



Thinking of you
Electrolux



EOC5956AAX

.....
HU SÜTŐ

.....
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



TARTALOMJEGYZÉK

| | |
|--|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK | 3 |
| 2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK | 4 |
| 3. TERMÉKLEÍRÁS | 7 |
| 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT | 8 |
| 5. KEZELŐPANEL | 9 |
| 6. A HASZNÁLAT LÉPÉSEI RÖVIDEN | 10 |
| 7. NAPI HASZNÁLAT | 11 |
| 8. ELŐRE PROGRAMOZOTT SÜTÉS | 19 |
| 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA | 22 |
| 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK | 25 |
| 11. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK | 25 |
| 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS | 39 |
| 13. MIT TEGYEK, HA..... | 42 |
| 14. MŰSZAKI ADATOK | 43 |

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



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.RegisterElectrolux.com



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

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 gyerekek játsszanak a készülékkel. 3 évnél fiatalabb gyermekeket tilos felügyelet nélkül hagyni a készülék közelében.
- 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 üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A 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.
- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítson el minden tartozékot a sütőből.
- 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 kiszéréssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.

2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig 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 többől 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.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - A főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - A tartozékok kivételek 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 ejthet.

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 felülegyelet 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.

2.3 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehült-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 tisztítószerrel 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.

Pirolitikus tisztítás



VIGYÁZAT

Pirolitikus tisztítás üzemmódban sérülés / tűz / vegyianyag-kibocsátás (gázok) veszélye áll fenn.

- A pirolitikus öntisztító funkció vagy a készülék első használata előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - Minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
 - Minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsi-tálcsákat, konyhai eszközöket stb.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felforrósodik.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső hűtőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlóknak be kell tartaniuk az alábbiakat:
 - Az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - Az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hullók kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.

- Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus sütőkből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a gyermekeket és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

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 aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.5 Ártalmatlanítás

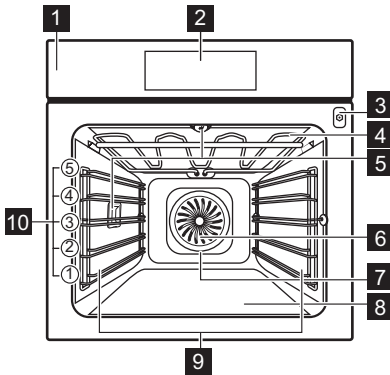


VIGYÁZAT

Sérülés- vagy fulladásveszély.

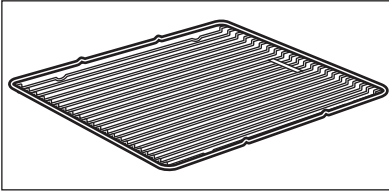
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

3. TERMÉKLEÍRÁS



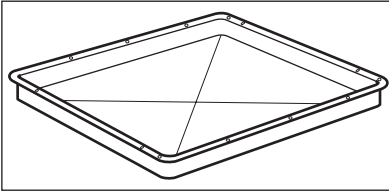
- 1** Kezelőpanel
- 2** Elektronikus programválasztó gomb
- 3** A húshőmérő szenzor aljzata
- 4** Fűtőelem
- 5** Sütőtér világítás
- 6** Ventilátor
- 7** Hátsó fali fűtőelem
- 8** Alsó sütés
- 9** Polcvezető sín, eltávolítható
- 10** Polcszintek

3.1 Tartozékok



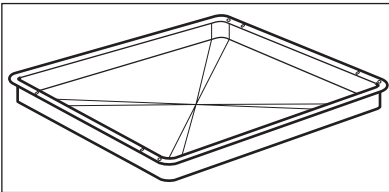
Huzalpolc

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.



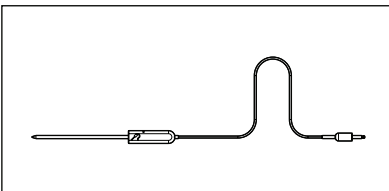
Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.



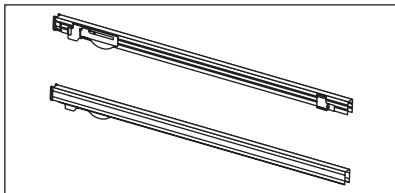
Grillező / sütőedény

Sütemények és húskok sütéséhez, illetve zsirfelfogó 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

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



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

4.2 Szoftver licenc

A termékben levő szoftver kereskedelmi védelem alatt áll, és a BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY és egyéb licenckek hatálya alá tartozik.

A licenckek teljes másolata megjeleníthető a készülék TFT-kijelzőjén, a menü alábbi útvonalának követésével: **Alapbeállítások / Szerviz / Licenc**.

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

4.3 Első csatlakoztatás

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

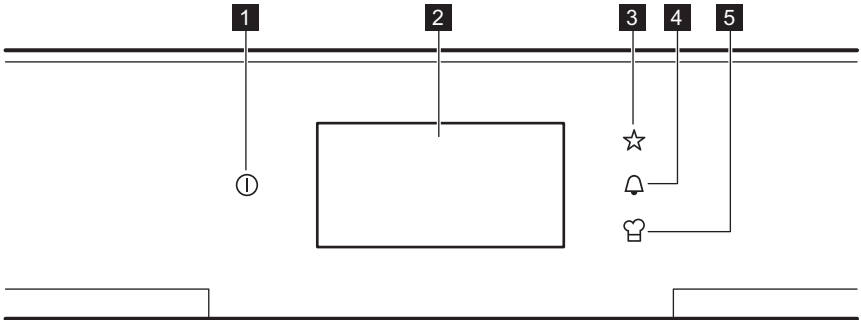
- nyelv
- idő
- óra formátum
- dátum
- gyors felfűtés
- szagszűrő (ha van)

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

A beállítások módosításához lépjen ide: **Alapbeállítások**.

5. KEZELŐPANEL

5.1 Elektronikus programkapcsoló



A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőt.

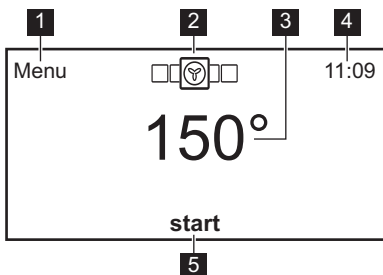
| Szám | Érzékelőmező | Funkció | Megjegyzés |
|------|--------------|--------------------------|---|
| 1 | | Be/Ki | A készülék be- és kikapcsolása. |
| 2 | - | Kijelző | A készülék aktuális beállításait jeleníti meg. |
| 3 | | Kedvenc | A felhasználó által létrehozott kedvenc sütési programok listáját tartalmazza. |
| 4 | | Percszámláló | A Percszámláló funkció beállítása. |
| 5 | | Előre programozott sütés | Közvetlen hozzáférés a Szakácskönyvhöz és a Gyors indítás funkcióhoz a készülék bekapcsolt állapotában. |



A Kedvenc programok, a Percszámláló és az Előre programozott sütés funkciók kizárólag akkor láthatóak, ha a készülék be van kapcsolva.

5.2 Kijelző

Bekapcsolás után a készülék az alap sütőfunkciót jelzi ki.



- 1 Visszatérés a menübe
- 2 Beállított sütőfunkció
- 3 Beállított hőmérséklet
- 4 Óra
- 5 Start

A kijelző egyéb visszajelzői

AA A szövegméret módosítása.

▲ További lehetőségek



Húshőmérő szenzor

6. A HASZNÁLAT LÉPÉSEI RÖVIDEN

6.1 Az érintőképernyő használata

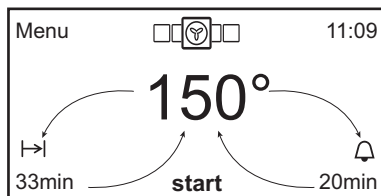
Hasznos információk az érintőképernyő használatával kapcsolatban.

- A menüben való görgetéshez tegyen egy gyors mozdulatot, vagy húzza végig az ujját a kijelzőn.
- A mozdulat sebességétől függ, hogy milyen gyorsan gördül a képernyő.
- A görgető mozgás önmagától leáll, vagy le is állíthatja, ha megérinti a kijelzőt.
- A kiválasztott funkció bekapcsol, amikor elveszi ujját a kijelzőről.
- Egy menüfunkció bekapcsolásához érintse meg a kijelzőt a kiválasztott funkciónál.

Hasznos tanácsok

- A kijelzőn megjelent bármely paramétert módosíthatja, ha megérinti azt.
- A kívánt funkció, idő vagy hőmérséklet beállításához végiggörgethet a listán, vagy érintse meg a kiválasztandó kiegészítő funkciót.
- Ha elindít egy sütőfunkciót, a kijelzőn nem jelenik meg az alábbi: **Menu**. Érintse meg bárhol a kijelzőt, és az alábbi jelenik meg: **Menu**.

- Ha a készülék be van kapcsolva, és néhány szimbólum eltűnik a kijelzőről, érintse meg a kijelző bármely részét. Az összes szimbólum megjelenik.
- Néhány funkció beállítása után egy előugró ablak jelenik meg további információkkal.
- A hőmérséklet helyet cserélhet más funkciókkal a kijelzőn, melyek a jobb és bal alsó sarokban találhatóak.



A menü gyors áttekintése

| Funkciónév | | |
|------------|----------|--------------|
| Menü | Funkciók | Sütőfunkciók |

| Funkciónév | |
|-------------------------------------|----------------------------|
| | Speciális beállítások |
| | Tisztítás |
| | Kedvencek |
| Időzítők | Percszámláló beállítása |
| | Időtartam beállítása |
| | Befejezés beállítása |
| | Kezdés idejének beállítása |
| | Eltelt idő |
| Kiegészítő funkciók | Sütőlámpa |
| | Gyerekzár |
| | Képernyőzár |
| Előre programozott sütés | Szakácskönyv |
| | Gyors indítás |
| Legutolsó és leggyakrabban használt | Legutoljára használt |
| | Leggyakrabban használt |
| Alapbeállítások | Gyors felfűtés |
| | Szagszűrő |
| | Melegen tartás |
| | Tisztítás Emlékeztető |
| | Kijelző |
| | Hangbeállítás |
| | Nyelv |
| | Dátum és idő |
| | Szerviz |

7. NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

A készülék működtetéséhez használhatja:

- **kézi mód** - a sütőfunkció, a hőmérséklet és az elkészítési idő kézi beállítására.
- **automatikus programok (Előre programozott sütés)** - egy étel elkészítésére, ha nem tud főzni vagy nem rendelkezik ilyen gyakorlattal.

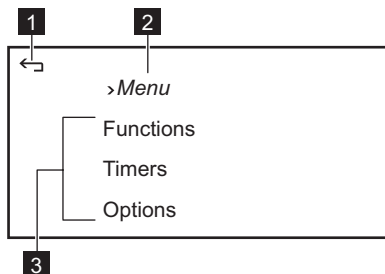
7.1 A menü használata

1. A készülék bekapcsolásához érintse meg az alábbi gombot: ① .
2. Érintse meg az alábbi gombot: **Menu**.
3. Görgessen végig a menün, hogy megtalálja a bekapcsolni kívánt funkciót.
4. A funkció bekapcsolásához érintse meg annak jelzését a kijelzőn.

5. Az előző menübe való visszatéréshez érintse meg az alábbi gombot: \leftarrow vagy **Menu**.

A készülék kikapcsolásához érintse meg az alábbi gombot: $\textcircled{1}$.

7.2 A menü áttekintése

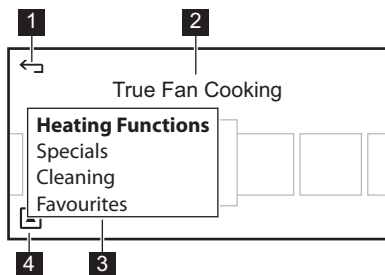


- 1 Visszatérés a menübe
2 A megjelenített menü szintje
3 Funkciók listája

Főmenü

| Menüpont | Leírás |
|-------------------------------------|--|
| Funkciók | A sütőfunkciók, a speciális beállítások, az öntisztítás és a kedvencek listáját tartalmazza. |
| Időzítők | Az órafunkciók listáját tartalmazza. |
| Kiegészítő funkciók | A sütőlámpa és a biztonsági funkciók egyéb, beállítható kiegészítő funkcióinak listáját tartalmazza. |
| Előre programozott sütés | Az automatikus sütési programok listáját tartalmazza. |
| Legutolsó és leggyakrabban használt | Megmutatja, hogy melyik funkció volt legutoljára használva, és melyek a leggyakrabban használt funkciók. |
| Alapbeállítások | Az alapbeállítások listáját tartalmazza. |

7.3 Almenü a következőhöz: Funkciók



- 1 Visszatérés a menübe
2 Sütőfunkciók listája
3 A rendelkezésre álló kiegészítő funkciók listája
4 További lehetőségek

Egy sütőfunkció beállítása

- Görögessen végig a funkciókon, hogy megtalálja a megfelelőt, és érintse meg.
- A hőmérséklet módosításához érintse meg a kijelzőn megjelenített hőmérsékletet, majd görgetéssel keresse meg a listában a szükséges hőmérsékletet.

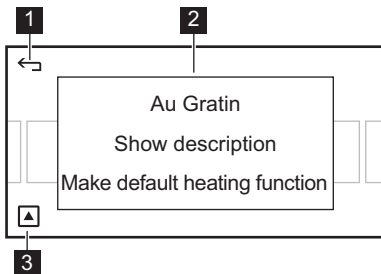
- A választás megerősítéséhez érintse meg a hőmérsékletet.
- A funkció bekapcsolásához érintse meg az alábbi gombot: **Start**.
Az előző menübe való visszatéréshez érintse meg az alábbi gombot: **Menu**.



Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A sütési idő végén a hangjelzés ismét hallható.










lakban. Tartsa az ujját a kiválasztott sütőfunkción 2 másodpercnél hosszabb ideig. Amikor egy sütőfunkciót alapértelmezettként állít be, az a készülék ismételt bekapcsolásakor első funkcióként fog megjelenni.





Megjelenik a sütőfunkció leírása, vagy létrehozhat egy alapértelmezett funkciót egy felugró ab-



- 1 Visszatérés a menübe
- 2 Előugró ablak
- 3 További lehetőségek







Almenü a következőhöz: Sütőfunkciók

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|--|--|
|  Kenyér | Kérges felületű kenyér sütéséhez. |
|  Alsó sütés | Ropogós alapú sütemények újramelegítéséhez és étel tartósításához. |
|  Hőlégbefúvás (nedves) ¹⁾ | Alapvetően száraz sütemények sütéséhez és sütőformában, egy polcon történő, energiatakarékos sütéshez. A sütőlámpa 30 másodperc elteltével kikapcsol. A sütőlámpa ismét bekapcsol, ha a menü segítségével bekapcsolja, vagy ha kinyitja a sütőajtót. |
|  Hőlégbefúvás, kis hőfok | Lassú sütés különösen puha és szaftos sülték készítéséhez. |
|  Pizzasütés | Olyan ételek egy sütőpolcon való sütéséhez, amelyeknél ropogós aljat szeretne elérni, mint a pizza vagy a Quiche. A sütő hőmérsékletét az alsó + felső sütés hőmérsékleténél 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa. |
|  Alsó + felső sütés | Alsó és felső fűtés tészta és húsok azonos sütőpolcon való sütéséhez. |
|  Hőlégbefúvás, nagy hőfok | Hőlégbefúvás több étel elkészítéséhez, és egyszerre három sütőszinten történő sütés számára. Állítsa a sütő hőmérsékletét 20-40 °C-kal alacsonyabbra, mint az Alsó + felső sütés használata esetén. |
|  Infrasütés | Hőlégbefúvás nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Ez a funkció átsütéshez és piritáshoz is alkalmas. |
|  Grill + felső sütés | Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez. |




| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|---|---|
|  Grill | Nagyobb ételdarabok, például marha hátszín grillezéséhez. |
|  ECO sütés | Segítségével optimalizálhatja az energiafogyasztást a sütés során. Ehhez azonban először be kell állítania a sütés idejét. A funkció alatt a sütőlámpa ki van kapcsolva. A sütőlámpa ismét bekapcsol, ha a menü segítségével bekapcsolja, vagy ha kinyitja a sütőt ajtót. |
|  Fagyasztott ételek | Aranybarna és ropogós kérgű készételekhez, mint sült burgonya, steak burgonya. |
|  Csőben sütés | Az ételek, mint a lasagna és a burgonyafelfújt felületének pirításához. Ez a funkció átsütéshez és pirításhoz is alkalmas. |

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

Almenü a következőhöz: **Speciális beállítások**

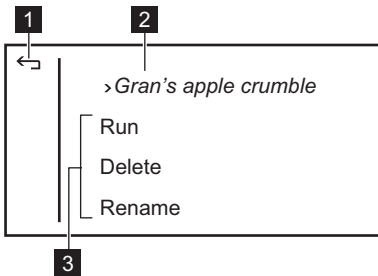
| | |
|--|---|
|  Aszalás | Szeletelt gyümölcsök, mint alma, szilva, őszibarack, továbbá zöldségek, mint paradicsom, cukkini vagy gomba aszalására. |
|  Felolvasztás | Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához. |
|  Melegen tartás | Az étel melegen tartásához. |
|  Edény melegítés | Az edények tároláshoz való előmelegítésére. |
|  Kelesztés | Élesztős tészta szabályozott kelesztéséhez sütés előtt. |
|  Tartósítás | Zöldségek tartósítására, pl. vegyes savanyúság üvegekben és lében. |

Almenü a következőhöz: **Tisztítás**

| | |
|---|---|
|  Pirolitikus tisztítás - gyors | 1 óra enyhe szennyezettség esetén. A pirolitikus tisztítás a makacs szennyeződések hamuvá égetéssel távolítja el, így azok a művelet után könnyedén kisöpörhetőek a sütőből. |
|  Pirolitikus tisztítás - normál | 1 óra 30 perc szokásos szennyezettség esetén. A pirolitikus tisztítás a makacs szennyeződések hamuvá égetéssel távolítja el, így azok a művelet után könnyedén kisöpörhetőek a sütőből. |
|  Pirolitikus tisztítás - intenzív | 2 óra 30 perc erős szennyezettség esetén. A pirolitikus tisztítás a makacs szennyeződések hamuvá égetéssel távolítja el, így azok a művelet után könnyedén kisöpörhetőek a sütőből. |

**FIGYELEM**

Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Almenü a következőhöz: Kedvencek

- 1 Visszatérés a menübe
- 2 Kedvenc program
- 3 Funkciók listája

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

mot is beállíthat, melyek ábécé sorrendben jelennek meg egy listában.

Futtatás

A korábban mentett kedvencet futtatja.

Törlés

A korábban mentett kedvenc végleges törlése.

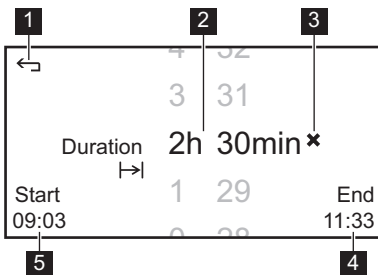
Átnevezés

A korábban mentett név módosítása vagy javítása.

Kedvenc program mentése

1. Egy sütőfunkció aktuális beállításának mentéséhez érintse meg a érzékelőmezőt.
2. Válassza az alábbi lehetőséget: Új aktuális beállítás

3. Adja meg a kedvenc program nevét, majd érintse meg az **OK** érzékelőmezőt.

7.4 Almenü a következőhöz: Időzítők

- 1 Vissza a menühöz
- 2 Időtartam beállítása
- 3 Időtartam nullázása
- 4 Befejezés
- 5 Kezdési idő

Olyan Időzítő kiegészítő funkciók, mint a perc-számláló, az indítás ideje és a befejezés ideje.

Az órafunkciók beállítása

1. Lépjen az alábbi menübe: Sütőfunkciók .
2. Válassza ki a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
3. Lépjen az alábbi menübe: Időzítők .

4. Válasszon egy órafunkciót.
5. Görgesse a listát a szükséges idő beállításához. Várjon néhány másodpercig, hogy a készülék automatikusan beállítsa önmagát, vagy megerősítéshez érintse meg az alábbi gombot: **h** vagy **min**. Törölheti a beállításokat, ha megérinti az alábbi gombot: **x**.

Amikor az órafunkció véget ér, hangjelzés hallható, és egy üzenet jelenik meg a kijelzőn.



Ha a készülék be van kapcsolva, az idő és a dátum a kijelzőn látható óra megérintésével módosítható.



Ha a hűshőmérő szenzort használja, az időtartam és a Befejezés funkciók nem működnek.

Percszámláló beállítása

A visszaszámlálás beállítása és elindítása; az időzítő megjelenik a fő képernyőn, és egy hangjelzés hallható, amikor az időzítő befejezi a visszaszámlálást. Ez az időzítő nem szakítja meg a sütést, és akkor is elérhető, ha a sütő ki van kapcsolva. A beállításhoz görgessen, és az időzítő automatikusan elindul.

Időtartam beállítása

A visszaszámlálás beállítása és elindítása; az időzítő megjelenik a fő képernyőn, a sütő leáll, és egy hangjelzés hallható, amikor az időzítő befejezi a visszaszámlálást. Visszaszámlálós időzítés beállítása. A maximális beállítható időtartam 23 ó 59 perc.

Befejezés beállítása

Az aktuális beállítások kikapcsolási időpontjának beállítása.

Kezdet idejének beállítása

Az aktuális beállítások bekapcsolási időpontjának beállítása.

Eltelt idő

A Start gomb megnyomásakor a számlálást végző időzítő megjelenítése, elrejtése vagy nullázása. Az eltelt idő csak működő sütő esetén érhető el.

7.5 Almenü a következőhöz: Kiegészítő funkciók

A biztonsághoz és a sütőlámpához kapcsolódó további egyedi beállítások .

Sütőlámpa Be / Ki

Gyerekzár Be / Ki

Ha be van kapcsolva, a kijelzőt, az összes gombot és az ajtót zárolja. Ezek lezárva maradnak BE- és KIKAPCSOLT állapotban egyaránt. A zárolás feloldásához érintse meg bármelyik gombot vagy kijelzőt, és kövesse a megjelenő utasításokat.

Képernyőzár

A képernyőzár ideiglenesen zárolja az érintőképernyőt és az összes gombot a bekapcsoló gomb kivételével. A zárolás feloldásához érintse meg bármelyik gombot vagy kijelzőt, és kövesse a megjelenő utasításokat.



Ha a sütő rendelkezik Pirolitikus tisztítás funkcióval, és a funkció éppen működik, akkor zárva van az ajtó. Egy felirat jelenik meg a kijelzőn, amikor megérint egy érzékelőmezőt.

Gyerekzár

Menu / Kiegészítő funkciók / Gyerekzár

A funkció megakadályozza a készülék véletlen üzemeltetését.

A funkció bekapcsolása: Gyerekzár

1. Állítsa be a funkciót: Gyerekzár az alábbi helyzetbe: Be .
2. Kapcsolja ki a készüléket.

A funkció kikapcsolása: Gyerekzár

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

Képernyőzár

Menu / Kiegészítő funkciók / Képernyőzár

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

A funkció bekapcsolása: Képernyőzár

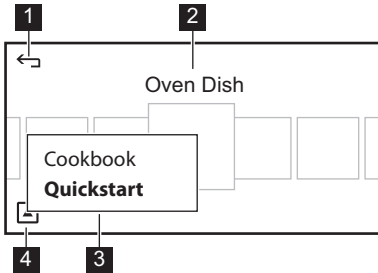
1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy beállítást.

3. Lépjen ide: Képernyőzár .
4. A funkció bekapcsolásához érintse meg az alábbi gombot: Képernyőzár . A készülék lezár.



A készülék kikapcsolásakor a képernyőzár automatikusan kikapcsol.

7.6 Almenü a következőhöz: Előre programozott sütés



- 1 Visszatérés a menübe
- 2 Ételkategória
- 3 Szakácskönyv és Gyors indítás
- 4 További lehetőségek

A szakácskönyv gondolatébresztő programozott recepteket, továbbá gyorsindítás funkciót tartalmaz, melyek tájékoztatást nyújtanak az ételekhez javasolt sütőbeállításokról. Csak válassza ki

az ételt, majd nyomja meg a start gombot. Az idő és a hőmérséklet az adott tartományon belül szabályozható.

7.7 Almenü a következőhöz: Legutolsó és leggyakrabban használt

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

Legutoljára használt

A legutoljára használt 5 funkciót mutatja.

Leggyakrabban használt

A leggyakrabban használt 5 funkciót mutatja.

7.8 Almenü a következőhöz: Alapbeállítások

A beállítások rögzülnek a készülék minden aktiválása után.

Gyors felfűtés Be / Ki

Ha BE van kapcsolva, a sütő felfűtési ideje bizonyos sütőfunkciónál lecsökken. Amikor a funkció aktív, a képernyőn >> látható.

Szagszűrő Be / Ki

Egy szén szagszűrő végzi a szagok eltávolítását a sütőből kilépő levegőből.

Melegen tartás Be / Ki

A sütő automatikusan nem kapcsol ki teljesen, hanem melegen tartja az ételt.

Tisztítás Emlékeztető Be / Ki

Válassza ki, ha azt szeretné, hogy a sütő emlékeztesse a tisztítási ciklus elvégzésére.

Kijelző

A kijelző beállításait jeleníti meg.

Fényerő

4 fényerő közül lehet választani.



A kijelző fényerejét állítja be. Az óra beállítása nem módosítható KI állapotban.

| | |
|--|--|
| | Háttérképek Be / Ki A háttérképek megjelenítése vagy elrejtése. |
| Hangbeállítás A hangjelzések beállítása. | Sípolás |
| | Kattanás Nincs hang |
| Nyelv Kívánt nyelv beállítása. | |
| Dátum és idő A dátum és az idő, valamint az egyéb kiegészítő funkciók beállítása, melyek az idő megjelenítésének módjával kapcsolatosak. | Idő Az idő beállítása vagy módosítása. |
| | Dátum A dátum beállítása vagy módosítása. |
| | Formátum Válassza ki a kedvelt időformátumot; ÓÓ:PP vagy DE/DU. |
| Szerviz A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése. | Szoftver verzió A sütő szoftver verziójának megjelenítése. |
| | Minden beállítás visszaállítása Minden beállítás visszakapcsolása a gyári értékre. |
| | Licenc Az engedély angol nyelven jelenik meg. |

Melegen tartás funkció

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

A funkció feltételei:

- A beállított hőmérséklet 80 °C-nál magasabb.
- A funkció Időtartam beállítására került sor.

7.9 Energiatakarékosság



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

- **Maradék hő:**
 - Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés) kapcsol be, a fűtőelemek a sütési idő 10%-ával

korábban kapcsolnak ki (a sűtővilágítás és a ventilátor továbbra is működik). A funkció működéséhez a kiválasztott időtartam 30 percnél nem lehet rövidebb.

- A készülék kikapcsolása után a maradék hő használhatja az étel melegen tartásához.
- **Sűtés kikapcsolt sűtővilágítással** – a sűtővilágítás kikapcsolása a menűben: Kiegészítő funkciók .
- **Eco funkciók** - a sűtővilágítás kikapcsol a sűtőfunkció elindulásakor.

A sűtővilágítás ismét bekapcsol, ha a menűben bekapcsolja azt, vagy ha kinyitja a készülék ajtaját.

- **Hőlégbefúvás (nedves)** - a sűtőlámpa 30 másodperc elteltével kikapcsol.

A sűtővilágítás ismét bekapcsol, ha a menűben bekapcsolja azt, vagy ha kinyitja a készülék ajtaját.

8. ELŐRE PROGRAMOZOTT SÜTÉS



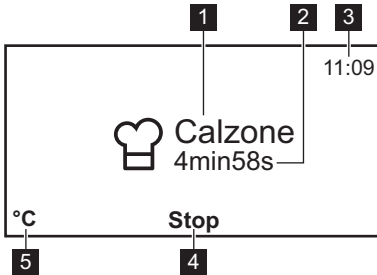
VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

Menü / Előre programozott sütés vagy érintse meg a következő gombot:  Lehetősége van az alábbi funkció kiválasztására: Szakácskönyv vagy Gyors indítás .

A funkció bekapcsolása:

1. Görgessen végig az ételkategóriák listáján, és érintse meg a megfelelőt.



- 1 Receptek
- 2 Hátralévő idő
- 3 Óra
- 4 Stop
- 5 Hőmérséklet


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



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

8.1 Almenük a következőhöz:

Szakácskönyv

Menü / Előre programozott sütés / Szakácskönyv vagy érintse meg a következő gombot:  A funkcióban található receptekhez a készülék optimálisan van beállítva. A receptek rögzítettek, módosításuk nem lehetséges.

Az egyes receptek hozzávalói és elkészítése a kijelzőn jelenik meg.



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



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

| Ételkategória | Étel |
|------------------------------|---|
| Tepsiben sülték | Cikóriás felfújt Edényben kelesztett tészta Hagymás burgonya Lasagne |
| Pizza, pite és Quiche | Hagymakarikás tészta Pirog |
| | Muszaka Tészta felfújt Burgonyafelfújt |
| | Pizza Quiche Lorraine |

| Ételkategória | | Étel |
|---------------------------|------------------------|----------------------|
| Torta, pite és sütemények | Mandulás sütemény | Almás sütemény |
| | Csokoládés sütemények | Citromtorta |
| | Répatorta | Muffin |
| | Túrótorta | Forma torta |
| | Sajtos linzer | Briós |
| | Sajtos rakott tészta | Piskótatészta |
| | Gyümölcskenyér | Streusel torta |
| | Gyümölcstorta | Svéd torta |
| | Juhsajtos aprósütemény | Édes tészta |
| Kenyér és zsemle | Parasztkenyér | Fehér kenyér |
| | Vajas sütemények | Kelt tészta |
| Hal | Tőkehal | Párolt hal |
| | Halfilé | Töltött tintahal |
| | Sóban sült hal | |
| Szárnycsőr | Vörösboros csirke | Narancsos sült kacsa |
| Hús | Hús felfújtak | Sertés lapocka |
| | Báránycsülök | Nyúlhús |
| | Marinált marhahús | Töltött borjú |
| | Fasírt | Skandináv húsok |
| | Mustáros nyúl | Borjú csülök |
| | Csontos borjúláb | Vaddisznó |
| | Sertéscsülök | |


8.2 Almenük a következőhöz: Gyors indítás

Menü / Előre programozott sütés / Gyors indítás vagy érintse meg a következő gombot: 

- A hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak a jobb eredmény elérése érdekében. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek. A beállított hőmérsékletet és időt csak a funkcióban megadott tartományon belül lehet módosítani: Gyors indítás.


Az adott hőmérséklet és idő ellenőrzéséhez érintse meg a következőt (az étel nevével):




-  A beállított hőmérséklet vagy idő módosításához érintse meg a perctet vagy a hőmérsékletet a kijelzőn.

- A Gyors indítás automatikus programokat tartalmaz, melyek optimális beállításokat biztosítanak a különböző húsokhoz.



Hűssütési programok Súlyautomatika funkcióval  – a funkció automatikusan kiszámítja a hűssütés idejét. Használatához meg kell adnia az étel tömegét, míg az időtartamot a készülék állítja be. Ehhez érintse meg az étel neve alatt a perctet, és adja meg a megfelelő értéket.



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

| Ételkategória | Étel |
|-----------------|---|
| Hal | <p>Hal</p> <ul style="list-style-type: none"> Sütött (1 - 1,5 kg) Egészben grillezve 🍴? Egészben grillezve (1 - 1,5 kg) Filé, fagyasztott <p>Lazac</p> <ul style="list-style-type: none"> Egészben (2 kg-ig) |
| Szárnyas | <p>Csontozott szárnyas 🍴?</p> <p>Csontozott szárnyas (1 - 1,5 kg)</p> <p>Csirke</p> <ul style="list-style-type: none"> Fél (Egyenként 400-500 g-os) Egészben 🍴 Szárny, friss Szárny, fagyasztott Comb, friss Comb, fagyasztott <p>Kacsa 🍴</p> <p>Liba 🍴</p> <p>Pulyka 🍴</p> |
| Hús | <p>Marhahús</p> <ul style="list-style-type: none"> Párolt 🍴 <p>Vadnyúl</p> <ul style="list-style-type: none"> Comb (1 - 1,5 kg) Gerinc 🍴? Gerinc (1 kg-ig) <p>Bárány</p> <ul style="list-style-type: none"> Comb (1 - 1,5 kg) Sültek 🍴 Gerinc (1 - 1,5 kg) Comb, közepes 🍴? Comb, közepes (2 kg-ig) <p>Fasírt (750-1000 g)</p> <p>Sertés</p> <ul style="list-style-type: none"> Sonka (1 - 1,5 kg) Lábszár, előfőzött Borda 🍴? Borda Nyak (1 - 1,5 kg) Sültek 🍴 Lapocka (1 - 1,5 kg) <p>Füstölt sertéskaraj (1,5 kg-ig)</p> <p>Marha hátszín</p> <ul style="list-style-type: none"> Közepes 🍴? Közepes Véres 🍴? Véres Jól átsütve 🍴? Jól átsütve <p>Vad roston 🍴</p> <p>Skandináv marhahús</p> <ul style="list-style-type: none"> Közepes 🍴? Véres 🍴? Jól átsütve 🍴? <p>Karaj (1 - 1,5 kg)</p> <p>Borjú</p> <ul style="list-style-type: none"> Lábszár (1,5 - 2 kg) Borda Sültek 🍴 <p>Őz/szarvas</p> <ul style="list-style-type: none"> Comb (1,5 - 2 kg) Gerinc (1,5 - 2 kg) |
| Tepsiben sülték | <p>Lasagne</p> <p>Lasagne, fagyasztott</p> <p>Tésztafelújít</p> <p>Burgonyafelújít</p> <p>Édességek</p> <p>Csőben sült zöldség</p> |

| Ételkategória | Étel |
|----------------------------------|---|
| Pizza, pite és Quiche | Bagett olvasztott sajttal Flammkuchen Pizza <ul style="list-style-type: none"> • Amerikai, fagyasztott • Hűtött • Extra feltét • Gyorsfagyasztott • Snack, fagyasztott • Vékony kéreg Quiche Lorraine Píkás torta |
| Torta, pite és sütemények | Mandulás sütemény Almatorta, bevonattal Almáspite Fagyasztott almáspite Sütés tepsiben <ul style="list-style-type: none"> • Piskótatészta • Kelt tészta Briós Kis édes sütemények Sajttorta, sütőforma Sajttorta, sütőtálca Karácsonyi stollen Habkosár Prézlikalács Képviseelőfánk Tortaalap <ul style="list-style-type: none"> • Omlós tészta • Piskótakeverék Gyümölcstorta <ul style="list-style-type: none"> • Omlós tészta • Piskótakeverék • Kelt tészta Puszedli Madeira sütemény Omlós tészták Forma torta Aprósüt. leveles tésztából Aprósüt. omlós tésztából Piskótatészta Cukros sütemény Svájci flan Keksztekercs Gyümölcslepény Kelt tésztás sütemény |
| Kenyér és zsemle | Teljes kiőrlésű kenyér Bagett Baguette, fagyasztott Baguette, elősütött Kenyér Ciabatta Barna kenyér Fonott kenyér Roládok Zsemle, elősütött Rozskenyér Élesztő nélküli kenyér Fehér kenyér |
| Köreték | Krokettek Sült burgonya, vékony Sült burgonya, vastag Pírtott vagdaltak Steak burgonya |

 Automatikus húshőmérő funkció.

 Súlyautomatika funkció.

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

9.1 Húshőmérő szenzor

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

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

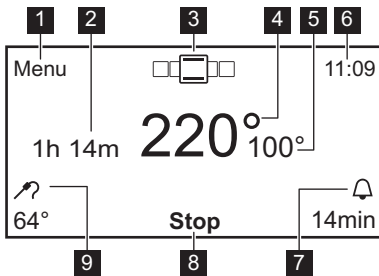
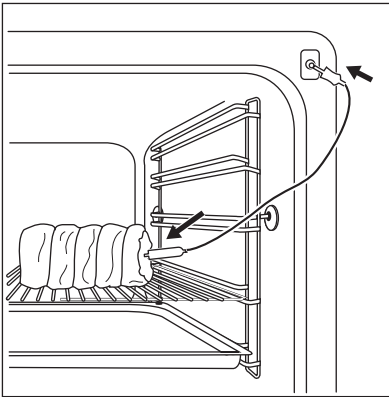
- A sütő hőmérséklete
- A hús belsejének hőmérsékletét



Kizárólag a mellékelt húshőmérő szenzort, illetve megfelelő pótkatkatrészt használjon.

A húshőmérő szenzor használata:

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



- 1 Visszatérés a menübe
- 2 Jelzi, hogy a funkció mennyi ideig aktív
- 3 Beállított sütőfunkció
- 4 Beállított hőmérséklet
- 5 Aktuális hőmérséklet a sütőben
- 6 Óra
- 7 Hátralévő idő
- 8 Stop
- 9 Beállított hőmérséklet a húshőmérő szenzor számára

A kijelzőn a húshőmérő szenzor által mért hőmérséklet jelenik meg .

4. Állítsa be a maghőmérsékletet.
5. Állítsa be a sütőfunkciót, és ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.



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

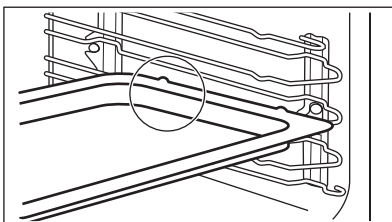
6. Amikor a hús eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
7. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugóját az aljzataból, és vegye ki a húst a sütőből.



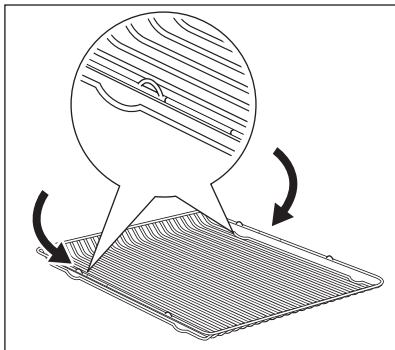
A maghőmérséklet módosításához érintse meg a hőmérsékletet a kijelzőn.

**VIGYÁZAT**

A húshőmérő szenzor forró. Égésveszély! Legyen óvatos, amikor a húshőmérő szenzor hegyét és csatlakozó-dugóját eltávolítja.

9.2 Tartozékok behelyezése**Sütő tálcá (ha van):**

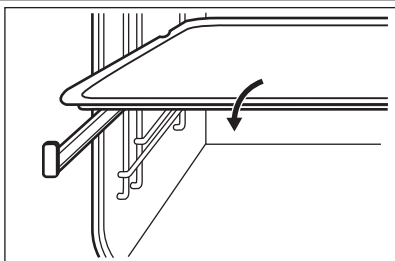
Tolja a sütő tálcát a polcvezető sínek közé.

**Huzalpolc:**

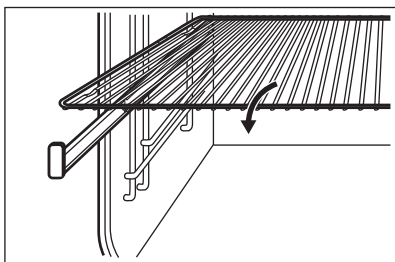
Csúsztassa be a sütőpolcot a polcvezető sínek közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefele mutassanak.

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

9.3 Teleszkópos sütősínek - a sütőtartozékok behelyezése



Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.

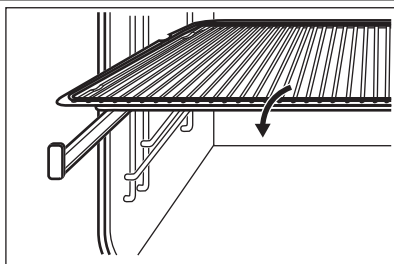


Helyezze rá a huzalpolcot a teleszkópos sütősínekre úgy, hogy a lábak lefelé nézzenek.



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

9.4 A huzalpolc és a mély tepsí együttes behelyezése



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

10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével kikapcsol:

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

| 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 kikapcsolás minden sütőfunkcióval használható, kivéve az Időtartam, a Befejezés és a Hűshőmérő szenzor funkciót.

szülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

10.2 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a ké-

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 Tanács a sütő speciális sütési funkcióihoz

Melegen Tartás

A funkció használatával melegen tarthatja az ételt.
Automatikus hőmérséklet-szabályozás 80 °C-ig.

Edény melegítés

Tányérok és edények melegítéséhez.
Rendezze el egyenletesen a tányérokat és az edényeket a sütőpolcon. A melegítési idő felénél fordítsa meg a kupacokat (fejjel lefelé).
Az automatikus hőmérséklet 70 °C.
Ajánlott polcszint: 3.

Kelesztés

Ezzel az automata funkcióval bármilyen tésztát megkeleszthet. Ez a beállítás kiváló hőmérsékletet biztosít a kelesztéshez. Tegye a kelesztendő tésztát egy megfelelően nagy edénybe, és takarja le egy nedves kendővel vagy műanyagfóliával. Helyezzen egy huzalpolcot az első szintre, és helyezze be az ételt. Csukja be a sütőajtót, és állítsa be a kelesztés funkciót. Állítsa be a szükséges időt.

11.3 Tésztasütés

Általános tudnivalók

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat

11.4 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. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje. |
| 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. |

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 maradékhőt.

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

A tésztasütési 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.

| A sütés eredménye | Lehetséges ok | Javítási mód |
|---|---|---|
| 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 sült meg. | A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid. | Állítson be alacsonyabb sütőhőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot. |
| A sütemény egyenetlenül sült meg. | A tésztát nem egyenletesen terítette el. | Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon. |
| A sütemény nem sült meg az adott idő alatt. | A sütőhőmérséklet túl alacsony. | A következő sütéskor valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be. |

11.5 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 ¹⁾ | 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 |

¹⁾ 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 ¹⁾ | 50 - 70 |
| Kenyér (rozskenyér): | | | | |
| 1. A sütési folyamat első része. | Alsó + felső sütés | 1 | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 | 1. 20 2. 30 - 60 |
| 2. A sütési folyamat második része. | | | | |
| Krémes fánk / képviselőfánk | Alsó + felső sütés | 3 | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 |
| Keksztekercs | Alsó + felső sütés | 3 | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 |
| Morzás tetejű sütemény (szárazon) | Hőlégbefűvés, nagy hőfok | 3 | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Vajas mandula-torta / cukros sütemények | Alsó + felső sütés | 3 | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 |
| Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskóta-tészta keverékével) 2) | Hőlégbefűvés, nagy hőfok | 3 | 150 | 35 - 55 |
| Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskóta-tészta keverékével) 2) | Alsó + felső sütés | 3 | 170 | 35 - 55 |
| Omlós tésztával készült gyümölcskosarak | Hőlégbefűvés, nagy hőfok | 3 | 160 - 170 | 40 - 80 |
| Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó) | Alsó + felső sütés | 3 | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 |

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

Aprósütemények

| Étel típusa | Sütőfunkció | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|--|--------------------------|--------------|-------------------------|------------|
| Aprósütemény omlós tésztából | Hőlégbefűvás, nagy hőfok | 3 | 150 - 160 | 10 - 20 |
| Short bread / Linzer / omlós tészták | Hőlégbefűvás, nagy hőfok | 3 | 140 | 20 - 35 |
| Short bread / Linzer / omlós tészták | Alsó + felső sütés | 3 | 160 ¹⁾ | 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 ¹⁾ | 20 - 30 |
| Roládok | Hőlégbefűvás, nagy hőfok | 3 | 160 ¹⁾ | 10 - 25 |
| Roládok | Alsó + felső sütés | 3 | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 |
| Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi) | Hőlégbefűvás, nagy hőfok | 3 | 150 ¹⁾ | 20 - 35 |
| Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi) | Alsó + felső sütés | 3 | 170 ¹⁾ | 20 - 30 |

¹⁾ 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 |
| Csőben sült zöldség ¹⁾ | Infrasütés vagy Hőlégbefűvás, nagy hőfok | 1 | 160 - 170 | 15 - 30 |

| Étel | Sütőfunkció | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|---------------------------------|--|--------------|------------------|------------|
| 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 |

1) Melegítse elő a sütőt.

Hőlégbefúvás (nedves)

| Étel típusa | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|------------------------------------|--------------|------------------|------------|
| Tésztafelfújt | 2 | 180 - 200 | 45 - 60 |
| Lasagne | 2 | 180 - 200 | 45 - 60 |
| Burgonyafelfújt | 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 |
| Morzsás tetejű sütemény (szárazon) | 3 | 160 - 170 | 20 - 40 |
| Kelt tésztájú sütemény | 2 | 160 - 170 | 20 - 40 |

11.6 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 ¹⁾ | 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 |
| Short bread / Linzer / omlós tészták | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 | 140 | 25 - 50 |
| Aprósütemény kevert piskóta-tésztából | 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 ¹⁾ | 30 - 50 |
| Roládok | 1 / 4 | - | 180 | 30 - 55 |
| Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi) | 1 / 4 | - | 150 ¹⁾ | 25 - 40 |

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.7 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 sütitést 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 huzalpalcára.
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 |

| Készítendő étel | Súly (g) | Polcmagasság | Hőmérséklet °C | Idő percben |
|-----------------|-----------|--------------|----------------|-------------|
| Marhahécsenyé | 200 - 300 | 3 | 120 | 20 - 40 |

11.8 Pizzasütés

| Étel típusa | Polcmagasság | Hőmérséklet °C | Idő (perc) |
|---|--------------|---------------------------|------------|
| Pizza (vékony) | 2 | 200 - 230 ¹⁾²⁾ | 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 ¹⁾ | 10 - 20 |
| Leveles tésztából készült lepény | 2 | 160 - 180 ¹⁾ | 45 - 55 |
| Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból) | 2 | 230 - 250 ¹⁾ | 12 - 20 |
| Pírog (a calzone orosz változata) | 2 | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 25 |

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

²⁾ Használjon mély tepsit.

11.9 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 tepszi feletti huzalpalcán süthetők meg.
- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott sütőtepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve zsíros bőrrel rendelkezik, fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.
- Javasoljuk, hogy az 1 kg súlyú vagy nagyobb mennyiségű húst vagy halat a sütőben süsse.
- Ajánlatos pici folyadékot a hús alá önteni, mert így a húslé, illetve a zsír nem ég rá a tepsi-re.
- 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.

11.10 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 ¹⁾ | 5 - 6 |
| Marha hátszín vagy sült marhaszelet: közepes | vastagság (cm) szerint | Infrasütés | 1 | 180 - 190 ¹⁾ | 6 - 8 |
| Marha hátszín vagy sült marhaszelet: jól átsütve | vastagság (cm) szerint | Infrasütés | 1 | 170 - 180 ¹⁾ | 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 rostos | 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 rostos | 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 ¹⁾ | 30 - 40 |
| 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 süttőt.

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 |

11.11 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 süttőt 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 |

| Grillezendő étel | Polcmagasság | Hőmérséklet | Idő (perc) | |
|-------------------------------|--------------|-------------|------------|---------------|
| | | | Első oldal | Második oldal |
| 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 / Piritós ¹⁾ | 5 | 1 - 3 | 1 - 3 |
| Piritós kenyér feltéttel | 4 | 6 - 8 | - |

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.12 Félkész ételek**Hőlégbefűvés, 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 |
| Piritott 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 ¹⁾ (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 |

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

11.13 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 csészéjére 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 | - |

11.14 Tartósítás**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 percben |
|--|----------------|---|--|
| 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 percben |
|---------------------------|----------------|---|--|
| 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 percben |
|---------------------------|----------------|---|--|
| Sárgarépa ¹⁾ | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Uborka | 160 - 170 | 50 - 60 | - |
| Vegyes savanyúság | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Karalábé / borsó / spárga | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

1) Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

11.15 Aszalás

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) |
|-----------------------|--------------|---------|------------------|-----------|
| | 1 szint | 2 szint | | |
| 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 szint | 2 szint | | |
| 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 |

11.16 Kenyér

| Étel típusa | Sütőfunkció | Polcmagasság | Hőmérséklet °C | Idő (perc) |
|------------------|-------------|--------------|----------------|------------|
| Fehér kenyér | Kenyér | 2 | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Bagett | Kenyér | 2 | 200 - 220 | 35 - 45 |
| Briós | Kenyér | 2 | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Ciabatta | Kenyér | 2 | 200 - 220 | 35 - 45 |
| Rozskenyér | Kenyér | 2 | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Barna kenyér | Kenyér | 2 | 180 - 200 | 50 - 70 |
| Sokmagvas kenyér | Kenyér | 2 | 170 - 190 | 60 - 90 |

11.17 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 |

Ürű / bárány

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

Vadhús

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

Hal

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

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 tisztítószerekkel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnek 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 tisztítószerekkel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szelű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a teflon bevonat sérülését okozhatják.

12.1 Pirolitikus tisztítás

Menu / Sütőfunkciók / Tisztítás

A sütőt pirolízises alapon tisztíthatja az alábbi funkcióval: Pirolitika .

**VIGYÁZAT**

A készülék nagyon felforrósodik. Égési sérülés veszélye áll fenn.



Távolítsa el a tartozékokat a készülékből a tisztítási művelet megkezdése előtt.

1. A tisztítási üzemmód beállításához görgesen végig a menün: Tisztítás .
 - **Pirolitikus tisztítás - gyors** - alacsony szintű szennyezettség esetén (1 ó)
 - **Pirolitikus tisztítás - normál** - közepes szintű szennyezettség esetén (1 ó 30 p)
 - **Pirolitikus tisztítás - intenzív** - erős szennyezettség esetén (2 ó 30 p)
2. A tisztítási üzemmód bekapcsolásához érintse meg a megfelelőt.



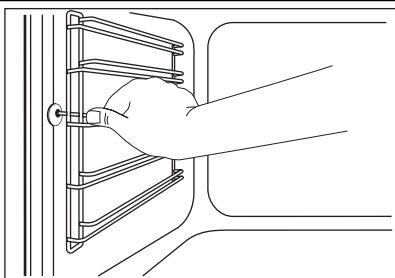
A pirolitikus ciklus indulásakor a sütőlámpa nem működik, és a hűtőventilátor nagyobb sebességgel működik.

A felfűtés közben ne nyissa ki az ajtót. Ha az ajtót kinyitja, a pirolitikus tisztítás megszakad.

A pirolitikus tisztítás leállításához érintse meg az alábbi gombot: ①.
A készüléket ne használja, amíg az ajtózárszimbóluma ki nem alszik.

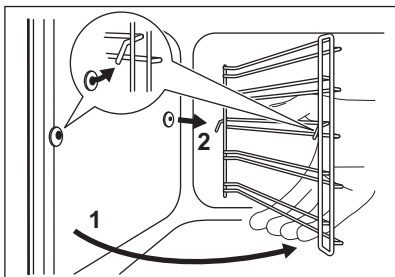
12.2 Polcvezető sínek

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 kiszerezéssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



Teleszkópos sütősínekkel ellátott modelknél:

A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

12.3 Sütőtér világítás



VIGYÁZAT

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

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

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



FIGYELEM

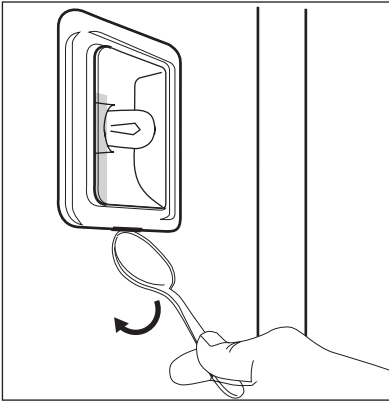
Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás üvegburájának és a sütőtérnek a sérülését.
Mindig ugyanazt az izzótípust használja.

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.

A sütőtér bal oldalán található izzó cseréje.

1. Távolítsa el a bal oldali polcvezető sínt.
2. Használjon egy keskeny, tompa eszközt (pl. teáskanalat) az üvegbura 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 sint.

12.4 A sütőajtó tisztítása

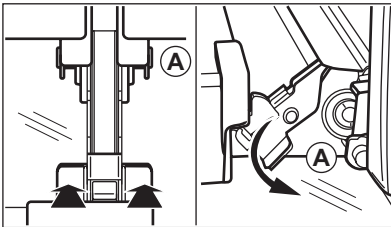
A sütőajtó és az üvegtáblák leszerelése

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



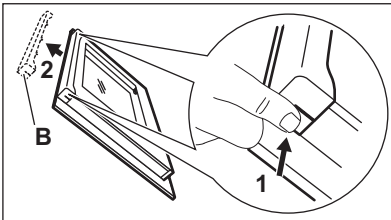
VIGYÁZAT

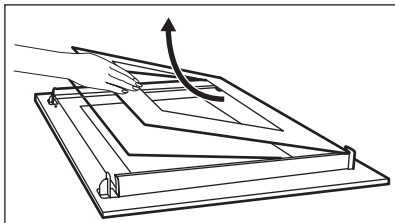
Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!



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

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





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

A sütőajtó és az üvegtáblák visszaszerelése

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üvegtáblákat és a sütőajtót a helyére. Ismételje 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. |
| Nem melegszik fel a készülék. | Nem végezte el a szükséges beállításokat. | Ellenőrizze a beállításokat. |
| Nem melegszik fel a készülék. | Aktív a Gyermekzár funkció. | Lásd: „A Gyermekzár funkció bekapcsolása és kikapcsolása”. |
| 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 kijelzőn F111 látható. | A Hűhőmérő szenzor csatlakozódugója nincs megfelelően az aljzatba illesztve. | Nyomja be a hűhőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges. |
| A világítás nem működik. | A világítás izzója meghibásodott. | Cserélje ki az izzót. |

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőter 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.

