

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



További receptekért, tippekért, hibaelhárítási segítségért tölts le a **My Electrolux Kitchen** applikációt.




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**

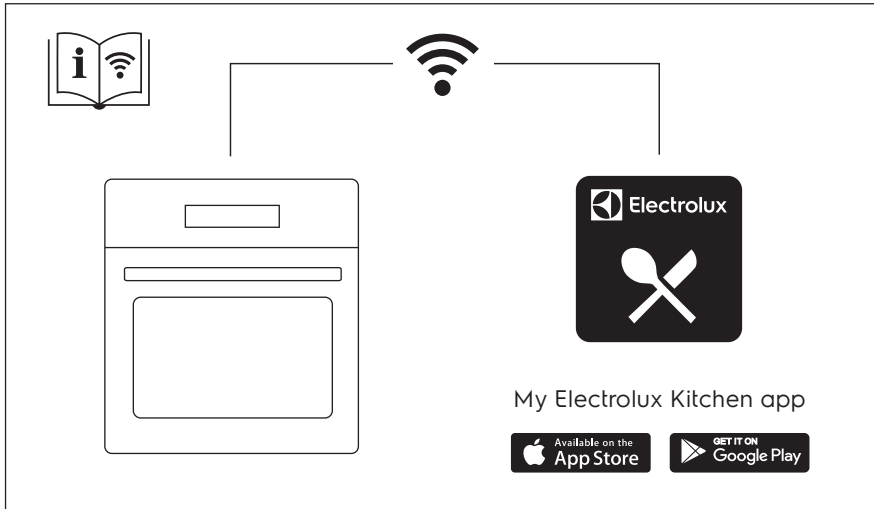
 **Környezetvédelmi információk**

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

| | | | |
|--|------------|---|------------|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... | 177 | 2.6 Belső világítás..... | 183 |
| 1.1 Gyermekek és fogyasztókkal élő személyek biztonsága..... | 177 | 2.7 Szerviz..... | 183 |
| 1.2 Általános biztonság..... | 178 | 2.8 Ártalmatlanítás..... | 183 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK..... | 179 | 3. ÜZEMBE HELYEZÉS..... | 183 |
| 2.1 Üzembe helyezés..... | 179 | 3.1 Beépítés..... | 184 |
| 2.2 Elektromos csatlakozás..... | 180 | 3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez..... | 185 |
| 2.3 Használat..... | 181 | 4. TERMÉKLEÍRÁS..... | 185 |
| 2.4 Ápolás és tisztítás..... | 182 | 4.1 Általános áttekintés..... | 185 |
| 2.5 Pirolitikus tisztítás..... | 182 | | |

| | | | |
|---|------------|---|------------|
| 4.2 Tartozékok..... | 186 | 11.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok..... | 205 |
| 5. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA..... | 186 | 11.3 Ét elkészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára..... | 206 |
| 5.1 Visszahúzható gombok..... | 186 | 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... | 207 |
| 5.2 Kezelőpanel..... | 186 | 12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések..... | 208 |
| 6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... | 187 | 12.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése..... | 208 |
| 6.1 Kezdeti tisztítás..... | 188 | 12.3 Hogyan távolítsa el: Polctartók . | 208 |
| 6.2 Kezdeti előmelegítés..... | 188 | 12.4 Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás..... | 209 |
| 6.3 Vezeték nélküli kapcsolat  | 188 | 12.5 Tisztítás emlékeztető..... | 210 |
| 6.4 Szoftver licencek..... | 189 | 12.6 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó..... | 210 |
| 7. NAPI HASZNÁLAT..... | 189 | 12.7 Hogyan cserélje: Lámpa..... | 212 |
| 7.1 Sütőfunkciók beállítása..... | 189 | 13. HIBAELHÁRÍTÁS..... | 213 |
| 7.2 Sütőfunkciók..... | 190 | 13.1 Mi a teendő, ha..... | 213 |
| 7.3 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz..... | 192 | 13.2 A szerviz számára szükséges adatok..... | 214 |
| 7.4 Előre programozott sütés beállítása..... | 192 | 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG..... | 215 |
| 7.5 Előre programozott sütés receptekkel..... | 193 | 14.1 Termékre vonatkozó információk és Termékismertető*..... | 215 |
| 8. ÓRAFUNKCIÓK..... | 198 | 14.2 Energiatakarékosság..... | 216 |
| 8.1 Órafunkciók..... | 198 | 15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE..... | 216 |
| 8.2 Órafunkciók beállítása..... | 198 | 15.1 Menü..... | 216 |
| 9. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK | 200 | 16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK. | 217 |
| 9.1 Tartozékok behelyezése..... | 200 | | |
| 9.2 Húshőmérő szenzor..... | 201 | | |
| 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK..... | 203 | | |
| 10.1 Funkciózár..... | 203 | | |
| 10.2 Automatikus kikapcsolás..... | 203 | | |
| 10.3 Hűtőventilátor..... | 203 | | |
| 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 203 | | |
| 11.1 Konvekciós levegő (nedves)..... | 203 | | |



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 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készüléssel és annak mobil eszközeivel My Electrolux Kitchen.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a készülék hozzáférhető részei 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 képezett személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELMEZTETÉS: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- 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.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.

- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- 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.
- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítson el minden tartozékot a sütőből.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelte 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 egysegtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.

| | |
|--|--------------|
| Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt) | 590 (600) mm |
| Konyhaszekrény szélessége | 560 mm |
| Konyhaszekrény mélysége | 550 (550) mm |
| Készülék elülső részének magassága | 594 mm |
| Készülék hátulsó részének magassága | 576 mm |
| Készülék elülső részének szélessége | 595 mm |
| Készülék hátulsó részének szélessége | 559 mm |

| | |
|--|-----------|
| Készülék mélysége | 569 mm |
| Készülék beépített mélysége | 548 mm |
| Mélység nyitott ajtónál | 1022 mm |
| Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás | 560x20 mm |
| Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el | 1500 mm |
| Rögzítőcsavarok | 4x25 mm |

2.2 Elektromos csatlakozás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlfeszültségvédő megszakítót, biztosítékot (a többől 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.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellet és dugasszal 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 kábel keresztmetszetéhez nézze meg az adattáblán szereplő összteljesítményt. Hivatkozhat a táblára is:

| Összteljesítmény (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 (beltéri) célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Wifi-jelszavát bizalmasan kezelje, ne ossza meg másokkal.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

- a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célra szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- Sütés közben a sütő ajtaját mindig tartsa csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönbén fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon 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/vegyszer-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 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 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.

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. ÜZEMBE HELYEZÉS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

ÜZEMBE HELYEZÉS

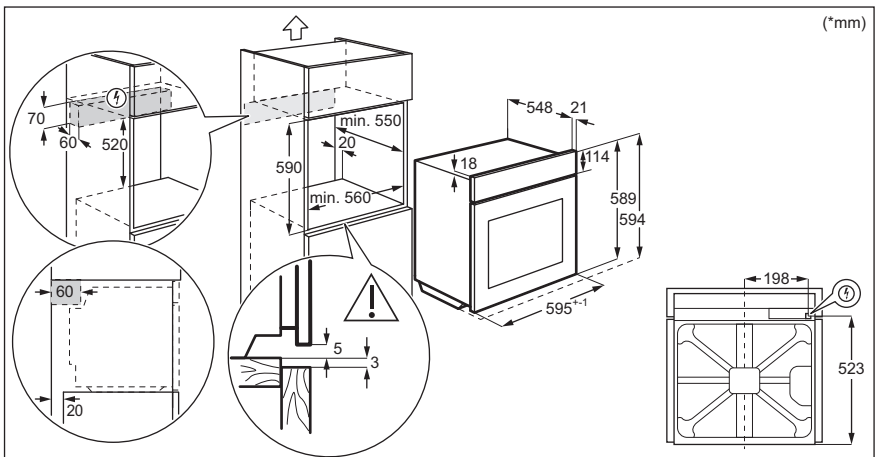
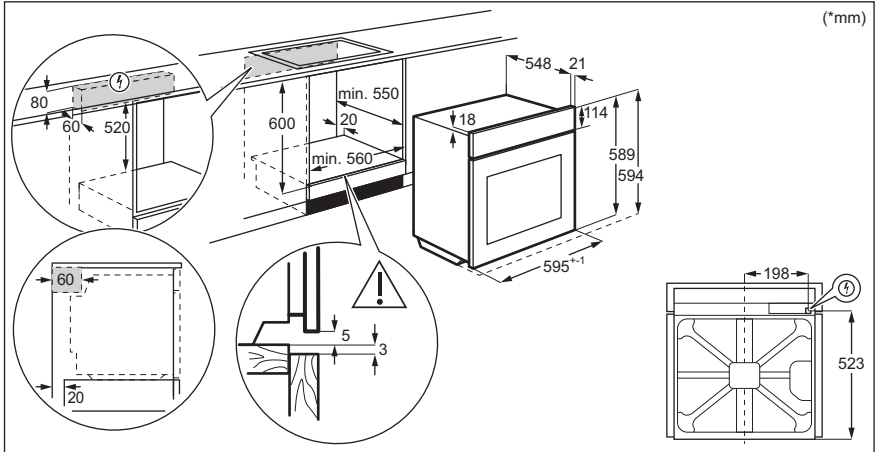
3.1 Beépítés



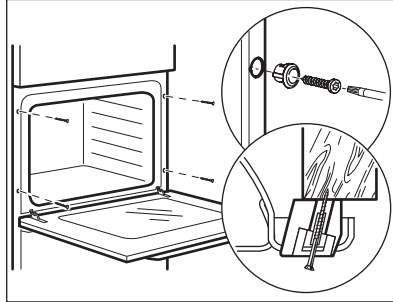
YouTube

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

How to install your AEG/Electrolux
Oven - Column installation

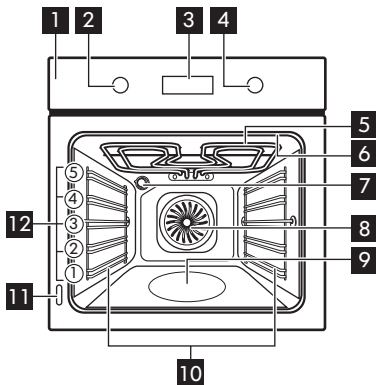


3.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



4. TERMÉKLEÍRÁS

4.1 Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3** Kijelző
- 4** Vezérlőgomb
- 5** Fűtőbetét
- 6** Húshőmérő szenzor csatlakozója
- 7** Lámpa
- 8** Ventilátor
- 9** Sütőtér mélyedése
- 10** Polctartó, eltávolítható
- 11** Adattábla
- 12** Polcpozíciók

A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

4.2 Tartozékok







- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütőtálca**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**
Sütemények és húсок sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Húshőmérő szenzor**
Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.
- **Teleszkópos sütősín**
A teleszkópos polcstartók segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.

5. A SÜTŐ BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

5.1 Visszahúzható gombok


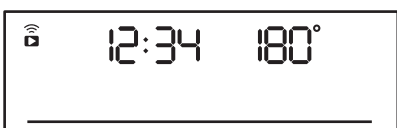
A készülék használatához nyomja meg a gombot. A gomb kiugrik.

5.2 Kezelőpanel

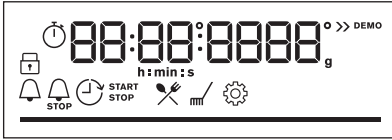
| Kezelőpanel érzékelőmezői | | | | | Nyomja meg | Forgassa el a gombot |
|--|--|---|--|----|---|---|
|  Időzítő |  Gyors fel-fűtés |  Sütő világítás |  Húshőmérő szenzor | OK |  |  |

Válasszon ki egy sütőfunkciót a sütő bekapcsolásához.

A sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.















| | |
|---|--|
|  | Amikor a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe forgatja, a kijelző készenléti állapotba lép. |
|  | Főzéskor a kijelző megjeleníti a beállított hőmérsékletet, a pontos időt és az egyéb rendelkezésre álló kiegészítő funkciókat. |

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



A kijelző a maximális számú beállított funkcióval.

Kijelző visszajelzői

| | | | | |
|--|---|--|--|---|
|  Funkciózár |  Előre programozott sütés |  Tisztítás |  Beállítások |  Gyors felfűtés |
| Időzítő visszajelzői: |  |  |  |  |
| Wi-Fi visszajelző - villog, amikor a sütő a Wi-Fi-hálózathoz csatlakoztatható. | | Távírányítás visszajelző - a sütő távvezérelhető. | | |
|  Wi-Fi csatlakozás be van kapcsolva. | |  Távírányítás bekapcsolva. | | |
| Folyamatjelző sáv - a hőmérséklet és az idő számára. | |  | | |
| Gőzben főzés visszajelző | |  | | |
| Húshőmérő szenzor visszajelző | |  | | |

6. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT







FIGYELMEZTETÉS!




Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

6.1 Kezdeti tisztítás

| Az első használat előtt tisztítsa meg az üres sütőt, majd állítsa be a pontos időt: | | | |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  00:00 érték látható Állítsa be az időt. Nyomja meg ezt: OK. |


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 funkciónál:  Hagyja egy óráig működni a sütőt. |
| 3. lépés | Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál:  Hagyja 15 percig működni a sütőt. |
|  Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen. | |

6.3 Vezeték nélküli kapcsolat

A sütő csatlakoztatásához az alábbiak szükségesek:

- Vezeték nélküli hálózat internet kapcsolattal.
- A vezeték nélküli hálózathoz csatlakoztatott mobil eszköz.

| | |
|-----------------|---|
| 1. lépés | Töltse le a mobilos alkalmazást My Electrolux Kitchen, és kövesse az utasításokat a következő lépésekhez. |
| 2. lépés | A választógombot forgassa el az alábbiak kiválasztásához:  funkciót. |

| | | |
|------------|-------------------|------------------------------------|
| Frekvencia | 2,4 GHz WLAN | 5 GHz WLAN |
| | 2400 - 2483,5 MHz | 5150 - 5350 MHz 5470 - 5725 MHz |

| | | |
|-------------------|--------------------------------------|------------------------|
| Protokoll | IEEE 802.11b DSSS, 802.11g/n OFDM | IEEE 802.11 a/n OFDM |
| Max. teljesítmény | EIRP < 20 dBm (100 mW) | EIRP < 23 dBm (200 mW) |
| Wi-Fi-modul | NIU5-50 | |

| | |
|----------------------|-----------------------|
| Bluetooth frekvencia | 2400 - 2483,5 MHz |
| Protokoll | LE: DSSS |
| Max. teljesítmény | EIRP < 4 dBm (2,5 mW) |

Az EU tagállamai, és az országok, amelyekre a 2014/53/EU irányelv rendelkezései vonatkoznak: Ausztria, Belgium, Bulgária, Ciprus, Csehország, Dánia, Egyesült Királyság, Észtország, Finnország, Franciaország, Görögország, Hollandia, Horvátország, Írország, Lengyelország, Lettország, Litvánia, Luxemburg, Magyarország, Málta, Németország, Norvégia, Olaszország, Portugália, Románia, Spanyolország, Svájc, Svédország, Szlovákia, Szlovénia, Törökország.

6.4 Szoftver licenck



| |
|--|
| A termékben alkalmazott szoftver olyan alkotóelemeket tartalmaz, melyek ingyenes és nyílt forrású szoftvereken alapulnak. Az Electrolux elismeri és hálóját fejezi ki a nyílt szoftvert megalkotó és a robotikai közösségeknek a fejlesztési projektben való hozzájárulásukért. |
| Ahhoz, hogy hozzáférjen ezen ingyenes és nyílt forrású szoftverkomponensek forráskódjához (melyek licencfeltételei megkövetelik a közzétételt), és hogy megtekintse ezek teljes körű szerzői jogi adatait és vonatkozó licencfeltételeit, kérjük, látogassa meg a http://electrolux.opensoftware-repository.com (NIU5 mappa) weboldalakat. |

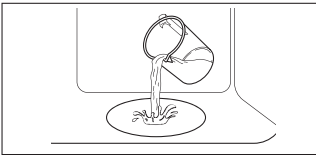


7. NAPI HASZNÁLAT

| |
|---|
|  FIGYELMEZTETÉS! Lásd a „Biztonság” című fejezetet. |
|---|

7.1 Sütőfunkciók beállítása

| Főzés elindítása | |
|------------------|----------|
| 1. lépés | 2. lépés |










| Főzés elindítása | |
|---|---|
|  |  |
| Állítson be egy sütőfunkciót. | Állítsa be a hőmérsékletet. |


| Gőzöléses főzés | | | |
|--|---|---|--|
| Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő. | | | |
| 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés | 4. lépés |
|  |  |  | Melegítse elő az üres sütőt 10 per- cig, hogy párá- t hozzon létre. Tegye az ételt sü- tőbe. |
| Csapvízzel töltsse fel a sütőtér mélye- dését. | Állítsa be a gő- zölés sütőfunk- ciót. | Állítsa be a hőmérsékle- tet. | |
| <p>i A sütőtér mélyedésének maximális űrtartalma 250 ml. Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben, vagy amikor a sütő forró.</p> | | | |

| Amikor a gőzben sütés befejeződik: | | |
|--|---|--|
| 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés |
| A sütő kikapcsolásához for- dítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe. | Óvatosan nyissa ki az ajtót. A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet. | Ellenőrizze, hogy lehült-e a sütő. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a maradék vizet. |

7.2 Sütőfunkciók

Hagyományos sütőfunkciók

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|--|---|
|  <p>Hőlégbefúvás, nagy hőfok</p> | Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa be a hőmérsékletet, mint Alsó + felső sütés esetén. |
|  <p>Alsó + felső sütés</p> | Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez. |
|  <p>SteamBake</p> | Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő szín és ropogós kéreg elérése sütés közben. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. Gyümölcsök vagy zöldségek tartósításához. |
|  <p>Pizza funkció</p> | Pizza sütéséhez. Intenzív piritáshoz és ropogós aljú ételek készítéséhez. |
|  <p>Alsó sütés</p> | Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához. |
|  <p>Fagyasztott ételek</p> | Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez. |
|  <p>Konvekciós levegő (nedves)</p> | A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor 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) funkciót. |
|  <p>Grill</p> | Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez. |
|  <p>Infrasütés</p> | Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz. |

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|--|---|
|  Menü | Belépés a Menübe: Előre programozott sütés, Tisztítás, Beállítások. |

7.3 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

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). Általános energiatakarékossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. részét.





7.4 Előre programozott sütés beállítása

Az almenüben szereplő összes ételhez van javasolt funkció és hőmérséklet. Főzés közben módosíthatja az időt és a hőmérsékletet.








| Egyes ételek főzéséhez az alábbiak is használhatók: | Az étel megfőzöttségének szintje: |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Hűshőmérő szenzor | <ul style="list-style-type: none"> Véres Közepes Jól átsütve |

| Előre programozott sütés - használja az étel gyors elkészítéséhez az alapértelmezett beállításokkal: | | | |
|--|--|--|--|
| 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés | 4. lépés |
|   |   |  1 - 45 |  OK |
| Lépjen be a menübe. | Válassza a Előre programozott sütés funkciót, majd nyomja meg a OK gombot. | Válassza ki az ételt. Nyomja meg ezt: OK . | Helyezze az ételt a sütőbe. Erősítse meg a beállítást. |








7.5 Előre programozott sütés receptekkel




















| Magyarázat | |
|---|---|
|  | Hűshőmérő szenzor rendelkezésre áll. Szúrja a Hűshőmérő szenzor hegyét az étel legvastagabb részébe. Amikor a Hűshőmérő szenzor a beállított hőmérsékletet elérte, a sütő ki-kapcsol. |
|  | A Gőzölés funkcióhoz szükséges vízmennyiség. |
|  | Sütés előtt melegítse elő a sütőt. |
|  | Polcszint. |

Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel.

























| | Étel | Tömeg | Polcszint / tartozék | Időtartam |
|--|---|--|--|------------|
| Marha  | | | | |
| P1 | Marhasült, véresen | 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok |   2; sütő tálca A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe. | ~ 40 perc |
| P2 | Marhasült, közepes | | | ~ 50 perc |
| P3 | Marhasült, jól átsütve | | | ~ 60 perc |
| P4 | Steak, közepes | 180 - 220 g-os darabok; 3 cm vastag szeletek |   3; sütőedény a húzalpolcon A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe. | ~ 15 perc |
| P5 | Marhahús sült / párolt (minőségi karraj, felső kerekpecsenye, vastag dagadó) | 1,5 - 2 kg |   2; sütőedény a húzalpolcon A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. Öntsön hozzá folyadékot. Helyezze a sütőbe. | ~ 120 perc |

















NAPI HASZNÁLAT




| | Étel | Tömeg | Polcsint / tartozék | Időtartam |
|---|---|---------------------------------------|--|------------|
| P6 | Marhasült, véres (hőlégbefűvás, kis hőfok) | 1 - 1,5 kg; 4 - 5 cm vastag darabok |  2; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe. | ~ 75 perc |
| P7 | Marhasült, közepes (hőlégbefűvás, kis hőfok) | | | ~ 85 perc |
| P8 | Marhasült, jól átsütve (hőlégbefűvás, kis hőfok) | | | ~ 130 perc |
| P9 | Filé, véres (hőlégbefűvás, kis hőfok) | 0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darabok |  2; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit, vagy csak egyszerűen sózza, és szórja meg frissen őrölt borssal. A húst néhány percre süsse elő serpenyőben. Helyezze a sütőbe. | ~ 75 perc |
| P10 | Filé, közepes (hőlégbefűvás, kis hőfok) | | | ~ 90 perc |
| P11 | Filé, jól átsütve (hőlégbefűvás, kis hőfok) | | | ~ 120 perc |
| Borjú  | | | | |
| P12 | Borjú sült (pl. lapocka) | 0,8 - 1,5 kg; 4 cm vastag darabok |  2; sütőedény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. Öntsön hozzá folyadékot. Lefedve süsse. | ~ 80 perc |
| Sertés  | | | | |
| P13 | Sertés sült tarja vagy lapocka | 1,5 - 2 kg |  2; sütőedény a huzalpolcon A sütés félidejében fordítsa meg a húst. | ~ 120 perc |
| P14 | Ropogósra pirított sertés, LTC | 1,5 - 2 kg |  2; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a húst, hogy egyenletesen piruljon. | ~ 215 perc |

| | Étel | Tömeg | Polcsint / tartozék | Időtartam |
|---|--------------------|--|---|------------|
| P15 | Karaj, friss | 1 - 1,5 kg; 5 - 6 cm vastag darabok |   2; sütőedény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. | ~ 55 perc |
| P16 | Karaj | 2 - 3 kg; nyers, 2 - 3 cm vastag karaj |  3; mély tepsi Adjon hozzá annyi folyadékot, hogy befedje az edény alját. A sütés félidejében fordítsa meg a húst. | 90 perc |
| Bárány  | | | | |
| P17 | Csontos báránycomb | 1,5 - 2 kg; 7 - 9 cm vastag darabok |   2; sütőedény a sütő tálcán Öntsön hozzá folyadékot. A sütés félidejében fordítsa meg a húst. | ~ 130 perc |
| Szárnyasok  | | | | |
| P18 | Egész csirke | 1 - 1,5 kg; friss |   2;  200 ml; tűzálló edény a sütő tálcán Használja kedvenc fűszereit. A sütés félidejében fordítsa meg a csirkét, hogy egyenletesen piruljon. | ~ 60 perc |
| P19 | Fél csirke | 0,5 - 0,8 kg |   3; sütő tálca Használja kedvenc fűszereit. | ~ 40 perc |
| P20 | Jércemell | 180 - 200 g-os darabok |    2; tűzálló edény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. A húst néhány percig süsse elő serpenyőben. | ~ 25 perc |
| P21 | Csirkecomb, friss | - |   3; sütő tálca Ha a csirkecombokat marinálta először, csökkentse a hőmérsékletet, és hosszabb ideig főzze őket. | ~ 30 perc |
| P22 | Kacsa egészben | 2 - 3 kg |   2; sütőedény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a sütőedénybe. A sütés félidejében fordítsa meg a kacsát. | ~ 100 perc |

NAPI HASZNÁLAT





| | Étel | Tömeg | Polcsint / tartozék | Időtartam |
|---|-------------------------|-------------------------|---|------------|
| P23 | Liba egészben | 4 - 5 kg |   2; mély tepsi Használja kedvenc fűszereit. Helyezze a húst a mély hússütő tepsibe. A sütés félidejében fordítsa meg a libát. | ~ 110 perc |
| Egyéb  | | | | |
| P24 | Fasírt | 1 kg |   2; huzalpolc Használja kedvenc fűszereit. | ~ 60 perc |
|  Hal | | | | |
| P25 | Hal egészben, grillezve | 0,5 - 1 kg halanként |   2; sütő tálca Töltse meg a halat vajjal, és használja kedvenc fűszereit. | ~ 30 perc |
| P26 | Halfilé | - |  3; tűzálló edény a huzalpolcon Használja kedvenc fűszereit. | 20 perc |
| Édes felfújtak / desszertek    | | | | |
| P27 | Sajttorta | - |  2;  28 cm-es, rugós sütőforma a huzalpolcon | 90 perc |
| P28 | Almatorta | - |  2;  100 - 150 ml; sütő tálca | 60 perc |
| P29 | Almás pite | - |  2; piteforma a huzalpolcon | 40 perc |
| P30 | Almáspite | - |  2;  100 - 150 ml;  22 cm-es piteforma a huzalpolcon | 60 perc |
| P31 | Csokoládés sütitk | 2 kg |  3; mély tepsi | 30 perc |
| P32 | Csokoládés muffin | - |  2;  100 - 150 ml; muffinsütő tepsi a huzalpolcon | 30 perc |
| P33 | Veknis sütemény | - |  2; kenyérsütő forma a huzalpolcon | 50 perc |

| | Étel | Tömeg | Polcsint / tartozék | Időtartam |
|---|----------------------------------|------------|--|-----------|
| Zöldséges ételek / köretek  | | | | |
| P34 | Tepsis burgonya | 1 kg |  2; sütő tálca Helyezze az egész, héjas burgonyákat a sütő tálcára. | 50 perc |
| P35 | Hasábburgonya | 1 kg |  3; sütő tálca sütőpapírral bélelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a burgonyákat. | 35 perc |
| P36 | Grillezett vegyes zöldség | 1 - 1,5 kg |  3; sütő tálca sütőpapírral bélelve Használja kedvenc fűszereit. Darabolja fel a zöldségeket. | 30 perc |
| P37 | Krokett, gyorsfagyasztott | 0,5 kg |  3; sütő tálca | 25 perc |
| P38 | Hasábburgonya, gyorsfagyasztott | 0,75 kg |  3; sütő tálca | 25 perc |
| Felfújtak, kenyér és pizza  | | | | |
| P39 | Lasagna / Nudlifelfújt | 1 - 1,5 kg |  2; tűzálló edény a huzalpolcon | 45 perc |
| P40 | Burgonyafelfújt | 1 - 1,5 kg |  1; tűzálló edény a huzalpolcon | 50 perc |
| P41 | Pizza friss, vékony | - |   2; 100 ml; sütő tálca sütőpapírral bélelve | 15 perc |
| P42 | Pizza friss, vastag | - |   2; 100 ml; sütő tálca sütőpapírral bélelve | 25 perc |
| P43 | Quiche | - |  2; sütés sütőformában a huzalpolcon | 45 perc |
| P44 | Bagett / Ciabatta / Fehér kenyér | 0,8 kg |   3; 150 ml; sütő tálca sütőpapírral bélelve A fehér kenyérhez több idő szükséges. | 30 perc |




| | Étel | Tömeg | Polcszint / tartozék | Időtartam |
|-----|---|-------|--|-----------|
| P45 | Teljes kiőrlésű / rizs / barna kenyér kenyérsütő formában | 1 kg |   2;  150 ml; sütő tálc a sütőpárral bélelve / huzalp olc | 45 perc |

8. ÓRAFUNKCIÓK






8.1 Órafunkciók

| Órafunkció | Alkalmazás |
|---|---|
|  | Percszámláló. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható. |
|  | Főzési idő. Amikor az időzítés véget ér, hangjelzés hallható, és a sütő-funkció leáll. |
|  | Késleltetési idő. A sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése. |
|  | Működésidőzítő. Legfeljebb 23 ó 59 perc. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. A Működésidőzítő funkció be- és kikapcsolásához válassza az alábbiakat: Menü, Beállítások. |







8.2 Órafunkciók beállítása

| Hogyan állítsa be: Pontos idő | | |
|---|---|---|
| 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés |
|  |  |  |
| Az idő módosításához lépjen a menübe, majd válassza ki a Beállításokban a Pontos idő lehetőséget. | Állítsa be az órát. | Nyomja meg: OK funkciót. |










Hogyan állítsa be: Percszámláló


| 1. lépés | A kijelzőn a következő látható: 0:00 érték látható.  | 2. lépés | 3. lépés |
|--|---|----------------------------------|---|
|  | | |  |
| Nyomja meg:  funkciót. | | Állítsa be Percszámláló értékét. | Nyomja meg: OK funkciót. |
| A  időzítő azonnal megkezdi a visszaszámlálást. | | | |

Hogyan állítsa be: Főzési idő

| 1. lépés | 2. lépés | A kijelzőn a következő látható: 0:00 érték látható.  STOP | 3. lépés | 4. lépés |
|--|---|---|--------------------------|---|
|  |  | | |  |
| Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet. | Nyomja meg többször a következőt:  funkciót. | | A sütési idő beállítása. | Nyomja meg: OK funkciót. |
| A  időzítő azonnal megkezdi a visszaszámlálást. | | | | |

HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

| Hogyan állítsa be: Késletetési idő | | | | | | | |
|--|--|---|---|---|---|---|--|
| 1. lépés | 2. lépés | | 3. lépés | 4. lépés | | 5. lépés | 6. lépés |
|  |  | A kijelző az új pontos időt mutatja.  START |  |  | A kijelzőn a következő látható: --:--  LEÁLLÍTÁS |  |  |
| Válassza ki a sütőfunkciót. | Nyomja meg többször a következő funkciót.  funkciót. | | Állítsa be az elindítás időpontját. | Nyomja meg: OK funkciót. | | Állítsa be a befejezés időpontját. | Nyomja meg: OK funkciót. |

A  időzítő a kezdés beállított időpontjában megkezdí a visszaszámlálást.

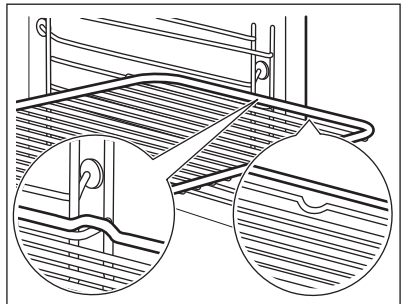
9. HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

9.1 Tartozékok behelyezése

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

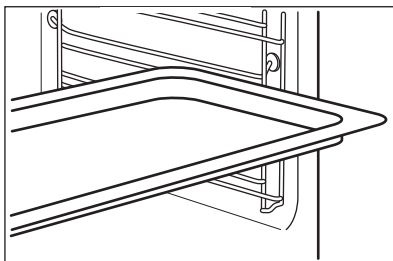
Sütőrács:

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



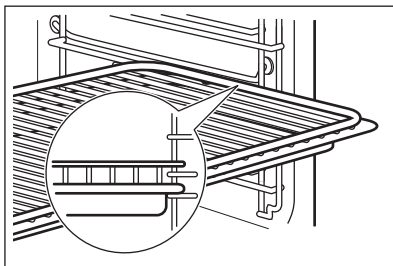
Sütő tálca /Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcat a polcvezető sínek közé.



Sütőrács, Sütő tálca /Mély tepsi:

Tolja a tálcat a polctartó vezetősíneji és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



9.2 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor- méri a hőmérsékletet az étel belsejében.

Két hőmérsékletet kell beállítani:



A sütő hőmérséklete.



A maghőmérsékletet.

A legjobb sütési eredmény eléréséhez:

A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.

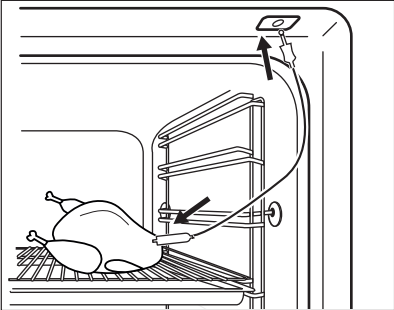
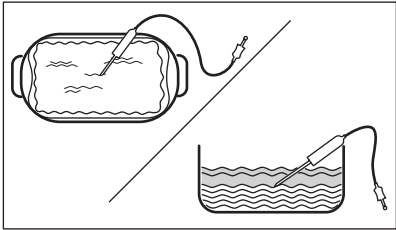


Ne használja folyékony állagú ételekhez.

Sütés közben az érzékelőnek végig az ételben kell maradnia.

Hogyan használja: Húshőmérő szenzor

| | |
|-----------------|--|
| 1. lépés | Kapcsolja be a sütőt. |
| 2. lépés | Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét. |
| 3. lépés | Helyezze be: Húshőmérő szenzor funkciót. |

HOGYAN HASZNÁLJA: TARTOZÉKOK

| Hús, szárnyas és hal | Zöldség/hús felfújtak |
|---|---|
| <p>Szűrje a Húshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb résznél. Ügyeljen arra, hogy a Húshőmérő szenzor legalább 3/4 része az étel belsejében legyen.</p> | <p>Nyomja a Húshőmérő szenzor hegyét pontosan a zöldség/hús felfújt közepébe. A Húshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a Húshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A Húshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.</p> |
|  |  |
| 4. lépés | Illessze a Húshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba. A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg ennél: Húshőmérő szenzor funkciót. |
| 5. lépés |  - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét. |
| 6. lépés | OK – nyomja meg a megerősítéshez. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Dönthet a leállítás vagy a főzés folytatása mellett, hogy az étel jól át legyen sütvé. |
| 7. lépés | Húzza ki a Húshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből. <div data-bbox="213 1161 1028 1251" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> FIGYELMEZTETÉS! Égésveszély áll fenn, mivel a Húshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.</div> |

10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását.

Ha a sütő működése közben kapcsolja be, a beállított sütés tovább folytatódik, azonban a kezelőpanel lezár.

Ha kikapcsolt sütőnél kapcsolja be, a sütő bekapcsolása nem lesz lehetséges, mivel a kezelőpanel lezár.



Nyomja meg és tartsa nyomva a OK gombot a funkció bekapcsolásához.
Hangjelzés hallható.

OK - nyomja meg és tartsa nyomva a kikapcsoláshoz.

3 x felvillanás jelzi a lezárás bekapcsolását.

10.2 Automatikus kikapcsolás

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

| (°C) | (ó) |
|---------------|------|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - maximum | 3 |

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő világítás, Hűshőmérő szenzor, Késleltetési idő.

10.3 Hűtőventilátor






Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működni fog, amíg a sütő le nem hűl.

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK






11.1 Konvekciós levegő (nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

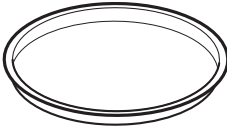
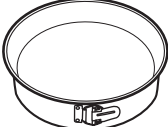


|  |  |  (°C) |  |  (perc) |
|--|---|---|---|---|
| Édes roládok, 16 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Péksütemény, 9 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, gyorsfagyasztott, 0,35 kg | huzalpolc | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Keksztekercs | sütőtálca vagy csepptálca | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Csokoládés sütemény | sütőtálca vagy csepptálca | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Szufflé, 6 db | kerámiapoharak huzalpolcon | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Piskóta tortaalap | tortaforma huzalpolcon | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Piskótatorta | sütőforma huzalpolcon | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Párolt hal, 0,3 kg | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Hal egészben, 0,2 kg | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Halfilé, 0,3 kg | pizzaserpenyő huzalpolcon | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Párolt hús, 0,25 kg | sütőtálca vagy csepptálca | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Saslik, 0,5 kg | sütőtálca vagy csepptálca | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 20 - 30 |

HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

|  |  |  (°C) |  |  (perc) |
|--|---|---|---|---|
| Puszedli, 24 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffin, 12 db | sütőtálca vagy csepptálca | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Sós aprósütemény, 20 db | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Teasütemény omlós tésztából, 20 db | sütőtálca vagy csepptálca | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Kosárka, 8 db | sütőtálca vagy csepptálca | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Párolt zöldségek, 0,4 kg | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vegetáriánus omlett | pizzaszerpenyő huzalpolcon | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Mediterrán zöldségek, 0,7 kg | sütőtálca vagy csepptálca | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.2 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok








Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.








| | | | |
|--|---|---|--|
|  |  |  |  |
| Pizzaszerpenyő | Sütőedény | Bögrés sütemény | Tortasütő forma |
| Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő | Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő | Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság | Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő |

11.3 Ételtészítési táblázatok a bevizsgáló intézetek számára

Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

|  |  |  |  |  (°C) |  (perc) |  |
|--|---|---|---|---|---|---|
| Aprósütemény, 20 db/tepsi | Alsó + felső 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 | - |
| Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm | Alsó + felső sütés | Huzalpolc | 2 | 180 | 70 - 90 | - |
| Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | Huzalpolc | 2 | 160 | 70 - 90 | - |
| Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában | Alsó + felső sütés | Huzalpolc | 2 | 170 | 40 - 50 | Melegítse elő a sütőt 10 percig. |
| Piskóta Ø26 cm kerek sütőformában | Hőlégbefűtés, nagy hőfok | Huzalpolc | 2 | 160 | 40 - 50 | Melegítse elő a sütőt 10 percig. |

|  |  |  |  |  (°C) |  (perc) |  |
|--|---|---|---|---|---|--|
| 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 | Alsó + felső sütés | Sütőtálca | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Toast ke- nyér, 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 cseptálca | 4 | max. | 20 - 30 | Helyezze a huzal- polcot a negyedik szintre, míg a cseptálcát a har- madik szintre. A sütési idő félidejé- ben 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 haszná- lat | 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 törőruhával 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 tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal. |

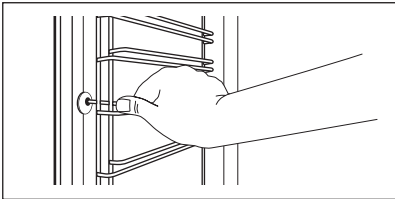
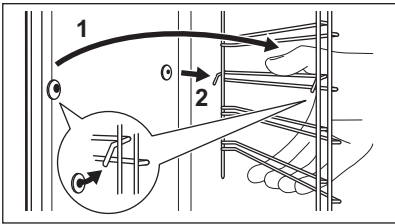
12.2 Hogyan tisztítsa: Sütőtér mélyedése

Gőzben sütés után tisztítsa ki a sütőtér bemélyedéséből a lerakódott vízkőmaradványokat.

| 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés |
|---|--|--|
| Öntsön 250 ml fehér ecetet a sütőtér mélyedésébe. Legfeljebb 6%-os, adalékmentes ecetet használjon. | 30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkőmaradványokat. | Egy puha kendővel és meleg vízzel tisztítsa meg a sütőteret. |
| Az alábbi funkcióval: SteamBake 5 - 10 sütési ciklusonként takarítsa ki a sütőt. | | |

12.3 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. | |

12.4 Hogyan használja: Pirolitikus tisztítás

A sütőt a Pirolitikus tisztítás funkcióval tisztítsa.



FIGYELMEZTETÉS!

Égés veszélye áll fenn.



VIGYÁZAT!

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



A Pirolitikus tisztítás előtt:

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

Pirolitikus tisztítás


| | | |
|---------------------------|--|--|
| 1. lépés | Lépjön az alábbi menübe: Tisztítás mm / . | |
| Kiegészítő funkció | Időtartam | |
| C1 - Enyhe tisztítás | 1 h | |
| C2 - Normál tisztítás | 1 h 30 min | |

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

| Pirolitikus tisztítás | |
|--|--|
| C3 - Alapos tisztítás | 2 h 30 min |
| 2. lépés | OK - nyomja meg a tisztítóprogram kiválasztásához. |
| 3. lépés | OK - nyomja meg a tisztítás elindításához. |
| 4. lépés | Tisztítás után forgassa a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt helyzetbe. |
|  A tisztítás során a sütőlámpa kikapcsol. | |
| Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, az ajtó reteszelődik. Az ajtózár kioldásáig a kijelzőn az alábbiak láthatók:  . | |


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

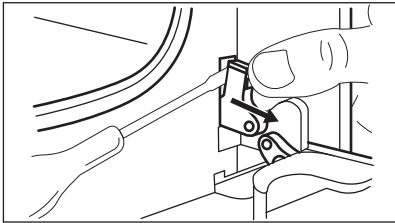
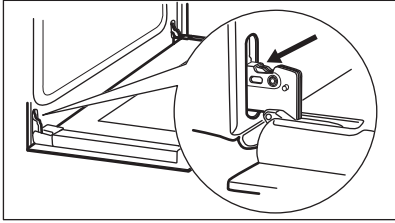
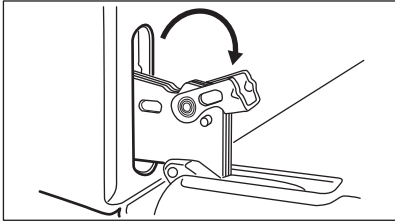
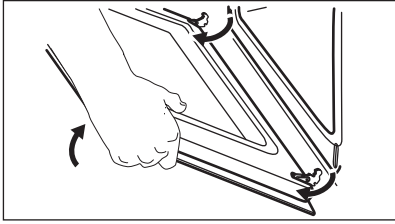
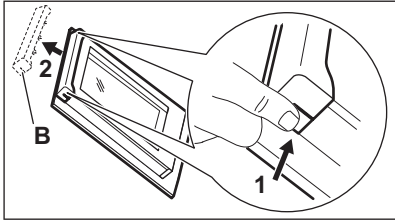
12.5 Tisztítás emlékeztető

| A sütő emlékezteti, ha a pirolitikus tisztítás esedékessé válik. | |
|---|---|
|  villog a kijelzőn 5 másodpercig minden főzési ciklus végén. | Az emlékeztető kikapcsolásához lépjen ide: Menü, majd válassza ezt: Beállítások, Tisztítás emlékeztető. |

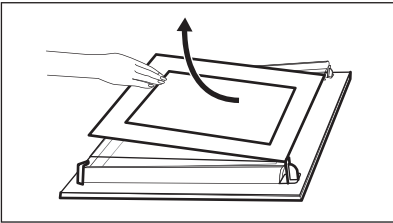
12.6 eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

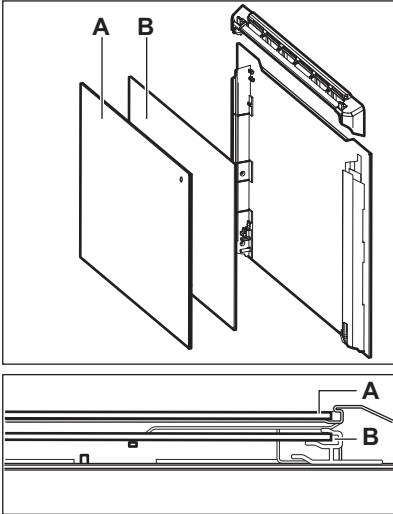
A sütőajtóban három üveglap található. A sütő ajtaja és a belső üveglapok a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok kiszerelese előtt olvassa el „Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése” c. rész összes utasítását.

| |
|--|
|  VIGYÁZAT! Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül. |
|--|

| | | |
|------------------------|--|--|
| <p>1. lépés</p> | <p>Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.</p> |  |
| <p>2. lépés</p> | <p>Egy csavarhúzóval emelje fel és teljesen fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.</p> | |
| <p>3. lépés</p> | <p>Keresse meg az ajtó bal oldalán lévő zsanért.</p> |  |
| <p>4. lépés</p> | <p>Emelje meg és fordítsa el teljesen a bal oldali zsanéron lévő kart.</p> | |
| <p>5. lépés</p> | <p>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</p> | <p>Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.</p> | |
| <p>7. lépés</p> | <p>Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.</p> |  |
| <p>8. lépés</p> | <p>Húzza előre a díszlécet az eltávolításához.</p> | |
| <p>9. lépés</p> | <p>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.</p> |  |

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

| | | |
|-------------------------|---|--|
| <p>10. lépés</p> | <p>Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.</p> |  |
| <p>11. lépés</p> | <p>A tisztítás után tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.</p> | |

| | |
|---|---|
| <p>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.</p> <p>Ellenőrizze, hogy a középső üveglapot megfelelően helyezte-e az ágyzatba.</p> |  |
|---|---|

12.7 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 | 2. lépés | 3. lépés |
| <p>Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehűl.</p> | <p>Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.</p> | <p>Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.</p> |

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. HIBAEELHÁRÍTÁS



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 | |
|--|--|
| Probléma | Ellenőrizze, ha... |
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt. | A sütőt megfelelően csatlakoztatta az elektromos hálózathoz. |
| A sütő nem melegszik fel. | Az automatikus kikapcsolás ki van kapcsolva. |
| A sütő nem melegszik fel. | A sütőajtó be van csukva. |
| A sütő nem melegszik fel. | Nem olvadt le a biztosíték. |
| A sütő nem melegszik fel. | A Gyerekzár ki van kapcsolva. |

| Alkotóelemek | |
|--|---|
| Probléma | Ellenőrizze, ha... |
| A sütővilágítás ki van kapcsolva. | Konvekciós levegő (nedves) bekapcsolva. |
| A lámpa nem működik. | Kiégett az izzó. |
| Nem működik a Hűshőmérő szenzor funkció. | A Hűshőmérő szenzor dugasza teljesen be van nyomva az aljzatba. |

HIBAELHÁRÍTÁS

| Hibakódok | |
|--|--|
| A kijelzőn a következő látható: | Ellenőrizze, ha... |
| Err C2 | Kihúzza a Húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból. |
| Err C3 | A sütőajtó be van zárva, vagy az ajtózár nincs feloldva. |
| Err F102 | A sütőajtó be van csukva. |
| Err F102 | Az ajtózár nincs feloldva. |
| 00:00 érték látható | Áramkimaradás történt. Állítsa be a pontos időt. |
| Ha a kijelzőn olyan hibakód látható, amely nem szerepel ebben a táblázatban, kapcsolja le és vissza a lakásban lévő kismegszakítót a sütő újraindításához. Ha a hibakód ismét megjelenik, forduljon a márkaszervizhez. | |

| Tisztítás | |
|--|---|
| Probléma | Ellenőrizze, ha... |
| A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből. | Túl sok víz van a sütőtér mélyedésében. |

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 | EOD6P77WX 949499836 EOD6P77WZ 949499837 KODDP77WX 949499835 | |
| Energiahatékonysági szám | 81.2 | |
| Energiahatékonysági 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 | EOD6P77WX | 32.8 kg |
| | EOD6P77WZ | 32.8 kg |
| | KODDP77WX | 32.8 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.

A MENÜ FELÉPÍTÉSE

14.2 Energiatakarékosság



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

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja be legyen csukva. Sütés közben ne nyissa ki túl 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 csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradékhő

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

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

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

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

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.

Konvekciós levegő (nedves)

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

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

15. A MENÜ FELÉPÍTÉSE

15.1 Menü








- válassza ezt a Menü-re lépéshez.

A Menü felépítése



| | | |
|--------------------------|-----------|-------------|
| Előre programozott sütés | Tisztítás | Beállítások |
|--------------------------|-----------|-------------|

| | | | | |
|----------|----------|----------|----------|----------|
| 1. lépés | 2. lépés | 3. lépés | 4. lépés | 5. lépés |
|----------|----------|----------|----------|----------|

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
|  |  OK |  O1 - O15 |  OK |  |
| Válassza a Menü, Beállítások lehetőségeket. | Erősítse meg a beállítást. | Válassza ki a beállítást. | Erősítse meg a beállítást. | Állítsa be az értéket, majd nyomja meg a OK gombot. |

| Beállítások | | | | | |
|-------------|-------------------------------|---|-----|------------------------|------------|
| O1 | Pontos idő | Módosítás | O2 | Kijelző fényerő | 1 - 5 |
| O3 | Nyomógomb Hang | 1 - Hangjelzés 2 - Kattanás 3 - Hang ki-kapcsolva | O4 | Figyelmeztető hang-erő | 1 - 4 |
| O5 | Hűshőmérő szenzor - műveletek | 1 - Riasztás és leállítás 2 - Riasztás | O6 | Működésidőzítő | Be/Ki |
| O7 | Sütő világítás | Be/Ki | O8 | Gyors felfűtés | Be/Ki |
| O9 | Tisztítás emlékeztető | Be/Ki | O10 | Wi-Fi | Be/Ki |
| O11 | Automatikus távmű-kódolás | Be/Ki | O12 | Hálózat elejtése | Igen / Nem |
| O13 | Demo üzemmód | Aktiváló kód: 2468 | O14 | Szoftver verzió | Ellenőrzés |
| O15 | Összes beállítás törlése | Igen / Nem | | | |

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.