



Hozza ki legtöbbet készülékéből!



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



TARTALOM

| | |
|-----------------------------------------|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... | 3 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK..... | 4 |
| 3. ÜZEMBE HELYEZÉS..... | 8 |
| 4. TERMÉKLEÍRÁS..... | 10 |
| 5. KEZELŐPANEL..... | 10 |
| 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... | 11 |
| 7. NAPI HASZNÁLAT..... | 11 |
| 8. ÓRAFUNKCIÓK..... | 13 |
| 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA..... | 15 |
| 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK..... | 17 |
| 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 18 |
| 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... | 28 |
| 13. HIBAELHÁRÍTÁS..... | 33 |
| 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG..... | 34 |

GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux készüléket választott. Egy olyan terméket választott, amely magában hordozza évtizedek szakmai tapasztalatát és innovációját. Zsenialitását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája. Üdvözljük az Electrolux honlapján

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



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

www.electrolux.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registerelectrolux.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:


www.electrolux.com/shop


ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

 **Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk**

 **Általános információk és 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 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat a hulladékba.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a hozzáférhető részek nagyon felforrósodnak.
- 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 képeztetett személy végezheti el.

- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítsa el minden tartozékot a sütőből.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

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

- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt) | 590 (600) mm |
| Konyhaszekrény szélessége | 560 mm |
| Konyhaszekrény mélysége | 550 (550) mm |
| Készülék elejének magassága | 594 mm |
| Készülék hátuljának magassága | 576 mm |
| Készülék elejének szélessége | 595 mm |
| Készülék hátuljának szélessége | 559 mm |
| Készülék mélysége | 569 mm |
| Készülék beépített mélysége | 548 mm |
| Mélység nyitott ajtóval | 1022 mm |
| Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás | 560x20 mm |
| Hálózati tápkábel hossza. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el | 1500 mm |
| Rögzítőcsavarok | 4x25 mm |

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel 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 túlerhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

- Teljesen csukja be a készülék ajtáját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábelrel kerül szállításra.

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok Európa számára:

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

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

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

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

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtáját. 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 ajtáját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs datással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készüléket magában foglaló egység vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Máskülönbén 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.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 Pirolitikus tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírkömlést/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcsákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a kiskorú a készüléktől.

A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőnyílásain keresztül.

- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomtatékosan ajánlottak az alábbiak:
 - az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hüllők kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
 - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmatlanok az emberi egészségre (ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

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.

- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.7 Szerviz

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

3. ÜZEMBE HELYEZÉS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

2.8 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

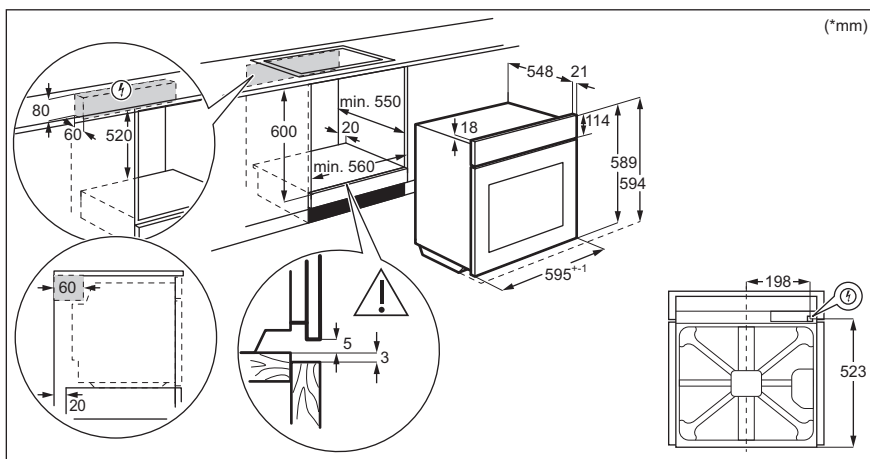
- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek vagy kedvenc állatok készülékben rekedését.

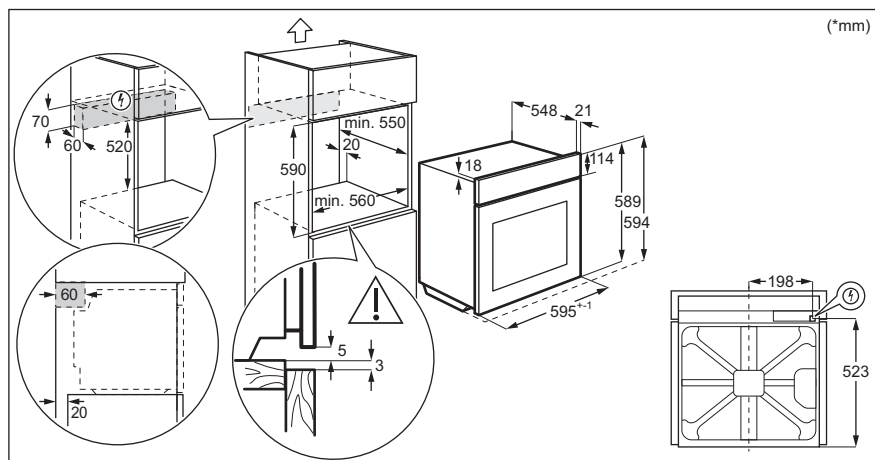
3.1 Beépítés



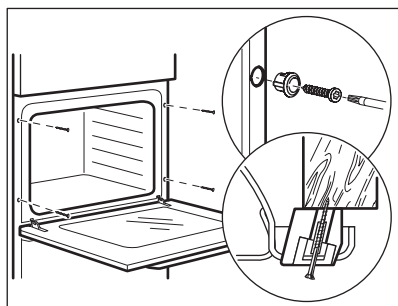
www.youtube.com/electrolux
www.youtube.com/aeg

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation



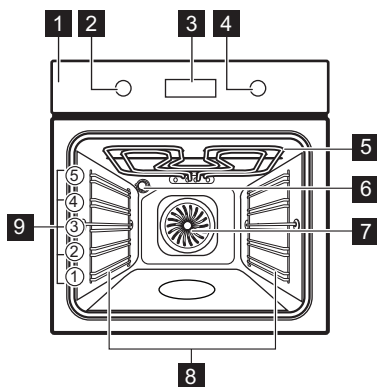


3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3** Kijelző
- 4** Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 5** Fűtőbetét
- 6** Lámpa
- 7** Ventilátor
- 8** Polctartó, eltávolítható
- 9** Polcszintek

4.2 Tartozékok

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




- **Teleszkópos sütősín**
A teleszkópos polctartók segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

5. KEZELŐPANEL

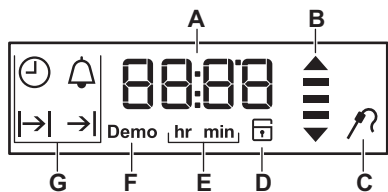
5.1 Visszahúzható gombok

A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

5.2 Érzékelőmezők / Gombok

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

5.3 Kijelző



- A. Időzítő / Hőmérséklet
- B. Felfűtés és maradékhő-visszajelző
- C. Húshőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek)
- D. Ajtózár (csak a kijelölt modellek)
- E. Óra / perc
- F. Demo üzemmód
- G. Órafunkciók

6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT






FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

A sütő használata előtt állítsa be az órát.

6.1 Kezdeti tisztítás

| 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót. | Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat. | Helyezze a sütőbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat. |

6.2 Kezdeti előmelegítés

| Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt. | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. lépés | Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót. |
| 2. lépés | Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkcionál:  Hagyja egy óráig működni a sütőt. |
| 3. lépés | Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkcionál:  Hagyja 15 percig működni a sütőt. |
|  Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen. | |

7. NAPI HASZNÁLAT




FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Hogyan állítsa be: Sütőfunkció





| | |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------|
| 1. lépés | A sütőfunkciók gombját fordítsa el a sütőfunkció kiválasztásához. |
| 2. lépés | A hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot. |








3. lépés Amikor a sütés véget ér, a sütő kikapcsolásához fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

7.2 Felfűtés visszajelző

A sütőfunkció működése közben a  kijelzőn látható sávok egyenként megjelennek, ahogyan a sütő hőmérséklete emelkedik, majd eltűnnek, ahogyan csökken.

7.3 Sütőfunkciók

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Kikapcsolt állás | A sütő ki van kapcsolva. |
|  Hőlégbefűtés, nagy hőfok | Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Hagyományos sütés funkció esetén. |
|  Hagyományos sütés | Egy szinten történő tészta- és hússütés számára. |
|  Konvekciós levegő (nedves) | A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. A funkció használatkor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves). |

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Grill + Felső Sütés | Vékony szelet élelmiszerek nagy mennyiségben történő grillzéséhez és piritós készítéséhez. |
|  Infrasütés | Nagy húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sültéshez és piritáshoz. |
|  Pizza funkció | Pizza sütéséhez. Intenzív piritáshoz és ropogós aljú ételek készítéséhez. |
|  hús | Különösen puha és szaftos sülték készítéséhez. |
|  Melegen tartás | Az étel melegen tartására. |
|  Kiolvasztás | Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ. |
|  Pirolitikus tisztítás | A sütő pirolitikus tisztítás funkciójának bekapcsolása. |

7.4 Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves)

A funkció megfelel az EU 65/2014 és EU 66/2014 sz. szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek. Vizsgálati módszerek az EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

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, Konvekciós levegő (nedves). Az energiatakarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. szakaszát.

8. ÓRAFUNKCIÓK





8.1 Órafunkciók táblázata

| Órafunkció | Alkalmazás |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Pontos idő | A pontos idő megjelenítése vagy módosítása. A pontos idő csak akkor módosítható, amikor a sütő ki van kapcsolva. |
|  Időtartam | A sütés hosszúságának beállításához. Csak akkor használja, ha egy sütőfunkciót beállított. |
|  Befejezés | A sütő kikapcsolási idejének beállítása. Csak akkor használja, ha egy sütőfunkciót beállított. |
|  Késleltetés | Funkciók kombinációja: Időtartam, Befejezés. |
|  Percszámláló | Visszaszámlálás beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Percszámláló – bárikor be lehet állítani, akár a sütő kikapcsolt állapota mellett is. |

8.2 Hogyan állítsa be: Pontos idő





kijelzőn a következő jelenik meg: **hr**, **12:00. 12** – villog.

A hálózati feszültséghez való első csatlakoztatás után várja meg, amíg a

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. lépés | Az óra beállításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombját. |
| 2. lépés |  – nyomja meg a megerősítéshez. A kijelző a beállított órát mutatja, és a: min. 00 – villog. |
| 3. lépés | A perc beállításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombját. |
| 4. lépés |  – nyomja meg a megerősítéshez. A kijelző a beállított időt mutatja. |
|  – nyomja meg többször a pontos idő módosításához.  – villog a kijelzőn. | |





8.3 A funkció beállítása:

Időtartam

| | |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. lépés | Állítson be egy sütőfunkciót. |
| 2. lépés |  – nyomja meg többször a gombot.  – villogni kezd. |
| 3. lépés | A vezérlőgomb elforgatásával állítsa be a percet.  – nyomja meg a megerősítéshez. |
| 4. lépés | Az óra beállításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombját.  – nyomja meg a megerősítéshez. Amikor letelik a beállított idő, 2 percig hangjelzés hallható, és az időbeállítás villog a kijelzőn. A sütő automatikusan kikapcsol. |
| 5. lépés | A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot. |
| 6. lépés | Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe. |




8.4 A funkció beállítása:




Befejezés

| | |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. lépés | Állítson be egy sütőfunkciót. |
| 2. lépés |  – nyomja meg többször a gombot.  – villogni kezd. |
| 3. lépés | Az óra beállításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombját.  – nyomja meg a megerősítéshez. |
| 4. lépés | A perc beállításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombját.  – nyomja meg a megerősítéshez. A beállított befejezési időpontban 2 percig hangjelzés hallható, és az időbeállítás villog a kijelzőn. A sütő automatikusan kikapcsol. |
| 5. lépés | A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot. |
| 6. lépés | Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe. |

8.5 A funkció beállítása:





Késleltetés

| | |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. lépés | Állítson be egy sütőfunkciót. |
| 2. lépés |  – nyomja meg többször a gombot.  – villogni kezd. |
| 3. lépés | Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombját a perc beállításához a következő funkciónál: Időtartam. Nyomja meg:  . |

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4. lépés | Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombját az óra beállításához a következő funkcionál: Időtartam. Nyomja meg:  . A kijelzőn a következő látható: $\rightarrow $. |
| 5. lépés | Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombját az óra beállításához a következő funkcionál: Befejezés. Nyomja meg:  . |
| 6. lépés | Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombját a perc beállításához a következő funkcionál: Befejezés. Nyomja meg:  . |
| A kijelző ezt mutatja: a beáll. hőmérséklet, $ \rightarrow $, $\rightarrow $. A sütő később automatikusan bekapcsol, majd a beállított időtartam alatt működik, végül megáll a befejezés beállított időpontjában. A beállított befejezési időpontban 2 percig hangjelzés hallható, és az időbeállítás villog a kijelzőn. A sütő kikapcsol. | |
| 7. lépés | A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot. |
| 8. lépés | Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe. |

8.6 A funkció beállítása: Perccszámláló

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

| | |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. lépés |   -3s – nyomja meg többször a gombot.  00 – villog. |
| 2. lépés | Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozógombot a másodperc, majd a perc beállításához. Amikor a beállított idő 60 percnél hosszabb, az óra villogni kezd. |
| 3. lépés | Állítsa be az óra értékét. Perccszámláló – automatikusan elindul 5 másodperc után. Amikor a beállított időtartam 90%-a letelik, hangjelzés hallható. |
| 4. lépés | Amikor letelik a beállított idő, 2 percig hangjelzés hallható. 00:00 ,  – villog. A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot. |

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

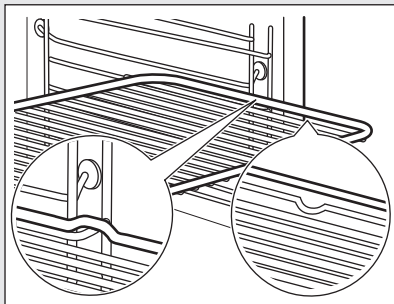
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Tartozékok behelyezése

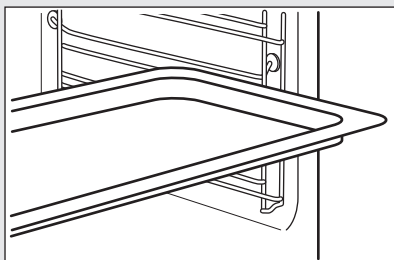
A feül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

Huzalpolc:

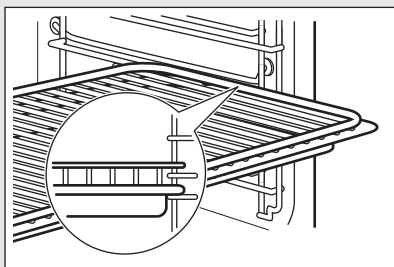
Csúsztassa be a huzalpolcot a polc-vezető sínek közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.

**Mély tepsi:**

Csúsztassa be a tálcát a polcvezető sínek közé.

**Huzalpolc, Mély tepsi:**

Tolja a tálcát a polctartó vezetősínjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



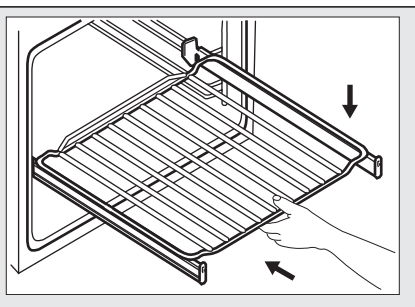
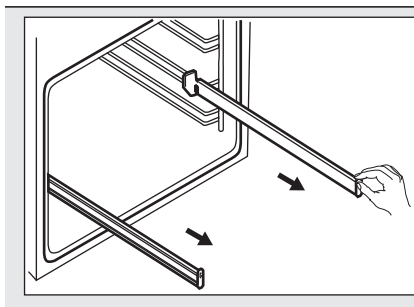
9.2 A teleszkópos sütősínek használata

A teleszkópos polctartókat tilos olajozni!

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

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

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





10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Használata: Gyerekzár

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

1. lépés Ügyeljen arra, hogy a sütő-funkciók gombja kikapcsolt helyzetbe legyen forgatva.

2. lépés  , °C – nyomja meg és tartsa lenyomva 2 másodpercig.


Megszólal a hangjelzés. SAFE  – megjelenik a kijelzőn. Az ajtó zárva.

A Gyerekzár funkció kikapcsolásához ismételje meg a 2. lépést.

10.2 Hogyan kell használni: funkciózár

Csak a sütő működése közben lehet bekapcsolni a funkciót. Amikor a funkció be van kapcsolva, az megakadályozza a hőmérséklet vagy az idő beállítások véletlen megváltoztatását.

1. lépés Állítson be egy sütőfunkciót.


2. lépés  , °C – nyomja meg és tartsa lenyomva 2 másodpercig. Megszólal a hangjelzés. **Loc** megjelenik a kijelzőn 5 másodpercre.

A Funkciózár kikapcsolásához ismételje meg a 2. lépést.

A **Loc** jelenik meg a kijelzőn, amikor a Funkciózár be van kapcsolva, és elfordítja a vezérlőgombot, vagy megnyom egy gombot. Amikor elfordítja a sütőfunkciók gombját, a sütő leáll.

Amikor a sütőt bekapcsolt Funkciózár mellett kikapcsolja, a Funkciózár automatikusan átvált Gyerekzár funkcióra. Olvassa el a „Kiegészítő funkciók” című fejezetben a Gyerekzár használata című szakaszt.

10.3 Maradékhő visszajelző

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

10.4 Automatikus kikapcsolás



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



30 - 115



12.5

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

Automatikus kikapcsolás után fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Időtartam, Befejzés.

10.5 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen

tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a sütő le nem hűl.

10.6 Biztonsági termosztát

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

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

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 recepthoz, akkor keressen hasonló ételt.

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

Sütemények sütése

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

Ha egyszerre két sütőtálcát használ, legyen egy üres szint közöttük.

Az Alsó + felső sütés funkció alapértelmezett hőmérsékleten ideális kenyérsütéshez.

Húсок és halak sütése

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

Hagyja a húst kb. 15 percre 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.








Sütési időtartamok

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








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








11.2 Tészta- és hússütés

|  SÜ- TEMÉNYEK | Hagyományos sü- tés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | |  (perc) |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Habos süte- mények | 170 | 2 | 160 | 3 (2 és 4) | 45 - 60 | Sütőforma |
| Linzertészta | 170 | 2 | 160 | 3 (2 és 4) | 20 - 30 | Sütőforma |
| Kefires sajt- torta | 170 | 1 | 165 | 2 | 80 - 100 | Sütőforma, Ø 26 cm |
| Rétes | 175 | 3 | 150 | 2 | 60 - 80 | Sütőtálca |
| Kandírozott gyümölcsstor- ta | 170 | 2 | 165 | 2 | 30 - 40 | Sütőforma, Ø 26 cm |
| Piskótatész- ta | 170 | 2 | 150 | 2 | 40 - 50 | Sütőforma, Ø 26 cm |
| Karácsonyi püspökke- nyér, melegít- se elő az üres sütőt | 160 | 2 | 150 | 2 | 90 - 120 | Sütőforma, Ø 20 cm |
| Szilvatorta, melegítse elő az üres sütőt | 175 | 1 | 160 | 2 | 50 - 60 | Kenyérsütő tepsi |
| Muffin, mele- gítse elő az üres sütőt | 170 | 3 | 150 - 160 | 3 | 20 - 30 | Sütőtálca |
| Muffin, két szinten, me- legítse elő az üres sütőt | - | - | 140 - 150 | 2 és 4 | 25 - 35 | Sütőtálca |
| Muffin, há- rom szinten, melegítse elő az üres sütőt | - | - | 140 - 150 | 1, 3 és 5 | 30 - 45 | Sütőtálca |
| Teasütemé- nyek | 140 | 3 | 140 - 150 | 3 | 25 - 45 | Sütőtálca |
| Teasütemé- nyek, két szinten | - | - | 140 - 150 | 2 és 4 | 35 - 40 | Sütőtálca |

|  SÜ- TEMÉNYEK | Hagyományos sü- tés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | |  (perc) |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Teasütemé- nyek, három szinten | - | - | 140 - 150 | 1, 3 és 5 | 35 - 45 | Sütőtálca |
| Habcsók | 120 | 3 | 120 | 3 | 80 - 100 | Sütőtálca |
| Habcsók, két szinten, me- legítse elő az üres sütőt | - | - | 120 | 2 és 4 | 80 - 100 | Sütőtálca |
| Molnárika, melegítse elő az üres sütőt | 190 | 3 | 190 | 3 | 12 - 20 | Sütőtálca |
| Képviselő- fánk | 190 | 3 | 170 | 3 | 25 - 35 | Sütőtálca |
| Képviselő- fánk, két szinten | - | - | 170 | 2 és 4 | 35 - 45 | Sütőtálca |
| Tortalapok | 180 | 2 | 170 | 2 | 45 - 70 | Sütőforma, Ø 20 cm |
| Gyümölcs- torta gazda- gon | 160 | 1 | 150 | 2 | 110 - 120 | Sütőforma, Ø 24 cm |







Melegítse elő az üres sütőt.

|  KE- NYÉR ÉS PIZZA | Hagyományos sütés | | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | |  (perc) |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Fehér kenyér, 1 - 2 darab, 0,5 kg/db | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | - |
| Rozskenyér, nem szüksé- ges előmele- gíteni a sütőt | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Kenyérsütő tepsi |
| Zsemle, 6 - 8 péksütemény | 190 | 2 | 180 | 2 (2 és 4) | 25 - 40 | Sütőtálca |

|  KE- NYÉR ÉS PIZZA | Hagyományos sütés | | Hőlégbefűvás, nagy hőfok | |  (perc) |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | | |
| Pizza | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Sütőtálca / Mély tepsi |
| Pogácsák | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Sütőtálca |





Melegítse elő az üres sütőt.





Használjon tortaformát.







|  TÖLTÖTT TÉSZTÁK | Hagyományos sütés | | Hőlégbefűvás, nagy hőfok | |  (perc) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Rakott tészta, nem szükséges előmelegíteni a sütőt | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 |
| Rakott zöldség, nem szükséges előmelegíteni a sütőt | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 |
| Quiche | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 |
| Lasagne | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |
| Cannelloni | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 |

A második polcszintet használja.





Használja a huzalpolcot.

|  HÚS | Hagyományos sütés | Hőlégbefűvás, nagy hőfok |  (perc) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| |  (°C) |  (°C) | |
| Marhahús | 200 | 190 | 50 - 70 |
| Sertés | 180 | 180 | 90 - 120 |
| Borjú | 190 | 175 | 90 - 120 |
| Angol marhasült, véresen | 210 | 200 | 50 - 60 |

|  HÚS | Hagyományos sütés | Hőlégbefűtés, nagy hőfok |  (perc) |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| |  (°C) |  (°C) | |
| Angol marhasült, közepesen átsütve | 210 | 200 | 60 - 70 |
| Angol marhasült, jól átsütve | 210 | 200 | 70 - 75 |

|  HÚS | Hagyományos sütés | | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | |  (perc) |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| |  (°C) |  |  (°C) |  | |
| Sertéslapocka, bőrső | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 |
| Sertéslábszár, 2 db | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 |
| Báránycsülök | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 |
| Csirke egészben | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 |
| Pulyka egészben | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 |
| Kacsa egészben | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 |
| Liba egészben | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 |
| Vadnyúl, feldarabolva | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 |
| Vadnyúl, feldarabolva | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 |
| Fácán egészben | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 |





A második polcszintet használja.

|  HAL | Hagyományos sütés | Hőlégbefűtés, nagy hőfok |  (perc) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| |  (°C) |  (°C) | |
| Pisztráng / Tengeri sügér, 3 - 4 hal | 190 | 175 | 40 - 55 |
| Tonhal / Lazac, 4 - 6 filé | 190 | 175 | 35 - 60 |

11.3 Grill

Melegítse elő az üres sütőt.

A negyedik polcszintet használja.
Grillezés maximális hőmérséklettel.




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




11.4 Infrásütés




Melegítse elő az üres sütőt.




Az első vagy a második polcszintet használja.




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




|  MARHA |  (°C) |  (perc) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Marhasült vagy - szelet, vérezen | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Marhasült vagy - szelet, közep- esen | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Marhasült vagy - szelet, átsütve | 170 - 180 | 8 - 10 |




|  SERTÉS |  (°C) |  (perc) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lapocka / Nyak / Sonka, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Sertészelet / Karaj, 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Fasírt, 0,75 - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 |
| Sertés csülök, előfőzött, 0,75 - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 |

|  BORJÚ |  (°C) |  (perc) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Borjú roston, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Borjú csülök, 1,5 - 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |






|  BÁRÁNY |  (°C) |  (perc) |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bárány comb / Bárány roston, 1 - 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Bárány gerinc, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 |

|  SZÁR- NYASOK |  (°C) |  (perc) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Baromfidarabok, egyenként 0,2 - 0,25 kg | 200 - 220 | 30 - 50 |
| Fél csirke, egyenként 0,4 - 0,5 kg | 190 - 210 | 35 - 50 |

|  SZÁR- NYASOK |  (°C) |  (perc) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Csirke, jérce, 1 - 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Kacsa, 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Liba, 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Pulyka, 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |
| Pulyka, 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 |

|  HAL (PÁROLT) |  (°C) |  (perc) |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hal egészben, 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 |

11.5 Kiolvasztás

|  |  (kg) |  Felolvasztási időtartam (perc) |  További kiolvasztási időtartam (perc) |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Csirke | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Tegye a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg. |
| hús | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Félidőben fordítsa meg. |
| | 0.5 | 90 - 120 | | |
| Tejszín | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | A tejszín akkor is jól felferhető, ha kissé még fagyos. |
| Pisztráng | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Eper | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Vaj | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Krémes torta | 1.4 | 60 | 60 | - |




11.6 Aszalás - Hőlégbefúvás, nagy hőfok




A tepsit borítsa be zsírpapírral vagy sütőpapírral.

A jobb eredmény érdekében állítsa le a sütőt az aszalási idő felénél, nyissa ki az ajtót, és az aszalás befejezéséhez hagyja lehűlni egy éjszakán át.



Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.

|  ZÖLDSÉ- GEK |  (°C) |  (ó) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Bab | 60 - 70 | 6 - 8 |
| Paprika | 60 - 70 | 5 - 6 |

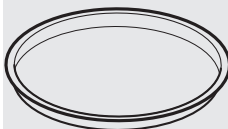
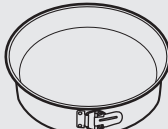


|  ZÖLDSÉ- GEK |  (°C) |  (ó) |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Leveszöldség | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Gomba | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Fűszernövények | 40 - 50 | 2 - 3 |

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

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






11.7 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.

| | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |
| Pizzaszempoly | 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 |

11.8 Konvekciós levegő (nedves)








A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.








|  |  |  (°C) |  |  (perc) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Édes sütemény, 16 db | sütőtálca vagy csepp-tálca | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Péksütemény, 9 db | sütőtálca vagy csepp-tálca | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Fagyasztott pizza, 0,35 kg | huzalpolc | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Piskótarolád | sütőtálca vagy csepp-tálca | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | sütőtálca vagy csepp-tálca | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Szufflé, 6 db | kerámiapoharak huzalpolcon | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Gyümölcs torta alap | tortaforma huzalpolcon | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Lekváros piskóta | sütőforma huzalpolcon | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Párolt hal, 0,3 kg | sütőtálca vagy csepp-tálca | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Hal egészben, 0,2 kg | sütőtálca vagy csepp-tálca | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Halfilé, 0,3 kg | pizzaserpenyő huzalpolcon | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Párolt hús, 0,25 kg | sütőtálca vagy csepp-tálca | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Saslik, 0,5 kg | sütőtálca vagy csepp-tálca | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Aprósütemények, 16 db | sütőtálca vagy csepp-tálca | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Puszedli, 24 db | sütőtálca vagy csepp-tálca | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffin, 12 db | sütőtálca vagy csepp-tálca | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Pikáns péksütemény, 20 db | sütőtálca vagy csepp-tálca | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Aprósütemény omlós tésztából, 20 db | sütőtálca vagy csepp-tálca | 150 | 2 | 25 - 35 |

|  |  |  (°C) |  |  (perc) |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mini gyümölcs-torta, 8 db | sütőtálca vagy csepp-tálca | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Zöldség, párolva, 0,4 kg | sütőtálca vagy csepp-tálca | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vegetáriánus omlett | pizzaserpenyő huzalpolcon | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Mediterrán zöldségek, 0,7 kg | sütőtálca vagy csepp-tálca | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.9 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

|  |  |  |  |  (°C) |  (perc) |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Aprósütemény, 20 db/tepsi | Hagyományos sütés | Sütőtálca | 3 | 170 | 20 - 30 | - |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | Sütőtálca | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Aprósütemény, 20 db/tepsi | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | Sütőtálca | 2 és 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | - |
| Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm | Hagyományos sütés | Huzalpolc | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | Huzalpolc | 2 | 160 | 70 - 90 | - |

|  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | (°C) | (perc) | |
| Piskóta Ø26 cm kerek sü- tőformá- ban | Hagyomá- nyos sütés | Huzal- polc | 2 | 170 | 40 - 50 | Melegítse elő a sütőt 10 percig. |
| Piskóta Ø26 cm kerek sü- tőformá- ban | Hőlégbefű- vás, nagy hőfok | Huzal- polc | 2 | 160 | 40 - 50 | Melegítse elő a sütőt 10 percig. |
| Piskóta Ø26 cm kerek sü- tőformá- ban | Hőlégbefű- vás, nagy hőfok | Huzal- polc | 2 és 4 | 160 | 40 - 60 | Melegítse elő a sütőt 10 percig. |
| Linzer | Hőlégbefű- vás, nagy hőfok | Sütőtálca | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Linzer | Hőlégbefű- vás, nagy hőfok | Sütőtálca | 2 és 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Linzer | Hagyomá- nyos sütés | Sütőtálca | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Píritós, 4 - 6 db | Grill | Huzal- polc | 4 | max. | 2 - 3 perc egyik oldal; 2 - 3 perc másik oldal | Melegítse elő a sütőt 3 percig. |
| Marha- hús ham- burger, 6 db, 0,6 kg | Grill | Huzal- polc és cseptál- ca | 4 | max. | 20 - 30 | Helyezze a hu- zalpolcot a ne- gyedik szintre, míg a cseptál- cát a harmadik szintre. A sütési idő felidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 percig. |

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című
fejezetet.

12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések



Tisztítósze- rek

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

A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.

A szennyeződések elenyhe mosogatószerrel távolítsa el.



Napi hasz- nát

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

A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a sütőt. Ne tárolja az ételeket több, mint 20 percig a sütőben. Minden használat után puha törlőruhával törölje szárazra a sütő belsejét.



Tartozékok

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

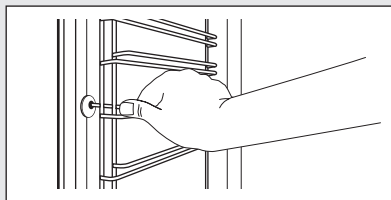
A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítósze-
rekkel vagy éles tárgyakkal.

12.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

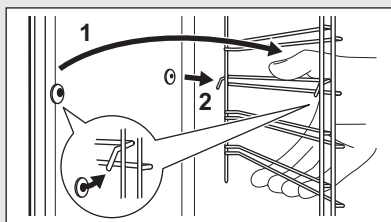
1. lépés Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.

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



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

4. lépés A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza. A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.



12.3 Hogyan használja: Pirólízises tisztítás

A sütő tisztítása pirólízissel.



FIGYELMEZTETÉS!
Égésveszély!



VIGYÁZAT!

Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is be van építve, ne használja azt, amikor ez a funkció működik. Ez kárt tehet a sütőben.

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

| | |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 1. lépés | Állítsa be a funkciót: - villog. |
| 2. lépés | Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a tisztítás üzemmód beállításához. |

| Kiegészítő funkció | Tisztítás üzemmód | Időtartam |
|--------------------|-------------------|-----------|
| P1 | Enyhe tisztítás | 1 ó 30 p |
| P2 | Normál tisztítás | 2 ó 30 p |

| | |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 3. lépés | - nyomja meg a tisztítás elindításához. |
| 4. lépés | Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe. |

A tisztítás során a sütőlámpa kikapcsol. Zárva marad a sütő ajtaja. Amikor a sütő lehűl, az ajtózár automatikusan kioldódik.

Amikor a sütő eléri a beállított hőfokot, az ajtó reteszeli. Az ajtózár kioldásáig a kijelzőn az alábbiak láthatók: a hőmérséklet-visszajelző sávjai, . Ha a tisztítás funkciót a befejeződése előtt szeretné kikapcsolni, forgassa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.

| Amikor a tisztítás véget ér: | | |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön. | Egy puha kendővel tisztítsa meg a sütőtér. | A sütőtér aljáról távolítsa el az ételmaradványokat. |

12.4 Tisztítási emlékeztető

A sütő emlékezteti a sütőtisztítás szükségességére az alábbival: pirólízises tisztítás.

PYR - 10 másodpercig villog a kijelzőn a sütő minden bekapcsolása és kikapcsolása után.



- nyomja meg egyszerre az emlékeztető kikapcsolásához.

12.5 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

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.

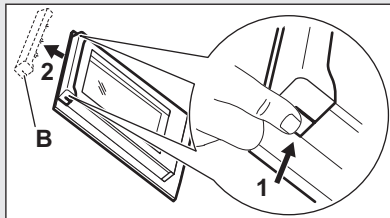


VIGYÁZAT!

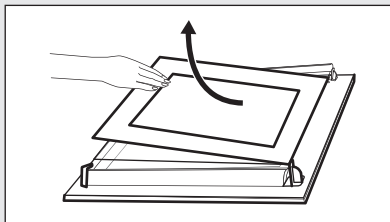
Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <p>1. lépés Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.</p> | |
| <p>2. lépés Egy csavarhúzóval emelje fel és teljesen fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.</p> | |
| <p>3. lépés Keresse meg az ajtó bal oldalán lévő zsanért.</p> | |
| <p>4. lépés Emelje meg és fordítsa el teljesen a bal oldali zsanéron lévő kart.</p> | |
| <p>5. lépés Csukja vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.</p> | |
| <p>6. lépés Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.</p> | |
| <p>7. lépés Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díslécet, majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.</p> | |
| <p>8. lépés Húzza előre a díslécet az eltávolításhoz.</p> | |

9. lépés 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.

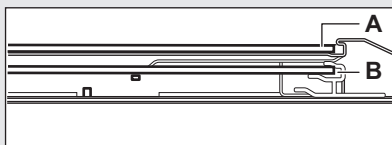
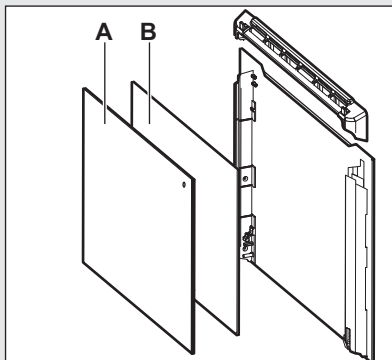


10. lépés Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.



11. lépés A tisztítás után 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 kattánót hangot ad. Ellenőrizze, hogy a középső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyzatba.



12.6 Hogyan cserélje: Lámpa



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

A zsírmaradék ráégésének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

1. lépés

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

2. lépés

Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.

3. lépés

Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Hátsó lámpa

| | |
|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. lépés | Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba. |
| 2. lépés | Tisztítsa meg az üvegburát. |
| 3. lépés | Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra. |
| 4. lépés | Szerelje fel az üvegburát. |

13. HIBAELEHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.





13.1 Mi a teendő, ha ...

A táblázatban nem szereplő bármilyen más esetben forduljon a márkaszervizhez.

| A sütő nem kapcsol be vagy nem melegszik fel | |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Jelenség | Ellenőrizze a következőket: |
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt. | A sütőt megfelelően csatlakoztatta az elektromos hálózathoz. |
| A sütő nem melegszik fel. | Az Automatikus ki-kapcsolás ki van kapcsolva. |
| A sütő nem melegszik fel. | A sütőajtó be van csukva. |
| A sütő nem melegszik fel. | Leolvadt a biztosíték. |
| A sütő nem melegszik fel. | A Gyerekzár ki van kapcsolva. |
| Alkatrész | |
| Jelenség | Ellenőrizze a következőket: |
| A sütővilágítás ki van kapcsolva. | Konvekciós levegő (nedves) - bekapcsolva. |

| Alkatrész | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| A világítás nem működik. | Kiégett az izzó. |
| Hibakódok | |
| A kijelzőn a következők láthatók: | Ellenőrizze a következőket: |
| C3 | A sütőajtó be van zárva, vagy az ajtózárra nincs meghibásodva. |
| F102 | A sütőajtó be van csukva. |
| F102 | Az ajtózárra nincs meghibásodva. |
| 12:00 | Áramkimaradás volt. Állítsa be a pontos időt. |
| Ha a kijelzőn olyan hibakód látható, amely nem szerepel ebben a táblázatban, csavarja le és vissza az olvadóbiztosíték házáat a sütő újraindításához. Ha a hibakód ismét megjelenik, akkor forduljon a márkaszervizhez. | |

| Egyéb hibák | |
|--------------------|------------------------------------|
| Jelenség | Ellenőrizze a következőket: |
| | |

| Egyéb hibák | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A készülék bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. „Demo” üzenet látható a kijelzőn. | <p>A Demo üzemmód kikapcsolva:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a sütőt. 2.  ,  °C - egyszerre nyomja meg hosszan ezeket a gombokat. 3. A kijelző első számjegye és a Demo visszajelző villog. 4. Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot ezen kód megadásához: 2468. Nyomja meg ezt a gombot: . A következő számjegy villog. |

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Termékre vonatkozó információk és Termékismertető*

| | |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Gyártó neve | Electrolux |
| A készülék azonosítójele | EOF6P70X 949498081, 949498154 |
| Energihatékonysági szám | 81.2 |
| Energihatékonysági osztály | A+ |
| Villamosenergia-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett | 0.93 kWh/ciklus |

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett | 0.69 kWh/ciklus |
| Sütőterek száma | 1 |
| Hőforrás | Villamos energia |
| Hangerő | 72 l |
| Sütő típusa | Beépíthető sütő |
| Tömeg | 30.8 kg |

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

Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

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

14.2 Energiatakarékosság



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

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a sütő ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

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

Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradék hő

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

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

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

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

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

Sütés kikapcsolt sütővilágítással


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


Konvekciós levegő (nedves)

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

Ha ezt a funkciót használja, a sütőlámpa 30 másodperc után automatikusan kikapcsol. Manuálisan bekapcsolhatja a sütővilágítást, de az energiamegtakarítás így kevesebb lesz.

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

www.electrolux.com/shop



867368030-A-132021

