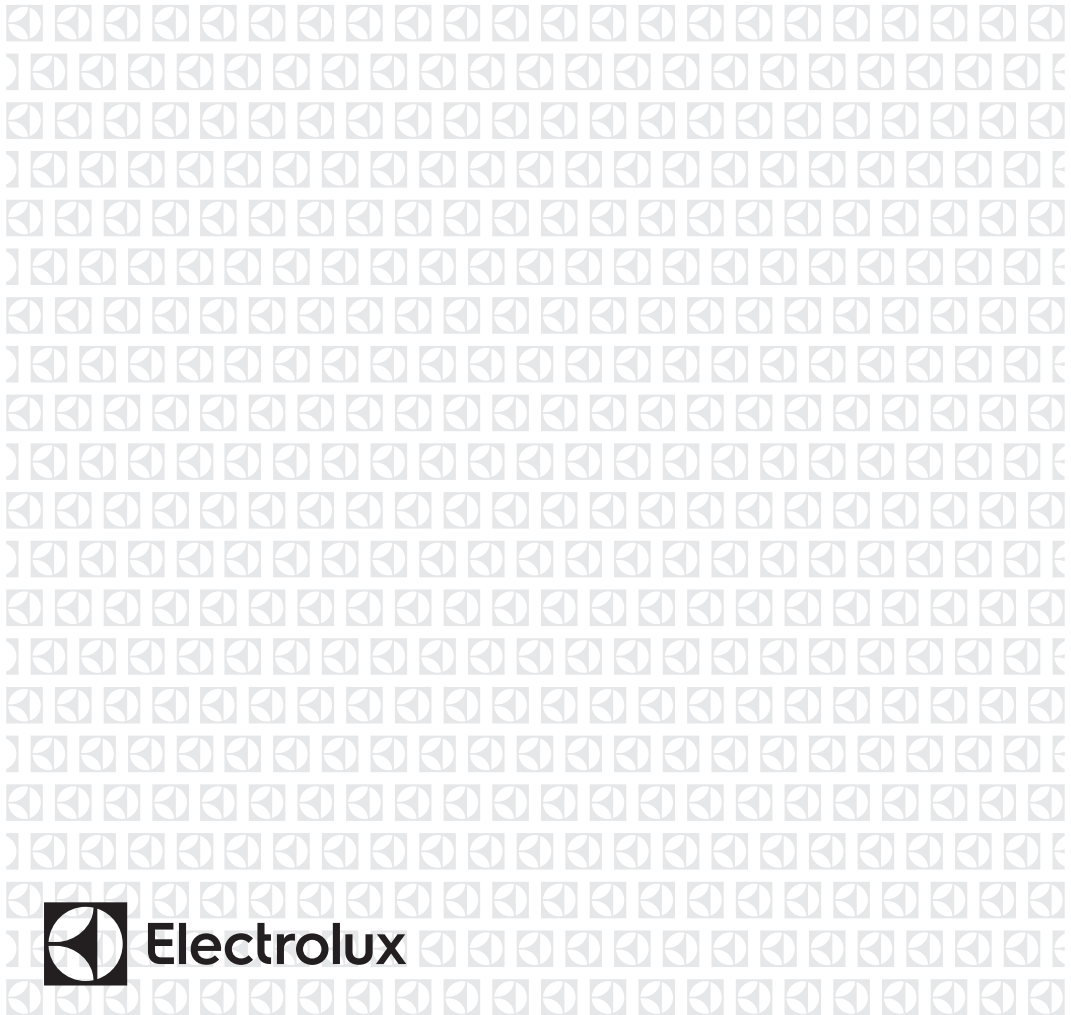


EOB7S31X
KOBCS31X



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.....	10
6. NAPI HASZNÁLAT.....	11
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	14
8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK.....	16
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	17
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	21
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	23
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	43
13. HIBAE LHÁRÍTÁS.....	47
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	50

GONDOLUNK ÖNRE

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

Látogassa meg a weboldalunkat:



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



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

 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 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 kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.

- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.

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, különösen akkor, ha az 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 hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetékét 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 leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EGC irányelveinek.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- 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:
 - Körültekintően járjon el, ha a funkció működése közben kinyitja

a készülék ajtaját. Gőz szabadulhat ki.

- 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 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 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



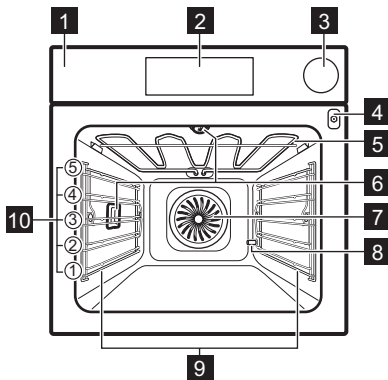
FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Válassza le a készüléket az 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

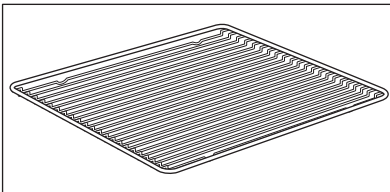
3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Elektronikus programkapcsoló
- 3 Víztartály
- 4 A hűshőmérő szenzor aljzata
- 5 Fűtőbetét
- 6 Sütőtér világítás
- 7 Ventilátor
- 8 A csőkimenet vízkötelenítése
- 9 Polcvezető sín, eltávolítható
- 10 Polcszintek

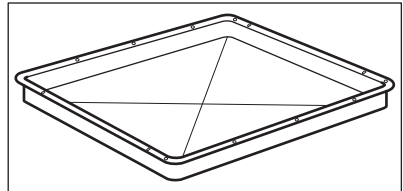
3.2 Tartozékok

Huzalpolc



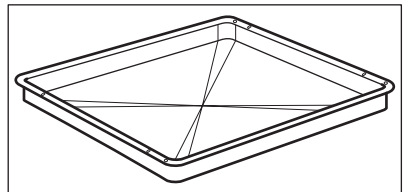
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

Sütő tálca



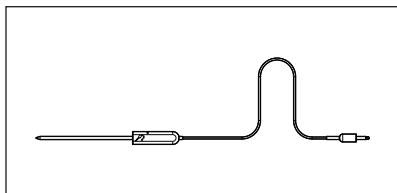
Tortákhoz és süteményekhez.

Mély tepszi



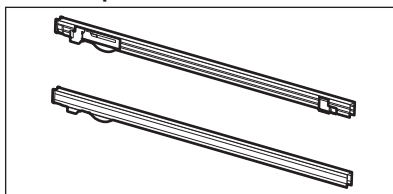
Sütemények és húskok sütéséhez, illetve zsirfelfogó edényként.

Hűhőmérő szenzor



Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.

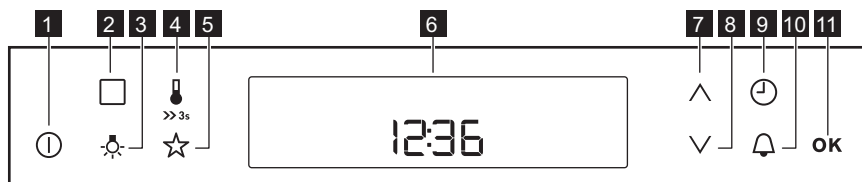
Teleszkópos sütősín



A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.

4. KEZELŐPANEL

4.1 Elektronikus programkapcsoló

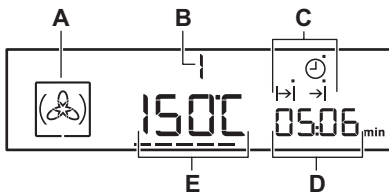


A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket.

Érzékelőmező	Funkció	Leírás
1	BE / KI	A sütő be- és kikapcsolása.
2	KIEGÉSZÍTŐ FUNKCIÓK	Sütőfunkció, tisztító funkció vagy automatikus program beállítása.
3	SÜTŐVILÁGÍTÁS	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
4	HŐMÉRSÉKLET	A sütőtér hőmérsékletének és a hűhőmérő szenzor hőmérsékletének beállítására és ellenőrzésére szolgál (ha van).
5	KEDVENCEM	A kedvenc program tárolása. Kedvenc programjához való közvetlen hozzáférésre használja akkor is, amikor a sütő ki van kapcsolva.
6 -	KIJELZŐ	A sütő aktuális beállításait mutatja.
7	FEL	Mozgás felfelé a menüben.

Érzékelő	Funkció	Leírás
8	LE	Mozgás lefelé a menüben.
9	ÓRA	Az óra funkciók beállítása.
10	PERCSZÁMLÁLÓ	A Percszámláló beállítása.
11	OK	Választás vagy beállítás megerősítése.

4.2 Kijelző



- A. Sütőfunkció szimbólum
- B. Sütőfunkció / program száma
- C. Óra funkciók visszajelzői (lásd: „Óra funkciók” táblázat)
- D. Óra / maradékhő kijelző
- E. Hőmérséklet / pontos idő kijelző

A kijelző egyéb visszajelzői:

Szimbólum	Név	Leírás
	Automatikus program	Kiválaszthat egy automatikus programot.
	Kedvencem	A kedvenc program működik.
h / min	óra / perc	Egy óra funkció működik.
---	Felfűtés / maradékhő visszajelző	A sütő hőmérsékletét jelzi.
	Hőmérséklet	Megtekintheti vagy módosíthatja a hőmérsékletet.
	Húshőmérő szenzor	A húshőmérő szenzor csatlakoztatva van a húshőmérő csatlakozóaljzathoz.
	Percszámláló	Működik a percszámláló funkció.
	Víztartály visszajelzője	A vízszintet jelzi.

4.3 Felfűtés visszajelző

Ha bekapcsolja a sütőfunkciót, --- jelenik meg. A sávok jelzik, hogy emelkedik vagy csökken a sütőben a hőmérséklet.

Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, a sávok eltűnnek a kijelzőről.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.

Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

5.2 A vízkeménység beállítása

Amikor csatlakoztatja a sütőt az elektromos hálózathoz, be kell állítania a vízkeménységet.

Az alábbi táblázat ismerteti a víz keménységi tartományait a hozzájuk tartozó kalciumtartalommal (mmol/l) és vízminőséggel.

Vízkeménység		Kalciumtartalom (mmol/l)	Kalciumtartalom (mg/l)	Víz besorolása
Osztály	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Lágy
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Mérsékelt kemény
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Kemény
4	21 felett	3,8 felett	150 felett	Nagyon kemény

Amikor a vízkeménység meghaladja a táblázatban szereplő értékeket, palackozott vízzel töltsse fel a víztartályt.

1. Vegye elő a sütő gőzrendszeréhez mellékelt négyszínű indikátorpapírt.
2. Körülbelül 1 másodpercre mártsa az indikátorpapír összes zónáját a vízbe.
Ne tegye az indikátorpapírt folyó víz alá.
3. A felesleges víz eltávolításához rázza meg az indikátorpapírt.
4. Várjon egy percig, majd ellenőrizze a vízkeménységet az alábbi táblázat segítségével.

Az indikátorzónák színe folyamatosan változik. A vízkeménységet egy percnél hosszabb idő eltelte után már új indikátorral ellenőrizze.

5. A vízkeménység beállítása: beállítások menü.

Olvassa el a „Kiegészítő funkciók” című szakaszt a „Beállítások” menü segítségével.

Indikátorpapír	Vízke ménység
	1
	2

Indikátorpapír	Vízke ménység
	3
	4

A vízke ménység a Beállítások menüben módosítható.

6. NAPI HASZNÁLAT





FIGYELMEZTETÉS!





Lásd a „Biztonság” című fejezetet.


6.1 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefű- vás, Nagy Hőfok	Sütés egyszerre legfel- jebb három szinten, il- letve aszalás. A hőmérsékletet állítsa 20-40 °C-kal alacsonyab- bba, mint a Alsó + felső sütés funkciónál.
 Pizzasütés	Pizza sütéséhez. Inten- zív piritáshoz és ropo- gós aljú ételek készítő- séhez.
 Hőlégbefű- vás, Kis Hő- fok	Különösen porhanyós, szaftos sütek készítő- séhez.
 Alsó + felső sütés (Felső/ Alsó Fűtés)	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
 Fagyasztott Ételek	Készételekhez (pl. sült burgonya, steak burgo- nya vagy tavaszi te- kercs).




Sütőfunkció	Alkalmazás
 Infrasütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Csőben sü- téshez és piritáshoz.
 Grill	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.
 Grill + Felső Sütés	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér piritása.
 Melegen Tar- tás	Az étel melegen tartá- sához.
 Alsó Sütés	Ropogós alapú sütemé- nyek készítéséhez és étel tartósításához.
 Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasz- tásához (zöldségek és gyümölcsök). A felo- lvasztás időtartama a fagyasztott étel méreté- től és mennyiségétől függ.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefúvás (Nedves)	<p>A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési útmutatóskért olvassa el a "Hasznos tanácsok és javaslatok" című fejezetet, Hőlégbefúvás (Nedves). A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Általános energiamegtakarítási tippeket olvashat az „Energiahatékonyság” c. fejezet „Energiatakarékosság” című részében. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak. A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.</p>
 Kenyér	<p>A funkcióval kenyér és zsemle készíthető professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.</p>

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Regenerálódás	<p>A gőzzel történő felmelegítés meggátolja az ételek felületének kiszáradását. A hőközlés finoman, egyenletesen történik, és biztosítja, hogy az ételnek olyan íze és aromája legyen, mintha most készült volna el. Ez a funkció az étel közvetlenül tányéron történő felmelegítésére használható. Egyszerre egynél több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban.</p>
 Páratartalom, Alacsony	<p>Kenyér sütéséhez, nagy húsdarabok sütéséhez vagy hideg és fagyaszott ételek felmelegítéséhez.</p>
 Páratartalom, Magas	<p>Nagy nedvességtartalmú ételek, pl. vaníliapuding és terrine (pástétom), valamint párolt hal esetén.</p>
 Vital Sütés	<p>Zöldségekhez, halhoz, burgonyához, rizshez, tésztákhoz vagy speciális köretekhez.</p>



 Egyes sütőfunkciók során a sütőlámpa automatikusan kikapcsol 60 °C alatt.

6.2 A sütőfunkció beállítása

1. Kapcsolja be a sütőt a  gombbal. A kijelző a beállított hőmérsékletet, a sütőfunkció szimbólumát és számát jeleníti meg.
2. A sütőfunkció beállítását a  vagy  megnyomásával végezheti el.
3. Nyomja meg az OK gombot, vagy a sütő 5 másodperc elteltével automatikusan menti a beállításokat.

Ha bekapcsolja a sütőt, és nem állít be sütőfunkciót vagy programot, akkor a sütő 20 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.



6.3 Hőmérséklet módosítása

Nyomja meg a  vagy  gombot a hőmérséklet alábbi lépésekben történő módosításához: 5 °C.

Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a Felfűtés visszajelző eltűnik.

6.4 Hőmérséklet ellenőrzése

A funkció vagy program működése közben a sütő aktuális hőmérséklete ellenőrizhető.


1. Nyomja meg a  gombot. A kijelző a sütő hőmérsékletét jelzi.
2. Nyomja meg a  gombot, vagy a kijelző 5 másodperc elteltével automatikusan visszatér a beállított hőmérséklet megjelenítéséhez.

6.5 Gyors Felfűtés

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

Csak bizonyos sütőfunkciónál áll a Gyors felfűtés rendelkezésre. Amikor a Hibajelző hang be van kapcsolva a beállítások menüben, hangjelzés hallható, ha a Gyors felfűtés nem áll rendelkezésre a beállított funkciónál. Olvassa el a „Kiegészítő funkciók” című szakaszt a „Beállítások” menü segítségével.

A Gyors felfűtés csökkenti a készülék felmelegedési idejét.

A Gyors felfűtés bekapcsolásához tartsa nyomva a  gombot 3 másodpercnél hosszabb ideig.

Amennyiben a Gyors felfűtés be van kapcsolva, a kijelzőn villogó sávok láthatók.



6.6 Gőz sütés

A víztartály fedele a kezelőpanelben található.



FIGYELMEZTETÉS!

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

1. Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitásához.
2. Hideg vízzel töltsse fel a víztartályt a maximális szintig (kb. 950 ml), míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. Ez a vízmennyiség kb. 50 percre elegendő. Ne töltsse a víztartályt a maximális szinten túl. Ellenkező esetben víz szivároghat ki, és tönkremehet a készüléket burkoló bútor.
3. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
4. Kapcsolja be a sütőt.
5. Állítsa be a kívánt gőz sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
6. Ha szükséges, állítsa be a következő funkciót: Időtartam  vagy Befejezés .

A gőz kb. 2 perc múlva jelenik meg. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Amikor a víztartályból elfogy a víz, hangjelzés hívja fel a figyelmet arra, hogy a víztartályt fel kell tölteni a fent leírt módon a gőz sütés folytatásához. A sütési idő végén hangjelzés hallható.

7. Kapcsolja ki a sütőt.
8. A gőz sütés befejezése után ürítse ki a víztartályt. Olvassa el a következő, tisztítási funkcióra vonatkozó fejezetet: Tartály Ürítése.



VIGYÁZAT!

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

9. Gőz sütés után a gőz lecsapódhat a sütő belsejének az aljára. Akkor törölje szárazra a sütőtér alját, amikor a sütő már lehűlt.






Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a sütőt.

A kiszáritás meggyorsításához csukja be az ajtót, és a következő funkció

segítségével fűtse fel a sütőt: Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok, 150 °C hőmérsékletre, körülbelül 15 perc alatt.





7. ÓRAFUNKCIÓK



7.1 Órafunkciók táblázata

Óra funkció	Alkalmazás
 ÓRA	A pontos idő megjelenítése vagy módosítása. A pontos idő csak akkor módosítható, amikor a sütő be van kapcsolva.
 IDŐTARTAM	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő.
 BEFEJEZÉS	Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a sütő.
 KÉSLELTETÉSI IDŐ	Az IDŐTARTAM és BEFEJEZÉS funkciók kombinációja.
 PERCSZÁMLÁLÓ	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a készülék ki-kapcsolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.
00:00 ELŐRESZÁMOLÁSOS IDŐZÍTŐ	Segítségével beállítható annak számlálása, hogy mennyi ideig működjön a sütő. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. A sütő felmelegítésének kezdetén azonnal bekapcsol. Az ELŐRESZÁMOLÁSOS IDŐZÍTŐ nem kapcsol be, ha az IDŐTARTAM és a BEFEJEZÉS funkció be van állítva.







7.2 Az idő beállítása és módosítása


A hálózati feszültséghez való első csatlakoztatás után várja meg, hogy a kijelzőn **h** és „12:00” jelenjen meg. "12" kijelzés villog.

1. Az óra beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
2. Nyomja meg a **OK** gombot.
3. A perc beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
4. Nyomja meg a **OK** gombot. A kijelző az új időt mutatja. Az idő beállításához nyomja meg





többször a  gombot mindaddig, míg a  villogni nem kezd.


7.3 Az IDŐTARTAM beállítása

1. Válassza ki a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Nyomja meg a  vagy  gombot az IDŐTARTAM percértékének beállítására.
4. Nyomja meg az **OK** gombot, vagy az IDŐTARTAM funkció 5 másodperc elteltével automatikusan bekapcsol.
5. Nyomja meg a  vagy  gombot az IDŐTARTAM óraértékének beállítására.

6. Nyomja meg az **OK** gombot, vagy az **IDŐTARTAM** funkció 5 másodperc elteltével automatikusan bekapcsol. Amikor letelik a beállított idő, 2 percig hangjelzés hallható. A kijelzőn villogó  felirat és az időbeállítás látható. A sütő kikapcsol.
7. A jelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
8. Kapcsolja ki a sütőt.







7.4 A BEFEJEZÉS beállítása


1. Válassza ki a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. A BEFEJEZÉS idejének beállításához nyomja meg a  vagy  gombot, majd nyomja meg a **OK** gombot. Először a percet, majd az órát állítsa be.


Amikor letelik a beállított idő, 2 percig hangjelzés hallható. A kijelzőn villogó  felirat és az időbeállítás látható. A sütő automatikusan kikapcsol.


4. A jelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
5. Kapcsolja ki a sütőt.


7.5 A KÉSLELTETÉS funkció beállítása

1. Válassza ki a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Nyomja meg a  vagy  gombot az **IDŐTARTAM** percértékének beállítására.
4. Nyomja meg a **OK** gombot.
5. Nyomja meg a  vagy  gombot az **IDŐTARTAM** óraértékének beállítására.
6. Nyomja meg a **OK** gombot.

A kijelzőn villogó  jelenik meg.



7. A BEFEJEZÉS idejének beállításához nyomja meg a  vagy

 gombot, majd nyomja meg a **OK** gombot. Először a percet, majd az órát állítsa be.








A sütő később automatikusan bekapcsol, majd a beállított **IDŐTARTAM** alatt működik, végül leáll a BEFEJEZÉS beállított időpontjában. Amikor letelik a beállított idő, 2 percig hangjelzés hallható. A kijelzőn villogó  felirat és az időbeállítás látható. A sütő automatikusan kikapcsol.

8. A jelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
9. Kapcsolja ki a sütőt.



Ha a Késleltetés funkció be van kapcsolva, akkor a sütőfunkció szimbóluma látható a kijelzőn; a  szimbólum egy ponttal és a  szimbólum. A pont azt jelzi, hogy melyik óra funkció van bekapcsolva az Óra / maradék hő kijelzőn.

7.6 Beállítás: Percszámláló

1. Nyomja meg a  gombot. A kijelzőn villogó  és „00” jelenik meg.
2. A  megnyomásával válthat a kiegészítő funkciók között. Először a másodpercet, majd a percet és az órát állítsa be.
3. A PERCSZÁMLÁLÓ beállításához nyomja meg a  vagy  gombot, majd megerősítéshez a  gombot.
4. Nyomja meg a **OK** gombot, vagy a készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót. Amikor letelik a beállított idő, 2 percig hangjelzés hallható, és a kijelzőn villogó 00:00 és  látható.
5. A jelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.

7.7 ELŐRESZÁMOLÁSOS IDŐZÍTŐ

1. Az Előreszámolásos időzítő nullázásához nyomja meg többször a ∇ és \blacktriangle .

2. Amikor a „00:00” megjelenik a kijelzőn, a számláló ismét elkezd előreszámolni.

8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

A sütő 9 automatikus programmal rendelkezik. Az automatikus programot,

illetve programozott receptet akkor használja, ha az étel elkészítésével kapcsolatban nincs kellő ismerete vagy gyakorlata. A kijelzőn ellenőrizheti az alapértelmezett sütési időt minden egyes automatikus programnál.

8.1 Automatikus programok

Program száma	Program neve
1	ZÖLDSÉGEK, HAGYOMÁNYOS
2	BURGONYAFELFÚJT
3	FEHÉR KENYÉR
4	GŐZÖLT HAL (PISZTRÁNG)
5	MARHA HÁTSZÍN
6	CSIRKE EGÉSZBEN
7	PIZZA
8	MUFFIN
9	QUICHE LORRAINE

8.2 Automatikus programok

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a \square gombot. A kijelzőn az automatikus program száma (1 – 9) látható.
3. Érintse meg a \blacktriangle vagy ∇ érzékelőmezőt az automatikus program kiválasztására.
4. Érintse meg a OK érzékelőmezőt, vagy várjon, és a készülék öt másodperc elteltével automatikusan elindul.
5. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. A \rightarrow szimbólum villog.

6. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt a hangjelzés leállítására.
7. Kapcsolja ki a készüléket.

8.3 Automatikus programok súly megadásával

Ha beállítja a hús tömegét, a készülék kiszámolja a sütési időt.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a \square gombot.
3. A súlyprogram beállításához érintse meg a \blacktriangle vagy ∇ gombot. A kijelző a következőket jeleníti meg: elkészítési idő, \rightarrow időtartam szimbólum,

alapértelmezett súly, mértékegység (kg, g).

4. Érintse meg a **OK** érzékelőmezőt, vagy a beállítások mentése öt másodperc elteltével automatikusan megtörténik.

A készülék bekapcsol.

5. Az alapértelmezett súlyértéket a \wedge vagy \vee érzékelőmező segítségével lehet megváltoztatni. Érintse meg a **OK** gombot.
6. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. A \rightarrow szimbólum villog.
7. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt a hangjelzés leállítására.
8. Kapcsolja ki a készüléket.

8.4 Automatikus programok húshőmérő szenzorral (bizonyos modelleknél)

Az ételek maghőmérséklete gyárilag be van programozva, és a húshőmérő

szenzorral kerül meghatározásra. Akkor fejeződik be a program, amikor a készülék elérte a beállított maghőmérsékletet.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a \square érzékelőmezőt.
3. Szerelje fel a húshőmérő szenzort. Olvassa el a „Húshőmérő szenzor” című részt.
4. Érintse meg a \wedge vagy \vee érzékelőmezőt a húshőmérő szenzoros program beállítására.

A kijelző a programidőt, valamint a \rightarrow és \rightarrow szimbólumot jeleníti meg.

5. Érintse meg a **OK** érzékelőmezőt, vagy a beállítások mentése öt másodperc elteltével automatikusan megtörténik.

Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. A \rightarrow szimbólum villog.

6. Érintse meg bármely érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.
7. Kapcsolja ki a készüléket.

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Húshőmérő szenzor

A húshőmérő szenzor az étel belsejében levő hőmérsékletet (maghőmérsékletet) méri. Amikor az étel a beállított hőmérsékletet elérte, a sütő kikapcsol.

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

- a sütő hőmérsékletét (minimum 120 °C),
- az étel maghőmérsékletét.



VIGYÁZAT!

Kizárólag a mellékelt húshőmérő szenzort és eredeti pótalkatrészeket használjon.

A legjobb eredmény eléréséhez:

- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
- A húshőmérő szenzor nem használható folyékony állagú ételekhez.
- Sütés közben a húshőmérő szenzornak az ételben kell maradnia, míg dugaszának az aljzatban.
- Használja az ételekhez ajánlott maghőmérsékleti beállításokat. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.




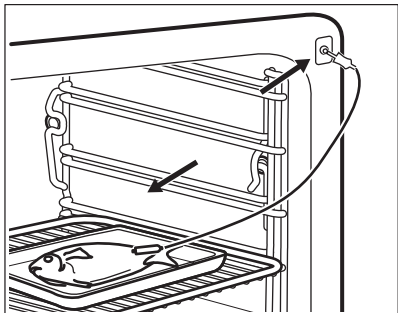
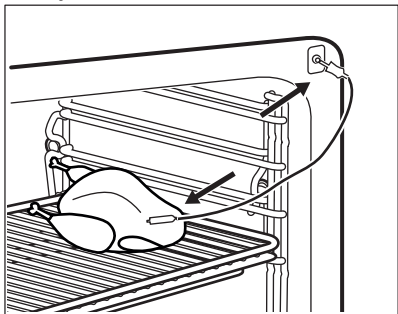
A sütő kiszámítja a hozzávetőleges sütési időt, mely változhat.






Amikor a húshőmérő szenzort az aljzatba illeszti, törli az órafunkciók beállításait.







Ételkategóriák: hús, szárnyas és hal


1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Nyomja a húshőmérő szenzor hegyét (a nyélen  található) a hús vagy hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb részbe. Ügyeljen arra, hogy a húshőmérő szenzor hegyének legalább 3/4 része az ételben legyen.
3. Illessze a húshőmérő szenzor dugaszát a készülék elején lévő aljzatba.




A kijelzőn megjelenik a villogó  szimbólum és az alapértelmezettként beállított maghőmérséklet. Az első működéskor a hőmérséklet 60 °C, a következő működések során pedig az utolsóként beállított érték.


4. A  vagy a  gomb megérintésével módosítsa a maghőmérsékletet.
5. Érintse meg az OK gombot, vagy a készülék 5 másodperc elteltével automatikusan menti a beállításokat.

 A maghőmérsékletet csak akkor tudja beállítani, ha a  szimbólum villog. Amennyiben a kijelző a maghőmérséklet beállítása előtt nem villogó  szimbólumot jelenít meg, a  és a , illetve a  gomb segítségével állítson be új értéket.


6. Állítsa be a sütőfunkciót és a sütőhőmérsékletet. A kijelzőn az aktuális maghőmérséklet és a felfűtés  szimbóluma jelenik meg.

 Amikor a húshőmérő szenzor használatával sűt, a kijelzőn jelzett hőmérsékletet módosíthatja. Miután az aljzatba illesztette a húshőmérő szenzort, és beállított egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet, a kijelző az aktuális maghőmérsékletet mutatja.

A három alábbi hőmérsékleti adat megtekintéséhez

érintse meg ismételten a  gombot:

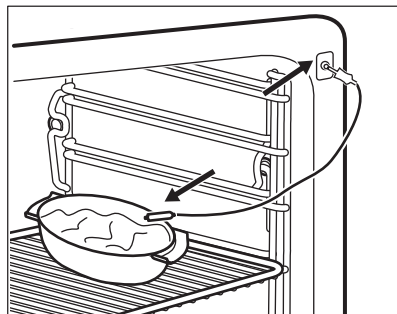
- beállított maghőmérséklet
- a sűtő aktuális hőmérséklete
- aktuális maghőmérséklet.

Amikor az étel eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható 2 percig, továbbá a maghőmérséklet értéke és a  jelzés villog. A készülék kikapcsol.

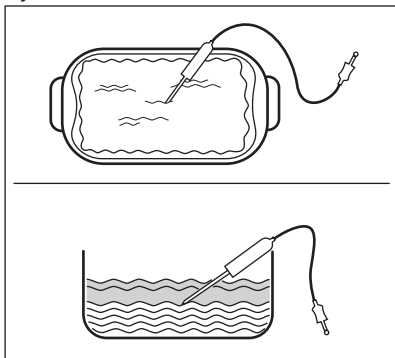
7. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
8. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzattól, és vegye ki az ételt a készülékből.

**FIGYELMEZTETÉS!**

Mivel a húshőmérő szenzor nagyon felforrósodik, fennáll az égési sérülés veszélye. Legyen óvatos, amikor kihúzza a csatlakozóból és az ételből.

**Ételkategória: felfűjt**

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A hozzávalók felét helyezze egy tűzálló sütőformába.
3. Nyomja a húshőmérő szenzor hegyét a pontosan a casserole közepébe. A húshőmérő szenzornak sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban kell maradnia. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A tűzálló sütőforma peremének segítségével támassza meg a húshőmérő szenzor szilikon markolatát. A húshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



4. Fedje be a húshőmérő szenzort a maradék hozzávalóval.
5. Illessze a húshőmérő szenzor dugaszát a készülék elején lévő aljzatba.

A kijelzőn megjelenik a villogó szimbólum és az alapértelmezettként beállított maghőmérséklet. Az első működéskor a hőmérséklet 60 °C, a következő működések során pedig az utolsóként beállított érték.

6. A vagy a gomb megérintésével módosítsa a maghőmérsékletet.
7. Érintse meg az OK gombot, vagy a készülék 5 másodperc elteltével automatikusan menti a beállításokat.



A maghőmérsékletet csak akkor tudja beállítani, ha a szimbólum villog. Amennyiben a kijelző a maghőmérséklet beállítása előtt nem villogó szimbólumot jelenít meg, a és a , illetve a gomb segítségével állítson be új értéket.

8. Állítsa be a sütőfunkciót és a sütőhőmérsékletet. A kijelzőn az aktuális maghőmérséklet és a felfűtés szimbóluma jelenik meg. Amikor az étel eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható 2 percig, továbbá a maghőmérséklet értéke és a jelzés villog. A készülék kikapcsol.
9. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.

10. Húzza ki a hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.



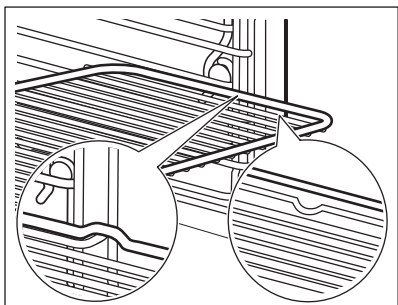
FIGYELMEZTETÉS!

Mivel a hűshőmérő szenzor nagyon felforrósodik, fennáll az égési sérülés veszélye. Legyen óvatos, amikor kihúzza a csatlakozóból és az ételből.

9.2 Tartozékok behelyezése

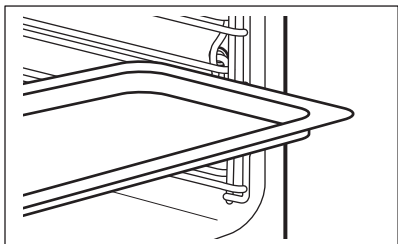
Huzalpolc:

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, .



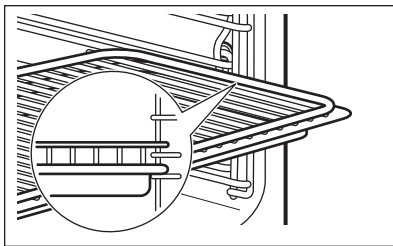
Sütőtálca/ mély tepsi:

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



Huzalpolc és sütő tálca / mély tepsi együtt:

Tolja a sütő tálcat / mély tepsit a polctartó vezetősíneji 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 polcra.

9.3 Teleszkópos polctartók - a tartozékok behelyezése

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



VIGYÁZAT!

A teleszkópos polctartókat tilos mosogatógébben tisztítani! A teleszkópos polctartókat tilos kenni (zsirozni)!



VIGYÁZAT!

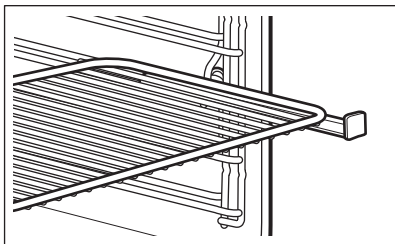
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:

Helyezze rá a huzalpolcot a teleszkópos polctartókra úgy, hogy a lábak lefelé nézzenek.

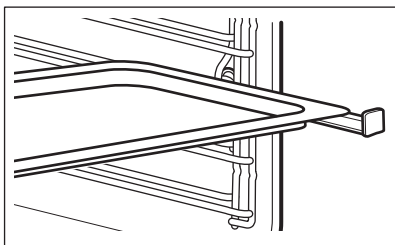


A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.



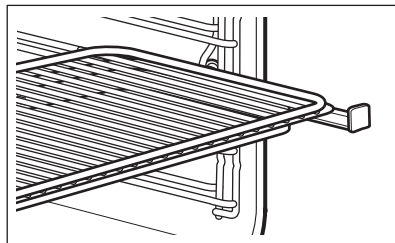
Mély tepsit:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos polctartókra.



Huzalpolc és mély tepsit együtt:

Helyezze a huzalpolcot és a mély tepsit együtt a teleszkópos polctartókra.



10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Kedvencem funkció használata

E funkciót használja a sütőfunkció vagy program kedvenc hőmérséklet- és időbeállításainak mentésére.

1. Állítsa be egy sütőfunkció vagy program hőmérsékletét és idejét.
 2. Érintse meg és három másodpercnél hosszabb ideig tartsa az ujját a ☆ érzékelőmezőn. Hangjelzés hallatszik.
 3. Kapcsolja ki a készüléket.
- **A funkció bekapcsolásához** érintse meg a ☆ gombot. A készülék bekapcsolja a kedvencem funkciót.

i Amikor működik a funkció, akkor módosítható a hőmérséklet és az idő.

- **A funkció kikapcsolásához** érintse meg a ⌚ gombot. A készülék kikapcsolja a kedvencem funkciót.

10.2 A Gyermekezár használata

A Gyermekezár funkció megakadályozza a sütő véletlen bekapcsolását.

1. Ezt a funkciót a sütő kikapcsolt állapotában is bekapcsolhatja. Ne állítson be sütőfunkciót.
2. Tartsa nyomva 3 másodpercig a ⌚ gombot.
3. Egyszerre nyomja le, és 2 másodpercig tartsa lenyomva az ⌚ és a ✓ gombot.

Hangjelzés hallatszik.

A kijelzőn SAFE jelenik meg.



A Gyermekezár funkció kikapcsolásához ismételje meg a 3. lépést.

10.3 A Funkciózár használata

Csak a sütő működése közben lehet bekapcsolni a funkciót.

A Funkciózár megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását.

1. A funkció bekapcsolásához kapcsolja be a sütőt.

2. Kapcsoljon be egy sütőfunkciót vagy beállítást.
3. Egyidejűleg érintse meg, és legalább 2 másodpercig ne vegye el az ujját a  és  érzékelőmezőről.

Egy hangjelzés hallható.

A kijelzőn megjelenik a zárolás üzenet/ szimbólum.

A Funkciózár kikapcsolásához ismételje meg a 3. lépést.










A sütőt kikapcsolhatja, amikor a Funkciózár aktív. A sütő kikapcsolásakor a Funkciózár is kikapcsol.



10.4 A beállítások menü használata

A beállítások menü segítségével be- vagy kikapcsolhatja a funkciókat a főmenüben. A kijelzőn a SET üzenet és a beállítás száma látható.

	Megnevezés	Beállítási érték
1	MARADÉKHŐ KIJELEZÉS	BE/KI
2	NYOMÓGOMB HANG ¹⁾	KATTANÁS / SÍPOLÁS / KI
3	HIBAJELZŐ HANG	BE/KI
4	DEMO MÓD	Aktiváló kód: 2468
5	FÉNYERŐ	ALACSONY / KÖZEPES / MAGAS
6	VÍZKEMÉNYSÉG	1 - 4
7	TISZTÍTÁS EMLÉKEZTETŐ	BE/KI
8	SZERVIZMENÜ	-
9	GYÁRI BEÁLL. VISSZA	IGEN/NEM

¹⁾ A BE/KI érzékelőmező hangját nem lehet kikapcsolni.

1. Tartsa nyomva 3 másodpercig a  gombot.
A kijelzőn SET1 felirat látható, és az „1” kijelzés villog.
2. Beállításhoz nyomja meg a  vagy  gombot.
3. Nyomja meg a  gombot.
4. Nyomja meg a  vagy  gombot a beállítás értékének módosításához.
5. Nyomja meg a  gombot.

Nyomja meg a  gombot, vagy tartsa megnyomva a  gombot a Beállítások menüből való kilépéshez.

10.5 Automatikus kikapcsolás

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

Hőmérséklet (°C)	Kikapcsolási idő (ó)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Az automatikus kikapcsolást követően a sütő ismételt működtetéséhez érintsen meg egy érzékelőmezőt.

- i** Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: hűshőmérő szenzor, Sütővilágítás, Időtartam, Befejezés, Késleltetés.

10.6 Kijelző fényereje

A kijelző kétféle fényerő-beállítással rendelkezik:

- Éjszakai fényerő - ha a készülék ki van kapcsolva, akkor 22:00 óra és 06:00 óra között kisebb a kijelző fényereje.
- Nappali fényerő:
 - a készülék bekapcsolt állapotában.
 - ha éjszakai fényerőnél megérint egy érzékelőmezőt (kivéve a BE /

KI érzékelőmezőt), akkor a következő 10 másodpercre a kijelző visszatér a nappali fényerő beállításra.

- ha a készülék ki van kapcsolva, és bekapcsolja a Percszámálót. Amikor befejeződik a Percszámálói funkció működése, akkor a kijelző visszatér az éjszakai beállításra.

10.7 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. 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.

11.1 Sütési javaslatok

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.

11.2 Vital Sütés



FIGYELMEZTETÉS!

Körültekintően járjon el, ha a funkció működése közben kinyitja a sütő ajtaját. Gőz szabadulhat ki.

Fertőtlenítés

Ezzel a funkcióval tárolóedényeket (pl. cumisüveget) fertőtleníthet.

Helyezze a tiszta tárolóedényt fejjel lefelé az első polc középső részére.

Töltse fel a víztartályt a maximális mennyiségű vízzel, és állítson be 40 perces időtartamot.

Sütés-főzés

Ezzel a funkcióval bármilyen friss vagy fagyasztott ételt elkészíthet. Ezzel a módszerrel elkészíthet, felmelegíthet, felolvaszthat, posírozhat vagy blansírozhat zöldséget, húst, halat, tésztaféléket, rizst, gríz és tojást.

Egyetlen művelettel komplett menüt is készíthet. A hasonló elkészítési idejű ételeket javasolt egyszerre sütni/főzni. Egyszerre történő főzésnél mindig a javasolt legnagyobb vízmennyiséget használja.

A második polcszintet használja.

Állítson be 99 °C-os hőmérsékletet, hacsak az alábbi táblázat másképpen nem ajánlja.

Zöldségek

Ételek	Idő (perc)
Blansírozás	10
Brokkoli rózsák ¹⁾	13 - 15
Zöldség blansírozva	15
Gombaszeletek	15 - 20
Paprika csíkokra vágva	15 - 20
Spenót, friss	15 - 20
Spárga, zöld	15 - 25
Padlizsán	15 - 25
Cukkini szeletelve	15 - 25
Sütőtök kockára vágva	15 - 25
Paradicsom	15 - 25
Bab blansírozva	20 - 25
Galambbegy, rózsák	20 - 25
Kelkáposzta	20 - 25
Zeller, kockára vágva	20 - 30
Póréhagyma karikára vágva	20 - 30
Borsó	20 - 30
Cukorborsó	20 - 30
Édesburgonya	20 - 30
Spárga, fehér	25 - 35
Kelbimbó	25 - 35
Sárgarépa	25 - 35
Karfiol rózsák	25 - 35
Édeskömény	25 - 35
Karalábé csíkokra vágva	25 - 35
Fehér bab	25 - 35

Ételek	Idő (perc)
Brokkoli egész	30 - 40
Csöves főtt kukorica	30 - 40
Feketegyökér	35 - 45
Karfiol egész	35 - 45
Zöldborsó	35 - 45
Fehér- vagy vöröskáposzta csíkokra vágva	40 - 45
Articsóka	50 - 60
Szárazbab, beáztatva (víz / bab arány: 2:1)	55 - 65
Savanyú káposzta	60 - 90
Cékla	70 - 90

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 5 perccig.

Köretek

Ételek	Idő (perc)
Kuskusz (víz / kuskusz arány: 1:1)	15 - 20
Friss vékonymetélt	15 - 25
Tejbegríz (tej / gríz arány: 3,5:1)	20 - 25
Lencse, vörös (víz / lencse arány: 1:1)	20 - 30
Nokedli	25 - 30
Bulgur búzatöret (víz / bulgur arány: 1:1)	25 - 35
Kelt gombóc	25 - 35
Illatos rizs (víz / rizs arány: 1:1)	30 - 35
Főtt burgonya negyedbe vágva	35 - 45
Zsemlegombóc	35 - 45
Krumplis gombóc	35 - 45
Rizs (víz / rizs arány: 1:1) ¹⁾	35 - 45

Ételek	Idő (perc)
Polenta (3:1 arányú folyadék)	40 - 50
Tejberizs (tej / rizs arány: 2,5:1)	40 - 55
Krumpli hámozatlan, közepes méretű	45 - 55
Lencse, barna és zöld (víz / lencse arány: 2:1)	55 - 60

1) A víz / rizs arány a rizs típusától függően változhat.

Gyümölcs

Ételek	Idő (perc)
Almaszeletek	10 - 15
Meleg kompót	10 - 15
Csokoládé olvasztása	10 - 20
Gyümölcskompót	20 - 25

Hal

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Lepényhal filé	80	15
Garnéla, friss	85	20 - 25
Kagyló	99	20 - 30
Lazacfilé	85	20 - 30
Pisztráng 0,25 kg	85	20 - 30
Garnéla, fagyasztott	85	30 - 40
Szivárványos pisztráng, 1 kg	85	40 - 45

Hús

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Chipolata Kolbász	80	15 - 20
Bajor borjúkolbász (fehér kolbász)	80	20 - 30
Bécsi kolbász	80	20 - 30
Párolt csirkemell	90	25 - 35
Főtt sonka (1 kg)	99	55 - 65
Csirke, posírozott 1 - 1,2 kg	99	60 - 70
Kasseler (füstölt sertéskaraj, párolt)	90	70 - 90
Borjú / sertés karaj 0,8 - 1 kg	90	80 - 90
Tafelspitz (minőségi párolt marhahús)	99	110 - 120

Tojás

Ételek	Idő (perc)
Lágy tojás	10 - 11
Félkemény tojás	12 - 13
Kemény tojás	18 - 21

11.3 Infrásütés és Vital Sütés kombinálva.

Ezeket a funkciókat kombinálva húsokat, zöldségeket és köreteket készíthet egyidejűleg.

- Állítsa be a funkciót: Infrásütés a hűssütéshez.
- Adja hozzá az előkészített zöldségeket és köreteket.
- Hűtse le a sütőt körülbelül 90 °C hőmérsékletre. Kinyithatja a sütőtér ajtaját az első fokozatig, kb. 15 percre.
- Állítsa be a funkciót: Vital Sütés. Főzze egyszerre az összes fogást, amíg el nem készül.

Ételek	Infrásütés (első lépés: hús elkészítése)			Vital Sütés (második lépés: zöldségek hozzáadása)		
	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült (1 kg) Kelbimbó, polenta	180	60 - 70	hús: 1	99	40 - 50	hús: 1 zöldségek: 3
Sertés roston (1 kg), Burgonya, zöldség, szósz	180	60 - 70	hús: 1	99	30 - 40	hús: 1 zöldségek: 3
Borjú roston (1 kg), Rizs, zöldség	180	50 - 60	hús: 1	99	30 - 40	hús: 1 zöldségek: 3

11.4 Páratartalom, Magas

A második polcszintet használja.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Vékony halfilé	85	15 - 25
Tükröttojás	90 - 110	15 - 30

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Kisebb halak 0,35 kg-ig	90	20 - 30
Vastag halfilé	90	25 - 35
Hal egészben 1 kg-ig	90	30 - 40

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Puding / lepény ki-sebb edényben	90	35 - 45
Tepsis gombóc	120 - 130	40 - 50
Terrine (Pástétom)	90	40 - 50

11.5 Páratartalom, Alacsony

A második polcszintet használja.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Elősütött bagettek (40 - 50 g)	200	20 - 30
Elősütött roládok	200	20 - 30
Elősütött bagettek, fagyasztott, 40 - 50 g	200	25 - 35
Aszpickban lévő vegyes hús (nyers, 0,5 kg)	180	30 - 40

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Péksütemény (40 - 60 g)	180 - 210	30 - 40
Tésztafelfújt	190	40 - 50
Kenyér (0,5 - 1 kg)	180 - 190	45 - 50
Lasagne	180	45 - 55
Csirke (1 kg)	180 - 200	50 - 60
Burgonya-felfújt	160 - 170	50 - 60
Füstölt sertés karaj (0,6 - 1 kg)	160 - 180	60 - 70
Marhasült (1 kg)	180 - 200	60 - 90
Kacsa (1,5 - 2 kg)	180	70 - 90
Borjú roston (1 kg)	180	80 - 90
Sertés roston (1 kg)	160 - 180	90 - 100

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Liba (3 kg)	170	130 - 170	1

11.6 Regenerálódás

A második polcszintet használja.

Állítsa be a hőmérsékletet 110 °C-ra.

Ételek	Idő (perc)
Egytálételek	10 - 15
Tésztafelfújt	10 - 15

Ételek	Idő (perc)
Rizs	10 - 15
Gombócok	15 - 25

11.7 Tésztasütés

- A legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.

- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények nem mindig egyenletesen barnulnak. Egyetlen barnulás esetén nem szükséges megváltoztatni a hőmérséklet-beállítást. Sütés közben a különbségek kiegyenlítődnak.
- A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

11.8 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Alul túl világos a sütemény.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízessé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.
	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Ügyeljen a keverési időre, főleg akkor, ha keverőgépet használ.
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	Túl hosszú sütési időt választott.	A következő sütéskor rövidebb sütési időt állítson be.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Állítson be alacsonyabb sütőhőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot.
	A tésztát nem egyenletesen terítette el.	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon.
A sütemény nem sül meg az adott idő alatt.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.

11.9 Sütés egy szinten:

Sütés sütőformákban

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Forma torta / briós	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	50 - 70	1

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Piskóta / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	140 - 160	70 - 90	1
Tortalap - omlós tészta	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 170	20 - 25	2
Sajttorta	Felső/Alsó Fűtés	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fonott kalács / kenyér	Felső/Alsó Fűtés	170 - 190	30 - 40	3
Karácsonyi stollen	Felső/Alsó Fűtés	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Kenyér (rozskenyér): 1. A sütési folyamat első része. 2. A sütési folyamat második része.	Felső/Alsó Fűtés	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Krémes felfújt / képviselőfánk	Felső/Alsó Fűtés	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Kecsztekerics	Felső/Alsó Fűtés	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Morzsás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Vajas mandulatorta / cukros sütemények	Felső/Alsó Fűtés	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150	35 - 55	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Felső/Alsó Fűtés	170	35 - 55	3
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	40 - 80	3

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Kelt sütemények kényes fel-téttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Felső/Alsó Fűtés	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

Teasütemény

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósüt. omlós tésztából	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	10 - 20	3
Aprósütemény kevert piskóta-tésztából	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	15 - 20	3
Tojásfehérjéből készült sütemények / habcsók	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	80 - 100	120 - 150	3
Puszedli	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	100 - 120	30 - 50	3
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Aprósüt. leveles tésztából	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Péksütemény	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 ¹⁾	10 - 25	3
Péksütemény	Felső/Alsó Fűtés	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

1) Melegítse elő a sütőt.

11.10 Tészták és felfújtak

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfűjt	Felső/alsó fűtés	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Felső/alsó fűtés	180 - 200	25 - 40	1
Csőben sült zöldség ¹⁾	Infrasütés	160 - 170	15 - 30	1

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Olvasztott sajtos tetejű bagett	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 - 170	15 - 30	1
Édes felfújtak	Felső/alsó fűtés	180 - 200	40 - 60	1
Halfelfűjt	Felső/alsó fűtés	180 - 200	30 - 60	1
Töltött zöldség	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 - 170	30 - 60	1

1) Melegítse elő a sütőt.

11.11 Hőlégbefúvás (Nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tészta felfűjt	200 - 220	45 - 55	3
Burgonyafelfűjt	180 - 200	70 - 85	3
Muszaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Császármorzsa	190 - 200	55 - 70	3
Rizspuding	170 - 190	45 - 60	3
Almatorta, piskótatésztával (kerek tortaformában)	160 - 170	70 - 80	3
Fehér kenyér	190 - 200	55 - 70	3

11.12 Sütés több szinten

Használja ezt a funkciót: Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok.

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
Krémes felfűjt / képviselőfánk	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
Száraz streusel torta	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Melegítse elő a sütőt.

Teasütemény / aprósütemény / tészták / péksütemény

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
Aprósüt. omlós tésztából	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Aprósütemény kevert piskóta-tésztából	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Tojásfehérjével készült teasütemények, habcsók	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Puszedli	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Kelt tésztájú sütemény	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Aprósüt. leveles tésztából	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Péksütemény	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Melegítse elő a sütőt.

11.13 Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

Ezzel a funkcióval 65 °C-nál nem magasabb maghőmérsékletensovány, porhanyós húsokat és halat lehet elkészíteni. Ez a funkció nem ajánlott pörkölték vagy zsíros sertéshúsból készült ételek elkészítéséhez. A megfelelő maghőmérséklet pontos beállításához használhatja a húshőmérőt (lásd a húshőmérőre vonatkozó táblázatot).

Az első 10 percben a sütő hőmérsékletét 80 °C és 150 °C között lehet beállítani. A hőmérséklet alapértelmezett értéke 90 °C. A hőmérséklet beállítása után a készülék a sütést 80 °C-on folytatja. Ne

használja ezt a funkciót szárnyasok elkészítéséhez.



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

1. Főzőlapon süsse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.
2. Helyezze a húst a forró hússütő tepsivel együtt a sütő huzalpolcára.
3. Nyomja a húshőmérő szenzort a húsba.
4. Válassza ki a Hőlégbefúvás, Kis Hőfok funkciót, és állítsa be a megfelelő végső maghőmérsékletet.

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marha hátszín	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Marhafilé	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Borjú roston	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Marhacsecse-nye	200 - 300 g	120	20 - 40	3

11.14 Pizzasütés

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pizza (vékony)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (sok feltéttel)	180 - 200	20 - 30	2
Gyümölcslepény	180 - 200	40 - 55	1
Spenótos lepény	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Svájci flan	170 - 190	45 - 55	1
Almatorta, bevonat- tal	150 - 170	50 - 60	1
Zöldséges pite	160 - 180	50 - 60	1
Kovásztalan kenyér	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Leveles tésztából készült lepény	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Pírog (a calzone orosz változata)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

11.15 Hússütés

Használjon hőálló edényeket.

A nagyon húsdarabokat közvetlenül a tepsiben, vagy a fölötte lévő huzalpolcon süsse.

Tegyen egy kis vizet a tepsibe, hogy a húsból kifolyó lé vagy zsír ne égjen rá.

Ha ropogós külsejű húst kíván sütni, helyezze a hússütő tepsibe, és ne tegyen rá fedőt.

A sütési idő 1/2 - 2/3 részének elteltekor fordítsa meg a süttött húst.

Ahhoz, hogy a hús szaftosabb maradjon:

- a nem zsíros hússokat fedéllel ellátott sütőtepsiben süsse meg, vagy használjon sütőzacskót.

- a húst vagy halat nagyobb darabokban (legalább 1 kg-os) süsse. többször locsolja meg a saját levűkkel.
- hússütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat

11.16 Sütési táblázat

Marhahús

Ételek	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Serpenyős marhasült	1–1,5 kg	Felső/Alsó Fűtés	230	120 - 150	1
Marhasült vagy marhabélszín: véres	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Marhasült vagy marhabélszín: közepes	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Marhasült vagy marhabélszín: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Melegítse elő a süttőt.

Sertés

Ételek	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka/tarja/sonka	1 - 1.5	Infrasütés	160 - 180	90 - 120	1
Borda/karaj	1 - 1.5	Infrasütés	170 - 180	60 - 90	1
Fasírt	0.75 - 1	Infrasütés	160 - 170	50 - 60	1
Sertés csülök (előfőzött)	0.75 - 1	Infrasütés	150 - 170	90 - 120	1

Borjú

Ételek	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Borjú roston	1	Infrasütés	160 - 180	90 - 120	1
Borjúcsülök	1.5 - 2	Infrasütés	160 - 180	120 - 150	1

Bárány

Ételek	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránycsülök/bárány roston	1 - 1.5	Infrasütés	150 - 170	100 - 120	1
Báránygerinc	1 - 1.5	Infrasütés	160 - 180	40 - 60	1

Vad

Ételek	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Nyúlgerinc/vadnyúlláb	1 kg-ig	Felső/Alsó Fűtés	230 ¹⁾	30 - 40	1
Őzgerinc	1.5 - 2	Felső/Alsó Fűtés	210 - 220	35 - 40	1
Comb	1.5 - 2	Felső/Alsó Fűtés	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Szárnyasok

Ételek	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi részek	Egyenként 0,2 - 0,25 kg	Infrasütés	200 - 220	30 - 50	1
Fél csirke	Egyenként 0,4 - 0,5 kg	Infrasütés	190 - 210	35 - 50	1
Csirke, jérce	1 - 1.5	Infrasütés	190 - 210	50 - 70	1
Kacsa	1.5 - 2	Infrasütés	180 - 200	80 - 100	1
Liba	3.5 - 5	Infrasütés	160 - 180	120 - 180	1
Pulyka	2.5 - 3.5	Infrasütés	160 - 180	120 - 150	1
Pulyka	4 - 6	Infrasütés	140 - 160	150 - 240	1

Hal (párolt)

Ételek	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal egészben	1 - 1.5	Felső/Alsó Fűtés	210 - 220	40 - 60	1

11.17 Grill

- A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.

- Állítsa a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcpozícióra.
- Mindig úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcpozíción gyűljön össze.

- Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen.
- Mindig melegítse elő 5 percig üresen a sütőt a grill funkció segítségével.

**VIGYÁZAT!**

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

Grill

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
		Első oldal	Második oldal	
Marha hátszín	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Marhaszelet	230	20 - 30	20 - 30	3
Sertés hátszín	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Borjúhát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Bárány hátszín	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hal egészben, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Grill + Felső Sütés

Ételek	Idő (perc)		Polcmagasság
	Első oldal	Második oldal	
Burgers / Hamburgerek	8 - 10	6 - 8	4
Sertésszelet	10 - 12	6 - 10	4
Kolbászok	10 - 12	6 - 8	4
Filé / borjúszeletek	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Píritós	1 - 3	1 - 3	5
Píritós kenyér feltét- tel	6 - 8	-	4

11.18 Fagyasztott Ételek

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fagyasztott pizza	200 - 220	15 - 25	2
Amerikai mirelit pizza	190 - 210	20 - 25	2
Hideg pizza	210 - 230	13 - 25	2
Mirelit pizza szelet	180 - 200	15 - 30	2
Sült burgonya, vékony	200 - 220	20 - 30	3

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sült burgonya, vas-tag	200 - 220	25 - 35	3
Zöldségek/Kroketek	220 - 230	20 - 35	3
Pirított Vagdaltak	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / cannelloni, friss	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/cannelloni fagy.	160 - 180	40 - 60	2
Sütőben sült sajt	170 - 190	20 - 30	3
Csirke Szárny	190 - 210	20 - 30	2

11.19 Tartósítás - Alsó sütés

- Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.
- Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.
- Ennél a funkciónál az alulról számított első polcot használja.
- A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.
- Az üvegeket azonos szintig töltsse fel, és zárja le kapoccsal.
- 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).

Bogyós gyümölcsök

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés percben
Földieper / áfonya / málna / érett egres	160 - 170	35 - 45	-

Csonthéjas gyümölcsök

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés percben
Körte / birsalma / szilva	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Zöldségek

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdé- től (perc)	A 100 °C-on folyta- tott további főzés percben
Sárgarépa ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uborka	160 - 170	50 - 60	-
Vegyes savanyú- ság	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Karalábé / borsó / spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.





**11.20 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

 ZÖLDSÉGEK		
	 (°C)	 (ó)
Fűszernövény	40 - 50	2 - 3

 GYÜMÖLCS		
 Állítsa be a hőmérsékletet 60 - 70 °C-ra.		
	 (ó)	
Szilva	8 - 10	
Sárgabarack	8 - 10	
Almaszeletek	6 - 8	
Körte	6 - 9	

11.21 Kenyér

A sütő előmelegítése nem ajánlott.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fehér Kenyér	170 - 190	40 - 60	2

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Bagett	200 - 220	35 - 45	2
Briós	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rozskenyér	170 - 190	50 - 70	2
Barna kenyér	170 - 190	50 - 70	2
Sokmagvas kenyér	170 - 190	40 - 60	2
Zsemle	190 - 210	20 - 35	2

11.22 Húshőmérő szenzor táblázat

Marhahús	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Véres	Közepes	Jól átsütve
Marha hátszín	45	60	70
Hátszín	45	60	70

Marhahús	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Jobban
Fasírt	80	83	86

Sertés	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Jobban
Sonka, Sült	80	84	88
Borda (gerinc), Füstölt sertéskaraj, Füstölt sertéskaraj párolva	75	78	82

Borjú	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Jobban
Borjú roston	75	80	85
Borjúcsülök	85	88	90

Ürű / bárány	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Jobban
Ürűcomb	80	85	88

Ürű / bárány	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Jobban
Ürűborda	75	80	85
Báránycsülök, Bárány roston	65	70	75

Vad	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Jobban
Nyúlboroda, Őzgerinc	65	70	75
Nyúlláb, nyúlcomb, Nyúl egészben, Őz-/vadcomb	70	75	80

Szárnyasok	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Jobban
Csirke (egész / fél / mell)	80	83	86
Kacsa (egész / fél), Pulyka (egész / mell)	75	80	85
Kacsa (mell)	60	65	70

Hal (lazac, pisztráng, süllő)	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Jobban
Hal (egész / nagy / párolt), Hal (egész / nagy / roston)	60	64	68

Felfújtak - Előfőzött zöldségek	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Jobban
Cukkini felfújt, Brokkoli felfújt, Édesköményes felfújt	85	88	91

Felfújtak - Pikáns	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Jobban
Cannelloni, Lasagne, Tésztafelfújt	85	88	91

Felfújtak - Édes	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Jobban
Fehér kenyér felfújt gyümölcs-csel / gyümölcs nélkül, Rizskása felfújt gyümölcscsel / gyümölcs nélkül, Édesmetélt felfújt	80	85	90

11.23 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

A vizsgálati módszerek megfelelnek az EN 60350-1:2013 és IEC 60350-1:2011 szabványoknak.

Sütés egy szinten. Sütés sütőformákban

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Piskóta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	140 - 150	35 - 50	2
Piskóta (zsiradék nélkül)	Felső/Alsó Fűtés	160	35 - 50	2
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160	60 - 90	2
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Felső/Alsó Fűtés	180	70 - 90	1

Sütés egy szinten. Teasütemény

A harmadik polcszintet használja.

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	140	25 - 40
Linzer / omlós tészták	Felső/Alsó Fűtés	160 ¹⁾	20 - 30
Aprósütemény (20 db/ tepsi)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 ¹⁾	20 - 35
Aprósütemény (20 db/ tepsi)	Felső/Alsó Fűtés	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Több szinten való sütés. Teasütemény

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
				2. pozíció	3. pozíció
Linzer / omlós tészták	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Aprósütemény (20 db/tepsi)	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Melegítse elő a sütőt.

Grill

Melegítse elő az üres sütőt 5 perccig.

Grillezés maximális hőmérséklettel.

Ételek	Funkció	Idő (perc)	Polcmagasság
Pirítós	Grill	1 - 3	5
Bífsztek	Grill	24 - 30 ¹⁾	4

1) Félidőben fordítsa meg.

Grill + Felső Sütés

Melegítse elő az üres sütőt 3 perccig.

Grillezés maximális hőmérséklettel.

A negyedik polcszintet használja.

Ételek	Idő (perc)	
	Első oldal	Második oldal
Hamburgerek	8 - 10	6 - 8
Pirítós	1 - 3	1 - 3

11.24 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

A funkció vizsgálati módszerei: Vital sütés.

Ételek	Tartály (Gastrom)	Mennyiség (g)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Megjegyzés
Brokkoli ¹⁾	1 x 1/2 perforált	300	3	99	13 - 15	Helyezze a sütő tálcát az első polcszintre.

Ételek	Tartály (Gastromorm)	Mennyiség (g)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Megjegyzés
Brokkoli ¹⁾	2 x 1/2 perforált	2 x 300	2 és 4	99	13 - 15	Helyezze a sütő tálcát az első polcszintre.
Brokkoli ¹⁾	1 x 1/2 perforált	max.	3	99	15 - 18	Helyezze a sütő tálcát az első polcszintre.
Fagyasztott borsó	2 x 1/2 perforált	2 x 1300	2 és 4	99	Amíg a leghidegebb pont hőmérséklete el nem éri a 85 °C-ot.	Helyezze a sütő tálcát az első polcszintre.

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 5 perccig.

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 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 szennyeződésekkel 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.

Minden használat után tisztítsa meg a sütőteret.

12.2 Javasolt tisztítószer

Ne használjon súrolószivacsot vagy maró hatású tisztítószert. Ez károsíthatja a készülék zománcozását és a rozsdamentes acél alkatrészeket.

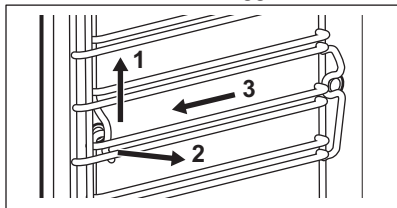
Termékeink online a www.electrolux.com/shop weboldalon és kiskereskedőinknél vásárolhatók meg.

12.3 A polcvezető sínek eltávolítása

Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a sütő lehűlt. Égésveszély!

A sütő tisztításához távolítsa el a polcvezető síneket.

1. A síneket óvatosan húzza fel- és kifelé az elülső felfüggesztésből.



2. Húzza el a polcvezető sín elülső végét az oldalfaltól.
3. Húzza ki a síneket a hátsó felfüggesztésből.

A poltartókat a kiszereeléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

12.4 Almenü a következőhöz: Tisztítás

A tisztítási funkciók almenüje a érzékelőmezővel érhető el.

Szimbólum	Menüpont	Megnevezés
S1	Tartály ürítés	A gőz funkciók használata után a maradék víz eltávolítási eljárása a víztartályból.
S2	Gőz tisztítás	A készülék tisztítása gőz segítségével.
S3	Vízkötelenítés	A gőzfejlesztő rendszer vízkőlerakódásoktól mentesítő tisztítási eljárása.
S4	Öblítés	A gőzfejlesztő rendszer átöblítési és tisztítási eljárása a gőz funkciók gyakori használata esetén.

12.5 Tisztítási funkció bekapcsolása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Addig érintse meg a érzékelőmezőt, míg az S1 meg nem jelenik a kijelzőn. Egyes modelleknél az S2, S3, S4 is választható.
3. A tisztítási funkció kiválasztását a \wedge vagy \vee megérintésével végezheti el.
4. A választása megerősítéséhez érintse meg az OK gombot.

12.6 Tartály ürítés - S1

Vegye ki az összes tartozékot.

A tisztítás funkció eltávolítja a maradék vizet a víztartályból. Gőzsütés után kapcsolja be a funkciót.

A funkció időtartama kb. 6 perc.

A sütővilágítás ennél a funkciónál nem világít.

1. Helyezze a tálcát az első polcszintre.
2. Tartály ürítés bekapcsolása - S1. Lásd a „Tisztítási funkció bekapcsolása” című részt.
3. Érintse meg a OK gombot. Az eljárás befejezése után távolítsa el a sütő tálcát.

12.7 Gőz tisztítás - S2

Amennyire lehetséges, a szennyeződést kézzel távolítsa el.

Az oldalfalak tisztításához távolítsa el a tartozékokat és a poltartót.

A gőztisztító funkciók támogatják a készülék sütőterének gőzzel történő tisztítását.



A jobb eredmény érdekében a tisztítási funkciót hideg készülékkel indítsa el.



A megadott idő a funkció időtartamával áll összefüggésben, és nem tartalmazza azt az időt, mely a sütőtérnek a felhasználó által történő tisztításához szükséges.

Amikor a gőztisztítás funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

1. Hideg vízzel tölts fel a víztartályt a maximális szintig (kb. 950 ml), míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.
2. Kapcsolja be a Gőz tisztítási funkciót - S2. Lásd a „Tisztítási funkció bekapcsolása” című részt. A funkció időtartama kb. 30 perc. Egy hangjelzés hallható, amikor a program befejeződik.
3. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
4. A készülék belső felületét nem karcoló, felületkímélő szivaccsal törölje át. A sütőtér tisztításához meleg víz használható.

Tisztítás után hagyja nyitva a készülék ajtaját kb. 1 órára. Várja meg, hogy a készülék kiszáradjon. Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a készüléket. A kiszáritás meggyorsításához csukja be az ajtót, és a Hőlégbefúvás, nagy hőfok funkció segítségével fűtse fel a készüléket 150 °C hőmérsékletre, körülbelül 15 perc alatt. A tisztítási funkció akkor a legjobb hatásfokú, ha kézzel azonnal áttörli a készüléket a funkció befejeződése után. Ismétlje meg az eljárást, ha a készülék erősen szennyezett.

12.8 Tisztítás Emlékeztető

A funkció emlékezteti arra, hogy tisztítás szükséges, és az alábbi funkciót kell végrehajtania: S2.

A funkció be- / kikapcsolásához használja a beállítások menüt.

12.9 Gőzfejlesztő rendszer - Vízkötelenítés - S3

Amikor a gőzfejlesztő rendszer működik, a víz kalciumtartalma miatt vízkő rakódik le a készülék belsejében. Ez negatív hatást fejt ki a gőz minőségére, a gőzfejlesztő rendszer teljesítményére és az étel minőségére. Ennek megakadályozása érdekében tisztítsa meg a gőzfejlesztő rendszert a vízkőlerakódásoktól.

Válasszon funkciót a következő menüből:

A művelet teljes időtartama hozzávetőleg 2 óra.

A sütővilágítás ennél a funkciónál nem világít.

1. Vegye ki az összes tartozékot.
2. Ellenőrizze, hogy a víztartály üres-e. Kapcsolja be a Tartály ürítés - S1 funkciót, amennyiben szükséges.
3. Helyezze a tálcát az első polcszintre.
4. Töltsön 250 ml vízkőoldót a víztartályba.
5. Hideg vízzel tölts fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. A művelet időtartama hozzávetőleg 1 óra 40 perc.
6. Kapcsolja be a Vízkötelenítés funkciót - S3. Lásd a „Tisztítási funkció bekapcsolása” című részt.
7. Az első szakasz végén ürítse ki a tálcát, majd helyezze ismét az első polcszintre.
8. Kapcsolja be az Öblítés funkciót. Lásd a „Gőzfejlesztő rendszer - Öblítés - S4” című szakaszt.

Az eljárás befejezése után távolítsa el a tálcát.



Amennyiben a Vízkötelenítés funkció végrehajtása nem megfelelő, a kijelzőn a funkció ismételt végrehajtására felszólító üzenet jelenik meg.

Egy száraz törölkendővel törölje ki a készülék belsejét, ha az nedves és

párás. Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a készüléket.

12.10 Vízkötelenítési emlékeztető

Két vízkötelenítési emlékeztető figyelmezteti a következő funkció végrehajtására: Vízkötelenítés. Az emlékeztetők a készülék minden kikapcsolásakor megjelennek. Amikor az emlékeztető aktív, az S3 szimbólum villog a kijelzőn.

- A finom emlékeztető figyelmezteti, és javasolja a vízkötelenítési ciklus végrehajtását.
- A határozott emlékeztető kötelezi a vízkötelenítés végrehajtására. Ha nem hajtja végre a készülék vízkötelenítését a határozott emlékeztető bekapcsolásakor, akkor nem használhatja a gőz funkciókat. A vízkötelenítési emlékeztető nem kapcsolható ki.

12.11 Gőzfejlesztő rendszer - Öblítés - S4

Vegye ki az összes tartozékot.

A funkció időtartama kb. 30 perc.

A sütővilágítás ennél a funkciónál nem világít.

1. Helyezze a tálcát az első polcszintre.
2. Hideg vízzel töltsé fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.
3. Kapcsolja be az Öblítés funkciót: S4. Lásd a „Tisztítási funkció bekapcsolása” című részt.

Az eljárás befejezése után távolítsa el a tálcát.

12.12 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

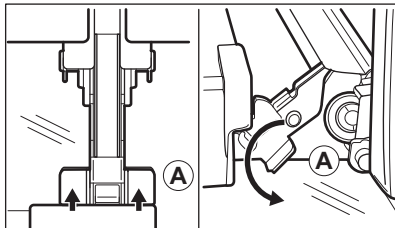
A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma modellenként változik.



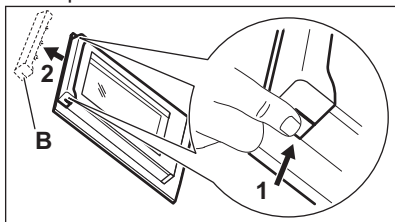
FIGYELMEZTETÉS!
Az ajtó nehéz.

1. Nyissa ki teljesen az ajtót.

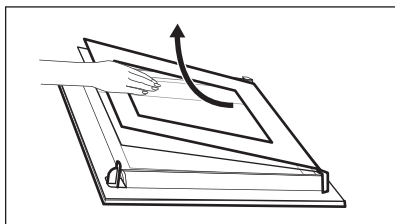
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.



3. Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög).
4. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről.
5. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenes felületre.
6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.



7. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz
8. Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfelé húzva vegye ki őket a vezetősínből.



9. Tisztítsa meg az üveglapokat mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

Amikor a tisztítás befejeződött, a fenti lépéseket fordított sorrendben hajtja végre. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót.

**FIGYELMEZTETÉS!**

Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, máskülönben az ajtó felülete túlmelegedhet.

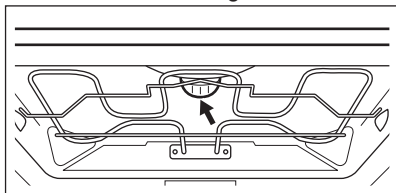
12.13 A hűtőlámpa cseréje**FIGYELMEZTETÉS!**

Vigyázat! Áramütés-veszély!
A lámpa forró lehet.

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

Felső lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához forgassa azt.



2. Távolítsa el a fémgyűrűt, majd tisztítsa meg az üveg fedőlapot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra .
4. Illesze a fémgyűrűt az üveg fedőlapra.
5. Szerelje fel az üvegbúrát.

Oldalsó lámpa



1. A sütőlámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polcvezető sínt.
2. 20-as torx csavarhúzó segítségével távolítsa el a fedelet.
3. Szerelje ki és tisztítsa meg a fémkeretet és a tömítést.
4. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
5. Szerelje fel a fémkeretet és a tömítést. Húzza meg a csavarokat.
6. Helyezze vissza a bal oldali polcvezető sínt.

13. HIBAELEHÁRÍTÁS**FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mit tegyek, ha...

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 készülék kikapcsolt állapotában a kijelzőn nem látható az óra.	A készülék ki van kapcsolva.	A kijelző ismételt bekapcsolásához érintse meg egyszerre a  és  gombot.
A hűhőmérő szenzor nem működik.	A hűhőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.	Nyomja be a hűhőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan készülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A kijelzőn „C2” látható.	Szeretné elindítani a Felőlvastás funkciót, de nem húzta ki a hűhőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.	Húzza ki a hűhőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
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.
A vízkötelenítési folyamat a vége előtt megszakad.	Áramkimaradás volt.	Ismételje meg az eljárást.
A vízkötelenítési folyamat a vége előtt megszakad.	A funkciót a felhasználó leállította.	Ismételje meg az eljárást.
Nincs víz a mély tepsiben a vízkötelenítési eljárás után.	Nem töltötte fel a víztartályt a maximális szintig.	Ellenőrizze, hogy van-e vízköoldó / víz a víztartályban. Ismételje meg az eljárást.
Piszkos víz található a sütőtér alján a vízkötelenítési eljárás után.	A mély tepsi nem a megfelelő polcszinten helyezkedik el.	Távolítsa el a megmaradt vizet és vízköoldót a sütő aljából. Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
A tisztítási funkció a vége előtt megszakad.	Áramkimaradás volt.	Ismételje meg az eljárást.
A tisztítási funkció a vége előtt megszakad.	A funkciót a felhasználó leállította.	Ismételje meg az eljárást.
A tisztítási funkció befejeződése után túl sok víz található a sütőtér alján.	A tisztítási ciklus bekapcsolása előtt túl sok oldószer permetezett a készülékbe.	A sütőtér minden részét vékony rétegben vonja be az oldószerrel. Az oldószer egyenletesen permetezze a felületekre.
A tisztítási eljárás eredményessége nem megfelelő.	A gőztisztítás funkció elindításakor a sütőtér kezdeti hőmérséklete túl magas volt.	Ismételje meg az eljárást. Az eljárást lehűlt készüléken végezze el.
A tisztítási eljárás eredményessége nem megfelelő.	A tisztítási eljárás megkezdése előtt nem távolította el a vezetősíneket. Ezek átadják a hőt a falaknak, és csökkentik az eljárás határfokát.	Távolítsa el a vezetősíneket a készülékből, majd ismét indítsa el a funkciót.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A tisztítási eljárás eredményessége nem megfelelő.	A tisztítási eljárás megkezdése előtt nem távolította el a tartozékokat a készülékből. Ezek megzavarják a gőz keringését, és csökkentik az eljárás hatékonyságát.	Távolítsa el a tartozékokat a készülékből, majd ismét indítsa el a funkciót.
A készülék bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn "Demo" jelenik meg.	A demo üzemmód bekapcsolott.	Olvassa el a „Beállítások menü használata” című szakaszt a „További funkciók” fejezetben.

13.2 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.)

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

Gyártó neve	Electrolux
A készülék azonosítójele	EOB7S31X KOB7S31X
Energihatékonysági szám	81.0
Energihatékonysági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál adag hagyományos sütésmódja esetén	1.09 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.68 kWh/ciklus
Sütőtér száma	1
Hőforrás	Villamos energia

Térfogat	70 l	
Sütő típusa	Beépíthető sütő	
Tömeg	EOB7S31X	39.0 kg
	KOB3S31X	39.0 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.

Általános javaslatok

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

Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor csak lehetséges, az ételt még felfűtés előtt helyezze a sütőbe.

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

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

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

Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradék hő

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

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.

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.

Hőlégbefúvás (Nedves)


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

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


A kijelző kikapcsolása

A kijelző kikapcsolható. Egyidejűleg nyomja meg és tartsa nyomva a  és  gombot. A bekapcsoláshoz ismételje meg ezt a műveletet.

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



867353067-A-042019

