

COE7P31X2
EOE7P31X



HU Sütő

Használati útmutató



Electrolux

TARTALOM

| | |
|---|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... | 3 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK..... | 4 |
| 3. TERMÉKLEÍRÁS..... | 8 |
| 4. KEZELŐPANEL..... | 8 |
| 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... | 10 |
| 6. NAPI HASZNÁLAT..... | 11 |
| 7. ÓRAFUNKCIÓK..... | 12 |
| 8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK..... | 15 |
| 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA..... | 16 |
| 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK..... | 19 |
| 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 21 |
| 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... | 34 |
| 13. HIBAELHÁRÍTÁS..... | 38 |
| 14. ÜZEMBE HELYEZÉS..... | 40 |
| 15. ENERGIAHATÉKONYSÁG..... | 42 |

GONDOLUNK ÖNRE

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

Látogassa meg a weboldalunkat:



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



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registerelectrolux.com




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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

 Figyelmeztetés - Biztonsági információk

 Általános információk és hasznos tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

1.2 Általános biztonság

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

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

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

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

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

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

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.

- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

2.4 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 termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcsákat, konyhai eszközöket stb.

- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől.

A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az 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



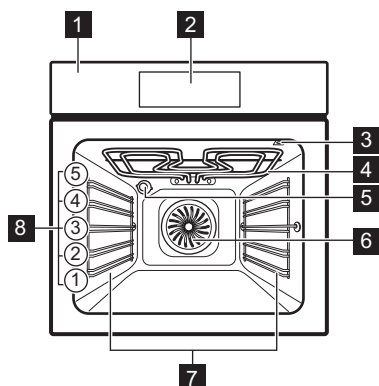
FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Válassza le a készüléket az 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 Polcsintek

3.2 Kiegészítők

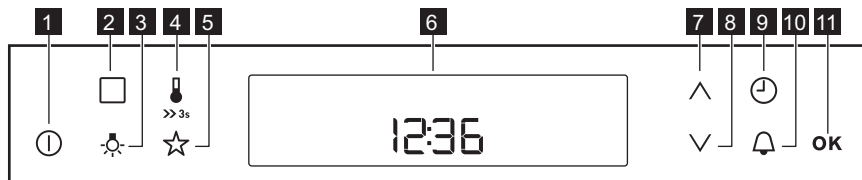
- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütőtepsi**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepsi**

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



- **Húshőmérő szenzor**
Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.
- **Teleszkópos sütősín**
Polcokhoz és tálcákhoz.








4. KEZELŐPANEL

4.1 Elektronikus programkapcsoló

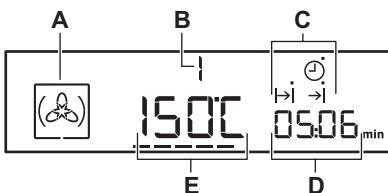


A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket.

| Érzékelőmező | Funkció | Leírás |
|---|---------------------|--|
| 1  | BE / KI | A sütő be- és kikapcsolása. |
| 2  | KIEGÉSZÍTŐ FUNKCIÓK | Sütőfunkció, tisztító funkció vagy automatikus program beállítása. |


| Érzékelő | Funkció | Leírás |
|--|------------------------------|--|
| 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. |

| Szimbólum | Név | Leírás |
|-----------|----------------------------------|---|
| ☆ | 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 ajtózárr funkció működik. |
| 🔔 | Perccszámláló | Működik a perccszámláló 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.

5.2 Előmelegítés

Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

1. Állítsa be a funkciót: és a maximum hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a sütőt.
3. Állítsa be a funkciót és a maximum hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a sütőt. A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Az előmelegítés során szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Gondoskodjon megfelelő légáramlásról a helyiségben.






6. NAPI HASZNÁLAT








FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.




6.1 Sütőfunkciók

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

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|--|--|
|  Hőlégbefűvés (Nedves) | A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési útmutatósként olvassa el a "Tanácsok és tippek" című fejezetet, Hőlégbefűvés (Nedves). A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. Maradék hő használata. Csökkenhet az energiafelhasználás. Általános energiamegtakarítási tippeket olvashat az "Energiahatékonyság" / „Energimegtakarítás” című részben. Ez a funkció az EN 60350-1 szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak való megfelelésre szolgál. Használata során a lámpa 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. |
|  Kiolvasztás | Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ. |
|  Melegen Tartás | Az étel melegen tartásához. |



| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|--|---|
|  Grill | Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez. |
|  Grill + Felső Sütés | Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér piritása. |
|  Infrasütés | Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcsinten. Csőben sütéshez és piritáshoz. |

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.

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. |


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 sütőfunkciónál 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 az alábbi látható: villogó vízszintes sávok----.





| Óra funkció | Alkalmazás |
|--|--|
|  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 kikapcsolt 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. Érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt az óra beállításához.
2. Érintse meg a  gombot.
3. Érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt a perc beállítására.
4. Érintse meg a  vagy  mezőt. A kijelző az új időt mutatja. A pontos idő módosításához érintse meg többször az  gombot, amíg az  szimbólum 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. A  vagy  érzékelőmezőt használja az IDŐTARTAM percértékének beállítására.

4. Nyomja meg a  érzékelőmezőt, vagy a készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja az IDŐTARTAM funkciót.






5. A  vagy  érzékelőmezőt használja az IDŐTARTAM óraértékének beállítására.

6. Nyomja meg a  gombot. A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja az IDŐTARTAM funkciót.

Amikor letelt a beállított idő, 2 percig hangjelzés hallható, és az időbeállítás, valamint a  szimbólum villog a kijelzőn. A sütő kikapcsol.

7. Nyomja meg bármelyik érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.
8. Kapcsolja ki a sütőt.

7.4 A BEFEJEZÉS beállítása

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Annyiszor érintse meg a  érzékelőmezőt, amíg az  szimbólum villogni nem kezd.
3. A  vagy  érzékelőmezőt használja a BEFEJEZÉS beállítására, és a  érzékelőmezőt

a megerősítésre. Először a percet, majd az órát állítsa be.

Amikor letelt a beállított idő, akkor 2 percg hangjelzés hallható, és az időbeállítás, valamint a $\rightarrow|$ szimbólum villog a kijelzőn. A készülék automatikusan kikapcsol.

4. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.
5. Kapcsolja ki a készüléket.

7.5 A KÉSLELTETÉS funkció beállítása

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Annyiszor érintse meg a \odot érzékelőmezőt, amíg az $\rightarrow|$ szimbólum villogni nem kezd.
3. A \wedge vagy \vee érzékelőmezőt használja az IDŐTARTAM percértékének beállítására.
4. Érintse meg a OK gombot.
5. A \wedge vagy \vee érzékelőmezőt használja az IDŐTARTAM óraértékének beállítására.
6. Érintse meg a OK érzékelőmezőt, és a készülék a BEFEJEZÉS funkció beállítására lép.

A kijelzőn villogó $\rightarrow|$ jelenik meg.

7. A \wedge vagy \vee érzékelőmezőt használja a BEFEJEZÉS beállítására, és a OK érzékelőmezőt a megerősítésre. Először a percet, majd az órát állítsa be.

A készülék később automatikusan bekapcsol, a beállított IDŐTARTAM idejéig működik, majd leáll a BEFEJEZÉS beállított idején. A beállított időpontban 2 percg hangjelzés hallható, és az időbeállítás, valamint a $\rightarrow|$ szimbólum villog a kijelzőn. A készülék automatikusan kikapcsol.

8. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.

9. Kapcsolja ki a készüléket.



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

7.6 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

1. Érintse meg a \triangle gombot. \triangle szimbólum és „00” villog a kijelzőn.
2. A \triangle segítségével válthat a kiegészítő funkciók között. Először a másodpercet, majd a percet és az órát állítsa be.
3. A PERCSZÁMLÁLÓ beállításához használja a \wedge vagy \vee gombot, majd megerősítéshez a \triangle gombot.
4. Érintse meg a OK érzékelőmezőt, vagy a készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.

Amikor letelt a beállított idő, 2 percg hangjelzés hallható, és „00:00”, valamint

\triangle szimbólum villog a kijelzőn.

5. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.

7.7 ELŐRESZÁMOLÁSOS IDŐZÍTŐ

1. Az Előreszámolásos időzítő nullázásához nyomja meg többször a \vee és \wedge .
2. Amikor a „00:00” megjelenik a kijelzőn, a számláló ismét elkezd előreszámolni.

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 Automatikus programok

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a gombot. A kijelzőn az automatikus program száma (1 – 9) látható.
3. Érintse meg a \wedge vagy \vee érzékelőmezőt az automatikus program kiválasztására.
4. Érintse meg a OK érzékelőmezőt, vagy várjon, és a készülék öt másodperc elteltével automatikusan elindul.
5. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. A \rightarrow szimbólum villog.
6. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.
7. Kapcsolja ki a készüléket.

8.3 Automatikus programok súly megadásával

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


1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a gombot.
3. A súlyprogram beállításához érintse meg a \wedge vagy \vee gombot.

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

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


A készülék bekapcsol.



5. Az alapértelmezett súlyértéket a \wedge vagy \vee érzékelőmező segítségével lehet megváltoztatni. Érintse meg a OK gombot.



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

8.4 Automatikus programok húshőmérő szenzorral (bizonyos modelleknél)


Az ételek maghőmérséklete gyárilag be van programozva, és a húshőmérő szenzorral kerül meghatározásra. Akkor fejeződik be a program, amikor a készülék elérte a beállított maghőmérsékletet.

- Kapcsolja be a készüléket.
- Érintse meg a  érzékelőmezőt.

- Szerelje fel a húshőmérő szenzort. Olvassa el a „Húshőmérő szenzor” című részt.
- Érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt a húshőmérő szenzoros program beállítására.

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

- 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.

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

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Húshőmérő szenzor

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

A húshőmérő szenzor a hús maghőmérsékletét méri. Amikor a hús a beállított hőmérsékletet elérte, a készülék kikapcsol.




VIGYÁZAT!

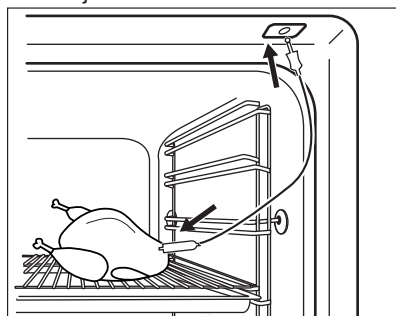
Kizárólag a mellékelt húshőmérő szenzort, illetve megfelelő pótalkatrészt használjon.




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

- Kapcsolja be a készüléket.
- Szúrja a húshőmérő szenzor hegyét (melynek nyelén  szimbólum van) a hús közepébe.

- Csatlakoztassa a húshőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba a készülék sütőterének tetején.






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.



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

4. A \wedge vagy a \vee 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 \wedge , illetve a \vee 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. Amíg a készülék kiszámolja a becsült elkészítési időt, a kijelzőn az előreszámlálás ideje látható. Az első számítás után a kijelzőn a sütés becsült időtartama jelenik meg. A készülék a sütés során folyamatosan kalkulálja az időtartamot. A kijelző időközönként aktualizálja az időtartam értékét.




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

A három alábbi hőmérsékleti adat megtekintéséhez

érintse meg ismételten a  gombot:

- beállított maghőmérséklet
- a sűtő aktuális hőmérséklete
- aktuális maghőmérséklet.

Amikor a hús eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható két 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 a húst a készülékből.



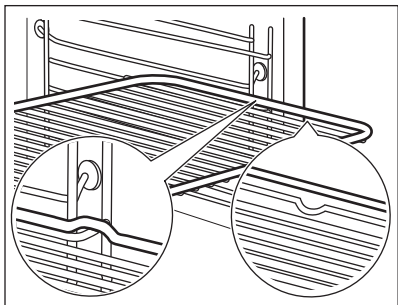
FIGYELMEZTETÉS!

Legyen óvatos, amikor a húshőmérő szenzort eltávolítja. Forró! Égésveszély!

9.2 Tartozékok behelyezése

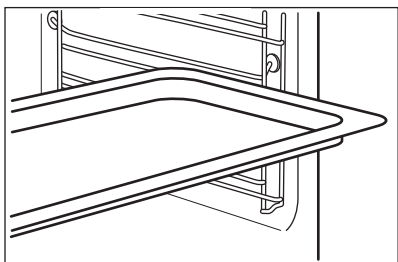
Huzalpolc:

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



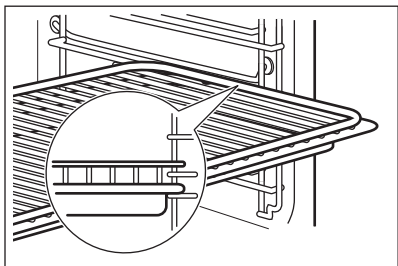
Sütőtálca/ mély tepszi:

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



Huzalpolc és sütő tálca / mély tepsigyűtt:

Tolja a sütő tálcát /mély tepsit a polcartó 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 polcról.

9.3 Teleszkópos sütősínek



Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sütősínek szerelési útmutatóját.

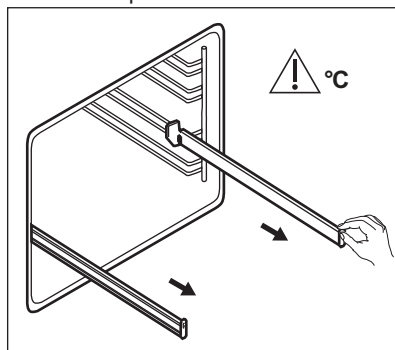
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.



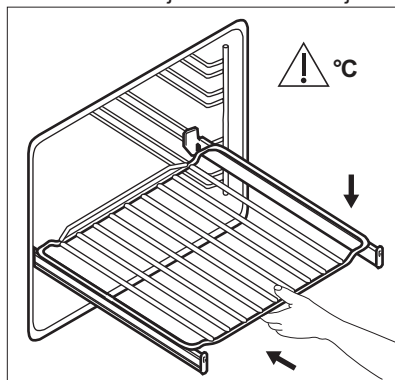
VIGYÁZAT!

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

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



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



Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polcartókat ütközésig a helyükre tolták-e.

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.

i 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 Gyermekzár használata

A Gyermekzár funkció megakadályozza a sütő véletlen bekapcsolását.

i Ha a Pirolitika funkció működik, a készülék ajtaja automatikusan reteszelt. 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 Gyermekzár funkció kikapcsolásához ismétlje 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 ③ és √ érzékelőmezőről.

Egy hangjelzés hallható.

A kijelzőn megjelenik a zárolás üzenet/ szimbólum.

A Funkciózár kikapcsolásához ismétlje meg a 3. lépést.

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


i 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  gombot.

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

5. Nyomja meg a  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 bekapcsoló 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 Percszámológó. Amikor befejeződik a Percszámológó 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.

10.8 Biztonsági termosztát

A sütő nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes

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

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

11.1 Sütési javaslatok

A sütőben öt polcszint található.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

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

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

A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig

ropogósak lesznek. Így a sütési idő és az energiafogyasztás is alacsonyabb.

Sütemények sütése

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

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

Húsok és halak sütése

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

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

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

Sütési időtartamok

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

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

11.2 Tészta- és hússütés

Sütemények

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

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

Kenyér és pizza

| Ételek | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | | Idő (perc) | Megjegyzés |
|--------------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|---|
| | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | | |
| Fehér kenyér | 190 | 1 | 190 | 1 | 60 - 70 | 1 - 2 darab, 0,5 kg/db. Melegítse elő a sütőt 10 percig. |
| Rozskenyér | 190 | 1 | 180 | 1 | 30 - 45 | Kenyérsütő formában |

| Ételek | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok | | Idő (perc) | Megjegyzés |
|----------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|--|
| | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | | |
| Zsemle | 190 | 2 | 180 | 2 (2 és 4) | 25 - 40 | 6 - 8 db a sütő tálcán. Melegítse elő a sütőt 10 percre. |
| Pizza | 230 - 250 | 1 | 230 - 250 | 1 | 10 - 20 | Sütő tálcán vagy mély tep-siben. Melegítse elő a sütőt 10 percre. |
| Pogácsák | 200 | 3 | 190 | 3 | 10 - 20 | Sütő tálcán. Melegítse elő a sütőt 10 percre. |

Töltött tészták

| Ételek | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok | | Idő (perc) | Megjegyzés |
|---------------------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|---|
| | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | | |
| Vajastészta-kosárka | 200 | 2 | 180 | 2 | 40 - 50 | Formában |
| Zöldséges pite | 200 | 2 | 175 | 2 | 45 - 60 | Formában |
| Quiche | 180 | 1 | 180 | 1 | 50 - 60 | Formában. Melegítse elő a sütőt 10 percre. |
| Lasagne | 180 - 190 | 2 | 180 - 190 | 2 | 25 - 40 | Formában. Melegítse elő a sütőt 10 percre. |

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

Hús

| Ételek | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | | Idő (perc) | Megjegyzés |
|------------------------------------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|-------------|
| | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | | |
| Marhahús | 200 | 2 | 190 | 2 | 50 - 70 | Huzalpolcon |
| Sertés | 180 | 2 | 180 | 2 | 90 - 120 | Huzalpolcon |
| Borjú | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Huzalpolcon |
| Angol marhasült, véresen | 210 | 2 | 200 | 2 | 50 - 60 | Huzalpolcon |
| Angol marhasült, közepesen átsütve | 210 | 2 | 200 | 2 | 60 - 70 | Huzalpolcon |
| Angol marhasült, jól átsütve | 210 | 2 | 200 | 2 | 70 - 75 | Huzalpolcon |
| Sertéslapocka | 180 | 2 | 170 | 2 | 120 - 150 | Bőrös |
| Sertéscombok | 180 | 2 | 160 | 2 | 100 - 120 | 2 db |
| Bárány | 190 | 2 | 175 | 2 | 110 - 130 | Comb |
| Csirke | 220 | 2 | 200 | 2 | 70 - 85 | Egészben |
| Pulyka | 180 | 2 | 160 | 2 | 210 - 240 | Egészben |
| Kacsa | 175 | 2 | 220 | 2 | 120 - 150 | Egészben |

| Ételek | Alsó + felső sütés | | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | | Idő (perc) | Megjegyzés |
|---------|--------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------|--------------|
| | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | | |
| Liba | 175 | 2 | 160 | 1 | 150 - 200 | Egészben |
| Nyúl | 190 | 2 | 175 | 2 | 60 - 80 | feldarabolva |
| Vadnyúl | 190 | 2 | 175 | 2 | 150 - 200 | feldarabolva |
| Fácán | 190 | 2 | 175 | 2 | 90 - 120 | Egészben |

Hal

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

11.3 Grill

Állítsa be a maximális hőmérsékletet.

Melegítse elő a sütőt 3 percig.

A negyedik polcszintet használja.

| Ételek | Mennyiség | | Idő (perc) | |
|----------------------|-----------|----------------|------------|---------------|
| | Darab | Mennyiség (kg) | Első oldal | Második oldal |
| Filészeletek | 4 | 0.8 | 12 - 15 | 12 - 14 |
| Bífsztek | 4 | 0.6 | 10 - 12 | 6 - 8 |
| Kolbászok | 8 | - | 12 - 15 | 10 - 12 |
| Sertésborda | 4 | 0.6 | 12 - 16 | 12 - 14 |
| Csirke (félbe vágva) | 2 | 1 | 30 - 35 | 25 - 30 |
| Kebab | 4 | - | 10 - 15 | 10 - 12 |
| Csirkemell | 4 | 0.4 | 12 - 15 | 12 - 14 |

| Ételek | Mennyiség | | Idő (perc) | |
|----------------|-----------|----------------|------------|---------------|
| | Darab | Mennyiség (kg) | Első oldal | Második oldal |
| Hamburger | 6 | 0.6 | 20 - 30 | - |
| Halfilé | 4 | 0.4 | 12 - 14 | 10 - 12 |
| Melegszendvics | 4 - 6 | - | 5 - 7 | - |
| Pirítós | 4 - 6 | - | 2 - 4 | 2 - 3 |

11.4 Infrásütés

Az első vagy a második polcszintet használja.

Marhahús

Melegítse elő a sütot.

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

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|-----------------------------------|------------------|------------|
| Marhasült vagy -szelet, véresen | 190 - 200 | 5 - 6 |
| Marhasült vagy -szelet, közepesen | 180 - 190 | 6 - 8 |
| Marhasült vagy -szelet, átsütve | 170 - 180 | 8 - 10 |

Sertés

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|---------------------------------|------------------|------------|
| Lapocka, sonkadarab, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Karaj, oldalas, 1 - 1,5 kg | 170 - 180 | 60 - 90 |
| Fasírt, 0,75 - 1 kg | 160 - 170 | 50 - 60 |

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|---------------------------------------|------------------|------------|
| Sertéscsülök (előfőzött), 0,75 - 1 kg | 150 - 170 | 90 - 120 |

Borjú

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|----------------------|------------------|------------|
| Borjú rostont, 1 kg | 160 - 180 | 90 - 120 |
| Borjúláb, 1,5 - 2 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |

Bárány

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|---------------------------------|------------------|------------|
| Ürösült, báránycomb, 1 - 1,5 kg | 150 - 170 | 100 - 120 |
| Báránygerinc, 1 - 1,5 kg | 160 - 180 | 40 - 60 |

Szárnyasok

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|--|------------------|------------|
| Szárnyasdarabok, egyenként 0,2 - 0,25 kg | 200 - 220 | 30 - 50 |

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|------------------------------------|------------------|------------|
| Fél csirke, egyenként 0,4 - 0,5 kg | 190 - 210 | 35 - 50 |
| Jérce, pulár, 1 - 1,5 kg | 190 - 210 | 50 - 70 |
| Kacsa, 1,5 - 2 kg | 180 - 200 | 80 - 100 |
| Liba, 3,5 - 5 kg | 160 - 180 | 120 - 180 |
| Pulyka, 2,5 - 3,5 kg | 160 - 180 | 120 - 150 |

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|------------------|------------------|------------|
| Pulyka, 4 - 6 kg | 140 - 160 | 150 - 240 |

Hal (párolt)

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) |
|--------------------------|------------------|------------|
| Hal egészben, 1 - 1,5 kg | 210 - 220 | 40 - 60 |

11.5 Hőlégbefűvás (Nedves)



A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

| Ételek | Kiegészítők | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Idő (perc) |
|----------------------------|-----------------------|------------------|--------------|------------|
| Édes kifli, 12 darab | sütőlap vagy rács | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Kifli, 9 darab | sütőlap vagy rács | 180 | 2 | 30 - 40 |
| Pizza, fagyaszott, 350 dkg | huzalpolc | 220 | 2 | 10 - 15 |
| Piskótarolád | sütőlap vagy rács | 170 | 2 | 25 - 35 |
| Brownie | sütőlap vagy rács | 175 | 3 | 25 - 30 |
| Szufflé, 6 darab | kerámiapoharak rácson | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Gyümölcstorta alap | tortaforma rácson | 180 | 2 | 15 - 25 |
| Piskótatorta | sütőforma rácson | 170 | 2 | 40 - 50 |
| Párolt hal, 30 dkg | sütőlap vagy rács | 180 | 3 | 20 - 25 |
| Egész hal, 20 dkg | sütőlap vagy rács | 180 | 3 | 25 - 35 |
| Halfilé, 30 dkg | Pizzaserpenyő rácson | 180 | 3 | 25 - 30 |
| Párolt hús, 20 dkg | sütőlap vagy rács | 200 | 3 | 35 - 45 |
| Saslik, 50 dkg | sütőlap vagy rács | 200 | 3 | 25 - 30 |

| Ételek | Kiegészítők | Hőmérséklet (°C) | Polcmagasság | Idő (perc) |
|-----------------------------|-----------------------|------------------|--------------|------------|
| Keksz, 16 darab | sütőlap vagy rács | 180 | 2 | 20 - 30 |
| Macaroon, 20 darab | sütőlap vagy rács | 180 | 2 | 25 - 35 |
| Muffin, 12 darab | sütőlap vagy rács | 170 | 2 | 30 - 40 |
| Töltött kelt tészta, 16 db | sütőlap vagy rács | 180 | 2 | 25 - 30 |
| Linzer, 20 db | sütőlap vagy rács | 150 | 2 | 25 - 35 |
| Kosárka, 8 darab | sütőlap vagy rács | 170 | 2 | 20 - 30 |
| Párolt zöldség, 40 dkg | sütőlap vagy rács | 180 | 3 | 35 - 45 |
| Vegetáriánus omllett | Pizzaszerpenyő rácson | 200 | 3 | 25 - 30 |
| Zöldség, mediterrán, 70 dkg | sütőlap vagy rács | 180 | 4 | 25 - 30 |

11.6 Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

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

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



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

A hőmérsékletet állítsa be 120 °C-ra.

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

11.7 Kiolvasztás

| Ételek | Mennyiség (kg) | Felolvasztási időtartam (perc) | További kiolvasztási időtartam (perc) | Megjegyzés |
|--------------|----------------|--------------------------------|---------------------------------------|---|
| Csirke | 1.0 | 100 - 140 | 20 - 30 | Tegye a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Féligdőben fordítsa meg. |
| Hús | 1.0 | 100 - 140 | 20 - 30 | Féligdőben fordítsa meg. |
| Hús | 0.5 | 90 - 120 | 20 - 30 | Féligdőben fordítsa meg. |
| Pisztráng | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Eper | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Vaj | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Tejszín | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos. |
| Krémes torta | 1.4 | 60 | 60 | - |

11.8 Tartósítás

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 tölts fel, és zárja le kapoccsal.

Az üvegek ne érjenek egymáshoz.

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

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

Bogyós gyümölcsök

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc) | A 100 °C-on folytatott további főzés percben |
|--|------------------|---|--|
| Földieper / áfonya / málna / érett egres | 160 - 170 | 35 - 45 | - |

Csonthéjas gyümölcs

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc) | A 100 °C-on folytatott további főzés percben |
|---------------------------|------------------|---|--|
| Körte / birsalma / szilva | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

Zöldségek

| Ételek | Hőmérséklet (°C) | Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc) | A 100 °C-on folytatott 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.

11.9 Aszalás

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

A tepsit borítsa be zsírpapírral vagy sütőpapírral.

A jobb eredmény érdekében állítsa le a sütőt az aszalási idő felénél, nyissa ki az

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 |
| Zöldség savanyúsághoz | 60 - 70 | 5 - 6 |
| Gomba | 50 - 60 | 6 - 8 |
| Fűszernövény | 40 - 50 | 2 - 3 |

Gyümölcs

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

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

11.10 Húshőmérő szenzor táblázat

| Ételek | Étel maghőmérséklete (°C) |
|----------------------------------|---------------------------|
| Borjú roston | 75 - 80 |
| Borjú csülök | 85 - 90 |
| Angol marhasült, véresen | 45 - 50 |
| Angol marhasült, Közepes átsütve | 60 - 65 |
| Angol marhasült, jól átsütve | 70 - 75 |
| Sertéslapocka | 80 - 82 |

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

11.11 Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

| Ételek | Funkció | Kiegészítők | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Megjegyzés |
|--------------|--|-------------|--------------|------------------|------------|--|
| Aprósütémény | Alsó + felső sütés | Sütő tálcá | 3 | 170 | 20 - 30 | Helyezzen 20 kis tortát a sütőtálcára. |
| Aprósütémény | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok / Légkeverésses sütés | Sütő tálcá | 3 | 150 - 160 | 20 - 35 | Helyezzen 20 kis tortát a sütőtálcára. |
| Aprósütémény | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok / Légkeverésses sütés | Sütő tálcá | 2 és 4 | 150 - 160 | 20 - 35 | Helyezzen 20 kis tortát a sütőtálcára. |

| Ételek | Funkció | Kiegészítők | Polcma-gaság | Hő-mér-séklet (°C) | Idő (perc) | Megjegyzés |
|--------------------------|---|--------------|--------------|--------------------|--|---|
| Almás pite | Alsó + felső sütés | Huzalpolc | 2 | 180 | 70 - 90 | Használjon 2 tepsit (20 cm-es átmérő), átlósan eltolva. |
| Almás pite | Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés | Huzalpolc | 2 | 160 | 70 - 90 | Használjon 2 tepsit (20 cm-es átmérő), átlósan eltolva. |
| Zsírmentes piskótatészta | Alsó + felső sütés | Huzalpolc | 2 | 170 | 40 - 50 | Használjon tortaformát (26 cm-es átmérő). Melegítse elő a sütőt 10 percig. |
| Zsírmentes piskótatészta | Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés | Huzalpolc | 2 | 160 | 40 - 50 | Használjon tortaformát (26 cm-es átmérő). Melegítse elő a sütőt 10 percig. |
| Zsírmentes piskótatészta | Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés | Huzalpolc | 2 és 4 | 160 | 40 - 60 | Használjon tortaformát (26 cm-es átmérő). Átlósan eltolva. Melegítse elő a sütőt 10 percig. |
| Linzer | Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés | Sütő tálcáca | 3 | 140 - 150 | 20 - 40 | - |
| Linzer | Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok / Légkeveréses sütés | Sütő tálcáca | 2 és 4 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Linzer | Alsó + felső sütés | Sütő tálcáca | 3 | 140 - 150 | 25 - 45 | - |
| Piritós 4 - 6 db | Grill | Huzalpolc | 4 | max. | 2 - 3 perc egyik oldal; 2 - 3 perc másik oldal | Melegítse elő a sütőt 3 percig. |

| Ételek | Funkció | Kiegészítők | Polcmagasság | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Megjegyzés |
|------------------------------------|---------|-------------------------|--------------|------------------|------------|--|
| Marhahús hamburger 6 db, 0,6 kg | Grill | Huzalpolc és csepptálca | 4 | max. | 20 - 30 | Helyezze a huzalpolcot a negyedik szintre, míg a csepptálca a harmadik szintre. A sütési idő felidejében fordítsa meg az ételt. Melegítse elő a sütőt 3 percig. |

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

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

A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerral 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 tisztítószerral megnedvesített puha kendőt használjon. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerral 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.

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

12.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium sütők

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

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

12.3 A polctartók

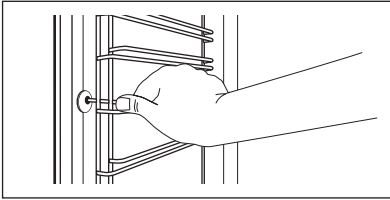
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



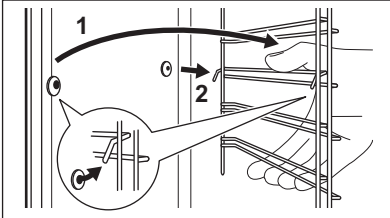
VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor 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.

- i** A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

12.4 Pirolitika



VIGYÁZAT!

Vegyen ki minden tartozékot és a kivethető polcvezető síneket.




A pirolitikus tisztítás nem indul el, ha:

- nem távolította el a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzattól. 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 ajtózár ki nem kapcsol. Az ajtózár 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 belsejéig meleg vízzel tisztítsa le; így elkerülheti, hogy az ételmaradványok ráégjenek 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  gombot.
6. A tisztítás időtartamának beállításához nyomja meg a  vagy  gombot:

| Kiegészítő funkció | Leírás |
|--------------------|------------------------------------|
| 1 | 1:00 enyhe szennyezettség esetén |
| 2 | 1:30 átlagos szennyezettség esetén |
| 3 | 2:30 erős szennyezettség esetén |

A Befejezés funkció használatával késleltetve is elindíthatja a tisztítási műveletet.

7. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

12.5 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.

12.6 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

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



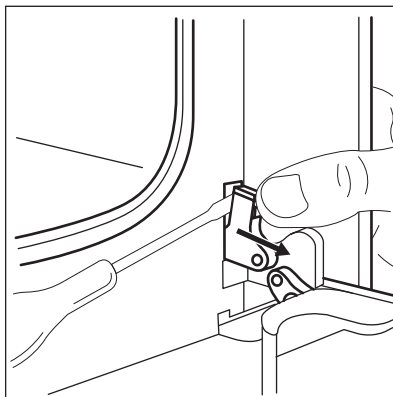
A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni az üveglapokat, hogy a sütő ajtaja nincs leszerelve.



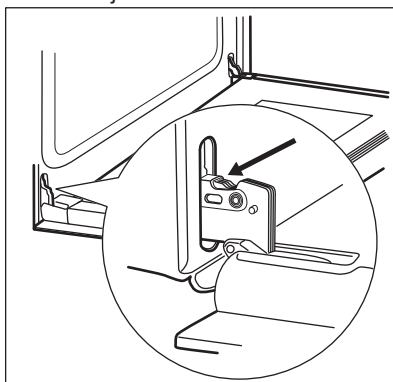
VIGYÁZAT!

Ne használja a sütőt az üveglapok nélkül.

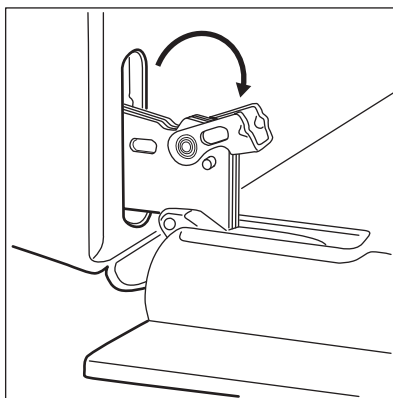
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és keresse meg az ajtó jobb oldalán lévő zsanért.
2. Egy csavarhúzóval emelje fel és teljesen fordítsa el a jobb oldali zsanérkart.



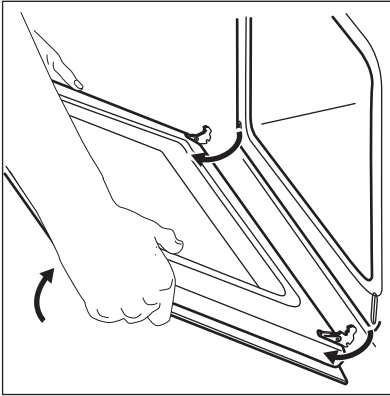
3. Keresse meg az ajtó bal oldali zsanérját.



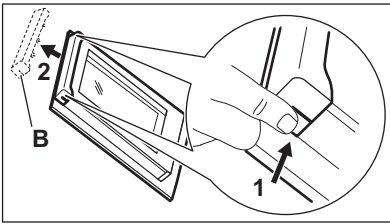
4. Emelje fel és fordítsa el teljesen a bal zsanéron lévő kart.



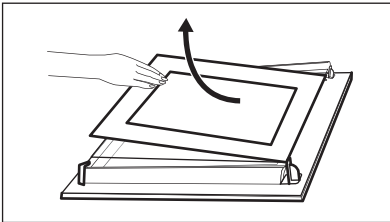
5. Csupka vissza félig a sütőajtót az első nyitási pozícióig. Ezután emelje fel és húzza előre, majd vegye ki az ajtót a helyéről.



6. Helyezze az ajtót egy stabil felületre leterített puha ruhára.
7. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögítő kapocs kioldásához.



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

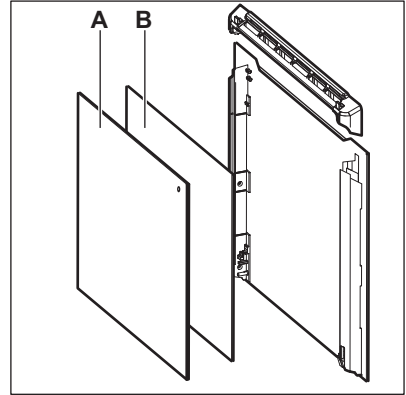


10. Tisztítsa meg az üveglapokat mosogatószeres vízzel. Óvatosan szárítsa meg az ajtó üveglapjait. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

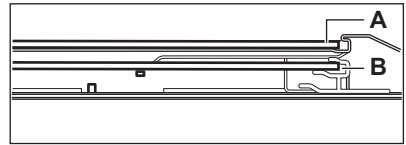
A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére.

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

Helyes felszereléskor az ajtó díszléce kattanó hangot ad.



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



12.7 A hűtlámpa cseréje



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
A lámpa forró lehet.

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



VIGYÁZAT!

A zsírmaradék ráégesének elkerülésére mindig kendővel fogja meg a halogénizzót.

Hátsó lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához forgassa azt.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.

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



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 ajtó nincs jól becsukva. | Teljesen csukja be az ajtót. |
| 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. |

| Jelenség | Lehetséges ok | Javítási mód |
|---|--|---|
| A hűhőmérő szenzor nem működik. | A hűhőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve. | Nyomja be a hűhőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges. |
| Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek. | A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas. | Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait. |
| Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben. | Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben. | A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben. |
| A kijelzőn „C2” látható. | Szeretné elindítani a Pirolitika vagy a Felolvasztás funkciót, de nem húzta ki a hűhőmérő szenzor dugaszát az aljzattól. | Húzza ki a hűhőmérő szenzor dugaszát az aljzattól. |
| A kijelzőn „C3” látható. | Nem működik a tisztítási funkció. Nem zárta be teljesen a sütőajtót, vagy az ajtózár hibás. | Teljesen csukja be az ajtót. |
| A kijelzőn „F102” látható. | <ul style="list-style-type: none"> Nem zárta be teljesen a sütőajtót. Az ajtózár meghibásodott. | <ul style="list-style-type: none"> 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. | <ul style="list-style-type: none"> Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz. |
| A készülék bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn "Demo" jelenik meg. | A demo üzemmód bekapcsol. | Olvassa el a „Beállítások menü használata” című szakaszt a „További funkciók” fejezetben. |

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

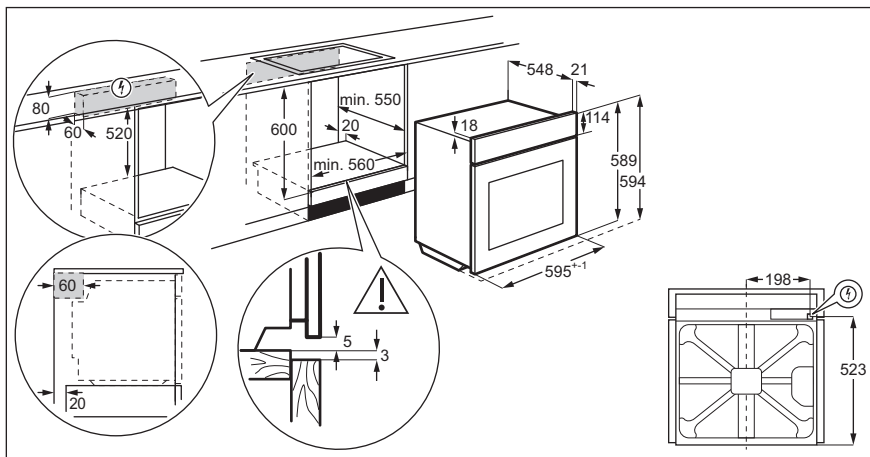
14. ÜZEMBE HELYEZÉS

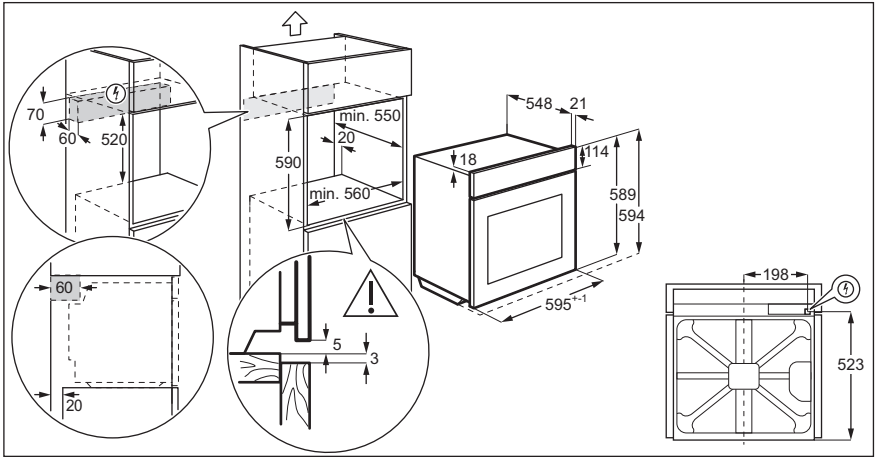


FIGYELMEZTETÉS!

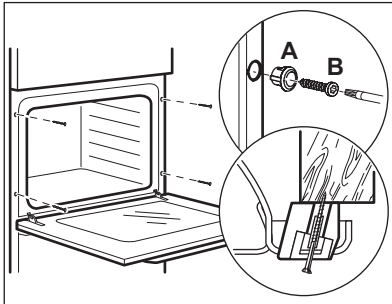
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

14.1 Beépítés





14.2 A sütő rögzítése a konyhaszekrényhez



14.3 Elektromos bekötés



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

Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábellel kerül szállításra.

14.4 Kábel

Az üzembe helyezéshez vagy cseréhez használható vezeték típusok:

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

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

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

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

15. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

| | | |
|--|-----------------------|---------|
| Gyártó neve | Electrolux | |
| A készülék azonosítójele | COE7P31X2 EOE7P31X | |
| Energiatakarékosági szám | 81.2 | |
| Energiatakarékosági osztály | A+ | |
| Villamosenergia-fogyasztás normál adag hagyományos sütésmódja esetén | 0.93 kWh/ciklus | |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett | 0.69 kWh/ciklus | |
| Sütőterek száma | 1 | |
| Hőforrás | Villamos energia | |
| Térfogat | 72 l | |
| Sütő típusa | Beépíthető sütő | |
| Tömeg | COE7P31X2 | 31.5 kg |
| | EOE7P31X | 31.1 kg |

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

15.2 Energiatakarékosság



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

Általános javaslatok

Gondoskodjon arról, hogy a sütő működése közben az ajtaja legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomitást, 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 maradékhoz 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.

Maradékhoz

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

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.

Ételek melegen tartása

A maradékhot használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékho 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.

Hőlégbefűvés (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.

16. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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

www.electrolux.com/shop



867355050-A-472018

