



használati útmutató

Több funkciós
beépíthető sütő

We were thinking of you
when we made this product

<http://www.markabolt.hu>

Üdvözöljük az Electrolux világában

Köszönjük, hogy ezt a kiváló minőségű terméket választotta az Electroluxtól, mely reményeink szerint sok örömet okoz majd Önnek. Az Electrolux célja, hogy minőségi termékek széles választékát kínálja, amely kényelmesebbé teszi az Ön életét. Az útmutató borítóján néhány példát is talál erre. Kérjük, szánjon rá néhány percet, és tanulmányozza át ezt az útmutatót, hogy élvezhesse az új készülék előnyeit. Mi annyit ígérhetünk, hogy ez a készülék könnyű kezelhetősége révén meg fogja könnyíteni mindennapjait. Sok szerencsét!

Tartalomjegyzék

Biztonsági tudnivalók	5
A készülék leírása	7
Az első használat előtt	9
A sütő használata	11
Használat, táblázatok és tanácsok	25
Tisztítás és gondozás	45
Mit tegyünk, ha ...?	50
Szerelési útmutató	52
Ártalmatlanítás	58
Garancia/Vevőszolgálat	59
Tárgymutató	61
Szerviz	62

A felhasználói kézikönyvben az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információk, amelyek személyes biztonságát szolgálják, illetve információk arra vonatkozóan, hogyan előzheti meg a készülék károsodását.



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk



Biztonsági tudnivalók



A készülék az alábbi európai uniós irányelveknek felel meg:

- az egyes villamossági termékek biztonsági követelményeiről és az azoknak való megfelelésértékeléséről szóló 79/1997.(XII.31.) IKIM rendelet a 73/23/EEC kifizetségi irányelv alapján,
- az elektromágneses összeférhetőségrol szóló 31/1999.(VI.11.) GM-KHVM együttes rendelet a 89/336/EEC EMC irányelv alapján,
- az egységes megfeleléségi jelölés használatáról szóló 208/1999.(XII.26.) Korm. rendelet a 93/68/EEC CE jelölésre vonatkozó irányelv alapján.

Villamos biztonság

- A készüléket csak egy **arra feljogosított szakember** csatlakoztathatja.
- Ha bármilyen hibát vagy sérülést észlel a készüléken: csavarja ki a biztosítékot ill. kapcsolja le a kismegszakítót.
- **A készüléket csak szakember javíthatja!** A szakszerűtlen javítás komoly veszélyt rejthet. Amennyiben a készüléket javítani kell, forduljon vevőszolgálatunkhoz vagy egy szaküzlethez.

Biztonság a gyermekek számára

- Ha a készülék üzemel, akkor soha ne engedje felügyelet nélkül a kisgyerekeket a készülék közelébe.
- Ez a készülék gyermekzárral van felszerelve.

Biztonság használat közben

- A készülék csak háztartásban történő főzésre, sütésre használható.
- Legyen óvatos, amikor a készülék közelében villamos készülékeket csatlakoztat. A csatlakozó vezetékek **nem** szorulhatnak be a forró sütőajtó alá.
- **Figyelem! Égésveszély!** Üzem közben a sütő belseje felforrósodik.
- **Figyelem! Párolás közben semmi esetre se nyissa ki a sütő ajtaját.** A kiáramló gőz kárt tehet a bútorban. Ne érintkezzen a kiáramló gőzzel.
- Ha alkoholtartalmú hozzávalókat is betesz a sütőbe, gyúlékony alkohol-levegő keverék keletkezhet. Ilyen esetben óvatosan nyissa ki az ajtót. Eközben ne használjon tüzet, nyílt lángot vagy parazsat.



Akrilamiddal kapcsolatos tudnivalók

A legújabb tudományos ismeretek alapján az élelmiszerek intenzív barnulása, különösen keményítőt tartalmazó termékek esetében az akrilamid által egészségügyi kockázatot hordoz. Ezért azt ajánljuk, hogy alacsony hőfokon süssön, és az ételleket ne pirítsa túl.

Így előzheti meg a készülék sérülését

- Ne bélelje ki a sütőt alufóliával, és ne tegyen fazekat vagy hasonlót az aljára, mert az így létrejövő hőtorlódás károsíthatja a sütő zománcát.
- A sütőlapról lecsepegő gyümölcslevek foltot hagynak, amelyet már nem lehet eltávolítani. A nagyon nedves süteményekhez használjon mély lapot.
- Ne terhelje a nyitott sütőajtót.
- Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőbe. Ez működési károsíthatja a zománcréteget és elszíneződést okozhat.
- Ha nagy erő éri – mindenekelőtt az üvegtábla peremén – az üveg eltörhet.
- Ne tároljon éghető tárgyakat a sütőben. A sütő bekapcsolásakor meggyulladhatnak.
- Ne tároljon nedves élelmiszert a sütőben. Kárt okozhat a zománcban.
- A hűtőventilátor kikapcsolása után ne tároljon fedetlen ételt a sütőben. A sütőtérben vagy az ajtó üvegén pára csapódhat le, amely a bútorra is rákerülhet.

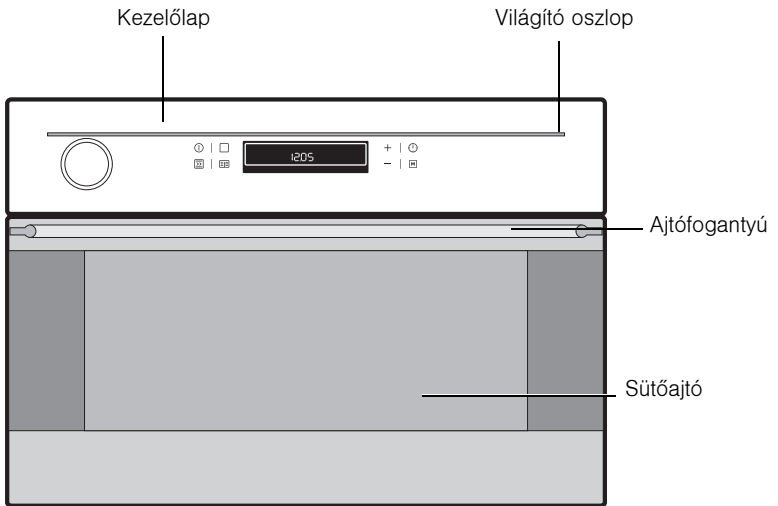



A zománcbevonattal kapcsolatos tudnivalók

A sütő zománcbevonatának elszíneződése a használat során nem befolyásolja a készülék hagyományos, ill. szerződésben foglaltak szerinti alkalmazhatóságát így a garanciateljesítési jog szempontjából nem minősül hiányosságnak

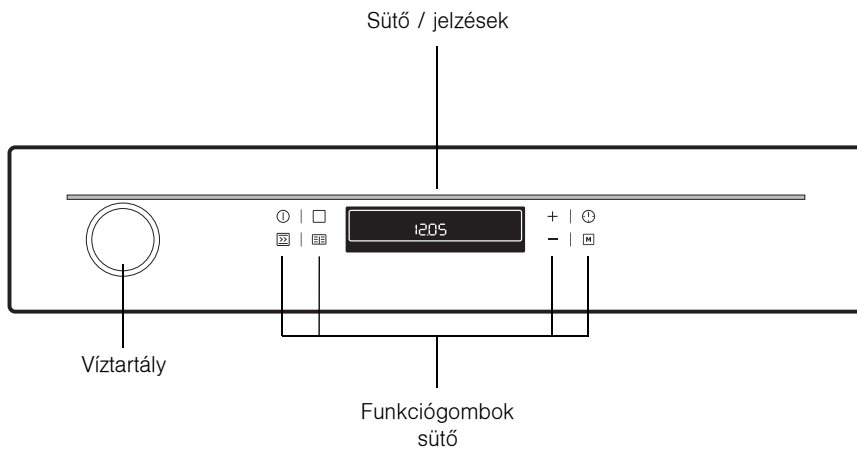
A készülék leírása

Tejjes nézet

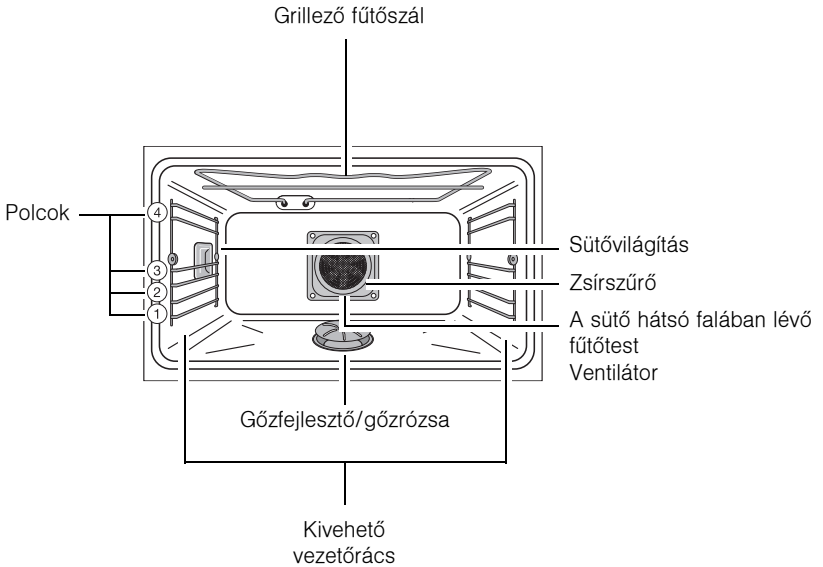


Amennyiben nem választott funkciót és nem változtatott semmit rajta, a készülék 2 perc elteltével kikapcsol, a világító oszlop azonban megmarad. A világító oszlop kikapcsolásához a készüléket a  gombbal kapcsolja be, majd újra ki.

Kezelőpanel



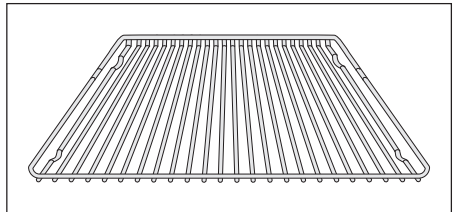
A sütő kialakítása



A sütő tartozékai

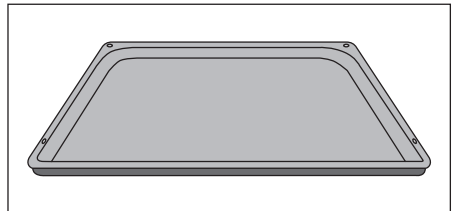
Rostély

Edényekhez, sütőformákhoz, sültékhez és grillezett ételekhez.



Sütőlap

Kalácsokhoz és pogácsákhoz ajánljuk.






Az első használat előtt

Idő beállítása és módosítása



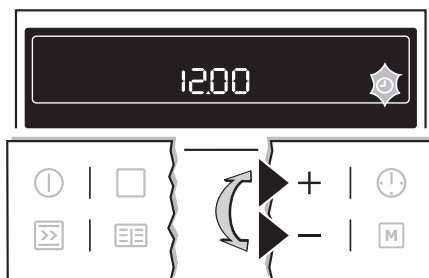
A sütő csak akkor működik, ha az óra be van állítva.

A villamos hálózatra történt csatlakoztatás vagy áramkimaradás után automatikusan a Idő  jele villog.

1. A beállított idő módosításához nyomja meg a Óra-funkciók  gombot annyiszor, amíg a Idő  jel el nem kezd villogni.






2. A + vagy a – gombbal állítsa be a pontos időt.



A villogás kb. 5 másodperc múlva megszűnik, és az órán a beállított idő látható.

A készülék üzemkés.



A pontos idő csak akkor módosítható, ha gyermekzár nincs bekapcsolva, semmilyen időzítési funkció (Rövid időmérés , Időartam  vagy Vége ) és semmilyen sütőfunkció nincs bekapcsolva.



Az első tisztítás

A sütőt az első használat előtt meg kell tisztítani.



Figyelem! A tisztításhoz ne használjon éles tárgyakat és súroló tisztítószeret! Megsérülhet a felület.





Fém előlaphoz a kereskedelmi forgalomban kapható ápolószert használjon.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
A sütő világítása be van kapcsolva.
2. Vegye ki, majd meleg mosogatószeres vízzel tisztítsa meg az összes tartozékot és a vezetőrácsot.
3. A sütőt szintén meleg mosogatószeres vízzel mossa ki, majd törölje szárazra.
4. A készülék előlapját nedves kendővel törölje át.



Így ismerheti meg készülékét

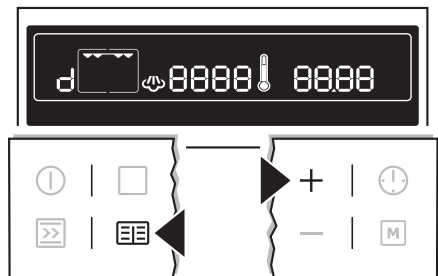
Kipróbáláshoz vagy bemutatáshoz az összes kezelési lépés teszt üzemmódban végrehajtható. A sütő nem melegszik

Kapcsolja be a teszt funkciót

1. A Be/ki  kapcsolóval kapcsolja ki a sütőt.
2. Tartsa nyomva egyszerre a sütési program  és + gombját, amíg nem hallatszik egy jelzőhang, és a kijelzőn nem kezd el villogítani a "d" betű

Kapcsolja ki a teszt funkciót

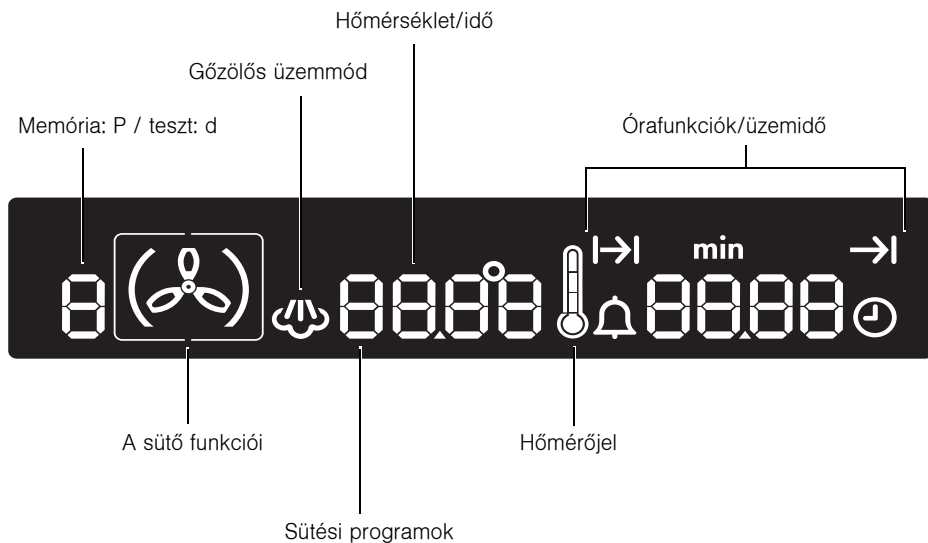
1. A Be/ki  kapcsolóval kapcsolja ki a sütőt.
2. Tartsa nyomva egyszerre a sütési program  und + gombját, amíg nem hallatszik egy jelzőhang, és a kijelzőn kialszik a "d" betű.



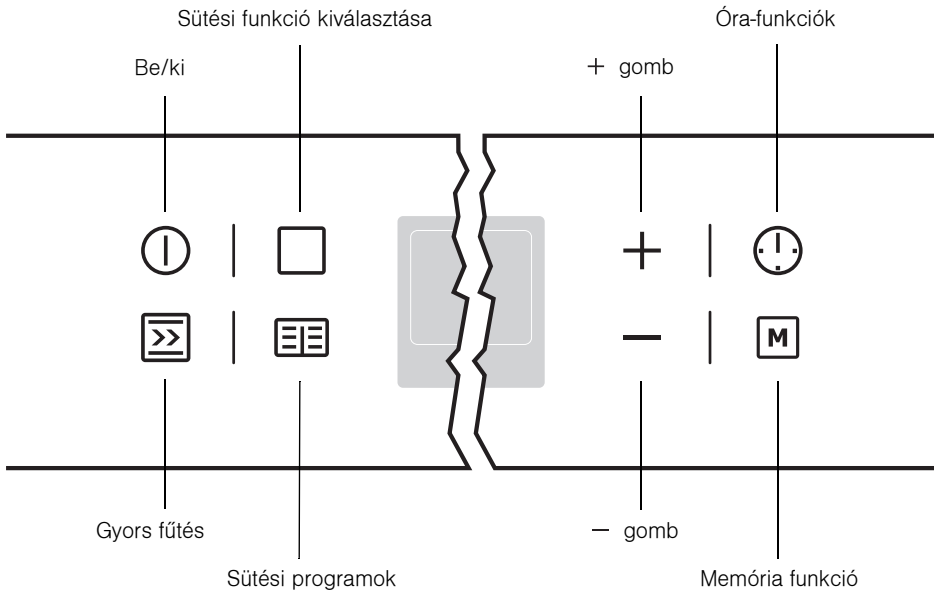
A sütő használata

Elektronikus vezérlés

A kijelző





A kezelőlap

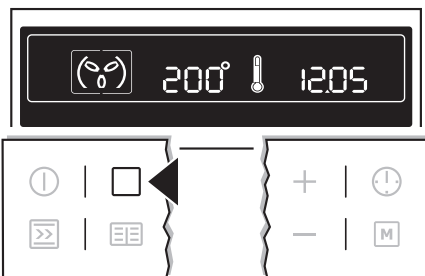


Általános tudnivalók

- A készüléket először mindig a Be/ki ① kapcsolóval kapcsolja be.
- Ha a kiválasztott funkció ég, a sütő melegíteni kezd illetve megkezd a beállított idő visszaszámolását.
- A kiválasztott hőmérséklet elérésekor megszólal egy jelzőhang.
- A sütő világítása bekapcsol, amint elindul egy sütési funkció, vagy kinyitják a sütő ajtaját.
A sütő világítása nyitott ajtó és kikapcsolt készülék mellett 10 perc elteltével kikapcsol.
- A Be/ki ① kapcsolóval kapcsolja ki a sütőt.

Sütési funkció kiválasztása

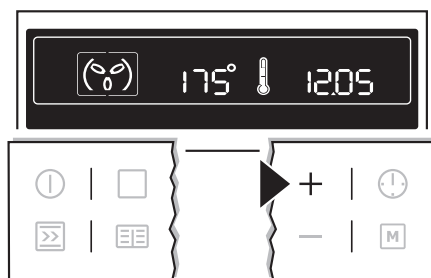
1. A Be/ki  kapcsolóval kapcsolja be a sütőt.
2. Nyomja meg a A sütő funkciói  gombot annyiszor, hogy a kívánt sütési funkció jelenjen meg a kijelzőn.
 - A hőmérséklet-kijelzőn megjelenik a javasolt hőmérséklet.
 - Amennyiben kb. 5 másodpercen belül nem módosítja a javasolt hőmérsékletet, a sütő melegíteni kezd.





A sütő hőmérsékletének módosítása

A hőmérséklet növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg a + vagy – gombot.


A beállítás 5 °C-os lépésekben történik.

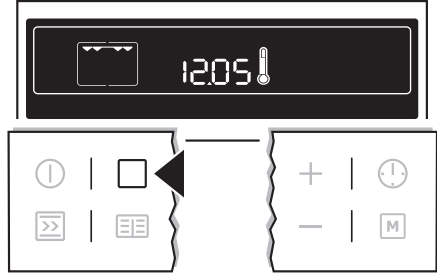


Hőmérőjel


- A hőmérőjelen a lassan fölfelé kúszó hőmérőjel  jelzi, mennyire meleg már a sütő.
- A  hőmérőjel egymás után felvillanó három része azt jelzi, hogy be van kapcsolva a gyors felfűtés.

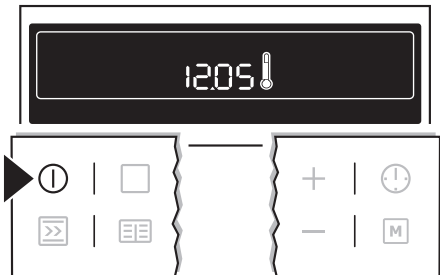
Sütési funkció módosítása

A sütő funkció módosításához nyomja meg annyiszor a A sütő funkciói  gombot, míg kijelzésre nem kerül a kívánt sütési funkció.



A sütő kikapcsolása


A Be/ki  kapcsolóval kapcsolja ki a sütőt.



Hűtőventilátor




A készülék felületének hűvösen tartása érdekében automatikusan bekapcsol egy ventilátor. Miután kikapcsolt a sütő, a hűtőventilátor még tovább működik, hogy lehűtse a készüléket, majd magától kikapcsol.

Gyors fűtés


Az üres sütő a sütési funkció kiválasztása után a Gyors fűtés  kiegészítő funkcióval viszonylag rövid idő alatt előfűthető.



Figyelem! Az ételt csak akkor tegye a sütőbe, ha a Gyors fűtés véget ért, és a sütő a kívánt funkcióban üzemel.

1. Állítsa be a kívánt sütési funkciót (pl. Forró levegő kör alakú futotesttel ) és indítsa el. Esetleg változtasson a hőmérsékleten.
2. Nyomja meg a Gyors fűtés  gombot. A  jel ég.

Az egymás után felvillanó három oszlop jelzi, hogy a Gyors fűtés be van kapcsolva.

A beállított hőmérséklet elérésekor kigyulladnak a fűtésjelzés oszlopai. Hangjelzés hallható. A  jel kialszik.

A sütő most az előre beállított sütési funkcióban és hőmérsékleten sűt tovább. Most már beteheti az ételt a sütőbe.

Sütőfunkciók

Az alábbi sütőfunkciók közül választhat:

Sütési funkció	Alkalmazás	Fűtőelem/ ventilátor
 Biopárolás	Zöldséghez, burgonyához, rizshez, tésztákhoz vagy más körethez.	Gőzfejlesztő, ventilátor
 Szakaszos párolás	Tészták, húsok sütéséhez, valamint hűtött és fagyasztott ételek felmelegítéséhez ajánljuk.	Forró levegő (75%) és gőzfejlesztő (25%) felváltva
 Forró levegő kör alakú futótesttel	Húsok és tészták legfeljebb két szinten történő sütéséhez ajánljuk.	A sütő hátsó falában lévő fűtőtest, ventilátor
 Forró levegős grillezés	Akkor használja, ha nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat egy szinten akar sütni . Ez a funkció a csőben sütésre és a hirtelen átsütésre is alkalmas.	Grill, ventilátor
 Grill	Lapos élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez ajánljuk .	Grill
 Kiolvasztás/ Aszalás	Fűszernövények, zöldség vagy gyümölcs kiolvasztásához és szárításához ajánljuk.	A sütő hátsó falában lévő fűtőtest, ventilátor
 Sütés alacsony hőmérsékleten	Különösen puha és szaftos sülték készítéséhez ajánljuk.	A sütő hátsó falában lévő fűtőtest, ventilátor

A rostély és a sütőlap betétele

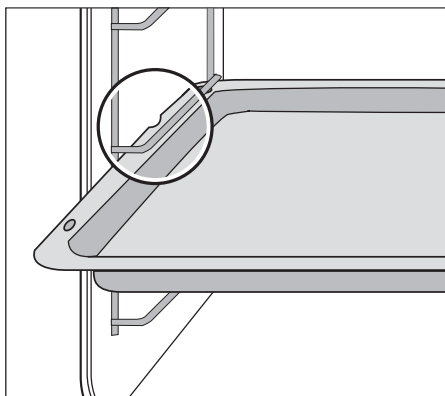


Túlhűzés elleni biztosítás, borulásbiztonság

A túlhűzés megakadályozására mindegyik betolható rész jobb és bal szélén lefelé néző, kis ív található. Ezeket az elemeket mindig úgy tegye be, hogy ez az ív a sütőtér hátsó részén legyen. Az ív a betolható elemek billenés elleni védelméhez is fontos.

Sütőlap behelyezése:

Tolja a sütőlapot a kiválasztott polc vezetőpálcái közé.



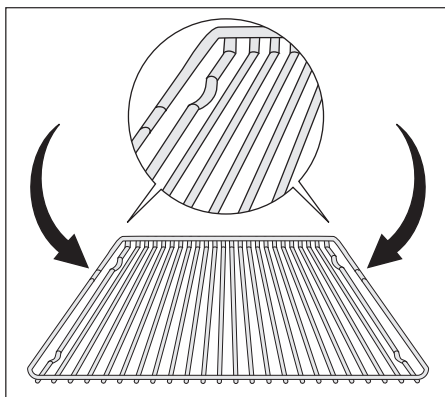
Rostély betétele:

Úgy tegye be a rostélyt, hogy mindkét lába lefelé nézzen.

Tolja a rostélyt a kiválasztott polc vezetőpálcái közé.



A rostély peremén körbefutó, magasztott keret további védelmet nyújt az edény lecsúszása ellen.



A zsírszűrő betétele / kivétele

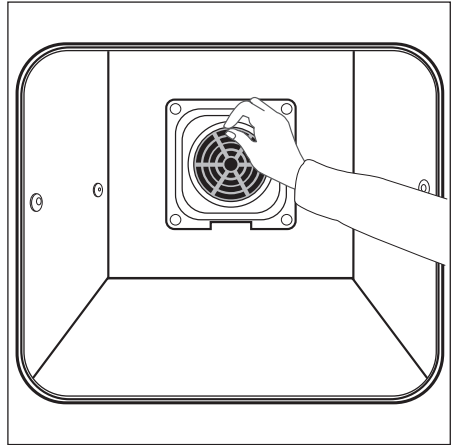
A zsírszűrőt csak sütéshez használja, hogy a hátsó falon lévő fűtőtestet megvédje a fröccsenő zsírtól.

A zsírszűrő betétele

Fogja meg a zsírszűrő fogantyúját és mindkét tartót helyezze be felülről lefelé a sütő hátsó falán lévő nyílásba (a ventilátornyílásba).





A zsírszűrő kivétele

Fogja meg a zsírszűrő fogantyúját és fölfelé húzva akassza ki.



Párolási funkciók



Figyelem! A párolómenüket mindig a Időartam  vagy Vége  órafunkcióval kapcsolatosan kell beállítani (lásd az Időartam  / Vége  órafunkciók pontot).



Figyelem! Folyadékként kizárólag vizet használjon!
Búgó hang jelzi, ha elfogyott a víz. A búgó hang röviddel a víz utántöltése után ismét kikapcsol.




A párolás végén lévő kb. 5 perces automatikus gőztelenítés és a kb. 2 perces előmelegítés a párolás elején nem számít sokat, ha 10 percnél rövidebb párolást állít be.

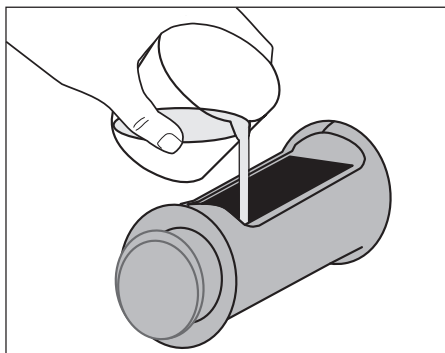
Az ajtó kinyitásakor még kiléphet egy kis gőz.






Biopárolás

1. A vizet (kb. 700 ml) ne közvetlenül a gőzfejlesztőbe, hanem a kezelőtableán a **víztartály fölé** töltsse.


A víz kb. 30 percre elegendő.

2. A Be/ki  gombbal kapcsolja be a sütőt.



3. A A sütő funkciói  gombbal válassza ki a Biopárolás  funkciót, és a + vagy – gombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet. (50 °C - 96 °C fokos tartomány).
4. Az Óra-funkciók  gombbal válassza ki a Időtartam  vagy Vége  funkciót, és a + vagy a – gombbal állítsa be a kívánt párolási időtartamot, illetve a kikapcsolás időpontját. Kb. 2 perc elteltével látszik az első gőz. A 96 °C-os párolási hőmérséklet elérését egy jelzőhang jelzi.

Egy háromszor felhangzó hang jelzi, sütési idő végét.







5. A Be/ki  főkapcsoló megnyomásával kapcsolja ki a jelzőhangot és a sütőt.


Miután a sütő kihűlt, egy szivaccsal szívja fel a maradék vizet a gőzfejlesztőből, és adott esetben egy pár csepp ecettel dörzsölje át a gőzfejlesztőt.

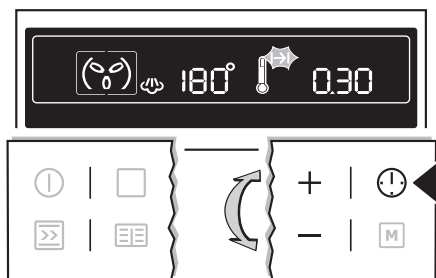
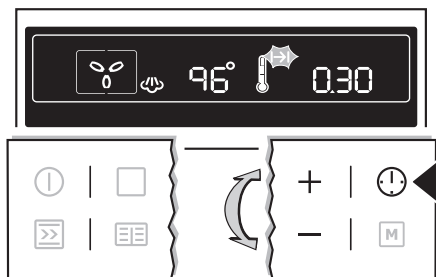
Ha azt akarja, hogy teljesen kiszáradjon a sütő, hagyja nyitva az ajtaját.

Szakaszos párolás

A forró levegő és a gőz közötti folyamatos váltás automatikus.

1. A vizet (kb. 250 ml) ne közvetlenül a gőzfejlesztőbe, hanem a kezelőtáblán a **vízartály fölé** töltsse.
2. A Be/ki  gombbal kapcsolja be a sütőt.
3. A A sütő funkciói  gombbal válassza ki a Szakaszos párolás  funkciót, és a + vagy – gombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
4. Az Óra-funkciók  gombbal válassza ki a Időtartam  vagy Vége  funkciót, és a + vagy a – gombbal állítsa be a kívánt párolási időtartamot, illetve a kikapcsolás időpontját.

A további lépések megegyeznek a Biopárolás  fejezetben leírtakkal.



Kiegészítő funkciók

Sütési programok



Ehhez a funkcióhoz használja a leírt recepteket.

Program kiválasztása

1. A Be/ki (ⓘ) gombbal kapcsolja be a sütőt. Nyomja meg annyiszor a sütési program (☰) gombját, míg a kijelzőn meg nem jelenik a kívánt program (P 1 - P12).

- A funkciókijelzőn megjelenik a hozzá tartozó sütési funkció jele.
- A kijelzőn megjelenik a sütés időtartama és a Időartam (→) jel világít.
- Az időtartam módosításához nyomja meg az Óra-funkciók (⌚) gombot, majd a + vagy - gombot.
- Kb. 5 másodperc múlva a bekapcsol a sütő.

2. Ha letelt az idő, 2 percen át egy jelzőhang hallható. Az Időartam (→) jele villog.

A sütő kikapcsol.

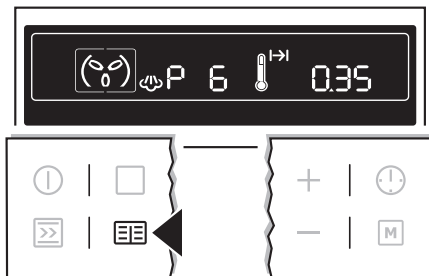
3. A jelzőhang bármelyik gomb megnyomásával leállítható.

Késleltetett indítás

A sütés késleltetve is elindítható (lásd Vége (→) időzítési funkció).

Sütés idő előtti befejezése

A Be/ki (ⓘ) gombbal kapcsolja ki a sütőt.



Memória funkció

A memória funkcióval **egy** olyan beállítás kerülhet elmentésre, melyet gyakran használ.

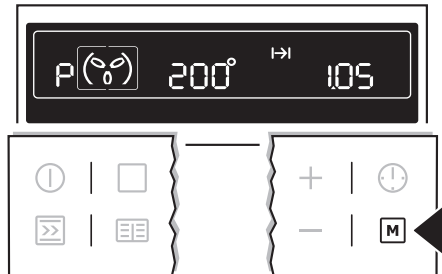
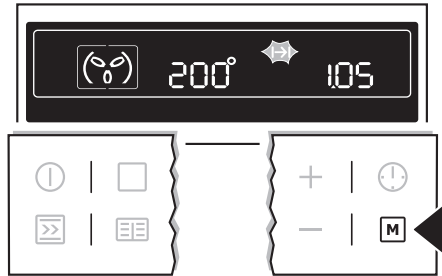
1. Állítsa be a sütési funkciót, hőmérsékletet és adott esetben az óra Időartam \rightarrow és/vagy Vége \rightarrow funkcióit.
2. Tartsa lenyomva a memória funkció M gombját kb. 2 másodpercig, míg nem szólal meg jelzőhang. A beállítást a sütő elmentette.



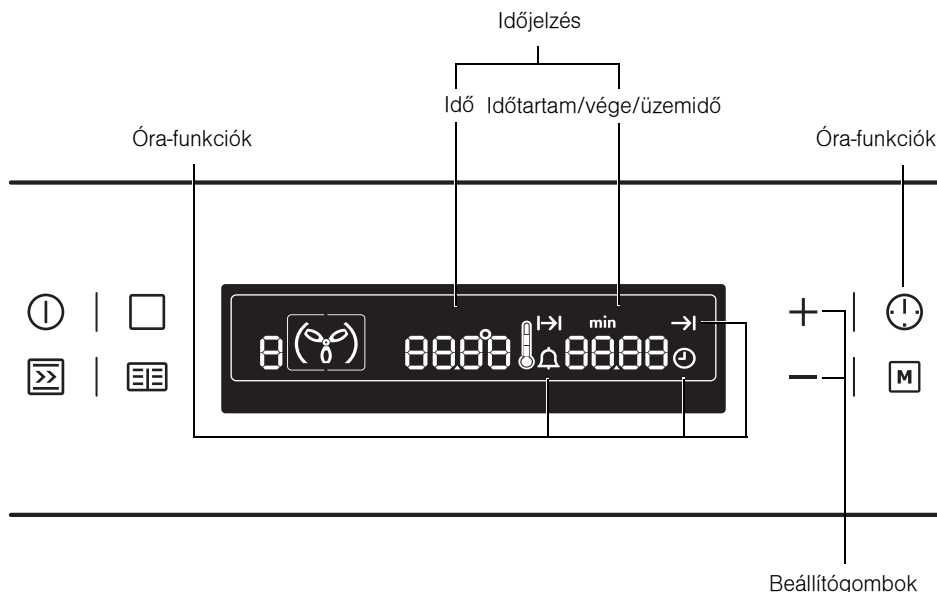
Másik beállítás elmentéséhez, nyomja meg ismét a memória funkció M gombját kb. 2 másodpercig. Az előzőleg mentett beállítást a mostani beállítás felülírja.

A memória funkció indítása

1. A Be/ki P gombbal kapcsolja be a sütőt.
2. A memória funkció gombjával M hívja elő az elmentett beállítást.



Óra-funkciók

**Rövid időmérés**

Rövid idő beállításához. A beállított idő lejártával megszólal egy jelzőhang. Ennek semmi hatása nincs a sütő működésére.

Időtartam

A sütő üzembe helyezett időtartamának beállítására szolgál

Vége

A sütő kikapcsolási időpontjának a beállítására szolgál.



Idő

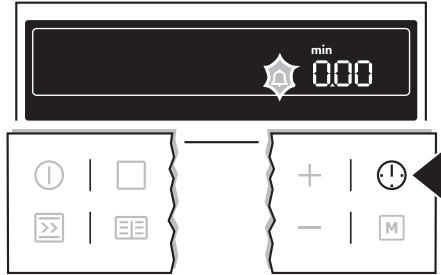
Az idő beállítása, módosítása vagy lekérdezése (lásd még "Első használat előtt" c. fejezet).

**Általános tudnivalók**

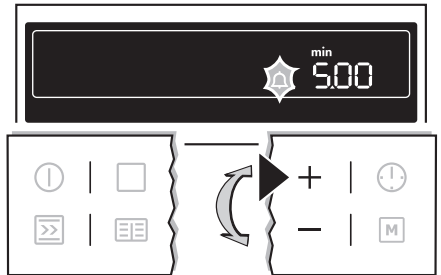
- Az időzítési funkció kiválasztása után a hozzá tartozó funkciólámpa kb. 5 másodpercig villog. Ez alatt az idő alatt a + vagy – gombbal a kívánt idők beállíthatók vagy módosíthatók.
- A kívánt idő beállítása után a jel még egyszer kb. 5 másodpercig villog. Majd a jel világít. A beállított Rövid időmérés visszaszámlálásra kerül.
- Az Időtartam és Vége beállított ideje a kiválasztott funkció elindítása után elkezd a visszaszámlálást.


Rövid időmérés

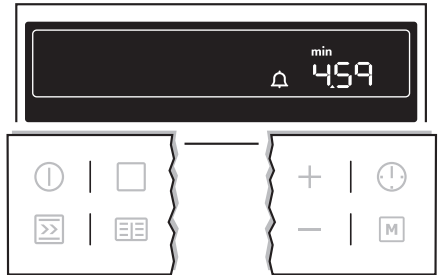
1. Nyomja meg a Óra-funkciók  gombot annyiszor, amíg a Rövid időmérés  szimbóluma villogni nem kezd.




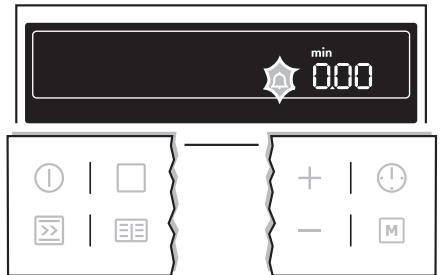
2. A + vagy a –gombbal állítsa be a kívánt időt (max. 99:00 perc).



Kb. 5 másodperc múlva a kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.
A Rövid időmérés  jel világít.





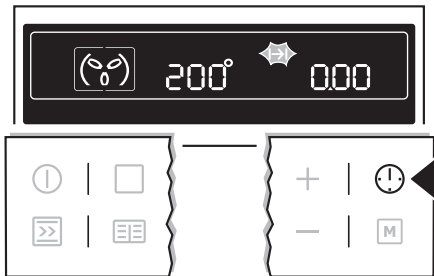
Ha letelt a beállított idő, 2 percen át egy jelzőhang hallható.
"0.00" világít, és a Rövid időmérés  jel villog.



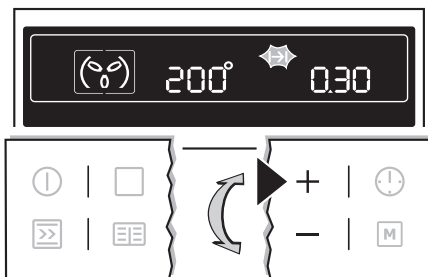
A hangjelzés leállítása:
Nyomjon meg egy tetszőleges gombot.


Időartam

1. A + vagy – gombokkal válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a Óra-funkciók  gombot annyiszor, amíg a Időartam  szimbóluma villogni nem kezd.



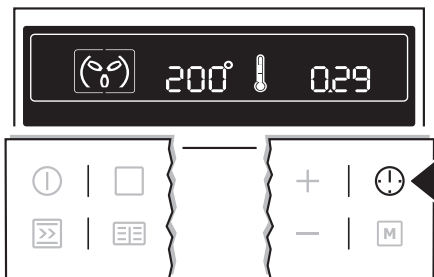
3. A + vagy a – gombbal állítsa be a kívánt sütési időt.




A sütő bekapcsol. Az időtartam Időartam  jele világít.



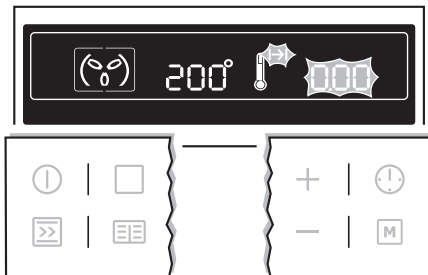
Az Óra-funkciók  billentyű ismételt megnyomásával a pontos idő lekérdezhető.





Ha letelt az idő, 2 percen át egy jelzőhang hallható. A sütő kikapcsol.

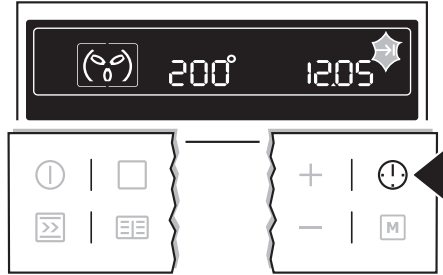
“0.00” világít, és a Időartam  jel villog.

A hangjelzés leállítása:
Nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

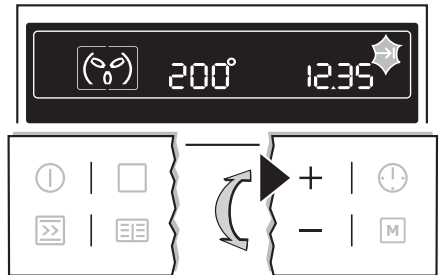




Vége 

1. A + vagy – gombokkal válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a Óra-funkciók  gombot annyiszor, amíg a Vége  szimbóluma villogni nem kezd.



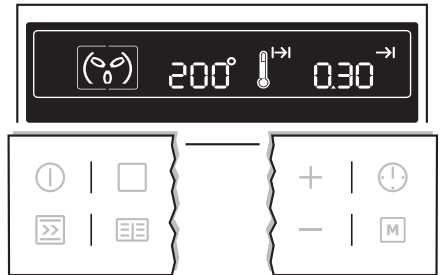
3. A + vagy a – gombbal állítsa be a kívánt kikapcsolási időt.




A Vége  és a Időartam  jele folyamatosan világít.
A sütő automatikusan bekapcsol.



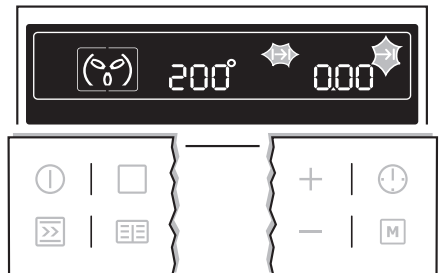
Az Óra-funkciók  billentyű ismételt megnyomásával a pontos idő lekérdezhető.



Ha letelt az idő, 2 percen át egy jelzőhang hallható. A sütő kikapcsol.

“0.00” világít, és a Vége , valamint Időartam  jelek villognak.

A hangjelzés leállítása:
Nyomjon meg egy tetszőleges gombot.



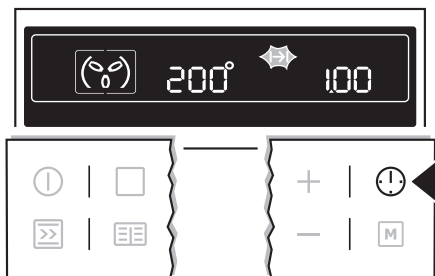
Időartam és Vége kombinálása



Amennyiben azt akarja, hogy a sütő egy későbbi időpontban automatikusan be- és kikapcsoljon, egyszerre használhatja a **Időartam és **Vége** funkciót.**

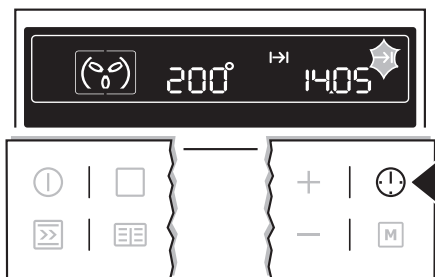
1. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.
2. A **Időartam** gombbal állítsa be a sütés időtartamát,

pl. 1 óra.



3. A **Vége** gombbal állítsa be azt az időpontot, amelyre az ételnek készen kell lennie,

pl. 14:05 óra.



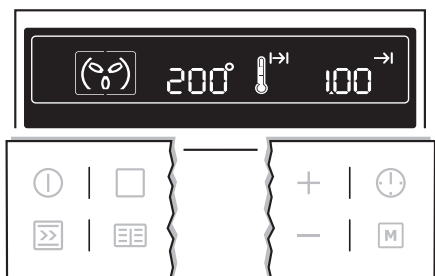
A **Időartam** és a **Vége** jele folyamatosan világít.

A sütő a számított időpontban automatikusan bekapcsol,

pl. 13:05:00 óra.

Ha letelt a beállított idő, 2 percen át egy hangjelzés hallható, majd a sütő kikapcsol,

pl. 14:05 óra.





További funkciók

A kijelző kikapcsolása



A kijelzés kikapcsolásával energiát takaríthat meg.



A kijelző kikapcsolása

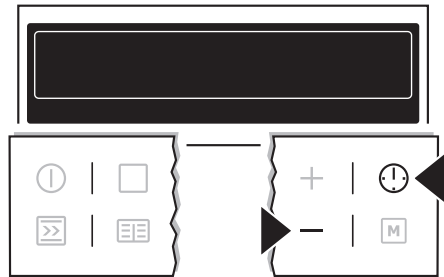
1. Adott esetben a sütőt a Be/ki  **gombbal kapcsolja ki.**
Nem szabad, hogy maradjék hő kerüljön kijelzésre.
2. Tartsa nyomva egyszerre a Óra-funkciók  és — gombot mindaddig, amíg a kijelző el nem sötétül.



Amint újra használják a készüléket, a kijelző automatikusan bekapcsol. A kijelző a következő kikapcsoláskor ismét kialszik.
Ha mindig látni akarja a pontos időt, újra be kell kapcsolnia a kijelzőt.

Kijelzés bekapcsolása




1. Adott esetben a Be/ki  kapcsolóval **kapcsolja ki** a sütőt.
2. Tartsa nyomva egyszerre a Óra-funkciók  és — gombot mindaddig, amíg a kijelző újra meg nem jelenik.



Gyermekzár

Amint bekapcsolja a gyermekzárát, a készüléket nem lehet üzembe helyezni.




Gyermekzár bekapcsolása

1. Adott esetben a Be/ki  kapcsolóval **kapcsolja** ki a sütőt. **Ne legyen kiválasztva egyetlen sütőfunkció sem.**
2. Tartsa nyomva egyszerre a sütési program  és  gombját, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a **SAFE** felirat.

A gyermekzár be van kapcsolva.






Gyermekzár kikapcsolása

1. Adott esetben a Be/ki  kapcsolóval **kapcsolja** ki a sütőt.
2. Tartsa nyomva egyszerre a sütési program  és  gombját, amíg a kijelzőn ki nem alszik a **SAFE** felirat.

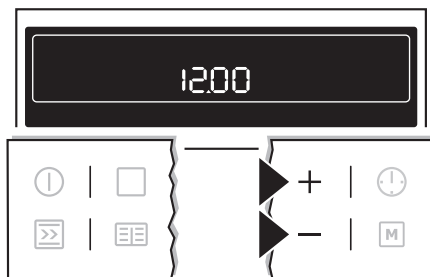
A gyermekzár ki van kapcsolva, a sütő ismét üzemkész.

Gombok jelzőhangjai



Gombok jelzőhangjának kikapcsolása

1. Adott esetben a Be/ki  kapcsolóval **kapcsolja** ki a sütőt.
2. Tartsa lenyomva egyszerre a  és  gombokat míg jelzőhangot nem hall (kb. 2 másodperc).

A gombok jelzőhangja most ki van kapcsolva.



Gombok jelzőhangjának bekapcsolása

Tartsa lenyomva egyszerre a  és  gombokat míg jelzőhangot nem hall (kb. 2 másodperc).

A gombok jelzőhangja most ismét be van kapcsolva.

A sütő biztonsági kikapcsolása



Amennyiben egy bizonyos idő után nem kapcsolják ki a sütőt, vagy nem módosítanak a hőmérsékleten, automatikusan kikapcsol.

A hőmérséklet-kijelzőn az utoljára beállított hőmérséklet villog.

A sütő a hőmérséklettől függően az alábbiak szerint kapcsol ki:

30 - 120 °C után.	12,5 óra
120 - 200 °C után.	8,5 óra
200 - 250 °C után.	5,5 óra

A hőmérséklet-kijelzőn megjelenik az **OFF** felirat.



Biztonsági kikapcsolás utáni üzembe helyezés

Kapcsolja ki teljesen a sütőt.

Ezután újra üzembe helyezhető.

Használat, táblázatok és tanácsok

Sütés gőzzel

A gőzzel való sütéshez a Biopárolás  vagy Szakaszos párolás  sütőfunkciót használja.



Figyelem! A Biopárolás  közben semmi esetre se nyissa ki a sütő ajtaját!



Figyelem! Folyadékként kizárólag vizet használjon!


Párolóedény

- Gőzzel történő sütéshez megfelelő hő- és korrózióálló anyagból készült formák alkalmasak.
- A krómaccél párolóedények (különleges tartozék) kiválóan felhasználhatók a pároláshoz.

Polcok

- A polcmagassággal kapcsolatos tudnivalók a következő táblázatokban találhatóak. A polcok számozása alulról kezdődik.

Általános tudnivalók


- Ha a párolási idő 30 percnél tovább tart, vagy ha nagyobb mennyiségű ételt párol, adott esetben töltsön utána vizet.
- Biopárolás  sütőfunkció esetén **vegye ki a zsírszűrőt**, különben tovább tart a párolás.
- Ha hosszú időn át nem használja a készüléket, öblítse át alaposan a víztartályt, a tömlőket és a gőzfejlesztőt (lásd "Tisztítás és gondozás" c. fejezet).

A Biopárolás és Szakaszos párolás táblázatokkal kapcsolatos tudnivalók

Ezekben a táblázatokban néhány étel elkészítéséhez szükséges hőmérsékletet, sütési időt és polcmagasságot adjuk meg.

- A megadott hőmérséklet és sütési idő mindig irányadó érték, amely a tészta összetételétől és mennyiségétől, valamint a sütőformától függ.
- Amennyiben egy konkrét recepthez nem talál megfelelő adatokat, tájékozódjon egy hasonló ételnél szereplő adatok alapján.
- A táblázatban szereplő adatok – eltérő adatok hiányában – nem előmelegített sütőre vonatkoznak.

Biopárolás

A Biopárolás  funkció valamennyi élelmiszer elkészítésére alkalmas, függetlenül attól, hogy friss vagy fagyasztott ételről van-e szó. Ezzel a módszerrel elkészíthet, felmelegíthet, felolvaszthat, poszírozhat vagy blanszírozhat zöldséget, húst, halat, tésztafélét, rizst, kukoricát, grízt és tojást.

Menük sütése


Komplett menüket készíthet el egy menetben. Ideális esetben olyan ételeket kell összeválogatni, melyeknek hasonló a sülési idejük. Ezzel elkerülhető, hogy egyes alkotóelemek nem sülnek meg eléggé, vagy túlsülnek. A betöltendő vízmennyiség a legnagyobb kiválasztott összetevőhöz megadott vízmennyiséghez igazodik.

A további tudnivalók a táblázatban találhatóak.

Ehhez az ételeket arra alkalmas sütőedényekben helyezze a rostélyra. A rostélyok közötti távolságot úgy kell megválasztani, hogy a gőz érjen minden ételt.

Menük sütésekor a rizs vízarányát a táblázatban megadottól eltérően : 1,5 – 1 : 2 értékre kell emelni.



Edények csíramentesítése

A Biopárolás  funkció azt a lehetőséget nyújtja, hogy edényeket, pl. cumisüveget, gőzzel csíramentesítsen. Ehhez a megtisztított edényeket nyílással lefelé helyezze a rostély közepére az 1. polcon.

Az edényeket kicsit megdöntve helyezze a sütőtérbe. Töltse be a maximális vízmennyiséget (650 ml) és állítson be 96 °C fokos sütőnél 40 perc időtartamot.




Biopárolás táblázat



Étel fajtája	Biopárolás  			
	Víz hozzáadása a víztartályon át ml	Hőmérséklet °C	Polcmagasság	Idő (perc)
Rizottó	400	96	2	25-30
Rizs (folyadékkal 1:1)	650	96	2	35-40
Kukorica (puliszka, folyadékkal 1:3)	550	96	2	35-40
Burgonya héjában (közepes)	650	96	2	50-60
Sós burgonya	550	96	2	35-40
Ratatouille	400	96	2	25-30
Kelbimbó	550	96	2	30-35
Brokkoli rózsák	550	96	2	25-30
Karfiol (egész)	650	96	2	40-45
Karfiol rózsák	600	96	2	30-35
Savanyú káposzta	650	96	2	50-60
Paradicsom (egész)	250	96	2	15-20
Cékla (egész)	550	96	2	60-70
Karalábé/zeller/édeskömény, aprítva	550	96	2	35-40
Cukkíni (szeletelve)	400	96	2	20-25
Karotta (szeletelve)	550	96	2	35-40
Zöldség kiolvasztása	550	60	2	35
Zöldség felolvasztása és párolása	650	96	2	35-40
Zöldség blansírozása	250	96	2	12-15
Bab blansírozása	250	96	2	20-22
Bab TK	650	96	2	30-40
Jércemell	500	96	2	30-40
Sertés-/marhadió (1000 g)	650	96	2	50-75
Oldal (600-1000 g)	650	96	2	45-55
Töltött paprika	500	96	2	30-40
Bécsi virsli / bajor virsli	250	85	2	15-20
Hússajt felmelegítése 1 cm vastag szeletek	400	96	2	20-25
Halfilé kb. 1000 g	650	96	2	35-40

Étel fajtája	Biopárolás  			
	Víz hozzáadása a víztartályon át ml	Hőmérséklet °C	Polcmagasság	Idő (perc)
Lepényhalfilé kb. 300 g	300	80	2	15-20
Halfilé, fagyasztott 500-800 g	650	96	2	30-40
Pisztráng, 170-300 g	400	85	2	15-25
Puding /lepény porciós csészékben	500	96	2	25-35
tojásfelfűjt	500	96	2	25-35
Gőzgombóc	500	96	2	30-35
Lágy tojás	200	96	2	8-10
Közepesen kemény tojás	200	96	2	10-12
Kemény tojás	200	96	2	15-20

A megadott idők irányadó értékek, a nagyságtól és mennyiségtől függően módosíthatók.

Forró levego kör alakú futotesttel és Biopárolás egymás után

A Forró levego kör alakú futotesttel  és a Biopárolás  kombinációjával **egymás után**, és Biopárolás  esetén **együtt** húst, zöldséget és köretet lehet a sütben sütni, hogy egyszerre készüljenek el.

- Az ételt a Forró levego kör alakú futotesttel  sütfunkcióval süssse.
- Az előkészített zöldséget és köretet tegye a sült mellé a sütőbe egy hőálló edényben.
- Indítsa el a Biopárolás  funkciót, és mindent egyszerre süssön készre.



Ahhoz, hogy el tudja indítani a Biopárolás  funkciót, a sütnék le kell hlnie kb. 80°C-ra.


Táblázat – Forró levego kör alakú futotesttel és Biopárolás egymás után

Étel fajtája	Forró levego kör alakú futotesttel 		Biopárolás  (Max. 650ml víz hozzáadása)	
	Hőm. (°C)	Hús Idő (perc)	Hús és köret Idő (perc)	Polcsíkok
Marhasült, 1 kg kelbimbó, puliszka	180	60-70	30-35	1 3
Sertéssült, 1 kg burgonya, zöldség, szósz	180	60-70	30-35	1 3
Borjúsült, 1 kg, rizs, zöldség,	180	50-60	30-35	1 3

A megadott idők és hőmérséklete irányadó értékek, a nagyságtól és mennyiségtől függően módosíthatók.

A húsnál a belső hőmérsékletet a Biopárolás bekapcsolása esetén állítsa 60-63°C-ra.

Szakaszos párolás

A Szakaszos párolás  különösen nagyobb húsdarabok elősütésére, és már kész, kiadagolt ételek felolvasztására és felmelegítésére alkalmas.

Szakaszos párolás táblázat

Párolás több polcon

Étel fajtája	Szakaszos párolás  (Max. 250 ml víz hozzáadása)		
	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polc-síkok
Menü felmelegítése 6 Tányér, R 24 cm	110	15-20	2 és 4
Sertéssült (1000 g)	180	90-100	2
Marhasült, 1000 g	180	90-100	2
Borjúsült, 1000 g	180	80-90	2
Hússajt, nyers 500 g	180	30-40	2
Bécsi virsli / bajor virsli	85	15-20	2
Oldalas (600-1000 g) (2 óra beáztatás)	180	60-70	2
Kis kakas (1000 g)	200	45-55	2
Kacsa (1500-2000 g)	180	60-75	2
Liba (3000 g)	170	130-170	1
Halfilé	90	20-30	2
Rakott krumpli, hagymás rakott krumpli	190	40-50	2
Tésztafelfújt	180	35-45	2
Lasagne	180	45-50	2
Különféle kenyér 500-1000 g	180-190	50-60	2
Zsemle, 40-60 g	210-220	20-25	3
Frissensült zsemle, 30-40 g	220	10-15	3
Frissensült zsemle, 30-40 g TK	220	10-15	3
Frissensült bagett, 40-50 g	200	10-15	3
Frissensült bagett, 40-50 g TK	200	10-15	3


Az egész sültet melegítés előtt szeletelje fel.

A megadott idők és hőmérséklete irányadó értékek, a nagyságtól és mennyiségtől függően módosíthatók.


Sütés

Sütési funkció: **Forró levegő kör alakú futotesttel**

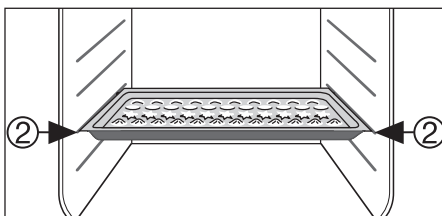
Sütőformák

- A Forró levegő kör alakú futotesttel  funkcióhoz világos fémformák alkalmasak.

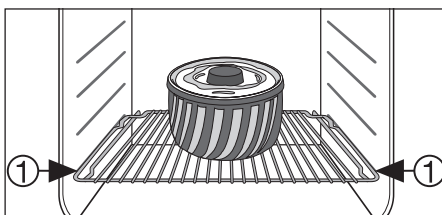
Polcok

- A Forró levegő kör alakú futotesttel  funkcióval egyszerre akár 2 polcon is süthet:

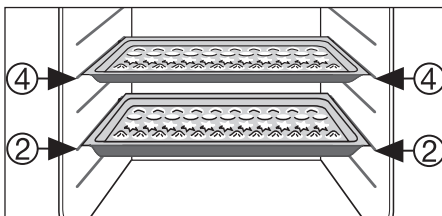
1 sütőlap:
pl. 2-as polc




1 sütőforma:
pl. 1-as polc



2 sütőlap:
pl. 2-es és 4-as polc



Általános tudnivalók

A Forró levego kör alakú futotesttel  funkcióval egyszerre két formával is süthet egymás mellett a rostélyon. A sütési idő jelentéktelen mértékben nő meg csupán.



A mélyhűtött ételek használatánál a sütési folyamat közben a behelyezett sütőlap elvetemedhet. Ez a jelenség a sütő és a mélyhűtött étel között lévő nagy hőfokkülönbséggel magyarázható. A lap lehülése után a sütőlap újra visszanyeri eredeti formáját.

A sütési táblázatokkal kapcsolatos tudnivalók

Ezekben a táblázatokban néhány étel elkészítéséhez szükséges hőmérsékletet, sütési időt és polcmagasságot adjuk meg.

- A megadott hőmérséklet és sütési idő mindig irányadó érték, amely a tészta összetételétől és mennyiségétől, valamint a sütőformától függ.
- Azt ajánljuk, hogy első alkalommal az alacsonyabb hőmérsékletet állítsa be, és csak akkor válasszon magasabb hőmérsékletet, ha arra szükség van (ha például jobban meg akarja barnítani a süteményt, vagy ha túl sokáig tart a sütés).
- Amennyiben egy konkrét recepthez nem talál megfelelő adatokat, tájékozódjon egy hasonló ételnél szereplő adatok alapján.
- A sütési 10-15 perccel is tovább tarthat, ha nem sütőlapon, hanem formában vagy több polcon süt.
- A nem száraz süteményeket (pl. pizza, gyümölcsös sütemény) egy polcon kell sütni.


- Ha a sütnivaló magassága nem egyenletes, a sütés elején egyenetlenül barnul. Ilyenkor **ne állítsa el a hőmérsékletet**. A barnulásbeli különbségek a sütés ideje alatt kiegyenlítődnek.
- Az új sütője másképp süthet, mint az eddigi készüléke. Ezért a megszokott beállításokat (hőmérséklet, sütési idők) és a használt polcokat hozza összhangba az alábbi táblázattal.



Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja és így gazdaságosabban használhatja a sütőt.

A táblázatban szereplő adatok – eltérő adatok hiányában – nem előmelegített sütőre vonatkoznak.


Sütési táblázat**Sütés egy polcon**

Sütemény fajtája	Forró levegő kör alakú futotesttel 		
	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő óra: (perc)
Formában süített sütemény			
Kuglóf vagy tekercs	1	160-170	0:50-1:10
Homoktorta/királykalács	1	150-170	1:10-1:30
Keksz torta	1	160-180	0:25-0:40
Tortalap (omlós tészta)	2	170-190	0:10-0:25
Tortalap (kevert tészta)	2	150-170	0:20-0:25
Almás pite	1	160-180	0:50-1:00
Almás pite (2forma, átmérő: 20cm, átlósan)	1	180-190	1:05-1:20
Pikáns torta (pl. quiche lorraine)	2	170-190	0:30-1:10
Sajttorta	1	160-180	1:00-1:30
Sütőlapon süített sütemény			
Fonott kalács	1	160-180	0:30-0:40
Karácsonyi kalács	1	160-180	0:40-1:00
Kenyér (rozskenyér)	1	180-200	0:45-0:60
Habkosár/Ekler	2	170-190	0:30-0:40
Keksztekercs	2	200-220 ¹⁾	0:08-0:15
Prézlikalács (szárazon)	2	160-180	0:20-0:40
Vajas/cukros kalács	2	170-190 ¹⁾	0:15-0:30
Gyümölcsös kalács (kelt/kevert tésztával)	2	160-180	0:25-0:50
Gyümölcsös kalács omlós tésztával	2	170-190	0:40-1:20
Lapos sütemény érzékeny feltéttel (p.l. túró, tejszíndarázs csipés)	2	150-170	0:40-1:20
Pizza (gazdagon megrakva)	2	190-210 ¹⁾	0:20-0:40
Pizza (vékony)	2	230 ¹⁾	0:12-0:20
Lepény	2	230 ¹⁾	0:10-0:20
Lepény	2	190-210	0:35-0:50

Sütemény fajtája	Forró levego kör alakú futotesttel 		
	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő óra: (perc)
Aprósütemény			
Aprósütemény omlós tésztából	2	160-180	0:06-0:20
Fánk	2	160	0:10-0:40
Aprósütemény kevert tésztából	2	160-180	0:15-0:20
Habcsók	2	80-100	2:00-2:30
Habcsók	2	100-120	0:30-0:60
Aprósütemény kelt tésztából	2	160-180	0:20-0:40
Aprósütemény leveles tésztából	2	180-200 ¹⁾	0:20-0:30
zsemle	2	210-230	0:20-0:35
aprósütemény (20 db/lap)	2	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Melegítse elő a sütőt.

Sütés több polcon

Sütemény fajtája	Forró levego kör alakú futotesttel 		Hőmérséklet (°C)	Idő Tí.: (perc)
	Polcmagasság (alulról)			
	2 polc			
aprósütemény				
Aprósütemény omlós tésztából	2 / 4		160-180	0:15-0:35
Fánk	2 / 4		160	0:20-0:60
Aprósütemény kevert tésztából	2 / 4		160-180	0:25-0:40
Habcsók	2 / 4		80-100	2:10-2:50
Habcsók	2 / 4		100-120	0:40-1:20
Kelt tésztából készült aprósütemény	2 / 4		160-180	0:30-0:60
Leveles tésztából készült aprósütemény	2 / 4		180-200 ¹⁾	0:30-0:50

1) Melegítse elő a sütőt.

Sütési tippek

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Megoldás
Alul túl világos a sütemény.	Rossz polcmagasság.	Tegye alacsonyabb polcra a süteményt
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban vizes)	Túl magas a sütési hőmérséklet	Állítsa alacsonyabbra a hőmérsékletet.
	Túl rövid a sütési idő.	Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.
	Túl sok folyadék van a tésztában	Használjon kevesebb folyadékot. Tartsa be a keverési időt, főleg ha konyhai gépeket használ.
Túl száraz a sütemény.	Túl alacsony a sütési hőmérséklet.	Állítsa magasabbra a sütési hőmérsékletet
	Túl hosszú a sütési idő.	Csökkentse le a sütési időt.
Egyetlenül barna a sütemény.	Túl magas a hőmérséklet és túl rövid a sütési idő.	Állítsa alacsonyabbra a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
	Egyetlenül oszlik el a tészta.	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon.
	Be van téve a zsírszűrő.	A zsírszűrő kivétele
A sütemény nem készül el a megadott sütési időn belül.	Túl alacsony a hőmérséklet.	Állítsa valamivel magasabbra a sütési hőmérsékletet.
	Be van téve a zsírszűrő.	A zsírszűrő kivétele

Felfújtak és átsütött ételek – táblázat

Étel	Forró levegő kör alakú futotesttel 		
	polcok	Hőmérséklet (°C)	Idő óra: (perc)
Tésztafelfújt	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	1	180-200	0:25-0:40
Átsütött zöldség ¹⁾	1	160-170	0:15-0:30
Átsütött bagett ¹⁾	1	160-170	0:15-0:30
Édes felfújtak	1	180-200	0:40-0:60
Halfelfújt	1	180-200	0:30-1:00
Töltött zöldség	1	160-170	0:30-1:00

1) A sütő előmelegítése

Mélyhűtött és készételek – táblázat

Étel	Sütési funkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő
Mélyhűtött pizza	 Forró levegő kör alakú futótesttel	3	a gyártó által közölt adatok szerint	a gyártó által közölt adatok szerint
Hasábburgonya ¹⁾ (300-600 g)	 Forró levegős grillezés	3	200-220	a gyártó által közölt adatok szerint
Bagett	 Forró levegő kör alakú futótesttel	3	a gyártó által közölt adatok szerint	a gyártó által közölt adatok szerint
Gyümölcsös kalács	 Forró levegő kör alakú futótesttel	3	a gyártó által közölt adatok szerint	a gyártó által közölt adatok szerint

1) Megjegyzés: A hasábburgonyát sütés közben 2-3-szor meg kell fordítani.

Sütés

Sütési funkció **Forró levego kör alakú futotesttel**

Sütéskor tegye be a zsírszűrőt!

Sütőedény

- Minden hőálló edény felhasználható (kövesse a gyártó utasításait!).
- Azt ajánljuk, hogy a sovány húsokat **fedős sütőedényben** süssse. A hús így szaftosabb marad.
- Ha úgy akarja megsütni a húst, hogy vékony kéreg keletkezzen rajta, **fedő nélküli sütőedényben** süssse.




- Azt ajánljuk, hogy húst és halat **csak 1 kg fölött süssön sütőben**.
- A kifolyó húslé vagy zsír odaégésének elkerülése érdekében azt ajánljuk, hogy öntsön egy kis vizet a sütőedénybe.
- Szükség esetén (a sütési idő felénél vagy kétharmadánál) fordítsa meg a sültet.
- A nagy sülteteket és szárnyasokat sütés közben többször locsolja meg saját levükkel. Ettől jobban sül az étel.
- A sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja, és így gazdaságosabban használhatja a süttőt.

Tudnivalók a sütési táblázatról

A következő táblázatban szereplő adatok irányadó értékek.

Sütési táblázat (hús)



Étel	Forró levego kör alakú futotesttel 		
	polcok	Hőmérséklet (°C)	Idő óra: perc
Sertés			
Lapocka, nyak, sonkadarab (1000-1500 g)	1	170-190	1:30-2:00
Karaj, oldalas (1000-1500 g)	1	180-200	1:00-1:30
Fasírt (750-1000 g)	1	180-200	0:45-1:00
Előfőzött sertéscsülök (750-1000 g)	1	170-190	1:30-2:00
Marha			
Párolt hús (1000-1500 g)	1	180-200	2:00-2:30
Hátszín vagy filé, centiméterenként (magasság)	1	210-230*	0:06-0:09 centiméterenként (magasság)
Borjú			
Borjúsült (1000 g)	1	170-190	1:30-2:00
Borjúcomb (1500-2000 g)	1	170-190	2:00-2:30

Étel	Forró levegő kör alakú futótesttel 		
	polcok	Hőmérséklet (°C)	Idő óra: perc
Bárány			
Báránycomb (1000-1500 g)	1	170-190	1:15-2:00
Báránygerinc (1000-1500 g)	1	180-200	1:00-1:30
Frissensültek sütőlapon			
“Cordon bleu“ virsli	1	220-230*	0:05-0:08
Sült virsli	1	220-230*	0:12-0:15
Rántott szelet vagy karaj	1	220-230*	0:15-0:20
Frikadella	1	210-220*	0:15-0:20
Hal (párolt)			
Egész hal (1000-1500 g)	1	210-220	0:45-1:15
Szárnyasok			
Jérce, pulár (1-1,5 kg)	1	190-210	0:45-1:15
Fél csirke (400-500 grammként)	1	200-220	0:35-0:50
Szárnyas hús darabok (200-250 grammként)	1	200-220	0:35-0:50
Kacsa (1500-2000 g)	1	180-200	1:15-1:45
Vad			
Nyúlboroda, nyúlcomb (1000 grammig)	1	220-230*	0:25-0:40
Őz-/szarvasgerinc (1500-2000 g)	1	210-220	1:15-1:45
Őz-/szarvascomb (1500-2000 g)	1	200-210	1:30-2:15

* Melegítse elő a sütőt

Sütés alacsony hőmérsékleten

Sütési funkció: Sütés alacsony hőmérsékleten

Az Sütés alacsony hőmérsékleten   funkció használatával a sült puha lesz és különösen szaftos marad.

Az Sütés alacsony hőmérsékleten lágy, sovány húshoz és halhoz ajánljuk.

A párolt hús és a zsíros sertéssült például nem alkalmas az Sütés alacsony hőmérsékletenre.

A sütő az előre megadott hőmérsékletre fűt fel. Ha elérte ezt a hőmérsékletet, megszólal egy jelzőhang. A sütő automatikusan alacsonyabb további sütési hőmérsékletre kapcsol át.





Figyelem! A sütéshez tegye be a zsírszűrőt!



Alacsony hőmérsékleten történő sütési táblázat

Étel	Súly g	Hőmérsékletbe állítás	Polcmagasság	Idő összesen perc
Hátszín	1000-1500	120	1	90-110
Marhafilé	1000-1500	120	3	90-110
Borjúsült	1000-1500	120	1	100-120
Steak	200 - 300	120	3	20-30

(Sütés előtt serpenyőben süsse elő.)



Az Sütés alacsony hőmérsékleten   funkció használatakor mindig **fedő nélkül süssön**.

1. Nagyon forró serpenyőben süsse elő az ételt.
2. Tegye sütőtálba vagy közvetlenül a rostélyra, amely alatt legyen felfogólemez.
3. Tegye be a sütőbe. Válassza ki az Sütés alacsony hőmérsékleten   sütési funkciót, esetleg módosítsa a hőmérsékletet, és süsse készre az ételt (lásd táblázat).

Grill

Sütési funkció: Grill  **maximális hőmérsékletbeállítással**



Figyelem! Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

- A grillezéshez egyszerre használja a rostélyt és a lemezt.
- A megadott grillezési idők irányadó értékek.
- Grillezni legjobban a lapos hús- és haldarabokat lehet.

Grillezési táblázat

Grillezendő étel	polcok	Grillezési idő	
		1. Oldal	2. Oldal
Frikadella	3	8-10 perc	6-8 perc
Sertésfilé	2	10-12 perc	6-10 perc
Sült kolbász	3	8-10 perc	6-8 perc
Marhafilé-szelet, borjúszelet	3	6-7 perc	5-6 perc
Marhafilé, hátszín (kb. 1 kg)	2	10-12 perc	10-12 perc
Pírtós ¹⁾	3	4-6 perc	3-5 perc
Megkent pírtós	2	8-10 perc	—

1) A grillrostélyt lemez nélkül használja

Forró levegos grillezés

Sütési funkció: Forró levegos grillezés 

Étel	Hőmérséklet (°C)	Lemez	Grillrostély	Grillezési időpercben	után. perc után fordítsa meg
		polcok			
kis kakas (900-1000 g)	180-200	1	2	50-60	25-30
Töltött sertéstekercs (2000 g)	180-200	1	2	90-95	45
Tésztafelfűjt	180	—	2	30	—
Csőben sült burgonyafelfűjt	200	—	2	20-23	—
Csőben sült gnocchi	180	—	2	20-23	—
Karfiol hollandi mártással	200	—	2	15	—

Kiolvasztás

Sütési funkció: Kiolvasztás/ Aszalás (Hőmérséklet- beállítás: 30 °C)

- A kicsomagolt ételt tegye egy tányérban a rostélyra.
- Ne tányérral vagy tállal fedje le az ételt, mert így nagy mértékben megnő a kiolvasztás ideje.
- Kiolvasztáshoz az **1. polcra** tolja be a rostélyt.

Kiolvasztási táblázat

Étel	Kiolvasztási idő (perc)	Utóolvasztás (perc)	megjegyzés
Kis kakas (1000 g)	100-140	20-30	Tegye a kis kakast egy lefordított csészézealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg
Hús, 1000g	100-140	20-30	Félidőben fordítsa meg
Hús, 500g	90-120	20-30	Félidőben fordítsa meg
Pisztráng, 150g	25-35	10-15	—
Földieper, 300g	30-40	10-20	—
Vaj, 250g	30-40	10-15	—
Tejszín, 2 × 200g	80-100	10-15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha néhány helyen még fagyos
Torta, 1400g	60	60	—

Aszalás

Sütési funkció: Kiolvasztás/

Aszalás

- Tegyen zsírpapírt vagy sütőpapírt a lapra.
- Jobb lesz az eredmény, ha az aszalási idő felénél kikapcsolja a sütőt, kinyitja az ajtaját és egész éjszaka hűlni hagyja.
- Ezután aszalja készre az aszalnivaló zöldséget, gyümölcsöt.

Aszalandó étel	Hőmérséklet (°C)	polcok		Idő (perc) (irányadó érték)
		1 polc	2 polc	
Zöldség				
bab	75	2	2 / 4	6-9
Paprika (csíkokra vágva)	75	2	2 / 4	5-8
Leveszöldség	75	2	2 / 4	5-6
Gomba	50	2	2 / 4	6-9
Fűszernövény	40-50	2	2 / 4	2-4
Gyümölcs				
Szilva	75	2	2 / 4	8-12
Sárgabarack	75	2	2 / 4	8-12
Almaszeletek	75	2	2 / 4	6-9
Körte	75	2	2 / 4	9-13

Befőzés

Sütési funkció: Forró levegő kör alakú futotesttel

- Befőzéshez csak kereskedelmi forgalomban kapható, azonos méretű üvegeket használjon.
- **A twist off vagy bajonettzáras üvegek és fémdobozok nem használhatók.**
- Befőzéshez az **1-es polcot** használja.
- Befőzéshez használja a lemezt. Erre hat darab egy literes üveg fér.
- Az üvegekbe azonos mennyiséget kell tölteni, és le kell zárni őket.
- Úgy tegye az üvegeket a lemezre, hogy ne érjenek egymáshoz.
- Öntsön kb. 1/2 liter vizet a lemezre, hogy elegendő nedvesség legyen a sütő belsejében.
- Amint a folyadék gyöngyözni kezd (1-literes üvegek esetén kb. 35-60 perc múlva), kapcsolja ki a sütőt, vagy vegye vissza 100 °C-ra a hőmérsékletet (lásd táblázat).


Befőzési táblázat

A megadott befőzési idő és hőmérséklet irányadó érték.

Befőznivaló	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	továbbfőzés 100 °C-on (perc)
bogyós gyümölcs			
földieper, áfonya, málna, érett egres	160-170	35-45	—
éretlen egres	160-170	35-45	10-15
csonthéjas gyümölcs			
körte, birsalma, szilva	160-170	35-45	10-15
zöldség			
bébirépa (karotta) ¹⁾	160-170	50-60	5-10
gomba ¹⁾	160-170	40-60	10-15
uborka	160-170	50-60	—
Vegyes zöldség	160-170	50-60	15
Karalábé, borsó, spárga	160-170	50-60	15-20
bab	160-170	50-60	—


1) Hagyja állni a kikapcsolt sütőben

Programozott funkciók és receptek


A készülék 12 programozott funkciót és receptet tartalmaz, amelyek a sütési program  gomb megnyomásával egymás után kiválaszthatók.

- P 1** TISZTÍTÁS (Tisztítóprogram)
- P 2** ZOELDSEG 500-1000 G (Zöldségtál)
- P 3** RAKOTT KRUMPLI
- P 4** FEHER KENYER500-700 G
ZSEMLE, EGYENKÉNT 40 G
- P 5** (Szendvicszsemle, 40g)
- P 6** HAL-FILE (átsütve)
- P 7** PISZTRANG 250-300 G
- P 8** PIZZA
- P 9** QUICHE LORRAINE
- P10** KIS KAKAS, 1000 G
- P11** BORJÚHÁTSZÍN1000 G
- P12** MELEGITES

TISZTÍTÁS (Tisztítóprogram)

1. Töltsön kb. 150 ml vizet és 1 evőkanál ecetet a gőzfejlesztőbe.
2. A tisztítási automatikát indítsa el a sütési program  gombjának megnyomásával.

A tisztítóprogram végét a háromszor felhangzó jelzőhang jelzi.

3. A Be/ki  gomb megnyomásával kapcsolja ki a jelzőhangot és a sütőt.

Egy puha kendővel törölje ki a sütőt.

Távolítsa el a gőzfejlesztőben lévő maradék vizet.

Ha azt akarja, hogy teljesen kiszáradjon a sütő, kb. 1 órán át hagyja nyitva a sütő ajtaját.

Beállítás	Polcmagasság	Időtartam	Víz hozzáadása a víztartályon át
-----------	--------------	-----------	----------------------------------

P1 TISZTÍTÁS	—	15 perc	150 ml
------------------------	---	---------	--------

Biopárolás



Receptek

ZOELDSEG 500-1000 G (Zöldségtál)

Főzőedény:

Bármilyen főzőedényt választhat amely legalább 100 °C-ig hőálló.

Hozzávalók:

- 400 g karfiol
- 200 g karotta
- 200 g karalábé
- 200 g sárga és piros paprika

Elkészítés:

Öblítse le, majd szedje szét rózsákra a karfiolt.

Hámozza meg, és vágja egyben bekapható darabokra a karottát és a karalábét.

Mossa meg, majd vágja csíkokra a paprikát.

Tegyen mindent egy fedetlen edénybe, és párolja víz hozzáadásánélkül. Ennél a sütési eljárásnál elhagyhatja a fűszerezést és sózást.

Beállítás	Polcmagasság	Időtartam	Víz hozzáadása a víztartályon át
-----------	--------------	-----------	----------------------------------

P2 ZOELDSEG 500-1000 G	1 és 4	40 perc	650 ml
-------------------------------------	--------	---------	--------

Biopárolás



RAKOTT KRUMPLI(4-5 személyre)**Előkészítés**

Vajazzon ki egy tűzálló, 30 x 21 cm méretű üvegedényt.


Hozzávalók:

- 1000 g burgonya
- 60 g reszelt sajt
- 200 ml tejszín
- 200 ml tej
- só, bors, szerecsendió, fokhagyma

Elkészítés:

Hámozza meg a burgonyát, vágja kb. 3 mm vékony szeletekre, és rétegesen fektesse egy felfújtformába. Fűszerezze sóval, borssal, szerecsendióval és fokhagymával.

Keverje össze a tejet és a tejszínt, és öntse a burgonyára. A végén szórja rá a reszelt sajtot.

Beállítás	Polcmagasság	Időtartam	Víz hozzáadása a víztartályon át
P3 RAKOTT KRUMPLI Szakaszos párolás  190°C	2	50 perc	200 ml

FEHER KENYER**Hozzávalók:**

- 1000 g liszt (405-ös típus)
- 1 kocka friss élesztő vagy 2 csomag száraz élesztő
- 600 ml tej
- 15 g só

Elkészítés:


Tegyen lisztet és sót egy nagy tálba. Oldja fel az élesztőt a tejben, és öntse bele a lisztbe. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát.

A liszt minőségétől függően lehet, hogy valamivel több tejjre lesz szükség.

Kelessze kétszeresre a tésztát.

Formáljon két kenyeret a tésztából, és tegye a kikent sütőlapra vagy aprósütemények sütéséhez használatos lapra (különleges tartozék). Kelessze meg még egyszer, másfélszeresre a kenyeret.

Sütés előtt szórjon RÁ egy kis lisztet és egy éles késsel ejtsen raja 3-4 átlós, legalább 1 cm mély vágást.

Beállítás	Polcmagasság	Időtartam	Víz hozzáadása a víztartályon át
P4 FEHER KENYER 500-700 G Szakaszos párolás  200°C	2	55 perc	200 ml

ZSEMLE, EGYENKÉNT 40 G (Party zsemlek 40 g)

Hozzávalók:


- 500 g liszt (405-ös típus)
- 20 g friss élesztő vagy 1 csomag szárazélesztő
- 300 ml víz
- 10 g só

Elkészítés:

Tegyen lisztet és sót egy nagy tálba. Oldja fel az élesztőt vízben, és öntse bele a lisztbe. A hozzávalókból gyúrjon nyújtható tésztát.

Kelessze kétszeresre a tésztát.

Vágja darabokra a tésztát, formájon belőlük zsemleket, és tegye a zsemleket a kikent sütőlapra vagy az aprósütemények sütéséhez használatos lapra (különleges tartozék). Hagyja még egyszer kb. 25 percig kelni a zsemleket. Sütés előtt vágjon keresztet a zsemlékre. Szórhat a zsemlékre mákot, köménymagot vagy szezámmagot.

Beállítás	Polcmagasság	Időtartam	Víz hozzáadása a víztartályon át
P5 ZSEMLE, EGYENKÉNT 40 G Szakaszos párolás  220 °C	3	15 perc	200 ml

HAL-FILE (700g)

Hozzávalók:


- 700 g fogas vagy kockára vágott tavipisztráng-filé
- 100 g reszelt ementáli
- 200 ml tejszín
- 50 g zsemlemorzsa
- só, bors, szerecsendió
- Apróra vágott petrezselyem
- 40 g vaj a forma kikenéséhez

Elkészítés:

Csepegtessen citromlevet a halfilére, és hagyja egy kicsit állni. Háztartási papírkendővel itassa fel a fölösleges levét.

Ezután sózza és borsozza meg a halfilék mindkét oldalát. Ezután tegye a halat egy vajjal kikent, tűzálló formába.

Keverje össze, majd egyenletesen elosztva tegye a halfilére a tejszínt, a reszelt sajtot, a zsemlemorzsat és az apróra vágott petrezselymet.

Beállítás	Polcmagasság	Időtartam	Víz hozzáadása a víztartályon át
P6 HAL-FILE Szakaszos párolás  200 °C	2	25 perc	250 ml

PISZTRANG 250-300 G**Hozzávalók:**

- 4 pisztráng 250 - 300 g/db
- citromlé, bors, só

Elkészítés:

Kívül és belül egyaránt alaposan mossa meg a pisztrángot, majd csepegtessen rá citromlevet, fűszerezze meg és tegye kettesével egy-egy lyukas betétes, nemesacél formába (külön beszerezhető).

Pirított mandulával tálalja.

Kékpisztráng változat:

Mielőtt beteszi a pisztrángot a lyukas betétes nemesacél formába, öntse le forró, ecetes vízzel.

Beállítás	Polcmagasság	Időtartam	Víz hozzáadása a víztartályon át
-----------	--------------	-----------	----------------------------------

P7

PISZTRANG 2 30 perc 400 ml

Biopárolás**PIZZA (4 Db. kerek, Ő 28cm)****Előkészítés:**

Paradicsommártás

Hozzávalók a tésztához:

- 500 g liszt (405-ös típus)
- 250 ml víz
- 20 g élesztő
- 1 tojás
- 2 evőkanál olívaolaj
- 1 teáskanál só

A tészta elkészítése:

Oldja fel vízben az élesztőt, és a többi hozzávalóval együtt gyúrjon belőle lágy tésztát.

Ezután lefedve 30 percig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel.

Paradicsommártás hozzávalói:

- 2 doboz hámozott, darabolt paradicsom (800 g)
- 100 g apró kockára vágott hagyma
- 2 apró kockára vágott fokhagyma
- Só, bors, oregánó vagy pizzafűszer

Paradicsommártás elkészítése:

Keverje a hagymát és a fűszert a paradicsomhoz, és párolja el a folyadékot, míg egy sűrű mártást nem kap. Hagyja lehűlni.

Hozzávalók a rakományhoz:

600 g, 1 cm-es kockákra vágott feta vagy mozzarella sajt,

Pizzánként 150 g

Feltétek 400 g

Sonka, szalámi, gomba, szalonnakocka, szardella,

Pizzánként 100 g

Befejezés:

Válassza szét a tésztát 4 adagra, formáljon belőle korongokat, és sok liszttel simítsa kb. 3-4 mm vastag lapokká. A tésztaalapokat kenje be hideg paradicsommártással úgy, hogy a szélén kb. 1 cm-es szegélyt kihagy. A választott feltéteket és a feta vagy mozzarella sajtot egyenletesen ossza el.

A süsse 230 °C fokon, előmelegített sütőben.

Beállítás	Polcmagasság	Időtartam	Víz hozzáadása a víztartályon át
-----------	--------------	-----------	----------------------------------

P8 PIZZA

Forró levegő kör alakú futotesttel
 230 °C

3 25 perc —

QUICHE LORRAINE

Hozzávalók a tésztához:

- 250 g liszt (405-ös típus)
- 125 g vaj
- 60 ml víz
- 1 teáskanál só
- bors és szerecsendió

Elkészítés:

Keverje el a lisztet a vajjal és a sóval, öntsön hozzá vizet és gyúrjon belőle tésztát.

Tegye be a tésztát 1 órára a hűtőszekrénybe.

Hozzávalók a rakományhoz:

- 100 ml tej
- 150 ml tejföl
- 2 tojás
- 150 g reszelt greyerzi vagy ementáli
- 150 g sovány, kockára vágott húsos szalonna
- 150 g kockára vágott hagyma
- bors, szerecsendió


Elkészítés:

Enyhén párolja meg a szalonnát és a hagymát.

Keverje össze egymással a tejet, a tejszínt, a tojást és a fűszereket, majd keverje bele a sajtot.

Befejezés:

Nyújtsa ki, majd tegye a tésztát kikent, rugós sütőformába (o 28 cm). Terítse el egyenletesen a húsos szalonnát és a hagymát, és öntse rá az öntetet.

Beállítás	Polcma- gasság	Időtár- tam	Víz hozzáadása a víztartályon át
P9 QUICHE LORRAINE Forró levego kör alakú futotesttel  190 °C	3	35 perc	—

CSIRKE 1200 G

Hozzávalók:

- 1 kis kakas (1000 - 1200 g)
- 2 evőkanál mogoróolaj
- só, bors, paprika, currypor

Elkészítés:



Mossa meg, és háztartási papírkendővel szárítsa meg a kakast.

Keverje el a fűszert az olajjal, és kenje be vele egyenletesen a kakas belsejét és külsejét.

Ezután mellel lefelé tegye be a kakast tűzálló formába, vagy lyukacsos betétes üvegformába (különleges tartozék).

Kb. 25 perc elteltével fordítsa meg.

Az első jelzőhang megszólalásakor (kb. 50 perc elteltével) ellenőrizze, mennyire sült át a hús. Ha még kell sütni a húst, engedje letelni a második jelzőhangig tartó időt (kb. még 10 perc).

Beállítás	Polcma- gasság	Időtár- tam	Víz hozzáadása a víztartályon át
P10 CSIRKE 1200 G Szakaszos párolás   200 °C	2	55 perc	200 ml

BORJÚHÁTSZÍN(4-6 személyre)**Előkészítés:**

A húst 1 órával előtte vegye ki a hűtőszekrényből.

Hozzávalók:

- 1000 g borjúhátuszín
- 2 evőkanál mogyoróolaj
- só, bors, paprika, kevés mustár

Elkészítés:

Mossa meg, és háztartási papírkendővel szárítsa meg a borjúhúst.

Keverje el a fűszert a mogyoróolajjal, és kenje be vele egyenletesen a húst.

A borjúgerincet serpenyőben nagyon nagy hőfokon minden oldalról süssse elő 10 percig, és tegye az előmelegített sütőformába.

Sütőforma:

Hőálló üveg, kerámia, vagy öntöttvas serpenyő.


MELEGITES(ételek 4-6 személyre)**Főzőedény:**


Bármilyen főzőedényt választhat amely legalább 110 °C-ig hőálló.

Elkészítés:

Az ételeket egyenként, vagy vegyesen rendezze el a tányéron, vagy a főzőedényben Fedő nélkül tegye be a sütőbe.

Max. 6 tányér (Ř 26 cm).

Beállítás	Polcmagasság	Időtartam	Víz hozzáadása a víztartályon át
P12 MELEGITES Szakaszos párolás  110 °C	1 és 4	20 perc	200 ml

Beállítás	Polcmagasság	Időtartam	Víz hozzáadása a víztartályon át
P11 BORJÚHÁTSZÍN Szakaszos párolás  180 °C	2	80 perc	200 ml

Tisztítás és gondozás



Figyelem! A sütő csak kikapcsolt és kihűlt állapotban tisztítható!

Figyelem! A készülék gőzsugárral vagy nagy nyomású tisztítóval történő tisztítása biztonsági okokból tilos.

Figyelem! Ne használjon súrolószert, agresszív tisztítószereket vagy karcoló tárgyakat

A készülék külseje

- A készülék előlapját puha kendővel és meleg, mosogatószeres vízzel törölje le.
- Fém előlaphoz a kereskedelmi forgalomban kapható ápolószert használjon.

Sütőtér

Tisztítóprogram

A TISZTÍTÁS funkció részletes leírása a "Programozott funkciók és receptek" c. fejezetben található.



Kézi tisztítás



Figyelem! A sütő csak kihűlt állapotban tisztítható.



Minden használat után tisztítsa meg a készüléket. A szennyeződés így távolítható el a legkönnyebben, és nem is ég bele a sütőbe.

1. A sütő ajtajának kinyitásakor automatikusan bekapcsol a sütő világítása.
2. Minden egyes használat után törölje ki a sütő belsejét öblítőszeres lúggal, majd szárítsa meg. A tisztításhoz ne használjon éles tárgyakat és súroló tisztítószert! Biopárolás . Ha szükséges, áztassa be a szennyeződések, vagy kapcsolja be rövid időre a Biopárolás  funkciót.



A makacs foltok különleges tűzhelytisztítóval távolíthatók el.



Figyelem! Tűzhelytisztító spray használata esetén mindenképpen vegye figyelembe a gyártó utasításait!

Sütőfedél katalitikus tisztító rásegítéssel

(durva, porózus felület)

A sütőfedél katalitikus tisztítórásegítéssel rendelkezik, mely 200 °C fok felett a kisebb szennyeződésekkel leégeti.

A tisztítórásegítés optimális működése érdekében vegye figyelembe a következő utasításokat.



Figyelem! Ne használjon karcoló vagy súroló hatású tisztítószeret, sőtőtisztító sprayt, csiszolóvattát, szappant vagy egyéb más tisztítószeret. Ezek tönkreteszik a sütőfedél tisztítórásegítését.

Amennyiben maradványokat talál, azokat egy nedves, **puha** szivaccsal törölje le.



A sőtőt mindig csak rövid időre nyissa ki, ezzel segíti a katalitikus tisztítórásegítést.



Figyelem! Ne használjon textil kendőt. A szálak a durva felületre tapadnak.

Tartozék

A betolható alkatrészeket (rostély, sütőlap, vezetőrács stb.) minden egyes használat után mosogassa el és jól szárítsa meg. A könnyebb tisztítás érdekében áztassa be röviden ezeket a darabokat.

Zsírszűrő

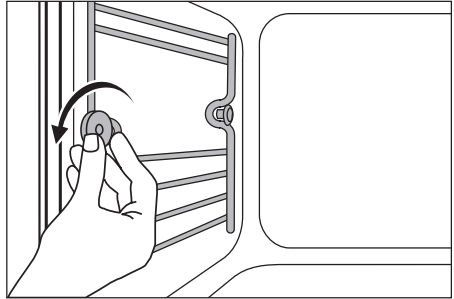
1. A zsírszűrőt forró, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben kell tisztítani.
2. Ha nagyon erős a szennyeződés, tegyen egy kis vízbe 2-3 evőkanál gépi mosogatószeret, és ebben főzze ki a zsírszűrőt.

Vezetőrács

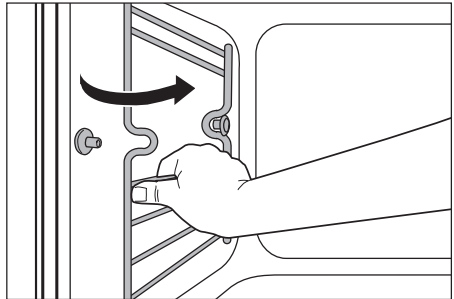
Az oldalfal tisztításához le lehet venni a sütő bal és jobb oldalfalán lévő vezetőrácsokat.

Vezetőrács levétele

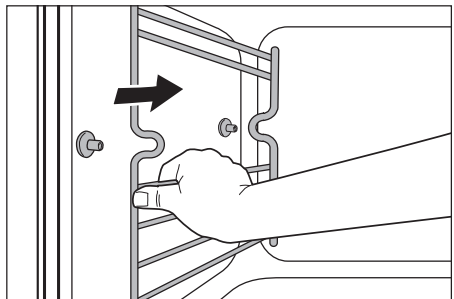
1. Lazítsa meg a csavart.



2. Húzza oldalra a rácsot.

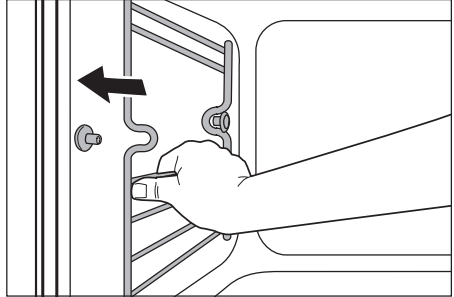


3. Emelje ki a rácsot a hátsó felfüggesztésből.

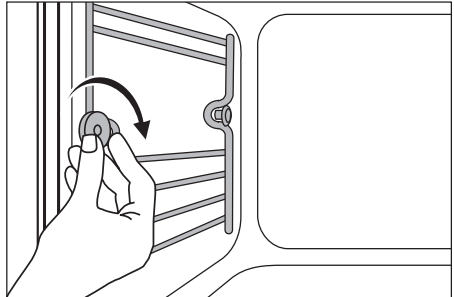


Vezetőrács behelyezése

1. Tegye be a rácsot a hátsó felfüggesztésbe, és nyomja meg oldalt a menetet.



2. Tegye vissza és húzza meg a csavart.



Gőzfejlesztő rendszer



Figyelem! A gőzfejlesztőt minden egyes használat után szárazra kell törölni. Szivaccsal itassa fel a vizet.



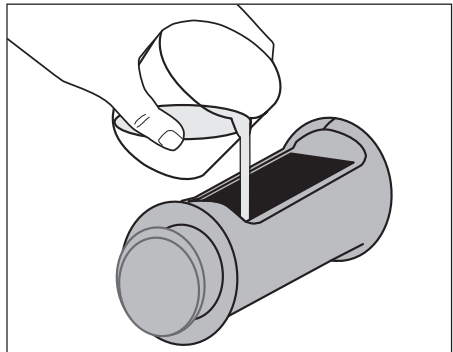
Az esetleges mészkőmaradékokat ecetes vízzel lehet a legjobban eltávolítani.



Figyelem! A mészkőtelenítő vegyszerek károsíthatják a sütő zománcát. Mindenképpen vegye figyelembe a gyártó utasításait !

Víztartály és gőzfejlesztő

1. Töltsön kb. 250 ml ecetes vizet a **gőzfejlesztő** víztartályába.
Hagyja kb. 10 percig hatni.
2. Egy nem karcoló szivaccsal távolítsa el az ecetes vizet.
3. A gőzfejlesztő rendszert a **víztartályon** keresztül öblítse át tiszta vízzel (100-200 ml).
4. Szivaccsal itassa fel a vizet a gőzfejlesztőből, majd törölje szárazra.
5. Ha azt akarja, hogy teljesen kiszáradjon a sütő, nyissa ki a sütő ajtaját.



Sütővilágítás



Figyelem! Vigyázat! Áramütésveszély! A sütővilágítás izzójának cseréje előtt

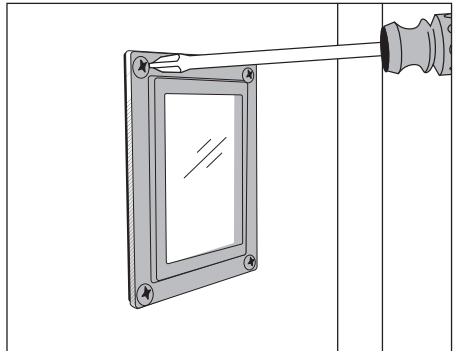
- kapcsolja ki a sütőt!
- Csavarja ki a biztosítékot ill. kapcsolja le a kismegszakítót.



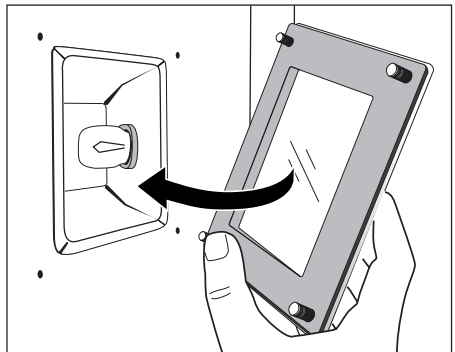
Az izzó és az üvegfedél védelme érdekében tegyen egy kendőt a sütő aljára.

**Az oldalsó izzó cseréje/
az üvegfedél tisztítása**

1. Vegye le a bal oldali vezetőrácst.
2. Egy csavarhúzóval lazítsa meg a fémfedél csavarjait.
3. Vegye le és tisztítsa meg a fémfedlet és a tömítést.
4. Amennyiben szükséges:
A sütővilágítás izzóját (25 Watt, 230 V, 300°C-ig hőálló) cserélje ki.



5. Tegye vissza a fémfedelelet és a tömítést, majd húzza meg a csavarokat.
6. Tegye be a rácst.

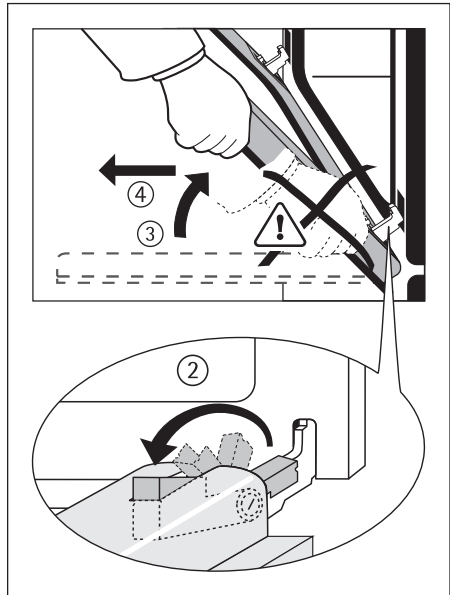


A sütő ajtaja

A sütő ajtaja tisztításhoz kiakasztható.

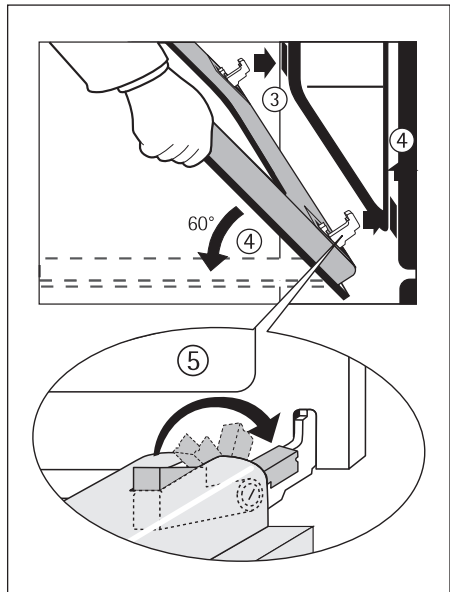
A sütő ajtajának kiakasztása

1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.
2. Mindkét zsanéron **nyissa ki teljesen a befogóemelőt**.
3. Fogja meg két kézzel a sütő ajtajának oldalát és **az ellenállást legyőzve** zárja be kb. 3/4-ig.
4. Húzza le az ajtót a sütőről (**Vigyázat: nehéz!**).
5. A karcolások elkerülése érdekében a sütő ajtaját külső oldalával lefelé helyezze puha, egyenes felületre, például egy takaróra.




A sütő ajtajának beakasztása

1. A fogantyú oldalán két kézzel fogja meg az ajtót.
2. Tartsa kb. 60 fokos szögben az ajtót.
3. Amennyire lehet, **egyszerre** tolja a zsanérokat a sütő alján jobbra és balra lévő kivágásba.
4. Ameddig engedi, emelje fel az ajtót, majd nyissa ki egészen.
5. Mindkét zsanéron nyissa ki teljesen a befogóemelőt.
6. Csukja be a sütő ajtaját.



Mit tegyünk, ha ...?

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő nem melegszik	A sütő nincs bekapcsolva.	A sütő bekapcsolása
	Az idő nincs beállítva.	Idő beállítása
	Nem hajtotta végre a szükséges beállításokat	Ellenőrizze a beállításokat.
	Bekapcsolt a biztonsági kikapcsolás.	Lásd biztonsági kikapcsolás.
	A gyermekzár be van kapcsolva.	Gyermekzár kikapcsolása
	Kioldott a biztosíték (a biztosítéktáblán).	Ellenőrizze a biztosítékok. Amennyiben a biztosíték többször kiold, hívjon megfelelő képesítéssel rendelkező villanyszerelőt.
A sütő nem világít.	A sütő lámpája tönkrement.	Cserélje ki a sütőlámpát.
A sütő nem melegszik és "d" világít a kijelzőn Nincs szellőző üzemmód	A teszt funkció be van kapcsolva	Kapcsolja ki a készüléket Tartsa nyomva egyszerre a  és + gombot, amíg hangjelzés nem hallatszik, és a kijelzőn ki nem alszik a "d" betű

Amennyiben e használati útmutatóban leírt javaslatok követésével nem tudja elhárítani a hibát, forduljon a vevőszolgálatához.



Figyelem!A készüléket csak szakember javíthatja! A szakszerűtlen javítások komoly veszélyt jelenthetnek a felhasználóra.



Kezelési hiba esetén a vevőszolgálati technikus kiszállása a garancia ideje alatt sem ingyenes.



Fém előlapos készülékekkel kapcsolatos tudnivalók:

A készülék előlapja miatt az ajtó kinyitása után, a sütés alatt vagy röviddel azután rövid időre páralecsapódás jelentkezhethet az ajtó belső üvegén.

Szerelési útmutató



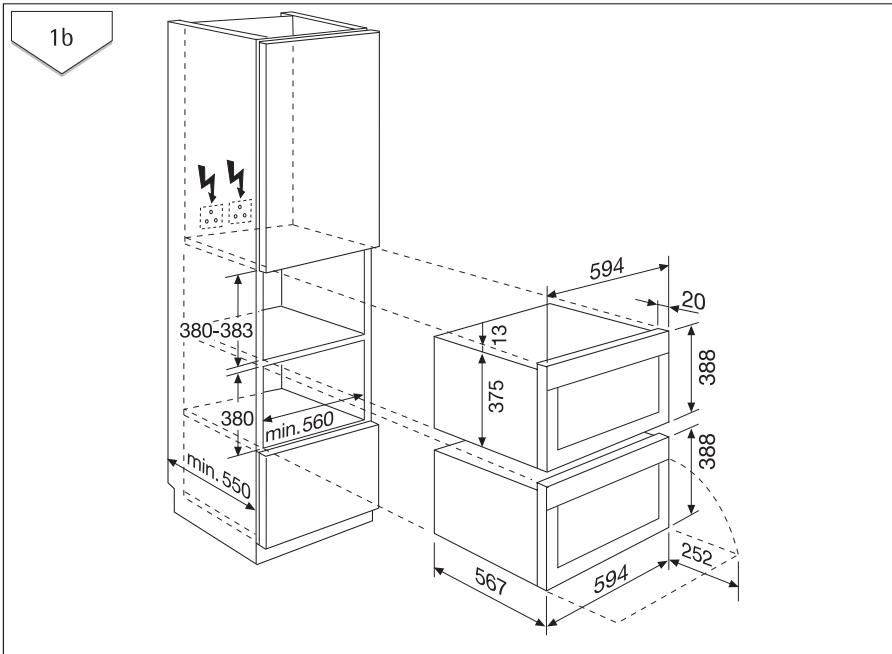
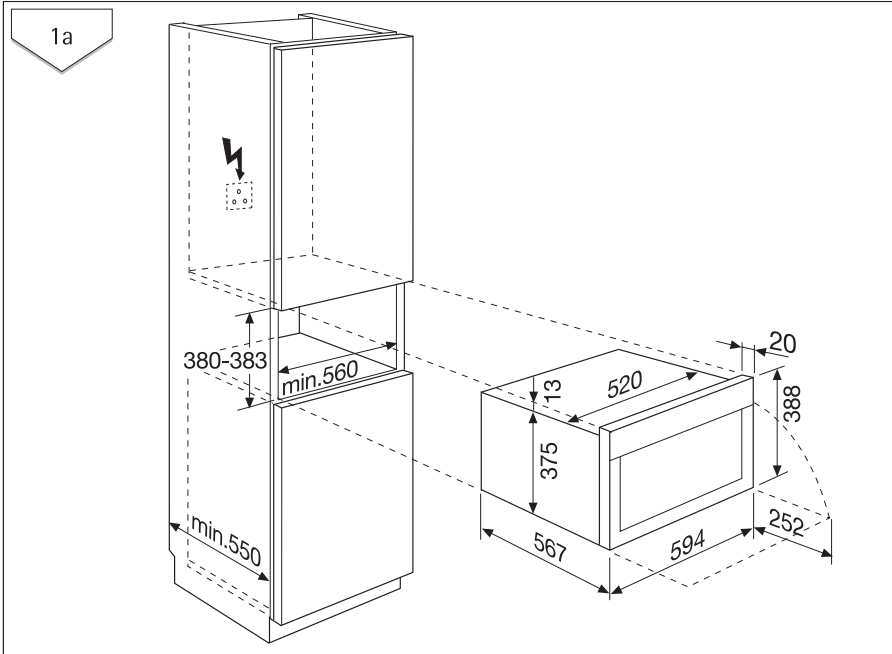
Figyelem! Az új készüléket csak arra feljogosított szakember szerelheti és csatlakoztathatja.

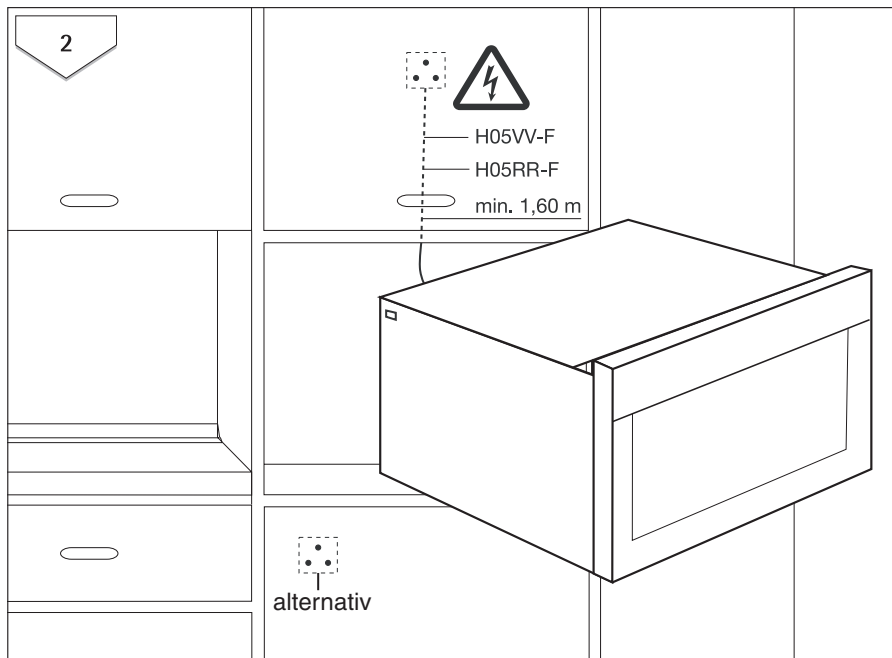
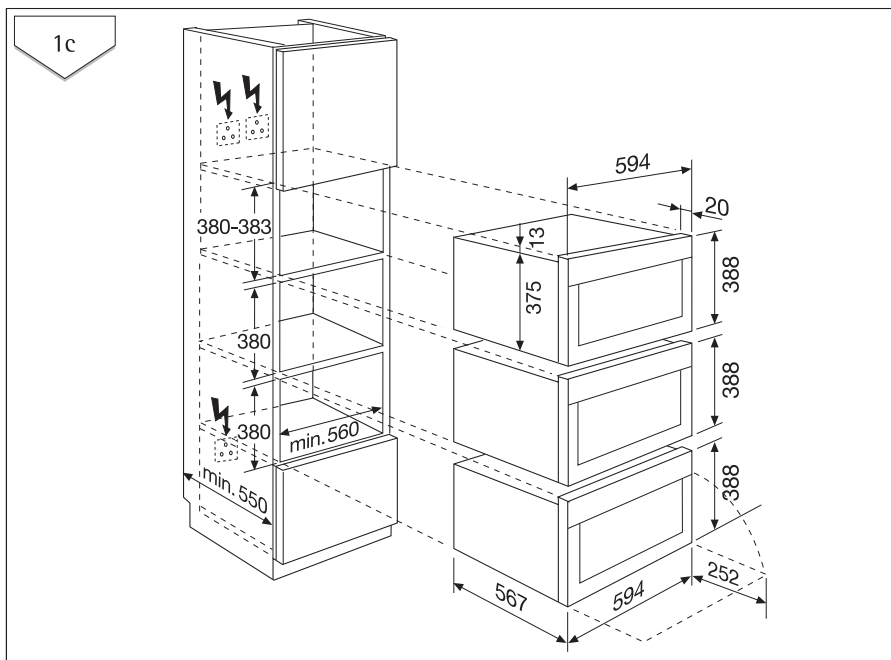
Kérjük, vegye figyelembe ezt a rendelkezést, ellenkező esetben ugyanis a garanciális igény nem érvényes.

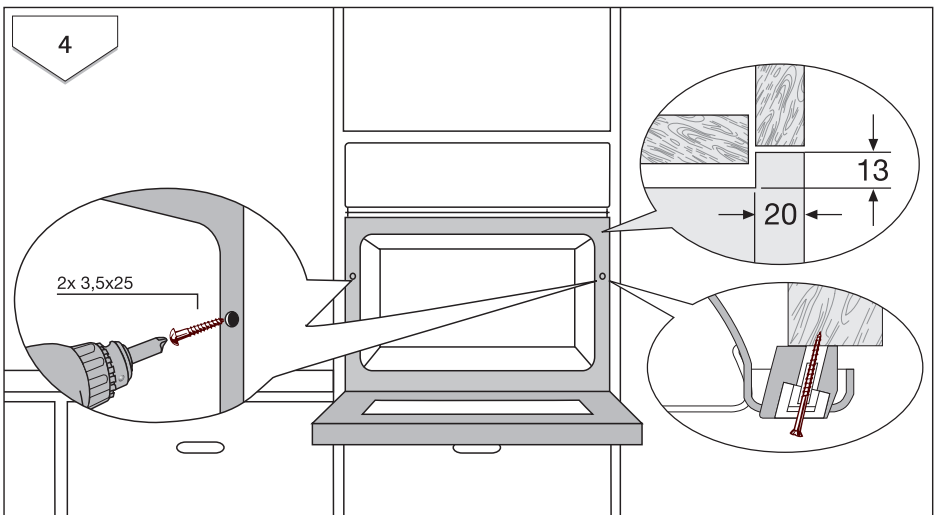
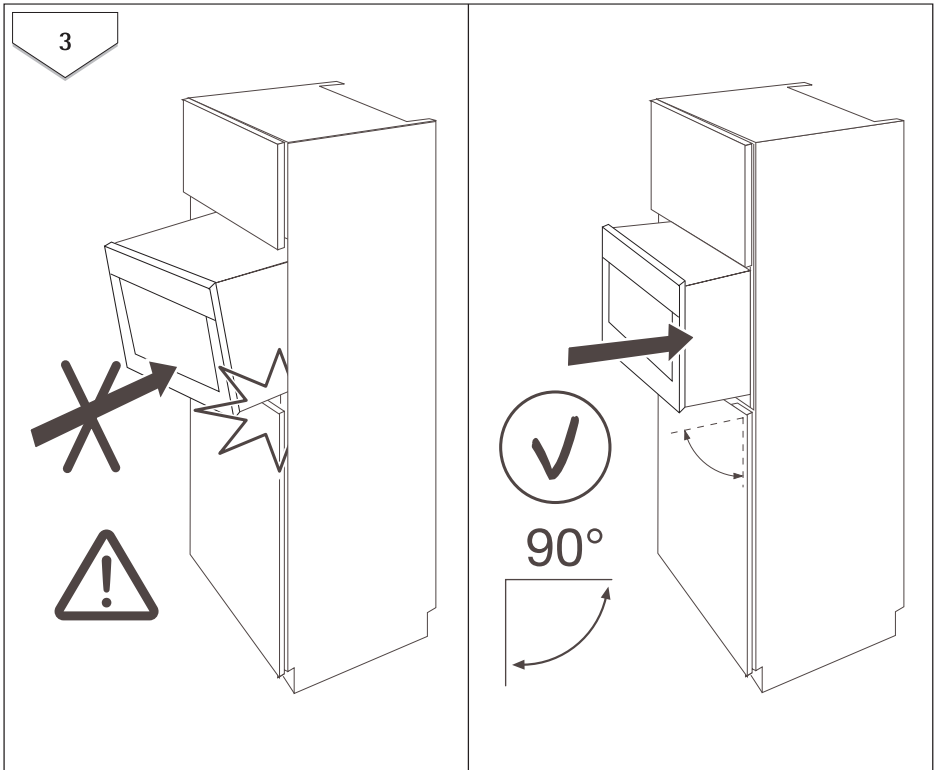


A szerelőnek szóló biztonsági tudnivalók

- Az elektromos hálózatra való csatlakoztatást úgy kell elvégezni, hogy a készülék és a hálózat közé egy legalább 3mm-es érintkezési hézagú, több pólusú kikapcsolót kell tenni.
Erre alkalmas eszközök pl. az LS-kapcsoló, biztosítékok (a csavaros biztosítékokat ki kell venni a foglalatból) és FI-relék. FI-relé és védőrelé.
- A csatlakozást a hálózati csatlakozó segítségével úgy kell végrehajtani, hogy a hálózati csatlakozó hozzáférhető legyen és az irányítótermen kívül helyezkedjen el.
- A beszerelés során biztosítani kell az érintésvédelmet.
- A befogadó szekrénynek stabilan kell állnia: meg kell felelnie a DIN 68930 szabványban foglaltaknak.







Ártalmatlanítás




Csomagolóanyag

A csomagolóhoz felhasznált anyag környezetkímélő és újra felhasználható. A műanyag részek külön meg vannak jelölve, pl. >PE<, >PS< stb. A csomagolóanyagot a rajta lévő jelölésnek megfelelően az ártalmatlanító helyeken az arra kijelölt gyűjtőtartályba ártalmatlanítsa.



Elhasznált készülék

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.



Figyelem! Ártalmatlanítás előtt használhatatlanná kell tenni a régi készüléket, hogy ne jelentsen további veszélyt.

Ehhez válassza le a készüléket a villamos hálózatról és távolítsa el a hálózati kábelt.

Garancia/Vevőszolgálat

Európai Jótállás

A jelen készülékre az Electrolux a jelen kézikönyv hátlapján felsorolt országok mindegyikében a készülék garancialevelében vagy egyébként a törvényben megszabott időtartamra vállal jótállást. Amennyiben a vásárló az alábbiakban felsorolt országok közül valamelyik másik országba te-lepül át, az alábbi követelmények teljesítése e-setén a készülékre vonatkozó jótállás szintén átteleplethető:

- A készülékre vállalt jótállás a készülék eredeti vásárlásának napjával kezdődik, melyet a vásárló a készülék eladója által kiadott érvényes, vásárlást igazoló okmány bemutatásával tud igazolni.
- A készülékre vállalt jótállás ugyanolyan időtartamra érvényes és ugyanolyan mértékben terjed ki a munkadíjra és alkatrészekre, mint a vásárló új lakóhelye szerinti országban az adott modellre vagy termékféleségre érvényben lévő jótállás.
- A készülékre vállalt jótállás a termékhez kötődik, a jótállási jog másik felhasználóra átruházható.
- A készülék üzembe helyezése és használata az Electrolux által kiadott utasításoknak megfelelően történt, és kizárólag háztartásban használták, kereskedelmi célokra nem.
- A készüléket az új lakóhely szerinti országban hatályos összes vonatkozó előírásnak megfelelően helyezték üzembe.
- A jelen Európai Jótállás rendelkezései a törvény által biztosított vásárlói jogokat nem érintik.

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn

		
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Verkių 29, LT-09108 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Rislřkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o. Gerbiceva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“

Tárgymutató

B		T	
Befőzés	40	Táblázatok és tanácsok	25
befőzési táblázat	40	Tartozék	9, 14
biztonság	5	Teszt funkció	10
F		Tisztítás	
Felfújtak és átsütött ételek	34	Gőzfejlesztő rendszer	48
G		Sütőfedél	46
Gombok jelzőhangjai	25	Sütőlámpa	48
Gyermekzár	24	Sütőtér	46
I		Vezetőrács	47
időkijelzés	23	tisztítás	
Interval Cooking	29	Előtisztítás	10
J		tartozék	47
javítás	5	zsírszűrő	47
K		V	
Készételek	34	Vezetőrács	47
Kezelőpanel	8	Z	
Kiolvasztás	38	zsírszűrő	15
M			
Memória funkció	17		
O			
Óra	11		
Funkciók	19		
Óra-funkciók	17		
P			
párolási funkciók	15		
R			
Rostély	14		
rostély	9		
S			
sütés	30, 35		
Sütési programok	17		
Sütő			
Funkciók	14		
Használata	11		
Tartozék	9		
Sütőlap	14		
sütőlap	9		

Szerviz

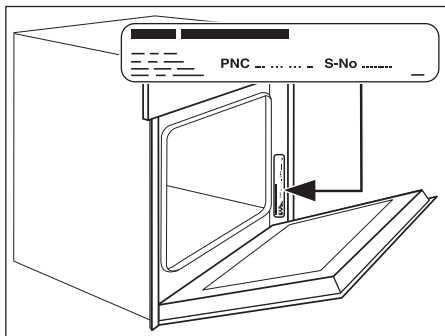
Műszaki hiba esetén először ellenőrizze, hogy a használati utasítás segítségével ("Mit tegyünk, ha ...?" c. fejezet) saját maga is el tudja hárítani a hibát vagy nem.

Ha saját maga nem tudja elhárítani a hibát, forduljon vevőszolgálatunkhoz vagy szervizpartnerünkhöz.

Ahhoz, hogy gyorsan segíthessünk, a következő adatokra van szükségünk:

- Modell
- Termékszám (PNC)
- Sorozatszám (S-szám)
(A számok az adattáblán találhatóak.)
- A hiba típusa
- A készülék kijelzőjén esetleg megjelenő hibaüzenet

Azt ajánljuk, írja be ide a készülék azonosítószámait, hogy kéznél legyenek, ha kell:



Modell:

PNC:

S-szám:

www.electrolux.com

www.electrolux.hu