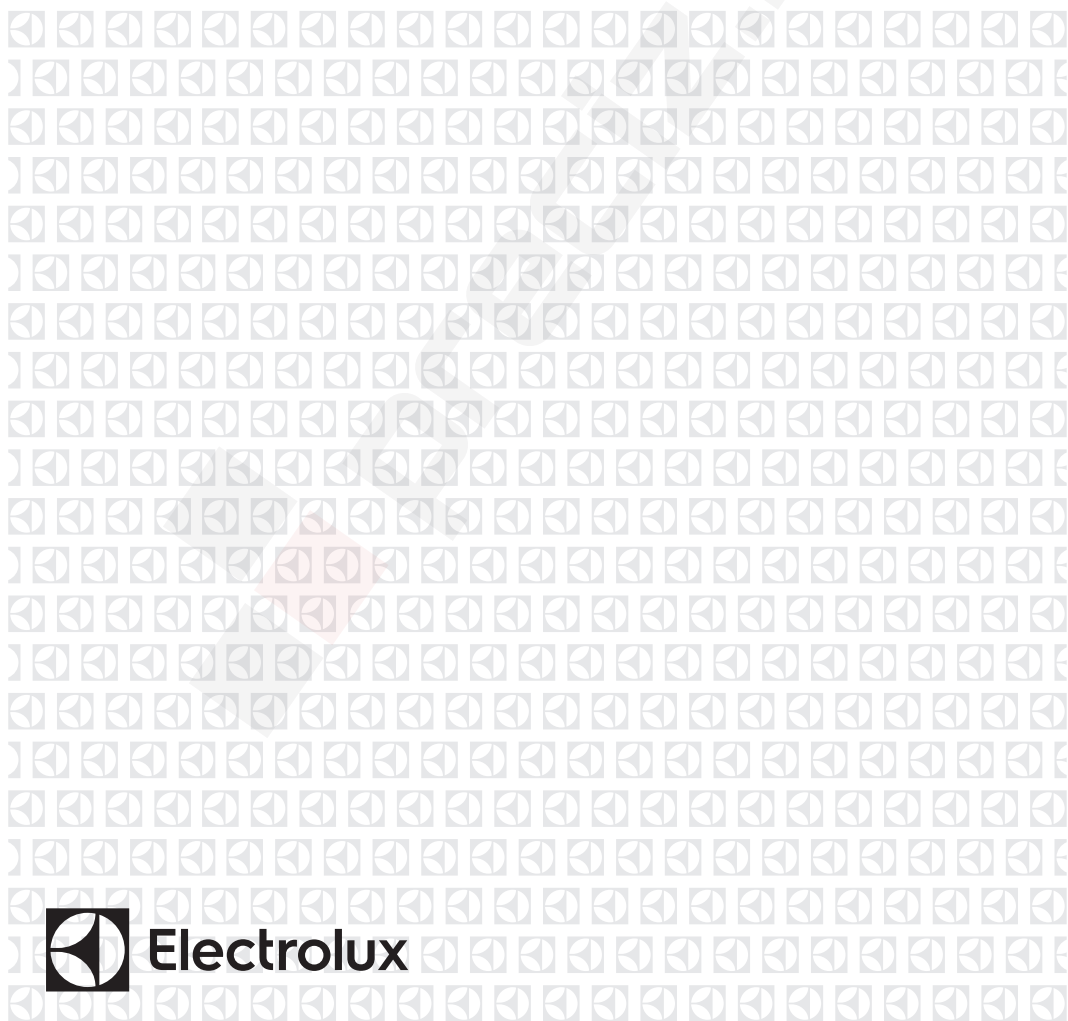




HU Sütő

Használati útmutató



TARTALOM

1. BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	8
4. KEZELŐPANEL.....	9
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	10
6. A HASZNÁLAT LÉPÉSEI RÖVIDEN.....	11
7. NAPI HASZNÁLAT.....	12
8. ELŐRE PROGRAMOZOTT SÜTÉS.....	22
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	26
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	28
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	29
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/webselfservice



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 TUDNIVALÓK

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

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent képességű személyek csak felügyelettel és/vagy a készülék biztonságos használatára és a potenciális veszélyekre vonatkozó megfelelő tájékoztatás megértése esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.
- A 3 évesnél fiatalabb gyermekeket mindig tartsa távol a készüléktől, amikor az működik.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. 8 évesnél

fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

- 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 elektromos 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 polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort használja.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Elhelyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

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 helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkiloidt 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 EGK irányelveinek.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. 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 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, tálcsákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől.
A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az előlő szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomatékosan ajánlottak az alábbiak:

- az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hullók kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
 - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a gyermekeket és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

2.6 Belső világítás

- Az izzó illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási

készülékekhez használható. Otthona kivilágítására ne használja.



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

2.7 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

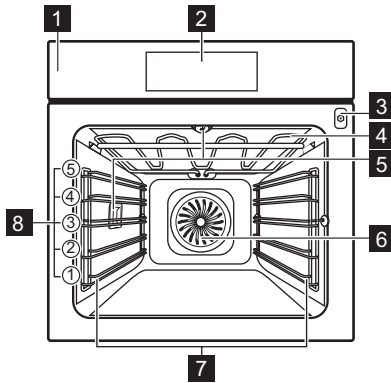
- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

2.8 Szerviz

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

3. TERMÉKLEÍRÁS

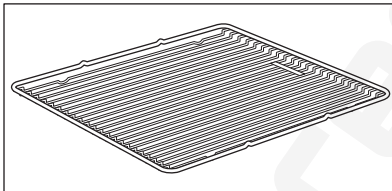
3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Elektronikus programkapcsoló
- 3 A hűshőmérő aljzata
- 4 Fűtőelem
- 5 Világítás
- 6 Ventilátor
- 7 Polcvezető sín, eltávolítható
- 8 Polcszintek

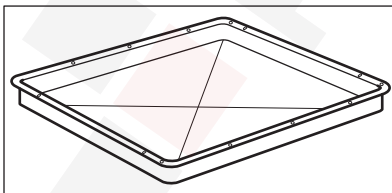
3.2 Tartozékok

Huzalpolc



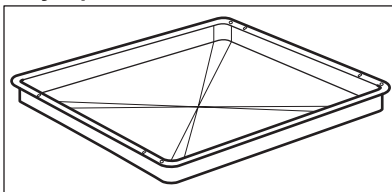
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

Sütő tálca



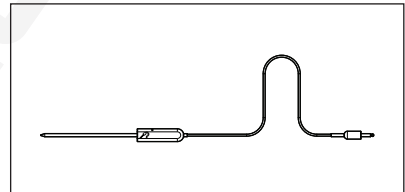
Tortákhoz és süteményekhez.

Mély tepsi



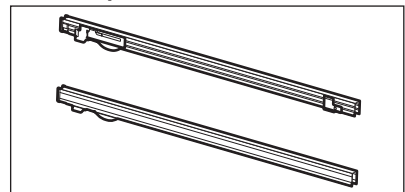
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Hűshőmérő szenzor



Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.

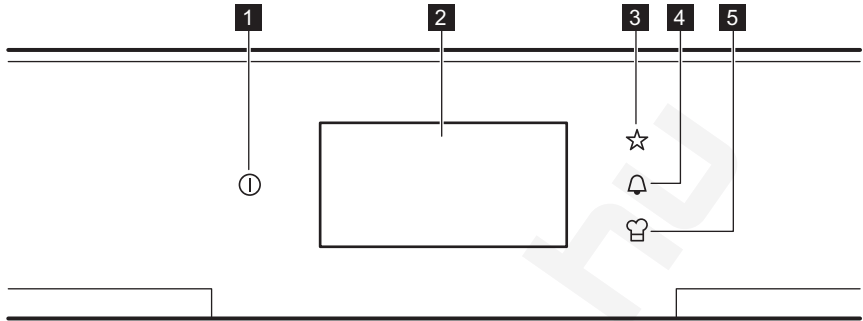
Teleszkópos sütősín







Polcokhoz és tálcákhoz.

4. KEZELŐPANEL

4.1 Elektronikus programkapcsoló



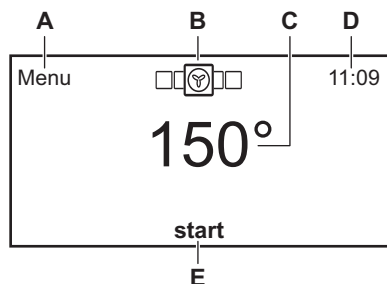
A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket.

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 időzíti funkciókhoz.
5 	Előre programozott sütés	Közvetlen hozzáférés a következő menükhöz: Szakácskönyv és VarioGuide a készülék bekapcsolt állapotában.

i A következők érzékelőmezői: Kedvencek, Percszámláló és Előre programozott sütés kizárólag a készülék bekapcsolt állapotában láthatók.

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
AA	A szövegméret módosítása
	További lehetőségek
	Hűhőmérő szenzor
	Melegen tartás
	Gombzár

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat 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 licenck hatálya alá tartozik.

A licenck teljes másolata megjeleníthető a készülék TFT-kijelzőjén, a menü alábbi útvonalaának követésével: **Alapbeállítások / Szervíz / 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

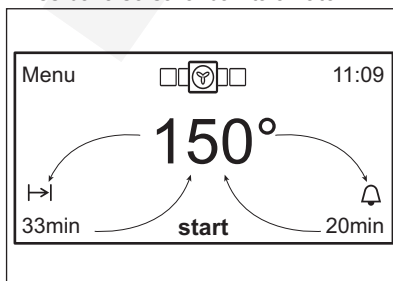
A választott nevet vagy számot kétféleképpen lehet beállítani. Görgesse a megfelelő helyzetbe, vagy érintse meg

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 helyet cserélhet más funkciókkal a kijelzőn, melyek a jobb és bal alsó sarokban találhatóak.



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
	Befejezés beállítása
	Kezdés idejének beállítása
	Eltelt idő
	Kiegészítő funkciók
	Gyerekszár
	Képernyőzár
	Melegen tartás
	Set + Go
Előre programozott sütés	Szakácskönyv
	VarioGuide
Utolsó és leggyakoribb	Utoljára használt
	Leggyakrabban használt

Menü	
Alapbeállítások	Gyors felfűtés
	Szagszűrő
	Tisztítás Emlékeztető
	Kijelző
	Hangbeállítás
	Nyelv
	Dátum és idő
	DEMO mód
	Szervíz

7. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 A készülék kezelése

A készülék működtetéséhez használhatja:

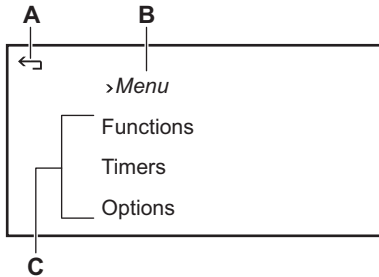
- **kézi mód** - a sütőfunkció, a hőmérséklet és az elkészítési idő kézi beállítására.
- **automatikus programok (Előre programozott sütés)** - egy étel elkészítésére, ha nem tud főzni, vagy nem rendelkezik ilyen gyakorlattal.

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

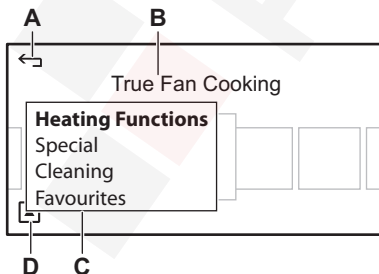


- A. Visszatérés a menübe
- B. Aktuális menüsztint
- C. Funkciók listája

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.
Utolsó és leggyakoribb	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.

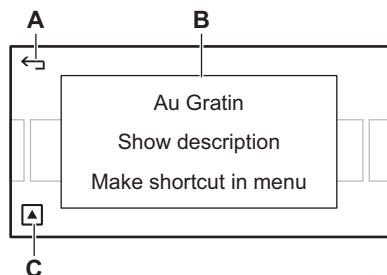
2. A hőmérséklet módosításához érintse meg a kijelzőn megjelenített hőmérsékletet, majd görgetéssel keresse meg a listában a szükséges hőmérsékletet.

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 sütőtajtót.
	Hőlégbefúvás, kis hőfok	Lassú sütés különösen puha és szaftos sülték készítéséhez.
	Pizzasütés	Olyan ételek egy sütőpolcon való sütéséhez, amelyeknél ropogós alját szeretne elérni, mint a pizza vagy a Quiche. A sütő hőmérsékletét az alsó + felső sütés hőmérsékleténél 20-40 °C-kal alacsonyabba állítsa.

	Felső/alsó fűtés	Alsó és felső fűtés tészták és húskok azonos sütőpolcon való sütéséhez.
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Hőlégbefúvás több étel elkészítéséhez, és egyszerre három sütőszinten történő sütés számára. A sütő hőmérsékletét az alsó + felső sütés hőmérsékleténél 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa.
	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 pirítósz 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, zöldségek.
	Csőben sütés	Az ételek, mint a lasagna és a burgonyafelfújt felületének pirításához. Ez a funkció átsütéshez és pirításhoz is alkalmas.




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

7.7 Almenü a következőhöz: Speciális beállítások

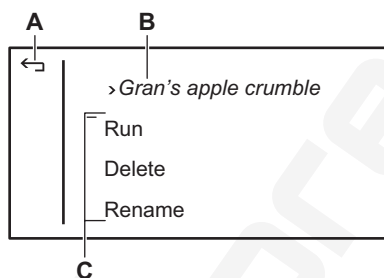
	Aszalás	Szeletelt gyümölcsök, mint alma, szilva, őszibarack, továbbá zöldségek, mint paradicsom, cukkini vagy gomba aszalására.
	Felolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához.
	Melegen tartás	Az étel melegen tartásához.
	Edény melegítés	Az edények tálaláshoz való előmelegítésére.
	Kelesztés	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 kisöpörhetőek 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 kisöpörhetőek 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 kisöpörhetőek a sütőből.

7.9 Almenü a következőhöz: Kedvencek



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

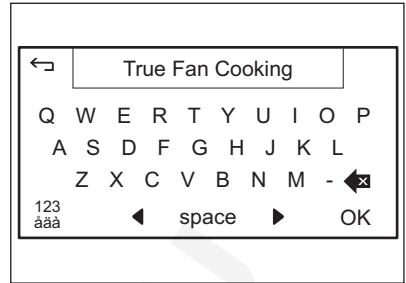
A korábban mentett beállítások listája. Az aktuális beállításokat is mentheti, például: időtartam, hőmérséklet vagy sütőfunkció. Akár 20 programot is

beállíthat, melyek ábécé sorrendben jelennek meg egy listában.

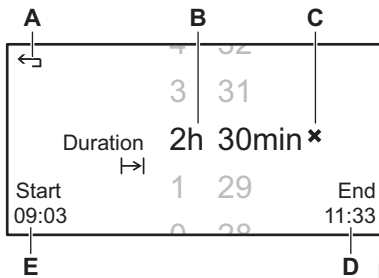
Menüpont	Megnevezés
Futtatás	A korábban mentett kedvencet futtatja.
Törlés	A korábban mentett kedvenc végleges törlése.
Átnevezés	A korábban mentett név módosítása vagy javítása.

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.
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.
Befejezés beállítása	Az aktuális beállítások kikapcsolási időpontjának beállítása.
Kezdés idejének beállítása	Az aktuális beállítások bekapcsolási időpontjának beállítása.
Eltelt idő	A Start gomb megnyomásakor a számlálást végző időzítő megjelenítése, elrejtése vagy nullázása. Az eltelt idő csak működő sütő esetén érhető el.

7.12 Az óra funkciók beállítása



Ha a húshőmérő 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 Időzítők 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
Sütőtér világítás Be / Ki	A sütőlámpa be- és kikapcsolása.
Gyerekszár Be / Ki	Ha be van kapcsolva, a kijelzőt, az összes gombot és az ajtót zárolja. 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 menүн 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.
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.
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.

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.

i 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.

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

Ha megnyomja a  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.


i A funkció a következő funkciókkal működik: Időtartam beállítása, húshőmérő szenzor. A funkció nem működik a tisztítás funkcióval.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy automatikus programot.
3. Állítsa be a funkciót: Időtartam beállítása.

4. Válassza a következőt: Kiegészítő funkciók / Set + Go.

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

). A beállított sütőfunkció elindul.

i Ha megnyomja a  gombot a funkció elindulása előtt, a funkció kikapcsol.

Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.

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

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.

1. Állítsa a funkció gombját Be állásba.
2. Kapcsolja ki a készüléket.

A funkció kikapcsolása:
Gyerekzár

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Koppintson a kijelzőre.

3. 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

1. Kapcsolja be a készüléket.

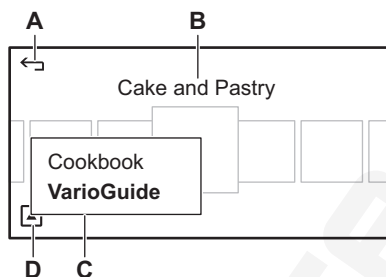
2. Válasszon ki egy sütőfunkciót vagy beállítást.
 3. Lépjen ide: Képernyőzár.
 4. A funkció bekapcsolásához érintse meg a Képernyőzár gombot.
- A készülék lezár.

A készülék kikapcsolásakor a funkció automatikusan kikapcsol.

A funkció kikapcsolása: Képernyőzár

1. Koppintson a kijelzőre.
2. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

7.18 Almenü a következőhöz: Előre programozott sütés



- A. Visszatérés a menübe
- B. Ételkategória
- C. Szakácskönyv és VarioGuide
- D. További lehetőségek

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


7.19 Almenü a következőhöz: Utolsó és leggyakoribb

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

Menüpont	Megnevezés
Utoljára 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 sütőfunkciónál 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.	<p>Fényerő 4 fényerő közül lehet választani.</p> <p> A kijelző fényerejét állítja be bekapcsolt állapotban. Az óra beállítása nem módosítható KI állapotban.</p>
	Háttérképek Be / Ki A háttérképek megjelenítése vagy elrejtése.
Hangbeállítás A hangjelzések beállítása.	Hangerő
	Típus (Hangjelzés / Kattanás / Nincs hang)
Nyelv	Kívánt nyelv beállítása.
Dátum és idő A dátum és az idő, valamint az egyéb kiegészítő funkciók beállítása, melyek az idő megjelenítésének módjával kapcsolatosak.	Idő Az idő beállítása vagy módosítása.
	Dátum A dátum beállítása vagy módosítása.
	Formátum Válassza ki a kedvelt időformátumot; ÓÓ:PP vagy DE/DU.
	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: 2468
Szervíz 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



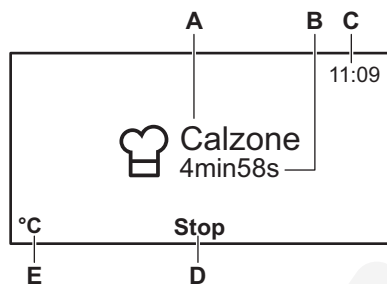
FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Előre programozott sütés

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

Lehetősége van az alábbi funkció kiválasztására: Szakácskönyv vagy VarioGuide.



- 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 következő gombot:

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

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


A 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 következőt használja: Szakácskönyv.

Ételkategória	Étel
Hal és tenger gyümölcsei	
Tőkehal	Lazac Filé
Halfilé	Töltött tintahal
Sóban sült hal	

Ételkategória		Étel
Szárnyasok	Csirke comb Vörösborsos csirke	Narancsos sült kacsa
Hús	Hús felfújtak Marinált marhahús Fasírt Sertés csülök Sertés lapocka Skandináv húsok Borjú csülök	Csontos borjúláb Töltött borjú Báránycsülök Nyúl Mustáros nyúl Vaddisznó
Tepsiben sülték	Lasagne Tészta felfújt Muzsaka Burgonyafelfújt	Edényben kelesztett tészta Cikóriás felfújt Hagymás burgonya
Pizza és Quiche	Pizza Hagymakarikás tészta Quiche Lorraine Sajtos linzer	Pírog Sajtos rakott tészta Juhsajtos aprósütemény
Torta és sütemények	Mandulás sütemény Csokoládés sütemények Répatorta Túrótorta Gyümölcskenyér Gyümölcstorta Almás sütemény Citromtorta	Muffin Forma torta Briós Piskótatészta Streusel torta Svéd torta Édes tészta Svájci répatorta
Kenyér és zsemle	Sütemény, édes Parasztkenyér Fehér kenyér	Kelttészta Vajas sütemények

8.4 Almenü a következőhöz: VarioGuide



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

A hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként 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 VarioGuide automatikus programokat tartalmaz, melyek optimális beállításokat biztosítanak a különböző húskokhoz.

- 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: Hal és tenger gyümölcsei

Étel	
Hal	Sütött
	Halrudacsok
	Filé, fagyasztott
	Hal egészben, kicsi
	Hal egészben, kicsi, grillezve
	Hal egészben, grillezve
	Hal egészben, grillezve
	Pisztráng
	Lazac egészben

Ételkategória: Szárnyasok

Étel	
Csontozott szárnyas	-
Csontozott szárnyas	-
Csirke	Szárny, friss
	Szárny, fagyasztott
	Comb, friss
	Comb, fagyasztott
	Fél
	Egészben
Kacsa	-
Liba	-
Pulyka	-

Ételkategória: Hús

Étel	
Marhahús	Párolt
	Fasírt
Marhasült	Véres
	Véres
	Közepes
	Közepes
	Jól átsütve
	Jól átsütve
Skandináv marhahús	Véres
	Közepes
	Jól átsütve
Sertés	Karaj
	Lábszár, előfőzött
	Sonka
	Borda
	Borda
	Füstölt sertéskaraj
	Nyak
	Lapocka
Borjú	Sült
	Lábszár
	Borda
	Sült

Étel	
Bárány	Comb
	Sült 🍲
	Gerinc
	Comb, közepes
	Comb, közepes 🔪?
Vadnyúl	Comb
	Gerinc
	Gerinc 🔪?
Őz/szarvas	Comb
	Gerinc
Vad rostos 🍲	-
Bárányborda 🔪?	-

Ételkategória: Tepsiben sülték

Étel	
Lasagne	
Lasagne/cannelloni fagy.	
Tésztafelfűjt	
Burgonyafelfűjt	
Csőben sült zöldség	
Édességek	

Ételkategória: Pizza és Quiche

Étel	
Pizza	Vékony kéreg
	Extra feltét
	Gyorsfagyasztott
	Amerikai, fagyasztott
	Hűtött
	Snack, fagyasztott

Étel	
Bagett olvasztott sajttal	-
Elzászi hagymás lepény	-
Svájci tarte, pikáns	-
Quiche Lorraine	-
Pikáns torta	-

Ételkategória: Torta és sütemények

Étel	
Forma torta	-
Almatorta, bevo-nattal	-
Piskótatészta	-
Almáspite	-
Túrótorta, sütőfor-mában	-
Briós	-
Madeira sütemény	-
Svájci tarte, édes	-
Mandulás süte-mény	-
Muffin	-
Aprósütemény	-
Omlós tészták	-
Habkosár	-
Aprósüt. leveles tésztából	-
Képviselőfánk	-
Puszedli	-
Aprósüt. omlós tésztából	-
Karácsonyi stollen	-
Fagyasztott almás-pite	-

Étel	
Sütés tepsiben	Piskótatészta
	Kelt tészta
Túrótorta, tepsiben	-
Csokoládés sütemények	-
Kecsztekercs	-
Kelt tésztás sütemény	-
Prézlikalács	-
Cukros sütemény	-
Tortaalap	Omlós tészta
	Piskótakeverék
Gyümölcstorta	Omlós tészta
	Piskótakeverék
	Kelt tészta


Ételkategória: Kenyér és zsemle

Étel	
Péksütemény	Péksütemény
	Zsemle, elősütött
	Sütemény, fagyasztott
Ciabatta	-

Étel	
Bagett	Bagett, elősütött
	Bagett, fagyasztott
Kenyér	Kenyér
	Fehér kenyér
	Kelttészta
	Barna kenyér
	Rozskenyér
	Teljes kiőrlésű kenyér
	Élesztő nélküli kenyér

Ételkategória: Köreték

Étel	
	Sült burgonya, vékony
	Sült burgonya, vastag
	Sült burgonya, fagyasztott
	Krokettek
	Zöldségek/krokettek
	Pírtott vagdaltak

 Automatikus húshőmérő funkció

 Súlyautomatika funkció

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!
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.



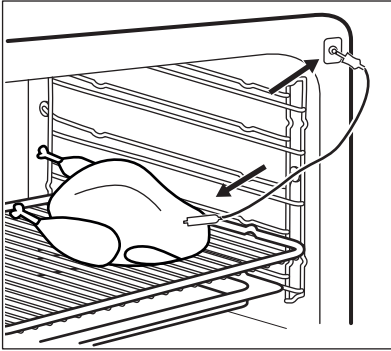
VIGYÁZAT!
Kizárólag a mellékelt húshőmérő szenzort, illetve megfelelő pótalkatrészt használjon.




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

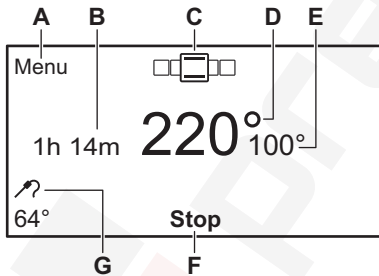
1. Kapcsolja be a készüléket.

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 aljzatból, és vegye ki a húst a sütőből.



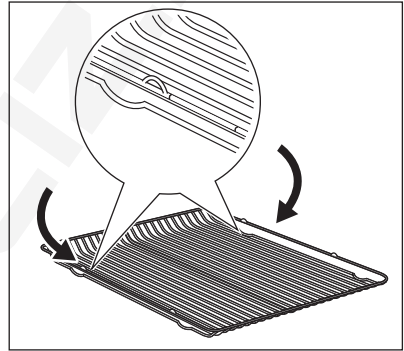
FIGYELMEZTETÉS!

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

9.2 Tartozékok behelyezése

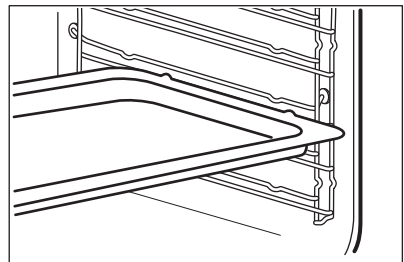
Huzalpolc:

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



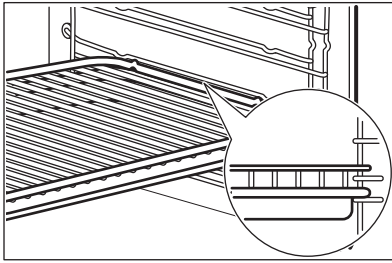
Mély tepsí:

Tolja a mély tepsí a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

Tolja a mély tepsí a polctartó vezetősinjei és a vezetősinék 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 sütősínek - a tartozékok behelyezése

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



VIGYÁZAT!

A teleszkópos sütősíneket tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos polctartókat tilos kenni (zsírozni)!



VIGYÁZAT!

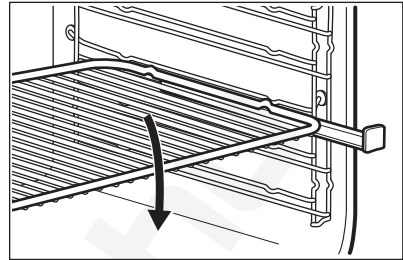
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos sütősíneket ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:

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

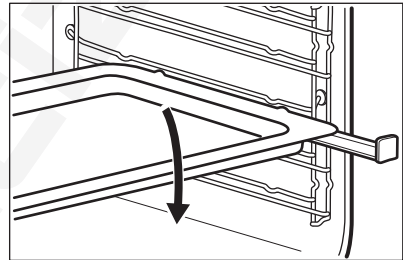


A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.



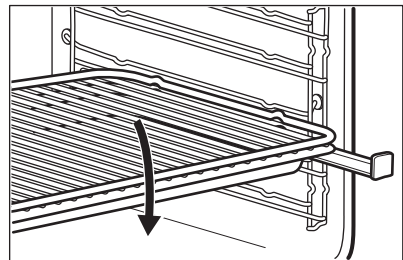
Sütőtálca vagy mély tepsí:

Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

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



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.

Hőmérséklet (°C)	Kikapcsolási idő (ó)
30 - 115	12.5

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



Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: hűshőmérő szenzor, Időtartam, Befejtés.

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



FIGYELMEZTETÉS!
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.

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.

11.2 Tanács a sütő speciális sütési funkcióihoz

Melegen tartás

A funkció használatával melegen tarthatja az ételt.

Automatikus hőmérséklet-szabályozás 80 °C-ig.

Edény melegítés

Tányérok és edények melegítéséhez.

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

Az automatikus hőmérséklet 70 °C.

Ajánlott polcszint: 3.

Kelesztés

Ezzel az automata funkcióval bármilyen tésztát megkelelthet. 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 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 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)	Felső/alsó fűtés	160	35 - 50	2
Tortalap - omlás 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
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Felső/alsó fűtés	180	70 - 90	1
Sajttorta	Felső/alsó fűtés	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	Felső/alsó fűtés	170 - 190	30 - 40	3
Karácsonyi stollen	Felső/alsó fűtés	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Kenyér (rozskenyér): 1. A sütési folyamat első része. 2. A sütési folyamat második része.	Felső/alsó fűtés	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Krémes felfújt / képviselőfánk	Felső/alsó fűtés	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Keksztekercs	Felső/alsó fűtés	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Vajas mandul torta / cukros sütemények	Felső/alsó fűtés	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	35 - 55	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Felső/alsó fűtés	170	35 - 55	3
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 - 170	40 - 80	3
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Felső/alsó fűtés	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

Teasütemény

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósüt. 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	Felső/alsó fűtés	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
Aprósüt. leveles tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Péksütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 ¹⁾	10 - 25	3
Péksütemény	Felső/alsó fűtés	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)	Felső/alsó fűtés	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.6 Tészták és felfújtak

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfújt	Felső/alsó fűtés	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Felső/alsó fűtés	180 - 200	25 - 40	1

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Csóben sült zöldség ¹⁾	Infrasütés	160 - 170	15 - 30	1
Olvasztott sajtos bagett	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 - 170	15 - 30	1
Édes felfújtak	Felső/alsó fűtés	180 - 200	40 - 60	1
Halfelfújtt	Felső/alsó fűtés	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	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tészta felfújtt	200 - 220	35 - 45	3
Burgonyafelfújtt	180 - 200	60 - 75	3
Muszaka	170 - 190	55 - 70	3
Lasagne	180 - 200	60 - 75	3
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	3
Császármorzsa	180 - 200	45 - 60	3
Rizspuding	170 - 190	40 - 55	3
Almatorta kevert piskótatésztából (kerek sütőforma)	160 - 170	55 - 70	3
Fehér kenyér	190 - 200	40 - 50	3

11.8 Több szinten való sütés

Használja a következő funkciót:
Hőlégbefúvás, nagy hőfok.

Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

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

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
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 teasütemények, habcsók	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Puszedli	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Kelt tésztájú sütemény	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Aprósüt. leveles 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 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

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
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.

11.10 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 tepsi feletti huzalpolcán 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 kicsi 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 húsook jobb átsülését.
- Körülbelül a sütési időtartam vége előtt 10 perccel kikapcsolhatja a sütőt, így ki tudja használni a maradékhőt.

11.11 Sütési táblázat

Marhahús

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Serpenyős marhasült	1 - 1,5 kg	Felső/alsó fűtés	230	120 - 150	1
Marhasült vagy marhabélszín: véres	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült vagy marhabélszín: közepesen	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Marhasült vagy marhabélszín: 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
Lapocka/tarja/sonka	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)	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránycsülök/bárány roston	1 - 1,5	Infrasütés	150 - 170	100 - 120	1
Báránygerinc	1 - 1,5	Infrasütés	160 - 180	40 - 60	1

Vad

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Nyúlgerinc/vadnyúláb	1 kg-ig	Felső/alsó fűtés	230 ¹⁾	30 - 40	1
Őzgerinc	1,5 - 2 kg	Felső/alsó fűtés	210 - 220	35 - 40	1

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Comb	1,5 - 2 kg	Felső/alsó fűtés	180 - 200	60 - 90	1

1) Melegítse elő a sütőt.

Szárnycsok

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi rézszek	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	Felső/alsó fűtés	210 - 220	40 - 60	1

11.12 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.



VIGYÁZAT!

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

Grill

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
		Első oldal	Második oldal	
Marhasült	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Marhaszelet	230	20 - 30	20 - 30	3
Sertés hátszín	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
		Első oldal	Második oldal	
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 / Píritós	1 - 3	1 - 3	5
Píritós kenyér feltétel	6 - 8	-	4

11.13 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
Sült burgonya, vastag	200 - 220	25 - 35	3
Zöldségek/kroketek	220 - 230	20 - 35	3
Píritott vagdaltak	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / cannelloni, friss	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/cannelloni fagy.	160 - 180	40 - 60	2

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sütőben sült sajt	170 - 190	20 - 30	3
Csirke szárny	190 - 210	20 - 30	2

Fagyaszott készételek

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Gyorsfagyaszott pizza	Felső/alsó fűtés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	3
Sült burgonya ¹⁾ (300 - 600 g)	Felső/alsó fűtés vagy Infrásütés	200 - 220	a gyártó utasításai szerint	3
Bagettek	Felső/alsó fűtés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	3
Gyümölcstorták	Felső/alsó fűtés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	3

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

11.14 Hőlégbefúvás, kis hőfok

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

Az első 10 percen 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 húshőmérő szenzort a húsba.
4. Válassza a következő funkciót: Hőlégbefúvás, kis hőfok, és állítsa be a megfelelő, végső maghőmérsékletet.

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Marhafilé	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Borjú roston	1 - 1.5	120	120 - 150	1

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhacsecse-nye	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

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 tálal, 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 tálal. Félidőben fordítsa meg.
Hús	1 kg	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús	500 g	90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Piszt-ráng	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Eper	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Vaj	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Verje fel a habot, amikor még helyenként enyhén fagyos.
Krémes torta	1,4 kg	60	60	-

11.16 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 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 rotynogni 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 gyümölcs

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 kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés percben
Sárgarépa ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uborka	160 - 170	50 - 60	-
Vegyes savanyúság	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Karalábé / borsó / spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

11.17 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 savanyúsághoz	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

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Borjúcsülök	85 - 90

Ürű / bány

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

Vadhús

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Nyúlborda	70 - 75
Nyúlláb, nyúlcomb	70 - 75
Nyúl egészben	70 - 75
Őz-/vadgerinc	70 - 75
Őz-/vadcomb	70 - 75

Hal

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Lazac	65 - 70
Pisztráng	65 - 70

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

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 speciális tisztítószerezrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.

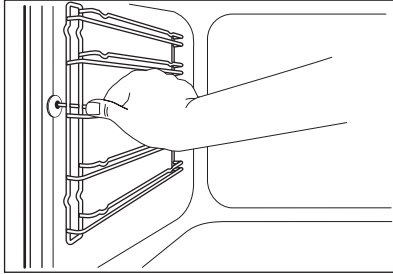
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerezrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerezekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

12.2 A polcvezető sínek eltávolítása

Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égésveszély!

A készülék tisztításához távolítsa el a polcvezető síneket.

1. A síneket óvatosan húzza fel- és kifelé az elülső felfüggesztésből.



2. Húzza el a polcvezető sín elülső végét az oldalfaltól.
3. Húzza ki a síneket a hátsó felfüggesztésből.

A polcvezető síneket a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

12.3 Pirolitikus tisztítás

Menu / Funkciók / Tisztítás



VIGYÁZAT!

Vegye ki az összes tartozékot.



VIGYÁZAT!

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.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék nagyon felforrósodik. Égési sérülés veszélye áll fenn.

1. A tisztítási üzemmód beállításához görgessen végig a menün: Tisztítás.
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

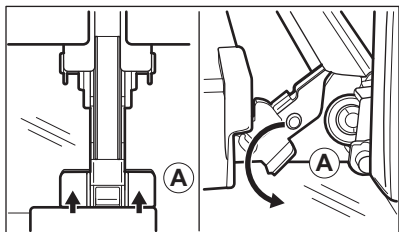
Az ajtó és belső üvegtáblái a tisztításhoz kivehetőek. Az üvegtáblák száma modellenként változik.



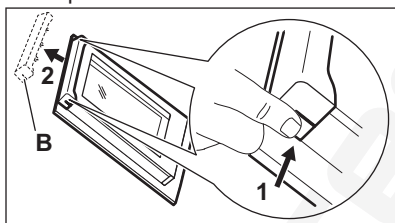
FIGYELMEZTETÉS!

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

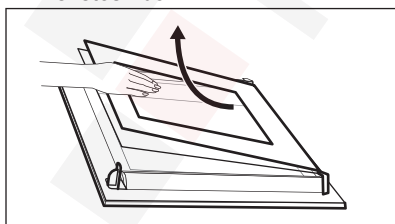
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.



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 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 tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és az ajtót a helyére. Ismétlje 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.



FIGYELMEZTETÉS!

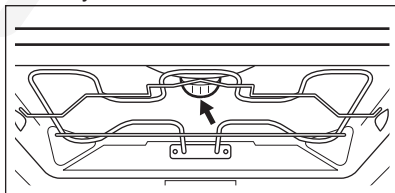
Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát.

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

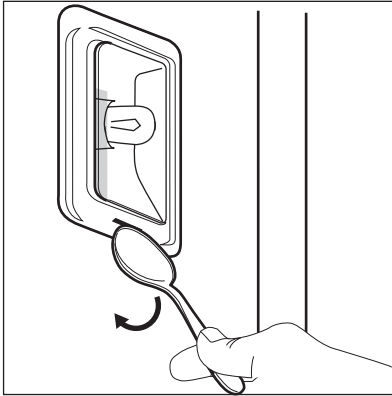
1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához forgassa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.



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

Oldalsó izzó

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

13. HIBAEELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!
Olvassa el a „Biztonság”
című fejezetet.

13.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt.	A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajzot, ha van).
A sütő nem melegszik fel.	A 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 gyerekzár használata” c. részt.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A kijelzőn az „F.....” hibakód látható.	Elektronikus hiba.	Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	EOC5956FAX
Energiahatékonysági szám	81.2
Energiahatékonysági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett	0.99 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.69 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Térfogat	71 l
Sütő típusa	Beépíthető sütő
Tömeg	40.0 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.
- **Hőlégbefúvás (nedves)** - a sütővilágítás 30 másodperc elteltével kikapcsol. Ezt igény szerint újra be tudja kapcsolni.

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

Kérjük, hogy minden  jelzéssel ellátott anyagot hasznosítson újra. Minden csomagolóanyagot megfelelően dobjon hulladékba, hogy ezzel segítsen a környezet megóvásában és a jövő generációinak. A  szimbólummal

ellátott elektromos készülékeket ne dobja a háztartási hulladék közé. Minden elektromos terméket a megfelelő, helyi önkormányzati gyűjtőhelyen vagy helyi hatóságánál, illetve újrahasznosító központban adjon le.





www.electrolux.com/shop



867300417-A-162016

