

KOEBP31X



HU Sütő

Használati útmutató



**Electrolux**

# TARTALOM

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....          | 3  |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....           | 4  |
| 3. TERMÉKLEÍRÁS.....                    | 8  |
| 4. KEZELŐPANEL.....                     | 9  |
| 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....         | 11 |
| 6. NAPI HASZNÁLAT.....                  | 11 |
| 7. ÓRAFUNKCIÓK.....                     | 17 |
| 8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK.....           | 18 |
| 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....           | 19 |
| 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....               | 22 |
| 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 23 |
| 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....            | 39 |
| 13. HIBAELHÁRÍTÁS.....                  | 42 |
| 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....             | 44 |

## 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, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képzett személy végezheti el.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- 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.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítsa el minden tartozékot a sütőből.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

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

- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatasakor. 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.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetéket húzza. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EKG irányleveleinek.

## 2.2 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 vezetékeit ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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

- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételével 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 Tisztítás és ápolás



### 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 zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

## 2.5 Pirolitikus tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS!

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

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
  - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírkömlést/lerakódást.
  - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékekhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől.  
A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőnyílásain keresztül.

- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomatékosan ajánlottak az alábbiak:
  - az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
  - az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hullók kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
  - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi

egészségre (ideértve a gyermekeket és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

## 2.6 Belső világítás



### 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



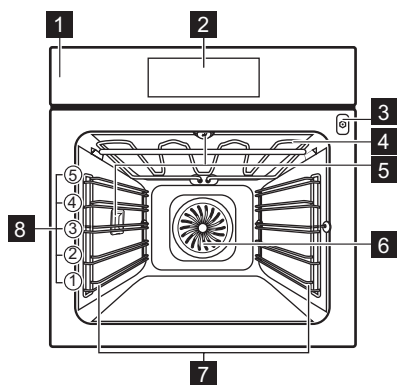
### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Válassza le a készüléket az 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. TERMÉKLEÍRÁS

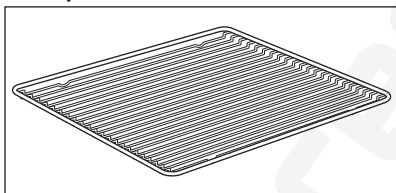
### 3.1 Általános áttekintés



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

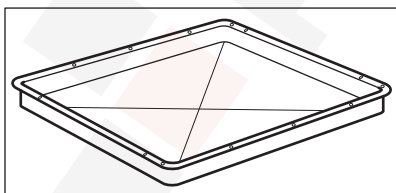
### 3.2 Tartozékok

#### Huzalpolc



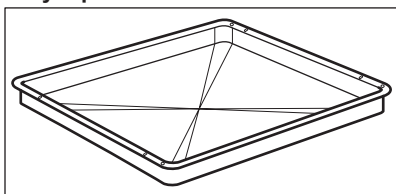
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

#### Sütő tálca



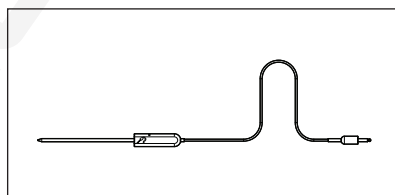
Tortákhoz és süteményekhez.

#### Mély tepsi



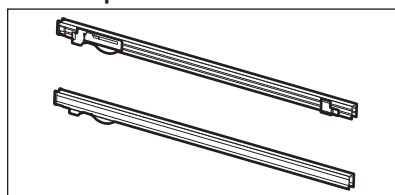
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

#### Húshőmérő szenzor



Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.

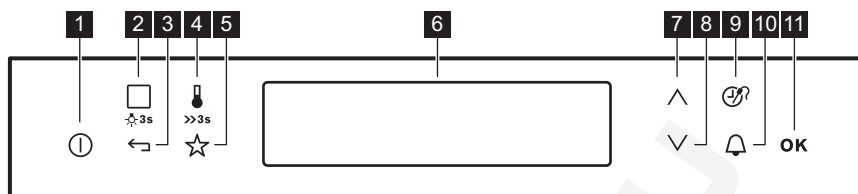
#### Teleszkópos sütősín



A tepsi és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.

## 4. KEZELŐPANEL

### 4.1 Elektronikus programkapcsoló

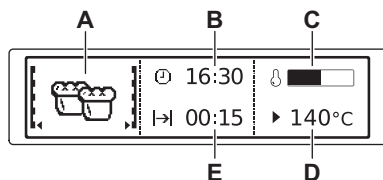


A sütő üzemeltetéséhez használja az érzékelőmezőket.

| Érzékelőmező | Funkció                              | Megjegyzés                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>     | BE / KI                              | A sütő be- és kikapcsolása.                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>2</b>     | Sütőfunkciók<br>vagy Receptek        | Nyomja meg egyszer az érzékelőmezőt egy sütőfunkció vagy a következő menü kiválasztásához: Receptek. Nyomja meg ismét az érzékelőmezőt a következő menük közötti váltáshoz: Sütőfunkciók, Receptek. A sütővilágítás be- vagy kikapcsolásához nyomja meg 3 másodpercig az érzékelőmezőt. |
| <b>3</b>     | Vissza                               | Visszalépés egy szinttel a menüben. A főmenü megjelenítéséhez nyomja meg 3 másodpercig a mezőt.                                                                                                                                                                                         |
| <b>4</b>     | 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.                                                                                             |
| <b>5</b>     | Kedvencek                            | A Kedvenc programok elérése és mentése.                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>6</b>     | Kijelző                              | A sütő aktuális beállításait mutatja.                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>7</b>     | Fel                                  | Mozgás felfelé a menüben.                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>8</b>     | Le                                   | Mozgás lefelé a menüben.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>9</b>     | 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.                                  |

| Érzékelő                                                                             | Funkció      | Megjegyzés                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------|
| 10  | Percszámláló | A következő funkció beállítása: Percszámláló. |
| 11  | OK           | Választás vagy beállítás megerősítése.        |

## 4.2 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.<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                                     |

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 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.

### 5.2 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. NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 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.

### 6.2 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Pirolitika               | Pirolitikus tisztítás.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|  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 receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek. |

## Almenü a következőhöz: Alapbeállítások

| Szimbólum / Menüelem                                                                                         | leírása                                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Óra beállítása          | A pontos idő beállítása az órán.                                                                               |
| <br>Idő Kijelzés            | BE állapotban a kijelzőn a pontos idő látható, miután kikapcsolja a sütőt.                                     |
| <br>Gyors Felfűtés          | Bekapcsolt állapotban a funkció csökkenti a felfűtési időt.                                                    |
| <br>Set + Go                | Beállít egy sütőfunkciót, melyet később a kezelőpanel bármelyik szimbólumának egyetlen érintésével elindíthat. |
| <br>Melegen Tartás          | A sütés befejezését követően 30 percig melegen tartja az elkészült ételt.                                      |
| <br>Idő Kiterjesztés        | Bekapcsolja és kikapcsolja az időkiterjesztés funkciót.                                                        |
| <br>Kijelző Kontraszt       | Fokozatosan módosítja a kijelző kontrasztját.                                                                  |
| <br>Kijelző Fényerő       | Fokozatosan módosítja a kijelző fényerejét.                                                                    |
| <br>Nyelv                 | A kijelzések nyelvének beállítása.                                                                             |
| <br>Figyelmeztető hangerő | Fokozatonként beállítja a gombnyomások és jelzések hangerőjét.                                                 |
| <br>Nyomógomb Hang        | Az érintőmezők hangjának ki- és bekapcsolása. A BE/KI érintőmező hangját nem lehet kikapcsolni.                |

| Szimbólum / Menüelem                                                                                       | leírása                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| <br>Hangbeállítás         | A figyelmeztető hangjelzések ki- és bekapcsolása.      |
| <br>Tisztítás Emlékeztető | Emlékezteti a készülék tisztításának esedékességére.   |
| <br>DEMO mód              | Aktiváló / inaktíváló kód: 2468.                       |
| <br>Szervíz               | A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése. |
| <br>Gyári Beállítások     | Minden beállítás visszazakarolása a gyári értékre.     |

## 6.3 Sütőfunkciók

| Sütőfunkció                                                                                                                  | Alkalmazás                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok                | Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Alsó + felső sütés.                                                          |
| <br>Pizzasütés                            | Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Alsó + felső sütés. |
| <br>Alsó + felső sütés (Felső/Alsó Fűtés) | Egy szinten történő térsza- és hűsütés számára.                                                                                                                                                                                      |

| Sütőfunkció                                                                                             | Alkalmazás                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Fagyasztott Ételek | Készételekhez (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi kercs).                                 |
| <br>Grill              | Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.                                          |
| <br>Infrasütés         | Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcsinten. Csőben sütéshez és piritáshoz. |
| <br>Alsó Sütés         | Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.                                         |

| Sütőfunkció                                                                                                | Alkalmazás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Hőlégbefúvás (Nedves) | <p>A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési útmutatásokért olvassa el a "Hasznos tanácsok és javaslatok" című fejezetet, Hőlégbefúvás (Nedves). A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Általános energiamegtakarítási tippeket olvashat az „Energiahatékonyság” c. fejezet „Energiatakarékosság” című részében. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak. A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.</p> |



Egyes sütőfunkciók működése közben a sütőlámpa automatikusan kikapcsol 60 °C alatt.

## 6.4 Speciális Beállítások

| Sütőfunkció                                                                                                  | Alkalmazás                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Melegen Tartás          | Az étel melegen tartásához.                                                                                                            |
| <br>Edény Melegítés         | Az edények tálalásához 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.                                                                                      |
| <br>Kenyer                  | 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 burgonya-felfújt. Csőben sütéshez és pirításhoz.                                      |

## 6.5 Egy sütőfunkció beállítása

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. A menü kiválasztása: Sütőfunkciók.
3. A megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.
4. Válasszon egy sütőfunkciót.
5. A megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.
6. Állítsa be a hőmérsékletet.
7. A megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.

## 6.6 Előre Programozott Sütés

### Ételkategória: Hal/Tenger Gyümölcsei

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

### Ételkategória: Szárnyasok

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

**Ételkategória: Hús**

| Étel               |                                                                                                   |
|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Marhahús           | Párolt hús       |
|                    | Fasírt                                                                                            |
| Marhasült          | Véres                                                                                             |
|                    | Véres            |
|                    | Közepes                                                                                           |
|                    | Közepes          |
|                    | Jól Átsütve                                                                                       |
|                    | Jól Átsütve      |
| Skandináv Marhahús | Véres            |
|                    | Közepes          |
|                    | Jól Átsütve      |
| Sertés             | Karaj                                                                                             |
|                    | Sertés csülök, előfőzött                                                                          |
|                    | Sonka                                                                                             |
|                    | Sertés karaj                                                                                      |
|                    | Sertés Tarja                                                                                      |
| Borjú              | Sertés Lapocka                                                                                    |
|                    | Borjú Csülök                                                                                      |
|                    | Borda                                                                                             |
| Bárány             | Borjú rostont  |
|                    | Báránycsülök                                                                                      |
|                    | Báránygerinc                                                                                      |
|                    | Báránycomb közepesen                                                                              |

| Étel |                                                                                                |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vad  | Vadnyúl                                                                                        |
|      | • Vadnyúláb                                                                                    |
|      | • Nyúlgerinc                                                                                   |
|      | Őz/Szarvas                                                                                     |
|      | • Comb                                                                                         |
|      | • Őzgerinc                                                                                     |
|      | Vad rostont   |
|      | Bárányborda  |

**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   |
| Bagett olvasztott sajttal | -                      |
| Elzászi Hagymás Lepény    | -                      |
| Svájci tarte, pikáns      | -                      |
| Quiche Lorraine           | -                      |
| Pikáns Torta              | -                      |

**Ételkategória: Torta/Sütemények**

| Étel                       |                              |
|----------------------------|------------------------------|
| Forma Torta                | -                            |
| Almatorta, bevon.          | -                            |
| Piskótatészta              | -                            |
| Almáspite                  | -                            |
| Túrótorta, Sütőformában    | -                            |
| Briós                      | -                            |
| Madeira Sütemény           | -                            |
| Torta                      | -                            |
| Svájci tarte, édes         | -                            |
| Mandulás Sütemény          | -                            |
| Muffin                     | -                            |
| Aprósütemény               | -                            |
| Omlós Tészták              | -                            |
| Habkosár                   | -                            |
| Aprósüt. Leveles Tésztából | -                            |
| Képviselőfánk              | -                            |
| Puszedli                   | -                            |
| Aprósüt. Omlós Tésztából   | -                            |
| Karácsonyi Stollen         | -                            |
| Fagyasztott almáspite      | -                            |
| Sütés tepsiben             | Piskótatészta<br>Kelt Tészta |
| Túrótorta, Tepsiben        | -                            |
| Csokoládés Sütemények      | -                            |
| Keksztekercs               | -                            |
| Kelt Tésztás Sütemény      | -                            |

| Étel            |                                                              |
|-----------------|--------------------------------------------------------------|
| Prézlikalács    | -                                                            |
| Cukros Sütemény | -                                                            |
| Tortaalap       | Omlós Tészta<br>Piskótakeverék<br>Tortaalap                  |
| Gyümölcstorta   | Omlós Gyümölcstorta<br>Piskótás Gyümölcstorta<br>Kelt Tészta |

**Ételkategória: Kenyér/Zsemle**

| Étel        |                                                |
|-------------|------------------------------------------------|
| Péksütemény | Sütemény, fagyasztott                          |
| Ciabatta    | -                                              |
| Kenyér      | Kenyér<br>Kelttészta<br>Élesztő Nélküli Kenyér |

**Ételkategória: Köret**

| Étel                       |   |
|----------------------------|---|
| Sült burgonya, vékony      | - |
| Sült burgonya, vastag      | - |
| Sült burgonya, fagyasztott | - |
| Krokettek                  | - |
| Zöldségek/Krokettek        | - |
| Pirított Vagdaltak         | - |

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

## 6.7 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.

## 6.8 Gyors Felfűtés

Ez a funkció csökkenti a felfűtési időt.

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

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

## 6.9 Maradékhő

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

# 7. ÓRAFUNKCIÓK

## 7.1 Órafunkciók táblázata

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

## 7.2 Az óra funkciók beállítása

**i** 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.

### 7.3 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. A megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.

Amikor a funkció befejeződik, hangjelzés hallható.

A funkció bekapcsolva marad, ha átvált egy másik sütőfunkcióra.

### 7.4 Idő Kiterjesztés

A Idő Kiterjesztés funkció segítségével a sütőfunkció folytatható a Időtartam lejáta 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.

## 8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 8.1 Internetes receptek



A sütőhöz tartozó programozott receptek a weboldalunkon találhatóak. A megfelelő receptkönyv megkereséséhez tekintse meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő PNC számot.

### 8.2 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. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 9.1 Ételhőmérő

Az ételhőmérő az étel belső hőmérsékletét méri. Amikor az étel a beállított hőmérsékletet elérte, a készülék kikapcsol.

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

- a sütő hőmérsékletet (minimum 120 °C),
- az étel maghőmérsékletét.



### VIGYÁZAT!

Kizárólag a mellékelt ételhőmérőt, és eredeti pótalkatrészeket használjon.

Hasznos tanácsok a maximális siker elérése érdekében:

- A hozzávalók szobahőmérsékletűek legyenek.
- Az ételhőmérő nem használható folyékony ételekhez.
- Sütés közben az ételhőmérő érzékelőjének végig az ételben kell maradnia, és csatlakoztatva kell lennie.
- Használja a javasolt ételhőmérséklet-beállításokat. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.



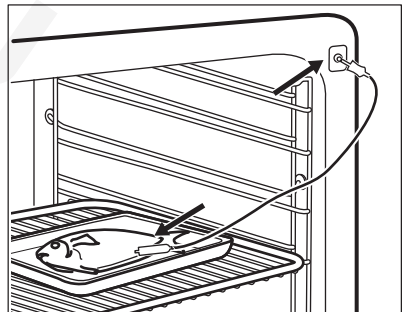
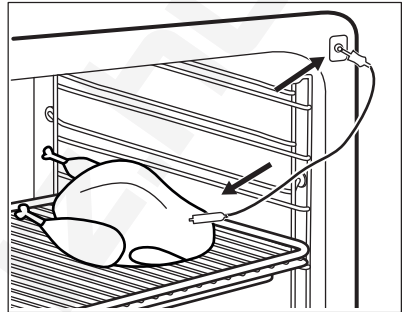
A készülék kiszámolja a sütés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és a hőmérséklettől függ.

### Ételkategóriák: hús, hal és baromfi

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Szúrja az ételhőmérő hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a

legvastagabb résznél. Győződjön meg róla, hogy a szenzor minimum 3/4 rész ez étel belsejében legyen.

3. Illessze az ételhőmérő dugaszát a készülék elülső keretén lévő aljzatba.



A kijelzőn az ételhőmérő szimbóluma jelenik meg.

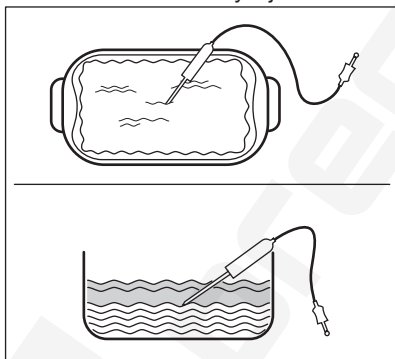
4. 5 másodpercen belül végezze el a  $\wedge$  vagy  $\vee$  gomb segítségével az étel maghőmérsékletének beállítását.
5. Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.
6. A húshőmérséklet módosításához nyomja meg a  $\mathcal{O}$  gombot. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
7. A jelzés kikapcsolásához érintse meg bármelyik szimbólumot.
8. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

**FIGYELMEZTETÉS!**

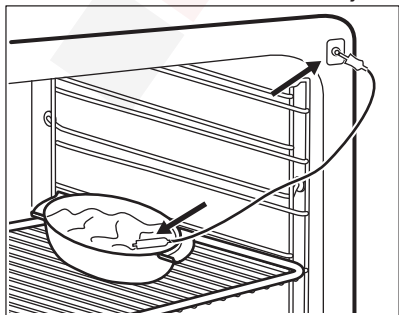
Égésveszély áll fenn, mert az ételhőmérő forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

**Ételkategória: casserole**

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Tegye a hozzávalók felét egy sütőedénybe
3. Nyomja az ételhőmérő hegyét a pontosan a casserole közepébe. Az ételhőmérőnek sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban helyen kell maradnia. Ezt egy masszív hozzávaló használatával érheti el. A sütőedény peremével támassza alá az ételhőmérő szilikon fogantyúját. Az ételhőmérő hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



4. A maradék hozzávalókkal fedje be az ételhőmérő érzékelő több részét.
5. Illessze az ételhőmérő dugaszát a készülék elülső keretén lévő aljzatba.



A kijelzőn az ételhőmérő szimbóluma jelenik meg.

6. 5 másodpercen belül végezze el a  $\wedge$  vagy  $\vee$  gomb segítségével az étel maghőmérsékletének beállítását.
7. Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.
8. A húshőmérséklet módosításához nyomja meg a  $\text{Ⓢ}$  gombot. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
9. A jelzés kikapcsolásához érintse meg bármelyik szimbólumot.
10. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

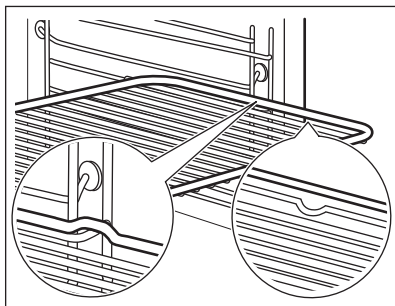
**FIGYELMEZTETÉS!**

Égésveszély áll fenn, mert az ételhőmérő forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

**9.2 Tartozékok behelyezése**

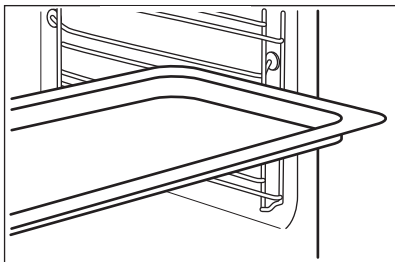
Huzalpolc:

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, .



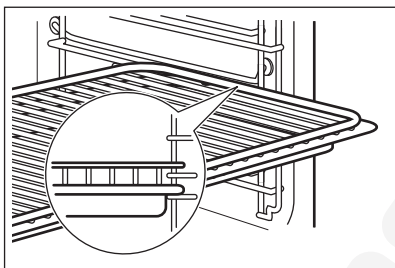
Sütőtálca/ mély tepsí:

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



Huzalpolc és sütő tálca / mély tepsiegyütt:

Tolja a sütő tálcat / mély tepsit a polctartó vezetősinjei 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.

### 9.3 Teleszkópos polctartók - a tartozékok behelyezése

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



#### **VIGYÁZAT!**

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



#### **VIGYÁZAT!**

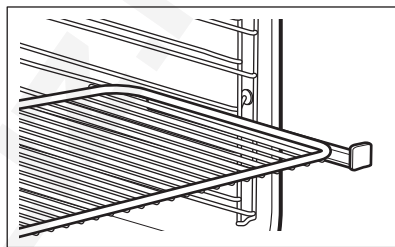
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre tolták-e.

Huzalpolc:

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

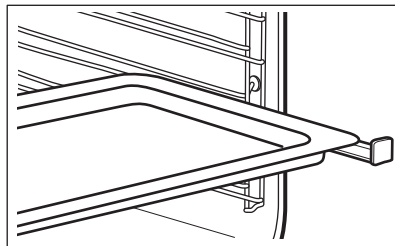


A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.



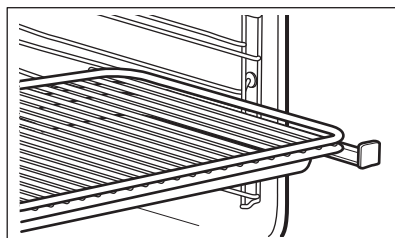
Mély tepsí:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos polctartókra.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

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



## 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 10.1 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.

### 10.2 A Gyermekzár használata

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



Amikor a Pírolitika funkció működik, a készülék ajtaja automatikusan reteszeli. Egy felirat jelenik meg a kijelzőn, amikor megnyomja bármelyik szimbólumot.

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

A Gyermekzár funkció kikapcsolásához ismételje meg a 2. lépést.

### 10.3 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.



Ha a Pírolitika funkció aktív, az ajtó lezár, és egy kulcsot ábrázoló szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

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.

## 10.4 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 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.

## 10.5 Automatikus kikapcsolás

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

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

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

## 10.6 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.

## 10.7 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. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

## 11.1 Sütési javaslatok

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 polcszint általános beállítási értékeit olvashatja.

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

## 11.2 Az ajtó belső oldala

**A sütőajtó belső oldalán az alábbiakat találja:**

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

## 11.3 Tanács a sütő speciális sütési funkcióihoz

### Melegen Tartás

Ezzel a funkcióval melegen tarthatja az ételt. A hőmérséklet automatikusan 80 °C-ra áll be.

### Edény Melegítés

Ezzel a funkcióval felmelegítheti az ételeket a tálalás előtt. A hőmérséklet automatikusan 70 °C-ra áll be.

## 11.5 Sütési tanácsok

| A sütés eredménye            | Lehetséges ok                 | Javítási mód                                          |
|------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Alul túl világos a sütemény. | A polcmagasság nem megfelelő. | Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére. |

Rendezze el egyenletesen a táányérokat és az edényeket a huzalpolcon. Az első polcszintet használja. A melegítési idő felénél rendezze át az edényeket.

### Kiolvasztás

Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra. Ne takarja le az ételt, mert ezzel megnövelheti a felolvasztási időt. Az első polcszintet használja.

## 11.4 Tésztaütés

- A legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények nem mindig egyenletesen barnulnak. Egyenetlen barnulás esetén nem szükséges megváltoztatni a hőmérséklet-beállítást. Sütés közben a különbségek kiegyenlítődnek.
- A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

| A sütés eredménye                                                     | Lehetséges ok                                             | Javítási mód                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik. | A sütőhőmérséklet túl magas.                              | A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.                       |
|                                                                       | Túl rövid sütési időt választott.                         | Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje. |
|                                                                       | Túl sok folyadék van a tésztában.                         | Használjon kevesebb folyadékot. Ügyeljen a keverési időre, főleg akkor, ha keverőgépet használ. |
| A sütemény túlságosan száraz.                                         | A sütőhőmérséklet túl alacsony.                           | A következő sütéskor magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.                                    |
|                                                                       | Túl hosszú sütési időt választott.                        | A következő sütéskor rövidebb sütési időt állítson be.                                          |
| A sütemény egyenetlenül sül meg.                                      | A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid. | Állítson be alacsonyabb sütőhőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot.                       |
|                                                                       | A tésztát nem egyenletesen terítette el.                  | Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon.                                                    |
| A sütemény nem sül meg az adott idő alatt.                            | A sütőhőmérséklet túl alacsony.                           | A következő sütéskor valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.                          |

## 11.6 Sütés egy szinten

### Sütés sütőformákban

| Ételek                        | Funkció                  | Hőmérséklet (°C)        | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-------------------------------|--------------------------|-------------------------|------------|--------------|
| Forma torta / briós           | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 150 - 160               | 50 - 70    | 1            |
| Piskóta / gyümölcsös sütemény | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 140 - 160               | 70 - 90    | 1            |
| Tortalap - omlás tészta       | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 10 - 25    | 2            |
| Tortalap - kevert tészta      | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 150 - 170               | 20 - 25    | 2            |
| Sajttorta                     | Alsó + felső sütés       | 170 - 190               | 60 - 90    | 1            |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

**Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér**

| Ételek                                                              | Funkció                  | Hőmérséklet (°C)                     | Idő (perc)          | Polcmagasság |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------|
| Fonott kalács / kenyér                                              | Alsó + felső sütés       | 170 - 190                            | 30 - 40             | 3            |
| Karácsonyi stollen                                                  | Alsó + felső sütés       | 160 - 180 <sup>1)</sup>              | 50 - 70             | 2            |
| Kenyér (rozsenyér):<br>1. Első 20 perc:<br>2. Ezt követően csökken: | Alsó + felső sütés       | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160 - 180 | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1            |
| Krémes felfújt / képviselőfánk                                      | Alsó + felső sütés       | 190 - 210 <sup>1)</sup>              | 20 - 35             | 3            |
| Keksztekercs                                                        | Alsó + felső sütés       | 180 - 200 <sup>1)</sup>              | 10 - 20             | 3            |
| Morzsa tetejű sütemény (szárazon)                                   | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 150 - 160                            | 20 - 40             | 3            |
| Vajas mandul torta / cukros sütemények                              | Alsó + felső sütés       | 190 - 210 <sup>1)</sup>              | 20 - 30             | 3            |
| Gyümölcstorták                                                      | Alsó + felső sütés       | 180                                  | 35 - 55             | 3            |
| Kelt sütemények feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)                 | Alsó + felső sütés       | 160 - 180 <sup>1)</sup>              | 40 - 60             | 3            |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütit.

**Teasütemény**

| Ételek                            | Funkció                  | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------------------------|--------------------------|------------------|------------|--------------|
| Sütemény / piskóta keverék        | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 150 - 160        | 10 - 20    | 3            |
| Habcsók                           | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 80 - 100         | 120 - 150  | 3            |
| Puszedli                          | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 100 - 120        | 30 - 50    | 3            |
| Kelt tésztából készült sütemények | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 150 - 160        | 20 - 40    | 3            |

| Ételek                     | Funkció                  | Hőmérséklet (°C)        | Idő (perc) | Polcmagasság |
|----------------------------|--------------------------|-------------------------|------------|--------------|
| Aprósüt. leveles tésztából | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 20 - 30    | 3            |
| Péksütemény                | Alsó + felső sütés       | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 25    | 3            |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## 11.7 Tészták és felfújtak

| Ételek                            | Funkció                  | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------------------------|--------------------------|------------------|------------|--------------|
| Tésztafelfújt                     | Alsó + felső sütés       | 180 - 200        | 45 - 60    | 1            |
| Lasagne                           | Alsó + felső sütés       | 180 - 200        | 25 - 40    | 1            |
| Csőben sült zöldség <sup>1)</sup> | Infrasütés               | 160 - 170        | 15 - 30    | 1            |
| Olvasztott sajtos bagett          | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 160 - 170        | 15 - 30    | 1            |
| Tejberizs                         | Alsó + felső sütés       | 180 - 200        | 40 - 60    | 1            |
| Halfelfújt                        | Alsó + felső sütés       | 180 - 200        | 30 - 60    | 1            |
| Töltött zöldség                   | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 160 - 170        | 30 - 60    | 1            |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## 11.8 Hőlégbefúvás (Nedves)

| Ételek          | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------|------------------|------------|--------------|
| Tészta felfújt  | 200 - 220        | 45 - 55    | 3            |
| Burgonyafelfújt | 180 - 200        | 70 - 85    | 3            |
| Muszaka         | 170 - 190        | 70 - 95    | 3            |
| Lasagne         | 180 - 200        | 75 - 90    | 3            |
| Cannelloni      | 180 - 200        | 70 - 85    | 3            |
| Császármorzsa   | 190 - 200        | 55 - 70    | 3            |
| Rizs puding     | 170 - 190        | 45 - 60    | 3            |

| Ételek                                               | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|------------------------------------------------------|------------------|------------|--------------|
| Almatorta kevert piskóta-tésztából (kerek sütőforma) | 160 - 170        | 70 - 80    | 3            |
| Fehér kenyér                                         | 190 - 200        | 55 - 70    | 3            |

## 11.9 Több szinten való sütés

Használja a következő funkciót:  
Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok.

### Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

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

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

### Teasütemény

| Ételek                        | Hőmérséklet (°C)        | Idő (perc) | Polcmagasság |            |
|-------------------------------|-------------------------|------------|--------------|------------|
|                               |                         |            | 2. pozíció   | 3. pozíció |
| Rövid tészta / piskótakeverék | 150 - 160               | 20 - 40    | 1 / 4        | 1 / 3 / 5  |
| Habcsók                       | 80 - 100                | 130 - 170  | 1 / 4        | -          |
| Puszedli                      | 100 - 120               | 40 - 80    | 1 / 4        | -          |
| Sütemény kelt tésztából       | 160 - 170               | 30 - 60    | 1 / 4        | -          |
| Aprósüt. leveles tésztából    | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 50    | 1 / 4        | -          |
| Péksütemény                   | 180                     | 20 - 30    | 1 / 4        | -          |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## 11.10 Ropogósra sütés a Pizzasütés funkcióval

| Ételek         | Hőmérséklet (°C)        | Idő (perc) | Polcmagasság |
|----------------|-------------------------|------------|--------------|
| Pizza (vékony) | 200 - 230 <sup>1)</sup> | 15 - 20    | 2            |
| Pizza (vastag) | 180 - 200               | 20 - 30    | 2            |
| Gyümölcslepény | 180 - 200               | 40 - 55    | 1            |

| Ételek                            | Hőmérséklet (°C)        | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------------------------|-------------------------|------------|--------------|
| Spenótos lepény                   | 160 - 180               | 45 - 60    | 1            |
| Quiche Lorraine / Svájci lepény   | 170 - 190               | 45 - 55    | 1            |
| Almatorta, bevonat-tal            | 150 - 170               | 50 - 60    | 1            |
| Zöldséges pite                    | 160 - 180               | 50 - 60    | 1            |
| Kováasztalan kenyér               | 230 - 250 <sup>1)</sup> | 10 - 20    | 2            |
| Leveles tésztából készült kosárka | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 45 - 55    | 2            |
| Flammekuchen                      | 230 - 250 <sup>1)</sup> | 12 - 20    | 2            |
| Pirog                             | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 15 - 25    | 2            |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

### 11.11 Hússütés

Használjon hőálló edényeket.

A nagyon húsdarabokat közvetlenül a tepsiben, vagy a fölötte lévő huzalpolcon süsse.

Tegyen egy kis vizet a tepsibe, hogy a húsból kifolyó lé vagy zsír ne égjen rá.

Ha ropogós külsejű húst kíván sütni, helyezze a hússütő tepsibe, és ne tegyen rá fedőt.

A sütési idő 1/2 - 2/3 részének elteltékor fordítsa meg a sült húst.

Ahhoz, hogy a hús szaftosabb maradjon:

- a nem zsíros húsokat fedéllel ellátott sütőtepsiben süsse meg, vagy használjon sütőzacskót.
- a húst vagy halat nagyobb darabokban (legalább 1 kg-os) süsse.
- hússütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat többször locsolja meg a saját levűkkel.

### 11.12 Hússütés

#### Marhahús

| Ételek                               | Mennyiség (kg) | Funkció            | Hőmérséklet (°C)        | Idő (perc) |
|--------------------------------------|----------------|--------------------|-------------------------|------------|
| Párolt hús                           | 1 - 1.5        | Alsó + felső sütés | 230                     | 120 - 150  |
| Marhasült vagy marhabélszín: véres   | 1 cm vastag    | Infrasütés         | 190 - 200 <sup>1)</sup> | 5 - 6      |
| Marhasült vagy marhabélszín: közepes | 1 cm vastag    | Infrasütés         | 180 - 190 <sup>1)</sup> | 6 - 8      |

| Ételek                                   | Mennyiség (kg) | Funkció    | Hőmérséklet (°C)        | Idő (perc) |
|------------------------------------------|----------------|------------|-------------------------|------------|
| Marhasült vagy marhabélszín: jól átsütve | 1 cm vastag    | Infrasütés | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 8 - 10     |

1) Melegítse elő a süttőt.

### Sertés

| Ételek                    | Mennyiség (kg) | Funkció    | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|---------------------------|----------------|------------|------------------|------------|
| Lapocka/tarja/sonka       | 1 - 1.5        | Infrasütés | 160 - 180        | 90 - 120   |
| Borda/karaj               | 1 - 1.5        | Infrasütés | 170 - 180        | 60 - 90    |
| Fasírt                    | 0.75 - 1       | Infrasütés | 160 - 170        | 50 - 60    |
| Sertés csülök (előfőzött) | 0.75 - 1       | Infrasütés | 150 - 170        | 90 - 120   |

### Borjú

| Ételek       | Mennyiség (kg) | Funkció    | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|--------------|----------------|------------|------------------|------------|
| Borjú roston | 1              | Infrasütés | 160 - 180        | 90 - 120   |
| Borjúcsülök  | 1.5 - 2        | Infrasütés | 160 - 180        | 120 - 150  |

### Bárány

| Ételek                      | Mennyiség (kg) | Funkció    | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|-----------------------------|----------------|------------|------------------|------------|
| Báránycsülök/ bárány roston | 1 - 1.5        | Infrasütés | 150 - 170        | 100 - 120  |
| Báránygerinc                | 1 - 1.5        | Infrasütés | 160 - 180        | 40 - 60    |

### Vad

| Ételek                  | Mennyiség (kg) | Funkció            | Hőmérséklet (°C)  | Idő (perc) |
|-------------------------|----------------|--------------------|-------------------|------------|
| Nyúlgerinc/ vadnyúl láb | 1              | Alsó + felső sütés | 230 <sup>1)</sup> | 30 - 40    |
| Őzgerinc                | 1.5 - 2        | Alsó + felső sütés | 210 - 220         | 35 - 40    |
| Comb                    | 1.5 - 2        | Alsó + felső sütés | 180 - 200         | 60 - 90    |

1) Melegítse elő a süttőt.

## Szárnymasok

| Ételek         | Mennyiség (kg) | Funkció    | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|----------------|----------------|------------|------------------|------------|
| Baromfi részek | 0.2 - 0.25     | Infrasütés | 200 - 220        | 30 - 50    |
| Fél csirke     | 0.4 - 0.5      | Infrasütés | 190 - 210        | 35 - 50    |
| Csirke, jérce  | 1 - 1.5        | Infrasütés | 190 - 210        | 50 - 70    |
| Kacsa          | 1.5 - 2        | Infrasütés | 180 - 200        | 80 - 100   |
| Liba           | 3.5 - 5        | Infrasütés | 160 - 180        | 120 - 180  |
| Pulyka         | 2.5 - 3.5      | Infrasütés | 160 - 180        | 120 - 150  |
| Pulyka         | 4 - 6          | Infrasütés | 140 - 160        | 150 - 240  |

## Hal

| Ételek       | Mennyiség (kg) | Funkció             | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|--------------|----------------|---------------------|------------------|------------|
| Hal egészben | 1 - 1.5        | Alsó + felső sü-tés | 210 - 220        | 40 - 60    |

### 11.13 Grill

Melegítse elő az üres sütőt 5 perccig.

Úgy helyezze el az edényt, hogy a zsír az első polcpozíción gyűljön össze.

## Grill

| Ételek                   | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |               | Polcmagasság |
|--------------------------|------------------|------------|---------------|--------------|
|                          |                  | Első oldal | Második oldal |              |
| Marha hátszín            | 210 - 230        | 30 - 40    | 30 - 40       | 2            |
| Marhaszelet              | 230              | 20 - 30    | 20 - 30       | 3            |
| Sertés hátszín           | 210 - 230        | 30 - 40    | 30 - 40       | 2            |
| Borjúhát                 | 210 - 230        | 30 - 40    | 30 - 40       | 2            |
| Bárány hátszín           | 210 - 230        | 25 - 35    | 20 - 25       | 3            |
| Hal egészben, 0,5 - 1 kg | 210 - 230        | 15 - 30    | 15 - 30       | 3 / 4        |

### 11.14 Fagyasztott Ételek

| Ételek                 | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|------------------------|------------------|------------|--------------|
| Fagyasztott pizza      | 200 - 220        | 15 - 25    | 2            |
| Amerikai mirelit pizza | 190 - 210        | 20 - 25    | 2            |
| Hideg pizza            | 210 - 230        | 13 - 25    | 2            |

| Ételek                     | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|----------------------------|------------------|------------|--------------|
| Mirelit pizza szelet       | 180 - 200        | 15 - 30    | 2            |
| Sült burgonya, vékony      | 200 - 220        | 20 - 30    | 3            |
| Sült burgonya, vastag      | 200 - 220        | 25 - 35    | 3            |
| Zöldségek/Kroketek         | 220 - 230        | 20 - 35    | 3            |
| Pirított Vagdaltak         | 210 - 230        | 20 - 30    | 3            |
| Lasagne / canneloni, friss | 170 - 190        | 35 - 45    | 2            |
| Lasagne/cannelloni, fagy.  | 160 - 180        | 40 - 60    | 2            |
| Sütőben sült sajt          | 170 - 190        | 20 - 30    | 3            |
| Csirke Szárny              | 190 - 210        | 20 - 30    | 2            |

#### Fagyasztott készételek

| Ételek                                    | Funkció                             | Hőmérséklet (°C)            | Idő (perc)                  | Polcmagasság |
|-------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------|
| Gyorsfagyasztott pizza                    | Alsó + felső sütés                  | a gyártó utasításai szerint | a gyártó utasításai szerint | 3            |
| Sült burgonya <sup>1)</sup> (300 - 600 g) | Alsó + felső sütés vagy Infra-sütés | 200 - 220                   | a gyártó utasításai szerint | 3            |
| Bagettek                                  | Alsó + felső sütés                  | a gyártó utasításai szerint | a gyártó utasításai szerint | 3            |
| Gyümölcstorták                            | Alsó + felső sütés                  | a gyártó utasításai szerint | a gyártó utasításai szerint | 3            |

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

### 11.15 Hőlégbefűtés, Kis Hőfok

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

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



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

1. Főzőlapon süssse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.
2. Helyezze a húst a forró hússütő tepsivel együtt a sütő huzalpolcára.
3. Nyomja a hűshőmérő szenzort a húsba.
4. Válassza a következő funkciót: Hőlégbefűtés, Kis Hőfok és állítsa be a megfelelő maghőmérsékletet.

**A hőmérsékletet állítsa be 120 °C-ra.**

| Ételek                   | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--------------------------|------------|--------------|
| Marhasült, 1 - 1,5 kg    | 120 - 150  | 1            |
| Marhabélszín, 1 - 1,5 kg | 90 - 150   | 3            |

| Ételek                | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------------|------------|--------------|
| Borjúsült, 1 - 1,5 kg | 120 - 150  | 1            |
| Steak, 0,2 - 0,3 kg   | 20 - 40    | 3            |

## 11.16 Kiolvasztás

- Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra.
- Használja az alulról számított első polcsintet.
- Ne fedje le az ételt tányérral vagy tállal, mivel ezzel meghosszabbodhat a kiolvasztás időtartama.

| Ételek       | Mennyiség | Felolvasztási időtartam (perc) | További kiolvasztási időtartam (perc) | Megjegyzés                                                                                         |
|--------------|-----------|--------------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Csirke       | 1 kg      | 100 - 140                      | 20 - 30                               | Tegye a csirkét egy nagyobb tányérba helyezett, felfordított csészalátétre. Féldőben fordítsa meg. |
| Hús          | 1 kg      | 100 - 140                      | 20 - 30                               | Féldőben fordítsa meg.                                                                             |
| Hús          | 500 g     | 90 - 120                       | 20 - 30                               | Féldőben fordítsa meg.                                                                             |
| Piszt-ráng   | 150 g     | 25 - 35                        | 10 - 15                               | -                                                                                                  |
| Eper         | 300 g     | 30 - 40                        | 10 - 20                               | -                                                                                                  |
| Vaj          | 250 g     | 30 - 40                        | 10 - 15                               | -                                                                                                  |
| Tejszín      | 2 x 200 g | 80 - 100                       | 10 - 15                               | Verje fel a habot, amikor még helyenként enyhén fagyos.                                            |
| Krémes torta | 1,4 kg    | 60                             | 60                                    | -                                                                                                  |

## 11.17 Tartósítás

Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.

Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.

Ennél a funkciónál az alulról számított első polcot használja.

A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.

Az üvegeket azonos szintig töltsse fel, és zárja le kapoccsal.

Az üvegek ne érjenek egymáshoz.

Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.

Amikor a folyadék rotyni kezd az üvegekben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a

sütőt, vagy csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

### Bogyós gyümölcsök

| Ételek                                   | Hőmérséklet (°C) | Befőzés gyöngyöző forrás kezdé-<br>tég (perc) | A 100 °C-on folyta-<br>tott további főzés<br>percben |
|------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Földieper / áfonya / málna / érett egres | 160 - 170        | 35 - 45                                       | -                                                    |

### Csonthéjas gyümölcs

| Ételek                    | Hőmérséklet (°C) | Befőzés gyöngyöző forrás kezdé-<br>tég (perc) | A 100 °C-on folyta-<br>tott további főzés<br>percben |
|---------------------------|------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Körte / birsalma / szilva | 160 - 170        | 35 - 45                                       | 10 - 15                                              |

### Zöldségek

| Ételek                    | Hőmérséklet (°C) | Befőzés gyöngyöző forrás kezdé-<br>tég (perc) | A 100 °C-on folyta-<br>tott további főzés<br>percben |
|---------------------------|------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Sárgarépa <sup>1)</sup>   | 160 - 170        | 50 - 60                                       | 5 - 10                                               |
| Uborka                    | 160 - 170        | 50 - 60                                       | -                                                    |
| Vegyes savanyúság         | 160 - 170        | 50 - 60                                       | 5 - 10                                               |
| Karalábé / borsó / spárga | 160 - 170        | 50 - 60                                       | 15 - 20                                              |

<sup>1)</sup> Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

## 11.18 Aszalás

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

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

### Zöldségek

| Ételek                     | Hőmérséklet (°C) | Idő (óra) | Polcmagasság |            |
|----------------------------|------------------|-----------|--------------|------------|
|                            |                  |           | 1. pozíció   | 2. pozíció |
| Bab                        | 60 - 70          | 6 - 8     | 3            | 1 / 4      |
| Paprika                    | 60 - 70          | 5 - 6     | 3            | 1 / 4      |
| Zöldség sa-<br>vanyúsághoz | 60 - 70          | 5 - 6     | 3            | 1 / 4      |

| Ételek       | Hőmérséklet (°C) | Idő (óra) | Polcmagasság |            |
|--------------|------------------|-----------|--------------|------------|
|              |                  |           | 1. pozíció   | 2. pozíció |
| Gomba        | 50 - 60          | 6 - 8     | 3            | 1 / 4      |
| Fűszernövény | 40 - 50          | 2 - 3     | 3            | 1 / 4      |

### Gyümölcs

| Ételek       | Hőmérséklet (°C) | Idő (óra) | Polcmagasság |            |
|--------------|------------------|-----------|--------------|------------|
|              |                  |           | 1. pozíció   | 2. pozíció |
| Szilva       | 60 - 70          | 8 - 10    | 3            | 1 / 4      |
| Sárgabarack  | 60 - 70          | 8 - 10    | 3            | 1 / 4      |
| Almaszeletek | 60 - 70          | 6 - 8     | 3            | 1 / 4      |
| Körte        | 60 - 70          | 6 - 9     | 3            | 1 / 4      |

## 11.19 Kenyér

A sütő előmelegítése nem ajánlott.

| Ételek           | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|------------------|------------------|------------|--------------|
| Fehér Kenyér     | 180 - 200        | 40 - 60    | 2            |
| Bagett           | 200 - 220        | 35 - 45    | 2            |
| Briós            | 180 - 200        | 40 - 60    | 2            |
| Ciabatta         | 200 - 220        | 35 - 45    | 2            |
| Rozskenyér       | 190 - 210        | 50 - 70    | 2            |
| Barna kenyér     | 180 - 200        | 50 - 70    | 2            |
| Sokmagvas kenyér | 170 - 190        | 60 - 90    | 2            |

## 11.20 Húshőmérő szenzor táblázat

| Marhahús      | Étel maghőmérséklete (°C) |         |             |
|---------------|---------------------------|---------|-------------|
|               | Véres                     | Közepes | Jól átsütve |
| Marha hátszín | 45                        | 60      | 70          |
| Hátszín       | 45                        | 60      | 70          |

| Marhahús | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|----------|---------------------------|---------|--------|
|          | Kevésbé                   | Közepes | Jobban |
| Fasírt   | 80                        | 83      | 86     |

| Sertés                                                                 | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------|--------|
|                                                                        | Kevésbé                   | Közepes | Jobban |
| Sonka,<br>Sült                                                         | 80                        | 84      | 88     |
| Borda (gerinc),<br>Füstölt sertéskaraj,<br>Füstölt sertéskaraj párolva | 75                        | 78      | 82     |

| Borjú        | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|--------------|---------------------------|---------|--------|
|              | Kevésbé                   | Közepes | Jobban |
| Borjú roston | 75                        | 80      | 85     |
| Borjúcsülök  | 85                        | 88      | 90     |

| Ürű / bárány                   | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|--------------------------------|---------------------------|---------|--------|
|                                | Kevésbé                   | Közepes | Jobban |
| Ürűcomb                        | 80                        | 85      | 88     |
| Ürűborda                       | 75                        | 80      | 85     |
| Báránycsülök,<br>Bárány roston | 65                        | 70      | 75     |

| Vad                                                 | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|-----------------------------------------------------|---------------------------|---------|--------|
|                                                     | Kevésbé                   | Közepes | Jobban |
| Nyúlborda,<br>Őzgerinc                              | 65                        | 70      | 75     |
| Nyúlláb, nyúlcomb,<br>Nyúl egészben,<br>Őz-/vadcomb | 70                        | 75      | 80     |

| Szárnyasok                                    | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|-----------------------------------------------|---------------------------|---------|--------|
|                                               | Kevésbé                   | Közepes | Jobban |
| Csirke (egész / fél / mell)                   | 80                        | 83      | 86     |
| Kacsa (egész / fél),<br>Pulyka (egész / mell) | 75                        | 80      | 85     |
| Kacsa (mell)                                  | 60                        | 65      | 70     |

| Hal (lazac, pisztráng, süllő)                               | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------|---------|--------|
|                                                             | Kevésbé                   | Közepes | Jobban |
| Hal (egész / nagy / párolt),<br>Hal (egész / nagy / roston) | 60                        | 64      | 68     |

| Felfújtak - Előfőzött zöldségek                               | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------|---------|--------|
|                                                               | Kevésbé                   | Közepes | Jobban |
| Cukkini felfújt,<br>Brokkoli felfújt,<br>Édesköményes felfújt | 85                        | 88      | 91     |

| Felfújtak - Pikáns                       | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|------------------------------------------|---------------------------|---------|--------|
|                                          | Kevésbé                   | Közepes | Jobban |
| Cannelloni,<br>Lasagne,<br>Tésztafelfújt | 85                        | 88      | 91     |

| Felfújtak - Édes                                                                                                                      | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------|--------|
|                                                                                                                                       | Kevésbé                   | Közepes | Jobban |
| Fehér kenyér felfújt gyümölcs-<br>cel / gyümölcs nélkül,<br>Rizskása felfújt gyümölcscsel /<br>gyümölcs nélkül,<br>Édesmetélt felfújt | 80                        | 85      | 90     |

## 11.21 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

A vizsgálati módszerek megfelelnek az  
EN 60350-1:2013 és IEC 60350-1:2011  
szabványoknak.

### Sütés egy szinten. Sütés sütőformákban

| Ételek                                                          | Funkció                     | Hőmérséklet<br>(°C) | Idő<br>(perc) | Polcmagas-<br>ság |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------|---------------|-------------------|
| Piskóta (zsiradék<br>nélkül)                                    | Hőlégbefúvás,<br>Nagy Hőfok | 140 - 150           | 35 - 50       | 2                 |
| Piskóta (zsiradék<br>nélkül)                                    | Felső/Alsó Fűtés            | 160                 | 35 - 50       | 2                 |
| Almás pite (2 forma,<br>átmérő: 20 cm, átló-<br>san elhelyezve) | Hőlégbefúvás,<br>Nagy Hőfok | 160                 | 60 - 90       | 2                 |

| Ételek                                                  | Funkció          | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------------------------------------------|------------------|------------------|------------|--------------|
| Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve) | Felső/Alsó Fűtés | 180              | 70 - 90    | 1            |

### Sütés egy szinten. Teasütemény

A harmadik polcszintet használja.

| Ételek                     | Funkció                  | Hőmérséklet (°C)  | Idő (perc) |
|----------------------------|--------------------------|-------------------|------------|
| Linzer / omlós tészták     | Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok | 140               | 25 - 40    |
| Linzer / omlós tészták     | Felső/Alsó Fűtés         | 160 <sup>1)</sup> | 20 - 30    |
| Aprósütemény (20 db/tepsi) | Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok | 150 <sup>1)</sup> | 20 - 35    |
| Aprósütemény (20 db/tepsi) | Felső/Alsó Fűtés         | 170 <sup>1)</sup> | 20 - 30    |

1) Melegítse elő a sütit.

### Több szinten való sütés. Teasütemény

| Ételek                     | Funkció                  | Hőmérséklet (°C)  | Idő (perc) | Polcmagasság |            |
|----------------------------|--------------------------|-------------------|------------|--------------|------------|
|                            |                          |                   |            | 2. pozíció   | 3. pozíció |
| Linzer / omlós tészták     | Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok | 140               | 25 - 45    | 1 / 4        | 1 / 3 / 5  |
| Aprósütemény (20 db/tepsi) | Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok | 150 <sup>1)</sup> | 23 - 40    | 1 / 4        | -          |

1) Melegítse elő a sütit.

### Grill

Melegítse elő az üres sütit 5 percre.

Grillezés maximális hőmérséklettel.

| Ételek   | Funkció | Idő (perc)            | Polcmagasság |
|----------|---------|-----------------------|--------------|
| Pirítós  | Grill   | 1 - 3                 | 5            |
| Bífsztek | Grill   | 24 - 30 <sup>1)</sup> | 4            |

1) Féldőben fordítsa meg.

## 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

A sütő elejét meleg vizes és enyhe tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.

A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.

Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.

Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

Minden használat után tisztítsa meg a sütőteret.

### 12.2 A polctartók

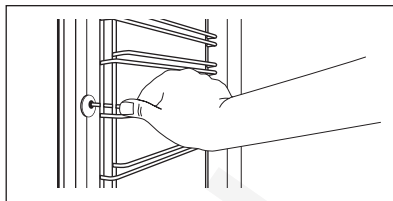
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



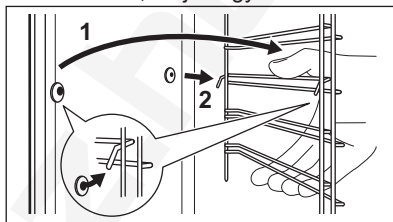
### VIGYÁZAT!

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.

### 12.3 Pirolitika



### VIGYÁZAT!

Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polcvezető síneket.



A pirolitikus tisztítás nem indul el, ha:

- nem távolította el a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.
  - nem zárta be teljesen a sütő ajtaját.
- Távolítsa el a nagyobb szennyeződések kézzel.



### VIGYÁZAT!

Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is van szerelve, ne használja azt, amikor a következő funkció működik: Pirolitika. Ez kárt tehet a sütőben.

1. Az ajtó belsejét meleg vízzel tisztítsa le; így elkerülheti, hogy az

ételmaradványok ráéjenek a forró levegőtől.

- Kapcsolja be a sütőt, és a főmenüből válassza ki a következő funkciót: Pírolitika. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
- A tisztítási eljárás időtartamának beállítása:

| Kiegészítő funkció | Leírás                                   |
|--------------------|------------------------------------------|
| Gyors              | 1 h enyhe szennyezettség esetén          |
| Normál             | 1 h 30 min átlagos szennyezettség esetén |
| Intenzív           | 3 h erős szennyezettség esetén           |

- A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.



Amikor megkezdődik a pírolitikus tisztítás, a sütő ajtaja zárva marad, és a sütővilágítás nem működik.



Ha a pírolitikus tisztítást a vége előtt szeretné leállítani, kapcsolja ki a sütőt.



#### FIGYELMEZTETÉS!

Amikor a funkció véget ér, a sütő nagyon forró. Hagyja lehűlni. Égésveszély!



A funkció befejezése után, a hűtési fázis idejére zárva marad az ajtó. Egyes sütőfunkciók a lehűlési fázisban nem állnak rendelkezésre.

## 12.4 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

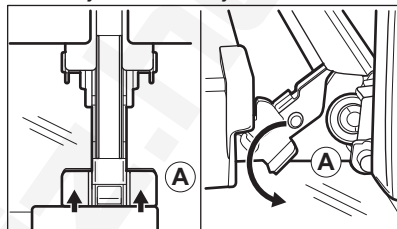
A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma modellenként változik.



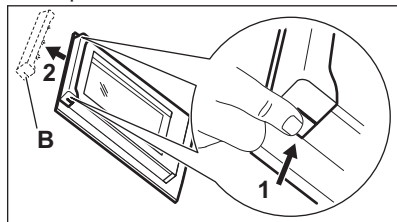
#### FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó nehéz.

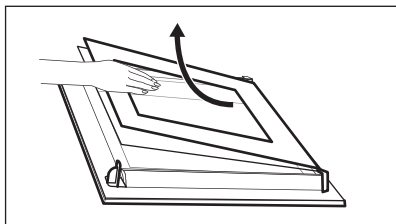
- Nyissa ki teljesen az ajtót.
- Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.



- Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög).
- Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről.
- Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenes felületre.
- Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.



- Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz
- Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket a vezetéseinből.



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

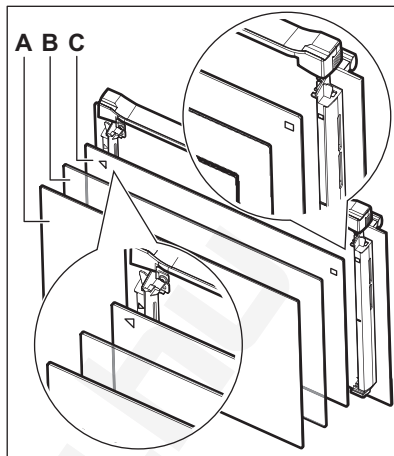
Amikor a tisztítás befejeződött, a fenti lépéseket fordított sorrendben hajtsa végre. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbát és az ajtót.



#### FIGYELMEZTETÉS!

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

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



## 12.5 A hűtőlámpa cseréje



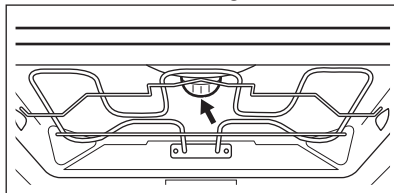
#### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
A lámpa 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 aljára.

### Felső lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához forgassa azt.

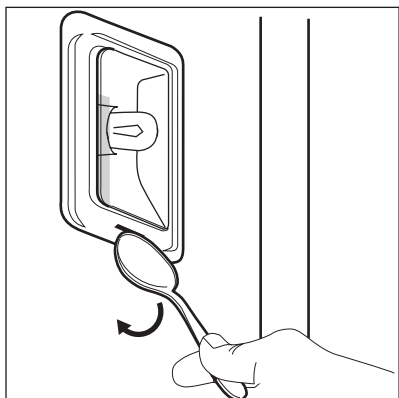


2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üvegbúrát.

### Oldalsó lámpa

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

2. Használjon egy keskeny, tompa eszközt (pl. teáskanalat) az üvegbúra eltávolításához.



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

## 13. HIBAEELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 13.1 Mit tegyek, ha...

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

| Jelenség                                                                                                    | Lehetséges ok                                                                | Javítási mód                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A sütő nem melegszik fel.                                                                                   | Leolvadt a biztosíték.                                                       | Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.                                                                                                                                       |
| A világítás nem működik.                                                                                    | A világítás izzója meghibásodott.                                            | Cserélje ki az izzót.                                                                                                                                                                                                                                               |
| A kijelzőn F111 látható.                                                                                    | A hőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve. | Nyomja be a hőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.                                                                                                                                                                                |
| 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 ügyfélszolgálathoz.</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 <b>"Demo"</b> jelenik meg. | A demo üzemmód bekapcsol.                                                    | Olvassa el az „Alapbeállítások” szakaszt a „Napi használat” című fejezetben.                                                                                                                                                                                        |

### 13.2 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.) | ..... |

## 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

|                                                                          |                  |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Gyártó neve                                                              | Electrolux       |
| A készülék azonosítójele                                                 | KOEBP31X         |
| Energhatékonyági szám                                                    | 81.2             |
| Energhatékonyági osztály                                                 | A+               |
| Villamosenergia-fogyasztás normál adag hagyományos sütésmódja esetén     | 1.09 kWh/ciklus  |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett | 0.69 kWh/ciklus  |
| Sütőterek száma                                                          | 1                |
| Hőforrás                                                                 | Villamos energia |
| Térfogat                                                                 | 71 l             |
| Sütő típusa                                                              | Beépíthető sütő  |
| Tömeg                                                                    | 34.7 kg          |

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

### 14.2 Energiatakarékosság



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

#### Általános javaslatok

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

Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor csak lehetséges, az ételt még felfűtés előtt helyezze a sütőbe.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc

időtartamra. A sütőben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

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

#### Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

#### Maradék hő

Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek automatikusan korábban kapcsolnak ki egyes sütőfunkcióknál.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.

#### Ételek melegen tartása

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradék hő 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.

**Hőlégbefúvás (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.

## 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

 tilító 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)



867353069-A-052018

