

EOC6P71X



HU Gőzölős sütő

Használati útmutató



Electrolux

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	5
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.....	19
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	20
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	34
12. HIBAE LHÁRÍTÁS.....	39
13. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	42
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	44

GONDOLUNK ÖNRE

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

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.electrolux.com/webselfservice



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

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt húzza ki a készülék hálózati dugaszát a fali aljzatból.
- FIGYELMEZTETÉS: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítson el minden tartozékot a sütőből.
- 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 képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatasakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.

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 túlerhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassa 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 EGC irányelveinek.

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 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

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

2.5 Pirolitikus tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírkömlést/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcsákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a kiskorú a készüléktől.
A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomatékosan ajánlottak az alábbiak:
 - az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hüllők 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 kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

2.6 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.

2.7 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.

2.8 Szerviz

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

2.9 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

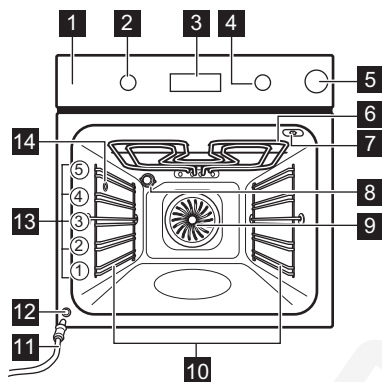
Sérülés- vagy
fulladásveszély.

- 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 Kijelző
- 4 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 5 Víztartály
- 6 Fűtőbetét
- 7 A húshőmérő szenzor aljzata
- 8 Sütőtér világítás
- 9 Ventilátor
- 10 Polcvezető sín, eltávolítható
- 11 Lefolyócső
- 12 Vízleeresztő szelep
- 13 Polcszintek
- 14 Gőz bemenet

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 tálákhoz.

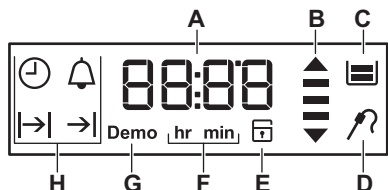
4. KEZELŐPANEL

4.1 Gombok

Érzékelőmező / Gomb	Funkció	Leírás
	PERCSZÁM- LÁLÓ	A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása. Tartsa nyomva legalább 3 másodpercig a sü- tőlámpa be- vagy kikapcsolásához.
	ÓRA	Egy órafunkció beállítása.

Érzékelőmező / Gomb	Funkció	Leírás
°C	HŐMÉRSÉK- LET	A sütő vagy a hűthőmérő hőmérsékletének ellenőrzése (ha alkalmazható). Csak akkor használja, ha valamelyik sütőfunkció be van kapcsolva.

4.2 Kijelző



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

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.

Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

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

5.2 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

- Válassza ki a/z funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
- Hagyja egy óráig működni a sütőt.
- Válassza ki a/z funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
- Hagyja 15 percig működni a sütőt.
- 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
 Kikapcsolt állás	A sütő ki van kapcsolva.
 Gyors felfűtés	Csökkenti a felmelegedési időt.
 Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütés egyszerre legfeljebb három szinten, illetve aszalás. A hőmérsékletet állítsa 20-40 °C-kal alacsonyabbra, mint a Alsó + felső sütés funkciónál.
 Pizzasütés	Pizza sütéséhez. Intenzív piritáshoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Alsó + felső sütés	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
 Konvekciós levegő (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési útmutatóskért 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 maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Általános energiamegtakarítási tippeket olvashat az „Energiahatékonyság” c. fejezet „Energiatakarékosság” című részében. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak. A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.
 Infrásütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcsinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.
 Hőlégbefűtés + gőz	Párolt ételek elkészítéséhez. A funkció segítségével csökkentheti a sütés idejét, és megőrizheti az ételekben található vitaminokat és tápanyagokat. A funkció használatakor a hőmérséklet 130 °C és 230 °C között állítható be.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Pirólitika	A sütő pirólitikus tisztítás funkciójának bekapcsolása. Ez a funkció étetéssel eltávolítja az ételmaradványokat a sütőtől.

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 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.

6.5 Felfűtés visszajelző

A sütőfunkció működése közben a  kijelzőn látható sávok egyenként megjelennek, ahogyan a sütő hőmérséklete emelkedik, majd eltűnnek, ahogyan csökken.

6.6 Gőzsütés

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

1. Állítsa be a  funkciót.
2. Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitásához.
3. Töltse fel a víztartályt vízzel, amíg a Tartály megtelt visszajelző világítani nem kezd.
A tartály maximális űrtartalma 900 ml. Ez kb. 55 - 60 perc sütéshez elegendő.
4. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
5. Állítsa a hőmérsékletet 130 °C és 230 °C közötti értékre.
A gőzsütés kiváló eredményt nyújt ebben a hőmérséklet-tartományban.
6. A gőzsütés befejezése után üritse ki a víztartályt.

A gőzsütés minden használata után várjon legalább 60 percet, hogy megelőzze a forró víz kifolyását a vízkivezető szelepen.



VIGYÁZAT!

A készülék forró.
Égésveszély! Legyen óvatos, amikor megérinti a víztartályt.

6.7 Víztartály visszajelzője

Gőzsütés közben a kijelző Víztartály visszajelzője mutatja a víztartályban lévő vízszintet.

- Amikor a tartály megtelt, a kijelzőn a  szimbólum jelenik meg, és hangjelzés hallható. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
- Amikor a tartály félig van, a kijelző a  szimbólumot jelzi ki.
- Amikor a tartály kiürült, a kijelzőn a  szimbólum jelenik meg, és hangjelzés hallható. Töltse fel a tartályt.



Ha túl sok vizet tölt a tartályba, a biztonsági leeresztő szelep a többlet vizet a sütő aljára folytatja. Szivaccsal itassa fel a vizet.

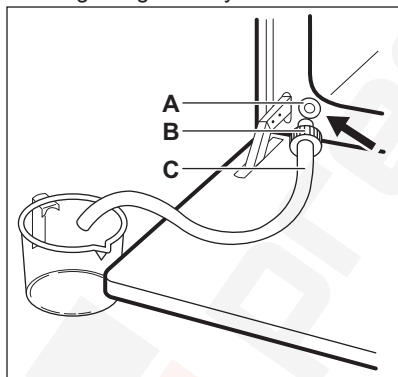
6.8 A víztartály ürítése



VIGYÁZAT!

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

1. Készítse elő a használati útmutatóval egy csomagban mellékelt lefolyócsövet (C). Helyezze a csatlakozót (B) a lefolyócső egyik végére.
2. A lefolyócső (C) másik végét helyezze egy tartályba. A tartályt a leeresztő szelepnél (A) alacsonyabb magasságban helyezze el.



3. Nyissa ki a sütő ajtaját, majd tegye a csatlakozót (B) a leeresztő szeleplebe (A).
4. Nyomja meg többször a csatlakozót, amikor a víztartályt kiüríti. Víz maradhatott a készülékben, ha a kijelzőn ez jelenik meg: 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. 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.

Órafunkció	Alkalmazás
 IDŐTARTAM	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő. Csak akkor használja, ha egy sütőfunkciót beállított.

Órafunkció	Alkalmazás
→ 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.

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  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 hússütési táblázatot.

- A hús maghőmérsékletét. Lásd a húshőmérő szenzor táblázatát.

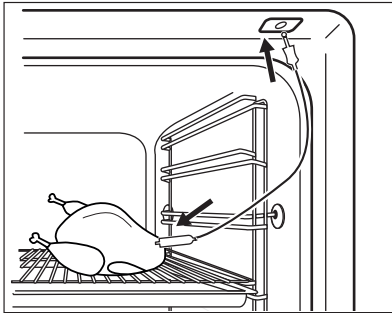


VIGYÁZAT!

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:

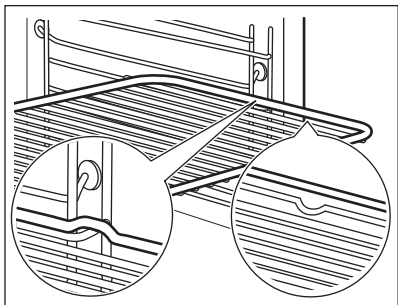
- egyszer – a kijelzőn megjelenik a beállított maghőmérséklet, mely igény szerint 5 másodpercen belül módosítható.
- kétszer – a kijelzőn a sütő aktuális hőmérséklete jelenik meg.
- háromszor – a kijelzőn megjelenik a beállított sütőhőmérséklet, mely igény szerint 5 másodpercen belül módosítható. Ez az adat csak a felfűtési fázisban érhető el.

2. A hőmérséklet a hőmérséklet-szabályozó gomb segítségével módosítható.

8.2 Tartozékok behelyezése

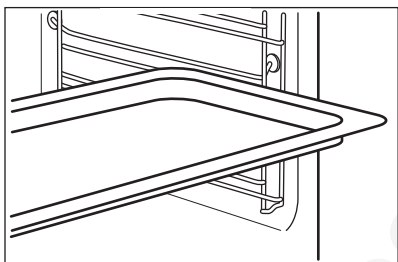
Huzalpolc:

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



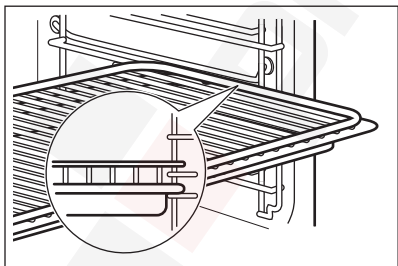
Sütőtálca/ mély tepszi:

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



Huzalpolc és sütő tálcá / mély tepsiegyütt:

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



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

8.3 Teleszkópos sütősínek



Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sütősínek szerelési útmutatóját.

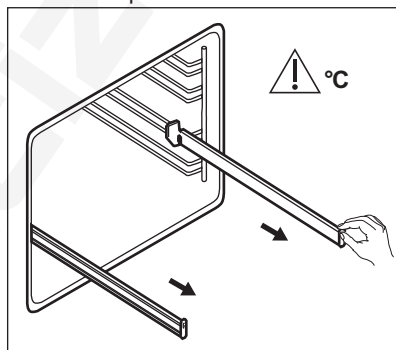
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.



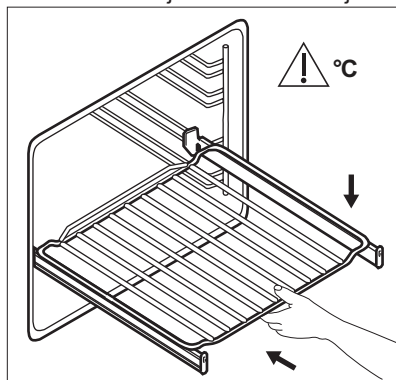
VIGYÁZAT!

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

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



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 tolta-e.

8.4 Tartozékok a gőz sütéshez

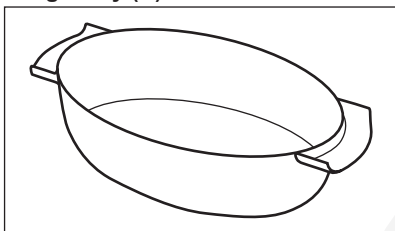


A sütő gőzsütési tartozék nélkül kerül leszállításra. További tájékoztatásért forduljon a helyi forgalmazóhoz.

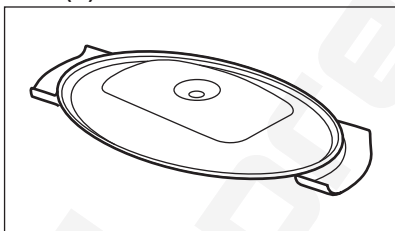
Diétás ételkészítő edény gőz sütési funkciókhoz

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

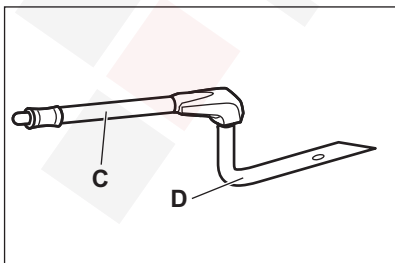
Üvegedény (A)



Fedő (B)

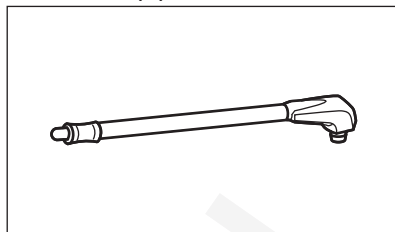


A fúvóka és a befúvó tömlő

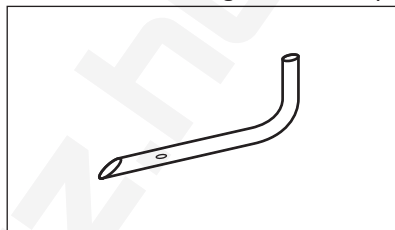


„C” jelű alkatrész: befúvó tömlő a gőz sütéshez, „D”: fúvóka a közvetlen gőz sütéshez.

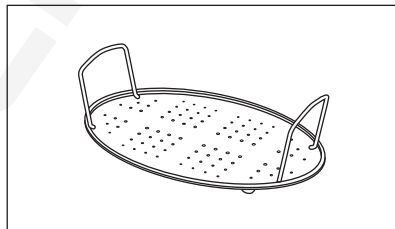
Befúvó cső (C)



Fúvóka a közvetlen gőz sütéshez (D)



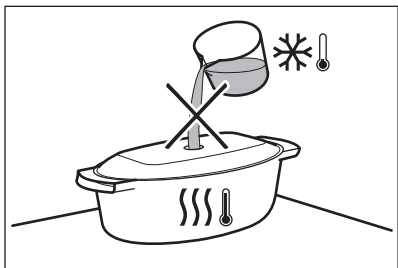
Acélrács (E)



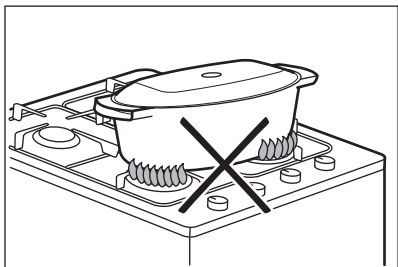
- Ne tegye hideg / nedves felületre a forró sütőedényt.



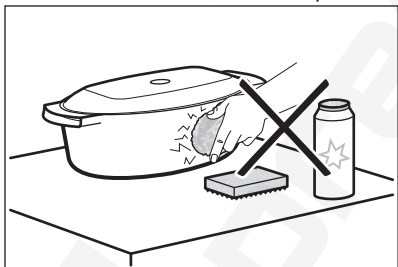
- Ne öntsön hideg folyadékot a forró sütőedénybe.



- Ne tegye a sütőedényt forró főzőfelületre.



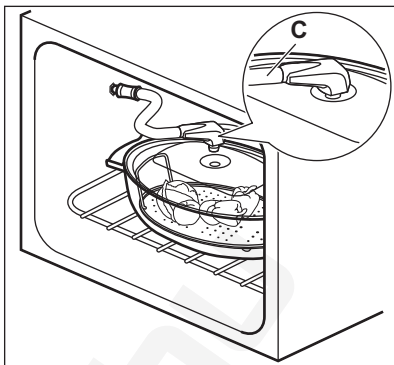
- Ne tisztítsa a sütőedényt súroló- és csiszolószerekkel, valamint porokkal.



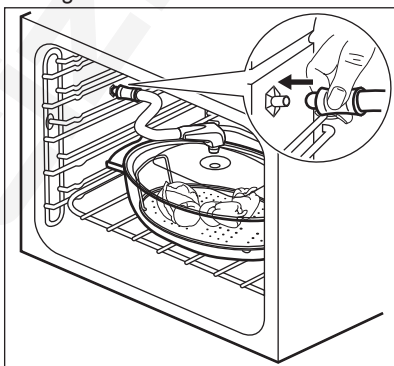
8.5 Gőz sütés diétás ételkészítő edénnyel

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

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



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



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

4. A sütőn állítsa be a gőz sütés funkciót.

8.6 Közvetlen gőz sütés

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



VIGYÁZAT!

Ne használja az edény fedőjét.



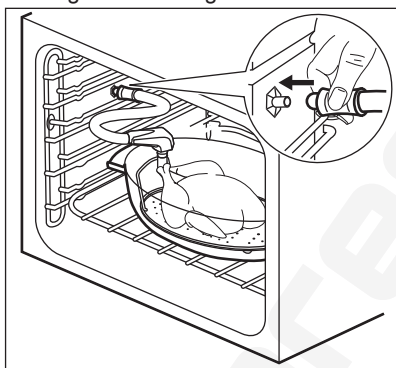
FIGYELMEZTETÉS!

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

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

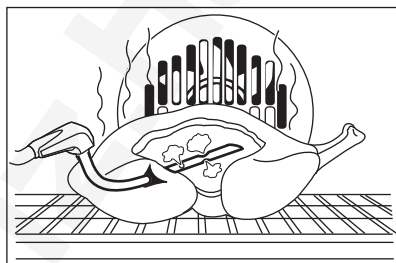


2. A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított első vagy második polcszintjére.

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

3. A sütőn állítsa be a gőz sütés funkciót.

Amikor csirkét, kacsát, pulykát, gidát, nagyobb halat vagy hasonló ételt készít, a fűvókát (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.

9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

9.1 A Gyermekzár használata

Amíg a Gyermekzár 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  gombot.

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



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

A Gyermekzár 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  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 Gyermekzár funkcióra. Olvassa el „A gyermekzár használata” c. részt.



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

A Funkciózár kikapcsolásához ismételje meg a 2. lépést.

9.3 Maradék hő visszajelző

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

9.4 Automatikus kikapcsolás

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

 (°C)	 (ó)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3
Pirolitika	4.5

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűshőmérő szenzor, 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 felhasználó összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

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 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 sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.

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

Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a 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 időkből 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 + gőz

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 tepsí
Teasütemények, nem szükséges elő- melegíteni a sütőt	150	20 - 35	3 (2 és 4)	Sütő tálca
Zsemle	180 - 200	12 - 20	2	Sütő tálca
Bríósok	180	15 - 20	3 (2 és 4)	Sütő tálca

Használjon tortaformát.

 TÖLTÖTT TÉSztÁK			
	 (°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 roston, 1 kg	180	90 - 110
Borjú, 1 kg	180	90 - 110
Marha hátszín, véresen, 1 kg	210	45 - 50
Marha hátszín, közepes, 1 kg	200	55 - 65
Marhasült, átsült, 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

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

Melegítse újra az ételt tányéron.

Melegítse elő az üres sütőt.

A második polcszintet használja.

 ÚJRAMELEGÍTÉS GŐZZEL		
	 (°C)	 (perc)
Zöldség/hús felfűjtak	130	15 - 25
Tészta és szósz	130	10 - 15
Köreték	130	10 - 15
Egytálételek	130	10 - 15
Hús	130	10 - 15
Zöldségek	130	10 - 15

10.3 Sütés diétás sütőedényben

Használja a következő funkciót:
Hőlégbefűtés + gőz.

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

 ZÖLDSÉGEK	
	 (perc)
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
Főtt burgonya negyedbe vágva	35 - 45
Puliszka	40 - 45

 KÖRETEK	
	 (perc)
Krumpli hámozatlan, kö- 50 - 60 zepes méretű	

10.4 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
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
Piskótatészta	170	2	150	2	40 - 50	Sütőforma, Ø 26 cm
Karácsonyi püspökkenyér, melegítse elő az üres sütőt	160	2	150	2	90 - 120	Sütőforma, Ø 20 cm
Szilvatorta, melegítse elő az üres sütőt	175	1	160	2	50 - 60	Kenyérsütő tepszi
Muffin, melegítse elő az üres sütőt	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Sütő tálca
Muffin, két szinten, melegítse elő az üres sütőt	-	-	140 - 150	2 és 4	25 - 35	Sütő tálca

 SÜTEMÉNYEK						
	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, nagy hőfok		 (perc)	
	 (°C)		 (°C)			
Muffin, három szinten, melegítse elő az üres sütőt	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	30 - 45	Sütő tálca
Teasütemények	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Sütő tálca
Teasütemények, két szinten	-	-	140 - 150	2 és 4	35 - 40	Sütő tálca
Teasütemények, három szinten	-	-	140 - 150	1, 3 és 5	35 - 45	Sütő tálca
Habcsók	120	3	120	3	80 - 100	Sütő tálca
Habcsók, két szinten, melegítse elő az üres sütőt	-	-	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

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 tepsí
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 tepsí
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	Hőlégbefúv- vás, nagy hő- fok	 (perc)
	 (°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 át- sütve	210	200	60 - 70
Angol marhasült, jól átsütve	210	200	70 - 75

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

A második polcszintet használja.

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

10.5 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.

 MARHA			
	 (°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	

 SERTÉS			
	 (°C)	 (perc)	
Lapocka / Nyak / Sonka, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	

 SERTÉS			
	 (°C)	 (perc)	
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	

 BORJÚ			
	 (°C)	 (perc)	
Borjú roston, 1 kg	160 - 180	90 - 120	
Borjú csülök, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	

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

 SZÁRNYASOK			
	 (°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	

 SZÁRNYASOK			
	 (°C)	 (perc)	
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	

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

10.6 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. Félidőben for-dítsa meg.
Hús	1 0.5	100 - 140 90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
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	-

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.

Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.

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

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

 GYÜMÖLCS	
	 (ó)
Szilva	8 - 10

 GYÜMÖLCS	
	 (ó)
Sárgabarack	8 - 10
Almaszeletek	6 - 8
Körte	6 - 9

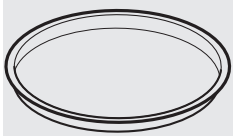
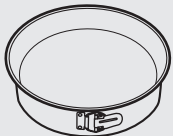
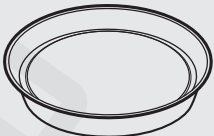
10.8 Hűshőmérő szenzor

	 (°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
Sertéscomb	75 - 80
Bárány	70 - 75
Csirke	98
Vadnyúl	70 - 75
Pisztráng / Tengeri sügér	65 - 70
Tonhal / Lazac	65 - 70

10.9 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.

Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb

			
Pizzasérpenyő	Tésztasütő edény	Ramekin (kerámiapohár)	Tortasütő forma
Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság	Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő

10.10 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
Gyümölcs torta alap	tortaforma huzalpolcon	180	2	15 - 25
Lekváros piskóta	sütőforma huzalpolcon	170	2	40 - 50

		 (°C)		 (perc)
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 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
Aprósütemények, 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 péksütemény, 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, párolva, 0,4 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	3	35 - 45
Vegetáriánus omllett	pizzaserpenyő huzal-polcon	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.

				(°C)		(perc)	
Aprósütemény, 20 db/ tepszi	Alsó + felső sütés	Sütő tálcáca	3	170	20 - 30	-	
Aprósütemény, 20 db/ tepszi	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütő tálcáca	3	150 - 160	20 - 35	-	
Aprósütemény, 20 db/ tepszi	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütő tálcáca	2 és 4	150 - 160	20 - 35	-	
Almator-ta, 2 forma, átm-érő: 20 cm	Alsó + felső sütés	Huzal-polc	2	180	70 - 90	-	
Almator-ta, 2 forma, átm-érő: 20 cm	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Huzal-polc	2	160	70 - 90	-	
Piskóta Ø26 cm kerek sü-tőformá-ban	Alsó + felső sütés	Huzal-polc	2	170	40 - 50	Melegítse elő a sü-tőt 10 percig.	
Piskóta Ø26 cm kerek sü-tőformá-ban	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Huzal-polc	2	160	40 - 50	Melegítse elő a sü-tőt 10 percig.	
Piskóta Ø26 cm kerek sü-tőformá-ban	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Huzal-polc	2 és 4	160	40 - 60	Melegítse elő a sü-tőt 10 percig.	
Linzer	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütő tálcáca	3	140 - 150	20 - 40	-	
Linzer	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Sütő tálcáca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-	

				 (°C)	 (perc)	
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálcá	3	140 - 150	25 - 45	-
Pírtós, 4 - 6 db	Grill	Huzalpolc	4	max.	2 - 3 perc egyik oldal; 2 - 3 perc másik oldal	Melegítse elő a sütőt 3 percig.
Marha-hús hamburger, 6 db, 0,6 kg	Grill	Huzalpolc és csepptálca	4	max.	20 - 30	Helyezze a huzalpolcot a negyedik szintre, míg a csepptálcát 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



Tisztítószer- rek

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

A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.

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



Napi hasz- nát

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

A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a sütőt. Minden használat után puha törülőruhával törölje szárazra a sütő belsejét.



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

Tartozékok

A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa agresszív tisztítószerrel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben.

11.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot vagy törleruhát 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 polctartók

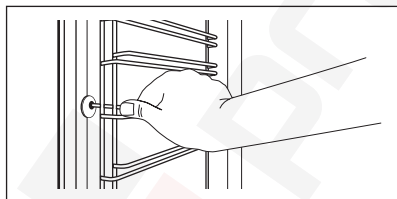
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



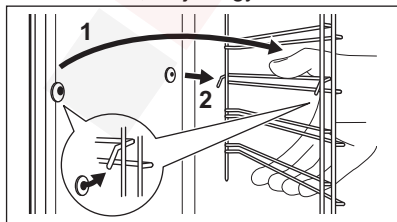
VIGYÁZAT!

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.

11.4 Pirolitika



VIGYÁZAT!

Vegyen ki minden tartozékot és a kivethető 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.

11.5 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.

11.6 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 lecsepeghését a sütőtér aljába.

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

Víztípusok

- Alacsony vízkőtartalmú, lágy víz** - javasolt típus. Ez csökkenti a tisztítási műveletek mennyiségét.
- Csapvíz** - használható, ha a háztartási vízellátó rendszer rendelkezik víztisztítóval vagy vízlágyítóval.
- Magas vízkőtartalmú, kemény víz** - nincs semmilyen hatással a sütő teljesítményére, de megnöveli a tisztítás gyakoriságát.

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) ÁLTAL ELŐÍRT KALCIUMMENNYISÉGI TÁBLÁZAT

Kalciumlera- kódás	Vízkeménység		Víz besorolá- sa	Vízkötelenítés gyakorisága
	(francia fok)	(német fok)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Édes vagy lágy	75 ciklusonként vagy 2,5 ha- vonta
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Közepesen ke- mény	50 ciklusonként vagy 2 havonta
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Kemény vagy meszes	40 ciklusonként vagy 1,5 ha- vonta
180 mg/l felett	18 felett	10 felett	Nagyon ke- mény	30 ciklusonként vagy havonta

1. Töltse 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: Hőlégbefúvás + gőz. A sütési hőfokot állítsa be 230 °C-ra. 25 perc után kapcsolja ki a sütőt, és hagyja lehűlni 15 percig.
3. Kapcsolja be a sütőt, és állítsa be ezt a funkciót: Hőlégbefúvás + gőz. Állítsa a hőmérsékletet 130 és 230 °C közötti értékre. Kapcsolja ki 10 perc elteltével.

Hagyja lehűlni, majd folytassa a tartály tartalmának eltávolításával. Olvassa el a „Napi használat” fejezetben a Tartály ürítése szakaszt.

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

11.7 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.



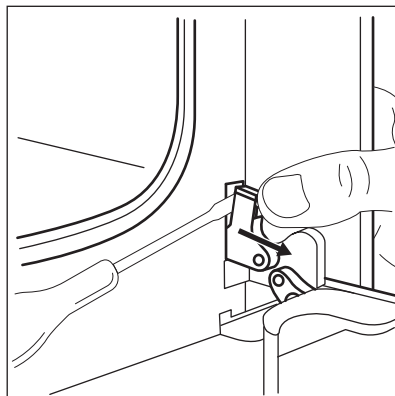
A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni az üveglapokat, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.



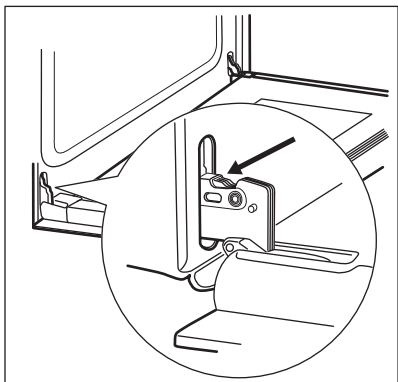
VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

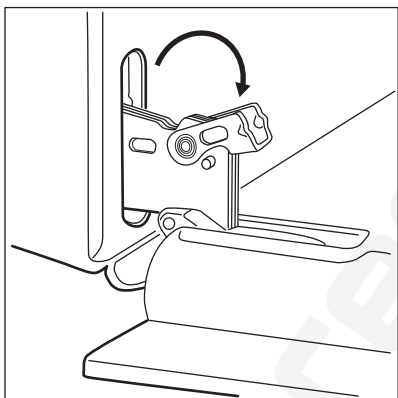
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.
2. Egy csavarhúzóval emelje fel és teljesen fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.



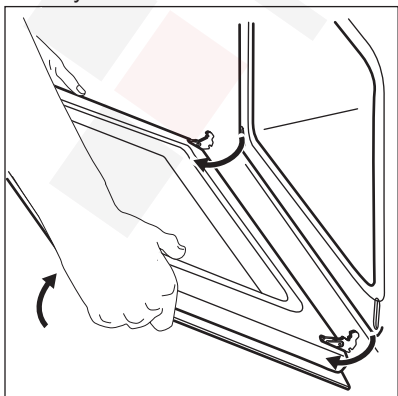
3. Keresse meg az ajtó bal oldali zsanérját.



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

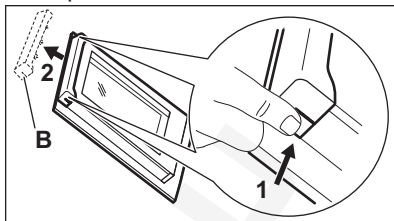


5. Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.

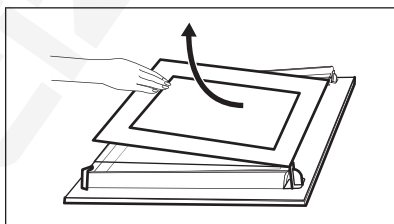


6. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.

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.

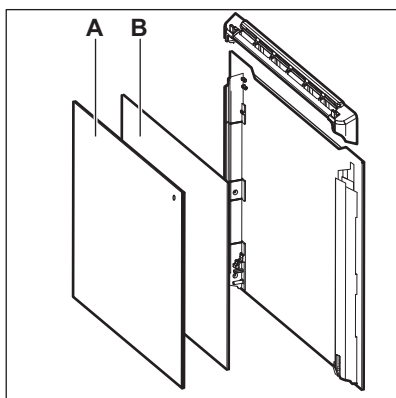


10. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

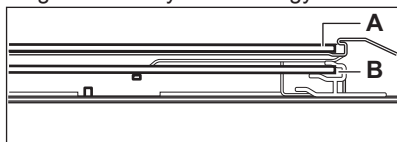
A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.

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 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.

11.8 Izzócsere



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

12. HIBAELEHÁRÍTÁS



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 kikapcsolás.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt.
A sütő nem melegszik fel.	Az ajtó nincs jól becsukva.	Teljesen csukja be az ajtót.
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 hűhőmérő szenzor nem működik.	A hűhőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.	Nyomja be a hűhőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.
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 Pirolitika vagy a Felolvasztás funkciót, de nem húzta ki a hűhőmérő szenzor dugaszát az aljzattól.	Húzza ki a hűhőmérő 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.
A kijelzőn „F102” látható.	- Nem zárta be teljesen a sütőajtót. - Az ajtózárr 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.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
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.
Víz került a sütő belsejébe.	Túl sok víz van a víztartályban.	Kapcsolja ki a sütőt, és egy ruhával vagy szivacsosal törölje fel a vizet.
A „Tartály tele”  visszajelző nem világít.	Nincs elég víz a víztartályban.	Töltse meg vízzel a tartályt annyira, hogy a visszajelző világítani kezdjen. Ha a víz elkezd túlfolyni a sütő belsejébe, és a visszajelző továbbra sem világít, forduljon egy képzett szerviz szakemberhez.
A „Tartály üres”  visszajelző világít.	Nincs víz a víztartályban.	Töltse fel a tartályt. Ha a visszajelző ekkor is világít, forduljon egy képzett szerviz szakemberhez.
A gőz sütés nem működik.	Vízkö zárta el a nyílást.	Ellenőrizze a gőzbemenet nyílását. Távolítsa el a vízkövet.
A gőz sütés nem működik.	Nincs víz a víztartályban.	Töltse fel a víztartályt.
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.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A készülék bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn "Demo" jelenik meg.	A demo üzemmód bekapcsol.	- Kapcsolja ki a sütőt. - Egyszerre nyomja meg hosszan ezeket a gombokat:   . - 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 szervíz számára szükséges adatok

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

A márkaszervíz 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.)	

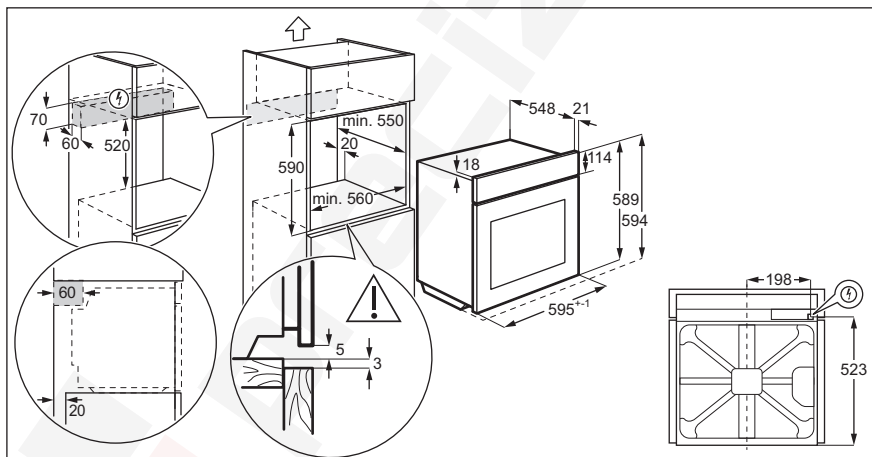
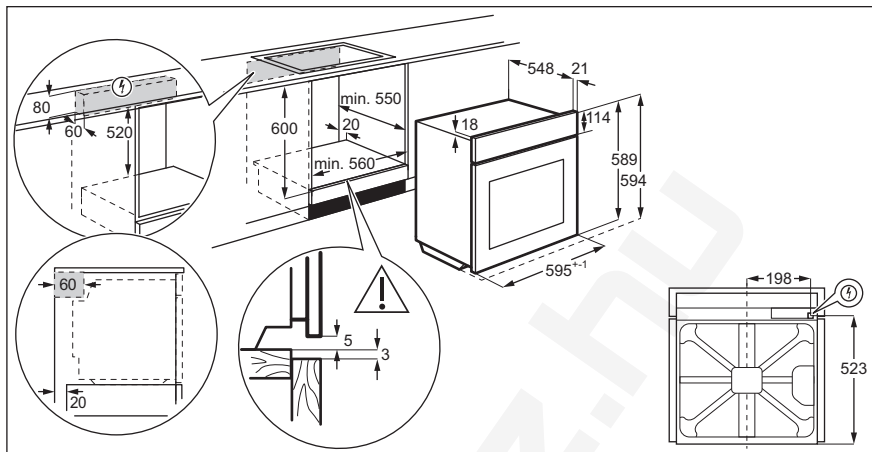
13. ÜZEMBE HELYEZÉS



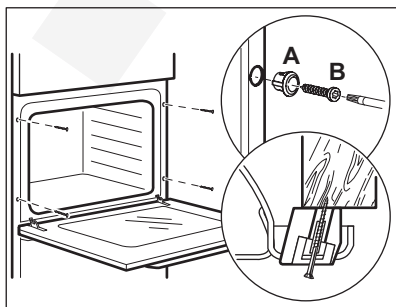
FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Beépítés



13.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



13.3 Elektromos bekötés

i 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

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm ²)
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 Termékismertető

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

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	EOC6P71X
Energiahatékonysági szám	81.2
Energiahatékonysági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.69 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Térfogat	72 l
Sütő típusa	Beépíthető sütő
Tömeg	33.2 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 ajtótomítést, 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.

Maradékhő

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

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

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

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-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.

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.

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



867355009-B-162019

