

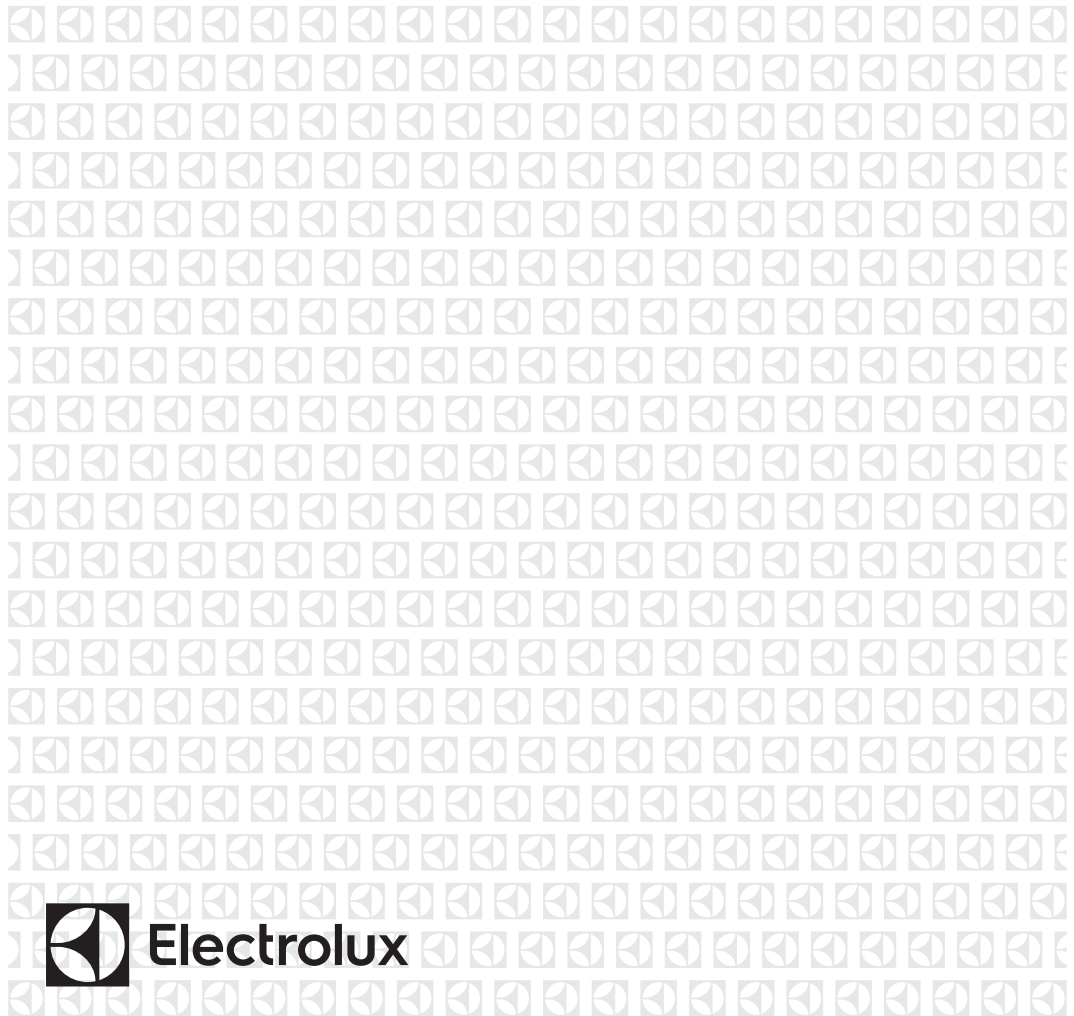
KOEBP31X



---

HU Sütő

Használati útmutató



**Electrolux**

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	8
4. KEZELŐPANEL.....	9
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	11
6. NAPI HASZNÁLAT.....	11
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	17
8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK.....	18
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	19
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	22
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	23
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	39
13. HIBAELHÁRÍTÁS.....	42
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	44

## GONDOLUNK ÖNRE

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

**Látogassa meg a weboldalunkat:**



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



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



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: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

⚠ Figyelmeztetés - Biztonsági információk

ℹ Általános információk és hasznos tanácsok

♻ Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

### 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

## 1.2 Általános biztonság

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

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.

- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetéket húzza. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EKG irányműveinek.

## 2.2 Elektromos csatlakoztatás



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknél végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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

- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

## 2.4 Tisztítás és ápolás



### FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönbén fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

## 2.5 Pirolitikus tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS!

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

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
  - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírkömlést/lerakódást.
  - minden eltávolítható tárgy (beleértve a termékekhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcsákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől.  
A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőnyílásain keresztül.

- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomatékosan ajánlottak az alábbiak:
  - az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
  - az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben 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, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi

egészségre (ideértve a gyermekeket és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

## 2.6 Belső világítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

## 2.7 Szerviz

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

## 2.8 Ártalmatlanítás



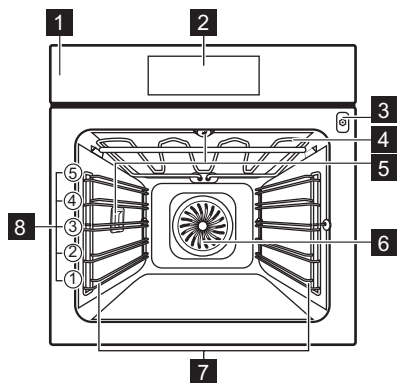
### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

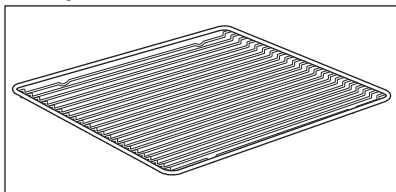
### 3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Elektronikus programkapcsoló
- 3 A húshőmérő szenzor aljzata
- 4 Fűtőbetét
- 5 Sütőtér világítás
- 6 Ventilátor
- 7 Polcvezető sín, eltávolítható
- 8 Polcszintek

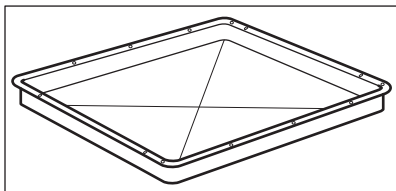
### 3.2 Tartozékok

#### Huzalpolc



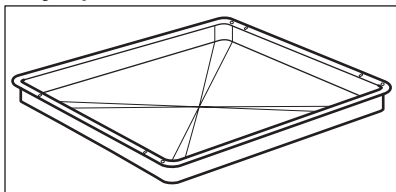
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

#### Sütő tálca



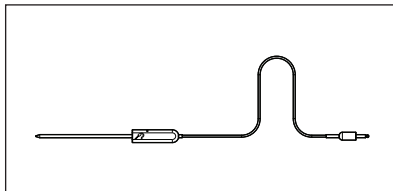
Tortákhoz és süteményekhez.

#### Mély tepsi



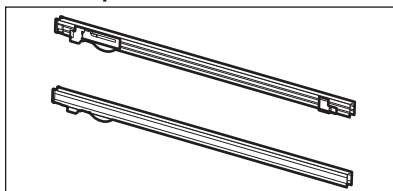
Sütemények és húsk sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

#### Húshőmérő szenzor



Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.

#### Teleszkópos sütősín

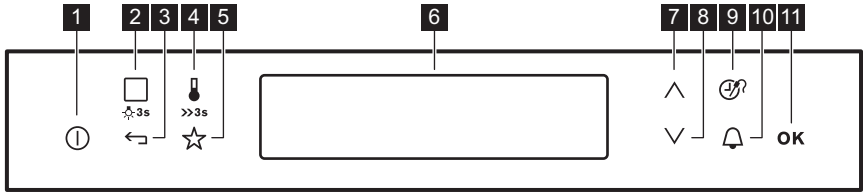


A tepsi és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.










## 4. KEZELŐPANEL

### 4.1 Elektronikus programkapcsoló

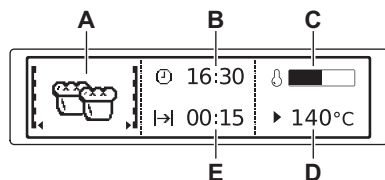


A sütő üzemeltetéséhez használja az érzékelőmezőket.

Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
<b>1</b> 	BE / KI	A sütő be- és kikapcsolása.
<b>2</b> 	Sütőfunkciók vagy Receptek	Nyomja meg egyszer az érzékelőmezőt egy sütőfunkció vagy a következő menü kiválasztásához: Receptek. Nyomja meg ismét az érzékelőmezőt a következő menük közötti váltáshoz: Sütőfunkciók, Receptek. A sütővilágítás be- vagy kikapcsolásához nyomja meg 3 másodpercig az érzékelőmezőt.
<b>3</b> 	Vissza	Visszalépés egy szinttel a menüben. A főmenü megjelenítéséhez nyomja meg 3 másodpercig a mezőt.
<b>4</b> 	Hőmérséklet-választó/ Gyors Felfűtés	A sütő hőmérsékletének beállításához vagy a sütőn belüli jelenlegi hőmérséklet kijelzéséhez. Nyomja meg a mezőt 3 másodpercig a következő funkció be- vagy kikapcsolásához: Gyors Felfűtés.
<b>5</b> 	Kedvencek	A Kedvenc programok elérése és mentése.
<b>6</b> -	Kijelző	A sütő aktuális beállításait mutatja.
<b>7</b> 	Fel	Mozgás felfelé a menüben.
<b>8</b> 	Le	Mozgás lefelé a menüben.
<b>9</b> 	Idő és további funkciók	Különböző funkciók beállításához. A sütőfunkció működésekor nyomja meg az érzékelőmezőt az időkapcsoló vagy a következő funkciók beállításához: Funkciózár, Kedvencek, Melegen Tartás, Set + Go. Ekkor módosítható a hűs-hőmérő szenzor beállítása is.














Érzékelő	Funkció	Megjegyzés
10 	Percszámláló	A következő funkció beállítása: Percszámláló.
11 	OK	Választás vagy beállítás megerősítése.

## 4.2 Kijelző



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

### A kijelző egyéb visszajelzői:

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

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

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

### 5.2 Első csatlakoztatás

A sütő legelső, vagy áramkimaradás utáni csatlakoztatásakor be kell állítania a nyelvet, a kijelző kontrasztot, kijelző fényerőt és a pontos időt.



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

## 6. NAPI HASZNÁLAT




**FIGYELMEZTETÉS!**  
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Navigálás a menükben




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







Bármelyik ponton vissza tud jutni a főmenübe a  gombbal.












### 6.2 A menük áttekintése






#### Főmenü

Szimbólum / Menüelem	Alkalmazás
 Sütőfunkciók	A sütőfunkciók listáját tartalmazza.
 Receptek	Az automatikus programok listáját tartalmazza.
 Kedvencek	A felhasználó által létrehozott kedvenc sütési programok listáját tartalmazza.




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





### Almenü a következőhöz: Alapbeállítások


Szimbólum / Menüelem	leírása
 Óra beállítása	A pontos idő beállítása az órán.
 Idő Kijelzés	BE állapotban a kijelzőn a pontos idő látható, miután kikapcsolja a sütőt.
 Gyors Felfűtés	Bekapcsolt állapotban a funkció csökkenti a felfűtési időt.
 Set + Go	Beállít egy sütőfunkciót, melyet később a kezelőpanel bármelyik szimbólumának egyetlen érintésével elindíthat.
 Melegen Tartás	A sütés befejezését követően 30 percig melegen tartja az elkészült ételt.
 Idő Kiterjesztés	Bekapcsolja és kikapcsolja az időkiterjesztés funkciót.
 Kijelző Kontraszt	Fokozatosan módosítja a kijelző kontrasztját.
 Kijelző Fényerő	Fokozatosan módosítja a kijelző fényerejét.
 Nyelv	A kijelzések nyelvének beállítása.
 Figyelmeztető hangerő	Fokozatonként beállítja a gombnyomások és jelzések hangerőjét.
 Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának ki- és bekapcsolása. A BE/KI érintőmező hangját nem lehet kikapcsolni.

Szimbólum / Menüelem	leírása
 Hangbeállítás	A figyelmeztető hangjelzések ki- és bekapcsolása.
 Tisztítás Emlékeztető	Emlékezteti a készülék tisztításának esedékességére.
 DEMO mód	Aktiváló / inaktiváló kód: 2468.
 Szervíz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.
 Gyári Beállítások	Minden beállítás visszazakarolása a gyári értékre.

## 6.3 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Alsó + felső sütés.
 Pizzasütés	Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Alsó + felső sütés.
 Alsó + felső sütés (Felső/Alsó Fűtés)	Egy szinten történő térsza- és hússütés számára.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Fagyasztott Ételek	Készételekhez (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs).
 Grill	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.
 Infrásütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.
 Alsó Sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefúvás (Nedves)	<p>A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési útmutatókért olvassa el a "Hasznos tanácsok és javaslatok" című fejezetet, Hőlégbefúvás (Nedves). A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Általános energiamegtakarítási tippeket olvashat az „Energiahatékonyság” c. fejezet „Energia-takarékosság” című részében. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak. A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.</p>



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

## 6.4 Speciális Beállítások


Sütőfunkció	Alkalmazás
 Melegen Tartás	Az étel melegen tartásához.
 Edény Melegítés	Az edények táálásához való előmelegítése.
 Tartósítás	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
 Aszalás	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.
 Kelesztés	A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megőrvi a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát.
 Hőlégbefúvás, Kis Hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
 Kenyer	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető professzionális minőségben a ropogóság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.
 Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 Csőben Sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelúj. Csőben sütéshez és pirításhoz.

## 6.5 Egy sütőfunkció beállítása

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. A menü kiválasztása: Sütőfunkciók.
3. A megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.
4. Válasszon egy sütőfunkciót.
5. A megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.
6. Állítsa be a hőmérsékletet.
7. A megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.

## 6.6 Előre Programozott Sütés









### Ételkategória: Hal/Tenger Gyümölcssei



Étel	
Hal	Sült hal
	Halrudacsok
	Fagyasztott halfilé
	Hal egészben, kicsi, grillezve
	Hal egészben, grillezve
	Hal egészben, grillezve 
Lazac Egészben	-

### Ételkategória: Szárnyasok

Étel	
Csontozott Szárnyas	-
Csirke	Csirkeszárny, friss
	Csirkeszárny, fagyasztott
	Csirkecomb, friss
	Csirkecomb, fagyasztott
	Csirke, 2 fél

## Ételkategória: Hús

Étel	
Marhahús	Párolt hús 
	Fasírt
Marhasült	Véres
	Véres 
	Közepes
	Közepes 
	Jól Átsütve
	Jól Átsütve 
Skandináv Marhahús	Véres 
	Közepes 
	Jól Átsütve 
Sertés	Karaj
	Sertés csülök, előfőzött
	Sonka
	Sertés karaj
	Sertés Tarja
Borjú	Sertés Lapocka
	Borjú Csülök
	Borda
Bárány	Borjú roston 
	Báránycsülök
	Báránygerinc
	Báránycomb közepesen

Étel	
Vad	Vadnyúl
	• Vadnyúlláb
	• Nyúlgerinc
	Őz/Szarvas
	• Comb
• Őzgerinc	
Vad roston 	
Bárányborda 	

## Ételkategória: Tepsiben Sülték

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

## Ételkategória: Pizza/Quiche

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

**Ételkategória: Torta/Sütemények**

Étel	
Forma Torta	-
Almatorta, bevon.	-
Piskótatészta	-
Almáspite	-
Túrótorta, Sütőfor- mában	-
Briós	-
Madeira Sütemény	-
Torta	-
Svájci tarte, édes	-
Mandulás Süte- mény	-
Muffin	-
Aprósütemény	-
Omlós Tészták	-
Habkosár	-
Aprósüt. Leveles Tésztából	-
Képviselőfánk	-
Puszedli	-
Aprósüt. Omlós Tésztából	-
Karácsonyi Stollen	-
Fagyasztott almás- pite	-
Sütés tepsiben	Piskótatészta
	Kelt Tészta
Túrótorta, Tepsiben	-
Csokoládés Süte- mények	-
Keksztekercs	-
Kelt Tésztás Süte- mény	-

Étel	
Prézlikalács	-
Cukros Sütemény	-
Tortaalap	Omlós Tészta
	Piskótakeverék Tortaalap
Gyümölcstorta	Omlós Gyümölcs- torta
	Piskótás Gyü- mölcstorta
	Kelt Tészta

**Ételkategória: Kenyér/Zsemle**

Étel	
Péksütemény	Sütemény, fa- gyasztott
Ciabatta	-
Kenyér	Kenyér
	Kelttészta
	Élesztő Nélküli Ke- nyér

**Ételkategória: Köreték**

Étel	
Sült burgonya, vé- kony	-
Sült burgonya, vastag	-
Sült burgonya, fa- gyasztott	-
Krokkettek	-
Zöldségek/Kroket- tek	-
Pirított Vagdaltak	-



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

## 6.7 Felfűtés visszajelző

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

## 6.8 Gyors Felfűtés

Ez a funkció csökkenti a felfűtési időt.

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





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

## 6.9 Maradékő

Ha kikapcsolja a sütőt, a kijelzőn megjelenik a maradékő. A maradékőt használhatja az étel melegen tartásához.

# 7. ÓRAFUNKCIÓK

## 7.1 Órafunkciók táblázata

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

Ha egy óra funkciót beállított, az óra 5 másodperc után megkezdí a visszazámlálást.



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

## 7.2 Az óra funkciók beállítása

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

1. Állítson be egy sütőfunkciót.

2. Annyiszor nyomja meg a gombot, amíg a kijelzőn a kívánt óra funkció és a megfelelő szimbólum meg nem jelenik.
  3. A szükséges idő beállításához nyomja meg a vagy gombot.
  4. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
- Amikor az idő letelik, hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.
5. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.

### 7.3 Melegen Tartás

A funkció feltételei:

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

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

A funkció be- vagy kikapcsolható a menüben: Alapbeállítások.

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

5. A megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.

Amikor a funkció befejeződik, hangjelzés hallható.

A funkció bekapcsolva marad, ha átvált egy másik sütőfunkcióra.

### 7.4 Idő Kiterjesztés

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



Az összes Időtartam vagy Súlyautomatika beállítással rendelkező sütőfunkciónál használható. Nem használható húshőmérő szenzort alkalmazó sütőfunkciókkal.

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

## 8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 8.1 Internetes receptek



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

### 8.2 Receptek és Programozott Receptek

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

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. A menü kiválasztása: Receptek. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
3. Válassza ki a kategóriát és az ételt. A megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.

4. Válasszon egy receptet. A megerősítéshez nyomja meg a **OK** gombot.

## 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 9.1 Ételhőmérő

Az ételhőmérő az étel belső hőmérsékletét méri. Amikor az étel a beállított hőmérsékletet elérte, a készülék kikapcsol.

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

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



### VIGYÁZAT!

Kizárólag a mellékelt ételhőmérőt, és eredeti pótalkatrészeket használjon.

Hasznos tanácsok a maximális siker elérése érdekében:

- A hozzávalók szobahőmérsékletűek legyenek.
- Az ételhőmérő nem használható folyékony ételekhez.
- Sütés közben az ételhőmérő érzékelőjének végig az ételben kell maradnia, és csatlakoztatva kell lennie.
- Használja a javasolt ételhőmérséklet-beállításokat. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.



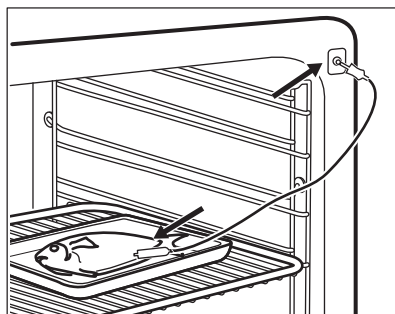
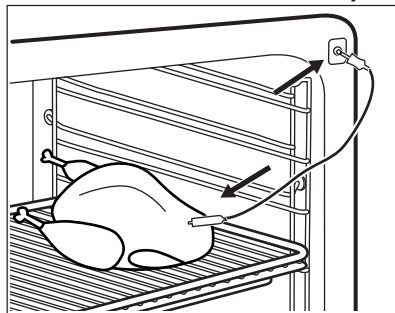
A készülék kiszámolja a sütés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és a hőmérséklettől függ.

### Ételkategóriák: hús, hal és baromfi

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Szúrja az ételhőmérő hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a

legvastagabb résznél. Győződjön meg róla, hogy a szenzor minimum 3/4 rész ez étel belsejében legyen.

3. Illeszze az ételhőmérő dugaszát a készülék elülső keretén lévő aljzatba.



A kijelzőn az ételhőmérő szimbóluma jelenik meg.

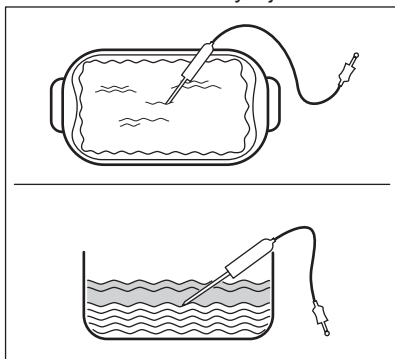
4. 5 másodpercen belül végezze el a  $\wedge$  vagy  $\vee$  gomb segítségével az étel maghőmérsékletének beállítását.
5. Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.
6. A hűshőmérséklet módosításához nyomja meg a  $\text{M}$  gombot. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet,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

**FIGYELMEZTETÉS!**

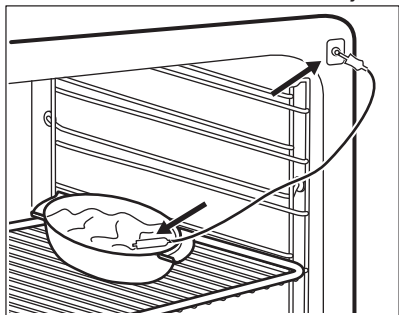
Égésveszély áll fenn, mert az ételhőmérő forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

**Ételkategória: casserole**

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



4. A maradék hozzávalókkal fedje be az ételhőmérő érzékelő több részét.
5. Illessze az ételhőmérő dugaszát a készülék elülső keretén lévő aljzatba.



A kijelzőn az ételhőmérő szimbóluma jelenik meg.

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

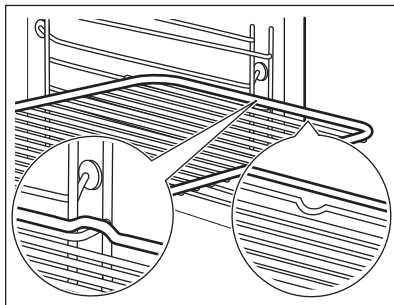
**FIGYELMEZTETÉS!**

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

**9.2 Tartozékok behelyezése**

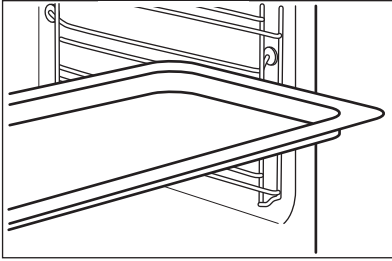
Huzalpolc:

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, .



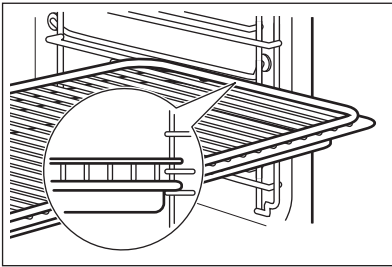
Sütőtálcá/ mély tepsí:

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



Huzalpolc és sütő tálca / mély tepsiegyütt:

Tolja a sütő tálcat / mély tepsit a polctartó vezetősínei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



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

### 9.3 Teleszkópos polctartók - a tartozékok behelyezése

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

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



#### **VIGYÁZAT!**

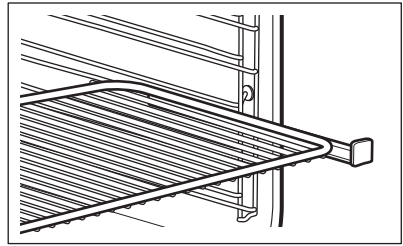
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre toltá-e.

Huzalpolc:

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

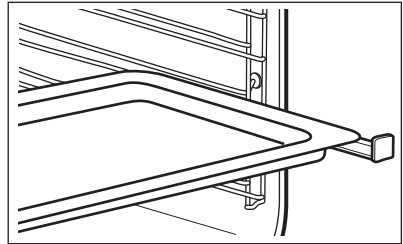


A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.



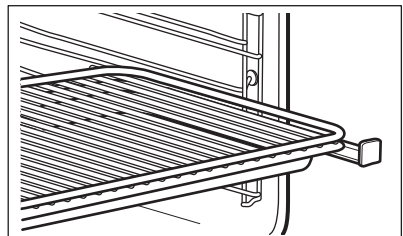
Mély tepsí:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos polctartókra.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

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




## 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK



### 10.1 Kedvencek



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

#### Egy program tárolása

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

A kijelzőn az első szabad memóriahely jelenik meg.

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


10. Tartsa nyomva a OK gombot a mentéshez. Felülírhatja a kívánt memóriahely tartalmát. Amikor a kijelzőn az első szabad memóriahely megjelenik, nyomja meg a  vagy  gombot, majd nyomja meg a OK gombot a már meglévő program felülírásához.

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

#### A program elindítása


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




5. A megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.

Megnyomhatja a  gombot, hogy közvetlenül a következő menübe lépjen: Kedvencek.

### 10.2 A Gyermekzár használata

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


 Amikor a Pirolitika funkció működik, a készülék ajtaja automatikusan reteszlődik. Egy felirat jelenik meg a kijelzőn, amikor megnyomja bármelyik szimbólumot.


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



A Gyermekzár funkció kikapcsolásához ismételje meg a 2. lépést.

### 10.3 Funkciózár

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

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



 Ha a Pirolitika funkció aktív, az ajtó lezár, és egy kulcsot ábrázoló szimbólum jelenik meg a kijelzőn.


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

 A sütő kikapcsolásakor ez a funkció is kikapcsol.


## 10.4 Set + Go

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

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

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

Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.

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

## 10.5 Automatikus kikapcsolás

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

Hőmérséklet (°C)	Kikapcsolási idő (ó)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

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

## 10.6 Kijelző fényereje

A kijelző kétféle fényerő-beállítással rendelkezik:


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

## 10.7 Hűtőventilátor

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

# 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

 **FIGYELMEZTETÉS!**  
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

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

## 11.1 Sütési javaslatok

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

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

## 11.2 Az ajtó belső oldala

**A sütőajtó belső oldalán az alábbiakat találja:**

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

## 11.3 Tanács a sütő speciális sütési funkcióihoz

### Melegen Tartás

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

### Edény Melegítés

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

## 11.5 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.

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

### Kioldvasztás

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

## 11.4 Tésztaütés

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



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

## 11.6 Sütés egy szinten

### Sütés sütőformákban

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Forma torta / briós	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	50 - 70	1
Piskóta / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	140 - 160	70 - 90	1
Tortalap - omlás tészta	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Tortalap - kevert tészta	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 170	20 - 25	2
Sajjtorta	Alsó + felső sütés	170 - 190	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

**Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér**

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fonott kalács / kenyér	Alsó + felső sütés	170 - 190	30 - 40	3
Karácsonyi stollen	Alsó + felső sütés	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Kenyér (rozskenyér): 1. Első 20 perc: 2. Ezt követően csökkentse:	Alsó + felső sütés	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Krémes felfújt / képviselőfánk	Alsó + felső sütés	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Keksztekercs	Alsó + felső sütés	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Vajas mandulaporta / cukros sütemények	Alsó + felső sütés	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Gyümölcsstorták	Alsó + felső sütés	180	35 - 55	3
Kelt sütemények feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Alsó + felső sütés	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 60	3

<sup>1)</sup> Melegítse elő a süített.

**Teasütemény**

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sütemény / piskóta keverék	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	10 - 20	3
Habcsók	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	80 - 100	120 - 150	3
Puszedli	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	100 - 120	30 - 50	3
Kelt tésztából készült sütemények	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	20 - 40	3

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósüt. leveles tésztából	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Péksütemény	Alsó + felső sütés	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## 11.7 Tészták és felfújtak

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

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## 11.8 Hőlégbefúvás (Nedves)

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tészta felfújt	200 - 220	45 - 55	3
Burgonyafelfújt	180 - 200	70 - 85	3
Muszaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Császármorzsa	190 - 200	55 - 70	3
Rizs puding	170 - 190	45 - 60	3

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Almatorta kevert piskótátésztából (kerek sütőforma)	160 - 170	70 - 80	3
Fehér kenyér	190 - 200	55 - 70	3

## 11.9 Több szinten való sütés

Használja a következő funkciót:  
Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok.

### Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

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

1) Melegítse elő a sütőt.

### Teasütemény

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

1) Melegítse elő a sütőt.

## 11.10 Ropogósra sütés a Pizzasütés funkcióval

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pizza (vékony)	200 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 20	2
Pizza (vastag)	180 - 200	20 - 30	2
Gyümölcslepény	180 - 200	40 - 55	1

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Spenótos lepény	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine / Svájci lepény	170 - 190	45 - 55	1
Almatorta, bevonat- tal	150 - 170	50 - 60	1
Zöldséges pite	160 - 180	50 - 60	1
Kovásztalan kenyér	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Leveles tésztából készült kosárka	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Pirog	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

### 11.11 Hússütés

Használjon hőálló edényeket.

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

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

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

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

Ahhoz, hogy a hús szaftosabb maradjon:

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

### 11.12 Hússütés

#### Marhahús

Ételek	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Párolt hús	1 - 1.5	Alsó + felső sütés	230	120 - 150
Marhasült vagy marhabélszín: vér- es	1 cm vastag	Infrasütés	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6
Marhasült vagy marhabélszín: kö- zepes	1 cm vastag	Infrasütés	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8

Ételek	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Marhasült vagy marhabélszín: jól átsütve	1 cm vastag	Infrasütés	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10

1) Melegítse elő a süttőt.

### Sertés

Ételek	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Lapocka/tarja/sonka	1 - 1.5	Infrasütés	160 - 180	90 - 120
Borda/karaj	1 - 1.5	Infrasütés	170 - 180	60 - 90
Fasírt	0.75 - 1	Infrasütés	160 - 170	50 - 60
Sertés csülök (előfőzött)	0.75 - 1	Infrasütés	150 - 170	90 - 120

### Borjú

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

### Bárány

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

### Vad

Ételek	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Nyúlgerinc/vadnyúláb	1	Alsó + felső sütés	230 <sup>1)</sup>	30 - 40
Őzgerinc	1.5 - 2	Alsó + felső sütés	210 - 220	35 - 40
Comb	1.5 - 2	Alsó + felső sütés	180 - 200	60 - 90

1) Melegítse elő a süttőt.

**Szárnyasok**

Ételek	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Baromfi részek	0.2 - 0.25	Infrasütés	200 - 220	30 - 50
Fél csirke	0.4 - 0.5	Infrasütés	190 - 210	35 - 50
Csirke, jérce	1 - 1.5	Infrasütés	190 - 210	50 - 70
Kacsa	1.5 - 2	Infrasütés	180 - 200	80 - 100
Liba	3.5 - 5	Infrasütés	160 - 180	120 - 180
Pulyka	2.5 - 3.5	Infrasütés	160 - 180	120 - 150
Pulyka	4 - 6	Infrasütés	140 - 160	150 - 240

**Hal**

Ételek	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Hal egészben	1 - 1.5	Alsó + felső sü-tés	210 - 220	40 - 60

**11.13 Grill**

Melegítse elő az üres sütőt 5 perccig.

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

**Grill**

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
		Első oldal	Második oldal	
Marha hátszín	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Marhaszelet	230	20 - 30	20 - 30	3
Sertés hátszín	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Borjúhát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Bárány hátszín	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hal egészben, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

**11.14 Fagyasztott Ételek**

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fagyasztott pizza	200 - 220	15 - 25	2
Amerikai mirelit pizza	190 - 210	20 - 25	2
Hideg pizza	210 - 230	13 - 25	2

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Mirelit pizza szelet	180 - 200	15 - 30	2
Sült burgonya, vékony	200 - 220	20 - 30	3
Sült burgonya, vastag	200 - 220	25 - 35	3
Zöldségek/Kroketek	220 - 230	20 - 35	3
Pirított Vagdaltak	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / cannelloni, friss	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/cannelloni, fagy.	160 - 180	40 - 60	2
Sütőben sült sajt	170 - 190	20 - 30	3
Csirke Szárny	190 - 210	20 - 30	2

#### Fagyasztott készülékek

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

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

### 11.15 Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

Ezzel a funkcióval 65 °C-nál nem magasabb maghőmérsékletensóvány, porhanyós húsokat és halat lehet elkészíteni. Ez a funkció nem alkalmazható olyan receptekhez, mint például a serpenyős sült vagy a zsíros sertéssült. A húshőmérő szenzor segítségével biztosíthatja a hús megfelelő maghőmérsékletét (lásd a húshőmérő szenzor táblázatát).

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



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



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

**A hőmérsékletet állítsa be 120 °C-ra.**

Ételek	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Marhabélszín, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3

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

## 11.16 Kiolvasztás

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

Ételek	Mennyiség	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke	1 kg	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy nagyobb tányérra helyezett, felfordított csészalátétre. Félidőben fordítsa meg.
Hús	1 kg	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús	500 g	90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Piszt-ráng	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	Verje fel a habot, amikor még helyenként enyhén fagyos.
Krémes torta	1,4 kg	60	60	-

## 11.17 Tartósítás

Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.

Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.

Ennél a funkciónál az alulról számított első polcot használja.

A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.

Az üvegeket azonos szintig töltsé fel, és zárja le kapocccsal.

Az üvegek ne érjenek egymáshoz.

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

Amikor a folyadék rotogni kezd az üvegekben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a

sütőt, vagy csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

### Bogyós gyümölcsök

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

### Csonthéjas gyümölcs

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdé- tég (perc)	A 100 °C-on folyta- tott további főzés percben
Körte / birsalma / szilva	160 - 170	35 - 45	10 - 15

### Zöldségek

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdé- tég (perc)	A 100 °C-on folyta- tott további főzés percben
Sárgarépa <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uborka	160 - 170	50 - 60	-
Vegyes savanyúság	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Karalábé / borsó / spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

## 11.18 Aszalás

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

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

### Zöldségek

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Bab	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Zöldség sa- vanyúsághoz	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Gomba	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Fűszernövény	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

### Gyümölcs

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

## 11.19 Kenyér

A sütő előmelegítése nem ajánlott.

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

## 11.20 Húshőmérő szenzor táblázat

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

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

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

<b>Borjú</b>	<b>Étel maghőmérséklete (°C)</b>		
	<b>Kevésbé</b>	<b>Közepes</b>	<b>Jobban</b>
Borjú rostos	75	80	85
Borjúcsülök	85	88	90

<b>Ürű / bárány</b>	<b>Étel maghőmérséklete (°C)</b>		
	<b>Kevésbé</b>	<b>Közepes</b>	<b>Jobban</b>
Ürűcomb	80	85	88
Ürűborda	75	80	85
Báránycsülök, Bárány rostos	65	70	75

<b>Vad</b>	<b>Étel maghőmérséklete (°C)</b>		
	<b>Kevésbé</b>	<b>Közepes</b>	<b>Jobban</b>
Nyúlborda, Őzgerinc	65	70	75
Nyúlláb, nyúlcomb, Nyúl egészben, Őz-/vadcomb	70	75	80

<b>Szárnyasok</b>	<b>Étel maghőmérséklete (°C)</b>		
	<b>Kevésbé</b>	<b>Közepes</b>	<b>Jobban</b>
Csirke (egész / fél / mell)	80	83	86
Kacsa (egész / fél), Pulyka (egész / mell)	75	80	85
Kacsa (mell)	60	65	70

Hal (lazac, pisztráng, süllő)	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Jobban
Hal (egész / nagy / párolt), Hal (egész / nagy / roston)	60	64	68

Felfújtak - Előfőzött zöldségek	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Jobban
Cukkini felfújt, Brokkoli felfújt, Édesköményes felfújt	85	88	91

Felfújtak - Pikáns	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Jobban
Cannelloni, Lasagne, Tésztafelfújt	85	88	91

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

## 11.21 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

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

### Sütés egy szinten. Sütés sütőformákban

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

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Felső/Alsó Fűtés	180	70 - 90	1

### Sütés egy szinten. Teasütemény

A harmadik polcszintet használja.

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

1) Melegítse elő a sütőt.

### Több szinten való sütés. Teasütemény

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

1) Melegítse elő a sütőt.

### Grill

Melegítse elő az üres sütőt 5 percre.

Grillezés maximális hőmérséklettel.

Ételek	Funkció	Idő (perc)	Polcmagasság
Pirítós	Grill	1 - 3	5
Bífsztek	Grill	24 - 30 <sup>1)</sup>	4

1) Félidőben fordítsa meg.

## 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

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

A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerral végezze.

Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.

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

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

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

Minden használat után tisztítsa meg a sütőteret.

### 12.2 A polctartók

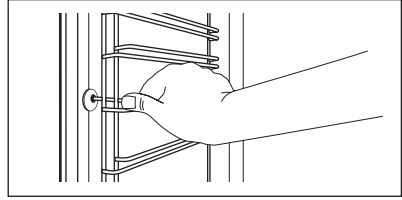
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



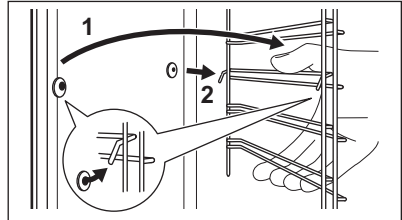
### VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor kivesszi a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó előlő részét az oldalfaltól.



2. Húzza el a polctartó sín hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.



Az eltávolított tartozékokat az ellentétes sorrend betartásával szerelje vissza.



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

### 12.3 Pirolitika



### VIGYÁZAT!

Vegyen ki minden tartozékot és a kivethető polcvezető síneket.



**A pirolitikus tisztítás nem indul el, ha:**

- nem távolította el a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.
  - nem zárta be teljesen a sütő ajtaját.
- Távolítsa el a nagyobb szennyeződésekét kézzel.



### VIGYÁZAT!

Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is van szerelve, ne használja azt, amikor a következő funkció működik: Pirolitika. Ez kárt tehet a sütőben.


1. Az ajtó belsejét meleg vízzel tisztítsa le; így elkerülheti, hogy az


ételmaradványok ráégenek a forró levegőtől.


2. Kapcsolja be a sütőt, és a főmenüből válassza ki a következő funkciót: Pirolitika. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
3. A tisztítási eljárás időtartamának beállítása:


Kiegészítő funkció	Leírás
Gyors	1 h enyhe szennyezettség esetén
Normál	1 h 30 min átlagos szennyezettség esetén
Intenzív	3 h erős szennyezettség esetén

4. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

 Amikor megkezdődik a pirolitikus tisztítás, a sütő ajtaja zárva marad, és a sütővilágítás nem működik.

 Ha a pirolitikus tisztítást a vége előtt szeretné leállítani, kapcsolja ki a sütőt.

 **FIGYELMEZTETÉS!** Amikor a funkció véget ér, a sütő nagyon forró. Hagyja lehűlni. Égésveszély!

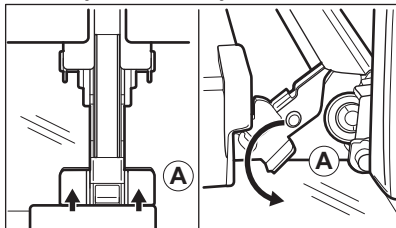
 A funkció befejezése után, a hűtési fázis idejére zárva marad az ajtó. Egyes sütőfunkciók a lehűlési fázisban nem állnak rendelkezésre.

## 12.4 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

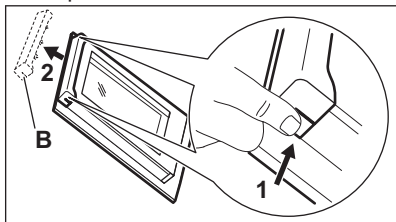
A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma modellenként változik.

 **FIGYELMEZTETÉS!** Az ajtó nehéz.

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

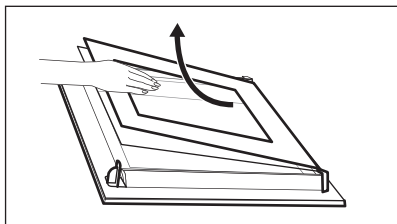


3. Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög).
4. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről.
5. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenes felületre.
6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet,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



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





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

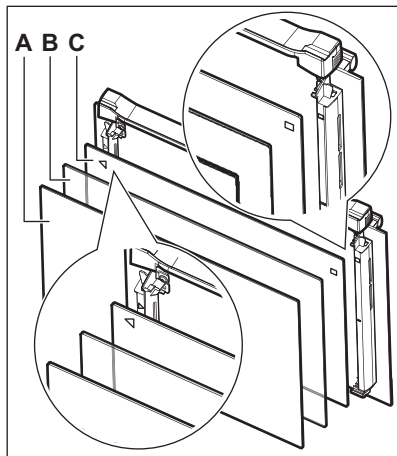
Amikor a tisztítás befejeződött, a fenti lépéseket fordított sorrendben hajtsa végre. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót.



#### FIGYELMEZTETÉS!

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

Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat (C, B és A) a megfelelő sorrendben tegye vissza. Először a C üveglapot tegye vissza, melynek bal oldalára egy négyzet, míg jobb oldalára egy háromszög van nyomtatva. Ezek a szimbólumok dombornyomással az ajtókereten is megtalálhatók. Az üveglapon levő háromszög szimbólumnak az ajtókereten található háromszög mellé kell kerülni, és a négyzet szimbólumoknál is ennek kell történnie. Ezután helyezze vissza a másik két üveglapot is.



## 12.5 A hűtőlámpa cseréje



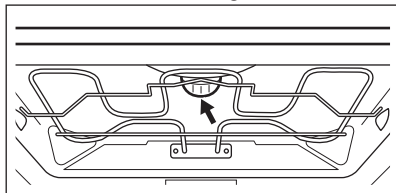
#### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
A lámpa forró lehet.

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

### Felső lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához forgassa azt.

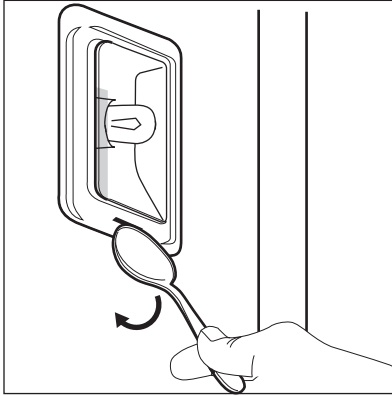


2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra .
4. Szerelje fel az üvegbúrát.

### Oldalsó lámpa

1. A sütőlámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polcvezető sínt.

2. Használjon egy keskeny, tompa eszközt (pl. teáskanalat) az üvegbúra eltávolításához.



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

## 13. HIBAEELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 13.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt.	A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajzot, ha van).
A sütő nem melegszik fel.	A sütő ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolási funkció aktív.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt.
A sütő nem melegszik fel.	Az ajtó nincs jól becsukva.	Teljesen csukja be az ajtót.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A kijelzőn F111 látható.	A hőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.	Nyomja be a hőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kapcsolja ki a sütőt a lakás biztosítéktábláján levő biztosítékkal vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét.</li> <li>Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.</li> </ul>
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A készülék bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn "Demo" jelenik meg.	A demo üzemmód bekapcsol.	Olvassa el az „Alapbeállítások” szakaszt a „Napi használat” című fejezetben.

### 13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

## 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	KOEBP31X
Energiatakarékosági szám	81.2
Energiatakarékosági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál adag hagyományos sütésmódja esetén	1.09 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.69 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Térfogat	71 l
Sütő típusa	Beépíthető sütő
Tömeg	34.7 kg

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

### 14.2 Energiatakarékosság



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

#### Általános javaslatok

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

Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

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

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc

időtartamra. A sütőben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

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

#### Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

#### Maradék hő

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

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.

#### Ételek melegen tartása

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

### **Sütés kikapcsolt sütővilágítással**


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


### **Hőlégbefúvás (Nedves)**

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

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

## 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon 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.





www.electrolux.com/shop



867353069-A-052018

