

KODDP71X
EOD6P71X
EOD6P71Z



HU Sütő

Használati útmutató



Electrolux

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	8
4. KEZELŐPANEL.....	8
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	9
6. NAPI HASZNÁLAT.....	9
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	12
8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	14
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	16
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	17
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	30
12. HIBAE LHÁRÍTÁS.....	34
13. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	38
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	40

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



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registerelectrolux.com



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: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

⚠ Figyelmeztetés - Biztonsági információk

ℹ Általános információk és hasznos tanácsok

🌿 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

1.2 Általános biztonság

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

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

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

- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatasakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egyesgtől.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetéket húzza. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkiloldót 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.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- A készülék megfelel az EKG irányelveinek.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékeit ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához 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.

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 távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.

- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

2.4 Tisztítás és ápolás



FIGYELMEZTETÉS!

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

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

2.5 Pirolitikus tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

Pirolitikus tisztítás üzemmódban sérülés/tűz/vegyianyag-kibocsátás (gázok) veszélye áll fenn. Ne indítsa el a Pirolitika funkciót, ha a Plusz gőz gomb be van nyomva.

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírkömlést/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat,

edényeket, tepsiket, tálcaikat, konyhai eszközöket stb.

- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől.
A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomtatékosan ajánlottak az alábbiak:
 - az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hullók kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
 - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete

miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.

- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a gyermekeket és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

2.6 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

2.7 Szerviz

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

2.8 Ártalmatlanítás



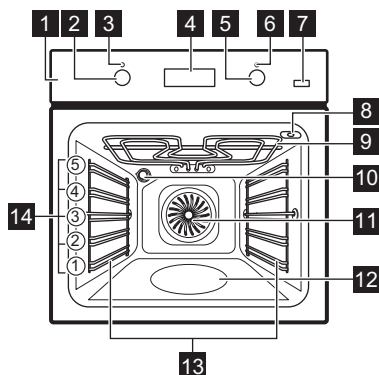
FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Válassza le a készüléket 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. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Üzemi jelzőlámpa / szimbólum
- 4 Kijelző
- 5 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 7 Plusz gőz
- 8 A húshőmérő szenzor aljzata
- 9 Fűtőbetét
- 10 Sütőtér világítás
- 11 Ventilátor
- 12 Sütőtér mélyedése
- 13 Polcvezető sín, eltávolítható
- 14 Polcszintek

3.2 Kiegészítők

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

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

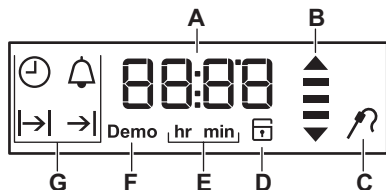
- **Húshőmérő szenzor**
Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.
- **Teleszkópos sütősin**
Polcokhoz és tálakhoz.

4. KEZELŐPANEL

4.1 Gombok

Érzékelőmező / Gomb	Funkció	Leírás
	PERCSZÁMLÁLÓ	A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása. Tartsa nyomva legalább 3 másodpercig a sütőlámpa be- vagy kikapcsolásához.
	ÓRA	Egy órafunkció beállítása.
	HŐMÉRSÉKLET	A sütő vagy a húshőmérő hőmérsékletének ellenőrzése (ha alkalmazható). Csak akkor használja, ha valamelyik sütőfunkció be van kapcsolva.
	PLUS STEAM	A Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása.

4.2 Kijelző



- A. Időzítő / Hőmérséklet
- B. Felfűtés és maradékhő visszajelző
- C. Hűshőmérő szenzor (csak bizonyos modelleken)
- D. Ajtózár (csak bizonyos modelleken)
- E. Óra / perc
- F. Demo üzemmód (csak bizonyos modelleken)
- G. Óra funkciók

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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



A következő funkció esetén: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ Olvassa el a „Napi használat” című fejezetben a következő funkció beállítását: „Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ”.

5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.

Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyükre.

5.2 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

1. Válassza ki a/z funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. Válassza ki a/z funkciót, majd nyomja meg a következőt: Plus . Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a sütőt.
5. Kapcsolja ki a sütőt, és hagyja lehűlni.

A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Gondoskodjon megfelelő légáramlásról a helyiségben.

6. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Visszahúzzható gombok

A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

6.2 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
0	A sütő ki van kapcsolva.
Kikapcsolt állás	

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Gyors Felfűtés	Csökkenti a felmelegedési időt.
  Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok / Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ	Sütés egyszerre legfeljebb három szinten, illetve aszalás. A hőmérsékletet állítsa 20-40 °C-kal alacsonyabbra, mint a Alsó + felső sütés funkciónál. / Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő színű és ropogós kéreg elérése. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése.
 Pizzasütés	Pizza sütéséhez. Intenzív piritáshoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Alsó + felső sütés (Felső/Alsó Fűtés)	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
 Alsó Sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefűtés (Nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési útmutatósként olvassa el a "Hasznos tanácsok és javaslatok" című fejezetet, Hőlégbefűtés (Nedves). A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Általános energiamegtakarítási tippeket olvashat az „Energiahatékonyság” c. fejezet „Energiaatakarékosság” című részében. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak. A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.
 Grill + Felső Sütés	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér piritása.
 Infrásütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcsinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Pirolitika	A sütő pirolitikus tisztítás funkciójának bekapcsolása. Ez a funkció égetéssel eltávolítja az ételmaradványokat a sütőből.

6.3 Egy sütőfunkció beállítása

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
 2. A hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot.
- A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.
3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.

6.4 A funkció beállítása: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ

A funkció növeli a páratartalmat a sütés során.

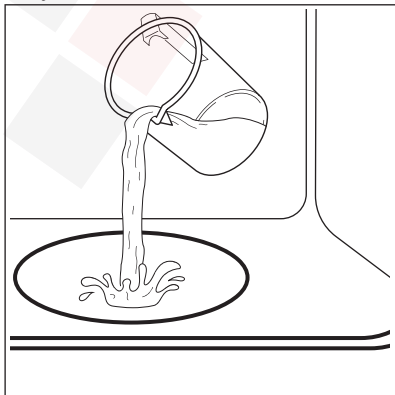


FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet. A funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

1. Csapvízzel tölts fel a sütőtér mélyedését.



A sütőtér mélyedésének maximális űrtartalma 250 ml.

A sütőtér mélyedését kizárólag akkor tölts fel vízzel, amikor a sütő hideg.



VIGYÁZAT!

Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a sütő forró.

2. Állítsa be ezt a funkciót: .
3. Nyomja meg ezt a gombot: Plus Steam .

A funkció csak ezzel a funkcióval működik: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ.

A visszajelző világítani kezd.

4. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
 5. Melegítse elő az üres sütőt 10 percre, hogy párat hozzon létre.
 6. Tegye az ételt sütőbe.
- Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
- Sütés közben ne nyissa ki a sütő ajtaját.
7. A sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe, majd nyomja meg a Plus Steam  gombot.
- Kialszik a visszajelző.
8. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a vizet.



FIGYELMEZTETÉS!

Mielőtt hozzáfogna a megmaradt víznek a sütőtér bemélyedéséből való eltávolításához, győződjön meg arról, hogy a sütő kihűlt.

6.5 Gyors Felfűtés

A Gyors felfűtés csökkenti a készülék felmelegedési idejét.



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

1. A sütőfunkciók gombját forgassa a kívánt hőfokbeállításra.
2. A kívánt hőmérséklet beállításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot.

Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható.

3. Állítson be egy sütőfunkciót.

6.6 Felfűtés visszajelző

A sütőfunkció működése közben a  kijelzőn látható sávok egyenként

7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Órafunkciók táblázata

Órafunkció	Alkalmazás
 ÓRA	A pontos idő megjelenítése vagy módosítása. A pontos idő csak akkor módosítható, amikor a sütő ki van kapcsolva.
 IDŐTARTAM	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő. Csak akkor használja, ha egy sütőfunkciót beállított.
 BEFEJEZÉS	Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a sütő. Csak akkor használja, ha egy sütőfunkciót beállított.
 KÉSLELTETÉSI IDŐ	Az IDŐTARTAM és BEFEJEZÉS funkciók kombinálása.
 PERCSZÁMLÁLÓ	A visszaszámlálási idő beállítására használhatja. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a sütő kikapcsolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.

7.2 Az idő beállítása és módosítása

A hálózati tápfeszültséghez történő első csatlakoztatás után várja meg, hogy a kijelzőn **hr** és „12:00” legyen látható. „12” kijelzés villog.

megjelennek, ahogyan a sütő hőmérséklete emelkedik, majd eltűnnek, ahogyan csökken.

1. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó az óra beállításához.

2. Nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz és a perc beállításához.

A kijelzőn megjelenik a **min** felirat és a beállított óra. „00” kijelzés villog.

3. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó a perc beállításához.

4. A megerősítéshez nyomja meg az  gombot, vagy 5 másodperc elteltével az újonnan beállított pontos idő mentése automatikusan megtörténik.

A kijelző az új időt mutatja.

A pontos idő módosításához nyomja le többször a  gombot, amíg az Óra funkció  visszajelzője villogni nem kezd.

7.3 Az IDŐTARTAM funkció beállítása

1. Állítson be egy sütőfunkciót.

2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.

3. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó a perc beállításához, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó az óra beállításához, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot.

Amikor letelt a beállított Időtartam, 2 percig hangjelzés hallható, és az

időbeállítás, valamint a  szimbólum villog a kijelzőn. A sütő automatikusan kikapcsol.

4. A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy nyissa ki a sütő ajtaját.
5. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kikapcsolt helyzetbe.

7.4 A BEFEJEZÉS funkció beállítása

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó az óra beállításához, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó a perc beállításához, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot.

A beállított Befejezési időpontban két percig hangjelzés hallható, és a , valamint az időbeállítás villog a kijelzőn. A sütő automatikusan kikapcsol.

4. A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy nyissa ki a sütő ajtaját.
5. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kikapcsolt helyzetbe.

7.5 A KÉSLELTETÉS funkció beállítása

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó az IDŐTARTAM percértékének beállításához, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó az IDŐTARTAM óraértékének beállításához, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot.

A kijelzőn villogó  jelenik meg.

4. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó a BEFEJEZÉS óraértékének

beállításához, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó a BEFEJEZÉS percértékének beállításához, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot. A kijelzőn   és a beállított hőmérséklet látható.

A sütő később automatikusan bekapcsol, majd a beállított IDŐTARTAM alatt működik, végül leáll a BEFEJEZÉS beállított időpontjában.

A beállított BEFEJEZÉS időpontban két percig hangjelzés hallható, és a , valamint az időbeállítás villog a kijelzőn. A sütő kikapcsol.

5. A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy nyissa ki a sütő ajtaját.
6. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kikapcsolt helyzetbe.

7.6 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

A percszámláló a sütő be- és kikapcsolt állapotában egyaránt beállítható.

1. Annyiszor nyomja meg a  ^{3s} gombot, amíg a  szimbólum és a „00” villogni nem kezd a kijelzőn.
2. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó a másodperc, majd a perc beállításához. Amennyiben a beállított idő 60 percnél hosszabb, a **hr** szimbólum villog a kijelzőn.
3. Állítsa be az órák értékét.
4. A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót. A beállított időtartam 90%-ának leteltekor hangjelzés hallható.
5. Amikor letelik a beállított idő, akkor 2 percig hangjelzés hallható. „00:00” és  villog a kijelzőn. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 A húshőmérő szenzor használata

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

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

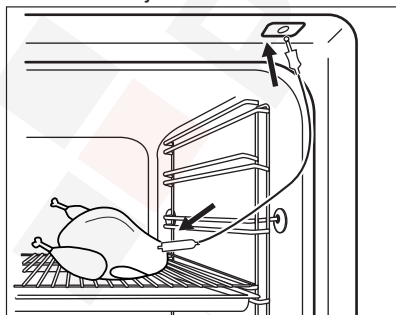
- A sütő hőmérsékletét. Lásd a hűssütési táblázatot.
- A hús maghőmérsékletét. Lásd a húshőmérő szenzor táblázatát.



VIGYÁZAT!

Kizárólag a sütőhöz mellékelt húshőmérő szenzort, illetve eredeti pótalkatrészt használjon.

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a sütőhőmérsékletet.
2. Szúrja a húshőmérő szenzor hegyét (melynek nyelén  szimbólum van) a hús közepébe.
3. Csatlakoztassa a húshőmérő szenzor dugaszát a sütőtér felső részén levő aljzatba.



A sütési folyamat során a húshőmérő szenzornak folyamatosan a hús belsejében kell lennie, míg dugaszának az aljzatban. A húshőmérő szenzor első használatakor az alapértelmezett maghőmérséklet értéke 60 °C.

Amikor a  szimbólum villog, a hőmérséklet-szabályozó gomb segítségével módosítható a maghőmérséklet alapértelmezett értéke.

A kijelzőn megjelenik a húshőmérő szenzor szimbóluma és az étel alapértelmezett maghőmérséklete.

4. A maghőmérséklet új alapértelmezett értékének tárolásához nyomja meg a

 gombot, vagy várjon 10 másodpercet, hogy a készülék az automatikus mentést elvégezze.

Az új alapértelmezett maghőmérséklet a húshőmérő szenzor következő használatakor megjelenik.

Amikor a hús elérte a beállított maghőmérsékletet, a maghőmérséklet alapértelmezett szimbóluma és a

húshőmérő szenzor  szimbóluma villogni kezd. 2 percen át hangjelzés hallható.

5. A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy nyissa ki a sütő ajtaját.
6. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból. Vegye ki a húst a sütőből.
7. Kapcsolja ki a sütőt.



FIGYELMEZTETÉS!

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

Minden alkalommal, amikor a húshőmérő szenzort az aljzatba illeszti, ismét be kell állítani a maghőmérsékletet és az időt. Az időtartam és a befejezés nem választható.

Amikor a sütő először számítja ki a becsült időtartamot, a kijelzőn a  szimbólum villog. Amikor a számítás véget ér, a kijelzőn a sütés időtartama jelenik meg. A számítás a sütési folyamat alatt a háttérben fut, és a sütési időtartam értéke szükség esetén frissítésre kerül a kijelzőn.

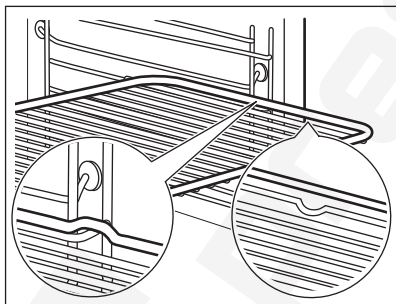
A sütési folyamat alatt bármikor módosítható a hőmérséklet értéke:

1. Nyomja meg a **°C** gombot:
 - egyszer – a kijelzőn megjelenik a beállított maghőmérséklet, mely igény szerint 5 másodpercen belül módosítható.
 - kétszer – a kijelzőn a sütő aktuális hőmérséklete jelenik meg.
 - háromszor – a kijelzőn megjelenik a beállított sütőhőmérséklet, mely igény szerint 5 másodpercen belül módosítható. Ez az adat csak a felfűtési fázisban érhető el.
2. A hőmérséklet a hőmérséklet-szabályozó gomb segítségével módosítható.

8.2 Tartozékok behelyezése

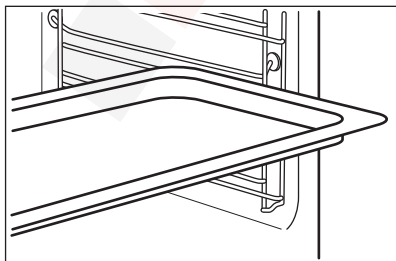
Huzalpolc:

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



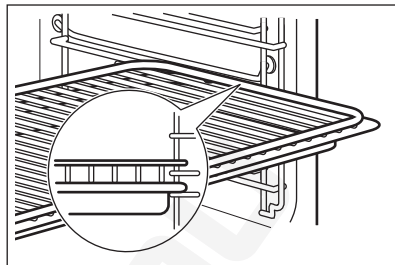
Sütőtálca/ mély tepsí:

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



Huzalpolc és sütő tálcá / mély tepsigyűtt:

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



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

8.3 Teleszkópos sütősinék



Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sütősinék szerelési útmutatóját.

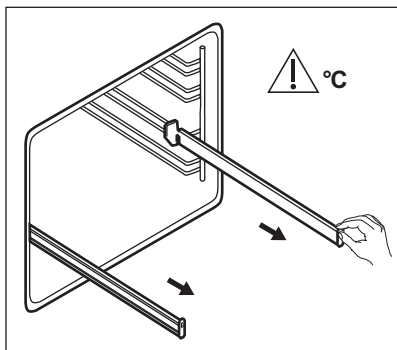
A teleszkópos sütősinék segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.



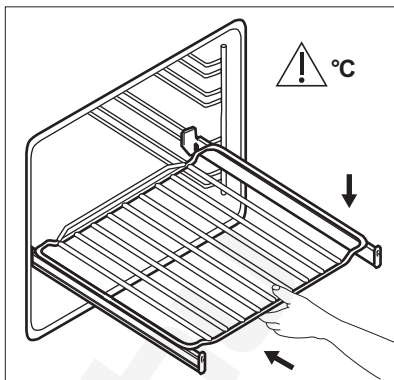
VIGYÁZAT!

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

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



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



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

9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

9.1 A Gyermekezár használata

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

1. Ügyeljen arra, hogy a sütőfunkciók gombja kikapcsolt helyzetbe legyen forgatva.
2. Egyszerre nyomja le és tartsa 2 másodpercig nyomva a és $^{\circ}\text{C}$ gombot.

Hangjelzés hallható. A SAFE és visszajelző megjelenik a kijelzőn. Az ajtó zárva van.

A szimbólum akkor is megjelenik a kijelzőn, amikor a Pírolitika funkció működik.

A Gyerekezár funkció kikapcsolásához ismételje meg a 2. lépést.

9.2 A Funkciózár használata

Csak a sütő működése közben lehet bekapcsolni a Funkciózár opciót.

Amikor a Funkciózár be van kapcsolva, megakadályozza az éppen működő sütőfunkció hőmérsékletének vagy időtartamának véletlen megváltoztatását.

1. Válasszon ki egy sütőfunkciót, és állítsa be tetszés szerint.

2. Egyszerre nyomja le, és 2 másodpercig tartsa lenyomva az és a $^{\circ}\text{C}$ gombot.

Hangjelzés hallható. A Loc visszajelző 5 másodpercre megjelenik a kijelzőn.

Amikor a Funkciózár be van kapcsolva, és elfordítja a hőmérsékletbeállító gombot, vagy megnyom egy gombot, a Loc megjelenik a kijelzőn.

Ha elfordítja a sütőfunkciók gombját, a sütő kikapcsol.

Ha a sütőt bekapcsolt Funkciózár mellett kikapcsolja, a Funkciózár automatikusan átvált Gyerekezár funkcióra. Olvassa el „A gyerekezár használata” c. részt.

Ha a Pírolitika funkció működik, akkor az ajtó reteszeli, és a szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

A Funkciózár kikapcsolásához ismételje meg a 2. lépést.

9.3 Maradékhő visszajelző

A kijelzőn a maradékhő visszajelzése jelenik meg, ha a készüléket kikapcsolja, és a sütő belsejében a hőmérséklet 40 °C-nál magasabb. A sütő

hőmérsékletének megtekintéséhez a hőmérséklet-szabályozó gombot fordítsa balra vagy jobbra.

9.4 Automatikus kikapcsolás

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

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

Az automatikus kikapcsolást követően a sütő ismételt működtetéséhez nyomja meg bármelyik gombot.



Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: húshőmérő szenzor, Világítás, Időtartam, Befejezés.

9.5 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.

9.6 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.

10. 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.

táblázatban a hőmérséklet, a sütési idő és a polcszint általános beállítási értékeit olvashatja.

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

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

10.1 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

sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.

Hagyja a húst kb. 15 percre állni a szeletelés előtt, hogy a saftja ne folyjon ki.

Hűsítés 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 sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.

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

10.2 Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ

A második polcszintet használja.

Adjon hozzá 150 ml vizet.

Használjon sütőtálcát.

 SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR		
	 (°C)	 (perc)
Aprósütemények / Pogácsák / Croissant-ok	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20
Zsemle	200	20 - 25
Kenyer	180	35 - 40
Szilvatorta / Almás pite / Fahéjas tekercs sütőformában	160 - 180	30 - 60

Adjon hozzá 200 ml vizet.

 FAGYASZTOTT KÉSZÉTELEK		
	 (°C)	 (perc)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissant-ok	170 - 180	15 - 25
Lasagne	180 - 200	35 - 50

Adjon hozzá 100 ml vizet.

Állítsa be a hőmérsékletet 110 °C-ra.

 ÉTEL REGENERÁLÁSA	
	 (perc)
Zsemle	10 - 20
Kenyer	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Hús	15 - 25
Tésztafelfújt	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rizs	15 - 25
Zöldségek	15 - 25

Adjon hozzá 200 ml vizet.

Használjon üveg sütőedényt.

 SÜTÉS		
	 (°C)	 (perc)
Marha hát-szín	200	50 - 60
Csirke	210	60 - 80
Sertés rostton	180	65 - 80

10.3 Tészta- és hússütés

Sütemények

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Habos sütemények	170	2	160	3 (2 és 4)	45 - 60	Tortasütő formában
Linzer-tészta	170	2	160	3 (2 és 4)	20 - 30	Tortasütő formában
Kefires sajttorta	170	1	165	2	80 - 100	26 cm-es tortasütő formában
Almatorta (almás pite) ¹⁾	170	2	160	2 (bal és jobb)	80 - 100	Két darab 20 cm-es sütőformában a huzalpolcon
Rétes	175	3	150	2	60 - 80	Sütő tálcán
Gyümölcs-torta	170	2	165	2 (bal és jobb)	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Piskóta-tészta	170	2	150	2	40 - 50	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta / gyümölcs-torta gazdagon ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában
Szilvatorta ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Kenyérsütő formában
Aprósütemény - egy szinten ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Sütő tálcán
Aprósütemény - két szinten ¹⁾	-	-	140 - 150	2 és 4	25 - 35	Sütő tálcán

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Aprósütemény - három szinten ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	30 - 45	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták - egy szinten	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták - két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	35 - 40	Sütő tálcán
Keksz / omlós tészták - három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	35 - 45	Sütő tálcán
Habcsók - egy szinten	120	3	120	3	80 - 100	Sütő tálcán
Habcsók - két szinten ¹⁾	-	-	120	2 és 4	80 - 100	Sütő tálcán
Molnárika ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Sütő tálcán
Képviselőfánk - egy szinten	190	3	170	3	25 - 35	Sütő tálcán
Képviselőfánk - két szinten	-	-	170	2 és 4	35 - 45	Sütő tálcán
Tortalapok	180	2	170	2	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcs-torta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Lekváros piskóta ¹⁾	170	1	160	2 (bal és jobb)	30 - 50	20 cm-es tortasütő formában

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Kenyér és pizza

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Fehér kenyér ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 darab, 500 g/db
Rozske-nyér	190	1	180	1	30 - 45	Kenyérsütő formában
Zsemle ¹⁾	190	2	180	2 (2 és 4)	25 - 40	6 - 8 db a sütő tálcán
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sütő tálcán vagy mély tep-siben
Pogácsák ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Sütő tálcán

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Töltött tészták

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Vajastészta-kosárka	200	2	180	2	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	200	2	175	2	45 - 60	Formában

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Formában
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Formában
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Formában

¹⁾ Melegítse elő a süttőt 10 percre.

Hús

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Marhahús	200	2	190	2	50 - 70	Huzalpolcon
Sertés	180	2	180	2	90 - 120	Huzalpolcon
Borjú	190	2	175	2	90 - 120	Huzalpolcon
Angol marhasült, véresen	210	2	200	2	50 - 60	Huzalpolcon
Angol marhasült, közepesen átsütve	210	2	200	2	60 - 70	Huzalpolcon
Angol marhasült, jól átsütve	210	2	200	2	70 - 75	Huzalpolcon
Sertéslapocka	180	2	170	2	120 - 150	Bőrös
Sertéscsülök	180	2	160	2	100 - 120	2 db
Bárány	190	2	175	2	110 - 130	Comb
Csirke	220	2	200	2	70 - 85	Egészben

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Pulyka	180	2	160	2	210 - 240	Egészben
Kacsa	175	2	220	2	120 - 150	Egészben
Liba	175	2	160	1	150 - 200	Egészben
Nyúl	190	2	175	2	60 - 80	feldarabolva
Vadnyúl	190	2	175	2	150 - 200	feldarabolva
Fácán	190	2	175	2	90 - 120	Egészben

Hal

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Pisztráng / tengeri keszeg	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 hal
Tonhal / lazac	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filé

10.4 Grill

Állítsa be a maximális hőmérsékletet.

Melegítse elő a süttőt 3 percig.

A negyedik polcszintet használja.

Ételek	Mennyiség		Idő (perc)	
	Darab	Mennyiség (kg)	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Bifsztek	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Kolbászok	8	-	12 - 15	10 - 12
Sertésborda	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Csirke (félbe vágva)	2	1	30 - 35	25 - 30

Ételek	Mennyiség		Idő (perc)	
	Darab	Mennyiség (kg)	Első oldal	Második oldal
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Csirkemell	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Halfilé	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Melegszendvics	4 - 6	-	5 - 7	-
Pírtós	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.5 Infrásütés

Az első vagy a második polcszintet használja.

Marhahús

Melegítse elő a süttőt.

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

Ételek	Hőmér-séklet (°C)	Idő (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

Sertés

Ételek	Hőmér-séklet (°C)	Idő (perc)
Lapocka, sonkadaráb, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Karaj, oldalas, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90

Ételek	Hőmér-séklet (°C)	Idő (perc)
Fasírt, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Sertéscsülök (előfőzött), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Borjú

Ételek	Hőmér-séklet (°C)	Idő (perc)
Borjú rost, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Borjúláb, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Bárány

Ételek	Hőmér-séklet (°C)	Idő (perc)
Ürösült, báránycomb, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Báránygerinc, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Szárnymasok

Ételek	Hőmér- séklet (°C)	Idő (perc)
Szárnymas darabok, egyenként 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Fél csirke, egyenként 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Jérce, pulár, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Kacsa, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100

Ételek	Hőmér- séklet (°C)	Idő (perc)
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

Hal (párolt)

Ételek	Hőmér- séklet (°C)	Idő (perc)
Hal egész- ben, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.6 Kiolvasztás

Ételek	Mennyi- ség (kg)	Felolvasztá- si időtartam (perc)	További kiol- vasztási időtar- tam (perc)	Megjegyzés
Csirke	1,0	100-140	20-30	Tegye a csirkét egy le- fordított csészealjra egy nagy tányérba. Félidő- ben fordítsa meg.
Hús	1,0 0,5	100-140 90-120	20-30	Félidőben fordítsa meg.
Pisztráng	0,15	25-35	10-15	-
Eper	0,3	30-40	10-20	-
Vaj	0,25	30-40	10-15	-
Tejszín	2 x 0,2	80-100	10-15	A tejszín akkor is jól fel- verhető, ha kissé még fagyos.
Krémes torta	1,4	60	60	-

**10.7 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.

Zöldségek

Egy tálca esetén a harmadik polcszintet
használja.

Két tálca esetén az első és a negyedik
polcszintet használja.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)
Bab	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Leveszöldség	60 - 70	5 - 6
Gomba	50 - 60	6 - 8
Fűszernövény	40 - 50	2 - 3

Gyümölcs

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

Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.

Ételek	Idő (óra)
Szilva	8 - 10
Sárgabarack	8 - 10
Almaszeletek	6 - 8
Körte	6 - 9

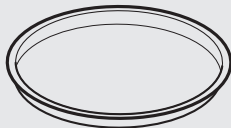
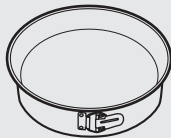
10.8 Húshőmérő szenzor táblázat

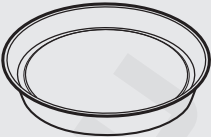
Ételek	Étel maghőmérséklete (°C)
Borjú roston	75 - 80

Ételek	Étel maghőmérséklete (°C)
Borjú csülök	85 - 90
Angol marhasült, véresen	45 - 50
Angol marhasült, Közepes átsütve	60 - 65
Angol marhasült, jól átsütve	70 - 75
Sertéslapocka	80 - 82
Sertéscsülök	75 - 80
Bárány	70 - 75
Csirke	98
Vadnyúl	70 - 75
Pisztráng / tengeri keszeg	65 - 70
Tonhal / lazac	65 - 70

10.9 Hőlégbefúvás (Nedves) - ajánlott tartozékok

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

Kiegészítők	Méret	Kép
Pizzasütő tálca, sötét, nem visszatükröző felülettel	28 cm-es átmérő	
Sütő tálca, sötét, nem visszatükröző felülettel	26 cm-es átmérő	

Kiegészítők	Méret	Kép
Ramekin, kerámia	8 cm-es átmérő, 5 cm magasság	
Tortasütő forma, sötét, nem visszatükröző felülettel	28 cm-es átmérő	

10.10 Hőlégbefúvás (Nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

Ételek	Tartozékok	Hőmérséklet (°C)	Polcma-gasság	Idő (perc)
Édes sütemény, 12 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
Keksztekercs	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
Piskóta torta-alap	tortaforma huzalpolcon	180	2	15 - 25
Lekváros piskóta	sütőforma huzalpolcon	170	2	40 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	3	20 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	pizzaserpenyő huzalpolcon	180	3	25 - 30
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	200	3	35 - 45

Ételek	Tartozékok	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Idő (perc)
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	200	3	25 - 30
Aprósütemények, 16 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	2	20 - 30
Puszedli, 20 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	170	2	30 - 40
Pikáns péksütemény, 16 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, párolva, 0,4 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	3	35 - 45
Vegetáriánus omlett	pizzaserpenyő huzalpolcon	200	3	25 - 30
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	4	25 - 30

10.11 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

Ételek	Funkció	Kiegészítők	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Megjegyzés
Aprósütemény	Alsó + felső sütés	Sütő tálcá	3	170	20 - 30	Helyezzen 20 kis tortát a sütőtálcára.
Aprósütemény	Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok / Légkeveréssel sütés	Sütő tálcá	3	150 - 160	20 - 35	Helyezzen 20 kis tortát a sütőtálcára.

Ételek	Funkció	Kiegészítők	Polcma-gaság	Hő-mér-séklet (°C)	Idő (perc)	Megjegyzés
Aprósütemény	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés	Sütő tálcá	2 és 4	150 - 160	20 - 35	Helyezzen 20 kis tortát a sütőtál-cára.
Almás pite	Alsó + felső sütés	Huzal-polc	2	180	70 - 90	Használjon 2 tepsit (20 cm-es átmérő), átlósan eltolva.
Almás pite	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés	Huzal-polc	2	160	70 - 90	Használjon 2 tepsit (20 cm-es átmérő), átlósan eltolva.
Zsírmentes piskótatészta	Alsó + felső sütés	Huzal-polc	2	170	40 - 50	Használjon torta-formát (26 cm-es átmérő). Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Zsírmentes piskótatészta	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés	Huzal-polc	2	160	40 - 50	Használjon torta-formát (26 cm-es átmérő). Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Zsírmentes piskótatészta	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés	Huzal-polc	2 és 4	160	40 - 60	Használjon torta-formát (26 cm-es átmérő). Átlósan eltolva. Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Linzer	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés	Sütő tálcá	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés	Sütő tálcá	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálcá	3	140 - 150	25 - 45	-

Ételek	Funkció	Kiegészítők	Polc-magasság	Hő-mértéklet (°C)	Idő (perc)	Megjegyzés
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 cseptál- ca	4	max.	20 - 30	Helyezze a hu- zalpolcot a ne- gyedik szintre, míg a cseptál- cát a harmadik szintre. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 percig.

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

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

A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.

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

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

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

Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív

tisztítószerrel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. A lecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig működtesse a készüléket. Minden használat után tisztítsa meg a sütőteret.

11.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot vagy törölruhát 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.

11.3 A sütőtér bemélyedésének tisztítása

A tisztítási eljárás eltávolítja a gőzsütés után a sütőtér bemélyedésében lerakódott vízkő maradványokat.



Használati javaslat:
Hőlégbefűtés, nagy hőfok
PLUSZ funkcióhoz
javasoljuk, hogy a tisztítási
eljárást legalább minden 5 -
10. sütési ciklus után
végezze el.

1. Töltsön 250 ml fehér ecetet a sütő aljánál található sütőtéri mélyedésbe. Legfeljebb 6%-os, adalékoktól mentes ecetet használjon.
2. 30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkő maradványokat.
3. Langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a sütőteret.

11.4 A polctartók

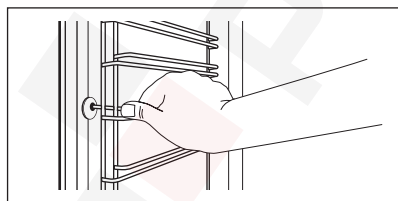
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



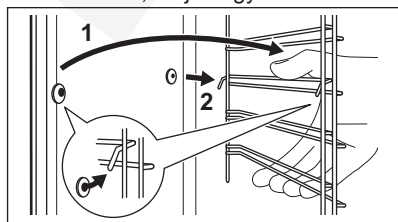
VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó előlő 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.

11.5 Pirolitika



VIGYÁZAT!

Ne indítsa el a Pirolitika funkciót, ha a Plusz gőz gomb be van nyomva.



VIGYÁZAT!

Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polcvezető síneket.



Ne indítsa el addig a Pirolitika funkciót, míg nem zárta be teljesen a sütőajtót. Egyes modelleken a kijelző a „C3” üzenetet jeleníti meg, ha ez a hiba előfordul.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék nagyon felforrósodik. Égésveszély!



VIGYÁZAT!

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

1. Egy puha, nedves kendővel törölje ki a sütőteret.
2. Az ajtó belsejét meleg vízzel tisztítsa le; így elkerülheti, hogy az ételmaradványok ráégjenek a forró levegőtől.
3. Állítsa be a Pirolitika funkciót. Olvassa el a „Napi használat” fejezetben a „Sütőfunkciók” c. részt.
4. Amikor a  villog, illetve fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a pirolitika funkció időtartamának beállításához:

Kiegészítő funkció	Leírás
P1	Enyhe tisztítás. Időtartam: 1 ó 30 p.
P2	Normál tisztítás. Időtartam: 2 ó 30 p.

A pirolitika funkció 2 másodperc múlva elindul.

A BEFEJEZÉS funkció használatával késleltetve is elindíthatja a tisztítást. A sütőlámpa nem világít a pirolízis funkció alatt.

- Amikor a sütő eléri a beállított hőfokot, az ajtó reteszelődik. A kijelzőn  látható, és a fűtésjelzés sávjai világítanak, amíg az ajtózár ki nem kapcsol.
- Ha a pirolitika funkciót a befejeződése előtt szeretné kikapcsolni, forgassa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.
- A pirolitika funkció befejeztével a kijelző a pontos időt mutatja. Zárva marad a sütő ajtaja.
- Amikor a sütő lehűl, az ajtózár automatikusan kioldódik.

11.6 Tisztítási emlékeztető

A pirolitika funkció használatának szükségességét a PYR tisztítási emlékeztető jelzi, mely 10 másodpercig villog a kijelzőn a sütő minden bekapcsolása és kikapcsolása után.



A tisztítási emlékeztető az alábbi esetekben alszik el:

- a pirolitika funkció befejezése után.
- ha megnyomja egyszerre



a  és °C gombot, amikor a PYR villog a kijelzőn.

11.7 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

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



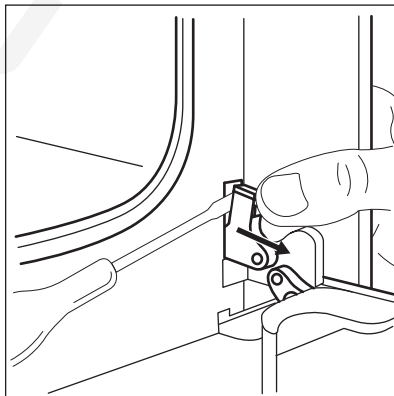
A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiserelni az üveglapokat, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.



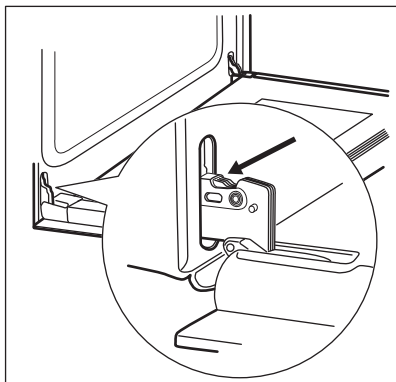
VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

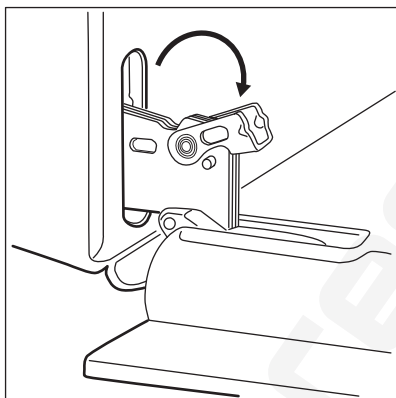
- Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.
- Egy csavarhúzóval emelje fel és teljesen fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.



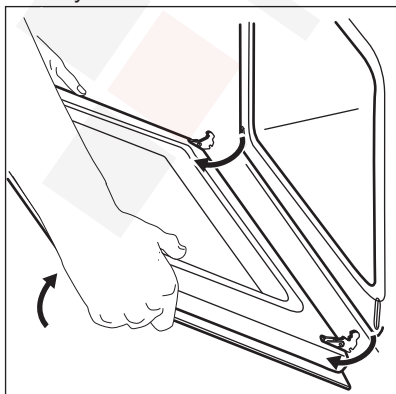
- Keresse meg az ajtó bal oldali zsanérját.



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

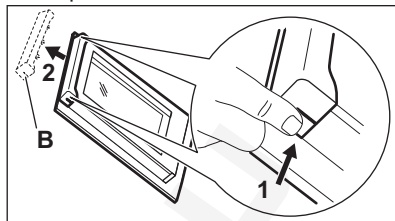


5. Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.

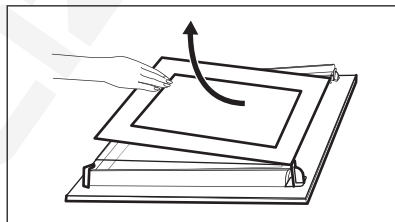


6. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.

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.

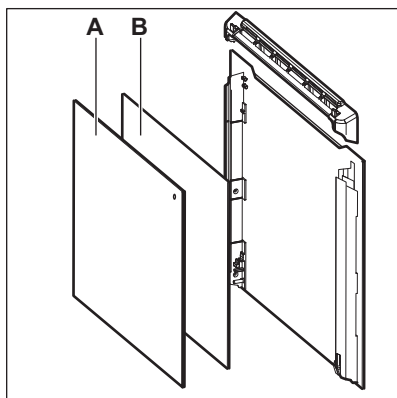


10. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

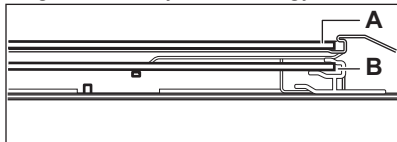
A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.

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

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattanó hangot ad.



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



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



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.

11.8 A hűtőlámpa cseréje



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
A lámpa forró lehet.

12. HIBAEELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 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 készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Aktív az automatikus ki-kapcsolás.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A hűshőmérő szenzor nem működik.	A hűshőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.	Nyomja be a hűshőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A kijelzőn „C2” látható.	Szeretné elindítani a Pírolitika vagy a Felolvasztás funkciót, de nem húzta ki a hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzattól.	Húzza ki a hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzattól.
A kijelzőn „C3” látható.	Nem működik a tisztítási funkció. Nem zárta be teljesen a sütőajtót, vagy az ajtózárr hibás.	Teljesen csukja be az ajtót.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A kijelzőn „F102” látható.	- Nem zárta be teljesen a sütőajtót. - Az ajtózár meghibásodott.	- Teljesen csukja be az ajtót. - Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. - Ha az „F102” hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	- Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. - Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ.	Nem kapcsolta be ezt a funkciót: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ a Plusz gőz gombbal.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ”.
A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ.	Nem töltötte fel vízzel a sütőtér mélyedését.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ”.
Szeretné bekapcsolni a Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkciót, de a Plusz gőz visszajelzője nem világít.	Nem állította be a sütőfunkciót, mellyel a Plusz gőz funkció használható.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ”.
Szeretné bekapcsolni a Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkciót, de a Plusz gőz visszajelzője nem világít.	A Plusz gőz funkció nem működik.	Kapcsolja ki a készüléket a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ”.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A tisztítás funkciót szeretné bekapcsolni, azonban a kijelzőn "C4" jelenik meg.	Meg van nyomva a Plusz gőz gomb.	Nyomja meg ismét a Plusz gőz gombot.
A sütőtér bemélyedésében levő víz nem forr fel.	A hőmérséklet túl alacsony.	A hőmérsékletet legalább 110 °C-ra állítsa be. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér bemélyedésében.	Kapcsolja ki a sütőt, és győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. A kifolyt vizet egy szivaccsal vagy ruhával távolítsa el. Megfelelő mennyiségű vizet töltsön a sütőtér bemélyedésébe. Tekintse át az idevonatkozó eljárást.
A készülék bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn "Demo" jelenik meg.	A demo üzemmód bekapcsolt.	- Kapcsolja ki a sütőt. - Egyszerre nyomja meg hosszan ezeket a gombokat:  3s  °C. - A kijelző első számjegye és a Demo visszajelző villogni kezd. - Az értékek módosításához adja meg a 2468-as kódot, és forgassa el a hőmérséklet-szabályzó gombot jobbra vagy balra, a megerősítéshez pedig nyomja meg a  gombot. - A következő számjegy kezd villogni. - A Demo üzemmód kikapcsol az utolsó számjegy jóváhagyásakor, ha a kód megfelelő.
A kijelzőn „12.00” látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be újra az órát.

12.2 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.)

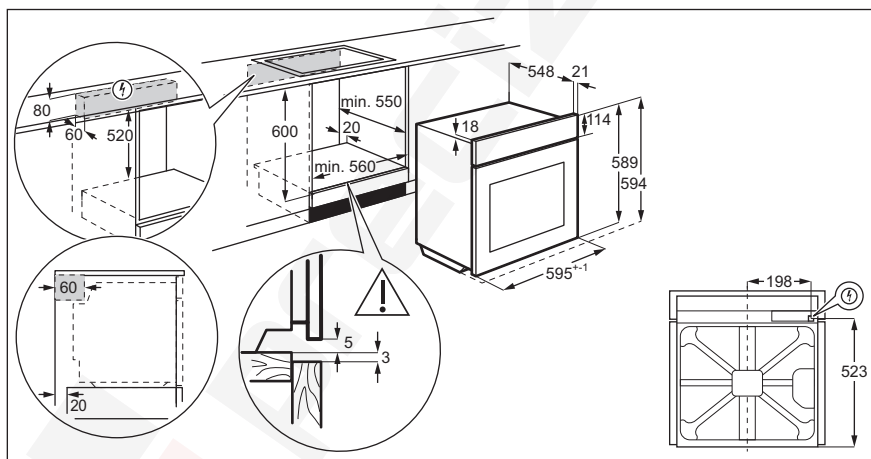
13. ÜZEMBE HELYEZÉS

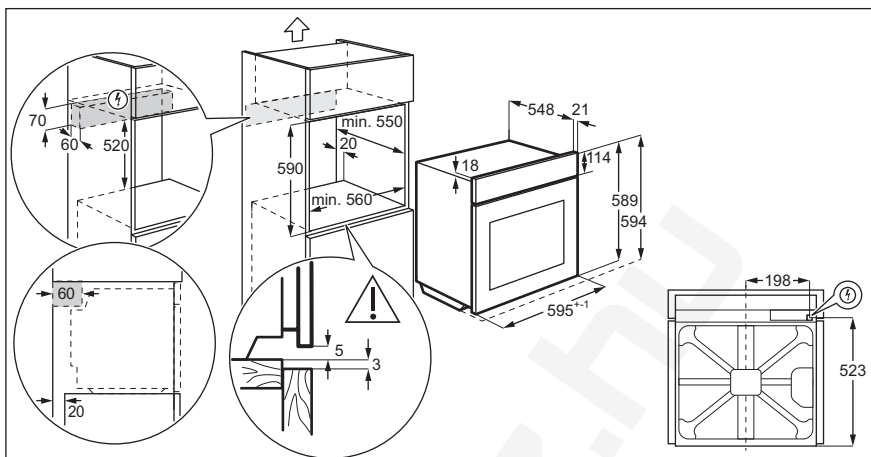


FIGYELMEZTETÉS!

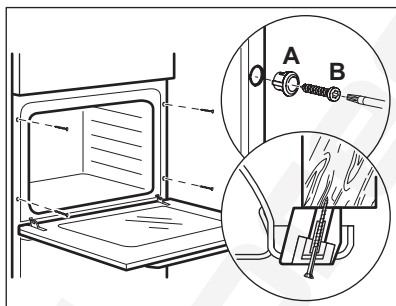
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Beépítés





13.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



13.3 Elektromos bekötés



A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a biztonságra vonatkozó fejezetekben található óvintézkedéseket nem tartja be.

Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábellel kerül szállításra.

13.4 Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok:

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 ²)
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).

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

Gyártó neve	Electrolux	
A készülék azonosítójele	KODDP71X 949499822 EOD6P71X 949499823 EOD6P71Z 949499826	
Energhahatékonyági szám	81.2	
Energhahatékonyági 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	EOD6P71X	33.4 kg
	EOD6P71Z	32.5 kg
	KODDP71X	32.9 kg

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

14.2 Energiatakarékosság



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

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

Fém edényeket 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 maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

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

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

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

Hőlégbefúvás (Nedves)

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

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

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

 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



867355065-C-142019

