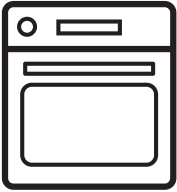




Electrolux



electrolux.com/register



EOB7S31X

KOBCS31X

HU Használati útmutató | Gőzölős sütő



Üdvözljük az Electrolux honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási, szerviz- és javítási információk kérése:

www.electrolux.com/support

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

| | |
|---|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... | 2 |
| 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..... | 19 |
| 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 21 |
| 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... | 42 |
| 13. HIBAEELHÁRÍTÁS..... | 47 |
| 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG..... | 49 |
| 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK..... | 50 |

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

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a

készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossgal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- 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 kizárólag ételkészítési célra szolgál.
- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.

- **FIGYELEM:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- **FIGYELEM:** Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (mághőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegeinek tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezett személy helyezheti üzembe.

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

- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.
- A beépíthető készüléknek meg kell felelnie a DIN 68930 stabilitási követelményeinek.

| | |
|--|--------------|
| Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt) | 578 (600) mm |
| Konyhaszekrény szélessége | 560 mm |
| Konyhaszekrény mélysége | 550 (550) mm |
| Készülék elülső részének magassága | 594 mm |
| Készülék hátulsó részének magassága | 576 mm |
| Készülék elülső részének szélessége | 595 mm |
| Készülék hátulsó részének szélessége | 559 mm |
| Készülék mélysége | 567 mm |

| | |
|--|-----------|
| Készülék beépített mélysége | 546 mm |
| Mélység nyitott ajtónál | 1027 mm |
| Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás | 560x20 mm |
| Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el | 1500 mm |
| Rögzítőcsavarok | 4x25 mm |

2.2 Elektromos csatlakozás

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.

- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a többi 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.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábelrel és dugasszal kerül szállításra.

2.3 Használat

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés 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 károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - 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 maradó foltokat ejthet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa 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 készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás

FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. Csak semleges tisztítószeret használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 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.

2.6 Belső világítás

FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.7 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

2.8 Ártalmatlanítás

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

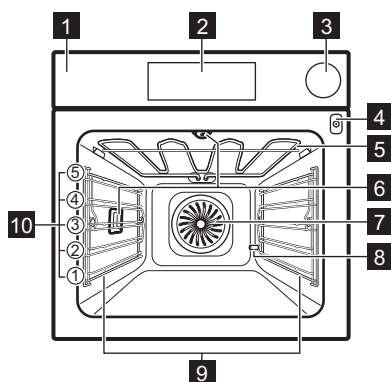
Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.

- 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 vagy háziállatok készülékben rekedését.

3. TERMÉKLEÍRÁS

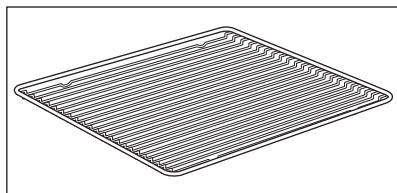
3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Elektronikus programkapcsoló
- 3 Víztartály
- 4 Húshőmérő szenzor csatlakozója
- 5 Fűtőbetét
- 6 Lámpa
- 7 Ventilátor
- 8 Kifolyócső vízkőmentesítése
- 9 Polctartó, eltávolítható
- 10 Polcpozíciók

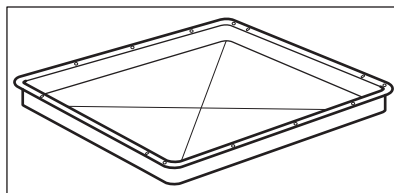
3.2 Tartozékok

Sütőrács



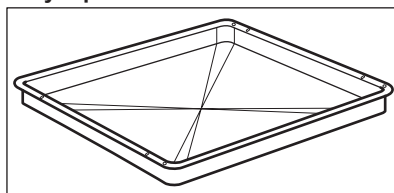
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, valamint hússütéshez.

Sütő tálca



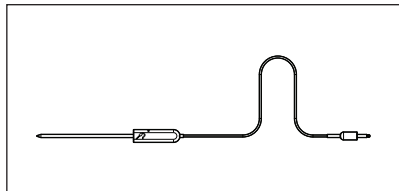
Tortákhoz és süteményekhez.

Mély tepsi



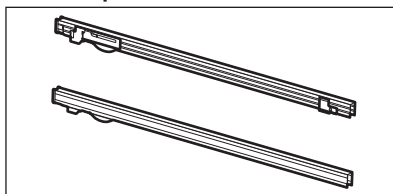
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Húshőmérő szenzor



Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.

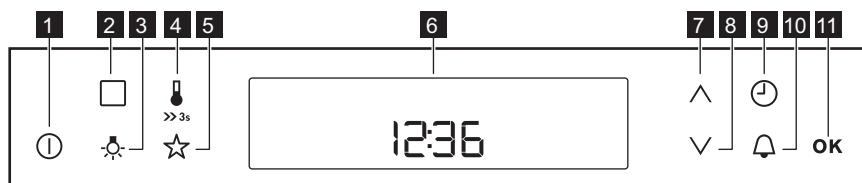
Teleszkópos sínek



A tepsik és húzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.




4. KEZELŐPANEL

4.1 Elektronikus programkapcsoló

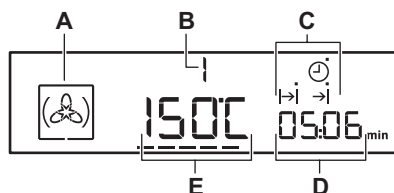


A sütő üzemeltetéséhez használja az érzékelőmezőket.

| Érzékelő- mező | Funkció | Leírás |
|-------------------|-----------------|---|
| 1 | BE / KI | A sütő be- és kikapcsolása. |
| 2 | Egyéb funkciók | Sütőfunkció, tisztító funkció vagy automatikus program beállítása. |
| 3 | Sütő világítás | A sütővilágítás be- és kikapcsolása. |
| 4 | Hőmérséklet | A hőmérséklet beállítása vagy ellenőrzése. Továbbá a Húshőmérő szenzor hőmérsékletének beállítására vagy ellenőrzésére is szolgál. |
| 5 | Kedvenc program | A kedvenc program tárolása. Kedvenc programjához való közvetlen hozzáférésre használhatja akkor is, amikor a sütő ki van kapcsolva. |
| 6 - | Kijelző | A sütő aktuális beállításait mutatja. |
| 7 | Felfelé | Mozgás felfelé a menüben. |







| Érzékelő- mező | Funkció | Leírás |
|-------------------|---|--|
| 8 |  | Lefelé Mozgás lefelé a menüben. |
| 9 |  | Óra Az óra funkciók beállítása. |
| 10 |  | Perccszámláló A Perccszámláló beállítása. |
| 11 | OK | 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. |
|  | Perccszámláló | Működik a perccszámláló funkció. |
|  | Vízartály 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.

5.1 Kezdeti tisztítás



1. lépés

Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.



2. lépés

Kizárólag mikroszálas ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.




3. lépés

Helyezze vissza a készülékbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat.


5.2 Kezdeti előmelegítés

Az első használat előtt hevítsse fel az üres sütőt.

1. lépés Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartót is távolítsa el.

2. lépés Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  funkciót. Hagyja 1 óra hosszáig működni a sütőt.

3. lépés Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  funkciót. Hagyja 15perc hosszáig működni a sütőt.

 Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.

5.3 A vízkeménység beállítása

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






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

| Vízkeménység | Kalciumtartalom | Kalciumtartalom | Víz besorolása | |
|--------------|-----------------|-----------------|----------------|------------------|
| Osztály | dH | (mmol/l) | (mg/l) | |
| 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 töltsé fel a víztartályt.

1. Vegye elő a sütő gőzrendszeréhez mellékelt négy színű 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 „További funkciók” című szakaszt a „Beállítások” menü segítségével.

| Indikátorpapír | Vízkeménység |
|---|--------------|
|  | 1 |
|  | |
|  | 2 |
|  | 3 |
|  | 4 |

A vízkeménység a Beállítások menüben módosítható.





6. NAPI HASZNÁLAT
















FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Sütőfunkciók

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|---|--|
|  Hőlégbefúvás, nagy hőfok | Sütés egyszerre legfeljebb három szinten, illetve aszalás. A hőmérsékletet állítsa 20-40 °C-kal alacsonyabba, mint a(z) Alsó + felső sütés funkciónál. |
|  Pizza funkció | Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez. |
|  Hőlégbefúvás, Kis Hőfok | Különösen porhanyós, szaftos sültékek készítéséhez. |
|  Alsó + felső sütés | Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez. |

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|---|--|
|  Fagyasztott ételek | Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez. |
|  Infrasütés | Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcsinten. Csöben sütéshez és pirításhoz. |
|  Grill | Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítóskészítéséhez. |
|  Gyors grill | Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillezéséhez és pirítóskészítéséhez. |
|  Melegen tartás | Élelmiszerek melegen tartásához. Kérjük, vegye figyelembe, hogy egyes ételek melegen tartás közben továbbra is süthetnek és kiszáradhatnak. Szükség esetén fedje le az edényeket |

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|---|--|
|  Alsó sütés | Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához. |
|  Kiolvasztás | Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ. |
|  Konvekciós levegő (nedves) | Ez a funkció energiát takarít meg a sütés során. Amikor ezt a funkciót használja, a készülék belsejében lévő hőmérséklet eltérhet a beállított hőmérséklettől. A maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény csökkenhet. További információkért olvassa el a „Napi használat” című fejezetet, Megjegyzések a következők: Konvekciós levegő (nedves). |
|  Kenyer | A funkcióval kenyér és zsemle készíthető professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a fényes héj szempontjából. |
|  Regenerálódás | A gőzzel történő melegítés megátalja 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 melegítésére használható. Egyszerre egynél több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban. |
|  Páratartalom, alacsony | Kenyerítéshez, nagy húsdarabok sütéséhez, hideg vagy fagyasztott ételek felmelegítéséhez alkalmas. |
|  Páratartalom, magas | Magas nedvességtartalmú ételek, pl. sodók és pástétomok, valamint párolt hal készítéséhez. |
|  Vital Sütés | Zöldségek, halak, burgonyás ételek, rizs, tészta vagy különleges köretek elkészítéséhez. |



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

6.2 Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves)




A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (a(z) EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1.

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 sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.



Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet és a Konvekciós levegő (nedves) című fejezeteet. Általános energiatakarékossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. részét.

6.3 Sütőfunkciók beállítása

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

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


6.4 Hőmérséklet beállítása

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.

6.5 Hogyan ellenőrizze: Hőmérséklet

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


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

6.6 Gyors felfűtés beállítása

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

A Gyors felfűtés csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre. Amikor a Hibás hangjelzés be van kapcsolva a beállítások menüben, hangjelzés hallható, ha a Gyors felfűtés nem áll rendelkezésre a beállított funkciónál. Olvassa el a „Kiegészítő funkciók” című fejezetben a „Beállítások” menü használata című szakaszt.

A Gyors felfűtés csökkenti a készülék felfűtési 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.

6.7 Hogyan állítsa be: Gőzöléses főzés

A víztartály fedele a kezelőpanelen található.



FIGYELMEZTETÉS!

Csak hideg csapvizet használjon. Ne használjon szűrt (demineralizált) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékokat. Ne töltsön a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékokat.

1. Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz.

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 a víz kiszivároghat, túlcserdulhat 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: Befejezési idő .

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 gőzöléses főzés folytatásához.

Az elkészítési idő végén hangjelzés hallható.

7. Kapcsolja ki a sütőt.
8. A gőzöléses főzés befejezése után ürítse ki a víztartályt.
Olvassa el a következő, tisztítási funkcióra vonatkozó fejezetet: Tartály ürítése.

VIGYÁZAT!

A sütő forró! Égés veszélye áll fenn.
Legyen óvatos, amikor kiüríti a víztartályt.






9. A gőzöléses főzés után a gőz lecsapódhat a sütőtér aljára. Csak 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 hőmérsékleten, körülbelül 15 perc alatt.







7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Órafunkciók táblázata





| Óra funkció | Alkalmazás |
|--|--|
|  Napszak | 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. |
|  Befejezési idő | Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a sütő. |
|  Késleltetési idő | A Időtartam és Befejezési idő funkciók kombinálása. |
|  Percszámláló | Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja a Percszámláló funkciót. |
| 00:00 Előrszámláló időzítő | Segítségével beállítható annak számlálása, hogy mennyi ideig működjön a sütő. A sütő felmelegítésének kezdetén azonnal bekapcsol. A Előrszámláló időzítő funkció nem kapcsol be, ha a Időtartam és Befejezési idő be van állítva. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. |




7.2 Napszak beállítása

A hálózati feszültséghez való első csatlakoztatás után várja meg, amíg a kijelzőn **h** és **12:00** jelenik meg. „12” villog.





1. Az óra beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
2. Nyomja meg ezt: **OK**.
3. A perc beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
4. Nyomja meg ezt: **OK**.
A kijelző az új beállított időt mutatja. A pontos idő beállításához nyomja meg többször a  gombot mindaddig, míg a  villogni nem kezd.

7.3 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 a Időtartam percértékének beállításához.

4. Nyomja meg a **OK** gombot, vagy a Időtartam funkció 5 másodperc elteltével automatikusan elindításra kerül.
5. Nyomja meg a  vagy  gombot a Időtartam óraértékének beállításához.
6. Nyomja meg a **OK** gombot, vagy a Időtartam funkció 5 másodperc elteltével automatikusan elindításra kerül.
Amikor letelik a beállított idő, 2 percig hangjelzés hallható. A kijelzőn villogó  felirat és az idő beállítása látható. A sütő kikapcsol.
7. A jelzés leállításához érintse meg bármelyik érzékelőmezőt.
8. Kapcsolja ki a sütőt.

7.4 Befejezési idő 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 a Befejezési idő beállításához, 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 $\rightarrow|$ felirat és az idő beállítása látható. A sütő automatikusan kikapcsol.

4. A jelzés leállításához érintse meg bármelyik érzékelőmezőt.
5. Kapcsolja ki a sütőt.

7.5 Késleltetési idő beállítása

1. Válassza ki a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg többször a \ominus gombot, amíg a $| \rightarrow |$ szimbólum villogni nem kezd.
3. Nyomja meg a \wedge vagy \vee gombota Időtartam percértékének beállításához.
4. Nyomja meg ezt: OK.
5. Nyomja meg a \wedge vagy \vee gombot a Időtartam óraértékének beállításához.
6. Nyomja meg ezt: OK.

A kijelzőn villogó $\rightarrow|$ jelenik meg.

7. Nyomja meg a \wedge vagy \vee gombot a Befejezési idő beállításához, majd nyomja meg a OK gombot. Először a percet, majd az órát állítsa be.

A sütő később automatikusan bekapcsol, majd a beállított Időtartamig működik, végül megáll a Befejezési idő beállított időpontban.

Amikor letelik a beállított idő, 2 percig hangjelzés hallható. A kijelzőn villogó $\rightarrow|$ felirat és az idő beállítása látható. A sütő automatikusan kikapcsol.

8. A jelzés leállításához érintse meg bármelyik érzékelőmezőt.
9. Kapcsolja ki a sütőt.



Ha a Késleltetési idő funkció be van kapcsolva, akkor a sütőfunkció szimbóluma látható a kijelzőn; a $| \rightarrow |$ szimbólum egy ponttal és a $\rightarrow|$ szimbólum. A pont azt jelzi, hogy melyik óra funkció van bekapcsolva az óra / maradékhő kijelzőn.

7.6 Percszámláló beállítása

1. Nyomja meg ezt: \ominus .

A kijelzőn villogó \ominus és „00” jelenik meg.

2. A \ominus megnyomásával válthat a kiegészítő funkciók között. Először a másodpercet, majd a percet és az órát állítsa be.
3. Nyomja meg a \wedge vagy \vee gombot a Percszámláló beállításához, majd a megerősítéshez nyomja meg a \ominus gombot.
4. Nyomja meg a OK gombot, vagy a Percszámláló funkció 5 másodperc elteltével automatikusan elindításra kerül.

Amikor letelik a beállított idő, 2 percig hangjelzés hallható, és a kijelzőn villogó 00:00 és \ominus látható.

5. A jelzés leállításához érintse meg bármelyik érzékelőmezőt.

7.7 Előreszámláló időzítő beállítása

1. A Előreszámláló időzítő visszaállításához nyomja meg többször a \vee és \wedge egyszerre villogva meg nem jelenik .
2. Amikor a „00:00” megjelenik a kijelzőn, a Előreszámláló időzítő ismét elkezd felfelé számolni.

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 listája




| Program |
|--------------------------|
| 1 HAGYOMÁNYOS ZÖLDSÉGEK |
| 2 CSŐBEN SÜLT BURGONYA |
| 3 FEHÉR KENYÉR |
| 4 GŐZÖLT HAL (PISZTRÁNG) |
| 5 MARHASÜLT |
| 6 CSIRKE EGÉSZBEN |
| 7 PIZZA |
| 8 MUFFIN |
| 9 QUICHE LORRAINE |

8.2 Hogyan használja: automatikus programok


1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a  gombot.
A kijelzőn az automatikus program száma (1 – 9) látható.
3. Érintse meg a  vagy  gombot az automatikus program kiválasztásához.
4. Érintse meg a  gombot, vagy várjon öt másodpercig, amíg a készülék automatikusan elkezd működni.
5. Amikor letelik a beállított idő, akkor két percig hangjelzés hallható. A  szimbólum villog.
6. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt a hangjelzés leállítására.
7. Kapcsolja ki a készüléket.


8.3 Hogyan használja: automatikus programok súly megadásával

Ha megadja a hús súlyát, a készülék kiszámítja a sütési időt.





1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a  gombot.
3. Érintse meg a  vagy  gombot a súly szerinti program beállításához.

A kijelzőn megjelenik a főzési idő, az

időtartam szimbóluma , az alapértelmezett súly és a mértékegység (kg, g).




4. Érintse meg a  gombot, vagy várja meg, hogy a beállításokat a készülék öt másodperc elteltével automatikusan elmenti.

A készülék bekapcsol.

5. Az alapértelmezett súly értékét a  vagy  segítségével lehet megváltoztatni. Érintse meg a  gombot.
6. Amikor letelik a beállított idő, akkor két percig hangjelzés hallható.  villog.
7. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt a hangjelzés leállítására.
8. Kapcsolja ki a készüléket.

8.4 Automatikus programok beállítása Hűhőmérő szenzor segítségével

Az ételek maghőmérséklete alapértelmezés, és a hűhőmérő szenzorral ellátott programokban rögzítve van. Akkor fejeződik be a program, amikor a készülék elérte a beállított maghőmérsékletet.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a  gombot.
3. Szerelje fel a hűhőmérő szenzort. Lásd „A hűhőmérő szenzor” című részt.
4. Érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt a program beállítására a hűhőmérő szenzorhoz.

A kijelzőn a főzési idő,  és  látható.

5. Érintse meg a **OK** gombot, vagy várja meg, hogy a beállításokat a készülék öt másodperc elteltével automatikusan elmenti.

Amikor letelik a beállított idő, akkor két percig hangjelzés hallható. **|→|** villog.

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

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor - méri a hőmérsékletet az étel belsejében. Amikor az étel a beállított hőmérsékletet elérte, a sütő kikapcsol.

2 hőmérsékletet állítson be:

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


A legjobb sütési eredmények eléréséhez:

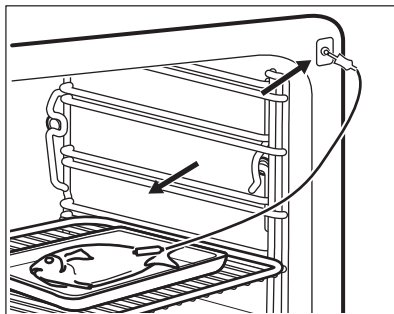
- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
- Húshőmérő szenzor - ne használja folyékony állagú ételekhez.
- Húshőmérő szenzor - sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.


A sütő kiszámítja a hozzávetőleges sütési időt, mely változhat a sütés során.



A tartozék aljzatba illesztésekor az órafunkciók beállításai törlődnek.

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 villogó  szimbólum és az alapértelmezett maghőmérséklet jelenik meg. A hőmérséklet az első műveletnél 60 °C, az ezt követő műveleteknél pedig az utoljára beállított érték.

4. A maghőmérséklet beállításához érintse meg a  vagy  gombot.
5. Érintse meg a **OK** gombot, vagy várja meg, hogy a beállításokat a készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elmenti.



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

6. Állítsa be a sütőfunkciót és a sütő hőmérsékletét. A kijelzőn az aktuális maghőmérséklet és a  felfűtés szimbólum látható.



Amikor a húshőmérő szenzor használatával készíti az ételt, módosíthatja a kijelzőn megjelenő hőmérsékletet. A húshőmérő szenzor csatlakoztatása, valamint a sütőfunkció és a hőmérséklet beállítása után a kijelző az aktuális maghőmérsékletet mutatja.

Érintse meg többször a gombot a további három hőmérséklet megtekintéséhez:

- a beállított maghőmérséklet
- a sütő aktuális hőmérséklete
- az 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 aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

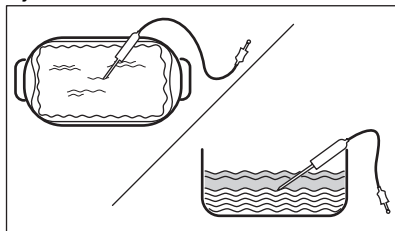
FIGYELMEZTETÉS!

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

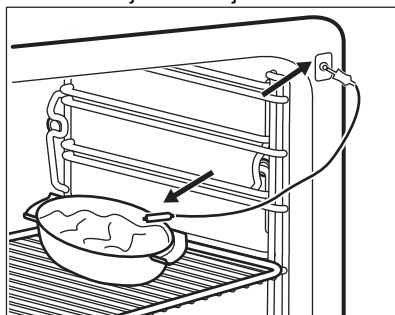
Ételkategória: felfúj

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. Illesse 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 percre, továbbá a maghőmérséklet értéke és a  jelzés villog. A készülék kikapcsol.
9. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
10. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

 **FIGYELMEZTETÉS!**

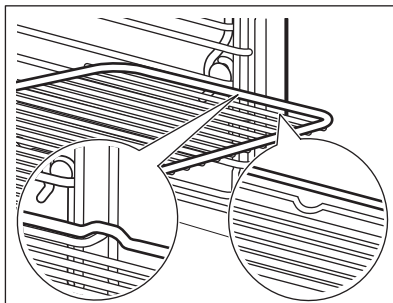
Mivel a húshőmérő szenzor nagyon felforrósodik, fennáll az égési sérülés veszélye. Legyen óvatos, amikor kihúzza a csatlakozóból és az ételből.

9.2 Tartozékok behelyezése

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

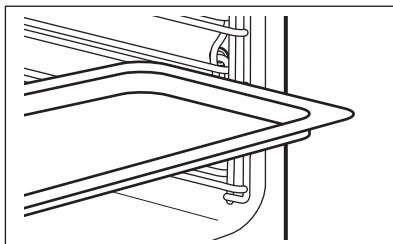
Sütőrács:

Csúsztassa be a polcot a polctartó vezetősínei közé.



Sütő tálca / Mély tepsi:


Csúsztassa be a tálcat a polctartó vezetősínei közé.



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.



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 gyerekzár használata

A gyerekzár funkció megakadályozza a sütő véletlen bekapcsolását.

1. Tartsa nyomva a ⏻ gombot 3 másodpercig a sütő kikapcsolásához.
2. Egyszerre nyomja le, és 2 másodpercig tartsa lenyomva az ⏻ és a ✓ gombot.

Megszólal a hangjelzés.

A kijelzőn az **SAFE** visszajelző jelenik meg.

A gyerekzár funkció kikapcsolásához ismételje meg a 2. 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 OK gombot.

4. Nyomja meg a \wedge vagy \vee gombot a beállítás értékének módosításához.
5. Nyomja meg a OK 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 kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

|  (°C) |  (ó) |
|--|---|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 230 | 5.5 |

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűshőmérő szenzor, Időtartam, Késleltetési idő, Befejezési idő, Hőlégbefűvás, Kis Hőfok.

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 Percszámlálót. Amikor befejeződik a Percszámláló funkció működése, akkor a kijelző visszatér az éjszakai beállításra.

10.7 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék le nem hűl.

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Sütési javaslatok



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatásként szolgálnak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek. Előfordulhat, hogy az új készülék az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában. Ha nem találja a beállításokat egy adott recephez, akkor keressen hasonló ételt.

11.2 Vital Sütés

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.

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 főzési ciklus alatt néhány fogásból álló ételt készíthet. Annak biztosítására, hogy minden fogás egyszerre legyen kész, a sütést a leghosszabb elkészítési idejű étellel kezdje, majd a megfelelő időben adja hozzá a további fogásokat a főzési táblázatok alapján.

Példa: A főzési ciklus teljes időtartama 40 perc. Először helyezze be a Főtt burgonya, negyedelve-t, 20 perc elteltével adja hozzá a Lazac filé-t, majd 30 perc elteltével a Brokkoli rózsák-t.



(perc)

| | |
|---------------------------|----|
| Főtt burgonya, negyedelve | 40 |
| Lazac filé | 20 |
| Brokkoli rózsák | 10 |

Több fogás egyszerre történő elkészítésénél mindig a javasolt legnagyobb vízmennyiséget használja.

A második polcszintet használja.



ZÖLDSÉGEK



Állítsa be a hőmérsékletet 99 °C-ra.



(perc)



| | |
|---------|--|
| 8 - 10 | Brokkoli rózsák, melegítse elő az üres sütőt |
| 10 | Hámozott paradicsom |
| 10 - 15 | Spenót, friss |
| 10 - 15 | Cukkini szeletelve |
| 15 | Zöldségek blansírozva |
| 15 - 20 | Gombaszeletek |
| 15 - 20 | Paprika csíkokra vágva |
| 15 - 25 | Brokkoli egész |
| 15 - 25 | Spárga, zöld |
| 15 - 25 | Padlizsán |
| 15 - 25 | Sütőtökkockák |
| 15 - 25 | Paradicsom |
| 20 - 25 | Bab blansírozva |
| 20 - 25 | Madársaláta rózsák |
| 20 - 25 | Kelkáposzta |
| 20 - 30 | Zeller, kockára vágva |
| 20 - 30 | Póréhagyma gyűrű |
| 20 - 30 | Borsó |
| 20 - 30 | Cukorborsó / Kaiser paprika |
| 20 - 30 | Édesburgonya |
| 20 - 30 | Édeskömény |
| 20 - 30 | Sárgarépa |
| 25 - 35 | Spárga, fehér |
| 25 - 35 | Kelbimbó |
| 25 - 35 | Karfiol rózsák |
| 25 - 35 | Karalábé csíkokra vágva |
| 25 - 35 | Fehér bab |



ZÖLDSÉGEK



Állítsa be a hőmérsékletet 99 °C-ra.



(perc)



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



KÖRETEK



Állítsa be a hőmérsékletet 99 °C-ra.



(perc)



| | |
|---------|---|
| 15 - 20 | Kuszkusz, víz / kuszkusz arány: 1:1 |
| 15 - 25 | Friss vékonymetélt |
| 20 - 25 | Tejbegriz, tej / gríz arány: 3,5:1 |
| 20 - 30 | Lencse, vörös, víz / lencse arány: 1:1 |
| 25 - 30 | Nokedli |
| 25 - 35 | Bulgur, víz / bulgur búzatöret arány: 1:1 |
| 25 - 35 | Kelt gombóc, sós |
| 30 - 35 | Illatos rizs, víz / rizs arány: 1:1 |
| 30 - 40 | Főtt burgonya, negyedelve |



KÖRETEK



Állítsa be a hőmérsékletet 99 °C-ra.



(perc)



| | |
|---------|---|
| 35 - 45 | Zsemlegombóc |
| 35 - 45 | Krumplis gombóc |
| 35 - 45 | Rizs, víz / rizs arány: 1:1, ahol az arány a rizs típusától függően változhat |
| 40 - 50 | Puliszka, 3:1 arányú folyadék |
| 40 - 55 | Rizspuding, tej / rizs arány: 2,5:1 |
| 45 - 55 | Hámozatlan krumpli, közepes méretű |
| 55 - 60 | Lencse, barna és zöld, víz / lencse arány: 2:1 |



GYÜMÖLCS



Állítsa be a hőmérsékletet 99 °C-ra.



(perc)



| | |
|---------|---------------------|
| 10 - 15 | Almaszeletek |
| 10 - 15 | Meleg kompót |
| 10 - 20 | Csokoládé olvasztás |
| 20 - 25 | Gyümölcskompót |



HAL











(perc)











(°C)

| | | |
|---------|----------------|---------|
| 15 - 20 | Vékony halfilé | 75 - 80 |
| 20 - 25 | Garnéla, friss | 75 - 85 |

|  HAL | | |
|--|---|---|
|  (perc) |  |  (°C) |
| 20 - 30 | Kagyló | 100 |
| 20 - 30 | Lazac filé | 85 |
| 20 - 30 | Pisztráng, 0,25 kg | 85 |
| 30 - 40 | Garnéla, fagyasztott | 75 - 85 |
| 40 - 45 | Szívárványos pisztráng, 1 kg | 85 |

|  HÚS | | |
|--|---|---|
|  (perc) |  |  (°C) |
| 15 - 20 | Chipolata kolbász | 80 |
| 20 - 30 | Bajor borjúkolbász / Fehér kolbász | 80 |
| 20 - 30 | Bécsi kolbász | 80 |
| 25 - 35 | Párolt csirkemell | 90 |
| 55 - 65 | Főtt sonka, 1 kg | 99 |
| 60 - 70 | Csirke, párolt, 1 - 1,2 kg | 99 |
| 70 - 90 | Kasseler, párolt | 90 |
| 80 - 90 | Borjú / Sertés karaj, 0,8 - 1 kg | 90 |

|  HÚS | | |
|---|---|---|
|  (perc) |  |  (°C) |
| 110 - 120 | Tafelspitz | 99 |








|  TOJÁS | | |
|--|---|--|
|  Állítsa be a hőmérsékletet 99 °C-ra. | | |
|  (perc) |  | |
| 10 - 11 | Tojás, lágyra főtt | |
| 12 - 13 | Tojás, közepesre főtt | |
| 18 - 21 | Tojás, keményre főtt | |

11.3 Funkciók kombinálása: Infrasütés + Vital Sütés

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




1. Állítsa be a funkciót: Infrasütés hús sütéséhez.
2. Adja hozzá az előkészített zöldségeket és köreteket.
3. Csökkentse a sütő hőmérsékletét hozzávetőleg 90 °C-ra. Ehhez kinyithatja a sütő ajtaját az első fokozatig, kb. 15 percre.
4. Állítsa be a funkciót: Vital Sütés. Főzze egyszerre az összes fogást, amíg el nem készülnek.

Az első polcszintet használja a húsokhoz, a harmadik szintet pedig a zöldségekhez. Helyezze a húst közvetlenül a sütőtálcára.

|  |  Infrasütés Első lépés: a hús sütése | |  Vital Sütés Második lépés: zöldségek hozzáadása | |
|--|---|--|---|--|
| |  (°C) |  (perc) |  (°C) |  (perc) |
| Marhasült, 1 kg / Kelbimbó, puliszka | 180 | 60 - 70 | 99 | 40 - 50 |
| Sertéssült, 1 kg / Burgonya / Zöldségek szaftosan | 180 | 60 - 70 | 99 | 30 - 40 |
| Borjúsült, 1 kg / Rizs / Zöldségek | 180 | 50 - 60 | 99 | 30 - 40 |




11.4 Páratartalom, magas




A második polcszintet használja.

|  |  (°C) |  (perc) |
|--|--|--|
| Vékony halfilé | 85 | 15 - 25 |
| Tükörtojás | 90 - 110 | 15 - 30 |
| Kis hal, 0,35 kg-ig | 90 | 20 - 30 |
| Vastag halfilé | 90 | 25 - 35 |
| Hal egészben, 1 kg-ig | 90 | 30 - 40 |
| Puding / Lepény kisebb edényben | 90 | 35 - 45 |
| Gombócok | 120 - 130 | 40 - 50 |
| Terrine (Pástétom) | 90 | 40 - 50 |





11.5 Páratartalom, alacsony

A második polcszintet használja, ha csak egyéb utasítás erről nem rendelkezik.

|  |  (°C) |  (perc) |
|--|--|--|
| Előszütt bagett, 40 - 50 g | 200 | 20 - 30 |
| Előszütt péksütemény | 200 | 20 - 30 |

|  |  (°C) |  (perc) |
|---|--|--|
| Előszütt bagett, fagyasztott, 40 - 50 g | 200 | 25 - 35 |
| Fasírt nyersen, 0,5 kg | 180 | 30 - 40 |
| 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 |
| Burgonyafelfújt | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Sertés karaj, füstölt, 0,6 - 1 kg | 160 - 180 | 60 - 70 |
| Marhasült, 1 kg | 180 - 200 | 60 - 90 |
| Kacsa, 1,5 - 2 kg | 180 | 70 - 90 |
| Borjúsült, 1 kg | 180 | 80 - 90 |
| Sertéssült, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 100 |
| Liba, 3 kg, az első polcszintet használja | 170 | 130 - 170 |

11.6 Regenerálódás

| | |
|--|---|
|  | A második polcszintet használja. |
|  | Állítsa be a hőmérsékletet 110 °C-ra. |
|  |  (perc) |
| Egytálételek | 10 - 15 |
| Tészta | 10 - 15 |
| Rizs | 10 - 15 |
| Gombócok | 15 - 25 |

11.8 Sütési tanácsok

| A sütés eredménye | Lehetséges ok | Javítási mód |
|---|---|--|
| A sütemény alja nem sült meg eléggé. | A polcmagasság nem megfelelő. | Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére. |
| Összeesik a sütemény, és nyúlóssá vagy csíkokban vízessé válik. | A sütőhőmérséklet túl magas. | Legközelebb valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be. |
| | A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid. | Legközelebb hosszabb sütési időt és alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be. |
| A sütemény túlságosan száraz. | A sütőhőmérséklet túl alacsony. | Legközelebb magasabb sütőhőmérsékletet állítson be. |
| | Túl hosszú sütési időt választott. | Legközelebb rövidebb sütési időt állítson be. |
| A sütemény egyenetlenül sül meg. | A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid. | Legközelebb hosszabb sütési időt és alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be. |
| | A tészta eloszlása nem egyenletes. | Legközelebb egyenletesen ossza el a tésztát a sütőtálcán. |
| A sütemény nem sül meg a receptben megadott idő alatt. | A sütőhőmérséklet túl alacsony. | Legközelebb valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be. |

11.7 Tésztasütés






Az első sütéskor alacsonyabb hőmérsékletet használjon.

A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.

A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények nem mindig egyenletesen barnulnak. Egyenetlen barnulás esetén nem szükséges megváltoztatni a hőmérséklet-beállítást. Sütés közben a különbségek kiegyenlítődnek.

A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.




11.9 Sütés egy polcszinten

|  SÜ- TÉS SÜTŐ- FORMÁKBAN |  |  (°C) |  (perc) |  |
|--|---|---|---|---|
| Tortaalap - omlós tészta, melegítse elő az üres sütőt | Hőlégbefűvés, nagy hőfok | 170 - 180 | 10 - 25 | 2 |
| Tortaalap - kevert piskótatészta | Hőlégbefűvés, nagy hőfok | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Forma torta / Briós | Hőlégbefűvés, nagy hőfok | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Madeira sütemény / Gyümölcskenyér | Hőlégbefűvés, nagy hőfok | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Sajttorta | Alsó + felső sütés | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

A harmadik polcszintet használja.

Használja a következő funkciót: Hőlégbefűvés, nagy hőfok.





Használjon sütőtálcát.





|  SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR |  (°C) |  (perc) |
|---|---|---|
| Prézlikalács (szárason) | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékéből készült), használjon mély tepsit | 150 | 35 - 55 |
| Omlós tésztából készült gyümölcskosarak | 160 - 170 | 40 - 80 |

Melegítse elő az üres sütőt.





Használja a következő funkciót: Alsó + felső sütés.

Használjon sütőtálcát.

|  SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR |  (°C) |  (perc) |  |
|--|---|---|---|
| Piskótatekercs | 180 - 200 | 10 - 20 | 3 |
| Rozskenyér: | először: 230 | 20 | 1 |
| | majd: 160 - 180 | 30 - 60 | |
| Vajas mandulás sütemény / Cukrászsütemény | 190 - 210 | 20 - 30 | 3 |
| Habkosár / Képviseelőfánk | 190 - 210 | 20 - 35 | 3 |





|  SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR |  (°C) |  (perc) |  |
|--|---|---|---|
| Fonatos kenyér / Kenyér | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékéből készült), használjon mély tepsi | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Kelt tészta süt. feltéttel (pl. túró, tejszín, puding) | 160 - 180 | 40 - 80 | 3 |
| Karácsonyi stollen (gyümölcskenyér) | 160 - 180 | 50 - 70 | 2 |





A harmadik polcszintet használja.

|  APRÓSÜTEMÉNY |  |  (°C) |  (perc) |
|--|---|---|---|
| Aprósüt. omlós tésztából | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 150 - 160 | 10 - 20 |
| Péksütemény, melegítse elő az üres sütőt | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 160 | 10 - 25 |
| Aprósütemény kevert piskótatésztából | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 150 - 160 | 15 - 20 |
| Aprósüt. lev. tészta, melegítse elő az üres sütőt | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 170 - 180 | 20 - 30 |
| Kelt tésztából készült teasütemény | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 150 - 160 | 20 - 40 |
| Puszedli | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 100 - 120 | 30 - 50 |
| Tojásfehérjével készült aprósütemények / Habcsók | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 80 - 100 | 120 - 150 |
| Péksütemény, melegítse elő az üres sütőt | Alsó + felső sütés | 190 - 210 | 10 - 25 |

11.10 Tészták és felfújtak

Az első polcszintet használja.





|  |  |  (°C) |  (perc) |
|--|---|---|---|
| Olvasztott sajttal leöntött bagett | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 160 - 170 | 15 - 30 |






|  |  |  (°C) |  (perc) |
|--|---|---|---|
| Csöben sült zöldség, melegítse elő az üres sütőt | Infrasütés | 160 - 170 | 15 - 30 |
| Lasagne | Alsó + felső sütés | 180 - 200 | 25 - 40 |
| Halfelfűjt | Alsó + felső sütés | 180 - 200 | 30 - 60 |
| Töltött zöldségek | Hőlégbefűvás, nagy hőfok | 160 - 170 | 30 - 60 |
| Édes felfűjt | Alsó + felső sütés | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Tésztafelfűjt | Alsó + felső sütés | 180 - 200 | 45 - 60 |

11.11 Sütés több szinten

Használja a következő funkciót:
Hőlégbefűvás, nagy hőfok.

Használja a sütőtespiket.

|  SÜTEMÉNYEK/TÉSZTA |  (°C) |  (perc) |  2. pozíció |
|--|---|---|---|
| Habkosár / Képviselőfánk, melegítse elő az üres sütőt | 160 - 180 | 25 - 45 | 1 / 4 |
| Száraz streusel torta | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 |

|  TEASÜTEMÉNY / APRÓSÜTEMÉNY / TÉSZTA / PÉKSÜTEMÉNY |  (°C) |  (perc) |  2. pozíció |  3. pozíció |
|--|---|---|---|---|
| Péksütemény | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |
| Aprósüt. omlós tésztából | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Aprósütemény kevert piskótátésztából | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Aprósüt. lev. tészt., melegítse elő az üres sütőt | 170 - 180 | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Kelt tésztából készült teasütemény | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Puszedli | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |



**TEASÜ-
TEMÉNY / AP-
RÓSÜTEMÉNY /
TÉSZTA / PÉK-
SÜTEMÉNY**



(°C)



(perc)



2. pozíció

3. pozíció

Tojásfehérjével ké-
szült teasütemé-
nyek / Habcsók

80 - 100

130 - 170

1 / 4

-

11.12 Tanácsok hússütéshez

Használjon hőálló edényeket.

A sovány húst lefedve süssse (használhat alumíniumfóliát).

A nagyobb húsdarabokat közvetlenül a tepsiben süssse.

Töltsön egy kevés vizet a tepsibe, hogy a lecsepegő zsír ne égjen le.

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

A húst és halat nagyobb (legalább 1 kg-os) darabokban süssse.

Ha az első sütési szint javasolt, tegye az ételt közvetlenül a sütőtálcára

Hússütés közben a húsdarabokat többször locsolja meg a saját levükkel.

11.13 Hússütés

Az első polcszintet használja.



MARHAHÚS



(°C)



(perc)

Serpenyős sült

1 - 1,5 kg

Alsó + felső sütés

230

120 - 150

Marhasült vagy -filé, vére-
sen, melegítse elő az
üres sütőt

vastagság (cm)
szerint

Infrasütés

190 - 200

5 - 6

Marhasült vagy -filé, kö-
zepesen, melegítse elő
az üres sütőt

vastagság (cm)
szerint

Infrasütés

180 - 190

6 - 8

Marhasült vagy filé, jól
átsütve, melegítse elő az
üres sütőt

vastagság (cm)
szerint

Infrasütés

170 - 180

8 - 10



SERTÉS



Használja a következő funkciót: Infrásütés.



(kg)



(°C)



(perc)

Lapocka / Tarja / Sonka

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Szelet / Karaj

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Fasírt

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Sertés csülök, előfőzött

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



BORJÚ



Használja a következő funkciót: Infrásütés.



(kg)



(°C)



(perc)

Borjúsült

1

160 - 180

90 - 120

Borjú csülök

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



BÁRÁNY



Használja a következő funkciót: Infrásütés.



(kg)



(°C)



(perc)

Bárány comb / Báránysült

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Bárány gerinc

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60



VAD



Használja a következő funkciót: Alsó + felső sütés.



(kg)



(°C)



(perc)

Gerinc / Vadnyúl comb, melegítse elő az üres sütőt

1 kg-ig

230

30 - 40

Őz/szarvas gerinc

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Comb

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



SZÁRNYASOK



Használja a következő funkciót: Infrásütés.



(kg)



(°C)



(perc)

Szárnyasok porciói

Egyenként 0,2 - 0,25 kg

200 - 220

30 - 50

Fél csirke

Egyenként 0,4 - 0,5 kg

190 - 210

35 - 50

Csirke, hizlalt

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Kacsa

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Liba

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Pulyka

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Pulyka

4 - 6

140 - 160

150 - 240



HAL (PÁROLT)



Használja a következő funkciót: Alsó + felső sütés.



(kg)



(°C)



(perc)






Hal egészben







1 - 1.5







210 - 220

40 - 60

11.14 Ropogósra sütés ezzel a funkcióval: Pizza funkció

|  PIZZA | | |
|---|---|---|
|  Az első polcszintet használja. | | |
|  |  (°C) |  (perc) |
| Gyümölcsle- pény | 180 - 200 | 40 - 55 |
| Spenótos le- pény | 160 - 180 | 45 - 60 |
| Quiche Lorrain- e / Svájci le- pény | 170 - 190 | 45 - 55 |
| Zöldséges pite | 160 - 180 | 50 - 60 |

|  PIZZA | | |
|---|--|--|
|  Sütés előtt melegítse elő a sütőt üres állapotban. | | |
|  A második polcszintet használja. | | |
|  |  (°C) |  (perc) |
| Pizza, vékony, használjon mély tepsit | 210 - 230 | 15 - 25 |

|  PIZZA | | |
|--|---|---|
|  Sütés előtt melegítse elő a sütőt üres állapotban. | | |
|  A második polcszintet használja. | | |
|  |  (°C) |  (perc) |
| Pizza, vastag | 180 - 200 | 20 - 30 |
| Kovászment. kenyér | 210 - 230 | 10 - 20 |
| Leveles tésztá- ból készült le- pény | 160 - 180 | 45 - 55 |
| Flammkuchen (kenyérlángos) | 210 - 230 | 15 - 25 |
| Pirog | 180 - 200 | 15 - 25 |

11.15 Grill

Sütés előtt melegítse elő a sütőt üres állapotban.

Csak vékony hús- vagy haldarabokat grillezzen.

A lecsepegő zsír összegyűjtéséhez helyezzen egy tálcát az első polcszintre.



GRILL



Használja a következő funkciót: Grill



(°C)



(perc)

Egyik oldal



(perc)

Másik oldal



| | | | | |
|-----------------------------|-----------|---------|---------|-------|
| Marhasült | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Marhabélszín | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 3 |
| Sertés karaj | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Borjú bélszín | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Bárány gerinc | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 | 3 |
| Hal egészben, 0,5 kg - 1 kg | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |



GRILL + FELSŐ SÜTÉS



A negyedik polcszintet használja, ha csak egyéb utasítás erről nem rendelkezik.



Használja a következő funkciót: Gyors grill



Grillezés maximális hőmérséklettel.



(perc)

Egyik oldal



(perc)

Másik oldal

| | | |
|------------------------|---------|--------|
| Sertésszelet | 10 - 12 | 6 - 10 |
| Kolbász | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Marhapecsenye | 7 - 10 | 6 - 8 |
| Toast kenyér feltéttel | 6 - 8 | - |

11.16 Kenyér

A sütő előmelegítése nem ajánlott.

A második polcszintet használja.



KENYÉR



(°C)



(perc)

| | | |
|---|-----------|---------|
| Fehér kenyér | 170 - 190 | 40 - 60 |
| Bagett | 200 - 220 | 35 - 45 |
| Briós | 180 - 200 | 40 - 60 |
| Ciabatta | 200 - 220 | 35 - 45 |
| Rozskenyér | 170 - 190 | 50 - 70 |
| Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér | 170 - 190 | 50 - 70 |
| Teljes kiőrlésű kenyér | 170 - 190 | 40 - 60 |
| Zsemle | 190 - 210 | 20 - 35 |

11.17 Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

Ezzel a funkcióval sovány, porhanyós húsokat és halat készíthet. Nem vonatkozik: szárnyasokra, zsíros sült sertés, serpenyős sült. Hűshőmérő szenzor a hőmérséklet nem haladhatja meg a 65 °C-ot.

- Süsse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.
- Ha a harmadik polcszint ajánlott, helyezze az ételt közvetlenül a huzalpolcra. A lecspepegő zsír összegyűjtéséhez helyezzen egy tálcát/ tepsit az első polcszintre. Ha az első polcszint javasolt, helyezze az ételt közvetlenül a tepsibe. Mindig fedő nélkül készítse az ételt, ha ezt a funkciót használja.
- Alkalmazás: Hűhőmérő szenzor.
További információk „A tartozékok

- használata” fejezet Hogyan használja szakaszában: Hűhőmérő szenzor.
- Válassza ki a következő funkciót: Hőlégbefűvás, Kis Hőfok. Az első 10 percre a hőmérsékletet 80 °C és 150 °C közötti értékre lehet beállítani. Az alapértelmezett hőmérséklet 90 °C. Állítsa be a hőmérséklet-értékét Hűhőmérő szenzor.
 - 10 perc elteltével a sütő automatikusan 80 °C-ra csökkenti a hőmérsékletet.



Állítsa be a hőmérsékletet 120 °C-ra.



(kg)



(perc)



Marhacsecsenye

0.2 - 0.3

20 - 40

3

Marhahús filé

1 - 1.5

90 - 150

3

Marhasült

1 - 1.5

120 - 150

1

Borjúsült

1 - 1.5

120 - 150

1

11.18 Fagyasztott ételek



KIOLVASZTÁS



(°C)



(perc)



Pizza, gyorsfagyasztott

200 - 220

15 - 25

2

Amerikai mirelit pizza

190 - 210

20 - 25

2

Pizza, hűtött

210 - 230

13 - 25

2

Mirelit pizza szelet

180 - 200

15 - 30

2

Sült burgonya, vékony

200 - 220

20 - 30

3

Sült burgonya, vastag

200 - 220

25 - 35

3

Zöldségek/krokettek / Krokettek

220 - 230

20 - 35

3

Pírított vagdaltak

210 - 230

20 - 30

3

Lasagne / Cannelloni, friss

170 - 190

35 - 45

2



KIOLVASZTÁS



(°C)



(perc)



| | | | |
|--|-----------|---------|---|
| Lasagne / Cannelloni, gyorsfagyasztott | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Sült sajt | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Csirke szárny | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

11.19 Tartósítás

Használja a következő funkciót: Alsó sütés.

Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.

Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.

Az első polcszintet használja.

A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.

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

Az üvegek ne érjenek egymáshoz.

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

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

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



**BOGYÓS GYÜ-
MÖLCS**



(perc)
Befőzés gyöngyöző
forrás kezdetéig

Eper / Áfonya / Málna /
Érett egres 35 - 45



**CSONT-
HÉJAS GYÜ-
MÖLCS**



(perc)
Befőzés
gyöngyöző
forrás kezdé-
téig



(perc)
A 100 °C-on
folytatott to-
vábbi főzés
perciben

Őszibarack / Bir-
salma / Szilva 35 - 45 10 - 15



ZÖLDSÉGEK



(perc)
Befőzés
gyöngyöző
forrás kezdé-
téig



(perc)
A 100 °C-on
folytatott to-
vábbi főzés
perciben

Sárgarépa 50 - 60 5 - 10

Uborka 50 - 60 -

Vegyes savanyú-
ság 50 - 60 5 - 10

Karalábé / Bor-
só / Spárga 50 - 60 15 - 20




11.20 Aszalás - Hőlégbefűvás, nagy hőfok




A tálcákat takarja be zsirpapírral vagy sütőpapírral.

A jobb eredmény elérése érdekében állítsa le a sütőt a szárítási idő felénél, nyissa ki az ajtót, majd hagyja lehűlni egy éjszakán át a szárítás befejezéséhez.



Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.



|  ZÖLDSÉ- GEK |  (°C) |  (óra) |
|---|--|---|
| Bab | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Paprika | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Leveszöldség | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Gomba | 50 - 60 | 6 - 8 |



|  ZÖLDSÉ- GEK |  (°C) |  (óra) |
|--|--|--|
| Gyógynövények | 40 - 50 | 2 - 3 |



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

|  GYÜMÖLCS |  (óra) |
|--|---|
| Szilva | 8 - 10 |
| Sárgabarack | 8 - 10 |
| Almaszeletek | 6 - 8 |
| Körte | 6 - 9 |

11.21 Húshőmérő szenzor

|  MARHAHÚS |  Étel maghőmérséklete (°C) | | |
|---|---|---------|-------------|
| | Véres | Közepes | Jól átsütve |
| Marhasült | 45 | 60 | 70 |
| Hátszín | 45 | 60 | 70 |

|  MARHAHÚS |  Étel maghőmérséklete (°C) | | |
|---|---|---------|--------|
| | Kevesebb | Közepes | Tovább |
| Fasírt | 80 | 83 | 86 |

|  SERTÉSHÚS |  Étel maghőmérséklete (°C) | | |
|--|---|---------|--------|
| | Kevesebb | Közepes | Tovább |
| Sonka / Sült | 80 | 84 | 88 |
| Borda / Sertés karaj, füstölt / Sertés karaj, párolt | 75 | 78 | 82 |

**BORJÚHÚS**

Étel maghőmérséklete (°C)

| | Kevesebb | Közepes | Tovább |
|--------------|----------|---------|--------|
| Borjúsült | 75 | 80 | 85 |
| Borjú csülök | 85 | 88 | 90 |

**ÜRÜ / BÁRÁNY**

Étel maghőmérséklete (°C)

| | Kevesebb | Közepes | Tovább |
|--------------------------|----------|---------|--------|
| Birka comb | 80 | 85 | 88 |
| Birka gerinc | 75 | 80 | 85 |
| Báránysült / Bárány comb | 65 | 70 | 75 |

**VAD**

Étel maghőmérséklete (°C)

| | Kevesebb | Közepes | Tovább |
|---|----------|---------|--------|
| Vadnyúl gerinc / Őz/szarvas gerinc | 65 | 70 | 75 |
| Vadnyúl comb / Vadnyúl egészben / Őz/szarvas comb | 70 | 75 | 80 |

**SZÁRNYASOK**



Étel maghőmérséklete (°C)



| | Kevesebb | Közepes | Tovább |
|---|----------|---------|--------|
| Csirke | 80 | 83 | 86 |
| Kacsa, egész / fél / Pulyka, egész / mell | 75 | 80 | 85 |
| Kacsamell | 60 | 65 | 70 |



**HAL (LAZAC, PISZTRÁNG, SÜLLŐ)**

Étel maghőmérséklete (°C)

| | Kevesebb | Közepes | Tovább |
|---|----------|---------|--------|
| Hal, egészben / nagy adag / párolt / Hal, egészben / nagy adag / roston | 60 | 64 | 68 |





|  FELFÚJTAK - ELŐFŐZÖTT ZÖLDSÉGEK |  Étel maghőmérséklete (°C) | | |
|---|--|---------|--------|
| | Kevesebb | Közepes | Tovább |
| Cukkini felfújt / Brokkoli felfújt / Édesköményes felfújt | 85 | 88 | 91 |

|  ZÖLDSÉG/HÚS FELFÚJTAK - SÓS |  Étel maghőmérséklete (°C) | | |
|---|--|---------|--------|
| | Kevesebb | Közepes | Tovább |
| Cannelloni / Lasagne / Tésztafelfújt | 85 | 88 | 91 |

|  ZÖLDSÉG/HÚS FELFÚJTAK - ÉDES |  Étel maghőmérséklete (°C) | | |
|---|--|---------|--------|
| | Kevesebb | Közepes | Tovább |
| Fehér kenyér felfújt gyümölcsrel / gyümölcs nélkül / Rizskása felfújt gyümölcsrel / gyümölcs nélkül / Édes metélt felfújt | 80 | 85 | 90 |

11.22 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 | Sütőedény | Bögrés sütemény | 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 |

11.23 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

A harmadik polcszintet használja.






|  |  (°C) |  (perc) |
|--|---|---|
| | Tészta felfújt | 200 - 220 |

|  |  (°C) |  (perc) |
|--|---|---|
| Burgonyafelfújt | 180 - 200 | 70 - 85 |
| Muszaka | 170 - 190 | 70 - 95 |
| Lasagne | 180 - 200 | 75 - 90 |
| Cannelloni | 180 - 200 | 70 - 85 |
| Kenyérpuding | 190 - 200 | 55 - 70 |
| Rizspuding | 170 - 190 | 45 - 60 |
| Kevert piskótatésztából készült almatorta (kerek sütőformában) | 160 - 170 | 70 - 80 |
| Fehér kenyér | 190 - 200 | 55 - 70 |

11.24 Információ a bevizsgáló intézetek számára





Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: EN 60350, IEC 60350 funkciót.





Sütés egy szinten – sütés sütőformában

|  |  |  °C |  perc |  |
|--|---|---|---|---|
| Piskótatészta (zsiradék nélkül) | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Piskótatészta (zsiradék nélkül) | Alsó + felső sütés | 160 | 45 - 60 | 2 |
| Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 160 | 55 - 65 | 2 |
| Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm | Alsó + felső sütés | 180 | 55 - 65 | 1 |
| Linzer | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 140 | 25 - 35 | 2 |
| Linzer | Alsó + felső sütés | 140 | 25 - 35 | 2 |






Sütés egy szinten – keksz

A harmadik polcszintet használja.

|  |  |  °C |  perc |
|--|---|---|---|
| Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegtse elő az üres sütőt | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 150 | 20 - 30 |

| | | | |
|--|---|---|---|
|  |  |  °C |  perc |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt | Alsó + felső sütés | 170 | 20 - 30 |





Sütés több szinten – keksz

| | | | | |
|--|---|---|---|---|
|  |  |  °C |  perc |  |
| Linzer | Hőlégbefűvás, nagy hőfok | 140 | 25 - 45 | 2 / 4 |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt | Hőlégbefűvás, nagy hőfok | 150 | 25 - 35 | 1 / 4 |
| Piskótatészta (zsiradék nélkül) | Hőlégbefűvás, nagy hőfok | 160 | 45 - 55 | 2 / 4 |
| Almáspite, rácsonként 1 sütőforma (Ø 20 cm) | Hőlégbefűvás, nagy hőfok | 160 | 55 - 65 | 2 / 4 |

Grill

Melegítse elő az üres sütőt 5 perccig.

Grillezés maximális hőmérséklet beállításával.



| | | | |
|--|---|---|---|
|  |  |  perc |  |
| Toast kenyér | Grill | 1 - 2 | 5 |
| Bifsztek, félidőben fordítsa meg | Grill | 24 - 30 | 4 |

Gyors grill

Melegítse elő az üres sütőt 3 perccig.

Grillezés maximális hőmérséklet beállításával.

A negyedik polcszintet használja.








| | | |
|--|---|--------------------|
|  |  perc | |
| | Egyik oldal | Másik oldal |
| Hamburger | 8 - 10 | 6 - 8 |
| Toast kenyér | 1 - 3 | 1 - 3 |

11.25 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

A funkció vizsgálati módszerei: Vital Sütés.

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

Használja a sütőepsit.

|  Állítsa be a hőmérsékletet 99 °C-ra. | | | | | |
|--|---|--|---|--|---|
|  |  Tartály (Gastro-norm) |  (kg) |  |  (perc) |  |
| Brokkoli, melegítse elő az üres sütőt | 1 x 1/2 perforált | 0,3 | 3 | 13 - 15 | Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre. |
| Brokkoli, melegítse elő az üres sütőt | 2 x 1/2 perforált | 2 x 0,3 | 2 és 4 | 13 - 15 | Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre. |
| Brokkoli, melegítse elő az üres sütőt | 1 x 1/2 perforált | max. | 3 | 15 - 18 | Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre. |
| Borsó, gyorsfagyasztott | 2 x 1/2 perforált | 2 x 1,3 | 2 és 4 | Amíg a leghidegebb pont hőmérséklete el nem éri a 85 °C-ot. | Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre. |

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban



Tisztítószer

A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa.

A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.

A szennyeződések enyhe mosogatószerrel távolítsa el.



Napi használat

A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.

Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. Használat után kizárólag mikroszálas törlerönggyel törölje szárazra a készülék belsejét.



Tartozékok

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törlőronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A tapadásmentes edény tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

12.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

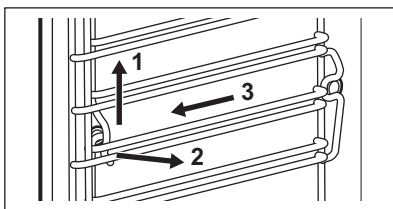
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. lépés Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

2. lépés A polctartókat óvatosan húzza fel- és kifelé az elülső felfüggesztésből.

3. lépés Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.

4. lépés Húzza ki a tartókat a hátsó felfüggesztésből.



A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

12.3 Almenü ehhez: Tisztítás

- nyomja meg az almenübe lépéshez.

S1

Tartály ürítése

A gőzfunkciók használata után visszamaradt víz víztartályból történő eltávolítása.

S2

Gőz tisztítás

A sütő gőzzel való tisztítása.

S3

Vízkömentesítés

A gőzfejlesztő rendszer vízkőlerakódásoktól való megtisztítása.

S4

Öblítés

A gőzfejlesztő rendszer átöblítése és tisztítása a gőz funkciók gyakori használata esetén.

12.4 Használata: Tartály ürítése - S1

Elindítás előtt:

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.

1. lépés Kapcsolja be a sütőt.

2. lépés Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.

3. lépés Nyomja meg egymás után többször a gombot, amíg a S1 meg nem jelenik a kijelzőn.

4. lépés Nyomja meg: **OK**.
Időtartam: 6 perc

5. lépés A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.

 Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

12.5 Használata: Gőz tisztítás - S2

A gőz tisztítás megkezdése előtt:

| | | |
|--|---|---|
| Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. | Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből. | Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér alját és a sütőajtó üvegének belső oldalát. |
|--|---|---|

1. lépés Kapcsolja be a sütőt.

2. lépés Töltse fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.

3. lépés Nyomja meg egymás után többször a  gombot, amíg a S1 meg nem jelenik a kijelzőn.

4. lépés Válassza ezt: S2.
Időtartam: 30 perc
A tisztítás végén hangjelzés hallható.

5. lépés A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.

 Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

Amikor a tisztítás véget ér:

| | | |
|-----------------------|---|--|
| Kapcsolja ki a sütőt. | Miután a sütő lehűlt, puha ruhával törölje szárazra a sütőtérrel. | Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon. |
|-----------------------|---|--|

12.6 Tisztítás emlékeztető

Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt.

Használja a következő funkciót: S2.

Az emlékeztetőt a menüben engedélyezheti vagy tilthatja le: Beállítások .

12.7 Használata: Vízkömentesítés - S3

Elindítás előtt:

| | | |
|--|---|---|
| Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. | Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből. | Ellenőrizze, hogy a víztartály üres-e. Ha szükséges, kapcsolja be a következő funkciót: Tartály ürítése - S1. |
|--|---|---|

1. lépés Kapcsolja be a sütőt.

2. lépés Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.

| | |
|-----------------|---|
| 3. lépés | Töltsön 250 ml vízköoldót a víztartályba. |
| 4. lépés | Hideg vízzel tölts fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. |
| 5. lépés | Nyomja meg egymás után többször a <input type="checkbox"/> gombot, amíg a S1 meg nem jelenik a kijelzőn. |
| 6. lépés | Válassza ezt: S3. Időtartam: 1 óra 40 perc |
| 7. lépés | A funkció befejezése után üritse ki a mély tepsit. |

i Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

Amikor a vízkötelenítés véget ér:

| | | | |
|-----------------------|--|--|---|
| Kapcsolja ki a sütőt. | Miután a sütő lehült, puha ruhával törölje szárazra a sütőteret. | Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon. | Kapcsolja be ezt a funkciót: Öblítés. Lásd az Ápolás és tisztítás című fejezetet, „Hogyan használja: Öblítés - S4”. |
|-----------------------|--|--|---|

i Ha vízkő-maradványok találhatók a sütőben a vízkömentesítés után, a kijelzőn az eljárás ismételt futtatására felszólító üzenet jelenik meg.

12.8 Vízkötelenítési emlékeztető

Két emlékeztető figyelmezteti a sütő vízkötelenítésének elvégzésére. A vízkötelenítési emlékeztető nem kapcsolható ki.

| Típus | Leírás |
|------------------------|---|
| Finom emlékeztető | Javasolja, hogy vízkötelenítse a sütőt. |
| Határozott emlékeztető | Kötelezi, hogy vízkötelenítse a sütőt. A készülék letiltja a gőz funkciókat, ha nem hajtja végre a sütő vízkötelenítését a határozott emlékeztető megjelenésekor. |

i Amikor az emlékeztetők aktívak, S3 villog a kijelzőn. Ezek az emlékeztetők a sütő minden kikapcsolásakor bekapcsolnak.

12.9 Használata: Öblítés - S4

Elindítás előtt:

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.

| | |
|-----------------|---|
| 1. lépés | Kapcsolja be a sütőt. |
| 2. lépés | Helyezze a mély tepsit az első polcszintre. |
| 3. lépés | Vízzel tölts fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. |
| 4. lépés | Nyomja meg egymás után többször a <input type="checkbox"/> gombot, amíg a S1 meg nem jelenik a kijelzőn. |

5. lépés Válassza ezt: S4.
Időtartam: 30 perc

6. lépés A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.

i Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

Amikor az öblítés befejeződik:

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.

12.10 Eltávolítás és visszaszerelés:

Az üveglapok száma különböző modellek esetén eltérő.

⚠ VIGYÁZAT!

Óvatosan kezelje az üveget, különösen az elülső lap pereménél. Az üveg eltörhet.

12.11 Hogyan cserélje: Lámpa

⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

1. lépés

Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehül.

2. lépés

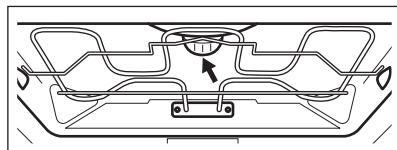
Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.

3. lépés

Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Felső lámpa

1. lépés Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.



2. lépés Távolítsa el a fémgyűrűt, és tisztítsa meg az üvegburát.

3. lépés Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.

4. lépés Illessze a fémgyűrűt az üveg lámpaburkolatra, majd szerelje a helyére.



Oldalsó lámpa

13. HIBAELHÁRÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mi a teendő, 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. |
| A sütő nem melegszik fel. | Nem végezte el a szükséges beállításokat. | Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat. |
| A sütő nem melegszik fel. | Az automatikus kikapcsolás be van kapcsolva. | 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 hűshőmérő szenzor nem működik. | A hűshőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve. | Nyomja be a hűshőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges. |
| Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek. | A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas. | Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait. |
| Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben. | Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben. | A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben. |
| A kijelzőn „C2” látható. | Szeretné elindítani a Felolvasztás funkciót, de nem húzta ki a hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból. | Húzza ki a hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból. |

| Jelenség | Lehetséges ok | Javítási mód |
|--|--|--|
| A kijelzőn megjelenik egy hibakód, amely nem szerepel ebben a táblázatban. | 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 oldószert permetezett a készülékbe. | A sütőtér minden részét vékony rétegben vonja be az oldószerral. Az oldószert 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 eljárás 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 hatáskörét. | Távolítsa el a vezetősíneket a készülékből, majd ismét indítsa el a funkciót. |
| 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 hatáskörét. | 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 bekapcsol. | 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 írja ide az adatokat:

Modell (Mod.)

Termékszám (PNC)

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Sorozatszám (S.N.)

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Termékismertető és termékismertető lap az EU Ecodesign és Energia címkézési Szabályzatának megfelelően

| | | |
|--|----------------------|---------|
| Gyártó neve | Electrolux | |
| Modellazonosító | EOB7S31X KOB3S31X | |
| Energiatakarékosági szám | 81.0 | |
| Energiatakarékosági osztály | A+ | |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett | 1.09 kWh/ciklus | |
| Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett | 0.68 kWh/ciklus | |
| Sütőterek száma | 1 | |
| Hőforrás | Elektromosság | |
| Hangerő | 70 l | |
| A sütő fajtája | Beépíthető sütő | |
| Tömeg | EOB7S31X | 37.5 kg |
| | KOB3S31X | 37.5 kg |

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

14.2 Energiatakarékosság



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

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtó tömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a készülék előmelegítését.

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

Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradék hő

Ha a Időtartam funkcióval rendelkező program be van kapcsolva, és a sütési idő 30

percnél hosszabb, a fűtőelemek egyes készülékfunkcióknál automatikusan kikapcsolnak.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradékhőt. A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához.

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

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

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

Sütés kikapcsolt sütővilágítással



Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. 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 a várható energiamegtakarítás mértékét.

A kijelző kikapcsolása

A kijelző kikapcsolható. Egyidejűleg nyomja meg és tartsa nyomva a  és  gombot. A bekapcsoláshoz ismételve 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.



electrolux.com

867353067-C-342023



CE