



Hozza ki legtöbbet készülékéből!



Használja a fényképes termékregistrációt az **electrolux.com/register** oldalon, így gyorsan hozzáfér a használati útmutatóhoz és megnézheti a rövid termékbemutató videókat.



Electrolux

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	5
3. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	8
4. TERMÉKLEÍRÁS.....	10
5. KEZELŐPANEL.....	10
6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	12
7. NAPI HASZNÁLAT.....	13
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	19
9. AUTOMATIKUS PROGRAMOK.....	20
10. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	21
11. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	23
12. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	25
13. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	37
14. HIBAE LHÁRÍTÁS.....	41
15. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	42

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, leállításakor. 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 képezített 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 válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- 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. Távolítsa 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 képezített személy helyezheti üzembe.

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

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	590 (600) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elejének magassága	594 mm
Készülék hátuljának magassága	576 mm
Készülék elejének szélessége	595 mm
Készülék hátuljának szélessége	559 mm

Készülék mélysége	569 mm
Készülék beépített mélysége	548 mm
Mélység nyitott ajtóval	1022 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	4x25 mm

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épiségére. 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.
- 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 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.
- Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábellel kerül szállításra.

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok Európa számára:

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

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

Teljes teljesítmény (W)	Vezeték keresztmetszet (mm 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).

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.
- 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

súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa tisztítószerrel a katalitikus zománcréteget (ha van ilyen).

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, tálcákat, 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 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 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 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A készüléknél használt izzó vagy halogén lámpa csak háztartási

készülékeknél alkalmazható. Otthona kivilágítására 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. ÜZEMBE HELYEZÉS

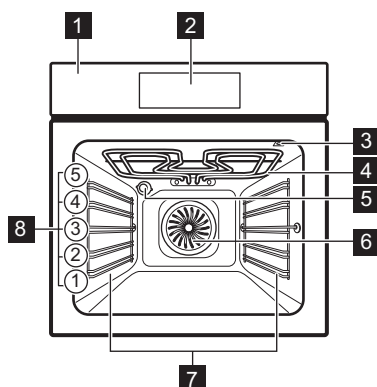


FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



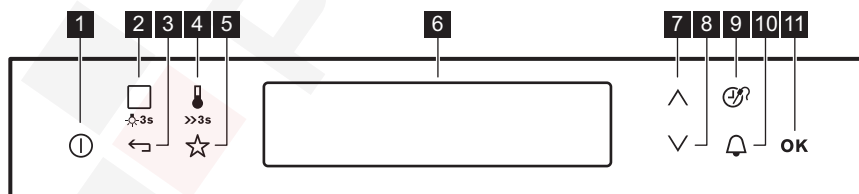
- 1 Kezelőpanel
- 2 Elektronikus programkapcsoló
- 3 A húshőmérő szenzor aljzata
- 4 Fűtőbetét
- 5 Sütőtér világítás
- 6 Ventilátor
- 7 Polcvezető sín, eltávolítható
- 8 Polcszintek

4.2 Kiegészítők

- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütőtepsi**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Húshőmérő szenzor**
Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.
- **Teleszkópos sütősín**
Polcokhoz és tálcákhoz.

5. KEZELŐPANEL

5.1 Elektronikus programkapcsoló

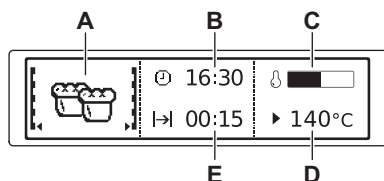


A sütő üzemeltetéséhez használja az érzékelőmezőket.

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

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

5.2 Kijelző



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

A kijelző egyéb visszajelzői:

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

6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.

Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

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

6.2 Első csatlakoztatás

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

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

6.3 Előmelegítés

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

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

7. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Navigálás a menükben

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



Bármelyik ponton vissza tud jutni a főmenübe a  gombbal.

7.2 A menük áttekintése

Főmenü

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

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

Almenü a következőhöz: Alapbeállítások

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

Szimbólum / Menüelem	leírása
 Hangbeállítás	A figyelmeztető hangjelzések ki- és bekapcsolása.
 Tisztítás emlékeztető	Emlékezteti a készülék tisztításának esedékességére.
 DEMO mód	Aktiváló / inaktiváló kód: 2468.
 Szervíz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.
 Gyári beállítások	Minden beállítás visszazakcsolása a gyári értékre.

7.3 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Alsó + felső sütés.
 Pizza funkció	Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Alsó + felső sütés.
 Alsó + felső sütés	Egy szinten történő térsza- és hússütés számára.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Fagyasztott ételek	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.
 Grill	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
 Infrasütés	Nagy húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Konvekciós levegő (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési útmutatásokért olvassa el a "Hasznos tanácsok és javaslatok" című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legjobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Az energiatakarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. szakaszát. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak. A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

7.4 Speciális beállítások

Sütőfunkció	Alkalmazás
  Melegen tartás	Az étel melegen tartásához.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Edény melegítés	Az edények tárolásához való előmelegítése.
 Tartósítás	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
 Aszalás	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.
 Kelesztés	A kelt tészta kelesztésének felgyorsítása. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát.
 Hőlégbefúvás, kis hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
 Kenyerész	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.
 Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 Csőben sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonya-felfújt. Csőben sütéshez és pirításához.

7.5 Előre Programozott Sütés

Ételkategória: Hal/Tenger Gyümölcsei

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

Ételkategória: Szárnyasok

Étel	
Csontozott szárnyas	-
Csirke	Csirkeszárny, friss
	Csirkeszárny, fagyasztott
	Csirkecomb, friss
	Csirkecomb, fagyasztott
	Csirke, 2 fél

Ételkategória: hús

Étel	
Marhahús	Párolt hús 
	Fasírt
Marha hátszín	Véres
	Véres 
	Közepes
	Közepes 
	Jól átsütve
	Jól átsütve 

Étel	
Skandináv marha	Véres 
	Közepes 
	Jól átsütve 
Sertés	Karaj
	Sertés csülök, előfőzött
	Sertéshús
	Sertés karaj
	Sertés tarja
	Sertéslapocka
Borjú	Borjú csülök
	Borda
	Borjú roston 
Bárány	Báránycsülök
	Báránygerinc
	Báránycomb, közepesen
Vad	Vadnyúl
	• Nyúlláb, nyúlcomb
	• Nyúlboroda
	Őz/Szarvas
	• Comb
	• Őzgerinc
	Vad roston 
	Bárányboroda 

Ételkategória: Tepsiben sülték

Étel	
Lasagne/cannelloni, fagy.	-
Csőben sült zöldség	-
Édességek	-

Ételkategória: Pizza/Quiche

Étel	
Pizza	Pizza, vékony kéreg
	Pizza, extra feltét
	Fagyasztott pizza
	Amerikai mirelit pizza
	Hideg pizza
	Mirelit pizza szelet
Pirított bagett	-
Elzászi hagymás lepény	-
Svájci tarte, pikáns	-
Quiche Lorraine	-
Pikáns torta	-

Ételkategória: Torta/Sütemények

Étel	
Forma torta	-
Almatorta, bevo-nattal	-
Piskótatészta	-
Almás pite	-
Túrótorta, sütőformában	-
Briós	-
Homoktorta	-
Torta	-
Svájci tarte, édes	-
Mandulás sütemény	-
Muffin	-
Aprósütemény	-
Omlós kekszek	-
Habkosár	-

Étel	
Leveles tésztából készült aprósütemény	-
Képviselőfánk	-
Puszedli	-
Aprósüt. omlós tésztából	-
Karácsonyi stollen	-
Fagyasztott almáspite	-
Sütés tepsiben	Piskótatészta
	Kelt tészta
Túrótorta, tepsiben	-
Csokoládés sütemények	-
Piskótarolád	-
Kelttésztás sütemény	-
Morzsasütemény	-
Cukros sütemény	-
Tortaalap	Omlós tészta
	Piskóta tortaalap
Gyümölcstorta	Omlós gyümölcstorta
	Piskótás gyümölcstorta
	Kelt tészta

Ételkategória: Kenyér/zsemle

Étel	
Péksütemény	Sütemény, fagyasztott
Ciabatta	-

Étel	
Kenyér	Kenyér
	Kelt tészta
	Kovásztalan kenyér

Ételkategória: Köret

Étel	
Sült burgonya, vékony	-
Sült burgonya, vastag	-
Sült burgonya, fagyasztott	-
Kroketek	-
Zöldségek/kroketek	-
Pirított vagdaltak	-



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

7.6 Egy melegítési funkció beállítása

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

7.7 Felfűtés visszajelző

Ha elindít egy sütőfunkciót, a kijelzőn megjelenik egy skála. A vonal azt mutatja, hogyan emelkedik a sütő

hőmérséklete. A megfelelő hőmérséklet elérésekor 3 hangjelzés hallható, a vonal villogni kezd, majd eltűnik.

7.8 Gyors felfűtés

Ez a funkció csökkenti a felfűtési időt.



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

A funkció bekapcsolásához tartsa nyomva a gombot 3 másodpercig. A

felmelegítés jelző váltakozó értékeket jelenít meg.

Ez a funkció nem érhető el néhány sütőfunkciónál.

7.9 Maradékhő

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

8. ÓRAFUNKCIÓK

8.1 Órafunkciók táblázata

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

Ha egy óra funkciót beállított, az óra 5 másodperc után megkezdí a visszaszámlálást.



Ha az órafunkciókat használja: Időtartam és Befejezés, a beállított időtartam 90%-ának letelte után a sütő kikapcsol. A sütő a maradékhő segítségével folytatja a sütési folyamatot a befejezésig (3 - 20 perc).

8.2 Az óra funkciók beállítása



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

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

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

5. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.

8.3 Melegen tartás

A funkció feltételei:

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

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

A funkció be- vagy kikapcsolható a menüben: Alapbeállítások.

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Válassza ki a sütőfunkciót.
3. Állítson be 80 °C-nál magasabb hőmérsékletet.
4. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: Melegen tartás.
5. Megerősítésül nyomja meg a OK gombot.

Amikor a funkció befejeződik, hangjelzés hallható.

8.4 Idő kiterjesztés

A Idő kiterjesztés funkció segítségével a sütőfunkció folytatható a Időtartam lejártá után.



Az összes Időtartam vagy Súlyautomatika beállítással rendelkező sütőfunkciónál használható. Nem használható húshőmérő szenzort alkalmazó sütőfunkciókkal.

1. Amikor a sütési idő véget ér, hangjelzés hallható. Nyomja meg bármelyik szimbólumot.
- A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.
2. Nyomja meg a  gombot a bekapcsoláshoz vagy a  gombot a törléshez.
3. Állítsa be a funkció időtartamát.
4. Nyomja meg a OK gombot.

9. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Receptek és Programozott receptek

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

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

9.2 Előre Programozott Sütés és Súlyautomatika

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

1. Kapcsolja be a sütőt.
 2. Válassza ki a menüt: Előre Programozott Sütés. Nyomja meg a OK gombot.
 3. Válassza ki az ételt a következő funkcióval: Súlyautomatika. Nyomja meg a OK gombot.
 4. Nyomja meg a  vagy  gombot az étel tömegének beállításához. Nyomja meg a OK gombot.
- Az automatikus program elindul.
5. Bármikor módosíthatja a súlybeállítást. Nyomja meg a 

vagy  gombot a tömeg módosításához.

- Amikor az idő letelik, hangjelzés hallható. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.

10. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

10.1 Húshőmérő szenzor

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

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



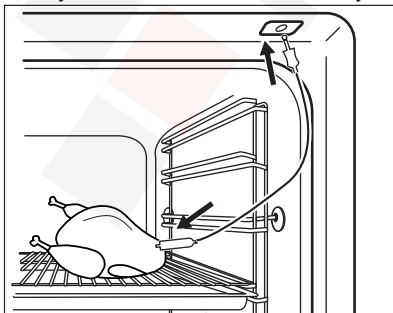
VIGYÁZAT!

Kizárólag a mellékelt húshőmérőt, illetve megfelelő pótalkatrészt használjon.



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

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



- Kapcsolja be a sütőt. A kijelzőn a húshőmérő szenzor szimbóluma jelenik meg.

- Nyomja meg a  vagy  gombot 5 másodpercen belül a maghőmérséklet beállításához.
- Válassza ki a sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet. A sütő kiszámolja a hozzávetőleges befejezést. A befejezési idő az étel mennyiségétől, a beállított sütési hőmérséklettől (minimum 120 °C) és az üzemmódtól függ. A készülék befejezést hozzávetőlegesen 30 perc alatt számolja ki.
- A húshőmérséklet módosításához nyomja meg a  gombot. Amikor a hús eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A sütő automatikusan kikapcsol.
- A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.
- Húzza ki a húshőmérő szenzor dugóját az aljzatból, és vegye ki a húst a sütőből.
- Nyomja meg a  gombot a sütő kikapcsolásához.



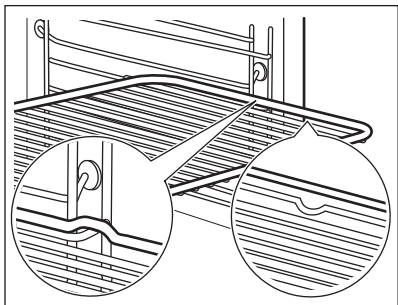
FIGYELMEZTETÉS!

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

10.2 Tartozékok behelyezése

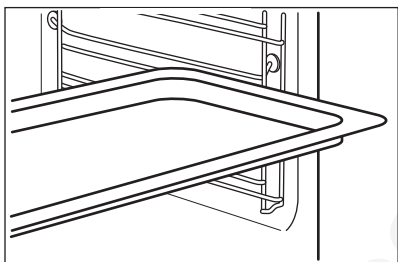
Huzalpolc:

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



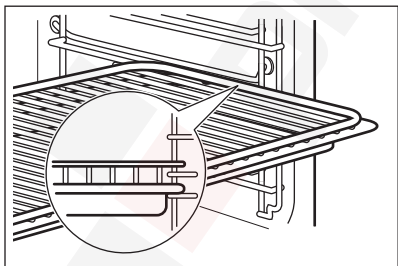
Sütőtálca/ mély tepszi:

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



Huzalpolc és sütő tálcá / mély tepsiegyütt:

Tolja a sütő tálcát /mély tepsit a polctartó vezetősínjei 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.

10.3 Teleszkópos sütősínek



Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sütősínek szerelési útmutatóját.

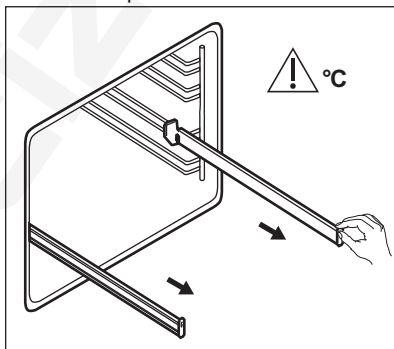
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.



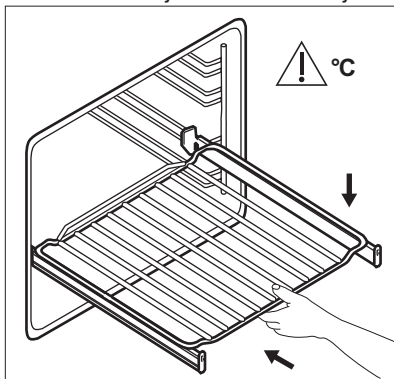
VIGYÁZAT!

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

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



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



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

11. TOVÁBBI FUNKCIÓK

11.1 Kedvencek

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

Egy program tárolása

1. Kapcsolja be a sütőt.
 2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy automatikus programot.
 3. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: MENTÉS.
 4. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
- A kijelzőn az első szabad memóriahely jelenik meg.
5. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
 6. Adja meg a program nevét.
Az első betű villog.
 7. Érintse meg az  vagy  gombot a betű módosításához.
 8. Nyomja meg a OK gombot.
A következő betű villog.
 9. Szükség esetén végezze el ismét a 7. lépést.

10. Tartsa nyomva a OK gombot a mentéshez.
Felülírhatja a kívánt memóriahely tartalmát. Amikor a kijelzőn az első szabad memóriahely megjelenik, nyomja meg a  vagy  gombot, majd nyomja meg a OK gombot a már meglévő program felülírásához.

A program nevét módosíthatja ebben a menüben: Program név szerkesztése.

A program elindítása

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. A menü kiválasztása: Kedvencek.
3. A megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.
4. Válassza ki a kívánt kedvenc programot.

5. A megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.

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

11.2 A Gyermekzár használata

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



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

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

A Gyermekzár funkció kikapcsolásához ismételje meg a 2. lépést.

11.3 Funkciózár

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

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



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

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



A sütő kikapcsolásakor ez a funkció is kikapcsol.

11.4 Set + Go

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

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Állítson be egy sütőfunkciót.
3. Annyiszor nyomja meg a gombot, amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: Időtartam.
4. Lehetővé teszi az idő beállítását.
5. Annyiszor nyomja meg a gombot, amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: Set + Go.
6. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

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

Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.



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

11.5 Automatikus kikapcsolás

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

(°C)	(ó)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5



(°C)



(ó)

200 - 245

5.5

250 - maximum

3

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

11.6 Kijelző fényereje

A kijelző kétféle fényerő-beállítással rendelkezik:

- Éjszakai fényerő - ha a sütő ki van kapcsolva, akkor 22:00 óra és 06:00 óra között kisebb a kijelző fényereje.
- Nappali fényerő:
 - amikor a sütő be van kapcsolva.
 - ha éjszakai fényerőnél megérint egy szimbólumot (a BE / KI szimbólum kivételével), akkor a következő 10 másodpercre a kijelző visszatér a nappali fényerő beállításra.
 - ha a sütő ki van kapcsolva és beállítja ezt a funkciót: Percszámláló. Amikor befejeződik a funkció működése, a kijelző visszatér az éjszakai beállításra.

11.7 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a sütő le nem hűl.

11.8 Biztonsági termosztát

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

12. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

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

12.1 Sütési javaslatok

A sütőben öt polcszint található.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

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

Ha nem találja a beállításokat egy adott 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.

12.2 Tészta- és hússütés



SÜTEMÉNYEK



Alsó + felső sü-
tés



(°C)



2

Hőlégbefúvás,
nagy hőfok



(°C)



3

(2 és
4)



(perc)

45 - 60



Sütőforma

Habos sütemé-
nyek

170

2

160

3

(2 és
4)

20 - 30

Sütőforma

Linzertészta

170

2

160

3

(2 és
4)

20 - 30

Sütőforma

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

Melegítse elő az üres sütőt.

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

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	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	 (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 átsüt- ve	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 sü-tés	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	 (perc)
	 (°C)	 (°C)	
Pisztráng / Tengeri sügér, 3 - 4 hal	190	175	40 - 55
Tonhal / Lazac, 4 - 6 filé	190	175	35 - 60

12.3 Grill

Melegítse elő az üres sütőt.

A negyedik polcszintet használja.

Grillezés maximális hőmérséklettel.

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

12.4 Infrásütés

Melegítse elő az üres sütőt.

Az első vagy a második polcszintet használja.

A sütemési 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	
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	
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	

12.5 Hőlégbefűvás, kis hőfok

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

1. Süssse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.
2. Helyezze a húst a hűssütő tepsibe vagy közvetlenül a huzalpolcra. Egy tálcát helyezzen a huzalpolc alá a lecsepegő zsír összegyűjtéséhez.

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

3. Használjon Hűhőmérő szenzor-t.
4. Válassza ki a funkciót: Hőlégbefűvás, kis hőfok. Az első 10 percre a sütő hőmérsékletét beállíthatja 80 °C és 150 °C közötti értékre. Az alapértelmezett hőmérséklet 90 °C. Állítsa be a hőmérsékletet a Hűhőmérő szenzor számára.
5. 10 perc elteltével a sütő automatikusan 80 °C-ra csökkenti a hőmérsékletet.

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

12.6 Kiolvasztás

	 (kg)	 Felolvasztási időtartam (perc)	 További kiolvasztási időtartam (perc)	
Csirke	1	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg.
hús	1	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
	0.5	90 - 120		
Tejszín	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos.
Pisztráng	0.15	25 - 35	10 - 15	-

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

12.7 Tartósítás

Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.

Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.

Az első polcszintet használja.

A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.

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

Az üvegek ne érjenek egymáshoz.

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

Amikor a folyadék rotyni kezd az üvegekben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

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

	 (kg)	 Befőzés időtartam (perc)
	BOGYÓS GYÜMÖLCS	
	 (perc) Befőzés időtartam (perc)	
Eper / Áfonya / Málna / Érett egres	35 - 45	

	 (perc) Befőzés időtartam (perc)	 (perc) A 100 °C- on folyta- tott továb- bi főzés percben
	CSONTHÉJAS GYÜMÖLCS	
Őszibarack / Birsalma / Szilva	35 - 45	10 - 15

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

12.8 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
Sárgabarack	8 - 10
Almaszeletek	6 - 8

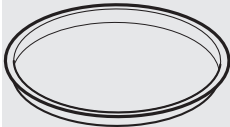
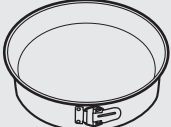
 GYÜMÖLCS	
	 (ó)
Körte	6 - 9

12.9 Hűshőmérő szenzor

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

12.10 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok

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

			
Pizzaserpenyő	Tészta sütő edény	Ramekin (kerámia pohár)	Torta sütő forma
Sötét, nem visszátükröző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszátükröző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság	Sötét, nem visszátükröző felülettel 28 cm-es átmérő

12.11 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	kerámia poharak huzalpolcon	200	3	25 - 30
Gyümölcs 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

		 (°C)		 (perc)
Halfilé, 0,3 kg	pizzaszerpenyő huzalpolcon	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
Mini 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	pizzaszerpenyő huzalpolcon	200	3	25 - 30
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	4	25 - 30

12.12 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

				 (°C)	 (perc)	
Aprósütemény, 20 db/tepsi	Alsó + felső sütés	Sütő tálcá	3	170	20 - 30	-

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

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

13. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című
fejezetet.

13.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések



Tisztítósze- rek

A sütő elejét meleg vizes és enyhe tisztítószeres puha ruhával tisztít-
sa meg.

A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.

A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sü-
tőtisztító szerrel tisztítsa meg.



Napi hasz- nálat

Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. A lera-
kódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke
nagyobb a grilleződény 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 törlőru-
hával törölje szárazra a sütő belsejét.



Tartozékok

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

A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa agresszív tisztítószerek-
kel, éles tárgyakkal vagy mosogatógépben.

13.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

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

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

13.3 Hogyan távolítsa el: polctartók

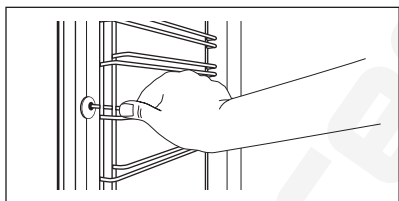
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



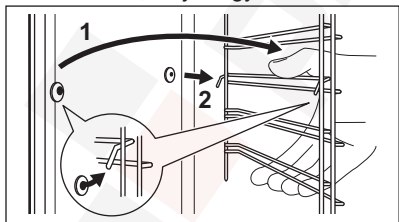
VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



Az eltávolított tartozékokat az ellentétes sorrend betartásával szerelje vissza.



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

13.4 Pirolitika



VIGYÁZAT!

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

A tisztítás nem indul el, ha:

- a hőmérő szenzort nem távolította el.
 - a sütő ajtaját nem csukta be.
1. Távolítsa el minden tartozékot és kivehető polctartót.
 2. A sütőteret langyos, enyhén mosogatószeres vízzel tisztítsa meg. Langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a sütőajtó belső üveglapját.
 3. Kapcsolja be a sütőt.
 4. Lépjen a Menübe, és válassza az alábbi funkciót: Pirolitika. Nyomja meg a OK gombot.
 5. A tisztítás időtartamának beállítása:

Kiegészítő funkció	Leírás
Gyors	Enyhe tisztítás: 1 h.
Normál	Normál tisztítás: 1 h 30 min.
Intenzív	Alapos tisztítás: 2 h 30 min.

6. Nyomja meg a OK gombot. Amikor megkezdődik a tisztítás, a sütő ajtaja zárva marad, és a sütővilágítás nem működik. Ha a tisztítást a vége előtt szeretné leállítani, kapcsolja ki a sütőt.



FIGYELMEZTETÉS!

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

Amikor a tisztítás véget ér, a sütőajtó zárva marad, és néhány sütőfunkció nem érhető el, míg a hőmérséklet a sütőben le nem csökken.

13.5 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.



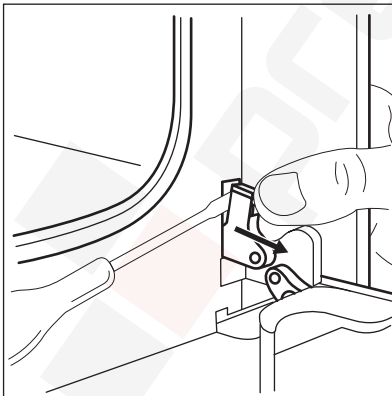
A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszélni az üveglapokat, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.



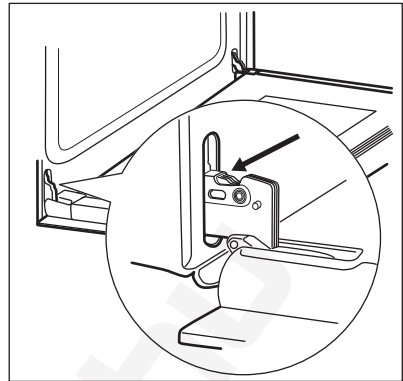
VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

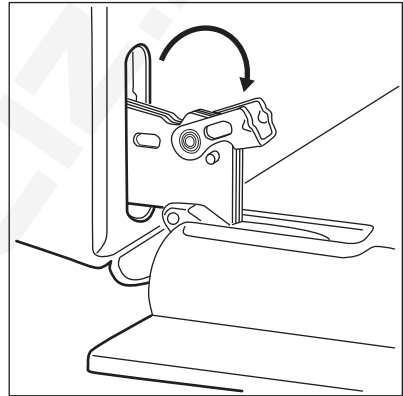
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.
2. Egy csavarhúzóval emelje fel és teljesen fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.



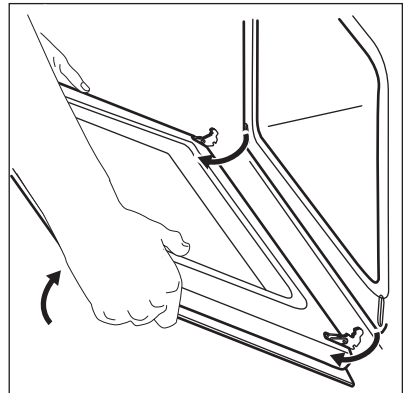
3. Keresse meg az ajtó bal oldali zsanérját.



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

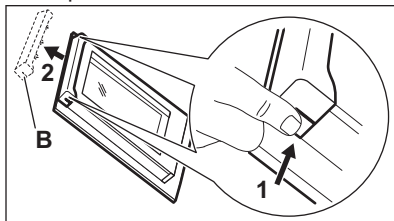


5. Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.

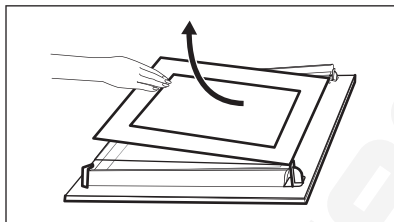


6. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.

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



8. Húzza előre a díslécet 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.

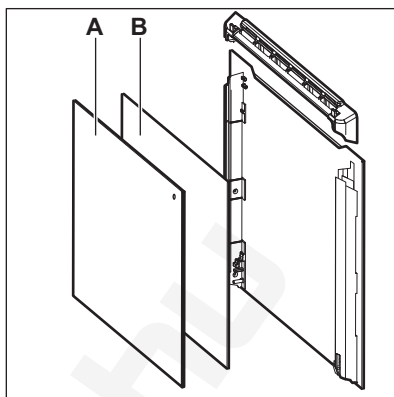


10. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

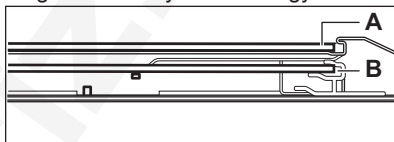
A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.

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 dísléce kattánót hangot ad.



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



13.6 Hogyan cserélje: Lámpa



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

1. Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg 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.

14. HIBAEELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

14.1 Hibaelhárítás

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt.	A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajzot, ha van).
A sütő nem melegszik fel.	A sütő ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolási funkció aktív.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt.
A sütő nem melegszik fel.	Az ajtó nincs jól becsukva.	Teljesen csukja be az ajtót.
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.
A kijelzőn F111 látható.	A hűshőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.	Nyomja be a hűshőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	- Kapcsolja ki a sütőt a lakás biztosítéktábláján levő biztosítékkal vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. - Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálatához.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A készülék bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn "Demo" jelenik meg.	A demo üzemmód bekapcsolt.	Olvassa el az „Alapbeállítások” szakaszt a „Napi használat” című fejezetben.

14.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

15. ENERGIAHATÉKONYSÁG

15.1 Termékre vonatkozó információk és Termékismertető*

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	EOE8P31V 949498425 EOE8P31X 949498421
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	
Hangerő	72 l	
Sütő típusa	Beépíthető sütő	
Tömeg	EOE8P31V	31.9 kg
	EOE8P31X	31.8 kg

* Az Európai unió számára az EU 65/2014 és 66/2014 sz. rendeletek szerint.
Fehéroroszország számára az STB 2478-2017, G függelék; STB 2477-2017, A és B függelék szerint.
Ukrajna számára az 568/32020 sz. rendelet szerint.

Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

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

15.2 Energiatakarékosság



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

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

Fém főzőedényeket használjon az energiatkarékosság 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 energiatkarékosság érdekében.

Maradékhő

Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtélelemek

automatikusan korábban kapcsolnak ki egyes sütőfunkcióknál.

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.

16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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







www.electrolux.com/shop



867355087-C-432019