



Thinking of you
Electrolux



EOC5956AA

.....
HU SÜTŐ

.....
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

Prepctik.hu

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	7
4. KEZELŐPANEL.....	8
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	10
6. A HASZNÁLAT LÉPÉSEI RÖVIDEN.....	10
7. NAPI HASZNÁLAT.....	11
8. ELŐRE PROGRAMOZOTT SÜTÉS.....	21
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	25
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	28
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	28
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	44
13. HIBAE LHÁRÍTÁS.....	47
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	48

ÖNRE GONDOLUNK

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

Köszöntjük az Electrolux világában!

Látogassa meg a weboldalunkat:



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



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registerelectrolux.com



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



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 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

- A készüléket a gyermekek (csak 8 évnél idősebb) és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén 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.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képzett személy végezheti el.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.

- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt 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 veszélyhelyzet álljon elő.
- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítson el minden tartozékot a sütőből.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort használja.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Elhelyezés



VIGYÁZAT!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

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

2.2 Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok

megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.

- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel 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 helyezése után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket 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 irányleveleinek.

2.3 Használat



VIGYÁZAT!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket kizárólag háztartási célra 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.
- 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.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.

2.4 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Máskülönben 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 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 sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.5 Pirolitikus tisztítás



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

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat 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, tálcákat, 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 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.
- 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

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



VIGYÁZAT!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

2.7 Ártalmatlanítás



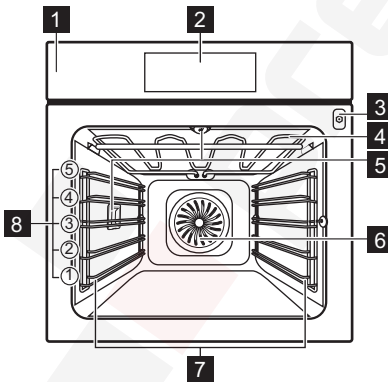
VIGYÁZAT!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

3. TERMÉKLEÍRÁS

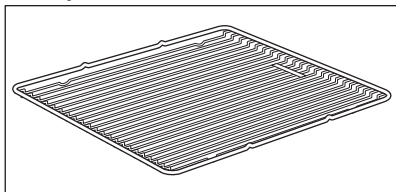
3.1 Általános áttekintés



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

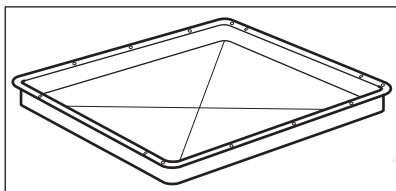
3.2 Tartozékok

Huzalpolc



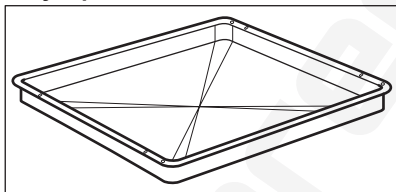
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

Sütő tálc



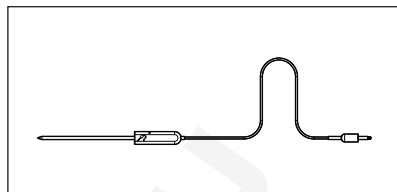
Tortákhoz és süteményekhez.

Mély tepsi



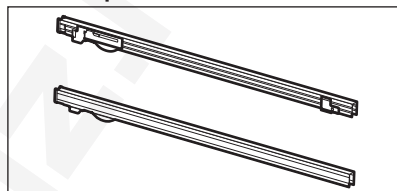
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Húshőmérő szenzor



Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.

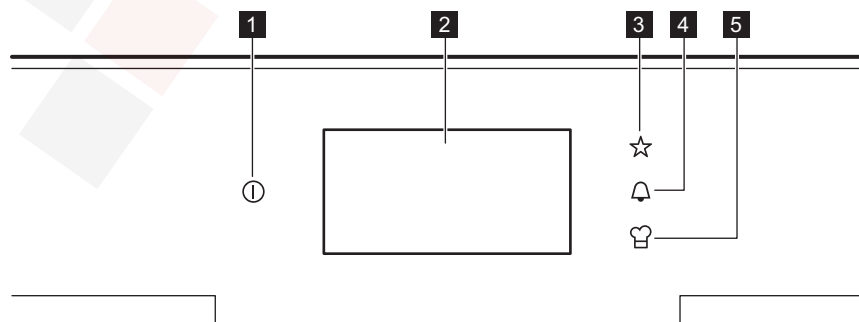
Teleszkópos sütősín



Polcokhoz és tálcákhoz.

4. KEZELŐPANEL

4.1 Elektronikus programkapcsoló



A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket.

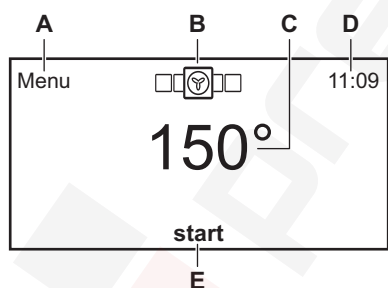
Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
1 	BE / KI	A készülék be- és kikapcsolása.
2 -	Kijelző	A készülék aktuális beállításait jeleníti meg.
3 	Kedvencek	A felhasználó által létrehozott kedvenc sütési programok listáját tartalmazza.
4 	Percszámláló	A következő funkció beállítása: Percszámláló. Közvetlen hozzáférés az időzíteni funkciókhoz.
5 	Előre programozott sütés	Közvetlen hozzáférés a következő menükhöz: Szakácskönyv és Gyors indítás a készülék bekapcsolt állapotában.



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

4.2 Kijelző

Bekapcsolás után a készülék az alap sütőfunkciót jelzi ki.



- A) Visszatérés a menübe
- B) Aktuálisan beállított sütőfunkció
- C) Aktuálisan beállított hőmérséklet
- D) Óra
- E) Start

A kijelző egyéb visszajelzői:

Szimbólum	Funkció
AAA	A szövegméret módosítása
	További lehetőségek
	Hűhőmérő szenzor
	Melegen tartás
	Gombzár

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivethető poltartót.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.

Helyezze vissza a tartozékokat és a kivethető poltartókat az eredeti helyükre.

5.2 Szoftver licenc

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

A licencek teljes másolata megjeleníthető a készülék TFT-

kijelzőjén, a menü alábbi útvonalának követésével: **Alapbeállítások / Szerviz / Licenc**.

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

5.3 Első csatlakoztatás

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

- nyelv
- idő
- óra formátum
- dátum
- gyors felfűtés
- szagszűrő

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

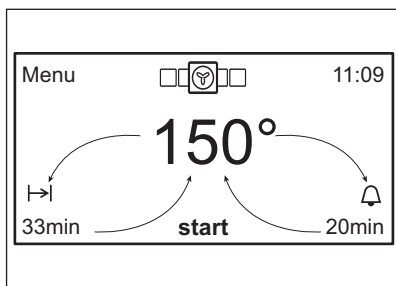
6. A HASZNÁLAT LÉPÉSEI RÖVIDEN

6.1 Az érintőképernyő használata

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

meg a kiválasztandó kiegészítő funkciót.

- Ha elindít egy sütőfunkciót, a **Menu** nem jelenik meg a kijelzőn. Érintse meg bárhol a kijelzőt, és a **Menu** ismét megjelenik.
- Ha a készülék be van kapcsolva, és néhány szimbólum eltűnik a kijelzőről, érintse meg a kijelző bármely részét. Az összes szimbólum megjelenik.
- Néhány funkció beállítása után egy előugró ablak jelenik meg további információkkal.
- A hőmérséklet helyét cserélhet más funkciókkal a kijelzőn, melyek a jobb és bal alsó sarokban találhatók.



Amikor megnyomja és nyomva tartja egy kiegészítő funkció gombját a menüben, a kiegészítő funkció rövid leírása jelenik meg.

6.2 A menü gyors áttekintése

Menü	
Funkciók	Sütőfunkciók
	Speciális beállítások
	Tisztítás
	Kedvencek
Időzítők	Percszámláló beállítása
	Időtartam beállítása
	Kezds idejének beállítása
	Befejezés beállítása
	Eltelt idő

Menü	
Kiegészítő funkciók	Sütőlámpa
	Melegen tartás
	Set + Go
	Gyereklár
	Képernyőzár
Előre programozott sütés	Szakácskönyv
	Gyors indítás
Legutolsó és leggyakrabban használt	Legutoljára használt
	Leggyakrabban használt
Alapbeállítások	Gyors felfűtés
	Szagszűrő
	Tisztítás Emlékeztető
	Kijelző
	Hangbeállítás
	Nyelv
	Dátum és idő
	Demo mód
	Szerviz

7. NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 A készülék kezelése

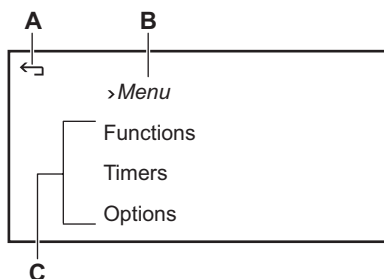
A készülék működtetéséhez használhatja:

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

7.2 A menü használata

1. A készülék bekapcsolásához érintse meg az alábbi gombot: ①.
2. Érintse meg az alábbi gombot:
Menu.
3. Görgessen végig a menün, hogy megtalálja a bekapcsolni kívánt funkciót.
4. A funkció bekapcsolásához koppantson annak jelzésére a kijelzőn.
5. Az előző menübe való visszatéréshez érintse meg az alábbi gombot: ⇐ vagy **Menu.**
6. A készülék kikapcsolásához érintse meg az alábbi gombot: ①.

7.3 A menü áttekintése

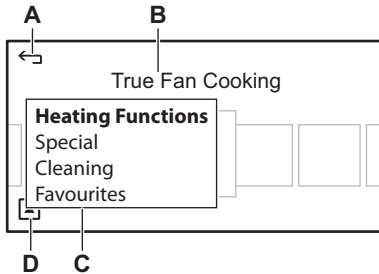


- A) Visszatérés a menübe
B) Aktuális menüsint
C) Funkciók listája

Főmenü

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

7.4 Almenü a következőhöz: Funkciók



- A) Visszatérés a menübe
- B) Sütőfunkciók listája
- C) A rendelkezésre álló kiegészítő funkciók listája
- D) További lehetőségek

7.5 Egy sütőfunkció beállítása

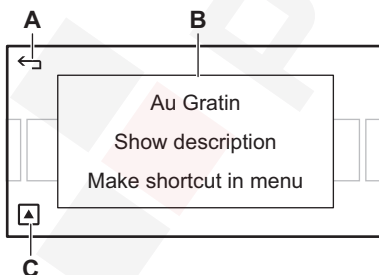
1. Görgessen végig a funkciókon, hogy megtalálja a megfelelőt, és érintse meg.
2. A hőmérséklet módosításához érintse meg a kijelzőn megjelenített hőmérsékletet, majd görgetéssel keresse meg a listában a szükséges hőmérsékletet.
3. A választás megerősítéséhez érintse meg a hőmérsékletet.
4. A funkció bekapcsolásához érintse meg az alábbi gombot: **Start**.

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

Az előző menübe való visszatéréshez érintse meg az alábbi gombot: **Menu**.



Megjelenik a sütőfunkció leírása, vagy létrehozhat egy alapértelmezett funkciót egy felugró ablakban. Tartsa az ujját a kiválasztott sütőfunkción 2 másodpercnél hosszabb ideig. Amikor egy sütőfunkciót alapértelmezettként állít be, az a készülék ismételt bekapcsolásakor első funkcióként fog megjelenni.



- A) Visszatérés a menübe
- B) Előugró ablak
- C) További lehetőségek

7.6 Almenü a következőhöz: Sütőfunkciók



Kenyér

Kérges felületű kenyér sütéséhez.

	Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények újramelegítéséhez és étel tartósításához.
	Hőlégbefúvás (nedves) ¹⁾	Alapvetően száraz sütemények sütéséhez és sütőformában, egy polcon történő, energiatakarékos sütéshez. A lámpa 30 másodperc után automatikusan kikapcsol. A sütőlámpa ismét bekapcsol, ha a menü segítségével bekapcsolja, vagy ha kinyitja a sütőajtót.
	Hőlégbefúvás, kis hőfok	Lassú sütés különösen puha és szaftos sülték készítéséhez.
	Pizzasütés	Olyan ételek egy sütőpolcon való sütéséhez, amelyeknél ropogós aljat szeretne elérni, mint a pizza vagy a Quiche. A sütő hőmérsékletét az Alsó + felső sütés hőmérsékleténél 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa.
	Alsó + felső sütés	Alsó és felső fűtés tészták és húsok azonos sütőpolcon való sütéséhez.
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Hőlégbefúvás több étel elkészítéséhez, és egyszerre három sütőszinten történő sütés számára. Állítsa a sütő hőmérsékletét 20-40 °C-kal alacsonyabbra, mint az Alsó + felső sütés használata esetén.
	Infrasütés	Hőlégbefúvás nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Ez a funkció átsütéshez és pirításhoz is alkalmas.
	Grill + felső sütés	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
	Grill	Nagyobb ételdarabok, például marha hátszín grillezéséhez.
	ECO sütés	Segítségével optimalizálhatja az energiafogyasztást a sütés során. Itt először a főzési időt kell beállítani. E funkció közben a lámpa kikapcsolt állapotban marad. A sütőlámpa ismét bekapcsol, ha a menü segítségével bekapcsolja, vagy ha kinyitja a sütőajtót.
	Fagyasztott ételek	Aranybarna és ropogós kérgű készételekhez, mint sült burgonya, steak burgonya.
	Csőben sütés	Az ételek, mint a lasagna és a burgonyafelfűjt felületének pirításához. Ez a funkció átsütéshez és pirításhoz is alkalmas.

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

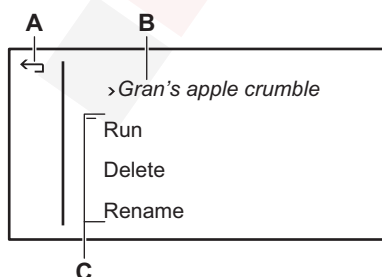
7.7 Almenü a következőhöz: Speciális beállítások

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

7.8 Almenü a következőhöz: Tisztítás

	Gyors pirolitikus tisztítás	1 óra enyhe szennyezettség esetén. A pirolitikus tisztítás a makacs szennyeződések hamuvá égéssel távolítja el, így azok a művelet után könnyedén kisöpörhetők a sütőből.
	Pirolitikus tisztítás – normál	1 óra 30 perc szokásos szennyezettség esetén. A pirolitikus tisztítás a makacs szennyeződések hamuvá égéssel távolítja el, így azok a művelet után könnyedén kisöpörhetők a sütőből.
	Pirolitikus tisztítás – intenzív	2 óra 30 perc erős szennyezettség esetén. A pirolitikus tisztítás a makacs szennyeződések hamuvá égéssel távolítja el, így azok a művelet után könnyedén kisöpörhetők a sütőből.

7.9 Almenü a következőhöz: Kedvencek



- A) Visszatérés a menübe
- B) Kedvenc program
- C) Funkciók listája

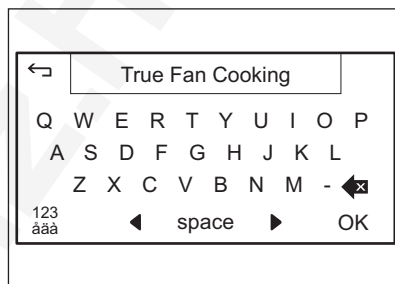
A korábban mentett beállítások listája. Az aktuális beállításokat is mentheti, például: időtartam, hőmérséklet vagy sütőfunkció. Akár 20 programot is

beállíthat, melyek ábécé sorrendben jelennek meg egy listában.

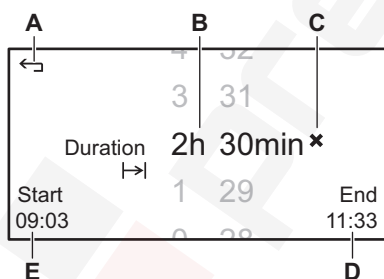
Menüpont	Megnevezés
Futtatás	A korábban mentett kedvencet futtatja.
Törlés	A korábban mentett kedvenc végleges törlése.
Átnevezés	A korábban mentett név módosítása vagy javítása.

7.10 Kedvenc program mentése

1. Egy sütőfunkció aktuális beállításának mentéséhez érintse meg a ☆ érzékelőmezőt.
2. Válassza a következőt: Új aktuális beállítás.
3. Adja meg a kedvenc program nevét, majd érintse meg a **OK** érzékelőmezőt.



7.11 Almenü a következőhöz: Időzítők



- A) Visszatérés a menübe
- B) Aktuálisan beállított időtartam
- C) Időtartam nullázása
- D) Befejezés
- E) Kezdési idő

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

Menüpont	Megnevezés
Időtartam beállítása	A visszaszámlálás beállítása és elindítása; az időzítő megjelenik a fő képernyőn, a sütő leáll, és egy hangjelzés hallható, amikor az időzítő befejezi a visszaszámlálást.
Kezdet idejének beállítása	Az aktuális beállítások bekapcsolási időpontjának beállítása.
Befejezés beállítása	Az aktuális beállítások kikapcsolási időpontjának beállítása.
Eltelt idő	A Start gomb megnyomásakor a számlálást végző időzítő megjelenítése, elrejtése vagy nullázása. Az eltelt idő csak működő sütő esetén érhető el.

7.12 Az óra funkciók beállítása



Ha a hűthőmérő szenzort használja, az Időtartam és a Befejezés funkciók nem működnek.

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

1. Lépjen az alábbi menübe: Sütőfunkciók.
2. Válassza ki a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
3. Érintse meg a  gombot, vagy lépjen a Időzítő menübe.
4. Válasszon egy órafunkciót.
5. Görgesse a listát a szükséges idő beállításához. Várjon néhány

másodpercig, hogy a készülék automatikusan beállítsa önmagát, vagy megerősítéshez érintse meg az alábbi gombot: **h** vagy **min**. Törölheti a beállításokat, ha megérinti az alábbi gombot: **x**.

Amikor az órafunkció véget ér, hangjelzés hallható, és egy üzenet jelenik meg a kijelzőn. Leállíthatja vagy meghosszabbíthatja a sütési folyamatot.

7.13 Almenü a következőhöz: Kiegészítő funkciók

A biztonsághoz, kényelmi funkciókhoz és a sütőlámpához kapcsolódó további egyedi beállítások.

Menüpont	Megnevezés
Sütőlámpa Be / Ki	
Melegen tartás	A Melegen tartás funkció kizárólag az időtartam beállítása után áll rendelkezésre. A sütő automatikusan nem kapcsol ki teljesen, hanem melegen tartja az ételt körülbelül 30 percig. Ez a funkció nem áll rendelkezésre az összes programnál. Amikor a funkció bekapcsol, egy ikon jelenik meg a kijelzőn.

Menüpont	Megnevezés
Set + Go	A Set+Go funkció segítségével beállíthat egy sütőfunkciót egy időtartammal, melyet később a képernyő egyetlen érintésével elindíthat. A képernyőzár bekapcsol a sütési folyamat elindulásakor. A funkció csak akkor jelenik meg a menüben, amikor az időtartamot beállítja.
Gyerekszár Be / Ki	Ha be van kapcsolva, a kijelzőt, az összes gombot és az ajtót zárja. Ezek lezárva maradnak BE- és KIKAPCSOLT helyzetben egyaránt. A zárolás feloldásához érintse meg az érintőképernyőt, és kövesse a megjelenő utasításokat. Ha a gomb zárolása fel van oldva, ismét zárolnia kell azt a menün keresztül.
Képernyőzár	A képernyőzár ideiglenesen zárja az érintőképernyőt és az összes gombot a bekapcsoló gomb kivételével. A zárolás feloldásához érintse meg az érintőképernyőt, és kövesse a megjelenő utasításokat.

7.14 Melegen tartás

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



A funkció nem működik alacsony hőmérsékletű sütéssel, súlyautomatikával, automatikus gőz programokkal, a Speciális beállítások menü összes funkciójával, a Sütőfunkciók menü gőz funkcióival.

A funkció feltételei:

- Be van állítva egy sütőfunkció vagy egy automatikus program.
- A beállított hőmérséklet 80 °C-nál magasabb.
- A Időtartam beállítása funkció be van állítva.
- A Melegen tartás funkció be van kapcsolva a Kiegészítő funkciók menüben.
- A kijelzőn jelenik meg.



Ha a húshőmérő szenzort használja, a szimbólum nem látható a kijelzőn.

Ha megnyomja a ① gombot, a funkció kikapcsol.

7.15 Set + Go

A funkció segítségével beállíthat egy sütőfunkciót (vagy programot), melyet később bármely érzékelőmező egyetlen érintésével vagy a kijelzőn levő üzenetre koppintással elindíthat.



A funkció a Időtartam beállítása és a húshőmérő szenzor funkciókkal működik.

A funkció nem működik a tisztítás funkcióval.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy automatikus programot.
3. Állítsa be a Időtartam beállítása funkciót.
4. Válassza a következőt: Kiegészítő funkciók / Set + Go.

Érintse meg az üzenetet a kijelzőn, vagy érintsen meg egy érzékelőmezőt (kivéve:

- ①). A beállított sütőfunkció elindul.

- i** Ha megnyomja a ① gombot a funkció elindulása előtt, a funkció kikapcsol.

Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.

- i**
- Egy sütőfunkció működésekor és a készülék kikapcsolása után a Gyerekzár funkció bekapcsol. A funkció kikapcsolásához kövesse a kijelzőn látható utasításokat.
 - A Kiegészítő funkciók menü segítségével be- és kikapcsolhatja a Set + Go funkciót.

7.16 Gyerekzár

Menu / Kiegészítő funkciók / Gyerekzár

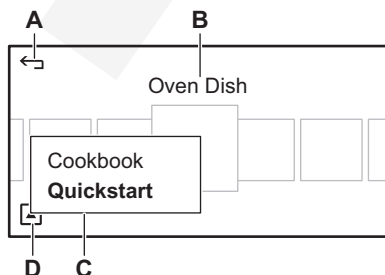
A funkció megakadályozza a készülék véletlen üzemeltetését.

A funkció bekapcsolása: Gyerekzár

- i** Ha a Pirolitika funkció működik, a készülék ajtaja reteszeli. Egy felirat jelenik meg a kijelzőn, amikor megérint egy érzékelőmezőt.

- Állítsa a funkció gombját Be állásba.

7.18 Almenü a következőhöz: Előre programozott sütés



- Kapcsolja ki a készüléket.

A funkció kikapcsolása: Gyerekzár

- Kapcsolja be a készüléket.
- Koppintson a kijelzőre.
- Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

7.17 Képernyőzár

Menu / Kiegészítő funkciók / Képernyőzár

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

A funkció bekapcsolása: Képernyőzár

- Kapcsolja be a készüléket.
- Válasszon ki egy sütőfunkciót vagy beállítást.
- Lépjen ide: Képernyőzár.
- A funkció bekapcsolásához érintse meg a Képernyőzár gombot.

A készülék lezár.

A készülék kikapcsolásakor a funkció automatikusan kikapcsol.

A funkció kikapcsolása: Képernyőzár

- Koppintson a kijelzőre.
- Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

- Visszatérés a menübe
- Ételkategoría
- Szakácskönyv és Gyors indítás
- További lehetőségek

A szakácskönyv gondolatébresztő programozott recepteket, továbbá gyorsindítás funkciót tartalmaz, melyek tájékoztatást nyújtanak az ételekhez javasolt sütőbeállításokról. A gyorsindítás ideje és hőmérséklete igény szerint módosítható. Az ételnél levő szakács sapka megérintésekor az ajánlott beállítások megjelennek.

7.19 Almenü a következőhöz: Legutolsó és leggyakrabban használt

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

Menüpont	Megnevezés
Legutoljára használt	A legutoljára használt 5 funkciót mutatja.
Leggyakrabban használt	A leggyakrabban használt 5 funkciót mutatja.

7.20 Almenü a következőhöz: Alapbeállítások

A beállítások rögzülnek a készülék minden aktiválása után.

Menüpont	Megnevezés
Gyors felfűtés Be / Ki	Ha BE van kapcsolva, a sütő felfűtési ideje bizonyos sütőfunkcióknál lecsökken. Amikor a funkció aktív, a képernyőn >> látható.
Szagszűrő Be / Ki	Egy szén szagszűrő végzi a szagok eltávolítását a sütőből kilépő levegőből.
Tisztítás Emlékeztető Be / Ki	Válassza ki, ha azt szeretné, hogy a sütő emlékeztesse a tisztítási ciklus elvégzésére.
Kijelző A kijelző beállításait jeleníti meg.	Fényerő 4 fényerő közül lehet választani.  A kijelző fényerejét állítja be bekapcsolt állapotban. Az óra beállítása nem módosítható KI állapotban.
Hangbeállítás A hangjelzések beállítása.	Háttérképek Be / Ki A háttérképek megjelenítése vagy elrejtése. Hangerő Típus (Sípólás / Kattanás / Nincs hang)
Nyelv	Kívánt nyelv beállítása.

Menüpont	Megnevezés
Dátum és idő A dátum és az idő, valamint az egyéb kiegészítő funkciók beállítása, melyek az idő megjelenítésének módjával kapcsolatosak.	Idő Az idő beállítása vagy módosítása.
	Dátum A dátum beállítása vagy módosítása.
	Formátum Válassza ki a kedvelt időformátumot; ÓÓ:PP vagy DE/DU.
	Óra stílusa Megadható, hogy az óra hogyan nézzen ki, amikor a sütő ki van kapcsolva.
Demo mód Kizárólag áruházi használatra. Amikor a funkció aktív, a fűtőelemek kikapcsolnak, és a DEMO üzenet látható a képernyőn.	Aktiváló kód
Szerviz A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.	Szoftver verzió A sütő szoftver verziójának megjelenítése.
	Minden beállítás visszaállítása Minden beállítás visszakapcsolása a gyári értékre.
	Licenc Az engedély angol nyelven jelenik meg.

8. ELŐRE PROGRAMOZOTT SÜTÉS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

Lehetősége van az alábbi funkció kiválasztására: Szakácskönyv vagy Gyors indítás.

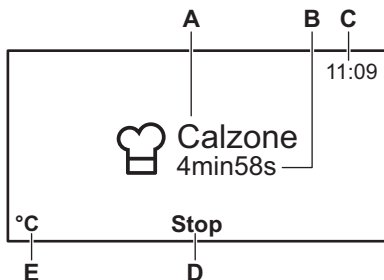
8.1 Előre programozott sütés

Menu / Előre programozott sütés, vagy

érintse meg a  gombot.

8.2 A funkció bekapcsolása

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



- A) Receptek
- B) Hátralévő idő
- C) Óra
- D) Stop
- E) Hőmérséklet

8.3 Almenü a következőhöz: Szakácskönyv

**Menu / Előre programozott sütés /
Szakácskönyv**, vagy érintse meg a gombot.

A funkcióban található receptekhez a készülék optimálisan van beállítva. A receptek rögzítettek, módosításuk nem lehetséges. Az egyes receptek hozzávalói és elkészítése a kijelzőn jelenik meg.

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

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

A készülék automatikus beállításokat alkalmaz, amikor a Szakácskönyv funkciót használja. A receptek a weboldalunkon találhatóak. A megfelelő receptkönyv megkereséséhez tekintse meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő termékszámot (PNC).

Ételkategória	Étel	
Sütőben sült ételek	Cikóriás felfűjt	Muszaka
	Edényben kelesztett tészta	Tészta felfűjt
	Hagymás burgonya	Burgonyafelfűjt
	Lasagne	
Pizza, pite és Quiche	Hagymakarikás tészta	Pizza
	Pirog	Quiche Lorraine

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

8.4 Almenü a következőhöz:

Gyors indítás

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

A hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak a jobb eredmény elérése érdekében. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek. Az ajánlott beállítások ellenőrzéséhez érintse meg a következő pontot (az étel nevével): .

A beállított hőmérséklet vagy idő saját elképzelésének megfelelő módosításához érintse meg a hőmérsékletet vagy a percet a kijelzőn.

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

- Hússütési programok Súlyautomatika funkcióval  - a funkció automatikusan kiszámítja a hússütés idejét. Használatához meg kell adnia az étel tömegét, míg az időtartamot a készülék állítja be. Ehhez érintse meg az étel neve alatt a percet, és adja meg a megfelelő értéket.
- Hússütési programok Automatikus húshőmérő funkcióval  - a funkció automatikusan kiszámítja a hússütés idejét. Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható.

Ételkategória	Étel	
Hal	Hal • Sütött (1 - 1,5 kg) • Egészben grillezve  • Egészben grillezve (1 - 1,5 kg) • Filé, fagyasztott	Lazac • Egészben (2kg-ig)
Szárnyasok	Csontozott szárnyas  Csontozott szárnyas (1 - 1,5 kg) Csirke • Fél (Egyenként 400 - 500 g) • Egészben  • Szárny, friss • Szárny, fagyasztott • Comb, friss • Comb, fagyasztott	Kacsa  Liba  Pulyka 
Hús	Marhahús • Párolt  Vadnyúl • Comb (1 - 1,5 kg) • Gerinc  • Gerinc (1kg-ig) Barány • Comb (1 - 1,5 kg) • Párolt  • Gerinc (1 - 1,5 kg) • Comb, közepes  • Comb, közepes (2kg-ig) Fasírt (750-1000 g) Sertés • Sonka (1 - 1,5 kg) • Lábszár, előfőzött • Borda  • Borda • Nyak (1 - 1,5 kg) • Sült  • Lapocka (1 - 1,5 kg) Füstölt sertéskaraj (1,5 kg-ig)	Marha hátszín • Közepes  • Közepes • Véres  • Véres • Jól átsütve  • Jól átsütve Sült  Skandináv marhahús • Közepes  • Véres  • Jól átsütve  Karaj (1,5 - 2 kg) Borjú • Lábszár (1,5 - 2 kg) • Borda • Sült  Őz/szarvas • Comb (1,5 - 2 kg) • Gerinc (1,5 - 2 kg)
Sütőben sült ételek	Lasagne Lasagne, fagyasztott Tésztafelfújt	Burgonyafelfújt Édességek Csőben sült zöldség

Ételkategória	Étel	
Pizza, pite és Quiche	Bagett olvasztott sajttal Flammkuchen Pizza • Amerikai, fagyasztott • Hűtött • Extra feltét • Gyorsfagyasztott • Snack, fagyasztott • Vékony kéreg	Quiche Lorraine Pikáns torta
Torta, pite és sütemények	Mandulás sütemény Almatorta, bevonattal Almáspite Fagyasztott almáspite Sütés tepsiben • Piskótatészta • Kelt tészta Briós Kis édes sütemények Sajttorta, sütőforma Sajttorta, sütőtálca Karácsonyi stollen Habkosár Prézlikalács Képviselőfánk Tortaalap • Omlós tészta • Piskótakeverék	Gyümölcstorta • Omlós tészta • Piskótakeverék • Kelt tészta Puszedli Madeira sütemény Omlós tészták Aprósüt. leveles tésztából Forma torta Aprósüt. omlós tésztából Piskótatészta Cukros sütemény Svájci flan Keksztekercs Gyümölcslepény Kelttésztás sütemény
Kenyér/zsemle	Teljes kiőrlésű kenyér Bagett Bagett, fagyasztott Bagett, elősütött Kenyér Ciabatta Barna kenyér	Fonott kenyér Péksütemény Zsemle, elősütött Rozskenyér Élesztő nélküli kenyér Fehér kenyér
Köreték	Krokettek Sült burgonya, vékony Sült burgonya, vastag	Pirított vagdaltak Steak burgonya

 Automatikusan húshőmérő funkció

 Súlyautomatika funkció

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Húshőmérő szenzor

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani: a sütő hőmérsékletét és a maghőmérsékletet.

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



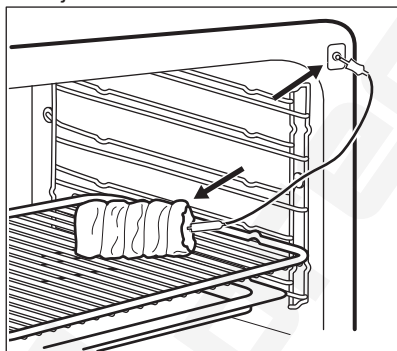
FIGYELMEZTETÉS!

Kizárólag a mellékelt húshőmérő szenzort, illetve megfelelő pótalkatrészt használjon.



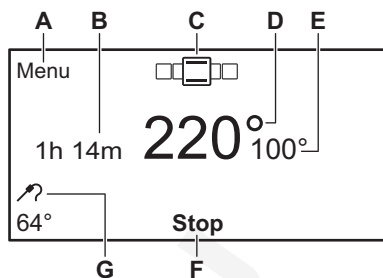
A sütési folyamat során a húshőmérő szenzornak folyamatosan a hús belsejében kell lennie, míg dugaszának az aljzatban.

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



A kijelzőn a húshőmérő szenzor  szimbóluma jelenik meg.

4. Állítsa be a maghőmérsékletet.
5. Válassza ki a sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet. A maghőmérséklet módosításához érintse meg a hőmérsékletet a kijelzőn.



- A) Visszatérés a menübe
- B) Jelzi, hogy a funkció mennyi ideig aktív
- C) Aktuálisan beállított sütőfunkció
- D) Aktuálisan beállított hőmérséklet
- E) Aktuális hőmérséklet a sütőben
- F) Stop
- G) Aktuális beállított hőmérséklet a húshőmérő szenzor számára

Amikor a hús eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.

6. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
7. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugóját az aljzataból, és vegye ki a húst a sütőből.



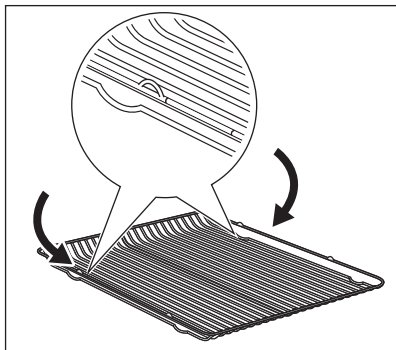
VIGYÁZAT!

A húshőmérő szenzor forró. Égésveszély! Legyen óvatos, amikor a húshőmérő szenzor hegyét és csatlakozódugóját eltávolítja.

9.2 Tartozékok behelyezése

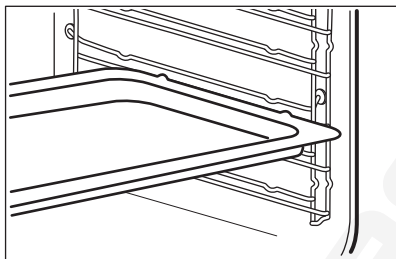
Huzalpolc:

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



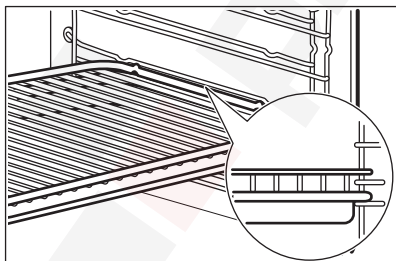
Mély tepsí:

Tolja a mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

Tolja a mély tepsit a polctartó vezetősinjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



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

9.3 Teleszkópos sütősinék – a tartozékok behelyezése



FIGYELMEZTETÉS!

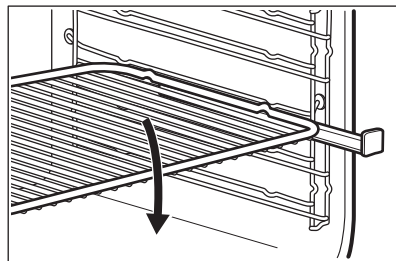
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos a sütősinéket ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:

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

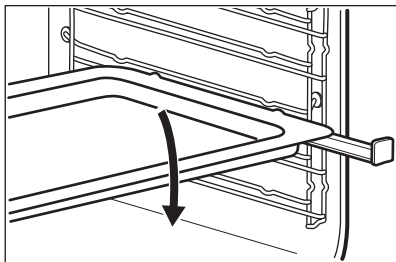


A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.



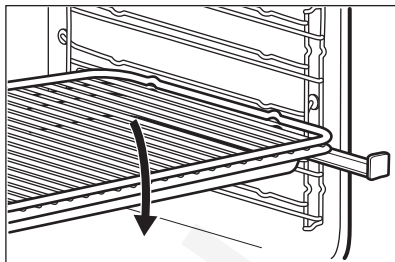
Sütőtálca vagy mély tepsí:

Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősinékre.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

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



10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Automatikus kikapcsolás

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



Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: hűthőmérő szenzor, Időtartam, Befejezés.

Hőmérséklet (°C)	Kikapcsolási idő (ó)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

10.2 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 TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



VIGYÁZAT!

Olvassa el 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.

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

11.2 Tanács a sütő speciális sütési funkcióihoz

Melegen tartás

A funkció használatával melegen tarthatja az ételt.

Automatikus hőmérséklet-szabályozás 80 °C-ig.

11.1 Az ajtó belső oldala

Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

Edény melegítés

Tányérok és edények melegítéséhez.

Rendezze el egyenletesen a tányérokat és az edényeket a huzalpolcon. A melegítési idő felénél fordítsa meg a kupacokat (fejfel lefelé).

Az automatikus hőmérséklet 70 °C.

Ajánlott polcszint: 3.

Kelesztés

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

11.3 Tésztasütés

- 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.

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

Amikor fagyasztott ételt főz, a sütőben lévő tepsik sütés közben

deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

11.4 Sütési tanácsok

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

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

11.5 Sütés egy szinten:

Sütés sütőformákban

Étel	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
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	160	35 - 50	2
Tortalap – vajjas tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	60 - 90	2

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Apple pie / Al- más pite (2 for- ma, átmérő: 20 cm, átlósan el- helyezve)	Alsó + felső sütés	180	70 - 90	1
Sajttorta	Alsó + felső sütés	170 - 190	60 - 90	1

1) Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fonott kalács / kenyér	Alsó + felső sütés	170 - 190	30 - 40	3
Karácsonyi stollen	Alsó + felső sütés	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Kenyér (roz- skenyér): 1. A sütési fo- lyamat első része. 2. A sütési fo- lyamat má- sodik ré- sze.	Alsó + felső sütés	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Krémes felfújt / képviselőfánk	Alsó + felső sütés	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Keksztekercs	Alsó + felső sütés	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Morzsás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Vajas mandula- torta / cukros sütemények	Alsó + felső sütés	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Gyümölcsko- sarak (élesztős tészta / piskóta- tészta keveré- kével) ²⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	35 - 55	3

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskóta-tészta keverékével) ²⁾	Alsó + felső sütés	170	35 - 55	3
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 - 170	40 - 80	3
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Alsó + felső sütés	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

Teasütemény

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósütemény omlós tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	20 - 35	3
Short bread / Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sütés	160 ¹⁾	20 - 30	3
Aprósütemény kevert piskóta-tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	15 - 20	3
Tojásfehérjéből készült sütemények / habcsók	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	80 - 100	120 - 150	3
Puszedli	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	100 - 120	30 - 50	3
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Leveles tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.6 Tészták és felfújtak

Étel	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 ¹⁾	Infrasütés	160 - 170	15 - 30	1
Olvasztott sajtos tetejű bagett	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 - 170	15 - 30	1
Édes felfújtak	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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.7 Hőlégbefúvás (nedves)

Étel Étel típusa	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfújt	180 - 200	45 - 60	2
Lasagne	180 - 200	45 - 60	2

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

11.8 Több szinten való sütés

Használja a következő funkciót:
Hőlégbefúvás, nagy hőfok.

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
Habkosár / képviselőfánk	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Száraz streusel torta	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Kekszek / small cakes / aprósütemény / tészták / péksütemény

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
Aprósüt. omlós tésztából	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Linzer / omlós tészták	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Aprósütemény kevert piskóta- tésztából	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Tojásfehérjével készült teasüte- mények, habc- sók	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Puszedli	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
Kelt tésztájú sütemény	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Aprósüt. lev-eles tésztából	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Roládok	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.9 Hőlégbefúvás, kis hőfok

Ezzel a funkcióval 65 °C-nál nem magasabb maghőmérsékleten sovány, porhanyós húsokat és halat lehet elkészíteni. Ez a funkció nem alkalmazható olyan receptekhez, mint például serpenyős sült hús vagy zsíros sertéssült hús. A hűthőmérő szenzor segítségével biztosíthatja a hús megfelelő maghőmérsékletét (lásd a hűthőmérő 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 hűthőmérő szenzort a húsba.
4. Válassza a következő funkciót: Hőlégbefúvás, kis hőfok, és állítsa be a megfelelő, végső maghőmérsékletet.

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marha hátszín	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Marhafilé	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Borjú roston	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Marhacsepe-nye	200 - 300 g	120	20 - 40	3

11.10 Pizzasütés

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

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

11.11 Sültek

- A sütéshez sütőbe való, hőálló edényt használjon (olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sültek közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepszi feletti huzalpalcán süthetők meg.
- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott sütőtepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve zsíros bőrrel rendelkezik, fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.

- Javasoljuk, hogy az 1 kg súlyú vagy nagyobb mennyiségű húst vagy halat a készülékben süsse.
- Ajánlatos pici folyadékot a hús alá önteni, mert így a húslé, illetve a zsír nem ég rá a tepsire.
- Szükség szerint fordítsa meg a húst (a sütési idő 1/2–2/3 részénél).
- 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 maradékhőt.

11.12 Sütési táblázat

Marhahús

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Serpenyős marhasült	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sütés	230	120 - 150	1
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: véres	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: közepesen	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sertés

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

Borjú

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

Bárány

Étel	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C) Polcmagasság	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránycsülök / bárány roston	1 - 1,5	Infrasütés	150 - 170	100 - 120	1

Étel	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C) Polcmagasság	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránygerinc	1 - 1.5	Infrasütés	160 - 180	40 - 60	1

Vadhús

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Nyúlgerinc / nyúlláb, nyúlcomb	1 kg-ig	Alsó + felső sütés	230 ¹⁾	30 - 40	1
Őz-/vadgerinc	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	210 - 220	35 - 40	1
Őzcomb, vadcomb	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Szárnyas

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

Hal (párolt)

Étel	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal egészben	1 - 1.5	Alsó + felső sütés	210 - 220	40 - 60	1

11.13 Grill

- A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.

- Állítsa a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcpozícióra.
- Mindig úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcpozíción gyűljön össze.

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

**FIGYELMEZTETÉS!**

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

Grill

Étel	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, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Grill + felső sütés

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.14 Fagyasztott ételek

Étel	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
Mirelit pizza szelet	180 - 200	15 - 30	2
Sült burgonya, vékony	200 - 220	20 - 30	3

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sült burgonya, vastag	200 - 220	25 - 35	3
Zöldségek / krocketek	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 készételek

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)
Gyorsfagyasztott pizza	Alsó + felső sütés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	3
Sült burgonya ¹⁾ (300 - 600 g)	Alsó + felső sütés vagy Infrásütés	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

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

11.15 Felolvasztás

- 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.

Étel	Mennyiség	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke	1 kg	100 - 140	20 - 30	Helyezze a csirkét egy nagy tányérra, és fedje le egy tállal. Félidőben fordítsa meg.
Hús	1 kg	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.

Étel	Mennyiség	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Hús	500 g	90 - 120	20 - 30	Féldőben 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	Verje fel a habot, amikor még helyenként enyhén fagyos.
Krémes torta	1,4 kg	60	60	-

11.16 Tartósítás

- Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.
- Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.
- Ennél a funkcionál az alulról számított első polcot használja.
- A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.
- Az üvegeket azonos szintig tölts fel, és zárja le kapoccsal.
- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Amikor a folyadék rotyni kezd az üvegekben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

Bogyós gyümölcsök

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

Csonthéjas gyümölcsök

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

Zöldségek

Étel	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdé- téig (perc)	A 100 °C-on folyta- tott további főzés percben
Sárgarépa ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uborka	160 - 170	50 - 60	-
Vegyes savanyú- ság	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Karalábé / borsó / spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

11.17 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

Étel	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 sav- anyúsághoz	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Gomba	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Fűszernövény	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Gyümölcs

Étel	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

11.18 Kenyér

A sütő előmelegítése nem ajánlott.

Étel	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

11.19 Húshőmérő szenzor táblázat

Marhahús

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

Sertés

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

Borjú

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

Ürű / bárány

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Ürűcomb	80 - 85
Ürűborda	80 - 85
Bárány roston / báránycsülök	70 - 75

Vadhús

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Nyúlboroda	70 - 75

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
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!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

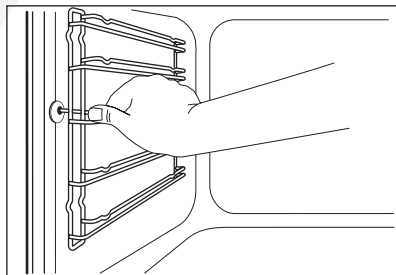
12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerrel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

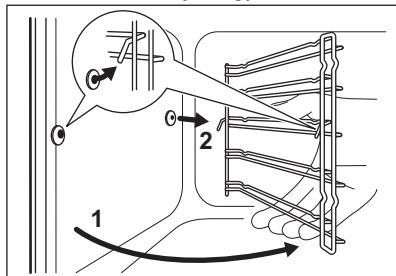
12.2 A polctartók eltávolítása

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó első részét az oldalfaltól.



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



A polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre néznek.

12.3 Pirolitikus tisztítás

Menu / Sütőfunkciók / Tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vegye ki az összes tartozékot.



FIGYELMEZTETÉS!

Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is van szerelve, ne használja azt, amikor a pirolitikus tisztítás funkció működik. Ez kárt tehet a készülékben.

A sütő a pirolitikus tisztítás segítségével tisztítható.



VIGYÁZAT!

A készülék nagyon felforrósodik. Égési sérülés veszélye áll fenn.

1. A tisztítási üzemmód beállításához görgessen végig a Tisztítás menün.
2. A tisztítási üzemmód bekapcsolásához érintse meg az önnek megfelelő lehetőséget.

Kiegészítő funkció	Megnevezés
Gyors pirolitikus tisztítás	alacsony szintű szennyezettség esetén (1 ó)
Pirolitikus tisztítás – normál	közepes szintű szennyezettség esetén (1 ó 30p)
Pirolitikus tisztítás – intenzív	magas szintű szennyezettség esetén (2 ó 30p)



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



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

3. A pirolitikus tisztítás leállításához érintse meg a ① gombot.

A készüléket ne használja, amíg az ajtózár szimbóluma ki nem alszik.

12.4 Az ajtó levétele és felszerelése

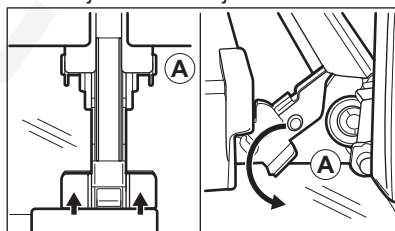
Az ajtó és belső üvegtáblái a tisztításhoz kivehetőek. Az üvegtáblák száma modellenként változik.



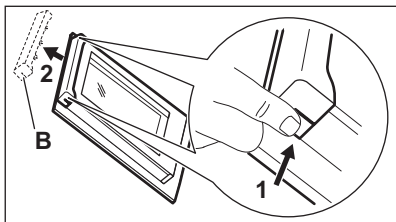
VIGYÁZAT!

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

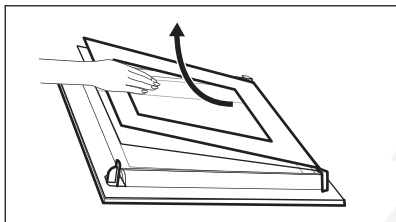
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.



3. Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög).
4. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a készülékről.
5. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenes felületre. Ennek célja a karcolódás megelőzése.
6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díszleccet (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 tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és az ajtót a helyére. Ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb táblát helyezze vissza, majd a nagyobbat.

12.5 A lámpa izzójának cseréje

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



VIGYÁZAT!

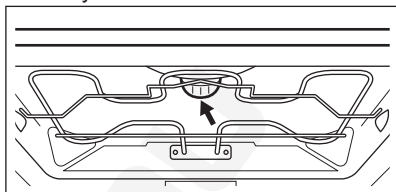
Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát.

Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegburája.

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

Felső lámpa

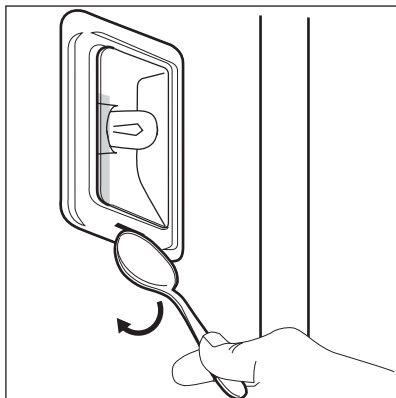
1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.



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

Oldalsó izzó

1. A sütőlámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polcvezető sínt.
2. Használjon egy keskeny, tompa eszközt (pl. teáskanalat) az üvegbura eltávolításához.



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

13. HIBAELHÁRÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A gyermekzár használata” c. részt.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A kijelzőn az „F.....” hiba-kód látható.	Elektronikus hiba.	Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőterben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Fiche termék és információ az EU 65-66/2014 sz. rendelkezésnek megfelelően

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	EOC5956AAX
Energiahatékonysági szám	94.0
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és al-só + felső sütés mellett	0.99 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.79 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Áram
Hangerő	70 l
Sütő típusa	Beépített sütő
Tömeg	40.5 kg

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

14.2 Energiatakarékosság

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

- **Általános javaslatok**
 - Ügyeljen arra, hogy a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva a készülék működése közben, és a sütés során addig tartsa csukva, ameddig lehetséges.
 - 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 maradékhő tovább folytatja a sütést.

- A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.
- **Légkeveréses sütés** - amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.
- **Maradékhő**
 - Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek a sütési idő 10%-ával korábban kapcsolnak ki. A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.
- **Sütés kikapcsolt sütővilágítással** - kapcsolja ki a sütővilágítást sütés közben, és csak akkor kapcsolja be, amikor szüksége van rá.
- **Melegen tartás** - a maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A kijelző a maradékhő hőmérsékleti értékét mutatja.

- **Eco funkciók** - a sütővilágítás kikapcsol a sütőfunkció elindulásakor. A sütővilágítás ismét bekapcsol, ha a menüben bekapcsolja azt, vagy ha kinyitja a készülék ajtaját.
- **Hőlégbefűvés (nedves)** - a sütővilágítás 30 másodperc elteltével kikapcsol. Ezt igény szerint újra be tudja kapcsolni.

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.







Proectix.hu