



használati útmutató

Beépíthető
villamos tűzhely

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 főzőlapok kezelése	10
A sütő használata	13
Használat, táblázatok és tanácsok	17
Tisztítás és gondozás	30
Mit tegyünk, ha ...?	40
Szerelési útmutató	41
Ártalmatlanítás	45
Szerviz	46

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.

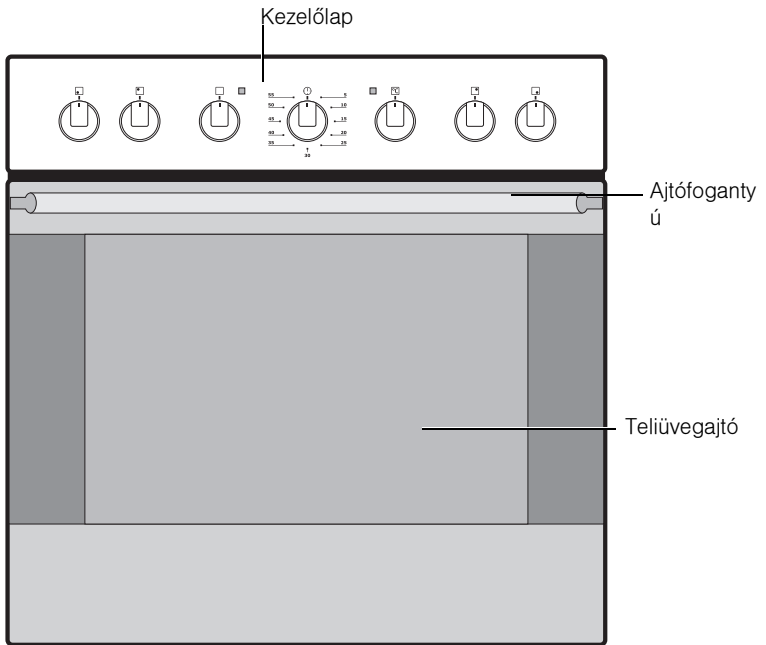


A zománcbevonattal kapcsolatos tudnivalók

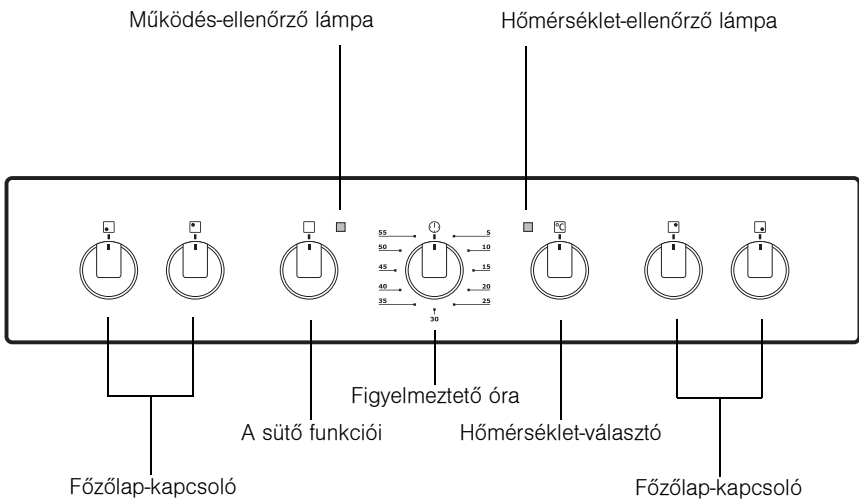
A sütő zománcbevonatának elszíneződése a használat során nem befolyásolja a készülék hagyományos, ill. szerződésben foglaltak szerinti alkalmazhatóságát így a garanciateljesítési jog szempontjából nem minősül hiányosságnak

A készülék leírása

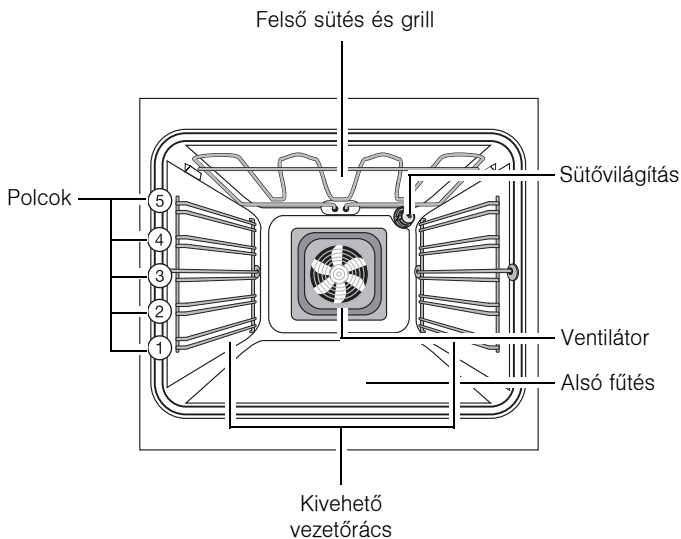
Teljes nézet



Kezelőpanel



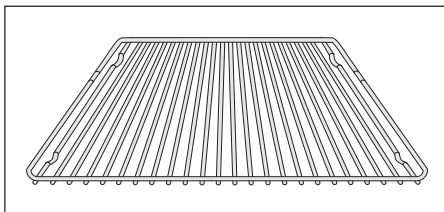
A sütő kialakítása



A sütő tartozékai

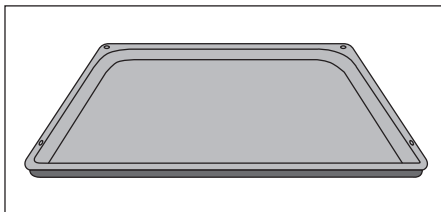
Rostély

Edényekhez, sütőformákhoz, sültékhez és grillezett ételekhez.



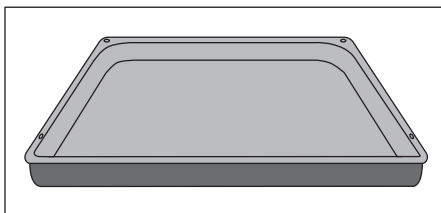
Sütőlap

Kalácsokhoz és pogácsákhoz ajánljuk.



Zsírserpenyő

Sütéshez illetve zsír felfogásához ajánljuk.



Az első használat előtt

Az első tisztítás


A sütőt az első használat előtt alaposan 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. Forgassa a sütőfunkció-kapcsolót a  világitásra.
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.

A főzőlapok kezelése



Vegye figyelembe a beépíthető főzőlap használati útmutatójában leírtakat. Fontos tudnivalókat olvashat benne az edényekről, a kezelésről, tisztításról és ápolásról.

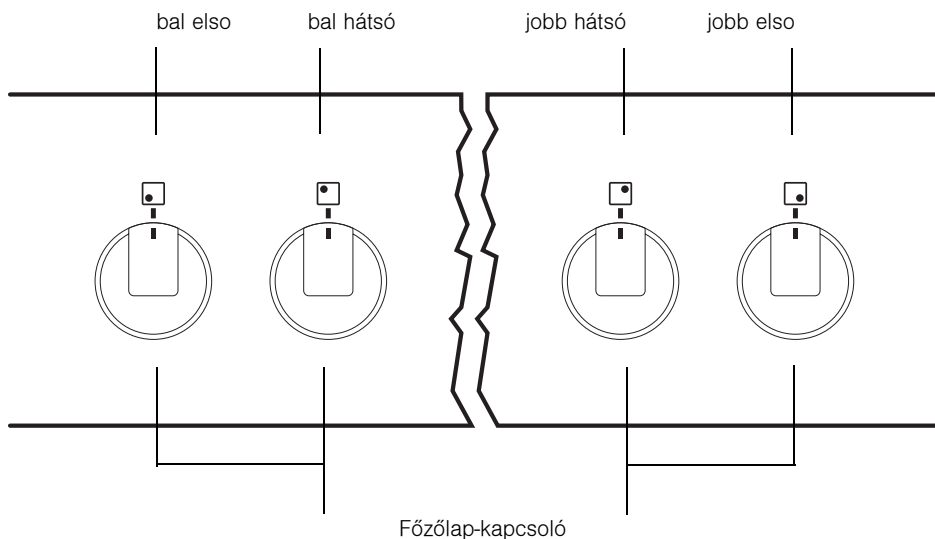
Főzési fokozatok

- A főzési fokozat kilenc fokozatú skálán állítható (1–9).
- A 2–7. fokozat jelenti a köztes beállításokat.

- 1 = minimális teljesítmény
- 9 = maximális teljesítmény
- ☉ = kétkörös zóna bekapcsolása

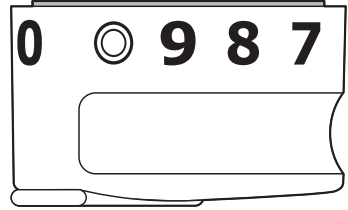


Kb. 5 perccel a főzés vége előtt kapcsolja ki a főzőlapot, hogy felhasználhassa a maradék hőt. Ezzel villamos energiát takaríthat meg.

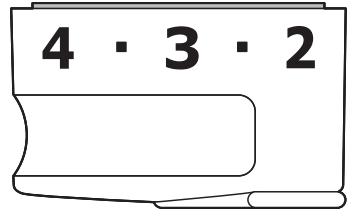


Főzési fokozat beállítása

1. Előfőzéshez/elősütéshez nagy teljesítményt válasszon.



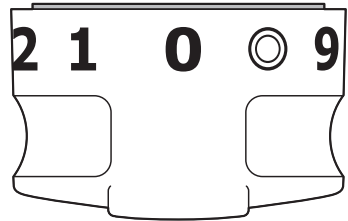
2. Amint gőz képződik vagy a zsiradék forró, kapcsoljon vissza a kívánt további sütési fokozatra.



3. A főzés befejezéséhez tekerje vissza a kapcsolót a KI állásba.



Amíg egy főzőlap üzemel, az ellenőrzőlámpa világít.

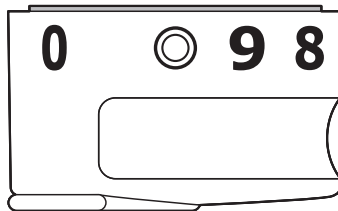


A kétkörös sütő-/főzőzóna bekapcsolása



A kétkörös zóna kapcsolóját bekapcsoláshoz jobbra kell fordítani, és nem szabad ütközés után tovább fordítani.

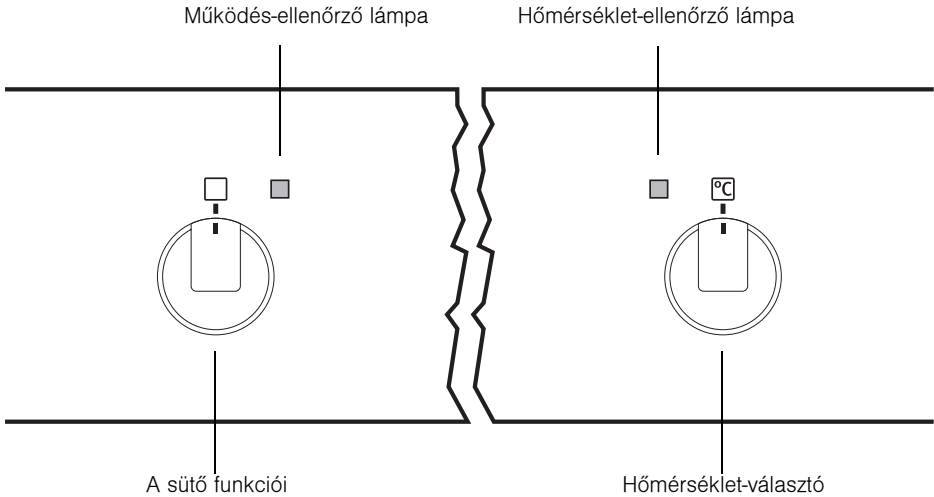
1. Fordítsa jobbra a kétkörös zóna kapcsolóját. Fordítsa a 9-es állás után tovább, majd egy kis ellenállás után a ☉ jelre, amíg jól érezhetően nem kattant.
2. Ezután fordítsa vissza a kapcsolót a kívánt főzési fokozatra.
3. A főzés befejezéséhez fordítsa vissza a kapcsolót a KI állásba.



A kétkörös zóna újbóli bekapcsolásakor a nagyobbik fűtőkört újra hozzá kell kapcsolni.

A sütő használata

A sütő be- és kikapcsolása



1. Forgassa a Sütőfunkció kapcsolót a kiválasztott funkcióra.
2. Forgassa a Hőfokválasztó kapcsolót a kiválasztott hőmérsékletre.
Ameddig a sütő üzemel, addig a piros színű üzemi ellenőrző lámpa világít.
3. A sütő kikapcsolásához forgassa a KI-pozícióba a Sütőkapcsolót és a Hőfokválasztó kapcsolót.



Hűtőventilátor

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

Sütőfunkciók

Az alábbi sütőfunkciók közül választhat:

Sütési funkció	Alkalmazás	Fűtőelem/ ventilátor
	Világítás	—
	Forró levego	Felső fűtés alsó fűtés, ventilátor
	Alsó/felső fűtés	Felső fűtés, alsófűtés
	Alsó fűtés	Alsó fűtés
	Nagy felületű grill	Grill, felső fűtés
	Forró levegős grillezés	Grill, felső fűtés, ventilátor

Figyelmeztető óra

Rövid idő beállításához.

A beállított idő lejártával megszólal egy jelzőhang.

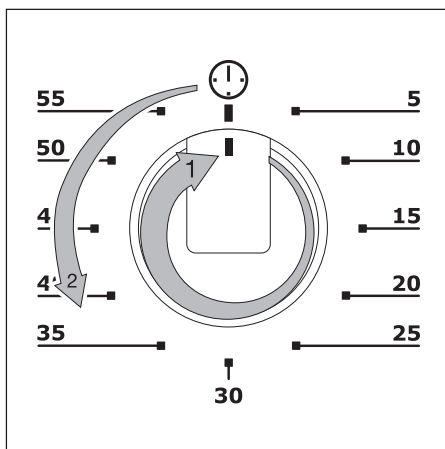
Ennek semmi hatása nincs a sütő működésére.

A beállítógombot forgassa 60 percre, majd a kívánt rövid időtartamra (max. 60 perc).

A rövid időtartam elteltével megszólal egy jelzőhang.

A rövid időtartam módosításához forgassa a beállítógombot az új időtartamra.

A figyelmeztető óra idő előtti kikapcsolásához forgassa vissza a beállítógombot a Ki állásba.



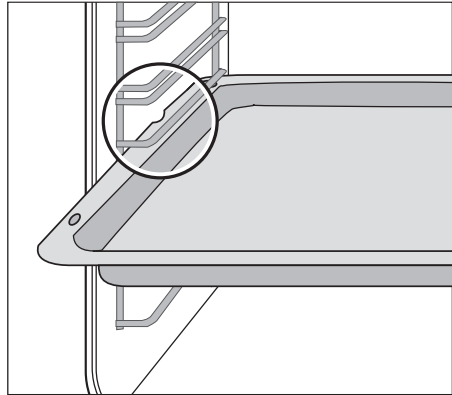
A rostély, a lap és a zsírserpenyő betétele



**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 sütőlapot és a zsírserpenyő betétele: tolja a sütőlapot illetve a zsírserpenyőt a kiválasztott polc vezetőpálcái közé.



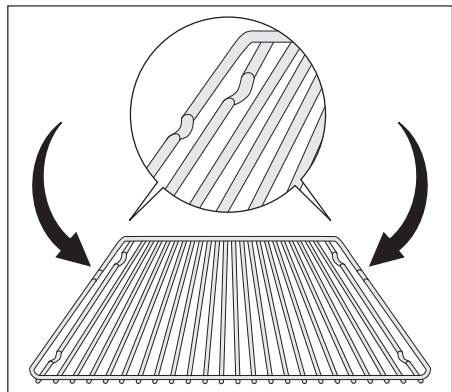
Rostély betétele:

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

Tolja a rostélyt a kiválasztott polc vezetőpálcái közé.

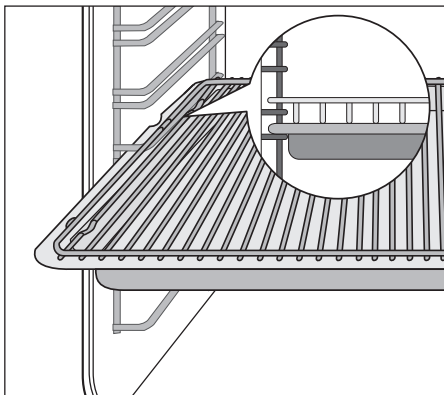


A rostély peremén körbefutó, magasított keret további védelmet nyújt az edény lecsúszása ellen.



A rostély és a lemez betétele egyszerre:

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



Használat, táblázatok és tanácsok

Főzési táblázat

A következő táblázatban szereplő adatok irányadó értékek.

Főzési fokozat	Főzési folyamat	Mire alkalmas:	időtartam	Tudnivalók/tippek
0		utánmelegítés		
1	Melegen tartás	Megfőtt ételek melegen tartása	igény szerint	lefedve
1-2	Olvasztás	sajtmártás vaj olvasztása, csokoládé, zselatin	5-25 perc	közben kavargatni
	Besűrítés	omlett, tojásfelfújt	10-40 perc	Párolás fedő alatt
2-3	Beáztatás	Rizs- és tejes ételek beáztatása Készételek felmelegítése	25-50 perc	Legalább kétszeres mennyiségű vizet kell a rizshez adni, a tejes ételeket közben meg kell kavarni
3-4	Gőzölés párolás	Zöldség, hal párolása Hús párolása	20-45 perc	Zöldséghez kevés folyadékot kell hozzáadni (néhány evőkanálnyit)
4-5	Főzés	Burgonya gőzölése	20-60 perc	Kevés folyadékot használjon, pl. max. 1/4 l vizet 750 g burgonyához
		Nagyobb ételmennyiség, egytálételek és levesek főzése	60-150 perc	legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók
6-7	Enyhe sütés	Sült szelet, cordon bleu, karaj, frikadella, sült kolbász, máj, rántás, tojás, tojásos sütemény, fánk sütése olajban	folyamatos sütés	közben meg kell fordítani
7-8	Erős sütés	Krumplis lángos, bélszín, lepény	5-15 perc serpenyőnként	közben meg kell fordítani
9	Előfőzés, elősütés, olajban kisütés	nagy mennyiségű víz felfőzése, galuska főzése, hús elősütése (gulyás, párolt hús), hasábburgonya kisütése		



Azt ajánljuk, hogy a felfőzéshez vagy megsütéshez a legmagasabb főzési fokozatot válassza, és a hosszabb idő alatt elkészülő ételeket ezután a kívánt főzési fokozattal főzze készre.




A túlhevített zsír és olaj könnyen meggyullad. Ha zsírban vagy olajban készít ételt (pl. hasáburgonya), legyen mindig a közelben.

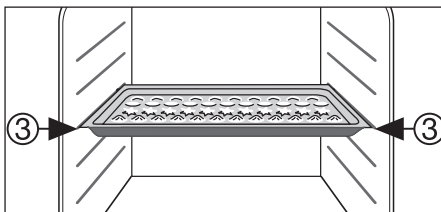
Sütés

Sütési funkció Forró levegő vagy Alsó/felső fűtés

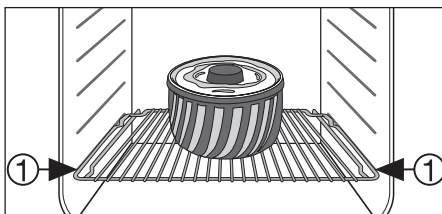
Sütőformák

- Az Alsó/felső fűtés  a sötét, fémből készült, zománczott formák a legalkalmasabbak.

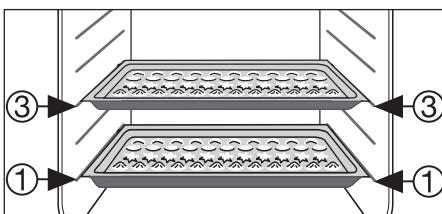
1 sütőlap:
pl. 3-as polc




1 sütőforma:
pl. 1-as polc





2 sütőlap:
pl. 1-es és 3-as polc





- A Forró levegő  funkcióhoz világos fémműveket is használhat.

Polcok

- Az Alsó/felső fűtés  funkcióval egyszerre mindig csak egy polcon süthet.
- A Forró levegő  funkcióval egyszerre legfeljebb 2 sütőlapon süthet száraz süteményt és aprósüteményt

Általános tudnivalók

- A sütőlapot úgy tegye be a sütőbe, hogy a ferde részével kifelé nézzen.
- A Alsó/felső fűtés  vagy Forró levegő  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

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet (°C)	idő óra: (perc)	
Formában süített sütemény					
Kuglóf tekercs		Forró levegő	1	150-160	0:50-1:10
Homoktorta/Királykalács		Forró levegő	1	140-160	1:10-1:30
Keksztorta		Forró levegő	1	140	0:25-0:40
Keksztorta		Alsó/felső fűtés	1	160	0:25-0:40
Tortalap (omlós tészta)		Alsó/felső fűtés	3	180-200	0:10-0:25
Tortalap (kevert tészta)		Forró levegő	3	150-170	0:20-0:25
Almás pite		Alsó/felső fűtés	1	170-190	0:50-1:00
Almás sütemény (2forma, átmérő20cm, átlósan)		Forró levegő	1	160	1:10-1:30
Almás sütemény (2forma, átmérő20cm, átlósan)		Alsó/felső fűtés	1	180	1:10-1:30
Pikáns torta (pl. quiche lorraine)		Alsó/felső fűtés	1	180-200	0:30-1:10
Sajttorta		Alsó/felső fűtés	1	170-190	1:00-1:30
Sütőlapon süített sütemény					
Fonott kalács		Alsó/felső fűtés	3	170-190	0:30-0:40
Karácsonyi kalács		Alsó/felső fűtés	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:00
Kenyér (rozskenyér) először azután		Alsó/felső fűtés	1	250 ¹⁾ 160-180	0:20 0:30-1:00
Habkosár/Ekler		Forró levegő	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30
Keksztekercs		Alsó/felső fűtés	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Prézlikalács (szárazon)		Forró levegő	3	150-160	0:20-0:40
Vajjas/cukros kalács		Alsó/felső fűtés	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30
gyümölcsös kalács (kelt/kevert tésztával) ²⁾		Forró levegő	3	150	0:35-0:50
gyümölcsös kalács (kelt/kevert tésztával) ²⁾		Alsó/felső fűtés	3	170	0:35-0:50
Gyümölcsös kalács omlós tésztával		Alsó/felső fűtés	3	170-190	0:40-1:20
Lapos sütemény érzékeny feltéttel (pl. túró,tejszín stb.)		Alsó/felső fűtés	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcma-gasság	hőmér-séklet (°C)	idő óra: (perc)	
Pizza (gazdagon megrakva) ²	☰	Alsó/felső fűtés	1	190-210 ¹⁾	0:30-1:00
Pizza (vékony)	☰	Alsó/felső fűtés	1	230-250 ¹⁾	0:10-0:25
Lepény	☰	Alsó/felső fűtés	1	250-270	0:08-0:15
Wähen (Svájc)	☰	Alsó/felső fűtés	1	200-220	0:35-0:50
aprósütemény					
Aprósütemény omlós tésztából	☹	Forró levego	3	150-160	0:06-0:20
Aprósütemény omlós tésztából	☹	Forró levego	1 / 3	150-160	0:06-0:20
Fánk	☹	Forró levego	3	140	0:20-0:30
Fánk	☹	Forró levego	1 / 3	140	0:25-0:40
Fánk	☰	Alsó/felső fűtés	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Aprósütemény kevert tésztából	☹	Forró levego	3	150-160	0:15-0:20
Aprósütemény kevert tésztából	☹	Forró levego	1 / 3	150-160	0:15-0:20
Habcsók	☹	Forró levego	3	80-100	2:00-2:30
Habcsók	☹	Forró levego	3	100-120	0:30-0:60
Aprósütemény kelt tésztából	☹	Forró levego	3	150-160	0:20-0:40
Aprósütemény leveles tésztából	☹	Forró levego	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
zsemle	☹	Forró levego	3	160 ¹⁾	0:20-0:35
zsemle	☰	Alsó/felső fűtés	3	180 ¹⁾	0:20-0:35
aprósütemény (20 db/lap)	☹	Forró levego	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
aprósütemény (20 db/lap)	☹	Forró levego	1 / 4	140 ¹⁾	0:25-0:40
aprósütemény (20 db/lap)	☰	Alsó/felső fűtés	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) a sütő előmelegítése

2) Használja a felfogólapot illetve a zsirserpenyőt.

Sütési tippek

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Megoldás
Alul túl világos a sütemény.	Rossz polcmagasság.	Tegye alacsonyabb polcra a süteményt
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacos, 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.
A sütemény nem készül el a megadott sütési időn belül.	Túl alacsony a hőmérséklet.	Állítsa valamivel magasabbra a sütési hőmérsékletet.

Felfújtak és átsütött ételek – táblázat

Étel	Sütési funkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
Tésztafelfújt	☐☐	Alsó/felső fűtés	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	☐☐	Alsó/felső fűtés	1	180-200	0:25-0:40
Átsütött zöldség ¹⁾	☐☐☐	Forró levegos grillezés	1	160-170	0:15-0:30
Átsütött bagett ¹⁾	☐☐☐	Forró levegos grillezés	1	160-170	0:15-0:30
Édes felfújtak	☐☐	Alsó/felső fűtés	1	180-200	0:40-0:60
Halfelfújt	☐☐	Alsó/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/felső fűtés	3	a gyártó által közölt adatok szerint
Hasábburgonya ¹⁾ (300-600 g)	☒	Forró levegős grillezés	3	200-220
Bagett	☐	Alsó/felső fűtés	3	a gyártó által közölt adatok szerint
gyümölcsös kalács	☐	Alsó/felső fűtés	3	a gyártó által közölt adatok szerint

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

Sütés

**Sütési funkció Alsó/felső fűtés ☐
vagy Forró levegős grillezés ☒**

Sütőedény

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
















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 sülteket 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	menyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
Marhahús						
párolt hús	1 -1,5 kg	☐	Alsó/felső fűtés	1	200-250	2:00-2:30
hátszín vagy filé						centiméterenként (magasság)
- belül piros	centiméterenként magasság	☒	Forró levegos grillezés	1	190-200 ¹⁾	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
Sertéshús						
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
Borjűhús						
borjúsült	1 kg	☒	Forró levegos grillezés	1	160-180	1:30-2:00
Borjúláb	1,5 -2 kg	☒	Forró levegos grillezés	1	160-180	2:00-2:30
bárány						

húsfajta	mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
Ürösült, 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
Vad						
Nyúlborá, nyúlcomb	(max. 1 kg)		Alsó/felső fűtés	3	220-250 ¹⁾	0:25-0:40
Őz-/szarvasborá	1,5 -2 kg		Alsó/felső fűtés	1	210-220	1:15-1:45
Őz-/szarvascomb	1,5 -2 kg		Alsó/felső fűtés	1	200-210	1:30-2:15
szárnyasok						
Nem egész szárnyasok	200-250g-os darabok		Forró levegos grillezés	1	200-220	0:35-0:50
Fél csirke	400-500g-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
	4 -6 kg		Forró levegos grillezés	1	140-160	2:30-4:00
Hal (párolt)						
Egész hal	1 -1,5 kg		Alsó/felső fűtés	1	210-220	0:45-1:15

1) a sütő előmelegítése

Lapos grillezés

Sütési funkció Nagy felületű grill  maximálisra beállított hőmérséklettel



Figyelem! Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.



Az üres sütőt grillezéshez mindig melegítse elő 5 perccig!

- 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.

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)
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

Aszalás

Sütési funkció **Forró levegő**

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

Aszalandó étel	hőmérséklet (°C)	polcok		Idő (perc) (irányadó érték)
		1 polc	2 polc	
zöldség				
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
gyümölcs				
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

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

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

1. A sütő tisztításához kapcsolja be a sütő világítását.
2. Minden egyes használat után törölje ki a sütő belsejét öblítőszeres lúggal, majd szárítsa meg.



A makacs foltok különleges tűzhelytisztítóval távolíthatók el.



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

Tartozék

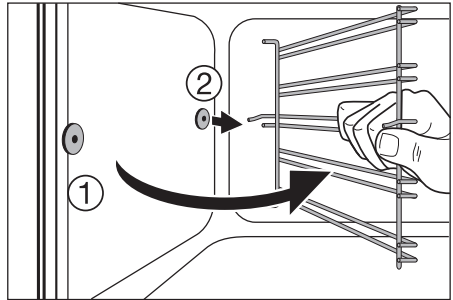
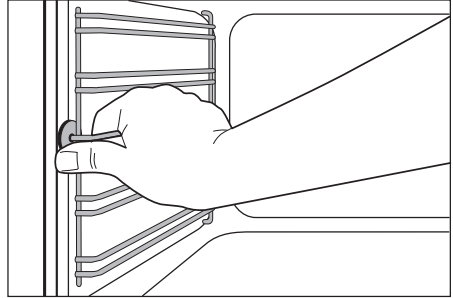
A betolható alkatrészeket (rostély, sütőlap, vezetőrács stb.) minden egyes használat után mosogassa el és jól szárítsa meg. A könnyebb tisztítás érdekében áztassa be röviden ezeket a darabokat.

Vezetőrács

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

Vezetőrács levétele

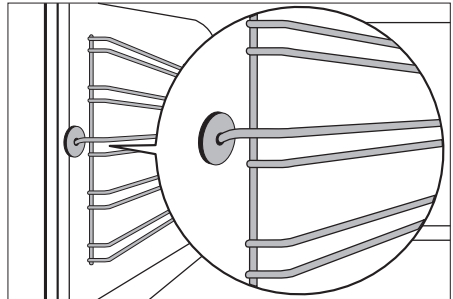
A rácsot először húzza el a sütő falától (1), majd hátul akassza ki (2).



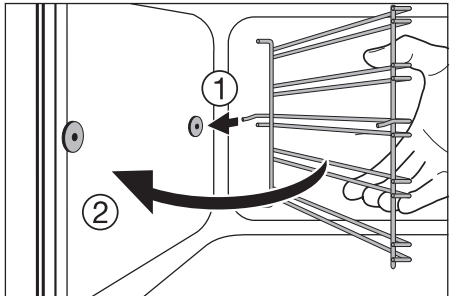
A vezetérrács betétele



Fontos! A vezetőpálcák lekerekített végeinek előre kell nézniük!



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



Sütővilágítás



Figyelem! Vigyázat! Áramütésveszély! A sütővilágítás izzójának cseréje előtt

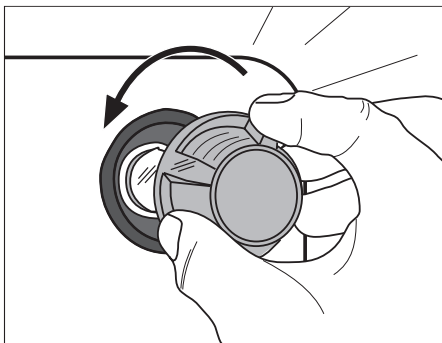
- kapcsolja ki a sütőt.
- Csavarja ki a biztosítékot ill. kapcsolja le a kismegszakítót.



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 üvegfedelet.
2. Amennyiben szükséges:
Cserélje ki az izzót (25 Watt, 230 V, 300 °C-ig hőálló).
3. Tegye vissza az üvegfedelet.



Sütőfedél

A sütő tetejének könnyebb tisztítása érdekében a felső fűtőtest levehető.

Fűtőtest levétele



Figyelem! Csak akkor vegye le a fűtőtestet, ha a sütő ki van kapcsolva és a sütő nem forró!

1. Vegye le az oldalsó vezetőrácsokat.
2. Fogja meg elől a fűtőtestet és a sütő belső falán lévő domborulat fölött húzza ki előre.
3. A fűtőtest ekkor lefordul.



Figyelem! Ne nyomja le erővel a fűtőtestet! Letörhet.

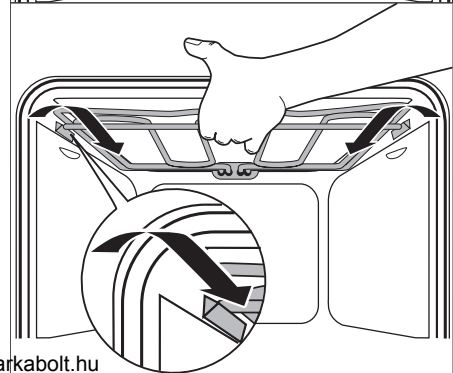
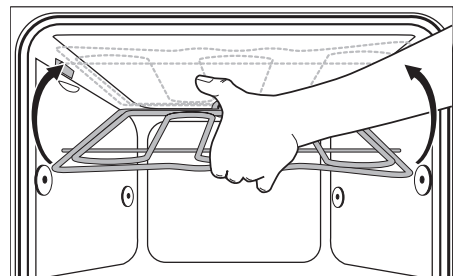
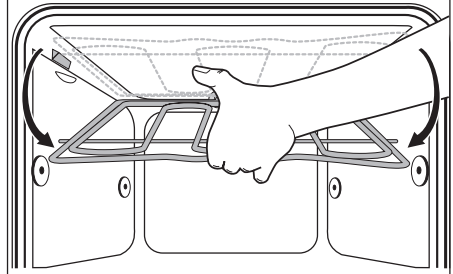
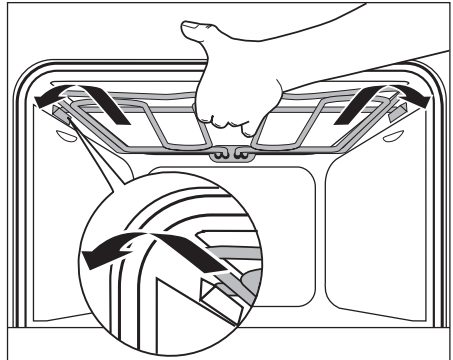
A sütő tetejének tisztítása

Fűtőtest rögzítése

1. Tegye vissza a fűtőtestet a sütő tetejére.
2. A rugóerővel szemben húzza előre és a sütő domborulatán vezesse végig a fűtőtestet.
3. Kattintsa be a tartóba.
4. Tegye be a rácsot.



Figyelem: A fűtőtestnek mindkét oldalon a sütő belső falán lévő domborulat fölött kell lennie és rendesen bekattanva kell ülnie.

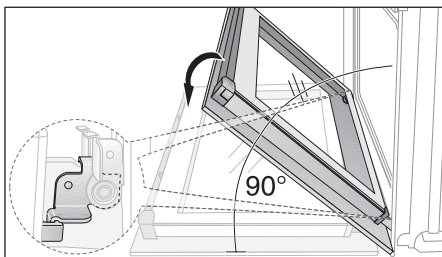


A sütő ajtaja

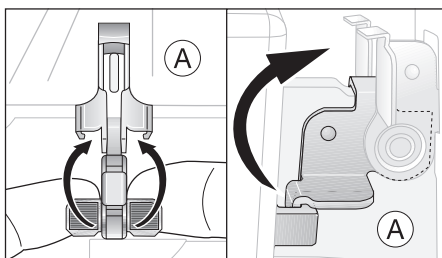
A sütőtér könnyebb tisztítása érdekében a sütő ajtaja tisztításhoz kiakasztható.

A sütő ajtajának kiakasztása

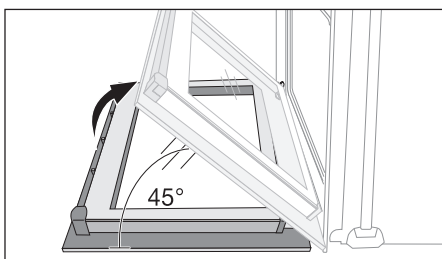
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



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



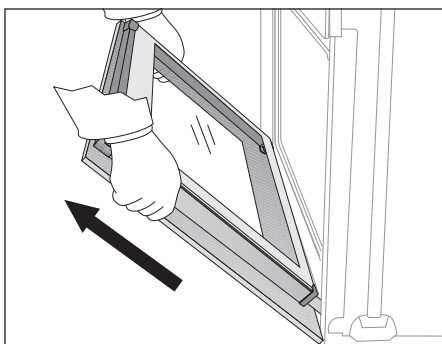
3. A sütőajtót az első reteszállásig csukja be (kb. 45°).



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

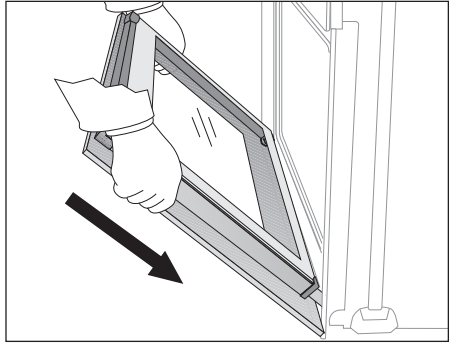


A karcolások elkerülése érdekében a sütő ajtaját külső oldalával lefelé helyezze puha, egyenes felületre, például egy takaróra.

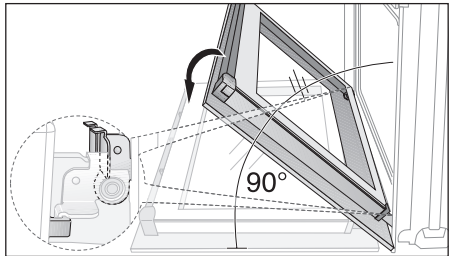


A sütő ajtajának beakasztása

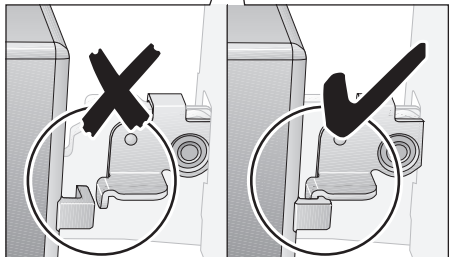
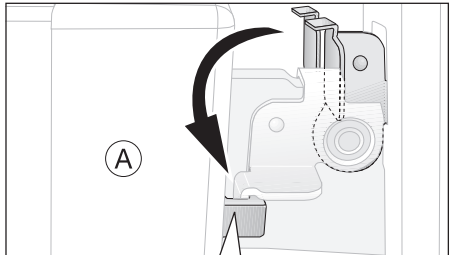
1. A sütőajtót a fogantyú felől mindkét kezével oldalról fogja meg, és tartsa 45°-os szögben.
A sütőajtó alján található hornyokat helyezze a sütő zsanérjaira.
Engedje az ajtót ütközésig lesiklani.



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

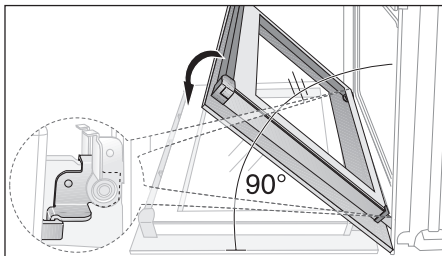
A sütő ajtaja két, egymás mögött elhelyezkedő üvegtáblából áll.
A belső tábla tisztításhoz levehető.



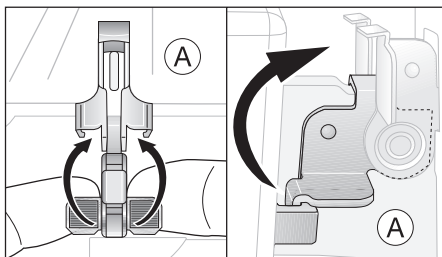
**Figyelem! Ha nagy erő éri –
mindenekelőtt az üvegtábla peremén
– az üveg eltörhet.**

Az ajtóüveg kiszerelése

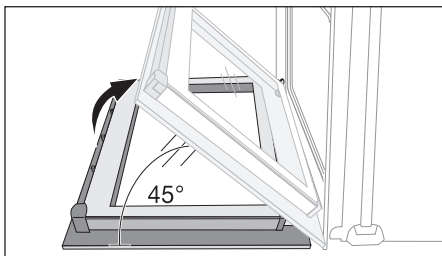
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



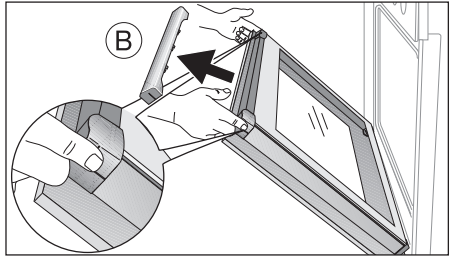
2. **A szorítókart (A)** mindkét
ajtózsánernál **teljesen** hajtsa fel.



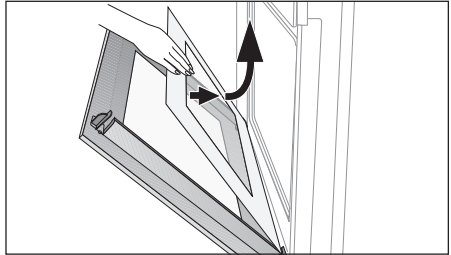
3. A sütőajtót az első reteszállásig
csukja be (kb. 45°).



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



5. Az ajtóüveget fogja meg a felső élénél, és a vezetőből felfelé húzzaki.

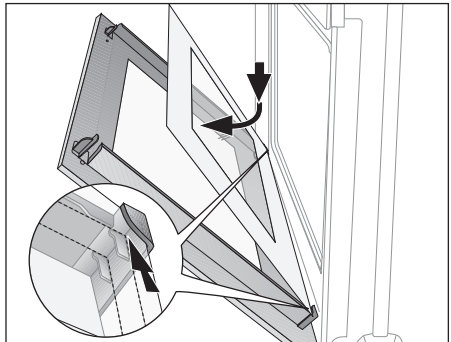


Az ajtóüveg tisztítása

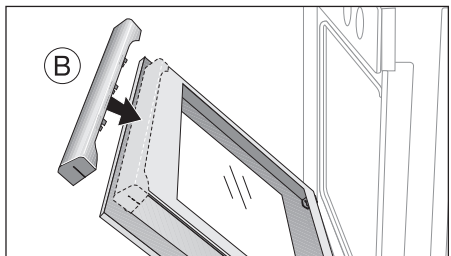
Az ajtóüveget alaposan tisztítsa meg lúgos mosogatószerrel. Ezután gondosan szárítsa meg.

Az ajtóüveg behelyezése

1. Az ajtóüveget felülről lefelé ferdén helyezze be az ajtó alsó élén található profilba, és engedje le.



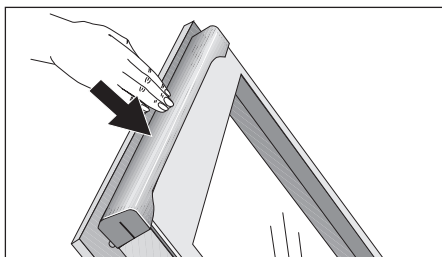
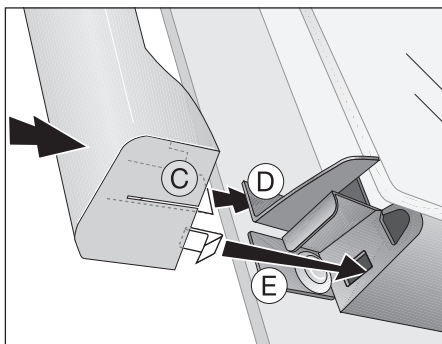
2. A (B) ajtóburkolatot fogja meg oldalról, helyezze az ajtó belsejének az éléhez, és a (B) ajtóburkolatot dugja az ajtó felső élére.



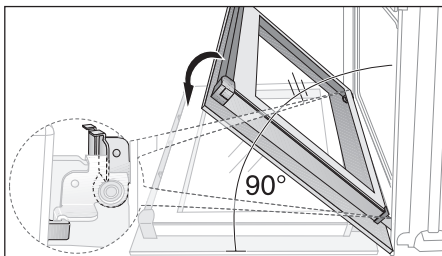


A (B) ajtóburkolat nyílt oldalán található egy vezetősín (C). Ezt a külső üvegtábla és a (D) derékszögű idom közé kell betolni.

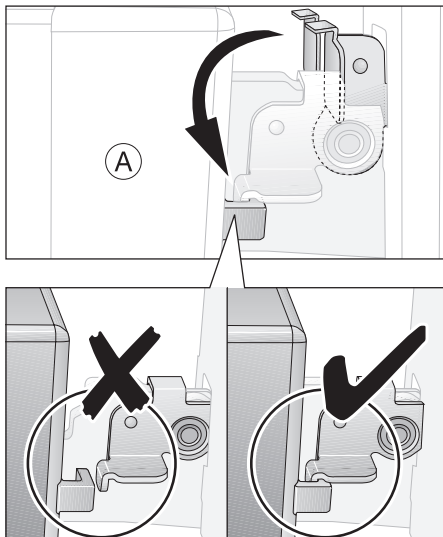
Az (E) csatos zárnak be kell kattannia.



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 főzőzónák nem működnek	Olvassa el a beépíthető főzőlap használati útmutatóját	
A sütő nem melegszik	A sütő nincs bekapcsolva.	Kapcsolja be a sütőt.
	Nem hajtotta végre a szükséges beállításokat	Ellenőrizze a beállításokat.
	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.

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



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.



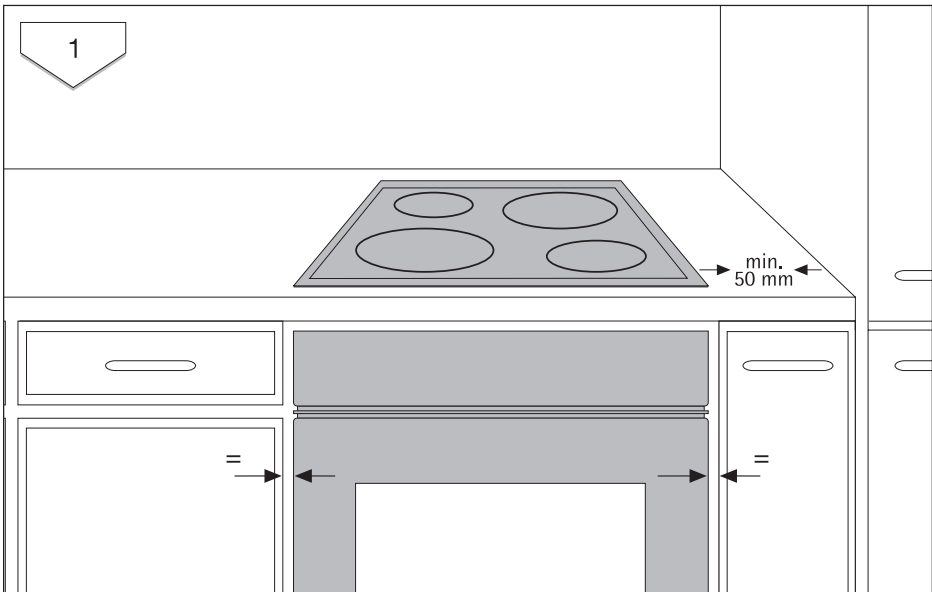
A szerelőnek szóló biztonsági tudnivalók

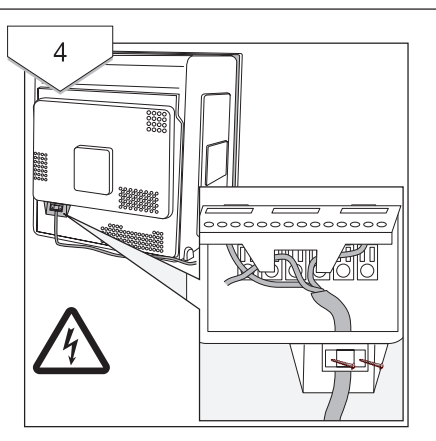
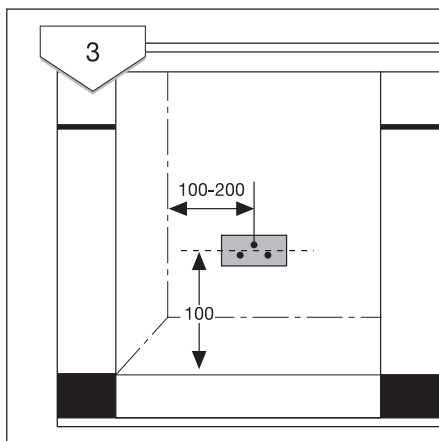
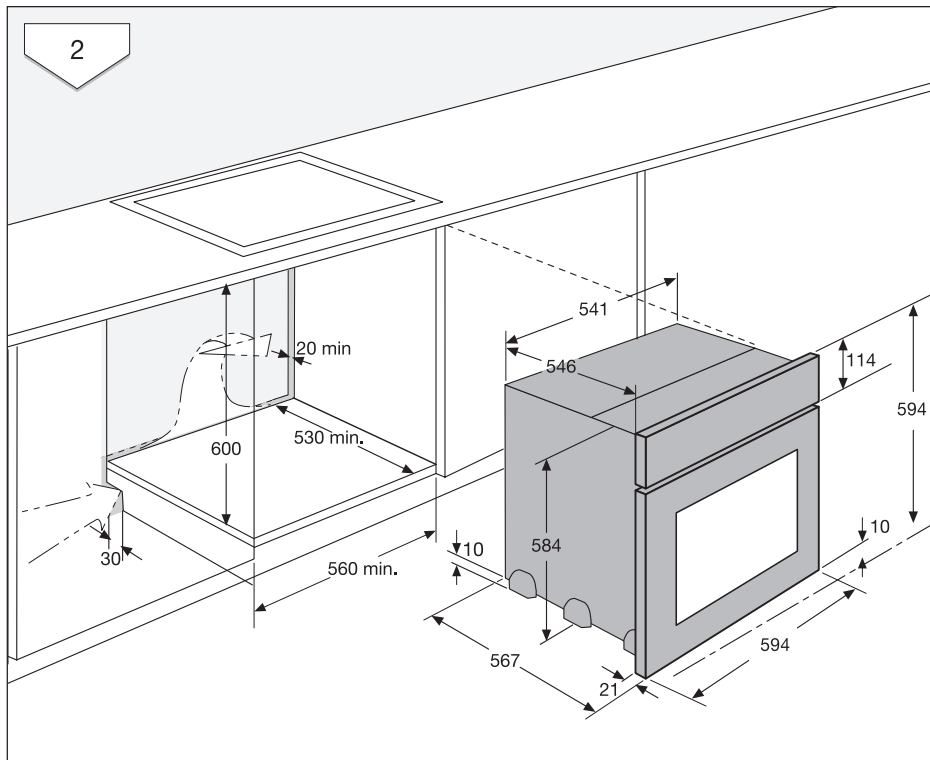
- Az elektromos hálózatra való csatlakoztatást úgy kell elvégezni,

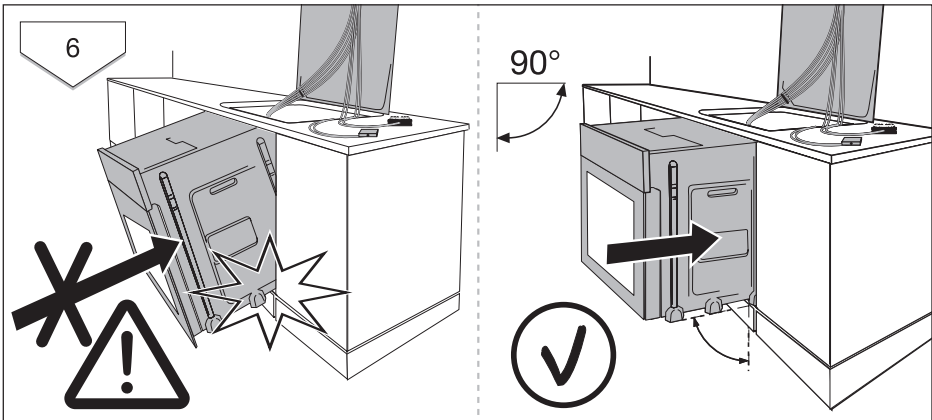
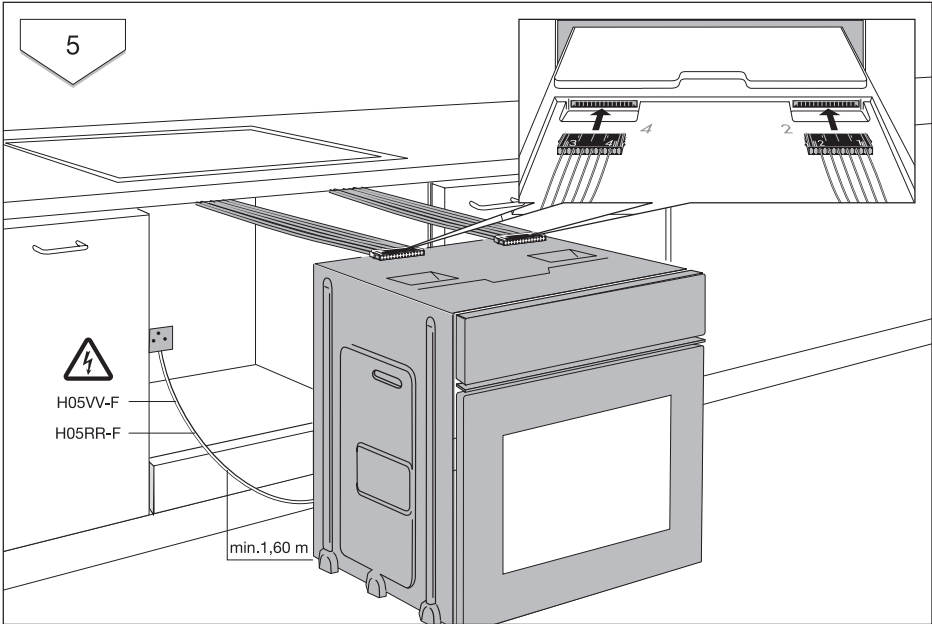
hogy a készülék és a hálózat közé egy legalább 3 mm-es érintkezési hézagú, több pólusú kikapcsolót kell tenni.

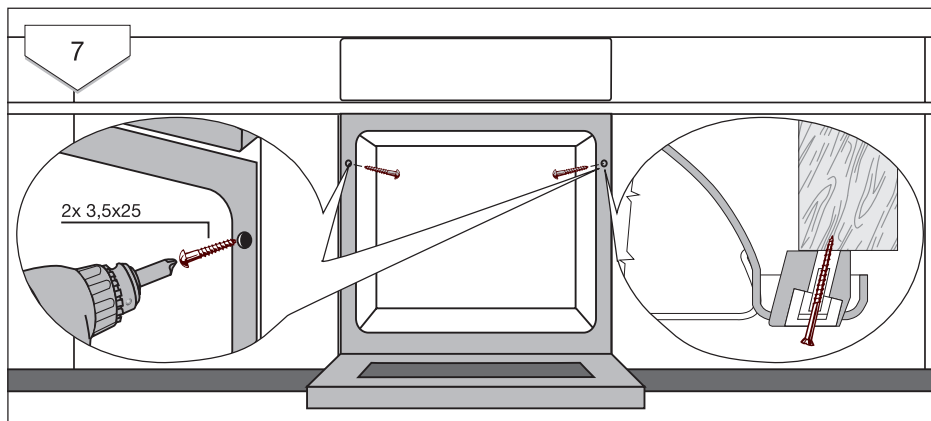
Erre alkalmas eszközök pl. az LS-kapcsoló, biztosítékok (a csavaros biztosítékokat ki kell venni a foglalatból), FI-relé és védőrelé.

- 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.









Ártalmatlanítás



Csomagolóanyag

A csomagoláshoz 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

szolgálatl 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:

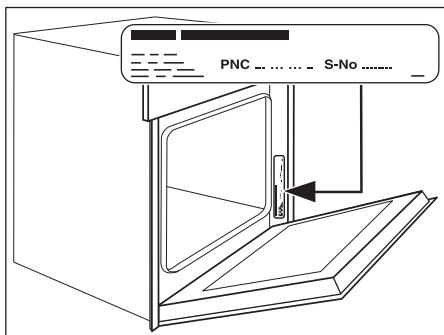
- Modell
- Termékszám (PNC)
- Sorozatszám (S-szám)
(A számok az adattáblán találhatóak.)
- A hiba típusa
- A készülék kijelzőjén esetleg megjelenő hibaüzenet

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

Modell:

PNC:

S-szám:



www.electrolux.com

www.electrolux.hu