

EOC457520X  
EOC5751FAV  
EOC5751FAX  
EOC5751FOV  
EOC5751FOX  
EOC5751FOZ



HU Sütő

Használati útmutató



**Electrolux**

# TARTALOM

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....          | 3  |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....           | 4  |
| 3. TERMÉKLEÍRÁS.....                    | 8  |
| 4. KEZELŐPANEL.....                     | 9  |
| 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....         | 10 |
| 6. NAPI HASZNÁLAT.....                  | 11 |
| 7. ÓRAFUNKCIÓK.....                     | 13 |
| 8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK.....           | 15 |
| 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....           | 17 |
| 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....               | 19 |
| 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 21 |
| 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....            | 36 |
| 13. HIBAELHÁRÍTÁS.....                  | 40 |
| 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....             | 43 |

## GONDOLUNK ÖNRE

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

**Látogassa meg a weboldalunkat:**



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



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



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:  
**[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)**

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

⚠ Figyelmeztetés - Biztonsági információk

ℹ Általános információk és hasznos tanácsok

♻ Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

### 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyerekek 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 képzett 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. Távolítsa 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 márkaszervizünkönél 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 túlerhelésvédő 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 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.



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély 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.
- 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. Máskülönb fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

## 2.5 Pirolitikus tisztítás



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

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
  - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírkömlést/lerakódást.
  - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcaikat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolízises 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 hüllők kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
  - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolízises 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 aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.7 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

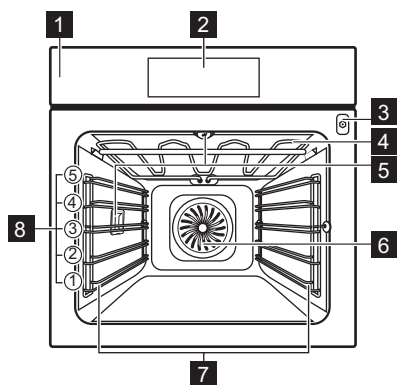
- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

## 2.8 Szerviz

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

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

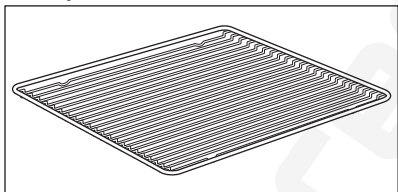
### 3.1 Általános áttekintés



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

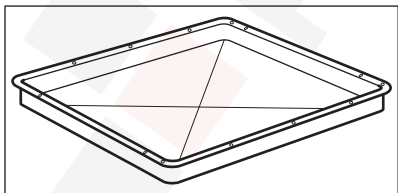
### 3.2 Tartozékok

#### Huzalpolc



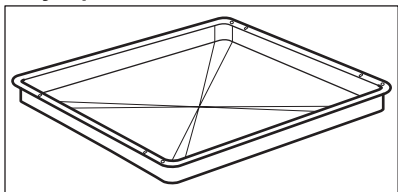
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

#### Sütő tálca



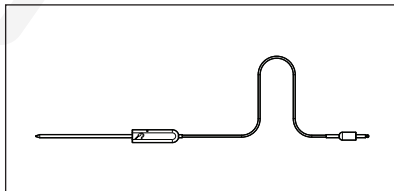
Tortákhoz és süteményekhez.

#### Mély tepsi



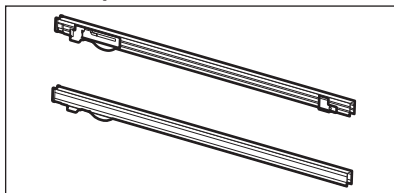
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

#### Húshőmérő szenzor



Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.

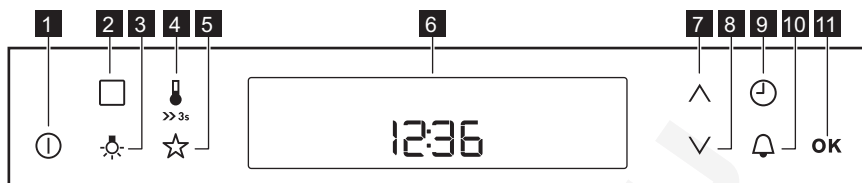
#### Teleszkópos sütősin



Polcokhoz és tálcákhoz.

## 4. KEZELŐPANEL

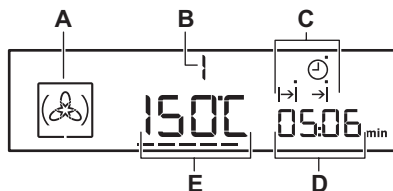
### 4.1 Elektronikus programkapcsoló



A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket.

| Érzékelőmező | Funkció                      | Megnevezés                                                                                                                                                                                                               |
|--------------|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1            | BE / KI                      | A készülék be- és kikapcsolása.                                                                                                                                                                                          |
| 2            | KIEGÉSZÍTŐ FUNKCIÓK          | Sütőfunkció, tisztító funkció vagy automatikus program beállítása.                                                                                                                                                       |
| 3            | SÜTŐVILÁGÍTÁS                | A sütőlámpa bekapcsolása vagy kikapcsolása.                                                                                                                                                                              |
| 4            | HŐMÉRSÉKLET / GYORS FELFŰTÉS | A sütőtér hőmérsékletének és a húshőmérő szenzor hőmérsékletének beállítására és ellenőrzésére szolgál (ha van). Ha megnyomja és három másodpercig megnyomva tartja, akkor a Gyors felfűtés funkciót BE és KI kapcsolja. |
| 5            | KEDVENCEM                    | A kedvenc program tárolása. Kedvenc programjához való közvetlen hozzáférésre használhatja akkor is, amikor a készülék ki van kapcsolva.                                                                                  |
| 6 -          | KIJELZŐ                      | A készülék aktuális beállításait mutatja.                                                                                                                                                                                |
| 7            | FEL                          | Mozgás felfelé a menüben.                                                                                                                                                                                                |
| 8            | LE                           | Mozgás lefelé a menüben.                                                                                                                                                                                                 |
| 9            | ÓRA                          | Az óra funkciók beállítása.                                                                                                                                                                                              |
| 10           | PERCSZÁMLÁLÓ                 | A Percszámláló beállítása.                                                                                                                                                                                               |
| 11           | OK                           | Választás vagy beállítás megerősítése.                                                                                                                                                                                   |

## 4.2 Kijelző



- A. Sütőfunkció szimbóluma
- B. Sütőfunkció / program száma
- C. Órafunkciók visszajelzői (lásd az „Órafunkciók” táblázatot)
- D. Óra / maradékhő kijelző
- E. Hőmérséklet / pontos idő kijelző

A kijelző egyéb visszajelzői:

| Szimbólum      | Név                                     | Megnevezés                                                              |
|----------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|                | <b>Automatikus program</b>              | Kiválaszthat egy automatikus programot.                                 |
|                | <b>Kedvencem</b>                        | A kedvenc program működik.                                              |
| <b>kg / g</b>  | <b>kg / g</b>                           | Súly megadását igénylő automatikus program működik.                     |
| <b>h / min</b> | <b>óra / perc</b>                       | Egy óra funkció működik.                                                |
| ---            | <b>Felfűtés / maradékhő visszajelző</b> | A készülék hőmérsékletét jelzi.                                         |
|                | <b>Hőmérséklet / gyors felfűtés</b>     | A funkció működik.                                                      |
|                | <b>Hőmérséklet</b>                      | Megtekintheti vagy módosíthatja a hőmérsékletet.                        |
|                | <b>Hűshőmérő szenzor</b>                | A hűshőmérő szenzor csatlakoztatva van a hűshőmérő csatlakozóaljzathoz. |
|                | <b>Ajtózár</b>                          | Az ajtózárr funkció működik.                                            |
|                | <b>Percszámláló</b>                     | Működik a percszámláló funkció.                                         |

## 4.3 Felfűtés visszajelző

Amikor bekapcsolja valamelyik sütőfunkciót, a kijelzőn vonalak ---- jelennek meg. A vonalak jelzik, hogy emelkedik vagy csökken a sütőben a hőmérséklet.

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

# 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



A pontos idő beállításához olvassa el az „Órafunkciók” c. 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.

## 6. NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

- kézi működtetés
- automatikus programok

### 6.1 A készülék kezelése

A készülék működtetéséhez használhatja:

### 6.2 Sütőfunkció

| Sütőfunkció                                                                                                 | Alkalmazás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok  | Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Felső/alsó fűtés esetén.                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  Pizzasütés                | Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Felső/alsó fűtés esetén.                                                                                                                                                                                              |
|  Felső/Alsó Fűtés          | Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  Hőlégbefúvás, Kis Hőfok | Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|  Alsó Sütés              | Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  Hőlégbefúvás (Nedves)   | Pékárúk formában való, egy polcszinten történő elkészítéséhez. Energiát takarít meg a sütés során. A megfelelő sütési eredmény elérése érdekében a funkciót a sütési táblázatok adatai szerint kell alkalmazni. Az ajánlott beállításokról bővebb információ a sütési táblázatokban található. Ezzel a funkcióval lehetett meghatározni az energiabesorolási osztályt az EN 60350-1 szabványnak megfelelően. |

| Sütőfunkció                                                                       | Alkalmazás                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>Felolvasztás</b><br>Ez a funkció fagyasztott élelmiszerek, például zöldségek és gyümölcsök kiolvasztására használható. A kiolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.                     |
|  | <b>Melegen Tartás</b><br>Az étel melegen tartásához.                                                                                                                                                                       |
|  | <b>ECO sütés</b><br>A funkció segítségével optimalizálhatja az energiafogyasztást a sütés során. Az ajánlott beállításokról bővebb információt a sütési táblázatokban talál, a megfelelő funkciók leírásánál (Infrasütés). |
|  | <b>Grill</b><br>Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.                                                                                                                                               |
|  | <b>Grill + Felső Sütés</b><br>Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér piritása.                                                                                                                                 |
|  | <b>Infrasütés</b><br>Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Továbbá felfűjtak készítéséhez és piritáshoz.                                                                                 |



Egyes sütőfunkciók során a sütőlámpa automatikusan kikapcsol 60 °C alatt.

### 6.3 Sütőfunkció beállítása

1. Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.

A kijelző a beállított hőmérsékletet, a szimbólumot és a sütőfunkció számát jeleníti meg.

2. Érintse meg a  vagy  mezőt egy sütőfunkció beállításához.
3. Érintse meg az OK érzékelőmezőt, vagy a készülék öt másodperc elteltével automatikus beindul.



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

### 6.4 Hőmérséklet módosítása

Érintse meg az  vagy  mezőt a hőmérséklet 5 °C-kal történő módosításához.

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

### 6.5 Hőmérséklet ellenőrzése

A funkció vagy program működése során megtekintheti a készülék hőmérsékletét.

1. Érintse meg a  mezőt.  
A Hőmérséklet / idő kijelző mutatja a készülékben a hőmérsékletet.
2. Érintse meg az OK érzékelőmezőt, hogy azonnal visszatérjen a beállított hőmérséklethez, máskülönben öt másodperc elteltével a kijelző azt automatikusan megjeleníti.

## 6.6 Gyors felfűtés funkció

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

Nem minden sütőfunkciónál áll a Gyors felfűtés funkció rendelkezésre. Hangjelzés hallható, ha a beállított funkciónál nem áll a Gyors felfűtés funkció rendelkezésre, és ha a hibajelző hang be van kapcsolva a Beállítások menüben. Olvassa el a „Beállítások menü használata” című fejezetet.

A Gyors felfűtés funkció csökkenti a készülék felmelegedési idejét.

A Gyors felfűtés funkció bekapcsolásához érintse meg és tartsa megérintve 3 másodpercig a  érzékelőmezőt.

Ha bekapcsolja a Gyors felfűtés funkciót, akkor a kijelzőn látható vízszintes vonalak villognak annak jelzésére, hogy a funkció működik.

## 7. ÓRAFUNKCIÓK

### 7.1 Órafunkciók táblázata

| Óra funkció                                                                                    | Alkalmazás                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  ÓRA          | A pontos idő megjelenítése vagy módosítása. Csak a készülék bekapcsolt állapotában változtathatja az idő beállítását.                                                                                                                                                                      |
|  IDŐTARTAM    | Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék.                                                                                                                                                                                                                           |
|  BEFEJEZÉS    | Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék.                                                                                                                                                                                                                                     |
|  KÉSLELTETÉS  | Az IDŐTARTAM és BEFEJEZÉS funkciók kombinálása.                                                                                                                                                                                                                                            |
|  PERCSZÁMLÁLÓ | Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a készülék ki-kapcsolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.                                                                                                                      |
| <b>00:00</b> ELŐRESZÁMOLÁSOS IDŐZÍTŐ                                                           | Segítségével beállítható annak számlálása, hogy mennyi ideig működjön a készülék. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. A sütő felmelegítésének kezdetén azonnal bekapcsol. Az ELŐRESZÁMOLÁSOS IDŐZÍTŐ nem kapcsol be, ha az IDŐTARTAM és a BEFEJEZÉS funkció be van állítva. |

### 7.2 Az idő beállítása és módosítása

A hálózati feszültséghez való első csatlakoztatás után várja meg, hogy a kijelzőn **h** és „12:00” jelenjen meg. „12” kijelzés villog.

1. Érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt az óra beállításához.
2. Érintse meg a **OK** gombot.
3. Érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt a perc beállítására.
4. Érintse meg a **OK** vagy  mezőt. A kijelző az új időt mutatja.

A pontos idő módosításához érintse meg többször az  gombot, amíg az  szimbólum villogni nem kezd.

### 7.3 Az IDŐTARTAM beállítása

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Annyiszor érintse meg a  érzékelőmezőt, amíg az  szimbólum villogni nem kezd.
3. A  vagy  érzékelőmezőt használja az IDŐTARTAM percértékének beállítására.
4. Érintse meg a **OK** érzékelőmezőt, vagy a készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja az IDŐTARTAM funkciót.
5. A  vagy  érzékelőmezőt használja az IDŐTARTAM óraértékének beállítására.
6. Érintse meg a **OK** gombot. A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja az IDŐTARTAM funkciót.

Amikor letelt a beállított idő, 2 percig hangjelzés hallható, és az időbeállítás, valamint a  szimbólum villog a kijelzőn. A készülék kikapcsol.

7. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt a hangjelzés leállítására.
8. Kapcsolja ki a készüléket.

### 7.4 A BEFEJEZÉS beállítása

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Annyiszor érintse meg a  érzékelőmezőt, amíg az  szimbólum villogni nem kezd.
3. A  vagy  érzékelőmezőt használja a BEFEJEZÉS beállítására, és a **OK** érzékelőmezőt a megerősítésre. Először a percet, majd az órát állítsa be.

Amikor letelt a beállított idő, akkor 2 percig hangjelzés hallható, és az időbeállítás, valamint a  szimbólum

villog a kijelzőn. A készülék automatikusan kikapcsol.

4. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt a hangjelzés leállítására.
5. Kapcsolja ki a készüléket.

### 7.5 A KÉSLELTETÉS funkció beállítása

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Annyiszor érintse meg a  érzékelőmezőt, amíg az  szimbólum villogni nem kezd.
3. A  vagy  érzékelőmezőt használja az IDŐTARTAM percértékének beállítására.
4. Érintse meg a **OK** gombot.
5. A  vagy  érzékelőmezőt használja az IDŐTARTAM óraértékének beállítására.
6. Érintse meg a **OK** érzékelőmezőt, és a készülék a BEFEJEZÉS funkció beállítására lép.

A kijelzőn villogó  jelenik meg.

7. A  vagy  érzékelőmezőt használja a BEFEJEZÉS beállítására, és a **OK** érzékelőmezőt a megerősítésre. Először a percet, majd az órát állítsa be.

A készülék később automatikusan bekapcsol, a beállított IDŐTARTAM idejéig működik, majd leáll a BEFEJEZÉS beállított idején. A beállított időpontban 2 percig hangjelzés hallható, és az időbeállítás, valamint a  szimbólum villog a kijelzőn. A készülék automatikusan kikapcsol.

8. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt a hangjelzés leállítására.
9. Kapcsolja ki a készüléket.



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

## 7.6 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

1. Érintse meg a  gombot.  szimbólum és „00” villog a kijelzőn.
2. A  segítségével válthat a kiegészítő funkciók között. Először a másodpercet, majd a percet és az órát állítsa be.
3. A PERCSZÁMLÁLÓ beállításához használja a  vagy  gombot, majd megerősítéshez a  gombot.

4. Érintse meg a  érzékelőmezőt, vagy a készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót. Amikor letelt a beállított idő, 2 percig hangjelzés hallható, és „00:00”, valamint  szimbólum villog a kijelzőn.
5. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt a hangjelzés leállítására.

## 7.7 ELŐRESZÁMOLÁSOS IDŐZÍTŐ

A számláló nullázásához egyszerre érintse meg és tartsa megérintve a  és  érzékelőmezőket, amíg a „00:00” meg nem jelenik a kijelzőn, s a számláló ismét nem kezd el számlálni.

# 8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

A sütő 9 automatikus programmal rendelkezik. Az automatikus programot,

illetve programozott receptet akkor használja, ha az étel elkészítésével kapcsolatban nincs kellő ismerete vagy gyakorlata. A kijelzőn ellenőrizheti az alapértelmezett sütési időt minden egyes automatikus programnál.

## 8.1 Automatikus programok

| Program száma | Program neve    |
|---------------|-----------------|
| 1             | MARHA HÁTSZÍN   |
| 2             | SERTÉS ROSTON   |
| 3             | CSIRKE EGÉSZBEN |
| 4             | PIZZA           |
| 5             | MUFFIN          |
| 6             | QUICHE LORRAINE |
| 7             | FEHÉR KENYÉR    |
| 8             | BURGONYAFELFÚJT |
| 9             | LASAGNE         |

## 8.2 Internetes receptek



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

## 8.3 Automatikus programok

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a  gombot. A kijelzőn az automatikus program száma (1 – 9) látható.
3. Érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt az automatikus program kiválasztására.
4. Érintse meg a OK érzékelőmezőt, vagy várjon, és a készülék öt másodperc elteltével automatikusan elindul.
5. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. A  szimbólum villog.
6. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt a hangjelzés leállítására.
7. Kapcsolja ki a készüléket.

## 8.4 Automatikus programok súly megadásával

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

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a  gombot.
3. A súlyprogram beállításához érintse meg a  vagy  gombot. A kijelző a következőket jeleníti meg: elkészítési idő,  időtartam szimbólum, alapértelmezett súly, mértékegység (kg, g).
4. Érintse meg a OK érzékelőmezőt, vagy a beállítások mentése öt

másodperc elteltével automatikusan megtörténik.

A készülék bekapcsol.

5. Az alapértelmezett súlyértéket a  vagy  érzékelőmező segítségével lehet megváltoztatni. Érintse meg a OK gombot.
6. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. A  szimbólum villog.
7. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt a hangjelzés leállítására.
8. Kapcsolja ki a készüléket.

## 8.5 Automatikus programok hűshőmérő szenzorral (bizonyos modelleknél)

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

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a  érzékelőmezőt.
3. Szerelje fel a hűshőmérő szenzort. Olvassa el a „Hűshőmérő szenzor” című részt.
4. Érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt a hűshőmérő szenzoros program beállítására.

A kijelző a programidőt, valamint a  és  szimbólumot jeleníti meg.

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

## 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.



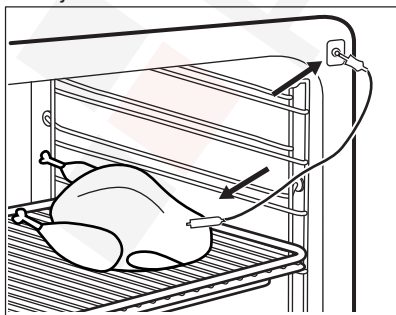
### VIGYÁZAT!

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. Szúrja a húshőmérő szenzor hegyét (melynek nyelén  szimbólum van) a hús közepébe.
3. Illessze a húshőmérő szenzor dugaszát a készülék elején lévő aljzatba.



A kijelzőn megjelenik a villogó  szimbólum és az alapértelmezettként beállított maghőmérséklet. Az első működéskor a hőmérséklet 60 °C, a

következő működések során pedig az utolsóként beállított érték.



Amikor a húshőmérő szenzort az aljzatba illeszti, törli az órafunkciók beállításait.

4. A  vagy a  gomb megérintésével módosítsa a maghőmérsékletet.
5. Érintse meg az OK gombot, vagy a készülék 5 másodperc elteltével automatikusan menti a beállításokat.



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

6. Állítsa be a sütőfunkciót és a sütőhőmérsékletet.

A kijelzőn az aktuális maghőmérséklet és a felfűtés  szimbóluma jelenik meg. Amíg a készülék kiszámolja a becsült elkészítési időt, a kijelzőn az előreszámítás ideje látható. Az első számítás után a kijelzőn a sütés becsült időtartama jelenik meg. A készülék a sütés során folyamatosan kalkulálja az időtartamot. A kijelző időközönként aktualizálja az időtartam értékét.



Amikor a húshőmérő szenzor használatával süt, a kijelzőn jelzett hőmérsékletet módosíthatja. Miután az aljzatba illesztette a húshőmérő szenzort, és beállított egy sütőfunkciót és hőmérsékletet, a kijelző az aktuális maghőmérsékletet mutatja.

A három alábbi hőmérsékleti adat megtekintéséhez

érintse meg ismételten a  gombot:

- beállított maghőmérséklet
- a sütő aktuális hőmérséklete
- aktuális maghőmérséklet.

Amikor a hús eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható két percig, továbbá a

maghőmérséklet értéke és a  jelzés villog. A készülék kikapcsol.

7. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
8. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból, és vegye ki a húst a készülékből.



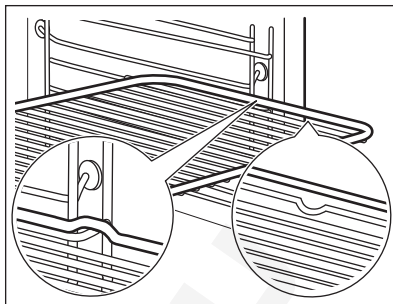
### FIGYELMEZTETÉS!

Legyen óvatos, amikor a húshőmérő szenzort eltávolítja. Forró! Égésveszély!

## 9.2 Tartozékok behelyezése

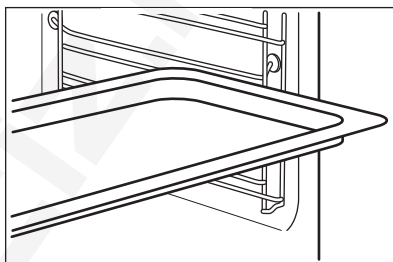
Huzalpolc:

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



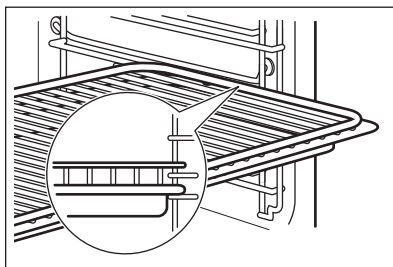
Mély tepsí:

Tolja a mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

Tolja a mély tepsit a polctartó vezetősínjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé, és ügyeljen arra, hogy a lábak lefele mutassanak.



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

## 9.3 Teleszkópos sütősinék - a tartozékok behelyezése

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



### VIGYÁZAT!

A teleszkópos sütősinéket tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos sütősinéket tilos kenni (zsírozni)!



### VIGYÁZAT!

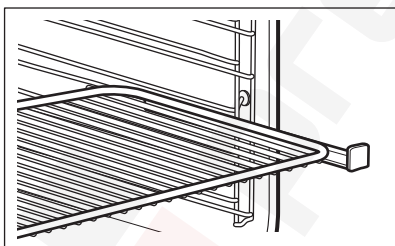
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:

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

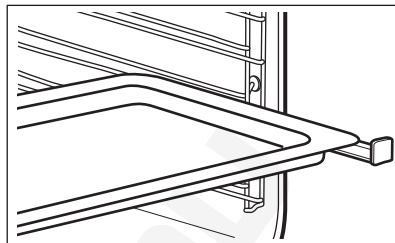


A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.



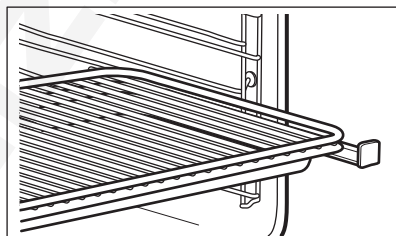
Mély tepsi:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos sütősinékre.



Huzalpolc és mély tepsi együtt:

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



## 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 10.1 Kedvencem funkció használata

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

1. Állítsa be egy sütőfunkció vagy program hőmérsékletét és idejét.
2. Érintse meg és három másodpercnél hosszabb ideig tartsa az ujját a ☆

érzékelőmezőn. Hangjelzés hallatszik.

3. Kapcsolja ki a készüléket.

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



Amikor működik a funkció, akkor módosítható a hőmérséklet és az idő.

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

## 10.2 A Gyermekezár használata

A Gyerekezár funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.



Ha a Pirolitika funkció működik, a készülék ajtaja automatikusan reteszelve van. Egy felirat jelenik meg a kijelzőn, amikor megérint egy érzékelőmezőt.

1. A funkció bekapcsolásához kapcsolja ki a készüléket a ① gombbal. Ne állítson be sütőfunkciót.
2. Egyidejűleg érintse meg, és legalább 2 másodpercig ne vegye el az ujját a ② és √ érzékelőmezőről.

Hangjelzés hallatszik.

A kijelzőn a SAFE jelenik meg. Az ajtó zárva van.

A Gyermekezár funkció kikapcsolásához ismételje meg a 2. lépést.

## 10.3 A Funkciózár használata

Csak a készülék működése során kapcsolhatja be ezt a funkciót.

A Funkciózár megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását.

1. A funkció bekapcsolásához kapcsolja be a készüléket.
2. Kapcsoljon be egy sütőfunkciót vagy beállítást.
3. Egyidejűleg érintse meg, és legalább 2 másodpercig ne vegye el az ujját a ② és √ érzékelőmezőről.

Hangjelzés hallatszik.

A kijelzőn a Loc jelenik meg.

A Funkciózár kikapcsolásához ismételje meg a 3. lépést.



Ha a Pirolitika funkció működik, a készülék ajtaja reteszelve van. Egy felirat jelenik meg a kijelzőn, amikor megérint egy érzékelőmezőt.



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

## 10.4 A beállítások menü használata

A beállítások menü segítségével be- vagy kikapcsolhatja a funkciókat a Főmenüben. A kijelzőn a SET üzenet és a beállítás száma látható.

|   | Megnevezés                   | Beállítási érték        |
|---|------------------------------|-------------------------|
| 1 | MARADÉKHŐ KIJELEZÉS          | BE / KI                 |
| 2 | TISZTÍTÁS EMLÉKEZTETŐ        | BE / KI                 |
| 3 | NYOMÓGOMB HANG <sup>1)</sup> | KATTANÁS / SÍPOLÁS / KI |
| 4 | HIBAJELZŐ HANG               | BE / KI                 |
| 5 | SZERVIZMENÜ                  | -                       |
| 6 | GYÁRI BEÁLL. VISSZA          | IGEN/NEM                |

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

1. Amikor a készülék be van kapcsolva, érintse meg, majd ismételt

megérintés után három másodpercig ne vegye el az ujját a  érzékelőmezőről.

A kijelzőn SET1 felirat látható, és az „1” kijelzés villog.

2. Érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt a beállítás elvégzésére.
3. Érintse meg a OK gombot.
4. Érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt a beállítás értékének módosítására.
5. Érintse meg a OK gombot.

Érintse meg a  érzékelőmezőt, vagy tartsa megérintve a  érzékelőmezőt a Beállítások menüből való kilépéshez.

## 10.5 Automatikus kikapcsolás

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

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

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



Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: húshőmérő szenzor, Sütővilágítás, Hőlégbefúvás – kis hőfok, Időtartam, Befejezés, Késleltetés.

## 10.6 Kijelző fényereje

A kijelző kétféle fényerő-beállítással rendelkezik:

- Éjszakai fényerő - ha a készülék ki van kapcsolva, akkor 22:00 óra és 06:00 óra között kisebb a kijelző fényereje.
- Nappali fényerő:
  - a készülék bekapcsolott állapotában.
  - ha éjszakai fényerőnél megérint egy érzékelőmezőt (kivéve a BE / KI érzékelőmezőt), akkor a következő 10 másodpercre a kijelző visszatér a nappali fényerő beállításra.
  - ha a készülék ki van kapcsolva, és bekapcsolja a Percszámlálót. Amikor befejeződik a Percszámláló funkció működése, akkor a kijelző visszatér az éjszakai beállításra.

## 10.7 Hűtőventilátor

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

# 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként 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, az ajánlott polcszinteket, valamint a tipikus edényekhez való hőmérsékletet.

## 11.2 Tészta sütés

- 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 maradékhot.

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

## 11.3 Sütési tanácsok

| A sütés eredménye                                                     | Lehetséges ok                     | Javítási mód                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alul túl világos a sütemény.                                          | A polcmagasság nem megfelelő.     | Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.                                                  |
| Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik. | A sütőhőmérséklet túl magas.      | A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.                              |
| Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik. | Túl rövid sütési időt választott. | Növelje meg a sütési időt. <b>Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.</b> |
| 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 sütés eredménye                          | Lehetséges ok                                             | Javítási mód                                                              |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 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.    |

## 11.4 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 - om-lós tészta                                            | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 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 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve) | Felső/alsó fűtés | 180              | 70 - 90    | 1            |
| Sajjtorta                                                            | 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 <sup>1)</sup>              | 50 - 70             | 2            |
| Kenyér (rozskenyér):<br>1. A süítési folyamat első része.<br>2. A süítési folyamat második része. | Felső/alsó fűtés         | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160 - 180 | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1            |
| Krémes felfújt / képviselőfánk                                                                    | Felső/alsó fűtés         | 190 - 210 <sup>1)</sup>              | 20 - 35             | 3            |
| Keksztekercs                                                                                      | Felső/alsó fűtés         | 180 - 200 <sup>1)</sup>              | 10 - 20             | 3            |
| Morzás tetejű sütemény (szárazon)                                                                 | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 150 - 160                            | 20 - 40             | 3            |
| Vajas mandula-torta / cukros sütemények                                                           | Felső/alsó fűtés         | 190 - 210 <sup>1)</sup>              | 20 - 30             | 3            |
| Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) <sup>2)</sup>                       | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 150                                  | 35 - 55             | 3            |

| Étel                                                                         | Funkció                  | Hőmérséklet (°C)        | Idő (perc) | Polcmagasság |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------|------------|--------------|
| Gyümölcskossarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) <sup>2)</sup> | 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, só)                     | Felső/alsó fűtés         | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 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 <sup>1)</sup>       | 20 - 30    | 3            |
| Aprósütemény kevert piskótatésztából         | 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 <sup>1)</sup> | 20 - 30    | 3            |

| Étel                                     | Funkció                  | Hőmérséklet (°C)        | Idő (perc) | Polcmagasság |
|------------------------------------------|--------------------------|-------------------------|------------|--------------|
| Péksütemény                              | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 160 <sup>1)</sup>       | 10 - 25    | 3            |
| Péksütemény                              | Felső/alsó fűtés         | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 25    | 3            |
| Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi) | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 150 <sup>1)</sup>       | 20 - 35    | 3            |
| Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi) | Felső/alsó fűtés         | 170 <sup>1)</sup>       | 20 - 30    | 3            |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütit.

## 11.5 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            |
| Csóban sült zöldség <sup>1)</sup> | Infrasütés               | 160 - 170        | 15 - 30    | 1            |
| Olvasztott sajtos tetejű bagett   | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 160 - 170        | 15 - 30    | 1            |
| Édes felfújtak                    | Felső/alsó fűtés         | 180 - 200        | 40 - 60    | 1            |
| Halfelfújt                        | Felső/alsó fűtés         | 180 - 200        | 30 - 60    | 1            |
| Töltött zöldség                   | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 160 - 170        | 30 - 60    | 1            |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütit.

## 11.6 Hőlégbefúvás (Nedves)

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

| Étel                                                | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------------------------------------------|------------------|------------|--------------|
| Császármorzsa                                       | 190 - 200        | 55 - 70    | 3            |
| Rizs puding                                         | 170 - 190        | 45 - 60    | 3            |
| Almatorta kevert piskótatésztából (kerek sütőforma) | 160 - 170        | 70 - 80    | 3            |
| Fehér kenyér                                        | 190 - 200        | 55 - 70    | 3            |

## 11.7 Több szinten való sütés

Használja a Hőlégbefúvás, nagy hőfok funkciót.

### Sütőtalcán sült sütemény / tészta / kenyér

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

<sup>1)</sup> 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 piskótatésztából           | 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        | -          |

| Étel                                     | Hőmérséklet (°C)        | Idő (perc) | Polcmagasság |            |
|------------------------------------------|-------------------------|------------|--------------|------------|
|                                          |                         |            | 2. pozíció   | 3. pozíció |
| Aprósüt. leveles tésztából               | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 50    | 1 / 4        | -          |
| Péksütemény                              | 180                     | 20 - 30    | 1 / 4        | -          |
| Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi) | 150 <sup>1)</sup>       | 23 - 40    | 1 / 4        | -          |

1) Melegítse elő a sütőt.

## 11.8 Lassú sütés

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-höz vagy zsíros sertéssült-höz. A hűhőmérő szenzor segítségével biztosíthatja a hűs megfelelő maghőmérsékletét (lásd a hűhőmérő 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 sűsse elő erős tűzön a hűs mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.
2. Helyezze a hűst a forró hűssűtő tepsivel együtt a sütő huzalpolcára.
3. Nyomja a hűhőmérő szenzort a hűsba.
4. Válassza ki a Hőlégbefűvás, kis hőfok funkciót, 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            |
| Marhapestce-nye | 200 - 300 g   | 120              | 20 - 40    | 3            |

## 11.9 Pizzasűtés

| Étel                      | Hőmérséklet (°C)          | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------------|---------------------------|------------|--------------|
| Pizza (vékony)            | 200 - 230 <sup>1)2)</sup> | 15 - 20    | 2            |
| Pizza (gazdag fel-téttel) | 180 - 200                 | 20 - 30    | 2            |

| Étel                                              | Hőmérséklet (°C)        | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------------------------------------|-------------------------|------------|--------------|
| 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            |
| Sajttorta                                         | 140 - 160               | 60 - 90    | 1            |
| Almatorta, bevonat-<br>tal                        | 150 - 170               | 50 - 60    | 1            |
| Zöldséges pite                                    | 160 - 180               | 50 - 60    | 1            |
| Kovásztalan kenyér                                | 230 - 250 <sup>1)</sup> | 10 - 20    | 2            |
| Leveles tésztából<br>készült lepény               | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 45 - 55    | 2            |
| Flammekuchen<br>(pizza jellegű étel<br>Elzászból) | 230 - 250 <sup>1)</sup> | 12 - 20    | 2            |
| Pirog (a calzone<br>orosz változata)              | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 15 - 25    | 2            |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

<sup>2)</sup> 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 süssse 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 süssse.
- 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 maradék hő.

## 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 <sup>1)</sup> | 5 - 6      | 1            |
| Marhasült vagy marhabélszín: közepesen   | vastagság (cm) szerint | Infrasütés       | 180 - 190 <sup>1)</sup> | 6 - 8      | 1            |
| Marhasült vagy marhabélszín: jól átsütve | vastagság (cm) szerint | Infrasütés       | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 8 - 10     | 1            |

1) Melegítse elő a süttőt.

### Sertés

| Étel                      | Mennyiség (kg) | Funkció    | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------------|----------------|------------|------------------|------------|--------------|
| Lapocka/tarja/sonka       | 1 - 1.5        | Infrasütés | 160 - 180        | 90 - 120   | 1            |
| Borda/karaj               | 1 - 1.5        | Infrasütés | 170 - 180        | 60 - 90    | 1            |
| Fasírt                    | 0.75 - 1       | Infrasütés | 160 - 170        | 50 - 60    | 1            |
| Sertés csülök (előfőzött) | 0.75 - 1       | 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 (kg) | Funkció          | Hőmérséklet (°C)  | Idő (perc) | Polcmagasság |
|------------------------|----------------|------------------|-------------------|------------|--------------|
| Nyúlgerinc/vadnyúl láb | 1 kg-ig        | Felső/alsó fűtés | 230 <sup>1)</sup> | 30 - 40    | 1            |
| Őzgerinc               | 1.5 - 2        | Felső/alsó fűtés | 210 - 220         | 35 - 40    | 1            |
| Comb                   | 1.5 - 2        | Felső/alsó fűtés | 180 - 200         | 60 - 90    | 1            |

1) Melegítse elő a sütőt.

**Szárnyasok**

| Étel           | Mennyiség (kg)          | Funkció    | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|----------------|-------------------------|------------|------------------|------------|--------------|
| Baromfi részek | Egyenként 0,2 - 0,25 kg | Infrasütés | 200 - 220        | 30 - 50    | 1            |
| Fél csirke     | Egyenként 0,4 - 0,5 kg  | Infrasütés | 190 - 210        | 35 - 50    | 1            |
| Csirke, jérce  | 1 - 1.5                 | Infrasütés | 190 - 210        | 50 - 70    | 1            |
| Kacsa          | 1.5 - 2                 | Infrasütés | 180 - 200        | 80 - 100   | 1            |
| Liba           | 3.5 - 5                 | Infrasütés | 160 - 180        | 120 - 180  | 1            |
| Pulyka         | 2.5 - 3.5               | Infrasütés | 160 - 180        | 120 - 150  | 1            |
| Pulyka         | 4 - 6                   | 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 grillezzzen.
- Mindig melegítse elő 5 percig 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            |
| 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 - 3      | 1 - 3         | 5            |
| Pirítós kenyér feltét-<br>tel | 6 - 8      | -             | 4            |

**11.13 Fagyasztott ételek - Hőlégbefűtés, nagy hőfok**

| 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            |

| Étel                        | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------------------|------------------|------------|--------------|
| Pírtott 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)                  | Polcmagasság |
|-------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------|
| Gyorsfagyasztott pizza                    | Felső/alsó fűtés                 | a gyártó utasításai szerint | a gyártó utasításai szerint | 3            |
| Sült burgonya <sup>1)</sup> (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            |

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

## 11.14 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 (kg) | Felolvasztási időtartam (perc) | További kiolvasztási időtartam (perc) | Megjegyzés                                                                            |
|------------|----------------|--------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Csirke     | 1              | 100 - 140                      | 20 - 30                               | Helyezze a csirkét egy nagy tányérra, és fedje le egy tállal. Félidőben fordítsa meg. |
| Hús        | 1              | 100 - 140                      | 20 - 30                               | Félidőben fordítsa meg.                                                               |
| Hús        | 0.5            | 90 - 120                       | 20 - 30                               | Félidőben fordítsa meg.                                                               |
| Piszt-ráng | 0.15           | 25 - 35                        | 10 - 15                               | -                                                                                     |

| Étel         | Mennyiség (kg) | Felolvasztási időtartam (perc) | További kiolvasztási időtartam (perc) | Megjegyzés                                              |
|--------------|----------------|--------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Eper         | 0.3            | 30 - 40                        | 10 - 20                               | -                                                       |
| Vaj          | 0.25           | 30 - 40                        | 10 - 15                               | -                                                       |
| Tejszín      | 2 x 0,2        | 80 - 100                       | 10 - 15                               | Verje fel a habot, amikor még helyenként enyhén fagyos. |
| Krémes torta | 1.4            | 60                             | 60                                    | -                                                       |

### 11.15 Tartósítás - Alsó sütés

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

### Bogyós gyümölcsök

| Étel                                     | Hőmérséklet (°C) | Befőzés gyöngyöző forrás kezdeteig (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 kezdeteig (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 kezdeteig (perc) | A 100 °C-on folytatott további főzés percben |
|-------------------------|------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Sárgarépa <sup>1)</sup> | 160 - 170        | 50 - 60                                   | 5 - 10                                       |
| Uborka                  | 160 - 170        | 50 - 60                                   | -                                            |

| Étel                      | Hőmérséklet (°C) | Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc) | A 100 °C-on folytatott további főzés percben |
|---------------------------|------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Vegyes savanyúság         | 160 - 170        | 50 - 60                                   | 5 - 10                                       |
| Karalábé / borsó / spárga | 160 - 170        | 50 - 60                                   | 15 - 20                                      |

1) Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

## 11.16 Aszalás - Hőlégbefúvás, nagy hőfok

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

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

## 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      |

## 11.17 Húshőmérő szenzor táblázat

### Marhahús

| Étel                           | Étel maghőmérséklete (°C) |
|--------------------------------|---------------------------|
| Rostélyos / filé szelet: véres | 45 - 50                   |

| Étel                                 | Étel maghőmérséklete (°C) |
|--------------------------------------|---------------------------|
| 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                   |
| 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.

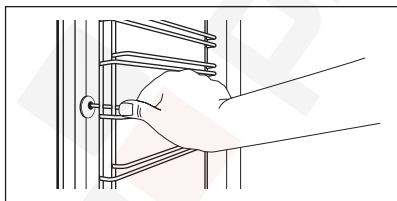
## 12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerszel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grilleződény 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 tisztítószerszel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

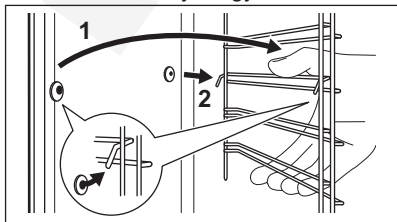
## 12.2 A polctartók eltávolítása

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

## 12.3 Pirolitika



### VIGYÁZAT!

Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polcvezető síneket.



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

- nem távolította el a hőmérő szenzor dugaszát az aljzatból. Egyes modelleken a kijelző a „C2” üzenetet jeleníti meg, ha ez a hiba előfordul.
- nem zárta be teljesen a sütőajtót. Egyes modelleken a kijelző a „C3” üzenetet jeleníti meg, ha ez a hiba előfordul.



### VIGYÁZAT!

Amennyiben a készülékszekrénybe egyéb berendezés is van szerelve, ne használja azt, amikor a Pirolitika funkció működik. Ez kárt tehet a készülékben.

Az ajtó zárva van a pirolitikus tisztítás alatt. A  szimbólum és a fűtésjelzés sávjai világítanak, amíg az ajtózár ki nem kapcsol. Az ajtózár kiold, amikor a sütő hőmérséklete a biztonsági érték alá kerül, és a pirolitikus tisztítás befejeződik.

A lámpa kikapcsol a pirolitikus tisztítás alatt.

1. Távolítsa el manuálisan az ételmaradványok nagyját.
2. Az ajtó belsejét meleg vízzel tisztítsa le; így elkerülheti, hogy az ételmaradványok ráéjenek a forró levegőtől.
3. Kapcsolja be a készüléket.

4. Annyiszor érintse meg a  érzékelőmezőt, amíg a "Pyro" kijelzés és a tisztítási program száma meg nem jelenik.
5. Érintse meg a OK gombot.
6. A tisztítás időtartamának beállításához érintse meg a  vagy  gombot:

| Kiegészítő funkció | Megnevezés                                   |
|--------------------|----------------------------------------------|
| 1                  | 1:00 óra alacsony szennyezettségi fok esetén |
| 2                  | 1:30 óra átlagos szennyezettségi fok esetén  |
| 3                  | 2:30 óra magas szennyezettségi fok esetén    |

A Befejezés funkció használatával késleltetve is elindíthatja a tisztítási műveletet.

7. A Pirolitika funkció bekapcsolásához érintse meg a OK mezőt.

## 12.4 Tisztítási emlékeztető

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



**A tisztítási emlékeztető az alábbi esetekben alszik el:**

- a pirolitikus tisztítási funkció befejezése után.
- az alapbeállításokban történő kikapcsoláskor. Olvassa el a „Beállítások menü használata” című fejezetet.

## 12.5 Az ajtó levétele és felszerelése

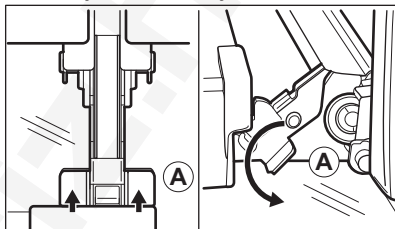
Az ajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok száma modellenként változik.



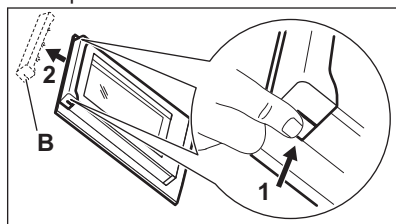
### FIGYELMEZTETÉS!

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

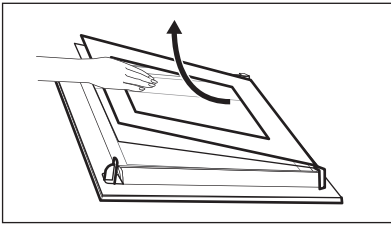
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.



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 egyenes felületre. Ennek célja a karcölés 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 üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket a vezetősínből.



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

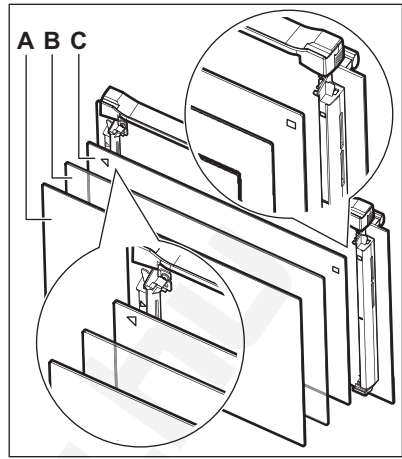
Amikor a tisztítás befejeződött, a fenti lépéseket fordított sorrendben hajtsa végre. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót.



#### FIGYELMEZTETÉS!

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

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



## 12.6 A lámpa izzójának cseréje

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



#### FIGYELMEZTETÉS!

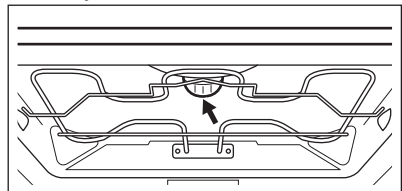
Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát.

Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrája.

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

## Felső lámpa

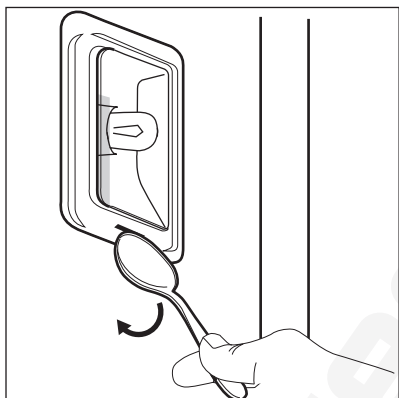
1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához forgassa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.



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

### 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.



## 13. HIBAELHÁRÍTÁS



### 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.                      | Az óra nincs beállítva.                                                                   | Állítsa be az órát.                                                                                          |

| Jelenség                                                                    | Lehetséges ok                                                                                                             | Javítási mód                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A sütő nem melegszik fel.                                                   | Nem végezte el a szükséges beállításokat.                                                                                 | Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.                                                                                                                                                                                  |
| A sütő nem melegszik fel.                                                   | Aktív az automatikus kikapcsolás.                                                                                         | Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.                                                                                                                                                                                       |
| A sütő nem melegszik fel.                                                   | A Gyerekzár be van kapcsolva.                                                                                             | Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt.                                                                                                                                                                                             |
| A sütő nem melegszik fel.                                                   | 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 készülék kikapcsolt állapotában a kijelzőn nem látható az óra.            | A készülék ki van kapcsolva.                                                                                              | A kijelző ismételt bekapcsolásához érintse meg egyszerre a  és  gombot. |
| A hűhőmérő szenzor nem működik.                                             | A hűhőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.                                            | Nyomja be a hűhőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.                                                                                                                                                    |
| Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek. | A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.                                                                                | Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.                                                                                                                                                   |
| Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.                           | Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.                                                                                     | A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.                                                                                                                                                  |
| A kijelzőn „C2” látható.                                                    | Szeretné elindítani a Pirolitika vagy a Felolvasztás funkciót, de nem húzta ki a hűhőmérő szenzor dugaszát az aljzataból. | Húzza ki a hűhőmérő szenzor dugaszát az aljzataból.                                                                                                                                                                                       |
| A kijelzőn „C3” látható.                                                    | Nem működik a tisztítási funkció. Nem zárta be teljesen a sütőajtót, vagy az ajtózárr hibás.                              | Teljesen csukja be az ajtót.                                                                                                                                                                                                              |

| Jelenség                                                                                                    | Lehetséges ok                                                                                                           | Javítási mód                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A kijelzőn „F102” látható.                                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nem zárta be teljesen a sütőajtót.</li> <li>Az ajtózár meghibásodott.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Teljesen csukja be az ajtót.</li> <li>Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét.</li> <li>Ha az „F102” hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.</li> </ul> |
| A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.                                                 | Elektromos hiba lépett fel.                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét.</li> <li>Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.</li> </ul>                                            |
| A készülék bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn <b>"Demo"</b> jelenik meg. | A demo üzemmód bekapcsolt.                                                                                              | Olvassa el a „Beállítások menü használata” című szakaszt a „További funkciók” fejezetben.                                                                                                                                                                                                         |

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

|                                                                          |                                                                                  |         |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Gyártó neve                                                              | Electrolux                                                                       |         |
| A készülék azonosítójele                                                 | EOC45752OX<br>EOC5751FAV<br>EOC5751FAX<br>EOC5751FOV<br>EOC5751FOX<br>EOC5751FOZ |         |
| 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                                                                    | EOC45752OX                                                                       | 41.5 kg |
|                                                                          | EOC5751FAV                                                                       | 40.0 kg |
|                                                                          | EOC5751FAX                                                                       | 41.5 kg |
|                                                                          | EOC5751FOV                                                                       | 39.5 kg |
|                                                                          | EOC5751FOX                                                                       | 41.5 kg |
|                                                                          | EOC5751FOZ                                                                       | 39.0 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 maradék hő 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 egyes sütőfunkcióknál.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.

### **Ételek melegen tartása**

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A kijelző a maradékhő visszajelzőt vagy a hőmérsékleti értéket mutatja.

### **Sütés kikapcsolt sütővilágítással**

Kapcsolja ki a sütővilágítást sütés közben, és csak akkor kapcsolja be, amikor szüksége van rá.

### **Hőlégbefúvás (nedves)**

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Működése azt eredményezi, hogy a sütési ciklus során a sütőtérben uralkodó hőmérséklet eltérhet a kijelzőn látható értéktől, és a sütési időtartamok is eltérhetnek más programoknál a sütési időtartalmaktól.

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

### **A kijelző kikapcsolása**

Szükség esetén teljesen kikapcsolható a kijelző. Egyidejűleg érintse meg a  és  érzékelőmezőt, amíg kikapcsol a kijelző. Ezzel a művelettel a kijelző bekapcsolása is elvégezhető.

## **15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK**

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

A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.







[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



867316391-D-432016