



## Hozza ki legtöbbet készülékéből!



Használja a fényképes termékregistrációt az **[electrolux.com/register](https://electrolux.com/register)** oldalon, így gyorsan hozzáfér a használati útmutatóhoz és megnézheti a rövid termékbemutató videókat.



**Electrolux**

# TARTALOM

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....          | 3  |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....           | 4  |
| 3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....                 | 7  |
| 4. TERMÉKLEÍRÁS.....                    | 9  |
| 5. KEZELŐPANEL.....                     | 9  |
| 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....         | 11 |
| 7. NAPI HASZNÁLAT.....                  | 12 |
| 8. ÓRAFUNKCIÓK.....                     | 20 |
| 9. AUTOMATIKUS PROGRAMOK.....           | 21 |
| 10. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....          | 22 |
| 11. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....               | 26 |
| 12. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 28 |
| 13. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....            | 44 |
| 14. HIBAE LHÁRÍTÁS.....                 | 48 |
| 15. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....             | 50 |

## GONDOLUNK ÖNRE

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

**Látogassa meg a weboldalunkat:**



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



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



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

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

⚠ Figyelmeztetés - Biztonsági információk

ℹ Általános információk és hasznos tanácsok

🌿 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

### 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt húzza ki a készülék hálózati dugaszát a fali aljzatból.
- FIGYELMEZTETÉS: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- 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 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 (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

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

- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a 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 az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.

|                                                                                          |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt) | 590 (600) mm |
| Konyhaszekrény szélessége                                                                | 560 mm       |
| Konyhaszekrény mélysége                                                                  | 550 (550) mm |
| Készülék elejének magassága                                                              | 594 mm       |
| Készülék hátuljának magassága                                                            | 576 mm       |
| Készülék elejének szélessége                                                             | 595 mm       |
| Készülék hátuljának szélessége                                                           | 559 mm       |
| Készülék mélysége                                                                        | 569 mm       |
| Készülék beépített mélysége                                                              | 548 mm       |
| Mélység nyitott ajtóval                                                                  | 1022 mm      |
| Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás                  | 560x20 mm    |
| Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el         | 1500 mm      |

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Rögzítőcsavarok | 4x25 mm |
|-----------------|---------|

## 2.2 Elektromos csatlakoztatás



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részént úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított

- csavaros típusú biztosítékot), 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.
  - Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábellel kerül szállításra.

**Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok Európa számára:**

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

A vezeték szükséges keresztmetszete az adattáblán található összteljesítmény alapján állapítható meg. Az alábbi táblázatból is tájékozódhat:

| Teljes teljesítmény (W) | Vezeték keresztmetszet (mm <sup>2</sup> ) |
|-------------------------|-------------------------------------------|
| maximum 1380            | 3 x 0.75                                  |
| maximum 2300            | 3 x 1                                     |
| maximum 3680            | 3 x 1.5                                   |

A földelő (zöld/sárga) vezeték 2 cm-rel hosszabb legyen, mint a fázis és a nulla (kék és barna vezeték).

## 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.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozik 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. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a 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 zománcreteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

## 2.5 Gőzsütés



### FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:
  - Gőz sütés közben ne nyissa ki a készülék ajtaját.
  - Gőz sütés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

## 2.6 Belső világítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

## 2.7 Szerviz

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

## 2.8 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Válassza le a készüléket 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.

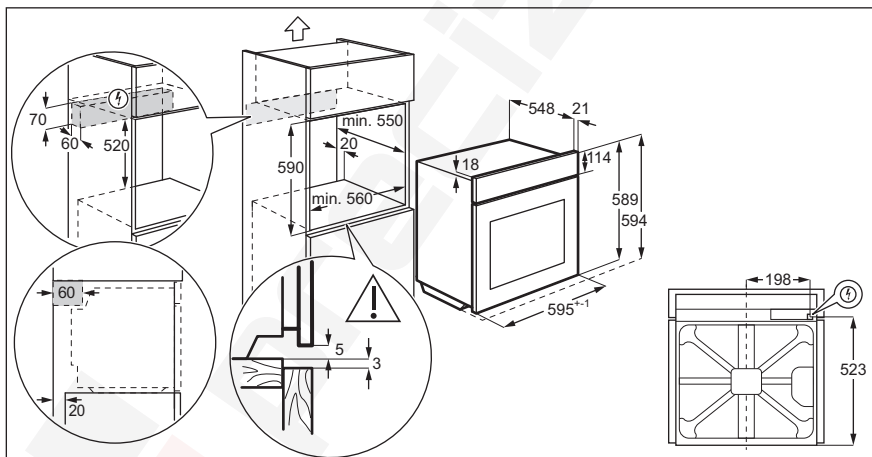
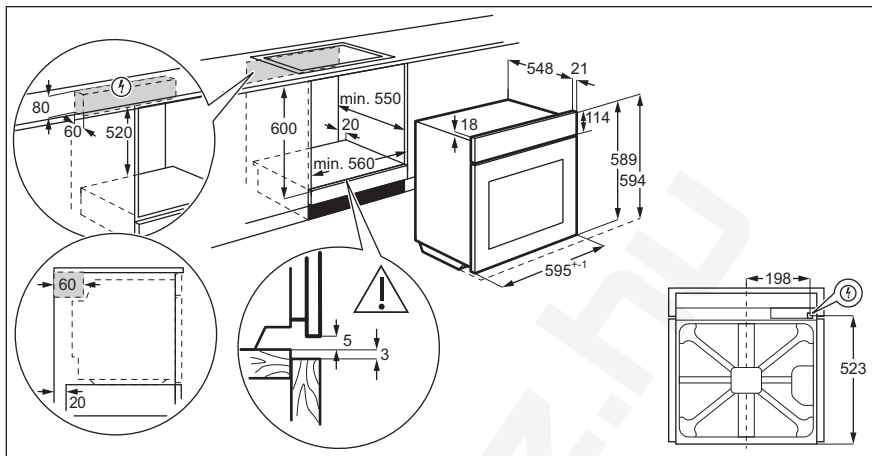
# 3. ÜZEMBE HELYEZÉS



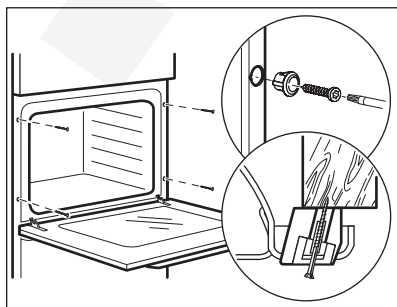
### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 3.1 Beépítés



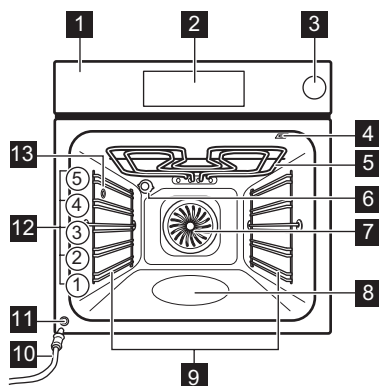
## 3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez





## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Általános áttekintés



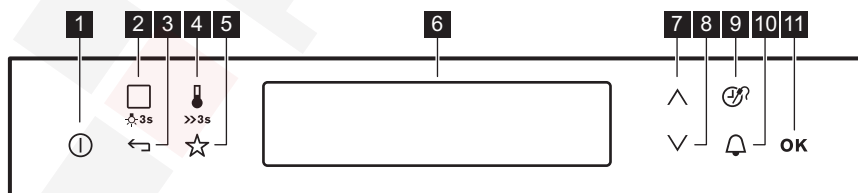
- 1 Kezelőpanel
- 2 Elektronikus programkapcsoló
- 3 Víztartály
- 4 A húshőmérő szenzor aljzata
- 5 Fűtőbetét
- 6 Sütőtér világítás
- 7 Ventilátor
- 8 Sütőtér mélyedése - Víztisztítás tartálya
- 9 Polcvezető sín, eltávolítható
- 10 Lefolyócső
- 11 Vízleeresztő szelep
- 12 Polcszintek
- 13 Gőz bemenet

### 4.2 Kiegészítők

- **Huzalpolc**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütőtepsi**  
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**  
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Húshőmérő szenzor**  
Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.
- **Teleszkópos sütősin**  
Polcokhoz és tálcaízekhez.

## 5. KEZELŐPANEL

### 5.1 Elektronikus programkapcsoló

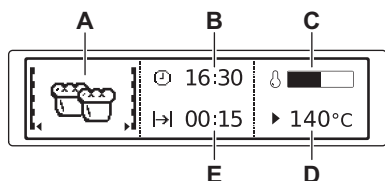


A sütő üzemeltetéséhez használja az érzékelőmezőket.

| Érzékelőmező | Funkció | Megjegyzés                  |
|--------------|---------|-----------------------------|
| 1            | BE / KI | A sütő be- és kikapcsolása. |

| Érzékelő                                                                                  | Funkció                                    | Megjegyzés                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2<br>    | Sütőfunkciók vagy Előre Programozott Sütés | Nyomja meg egyszer az érzékelőmezőt egy sütőfunkció vagy a következő menü kiválasztásához: Előre Programozott Sütés. Nyomja meg ismét az érzékelőmezőt a következő menük közötti váltáshoz: Sütőfunkciók, Előre Programozott Sütés. A sütővilágítás be- vagy kikapcsolásához nyomja meg 3 másodpercig az érzékelőmezőt. |
| 3<br>    | Vissza                                     | Visszalépés egy szinttel a menüben. A főmenü megjelenítéséhez érintse meg 3 másodpercig a mezőt.                                                                                                                                                                                                                        |
| 4<br>    | Hőmérséklet-választó/ Gyors felfűtés       | A sütő hőmérsékletének beállításához vagy a sütőn belüli jelenlegi hőmérséklet kijelzéséhez. Nyomja meg a mezőt 3 másodpercig a következő funkció be- vagy kikapcsolásához: Gyors felfűtés.                                                                                                                             |
| 5<br>    | Kedvencek                                  | A Kedvenc programok elérése és mentése.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 6<br>    | Kijelző                                    | A sütő aktuális beállításait mutatja.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 7<br>    | Fel                                        | Mozgás felfelé a menüben.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 8<br>    | Le                                         | Mozgás lefelé a menüben.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| 9<br>   | Idő és további funkciók                    | Különböző funkciók beállításához. A sütőfunkció működésekor nyomja meg az érzékelőmezőt az időkapcsoló vagy a következő funkciók beállításához: Funkciózár, Kedvencek, Melegen tartás, Set + Go. Ekkor módosítható a hűs-hőmérő szenzor beállítása is.                                                                  |
| 10<br> | Percszámláló                               | A következő funkció beállítása: Percszámláló.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 11<br> | OK                                         | Választás vagy beállítás megerősítése.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

## 5.2 Kijelző



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

A kijelző egyéb visszajelzői:

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

## 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.

Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

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

## 6.2 Első csatlakoztatás

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

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

## 6.3 Előmelegítés

Az első használat előtt távolítsa el az összes tartozékot, majd melegítse elő a sütőt.

1. Állítsa be ezt a funkciót: Alsó + felső sütés  és a maximum hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. Állítsa be ezt a funkciót: Hőlégbefúvás, nagy hőfok  és a maximum hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a sütőt. Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Gondoskodjon megfelelő légáramlásról a helyiségben.

# 7. NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 7.1 Navigálás a menükben

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



Bármelyik ponton vissza tud jutni a főmenübe a  gombbal.

## 7.2 A menük áttekintése

### Főmenü

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

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

## Almenü a következőhöz: Alapbeállítások

| Szimbólum / Menüelem                                                                                         | leírása                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Óra beállítása          | A pontos idő beállítás-a az órán.                                                                                |
| <br>Idő kijelzés            | BE állapotban a kijel-zőn a pontos idő lát-ható, miután kikap-csolja a sütőt.                                    |
| <br>Gyors felfűtés          | Bekapcsolt állapot-ban a funkció csök-kenti a felfűtési időt.                                                    |
| <br>Set + Go                | Beállít egy sütőfunk-ciót, melyet később a kezelőpanel bárme-lyik szimbólumának egyetlen érintésével elindíthat. |
| <br>Melegen tartás          | A sütés befejezését követően 30 percig melegen tartja az el-készült ételt.                                       |
| <br>Idő kiterjesztés        | Bekapcsolja és ki-kapcsolja az időkiter-jesztés funkciót.                                                        |
| <br>Kijelző kontraszt       | Fokozatosan módo-sítja a kijelző kont-rasztját.                                                                  |
| <br>Kijelző fényerő        | Fokozatosan módo-sítja a kijelző fény-erejét.                                                                    |
| <br>Nyelv                 | A kijelzések nyelv-ének beállítása.                                                                              |
| <br>Figyelmeztető hangerő | Fokozatonként beál-lítja a gombnyomá-sok és jelzések hang-erejét.                                                |
| <br>Nyomógomb hang        | Az érintőmezők hangjának ki- és be-kapcsolása. A BE/KI érintőmező hangját nem lehet kikapcsol-ni.                |

| Szimbólum / Menüelem                                                                                    | leírása                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <br>Hangbeállítás      | A figyelmeztető hangjelzések ki- és bekapcsolása.        |
| <br>DEMO mód           | Aktiváló / inaktíváló kód: 2468.                         |
| <br>Szervíz            | A szoftver verzió-szám és a konfigurá-ció megjelenítése. |
| <br>Gyári beállítá-sok | Minden beállítás visz-zakapcsolása a gyá-ri értékre.     |

## 7.3 Sütőfunkciók

| Sütőfunkció                                                                                                      | Alkalmazás                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Hőlégbefűvás,<br>nagy hőfok | Sütés egyszerre maxi-mum három sütőszin-ten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyab-bra állítsa a sütő hő-mérsékletét, mint a kö-vetkező funkció ese-tén: Alsó + felső sütés.                                                       |
| <br>Páratartalom,<br>alacsony   | Kenyér sütéséhez, nagy húsdarabok sü-téséhez vagy hideg és fagyasztott ételek fel-melegítéséhez.                                                                                                                                        |
| <br>Pizza funkció             | Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirí-tani, illetve ropogóssá tenni az alsó réteget. 20 - 40 °C-kal alacso-nyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a kö-vetkező funkció esetén: Alsó + felső sütés. |

| Sütőfunkció                                                                                                                     | Alkalmazás                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Alsó + felső sü-<br>tés / Vízisztí-<br>tás | Egy szinten történő<br>tészta- és hússütés<br>számára.<br>Olvassa el az „Ápolás<br>és tisztítás” című feje-<br>zetet a használati út-<br>mutatóban a követke-<br>zőhöz: Aqua Clean<br>víztisztítás. |
| <br>Fagyasztott<br>ételek                      | Készételekhez (pl. sült<br>burgonya, steak bur-<br>gonya vagy tavaszi te-<br>kercs).                                                                                                                |
| <br>Grill                                      | Laposabb élelmisze-<br>rek grillezéséhez és<br>pirítás készítéséhez.                                                                                                                                |
| <br>Infrásütés                                 | Nagyobb húsdarabok<br>vagy nem csontozott<br>szárnyas sütése egy<br>polcszinten. Csőben<br>sütéshez és pirítás-<br>hoz.                                                                             |
| <br>Alsó sütés                                 | Ropogós alapú süte-<br>mények készítéséhez<br>és étel tartósításához.                                                                                                                               |

| Sütőfunkció                                                                                                          | Alkalmazás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Konvekciós le-<br>vegő (nedves) | <p>A funkciót arra tervez-<br/>ték, hogy energiát ta-<br/>karítson meg a sütés<br/>során. Főzési útmuta-<br/>tásokért olvassa el a<br/>"Hasznos tanácsok és<br/>javaslatok" című feje-<br/>zetet, Konvekciós le-<br/>vegő (nedves). A sü-<br/>tőajtót sütés közben<br/>be kell csukni, hogy a<br/>funkció ne legyen<br/>megszakítva, és hogy<br/>a sütő a lehető legna-<br/>gyobb energiahaté-<br/>konysággal működjön.<br/>A funkció használata-<br/>kor a sütőtér hőmér-<br/>séklete eltérhet a beál-<br/>lított hőmérséklettől. A<br/>készülék a maradék-<br/>hőt használja fel. A fű-<br/>tési teljesítmény le-<br/>csökkenhet. Az ener-<br/>giatakarékosságra vo-<br/>natkozó általános ja-<br/>vaslatokért olvassa el<br/>az „Energiahatékony-<br/>ság” fejezet Energia-<br/>takarékoság c. szak-<br/>szát. A funkció megfe-<br/>lel az EN 60350-1 sz.<br/>szabvány szerinti<br/>energiahatékonysági<br/>besorolásnak. A funk-<br/>ció használatakor a<br/>sütővilágítás 30 má-<br/>sodperc elteltével au-<br/>tomatikusan kikapcsol.</p> |

| Sütőfunkció                                                                                        | Alkalmazás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Regenerálódás | A gőzzel történő felmelegítés meggátolja az ételek felületének kiszáradását. A hőközlés finoman, egyenletesen történik, és biztosítja, hogy az ételnek olyan íze és aromája legyen, mintha most készült volna el. Ez a funkció az étel közvetlenül tányéron történő felmelegítésére használható. Egyszerre egynél több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban. |

## 7.4 Speciális beállítások

| Sütőfunkció                                                                                                    | Alkalmazás                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Melegen tartás            | Az étel melegen tartásához.                                                                                               |
| <br>Edény melegítés           | Az edények tárolásához való előmelegítése.                                                                                |
| <br>Tartósítás              | Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.                                                                   |
| <br>Aszalás                 | Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.                                                                         |
| <br>Kelesztés               | A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát. |
| <br>Hőlégbefúvás, kis hőfok | Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.                                                                         |

| Sütőfunkció                                                                                       | Alkalmazás                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Kenyér       | A funkcióval kenyér és zsemle készíthető professzionális minőségben a ropogóság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.             |
| <br>Kiolvasztás  | Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ. |
| <br>Csőben sütés | Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafélt. Csőben sütéshez és piritáshoz.                                          |

## 7.5 Előre Programozott Sütés

### Ételkategória: Hal/Tenger Gyümölcssei

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

### Ételkategória: Szárnyasok

| Étel                |   |
|---------------------|---|
| Csontozott szárnyas | - |

| Étel   |                           |
|--------|---------------------------|
| Csirke | Csirkeszárny, friss       |
|        | Csirkeszárny, fagyasztott |
|        | Csirkecomb, friss         |
|        | Csirkecomb, fagyasztott   |
|        | Csirke, 2 fél             |

### Ételkategória: hús

| Étel            |                                                                                                  |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Marhahús        | Párolt hús      |
|                 | Fasírt                                                                                           |
| Marha hátszín   | Véres                                                                                            |
|                 | Véres           |
|                 | Közepes                                                                                          |
|                 | Közepes         |
|                 | Jól átsütve                                                                                      |
|                 | Jól átsütve     |
| Skandináv marha | Véres           |
|                 | Közepes         |
|                 | Jól átsütve    |
| Sertés          | Karaj                                                                                            |
|                 | Sertés csülök, előfőzött                                                                         |
|                 | Sertéshús                                                                                        |
|                 | Sertés karaj                                                                                     |
|                 | Sertés tarja                                                                                     |
|                 | Sertéslapocka                                                                                    |
|                 |                                                                                                  |
| Borjú           | Borjú csülök                                                                                     |
|                 | Borda                                                                                            |
|                 | Borjú roston  |

| Étel   |                                                                                                |
|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bárány | Báránycsülök                                                                                   |
|        | Báránygerinc                                                                                   |
|        | Báránycomb, közepesen                                                                          |
| Vad    | Vadnyúl                                                                                        |
|        | • Nyúlláb, nyúlcomb                                                                            |
|        | • Nyúlborca                                                                                    |
|        | Őz/szarvas                                                                                     |
|        | • Comb                                                                                         |
|        | • Őzgerinc                                                                                     |
|        | Vad roston    |
|        | Bárányborca  |

### Ételkategória: Tepsiben sülték

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

### Ételkategória: Pizza/Quiche

| Étel                   |                        |
|------------------------|------------------------|
| Pizza                  | Pizza, vékony kéreg    |
|                        | Pizza, extra feltét    |
|                        | Fagyasztott pizza      |
|                        | Amerikai mirelit pizza |
|                        | Hideg pizza            |
|                        | Mirelit pizza szelet   |
|                        |                        |
| Pírtott bagett         | -                      |
| Elzászi hagymás lepény | -                      |
| Svájci tarte, pikáns   | -                      |
| Quiche Lorraine        | -                      |



| Étel                                           |                              |
|------------------------------------------------|------------------------------|
| Pikáns torta                                   | -                            |
| <b>Ételkategória: Torta/Sütemények</b>         |                              |
| Étel                                           |                              |
| Forma torta                                    | -                            |
| Almatorta, bevo-<br>nattal                     | -                            |
| Piskótatészta                                  | -                            |
| Almás pite                                     | -                            |
| Túrótorta, sütőfor-<br>mában                   | -                            |
| Briós                                          | -                            |
| Homoktorta                                     | -                            |
| Torta                                          | -                            |
| Svájci tarte, édes                             | -                            |
| Mandulás süte-<br>mény                         | -                            |
| Muffin                                         | -                            |
| Aprósütemény                                   | -                            |
| Omlós kekszék                                  | -                            |
| Habkosár                                       | -                            |
| Leveles tésztából<br>készült aprósüte-<br>mény | -                            |
| Képviselőfánk                                  | -                            |
| Puszedli                                       | -                            |
| Aprósüt. omlós<br>tésztából                    | -                            |
| Karácsonyi stollen                             | -                            |
| Fagyasztott almás-<br>pite                     | -                            |
| Sütés tepsiben                                 | Piskótatészta<br>Kelt tészta |
| Túrótorta, tepsiben                            | -                            |

| Étel                       |                             |
|----------------------------|-----------------------------|
| Csokoládés süte-<br>mények | -                           |
| Piskótarolád               | -                           |
| Kelttésztás süte-<br>mény  | -                           |
| Morzsasütemény             | -                           |
| Cukros sütemény            | -                           |
| Tortaalap                  | Omlós tészta                |
|                            | Piskóta tortaalap           |
| Gyümölcstorta              | Omlós gyümölcs-<br>torta    |
|                            | Piskótás gyü-<br>mölcstorta |
|                            | Kelt tészta                 |

**Ételkategória: Kenyér/zsemle**

| Étel        |                            |
|-------------|----------------------------|
| Péksütemény | Sütemény, fa-<br>gyasztott |
| Ciabatta    | -                          |
| Kenyér      | Kenyér                     |
|             | Kelt tészta                |
|             | Kováasztalan ke-<br>nyér   |

**Ételkategória: Köreték**

| Étel                            |   |
|---------------------------------|---|
| Sült burgonya, vé-<br>kony      | - |
| Sült burgonya,<br>vastag        | - |
| Sült burgonya, fa-<br>gyasztott | - |
| Kroketek                        | - |
| Zöldségek/kroket-<br>tek        | - |
| Pirított vagdaltak              | - |



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

## 7.6 Egy melegítési funkció beállítása

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Válassza ki a menüt: Sütőfunkciók.
3. Megerősítésül nyomja meg a OK gombot.
4. Válasszon ki egy melegítési funkciót.
5. Megerősítésül nyomja meg a OK gombot.
6. Állítsa be a hőmérsékletet.
7. Megerősítésül nyomja meg a OK gombot.

## 7.7 Egy gőzfunkció beállítása

A víztartály fedele a kezelőpanelben található.



### FIGYELMEZTETÉS!

Kizárólag hideg csapvizet használjon. Ne használjon szűrt (ioncserélt) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékot. Ne tegyen a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékot.

1. Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz.
2. Töltse fel a víztartályt 900 ml vízzel. Ez a vízmennyiség kb. 55 - 60 percre elegendő.
3. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
4. Kapcsolja be a sütőt.
5. Állítsa be a kívánt gőz sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
6. Ha szükséges, állítsa be a következő funkciót: Időtartam  $\rightarrow$  vagy Befejezés  $\rightarrow$ .



Amikor üres a gőzfejlesztő, egy hangjelzés hallható.

A sütési idő végén hangjelzés hallható.

7. Kapcsolja ki a sütőt.
8. A gőzsütés befejezése után ürítse ki a víztartályt. Olvassa el a Tartály ürítése tisztítási funkcióra vonatkozó fejezetet.



### VIGYÁZAT!

A sütő forró!  
Égésveszély! Legyen óvatos, amikor kiüríti a víztartályt.

9. Gőzsütés után a gőz lecsapódhat a sütőtér alján. Akkor törölje szárazra a sütőtér alját, amikor a sütő már lehűlt.

Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a sütőt.



### FIGYELMEZTETÉS!

Minden gőz sütés után várjon legalább 60 percet, hogy megelőzze a forró víz kifolyását a vízkivezető szelepen.

## 7.8 „Víztartály üres” jelzőfény

A kijelző a következőket mutatja: Víz elfogyott, és egy hangjelzés hallható, amikor üres a víztartály, és fel kell tölteni.

További tájékoztatásért olvassa el a „Napi használat” fejezetben a gőz funkció beállításáról szóló részt.

## 7.9 „Víztartály tele” visszajelző

Amikor a kijelzőn a következő jelenik meg: Víztartály megtelt, akkor használhatja a gőzzel sütést.

Amikor a tartály tele van, egy hangjelzés hallható.



Ha túl sok vizet tölt a tartályba, a biztonsági leeresztő szelep a többlet vizet a sütő alára folytatja. A kifolyt vizet egy szivaccsal vagy ruhával távolítsa el.

## 7.10 A víztartály ürítése

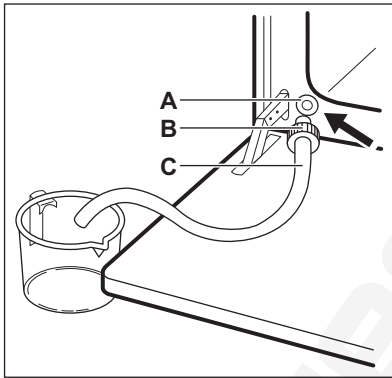


### VIGYÁZAT!

Mielőtt hozzáfogna a víztartály kiürítéséhez, győződjön meg arról, hogy a sütő kihűlt.

Ürítse ki a víztartályt minden gőz sütés után.

1. Készítse elő a használati útmutatóval egy csomagban mellékelt lefolyócsövet (C). Helyezze a csatlakozót (B) a lefolyócső egyik végére.



2. A lefolyócső (C) másik végét helyezze egy tartályba. A tartályt a leeresztő szelepnél (A) alacsonyabb magasságban helyezze el.
3. Nyissa ki a sütő ajtaját, majd tegye a csatlakozót (B) a leeresztő szelepbe (A).
4. Nyomja meg többször a csatlakozót a víztartály leürítése közben.



A tartályban még lehet valamennyi víz, amikor a kijelzőn a következő üzenet megjelenik: Víz elfogyott. Várjon, amíg a vízleeresztő szelepnél már nem folyik ki több víz.

5. Amikor a víz már nem folyik, húzza ki a csatlakozót a szelepből.



A leeresztett vizet ne használja fel a víztartály ismételt feltöltéséhez.

## 7.11 Felfűtés visszajelző

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

## 7.12 Gyors felfűtés

Ez a funkció csökkenti a felfűtési időt.



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

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

## 7.13 Maradékhő

Ha kikapcsolja a sütőt, a kijelzőn megjelenik a maradékhő. A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához.

## 8. ÓRAFUNKCIÓK

### 8.1 Órafunkciók táblázata

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

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



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

### 8.2 Az óra funkciók beállítása



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

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

### 8.3 Melegen tartás

A funkció feltételei:

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

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

A funkció be- vagy kikapcsolható a menüben: Alapbeállítások.

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Válassza ki a sütőfunkciót.
3. Állítson be 80 °C-nál magasabb hőmérsékletet.

4. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: Melegen tartás.

5. Megerősítésül nyomja meg a **OK** gombot.

Amikor a funkció befejeződik, hangjelzés hallható.

## 8.4 Idő kiterjesztés

A Idő kiterjesztés funkció segítségével a sütőfunkció folytatható a Időtartam lejártá után.



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

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

# 9. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



## FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 9.1 Receptek és Programozott receptek

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

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

## 9.2 Előre Programozott Sütés és Súlyautomatika

Ez a funkció automatikusan kiszámítja a főzési időt. Használatához meg kell adni az étel tömegét.

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Válassza ki a menüt: Előre Programozott Sütés. Nyomja meg a **OK** gombot.
3. Válassza ki az ételt a következő funkcióval: Súlyautomatika. Nyomja meg a **OK** gombot.
4. Nyomja meg a  vagy  gombot az étel tömegének beállításához.  
Nyomja meg a **OK** gombot.  
Az automatikus program elindul.
5. Bármikor módosíthatja a súlybeállítást. Nyomja meg a  vagy  gombot a tömeg módosításához.
6. Amikor az idő letelik, hangjelzés hallható. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.

## 10. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 10.1 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 sütő kikapcsol.



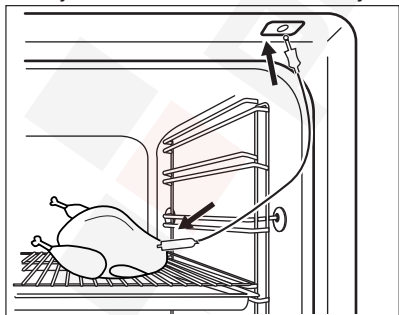
### VIGYÁZAT!

Kizárólag a mellékelt húshőmérőt, illetve megfelelő pótalkatrészt használjon.



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

1. Nyomja a húshőmérő szenzor hegyét a hús közepébe.
2. Csatlakoztassa a húshőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba a sütő sütőterének tetején.



3. Kapcsolja be a sütőt. A kijelzőn a húshőmérő szenzor szimbóluma jelenik meg.
4. Nyomja meg a  vagy  gombot 5 másodpercen belül a maghőmérséklet beállításához.
5. Válassza ki a sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.

A sütő kiszámolja a hozzávetőleges befejezést. A befejezési idő az étel mennyiségétől, a beállított sütési hőmérséklettől (minimum 120 °C) és az üzemmódtól függ. A készülék befejezést hozzávetőlegesen 30 perc alatt számolja ki.

6. A húshőmérséklet módosításához nyomja meg a  gombot.

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

7. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.
8. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugóját az aljzatból, és vegye ki a húst a sütőből.
9. Nyomja meg a  gombot a sütő kikapcsolásához.



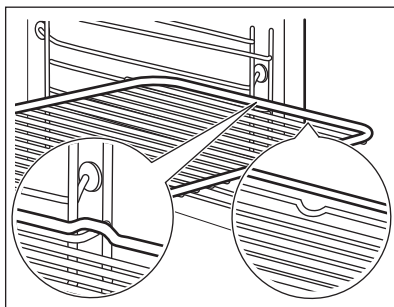
### FIGYELMEZTETÉS!

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

### 10.2 Tartozékok behelyezése

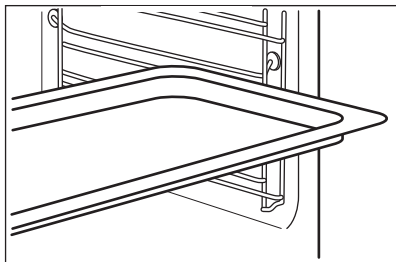
Huzalpolc:

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



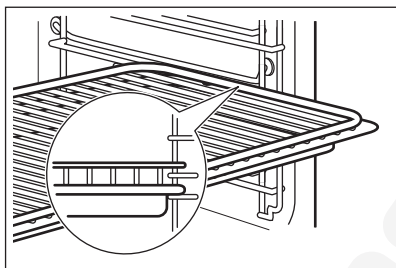
Sütőtálca/ mély tepsí:

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



Huzalpolc és sütő tálca / mély tepsiegyütt:

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



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

### 10.3 Teleszkópos sütősínek



Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sütősínek szerelési útmutatóját.

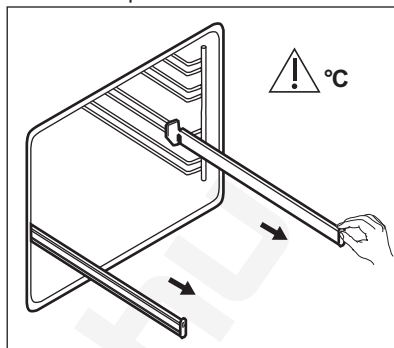
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.



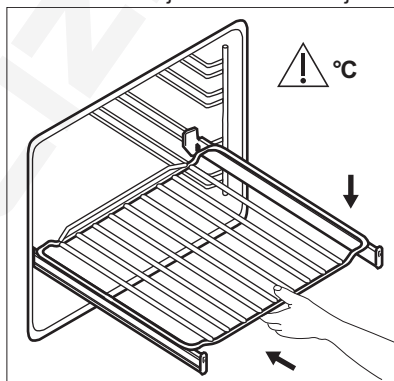
#### VIGYÁZAT!

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

1. Húzza ki a jobb és a bal oldali teleszkópos sütősíneket.



2. Helyezze a huzalpolcot a teleszkópos sütősínekre, majd óvatosan tolja be a sütő belsejébe.



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

### 10.4 Tartozékok a gőz sütéshez

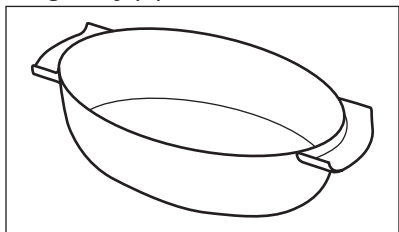


A sütő gőzsütési tartozék nélkül kerül leszállításra. További tájékoztatásért forduljon a helyi forgalmazóhoz.

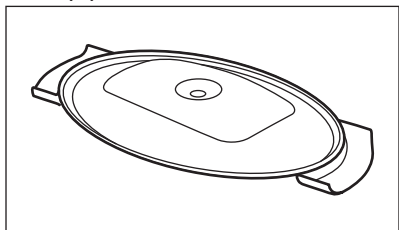
#### Diétás ételkészítő edény gőz sütési funkciókhoz

Az edény egy üveg tálból, a befűvő tömlő (C) számára egy furattal rendelkező fedőből, valamint egy acélrácsból áll, amelyet az edény aljába lehet helyezni.

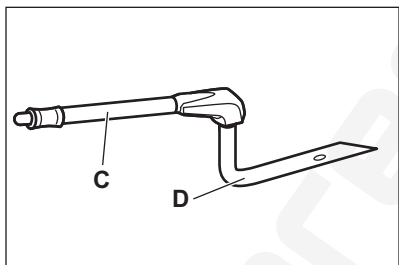
**Üvegedény (A)**



**Fedő (B)**

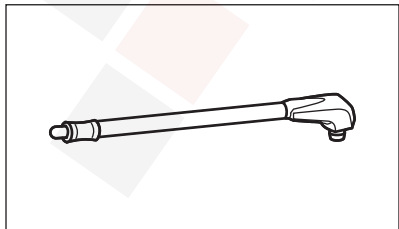


**A fűvóka és a befűvó tömlő**

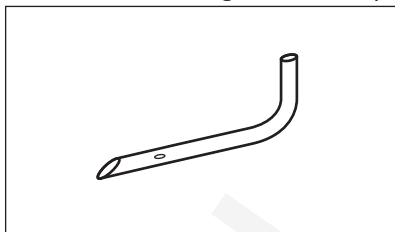


„C” jelű alkatrész: befűvó tömlő a gőz sütéshez, „D”: fűvóka a közvetlen gőz sütéshez.

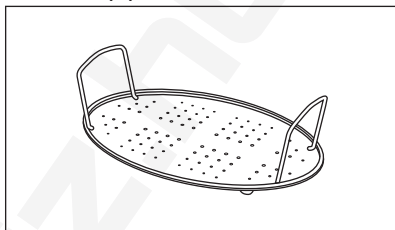
**Befűvó cső (C)**



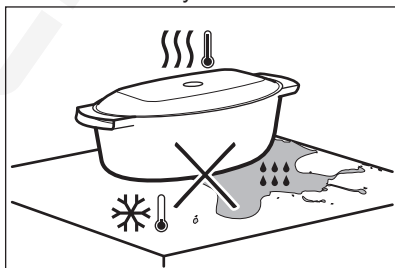
**Fűvóka a közvetlen gőz sütéshez (D)**



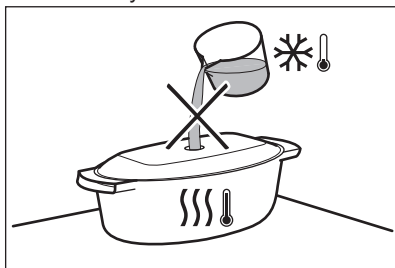
**Acélrács (E)**



- Ne tegye hideg / nedves felületre a forró sütőedényt.

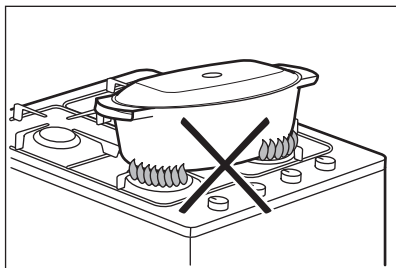


- Ne öntsön hideg folyadékot a forró sütőedénybe.

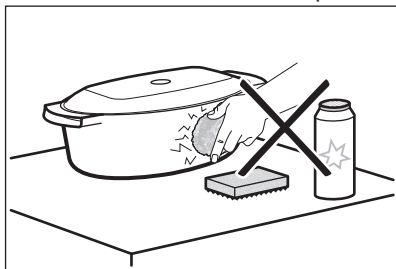


- Ne tegye a sütőedényt forró főzőfelületre.





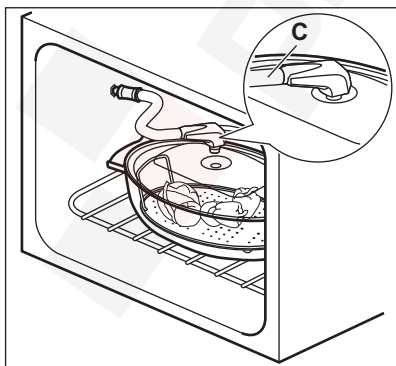
- Ne tisztítsa a sütőedényt súroló- és csiszolószerekkel, valamint porokkal.



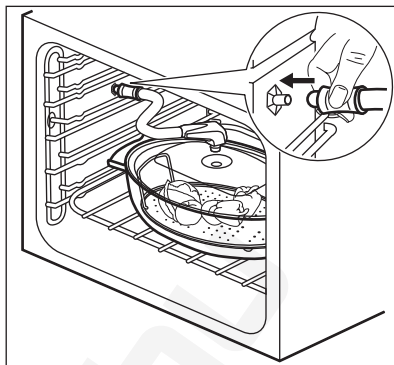
### 10.5 Gőz sütés diétás ételkészítő edénnyel

Tegye az ételt az edénybe helyezett acélrácsra, majd tegye az edényre a fedőt.

1. Illessze a befűvő tömlőt a diétás ételkészítő edény fedőjének speciális furatába.



2. A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított második polcszintjére.
3. A befűvő tömlő másik végét illessze a gőzbemenethez.



Ügyeljen arra, hogy a befűvő tömlő ne nyomódjon össze, és ne érjen a sütő felső részén található fűtőelemhez.

4. A sütőn állítsa be a gőz sütés funkciót.

### 10.6 Közvetlen gőz sütés

Tegye az ételt az edénybe helyezett acélrácsra. Adjon hozzá kevés vizet.



#### VIGYÁZAT!

Ne használja az edény fedőjét.



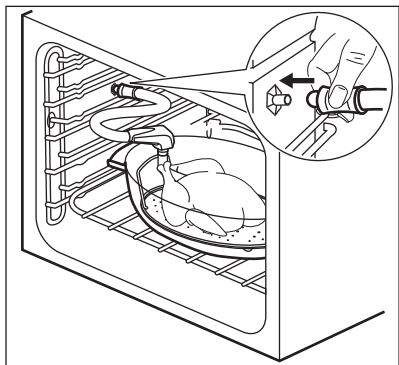
#### FIGYELMEZTETÉS!

A sütő működése alatt a fűvőkát óvatosan kezelje. Amikor a sütő forró, a fűvőkát edényfogó kesztyűvel érintse meg. A fűvőkát mindig távolítsa el a sütőből, ha nem használja a gőz funkciót.



A befűvő tömlőt kifejezetten a sütővel való használatra terveztük, és nem tartalmaz egészségre káros anyagokat.

1. Illessze a fűvőkát (D) a befűvő tömlőbe (C). A befűvő tömlő másik végét illessze a gőzbemenethez.

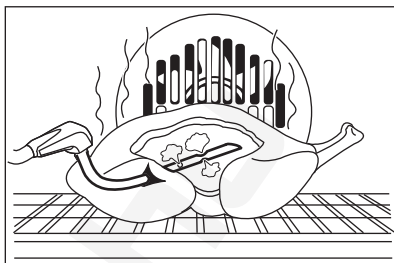


2. A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított első vagy második polcszintjére.

Ügyeljen arra, hogy a befűvő tömlő ne nyomódjon össze, és ne érjen a sütő felső részén található fűtőelemhez.

3. A sütőn állítsa be a gőz sütés funkciót.

Amikor csirkét, kacsát, pulykát, gidát, nagyobb halat vagy hasonló ételt készít, a fűvőkát (D) közvetlenül a hús üres részébe vezesse be. Biztosítsa, hogy ilyenkor a nyílások ne záródjanak el.



A gőz sütéssel kapcsolatos további információkért tekintse meg a gőz sütésre vonatkozó ételkészítési táblázatokat a Hasznos tanácsok és javaslatok című fejezetben.

## 11. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 11.1 Kedvencek

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

#### Egy program tárolása

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

A kijelzőn az első szabad memóriahely jelenik meg.

5. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
6. Adja meg a program nevét. Az első betű villog.
7. Érintse meg az  vagy  gombot a betű módosításához.
8. Nyomja meg a OK gombot.

A következő betű villog.

9. Szükség esetén végezze el ismét a 7. lépést.

10. Tartsa nyomva a OK gombot a mentéshez.

Felülírhatja a kívánt memóriahely tartalmát. Amikor a kijelzőn az első szabad memóriahely megjelenik, nyomja meg a  vagy  gombot, majd

nyomja meg a OK gombot a már meglévő program felülírásához.

A program nevét módosíthatja ebben a menüben: Program név szerkesztése.

#### A program elindítása

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

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

## 11.2 A Gyermezkár használata

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

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

A Gyerekkár funkció kikapcsolásához ismételje meg a 2. lépést.

## 11.3 Funkciózár

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

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

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



A sütő kikapcsolásakor ez a funkció is kikapcsol.

## 11.4 Set + Go

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

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Állítson be egy sütőfunkciót.
3. Annyiszor nyomja meg a ⌚ gombot, amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: Időtartam.
4. Lehetővé teszi az idő beállítását.

5. Annyiszor nyomja meg a ⌚ gombot, amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: Set + Go.

6. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

Érintse meg bármelyik szimbólumot (a ① kivételével) a következő funkció elindításához: Set + Go. A beállított sütőfunkció elindul.

Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.



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

## 11.5 Automatikus kikapcsolás

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

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

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

## 11.6 Kijelző fényereje

A kijelző kétféle fényerő-beállítással rendelkezik:

- Éjszakai fényerő - ha a sütő ki van kapcsolva, akkor 22:00 óra és 06:00 óra között kisebb a kijelző fényereje.
- Nappali fényerő:
  - amikor a sütő be van kapcsolva.
  - ha éjszakai fényerőnél megérint egy szimbólumot (a BE / KI szimbólum kivételével), akkor a

következő 10 másodpercre a kijelző visszatér a nappali fényerő beállításra.

- ha a sütő ki van kapcsolva és beállítja ezt a funkciót: Percszámláló. Amikor befejeződik a funkció működése, a kijelző visszatér az éjszakai beállításra.

## 11.7 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja

a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a sütő le nem hűl.

## 11.8 Biztonsági termosztát

A sütő nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

# 12. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

## 12.1 Sütési javaslatok

A sütőben öt polcsint található.

A polcsintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

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

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

A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig

ropogósak lesznek. Így a sütési idő és az energiafogyasztás is alacsonyabb.

### Sütemények sütése

Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.

Ha egyszerre két sütőtálcát használ, legyen egy üres szint közöttük.

### Húsok és halak sütése

Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.

Hagyja a húst kb. 15 perccig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.

Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

### Sütési időtartamok

A sütési időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.

Az első időkből figyelje a sütés folyamatát. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) főzőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

## 12.2 Páratartalom, alacsony

Melegítse elő az üres sütőt.



## SÜTEMÉNYEK/TÉSZTA

|  | <br>(°C) | <br>(perc) |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Gyümölcslepény,<br>nem szükséges elő-<br>melegíteni a sütőt                       | 175                                                                                       | 30 - 40                                                                                     | 2                                                                                 | Sütőforma, Ø 26 cm                                                                |
| Gyümölcskenyér,<br>nem szükséges elő-<br>melegíteni a sütőt                       | 160                                                                                       | 80 - 90                                                                                     | 2                                                                                 | Sütőforma, Ø 26 cm                                                                |
| Panettone                                                                         | 150 - 160                                                                                 | 70 - 100                                                                                    | 2                                                                                 | Sütőforma, Ø 20 cm                                                                |
| Szilvatorta                                                                       | 160                                                                                       | 40 - 50                                                                                     | 2                                                                                 | Kenyérsütő tepszi                                                                 |
| Teasütemények,<br>nem szükséges elő-<br>melegíteni a sütőt                        | 150                                                                                       | 20 - 35                                                                                     | 3 (2 és 4)                                                                        | Sütő tálca                                                                        |
| Zsemle                                                                            | 180 - 200                                                                                 | 12 - 20                                                                                     | 2                                                                                 | Sütő tálca                                                                        |
| Bríósok                                                                           | 180                                                                                       | 15 - 20                                                                                     | 3 (2 és 4)                                                                        | Sütő tálca                                                                        |

Használjon tortaformát.



## TÖLTÖTT TÉSZTÁK

|  | <br>(°C) | <br>(perc) |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Zöldséggel töltött ételek                                                         | 170 - 180                                                                                 | 30 - 40                                                                                     | 1                                                                                 |
| Lasagne                                                                           | 170 - 180                                                                                 | 40 - 50                                                                                     | 2                                                                                 |
| Csőben sült burgonya                                                              | 160 - 170                                                                                 | 50 - 60                                                                                     | 1 (2 és 4)                                                                        |

A második polcszintet használja.

Használja a huzalpolcot.



## HÚS

|  | <br>(°C) | <br>(perc) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sertés rostton,<br>1 kg                                                             | 180                                                                                         | 90 - 110                                                                                      |



## HÚS

|  | <br>(°C) | <br>(perc) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Borjú, 1 kg                                                                         | 180                                                                                         | 90 - 110                                                                                      |
| Marha hátszín,<br>véresen, 1 kg                                                     | 210                                                                                         | 45 - 50                                                                                       |

|  <b>HÚS</b> |                                                                                           |                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | <br>(°C) | <br>(perc) |
| Marha hátszín, közepes, 1 kg                                                                 | 200                                                                                       | 55 - 65                                                                                     |
| Marhasült, átsült, 1 kg                                                                      | 190                                                                                       | 65 - 75                                                                                     |

A második polcszintet használja.

|  | <br>(°C) | <br>(perc) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bárány comb, 1 kg                                                                 | 175                                                                                       | 110 - 130                                                                                   |
| Csirke egészben, 1 kg                                                             | 200                                                                                       | 55 - 65                                                                                     |
| Pulyka egészben, 4 kg                                                             | 170                                                                                       | 180 - 240                                                                                   |
| Kacsa egészben, 2 - 2,5 kg                                                        | 170 - 180                                                                                 | 120 - 150                                                                                   |
| Vadnyúl, feldarabolva                                                             | 170 - 180                                                                                 | 60 - 90                                                                                     |

Az első polcszintet használja.

|  | <br>(°C) | <br>(perc) |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Liba egészben, 3 kg                                                                 | 160 - 170                                                                                   | 150 - 200                                                                                     |

A második polcszintet használja.

|  <b>HAL</b> |                                                                                             |                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | <br>(°C) | <br>(perc) |
| Pisztráng, 3 - 4 hal, 1,5 kg                                                                   | 180                                                                                         | 25 - 35                                                                                       |

|  <b>HAL</b> |                                                                                           |                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | <br>(°C) | <br>(perc) |
| Tonhal, 4 - 6 filé, 1,2 kg                                                                   | 175                                                                                       | 35 - 50                                                                                     |
| Tőkehal                                                                                      | 200                                                                                       | 20 - 30                                                                                     |

## 12.3 Sütés diétás süteőedényben

Használja a következő funkciót: Páratartalom, alacsony.

A második polcszintet használja.

Állítsa be a hőmérsékletet 130 °C-ra.

|  <b>ZÖLDSÉGEK</b> |                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                   | <br>(perc) |
| Paradicsom                                                                                         | 15                                                                                          |
| Padlizsán                                                                                          | 15 - 20                                                                                     |
| Brokkoli rózsák                                                                                    | 20 - 25                                                                                     |
| Cukkini szeletelve                                                                                 | 20 - 25                                                                                     |
| Paprika csíkokra vágva                                                                             | 20 - 25                                                                                     |
| Karfiol rózsák                                                                                     | 25 - 30                                                                                     |
| Karalábé                                                                                           | 25 - 30                                                                                     |
| Spárga, fehér                                                                                      | 25 - 35                                                                                     |
| Zeller, szeletelve                                                                                 | 30 - 35                                                                                     |
| Édeskömény                                                                                         | 30 - 35                                                                                     |
| Spárga, zöld                                                                                       | 35 - 45                                                                                     |
| Sárgarépa                                                                                          | 35 - 40                                                                                     |

Állítsa be a hőmérsékletet 130 °C-ra.

|  <b>HÚS</b> |                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | <br>(perc) |
| Párolt csirkemell                                                                            | 25 - 35                                                                                     |
| Főtt sonka                                                                                   | 55 - 65                                                                                     |
| Kasseler (füstölt sertés-karaj)                                                              | 80 - 100                                                                                    |

Állítsa be a hőmérsékletet 130 °C-ra.

|  <b>HAL</b> |                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|             | <br>(perc) |
| Pisztráng / Lazac Filé                                                                       | 25 - 30                                                                                     |

Állítsa be a hőmérsékletet 130 °C-ra.

|  <b>KÖRETEK</b> |                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 | <br>(perc) |
| Rizs                                                                                             | 35 - 40                                                                                     |

|  <b>KÖRETEK</b> |                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 | <br>(perc) |
| Főtt burgonya negyedbe vágva                                                                     | 35 - 45                                                                                     |
| Puliszka                                                                                         | 40 - 45                                                                                     |
| Krumpli hámozatlan, közepes méretű                                                               | 50 - 60                                                                                     |

## 12.4 Regenerálódás

Melegítse elő az üres sütőt.

Állítsa be a hőmérsékletet 130 °C-ra.

A második polcszintet használja.

|  | <br>(perc) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tészta és szósz                                                                   | 10 - 15                                                                                     |
| Köretek                                                                           | 10 - 15                                                                                     |
| Egytálételek                                                                      | 10 - 15                                                                                     |
| Hús                                                                               | 10 - 15                                                                                     |
| Zöldségek                                                                         | 10 - 15                                                                                     |
| Zöldség/hús felfűjtak                                                             | 15 - 25                                                                                     |

## 12.5 Tészta- és hússütés

|  <b>SÜTEMÉNYEK</b> |                                                                                             |                                                                                     |                                                                                             |                                                                                     |                                                                                               |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|                    | Alsó + felső sütés                                                                          |                                                                                     | Hőlégbefűtés, nagy hőfok                                                                    |                                                                                     | <br>(perc) |  |
|                                                                                                       | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                               |                                                                                     |
| Habos sütemények                                                                                      | 170                                                                                         | 2                                                                                   | 160                                                                                         | 3 (2 és 4)                                                                          | 45 - 60                                                                                       | Sütőforma                                                                           |

|  <b>SÜTEMÉNYEK</b> |                                                                                        |                                                                                   |                                                                                        |                                                                                   |                                                                                          |                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                    | Alsó + felső sü-tés                                                                    |                                                                                   | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                               |                                                                                   |  (perc) |  |
|                                                                                                     |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                          |                                                                                   |
| Linzerészta                                                                                         | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 160                                                                                    | 3 (2 és 4)                                                                        | 20 - 30                                                                                  | Sütőforma                                                                         |
| Kefíres sajttor-ta                                                                                  | 170                                                                                    | 1                                                                                 | 165                                                                                    | 2                                                                                 | 80 - 100                                                                                 | Sütőforma, Ø 26 cm                                                                |
| Rétes                                                                                               | 175                                                                                    | 3                                                                                 | 150                                                                                    | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                  | Sütő tálca                                                                        |
| Kandírozott gyümölcstorta                                                                           | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 165                                                                                    | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                  | Sütőforma, Ø 26 cm                                                                |
| Karácsonyi püspökkenyér, melegítse elő az üres sütőt                                                | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 150                                                                                    | 2                                                                                 | 90 - 120                                                                                 | Sütőforma, Ø 20 cm                                                                |
| Szilvatorta, melegítse elő az üres sütőt                                                            | 175                                                                                    | 1                                                                                 | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 50 - 60                                                                                  | Kenyérsütő tepszi                                                                 |
| Teasütemé-nyek                                                                                      | 140                                                                                    | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                              | 3                                                                                 | 25 - 45                                                                                  | Sütő tálca                                                                        |
| Habcsók                                                                                             | 120                                                                                    | 3                                                                                 | 120                                                                                    | 3                                                                                 | 80 - 100                                                                                 | Sütő tálca                                                                        |
| Habcsók, me-legítse elő az üres sütőt, két szinten                                                  | -                                                                                      | -                                                                                 | 120                                                                                    | 2 és 4                                                                            | 80 - 100                                                                                 | Sütő tálca                                                                        |
| Molnárika, me-legítse elő az üres sütőt                                                             | 190                                                                                    | 3                                                                                 | 190                                                                                    | 3                                                                                 | 12 - 20                                                                                  | Sütő tálca                                                                        |
| Képviselőfánk                                                                                       | 190                                                                                    | 3                                                                                 | 170                                                                                    | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                  | Sütő tálca                                                                        |
| Képviselőfánk, két szinten                                                                          | -                                                                                      | -                                                                                 | 170                                                                                    | 2 és 4                                                                            | 35 - 45                                                                                  | Sütő tálca                                                                        |
| Tortalapok                                                                                          | 180                                                                                    | 2                                                                                 | 170                                                                                    | 2                                                                                 | 45 - 70                                                                                  | Sütőforma, Ø 20 cm                                                                |
| Gyümölcstorta gazdagon                                                                              | 160                                                                                    | 1                                                                                 | 150                                                                                    | 2                                                                                 | 110 - 120                                                                                | Sütőforma, Ø 24 cm                                                                |
| Lekváros pis-kóta                                                                                   | 170                                                                                    | 1                                                                                 | 160                                                                                    | 2                                                                                 | 30 - 50                                                                                  | Sütőforma, Ø 20 cm                                                                |

Melegítse elő az üres sütőt.



|  <b>KENYÉR ÉS PIZZA</b> |                                                                                        |                                                                                   |                                                                                        |                                                                                   |                                                                                          |                                                                                   |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--|
|                         | Alsó + felső sütés                                                                     |                                                                                   | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                               |                                                                                   |  (perc) |  |  |
|                                                                                                          |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                          |                                                                                   |  |
| Fehér kenyér, 1 - 2 darab, 0,5 kg/db                                                                     | 190                                                                                    | 1                                                                                 | 190                                                                                    | 1                                                                                 | 60 - 70                                                                                  | -                                                                                 |  |
| Rozskenyér, nem szükséges előmelegíteni a sütőt                                                          | 190                                                                                    | 1                                                                                 | 180                                                                                    | 1                                                                                 | 30 - 45                                                                                  | Kenyérsütő tepszi                                                                 |  |
| Zsemle, 6 - 8 péksütemény                                                                                | 190                                                                                    | 2                                                                                 | 180                                                                                    | 2 (2 és 4)                                                                        | 25 - 40                                                                                  | Sütő tálca                                                                        |  |
| Pizza                                                                                                    | 230 - 250                                                                              | 1                                                                                 | 230 - 250                                                                              | 1                                                                                 | 10 - 20                                                                                  | Sütő tálca / Mély tepszi                                                          |  |
| Pogácsák                                                                                                 | 200                                                                                    | 3                                                                                 | 190                                                                                    | 3                                                                                 | 10 - 20                                                                                  | Sütő tálca                                                                        |  |

Melegítse elő az üres sütőt.

Használjon tortaformát.

|  <b>TÖLTÖTT TÉSZTÁK</b> |                                                                                          |                                                                                     |                                                                                          |                                                                                     |                                                                                           |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|
|                        | Alsó + felső sütés                                                                       |                                                                                     | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                                 |                                                                                     |  (perc) |  |  |
|                                                                                                          |  (°C) |  |  (°C) |  |                                                                                           |  |  |
| Rakott tészta, nem szükséges előmelegíteni a sütőt                                                       | 200                                                                                      | 2                                                                                   | 180                                                                                      | 2                                                                                   | 40 - 50                                                                                   |  |  |
| Rakott zöldség, nem szükséges előmelegíteni a sütőt                                                      | 200                                                                                      | 2                                                                                   | 175                                                                                      | 2                                                                                   | 45 - 60                                                                                   |  |  |
| Quiche                                                                                                   | 180                                                                                      | 1                                                                                   | 180                                                                                      | 1                                                                                   | 50 - 60                                                                                   |  |  |
| Lasagne                                                                                                  | 180 - 190                                                                                | 2                                                                                   | 180 - 190                                                                                | 2                                                                                   | 25 - 40                                                                                   |  |  |
| Cannelloni                                                                                               | 180 - 190                                                                                | 2                                                                                   | 180 - 190                                                                                | 2                                                                                   | 25 - 40                                                                                   |  |  |

A második polcszintet használja.

Használja a huzalpolcot.

|  HÚS |                                                                                           |                                                                                           |                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | Alsó + felső sü-<br>tés                                                                   | Hőlégbefúvás,<br>nagy hőfok                                                               |  (perc) |
|                                                                                       | <br>(°C) | <br>(°C) |                                                                                          |
| Marhahús                                                                              | 200                                                                                       | 190                                                                                       | 50 - 70                                                                                  |
| Sertés                                                                                | 180                                                                                       | 180                                                                                       | 90 - 120                                                                                 |
| Borjú                                                                                 | 190                                                                                       | 175                                                                                       | 90 - 120                                                                                 |
| Angol marhasült, véresen                                                              | 210                                                                                       | 200                                                                                       | 50 - 60                                                                                  |
| Angol marhasült, közepesen átsüt-<br>ve                                               | 210                                                                                       | 200                                                                                       | 60 - 70                                                                                  |
| Angol marhasült, jól átsütve                                                          | 210                                                                                       | 200                                                                                       | 70 - 75                                                                                  |

|  HÚS |                                                                                           |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                   |                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | Alsó + felső sütés                                                                        |                                                                                   | Hőlégbefúvás,<br>nagy hőfok                                                               |                                                                                   |  (perc) |
|                                                                                       | <br>(°C) |  | <br>(°C) |  |                                                                                          |
| Sertéslapocka, bőrös                                                                  | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 120 - 150                                                                                |
| Sertéslábszár, 2 db                                                                   | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 100 - 120                                                                                |
| Báránycsülök                                                                          | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 110 - 130                                                                                |
| Csirke egészben                                                                       | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 200                                                                                       | 2                                                                                 | 70 - 85                                                                                  |
| Pulyka egészben                                                                       | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 2                                                                                 | 210 - 240                                                                                |
| Kacsa egészben                                                                        | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 120 - 150                                                                                |
| Liba egészben                                                                         | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 1                                                                                 | 150 - 200                                                                                |
| Vadnyúl, feldarabolva                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 60 - 80                                                                                  |
| Vadnyúl, feldarabolva                                                                 | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 150 - 200                                                                                |
| Fácán egészben                                                                        | 190                                                                                       | 2                                                                                 | 175                                                                                       | 2                                                                                 | 90 - 120                                                                                 |

A második polcszintet használja.

|  HAL |                                                                                           |                                                                                           |                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | Alsó + felső sütés                                                                        | Hőlégbefúvás, nagy hőfok                                                                  | <br>(perc) |
|                                                                                       | <br>(°C) | <br>(°C) |                                                                                             |
| Pisztráng / Tengeri sügér, 3 - 4 hal                                                  | 190                                                                                       | 175                                                                                       | 40 - 55                                                                                     |
| Tonhal / Lazac, 4 - 6 filé                                                            | 190                                                                                       | 175                                                                                       | 35 - 60                                                                                     |

## 12.6 Kenyér

Melegítse elő az üres sütőt.

A második polcszintet használja, hacsak egyéb utasítás erről nem rendelkezik.

|  KENYÉR |                                                                                           |                                                                                           |                                                                                             |                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|         | <br>(kg) | <br>(°C) | <br>(perc) |  |
| Fehér kenyér, 1 - 2 darab, 0,5 kg/db                                                     | 1                                                                                         | 180 - 190                                                                                 | 45 - 60                                                                                     | -                                                                                 |
| Zsemle, 6 - 8 péksütemény                                                                | 0.5                                                                                       | 190 - 210                                                                                 | 20 - 30                                                                                     | Sütő tálca, a második és a negyedik polcszintet használja                         |
| Rozskenyér, 1 - 2 darab, 0,5 kg/db                                                       | 1                                                                                         | 180 - 200                                                                                 | 50 - 70                                                                                     | -                                                                                 |
| Focaccia                                                                                 | -                                                                                         | 190 - 210                                                                                 | 20 - 25                                                                                     | Sütő tálca                                                                        |

## 12.7 Ropogósra sütés ezzel a funkcióval: Pizza funkció

Melegítse elő az üres sütőt.

Az első polcszintet használja, hacsak egyéb utasítás erről nem rendelkezik.

|  PIZZA |                                                                                             |                                                                                               |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|        | <br>(°C) | <br>(perc) |  |
| Pizza, vékony                                                                             | 200 - 220                                                                                   | 15 - 25                                                                                       | Sütő tálca                                                                          |

|  <b>PIZZA</b> |                                                                                           |                                                                                             |                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|               | <br>(°C) | <br>(perc) |  |
| Pizza, vékony                                                                                  | 200 - 220                                                                                 | 20 - 30                                                                                     | Sütő tálca                                                                        |
| Mini pizza                                                                                     | 200 - 220                                                                                 | 15 - 20                                                                                     | Sütő tálca                                                                        |
| Almás pite                                                                                     | 150 - 170                                                                                 | 50 - 70                                                                                     | Sütőforma, Ø 20 cm                                                                |
| Gyümölcslepeny                                                                                 | 170 - 190                                                                                 | 35 - 50                                                                                     | Sütőforma, Ø 26 cm                                                                |
| Hagymakarikás tészta, a második polcszintet használja                                          | 200 - 220                                                                                 | 20 - 30                                                                                     | Sütő tálca                                                                        |

## 12.8 Grill

Melegítse elő az üres sütőt.

A negyedik polcszintet használja.

Grillezés maximális hőmérséklettel.

|  <b>GRILL</b> |                                                                                           |                                                                                                            |                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|               | <br>(kg) | <br>(perc)<br>Egyik oldal | <br>(perc)<br>Másik oldal |
| Filészeletek, 4 db                                                                             | 0.8                                                                                       | 12 - 15                                                                                                    | 12 - 14                                                                                                    |
| Bífsztek, 4 db                                                                                 | 0.6                                                                                       | 10 - 12                                                                                                    | 6 - 8                                                                                                      |
| Kolbászok, 8                                                                                   | -                                                                                         | 12 - 15                                                                                                    | 10 - 12                                                                                                    |
| Sertésborda, 4 db                                                                              | 0.6                                                                                       | 12 - 16                                                                                                    | 12 - 14                                                                                                    |
| Fél csirke, 2                                                                                  | 1                                                                                         | 30 - 35                                                                                                    | 25 - 30                                                                                                    |
| Kebab, 4                                                                                       | -                                                                                         | 10 - 15                                                                                                    | 10 - 12                                                                                                    |
| Jércemell, 4 db                                                                                | 0.4                                                                                       | 12 - 15                                                                                                    | 12 - 14                                                                                                    |
| Hamburgerek, 6                                                                                 | 0.6                                                                                       | 20 - 30                                                                                                    | -                                                                                                          |
| Halfilé, 4 db                                                                                  | 0.4                                                                                       | 12 - 14                                                                                                    | 10 - 12                                                                                                    |
| Melegszendvics, 4 - 6                                                                          | -                                                                                         | 5 - 7                                                                                                      | -                                                                                                          |
| Pirítós, 4 - 6                                                                                 | -                                                                                         | 2 - 4                                                                                                      | 2 - 3                                                                                                      |

## 12.9 Infrásütés

Melegítse elő az üres sütőt.

Az első vagy a második polcszintet használja.

A sütési idő kiszámításához szorozza meg az alábbi táblázatban lévő időértéket a hús centiméterben mérhető vastagságával.

|  <b>MARHA</b> |                                                                                           |                                                                                             |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|               | <br>(°C) | <br>(perc) |  |
| Marhasült vagy - szelet, vérezen                                                               | 190 - 200                                                                                 | 5 - 6                                                                                       |  |
| Marhasült vagy - szelet, közepesen                                                             | 180 - 190                                                                                 | 6 - 8                                                                                       |  |
| Marhasült vagy - szelet, átsütve                                                               | 170 - 180                                                                                 | 8 - 10                                                                                      |  |

|  <b>SERTÉS</b> |                                                                                           |                                                                                             |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                | <br>(°C) | <br>(perc) |  |
| Lapocka / Nyak / Sonka, 1 - 1,5 kg                                                              | 160 - 180                                                                                 | 90 - 120                                                                                    |  |
| Sertésszelet / Karaj, 1 - 1,5 kg                                                                | 170 - 180                                                                                 | 60 - 90                                                                                     |  |
| Fasírt, 0,75 - 1 kg                                                                             | 160 - 170                                                                                 | 50 - 60                                                                                     |  |
| Sertés csülök, előfőzött, 0,75 - 1 kg                                                           | 150 - 170                                                                                 | 90 - 120                                                                                    |  |

|  <b>BORJÚ</b> |                                                                                             |                                                                                               |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|               | <br>(°C) | <br>(perc) |  |
| Borjú roston, 1 kg                                                                               | 160 - 180                                                                                   | 90 - 120                                                                                      |  |
| Borjú csülök, 1,5 - 2 kg                                                                         | 160 - 180                                                                                   | 120 - 150                                                                                     |  |

|  <b>BÁRÁNY</b> |                                                                                           |                                                                                             |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                | <br>(°C) | <br>(perc) |  |
| Bárány comb / Bárány roston, 1 - 1,5 kg                                                         | 150 - 170                                                                                 | 100 - 120                                                                                   |  |
| Bárány gerinc, 1 - 1,5 kg                                                                       | 160 - 180                                                                                 | 40 - 60                                                                                     |  |

|  <b>SZÁRNYASOK</b> |                                                                                           |                                                                                             |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                    | <br>(°C) | <br>(perc) |  |
| Baromfidarabok, egyenként 0,2 - 0,25 kg                                                             | 200 - 220                                                                                 | 30 - 50                                                                                     |  |
| Fél csirke, egyenként 0,4 - 0,5 kg                                                                  | 190 - 210                                                                                 | 35 - 50                                                                                     |  |
| Csirke, jérce, 1 - 1,5 kg                                                                           | 190 - 210                                                                                 | 50 - 70                                                                                     |  |
| Kacsa, 1,5 - 2 kg                                                                                   | 180 - 200                                                                                 | 80 - 100                                                                                    |  |
| Liba, 3,5 - 5 kg                                                                                    | 160 - 180                                                                                 | 120 - 180                                                                                   |  |
| Pulyka, 2,5 - 3,5 kg                                                                                | 160 - 180                                                                                 | 120 - 150                                                                                   |  |
| Pulyka, 4 - 6 kg                                                                                    | 140 - 160                                                                                 | 150 - 240                                                                                   |  |

|  <b>HAL (PÁROLT)</b> |                                                                                             |                                                                                               |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                      | <br>(°C) | <br>(perc) |  |
| Hal egészben, 1 - 1,5 kg                                                                                | 210 - 220                                                                                   | 40 - 60                                                                                       |  |

## 12.10 Hőlégbefűvés, kis hőfok

Ezzel a funkcióval sovány, porhanyós húsokat és halat készíthet. Nem alkalmazható a következőkhöz: szárnyas, zsíros sertés rostonvagy serpenyős sülték elkészítéséhez. A Hűthőmérő szenzor hőmérséklete nem haladhatja meg a 65 °C-ot. A .

1. Süsse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.
2. Helyezze a húst a hűssütő tepsibe vagy közvetlenül a huzalpolcra. Egy tálcát helyezzen a huzalpolc alá a lecsepegő zsír összegyűjtéséhez.

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

3. Használjon Hűthőmérő szenzor-t.
4. Válassza ki a funkciót: Hőlégbefűvés, kis hőfok. Az első 10 percre a sütő hőmérsékletét beállíthatja 80 °C és 150 °C közötti értékre. Az alapértelmezett hőmérséklet 90 °C. Állítsa be a hőmérsékletet a Hűthőmérő szenzor számára.
5. 10 perc elteltével a sütő automatikusan 80 °C-ra csökkenti a hőmérsékletet.

|  Állítsa be a hőmérsékletet 120 °C-ra. |                                                                                           |                                                                                             |                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|                                        | <br>(kg) | <br>(perc) |  |
| Marhacsepecsenye                                                                                                        | 0.2 - 0.3                                                                                 | 20 - 40                                                                                     | 3                                                                                 |
| Marhafilé                                                                                                               | 1 - 1.5                                                                                   | 90 - 150                                                                                    | 3                                                                                 |
| Marha hátszín                                                                                                           | 1 - 1.5                                                                                   | 120 - 150                                                                                   | 1                                                                                 |
| Borjú roston                                                                                                            | 1 - 1.5                                                                                   | 120 - 150                                                                                   | 1                                                                                 |

## 12.11 Kiolvasztás

|  | <br>(kg) | <br>Felolvasztási időtartam (perc) | <br>További kiolvasztási időtartam (perc) |     |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Csirke                                                                             | 1                                                                                          | 100 - 140                                                                                                            | 20 - 30                                                                                                                     | Tegye a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Féldőben fordítsa meg. |
| hús                                                                                | 1                                                                                          | 100 - 140                                                                                                            | 20 - 30                                                                                                                     | Féldőben fordítsa meg.                                                                |
|                                                                                    | 0.5                                                                                        | 90 - 120                                                                                                             |                                                                                                                             |                                                                                       |
| Tejszín                                                                            | 2 x 0,2                                                                                    | 80 - 100                                                                                                             | 10 - 15                                                                                                                     | A tejszín akkor is jól felfelverhető, ha kissé még fagyos.                            |
| Pisztráng                                                                          | 0.15                                                                                       | 25 - 35                                                                                                              | 10 - 15                                                                                                                     | -                                                                                     |

|  | <br>(kg) | <br><b>Felolvasztási<br/>időtartam<br/>(perc)</b> | <br><b>További kiol-<br/>vasztási időtar-<br/>tam (perc)</b> |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Eper                                                                              | 0.3                                                                                       | 30 - 40                                                                                                                            | 10 - 20                                                                                                                                       | -                                                                                 |
| Vaj                                                                               | 0.25                                                                                      | 30 - 40                                                                                                                            | 10 - 15                                                                                                                                       | -                                                                                 |
| Krémes torta                                                                      | 1.4                                                                                       | 60                                                                                                                                 | 60                                                                                                                                            | -                                                                                 |

## 12.12 Tartósítás

Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.

Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.

Az első polcszintet 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 rotyogni 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).

Állítsa be a hőmérsékletet 160 - 170 °C-ra.

|  <b>BOGYÓS GYÜMÖLCS</b> |                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                         | <br>(perc)<br><b>Befőzés gyön-<br/>gyöző forrás<br/>kezdetéig</b> |
| Eper / Fekete áfonya / Málna / Érett egres                                                                 | 35 - 45                                                                                                                                              |

|  <b>CSONTHÉJAS GYÜMÖLCS</b> |                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                             | <br>(perc)<br><b>Befőzés<br/>gyöngyöző<br/>forrás kez-<br/>detéig</b> | <br>(perc)<br><b>A 100 °C-<br/>on folyta-<br/>tott továb-<br/>bi főzés<br/>percben</b> |
| Őszibarack / Birsalma / Szilva                                                                               | 35 - 45                                                                                                                                                | 10 - 15                                                                                                                                                                 |

|  <b>ZÖLDSÉGEK</b> |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                  | <br>(perc)<br><b>Befőzés<br/>gyöngyöző<br/>forrás kez-<br/>detéig</b> | <br>(perc)<br><b>A 100 °C-<br/>on folyta-<br/>tott továb-<br/>bi főzés<br/>percben</b> |
| Sárgarépa                                                                                          | 50 - 60                                                                                                                                                 | 5 - 10                                                                                                                                                                   |
| Uborka                                                                                             | 50 - 60                                                                                                                                                 | -                                                                                                                                                                        |
| Vegyes savanyúság                                                                                  | 50 - 60                                                                                                                                                 | 5 - 10                                                                                                                                                                   |
| Karalábé / Borsó / Spárga                                                                          | 50 - 60                                                                                                                                                 | 15 - 20                                                                                                                                                                  |

## 12.13 Aszalás - Hőlégbefúvás, nagy hőfok

A tepsit borítsa be zsírpapírral vagy sütőpapírral.

A jobb eredmény érdekében állítsa le a sütőt az aszalási idő felénél, nyissa ki az ajtót, és az aszalás befejezéséhez hagyja lehűlni egy éjszakán át.

Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.

|  ZÖLDSÉGEK |                                                                                   |                                                                                        |                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                             |  |  (°C) |  (ó) |
| Bab                                                                                         |                                                                                   | 60 - 70                                                                                | 6 - 8                                                                                 |
| Paprika                                                                                     |                                                                                   | 60 - 70                                                                                | 5 - 6                                                                                 |
| Leveszöldség                                                                                |                                                                                   | 60 - 70                                                                                | 5 - 6                                                                                 |
| Gomba                                                                                       |                                                                                   | 50 - 60                                                                                | 6 - 8                                                                                 |
| Fűszernövények                                                                              |                                                                                   | 40 - 50                                                                                | 2 - 3                                                                                 |

Állítsa be a hőmérsékletet 60 - 70 °C-ra.

|  GYÜMÖLCS |                                                                                     |                                                                                         |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                                                             |  |  (ó) |  |
| Szilva                                                                                      |                                                                                     | 8 - 10                                                                                  |  |
| Sárgabarack                                                                                 |                                                                                     | 8 - 10                                                                                  |  |
| Almaszeletek                                                                                |                                                                                     | 6 - 8                                                                                   |  |

|  GYÜMÖLCS |                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                            |  (ó) |
| Körte                                                                                      | 6 - 9                                                                                 |

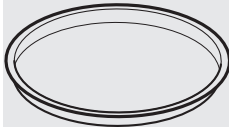
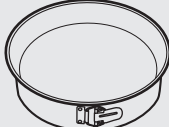
## 12.14 Húshőmérő szenzor

|                                    |  |  (°C) |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Borjú roston                       |                                                                                   | 75 - 80                                                                                |
| Borjú csülök                       |                                                                                   | 85 - 90                                                                                |
| Angol marhasült, véresen           |                                                                                   | 45 - 50                                                                                |
| Angol marhasült, közepesen átsütve |                                                                                   | 60 - 65                                                                                |
| Angol marhasült, jól átsütve       |                                                                                   | 70 - 75                                                                                |
| Sertéslapocka                      |                                                                                   | 80 - 82                                                                                |
| Sertéslábszár                      |                                                                                   | 75 - 80                                                                                |
| Bárány                             |                                                                                   | 70 - 75                                                                                |
| Csirke                             |                                                                                   | 98                                                                                     |
| Vadnyúl                            |                                                                                   | 70 - 75                                                                                |
| Pisztráng / Tengeri sügér          |                                                                                   | 65 - 70                                                                                |
| Tonhal / Lazac                     |                                                                                   | 65 - 70                                                                                |

## 12.15 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.



|                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| <b>Pizzaserpenyő</b>                                                              | <b>Tésztasütő edény</b>                                                           | <b>Ramekin (kerámiapohár)</b>                                                     | <b>Tortasütő forma</b>                                                             |
| Sötét, nem visszatükröző felülettel<br>28 cm-es átmérő                            | Sötét, nem visszatükröző felülettel<br>26 cm-es átmérő                            | Kerámia<br>8 cm-es átmérő, 5 cm magasság                                          | Sötét, nem visszatükröző felülettel<br>28 cm-es átmérő                             |

## 12.16 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(perc) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Édes sütemény, 16 db                                                              | sütőtálca vagy csepp-tálca                                                        | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Péksütemény, 9 db                                                                 | sütőtálca vagy csepp-tálca                                                        | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Fagyasztott pizza, 0,35 kg                                                        | huzalpolc                                                                         | 220                                                                                       | 2                                                                                 | 10 - 15                                                                                     |
| Piskótarolád                                                                      | sütőtálca vagy csepp-tálca                                                        | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |
| Brownie                                                                           | sütőtálca vagy csepp-tálca                                                        | 175                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |
| Szufflé, 6 db                                                                     | kerámiapoharak huzalpolcon                                                        | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |
| Gyümölcs torta alap                                                               | tortaforma huzalpolcon                                                            | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 15 - 25                                                                                     |
| Lekváros piskóta                                                                  | sütőforma huzalpolcon                                                             | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 40 - 50                                                                                     |
| Párolt hal, 0,3 kg                                                                | sütőtálca vagy csepp-tálca                                                        | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 20 - 25                                                                                     |
| Hal egészben, 0,2 kg                                                              | sütőtálca vagy csepp-tálca                                                        | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |

|  |  | <br>(°C) |  | <br>(perc) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Halfilé, 0,3 kg                                                                   | pizzaszerpenyő huzal-<br>polcon                                                   | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |
| Párolt hús, 0,25<br>kg                                                            | sütőtálca vagy csepp-<br>tálca                                                    | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Saslik, 0,5 kg                                                                    | sütőtálca vagy csepp-<br>tálca                                                    | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |
| Aprósütemé-<br>nyek, 16 db                                                        | sütőtálca vagy csepp-<br>tálca                                                    | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Puszedli, 24 db                                                                   | sütőtálca vagy csepp-<br>tálca                                                    | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |
| Muffin, 12 db                                                                     | sütőtálca vagy csepp-<br>tálca                                                    | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 30 - 40                                                                                     |
| Pikáns péksüte-<br>mény, 20 db                                                    | sütőtálca vagy csepp-<br>tálca                                                    | 180                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |
| Aprósütemény<br>omlós tésztából,<br>20 db                                         | sütőtálca vagy csepp-<br>tálca                                                    | 150                                                                                       | 2                                                                                 | 25 - 35                                                                                     |
| Gyümölcstorta,<br>8 db                                                            | sütőtálca vagy csepp-<br>tálca                                                    | 170                                                                                       | 2                                                                                 | 20 - 30                                                                                     |
| Zöldség, párol-<br>va, 0,4 kg                                                     | sütőtálca vagy csepp-<br>tálca                                                    | 180                                                                                       | 3                                                                                 | 35 - 45                                                                                     |
| Vegetáriánus<br>omlett                                                            | pizzaszerpenyő huzal-<br>polcon                                                   | 200                                                                                       | 3                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |
| Mediterrán zöld-<br>sége, 0,7 kg                                                  | sütőtálca vagy csepp-<br>tálca                                                    | 180                                                                                       | 4                                                                                 | 25 - 30                                                                                     |

## 12.17 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1  
szabványnak megfelelően.

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(perc) |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Aprósü-<br>temény,<br>20 db/<br>tepsi                                               | Alsó + felső<br>sütés                                                               | Sütő tál-<br>ca                                                                     | 3                                                                                   | 170                                                                                         | 20 - 30                                                                                       | -                                                                                   |

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(perc) |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Aprósütemény, 20 db/ tepsi                                                        | Hőlégbefűvás, nagy hőfok                                                          | Sütő tálcá                                                                        | 3                                                                                 | 150 - 160                                                                                 | 20 - 35                                                                                     | -                                                                                 |
| Aprósütemény, 20 db/ tepsi                                                        | Hőlégbefűvás, nagy hőfok                                                          | Sütő tálcá                                                                        | 2 és 4                                                                            | 150 - 160                                                                                 | 20 - 35                                                                                     | -                                                                                 |
| Almator-ta, 2 forma, átm-érő: 20 cm                                               | Alsó + felső sütés                                                                | Huzal-polc                                                                        | 2                                                                                 | 180                                                                                       | 70 - 90                                                                                     | -                                                                                 |
| Almator-ta, 2 forma, átm-érő: 20 cm                                               | Hőlégbefűvás, nagy hőfok                                                          | Huzal-polc                                                                        | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 70 - 90                                                                                     | -                                                                                 |
| Piskóta Ø26 cm kerek sü-tőformá-ban                                               | Alsó + felső sütés                                                                | Huzal-polc                                                                        | 2                                                                                 | 170                                                                                       | 40 - 50                                                                                     | Melegítse elő a sü-tőt 10 percig.                                                 |
| Piskóta Ø26 cm kerek sü-tőformá-ban                                               | Hőlégbefűvás, nagy hőfok                                                          | Huzal-polc                                                                        | 2                                                                                 | 160                                                                                       | 40 - 50                                                                                     | Melegítse elő a sü-tőt 10 percig.                                                 |
| Piskóta Ø26 cm kerek sü-tőformá-ban                                               | Hőlégbefűvás, nagy hőfok                                                          | Huzal-polc                                                                        | 2 és 4                                                                            | 160                                                                                       | 40 - 60                                                                                     | Melegítse elő a sü-tőt 10 percig.                                                 |
| Linzer                                                                            | Hőlégbefűvás, nagy hőfok                                                          | Sütő tálcá                                                                        | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 20 - 40                                                                                     | -                                                                                 |
| Linzer                                                                            | Hőlégbefűvás, nagy hőfok                                                          | Sütő tálcá                                                                        | 2 és 4                                                                            | 140 - 150                                                                                 | 25 - 45                                                                                     | -                                                                                 |
| Linzer                                                                            | Alsó + felső sütés                                                                | Sütő tálcá                                                                        | 3                                                                                 | 140 - 150                                                                                 | 25 - 45                                                                                     | -                                                                                 |

|  |  |  |  | <br>(°C) | <br>(perc) |                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pirítós, 4<br>- 6 db                                                              | Grill                                                                             | Huzal-<br>polc                                                                    | 4                                                                                 | max.                                                                                      | 2 - 3 perc<br>egyik oldal; 2<br>- 3 perc másik<br>oldal                                     | Melegítse elő a<br>sütőt 3 percig.                                                                                                                                                                   |
| Marha-<br>hús ham-<br>burger, 6<br>db, 0,6<br>kg                                  | Grill                                                                             | Huzal-<br>polc és<br>csepptál-<br>ca                                              | 4                                                                                 | max.                                                                                      | 20 - 30                                                                                     | Helyezze a hu-<br>zalpolcot a ne-<br>gyedik szintre,<br>míg a csepptál-<br>cát a harmadik<br>szintre. A sütési<br>idő félidejében<br>fordítsa meg az<br>ételt.<br>Melegítse elő a<br>sütőt 3 percig. |

## 13. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 13.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

|                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>Tisztítósze-<br/>rek</b> | A sütő elejét meleg vizes és enyhe tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                   | A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                   | A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.                                                                                                                                   |
| <br><b>Napi hasz-<br/>nát</b>  | Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grilleződény esetében.                                                                |
|                                                                                                                   | A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a sütőt. Minden használat után puha törlőruhával törölje szárazra a sütő belsejét. |
| <br><b>Tartozékok</b>          | Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.                                            |
|                                                                                                                   | A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa agresszív tisztítószerekkel, éles tárgyakkal vagy mosogatógépben.                                                                                                                          |

## 13.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot vagy törőruhát használjon. Puha ronggyal törölje szárazra.

Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

## 13.3 Az ajtótomítések megtisztítása

Rendszeresen ellenőrizze az ajtótomítás állapotát. Az ajtótomítás a sütőnyílás kereténél található. Ne használja a sütőt, ha az ajtótomítás sérült. Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.

Az ajtótomítás tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

## 13.4 A polctartók

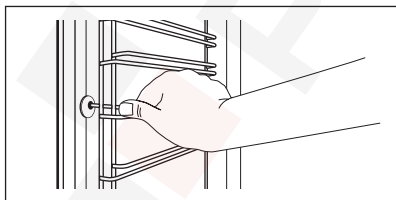
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



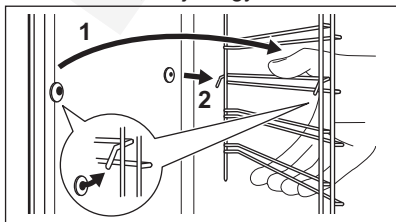
### VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó első részét az oldalfaltól.



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



Az eltávolított tartozékokat az ellentétes sorrend betartásával szerelje vissza.



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

## 13.5 Aqua Clean

Ez a tisztítóprogram pára segítségével könnyíti meg a zsír- és ételmaradékok eltávolítását a sütőből.

1. Töltsön 300 ml vizet a sütő aljánál található sütőtéri mélyedésbe.
2. Állítsa be ezt a funkciót:  gombot.
3. Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.
4. Hagyja 30 percig működni a sütőt.
5. Kapcsolja ki a sütőt.
6. Miután a sütő lehült, puha ruhával törölje szárazra a sütő belsejét.



### FIGYELMEZTETÉS!

A sütő megérintése előtt győződjön meg róla, hogy lehült-e. Égésveszély!

## 13.6 A víztartály tisztítása



### FIGYELMEZTETÉS!

Ne töltsön vizet a víztartályba a tisztítási eljárás alatt.



A tisztítási eljárás során valamennyi víz kicsepeghet a gőzbemeneti nyílásból a sütőtérbe. Helyezzen be egy tálcát közvetlenül a gőzbemeneti nyílás alatti polcra, hogy elkerülje víz lecsepegését a sütőtér aljába.

Bizonyos idő elteltével a sütőben vízkő rakódhat le. Ennek megelőzése érdekében tisztítsa meg a sütőnek a gőzfejlesztésben részt vevő alkatrészeit. Írítse ki a tartályt minden gőz sütés után.

### Víztípusok

- **Alacsony vízkőtartalmú, lágy víz** - a gyártó által ajánlott, mivel csökkenti a tisztítás gyakoriságát.

- **Csapvíz** - használható, ha a háztartási vízellátó rendszer rendelkezik víz tisztítóval vagy vízlágyítóval.

- **Magas vízkőtartalmú, kemény víz** - nincs semmilyen hatással a sütő teljesítményére, de megnöveli a tisztítás gyakoriságát.

### Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) ÁLTAL ELŐÍRT KALCIUMMENNYISÉGI TÁBLÁZAT

| Kalciumlera-kódás | Vízkeménység  |             | Víz besorolása     | Vízkötenítés gyakorisága         |
|-------------------|---------------|-------------|--------------------|----------------------------------|
|                   | (francia fok) | (német fok) |                    |                                  |
| 0 - 60 mg/l       | 0 - 6         | 0 - 3       | Édes vagy lágy     | 75 ciklusonként vagy 2,5 havonta |
| 60 - 120 mg/l     | 6 - 12        | 3 - 7       | Közepesen kemény   | 50 ciklusonként vagy 2 havonta   |
| 120 - 180 mg/l    | 12 - 18       | 8 - 10      | Kemény vagy meszes | 40 ciklusonként vagy 1,5 havonta |
| 180 mg/l felett   | 18 felett     | 10 felett   | Nagyon kemény      | 30 ciklusonként vagy havonta     |

1. Tölts fel a víztartályt 850 ml vízzel és 50 ml citromsavval (öt teáskanál). Kapcsolja ki a sütőt, és várjon kb. 60 percet.
2. Kapcsolja be a sütőt, és állítsa be ezt a funkciót: Páratartalom, alacsony. Állítsa a hőmérsékletet 230 °C-ra. 25 perc elteltével kapcsolja ki a sütőt, és 15 percig hagyja lehűlni.
3. Kapcsolja be a sütőt, és állítsa be ezt a funkciót: Páratartalom, alacsony. Állítsa a hőmérsékletet 130 és 230 °C közötti értékre. Kapcsolja ki 10 perc elteltével.

Hagyja lehűlni, majd folytassa a tartály tartalmának eltávolításával. Lásd „A víztartály ürítése” című részt.

4. Öblítse át a tartályt, és egy textíliával törölje le a még meglévő vízkőmaradványokat a sütőben.
5. Kézzel, meleg, tisztítószerez vízzel tisztítsa meg a vízleeresztő csövet. A károsodás elkerülése érdekében ne használjon savas kémhatású szert, aeroszolt vagy hasonló anyagokat.

### 13.7 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

A sütőajtóban három üveglap található. A sütő ajtaja és a belső üveglapok a tisztításhoz kivehetők. Az üveglapok kiserelése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.



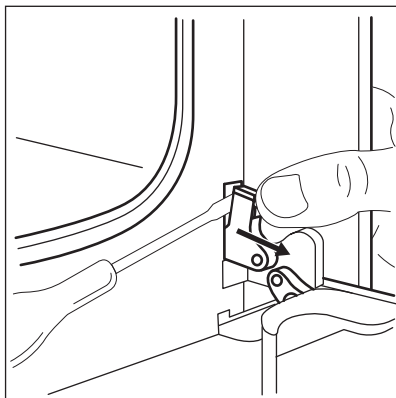
A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiserelni az üveglapokat, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.



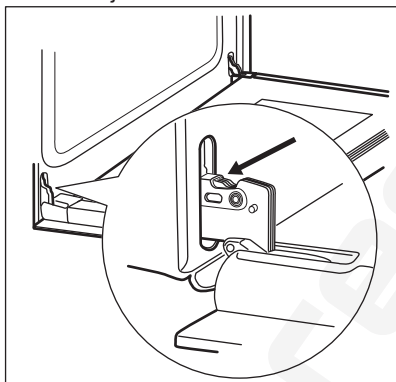
#### VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

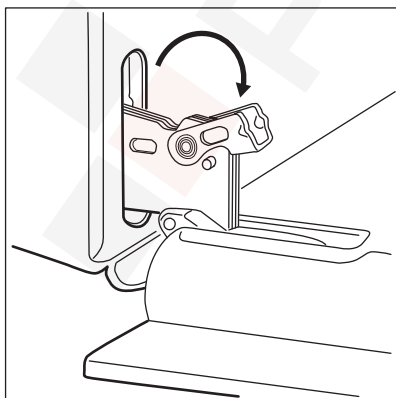
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.
2. Egy csavarhúzóval emelje fel és teljesen fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.



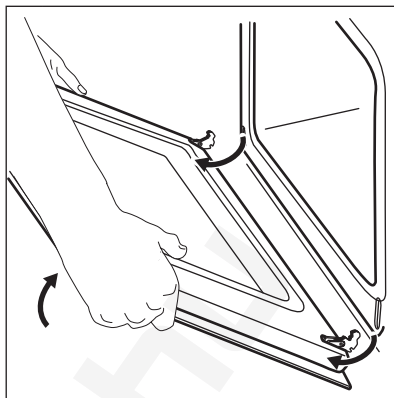
3. Keresse meg az ajtó bal oldali zsanérját.



4. Emelje fel és fordítsa el teljesen a bal zsanéron lévő kart.

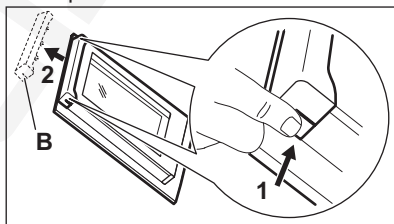


5. Csupkja vissza félig a sűtőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



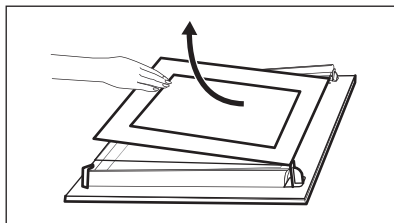
6. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.

7. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.



8. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz

9. Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél fogva, és óvatosan húzza ki őket. A felső üveglappal kezdje. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.

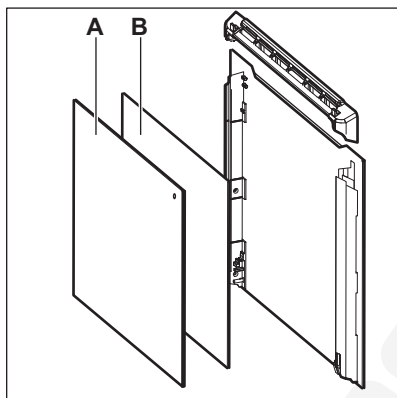


10. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

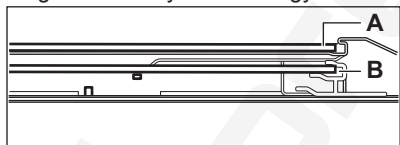
A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.

Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat (A és B) megfelelő sorrendben tegye vissza. Ellenőrizze az üveglapok szélénél lévő szimbólumot / nyomatot. Mindegyiken különbözőképpen néz, így a szét- és összeszerelés könnyebb.

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattánót hangot ad.



Ellenőrizze, hogy a középső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyazatba.



## 14. HIBAEELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 14.1 Hibaelhárítás

| Jelenség                                       | Lehetséges ok                                                                             | Javítási mód                                                                                                 |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt. | A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő. | Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajzot, ha van). |
| A sütő nem melegszik fel.                      | A sütő ki van kapcsolva.                                                                  | Kapcsolja be a sütőt.                                                                                        |

## 13.8 Izzócsere



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély! Az izzó forró lehet.

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



### VIGYÁZAT!

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

## Hátsó lámpa

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



| Jelenség                                                                                    | Lehetséges ok                                                                   | Javítási mód                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A sütő nem melegszik fel.                                                                   | Az óra nincs beállítva.                                                         | Állítsa be az órát.                                                                                                           |
| A sütő nem melegszik fel.                                                                   | Nem végezte el a szükséges beállításokat.                                       | Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.                                                                      |
| A sütő nem melegszik fel.                                                                   | Az automatikus kikapcsolási funkció aktív.                                      | Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.                                                                           |
| A sütő nem melegszik fel.                                                                   | A Gyerekzár be van kapcsolva.                                                   | Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt.                                                                                 |
| A sütő nem melegszik fel.                                                                   | 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 hűshőmérő szenzor nem működik.                                                            | A hűshőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve. | Nyomja be a hűshőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.                                       |
| Víz került a sütő belsejébe.                                                                | Túl sok víz van a víztartályban.                                                | Kapcsolja ki a sütőt, és egy ruhával vagy szivaccsal törölje fel a vizet.                                                     |
| A gőz sütés nem működik.                                                                    | Nincs víz a víztartályban.                                                      | Töltse fel a víztartályt.                                                                                                     |
| A gőz sütés nem működik.                                                                    | Vízkö zárta el a nyílást.                                                       | Ellenőrizze a gőzbemenet nyílását. Távolítsa el a vízkövet.                                                                   |
| Több, mint 3 percig tart a víztartály kiürítése, vagy víz szivárog a gőzbemenet nyílásából. | Vízkö rakódott le a sütőben.                                                    | Tisztítsa meg a víztartályt. Lásd „A víztartály tisztítása” című részt.                                                       |
| A kijelzőn F111 látható.                                                                    | A hűshőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve. | Nyomja be a hűshőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.                                       |

| Jelenség                                                                                             | Lehetséges ok                         | Javítási mód                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.                                          | Elektromos hiba lépett fel.           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kapcsolja ki a sütőt a lakás biztosítéktábláján levő biztosítékkal vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét.</li> <li>Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálatához.</li> </ul> |
| Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.                                                    | Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben. | A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.                                                                                                                                                                             |
| A készülék bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn "Demo" jelenik meg. | A demo üzemmód bekapcsolt.            | Olvassa el az „Alapbeállítások” szakaszt a „Napi használat” című fejezetben.                                                                                                                                                                                         |

## 14.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

# 15. ENERGIAHATÉKONYSÁG

## 15.1 Termékismertető

Termékinformációs adatlap az EU 65-66/2014 sz. rendelkezésnek megfelelően

|                          |                    |
|--------------------------|--------------------|
| Gyártó neve              | Electrolux         |
| A készülék azonosítójele | LOC8H31X 949494471 |
| Energiahatékonysági szám | 81.2               |

|                                                                          |                  |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Energiahatékonysági osztály                                              | A+               |
| Villamosenergia-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett     | 0.93 kWh/ciklus  |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett | 0.69 kWh/ciklus  |
| Sütőterek száma                                                          | 1                |
| Hőforrás                                                                 | Villamos energia |
| Térfogat                                                                 | 72 l             |
| Sütő típusa                                                              | Beépíthető sütő  |
| Tömeg                                                                    | 33.5 kg          |

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

## 15.2 Energiatakarékosság



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

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

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

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

### 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 fűtélelemek

automatikusan korábban kapcsolnak ki egyes sütőfunkcióknál.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Ha kikapcsolja a sütőt, a kijelzőn megjelenik a maradékhő. A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre. A sütőben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

### Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítását. A maradékhő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

### Sütés kikapcsolt sütővilágítással

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

### Konvekciós levegő (nedves)

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

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

## 16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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)



867355808-A-262019