



Thinking of you
Electrolux

www.preciz.hu



EOC5751AA

HU SÜTŐ

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	3
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	4
3. TERMÉKLEÍRÁS	6
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	7
5. KEZELŐPANEL	8
6. NAPI HASZNÁLAT	10
7. ÓRAFUNKCIÓK	12
8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK	13
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA	15
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK	17
11. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	19
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	32
13. MIT TEGYEK, HA.....	35
14. MŰSZAKI ADATOK	37

GONDOLUNK ÖNRE

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

Köszöntjük az Electrolux világában.

Látogassa meg a weboldalunkat:



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



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.electrolux.com/productregistration



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 gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

1.2 Általános biztonság

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

- 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 kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatasakor. 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.
- 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 többi eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkiloldót 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.

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.

2.2 Használat



VIGYÁZAT

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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



VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.

- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.

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 lehűlt-e a készülék. Másiklőnben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

Pirolízises tisztítás



VIGYÁZAT

Égésveszély.

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az Első használat funkció alkalmazása 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, 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 felforrósodik.

- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomtatékosan ajánlottak az alábbiak:
 - Az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - Az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - 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.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hüllők kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus sütők tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
- 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).

2.4 Belső világítás

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



VIGYZAT

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

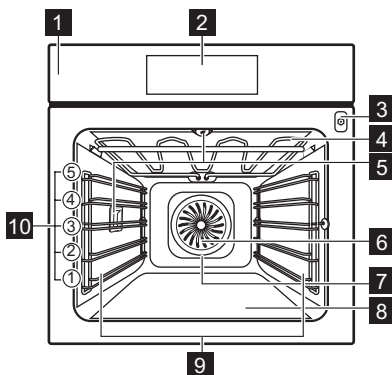


VIGYZAT

Sérülés- vagy fulladásveszély.

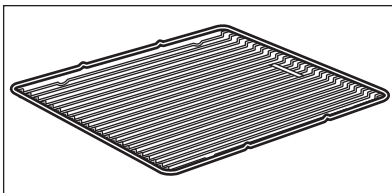
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

3. TERMÉKLEÍRÁS



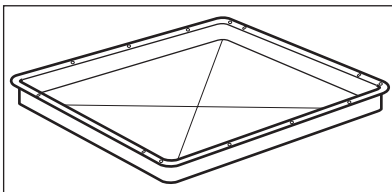
- 1 Kezelőpanel
- 2 Elektronikus programválasztó gomb
- 3 A hűthőmérő szenzor aljzata
- 4 Fűtőelem
- 5 Sütőtér világítás
- 6 Ventilátor
- 7 Hátsó fali fűtőelem
- 8 Alsó sütés
- 9 Polcvezető sín, eltávolítható
- 10 Polcszintek

3.1 Tartozékok



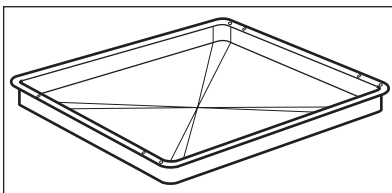
Huzalpolc

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.



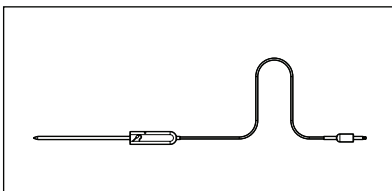
Sütő tálcá

Tortákhoz és süteményekhez.



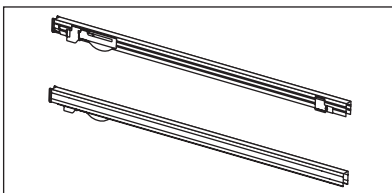
Grillező / sütőedény

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



Hűshőmérő

Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.



Teleszkópos sütősin

Polcokhoz és tálcákhoz.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

4.1 Kezdeti tisztítás

- Távolítson el minden alkatrészt a készülékből.

- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

4.2 Az idő beállítása és módosítása

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

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

Az óra beállítása:

1. Érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt az óra beállításához.
2. Érintse meg a(z) OK mezőt.

3. Érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt a perc beállítására.

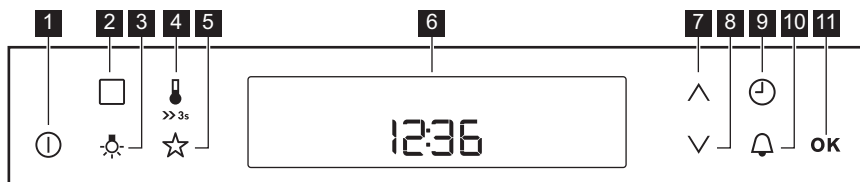
4. Érintse meg a(z) OK vagy a(z)  mezőt. A hőmérséklet / óra kijelzője az új időt jeleníti meg.

A pontos idő módosítása

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

5. KEZELŐPANEL

5.1 Elektronikus programkapcsoló

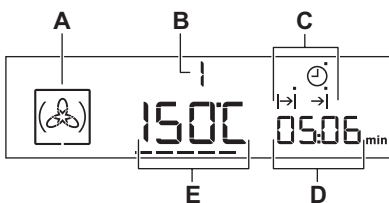


A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket.

Érzékelőmező	Funkció	Leírás
1 	BE/KI	A készülék be- és kikapcsolása.
2 	KIEGÉSZÍTŐ FUNKCIÓK	Egy sütőfunkció, automatikus program vagy tisztító funkció beállítása.
3 	SÜTŐVILÁGÍTÁS	A sütőlámpa bekapcsolása vagy kikapcsolása.
4  >> 3s	HŐMÉRSÉKLET / GYORS FELFÜTÉS	A sütőtér hőmérsékletének és a hűshőmérő hőmérsékletének beállítására és ellenőrzésére szolgál. Ha megnyomja és három másodpercig megnyomva tartja, akkor a Gyors felfűtés funkciót BE és KI kapcsolja.
5 	KEDVENCEM	A kedvenc program tárolása. Kedvenc programjához való közvetlen hozzáférésre használhatja akkor is, amikor a készülék ki van kapcsolva.
6 -	KIJELZŐ	A készülék aktuális beállításait mutatja.

Érzékelő- zöld	Funkció	Leírás
7 	FEL	Mozgás felfelé a menüben.
8 	LE	Mozgás lefelé a menüben.
9 	ÓRA	Az óra funkciók beállítása.
10 	PERCSZÁMLÁLÓ	A Percszámláló beállítása.
11 	OK	Választás vagy beállítás megerősítése. Mozgás lefelé a menüben.

5.2 Kijelző



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

5.3 A kijelző egyéb visszajelzői

Szimbólumok	Név	Leírás
	Automatikus program	Kiválaszthat egy automatikus programot.
	Kedvencem	A kedvenc program működik.
kg / gr	kg / g	Súly megadását igénylő automatikus program működik.
h / min	óra / perc	Egy óra funkció működik.
	Szagszűrő	A szagszűrő működik.
---	Felfűtés / maradékhő visszajelző	A készülék hőmérsékletét jelzi.
	Hőmérséklet / gyors felfűtés	A funkció működik.
	Hőmérséklet	Megtekintheti vagy módosíthatja a hőmérsékletet.
	Húshőmérő szenzor	A húshőmérő csatlakoztatva van a húshőmérő csatlakozóaljzathoz.
	Elektronikus ajtózár	Az ajtózár funkció működik.
	Percszámláló	Működik a percszámláló funkció.

5.4 Felfűtés visszajelző

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

zik, hogy emelkedik vagy csökken a sütőben a hőmérséklet.

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

6. NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

A készülék működtetéséhez használhatja:

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

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

Sütőfunkció	Alkalmazás
1	Hőlégbefűtés, nagy hőfok Sütés egyszerre maximum 3 sütőszinten, illetve aszálás. 20 – 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
2	Pizzasütés Ha a sütő 1 szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. 20 – 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
3	Alsó + felső sütés Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
4	Hőlégbefűtés, kis hőfok Különösen puha és szaftos sülték készítéséhez ajánljuk.
5	Alsó sütés Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
6 ...	Hőlégbefűtés (nedves) Száras élelmiszerek energiatakarékos sütéséhez. Továbbá pékáruk formában való, 1 polcszinten történő sütéséhez.
7	Felolvasztás Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához.
8	Melegen tartás A főtt étel melegen tartásához.
9	ECO sütés Az ECO funkciók segítségével optimalizálhatja az energiafogyasztást a sütés során. Ehhez azonban először be kell állítania a sütés idejét. Az ajánlott beállításokról bővebb információt a sütesi táblázatokban talál, a megfelelő sütőfunkciók leírásánál.
10	Grill Lapos élelmiszerdarabok grillezéséhez és pirítás készítéséhez.

Sütőfunkció	Alkalmazás
11 	Grill + felső sütés Nagyobb mennyiségű, lapos ételdarabok grillezéséhez. Kenyér pirításához.
12 	Infrasütés Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Továbbá ételek, pl. felfújtak pirításához.

6.1 Sütőfunkció beállítása

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



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

6.2 Hőmérséklet módosítása

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

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

6.3 Hőmérséklet ellenőrzése

A funkció vagy program működése során megtekintheti a készülék hőmérsékletét.

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

6.4 Gyors felfűtés funkció

A Gyors felfűtés funkció csökkenti a készülék felmelegedési idejét.

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

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

6.5 Energiatakarékosság



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

- **Maradék hő:**
 - Amikor egy sütőfunkció vagy program működik, a fűtőelemek a sütési idő 10%-ával korábban kapcsolnak ki (a világítás és a ventilátor továbbra is működik). Ennek a funkciónak a használatához 30 percnél hosszabb elkészítési idő szükséges, vagy használja az óra funkciókat (Időtartam, Befejezés, Késleltetés). A funkció nem működik a grill funkciók mellett.
 - A készülék kikapcsolása után a maradék hő felhasználható az étel melegen tartásához. Az óra / maradék hő kijelző jeleníti meg a megmaradt hőmérsékletet, a vonalak pedig jelzik a hőmérséklet csökkenését.
- **Sütés kikapcsolt sütővilágítással** – érintse meg a  érzékelőmezőt a sütővilágítás kikapcsolására a sütés alatt.
- **A kijelző kikapcsolása** – Ha szükséges, teljesen kikapcsolható a kijelző. Egyidejűleg érintse meg a(z)  és  érzékelőmezőt, amíg kikapcsol a

kijelző. Ezzel a művelettel a kijelző bekapcsolása is elvégezhető.

- **Eco funkciók** – lásd a „Sütőfunkciók” című fejezetet.

7. ÓRAFUNKCIÓK

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

7.1 Számláló

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

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



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

7.2 Az IDŐTARTAM beállítása

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



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

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

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

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

7. Kapcsolja ki a készüléket.

7.3 A BEFEJEZÉS beállítása

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

7.4 Ellenőrizze az eredményt. (csak kijelölt modelleknél)

Ha beállította a BEFEJEZÉS vagy IDŐTARTAM funkciót, akkor 2 perccel a sütés befejezése előtt egy hangjelzés hallható, és bekapcsol a sütővilág.

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

7.5 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

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

1. Érintse meg a  érzékelőmezőt. A  szimbólum és a „00” villogni kezd a kijelzőn.
2. A PERCSZÁMLÁLÓ beállításához használja a  vagy a  gombot. Először a másodpercet, majd a percet és az órát állítsa be.
3. Érintse meg a(z) OK érzékelőmezőt, vagy a készülék öt másodperc elteltével automatikusan elindítja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.

4. Amikor letelt a beállított idő, akkor két percig hangjelzés hallható, és a „00:00”, valamint a  szimbólum villog a kijelzőn.
5. Érintse meg bármely érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.

7.6 A Késleltetés funkció beállítása

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

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

8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

8.1 RECEPTEK



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



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

Három típusú automatikus program létezik:

- Programozott receptek
- Automatikus programok súly megadásával
- Automatikus programok hűhőmérővel

8.2 Automatikus programok

Program száma	Program neve
1	MARHA HÁTSZÍN
2	SERTÉS ROSTON
3	CSIRKE EGÉSZBEN
4	PIZZA

Program száma	Program neve
5	MUFFIN
6	QUICHE LORRAINE
7	FEHÉR KENYÉR
8	BURGONYAFELFÚJT
9	LASAGNE



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

8.3 Programozott receptek

Programozott recept beállítása:

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

8.4 Automatikus programok súly megadásával

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

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

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

4. Érintse meg az OK érzékelőmezőt, vagy a beállítások mentése öt másodperc elteltével automatikusan megtörténik.

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

8.5 Automatikus programok hűshőmérővel

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

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

A kijelző a programidőt, valamint a $\mapsto$ és  szimbólumot jeleníti meg.

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

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

9.1 Hűshőmérő szenzor

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

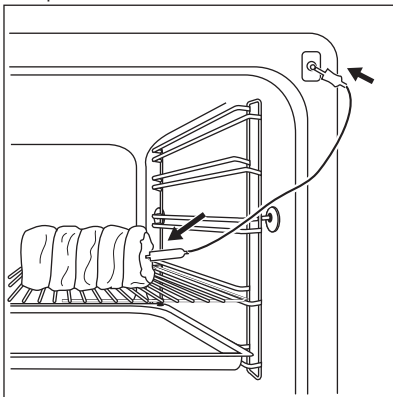
Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

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



Kizárólag a mellékelt hűshőmérőt, illetve megfelelő pótalkatrészt használjon.

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



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

Hasznos tanácsok:

A maghőmérsékletet csak akkor tudja beállítani, ha a  szimbólum villog. Amennyiben a kijelző a maghőmérséklet beállítása előtt nem villogó  szimbólumot jelenít meg, a  és a  illetve a  gomb segítségével állítson be új értéket.

6. Állítsa be a sütőfunkciót, és ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.

A kijelző az aktuális maghőmérsékletet és a hőmérsékleti sávot jeleníti meg, amely a beállított és az aktuális sütőhőmérséklet viszonyát jelzi.

Hasznos tanácsok:

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

Amíg a készülék kiszámítja a becsült időtartamot, az Előreszámlálós időzítő értéke megjelenik az Időzítő / maradék hő kijelzőjén. Amikor befejeződik az első számítás, akkor -, majd a közelítő elkészítési idő látható az Időzítő/maradék hő kijelzőn. A készülék a sütés során folyamatosan kalkulálja az időtartamot. A kijelző időközönként aktualizálja az időtartam értékét.

7. Amikor a hús elérte a beállított maghőmérsékletet, a maghőmérséklet és a  szimbólum villog. Két percen át hangjelzés hallható. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
8. Húzza ki a hűshőmérő dugóját az aljzataból, és vegye ki a húst a sütőből.



VIGYÁZAT

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

9. Kapcsolja ki a készüléket.



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

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

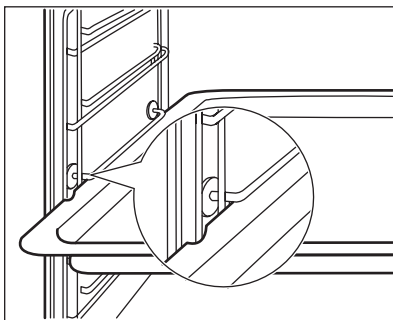
A három alábbi hőmérsékleti adat megtekintéséhez érintse meg ismételten a  gombot:

- Beállított maghőmérséklet
- A sütő aktuális hőmérséklete

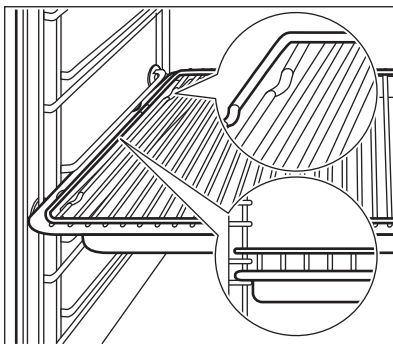
- Aktuális maghőmérséklet.

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

9.2 Sütőtartozékok behelyezése



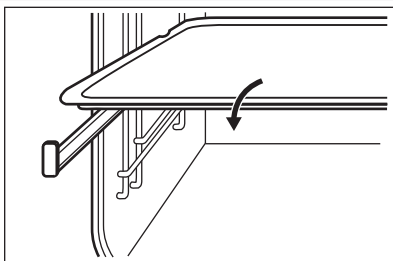
A mély tepszi és a huzalpolc oldalsó peremekkel rendelkeznek. Ezek a peremek és a vezetősínek alakja speciális eszközként szolgálnak a főzőedény csúszásának megakadályozására.



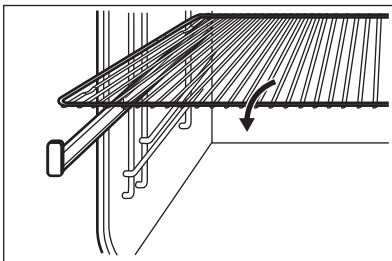
A huzalpolc és a mély tepszi együttes behelyezése

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

9.3 Teleszkópos sütősínek - a sütőtartozékok behelyezése



Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.

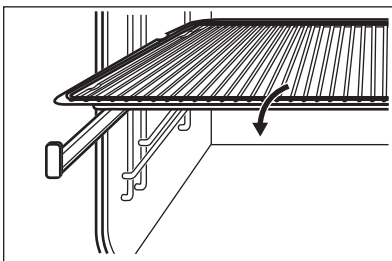


Helyezze rá a huzalpolcot a teleszkópos sütősi-
nekre úgy, hogy a lábak lefelé nézzenek.



A huzalpolc magas pereme egy speciá-
lis 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 sü-
tősinékre.

10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Kedvencem funkció

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

1. Állítsa be egy sütőfunkció vagy program hő-
mérsékletét és idejét.
2. Érintse meg és három másodpercnél hos-
szabb ideig tartsa az ujját a ☆ érzékelő-
mezőn. Hangjelzés hallatszik.
3. Kapcsolja ki a készüléket.

Kedvencem funkció használata:

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



Amikor működik a funkció, akkor módó-
sítható a hőmérséklet és az idő.

10.2 Gyerekzár

A Gyerekzár funkció megakadályozza a készülék
véletlen bekapcsolását.

**A Gyerekzár funkció bekapcsolása és
kikapcsolása:**

1. Kapcsolja ki a készüléket a ① gombbal. Ne
állítson be sütőfunkciót.
2. Egyidejűleg érintse meg, és legalább 2 má-
sodpercig ne vegye el az ujját a(z) ① és
✓ érzékelőmezőről. Hangjelzés hallatszik.
A kijelzőn aSAFE jelenik meg vagy tűnik el.



Ha a sütő rendelkezik Pirolitikus tisztí-
tás funkcióval, és a funkció éppen mű-
ködik, akkor zárva van az ajtó. Egy fel-
irat jelenik meg a kijelzőn, amikor meg-
érint egy érzékelőmezőt.

10.3 Funkciózár

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

A Funkciózár bekapcsolása/kikapcsolása:

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

A kijelzőn aLoc jelenik meg vagy tűnik el.

Hasznos tanácsok:

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

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.

10.4 Beállítások menü

A beállítások menü teszi lehetővé a főmenühöz funkció hozzáadását, illetve eltávolítását (például: be- vagy kikapcsolhatja a Maradékhő kijelzést). A beállítások menü maximum nyolc beállítást tartalmaz (SET1 és SET8 között). Lásd az alábbi táblázatot az egyes beállítások lehetséges értékeit illetően.

Beállítások menü

A Beállítás menü visszajelzése	Leírás	Beállítási érték
SET1	MARADÉKHŐ KIJEJZÉS	ON / OFF
SET2	TISZTÍTÁS EMLÉKEZTETŐ	ON / OFF
SET3 ¹⁾	NYOMÓGOMB HANG	CLICK / BEEP / OFF
SET4	HIBAJELZŐ HANG	ON / OFF
SET5	SZAGSZŰRŐ	ON / OFF
SET6	SZERVIZMENÜ	---
SET7	GYÁRI BEÁLL.VISSZA	ON / OFF
SET8 ²⁾	IDŐ KITERJESZTÉS	ON / OFF

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

2) Csak a kijelölt modellek



Csak a készülék kikapcsolt állapotában állíthatja be a beállítások menüt.

A Beállítások menü bekapcsolása:

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

4. Érintse meg a(z) OK mezőt.

5. Érintse meg a  /  érzékelőmezőt a beállítás értékének megváltoztatására.

6. Érintse meg a(z) OK mezőt.

10.5 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol:

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

Hőmérséklet	Kikapcsolási idő
30 °C - 115 °C	12,5 ó
120 °C - 195 °C	8,5 ó
200 °C - 245 °C	5,5 ó

Hőmérséklet	Kikapcsolási idő
250 °C-tól maximális hőmérsékletig	3,0 ó

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



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

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

10.6 Kijelző fényereje

A kijelző kétféle fényerő-beállítással rendelkezik:

- Éjszakai fényerő - ha a készülék ki van kapcsolva, akkor 22:00 óra és 06:00 óra között kisebb a kijelző fényereje.
- Nappali fényerő:
 - A készülék bekapcsolt állapotában.

10.7 Hűtőventilátor

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

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.

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

Amikor fagyaszott ételt főz, a sütőben lévő tepsi sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsi 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.

11.2 Tésztasütés

Általános tudnivalók

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.

11.3 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Alul túl világos a sütemény.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik.	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. 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.
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
A sütemény túlságosan száraz.	Túl hosszú sütési időt választott.	A következő sütéskor rövidebb sütési időt állítson be.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Állítson be alacsonyabb sütőhőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A tésztát nem egyenletesen terítette el.	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlappon.
A sütemény nem sül meg az adott idő alatt.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.

11.4 Sütés egy szinten:

Sütés sütőformákban

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Forma torta / briós	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	150 - 160	50 - 70
Piskóta / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	2	160	35 - 50

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

¹⁾ Melegítse elő a sütit.

Süttőalácán sült 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⁾	1. 20
2. A sütési folyamat második része.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Krémes fánk / képviselőfánk	Alsó + felső sütés	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35
Keksztekercs	Alsó + felső sütés	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Morzsás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	20 - 40
Vajas mandulataorta / cukros sütemények	Alsó + felső sütés	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Gyümölcskosa- rak (élesztős tészta / piskóta- tészta keveréké- vel) 2)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150	35 - 55
Gyümölcskosa- rak (élesztős tészta / piskóta- tészta keveréké- vel) 2)	Alsó + felső sü- tés	3	170	35 - 55
Omlós tésztával készült gyü- mölcskosarak	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	160 - 170	40 - 80
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Alsó + felső sü- tés	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	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	140	20 - 35
Short bread / Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sü- tés	3	160 ¹⁾	20 - 30
Aprósütemény kevert piskóta- tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	15 - 20
Tojásfehérjéből készült sütemé- nyek / habcsó- kok	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	80 - 100	120 - 150
Puszedli	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	100 - 120	30 - 50
Kelt tésztájú sü- temény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	20 - 40
Leveles tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Roládok	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	160 ¹⁾	10 - 25
Roládok	Alsó + felső sü- tés	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Alsó + felső sü- tés	3	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Melegítse elő a sütit.

Tészták és felfújtak

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Tésztafelfújt	Alsó + felső sü- tés	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Alsó + felső sü- tés	1	180 - 200	25 - 40
Csóben sült zöldség ¹⁾	Infrasütés vagy Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160 - 170	15 - 30
Olvasztott sajtos tetejű bagett	Infrasütés vagy Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160 - 170	15 - 30
Édes felfújtak	Alsó + felső sü- tés	1	180 - 200	40 - 60
Halfelfújt	Alsó + felső sü- tés	1	180 - 200	30 - 60
Töltött zöldség	Infrasütés vagy Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160 - 170	30 - 60

¹⁾ Melegítse elő a sütit.

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

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Morzsa tetejű sütemény (szárazon)	3	160 - 170	20 - 40
Kelt tésztájú sütemény	2	160 - 170	20 - 40

11.5 Több szinten való sütés

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

Étel típusa	Hőlégbefűtés, 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 sütit.

Kekszek / small cakes / aprósütemény / tészták / péksütemény

Étel típusa	Hőlégbefűtés, 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 sütit.

11.6 Hőlégbefúvás, kis hőfok

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

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



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

1. Süsse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1-2 percig egy tepsiben.
2. Helyezze a húst a forró hússütő tepsivel együtt a sütő huzalpólára.
3. Nyomja a hűshőmérőt 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
Marhapestsenye	200 - 300	3	120	20 - 40

11.7 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
Kovászatlan 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
Pirog (a calzone orosz változata)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

²⁾ Használjon mély tepsit.

11.8 Sülték

- A sütéshez sütőbe való, hőálló edényt használjon (olvassa el a gyártó utasításait).

- A nagyobb darab sülték közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepszi feletti huzalpólán 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).
- Hússütés 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 maradékhot.

11.9 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 sütőt.

Sertés

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

Borjú

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

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

Bárány

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

Vadhús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Nyúlgerinc / nyúlláb, nyúlcomb	1 kg-ig	Alsó + felső sütés	1	230 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 sütőt.

Származ

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

Hal (párolt)

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

11.10 Grill

A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.

Állítsa a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcpozícióra.

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

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



FIGYELEM

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

Grill

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

Grill + felső sütés

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.11 Félkész ételek

Hőlégbefúvás, 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

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

Fagyasztott készételek

Készítendő étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Gyorsfagyasztott pizza	Alsó + felső sütés	3	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint
Sült burgonya 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

11.12 Kiolvasztás

Ne fedje le tányérral vagy tállal, mivel ezzel meghosszabodhat a kiolvasztás időtartama.

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

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 csészealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg.
Hús, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús, 500 g	90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Pisztráng, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Eper, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Vaj, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is jól felfelverhető, ha kissé még fagyos.
Krémes sütemény, 1400 g	60	60	-

11.13 Befőzés

Fontos megjegyezni:

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

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

Bogyós gyümölcsök

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

Csonthéjas gyümölcsök

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

Zöldségek

Befőznivaló	Hőmérséklet °C	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100°C-on folytatott további főzés percen.
Sárgarépa 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⁾ Hagya állni a kikapcsolt sütőben.

11.14 Aszalás – Hőlégbefűvás, nagy hőfok

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 polc	2 polc		
Bab	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8

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

Gyümölcs

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

11.15 Húshőmérő táblázat

Marhahús

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

Sertés

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

Borjú

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

Ürű / bány

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Ürűcomb	80 - 85
Ürűborda	80 - 85
Bány roston / bányacsülök	70 - 75

Vadhús

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Nyúlborða	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 tisztítószerezrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égne 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 tisztítószerezrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerezekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a teflon bevonat sérülését okozhatják.

12.1 Pirolízises tisztítás

1. Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polcvezető síneket.

**Ne indítsa el a pirolitikus tisztítást, ha:**

- Nem távolította el a polcvezető síneket vagy a teleszkópos sütősíneket (ha vannak). Egyes modelleken a kijelző a „C1” üzenetet jeleníti meg, ha ez a hiba előfordul.
- Nem távolította el a hűshőmérő dugaszát az aljzatból. Egyes modelleken a kijelző a „C2” üzenetet jeleníti meg, ha ez a hiba előfordul.
- Nem zárta be teljesen a sütőajtót. Egyes modelleken a kijelző a „C3” üzenetet jeleníti meg, ha ez a hiba előfordul.

2. Távolítsa el manuálisan az ételmaradványok nagyját.
3. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a „Pyro” kijelzés és a tisztítás száma meg nem jelenik.
4. A tisztítás időtartamának beállításához érintse meg a  vagy  gombot:
 - **1** – 1:00 kis mértékű szennyeződés esetén
 - **2** – 1:30 átlagos szennyezettség esetén
 - **3** – 2:30 erős szennyezettség esetén.

Érintse meg a(z) OK mezőt a Pirolízises tisztítás elindításához.

Hasznos tanácsok:

A Befejezés funkció használatával késleltetve is elindíthatja a tisztítási műveletet.

Az ajtó zárva van a pirolitikus tisztítás alatt. A  szimbólum és a fűtésjelzés sávjai világítanak, amíg az ajtózár ki nem kapcsol.

Az ajtózár kiold, amikor a sütő hőmérséklete a biztonsági érték alá kerül, és a pirolízises tisztítás befejeződik.

A lámpa kikapcsol a pirolitikus tisztítás alatt.

Tisztítási emlékeztető

A pirolitikus tisztítás szükségességét a készülék minden kikapcsolása után a kijelzőn 10 másodpercig villogó tisztítási emlékeztető szimbólum  jelzi.

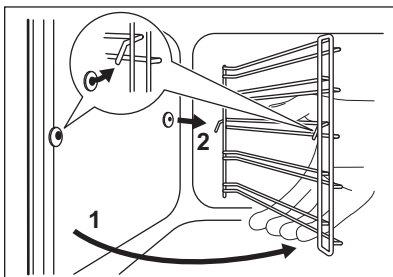
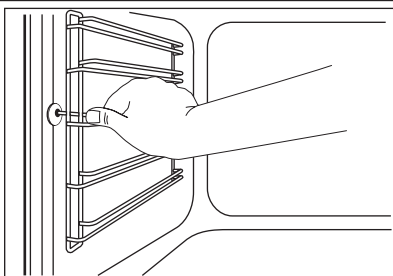


A tisztítási emlékeztető az alábbi esetekben alszik el:

- A pirolízises tisztítási funkció befejezése után
- Amikor kikapcsolja az Alapbeállításokban (lásd: „Alapbeállítások”)

12.3 Polcvezető sínek

A polcvezető sínek eltávolítása



A polcvezető sínek behelyezése

A polcvezető síneket a kiszerezéssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

12.2 Szagszűrő

A szagszűrő az alábbi esetekben aktív:

- Minden sütőfunkciónál.
- Amennyiben a készülékben a hőmérséklet 50 °C-nál magasabb.

Amikor a szagszűrő aktív, a szagszűrő szimbólum  látható a kijelzőn.

A sütőfunkció vége után a felforrósodott szagszűrő további 10 percre folytatja a működést. A szagszűrő abbahagyja a működést, ha kikapcsolja a készüléket, vagy ha kinyitja a sütőajtót. A pirolitikus tisztítás során (ha van ilyen lehetőség) a szagszűrő automatikusan bekapcsol az első 15 percre, amikor a sütő hőmérséklete 400 °C-nál alacsonyabb.

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.



Teleszkópos sütősínekkel ellátott modelleknél:

A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

12.4 Sütőtér világítás



VIGYÁZAT

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

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

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



FIGYELEM

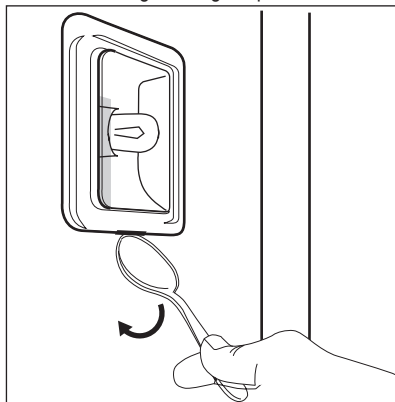
Tegyen egy kendőt a készülék belsejé-
nek az aljára. Ez megakadályozza a sü-
tővilágítás üvegbúrájának és a sütőtér-
nek a sérülését.
Mindig ugyanazt az izzótípust használ-
ja.

A sütőtér mennyezetében található izzó cseréje:

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához for-
dítsa 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 üvegbúra eltávolításához.
Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.



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

12.5 A sütőajtó tisztítása

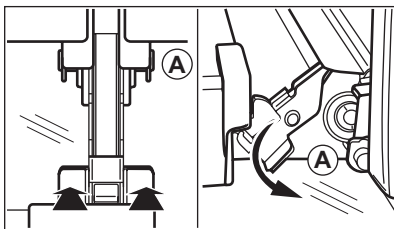
A sütőajtó és az üvegtáblák leszerelése

A sütőajtó és belső üvegtáblái a tisztításhoz kive-
hetők. Az üvegtáblák száma modellenként vál-
tozik.

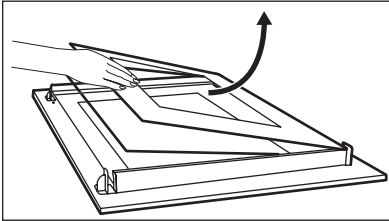
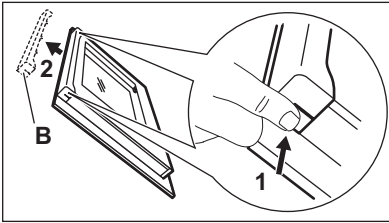


VIGYÁZAT

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. Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozíci-
óig (kb. 70°-os szög).
4. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé
irányuló szögben húzza le a készülékről.
5. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé
fordítva egy puha és egyenletes felületre.
Ennek célja a karcolódás megelőzése.



6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díszlécet (B), majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.
7. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.

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

A sütőajtó és az üvegtáblák visszaszerelése

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üvegtáblákat és a sütőajtót a helyére. 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.	Nincs beállítva az óra.	Állítsa be az órát. Lásd „A pontos idő beállítása és módosítása” című részt.
Nem melegszik fel a készülék.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
Nem melegszik fel a készülék.	Aktív az automatikus kikapcsolás.	Lásd az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
Nem melegszik fel a készülék.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A kijelzőn C1 látható.	A pirolitikus tisztítást szeretné elindítani, azonban nem távolította el a polcvezető síneket vagy a teleszkópos sütősíneket.	Távolítsa el a polcvezető síneket/teleszkópos sütősíneket.
A kijelzőn C2 látható.	Szeretné elindítani a pirolitikus tisztítást, a melegen tartás vagy a felolvasztás funkciót, de nem húzta ki a hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.	Húzza ki a hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.
A kijelzőn C3 látható.	Szeretné elindítani a pirolitikus tisztítást, de nem csukta be teljesen a sütőajtót.	Teljesen csukja be az ajtót.
A kijelzőn F102 látható.	Az ajtózárr meghibásodott.	• Teljesen csukja be az ajtót. • Kapcsolja ki a készüléket a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. • Ha az F102 hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálat-hoz.
A kijelző a listában nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	• Kapcsolja ki a készüléket a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. • Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálat-hoz.
A világítás nem működik.	ECO vagy Hőlégbefűväs (nedves) funkciót választott. Ezeknél a funkcióknál a világítást nem lehet bekapcsolni.	A világítást nem lehet bekapcsolni ezeknél a funkcióknál, mert ezeknek a célja éppen az energiatakarékosság.

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

A márkaszervíz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

.....

Termékszám (PNC)

.....

Sorozatszám (S.N.)

.....

14. MŰSZAKI ADATOK

Üzemi feszültség	220 - 240V
Frekvencia	50 Hz

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

