



# Hozza ki legtöbbet készülékéből!



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



## TARTALOM

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

## GONDOLUNK ÖNRE

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

**Látogassa meg a weboldalunkat:**



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



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




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

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

 Figyelmeztetés - Biztonsági információk

 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. Használat közben a hozzáférhető részek nagyon felforrósodhatnak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt húzza ki a készülék hálózati dugaszát a fali aljzatból.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

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

- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.

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

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

## 2.2 Elektromos csatlakoztatás



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

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

- csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
  - Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábelrel kerül szállításra.

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

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

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

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

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

## 2.3 Használat



**FIGYELMEZTETÉS!**

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozik a készülékből.

- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munkavagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



**FIGYELMEZTETÉS!**

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt

bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készüléket magában foglaló egység vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

## 2.4 Ápolás és tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcreteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

## 2.5 Gőzsütés



### FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

## 2.6 Belső világítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A készüléknél használt izzó vagy halogén lámpa csak háztartási készülékeknél 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 pótkatrészeket használjon.

## 2.8 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

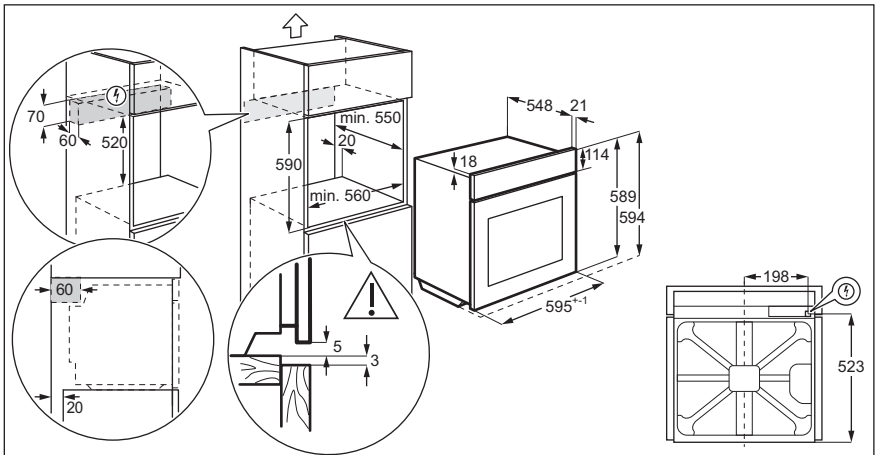
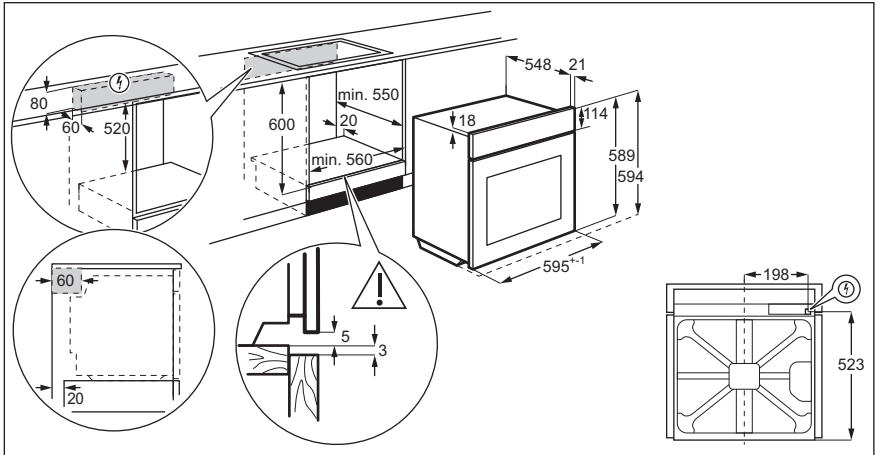
# 3. ÜZEMBE HELYEZÉS



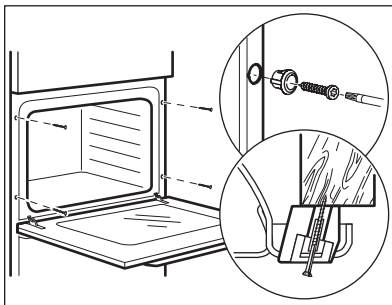
### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 3.1 Beépítés



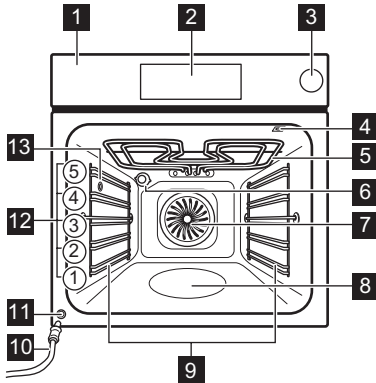
### 3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez





## 4. TERMÉKLEÍRÁS

### 4.1 Általános áttekintés



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

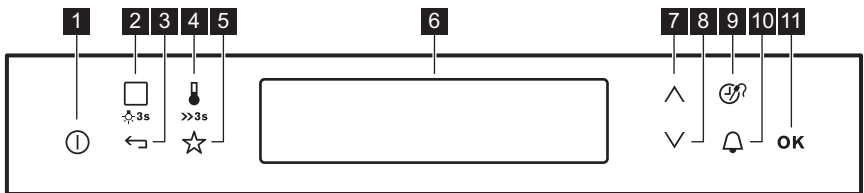
### 4.2 Kiegészítők

- **Huzalpolc**  
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütőtepsi**  
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**

- Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Húshőmérő szenzor**  
Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.
- **Teleszkópos sütősín**  
Polcokhoz és tálca khoz.









## 5. KEZELŐPANEL

### 5.1 Elektronikus programkapcsoló

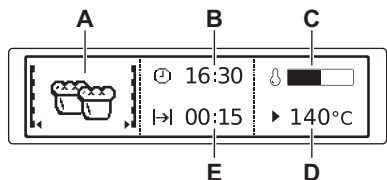


A sütő üzemeltetéséhez használja az érzékelőmezőket.

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

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

## 5.2 Kijelző



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

## A kijelző egyéb visszajelzői:

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

## 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

**FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 6.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

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

## 6.2 Első csatlakoztatás

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

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

## 6.3 Előmelegítés

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



# 7. NAPI HASZNÁLAT




### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 7.1 Navigálás a menükben




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








Bármelyik ponton vissza tud jutni a főmenübe a  gombbal.

## 7.2 A menük áttekintése












### Főmenü





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

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

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

## Almenü a következőhöz: Alapbeállítások


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


Szimbólum / Menüelem	leírása
 Hangbeállítás	A figyelmeztető hangjelzések ki- és bekapcsolása.
 DEMO mód	Aktiváló / inaktíváló kód: 2468.
 Szervíz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.
 Gyári beállítások	Minden beállítás visszszakcsolása a gyári értékre.

## 7.3 Sütőfunkciók






Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefűvés, 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.
 Páratartalom, alacsony	Kenyér sütéséhez, nagy húsdarabok sütéséhez vagy hideg és fagyasztott ételek felmelegítéséhez.
 Pizza funkció	Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó réteget. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Alsó + felső sütés.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Alsó + felső sütés / Víz tisztítás	<p>Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.</p> <p>Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet a használati útmutatóban a következőhöz: Aqua Clean víz tisztítás.</p>
 Fagyasztott ételek	<p>Készételekhez (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs).</p>
 Grill	<p>Laposabb élelmiszerek grilleléséhez és piritós készítéséhez.</p>
 Infrásütés	<p>Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.</p>
 Alsó sütés	<p>Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.</p>

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Konvekciós levegő (nedves)	<p>A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési útmutatásokért olvassa el a "Hasznos tanácsok és javaslatok" című fejezetet, Konvekciós levegő (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 maradék-hőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Az energiatakarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. szakaszát. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak. A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.</p>

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


## 7.4 Speciális beállítások

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

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

## 7.5 Előre Programozott Sütés

### Ételkategória: Hal/Tenger Gyümölcssei









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



### Ételkategória: Szárnyasok

Étel	
Csontozott szárnyas	-

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

**Ételkategória: hús**

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

Étel	
Bárány	Báránycsülök
	Báránygerinc
	Báránycomb, közepesen
Vad	Vadnyúl <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nyúlláb, nyúlcomb</li> <li>• Nyúlborda</li> </ul>
	Őz/szarvas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comb</li> <li>• Őzgerinc</li> </ul>
	Vad roston 
	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
Pírtott bagett	-
Elzászi hagymás lepény	-
Svájci tarte, pikáns	-
Quiche Lorraine	-



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




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

**Ételkategória: Kenyér/zsemle**

Étel	
Péksütemény	Sütemény, fa- gyasztott
Ciabatta	-
Kenyér	Kenyér
	Kelt tészta
	Kováasztalan ke- nyér

**Ételkategória: Köretek**

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

-  Amennyiben az étel tömegének vagy maghőmérsékletének módosítása válik szükségessé, az új érték beállításához használja a  vagy  gombot.

## 7.6 Egy melegítési funkció beállítása

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



## 7.7 Egy gőzfunkció beállítása

A víztartály fedele a kezelőpanelben található.



### FIGYELMEZTETÉS!

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

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



Amikor üres a gőzfejlesztő, egy hangjelzés hallható.

A sütési idő végén hangjelzés hallható.

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



### VIGYÁZAT!

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

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

Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a sütőt.



### FIGYELMEZTETÉS!

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

## 7.8 „Víztartály üres” jelzőfény

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

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

## 7.9 „Víztartály tele” visszajelző

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

Amikor a tartály tele van, egy hangjelzés hallható.



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

## 7.10 A víztartály ürítése

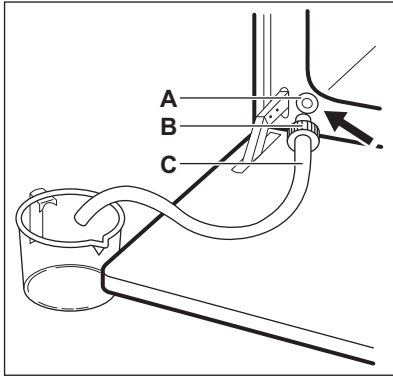


### VIGYÁZAT!

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

Ürítse ki a víztartályt minden gőz sütés után.

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



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



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

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



A leeresztett vizet ne használja fel a víztartály ismételt feltöltéséhez.

## 7.11 Felfűtés visszajelző


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

## 7.12 Gyors felfűtés

Ez a funkció csökkenti a felfűtési időt.



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








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

## 7.13 Maradékhő

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

## 8. ÓRAFUNKCIÓK

### 8.1 Órafunkciók táblázata

Órafunkció	Alkalmazás
 Percszám-láló	Visszaszámlálás beállítása (max. 2 óra 30 perc). Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. A  gombbal kapcsolja be a funkciót. Nyomja meg a  vagy  gombot a perc beállításához, majd az indításhoz nyomja meg a  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 maradék hő segítségével folytatja a sütési folyamatot a befejezésig (3 - 20 perc).

### 8.2 Az óra funkciók beállítása



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

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a kijelzőn a kívánt óra funkció és a megfelelő szimbólum meg nem jelenik.
3. A szükséges idő beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
4. A megerősítéshez nyomja meg az  gombot.

Amikor az idő letelik, hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.

5. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.

### 8.3 Melegen tartás


A funkció feltételei:

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

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

A funkció be- vagy kikapcsolható a menüben: Alapbeállítások.

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

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



Amikor a funkció befejeződik, hangjelzés hallható.

## 8.4 Idő kiterjesztés

A Idő kiterjesztés funkció segítségével a sütőfunkció folytatható a Időtartam 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.

# 9. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



## FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.





## 9.1 Receptek és Programozott receptek

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

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

## 9.2 Előre Programozott Sütés és Súlyautomatika

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

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

## 10. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 10.1 Húshőmérő szenzor

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani: a sütő hőmérsékletét és a maghőmérsékletet.

A húshőmérő szenzor a hús maghőmérsékletét méri. Amikor a hús a beállított hőmérsékletet elérte, a sütő kikapcsol.



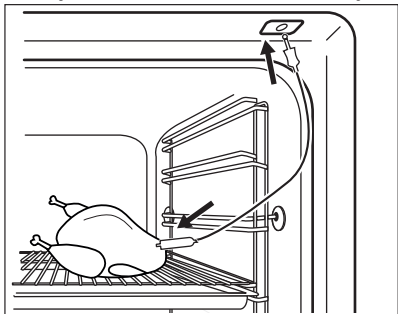
### VIGYÁZAT!

Kizárólag a mellékelt húshőmérőt, illetve megfelelő pótalkatrészt használjon.



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

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



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

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

6. A húshőmérséklet módosításához nyomja meg a  $\text{Ⓢ}$  gombot. Amikor a hús eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A sütő automatikusan kikapcsol.
7. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.
8. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugóját az aljzatból, és vegye ki a húst a sütőből.
9. Nyomja meg a  $\text{Ⓛ}$  gombot a sütő kikapcsolásához.



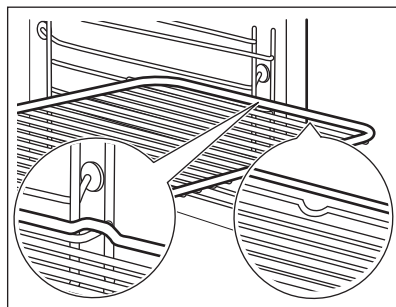
### FIGYELMEZTETÉS!

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

### 10.2 Tartozékok behelyezése

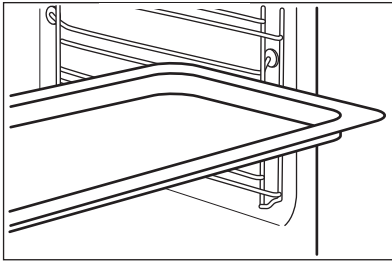
Huzalpolc:

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



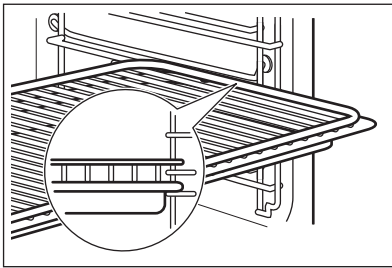
Sütőtálca/ mély tepsí:

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



Huzalpolc és sütő tálca / mély tepsiegyütt:

Tolja a sütő tálcát /mély tepsit a polctartó vezetősinjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



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

### 10.3 Teleszkópos sütősínek

- i** Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sütősínek szerelési útmutatóját.

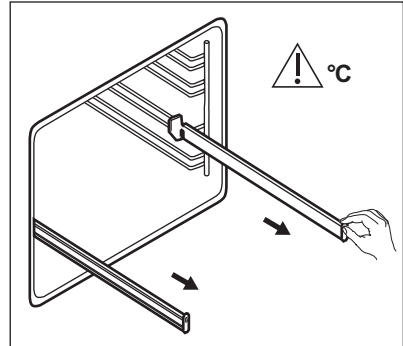
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.



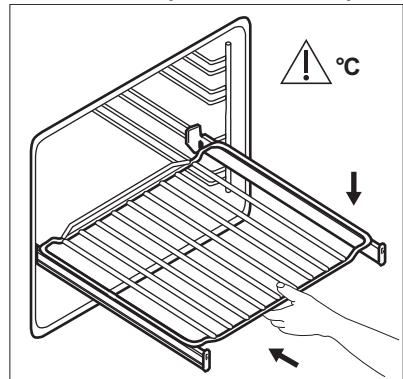
#### VIGYÁZAT!

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

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



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



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

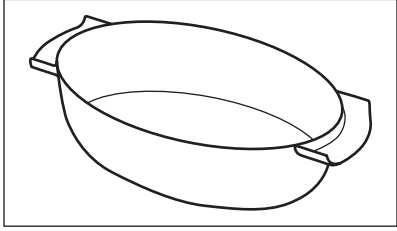
### 10.4 Tartozékok a gőz sütéshez

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

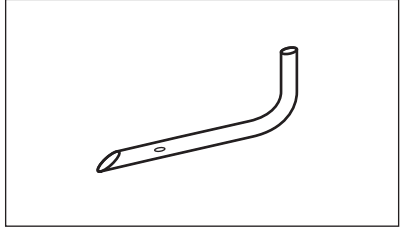
#### Diétás ételkészítő edény gőz sütési funkciókhoz

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

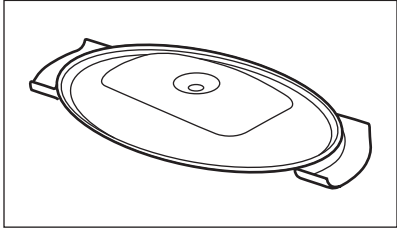
### Üvegedény (A)



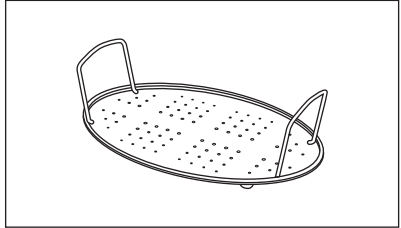
### Fúvóka a közvetlen gőz sütéshez (D)



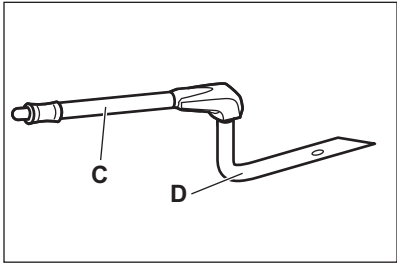
### Fedő (B)



### Acélrács (E)

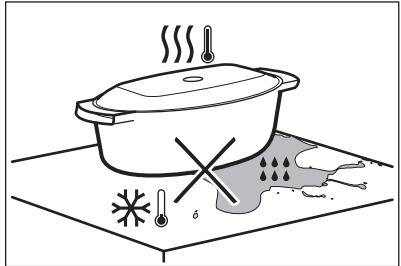


### A fúvóka és a befúvó tömlő



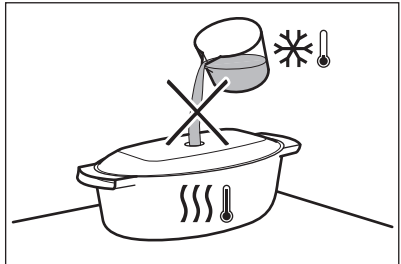
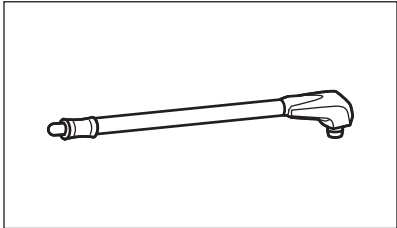
„C” jelű alkatrész: befúvó tömlő a gőz sütéshez, „D”: fúvóka a közvetlen gőz sütéshez.

- Ne tegye hideg / nedves felületre a forró sütőedényt.



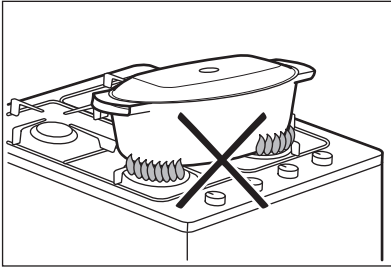
- Ne öntsön hideg folyadékot a forró sütőedénybe.

### Befúvó cső (C)

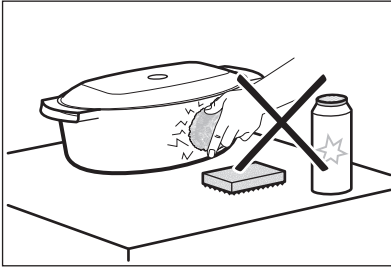


- Ne tegye a sütőedényt forró főzőfelületre.





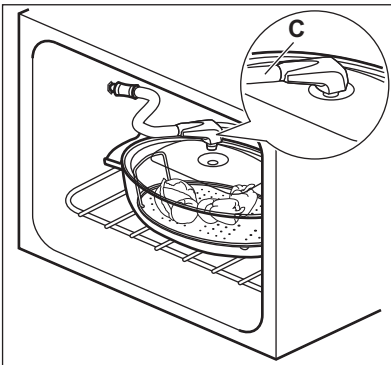
- Ne tisztítsa a sütőedényt súroló- és csiszolószerekkel, valamint porokkal.



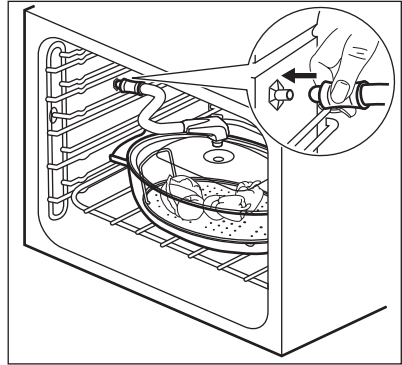
### 10.5 Gőz sütés diétás ételkészítő edényben

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

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



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



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

4. A sütőn állítsa be a gőz sütés funkciót.

### 10.6 Közvetlen gőz sütés

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



#### VIGYÁZAT!

Ne használja az edény fedőjét.



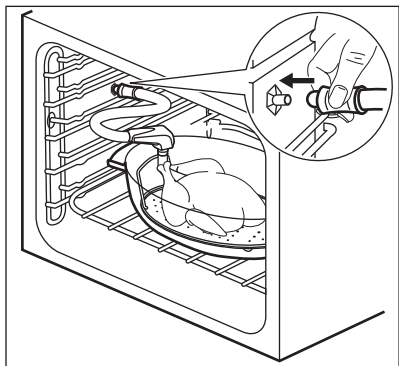
#### FIGYELMEZTETÉS!

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



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

1. Illessze a fűvókát (D) a befúvó tömlőbe (C). A befúvó tömlő másik végét illessze a gőzbemenethez.

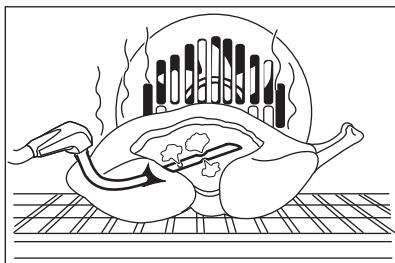


2. A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított első vagy második polcszintjére.

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

3. A sütőn állítsa be a gőz sütés funkciót.

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




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

## 11. TOVÁBBI FUNKCIÓK




### 11.1 Kedvencek

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

#### Egy program tárolása


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




A kijelzőn az első szabad memóriahely jelenik meg.

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

A következő betű villog.



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

10. Tartsa nyomva a  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  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  gombot.
4. Válassza ki a kívánt kedvenc programot.
5. A megerősítéshez nyomja meg a  gombot.

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

## 11.2 A Gyermekzár használata

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

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

A Gyermekzár funkció kikapcsolásához ismételje meg a 2. lépést.

## 11.3 Funkciózár

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

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

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



A sütő kikapcsolásakor ez a funkció is kikapcsol.

## 11.4 Set + Go

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

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

5. Annyiszor nyomja meg a Ⓜ gombot, amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: Set + Go.
6. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

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



Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.



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

## 11.5 Automatikus kikapcsolás

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

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

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

## 11.6 Kijelző fényereje

A kijelző kétféle fényerő-beállítással rendelkezik:

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

következő 10 másodpercre a kijelző visszatér a nappali fényerő beállításra.

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

## 11.7 Hűtőventilátor

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

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

## 11.8 Biztonsági termosztát

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

# 12. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

## 12.1 Sütési javaslatok

A sütőben öt polcszint található.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

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

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

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

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

### Sütemények sütése

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

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

### Húsok és halak sütése

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

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

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







### Sütési időtartamok

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






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

## 12.2 Páratartalom, alacsony

Melegítse elő az üres sütőt.





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





Használjon tortaformát.





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

A második polcszintet használja.




Használja a huzalpolcot.

 HÚS		
	 (°C)	 (perc)
Sertés rostton, 1 kg	180	90 - 110




 HÚS		
	 (°C)	 (perc)
Borjú, 1 kg	180	90 - 110
Marha hátszín, véresen, 1 kg	210	45 - 50

 HÚS		
	 (°C)	 (perc)
Marha hátszín, közepes, 1 kg	200	55 - 65
Marhasült, át-sült, 1 kg	190	65 - 75





A második polcszintet használja.





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

Az első polcszintet használja.

	 (°C)	 (perc)
Liba egészben, 3 kg	160 - 170	150 - 200

A második polcszintet használja.

 HAL		
	 (°C)	 (perc)
Pisztráng, 3 - 4 hal, 1,5 kg	180	25 - 35

 HAL		
	 (°C)	 (perc)
Tonhal, 4 - 6 filé, 1,2 kg	175	35 - 50
Tőkehal	200	20 - 30

## 12.3 Sütés diétás sütevényben




Használja a következő funkciót: Páratartalom, alacsony.

A második polcszintet használja.




Állítsa be a hőmérsékletet 130 °C-ra.

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




Állítsa be a hőmérsékletet 130 °C-ra.




 HÚS	
	 (perc)
Párolt csirkemell	25 - 35
Főtt sonka	55 - 65
Kasseler (füstölt sertés-karaj)	80 - 100

Állítsa be a hőmérsékletet 130 °C-ra.

 HAL	
	 (perc)
Pisztráng / Lazac Filé	25 - 30

Állítsa be a hőmérsékletet 130 °C-ra.

 KÖRETEK	
	 (perc)
Rizs	35 - 40

 KÖRETEK	
	 (perc)
Főtt burgonya negyedbe vágva	35 - 45
Puliszka	40 - 45
Krumpli hámozatlan, közepes méretű	50 - 60

## 12.4 Regenerálódás









Melegítse elő az üres sütőt.









Állítsa be a hőmérsékletet 130 °C-ra.

A második polcszintet használja.

	 (perc)
Tészta és szósz	10 - 15
Köretek	10 - 15
Egytálételek	10 - 15
Hús	10 - 15
Zöldségek	10 - 15
Zöldség/hús felfújtak	15 - 25









## 12.5 Tészta- és hússütés

 SÜTEMÉNYEK						
	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		 (perc)	
	 (°C)		 (°C)			
Habos sütemények	170	2	160	3 (2 és 4)	45 - 60	Sütőforma

 <b>SÜTEMÉNYEK</b>						
	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		 (perc)	
	 (°C)		 (°C)			
Linzertészta	170	2	160	3 (2 és 4)	20 - 30	Sütőforma
Kefires sajtorta	170	1	165	2	80 - 100	Sütőforma, Ø 26 cm
Rétes	175	3	150	2	60 - 80	Sütő tálca
Kandírozott gyümölcstorta	170	2	165	2	30 - 40	Sütőforma, Ø 26 cm
Karácsonyi püspökkenyér, melegítse elő az üres sütőt	160	2	150	2	90 - 120	Sütőforma, Ø 20 cm
Szilvatorta, melegítse elő az üres sütőt	175	1	160	2	50 - 60	Kenyérsütő tepsi
Teasütemények	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Sütő tálca
Habcsók	120	3	120	3	80 - 100	Sütő tálca
Habcsók, melegítse elő az üres sütőt, két szinten	-	-	120	2 és 4	80 - 100	Sütő tálca
Molnárka, melegítse elő az üres sütőt	190	3	190	3	12 - 20	Sütő tálca
Képviselőfánk	190	3	170	3	25 - 35	Sütő tálca
Képviselőfánk, két szinten	-	-	170	2 és 4	35 - 45	Sütő tálca
Tortalapok	180	2	170	2	45 - 70	Sütőforma, Ø 20 cm
Gyümölcstorta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	Sütőforma, Ø 24 cm
Lekváros piszkóta	170	1	160	2	30 - 50	Sütőforma, Ø 20 cm








Melegítse elő az üres sütőt.



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







Melegítse elő az üres sütőt.








Használjon tortaformát.

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






A második polcszintet használja.

Használja a huzalpolcot.

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

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







A második polcszintet használja.

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

## 12.6 Kenyér

Melegítse elő az üres sütőt.






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






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

## 12.7 Rogósra sütés ezzel a funkcióval: Pizza funkció

Melegítse elő az üres sütőt.

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

 PIZZA			
	 (°C)	 (perc)	
	Pizza, vékony	200 - 220	15 - 25






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

## 12.8 Grill

Melegítse elő az üres sütőt.

A negyedik polcszintet használja.

Grillezés maximális hőmérséklettel.













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





## 12.9 Infrásütés





Melegítse elő az üres sütőt.





Az első vagy a második polcszintet használja.

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

 <b>MARHA</b>			
	 (°C)	 (perc)	
Marhasült vagy - szelet, véresen	190 - 200	5 - 6	
Marhasült vagy - szelet, közepesen	180 - 190	6 - 8	
Marhasült vagy - szelet, átsütve	170 - 180	8 - 10	
 <b>SERTÉS</b>			
	 (°C)	 (perc)	
Lapocka / Nyak / Sonka, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	
Sertésszelet / Karaj, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	
Fasírt, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60	
Sertés csülök, előfőzött, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120	
 <b>BORJÚ</b>			
	 (°C)	 (perc)	
Borjú roston, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Borjú csülök, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

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






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

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






## 12.10 Hőlégbefűvés, kis hőfok






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

1. Süsse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.
2. Helyezze a húst a hússütő tepsibe vagy közvetlenül a huzalpolcra. Egy tálcát helyezzen a huzalpolc alá a lecsepegő zsír összegyűjtéséhez.
3. Használjon Hűshőmérő szenzor-t.
4. Válassza ki a funkciót: Hőlégbefűvés, kis hőfok. Az első 10 percre a sütő hőmérsékletét beállíthatja 80 °C és 150 °C közötti értékre. Az alapértelmezett hőmérséklet 90 °C. Állítsa be a hőmérsékletet a Hűshőmérő szenzor számára.
5. 10 perc elteltével a sütő automatikusan 80 °C-ra csökkenti a hőmérsékletet.

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

## 12.11 Kiolvasztás

	 (kg)	 Felolvasztási időtartam (perc)	 További kiol- vasztási időtar- tam (perc)	
Csirke	1	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy lefordított csészealj- ra egy nagy tányér- ba. Féldőben for- dítsa meg.
hús	1	100 - 140	20 - 30	Féldőben fordítsa meg.
	0.5	90 - 120		
Tejszín	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos.
Pisztráng	0.15	25 - 35	10 - 15	-

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

## 12.12 Tartósítás

Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.

Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.

Az első polcszintet használja.

A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.




Az üvegeket azonos szintig töltsé fel, és zárja le kapocccsal.





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).

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

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

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

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





## 12.13 Aszalás - Hőlégbefúvás, nagy hőfok

A tepsit borítsa be zsírpapírral vagy sütőpapírral.




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




Egy tálcá esetén a harmadik polcszintet használja.

Két tálcá esetén az első és a negyedik polcszintet használja.



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

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

 <b>GYÜMÖLCS</b>	
	 (ó)
Szilva	8 - 10
Sárgabarack	8 - 10
Almaszeletek	6 - 8

 <b>GYÜMÖLCS</b>	
	 (ó)
Körte	6 - 9

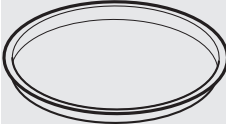
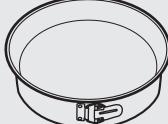


## 12.14 Húshőmérő szenzor

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

## 12.15 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok






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








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

## 12.16 Konvekciós levegő (nedves)








A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.







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








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

## 12.17 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1  
szabványnak megfelelően.

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

				(°C)		(perc)	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	Sütő tálcáca	3	150 - 160	20 - 35	-	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	Sütő tálcáca	2 és 4	150 - 160	20 - 35	-	
Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Huzalpolc	2	180	70 - 90	-	
Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	Huzalpolc	2	160	70 - 90	-	
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Alsó + felső sütés	Huzalpolc	2	170	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.	
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	Huzalpolc	2	160	40 - 50	Melegítse elő a sütőt 10 percig.	
Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	Huzalpolc	2 és 4	160	40 - 60	Melegítse elő a sütőt 10 percig.	
Linzer	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	Sütő tálcáca	3	140 - 150	20 - 40	-	
Linzer	Hőlégbefűvés, nagy hőfok	Sütő tálcáca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-	
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálcáca	3	140 - 150	25 - 45	-	

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




## 13. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 13.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

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

### 13.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

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

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

### 13.3 Az ajtótomítések megtisztítása

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

Az ajtótomítás tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

### 13.4 A polctartók

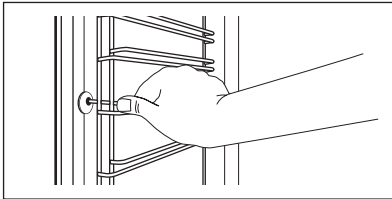
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



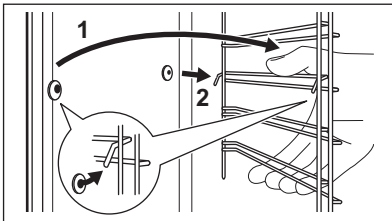
#### VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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




Az eltávolított tartozékokat az ellentétes sorrend betartásával szerelje vissza.



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

### 13.5 Aqua Clean

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

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



#### FIGYELMEZTETÉS!

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

### 13.6 A víztartály tisztítása



#### FIGYELMEZTETÉS!

Ne töltsön vizet a víztartályba a tisztítási eljárás alatt.



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

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

#### Víztípusok

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

- **Csapvíz** - használható, ha a háztartási vízellátó rendszer rendelkezik víz tisztítóval vagy vízlágyítóval.
- **Magas vízkőtartalmú, kemény víz** - nincs semmilyen hatással a sütő teljesítményére, de megnöveli a tisztítás gyakoriságát.

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

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

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

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

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

### 13.7 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

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



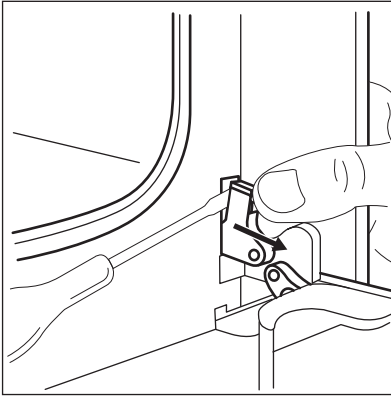
A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni az üveglapokat, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.



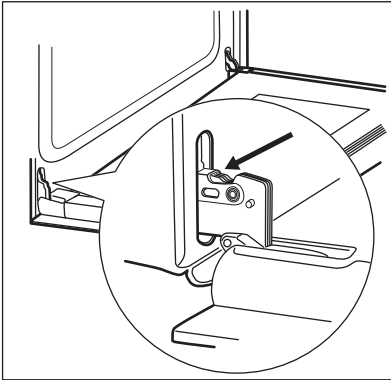
#### VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

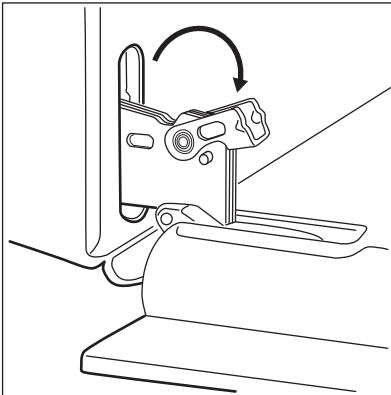
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.
2. Egy csavarhúzóval emelje fel és teljesen fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.



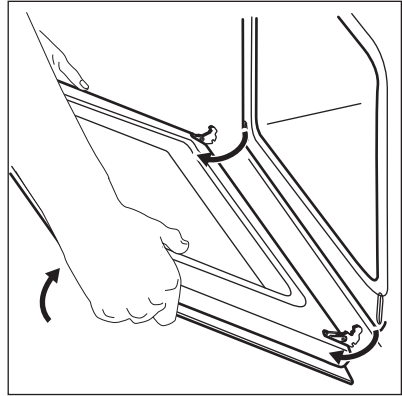
3. Keresse meg az ajtó bal oldali zsanérját.



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

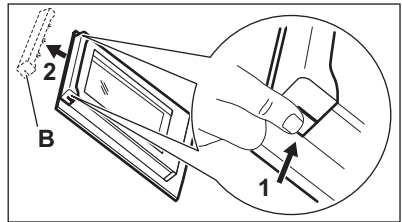


5. Csupkja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



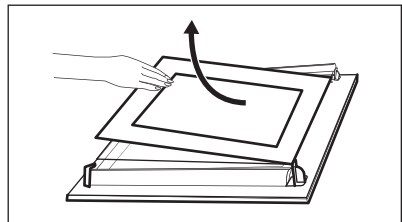
6. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.

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



8. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz

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

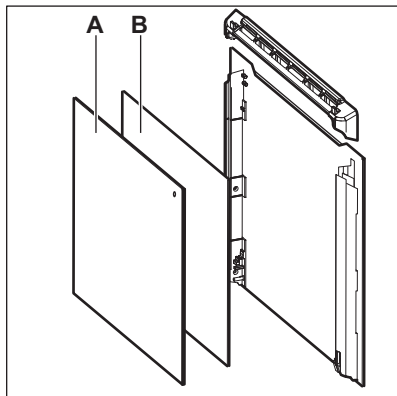


10. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépből tisztítani.

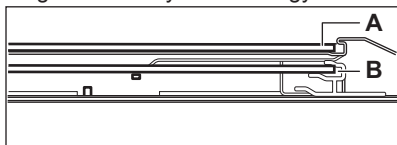
A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.

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

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattánót hangot ad.



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



## 14. HIBAEELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 14.1 Hibaelhárítás

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

### 13.8 Izzócsere



#### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

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



#### VIGYÁZAT!

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

### Hátsó lámpa

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



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

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kapcsolja ki a sütőt a lakás biztosítéktábláján levő biztosítékkal vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét.</li> <li>Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az 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 "Demo" jelenik meg.	A demo üzemmód bekapcsolt.	Olvassa el az „Alapbeállítások” szakaszt a „Napi használat” című fejezetben.

## 14.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

## 15. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 15.1 Termékismertető

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

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	LOC8H31X 949494471
Energihatékonysági szám	81.2

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

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

## 15.2 Energiatakarékosság



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

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

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

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

### Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

### 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. Ha kikapcsolja a sütőt, a kijelzőn megjelenik a maradék hő. A maradék hő használhatja az étel melegen tartásához.

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

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

### Ételek melegen tartása

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


### Konvekciós levegő (nedves)

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

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

## 16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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







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



867355808-A-262019

