



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EOC5951AA

.....  
**HU SÜTŐ**

.....  
**HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ**



## TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK .....	3
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK .....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS .....	6
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT .....	7
5. KEZELŐPANEL .....	8
6. NAPI HASZNÁLAT .....	9
7. ÓRAFUNKCIÓK .....	14
8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK .....	15
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA .....	16
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK .....	18
11. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK .....	19
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS .....	32
13. MIT TEGYEK, HA.....	36
14. MŰSZAKI ADATOK .....	37

## 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**



További előnyökért regisztrálja készülékét:  
**www.electrolux.com/productregistration**



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

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

# 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

## 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



### VIGYÁZAT

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.
- A karbantartás megkezdése előtt válassza húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítson el minden tartozékot a sütőből.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott hűshőmérő szenzort használja.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polcvezető síneket a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

## 2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### VIGYÁZAT

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.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

### Elektromos csatlakoztatás



#### VIGYÁZAT

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cseréje szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlerhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a többől eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkilődőt és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

## 2.2 Használat



### VIGYÁZAT

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kivesszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- 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.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőkeletet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



### VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

– A tartozékok kivételek vagy berakásakor óvatosan járjon el.

- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.

## 2.3 Ápolás és tisztítás



### VIGYÁZAT

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozójatból.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

## Pirolízises tisztítás



### VIGYÁZAT

Égésveszély.

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az Első használat funkció alkalmazása előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
  - Minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
  - Minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsi- és tálkákat, 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 felforrósodik.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomtatékosan ajánlottak az alábbiak:
  - Az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
  - Az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
  - 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.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hüllők kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus sütők tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
- 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).

## 2.4 Belső világítás

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



### VIGYÁZAT

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

## 2.5 Ártalmatlanítás

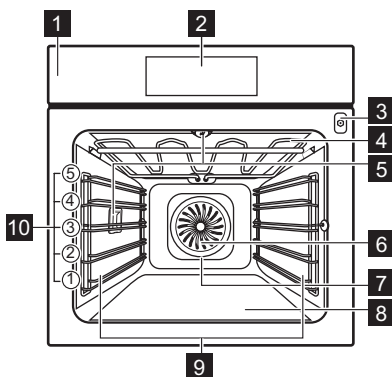


### VIGYÁZAT

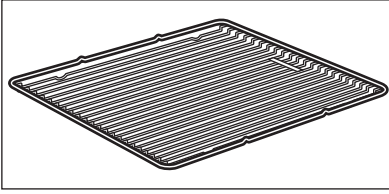
Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

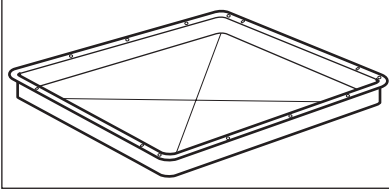
## 3. TERMÉKLEÍRÁS



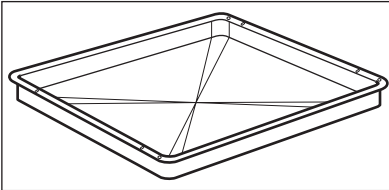
- |           |                               |
|-----------|-------------------------------|
| <b>1</b>  | Kezelőpanel                   |
| <b>2</b>  | Elektronikus programkapcsoló  |
| <b>3</b>  | Hűshőmérő szenzor dugalja     |
| <b>4</b>  | Fűtőelem                      |
| <b>5</b>  | Sütővilágítás                 |
| <b>6</b>  | Ventilátor                    |
| <b>7</b>  | Hátsó fali fűtőelem           |
| <b>8</b>  | Alsó sütés                    |
| <b>9</b>  | Polcvezető sín, eltávolítható |
| <b>10</b> | Polcszintek                   |

**Huzalpolc**

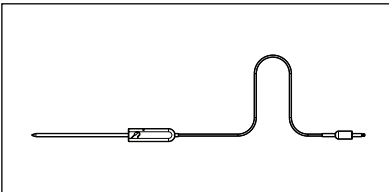
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

**Sütő tálca**

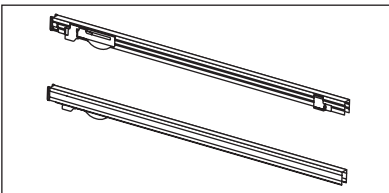
Tortákhoz és süteményekhez.

**Grillező / sütőedény**

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

**Húshőmérő**

Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.

**Teleszkópos sütősin**

Polcokhoz és tálcákhoz.

## 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

**VIGYÁZAT**

Lásd a „Biztonság” című részt.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

### 4.1 Kezdeti tisztítás

- Távolítsa el minden alkatrészt a készülékből.
- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.

### 4.2 Első csatlakoztatás

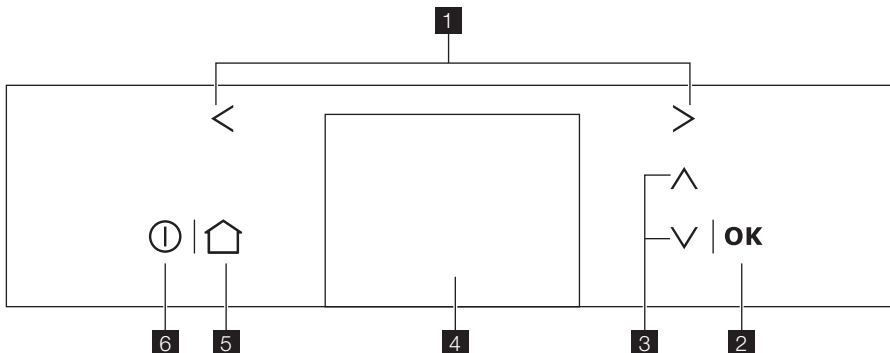
Üdvözlő szöveg jelenik meg a kijelzőn, amikor a készüléket az elektromos hálózathoz csatlakoztatja. Ekkor (kizárólag az első csatlakoztatáskor)

be kell állítania a nyelvet, a dátumot és a pontos időt. A beállításhoz érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$

gombot. Érintse meg az **OK** gombot a megerősítéshez.

## 5. KEZELŐPANEL

### 5.1 Elektronikus programkapcsoló

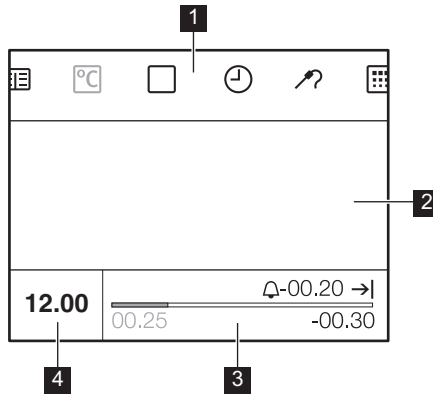


A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőt.

Szám	Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
1		Jobb, bal	A főmenüben való léptetéshez.
2	<b>OK</b>	OK	A beállítás funkció jóváhagyásához vagy elindításához.
3		Le, fel	Az almenükben való léptetéshez és beállításaik módosításához. <b>Az értékek beállítása:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lassú: Érintse meg egyszer az érzékelőmezőt.</li> <li>Gyors: Tartsa megérintve az érzékelőmezőt.</li> </ul>
4	-	Kijelző	A készülék aktuális beállításait jeleníti meg.
5		Kezdőlap	A kiválasztás törléséhez és a főmenübe való visszatéréshez.
6		Be/Ki	A készülék be- és kikapcsolása.

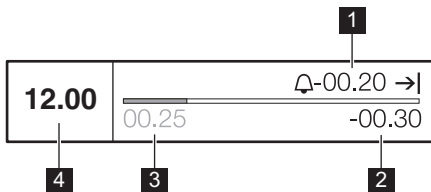


## 5.2 Kijelző



Terület	Megjegyzés
<b>1</b> Főmenü területe	Megjeleníti a főmenü pontjait.
<b>2</b> Fő tartalom területe	A következőket mutathatja: <ul style="list-style-type: none"> <li>Sütőfunkció neve és szimbóluma</li> <li>Automatikus program neve és szimbóluma</li> <li>Hőmérséklet(ek)</li> <li>Húshőmérő állapota</li> <li>Súgó szövege</li> <li>A nap neve (kizárólag a készülék kikapcsolásakor)</li> <li>Dátum</li> </ul>
<b>3</b> Órafunkciók területe	A következőket mutathatja: <ul style="list-style-type: none"> <li>Órafunkciók idővel kapcsolatos információi</li> <li>Időkijelzés</li> </ul>
<b>4</b> Pontos idő területe	A pontos időt jelzi.

## Órafunkciók és idő területe



- 1** Emlékeztető
- 2** Időtartam
- 3** Időkijelzés és sütés ideje
- 4** Óra

## 6. NAPI HASZNÁLAT








**VIGYÁZAT**  
Lásd a „Biztonság” című részt.

A készülék működtetéséhez használhatja:







- **kézi mód** - a sütőfunkció, a hőmérséklet és az elkészítési idő kézi beállítására
- **automatikus programok (receptek)** - étel elkészítésére, ha nem rendelkezik főzési ismeretekkel illetve gyakorlattal







## 6.1 A menük áttekintése

### Főmenü




Szimbólum	Menüpont	leírása
	Sütőfunkciók	A sütőfunkciók listáját tartalmazza.
	Időzítő	Az órafunkciók listáját tartalmazza.
	Hűshőmérő	A hűshőmérő beállításához.
	Tisztítás	A tisztítási funkciókat tartalmazza.
	Beállítás	Egyéb beállításokhoz.
	Kedvencek	A felhasználó által létrehozott kedvenc sütési programok listáját tartalmazza.
	Receptek	Az automatikus sütési programok listáját tartalmazza.
	Hőmérséklet	A készülék beállításait mutatja.

### Almenü a következőhöz: Sütőfunkciók


Sütőfunkció	leírása
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok Sütés egyszerre maximum 3 sütőszinten. Amikor ezt a funkciót használja, a normál hőmérsékletekhez képest 20-40 °C-kal csökkentse a sütő hőmérsékletét. Ezt a funkciót a Hagyományos sütés használhatja.
	Pizza Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. Amikor ezt a funkciót használja, a Hagyományos sütés üzemmóddhoz képest 20-40 °C-kal csökkentse a sütő hőmérsékletét.
	Lassú sütés Különösen puha és szaftos sülték készítéséhez ajánljuk.
	Hagyományos sütés Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Infrasütés Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Továbbá, ha rácson szeretne sütni és pirítani.
	Grill A rács közepére helyezett lapos étel grillezéséhez. Kenyér pirításához.
	Grill + felső sütés Nagyobb mennyiségű lapos élelmiszer grillezéséhez. Kenyér pirításához.

Sütőfunkció		leírása
	Melegentartás	A főtt étel melegen tartásához.
	Felolvasztás	Fagyasztott étel felengedéséhez.
	Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények sütésére.
	Befőzés	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
	Szárítás	Szeletelt gyümölcsök, mint alma, szilva, őszibarack vagy zöldségek, mint paradicsom, cukkini vagy gomba aszálására.
	Edénymelegítő	Az edények tálaláshoz való előmelegítésére.



#### Almenük a következőhöz: Időzítő

Szimbólum	Almenü
→	Időtartam
→	Kezdés ideje
→	Befejezés ideje
	Set+Go
	Sütés ideje
	Emlékeztető




#### Almenük a következőhöz: Hűshőmérő

Szimbólum	Almenü
	Kívánt hőmérséklet 60°

#### Almenük a következőhöz: Tisztítás

Szimbólum	Almenü	leírása
	Pirolitikus tisztítás	A pirolitikus tisztítás elindítása.
	Tisztítási emlékeztető	Emlékezteti a készülék tisztításának esedékességére.

#### Almenük a következőhöz: Beállítás

Szimbólum	Almenü	leírása
	Óra beállítása	A pontos idő beállítása.
	Dátum beállítása	A dátum beállítása.
	Melegentartás	Bekapcsolja és kikapcsolja a Melegentartás funkciót.
























































Szimbólum	Almenü	leírása
	Idő kiterjesztés	Bekapcsolja és kikapcsolja az Idő kiterjesztés funkciót.
	Válasszon nyelven	A kijelző nyelvének beállítása.
	Hangbeállítás	A figyelmeztető hangjelzések ki- és bekapcsolása.
	Szerviz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.
	Legmagasabb érték	Annak beállítása, hogy a hőmérséklet- és óraterületeken a kijelző hol mutasson magasabb értéket.
	A felfelé nyíl egy	Annak beállítása, hogy a ^ a listán felfelé görgessen vagy a felső elemre menjen.
	Gyári beállítások	Minden beállítás visszaállítása a gyári értékre (lásd még: Kedvencek ).




#### Almenük a következőhöz: Kedvencek



Szimbólum	Almenü
	Új megadása
	Mentett programok nevei

#### Almenük a következőhöz: Receptek

Szimbólum	Almenü	Étel
	Sertés/borjú	Sertés rostons Sertés karaj Sertés csülök Sertés lapocka Borjú rostons Borjú csülök Ossobuco Töltött borjú Fasírt
	Marha/vad/bárány	Marha hátszín • Véres • Közepes • Jól átsütve Skandináv marhahús • Véres • Közepes • Jól átsütve Marhasült Marinált marhahús Bárányborda Vad rostons Nyúlhús Mustáros nyúl Vaddisznó Bárány rostons Báránycomb közepesen Báránycsülök



Szim-bólum	Almenü	Étel	
	Szárnyasok	Csirke egészben  Pulyka egészben  Kacsa egészben  Liba egészben  Csontozott szárnyas 	Csirke comb  Vörösboros csirke  Narancsos sült kacsa  Töltött csirke 
	Hal	Hal egészben  Halfilé  Tőkehal  Sóban sült hal 	Töltött tintahal  Párolt hal  Hagymás burgonya 
	Sütemény	Citromtorta  Svéd torta  Teasütemény  Túrótorta  Gyümölcskenyér  Streusel torta  Vajas sütemények  Keltészta 	Forma torta  Briós  Csokoládés sütemények  Muffin  Édes tészta  Répatorta  Mandulás sütemény  Gyümölcstorta 
	Pizza/sütemény/kenyér	Pizza  Hagymakarikás tészta  Quiche Lorraine  Juhsajtos aprósütemény  Sajtos linzer 	Sajtos rakott tészta  Fehér kenyér  Parasztkenyér  Oroszkrém torta 
	Zöldség/hús felfújtak	Lasagne  Cannelloni  Burgonyafelfújt  Muszaka 	Tészta felfújt  Cikóriás felfújt  Hús felfújtak  Káposztás felfújt 
	Készételek	Fagyasztott pizza Amerikai mirelit pizza Hideg pizza Mirelit pizza szelet Sült burgonya Zöldségek/Krokettek Pírtott vagdaltak	Kenyér/zsemle Fagyasztott kenyér/zsemle Fagyasztott almáspite Fagyasztott halfilé Csirke szárny Lasagne/cannelloni fagy.

-  Receptek Programozott receptek funkcióval  
 Receptek Hűshőmérős automatika funkcióval  
 Receptek Súlyautomatika funkcióval

3. Az almenükben a  vagy  segítségével lépkedhet. Érintse meg az **OK** gombot a megerősítéshez.

Az előző menübe a  megérintésével térhet vissza.

## 6.2 A menük működése

- Kapcsolja be a készüléket.
- A menüelem beállítását a  vagy  megérintésével végezheti el.

## 6.3 Sütőfunkció elindítása

- Kapcsolja be a készüléket.

2. A sütőfunkció beállítását a  $\wedge$  vagy  $\vee$  megérintésével végezheti el. Érintse meg az **OK** érzékelőmezőt.
3. Érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  gombot a hőmérséklet beállításához. Érintse meg az **OK** érzékelőmezőt. Ha nem állítja be a hőmérsékletet, a készülék az előre beállított hőmérsékleten indul el.



Amikor a sütőfunkciót bekapcsolja, a kijelző a készülék hőmérsékletét sárga színnel, a beállított hőmérsékletet fehér színnel mutatja.



A készülék kikapcsolásához érintse meg a  $\textcircled{1}$  érzékelőmezőt.

## 6.4 A hőmérséklet kijelzése

Érintse meg a  $\langle$  vagy  $\rangle$  mezőt a Hőmérséklet  $^{\circ}\text{C}$  menübe lépéshez.

## 6.5 Maradék hő-visszajelző

Amikor a készüléket kikapcsolja, a kijelző azt mutatja, hogy a készülék hőmérséklete csökken. A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához.

## 7. ÓRAFUNKCIÓK

Szimbólum	Funkció	leírása
$\text{I} \rightarrow \text{I}$	Időtartam	Visszaszámlálás beállítása.
$\text{I} \rightarrow$	Kezdés ideje	A készülék bekapcsolási idejének beállítása.
$\rightarrow \text{I}$	Befejezés ideje	Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék.
$\text{I} \rightarrow \text{I}$	Set+Go	A sütőfunkció beállítása, és annak időzített bekapcsolása.
$\text{I}$	Sütés ideje	Előreszámlálás beállítása. Azt mutatja mennyi idő óta működik a készülék. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.
$\text{I}$	Emlékeztető	Visszaszámlálás beállítása. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.

### Az óra funkciók beállítása

1. Lépjen a Sütőfunkciók menübe, és állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Lépjen az Időzítő menübe, és állítsa be az óra funkciót.
3. A szükséges idő beállításához érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  gombot. Érintse meg az **OK** gombot a megerősítéshez.  
Amikor az óra funkció véget ér, hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol. A kijelző színe megváltozik, és az óra funkció szimbóluma villog.
4. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.



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



Az Emlékeztető funkciót a készülék ki- és bekapcsolt állapotában egyaránt beállíthatja. Az Emlékeztető funkció kikapcsolt készüléken történő beállításakor a szükséges idő beállításához érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  gombot. Érintse meg az **OK** gombot a megerősítéshez. Az Emlékeztető funkció akkor is bekapcsolva marad, ha a készüléket kikapcsolja.

### 7.1 Set+Go

Válassza ki a sütőfunkciót és a hőmérsékletet. Az Időzítő menüben válassza ki a Set+Go funkciót, és érintse meg az **OK** gombot. A készülék készenléti állapotban van. A beállított sütőfunkció elindításához érintse meg bármelyik érzékelőmezőt.

## 7.2 Melegen tartás



A funkció be- vagy kikapcsolásához használja a Beállítás menüt.

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



### A funkció feltételei:

- A beállított hőmérséklet 80 °C-nál magasabb.
- Az Időtartam funkció legyen beállítva.

Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható.

A Melegen tartás funkció akkor is bekapcsolva marad, ha a sütőfunkciót módosítja.

## 7.3 Idő kiterjesztés



A funkció be- vagy kikapcsolásához használja a Beállítás menüt.

Az Idő kiterjesztés segítségével a sütőfunkció folytatható, miután a beállított idő lejár.

- Valamennyi Időtartam vagy Súlyautomatika funkciót alkalmazó sütőfunkciónál érvényes.
- Nem alkalmazható a húshőmérős sütőfunkciónál.

## 8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



### VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

Az automatikus programok optimális beállításokat biztosítanak különböző hússokhoz vagy egyéb receptekhez.

- Húsprogramok Súlyautomatika funkcióval ( Receptek menü)
- Húsprogramok Húshőmérős automatika funkcióval ( Receptek menü)
- Programozott receptek funkció ( Receptek menü)

### 8.1 Receptek Súlyautomatika funkcióval

Ez a funkció automatikusan kiszámítja a sütési időt. A funkció használatához meg kell adni az étel tömegét.

#### A funkció bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza a Receptek menüt. Érintse meg az **OK** érzékelőmezőt.
3. Állítsa be a kategóriát és az ételt. Érintse meg az **OK** érzékelőmezőt.
4. Állítsa be a Súlyautomatika funkciót. Érintse meg az **OK** érzékelőmezőt.
5. Az étel súlyának beállításához érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  gombot. Érintse meg az **OK** érzékelőmezőt.

Az automatikus program elindul. Befejezéskor hangjelzés hallható. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.

### 8.2 Receptek Programozott receptek funkcióval

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

#### A funkció bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza a Receptek menüt. Érintse meg az **OK** érzékelőmezőt.
3. Állítsa be a kategóriát és az ételt. Érintse meg az **OK** érzékelőmezőt.
4. Állítsa be a Programozott receptek funkciót. Érintse meg az **OK** érzékelőmezőt.

### 8.3 Receptek Húshőmérős automatika funkcióval

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza a Receptek menüt. Érintse meg az **OK** érzékelőmezőt.
3. Állítsa be a kategóriát és az ételt. Érintse meg az **OK** érzékelőmezőt.
4. Állítsa be a Húshőmérős automatika funkciót.
5. Érintse meg az **OK** érzékelőmezőt.
6. Helyezze be a húshőmérőt.

Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható.

A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.

7. Vegye ki a húshőmérőt.



Amikor beállítja a Kézi opciót, a kijelzőn az automatikus beállítási értékek láthatók, de módosíthatja azokat.

## 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



### VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

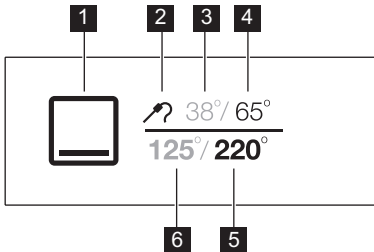
### 9.1 Húshőmérő

A húshőmérő az étel maghőmérsékletét méri. Ha az étel eléri a beállított hőfokot, a készülék automatikusan kikapcsol.

#### Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

- A sütő hőmérséklete
- Az étel maghőmérséklete

A kijelző a sütőhőmérsékletet és az étel maghőmérsékletét mutatja.



- 1 Sütőfunkció
- 2 Húshőmérő kijelzője
- 3 Az étel maghőmérséklete
- 4 Az étel beállított maghőmérséklete
- 5 A készüléken beállított hőmérséklet
- 6 A készülék hőmérséklete

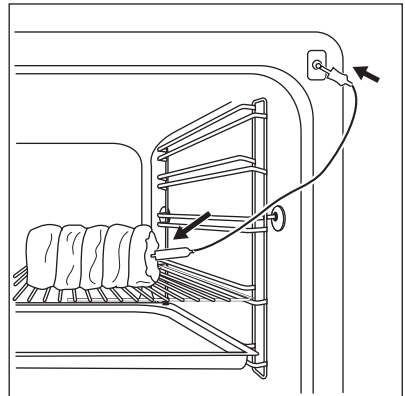


Amikor a készülék a beállított hőmérsékleten működik, az aktuális hőmérséklet kikapcsol.



Kizárólag a mellékelt húshőmérőt és eredeti pótalkatrészeket használjon.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Nyomja a húshőmérő hegyét az étel közepébe.



3. A húshőmérő csatlakozódugaszát dugja be a sütő elején lévő aljzatba.

A kijelző a Húshőmérő menüt mutatja.

4. Az étel maghőmérsékletének beállításához érintse meg 5 másodpercen belül a  $\wedge$  vagy  $\vee$  gombot.
5. Lépjen a Sütőfunkciók menübe.
6. A sütőfunkció – és ha szükséges a hőmérséklet – beállításához érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  gombot.



A sütés ideje alatt a húshőmérő egyik vége maradjon az ételben, a másik vége pedig a húshőmérő aljzatában.

7. Amikor az étel eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A sütőfunkció kikapcsol.

A hangjelzés leállításához érintse meg valamely érzékelőmezőt.



### VIGYÁZAT

Legyen óvatos, amikor kiveti a húshőmérő csúcsát és csatlakozódugóját, mivel ezek forróak. Égésveszély!

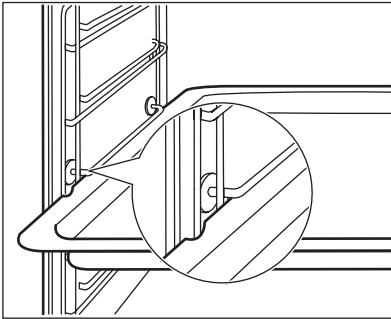
8. Távolítsa el a húshőmérő csatlakozódugaszát, és vegye ki az ételt a készülékből.
9. Kapcsolja ki a készüléket.



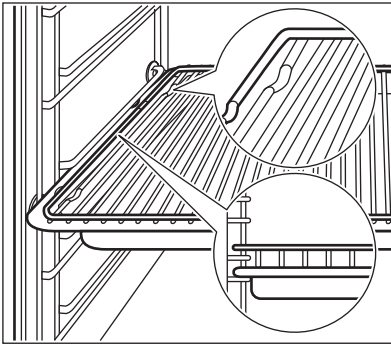


A hűhőmérőt használó sütési programokat lásd a Receptek menüben.

## 9.2 Sütőtartozékok behelyezése



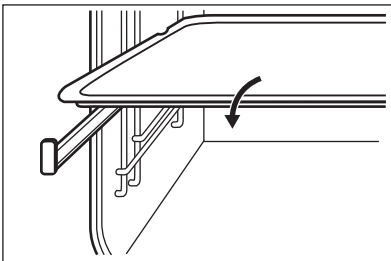
A mély tepszi és a huzalpolc oldalsó peremekkel rendelkeznek. Ezek a peremek és a vezetősínek alakja speciális eszközként szolgálnak a főzőedény csúszásának megakadályozására.



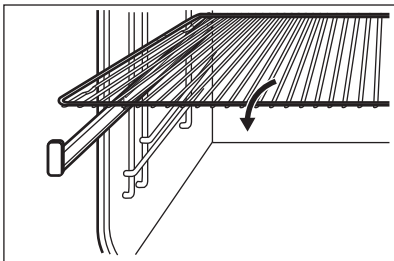
### A huzalpolc és a mély tepszi együttes behelyezése

Helyezze a huzalpolcot a mély tepszire. Tolja be a mély tepszit a sütő egyik szintjének vezetősínei közé.

## 9.3 Teleszkópos sütősínek - a sütőtartozékok behelyezése



Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepszit a teleszkópos sütősínekre.

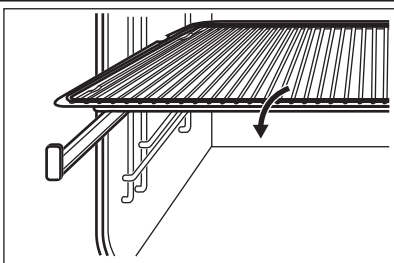


Helyezze rá a huzalpolcot a teleszkópos sütősi-  
nekre úgy, hogy a lábak lefelé nézzenek.



A huzalpolc magas pereme egy speciá-  
lis eszköz arra, hogy megakadályozza a  
főzőedény csúszását.

## 9.4 A huzalpolc és a mély tepsí együttes behelyezése



Helyezze a huzalpolcot a mély tepsire. Helyezze  
a huzalpolcot és a mély tepsit a teleszkópos sü-  
tősi-  
nekre.

# 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

## 10.1 Kedvencek menü

A kedvenc beállításait tárolhatja: időtartam, hő-  
mérséklet vagy sütőfunkció.

### Egy program tárolása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítsa be a sütőfunkciót, a hőmérsékletet,  
az időt vagy a Receptek menüből egy auto-  
matikus programot. Érintse meg az **OK** ér-  
zékelőmezőt.
3. Állítsa be a Kedvencek menüt.
4. Az Új megadása lehetőséghez érintse meg  
a  $\wedge$  vagy  $\vee$  érzékelőmezőt. Érintse meg  
az **OK** érzékelőmezőt. A kijelzőn egy lehet-  
séges programnév jelenik meg.
5. A betű vagy a szám beállításához érintse  
meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  érzékelőmezőt. Érintse  
meg az **OK** érzékelőmezőt.
6. Az utolsó szimbólum eltávolításához érintse  
meg a  $\wedge$  gombot vagy  $\vee$  érzékelőmezőt,  
hogy beállítsa az Eltávolít lehetőséget. Érin-  
tse meg az **OK** érzékelőmezőt.
7. A teljes programnév beírásához ismétlje  
meg az 5. lépést.

8. A Mentés funkció beállításához érintse meg  
a  $\wedge$  vagy  $\vee$  érzékelőmezőt. Érintse meg  
az **OK** érzékelőmezőt.



Ha a memória megtelt, töröljön néhány  
tételt a menüből.



Az Átnevezés funkció segítségével mó-  
dosíthatja a program nevét. Lásd az  
"Egy program tárolása" című részt.

### A program elindítása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítsa be a Kedvencek menüt. Érintse meg  
az **OK** érzékelőmezőt.
3. Válassza ki a program nevét. Érintse meg  
az **OK** érzékelőmezőt.
4. Válassza ki az Indít funkciót. Érintse meg az  
**OK** érzékelőmezőt.

## 10.2 Funkciózár

A Funkciózár megakadályozza a sütőfunkció vé-  
letlen módosítását.

**A Funkciózár funkció bekapcsolása**

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza ki a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
3. Érintse meg egyszerre a  $\wedge$  és az **OK** gombot. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.

Aktív a Funkciózár.

**A Funkciózár funkció kikapcsolása**

1. Érintse meg egyszerre a  $\wedge$  és az **OK** gombot.

A Funkciózár ki van kapcsolva.



Ha kikapcsolja a készüléket, akkor a Funkciózár kikapcsol.

**10.3 Gyerekzár**

A Gyerekzár funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.

**A Gyerekzár funkció bekapcsolása és kikapcsolása**

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Érintse meg egyszerre a  $\wedge$  és az **OK** gombot, amíg a kijelzőn egy üzenet látható.



Ha a sütő rendelkezik Piroolitikus tisztítás funkcióval, és a funkció éppen működik, akkor zárva van az ajtó. Egy felirat jelenik meg a kijelzőn, amikor megérint egy érzékelőmezőt.

**10.4 Automatikus kikapcsolás**

A készülék bizonyos idő elteltével kikapcsol:

- ha nem kapcsolja ki a készüléket.
- ha nem módosítja a sütőhőmérsékletet.

Sütő hőmérséklete	Kikapcsolási idő
30 °C – 115 °C	12,5 ó
120 °C – 195 °C	8,5 ó
200 °C – 245 °C	5,5 ó
250 °C – 300 °C	3 ó

Ha a készüléket használni kívánja az automatikus kikapcsolást követően, először kapcsolja ki teljesen azt.

**10.5 Hűtőventilátor**

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

**11. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK****11.1 Az ajtó belső oldala**

**Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:**

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



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

**11.2 Tanács a sütő speciális sütési funkcióihoz****Melegentartás**

A funkció használatával melegen tarthatja az ételt.

Automatikus hőmérséklet-szabályozás 80 °C-ig.

**Edénymelegítő**

Tányérok és edények melegítéséhez.

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

Az automatikus hőmérséklet 70 °C.

Ajánlott polcszint: 3.

## 11.3 Tészta sütés

### Általános tudnivalók

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.
- Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja a sütőt, és így felhasználhatja a készülékben felhalmozódott maradékhőt.

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

### A tészta sütési táblázatok használata

- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha egy konkrét recepthez nem talál beállítást, keressen egy olyat, amelyik majdnem megegyezik vele.

- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több szinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.

## 11.4 Sütemények sütése

- Sütemények sütéséhez a legjobb a 150 °C és 200 °C közötti hőmérséklet.
- Melegítse elő a sütőt kb. 10 perccig a sütés előtt.
- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem tel.
- Ha egyszerre két tepsit használ, legyen egy üres szint közöttük.

## 11.5 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Alul túl világos a sütemény.	A polc magasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik.	A készülékben a hőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik.	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. <b>Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.</b>
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik.	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Ügyeljen a keverési időre, főleg akkor, ha keverőgépet használ.
A sütemény túlságosan száraz.	A készülékben a hőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
A sütemény túlságosan száraz.	Túl hosszú sütési időt választott.	A következő sütéskor rövidebb sütési időt állítson be.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Állítson be alacsonyabb sütőhőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A tésztát nem egyenletesen terítette el.	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon.

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény nem sül meg az adott idő alatt.	A készülékben a hőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.

## 11.6 Sütés egy szinten:

### Sütés sütőformákban

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Forma torta / briós	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	150 - 160	50 - 70
Piskóta / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Hagyományos sütés	2	160	35 - 50
Tortalap – vajos tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	160	60 - 90
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Hagyományos sütés	1	180	70 - 90
Sajjtorta	Hagyományos sütés	1	170 - 190	60 - 90

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

### Sütőtálcán süttöt sütemény / tészta / kenyér

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Fonott kalács / kenyér	Hagyományos sütés	3	170 - 190	30 - 40
Karácsonyi kalács	Hagyományos sütés	2	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70

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

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

#### **Aprósütemények**

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Aprósütemény omlós tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	10 - 20

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Short bread / Linzer / omlós tészták	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	140	20 - 35
Short bread / Linzer / omlós tészták	Hagyományos sütés	3	160 <sup>1)</sup>	20 - 30
Aprósütemény kevert piskótátésztából	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	150 - 160	15 - 20
Tojásfehérjéből készült sütemények / habcsókók	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	80 - 100	120 - 150
Puszedli	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	100 - 120	30 - 50
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	150 - 160	20 - 40
Leveles tészta	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30
Péksütemény	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	160 <sup>1)</sup>	10 - 25
Péksütemény	Hagyományos sütés	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	150 <sup>1)</sup>	20 - 35
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Hagyományos sütés	3	170 <sup>1)</sup>	20 - 30

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

### Tészták és felfújtak

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Tésztafelfújt	Hagyományos sütés	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Hagyományos sütés	1	180 - 200	25 - 40
Csőben sült zöldség <sup>1)</sup>	Infrasütés vagy Hőlégbefűvás, nagy hőfok	1	160 - 170	15 - 30
Olvasztott sajtos tetejű bagett	Infrasütés vagy Hőlégbefűvás, nagy hőfok	1	160 - 170	15 - 30

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Édes felfújtak	Hagyományos sütés	1	180 - 200	40 - 60
Halfelfűjt	Hagyományos sütés	1	180 - 200	30 - 60
Töltött zöldség	Infrasütés vagy Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160 - 170	30 - 60

1) Melegítse elő a sütőt.

## 11.7 Több szinten való sütés

### Sütőtálcán süttött sütemény / tészta / kenyér

Étel típusa	Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Hőmérséklet °C	Idő (perc)
	Polcmagasság			
	2 szint	3 szint		
Krémes fánk / képviselőfánk	1 / 4	-	160 - 180 1)	25 - 45
Száraz streusel torta	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) Melegítse elő a sütőt.

### Kekszek / small cakes / aprósütemény / tészták / péksütemény

Étel típusa	Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Hőmérséklet °C	Idő (perc)
	Polcmagasság			
	2 szint	3 szint		
Aprósütemény omlós tésztából	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Linzer / omlós tészták	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Aprósütemény kevert piskótátésztából	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Tojásfehérjével készült teasütemények / habcsók	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Puszedli	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Kelt tésztájú sütemény	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Leveles tészta	1 / 4	-	170 - 180 1)	30 - 50
Péksütemény	1 / 4	-	180	30 - 55



Étel típusa	Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Hőmérséklet °C	Idő (perc)
	Polcmagasság			
	2 szint	3 szint		
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	1 / 4	-	150 <sup>1)</sup>	25 - 40

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## 11.8 Húsok és halak sütése

- Ne süssön 1 kg-nál kevesebb húst. Ennél kevesebb mennyiség esetén a hús kiszárad.
- Annak érdekében, hogy a vörös húsok kívül jól megsüljenek, belül viszont szaftosak maradjanak 200 °C - 250 °C közötti hőmérsékletet állítson be.
- Fehér húsok, baromfi és hal esetén 150 °C - 175 °C közötti hőmérsékletet állítson be.
- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füstkondenzáció megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

## 11.9 Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ. Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

Készítendő étel	Súly (g)	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Marha hátszín	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Marhafilé	1000 - 1500	3	120	90 - 150
Borjú roston	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Marhapecsenye	200 - 300	3	120	20 - 40

## 11.11 Pizza

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Pizza (vékony)	2	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20
Pizza (sok feltéttel)	2	180 - 200	20 - 30

## 11.10 Lassú sütés

Ezzel a funkcióval 65 °C-nál nem magasabb maghőmérsékleten sovány, porhanyós húsokat és halat lehet elkészíteni. A Lassú sütés nem alkalmazható olyan receptek elkészítéséhez, mint a serpenyős sülték és a zsíros sertés roston. A hűshőmérő segítségével biztosíthatja a hús megfelelő maghőmérsékletét (lásd a Hűshőmérő 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 az automatikus hőlégbefúvás, kis hőfok funkciót szárnyasok elkészítéséhez.



Az ételt mindig fedő nélkül készítse, amikor ezt a funkciót használja.

1. Főzőlapon süsse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.
2. Helyezze a húst a forró hússütő tepsivel együtt a sütő huzalpolcára.
3. Szűrje a hűshőmérőt a hús belsejébe.
4. Válassza ki a Lassú sütés funkciót, és állítsa be a megfelelő, végső maghőmérsékletet.

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Gyümölcslepény	1	180 - 200	40 - 55
Spenótos lepény	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Svájci flan	1	170 - 190	45 - 55
Almatorta, bevonattal	1	150 - 170	50 - 60
Zöldséges pite	1	160 - 180	50 - 60
Kovásztalan kenyér	2	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20
Leveles tésztából készült lepény	2	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55
Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból)	2	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20
Pírog (a calzone orosz változata)	2	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

## 11.12 Sültek

### Húsok sütése

- A sütéshez sütőbe való, hőálló edényt használjon (olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sültek közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepsí feletti huzalpolcán süthetők meg.

- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott sütőtepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve zsíros bőrrel rendelkezik, fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.

## 11.13 Sütés Infrásütéssel

### Marhahús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Serpenyős marhasült	1 - 1,5 kg	Hagyományos sütés	1	230	120 - 150
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: véres	vastagság (cm) szerint	Infrásütés	1	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: közepes	vastagság (cm) szerint	Infrásütés	1	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Infrásütés	1	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10

1) Melegítse elő a sütőt.

**Sertés**

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

**Borjú**

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

**Bárány**

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Báránycsülök / bárány roston	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	150 - 170	100 - 120
Báránygerinc	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	40 - 60

**Vadhús**

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Nyúlgerinc / nyúl láb, nyúlcomb	1 kg-ig	Hagyományos sütés	1	230 1)	30 - 40
Őz-/vadgerinc	1,5 - 2 kg	Hagyományos sütés	1	210 - 220	35 - 40
Őzcomb, vadcomb	1,5 - 2 kg	Hagyományos sütés	1	180 - 200	60 - 90

1) Melegítse elő a sütőt.

**Szárnycsok**

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Baromfi részec	Egyenként 200-250 g-os	Infrasütés	1	200 - 220	30 - 50
Fél csirke	Egyenként 400-500 g	Infrasütés	1	190 - 210	35 - 50

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Csirke, jérce	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	190 - 210	50 - 70
Kacsa	1,5 - 2 kg	Infrasütés	1	180 - 200	80 - 100
Liba	3,5 - 5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	120 - 180
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	120 - 150
Pulyka	4 - 6 kg	Infrasütés	1	140 - 160	150 - 240

### Hal (párolt)

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Hal egészben	1 - 1,5 kg	Hagyományos sütés	1	210 - 220	40 - 60

### 11.14 Grill

A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.

Állítsa a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcpozícióra.

Mindig úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcpozíción gyűljön össze.

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



#### FIGYELEM

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

### Grill

Grillezendő étel	Polcmagasság	Hőmérséklet	Idő (perc)	
			Első oldal	Második oldal
Marha hátszín	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Marhaszelet	3	230	20 - 30	20 - 30
Sertés hátszín	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Borjúhát	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Bárány hátszín	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Hal egészben, 500 - 1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

### Grill + felső sütés

Grillezendő étel	Polcmagasság	Idő (perc)	
		Első oldal	Második oldal
Burgers / Hamburgerek	4	8 - 10	6 - 8
Sertésszelet	4	10 - 12	6 - 10
Kolbászok	4	10 - 12	6 - 8
Filé / borjúszeletek	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Pirítós <sup>1)</sup>	5	1 - 3	1 - 3

Grillezendő étel	Polcmagasság	Idő (perc)	
		Első oldal	Második oldal
Pírtós kenyér feltéttel	4	6 - 8	-

1) Melegítse elő a sütőt.

### 11.15 Felolvasztás

Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra.

Ne fedje le tányérral vagy tálal, mivel ezzel meghosszabodhat a kiolvasztás időtartama.

Használja alulról számítva az első polcszintet.

Étel	Kiolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérra. Félidőben fordítsa meg.
Hús, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús, 500 g	90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Pisztráng, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Eper, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Vaj, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos.
Krémes sütemény, 1400 g	60	60	-

### 11.16 Készételek

#### Hőlégbefűvés, nagy hőfok

Készételek	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Fagyasztott pizza	2	200 - 220	15 - 25
Amerikai mirelit pizza	2	190 - 210	20 - 25
Hideg pizza	2	210 - 230	13 - 25
Mirelit pizza szelet	2	180 - 200	15 - 30
Sült burgonya, vékony	3	200 - 220	20 - 30
Sült burgonya, vastag	3	200 - 220	25 - 35
Zöldségek / krokettek	3	220 - 230	20 - 35
Pírtott vagdaltak	3	210 - 230	20 - 30
Lasagne / cannelloni, friss	2	170 - 190	35 - 45
Lasagne / cannelloni, fagy.	2	160 - 180	40 - 60

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

### Fagyasztott készételek

Készítendő étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Gyorsfagyasztott pizza	Hagyományos sütés	3	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint
Sült burgonya 1) (300 - 600 g)	Hagyományos sütés vagy Infra-sütés	3	200 - 220	a gyártó utasításai szerint
Bagettek	Hagyományos sütés	3	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint
Gyümölcstorták	Hagyományos sütés	3	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint

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

### 11.17 Aszalás

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.  
A legjobb eredmény elérése érdekében az eljárás félidejében kapcsolja ki a készüléket. Nyissa

ki a készülék ajtaját, és hagyja lehűlni a készüléket. Ezt követően fejezze be a szárítási folyamatot.

### Zöldségek

Szárítandó étel	Polcmagasság		Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)
	1 szint	2 szint		
Bab	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Paprika	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Zöldség savanyúsághoz	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Gomba	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Fűszernövény	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

### Gyümölcs

Szárítandó étel	Polcmagasság		Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)
	1 szint	2 szint		
Szilva	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Sárgabarack	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Almaszeletek	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Körte	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

## 11.18 Befőzés

### Fontos megjegyezni:

- 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 tölts fel, és zárja le kapocsal.
- Az üvegek ne érnenek 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

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

### Csonthéjas gyümölcs

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

### Zöldségek

Befőznivaló	Hőmérséklet °C	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés 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.

## 11.19 Húshőmérő táblázata

### Marhahús

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

**Sertés**

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

**Borjú**

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

**Ürű / bárány**

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

**Vadhús**

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

**Hal**

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

**Tudnivaló az akril-amidokról**

**Fontos** A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén)

keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

## 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

**VIGYÁZAT**

Lásd a „Biztonság” című részt.

**Tisztítással kapcsolatos megjegyzések:**

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.



- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerezrel végezze.
  - Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnék rá a felületre.
  - A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
  - Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerezrel megnedvesített puha kendőt használjon.
  - Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerrel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a teflon bevonat sérülését okozhatják.
4. A tisztítás időtartamának beállításához érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  gombot.
- **AUTOMATA** - a készülék automatikusan kiszámítja, melyik pirolitikus ciklust alkalmazza.
  - **KÖNNYŰ** - alacsony szintű szennyezett-ség esetén (1ó)
  - **NORMÁL** - közepes szintű szennyezett-ség esetén (1ó 30p)
  - **INTENZÍV** - magas szintű szennyezett-ség esetén (2ó 30p)
5. A kijelzőn üzenetek láthatóak. Minden egyes üzenet után érintse meg az **OK** gombot.
- Ha a készülék eléri az előre beállított hőmérsékletet, az ajtó reteszelődik.



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

A felfűtés közben ne nyissa ki az ajtót. Ha az ajtót kinyitja, a pirolitikus tisztítás megszakad. A pirolitikus tisztítás leállításához érintse meg a  $\textcircled{1}$  gombot. A készüléket ne használja, amíg az ajtózár szimbóluma ki nem alszik.

## 12.1 Pirolitikus tisztítás

A Pirolitika funkcióval a sütőt pirolízis segítségével tisztíthatja. Állítsa be a funkciót a Tisztítás menüben.



### VIGYÁZAT

A készülék nagyon felforrósodik. Égési sérülés veszélye áll fenn.



A Pirolitika funkció elindítása előtt távolítsa el a készülékből minden mozgatható egységet (polctartó sínek, tartozékok stb.).

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A Tisztítás menü beállításához érintse meg a  $\langle$  vagy  $\rangle$  érzékelőmezőt. Érintse meg az **OK** érzékelőmezőt.
3. A Pirolitika funkció beállításához érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  érzékelőmezőt. Érintse meg az **OK** érzékelőmezőt.

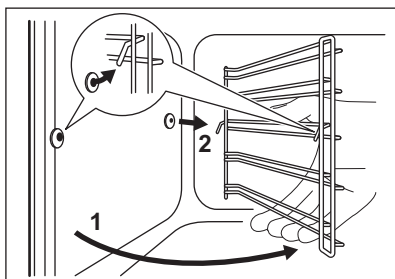
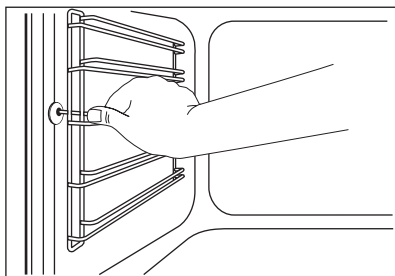
## 12.2 Tisztítási emlékeztető

Jelzi a tisztítás esedékességét. A kijelző a készülék néhány órás működése után üzenetet jelenít meg.

A Tisztítási emlékeztető funkciót a Tisztítás menüben kapcsolhatja ki vagy be. Ha a készüléket a gyári beállításokra visszaállítja, a Tisztítási emlékeztető funkció kikapcsol.

## 12.3 Polcvezető sínek

### A polcvezető sínek eltávolítása



A polcvezető sínek kiszerezhetőek az oldalfalak tisztításához.

1. Húzza el a polcvezető sín elejét az oldalfaltól.
2. Húzza el a polcvezető sín hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.

### A polcvezető sínek behelyezése

A polcvezető síneket a kiszéréssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



**Teleszkópos sütősínekkel ellátott modelleknél:**

A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

## 12.4 Sütővilágítás



**VIGYÁZAT**

Áramütés veszélye áll fenn.

Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrája.

### A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

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



**FIGYELEM**

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

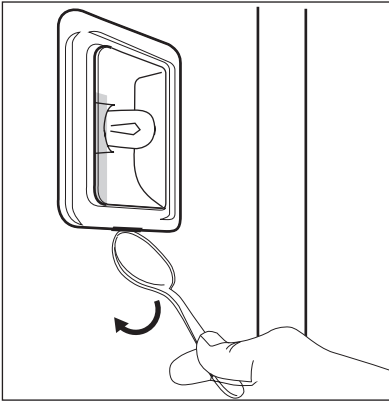
Mindig ugyanazt az izzótípust használja.

### A sütőtér mennyezetében található izzó cseréje:

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

### A sütőtér bal oldalán található izzó cseréje.

1. Távolítsa el a bal oldali polcvezető sínt.
2. Használjon egy keskeny, tompa eszközt (pl. teáskanalat) az üvegbura eltávolításához. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.



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

## 12.5 A sütőajtó tisztítása

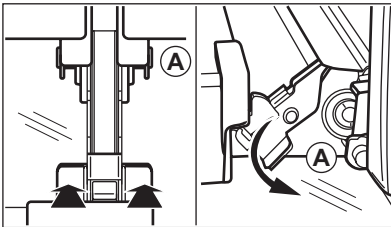
### A sütőajtó és az üvegtáblák leszerelése

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

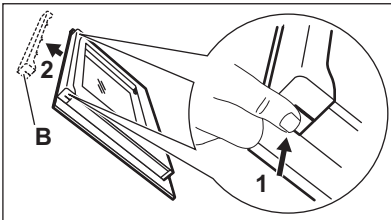


#### VIGYÁZAT

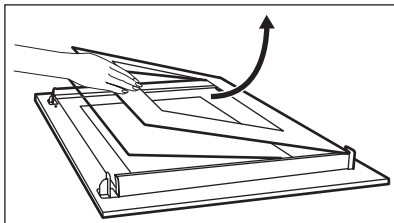
Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!



1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.
3. Csupkja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög).
4. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a készülékről.



5. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenes felületre. Ennek célja a karcolódás megelőzése.
6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díslécet (B), majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.
7. Húzza előre a díslécet az eltávolításhoz.



8. Egyenként fogja meg az ajtó üvegtábláit a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket a vezetősínből.
9. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

### A sütőajtó és az üveglapok visszaszerelése

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére. Ismétlje meg fordít-

tott sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb táblát helyezze vissza, majd a nagyobbat.

## 13. MIT TEGYEK, HA...



### VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem melegszik fel a készülék.	A készülék ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket.
Nem melegszik fel a készülék.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze a beállításokat.
Nem melegszik fel a készülék.	A gyerekszár be van kapcsolva.	Lásd: A Gyerekszár funkció bekapcsolása és kikapcsolása” című részt.
Nem melegszik fel a készülék.	A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékokat. Ha a biztosíték többször is kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A kijelzőn az „F...” hibakód látható.	Elektronikus hiba.	Lépjen kapcsolatba a szervizképvislettel.
Nem működik a sütőlámpa.	A világítás izzója meghibásodott.	Olvassa el az „Izzócsere” c. részt.
Gőz- és páralecsapódás észlelhető az ételen és a készülékben.	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a készülékben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a készülékben.

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.) .....



Termékszám (PNC) .....

Sorozatszám (S.N.) .....

## 14. MŰSZAKI ADATOK

Üzemi feszültség	220 - 240V
Frekvencia	50 Hz

## 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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





