

COE7P31X
EOE7P31Z



HU Sütő

Használati útmutató



Electrolux

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	8
4. KEZELŐPANEL.....	9
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	10
6. NAPI HASZNÁLAT.....	11
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	13
8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK.....	15
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	16
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	20
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	22
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	37
13. HIBAELHÁRÍTÁS.....	40
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	43

GONDOLUNK ÖNRE

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

Látogassa meg a weboldalunkat:



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



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registerelectrolux.com



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.electrolux.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

⚠ Figyelmeztetés - Biztonsági információk

ℹ Általános információk és hasznos tanácsok

♻ Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- A 3-8 éves gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt húzza ki a készülék hálózati dugaszát a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítsa el minden tartozékot a sütőből.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.

- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatasakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetéket húzza. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EKG irányműveinek.

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 vezetékeit 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.

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 ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.

- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

2.4 Tisztítás és ápolás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.5 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 termékekhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől.
A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az 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 hullók kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
 - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi

egészségre (ideértve a gyermekeket és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

2.6 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

2.7 Szerviz

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

2.8 Ártalmatlanítás



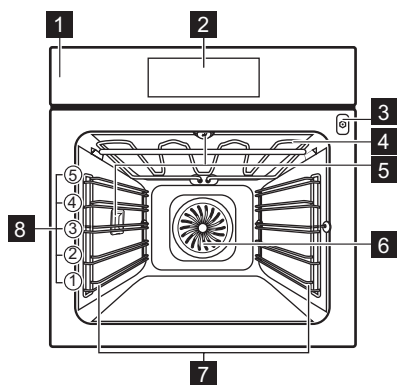
FIGYELMEZTETÉS!

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 és kedvenc állatok készülékben rekedését.

3. TERMÉKLEÍRÁS

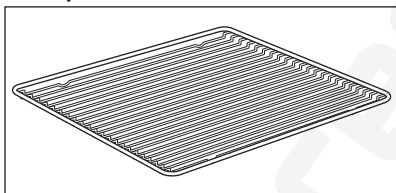
3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Elektronikus programkapcsoló
- 3 A húshőmérő szenzor aljzata
- 4 Fűtőbetét
- 5 Sütőtér világítás
- 6 Ventilátor
- 7 Polcvezető sín, eltávolítható
- 8 Polcszintek

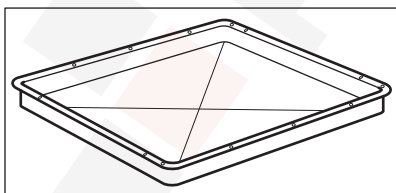
3.2 Tartozékok

Huzalpolc



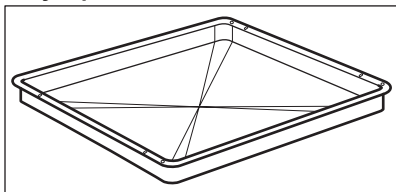
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

Sütő tálca



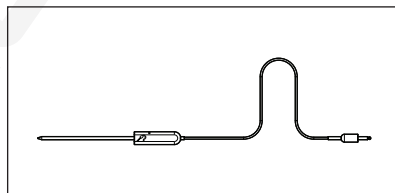
Tortákhoz és süteményekhez.

Mély tepsi



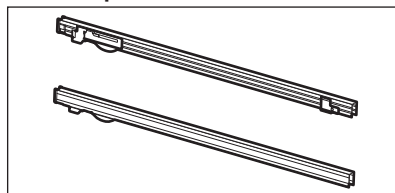
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Húshőmérő szenzor



Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.

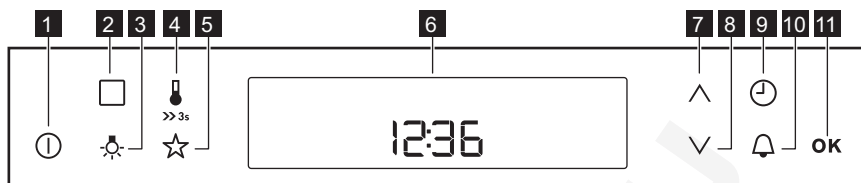
Teleszkópos sütősín



A tepsi és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.

4. KEZELŐPANEL

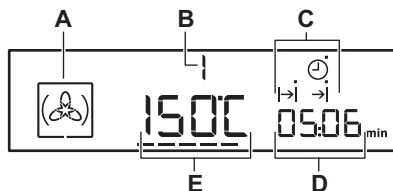
4.1 Elektronikus programkapcsoló



A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket.

Érzékelőmező	Funkció	Leírás
1	BE / KI	A sütő be- és kikapcsolása.
2	KIEGÉSZÍTŐ FUNKCIÓK	Sütőfunkció, tisztító funkció vagy automatikus program beállítása.
3	SÜTŐVILÁGÍTÁS	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
4	HŐMÉRSÉKLET / GYORS FELFŰTÉS	A sütőtér hőmérsékletének és a húshőmérő szenzor hőmérsékletének beállítására és ellenőrzésére szolgál (ha van). Ha megnyomja és három másodpercig megnyomva tartja, akkor a Gyors felfűtés funkciót BE és KI kapcsolja.
5	KEDVENCEM	A kedvenc program tárolása. Kedvenc programjához való közvetlen hozzáférésre használja akkor is, amikor a sütő ki van kapcsolva.
6 -	KIJELZŐ	A sütő aktuális beállításait mutatja.
7	FEL	Mozgás felfelé a menüben.
8	LE	Mozgás lefelé a menüben.
9	ÓRA	Az óra funkciók beállítása.
10	PERCSZÁMLÁLÓ	A Percszámláló beállítása.
11 OK	OK	Választás vagy beállítás megerősítése.

4.2 Kijelző



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

A kijelző egyéb visszajelzői:

Szimbólum	Név	Leírás
	Automatikus program	Kiválaszthat egy automatikus programot.
	Kedvencem	A kedvenc program működik.
kg / g	kg / g	Súly megadását igénylő automatikus program működik.
h / min	óra / perc	Egy óra funkció működik.
---	Felfűtés / maradékhő visszajelző	A sütő hőmérsékletét jelzi.
	Hőmérséklet / gyors felfűtés	A funkció működik.
	Hőmérséklet	Megtekintheti vagy módosíthatja a hőmérsékletet.
	Húshőmérő szenzor	A húshőmérő szenzor csatlakoztatva van a húshőmérő csatlakozóaljzathoz.
	Ajtózár	Az ajtózár funkció működik.
	Percszámláló	Működik a percszámláló funkció.

4.3 Felfűtés visszajelző

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

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

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.

Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

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

6. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütés egyszerre legfeljebb három szinten, illetve aszalás. A hőmérsékletet állítsa 20-40 °C-kal alacsonyabba, mint a Alsó + felső sütés funkciónál.
 Pizzasütés	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Alsó + felső sütés (Felső/Alsó Fűtés)	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
 Hőlégbefúvás, Kis Hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sütek készítéséhez.
 Alsó Sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.

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

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 Melegen Tartás	Az étel melegen tartásához.
 Grill	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.
 Grill + Felső Sütés	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér piritása.
 Infrásütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcsinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.



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

6.2 A sütőfunkció beállítása

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

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

6.3 Hőmérséklet módosítása

Nyomja meg a  vagy  gombot a hőmérséklet alábbi lépésekben történő módosításához: 5 °C.
Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a Felfűtés visszajelző eltűnik.

6.4 Hőmérséklet ellenőrzése

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

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

6.5 Gyors Felfűtés

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

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

A Gyors felfűtés csökkenti a készülék felmelegedési idejét.

A Gyors felfűtés bekapcsolásához tartsa nyomva a  gombot 3 másodpercnél hosszabb ideig. Amennyiben a Gyors felfűtés be van kapcsolva, a kijelzőn villogó sávok láthatók.

7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Órafunkciók táblázata

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

7.2 Az idő beállítása és módosítása

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

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

7.3 Az IDŐTARTAM beállítása

1. Válassza ki a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Nyomja meg a  vagy  gombot az IDŐTARTAM percértékének beállítására.
4. Nyomja meg az **OK** gombot, vagy az IDŐTARTAM funkció 5 másodperc elteltével automatikusan bekapcsol.
5. Nyomja meg a  vagy  gombot az IDŐTARTAM óraértékének beállítására.
6. Nyomja meg az **OK** gombot, vagy az IDŐTARTAM funkció 5 másodperc elteltével automatikusan bekapcsol.
Amikor letelik a beállított idő, 2 percig hangjelzés hallható. A kijelzőn villogó  felirat és az időbeállítás látható. A sütő kikapcsol.
7. A jelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
8. Kapcsolja ki a sütőt.

7.4 A BEFEJEZÉS beállítása

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

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

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

7.5 A KÉSLELTETÉS funkció beállítása

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

6. Nyomja meg a OK gombot.
A kijelzőn villogó  jelenik meg.

7. A BEFEJEZÉS idejének beállításához nyomja meg a  vagy  gombot, majd nyomja meg a OK gombot. Először a percet, majd az órát állítsa be.

A sütő később automatikusan bekapcsol, majd a beállított IDŐTARTAM alatt működik, végül leáll a BEFEJEZÉS beállított időpontjában. Amikor letelik a

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

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



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

7.6 Beállítás: Percszámláló

1. Nyomja meg a  gombot. A kijelzőn villogó  és „00” jelenik meg.
2. A  megnyomásával válthat a kiegészítő funkciók között. Először a másodpercet, majd a percet és az órát állítsa be.
3. A PERCSZÁMLÁLÓ beállításához nyomja meg a  vagy  gombot, majd megerősítéshez a  gombot.
4. Nyomja meg a OK gombot, vagy a készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.

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

5. A jelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.

7.7 ELŐRESZÁMOLÁSOS IDŐZÍTŐ

1. Az Előreszámlálásos időzítő nullázásához nyomja meg többször a  és .
2. Amikor a „00:00” megjelenik a kijelzőn, a számláló ismét elkezd előreszámlálni.

8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

A sütő 9 automatikus programmal rendelkezik. Az automatikus programot,

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

8.1 Automatikus programok

Program száma	Program neve
1	MARHA HÁTSZÍN
2	SERTÉS ROSTON
3	CSIRKE EGÉSZBEN
4	PIZZA
5	MUFFIN
6	QUICHE LORRAINE
7	FEHÉR KENYÉR
8	BURGONYAFELFÚJT
9	LASAGNE

8.2 Internetes receptek



A sütőhöz tartozó programozott receptek a weboldalunkon találhatóak. A megfelelő receptkönyv megkereséséhez tekintse meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő PNC számot.

- Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. A szimbólum villog.
- Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt a hangjelzés leállítására.
- Kapcsolja ki a készüléket.

8.3 Automatikus programok

- Kapcsolja be a készüléket.
- Érintse meg a gombot. A kijelzőn az automatikus program száma (1 – 9) látható.
- Érintse meg a vagy érzékelőmezőt az automatikus program kiválasztására.
- Érintse meg a OK érzékelőmezőt, vagy várjon, és a készülék öt másodperc elteltével automatikusan elindul.

8.4 Automatikus programok súly megadásával

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

- Kapcsolja be a készüléket.
- Érintse meg a gombot.
- A súlyprogram beállításához érintse meg a vagy gombot.

A kijelző a következőket jeleníti meg: elkészítési idő, időtartam szimbólum, alapértelmezett súly, mértékegység (kg, g).

- Érintse meg a OK érzékelőmezőt, vagy a beállítások mentése öt

másodperc elteltével automatikusan megtörténik.

A készülék bekapcsol.

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

8.5 Automatikus programok hűhőmérő szenzorral (bizonyos modelleknél)

Az ételek maghőmérséklete gyárilag be van programozva, és a hűhőmérő szenzorral kerül meghatározásra. Akkor fejeződik be a program, amikor a

készülék elérte a beállított maghőmérsékletet.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a  érzékelőmezőt.
3. Szerelje fel a hűhőmérő szenzort. Olvassa el a „Hűhőmérő szenzor” című részt.

4. Érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt a hűhőmérő szenzoros program beállítására.

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

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

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

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

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Hűhőmérő szenzor

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

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

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



VIGYÁZAT!

Kizárólag a mellékelt hűhőmérő szenzort és eredeti pótalkatrészeket használjon.

A legjobb eredmény eléréséhez:

- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.

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



A sütő kiszámítja a hozzávetőleges sütési időt, mely változhat.

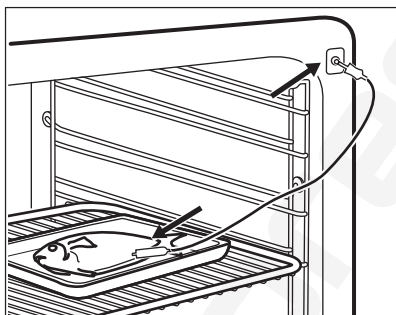
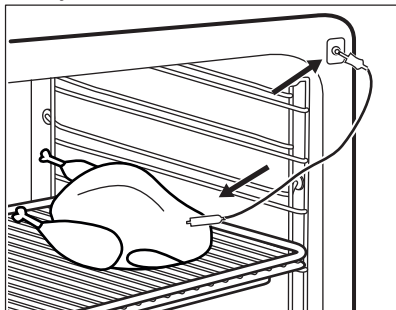


Amikor a hűhőmérő szenzort az aljzatba illeszti, törli az órafunkciók beállításait.

Ételkategóriák: hús, szárnyas és hal

1. Kapcsolja be a készüléket.

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



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

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



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

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



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

A három alábbi hőmérsékleti adat megtekintéséhez

érintse meg ismételten a  gombot:

- beállított maghőmérséklet
- a sütő aktuális hőmérséklete
- aktuális maghőmérséklet.

Amikor az étel eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható 2 percig, továbbá a

maghőmérséklet értéke és a  jelzés villog. A készülék kikapcsol.

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

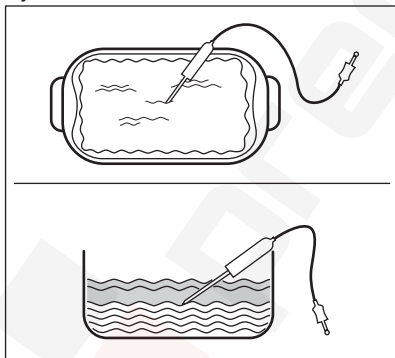


FIGYELMEZTETÉS!

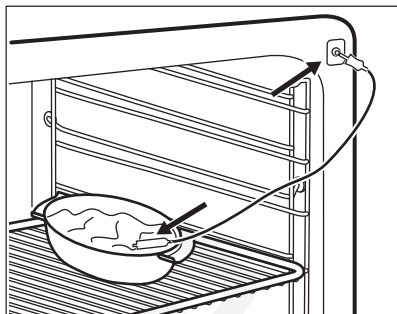
Mivel a húshőmérő szenzor nagyon felforrósodik, fennáll az égési sérülés veszélye. Legyen óvatos, amikor kihúzza a csatlakozóból és az ételből.

Ételkategória: felfűjt

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



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



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

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



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

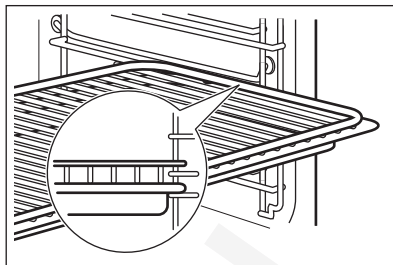
8. Állítsa be a sütőfunktóit és a sütőhőmérsékletet. A kijelzőn az aktuális maghőmérséklet és a felfűtés ---- szimbóluma jelenik meg. Amikor az étel eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható 2 percig, továbbá a maghőmérséklet értéke és a  jelzés villog. A készülék kikapcsol.
9. A hangjelzés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

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



FIGYELMEZTETÉS!

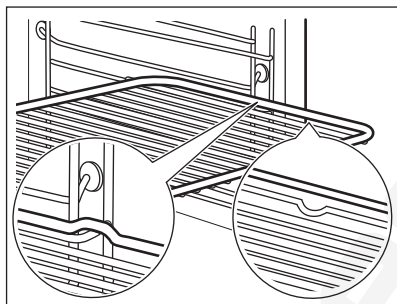
Mivel a hűshőmérő szenzor nagyon felforrósodik, fennáll az égési sérülés veszélye. Legyen óvatos, amikor kihúzza a csatlakozóból és az ételből.



9.2 Tartozékok behelyezése

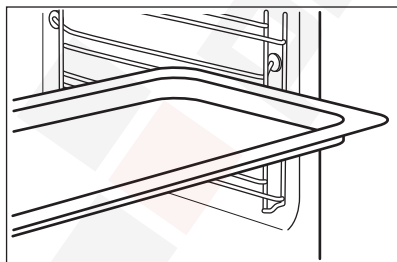
Huzalpolc:

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, .



Sütőtálca/ mély tepsí:

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



Huzalpolc és sütő tálcá / mély tepsigyütt:

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



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

9.3 Teleszkópos polctartók - a tartozékok behelyezése

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



VIGYÁZAT!

A teleszkópos polctartókat tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos polctartókat tilos kenni (zsírozni)!



VIGYÁZAT!

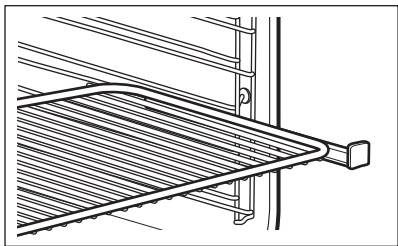
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:

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

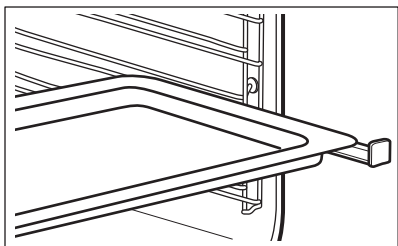


A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.



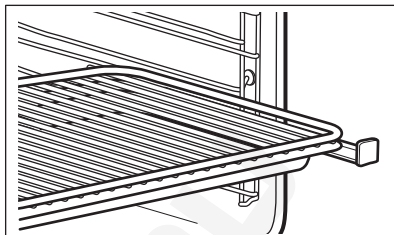
Mély tepsit:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos poltartókra.



Huzalpolc és mély tepsit együtt:

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



10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Kedvencem funkció használata

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

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



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

- **A funkció kikapcsolásához** érintse meg a ① gombot. A készülék kikapcsolja a kedvencem funkciót.

10.2 A Gyermezkár használata

A Gyermezkár funkció megakadályozza a sütő véletlen bekapcsolását.



Ha a Pirolitika funkció működik, a készülék ajtaja automatikusan reteszeli. Egy felirat jelenik meg a kijelzőn, amikor megnyom egy érzékelőmezőt.

1. Ezt a funkciót a sütő kikapcsolt állapotában is bekapcsolhatja. Ne állítson be sütőfunkciót.
2. Tartsa nyomva 3 másodpercig a ① gombot.
3. Egyszerre nyomja le, és 2 másodpercig tartsa lenyomva az ② és a √ gombot. Hangjelzés hallatszik. A kijelzőn SAFE jelenik meg. Az ajtó zárva van. A Gyermezkár funkció kikapcsolásához ismételje meg a 3. lépést.

10.3 A Funkciózár használata

Csak a sütő működése közben lehet bekapcsolni a funkciót.

A Funkciózár megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását.

1. A funkció bekapcsolásához kapcsolja be a sütőt.
2. Kapcsoljon be egy sütőfunkciót vagy beállítást.
3. Egyidejűleg érintse meg, és legalább 2 másodpercig ne vegye el az ujját a

⏻ és ✓ érzékelőmezőről.

Egy hangjelzés hallható.

A kijelzőn megjelenik a zárolás üzenet/ szimbólum.

A Funkciózár kikapcsolásához ismételje meg a 3. lépést.



Ha a Pirolitika funkció működik, a készülék ajtaja automatikusan reteszlődik. Egy felirat jelenik meg a kijelzőn, amikor megérint egy érzékelőmezőt.



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

10.4 A beállítások menü használata

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

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

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

1. Tartsa nyomva 3 másodpercig a ☐ gombot.

A kijelzőn SET1 felirat látható, és az „1” kijelzés villog.

2. Beállításhoz nyomja meg a vagy gombot.

3. Nyomja meg a OK gombot.

4. Nyomja meg a vagy gombot a beállítás értékének módosításához.

5. Nyomja meg a OK gombot.

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

10.5 Automatikus kikapcsolás

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

Hőmérséklet (°C)	Kikapcsolási idő (ó)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

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



Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: húshőmérő szenzor, Sütővilágítás, Hőlégbefúvás – kis hőfok, Időtartam, Befejezés, Késleltetés.

10.6 Kijelző fényereje

A kijelző kétféle fényerő-beállítással rendelkezik:

- Éjszakai fényerő - ha a készülék ki van kapcsolva, akkor 22:00 óra és 06:00 óra között kisebb a kijelző fényereje.
- Nappali fényerő:
 - a készülék bekapcsolt állapotában.

- ha éjszakai fényerőnél megérint egy érzékelőmezőt (kivéve a BE / KI érzékelőmezőt), akkor a következő 10 másodpercre a kijelző visszatér a nappali fényerő beállításra.
- ha a készülék ki van kapcsolva, és bekapcsolja a Percszámálót. Amikor befejeződik a Percszámáló funkció működése, akkor a kijelző visszatér az éjszakai beállításra.

10.7 Hűtőventilátor

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

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

11.1 Sütési javaslatok

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

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

11.2 Tésztasütés

A legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.

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

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

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

11.3 Sütési tanácsok

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

11.4 Sütés egy polcszinten

Sütés sütőformákban

Használja a következő funkciót: Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tortalap - omlós tészta, melegítse elő az üres sütőt	170 - 180	10 - 25	2
Tortalap - kevert tészta	150 - 170	20 - 25	2
Forma torta / Briós	150 - 160	50 - 70	1
Homoktorta / Királykalács	140 - 160	70 - 90	1

Sütés sütőformákban

Az első polcszintet használja.

Használja a következő funkciót: Alsó + felső sütés / Felső/Alsó Fűtés.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Sajttorta	170 - 190	60 - 90

Sütemények, tészta, kenyér

A harmadik polcszintet használja.

Használja a következő funkciót:
Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok.

Használja a sütőtepsit.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Prézlikalács (szárazon)	150 - 160	20 - 40
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével), használjon mély tepsit	150	35 - 55

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Omlós tésztával készült gyümölcs-kosarak	160 - 170	40 - 80

Sütemények, tészta, kenyér

Melegítse elő az üres sütőt.

Használja a következő funkciót: Alsó + felső sütés / Felső/Alsó Fűtés.

Használja a sütőtepsit.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Kecsztetekercs	180 - 200	10 - 20	3
Rozskenyér: 1. Kezdje ezzel: 2. Folytassa ezzel:	1. 230 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Vajas mandulás sütemény / Cukrászsütemény	190 - 210	20 - 30	3
Habkosár / Képviselőfánk	190 - 210	20 - 35	3
Fonott kenyér / Kenyér	170 - 190	30 - 40	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével), használjon mély tepsit	170	35 - 55	3
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	160 - 180	40 - 80	3
Karácsonyi stollen	160 - 180	50 - 70	2

Teasütemények

A harmadik polcszintet használja.

Használja a következő funkciót:
Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Aprósüt. omlós tésztából	150 - 160	10 - 20
Péksütemény, melegítse elő az üres sütőt	160	10 - 25
Aprósütemény kevert piskóta-tésztából	150 - 160	15 - 20
Aprósüt. leveles tésztából, melegítse elő az üres sütőt	170 - 180	20 - 30
Kelt tésztájú sütemény	150 - 160	20 - 40
Puszedli	100 - 120	30 - 50

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Tojásfehérjéből készült sütemények / Habcsók	80 - 100	120 - 150

Teasütemények

Melegítse elő az üres sütőt.

A harmadik polcszintet használja.

Használja a következő funkciót: Alsó + felső sütés / Felső/Alsó Fűtés.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Péksütemény	190 - 210	10 - 25

11.5 Tészták és felfújtak

Az első polcszintet használja.

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Olvasztott sajtos bagett	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	15 - 30
Csőben sült zöldség, melegítse elő az üres sütőt	Infrasütés	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Alsó + felső sütés / Felső/Alsó Fűtés	180 - 200	25 - 40
Halfelfűjt	Alsó + felső sütés / Felső/Alsó Fűtés	180 - 200	30 - 60
Töltött zöldség	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	30 - 60
Édes felfűjtak	Alsó + felső sütés / Felső/Alsó Fűtés	180 - 200	40 - 60
Tésztafelfűjt	Alsó + felső sütés / Felső/Alsó Fűtés	180 - 200	45 - 60

11.6 Hőlégbefúvás (Nedves)

A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

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

11.7 Sütés több szinten

Használja a sütőtepsiket.

Használja a következő funkciót:
Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok.

Sütemények, tészta

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
Habkosár / Képviselőfánk	160 - 180 , melegítse elő az üres sütőt	25 - 45	1 / 4	-
Száraz streusel torta	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

Teasütemény, aprósütemény, tészták, péksütemény

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
Péksütemény	180	20 - 30	1 / 4	-
Aprósüt. omlós tésztából	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Aprósütemény kevert piskóta- tésztából	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
Aprósüt. leveles tésztából	170 - 180 , melegítse elő az üres sütőt	30 - 50	1 / 4	-
Kelt tésztájú sütemény	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Puszedli	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Tojásfehérjével készült teasütemények / Habcsók	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

11.8 Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

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

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

használja ezt a funkciót szárnyasok elkészítéséhez.



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

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

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

11.9 Ropogósra sütés ezzel a funkcióval: Pizzasütés

Az első polcszintet használja.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Gyümölcslepény	180 - 200	40 - 55
Spenótos lepény	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Svájci flan	170 - 190	45 - 55
Sajttorta	140 - 160	60 - 90
Almatorta, bevon.	150 - 170	50 - 60
Zöldséges pite	160 - 180	50 - 60

Sütés előtt melegítse elő a sütőt üres állapotban.

A második polcszintet használja.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Pizza, vékony, használjon mély tepsit	200 - 230	15 - 20
Pizza, vastag	180 - 200	20 - 30
Kovászatlan kenyér	230 - 250	10 - 20
Leveles tésztából készült lepény	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230 - 250	12 - 20

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Pírog	180 - 200	15 - 25

11.10 Hússütés

Használjon hőálló edényeket.

A sovány húst lefedve süssse.

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

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

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

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

Hússütés közben a húsdarabokat többször locsolja meg a saját levükkel.

11.11 Hússütési táblázat

Az első polcszintet használja.

Marhahús

Ételek	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Serpenyős marhasült	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sütés / Felső/ Alsó Fűtés	230	120 - 150

Ételek	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Marhasült vagy - szelet, véresen, melegítse elő az üres sütőt	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	190 - 200	5 - 6
Marhasült vagy - szelet, közepesen, melegítse elő az üres sütőt	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	180 - 190	6 - 8
Marhasült vagy - szelet, átsütve, melegítse elő az üres sütőt	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	170 - 180	8 - 10

Sertés

Használja a következő funkciót: Infrasütés.

Ételek	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Lapocka / Nyak / Sonka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120
Sertésszelet / Karaj	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90
Fasírozott	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Sertés csülök, előfőzött	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

Borjú

Használja a következő funkciót: Infrasütés.

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

Bárány

Használja a következő funkciót: Infrasütés.

Ételek	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Bárány comb / Bárány roston	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Bárány gerinc	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

Vad

Használja a következő funkciót: Alsó + felső sütés / Felső/Alsó Fűtés.

Ételek	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Gerinc / Vadnyúl comb, melegítse elő az üres sütőt	1 kg-ig	230	30 - 40
Őzgerinc	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40
Őz/szarvas comb	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90

Szárnnyasok

Használja a következő funkciót: Infrásütés.

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

Hal

Használja a következő funkciót: Alsó + felső sütés / Felső/Alsó Fűtés.

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

11.12 Grill

A zsir felfogásához helyezzen egy tálcát az első polcszintre.

Sütés előtt melegítse elő a sütőt üres állapotban.

Csak vékony hús- vagy haldarabokat grillezz.

Grill

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
		Első oldal	Második oldal	
Marha hátszín	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Marhabélszín	230	20 - 30	20 - 30	3
Sertés karaj	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Borjú bélszín	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
		Első oldal	Második oldal	
Bárány gerinc	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hal egészben , 0,5 kg - 1,0 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Grill + Felső Sütés

A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.

A negyedik polcszintet használja, hacsak egyéb utasítás erről nem rendelkezik.

Ételek	Idő (perc)	
	Első oldal	Második oldal
Hamburgerek	8 - 10	6 - 8
Sertésszelet	10 - 12	6 - 10
Kolbászok	10 - 12	6 - 8
Marhapecsenye	7 - 10	6 - 8
Pirítós , az ötödik polcszintet használja.	1 - 3	1 - 3
Pirítós kenyér feltéttel	6 - 8	-

11.13 Fagyasztott Ételek - Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fagyasztott pizza	200 - 220	15 - 25	2
Amerikai mirelit pizza	190 - 210	20 - 25	2
Hideg pizza	210 - 230	13 - 25	2
Mirelit pizza szelet	180 - 200	15 - 30	2
Sült burgonya, vékony	200 - 220	20 - 30	3
Sült burgonya, vastag	200 - 220	25 - 35	3
Zöldségek/Krokettek / Krokettek	220 - 230	20 - 35	3
Pirított Vagdaltak	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, friss	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, fagyasztott	160 - 180	40 - 60	2

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sütőben sült sajt	170 - 190	20 - 30	3
Csirke szárny	190 - 210	20 - 30	2

11.14 Kiolvasztás

Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra.

Az első polcszintet használja.

Ne takarja le az ételt, mert ez megnövelheti a felolvasztási időt.

Nagyobb ételdarabok esetén helyezzen egy felfordított üres tányért a sütőtér aljára. Helyezze az ételt egy mély tányérba vagy tálba, majd tegye azt a sütőben levő tányér tetejére. Szükség szerint távolítsa el a polctartókat.

Ételek	Mennyiség (kg)	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)
Csirke, félidőben fordítsa meg	1	100 - 140	20 - 30
Hús, félidőben fordítsa meg	1	100 - 140	20 - 30
Pisztráng	0.15	25 - 35	10 - 15
Eper	0.3	30 - 40	10 - 20
Vaj	0.25	30 - 40	10 - 15
Tejszín, verje fel a habot, amikor még helyenként enyhén fagyos	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15
Krémes torta	1.4	60	60

11.15 Tartósítás - Alsó sütés

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

- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Amikor a folyadék rotyogni kezd az üvegekben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

Bogyós gyümölcsök

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

Csonthéjas gyümölcs

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

Zöldségek

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

¹⁾ Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

11.16 Aszalás

A tepsit borítsa be zsírpapírral vagy sütőpapírral.

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

Zöldségek

Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)
Bab	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Leveszöldség	60 - 70	5 - 6

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)
Gomba	50 - 60	6 - 8
Fűszernövény	40 - 50	2 - 3

Gyümölcs

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

Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.

Ételek	Idő (óra)
Szilva	8 - 10
Sárgabarack	8 - 10
Almaszeletek	6 - 8

Ételek	Idő (óra)
Körte	6 - 9

11.17 Húshőmérő szenzor

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

Marhahús	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Több
Fasírozott	80	83	86

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

Borjú	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Több
Borjú roston	75	80	85
Borjúcsülök	85	88	90

Ürű / bány	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Több
Birka comb	80	85	88
Birka gerinc	75	80	85
Bány roston / Bány comb	65	70	75

Vad	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Több
Vadnyúl gerinc / Őzgerinc	65	70	75
Vadnyúl comb / Nyúl, egészben / Őz/szarvas láb	70	75	80

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

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

Felfújtak - Előfőzött zöldségek	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Több
Cukkini felfújt / Brokkoli felfújt / Édesköményes felfújt	85	88	91

Felfújtak - Pikáns	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Több
Cannelloni / Lasagne / Tésztafelfújt	85	88	91

Felfújtak - Édes	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Több
Fehér kenyér felfújt gyümölcs-csel / gyümölcs nélkül / Rizskása felfújt gyümölcs-csel / gyümölcs nélkül / Édesmetélt felfújt	80	85	90

11.18 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

A vizsgálati módszerek megfelelnek az EN 60350 és IEC 60350 szabványoknak.

Sütés egy szinten. Formában süített sütemény

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Piskóta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok	140 - 150	35 - 50	2

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Piskóta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés / Felső/Alsó Fűtés	160	35 - 50	2
Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160	60 - 90	2
Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm	Alsó + felső sütés / Felső/Alsó Fűtés	180	70 - 90	1

Sütés egy szinten. Teasütemény

A harmadik polcszintet használja.

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Linzer / Péksütemények	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	140	25 - 40
Linzer / Péksütemények, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés / Felső/Alsó Fűtés	160	20 - 30
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150	20 - 35
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés / Felső/Alsó Fűtés	170	20 - 30

Több szinten való sütés. Teasütemény

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
				2. pozíció	3. pozíció
Linzer / Péksütemények	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150	23 - 40	1 / 4	-

Grill

Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.

Grillezés maximális hőmérséklettel.

Ételek	Funkció	Idő (perc)	Polcmagasság
Pirítós	Grill	1 - 3	5

Ételek	Funkció	Idő (perc)	Polcmagasság
Bifsztek, félidőben fordítsa meg	Grill	24 - 30	4

Grill + Felső Sütés

Melegítse elő az üres sütőt 3 perccig.

Grillezés maximális hőmérséklettel.

A negyedik polcszintet használja.

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

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

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

A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.

Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

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

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

Minden használat után tisztítsa meg a sütőteret.

12.2 A polctartók

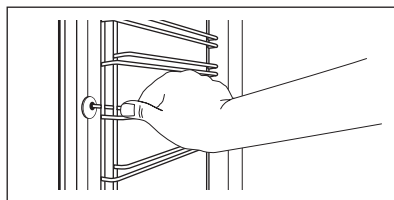
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



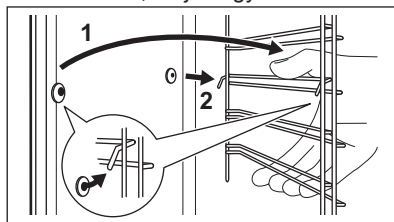
VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



Az eltávolított tartozékokat az ellentétes sorrend betartásával szerelje vissza.



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

12.3 Pirolitika



VIGYÁZAT!

Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polcvezető síneket.



A pirolitikus tisztítás nem indul el, ha:

- nem távolította el a hőhőmérő szenzor dugaszát az aljzatból. Egyes modelleken a kijelző a „C2” üzenetet jeleníti meg, ha ez a hiba előfordul.
- nem zárta be teljesen a sütő ajtaját. Egyes modelleken a kijelző a „C3” üzenetet jeleníti meg, ha ez a hiba előfordul.



VIGYÁZAT!

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

Az ajtó zárva van a pirolitikus tisztítás alatt. A  szimbólum és a fűtésjelzés sávjai világítanak, amíg az ajtózárra ki nem kapcsol. Az ajtózárra kiold, amikor a sütő hőmérséklete a biztonsági érték alá kerül, és a pirolitikus tisztítás befejeződik.

A lámpa nem világít a pirolitikus tisztítás alatt.

1. Távolítsa el manuálisan az ételmaradványok nagyját.
2. Az ajtó belsejét meleg vízzel tisztítsa le; így elkerülheti, hogy az ételmaradványok ráéghenek a forró levegőtől.
3. Kapcsolja be a sütőt.

4. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a "Pyro" kijelzés és a tisztítási program száma meg nem jelenik.
5. Nyomja meg a OK gombot.
6. A tisztítás időtartamának beállításához nyomja meg a  vagy  gombot:

Kiegészítő funkció	Leírás
1	1 h enyhe szennyezettség esetén
2	1 h 30 min átlagos szennyezettség esetén
3	3 h erős szennyezettség esetén

A Befejezés funkció használatával késleltetve is elindíthatja a tisztítási műveletet.

7. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

12.4 Tisztítási emlékeztető

A pirolitikus tisztítás szükségességét a készülék minden kikapcsolása után a kijelzőn 10 másodpercig villogó tisztítási emlékeztető szimbólum  jelzi.



A tisztítási emlékeztető az alábbi esetekben alszik el:

- a pirolitikus tisztítási funkció befejezése után.
- az alapbeállításokban történő kikapcsoláskor. Olvassa el a „Beállítások menü használata” című fejezetet.

12.5 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

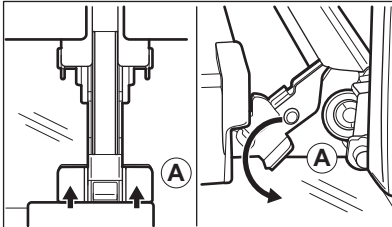
A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma modellenként változik.



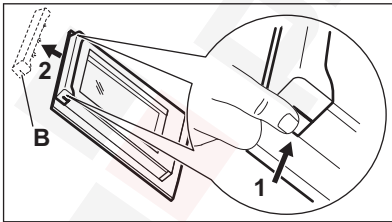
FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó nehéz.

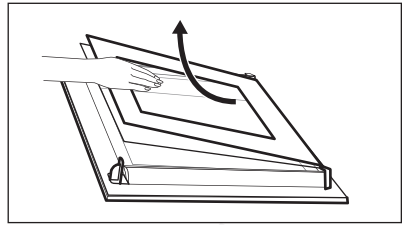
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.



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



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



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

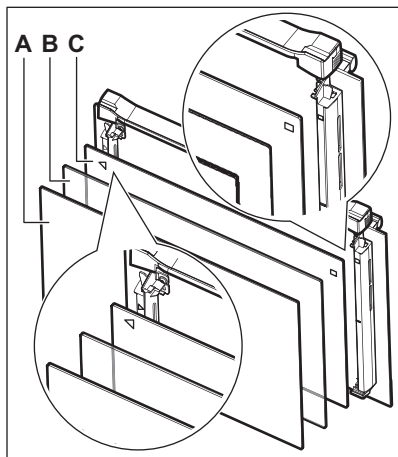
Amikor a tisztítás befejeződött, a fenti lépéseket fordított sorrendben hajtsa végre. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót.



FIGYELMEZTETÉS!

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

Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat (C, B és A) a megfelelő sorrendben tegye vissza. Először a C üveglapot tegye vissza, melynek bal oldalára egy négyzet, míg jobb oldalára egy háromszög van nyomtatva. Ezek a szimbólumok dombornyomással az ajtókereten is megtalálhatók. Az üveglapon levő háromszög szimbólumnak az ajtókereten található háromszög mellé kell kerülni, és a négyzet szimbólumoknál is ennek kell történnie. Ezután helyezze vissza a másik két üveglapot is.



12.6 A hűtőlámpa cseréje



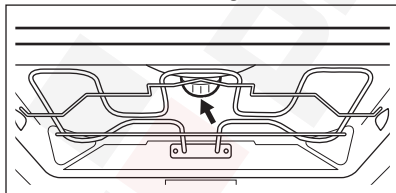
FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
A lámpa forró lehet.

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

Felső lámpa

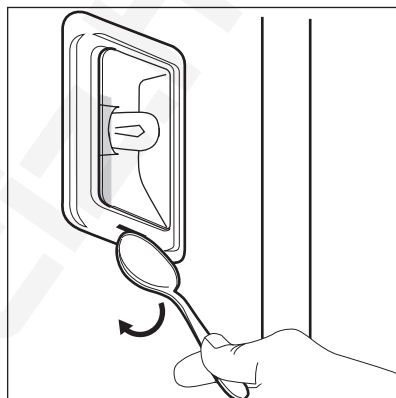
1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához forgassa azt.



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

Oldalsó lámpa

1. A sütőlámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polcvezető sínt.
2. Használjon egy keskeny, tompa eszközt (pl. teáskanalat) az üvegbúra eltávolításához.



3. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
4. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
5. Szerelje fel az üvegbúrát.
6. Helyezze vissza a bal oldali polcvezető sínt.

13. HIBAEELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt.	A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajzot, ha van).
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Aktív az automatikus kikapcsolás.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A készülék kikapcsolt állapotában a kijelzőn nem látható az óra.	A készülék ki van kapcsolva.	A kijelző ismételt bekapcsolásához érintse meg egyszerre a  és  gombot.
A hűshőmérő szenzor nem működik.	A hűshőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.	Nyomja be a hűshőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A kijelzőn „C2” látható.	Szeretné elindítani a Pirolitika vagy a Felolvasztás funkciót, de nem húzta ki a hűhőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.	Húzza ki a hűhőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.
A kijelzőn „C3” látható.	Nem működik a tisztítási funkció. Nem zárta be teljesen a sütőajtót, vagy az ajtózárr hibás.	Teljesen csukja be az ajtót.
A kijelzőn „F102” látható.	- Nem zárta be teljesen a sütőajtót. - Az ajtózárr meghibásodott.	- Teljesen csukja be az ajtót. - Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. - Ha az „F102” hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	- Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. - Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A készülék bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn "Demo" jelenik meg.	A demo üzemmód bekapcsolt.	Olvassa el a „Beállítások menü használata” című szakaszt a „További funkciók” fejezetben.

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

.....

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Termékszám (PNC)	
Sorozatszám (S.N.)	

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

Gyártó neve	Electrolux	
A készülék azonosítójele	COE7P31X EOE7P31Z	
Energiahatékonysági szám	81.2	
Energiahatékonysági osztály	A+	
Villamosenergia-fogyasztás normál adag hagyományos sütésmódja esetén	1.09 kWh/ciklus	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.69 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Villamos energia	
Térfogat	71 l	
Sütő típusa	Beépíthető sütő	
Tömeg	COE7P31X	36.0 kg
	EOE7P31Z	36.0 kg

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

14.2 Energiatakarékosság



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

Általános javaslatok

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

Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

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

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

A maradékhot más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

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

Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradékhő

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

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.

Ételek melegen tartása

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

Hőlégbefűvás (Nedves)

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

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

A kijelző kikapcsolása

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

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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







