becsült időtartamot, a kijelzőn a - szimbólum villog. Amikor a számítás véget ér, a kijelzőn a sütési időtartama jelenik meg. A számítás a sütési folyamat alatt a háttérben fut, és a sütési időtartam értéke szükség esetén frissítésre kerül a kijelzőn.

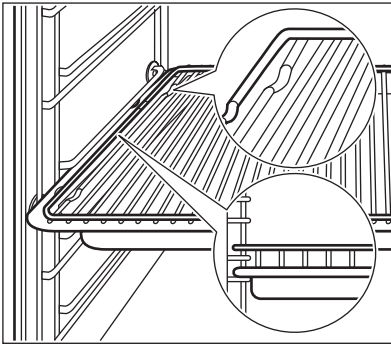
#### A sütési folyamat alatt bármikor módosítható a maghőmérséklet értéke:

1. Nyomja meg a hőmérséklet gombot **°C** :
  - Egyszer – a kijelzőn megjelenik a beállított maghőmérséklet, mely 10 másodpercenként átvált az aktuális maghőmérsékletre.
  - Kétszer – a kijelzőn megjelenik a sütő aktuális hőmérséklete, mely 10 másodpercenként átvált a sütő beállított hőmérsékletére.
  - Háromszor – a kijelzőn a sütő beállított hőmérséklete jelenik meg.
2. A hőmérséklet a hőmérséklet-szabályozó gomb segítségével módosítható.

## 6.2 Sütőtartozékok behelyezése



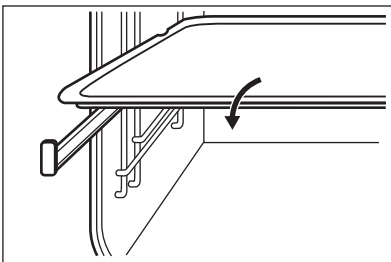
A mély tepszi és a huzalpolc oldalsó peremekkel rendelkeznek. Ezek a peremek és a vezetősínek alakja speciális eszközként szolgálnak a főzőedény csúszásának megakadályozására.



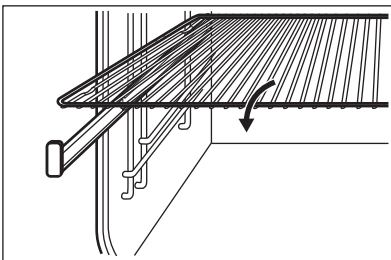
### A huzalpolc és a mély tepszi együttes behelyezése

Helyezze a huzalpolcot a mély tepszire. Tolja be a mély tepszit a sütő egyik szintjének vezetősínei közé.

## 6.3 Teleszkópos sütősínek - a sütőtartozékok behelyezése



Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.

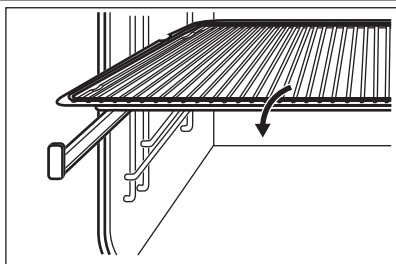


Helyezze rá a huzalpolcot a teleszkópos sütősínekre úgy, hogy a lábak lefelé nézzenek.



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

## 6.4 A huzalpolc és a mély tepsí együttes behelyezése



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

## 7. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 7.1 Gyerekzár

A Gyerekzár funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.

**A Gyerekzár funkció bekapcsolása és kikapcsolása:**

1. Ne állítson be süttőfunkciót.
2. Egyszerre nyomja le, és 2 másodpercig tartsa lenyomva az és a gombot.
3. Hangjelzés hallható. A SAFE megjelenik/kialszik a kijelzőn (amikor bekapcsolja vagy kikapcsolja a Gyerekzár funkciót).

Ha a sütő rendelkezik Pirolitikus tisztítás funkcióval, és a funkció éppen működik, akkor zárva van az ajtó. Amikor elfordít vagy megnyom egy gombot, aSAFE megjelenik a kijelzőn.

### Funkciózár

A Pirolitikus tisztítás funkcióval rendelkező modellekre vonatkozik.

A Funkciózár megakadályozza a süttőfunkció véletlen módosítását. Csak a készülék működése során lehet bekapcsolni a Funkciózár opciót.

**A Funkciózár opció bekapcsolása és kikapcsolása:**

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Kapcsoljon be egy süttőfunkciót vagy beállítást.
3. Egyszerre nyomja le, és 2 másodpercig tartsa lenyomva az és a gombot.

4. Hangjelzés hallható. A Loc megjelenik/kialszik a kijelzőn (amikor bekapcsolja vagy kikapcsolja a Funkciózár opciót).



Ha a sütő rendelkezik Pirolitikus tisztítás funkcióval, és a funkció éppen működik, akkor zárva van az ajtó. A készüléket kikapcsolhatja, amikor a Funkciózár aktív. Ha kikapcsolja a készüléket, a Funkciózár is kikapcsol. Amikor elfordít vagy megnyom egy gombot, aLoc megjelenik a kijelzőn.

### 7.2 Maradék hő visszajelző

A kijelzőn a maradék hő visszajelző jelenik meg, ha a készülék ki van kapcsolva, és a sütő belsejében a hőmérséklet 40 °C-nál magasabb. A sütő hőmérsékletének megtekintéséhez használja a hőmérséklet-szabályozó gombot.

### 7.3 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.

### 7.4 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével kikapcsol:

- amikor egy süttőfunkció üzemel.
- ha nem módosítja a süttőhőmérsékletet.

Sütő hőmérséklete	Kikapcsolási idő
30 - 120 °C	12,5 ó
120 - 200 °C	8,5 ó
200 - 250 °C	5,5 ó
250 °C-tól a maximális hőmérsékletig	3,0 ó

Az automatikus kikapcsolást követően a sütő ismételt működtetéséhez nyomja meg bármelyik gombot.



Az Automatikus kikapcsolás a következő funkciókon kívül minden sütőfunkciónál érvényes: Sütővilágítás, Időtartam, Befejezés, Késleltetési időtartam és Hűshőmérő szenzor.

## 8. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

### 8.1 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.

### 8.2 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 tepsi sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsi újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.**

#### A tésztaütési táblázatok használata

- 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 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.

### 8.3 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

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
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 – vajjas 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
Sajttorta	Alsó + felső sütés	1	170 - 190	60 - 90

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

#### Sütőtálcán süttöt 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
<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
Morzsa tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	20 - 40

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Vajas mandula-torta / 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
Short bread / Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	140	20 - 35
Short bread / Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sütés	3	160 <sup>1)</sup>	20 - 30
Aprósütemény kevert piskótatésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	15 - 20
Tojásfehérjéből készült sütemények / habcsók	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	80 - 100	120 - 150
Puszedli	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	100 - 120	30 - 50

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	3	150 - 160	20 - 40
Leveles tészta	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	3	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30
Péksütemény	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	3	160 <sup>1)</sup>	10 - 25
Péksütemény	Alsó + felső sütés	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	True Fan Cooking	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.

## 8.4 Több szinten való sütés

### Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

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

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

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

Étel típusa	Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Hőmérséklet °C	Idő (perc)
	Polcmagasság			
	2 polc	3 polc		
Aprósütemény omlós tésztából	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Linzer / omlós tészták	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Aprósütemény kevert piskótátésztából	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40



Étel típusa	Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Hőmérséklet °C	Idő (perc)
	Polcmagasság			
	2 polc	3 polc		
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
Péksütemény	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.

## 8.5 Sütési tanácsok

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

### 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 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160 - 170	15 - 30
Olvasztott sajtos tetejű bagett	Infrasütés vagy Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160 - 170	15 - 30
Édes felfújtak	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	40 - 60
Halfelfújt	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	30 - 60
Töltött zöldség	Infrasütés vagy Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160 - 170	30 - 60

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## 8.6 Sültek

### Húsok sütése

- 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 tepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve zsíros bőrrel rendelkezik, fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.

## 8.7 Sütés infrasütéssel

### Marhahús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Serpenyős marhasült	1–1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	230	120 - 150
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: véres	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
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

<sup>1)</sup> 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
Őz-/vadgerinc	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	1	210 - 220	35 - 40

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Őzcomb, vadcomb	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	60 - 90

1) Melegítse elő a sütőt.

### Szárnycs

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

### 8.8 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
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 / Píritós <sup>1)</sup>	5	1 - 3	1 - 3
Píritós kenyér feltéttel	4	6 - 8	-

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

**8.9 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
Pírog (a calzone orosz változata)	2	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

<sup>2)</sup> Használjon mély tepsit.

**8.10 Kiolvasztás**

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

Ne fedje le tányérral vagy tállal, mivel ezzel meghosszabodhat 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 csészéjre egy nagy tányérba. 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	-

### 8.11 Tartósítás - Alsó sütés

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

#### Bogyós gyümölcsök

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

Befőznivaló	Hőmérséklet °C	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100°C-on folytatott további főzés percen.
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.

## 8.12 Aszalás – Hőlégbefúvás, nagy hőfok

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

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.  
A legjobb eredmény elérése érdekében az eljárás félidejében kapcsolja ki a készüléket. Nyissa

### Zöldségek

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

### Gyümölcs

Szárítandó étel	Polcmagasság		Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)
	1 polc	2 polc		
Szilva	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Sárgabarack	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Almaszeletek	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Körte	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

## 8.13 Hűshőmérő 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

**Ürű / bány**

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Ürűcomb	80 - 85
Ürűborda	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
Pisztráng	65 - 70

**Tudnivaló az akril-amidokról**

**Fontos** A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén)

keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

## 9. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

**VIGYÁZAT**

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

**Tisztítással kapcsolatos megjegyzések:**

- A készülék elejét meleg víz és tisztítószerez puha ruhával tisztítsa meg.



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

## 9.1 Katalitikus tisztítás

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

### Az öntisztító funkció hatékony működéséhez rendszeresen fűtse fel az üres készüléket:

1. Vegyen ki minden tartozékot a készülékből.
2. Indítsa el a katalitikus tisztítási funkciót. Lásd a „Sütőfunkciók” c. részt.

A kijelzőn megjelenik a **CATA** felirat és a tisztítási folyamat időtartama (1 óra). Az időtartam nem állítható, azonban a Befejezés funkció segítségével késleltetve is elindíthatja a tisztítási folyamatot.

3. A megadott időtartam lejárta után hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol.
4. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy nyissa ki a sütő ajtaját.
5. A sütőtér alsó részét puha, kissé nedves szivaccsal törölje át.



### VIGYÁZAT

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





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

## Tisztítás emlékeztető

A katalitikus tisztítás szükségességét a **CATA** tisztítási emlékeztető jelzi, mely 10 másodpercig villog a kijelzőn, a készülék minden bekapcsolása és kikapcsolása után.

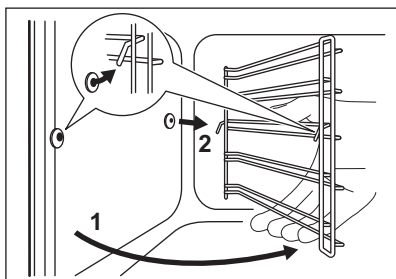
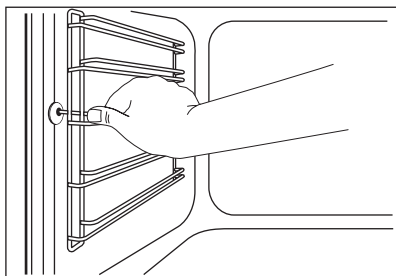


### A tisztítási emlékeztető eltűnik a kijelzőről:

- A katalitikus tisztítási funkció befejezése után.
- A  és  gomb egyidejű megnyomása után.

## 9.2 Polcvezető sínek

### A polcvezető sínek eltávolítása



A polcvezető sínek kiszerezhetőek az oldalfalak tisztításához.

1. Húzza el a polcvezető sín elejét az oldalfaltól.
2. Húzza el a polcvezető sín hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.

### A polcvezető sínek behelyezése

A polcvezető síneket a kiszéréssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



**Teleszkópos sütősínekkel ellátott modelleknél:**

A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

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

## 9.4 A sütőajtó tisztítása

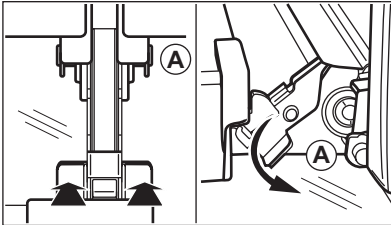
### A sütőajtó és az üvegtáblák leszerelése

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

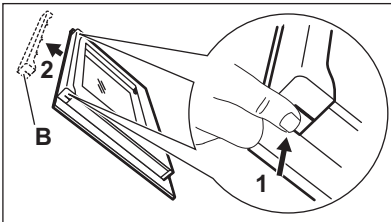


#### VIGYÁZAT

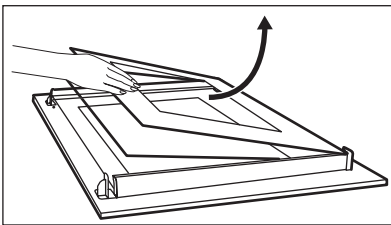
Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!



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.

## 10. MIT TEGYEK, HA...

**VIGYÁZAT**

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

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 „Az óra beállítása” 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.	Kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A sütővilágítás nem működik.	A sütővilágítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A kijelzőn „C2” üzenet látható.	El kívánja indítani a Kiolvasztás funkciót, de nem húzta ki a hűshőmérő dugaszát az aljzatból.	Húzza ki a hűshőmérő dugaszát az aljzatból.
A kijelzőn a listában nem szereplő hibakód jelenik 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 hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálat-hoz.</li> </ul>
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.) .....

## 11. MŰSZAKI ADATOK

Üzemi feszültség	220 - 240V
Frekvencia	50 Hz

## 12. 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.





