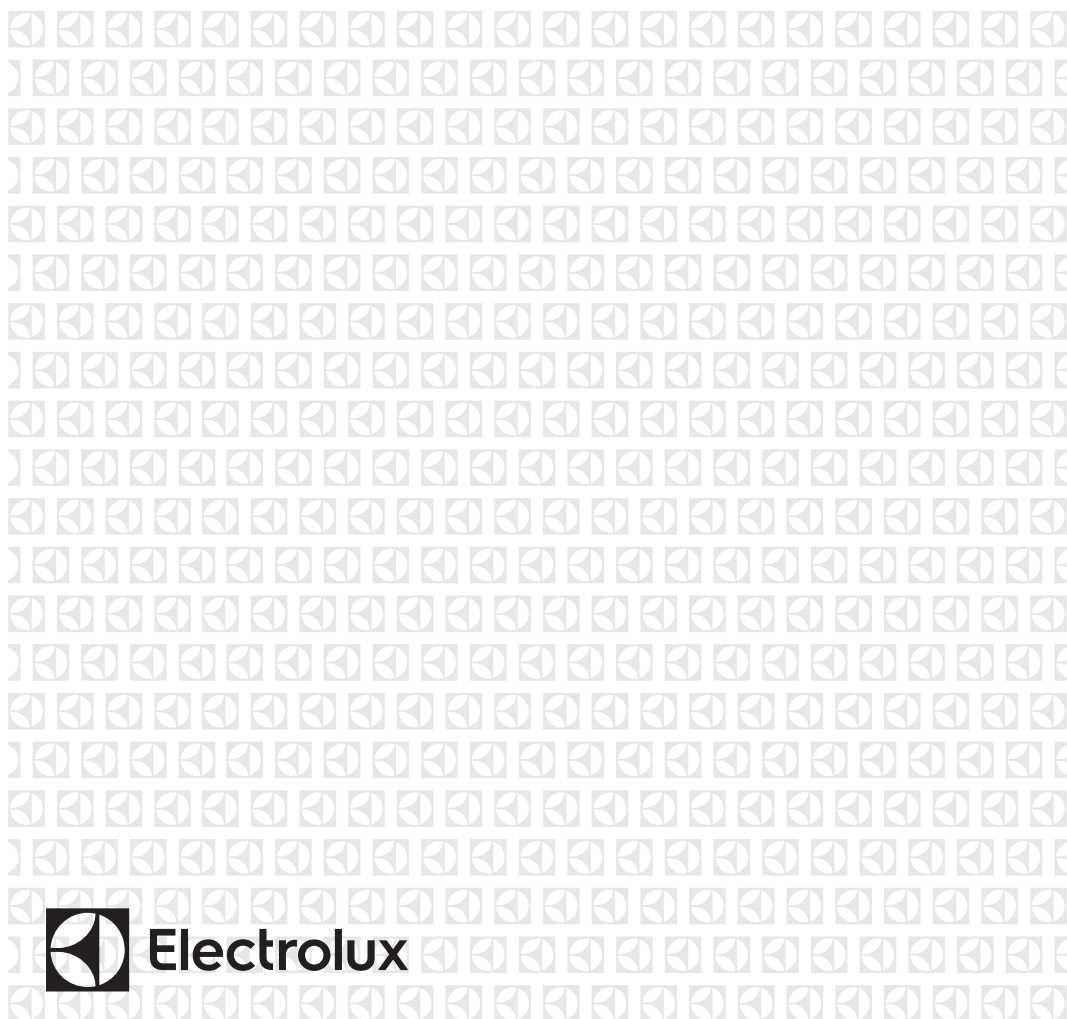


EOC6H71X
EOC6H71Z



HU Gőzölős sütő

Használati útmutató



Electrolux

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	7
4. KEZELŐPANEL.....	8
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	8
6. NAPI HASZNÁLAT.....	9
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	11
8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	13
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	18
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	19
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	34
12. HIBAE LHÁRÍTÁS.....	38
13. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	41
14. 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, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak 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.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

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

- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egymástól.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetékot húzza. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EGK irányleveleinek.

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.

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 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.

2.5 Tisztítás és ápolás



FIGYELMEZTETÉS!

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

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

2.6 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

2.7 Szerviz

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

2.8 Ártalmatlanítás



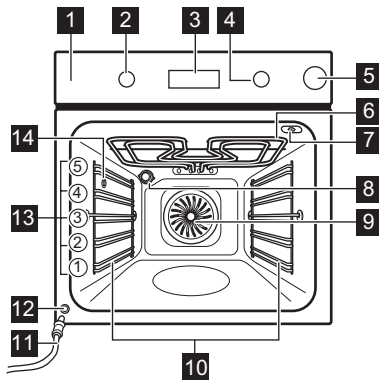
FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 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 Vízeeresztő szelep
- 13 Polcszintek
- 14 Gőz bemenet




3.2 Kiegészítők

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

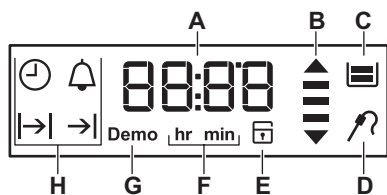
- Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Húshőmérő szenzor**
Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.
- **Teleszkópos sütősín**
Polcokhoz és tálcaéhoz.

4. KEZELŐPANEL

4.1 Gombok

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

4.2 Kijelző



- A. Időzítő / Hőmérséklet
- B. Felfűtés és maradékhő visszajelző
- C. Víztartály
- D. Húshőmérő 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 poltartót.



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 poltartókat az eredeti helyükre.

5.2 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

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

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

6. NAPI HASZNÁLAT









FIGYELMEZTETÉS!




Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



6.1 Visszahúzható 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 pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Alsó + felső sütés (Felső/Alsó Fűtés) / Víz tisztítás	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára. Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet a használati útmutatóban a következőhöz: Aqua Clean víz tisztítás.
 Alsó Sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 Konvekciós levegő (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési útmutatókért olvassa el a "Hasznos tanácsok és javaslatok" című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradék hőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. 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.
 Grill + Felső Sütés	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása.


Sütőfunkció	Alkalmazás
 Infrasütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirtáshoz.
 Hőlégbefúvás + 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.

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 ürítse 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.

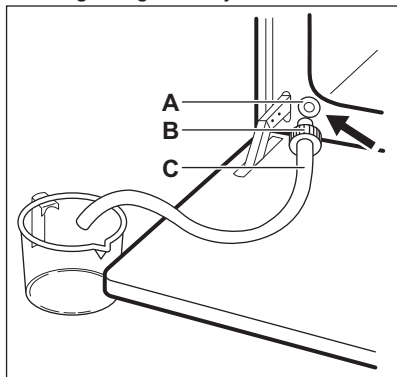
- Amikor a tartály megtelt, a kijelzőn a  szimbólum jelenik meg, és hangjelzés hallható. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
- Amikor a tartály félig van, a kijelző a  szimbólumot jelzi ki.
- Amikor a tartály kiürült, a kijelzőn a  szimbólum jelenik meg, és hangjelzés hallható. Töltse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


- i** Ha túl sok vizet tölt a tartályba, a biztonsági leeresztő szelep a többlet vizet a sütő aljára folyatja. 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 szelepre (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.

- i** 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 kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
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 kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
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 IDÓTARTAM percértékének beállításához, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó az IDÓTARTAM 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 IDÓTARTAM 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 kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
6. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kikapcsolt helyzetbe.

7.6 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

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

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

8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 A húshőmérő szenzor használata

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


Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

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

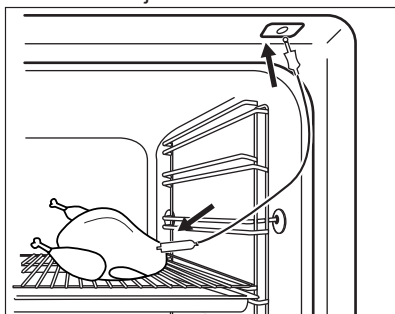


VIGYÁZAT!


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

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

részén levő aljzatba.




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

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


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

4. A maghőmérséklet új alapértelmezett értékének tárolásához nyomja meg a

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

Az új alapértelmezett maghőmérséklet a húshőmérő szenzor következő használatakor megjelenik.

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

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

5. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

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  gombot:

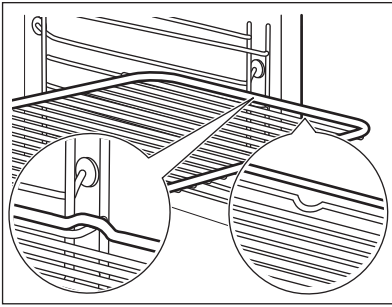
- egyszer – a kijelzőn megjelenik a beállított maghőmérséklet, mely igény szerint 5 másodpercen belül módosítható.
- kétszer – a kijelzőn a sütő aktuális hőmérséklete jelenik meg.
- háromszor – a kijelzőn megjelenik a beállított sütőhőmérséklet, mely igény szerint 5 másodpercen belül módosítható. Ez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

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

8.2 Tartozékok behelyezése

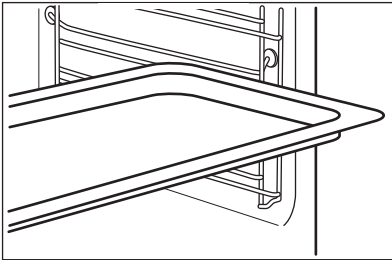
Huzalpolc:

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



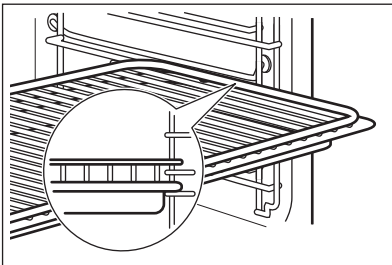
Sütőtálca/ mély tepsik:

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.



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

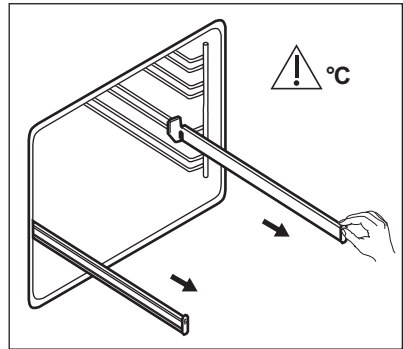
8.3 Teleszkópos sütősínek

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

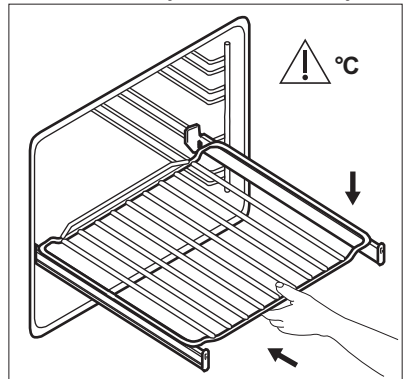
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

- !** **VIGYÁZAT!**
A teleszkópos polctartókat tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos polctartókat tilos kenni (zsírozni)!

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



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



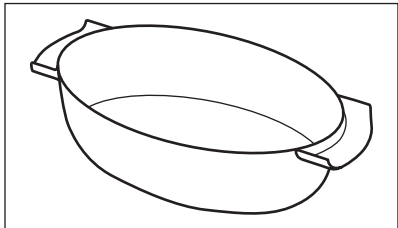
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre tolták-e.

8.4 Tartozékok a gőz sütéshez

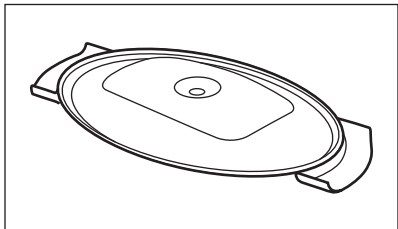
Diétás ételkészítő edény gőz sütési funkciókhoz

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

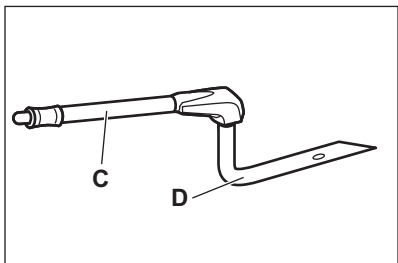
Üvegedény (A)



Fedő (B)

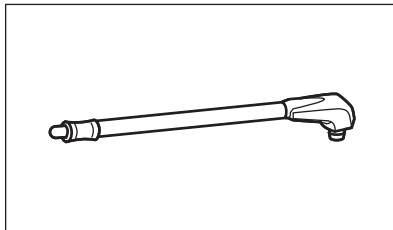


A fúvóka és a befúvó tömlő

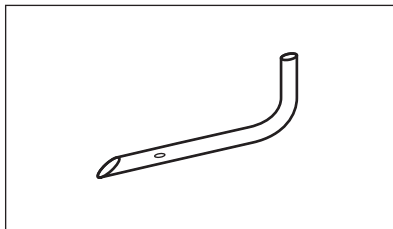


„C” jelű alkatrész: befúvó tömlő a gőz sütéshez, „D”: fúvóka a közvetlen gőz sütéshez.

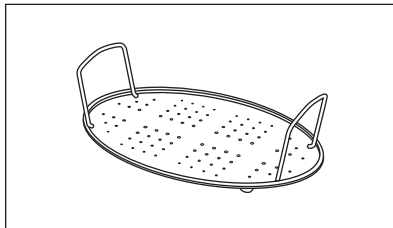
Befúvó cső (C)



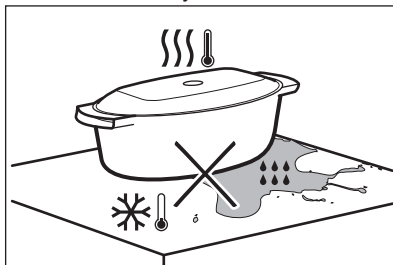
Fúvóka a közvetlen gőz sütéshez (D)



Acélrács (E)



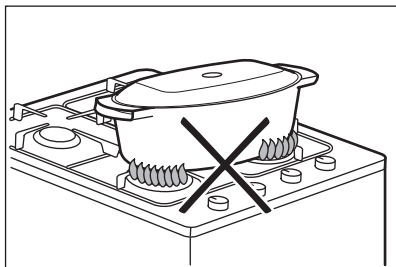
- Ne tegye hideg / nedves felületre a forró sütőedényt.



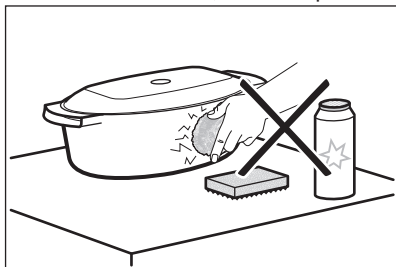
- Ne öntsön hideg folyadékot a forró sütőedénybe.



- Ne tegye a sütőedényt forró főzőfelületre.



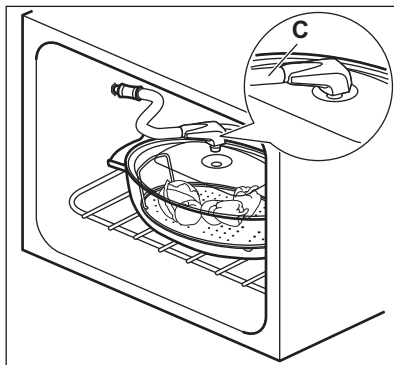
- Ne tisztítsa a sütőedényt súroló- és csiszolószerekkel, valamint porokkal.



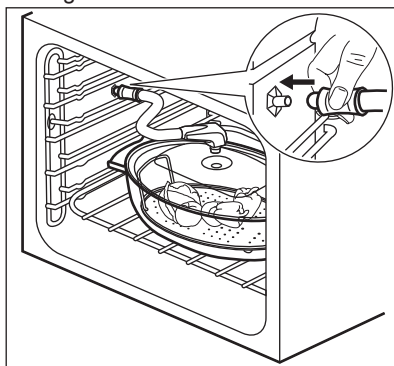
8.5 Gőz sütés diétás ételkészítő edénnyel

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

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



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



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

4. A sütőn állítsa be a gőz sütés funkciót.

8.6 Közvetlen gőz sütés

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



VIGYÁZAT!

Ne használja az edény fedőjét.

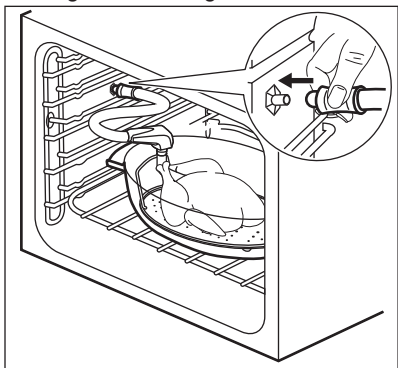
**FIGYELMEZTETÉS!**

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.

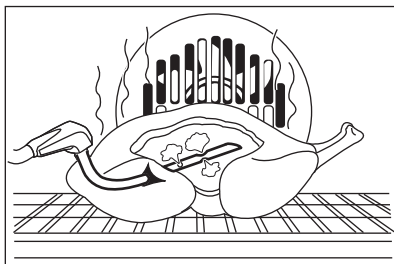


2. A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított első vagy második polcszintjére.

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 visszajelző megjelenik a kijelzőn.

A Gyermekzár funkció kikapcsolásához ismétlje 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 gyerekzár használata” c. részt.



A Funkciózár kikapcsolásához ismételje meg a 2. lépést.


9.3 Maradékhő visszajelző

A kijelzőn a maradékhő visszajelzése  jelenik meg, ha a készüléket kikapcsolja, és a sütő belsejében a hőmérséklet 40 °C-nál magasabb. A sütő hőmérsékletének megtekintéséhez a hőmérséklet-szabályozó gombot fordítsa balra vagy jobbra.

9.4 Automatikus kikapcsolás

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

 (°C)	 (ó)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (ó)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő Világítás, Hűhőmérő 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 felhasznált 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 süttőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.

Hagyja a húst kb. 15 percre 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

Édes sütemények

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Almatorta ¹⁾	160	60 - 80	2	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcslepény	175	30 - 40	2	26 cm-es tortasütő formában
Gyümölcskenyér	160	80 - 90	2	26 cm-es tortasütő formában
Piskótatészta	160	35 - 45	2	26 cm-es tortasütő formában
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	20 cm-es tortasütő formában
Szilvatorta ¹⁾	160	40 - 50	2	Kenyérsütő formában
Aprósütemények	150 - 160	25 - 30	3 (2 és 4)	Sütő tálcán
Teasütemény	150	20 - 35	3 (2 és 4)	Sütő tálcán
Molnárika ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Sütő tálcán
Briók ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 és 4)	Sütő tálcán

¹⁾ Melegítse elő a süttőt 10 percre.

Kenyér és pizza

Melegítse elő a süttőt 10 percre.

Használja a sütőtepsit.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fehér kenyér, 2x, egyenként 0,5 kg	180 - 190	45 - 60	2

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Zsemle, 6 - 8 db, 0,5 kg	190 - 210	20 - 30	2 (2 és 4)
Pizza	200 - 220	20 - 30	2

Töltött tészták

Készítse tortaformában.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Zöldséggel töltött ételek	170 - 180	30 - 40	1
Lasagne	170 - 180	40 - 50	2
Burgonyafelfújt	160 - 170	50 - 60	1 (2 és 4)

Hús

A második polcszintet használja.

Használja a huzalpolcot.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Sertés rostton (1 kg)	180	90 - 110
Borjú, 1 kg	180	90 - 110
Marha hátszín - véresen, 1 kg	210	45 - 50
Marha hátszín - közepesen átsütve, 1 kg	200	55 - 65
Marhasült - jól átsütve, 1 kg	190	65 - 75

A második polcszintet használja.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Bárány, comb, 1 kg	175	110 - 130

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Csirke, egészben, 1 kg	200	55 - 65
Pulyka, egészben, 4 kg	170	180 - 240
Kacsa, egészben, 2 - 2,5 kg	170 - 180	120 - 150
Vadnyúl, feldarabolva	170 - 180	60 - 90

Az első polcszintet használja.

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

Hal

A második polcszintet használja.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (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

Újramelegítés gőzzel

Melegítse újra az ételt tányéron.

Melegítse elő a süttőt 10 perccig.

A második polcszintet használja.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Zöldség/hús felfűtők	130	15 - 25
Tészta és szósz	130	10 - 15
Köreték (pl. rizs, krumplice, tészta)	130	10 - 15
Egytálételek	130	10 - 15
Hús	130	10 - 15
Zöldségek	130	10 - 15

10.3 Sütés diétás sütevényben

Használja a következő funkciót: Hőlégbefűtés + gőz.

Zöldségek

A második polcszintet használja.

Állítsa be a hőmérsékletet 150 °C-ra.

Ételek	Idő (perc)
Brokkoli (rózsák)	20 - 25
Padlizsán	15 - 20
Karfiol (rózsák)	25 - 30

Ételek	Idő (perc)
Paradicsom	15
Spárga (fehér)	35 - 45
Spárga (zöld)	25 - 35
Cukkini, szeletelve	20 - 25
Sárgarépa	35 - 40
Édeskömény	30 - 35
Karalábé	25 - 30
Paprika csíkokra vágva	20 - 25
Zeller (szeletelve)	30 - 35

Hús

A második polcszintet használja.

Állítsa be a hőmérsékletet 150 °C-ra.

Ételek	Idő (perc)
Főtt sonka	55 - 65
Párolt csirkemell	25 - 35
Kasseler (füstölt sertéskaraj)	80 - 100

Hal

A második polcszintet használja.

Állítsa be a hőmérsékletet 150 °C-ra.

Ételek	Idő (perc)
Pisztráng	25 - 30
Lazacfilé	25 - 30

Köreték

A második polcszintet használja.

Állítsa be a hőmérsékletet 150 °C-ra.

Ételek	Idő (perc)
Rizs	35 - 40
Krumplice (hámozatlan, közepes méretű)	50 - 60
Főtt burgonya (nyelvedbe vágva)	35 - 45

Ételek	Idő (perc)
Puliszka	40 - 45

10.4 Tészta- és hússütés

Sütemények

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

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

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Gyümölcsstorta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	170	1	160	2 (bal és jobb)	50 - 60	20 cm-es tortasütő formában

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Kenyér és pizza

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Töltött tészták

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Vajastészta-kosárka	200	2	180	2	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	200	2	175	2	45 - 60	Formában
Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Formában
Lasagne ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Formában
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Formában

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 perccig.

Hús

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Marhahús	200	2	190	2	50 - 70	Huzalpolcon
Sertés	180	2	180	2	90 - 120	Huzalpolcon
Borjú	190	2	175	2	90 - 120	Huzalpolcon
Angol marhasült, véresen	210	2	200	2	50 - 60	Huzalpolcon
Angol marhasült, közepesen átsütve	210	2	200	2	60 - 70	Huzalpolcon
Angol marhasült, jól átsütve	210	2	200	2	70 - 75	Huzalpolcon
Sertéslapocka	180	2	170	2	120 - 150	Bőrös

Ételek	Felső/Alsó Fűtés		Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Sertéscsülök	180	2	160	2	100 - 120	2 db
Bárány	190	2	175	2	110 - 130	Comb
Csirke	220	2	200	2	70 - 85	Egészben
Pulyka	180	2	160	2	210 - 240	Egészben
Kacsa	175	2	220	2	120 - 150	Egészben
Liba	175	2	160	1	150 - 200	Egészben
Nyúl	190	2	175	2	60 - 80	feldarabolva
Vadnyúl	190	2	175	2	150 - 200	feldarabolva
Fácán	190	2	175	2	90 - 120	Egészben

Hal

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

10.5 Grill

Állítsa be a maximális hőmérsékletet.

Melegítse elő a süttőt 3 percig.

A negyedik polcszintet használja.

Ételek	Mennyiség		Idő (perc)	
	Darab	Mennyiség (kg)	Első oldal	Második oldal
Filészeletek	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Bifsztek	4	0.6	10 - 12	6 - 8

Ételek	Mennyiség		Idő (perc)	
	Darab	Mennyiség (kg)	Első oldal	Második oldal
Kolbászok	8	-	12 - 15	10 - 12
Sertésborda	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Csirke (félbe vágva)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebab	4	-	10 - 15	10 - 12
Csirkemell	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Halfilé	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Melegszendvics	4 - 6	-	5 - 7	-
Pirítós	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

10.6 Infrásütés

Az első vagy a második polcszintet használja.

Marhahús

Melegítse elő a süttőt.

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

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Marhasült vagy -szelet, véresen	190 - 200	5 - 6
Marhasült vagy -szelet, közepesen	180 - 190	6 - 8
Marhasült vagy -szelet, átsütve	170 - 180	8 - 10

Sertés

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Lapocka, sonkadarab, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Karaj, oldalas, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Fasírt, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Sertéscsülök (előfőzött), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Borjú

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

Bárány

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

Szárnyasok

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Szárnyas darabok, egyenként 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Fél csirke, egyenként 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Jérce, pulár, 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)

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Hal egészben, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

10.7 Kiolvasztás

Ételek	Mennyiség (kg)	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke	1,0	100-140	20-30	Tegye a csirkét egy lefordított csészéjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg.
Hús	1,0 0,5	100-140 90-120	20-30	Félidőben fordítsa meg.
Pisztráng	0,15	25-35	10-15	-
Eper	0,3	30-40	10-20	-
Vaj	0,25	30-40	10-15	-
Tejszín	2 x 0,2	80-100	10-15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos.
Krémes torta	1,4	60	60	-

10.8 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.

Zöldségek

Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.

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

Gyümölcs

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

Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.

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

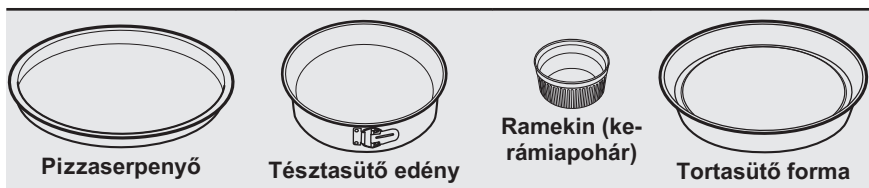
Ételek	Idő (óra)
Körte	6 - 9

10.9 Húshőmérő szenzor táblázat

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

10.10 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.



Pizzaszerpenyő

Tésztasütő edény

Ramekin (kerámia pohár)

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
--	--	--	--

10.11 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

Ételek	Tartozékok	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Idő (perc)
Édes sütemény, 12 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	2	20 - 30
Péksütemény, 9 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	2	30 - 40
Fagyasztott pizza, 0,35 kg	huzalpolc	220	2	10 - 15
Keksztekercs	sütőtálca vagy csepp-tálca	170	2	25 - 35
Brownie	sütőtálca vagy csepp-tálca	175	3	25 - 30
Szufflé, 6 db	kerámiapoharak huzalpolcon	200	3	25 - 30
Piskóta torta-lap	tortaforma huzalpolcon	180	2	15 - 25
Lekváros piskóta	sütőforma huzalpolcon	170	2	40 - 50
Párolt hal, 0,3 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	3	20 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	3	25 - 35
Halfilé, 0,3 kg	pizzaserpenyő huzalpolcon	180	3	25 - 30
Párolt hús, 0,25 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	200	3	35 - 45
Saslik, 0,5 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	200	3	25 - 30
Aprósütemények, 16 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	2	20 - 30

Ételek	Tartozékok	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Idő (perc)
Puszedli, 20 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	170	2	30 - 40
Pikáns péksütemény, 16 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	2	25 - 30
Aprósütemény omlós tésztából, 20 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	150	2	25 - 35
Gyümölcs torta, 8 db	sütőtálca vagy csepp-tálca	170	2	20 - 30
Zöldség, párolva, 0,4 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	3	35 - 45
Vegetáriánus omlett	pizzaserpenyő huzalpolcon	200	3	25 - 30
Mediterrán zöldségek, 0,7 kg	sütőtálca vagy csepp-tálca	180	4	25 - 30

10.12 Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

Ételek	Funkció	Kiegészítők	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Megjegyzés
Aprósütemény	Alsó + felső sütés	Sütő tálcá	3	170	20 - 30	Helyezzen 20 kis tortát a sütőtálcára.
Aprósütemény	Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok / Légkeveréssel sütés	Sütő tálcá	3	150 - 160	20 - 35	Helyezzen 20 kis tortát a sütőtálcára.
Aprósütemény	Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok / Légkeveréssel sütés	Sütő tálcá	2 és 4	150 - 160	20 - 35	Helyezzen 20 kis tortát a sütőtálcára.

Ételek	Funkció	Kiegészítők	Polcma-gaság	Hő-mér-séklet (°C)	Idő (perc)	Megjegyzés
Almás pite	Alsó + felső sütés	Huzalpolc	2	180	70 - 90	Használjon 2 tepsit (20 cm-es átmérő), átlósan eltolva.
Almás pite	Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés	Huzalpolc	2	160	70 - 90	Használjon 2 tepsit (20 cm-es átmérő), átlósan eltolva.
Zsírmentes piskótatészta	Alsó + felső sütés	Huzalpolc	2	170	40 - 50	Használjon tortaformát (26 cm-es átmérő). Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Zsírmentes piskótatészta	Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés	Huzalpolc	2	160	40 - 50	Használjon tortaformát (26 cm-es átmérő). Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Zsírmentes piskótatészta	Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés	Huzalpolc	2 és 4	160	40 - 60	Használjon tortaformát (26 cm-es átmérő). Átlósan eltolva. Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Linzer	Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés	Sütő tálcáca	3	140 - 150	20 - 40	-
Linzer	Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés	Sütő tálcáca	2 és 4	140 - 150	25 - 45	-
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálcáca	3	140 - 150	25 - 45	-
Piritós 4 - 6 db	Grill	Huzalpolc	4	max.	2 - 3 perc egyik oldal; 2 - 3 perc másik oldal	Melegítse elő a sütőt 3 percig.

Ételek	Funkció	Kiegészítők	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Megjegyzés
Marhahús hamburger 6 db, 0,6 kg	Grill	Huzalpolc és csepptálca	4	max.	20 - 30	Helyezze a huzalpolcot a negyedik szintre, míg a csepptálcat a harmadik szintre. A sütési idő félidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 percig.

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

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

A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerral végezze.

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

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

A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerral tisztítsa meg.

Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

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

11.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

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

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

11.3 Az ajtótomítések megtisztítása

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

Az ajtótomítés tisztításának részleteit lásd a tisztításról szóló általános részben.

11.4 A polctartók

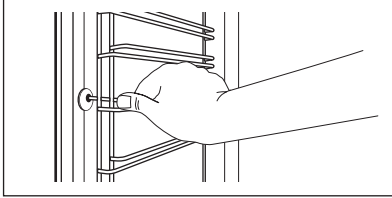
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



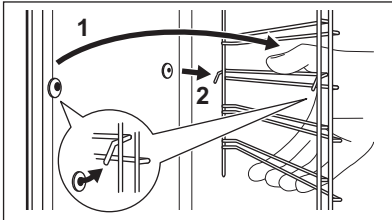
VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor kivesszi 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.

11.5 Aqua Clean

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

1. Töltsön 300 ml vizet a sütő aljánál található sütőtéri mélyedésbe.
2. Állítsa be ezt a funkciót: gombot.
3. Állítsa be a hőmérsékletet 90 °C-ra.
4. Hagyja 30 percig működni a sütőt.

5. Kapcsolja ki a sütőt, és hagyja lehűlni.
6. Amikor a sütő lehült, puha ruhával törölje át.



FIGYELMEZTETÉS!

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

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 lecsepegését a sütőtér aljába.

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

Víz típusok

- **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 ürtése szakaszt.

4. Öblítse át a tartályt, és egy textíliával törölje le a még meglévő vízkómaradványokat 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 sütőajtaja és a belső üveglapok a tisztításhoz kivehetők. Az üveglapok kiszérése előtt olvassa el „Az ajtó

eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.



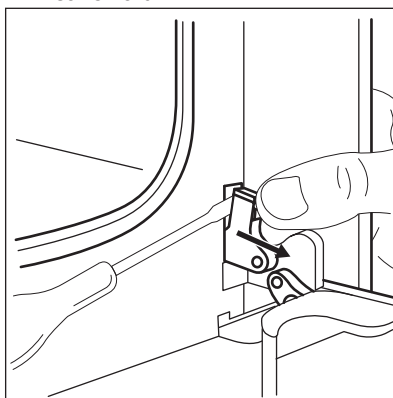
A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni az üveglapokat, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.



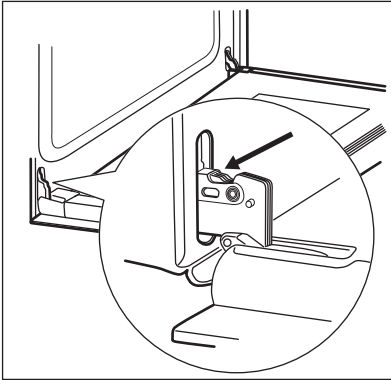
VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

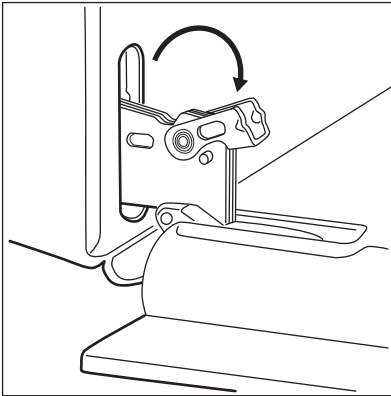
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.
2. Egy csavarhúzóval emelje fel és teljesen fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.



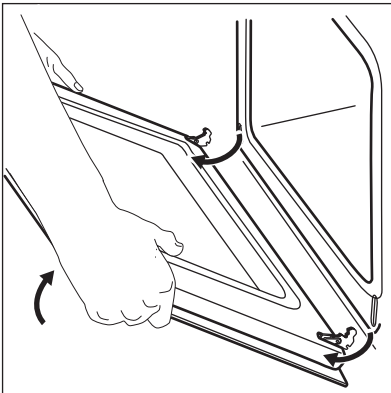
3. Keresse meg az ajtó bal oldali zsanérját.



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

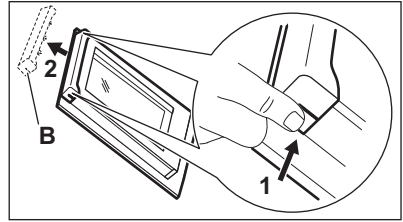


5. Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.

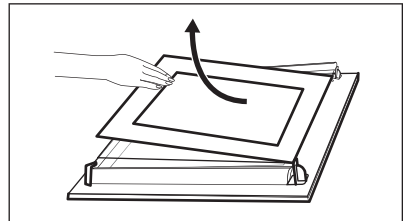


6. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.

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.

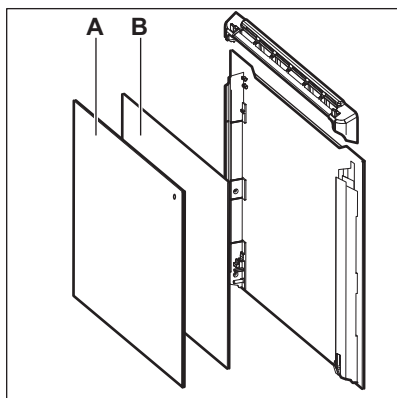


10. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

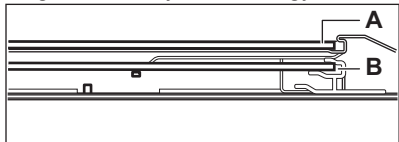
A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.

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 ágyazatba.



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



VIGYÁZAT!

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

Hátsó lámpa

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

11.8 A hűtőlámpa cseréje



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
A lámpa forró lehet.

12. HIBAEELHÁRÍTÁS









FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Hibaelhárítás

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

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Aktív az automatikus 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.	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 hőmérő szenzor nem működik.	A hőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.	Nyomja be a hőmérő 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 kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 szivacsos 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 túlfolyani a sütő belsejébe, és a visszajelző továbbra sem világít, forduljon egy képzett szerviz szakemberhez.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A „Tartály üres”  vissza-jelző 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 szívárog a gőzbemenet nyílásából.	Vízkö rakódott le a sütőben.	Tisztítsa meg a víztartályt. Lásd „A víztartály tisztítása” című részt.
A készülék bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn "Demo" jelenik meg.	A demo üzemmód bekapcsol.	<ol style="list-style-type: none"> Kapcsolja ki a sütőt. Egyszerre nyomja meg hosszan ezeket a gombokat:  3s  . A kijelző első számjegye és a Demo visszajelző villogni kezd. Az értékek módosításához adja meg a 2468-as kódot, és forgassa el a hőmérséklet-szabályzó gombot jobbra vagy balra, a megerősítéshez pedig nyomja meg a  gombot. A következő számjegy kezd villogni. A Demo üzemmód kikapcsol az utolsó számjegy jóváhagyásakor, ha a kód megfelelő.
A kijelzőn „12.00” látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be újra az órát.

12.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

Termékszám (PNC)

Sorozatszám (S.N.)

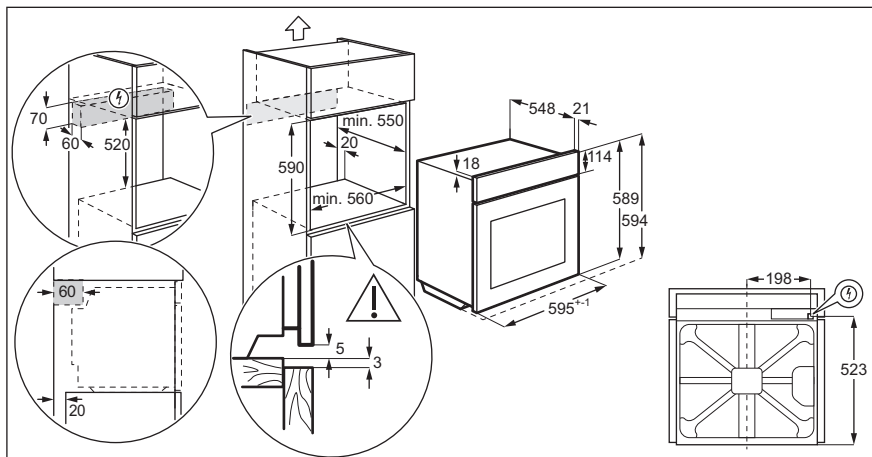
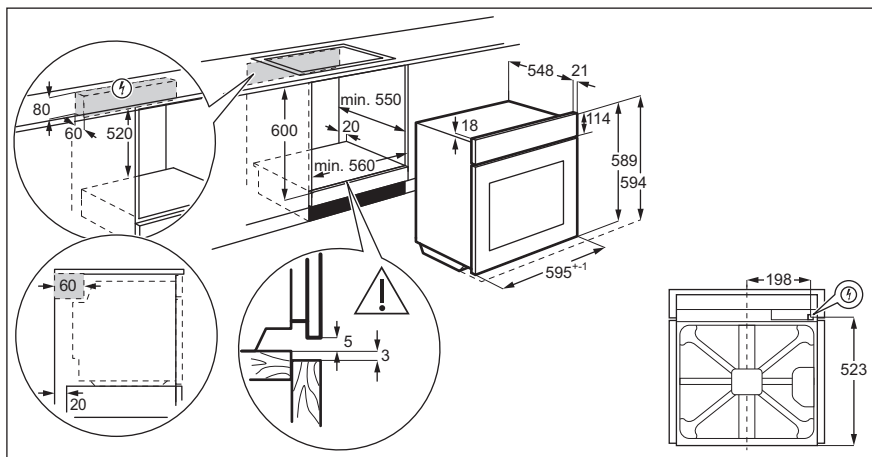
13. ÜZEMBE HELYEZÉS



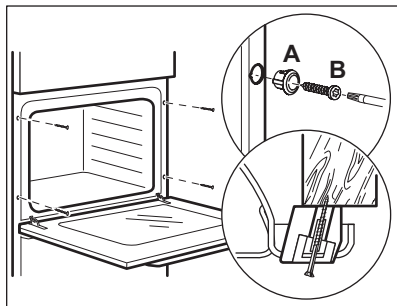
FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Beépítés



13.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



13.3 Elektromos bekötés



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

Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábellel kerül szállításra.

13.4 Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezetéktípusok:

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

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

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

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

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Termék- és információs adatlap az EU 65-66/2014 számú rendelkezésnek megfelelően.

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	EOC6H71X EOC6H71Z
Energhatékonyági szám	81.2
Energhatékonyági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál adag hagyományos sütésmódja esetén	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	EOC6H71X	32.1 kg
	EOC6H71Z	31.8 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 ajtó tömítést, és ellenőrizze, hogy a helyén van és megfelelően rögzített.

Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

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

Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradék hő

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

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

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

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradék hő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással


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


Konvekciós levegő (nedves)

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

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

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



867355036-A-062019

