

EOC8P31X
EOC8P31Z
KOCBP31X



HU Gőzölős sütő

Használati útmutató



Electrolux

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	8
4. KEZELŐPANEL.....	8
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	10
6. NAPI HASZNÁLAT.....	11
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	19
8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK.....	20
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	20
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	25
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	27
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	42
13. HIBAELHÁRÍTÁS.....	46
14. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	48
15. 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 kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítsa el minden tartozékot a sütőből.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak 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.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetékot húzza. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- A készülék megfelel az EGK irányelveinek.

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.

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 kivételek 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 hó és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készüléket magában foglaló egység vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Gőzsütés



FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:
 - Gőz sütés közben ne nyissa ki a készülék ajtaját.
 - Gőz sütés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

2.5 Tisztítás és ápolás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy 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, súrolósvacscot, 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 Pirolitikus tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírkömlést/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcsákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől.
A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az első szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomatékosan ajánlottak az alábbiak:
 - az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hüllők kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
 - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus

tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.

- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a gyermekeket és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

2.7 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

2.8 Szerviz

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

2.9 Ártalmatlanítás



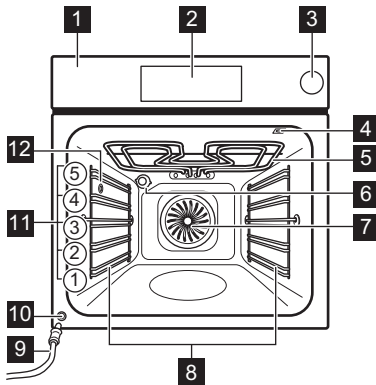
FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Elektronikus programkapcsoló
- 3** Víztartály
- 4** A húshőmérő szenzor aljzata
- 5** Fűtőbetét
- 6** Sütőtér világítás
- 7** Ventilátor
- 8** Polcvezető sín, eltávolítható
- 9** Lefolyósó
- 10** Vízleeresztő szelep
- 11** Polcszintek
- 12** Gőz bemenet

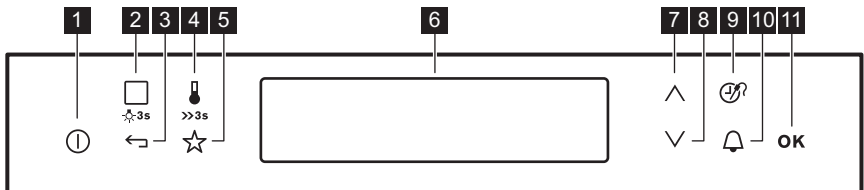
3.2 Kiegészítők

- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütőtepsi**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

- **Húshőmérő szenzor**
Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.
- **Teleszkópos sütősín**
Polcokhoz és tálcákhoz.
- **Diétás ételkészítő edény**
Gőz sütési funkciókhoz.










4. KEZELŐPANEL

4.1 Elektronikus programkapcsoló

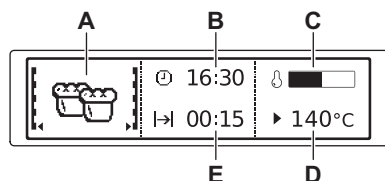


A sütő üzemeltetéséhez használja az érzékelőmezőket.

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

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

4.2 Kijelző



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

A kijelző egyéb visszajelzői:

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

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető poltartót.



Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

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



5.2 Első csatlakoztatás

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

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

5.3 Előmelegítés

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

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



6. NAPI HASZNÁLAT




FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Navigálás a menükben




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







Bármelyik ponton vissza tud jutni a főmenübe a  gombbal.












6.2 A menük áttekintése






Főmenü

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




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

Almenü a következőhöz: Alapbeállítások


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


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

6.3 Sütőfunkciók






Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Alsó + felső sütés.
 Páratartalom, Alacsony	Kenyér sütéséhez, nagy húsdarabok sütéséhez vagy hideg és fagyasztott ételek felmelegítéséhez.
 Pizzasütés	Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogósá tenni az alsó rétegét. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Alsó + felső sütés.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Alsó + felső sütés (Felső/Alsó Fűtés)	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
 Fagyasztott Ételek	Készételekhez (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs).
 Grill	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítós készítéséhez.
 Infrásütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításához.
 Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Konvekciós levegő (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési útmutatásokért olvassa el a "Tanácsok és tippek" című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. Maradék hő használata. Csökkenhet az energiafelhasználás. Általános energiamegtakarítási tippet olvashat az "Energiahatékonyság" / „Energiamegtakarítás” című részben. Ez a funkció az EN 60350-1 szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak való megfelelésre szolgál. Használata során a lámpa 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Regenerálódás	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. Egy-egy ételnél több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban.


6.4 Speciális Beállítások

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Melegen Tartás	Az étel melegen tartásához.
 Edény Melegítés	Az edények táálásához való előmelegítésére.
 Tartósítás	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
 Aszalás	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.
 Kelesztés	A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát.
 Hőlégbefúvás, Kis Hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sültékek készítéséhez.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kenyer	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető professzionális minőségben a ropogóság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.
 Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 Csőben Sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonya-felfújt. Csőben sütéshez és piritáshoz.

6.5 Előre Programozott Sütés

Ételkategória: Hal/Tenger Gyümölcssei









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



Ételkategória: Szárnyasok

Étel	
Csontozott Szárnyas	-

Étel	
Csirke	Csirkeszárny, friss
	Csirkeszárny, fagyasztott
	Csirkecomb, friss
	Csirkecomb, fagyasztott
	Csirke, 2 fél

Ételkategória: Hús

Étel	
Marhahús	Párolt hús 
	Fasírozott
Marha hátszín	Véres
	Véres 
	Közepes
	Közepes 
	Jól Átsütve
Jól Átsütve 	
Skandináv Marhahús	Véres 
	Közepes 
	Jól Átsütve 
Sertés	Karaj
	Sertés csülök, előfőzött
	Sonka
	Sertés karaj
	Sertés Tarja
	Sertés Lapocka
Borjú	Borjú Csülök
	Borda
	Borjú roston 

Étel	
Bárány	Báránycsülök
	Báránygerinc
	Báránycomb közepesen
Vad	Vadnyúl
	• Vadnyúlláb
	• Nyúlgerinc
	Őz/Szarvas
	• Comb
• Őzgerinc	
Vad roston 	
Bárányborda 	

Ételkategória: Tepsiben Sülték

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

Ételkategória: Pizza/Quiche

Étel	
Pizza	Pizza, vékony kéreg
	Pizza, extra feltét
	Fagyasztott pizza
	Amerikai mirelit pizza
	Hideg pizza
	Mirelit pizza szelet
Bagett olvasztott sajttal	-
Elzászi Hagymás Lepény	-
Svájci tarte, pikáns	-
Quiche Lorraine	-

Étel	
Pikáns Torta	-
Ételkategória: Torta/Sütemények	
Étel	
Forma Torta	-
Almatorta, bevon.	-
Piskótatészta	-
Almáspite	-
Túrótorta, Sütőformában	-
Briós	-
Madeira Sütemény	-
Torta	-
Svájci tarte, édes	-
Mandulás Sütemény	-
Muffin	-
Aprósütemény	-
Omlós Tészták	-
Habkosár	-
Aprósüt. Leveles Tésztából	-
Képviselőfánk	-
Puszedli	-
Aprósüt. Omlós Tésztából	-
Karácsonyi Stollen	-
Fagyasztott almás-pite	-
Sütés tepsiben	Piskótatészta Kelt Tészta
Túrótorta, Tepsiben	-
Csokoládés Sütemények	-

Étel	
Kéksztekercs	-
Kelt Tésztás Sütemény	-
Prézlikalács	-
Cukros Sütemény	-
Tortaalap	Omlós Tészta Piskótakeverék Tortaalap
Gyümölcstorta	Omlós Gyümölcstorta Piskótás Gyümölcstorta Kelt Tészta

Ételkategória: Kenyér/Zsemle

Étel	
Péksütemény	Sütemény, fagyasztott
Ciabatta	-
Kenyér	Kenyér Kelttészta Élesztő Nélküli Kenyér

Ételkategória: Körettek

Étel	
Sült burgonya, vékony	-
Sült burgonya, vastag	-
Sült burgonya, fagyasztott	-
Krokettek	-
Zöldségek/Krokettek	-
Pirított Vagdaltak	-

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

6.6 Egy sütőfunkció beállítása

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. A menü kiválasztása: Sütőfunkciók.
3. A megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.
4. Válasszon egy sütőfunkciót.
5. A megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.
6. Állítsa be a hőmérsékletet.
7. A megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.

6.7 Egy gőzfunkció beállítása

A víztartály fedele a kezelőpanelben található.



FIGYELMEZTETÉS!

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

1. Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz.
2. Töltse fel a víztartályt 900 ml vízzel. Ez a vízmennyiség kb. 55 - 60 percre elegendő.
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 \rightarrow | vagy Befejezés \rightarrow |.



Amikor üres a gőzfejlesztő, egy hangjelzés hallható.

A sütési idő végén hangjelzés hallható.

7. Kapcsolja ki a sütőt.
8. A gőzsütés befejezése után üritse ki a víztartályt. Olvassa el a Tartály Üritése tisztítási funkcióra vonatkozó fejezetet.



VIGYÁZAT!

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

9. Gőzsütés után a gőz lecsapódhat a sütőtér alján. Akkor törölje szárazra a sütőtér alját, amikor a sütő már lehűlt.

Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a sütőt.



FIGYELMEZTETÉS!

Minden gőz sütés után várjon legalább 60 perccel, hogy megelőzze a forró víz kifolyását a vízkivezető szelepen.

6.8 „Víztartály üres” jelzőfény

A kijelző a következőket mutatja: Víz elfogyott, és egy hangjelzés hallható, amikor üres a víztartály, és fel kell tölteni.

További tájékoztatásért olvassa el a „Napi használat” fejezetben a gőz funkció beállításáról szóló részt.

6.9 „Víztartály tele” visszajelző

Amikor a kijelzőn a következő jelenik meg: Víztartály megtelt, akkor használhatja a gőzzel sütést.

Amikor a tartály tele van, egy hangjelzés hallható.



Ha túl sok vizet tölt a tartályba, a biztonsági leeresztő szelep a többlet vizet a sütő aljára folytatja. A kifolyt vizet egy szivaccsal vagy ruhával távolítsa el.

6.10 A víztartály ürítése

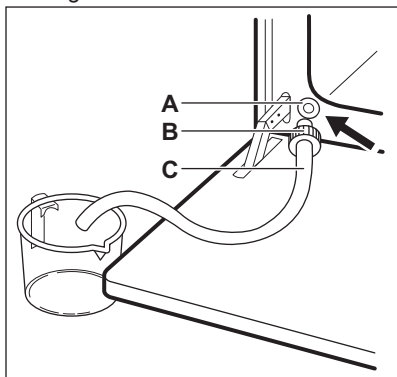


VIGYÁZAT!

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

Ürítse ki a víztartályt minden gőz sütés után.

1. Készítse elő a használati útmutatóval egy csomagban mellékelt lefolyócsövet (C). Helyezze a csatlakozót (B) a lefolyócső egyik végére.



2. A lefolyócső (C) másik végét helyezze egy tartályba. A tartályt a leeresztő szelepnél (A) alacsonyabb magasságban helyezze el.
3. Nyissa ki a sütő ajtaját, majd tegye a csatlakozót (B) a leeresztő szelepre (A).
4. Nyomja meg többször a csatlakozót a víztartály leürítése közben.



A tartályban még lehet valamennyi víz, amikor a kijelzőn a következő üzenet megjelenik: Víz elfogyott. Várjon, amíg a vízleeresztő szelepnél már nem folyik ki több víz.

5. Amikor a víz már nem folyik, húzza ki a csatlakozót a szelepből.



A leeresztett vizet ne használja fel a víztartály ismételt feltöltéséhez.

6.11 Felfűtés visszajelző


Ha elindít egy sütőfunkciót, a kijelzőn megjelenik egy skála. A vonal azt mutatja, hogyan emelkedik a sütő hőmérséklete. A megfelelő hőmérséklet elérésekor 3 hangjelzés hallható, a vonal villogni kezd, majd eltűnik.

6.12 Gyors Felfűtés

Ez a funkció csökkenti a felfűtési időt.



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







A funkció bekapcsolásához tartsa nyomva a  gombot 3 másodpercig. A felmelegítés jelző váltakozó értékeket jelenít meg. Ez a funkció nem érhető el néhány sütőfunkciónál.

6.13 Maradékhő

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

7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Órafunkciók táblázata

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

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






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

7.2 Az óra funkciók beállítása



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

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

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

5. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.

7.3 Melegen Tartás


A funkció feltételei:

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

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

A funkció be- vagy kikapcsolható a menüben: Alapbeállítások.

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Válassza ki a sütőfunkciót.
3. Állítson be 80 °C-nál magasabb hőmérsékletet.

4. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: Melegen Tartás.



5. A megerősítéshez nyomja meg a **OK** gombot.

Amikor a funkció befejeződik, hangjelzés hallható.

A funkció bekapcsolva marad, ha átvált egy másik sütőfunkcióra.

1. Amikor a sütési idő véget ér, hangjelzés hallható. Nyomja meg bármelyik szimbólumot.

A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.

2. Nyomja meg a  gombot a bekapcsoláshoz vagy a  gombot a törléshez.

3. Állítsa be a funkció időtartamát.

4. Nyomja meg a **OK** gombot.

7.4 Idő Kiterjesztés

A Idő Kiterjesztés funkció segítségével a sütőfunkció folytatható a Időtartam lejáta után.



Az összes Időtartam vagy Súlyautomatika beállítással rendelkező sütőfunkciónál használható.

Nem használható húshőmérő szenzort alkalmazó sütőfunkciókkal.

8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Receptek és Programozott Receptek

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

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

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Húshőmérő szenzor

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

A húshőmérő szenzor a hús maghőmérsékletét méri. Amikor a hús a

beállított hőmérsékletet elérte, a sütő kikapcsol.



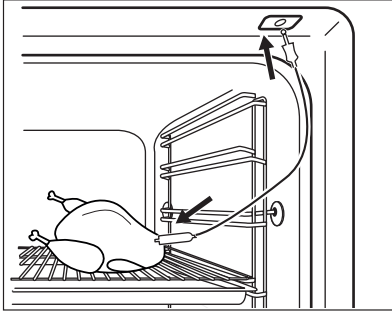
VIGYÁZAT!

Kizárólag a mellékelt húshőmérőt, illetve megfelelő pótalkatrészt használjon.



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

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



3. Kapcsolja be a sütőt.
A kijelzőn a húshőmérő szenzor szimbóluma jelenik meg.
4. Nyomja meg a \wedge vagy \vee gombot 5 másodpercen belül a maghőmérséklet beállításához.
5. Válassza ki a sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.
A sütő kiszámolja a hozzávetőleges befejezést. A befejezési idő az étel mennyiségétől, a beállított sütési hőmérséklettől (minimum 120 °C) és az üzemmódtól függ. A készülék befejezést hozzávetőlegesen 30 perc alatt számolja ki.
6. A húshőmérséklet módosításához nyomja meg a Ⓢ gombot.
Amikor a hús eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A sütő automatikusan kikapcsol.
7. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.
8. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugóját az aljzataból, és vegye ki a húst a sütőből.
9. Nyomja meg a Ⓢ gombot a sütő kikapcsolásához.



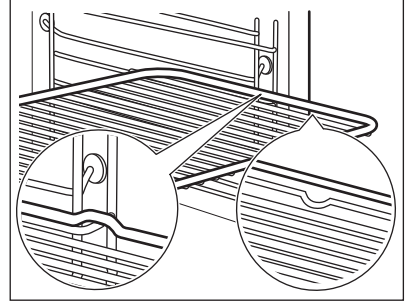
FIGYELMEZTETÉS!

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

9.2 Tartozékok behelyezése

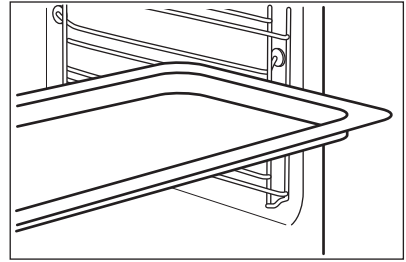
Huzalpolc:

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



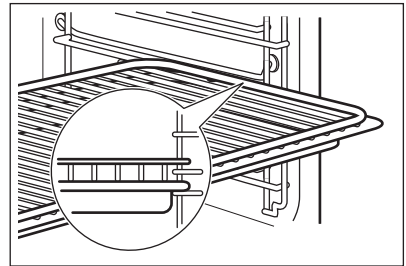
Sütőtálca/ mély tepsí:

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



Huzalpolc és sütő tálca / mély tepsigyűtt:

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



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

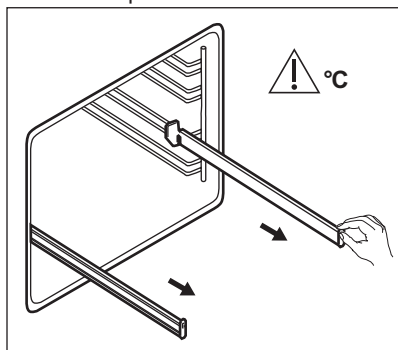
9.3 Teleszkópos sütősínek

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

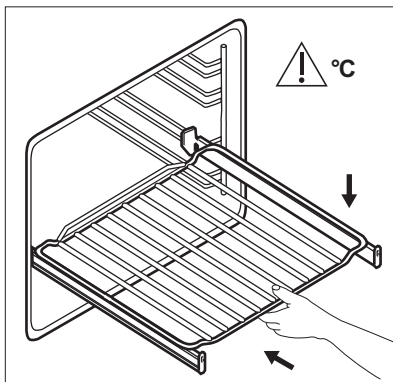
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

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

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



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



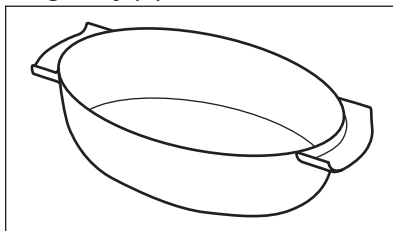
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre tolta-e.

9.4 Tartozékok a gőz sütéshez

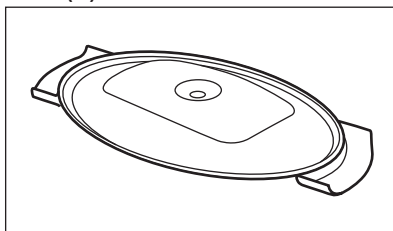
Diétás ételkészítő edény gőz sütési funkciókhoz

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

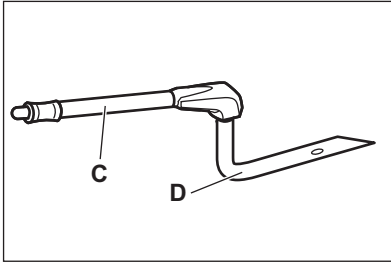
Üvegedény (A)



Fedő (B)

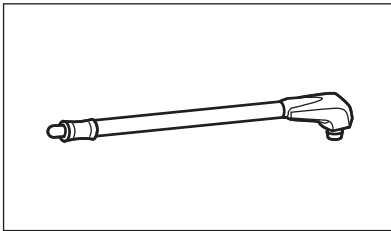


A fúvóka és a befúvó tömlő

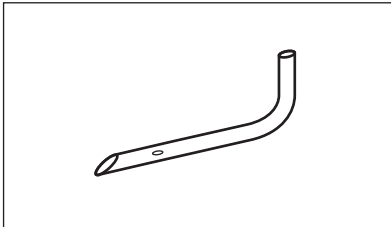


„C” jelű alkatrész: befúvó tömlő a gőz sütéshez, „D”: fúvóka a közvetlen gőz sütéshez.

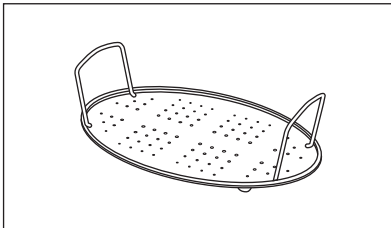
Befúvó cső (C)



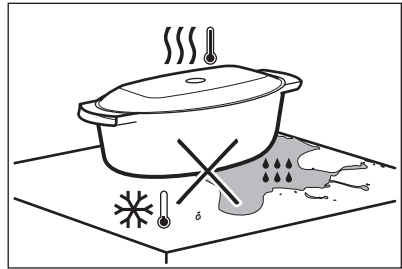
Fúvóka a közvetlen gőz sütéshez (D)



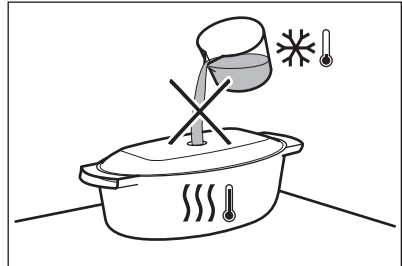
Acélrács (E)



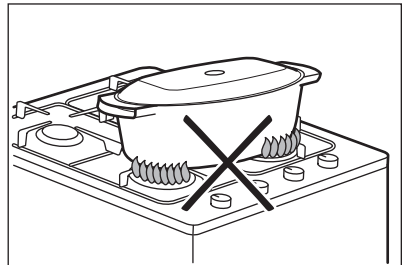
- Ne tegye hideg / nedves felületre a forró sütőedényt.



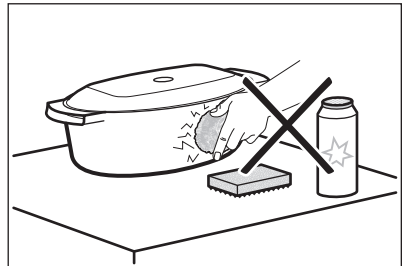
- Ne öntsön hideg folyadékot a forró sütőedénybe.



- Ne tegye a sütőedényt forró főzőfelületre.



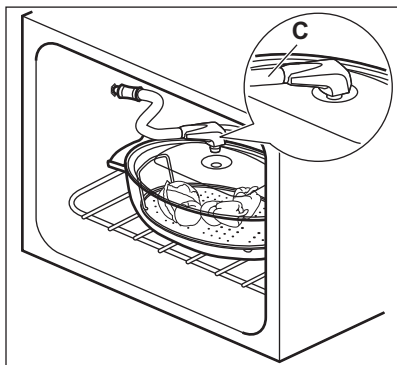
- Ne tisztítsa a sütőedényt súroló- és csiszolószerekkel, valamint porokkal.



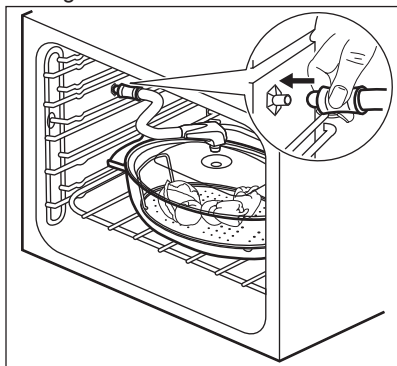
9.5 Gőz sütés diétás ételkészítő edénnyel

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

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



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



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

4. A sütőn állítsa be a gőz sütés funkciót.

9.6 Közvetlen gőz sütés

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



VIGYÁZAT!

Ne használja az edény fedőjét.



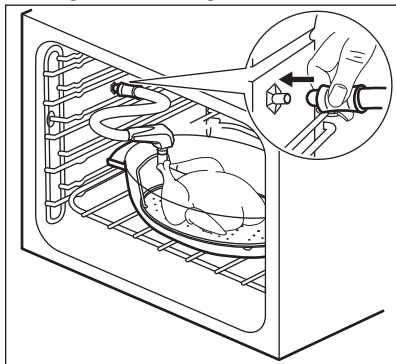
FIGYELMEZTETÉS!

A sütő működése alatt a fűvókát óvatosan kezelje. Amikor a sütő forró, a fűvókát edényfogó kesztyűvel érintse meg. A fűvókát mindig távolítsa el a sütőből, ha nem használja a gőz funkciót.



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

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

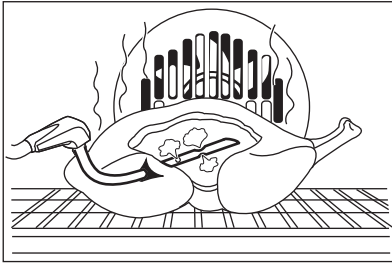


2. A sütőedényt helyezze a sütő alulról számított első vagy második polcszintjére.

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

3. A sütőn állítsa be a gőz sütés funkciót.

Amikor csirkét, kacsát, pulykát, gidát, nagyobb halat vagy hasonló ételt készít, a fűvókát (D) közvetlenül a hús üres részébe vezesse be. Biztosítsa, hogy ilyenkor a nyílások ne záródjanak el.






A gőz sütéssel kapcsolatos további információkért tekintse meg a gőz sütésre vonatkozó ételkészítési táblázatokat a Hasznos tanácsok és javaslatok című fejezetben.



10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Kedvencek

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

Egy program tárolása

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


Felülírhatja a kívánt memóriahely tartalmát. Amikor a kijelzőn az első szabad memóriahely megjelenik, nyomja meg a  vagy  gombot, majd

nyomja meg a OK gombot a már meglévő program felülírásához.

A program nevét módosíthatja ebben a menüben: Program Név Szerkesztése.

A program elindítása

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




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

10.2 A Gyermezkár használata

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




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

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

A Gyermezkár funkció kikapcsolásához ismételve meg a 2. lépést.



10.3 Funkciózár

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

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



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



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




A sütő kikapcsolásakor ez a funkció is kikapcsol.

10.4 Set + Go

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

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

Érintse meg bármelyik szimbólumot (a

 kivételével) a következő funkció elindításához: Set + Go. A beállított sütőfunkció elindul.

Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.



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

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 - 245	5,5
250 - maximum	1,5



Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő Világítás, Hűshőmérő szenzor, Időtartam, Befejezés.

10.6 Kijelző fényereje

A kijelző kétféle fényerő-beállítással rendelkezik:

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

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.

10.8 Biztonsági termosztát

A sütő nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes

túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

11.1 Sütési javaslatok

A sütőben öt polcszint található.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

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

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Így a sütési idő és az energiafogyasztás is alacsonyabb.

Sütemények sütése

Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.

Ha egyszerre két sütőtálcát használ, legyen üres szint közöttük.

Húsok és halak sütése

Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.

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

Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.

Az első időkből figyelje a sütés folyamatát. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) főzőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

11.2 Sütemények sütése

- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.
- Ha egyszerre két sütő tálcát használ, legyen üres szint közöttük.

11.3 Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.

- Hűssütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

11.4 Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ.

11.5 Tészta- és hússütés

Sütemények

Ételek	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Habos sütemények	170	2	160	3 (2 és 4)	45 - 60	Tortasütő formában
Linzer-tészta	170	2	160	3 (2 és 4)	20 - 30	Tortasütő formában
Kefíres sajtorta	170	1	165	2	80 - 100	26 cm-es tortasütő formában
Rétes	175	3	150	2	60 - 80	Sütő tálcán
Gyümölcs-torta	170	2	165	2 (bal és jobb)	30 - 40	26 cm-es tortasütő formában
Karácsonyi torta / gyümölcs-torta gazdagon	160	2	150	2	90 - 120	20 cm-es tortasütő formában. Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Szilvatorta	175	1	160	2	50 - 60	Kenyérsütő formában. Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Keksz / omlós tészták	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Sütő tálcán

Ételek	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Habcsók - egy szinten	120	3	120	3	80 - 100	Sütő tálcán
Habcsók – két szinten	-	-	120	2 és 4	80 - 100	Sütő tálcán. Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Molnárka	190	3	190	3	12 - 20	Sütő tálcán. Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Képviselőfánk - egy szinten	190	3	170	3	25 - 35	Sütő tálcán
Képviselőfánk - két szinten	-	-	170	2 és 4	35 - 45	Sütő tálcán
Tortalapok	180	2	170	2	45 - 70	20 cm-es tortasütő formában
Gyümölcs-torta gazdagon	160	1	150	2	110 - 120	24 cm-es tortasütő formában
Lekváros piskóta	170	1	160	2 (bal és jobb)	30 - 50	20 cm-es tortasütő formában

Kenyér és pizza

Ételek	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Fehér kenyér	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 darab, 0,5 kg/db. Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Rozskenyér	190	1	180	1	30 - 45	Kenyérsütő formában
Zsemle	190	2	180	2 (2 és 4)	25 - 40	6 - 8 db a sütő tálcán. Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Pizza	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Sütő tálcán vagy mély tep-siben. Melegítse elő a sütőt 10 percig.
Pogácsák	200	3	190	3	10 - 20	Sütő tálcán. Melegítse elő a sütőt 10 percig.

Töltött tészták

Ételek	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Vajastészta-kosárka	200	2	180	2	40 - 50	Formában
Zöldséges pite	200	2	175	2	45 - 60	Formában

Ételek	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Quiche	180	1	180	1	50 - 60	Formában. Melegítse elő a süttőt 10 perccig.
Lasagne	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Formában. Melegítse elő a süttőt 10 perccig.
Cannelloni	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Formában. Melegítse elő a süttőt 10 perccig.

Hús

Ételek	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Marhahús	200	2	190	2	50 - 70	Huzalpolcon
Sertés	180	2	180	2	90 - 120	Huzalpolcon
Borjú	190	2	175	2	90 - 120	Huzalpolcon
Angol marhasült, véresen	210	2	200	2	50 - 60	Huzalpolcon
Angol marhasült, közepesen átsütve	210	2	200	2	60 - 70	Huzalpolcon
Angol marhasült, jól átsütve	210	2	200	2	70 - 75	Huzalpolcon

Ételek	Alsó + felső sütés		Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok		Idő (perc)	Megjegyzés
	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Polcmagasság		
Sertéslapocka	180	2	170	2	120 - 150	Bőrös
Sertéscsülök	180	2	160	2	100 - 120	2 db
Bárány	190	2	175	2	110 - 130	Comb
Csirke	220	2	200	2	70 - 85	Egészben
Pulyka	180	2	160	2	210 - 240	Egészben
Kacsa	175	2	220	2	120 - 150	Egészben
Liba	175	2	160	1	150 - 200	Egészben
Nyúl	190	2	175	2	60 - 80	feldarabolva
Vadnyúl	190	2	175	2	150 - 200	feldarabolva
Fácán	190	2	175	2	90 - 120	Egészben

Hal

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

11.6 Grill



Melegítse elő az üres sütőt 3 perccel a sütés előtt.

Ételek	Mennyiség		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
	Darab	Mennyiség (kg)		Első oldal	Második oldal	
Filészeletek	4	0.8	max.	12 - 15	12 - 14	4
Bifsztek	4	0.6	max.	10 - 12	6 - 8	4
Kolbászok	8	-	max.	12 - 15	10 - 12	4
Sertésbor-da	4	0.6	max.	12 - 16	12 - 14	4
Csirke (félbe vágva)	2	1.0	max.	30 - 35	25 - 30	4
Kebab	4	-	max.	10 - 15	10 - 12	4
Csirkemell	4	0.4	max.	12 - 15	12 - 14	4
Hamburger	6	0.6	max.	20 - 30	-	4
Halfilé	4	0.4	max.	12 - 14	10 - 12	4
Melegszendvics	4 - 6	-	max.	5 - 7	-	4
Pirítós	4 - 6	-	max.	2 - 4	2 - 3	4

11.7 Infrásütés

Marhahús

Ételek	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült vagy - szelet, véresen ¹⁾	vastagság (cm) szerint	190 - 200	5 - 6	1 vagy 2
Marhasült vagy - szelet, közepesen ¹⁾	vastagság (cm) szerint	180 - 190	6 - 8	1 vagy 2
Marhasült vagy - szelet, átsütve ¹⁾	vastagság (cm) szerint	170 - 180	8 - 10	1 vagy 2

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sertés

Ételek	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka, tarja, sonka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	1 vagy 2
Borda, karaj	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	1 vagy 2
Fasírt	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 vagy 2
Sertés csülök (előfőzött)	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 vagy 2

Borjú

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

Bárány

Ételek	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránycsülök, bárány roston	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	1 vagy 2
Báránygerinc	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	1 vagy 2

Szárnyas

Ételek	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi részek	Egyenként 200 - 250 g	200 - 220	30 - 50	1 vagy 2
Fél csirke	Egyenként 400 - 500 g	190 - 210	35 - 50	1 vagy 2
Csirke, jérce	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	1 vagy 2
Kacsa	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 vagy 2
Liba	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 vagy 2
Pulyka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	1 vagy 2
Pulyka	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 vagy 2

Hal

Ételek	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal egészben	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60	1 vagy 2

11.8 Konvekciós levegő (nedves)

i Sütés közben csak szükség esetén nyissa ki a készülék ajtaját.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tészta felfújt	190 - 200	45 - 55	2
Burgonyafelfújt	160 - 170	60 - 75	2
Muszaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasagne	160 - 170	55 - 70	2
Cannelloni	170 - 190	65 - 75	2
Császármorzsa	150 - 160	75 - 90	2
Rizs puding	170 - 190	45 - 60	2
Almatorta	150 - 160	75 - 85	2
Fehér kenyér	180 - 190	50 - 60	2

11.9 Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

Ez a funkció nem alkalmazható olyan receptekhez, mint például a serpenyős sült vagy a zsíros sertéssült. A húshőmérő szenzor segítségével biztosíthatja a hús megfelelő maghőmérsékletét (lásd a húshőmérő szenzor táblázatát).

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.

i 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 hússült tepsivel együtt a sütő huzalpolcára.
3. Nyomja a húshőmérő szenzort a húsba.

4. Válassza a következő funkciót: Hőlégbefúvás, Kis Hőfok és állítsa be a megfelelő maghőmérsékletet.

A hőmérsékletet állítsa be 120 °C-ra.

Ételek	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Marhabélszín, 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Borjúsült, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Steak, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

11.10 Tartósítás

Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőövegeket 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 kezdé- téig (perc)	A 100 °C-on folyta- tott további főzés percben
Földieper / áfonya / málna / érett egres	160 - 170	35 - 45	-

Csonthéjas gyümölcs

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

Zöldségek

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

¹⁾ Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

11.11 Aszalás

- A tepsit borítsa be zsírpapírral vagy sütőpapírral.
- A jobb eredmény érdekében állítsa le a sütőt az aszalási idő felénél, nyissa

ki az ajtót, és az aszalás befejezéséhez hagyja lehűlni egy éjszakán át.

Zöldségek

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Bab	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Zöldség savanyúsághoz	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Gomba	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Fűszernövény	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Gyümölcs

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Szilva	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Sárgabarack	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Almaszeletek	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Körte	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.12 Hőlégbefűvás + gőz**Édes sütemények**

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

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Briósok ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 és 4)	Sütő tálcán

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percre.

Töltött tészták

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

Hús

Ételek	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Sertés rostton	1.0	180	90 - 110	2	Huzalpolcon
Borjú	1.0	180	90 - 110	2	Huzalpolcon
Marha hátszín - véresen	1.0	210	45 - 50	2	Huzalpolcon
Marha hátszín - közepesen átsütve	1.0	200	55 - 65	2	Huzalpolcon
Marhasült - jól átsütve	1.0	190	65 - 75	2	Huzalpolcon
Bárány	1.0	175	110 - 130	2	Comb
Csirke	1.0	200	55 - 65	2	Egészben
Pulyka	4.0	170	180 - 240	2	Egészben
Kacsa	2.0 - 2.5	170 - 180	120 - 150	2	Egészben
Liba	3.0	160 - 170	150 - 200	1	Egészben
Nyúl	-	170 - 180	60 - 90	2	Feldarabolva

Hal

Ételek	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Pisztráng	1.5	180	25 - 35	2	3 - 4 hal
Tonhal	1.2	175	35 - 50	2	4 - 6 filé

Ételek	Meny-nyiség (kg)	Hőmér-séklet (°C)	Idő (perc)	Polcma-gasság	Megjegyzés
Tőkehal	-	200	20 - 30	2	-

11.13 Sütés diétás sütőedényben

Használja a következő funkciót:
Hőlégbefúvás + gőz.

Zöldségek

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Brokkoli (rózsák)	130	20 - 25	2
Padlizsán	130	15 - 20	2
Karfiol (rózsák)	130	25 - 30	2
Paradicsom	130	15	2
Spárga (fehér)	130	25 - 35	2
Spárga (zöld)	130	35 - 45	2
Cukkini, szeletelve	130	20 - 25	2
Sárgarépa	130	35 - 40	2
Édeskömény	130	30 - 35	2
Karalábé	130	25 - 30	2
Paprika csíkokra vágva	130	20 - 25	2
Zeller (szeletelve)	130	30 - 35	2

Hús

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Főtt sonka	130	55 - 65	2
Párolt csirkemell	130	25 - 35	2
Kasseler (füstölt sertéska-raj)	130	80 - 100	2

Hal

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pisztráng	130	25 - 30	2

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lazacfilé	130	25 - 30	2

Köreték

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Rizs	130	35 - 40	2
Krumpli (hámozatlan, közepes méretű)	130	50 - 60	2
Főtt burgonya, negyedelve	130	35 - 45	2
Puliszka	130	35 - 45	2

11.14 Pizzasütés



Melegítse elő az üres sütőt 10 perccig a sütés előtt.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Pizza (vékony)	200 - 220	15 - 25	1	Sütő tálcán
Pizza (gazdag feltéttel)	200 - 220	20 - 30	1	Sütő tálcán
Mini pizza	200 - 220	15 - 20	1	Sütő tálcán
Almatorta	150 - 170	50 - 70	1	20 cm-es torta-sütő formában
Lepény	170 - 190	35 - 50	1	26 cm-es torta-sütő formában
Hagymakarikás tészta	200 - 220	20 - 30	2	Sütő tálcán

11.15 Regenerálódás



Melegítse elő az üres sütőt 10 perccig a sütés előtt.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Zöldség/hús felfűjtak	130	15 - 25	2
Tészta és szósz	130	10 - 15	2

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Köretek (pl. rizs, krumpli, tészta)	130	10 - 15	2
Egytálételek	130	10 - 15	2
Hús	130	10 - 15	2
Zöldségek	130	10 - 15	2

11.16 Kenyér



Melegítse elő az üres sütőt 10 perccig a sütés előtt.

Ételek	Meny-nyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Fehér kenyér	1.0	180 - 190	45 - 60	2	1 - 2 darab, 500 g/db
Péksütemény	0.5	190 - 210	20 - 30	2 (2 és 4)	6 - 8 db a sütő tálcán
Rozskenyér	1.0	180 - 200	50 - 70	2	1 - 2 darab, 500 g/db
Focaccia	-	190 - 210	20 - 25	2	Sütő tálcán

11.17 Húshőmérő szenzor táblázat

Ételek	Étel maghőmérséklete (°C)
Borjú roston	75 - 80
Borjú csülök	85 - 90
Angol marhasült, véresen	45 - 50
Angol marhasült, közepes átsütve	60 - 65
Angol marhasült, jól átsütve	70 - 75

Ételek	Étel maghőmérséklete (°C)
Sertéslapocka	80 - 82
Sertéscsülök	75 - 80
Bárány	70 - 75
Csirke	98
Vadnyúl	70 - 75
Pisztráng / tengeri keszeg	65 - 70
Tonhal / lazac	65 - 70

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 tisztítószerrel 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 tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon. A tartozékokat tilos mosogatógépből tisztítani.

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

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

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

12.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

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

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

12.3 A polctartók

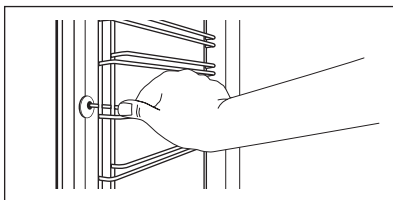
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



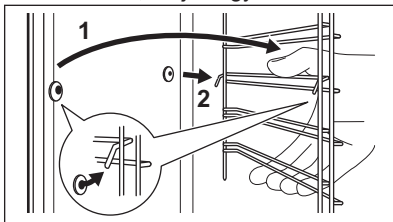
VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor kivesszi a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



Az eltávolított tartozékokat az ellentétes sorrend betartásával szerelje vissza.



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

12.4 Pirolitika



VIGYÁZAT!

Vegyen ki minden tartozékot és a kivethető polcvezető síneket.



VIGYÁZAT!

Mielőtt hozzáfogna a tisztítási művelethez, győződjön meg arról, hogy a víztartály üres. Lásd „A víztartály ürítése” című részt.

A pirolitikus tisztítás nem indul el, ha:

- nem távolította el a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.
 - nem zárta be teljesen a sütő ajtaját.
- Távolítsa el a nagyobb szennyeződésekét kézzel.



VIGYÁZAT!

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

1. Az ajtó belsejét meleg vízzel tisztítsa le; így elkerülheti, hogy az ételmaradványok ráégenek a forró levegőtől.
2. Kapcsolja be a sütőt, és a főmenüből válassza ki a következő funkciót: Pirolitika. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
3. A tisztítási eljárás időtartamának beállítása:

Kiegészítő funkció	Leírás
Gyors	1 h enyhe szennyezettség esetén
Normál	1 h 30 min átlagos szennyezettség esetén
Intenzív	2 h 30 min erős szennyezettség esetén

4. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.



Amikor megkezdődik a pirolitikus tisztítás, a sütő ajtaja zárva marad, és a sütővilágítás nem működik.



Ha a pirolitikus tisztítást a vége előtt szeretné leállítani, kapcsolja ki a sütőt.



FIGYELMEZTETÉS!

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



A funkció befejezése után, a hűtési fázis idejére zárva marad az ajtó. Egyes sütőfunkciók a lehűlési fázisban nem állnak rendelkezésre.

12.5 A víztartály tisztítása



FIGYELMEZTETÉS!

Ne töltsön vizet a víztartályba a tisztítási eljárás alatt.



A tisztítási eljárás során valamennyi víz kicsepeghet a gőzbemeneti nyílásból a sütőtérbe. Helyezzen be egy tálcát közvetlenül a gőzbemeneti nyílás alatti polcra, hogy elkerülje víz lecsepegését a sütőtér aljába.

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

Víztipusok

- **Alacsony vízkőtartalmú, lágy víz** - a gyártó által ajánlott, mivel csökkenti a tisztítás gyakoriságát.
- **Csapvíz** - használható, ha a háztartási vízellátó rendszer rendelkezik víztisztítóval vagy vízlágyítóval.
- **Magas vízkőtartalmú, kemény víz** - nincs semmilyen hatással a sütő teljesítményére, de megnöveli a tisztítás gyakoriságát.

Az Egészségügyi Világszervezet (WHO) ÁLTAL ELŐÍRT KALCIUMMENNYISÉGI TÁBLÁZAT

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

1. Töltse fel a víztartályt 850 ml vízzel és 50 ml citromsavval (öt teáskanál). Kapcsolja ki a sütőt, és várjon kb. 60 percet.
2. Kapcsolja be a sütőt, és állítsa be ezt a funkciót: Hőlégbefúvás + gőz. Állítsa a hőmérsékletet 230 °C-ra. 25 perc elteltével kapcsolja ki a sütőt, és 15 percig hagyja lehűlni.
3. Kapcsolja be a sütőt, és állítsa be ezt a funkciót: Hőlégbefúvás + gőz. Állítsa a hőmérsékletet 130 és 230 °C közötti értékre. Kapcsolja ki 10 perc elteltével.

Hagyja lehűlni, majd folytassa a tartály tartalmának eltávolításával. Lásd „A víztartály ürítése” című részt.

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

12.6 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

A sütőajtóban három üveglap található. A sütő ajtaja és a belső üveglapok a tisztításhoz kivehetők. Az üveglapok kiszérése előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.



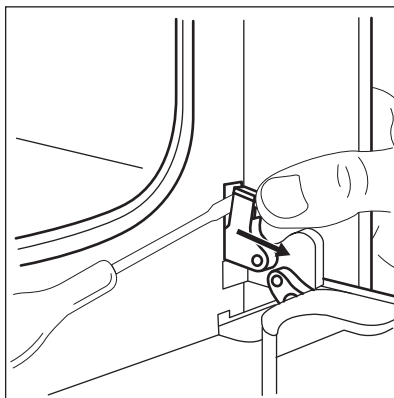
A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni az üveglapokat, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.



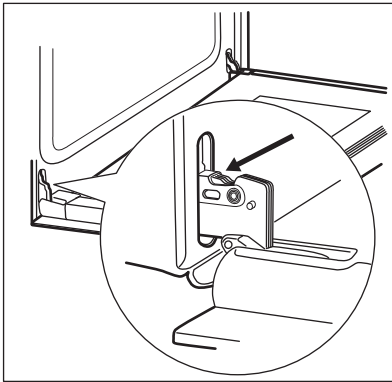
VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

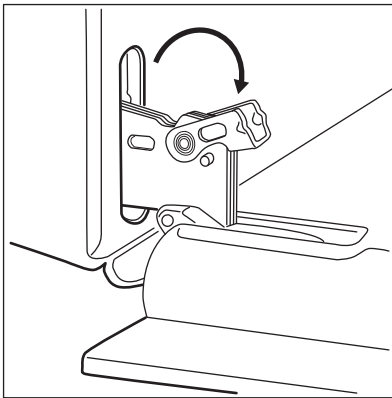
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.
2. Egy csavarhúzóval emelje fel és teljesen fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.



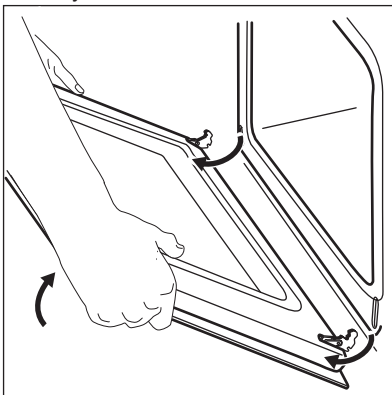
3. Keresse meg az ajtó bal oldali zsanérját.



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

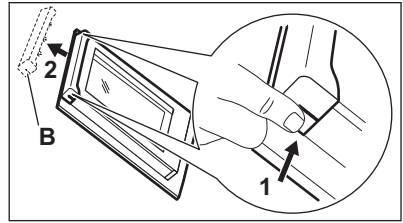


5. Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.

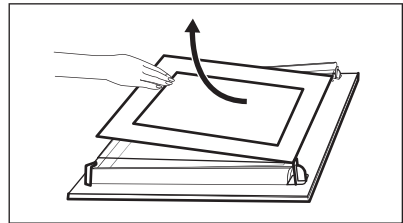


6. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.

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



8. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz
9. Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél fogva, és óvatosan húzza ki őket. A felső üveglappal kezdje. Ügyeljen arra, hogy az üveglap teljesen kicsússzon a sínből.

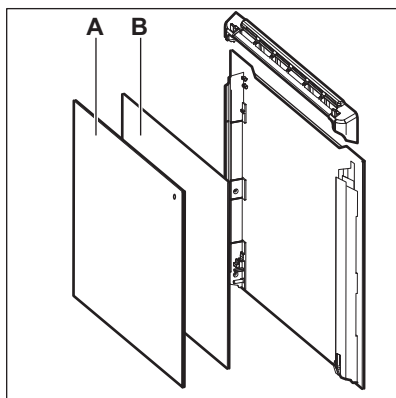


10. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

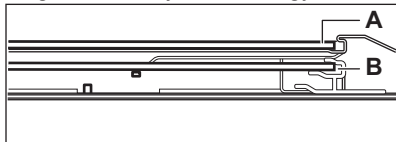
A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.

Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat (A és B) megfelelő sorrendben tegye vissza. Ellenőrizze az üveglapok szélénél lévő szimbólumot / nyomatot. Mindegyiken különbözőképpen néz, így a szét- és összeszerelés könnyebb.

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattanó hangot ad.



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



12.7 A hűtlámpa cseréje



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
A lámpa forró lehet.

13. HIBAEELHÁRÍTÁS



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 sütő ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.

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



VIGYÁZAT!

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

Hátsó lámpa

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

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolási funkció aktív.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt.
A sütő nem melegszik fel.	Az ajtó nincs jól becsukva.	Teljesen csukja be az ajtót.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
Víz került a sütő belsejébe.	Túl sok víz van a víztartályban.	Kapcsolja ki a sütőt, és egy ruhával vagy szivacsos törülgyelje fel a vizet.
A gőz sütés nem működik.	Nincs víz a víztartályban.	Töltse fel a víztartályt.
A gőz sütés nem működik.	Vízkezelő zárta el a nyílást.	Ellenőrizze a gőzbemenet nyílását. Távolítsa el a vízkezelőt.
Több, mint 3 percig tart a víztartály kiürítése, vagy víz szivárog a gőzbemenet nyílásából.	Vízkezelő rakódott le a sütőben.	Tisztítsa meg a víztartályt. Lásd „A víztartály tisztítása” című részt.
A kijelzőn F111 látható.	A hőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.	Nyomja be a hőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	<ul style="list-style-type: none"> Kapcsolja ki a sütőt a lakás biztosítéktábláján levő biztosítékkal vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
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.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A készülék bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn "Demo" jelenik meg.	A demo üzemmód bekapcsolott.	Olvassa el az „Alapbeállítások” szakaszt a „Napi használat” című fejezetben.

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

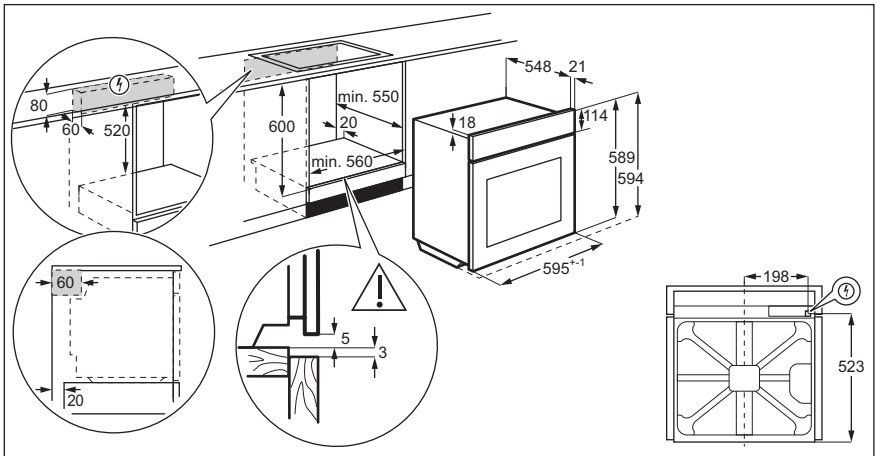
A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőtérének keretéről.

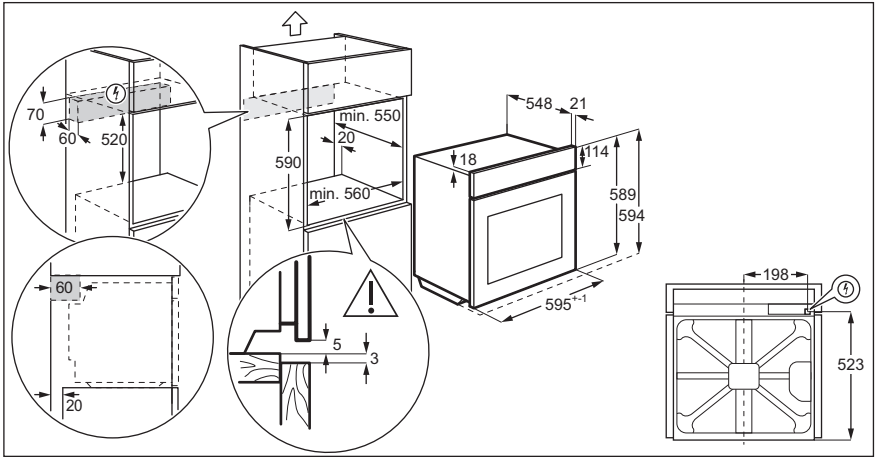
Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:	
Típus (MOD.)
Termékszám (PNC)
Sorozatszám (S.N.)

14. ÜZEMBE HELYEZÉS

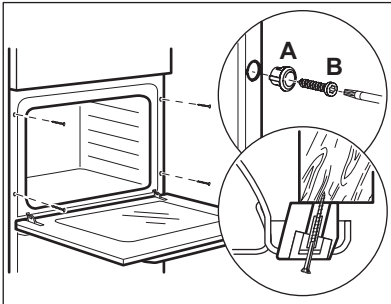
⚠ FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

14.1 Beépítés





14.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



14.3 Elektromos bekötés



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

Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábellel kerül szállításra.

14.4 Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok:

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

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

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

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

15. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

Gyártó neve	Electrolux	
A készülék azonosítójele	EOC8P31X EOC8P31Z KOCBP31X	
Energiatakarékosági szám	81.2	
Energiatakarékosági osztály	A+	
Villamosenergia-fogyasztás normál adag hagyományos sütésmódja esetén	0.93 kWh/ciklus	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.69 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Villamos energia	
Térfogat	72 l	
Sütő típusa	Beépíthető sütő	
Tömeg	EOC8P31X	36.6 kg
	EOC8P31Z	36.4 kg
	KOCBP31X	36.4 kg

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

15.2 Energiatakarékosság



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

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 ajtótomitést, 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 maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt 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.

Maradékhő

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

Sütés kikapcsolt sütővilágítással


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


Konvekciós levegő (nedves)

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

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

16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

www.electrolux.com/shop



867355024-A-482018

