



használati útmutató

Beépíthető elektromos  
sütő

**We were thinking of you**  
when we made this product

<http://www.markabolt.hu>

## **Üdvözljük 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	11
A sütő használata	13
Használat, táblázatok és tanácsok	37
Tisztítás és gondozás	56
Mit tegyünk, ha ...?	66
Szerelési útmutató	68
Ártalmatlanítás	73
Szerviz	74

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 szakülethez.

### Biztonság a gyermekek számára

- Ha a készülék üzemel, akkor soha ne engedje felügyelet nélkül a kisgyerekeket a készülék közelébe.

### 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.
- 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 ételeket 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.

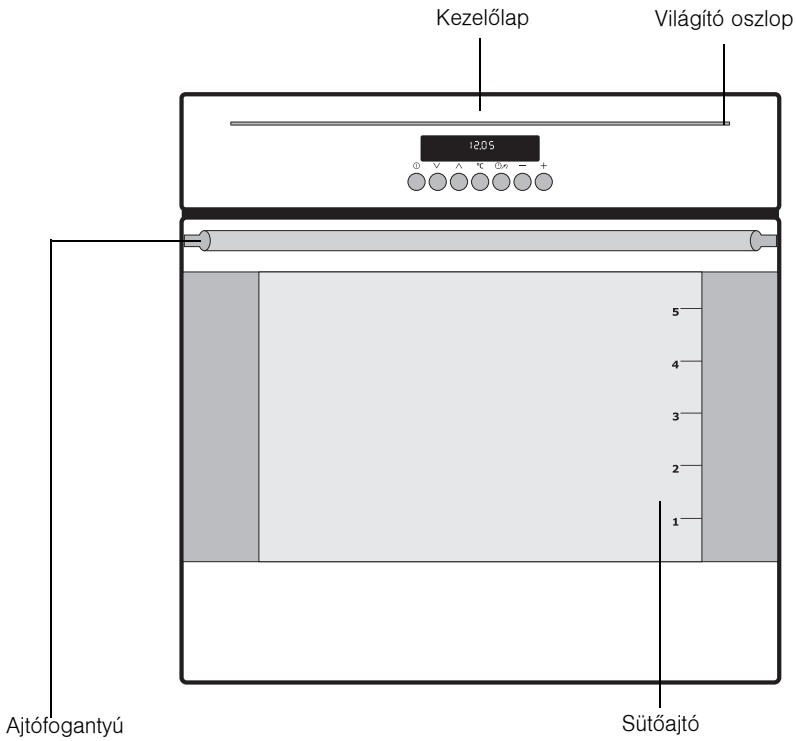


### **A zománcbevonattal kapcsolatos tudnivalók**

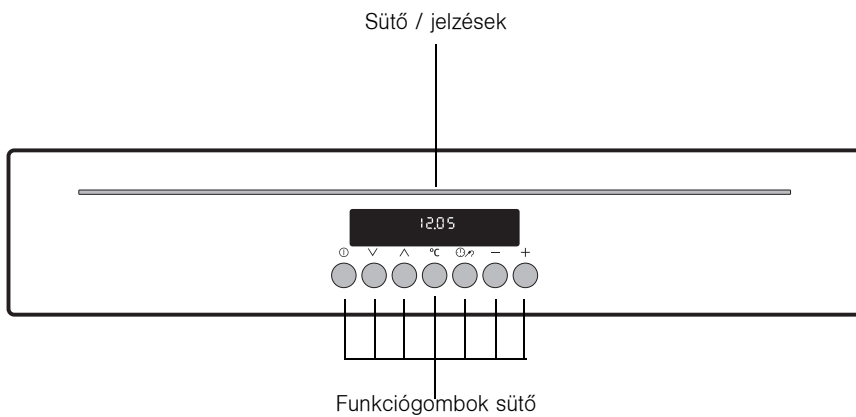
**A sütő zománcbevonatának elszíneződése a használat során nem befolyásolja a készülék hagyományos, ill. szerződésben foglaltak szerinti alkalmazhatóságát így a garanciateljesítési jog szempontjából nem minősül hiányosságnak**

# A készülék leírása

## Teljes nézet



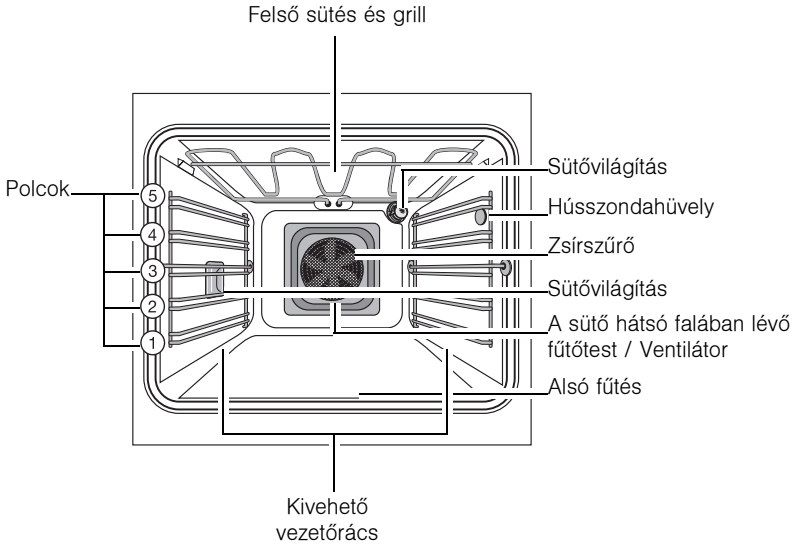
## Kezelőpanel





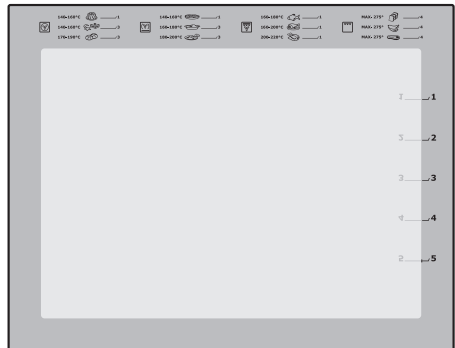
## A sütő kialakítása

A sütő összes belső fala, kivéve az alját, speciális zománcbevonattal rendelkezik (katalitikus bevonat).



## Ajtó belső oldala

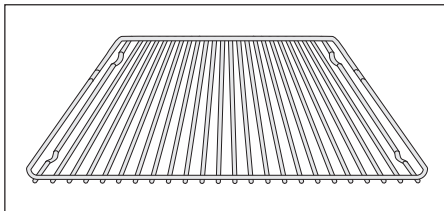
A sütőajtó belsején található a sütő polcmagasságának számozása. Ezenkívül rövid információt talál a sütőfunkciókhoz, ajánlott polcmagasságokhoz és hőmérsékletekhez és a leggyakoribb ételek elkészítéséhez.



## A sütő tartozékai

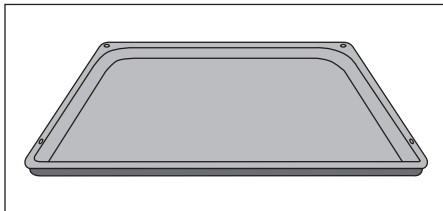
### Rostély

Edényekhez, sütőformákhoz, sültékhez és grillezett ételekhez.



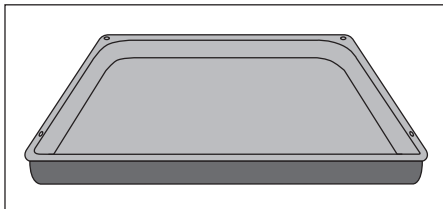
### Sütőlap

Kalácsokhoz és pogácsákhoz ajánljuk.



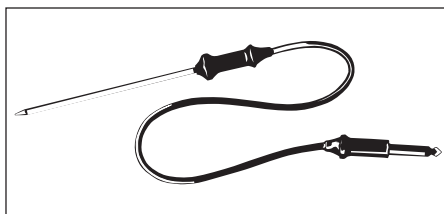
### Zsírserpenyő

Sütéshez illetve zsír felfogásához ajánljuk.



### Nyárs

Húsdarabok átsülésének pontos meghatározásához ajánljuk.



## Az első használat előtt

### Idő beállítása és módosítása

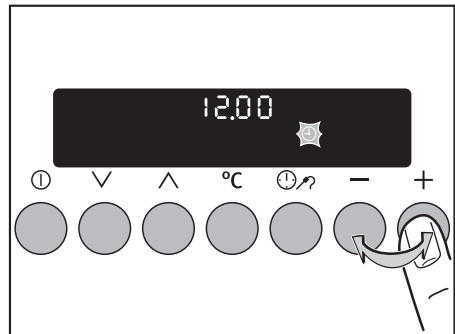
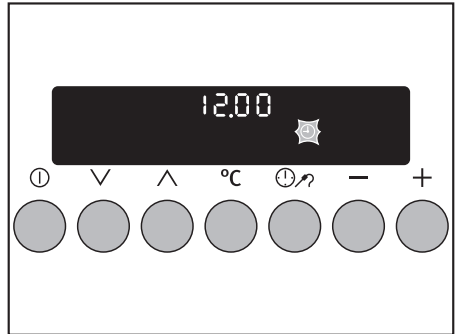


**A sütő csak akkor működik, ha az óra be van állítva**

**A villamos hálózatra történt csatlakoztatás vagy áramkimaradás után a Idő ⌚ jel automatikusan villog.**

1. A már beállított idő módosításához nyomja meg a Be/ki ⌚ gombot. Nyomja meg a Kiválasztás ⌚↻ gombot annyiszor, amíg a Idő ⌚ jel villogni nem kezd.

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

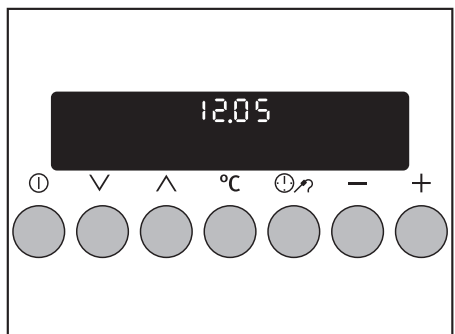


A villogás kb. 5 másodperc múlva megszűnik, és az órán a beállított idő látható

A készülék üzemkész.



**A napi időt csak akkor módosíthatja, ha gyermekzár nincs bekapcsolva, semmilyen időzítési funkció 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.**

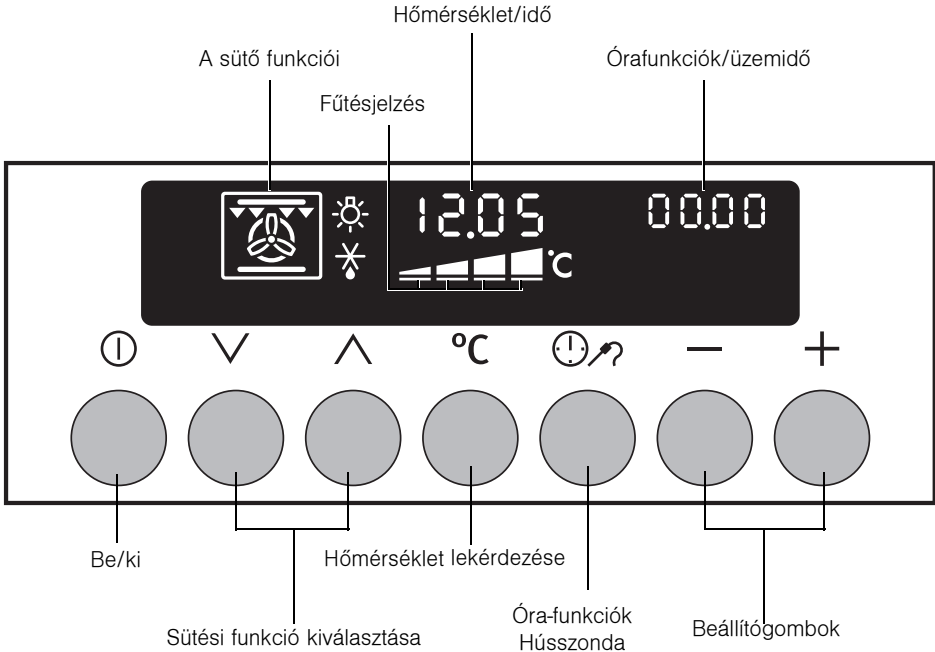


**Fém előlaphoz a kereskedelmi forgalomban kapható ápolószer használjon.**





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 sütő alját szintén meleg mosogatószeres vízzel mossa ki, majd törölje szárazra.
4. A készülék előlapját nedves kendővel törölje át.


# A sütő használata

## Elektronikus vezérlés




### Általános tudnivalók

- A készüléket először mindig a Be/ki  kapcsolóval kapcsolja be.
- Ha a kiválasztott funkció ég, a sütő melegíteni kezd illetve megkezdzi a beállított idő visszaszámolását.
- Az üzemidő-kijelzőn látható, mennyi ideje van már üzemben a sütő. Ez csak akkor látható ki, ha semmilyen órafunkció Rövid időmérés , Időartam  vagy Vége  nincs bekapcsolva.

- Amint kiválaszt valamilyen sütőfunkciót, bekapcsol a sütő világítása.
- A kiválasztott hőmérséklet elérésekor megszólal egy jelzőhang.
- A Be/ki  kapcsolóval kapcsolja ki a sütőt.

### Sütési funkció kiválasztása

1. A Be/ki  kapcsolóval kapcsolja be a sütőt.
2. Nyomja meg a  $\nabla$  vagy  $\wedge$  gombot annyiszor, hogy a kívánt sütőfunkció 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 sütési funkció sütés közben módosítható.

### A sütő hőmérsékletének módosítása

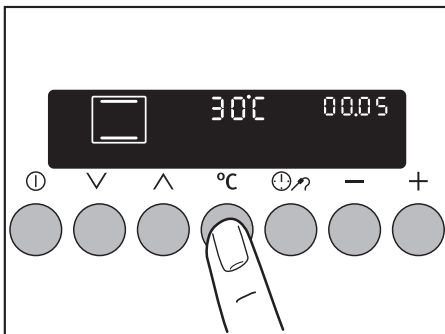
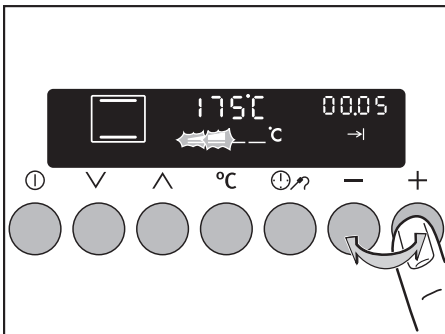
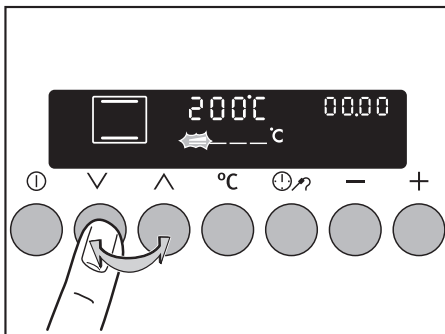
A hőmérséklet növeléséhez vagy csökkentéséhez nyomja meg a + vagy - gombot.

A beállítás 5°C-os lépésekben történik.

### Hőmérséklet lekérdezése

Nyomja meg a Hőmérséklet lekérdezése  $^{\circ}\text{C}$  gombot.

A sütő pillanatnyi hőmérséklete a hőmérséklet-kijelzőn jelenik meg.



### Sütési funkció kikapcsolása

A sütő kikapcsolásához nyomja meg a  $\wedge$  oder  $\vee$  gombot annyiszor, hogy már egyetlen sütőfunkció se jelenjen meg a kijelzőn.



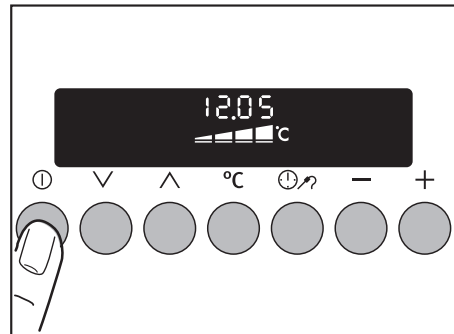
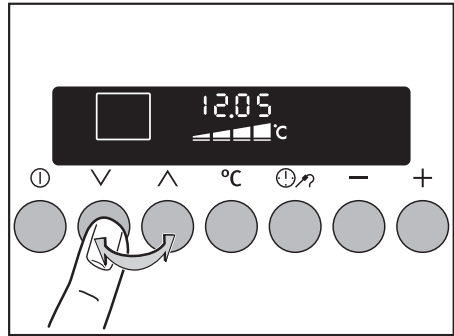
**Amennyiben kb. 2 percig nem működik a sütőfunkció és az óra funkció, a készülék önműködően kikapcsol.**

A világító oszlop azonban megmarad.

**A világító oszlop kikapcsolásához a készüléket a Be/ki  $\text{\textcircled{1}}$  gombbal kapcsolja be, majd újra ki.**

### A sütő kikapcsolása

A Be/ki  $\text{\textcircled{1}}$  kapcsolóval kapcsolja ki a sütőt.



### Hűtőventilátor

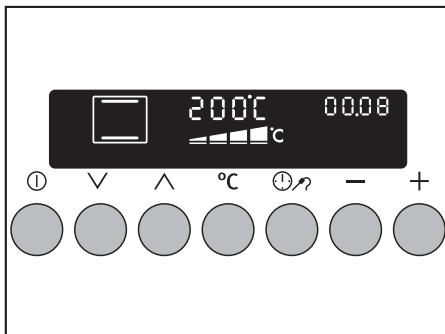
**A készülék felületének hűvösen tartása érdekében automatikusan bekapcsol egy ventilátor. Miután kikapcsolt a sütő, a hűtőventilátor még tovább működik, hogy lehűtse a készüléket, majd magától kikapcsol.**



### Fűtésjelzés

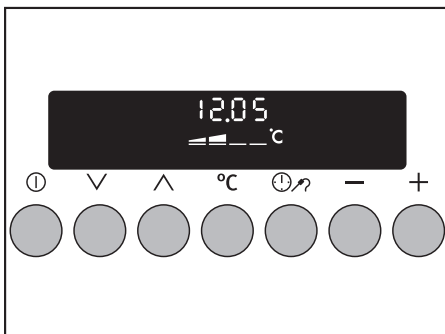
#### Felfűtés jelzése

A sütési funkció bekapcsolása után egymást követően kigyulladó oszlopok jelzik, hol tart a sütő felfűtése.



#### Maradék hő kijelzése

A sütő kikapcsolása után még égő oszlopok a sütőben lévő maradék hőt jelzik.





## Sütőfunkciók

Az alábbi sütőfunkciók közül választhat:

Sütési funkció	Alkalmazás	Fűtőelem/ ventilátor
 <b>Forró levegő kör alakú futótesttel</b>	Húsok és <b>tészták legfeljebb három szinten</b> történő sütéséhez ajánljuk. A sütő hőmérsékletét az alsó ill. felső fűtés hőmérsékleténél 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa.	A sütő hátsó falában lévő fűtőtest, ventilátor
 <b>Alsó ill. felső fűtés</b>	<b>Tészták</b> és <b>húsok egy szinten</b> történő sütéséhez ajánljuk.	Felső fűtés, alsófűtés
 <b>Pizza fokozat</b>	Ezzel a funkcióval egy szinten süthet kalácsokat és olyan süteményeket, amelyeknek <b>jobban meg kell barnulniuk és fontos, hogy ropogós legyen az aljuk</b> . A sütő hőmérsékletét az alsó ill. felső fűtés hőmérsékleténél 20-40°C-kal alacsonyabbra állítsa.	Alsó fűtés, a sütő hátsó falában lévő fűtőtest, ventilátor
 <b>Forró levegős grillezés</b>	Akkor használja, ha nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat egy szinten <b>akar</b> sütni. Ez a funkció a <b>csőben sütésre</b> és a hirtelen <b>átsütésre is alkalmas</b> .	Grill, felső fűtés, ventilátor
 <b>Grill</b>	Lapos ételek <b>grillezéséhez</b> amelyeket a <b>rostély közepén rendeznek el</b> , valamint <b>pirítós készítéséhez</b> .	grill
 <b>Nagy felületű grill</b>	Lapos élelmiszerek vagy <b>pirítós</b> nagyobb <b>menyiségben</b> történő <b>grillezéséhez ajánljuk</b> .	Grill, felső fűtés
 <b>Alsó fűtés</b>	<b>Ropogós aljú</b> sütemények <b>utánsütésére</b> .	Alsó fűtés
 <b>Melegen tartás</b>	Ételek melegen tartására.	Felső fűtés, alsófűtés
 <b>Kiolvasztás</b>	Például fagyaszott torta, vaj, kenyér, gyümölcs vagy más <b>fa-gyaszott élelmiszer kiolvasztásához</b> .	Ventilátor
 <b>Sütés alacsony hőmérsékleten</b>	Különösen puha és szaftos sültetek készítéséhez ajánljuk.	Felső fűtés, alsófűtés, a sütő hátsó falában lévő fűtőtest, ventilátor



esetén a felfűtési időt **a Gyors fűtés** automata funkció lerövidíti.

A Pizza fokozat , Alsó ill. felső fűtés  és Forró levegős grillezés  sütőfunkció

A rostély, a lap és a zsírserpenyő betétele

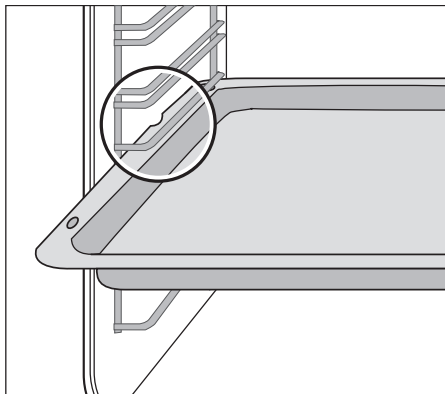


**Túlhűzés elleni biztosítás,  
borulásbiztonság**

**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.**

**A sütőlap és a zsírserpenyő betétele:**

tolja a sütőlapot illetve a zsírserpenyőt a kiválasztott polc vezetőpálcái közé.



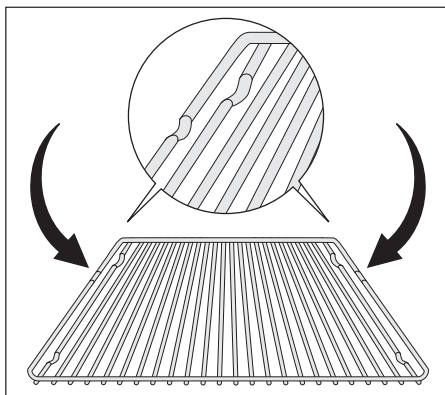
**Rostély betétele:**

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

Tolja a rostélyt a kiválasztott polc vezetőpálcái közé.

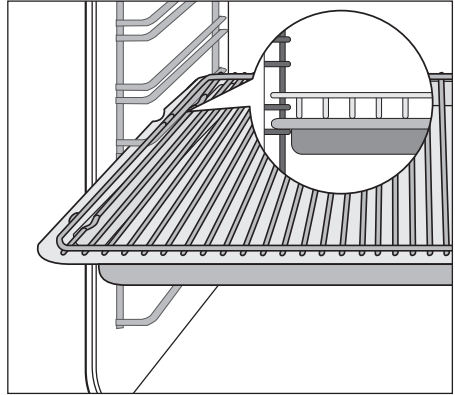


**A rostély peremén körbefutó, magasított keret további védelmet nyújt az edény lecsúszása ellen.**



### **A rostély és a lemez betétele egyszerre:**

helyezze a rostélyt a zsírserpenyőre.  
Tolja a zsírserpenyőt a kiválasztott polc  
vezetőpálcái **közé**.



### **A zsírszűrő betétele / kivétele**

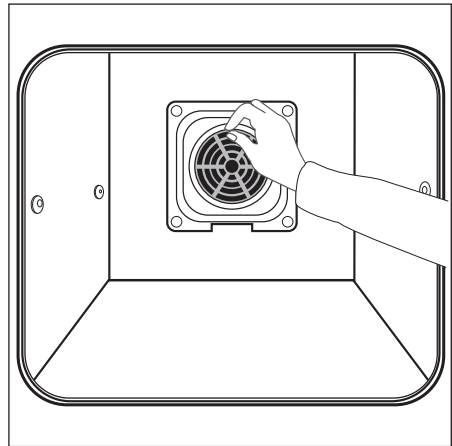
**A zsírszűrőt csak sütéshez  
használja**, hogy a hátsó falon lévő  
fűtőtestet megvédje a fröccsenő zsírtól.

#### **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.



## Hússzonda

Ha használja a nyársat, a sütő fokra pontosan akkor kapcsol ki, ha a hús belsejének hőmérséklete elér egy beállított értéket.

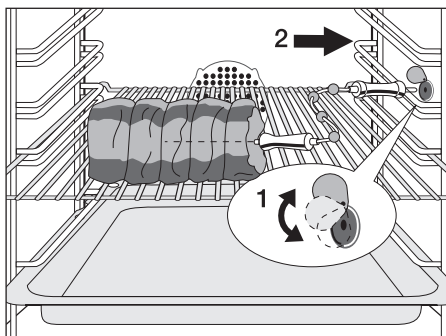
### **Két hőmérsékleti adatot kell figyelembe venni::**

- A sütő hőmérsékletét: Lásd sütési táblázat
- A hús belsejének hőmérsékletét: lásd táblázat Hússzonda

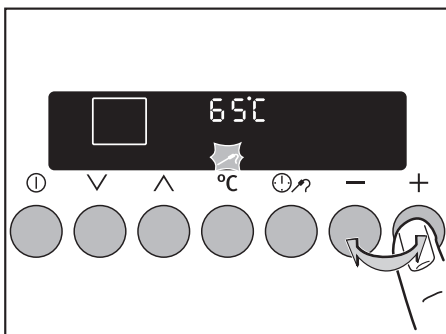


### **Figyelem: Csak az eredeti hússzondát használja! Cseré esetén csak eredeti gyári alkatrészt használjon!**



1. A Be/ki ① kapcsolóval kapcsolja be a készüléket.
2. A hússzonda hegyét lehetőleg teljesen dugja bele az ételbe, úgy hogy a hegye az étel közepén legyen.
3. A hússzonda dugóját ütközésig dugja be a sütő oldalfalán lévő aljzatba.



4. A + vagy – gombbal állítsa be a kívánt húsbelső-hőmérsékletet.



A kijelzőn megjelenik az aktuális belső hőmérséklet.

Amennyiben az aktuális belső hőmérséklet már a kívánt érték beállítása előtt megjelenik a kijelzőn, nyomja meg többször a Kiválasztás  gombot, amíg a Hússzonda  funkció nem világít, majd állítsa be a kívánt értéket.



A sütő csak 30°C fölött jelzi ki a hús belsejének hőmérsékletét.

5. Állítsa be a sütési funkciót és a hőmérsékletet.

Amint a hús belső hőmérséklete elérte a beállított értéket, megszólal egy hangjelzés, és a sütő automatikusan kikapcsol.

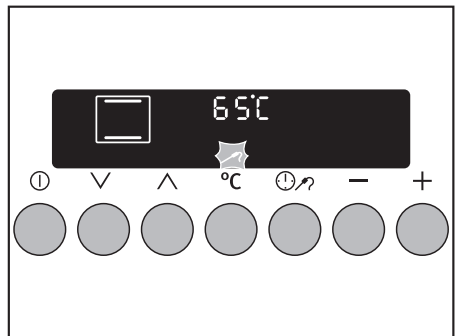
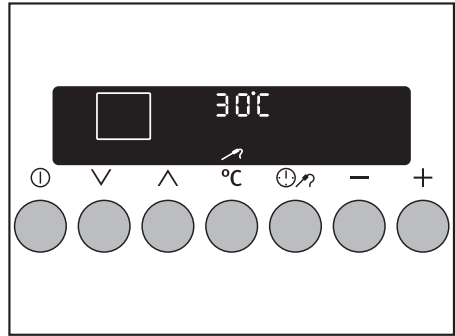
6. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.





**Figyelem: A hússzonda forró! A dugó és a nyárshegy kihúzásakor égésveszély áll fenn!**

7. Húzza ki a hússzondát az aljzatból, és vegye ki az ételt a sütőből.

8. Kapcsolja ki a készüléket.



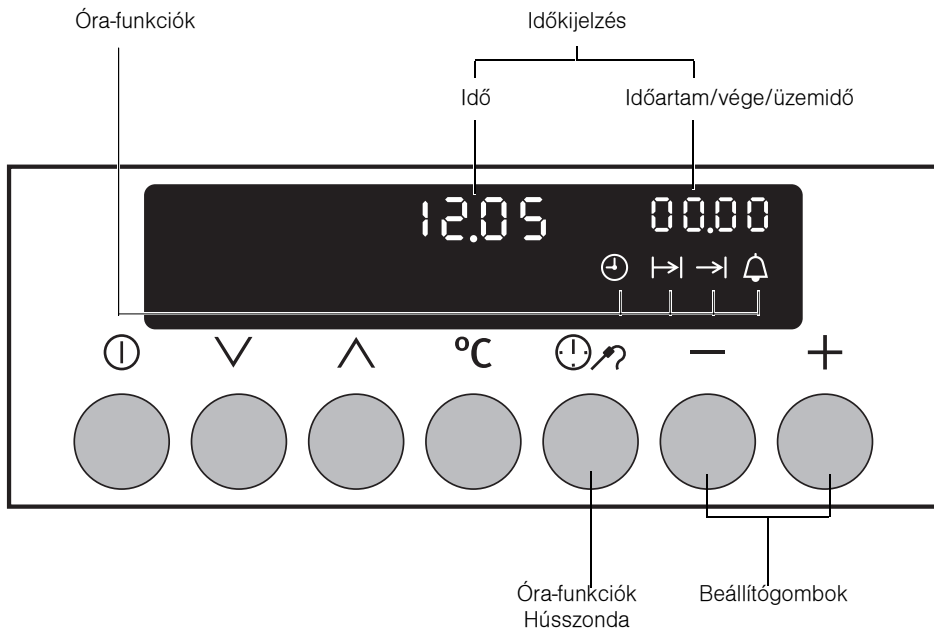
### A hús belseje hőmérsékletének lekérdezése ill. módosítása

- Nyomja meg többször a Kiválasztás  gombot, amíg a Hússzonda  funkció villogni nem kezd, és a kijelzőn meg nem jelenik a beállított belső hőmérséklet.
- A + vagy a – gombbal módosíthatja a hőmérsékletet.

### A sütő hőmérsékletének lekérdezése ill. módosítása

- A + vagy a – gombbal módosíthatja a hőmérsékletet.

## Óra-funkciók



### Rövid időmérés

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

### Időartam

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).




### Az órafunkciókkal kapcsolatos tudnivalók

- Az időzítési funkció kiválasztása után a hozzá tartozó funkció kb. 5 másodpercig villog. Ez alatt az idő alatt a + vagy a – gombbal beállíthatja vagy módosíthatja a kívánt időt.
- A kívánt idő beállítása után a funkció még egyszer kb. 5 másodpercig villog. Azután folyamatosan világít a kijelzőn. Megkezdődik a beállított idő visszaszámlálása.
- A rövid időmérésnél a sütőt is be kell kapcsolni az óra funkció beállításához.





### A beállított vagy hátralévő idő lekérdezése



**Nyomja meg többször a Kiválasztás  gombot, amíg az órafunkció villogni nem kezd, és a kijelzőn meg nem jelenik a beállított vagy hátralévő idő.**

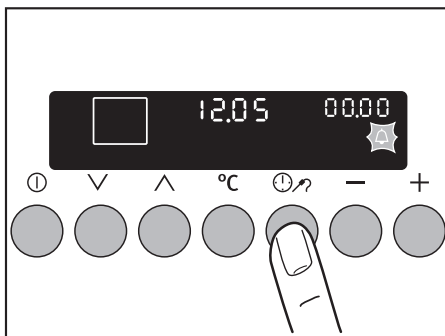


### A maradékhő felhasználása a Időartam és Vége órafunkciókkal

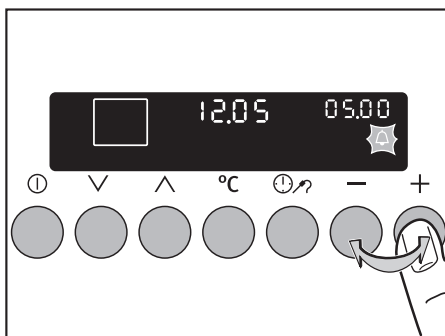
A Időartam  és Vége  órafunkciók használatakor a sütő a beállított vagy számított idő 90 százalékának letelte után kikapcsolja a fűtőtestet. A sütő a beállított idő végéig a maradék hő felhasználja fel a sütéshez(3 – 20 perc).

## Rövid időmérés

1. Nyomja meg a Kiválasztás  gombot annyiszor, amíg a Rövid időmérés  jel meg nem jelenik a kijelzőn.



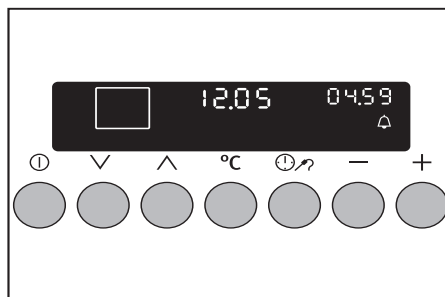
2. A + vagy a - gombbal állítsa be a kívánt időt (max. 99.00 perc).




Kb. 5 másodperc múlva a kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.

Rövid időmérés  jel ég.

Ha a beállított idő 90 százaléka letelt, megszólal egy jelzőhang.

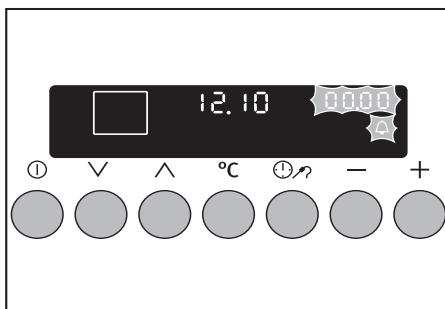


Ha letelt az idő, 1 percen át egy jelzőhang hallható.

"00.00" és a Rövid időmérés  villog.


A villogás és a hangjelzés leállítása:

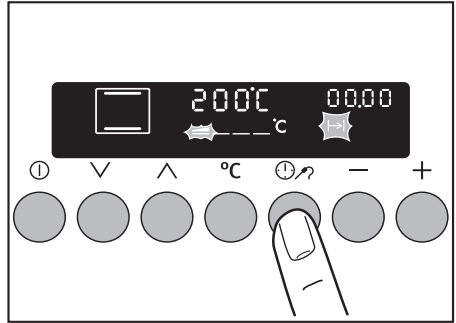
Nyomja meg a bármelyik gombot.



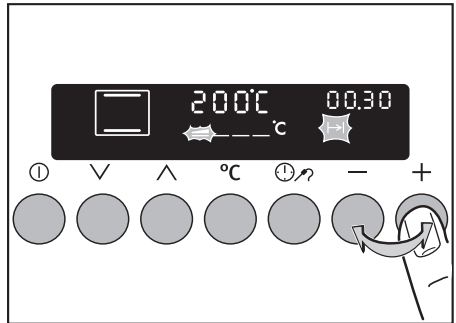


## Időartam |→|

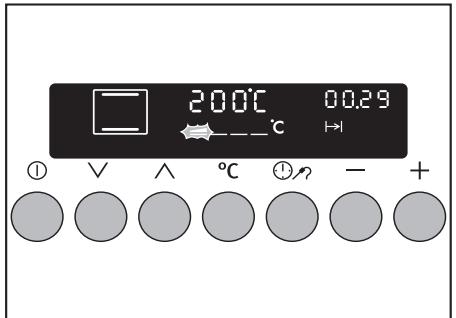
1. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a Kiválasztás  gombot annyiszor, amíg a Időartam |→| jel meg nem jelenik a kijelzőn.



3. A + vagy a - gombbal állítsa be a kívánt sütési időt (max. 09.59 óra).

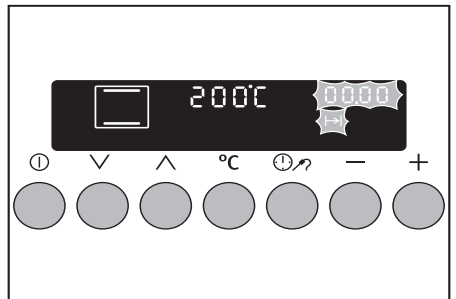


Időartam |→| jel ég.




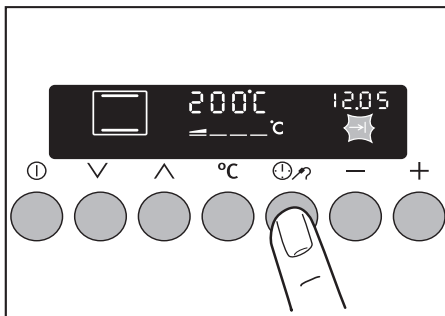
Ha letelt az idő, a "00.00" és a Időartam |→| villog.  
2 percen át hangjelzés hallható.  
A sütő kikapcsol.

A villogás és a hangjelzés leállítása:  
Nyomja meg a bármelyik gombot.

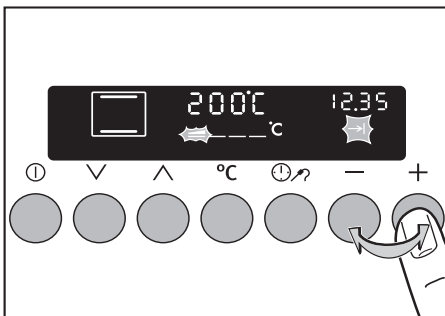


## Vége →|

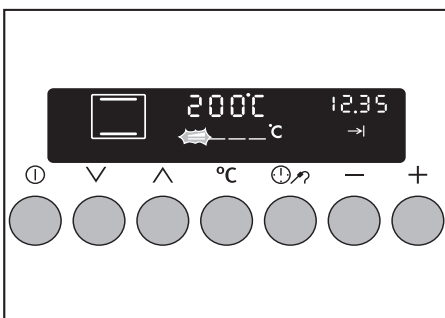
1. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a Kiválasztás  gombot annyiszor, amíg a Vége →| jel meg nem jelenik a kijelzőn.



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

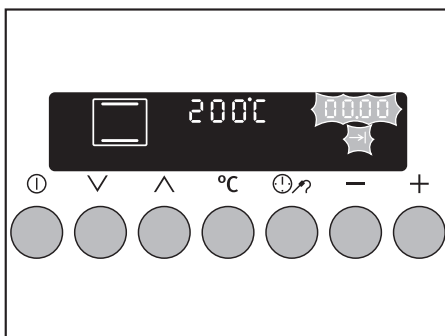


A Vége →| kigyullad, a kijelzőn megjelenik a sütő által kiszámított sütési időtartam.



Ha letelt az idő, a "00.00" és a Vége →| 2 percen át hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol.

A villogás és a hangjelzés leállítása:  
Nyomja meg a bármelyik gombot.

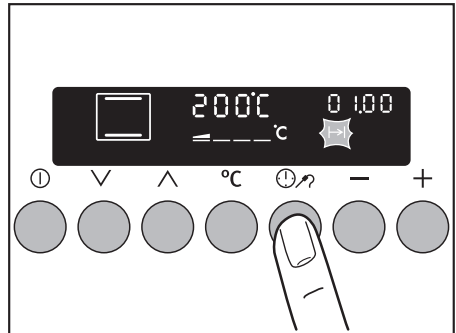


## Időartam |→| és Vége →| kombinálása

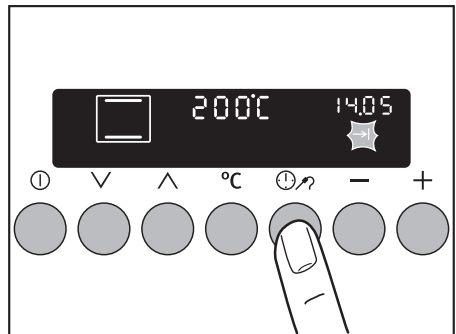


**Időartam |→| és Vége →| Amennyiben azt akarja, hogy a sütő egy későbbi időpontban automatikusan be- és kikapcsoljon, egyszerre használhatja a funkciót.**

1. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.
2. A Időartam |→| gombbal állítsa be a sütés időtartamát, pl. 1 óra.



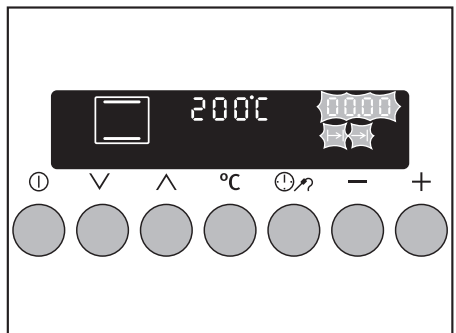
3. A Vége →| gombbal állítsa be azt az időpontot, amelyre az ételnek készen kell lennie, pl. 14:05-kor.



A Időartam |→| és Vége →| jel ég.

A sütő a számított időpontban (13:05-kor) automatikusan bekapcsol.  
pl. 13:05:00-kor.

Ha letelt a megadott Időartam 2 percen át egy hangjelzés hallható, majd a sütő kikapcsol,  
pl. 14:05-kor.



További funkciók

### A kijelző kikapcsolása



**Az időkijelzés kikapcsolásával energiát takaríthat meg.**

### Időkijelzés kikapcsolása

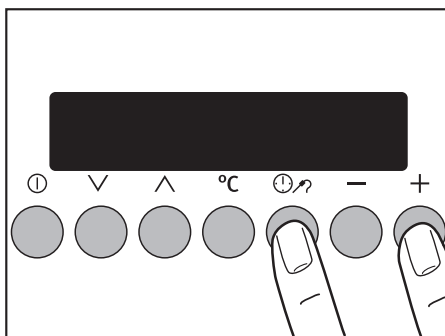
1. Adott esetben a Be/ki ① kapcsolóval **kapcsolja** ki a sütőt.
2. Tartsa nyomva egyszerre a Kiválasztás ⌚ és + gombot mindaddig, amíg a kijelző el nem sötétül.



**Amint újra használják a készüléket, a kijelző automatikusan bekapcsol. Az idő kijelzője a következő kikapcsoláskor ismét kialszik. Ha mindig látni akarja a pontos időt, újra be kell kapcsolnia az időkijelzőt.**

### Időkijelzés bekapcsolása




1. Adott esetben a Be/ki ① kapcsolóval **kapcsolja** ki a sütőt.
2. Tartsa nyomva egyszerre a Kiválasztás ⌚ és + gombot mindaddig, amíg a kijelző újra meg nem jelenik.

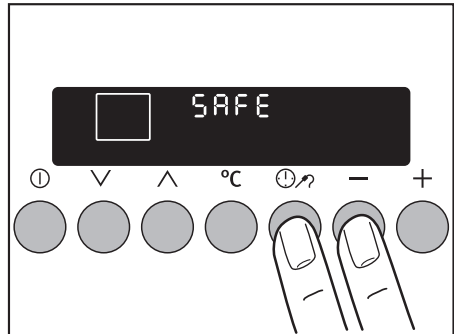


## Gyermekzár




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

### Gyermekzár bekapcsolása

1. Adott esetben a Be/ki  kapcsolóval **kapcsolja** be a sütőt.  
**Ne legyen kiválasztva egyetlen sütőfunkció sem.**
  2. Tartsa nyomva egyszerre a Kiválasztás  és  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "SAFE" felirat.
- A gyermekzár be van kapcsolva.





### Gyermekzár kikapcsolása

1. Adott esetben a Be/ki  kapcsolóval kapcsolja be a sütőt.
  2. Tartsa nyomva egyszerre a Kiválasztás  és  gombot, amíg a kijelzőn ki nem alszik a "SAFE" felirat.
- A gyermekzár ki van kapcsolva, a sütő ismét üzemkész.

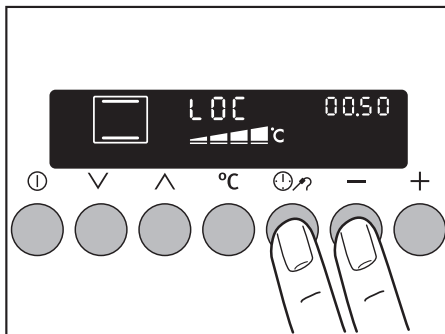
## Gombzár

A beállított sütési funkciókat biztosíthatja a véletlen elállítással szemben.


### A gombzár bekapcsolása

1. Adott esetben a Be/ki  kapcsolóval **kapcsolja** be a készüléket.
2. Válassza ki a sütési funkciót.
3. Tartsa nyomva egyszerre a Kiválasztás  és — gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik az “LOC” felirat.

A gombzár be van kapcsolva.



### Gombzár kikapcsolása

Tartsa nyomva egyszerre a Kiválasztás  és — gombot, amíg a kijelzőn ki nem alszik az “LOC” felirat.

A sütő kikapcsolásával a gombzár automatikusan megszűnik.



### **Bővített melegen tartás sütőfunkció (Heat+Hold)**





A Heat+Hold funkció az elkészült ételt a sütés befejezése után 30 percig melegen tartja.

Ez pl. nagyon előnyös lehet, ha vendégei késnek.

A Heat+Hold előfeltétele:

- A beállított hőmérséklet meghaladja a 80°C fokot.

### **A Heat+Hold bekapcsolása**

1. Állítsa be a Időartam  és/vagy a Vége  órafunkciót.
2. Nyomja meg a Kiválasztás  gombot annyiszor, míg a kijelzőn megjelenik a Melegen tartás  jel.
3. Nyomja meg a + gombot. A kijelzőn ez látható: "00:30".
4. Amint befejeződik a sütő funkció, hangjelzés hallható, és a Heat+Hold funkció elindul.

A beállított sütőfunkció 80°C fokkal 30 percig működik.

Amint befejeződik a 30 perc Heat+Hold üzem, a sütő kikapcsol.



**A beállított sütőfunkciótól függetlenül a Heat+Hold beállítás aktív marad. A sütőfunkciók között lépegethet.**

## 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
250 - max °C	után.	3,0 óra

## Biztonsági kikapcsolás utáni üzembe helyezés

Kapcsolja ki teljesen a sütőt.

Ezután újra üzembe helyezhető.



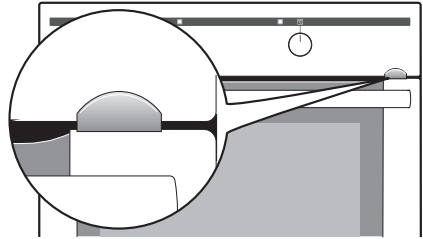
**A biztonsági kikapcsolás nem működik, ha a Időartam |→| / Vége →| órafunkció vagy Sütés alacsony hőmérsékleten  sütési funkció be van állítva.**



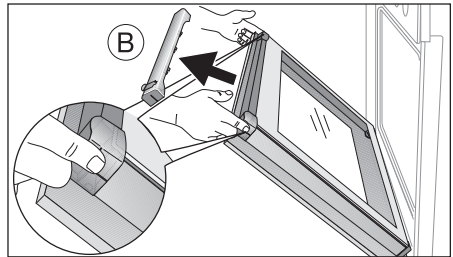
## Mechankius ajtózár

Az ajtózár gyári beállításként nincs bekapcsolva.

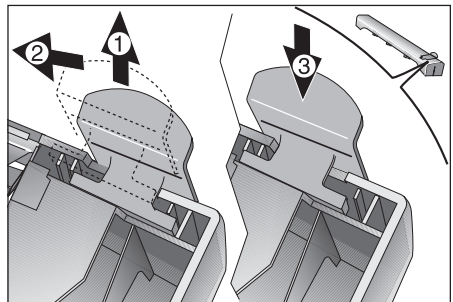
### Az ajtózár bekapcsolása



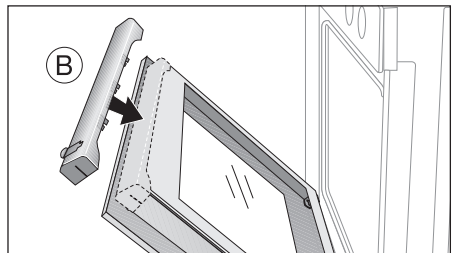
1. Fogja meg a (B) ajtóburkolatot az ajtó felső élénél mindkét oldalon, nyomja be, hogy oldja a csatos zárat. Az ajtóborítást felfelé húzza le.



2. A kar aktiválása:  
Vegye le a kart (1), és 4 mm-rel balra (2) tolva illessze be (3).



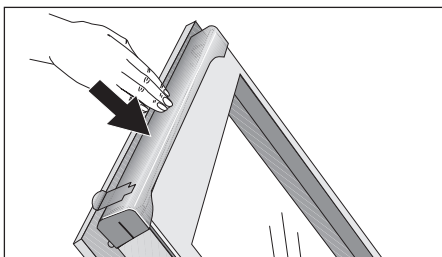
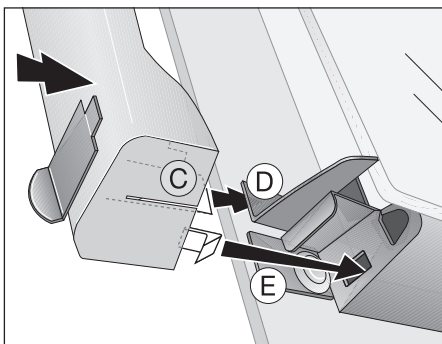
3. A (B) ajtóburkolatot fogja meg oldalról, helyezze az ajtó belsejének az éléhez, és a (B) ajtóburkolatot dugja az ajtó felső élére.





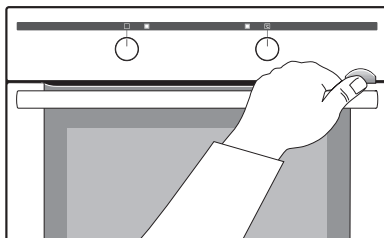
A (B) ajtóburkolat nyílt oldalán található egy vezetősín (C). Ezt a külső üvegtábla és a (D) derékszögű idom közé kell betolni.

Az (E) csatos zárnak be kell kattannia.



### Nyissa ki a sütő ajtaját.

1. Tartsa lenyomva a kart.
2. Nyissa ki az ajtót.



### A sütő bezárása

A kar megnyomása nélkül zárja be az ajtót.

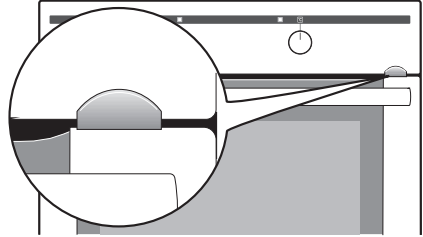
### Az ajtózár kikapcsolása

Ahhoz, hogy kikapcsolja az ajtóretest, a kart megint tolja jobbra. Az eljárás megegyezik a fent leírtakkal.

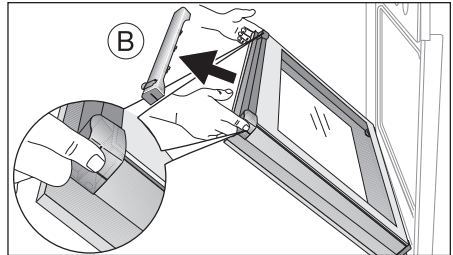


A készülék kikapcsolásakor az ajtózár nem kapcsol ki.

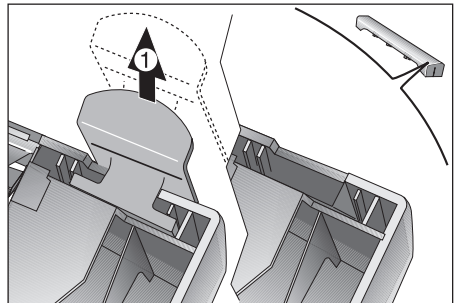
## Ajtóretesz leszerelése



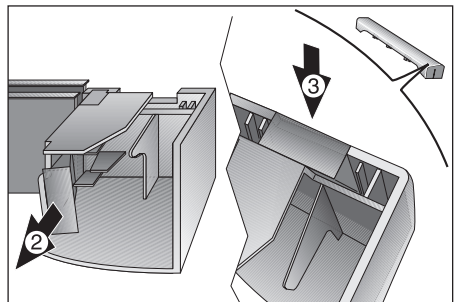
1. Fogja meg a (B) ajtóburkolatot az ajtó felső élénél mindkét oldalon, nyomja be, hogy oldja a csatos zárat. Az ajtóborítást felfelé húzza le.



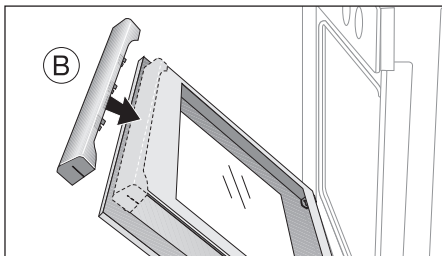
2. A kar leszerelése:  
Vegye le a kart(1).



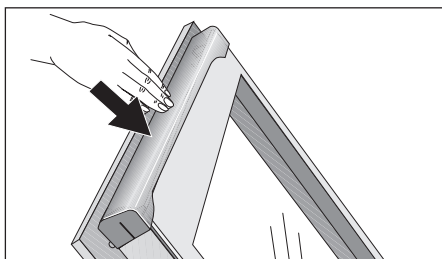
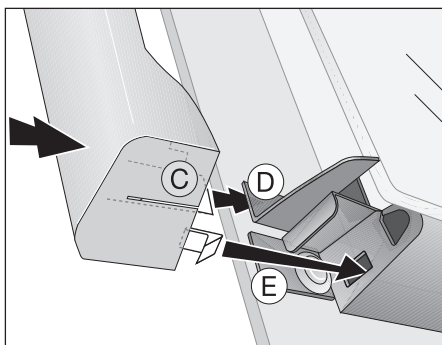
3. A fedelet az ajtóburkolat aljáról (B) vegye le (2) és tolja be(3).



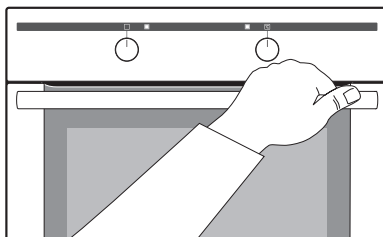
4. A (B) ajtóburkolatot fogja meg oldalról, helyezze az ajtó belsejének az éléhez, és a (B) ajtóburkolatot dugja az ajtó felső élére.



**A (B) ajtóburkolat nyílt oldalán található egy vezetősín (C). Ezt a külső üvegtábla és a (D) derékszögű idom közé kell betolni. Az (E) csatos zárnak be kell kattannia.**



5. Csukja be a sütő ajtaját.





## Használat, táblázatok és tanácsok



### Sütés

**Sütési funkció Forró levego kör alakú futotesttel  vagy Alsó ill. felső fűtés **

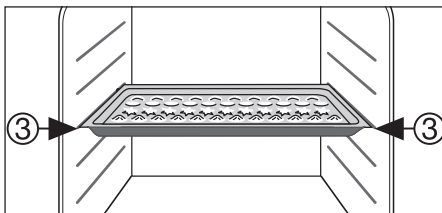
### Sütőformák

- Az Alsó ill. felső fűtés  a sötét, fémből készült, zománcozott formák a legalkalmasabbak.
- A Forró levego kör alakú futotesttel  funkcióhoz világos fémformákat is használhat.

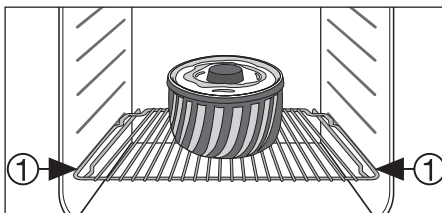
### Polcok

- A Alsó ill. felső fűtés  funkcióval egy polcon süthet.
- A Forró levego kör alakú futotesttel  funkcióban egyszerre akár 3 polcon is süthet:

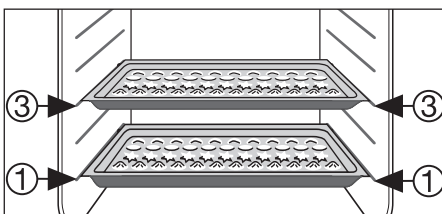
1 sütőlap:  
pl. 3-as polc



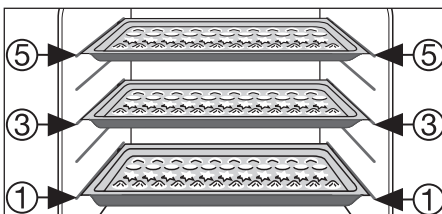
1 sütőforma:  
pl. 1-as polc





2 sütőlap:  
pl. 1-es és 3-as polc



3 sütőlap:  
1-es, 3-as és 5-ös polc



## Általános tudnivalók

- A sütőlapot úgy tegye be a sütőbe, hogy a ferde részével kifelé nézzen.
- A Alsó ill. felső fűtés  vagy Forró levego kör alakú futostesttel  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 lehűlése 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	Sütőfunkció	Polcma gasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
<b>Formában süített sütemény</b>					
Kuglóf vagy tekercs		Forró levegő kör alakú futótesttel	1	150-160	0:50-1:10
Homoktorta/királykalács		Forró levegő kör alakú futótesttel	1	140-160	1:10-1:30
Keksz torta		Forró levegő kör alakú futótesttel	1	140	0:25-0:40
Keksz torta		Alsó ill. felső fűtés	1	160	0:25-0:40
Tortalap (omlós tészta)		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	170-180 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Tortalap (kevert tészta)		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	150-170	0:20-0:25
Almás pite		Alsó ill. felső fűtés	1	170-190	0:50-1:00
Almás pite (2forma, átmérő20cm, átlósan)		Forró levegő kör alakú futótesttel	1	160	1:10-1:30
Almás pite (2forma, átmérő20cm, átlósan)		Alsó ill. felső fűtés	1	180	1:10-1:30
Pikáns torta (pl. quiche lorraine)		Forró levegő kör alakú futótesttel	1	160-180	0:30-1:10
Sajttorta		Alsó ill. felső fűtés	1	170-190	1:00-1:30
<b>Sütőlapon süített sütemény</b>					
Fonott kalács		Alsó ill. felső fűtés	3	170-190	0:30-0:40
Karácsonyi kalács		Alsó ill. felső fűtés	3	160-180 <sup>1)</sup>	0:40-1:00
Kenyér (rozskenyér) először azután		Alsó ill. felső fűtés	1	230 <sup>1)</sup> 160-180	0:25 0:30-1:00
Habkosár/Ekler		Alsó ill. felső fűtés	3	160-170 <sup>1)</sup>	0:15-0:30
Keksztekercs		Alsó ill. felső fűtés	3	180-200 <sup>1)</sup>	0:10-0:20
Prézli kalács (szárazon)		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	150-160	0:20-0:40
Vajas/cukros kalács		Alsó ill. felső fűtés	3	190-210 <sup>1)</sup>	0:15-0:30
gyümölcsös kalács (kelt/kevert tésztával) <sup>2)</sup>		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	150	0:35-0:50
gyümölcsös kalács (kelt/kevert tésztával) <sup>2)</sup>		Alsó ill. felső fűtés	3	170	0:35-0:50





Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
Gyümölcsös kalács omlós tésztával		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	160-170	0:40-1:20
Lapos sütemény érzékeny feltéttel (pl. túró, tejszín stb.)		Alsó ill. felső fűtés	3	160-180 <sup>1)</sup>	0:40-1:20
Pizza (gazdagon megrakva) <sup>2)</sup>		Forró levegő kör alakú futótesttel	1	180-200 <sup>1)</sup>	0:30-1:00
Pizza (vékony)		Forró levegő kör alakú futótesttel	1	200-220 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Lepény		Forró levegő kör alakú futótesttel	1	200-220	0:08-0:15
Lepény		Forró levegő kör alakú futótesttel	1	180-200	0:35-0:50
<b>aprósütemény</b>					
Aprósütemény omlós tésztából		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	150-160	0:06-0:20
Fánk		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	140	0:20-0:30
Fánk		Alsó ill. felső fűtés	3	160 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Aprósütemény kevert tésztából		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	150-160	0:15-0:20
Habcsók		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	80-100	2:00-2:30
Habcsók		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	100-120	0:30-0:60
Aprósütemény kelt tésztából		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	150-160	0:20-0:40
Aprósütemény leveles tésztából		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	170-180 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
zsemle		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	160 <sup>1)</sup>	0:20-0:35
zsemle		Alsó ill. felső fűtés	3	180 <sup>1)</sup>	0:20-0:35
aprósütemény (20 db/lap)		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	140 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
aprósütemény (20 db/lap)		Alsó ill. felső fűtés	3	170 <sup>1)</sup>	0:20-0:30

1) a sütő előmelegítése

2) Használja a felfogólapot illetve a zsírserpenyőt.

**Sütés több polcon**

Sütemény fajtája	Forró levegő kör alakú futotesttel 	Forró levegő kör alakú futotesttel 	Hőmérséklet (°C)	idő óra: (perc)
	polcmagasság (alulról)			
	2 polc	3 polc		
<b>Sütőlapon süített sütemény</b>				
Habkosár/Ekler	1 / 4	—	160-180 <sup>1)</sup>	0:35-0:60
Prézlikalács (szárazon)	1 / 3	—	140-160	0:30-0:60
<b>aprósütemény</b>				
Aprósütemény omlós tésztából	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Fánk	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Aprósütemény kevert tésztából	1 / 3	—	160-170	0:25-0:40
Habcsók	1 / 3	—	80-100	2:10-2:50
Habcsók	1 / 3	—	100-120	0:40-1:20
Aprósütemény kelt tésztából	1 / 3	—	160-170	0:30-0:60
Aprósütemény leveles tésztából	1 / 3	—	170-180 <sup>1)</sup>	0:30-0:50
zsemle	1 / 4	—	160	0:30-0:45
aprósütemény (20db/lap)	1 / 4	—	140 <sup>1)</sup>	0:25-0:40

1) a sütő előmelegítése

## 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. <b>Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.</b>
	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.
Egyenetlenül barna a sütemény.	Túl magas a hőmérséklet és túl rövid a sütési idő.	Állítsa alacsonyabbra a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
	Egyenetlenül oszlik el a tészta.	Egyenetlenül 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

**táblázat Pizza fokozat** 

Sütemény típusa	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra.: (perc).
Pizza (vékony)	1	180 - 200 <sup>1)</sup>	20 - 30
Pizza (gazdagon megrakva)	1	180 - 200	20 - 30
Lepény	1	180 - 200	45 - 60
Spenóttorta	1	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Túrótorta, kerek	1	140 - 160	60 - 90
Túrótorta, sütőlapon	1	140 - 160	50 - 60
Almás pite	1	150 - 170	50 - 70
Zöldséges pite	1	160 - 180	50 - 60
Lepény	1	250 - 270 <sup>1)</sup>	10 - 20
Leveles tésztából készült torta	1	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 50
Lángos	1	250 - 270 <sup>1)</sup>	12 - 20
Pírog	1	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25

1) a sütő előmelegítése

## Felfújtak és átsütött ételek – táblázat

Étel	Sütési funkció		Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)
Tésztafelfújt		Alsó ill. felső fűtés	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne		Alsó ill. felső fűtés	1	180-200	0:25-0:40
Átsütött zöldség <sup>1)</sup>		Forró levegos grillezés	1	160-170	0:15-0:30
Átsütött bagett <sup>1)</sup>		Forró levegos grillezés	1	160-170	0:15-0:30
Édes felfújtak		Alsó ill. felső fűtés	1	180-200	0:40-0:60
Halfelfújt		Alsó ill. felső fűtés	1	180-200	0:30-1:00
Töltött zöldség		Forró levegos grillezés	1	160-170	0:30-1:00

1) a sütő előmelegítése

## Mélyhűtött és készételek – táblázat

Étel	Sütési funkció		Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő
Mélyhűtött pizza		Alsó ill. felső fűtés	3	a gyártó által közölt adatok szerint	a gyártó által közölt adatok szerint
Hasábburgonya <sup>1)</sup> (300-600 g)		Forró levegos grillezés	3	200-220	a gyártó által közölt adatok szerint
Bagett		Alsó ill. felső fűtés	3	a gyártó által közölt adatok szerint	a gyártó által közölt adatok szerint
gyümölcsös kalács		Alsó ill. felső fűtés	3	a gyártó által közölt adatok szerint	a gyártó által közölt adatok szerint

1) Megjegyzés: a hasábburgonyát sütés közben 23-szor meg kell fordítani.

## Sütés

**Sütési funkció Alsó ill. felső fűtés**   
**vagy Forró levegős grillezés** 

**Sütéskor tegye be a zsírszűrőt!**

### Sütőedény

- Minden hőálló edény felhasználható (kövesse a gyártó utasításait!).
- Nagy sülteteket közvetlenül a felfogólemezen vagy a **rostélyon is sütheti, és aláteheti a felfogólemezt.**
- Azt ajánljuk, hogy a sovány húsokat **fedős sütőedényben** süssse. A hús így szaftosabb marad.
- Ha úgy akarja megsütni a húst, hogy vékony kéreg keletkezzék rajta, **fedő nélküli sütőedényben** süssse.


























### Tudnivalók a sütési táblázatról

**A következő táblázatban szereplő adatok irányadó értékek.**

- 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 sütőt.

## Sütési táblázat (hús)

húsfajta	mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
<b>Marhahús</b>						
párolt hús	1 -1,5 kg		Alsó ill. felső fűtés	1	200-250	2:00-2:30
hátszín vagy filé						centiméterenként (magasság)
- belül piros	centiméterenként magasság		Forró levegos grillezés	1	190-200 <sup>1)</sup>	0:05-0:06
- belül rózsaszín	centiméterenként magasság		Forró levegos grillezés	1	180-190	0:06-0:08
- átsütve	centiméterenként magasság		Forró levegos grillezés	1	170-180	0:08-0:10
<b>Sertéshús</b>						
Lapocka, sonkadarab	1 -1,5 kg		Forró levegos grillezés	1	160-180	1:30-2:00
Karaj, oldalas	1 -1,5 kg		Forró levegos grillezés	1	170-180	1:00-1:30
Fasírt	(750 g – 1 kg)		Forró levegos grillezés	1	160-170	0:45-1:00
Sertéscsülök (előfőzött)	(750 g – 1 kg)		Forró levegos grillezés	1	150-170	1:30-2:00
<b>Borjűhús</b>						
borjűsült	1 kg		Forró levegos grillezés	1	160-180	1:30-2:00
Borjűláb	1,5 -2 kg		Forró levegos grillezés	1	160-180	2:00-2:30
<b>bárány</b>						
Űrűsült, báránycomb	1 -1,5 kg		Forró levegos grillezés	1	150-170	1:15-2:00
Bárányhát	1 -1,5 kg		Forró levegos grillezés	1	160-180	1:00-1:30

<b>húsfajta</b>	<b>mennyiség</b>	<b>Sütőfunkció</b>	<b>Polcmagasság</b>	<b>hőmérséklet °C</b>	<b>idő óra: (perc)</b>	
<b>Vad</b>						
Nyúlboroda, nyúlcomb	(max. 1 kg)		Alsó ill. felső fűtés	3	220-250 <sup>1)</sup>	0:25-0:40
Őz-/szarvasboroda	1,5 -2 kg		Alsó ill. felső fűtés	1	210-220	1:15-1:45
Őz-/szarvascomb	1,5 -2 kg		Alsó ill. felső fűtés	1	200-210	1:30-2:15
<b>szárnyasok</b>						
Nem egész szárnyasok	200-250 g-os darabok		Forró levegos grillezés	1	200-220	0:35-0:50
Fél csirke	400-500 g-os darabok		Forró levegos grillezés	1	190-210	0:35-0:50
Kis kakas, pulár	1 -1,5 kg		Forró levegos grillezés	1	190-210	0:45-1:15
kacsa	1,5 -2 kg		Forró levegos grillezés	1	180-200	1:15-1:45
liba	3,5 -5 kg		Forró levegos grillezés	1	160-180	2:30-3:30
Pulyka	2,5 -3,5 kg		Forró levegos grillezés	1	160-180	1:45-2:30
Pulyka	4 -6 kg		Forró levegos grillezés	1	140-160	2:30-4:00
<b>Hal (párolt)</b>						
Egész hal	1 -1,5 kg		Alsó ill. felső fűtés	1	210-220	0:45-1:15

1) a sütő előmelegítése




## táblázat Hússzonda

étel	a hús belsejének hőmérséklete
<b>Marhahús</b>	
Rostélyos vagy filé belül vörös (angolosan) belül rózsaszín (közepesen) átsütve	45 -50 °C (60-65 °C) (75-80 °C)
<b>Sertéshús</b>	
Sertéslapocka, sonka	80 -82 °C
Karaj (borda), oldalas	75 -80 °C
Fasírt	75 -80 °C
<b>Borjűhús</b>	
borjűsűlt	75 -80 °C
Borjűláb	85 -90 °C
<b>űrű / bűrűny</b>	
űrűcomb	80 -85 °C
űrűborda	80 -85 °C
űrűsűlt, bűrűnycomb	75 -80 °C
<b>Vad</b>	
Nyűlborbda	70 -75 °C
Nyűlláb, nyűlcomb	70 -75 °C
Nyűl egészben	70 -75 °C
űzborda, szarvasborbda	70 -75 °C
űzcomb, szarvascomb	70 -75 °C

## 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 a kiválasztott ill. előre megadott hőmérsékletre fűt fel. Ha elérte ezt a hőmérsékletet, megszólal egy jelzőhang. 10 perc elteltével a sütő alacsonyabb további sütési hőmérsékletre kapcsol át.


A 120°C funkciót kisebb húsdarabokhoz, pl. steakhez ajánljuk.


150°C funkciót nagyobb húsdarabokhoz, pl. marhafiléhez ajánljuk.




**Figyelem! A sütéshez tegye be a zsírszűrőt!**



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 (l. táblázat).



**Az Sütés alacsony hőmérsékleten  sütési funkció nem használható együtt a Időartam →| és Vége →| órafunkcióval.**

### táblázat Sütés alacsony hőmérsékleten

étel	súly g	Beállítás	Polcmagasság	Idő összesen perc
Hátszín	1000-1500	150°C	1	90-110
Marhafilé	1000-1500	150°C	3	90-110
borjúsült	1000-1500	150°C	1	100-120
Steak	200 - 300	120°C	3	20-30

## Lapos grillezés

**Sütési funkció Grill  vagy Nagy felületű grill  maximálisra beállított hőmérséklettel**



**Figyelem! Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.**



**Az üres sütőt grillezéshez mindig melegítse elő 5 percre!**

- Grillezéshez a **rostélyt** az **ajánlott polcmagasságra** tegye be.
- A **felfogólapot** alulról az **1. polcmagasságra** tegye be.
- A megadott grillezési idők irányadó értékek.
- Grillezni legjobban a lapos hús- és haldarabokat lehet.

## Grillezési táblázat

Grillezendő étel	Polcmagasság	Grillezési idő	
		1. oldal	2. oldal
Borjúszelet	4	8-10 perc	6-8 perc
Sertésszelet	4	10-12 perc	6-10 perc
Sültkolbász	4	8-10 perc	6-8 perc
Marhasteak, borjústeak	4	6-7 perc	5-6 perc
Marhafilé, bélszín (kb. 1kg)	3	10-12 perc	10-12 perc
Pírtós kenyér*	3	4-6 perc	3-5 perc
Meleg szendvics	3	6-8 perc	—

\* Nincs előmelegítés.

## Kiolvasztás

**Sütési funkció Kiolvasztás**    
**(hőmérséklet-beállítás nélkül)**

- 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 Forró levegő kör alakú futótesttel

- Tegyen zsírpapírt vagy sütőpapírt a rostélyra
- 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	
<b>zöldség</b>				
bab	60-70	3	1 / 4	6-8
Paprika (csíkokra vágva)	60-70	3	1 / 4	5-6
Leveszöldség	60-70	3	1 / 4	5-6
Gomba	50-60	3	1 / 4	6-8
Fűszernövény	40-50	3	1 / 4	2-3
<b>gyümölcs</b>				
Szilva	60-70	3	1 / 4	8-10
Sárgabarack	60-70	3	1 / 4	8-10
Almaszeletek	60-70	3	1 / 4	6-8
Körte	60-70	3	1 / 4	6-9

### Melegen tartás

Ételek **Melegen tartás**  ára.

A hőmérséklet automatikusan 80 °C fokra áll be.

Polcmagasság: 3

lásd A sütő kezelése c. fejezetet a további Heat+Hold funkciók alatt.

## Befőzés

### **Sütési funkció Alsó fűtés**

- 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)
<b>bogyós gyümölcs</b>			
földieper, áfonya, málna, érett egres	160-170	35-45	—
éretlen egres	160-170	35-45	10-15
<b>csonthéjas gyümölcs</b>			
körte, birsalma, szilva	160-170	35-45	10-15
<b>zöldség</b>			
bébirépa (karotta) <sup>1)</sup>	160-170	50-60	5-10
gomba <sup>1)</sup>	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

## Tisztítás és gondozás



**Figyelem! A sütő csak kikapcsolt és kihűlt állapotban tisztítható!**

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

**Figyelem! Ne használjon súrolószert, agresszív tisztítószerkeket 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



**Figyelem! Tisztításhoz ne használjon sütőfunkciót, és a sütőnek kihűlt állapotban kell lennie.**

### Tisztítás

A katalízises sütőfalbevonat öntisztító. Abszorbeálja a zsírfürccsenéseket, ha a sütő működik.

Ennek az öntisztító folyamatnak a támogatásához azt ajánljuk, hogy a sütőt rendszeres időközönként üresen fűtse fel.

1. A sütő ajtajának kinyitásakor automatikusan bekapcsol a sütő világítása.

2. Vegye ki a sütőből az összes betolható elemet.
3. A sütő alját meleg lúgos öblítőszerral törölje ki és szárítsa meg.
4. Állítsa a sütőhőmérsékletet 250 °C fokra.
5. Egy óra elteltével kapcsolja ki a sütőt.
6. Amennyiben maradványokat talál, azokat egy nedves, **puha** szivaccsal törölje le.



**Figyelem! Ne használjon sütőtisztító sprayt vagy karcoló súrolószereket. Ne használjon szappant vagy egyéb tisztítószert. Ezzel megrongálhatja a katalitikus lemezt.**



**Hosszan tartó használat esetén a katalitikus lemez enyhén elszíneződhet. Ez nincs hatással a katalitikus tulajdonságokra.**

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 mosogatószert, és ebben főzze ki a zsírszűrőt.

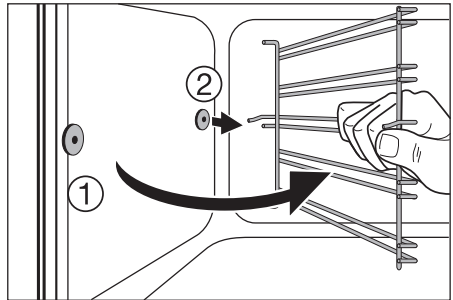
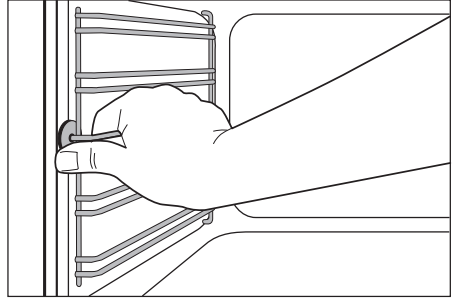


## Vezetőrács

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

### Vezetőrács levétele

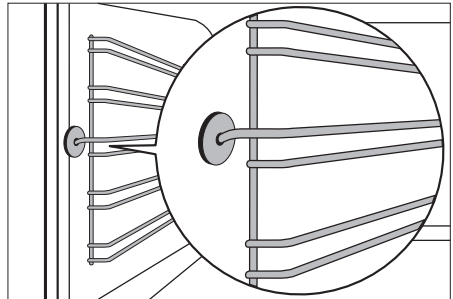
A rácsot először húzza el a sütő falától (1), majd hátul akassza ki (2).



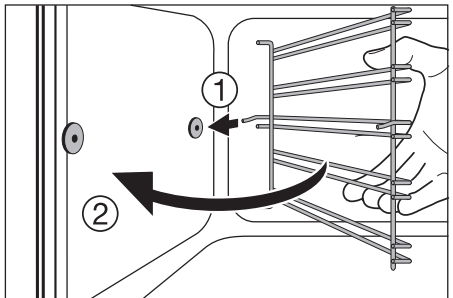
### A vezetőrács betétele



**Fontos! A vezetőrácsok lekerekített végeinek előre kell nézniük!**



Behelyezéskor először hátul kell akassza be a rácsot (1), utána elöl, majd nyomja meg (2).



## Sütővilágítás



### **Figyelem! Vigyázat! Áramütésveszély! A sütővilágítás izzójának cseréje előtt**

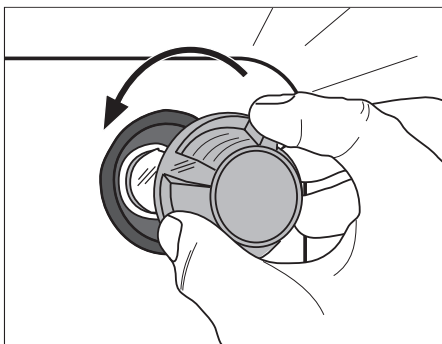
- kapcsolja ki a sütőt.
- Csavarja ki a biztosítékot ill. kapcsolja le a kismegszakítót.



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

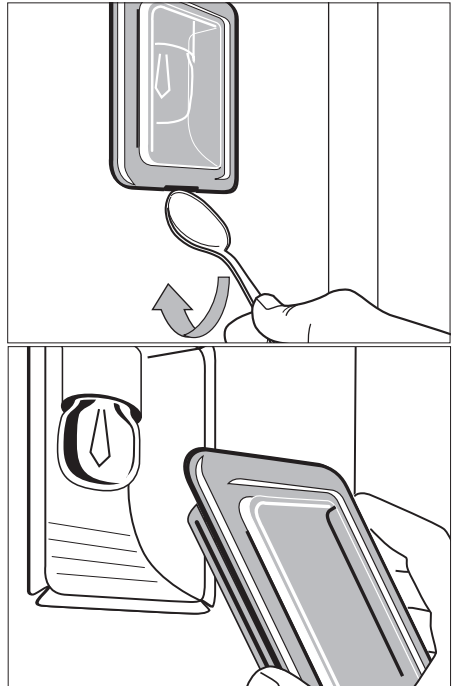
#### **Az izzó cseréje / az üvegfedél tisztítása**

1. Forgassa balra és vegye le, majd tisztítsa meg az üvegfedelelet.
2. Amennyiben szükséges:  
**Cserélje ki az izzót (25 Watt, 230 V, 300 °C-ig hőálló).**
3. Tegye vissza az üvegfedelelet.



### Az oldalsó izzó cseréje/az üvegfedél tisztítása

1. Vegye le a bal oldali vezetőrácst.
2. Egy keskeny, tompa tárgy (pl. teáskanál) segítségével vegye le és tisztítsa meg az üvegfedelelet.
3. Amennyiben szükséges:  
**Cserélje ki az izzót (25 Watt, 230 V, 300 °C-ig hőálló).**
4. Tegye vissza az üvegfedelelet.
5. Tegye be a rácst.

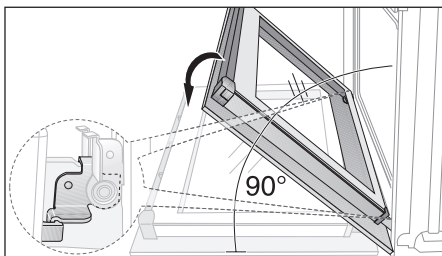


## A sütő ajtaja

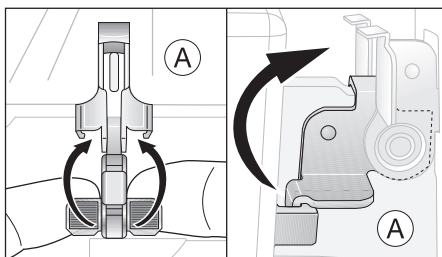
A sütőtér könnyebb tisztítása érdekében a sütő ajtaja tisztításhoz kiakasztható.

### A sütő ajtajának kiakasztása

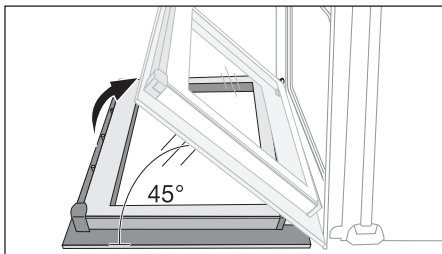
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



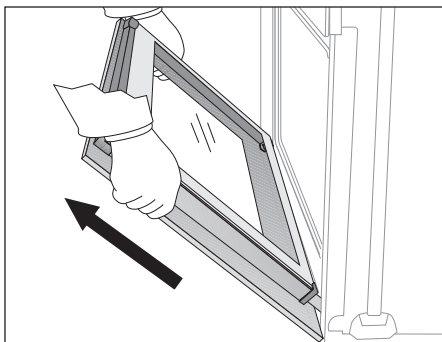
2. **A szorítókart (A)** mindkét ajtózsanérnál **teljesen** hajtsa fel.



3. A sütőajtót az első reteszállásig csukja be (kb. 45°).



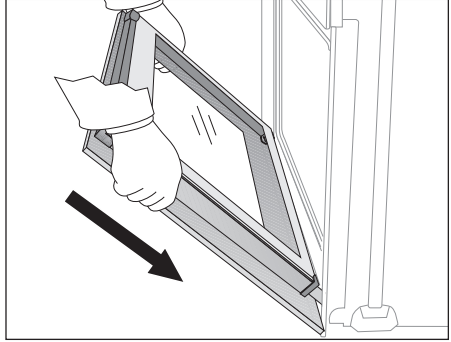
4. A sütőajtót mindkét kezével fogja meg oldalról, és húzza el ferdén felfelé a sütőtől (**Vigyázat: Nehéz!**).



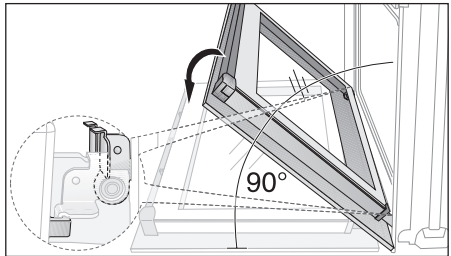
**A karcolások elkerülése érdekében a sütő ajtaját külső oldalával lefelé helyezze puha, egyenes felületre, például egy takaróra.**

### A sütő ajtajának beakasztása

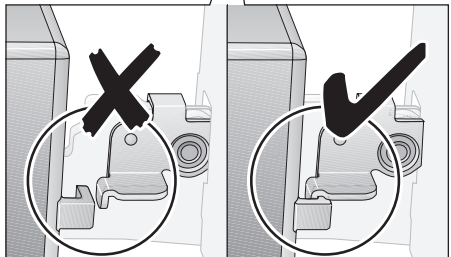
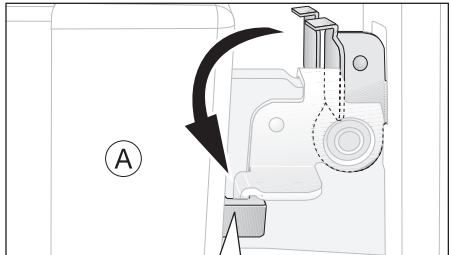
1. A sütőajtót a fogantyú felől mindkét kezével oldalról fogja meg, és tartsa 45°-os szögben.  
A sütőajtó alján található hornyokat helyezze a sütő zsanérjaira.  
Engedje az ajtót ütközésig lesiklani.



2. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



3. A szorítókart (A) mindkét ajtózsanérnál hajtsa vissza az eredeti helyzetébe.



4. Csukja be a sütő ajtaját.

## A sütő üvegajtaja

A sütő ajtaja négy, egymás mögött elhelyezkedő üvegtáblából áll.

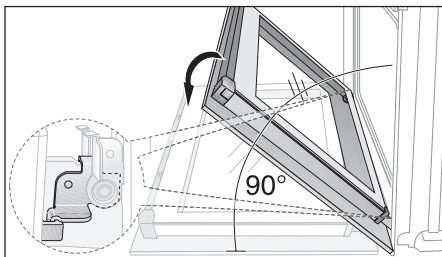
A belső táblák tisztításhoz levehetőek.



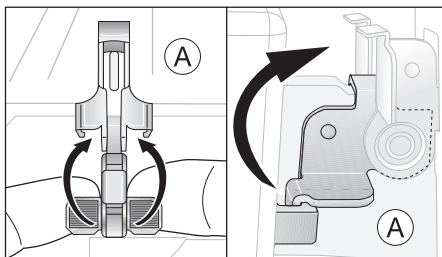
**Figyelem! Ha nagy erő éri –  
mindenekelőtt az üvegtábla peremén  
– az üveg eltörhet.**

### Az ajtóüveg kiszerelése

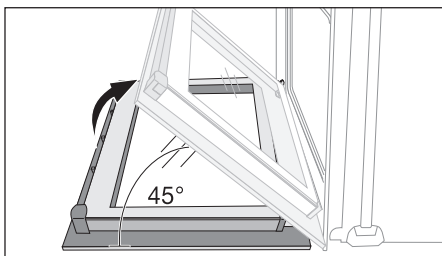
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



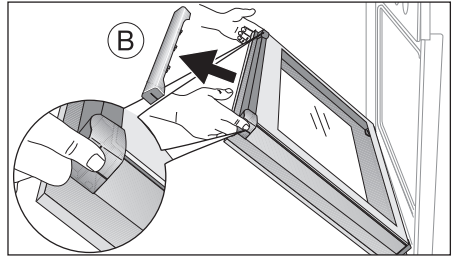
2. **A szorítókart (A)** mindkét ajtózsanérnál **teljesen** hajtsa fel.



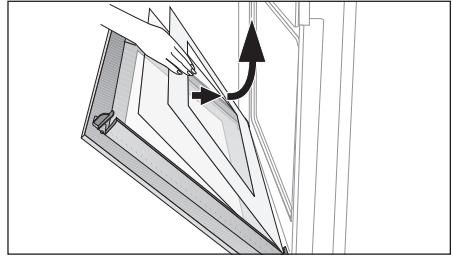
3. A sütőajtót az első reteszállásig csukja be (kb. 45°).



4. Fogja meg a (B) ajtóburkolatot az ajtó felső élénél mindkét oldalon, nyomja be, hogy oldja a csatos zárat. Az ajtóborítást felfelé húzza le.



5. Az ajtóüvegeket egyenként fogja meg a felső élénél, és a vezetőből felfelé húzza ki.



### Az ajtóüveg tisztítása

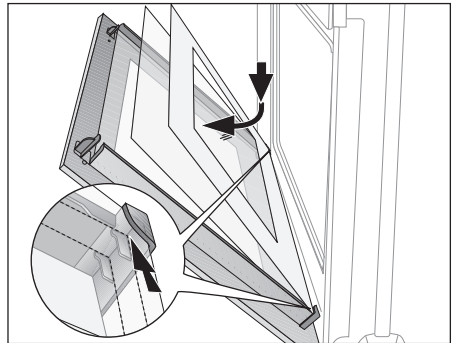
Az ajtóüvegeket alaposan tisztítsa meg lúgos mosogatószerrel. Ezután gondosan szárítsa meg.

### Az ajtóüvegek behelyezése

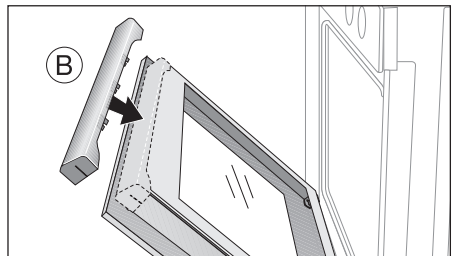
1. Az ajtóüvegeket egyenként, felülről lefelé ferdén helyezze be az ajtó alsó élénél található profilba, és engedje le.



**Először a két kisebb, majd a legvégén a legnagyobb üvegtáblát helyezze be.**



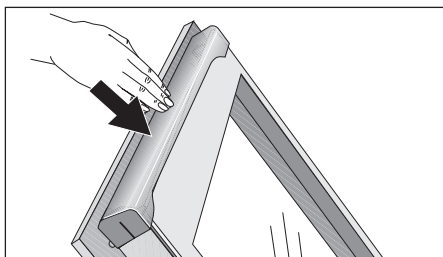
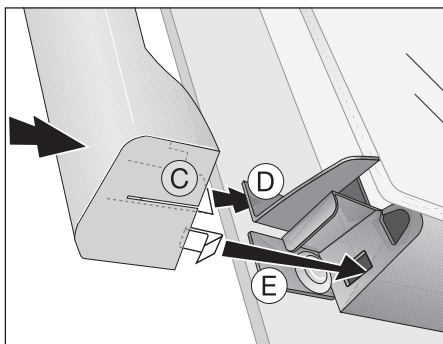
2. A (B) ajtóburkolatot fogja meg oldalról, helyezze az ajtó belsejének az éléhez, és a (B) ajtóburkolatot dugja az ajtó felső élére.



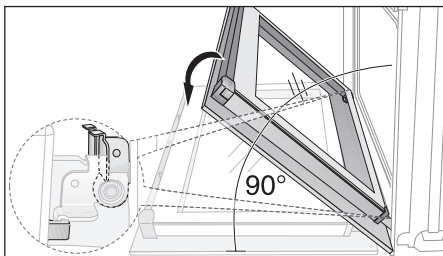


A (B) ajtóburkolat nyílt oldalán található egy vezetősín (C). Ezt a külső üvegtábla és a (D) derékszögű idom közé kell betolni.

Az (E) csatos zárnak be kell kattannia.

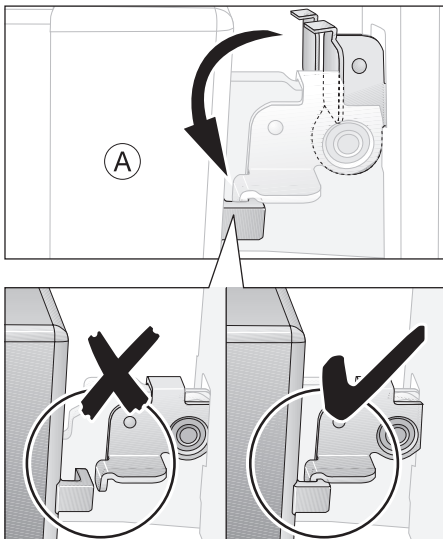


3. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.





4. Az (A) szorítókart mindkét oldalon hajtsa vissza az eredeti helyére.



5. 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.
	Kioldott a biztosíték (a biztosítéktáblán).	Ellenőrizze a biztosítékot. 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. A Idő ⏸ jelzés világít	A demó üzemmód van bekapcsolva.	Tartsa nyomva 2 másodpercig a Kiválasztás  gombot, majd 2 másodpercen belül nyomja meg és tartsa nyomva 2 másodpercig a Kiválasztás  és — gombot.
Az időkijelzőn megjelenik az F11 felirat.	A hússzonda rövidzárlatos, vagy a hússzonda dugója nem ül bent szorosan a hüvelyben.	A hússzonda dugóját ütközésig dugja be a sütő oldalfalán lévő hüvelybe.
Az időkijelzőn egy fent nem említett hibakód jelenik meg.	Elektronikai hiba	A készüléket a biztosítéktáblán található főbiztosíték vagy a védőkapcsoló segítségével kapcsolja ki, majd ismét be. Ha újra előfordul a hiba, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

**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 jelentkezhet az ajtó belső üvegén.**

## Szerelési útmutató



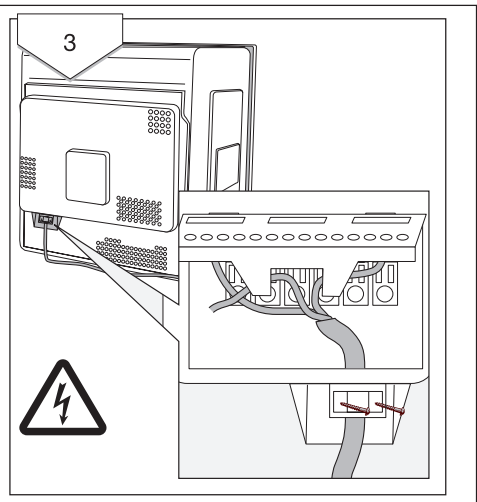
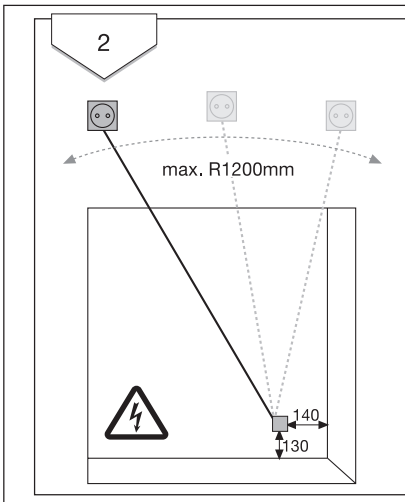
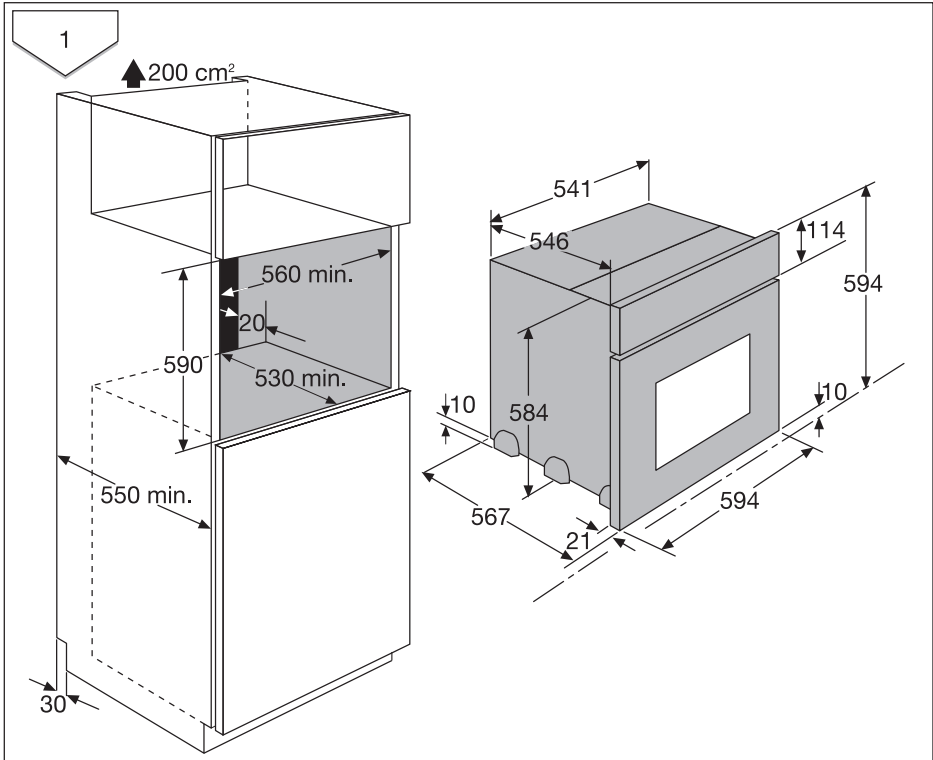
**Figyelem! Az új készüléket csak arra feljogosított szakember szerelheti és csatlakoztathatja.**

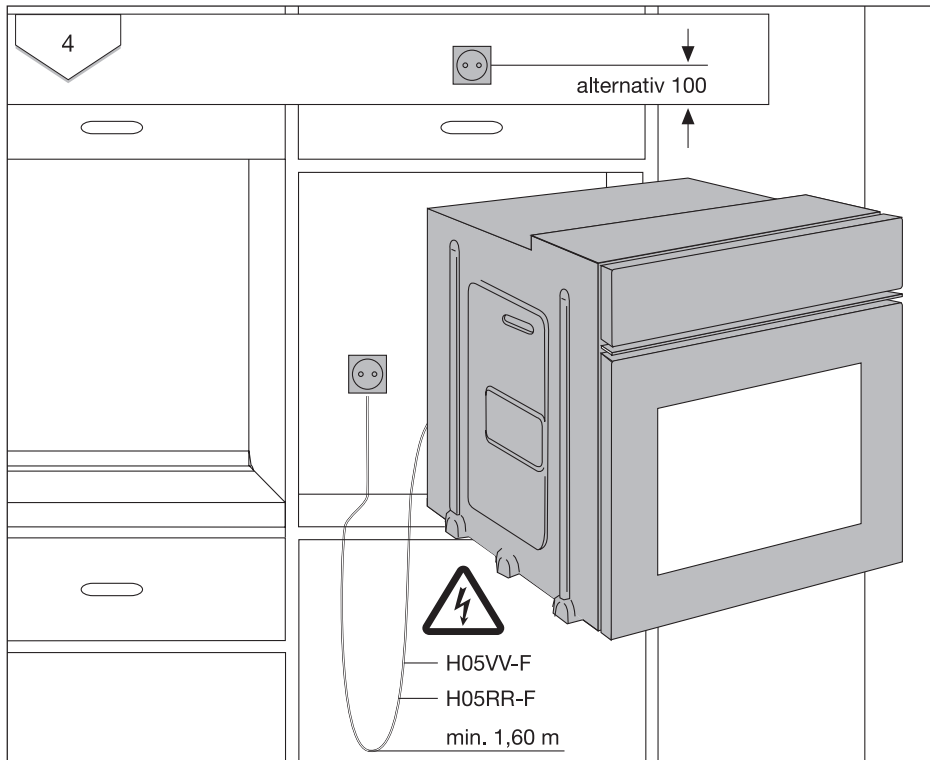
**Kérjük, vegye figyelembe ezt a rendelkezést, ellenkező esetben ugyanis a garanciális igény nem érvényes.**



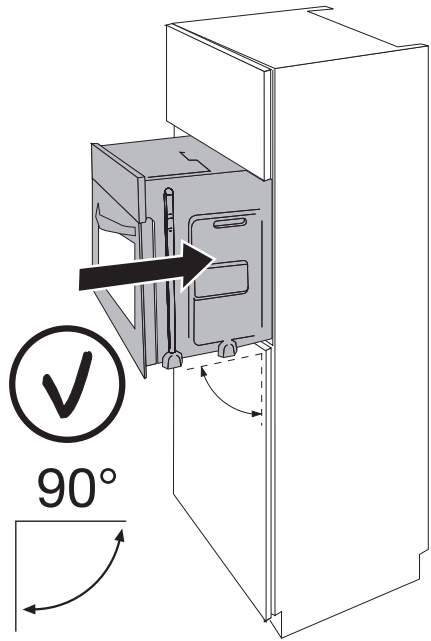
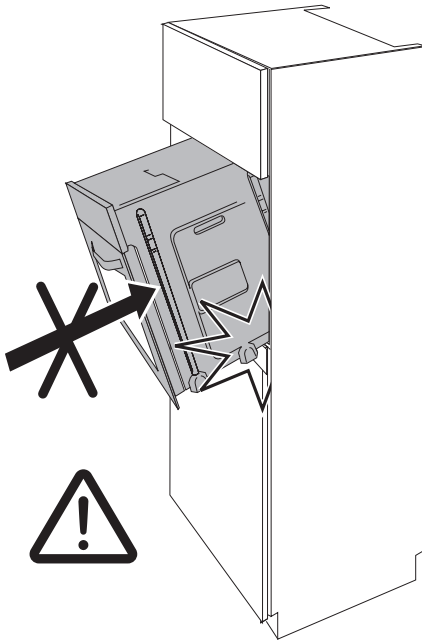
A szerelőnek szóló biztonsági tudnivalók

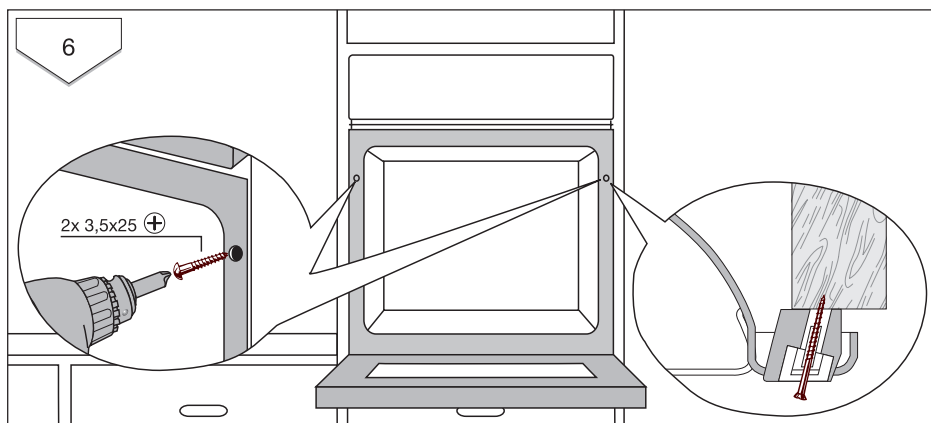
- Az elektromos hálózatra való csatlakoztatást úgy kell elvégezni, hogy a készülék és a hálózat közé egy legalább 3 mm-es érintkezési hézagú, több pólusú kikapcsolót kell tenni.  
Erre alkalmas eszközök pl. az LS-kapcsoló, biztosítékok (a csavaros biztosítékokat ki kell venni a foglalatból), FI-relé és védőrelé.
- A beszerelés során biztosítani kell az érintésvédelmet.
- A befogadó szekrénynek stabilan kell állnia: meg kell felelnie a DIN 68930 szabványban foglaltaknak.
- A beépített sütő és beépített főzőlapok különleges csatlakozórendszerrel vannak felszerelve. A készülék biztonsági okokból csak ugyanezen gyártó más készülékeivel kombinálható.





5







## 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.**

## 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:

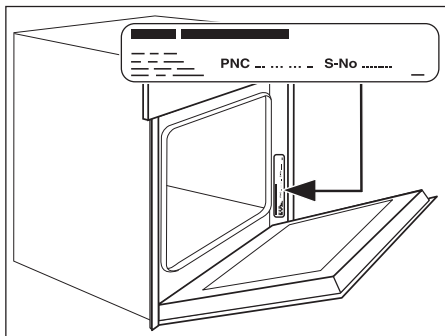
- Modell
- Termékszám (PNC)
- Sorozatszám (S-szám)  
(A számok az adattáblán találhatóak.)
- A hiba típusa
- A készülék kijelzőjén esetleg megjelenő hibaüzenet

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

Modell: .....

PNC: .....

S-szám: .....





[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

[www.electrolux.hu](http://www.electrolux.hu)