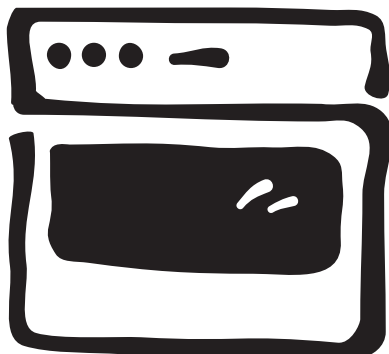


B e é p í t h e t ő e l e k t r o m o s s ü t ő

# Használati útmutató



EOC5627

## Tisztelt Ügyfelünk!

Olvassa el alaposan ezt a használati utasítást, és őrizze meg, hogy később is utána tudjon benne nézni valamilyen kérdésnek.

Ha esetleg eladja a készüléket, a használati utasítást adja oda az új tulajdonosnak.

### A szövegben az alábbi jeleket alkalmazzuk:



Biztonsági tudnivalók

**Figyelem!** Személyes biztonságot szolgáló tudnivalók.

**Figyelem!** Tudnivalók, amelyek segítségével elkerülhetők a készülék sérülései.



Tudnivalók és gyakorlati tanácsok



Környezetvédelmi információk


# Tartalomjegyzék

<b>Használati útmutató</b> . . . . .	5
<b>Biztonsági tudnivalók</b> . . . . .	5
<b>Ártalmatlanítás</b> . . . . .	6
<b>A készülék leírása</b> . . . . .	7
Teljes nézet . . . . .	7
Kezelőpanel . . . . .	8
A sütő kialakítása . . . . .	8
A sütő tartozékai . . . . .	9
<b>Az első használat előtt</b> . . . . .	10
Idő beállítása és módosítása . . . . .	10
Az első tisztítás . . . . .	11
<b>A sütő használata</b> . . . . .	12
A sütő be- és kikapcsolása . . . . .	12
Sütőfunkciók . . . . .	15
Nyárs . . . . .	16
A rostély, a lap és a zsírserpenyő betétele . . . . .	18
A zsírszűrő betétele / kivétele . . . . .	19
Óra-funkciók . . . . .	20
További funkciók . . . . .	26
A kijelző kikapcsolása . . . . .	26
Gyermekzár a sütőn . . . . .	26
A sütő biztonsági kikapcsolása . . . . .	27
Mechanikus ajtózárr . . . . .	28
<b>Használat, táblázatok és tanácsok</b> . . . . .	29
Sütés . . . . .	29
Sütési táblázat . . . . .	31
Felfújtak és átsütött ételek – táblázat . . . . .	35
Mélyhűtött és készételek – táblázat . . . . .	36
Sütés . . . . .	36
Sütési táblázat (hús) . . . . .	37
táblázat Nyárs . . . . .	38
Lapos grillezés . . . . .	39
Grillezési táblázat . . . . .	39
Turbógrill . . . . .	40
Aszalás . . . . .	41
Befőzés . . . . .	42

<b>Tisztítás és gondozás</b> .....	43
A készülék külseje .....	43
Sütőtér .....	43
Tartozék .....	43
Zsírszűrő .....	43
Pirolitikus tisztítás .....	44
Vezetőrács .....	45
Sütővilágítás .....	46
A sütő ajtaja .....	47
A sütő üvegajtaja .....	49
<b>Mit tegyünk, ha ...?</b> .....	52
<b>Szerviz</b> .....	55

# Használati útmutató

## 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 kiefeszültségi irányelv alapján,
  - az elektromágneses összeférhetőségről 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 rejtethet. Amennyiben a készüléket javítani kell, forduljon vevőszolgálatunkhoz vagy egy szaküzlethez.

### Biztonság a gyermekek számára

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

### 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 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.

## 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.

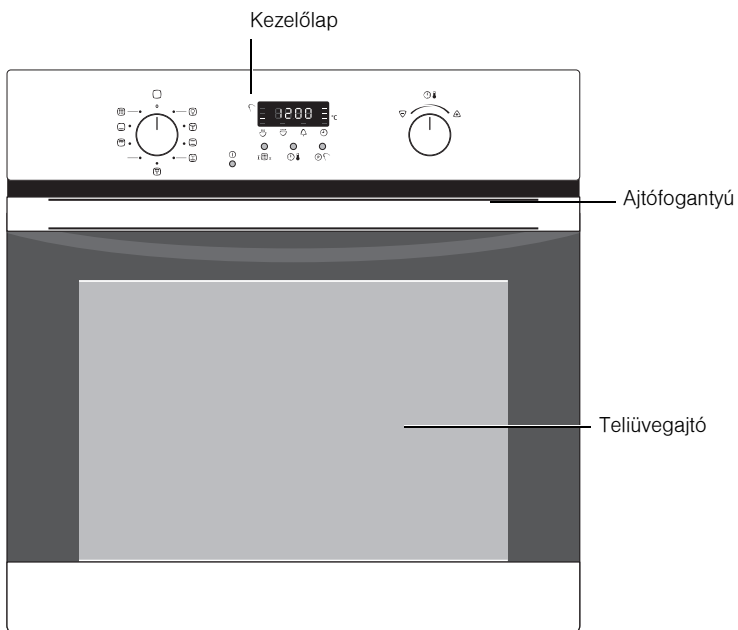


**Figyelem!** Ártalmatlanítás előtt használhatatlanná kell tenni a régi készüléket, hogy ne jelentsen további veszélyt.

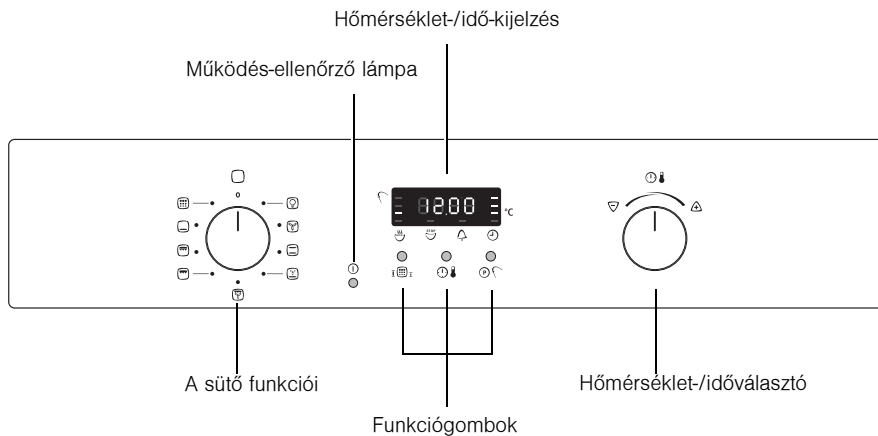
**Ehhez válassza le a készüléket a villamos hálózatról és távolítsa el a hálózati kábelt.**

# A készülék leírása

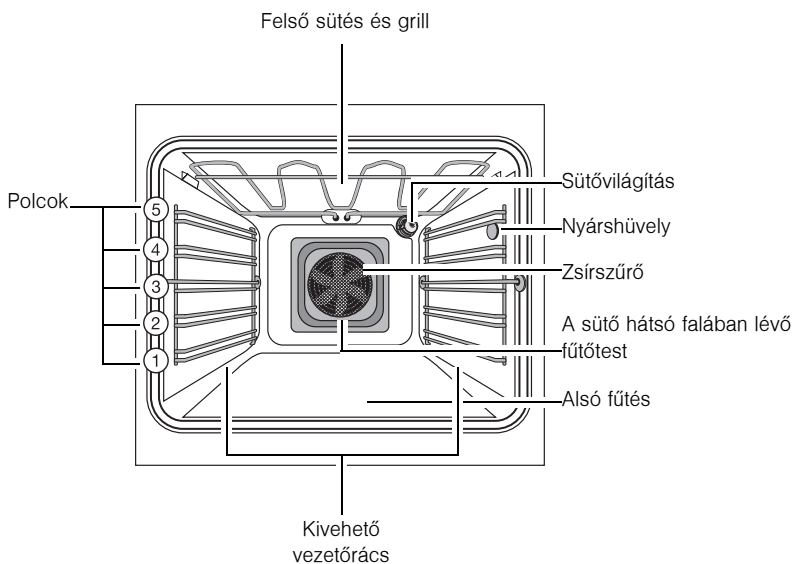
## Teljes nézet



# Kezelőpanel



## A sütő kialakítása

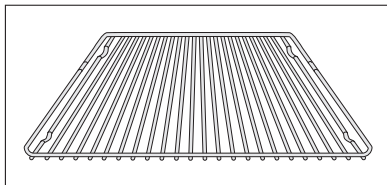




## A sütő tartozékai

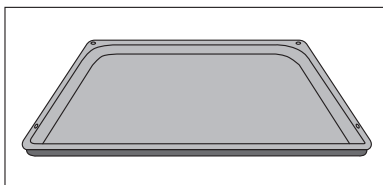
### Rostély

Edényekhez, sütőformákhoz, sültetekhez és grillezett ételekhez.



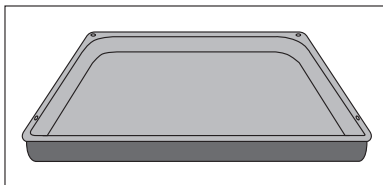
### Sütőlap

Kalácsokhoz és pogácsákhoz ajánljuk.



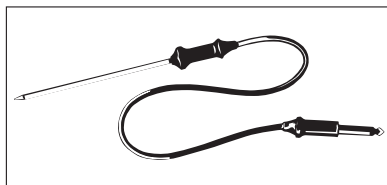
### Zsírserpenyő

Sütéshez illetve zsír felfogásához ajánljuk.




### Hússzonda


Húsdarabok átsülésének pontos meghatározásához ajánljuk.






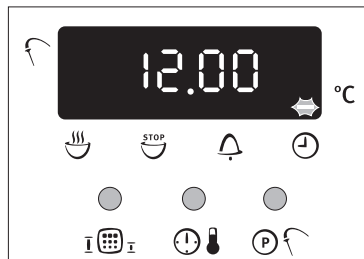
# Az első használat előtt



## 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  pontos idő villogva látható.

1. A beállított idő módosításához nyomja meg a Kiválasztás   gombot annyiszor, amíg a Idő  jel meg nem jelenik a kijelzőn.



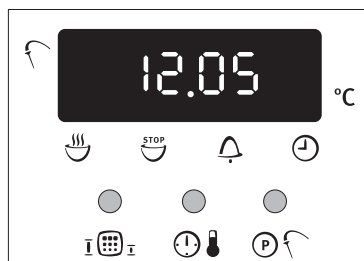
2. A  /  kapcsolóval állítsa be a pontos időt.



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

A készülék üzemkészs.

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



## 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.



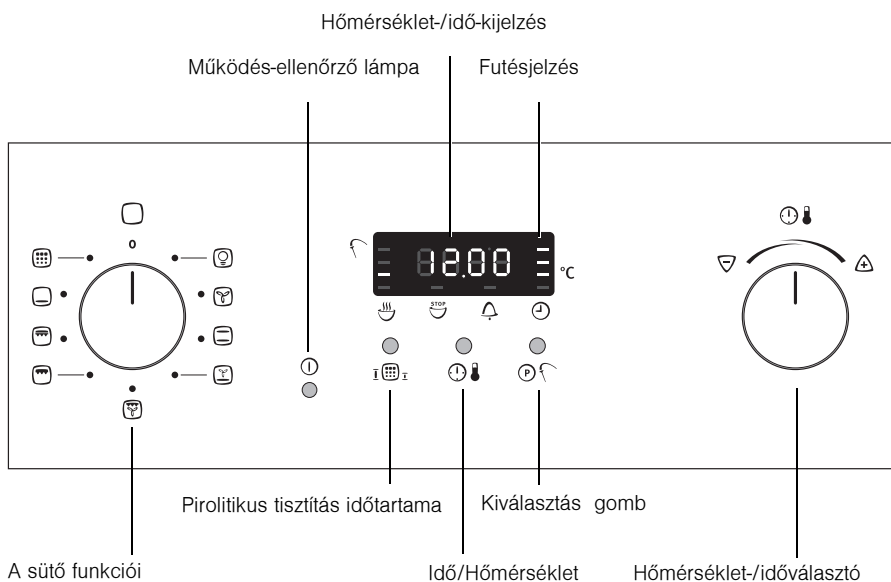
Fém előlaphoz a kereskedelmi forgalomban kapható ápolószert használjon.

1. Forgassa a sütőfunkció-kapcsolót a  világításra.
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 sütő használata

**i** A sütőn **süllyeszthető kapcsolókkal** választhatja ki a funkciókat és állíthatja be a hőmérsékletet. A kapcsoló használatához nyomja meg az adott kapcsolót. A kapcsoló ekkor előreugrik.

## A sütő be- és kikapcsolása



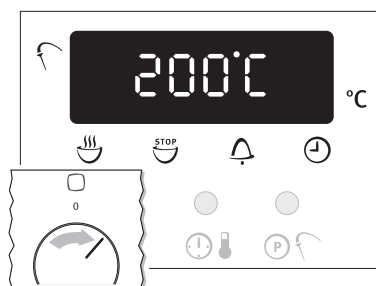
## A sütő bekapcsolása

Fordítsa el a sütőfunkció-kapcsolót a kívánt funkcióra.

A hőmérséklet-kijelzőn a kiválasztott sütési funkcióhoz javasolt hőmérséklet látható.

A sütő elkezd fűteni.

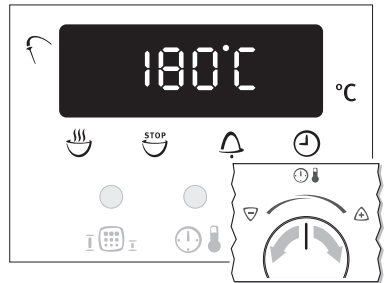
Ha elérte a beállított hőmérsékletet, megszólal egy jelzőhang.



## Sütőhőmérséklet módosítása

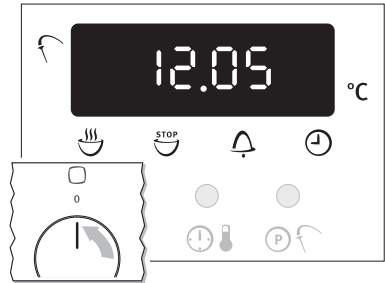
A hőmérsékletet a  /  kapcsolóval növelheti ill. csökkentheti.

A beállítás 5 °C-os lépésekben történik.



## A sütő kikapcsolása

A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkció-kapcsolót KI állásba.



## Hűtőventilátor

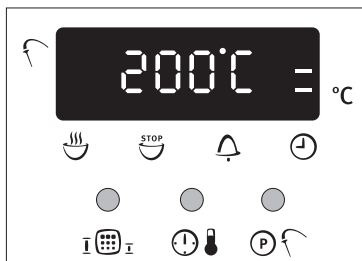
A készülék felületének hűvösen tartása érdekében automatikusan bekapcsol egy ventilátor. Miután kikapcsolt a sütő, a hűtőventilátor még tovább működik, hogy lehűtse a készüléket, majd magától kikapcsol.



## Fűtésjelzés

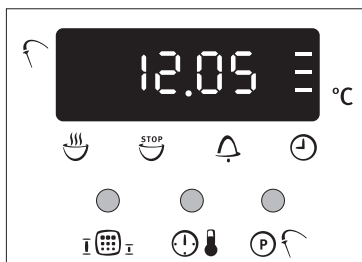
### Felfűtés jelzése

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>Világítás</b>	Ezzel a funkcióval - például tisztításhoz - megvilágíthatja <b>a sütő belsejét.</b>	—
	<b>Forró levegő</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 és 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>Turbógrill</b>	Akkor használja, ha nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat egy szinten akar <b>sütni.</b> Ez a funkció a <b>csőben sütésre</b> és a <b>hirtelen átsütésre</b> is alkalmas.	Grill, ventilátor
	<b>Infravörös grill</b>	Lapos ételek <b>grillezéséhez</b> amelyeket <b>a rostély közepén rendeznek el,</b> valamint <b>pirítás készítéséhez.</b>	grill
	<b>Infravörös nagyfelületű grill</b>	Lapos élelmiszerek vagy <b>pirítás</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>Pirolitikus tisztítás</b>	A sütő pirolitikus öntisztítása. A sütő elégeti a szennyeződések, maradékokat, amelyeket a sütő kihűlése után ki lehet törölni a sütőből. Kb. 500 °C-ra felfűt a sütő.	Felső fűtés, alsó fűtés, grill, ventilátor

## Nyárs

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

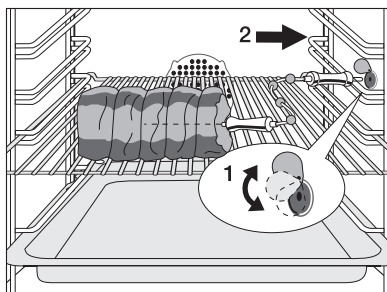
### Két hőmérsékleti adatot kell figyelembe venni:



- A sütő hőmérsékletét: Lásd sütési táblázat
- A hús belsejének hőmérsékletét: Lásd a Nyárs táblázatot



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



5. A hússzonda hegyét lehetőleg teljesen dugja bele az ételbe, úgy hogy a hegye az étel közepén legyen.
6. A Hússzonda dugóját ütkezésig dugja be a sütő oldalfalán lévő aljzatba.

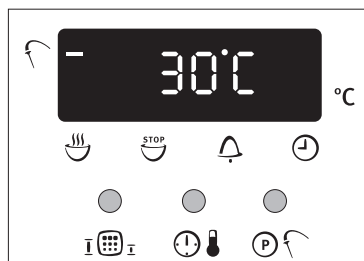


7. A  /  kapcsolóval állítsa be a kívánt húsbelső-hőmérsékletet.



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 Nyárs  funkció nem világít, majd állítsa be a kívánt értéket.

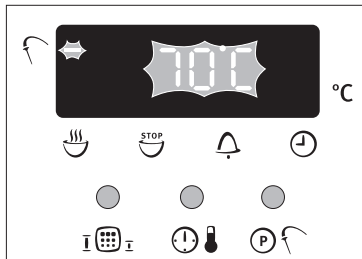


A sütő csak 30°C fölött jelzi ki a hús belsejének hőmérsékletét.



8. 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.



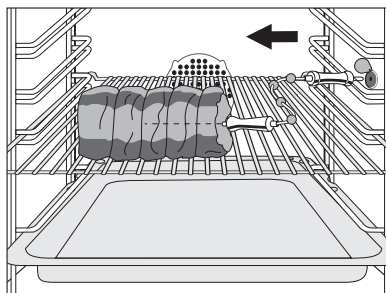
9. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.



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

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

11. Kapcsolja ki a készüléket.



### **A hús belseje hőmérsékletének lekérdezése ill. módosítása**

- Nyomja meg többször a Kiválasztás (P) gombot, amíg a Nyárs 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 (-) megnyomására a készülék a sütőhőmérséklet mutatja.
- A (+) vagy a (-) gomb ismételt megnyomásával módosíthatja a sütési hőmérsékletet.

## A rostély, a lap és a zsírserpenyő betétele



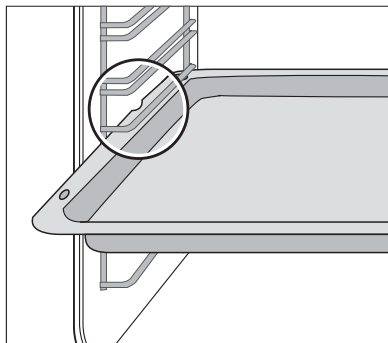
### Túlhűzés elleni biztosítás, borulásbiztonság

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.



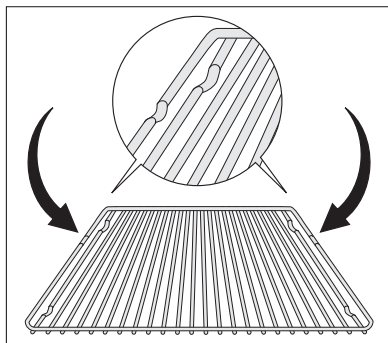
### Rostély betétele:

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

Tolja a rostélyt a kiválasztott polc vezetőpálcái közé.



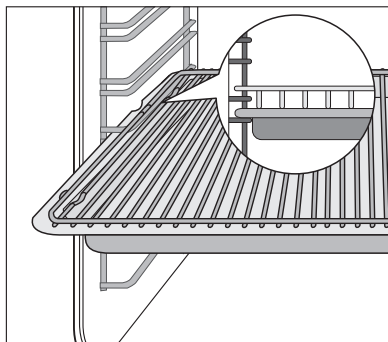
A rostély peremén körbefutó, magasztott keret további védelmet nyújt az edény lecsúszása ellen.



### A rostély és a lemez betétele egyszerre:

helyezze a rostélyt a zsírserpenyőre.

Tolja a zsírserpenyőt a kiválasztott polc vezetőpálcái **közé**.



## A zsírszűrő betétele / kivétele

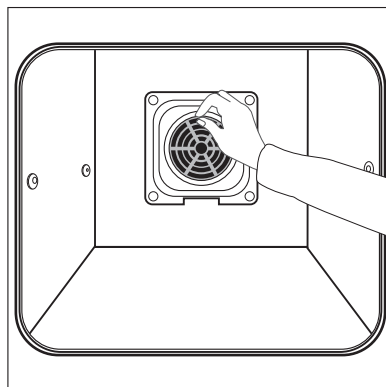
**A zsírszűrőt csak sütéshez használja,** hogy a hátsó falon lévő fűtőtestet megvédje a fröccsenő zsírtól.

### **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.



# Óra-funkciók



## **Időartam**

A sütő üzembe helyezett időtartamának beállítására szolgál

## **Vége**

A sütő kikapcsolási időpontjának a beállítására szolgál.

## **Rövid időmérés**







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

## **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 jele kb. 5 másodpercig villog. Ez alatt az idő alatt a  /  kapcsolóval beállíthatja vagy módosíthatja a kívánt időt.
- A kívánt idő beállítása után a funkció még egyszer kb. 5 másodpercig villog. Azután a funkció jele ég a kijelzőn. A háttérben megkezdődik a beállított idő visszazámlálása.
- A sütési funkció kapcsolóját az Időartam  és Vége  **időzítési funkciók lejártá után kapcsolja "0" állásba.**
- A Kijelző   gomb megnyomásával a sütő-hőmérséklet és az óra megjelenítése között változthat.

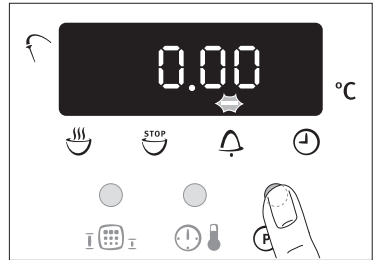




## A beállított vagy hátralévő idő lekérdezése


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

## Rövid időmérés

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



2. A  /  kapcsolóval állítsa be a kívánt időt (max. 99.00 perc).

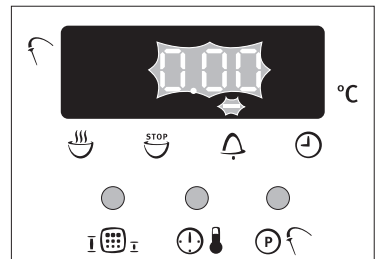
A Rövid időmérés  jel folyamatosan világít.





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

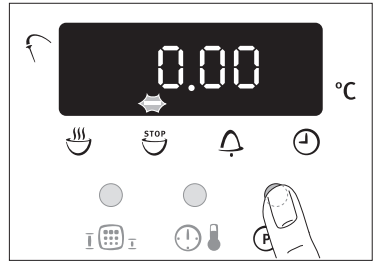
Ha letelt a beállított idő a "00.00" és a funkció jele villog.



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

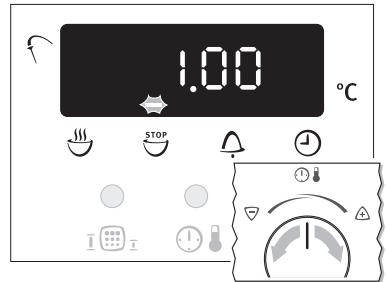


## Időartam

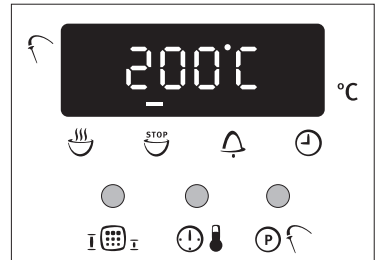
1. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet
2. Nyomja meg a Kiválasztás  gombot annyiszor, amíg a Időartam  jel villogni nem kezd a kijelzőn.



3. A  /  kapcsolóval állítsa be a kívánt sütési időt (max. 09.59 óra).

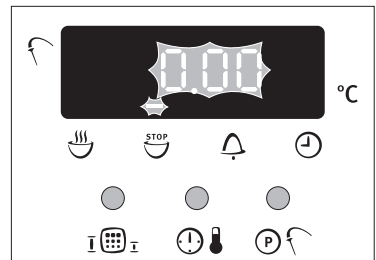


A Időartam  jele világít, és a sütő azonnal elindul.



Ha letelt a beállított idő a "00.00" és a funkció jele villog. 2 percen át hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol



A villogás és a hangjelzés leállítása.  
A sütőfunkció kapcsolóját állítsa "0"-ra.

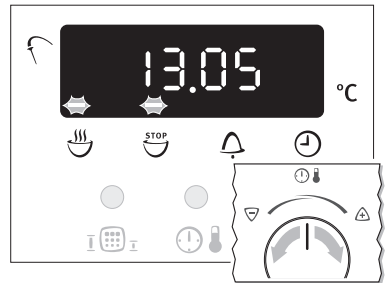



## Vége

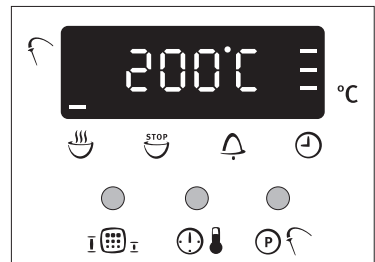
1. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a Kiválasztás  gombot annyiszor, amíg a Vége  jel meg nem jelenik a kijelzőn.



3. A  /  kapcsolóval állítsa be a kívánt kikapcsolási időpontot.

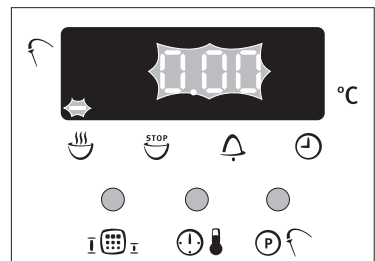


A Vége  jele világít, és a sütő azonnal elindul.



Ha letelt a beállított idő a "00.00" és a funkció jele villog. 2 percen át hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol.



A villogás és a hangjelzés leállítására:  
A sütőfunkció kapcsolóját állítsa "0"-ra.




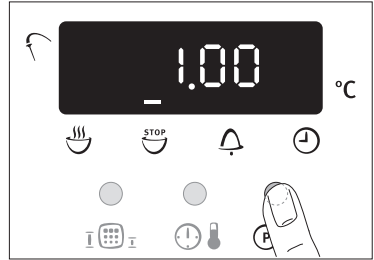



## Időartam és Vége kombinálása

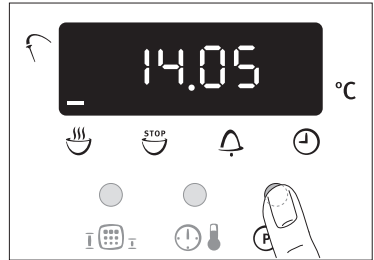




Amennyiben azt akarja, hogy a sütő egy Időartam  későbbi időpontban Vége  automatikusan be- és kikapcsoljon, egyszerre használhatja a **és** funkciót.

1. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.
2. A Időartam  gombbal állítsa be a sütés időtartamát, ebben az esetben 1 óra.



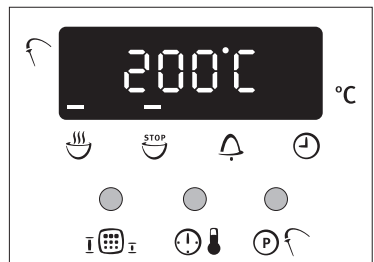
3. A Vége  gombbal állítsa be azt az időpontot, amelyre az ételnek készen kell lennie, ebben az esetben 14:05.



A Időartam  és Vége  jel világít, a kijelzőn a hőmérséklet látható ebben az esetben 200 °C.

A sütő a számított időpontban (13:05-kor) automatikusan bekapcsol, Ebben az esetben 13 óra 5 perckor.

A megadott idő letelte után pedig automatikusan kikapcsol. Ebben az esetben 14 óra 5 perckor.






## További funkciók

### A kijelző kikapcsolása



Az időkijelzés kikapcsolásával energiát takaríthat meg.

#### Időkijelzés kikapcsolása

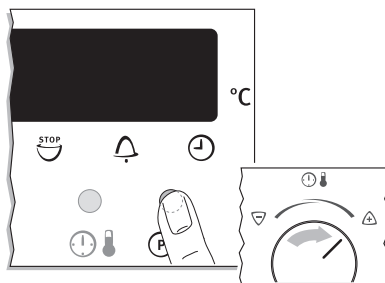
1. Fordítsa el jobbra, és tartsa úgy a  /  kapcsolót.
2. Emellett nyomja meg és tartsa nyomva a Kiválasztás  gombot, amíg a kijelző el nem sötétül.






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. Fordítsa el jobbra, és tartsa úgy a  /  kapcsolót.
2. Emellett nyomja meg és tartsa nyomva a Kiválasztás  gombot, amíg a kijelző újra ki nem gyullad.




### Gyermekzár a sütőn

A sütő gyermekzárral van felszerelve. Amint bekapcsolja a gyermekzárát, a sütőt nem lehet üzembe helyezni.

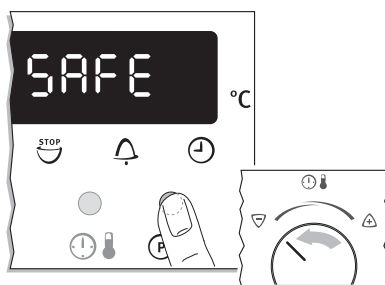


Ha be akarja kapcsolni a gyermekzárát, semmilyen sütőfunkció nem lehet kiválasztva.




#### Gyermekzár bekapcsolása

1. Fordítsa el balra, és tartsa úgy a  /  kapcsolót.
2. Emellett nyomja meg és tartsa nyomva a Kiválasztás  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "SAFE" felirat.

A gyermekzár be van kapcsolva.



## Gyermekzár kikapcsolása

1. Fordítsa el balra, és tartsa úgy a  /  kapcsolót.
  2. Emellett nyomja meg és tartsa nyomva a Kiválasztás  gombot, amíg a kijelzőn ki nem alszik a "SAFE" felirat.
- A gyermekzár ki van kapcsolva, a sütő ismét üzemkész.

## 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.



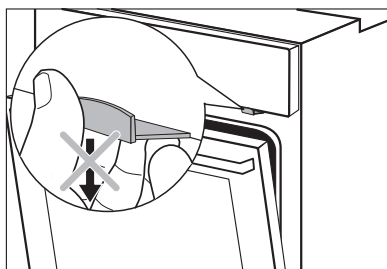
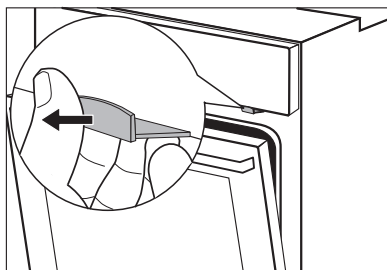
A biztonsági kikapcsolás nem működik, ha a Időartam  vagy Vége  órafunkció be van állítva.

## Mechanius ajtózár

Az ajtózár gyári beállításként nincs bekapcsolva.

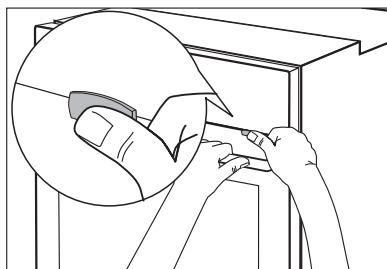
### Az ajtózár bekapcsolása

Kattanásig húzza előre a tolattyút.



### A sütőajtó kinyitása

1. Nyomja be az ajtót.
2. Nyomja meg és tartsa nyomva a tolattyút.
3. Nyissa ki az ajtót.



### A sütő bezárása

A tolattyú megnyomása nélkül zárja be a sütő ajtaját.

### Az ajtózár kikapcsolása

Nyomja be a tolattyút egészen a takarólemezig.





A készülék kikapcsolásakor az ajtózár nem kapcsol ki.

# Használat, táblázatok és tanácsok



## Sütés

**Sütési funkció Forró levegő  vagy Alsó ill. felső fűtés **

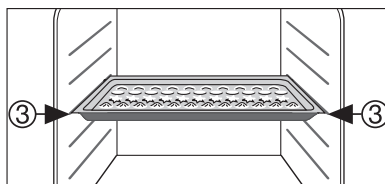
### Sütőformák

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

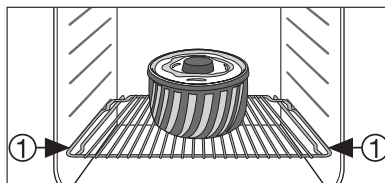
### Polcok

- A Alsó ill. felső fűtés  funkcióval egy polcon süthet.
- A Forró levegő  funkcióban egyszerre akár 3 polcon is süthet:

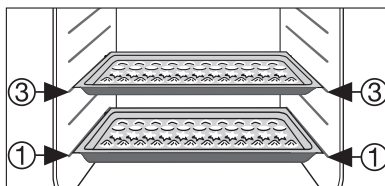
1 sütőlap:  
pl. 3-as polc



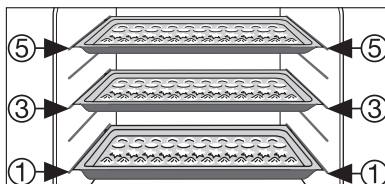
1 sütőforma:  
pl. 1-as polc





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 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 lehülése után a sütőlap újra visszanyeri eredeti formáját.

## A sütési táblázatokkal kapcsolatos tudnivalók

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

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









































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	Polcmagasság	hőmérséklet- °C	idő óra: (perc)	
<b>Formában süített sütemény</b>					
Kuglóf vagy tekerecs		Forró levegő	1	150-160	0:50-1:10
Homoktorta/királykalács		Forró levegő	1	140-160	1:10-1:30
Keksz torta		Forró levegő	1	140	0:25-0:40
Keksz torta		Alsó ill. felső fűtés	1	160	0:25-0:40
Tortalap (omlós tészta)		Forró levegő	3	170-180 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Tortalap (kevert tészta)		Forró levegő	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	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	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
Keksztekerecs		Alsó ill. felső fűtés	3	180-200 <sup>1)</sup>	0:10-0:20
Prézlikalács (szárazon)		Forró levegő	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	3	150	0:35-0:50
gyümölcsös kalács (kelt/kevert tésztával) <sup>2)</sup>		Alsó ill. felső fűtés	3	170	0:35-0:50
Gyümölcsös kalács omlós tésztával		Forró levegő	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

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmag asság	hőmérsék-let °C	idő óra: (perc)	
Pizza (gazdagon megrakva) <sup>2)</sup>		Forró levegő	1	180-200 <sup>1)</sup>	0:30-1:00
Pizza (vékony)		Forró levegő	1	200-220 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Lepény		Forró levegő	1	200-220	0:08-0:15
Lepény		Forró levegő	1	180-200	0:35-0:50
<b>aprósütemény</b>					
Aprósütemény omlós tésztából		Forró levegő	3	150-160	0:06-0:20
Fánk		Forró levegő	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	3	150-160	0:15-0:20
Habcsók		Forró levegő	3	80-100	2:00-2:30
Habcsók		Forró levegő	3	100-120	0:30-0:60
Aprósütemény kelt tésztából		Forró levegő	3	150-160	0:20-0:40
Aprósütemény leveles tésztából		Forró levegő	3	170-180 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
zsemle		Forró levegő	3	160 <sup>1)</sup>	0:20-0:35
zsemle		Alsó ill. felső fűtés	3	180 <sup>1)</sup>	0:20-0:35
aprósütemény (20db/lap)		Forró levegő	3	140 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
aprósütemény (20db/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 ☑	Forró levegő ☑	Hőmérséklet (°C)	idő óra: (perc)
	polcmagasság (alulról)			
	2 polc	3 polc		
<b>Sütőlapon sütött 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 (20 db/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, csikokban 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.	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon.
	Be van téve a zsírszűrő.	A zsírszűrő kivétele
A sütemény nem készül el a megadott sütési időn belül.	Túl alacsony a hőmérséklet.	Állítsa valamivel magasabbra a sütési hőmérsékletet.
	Be van téve a zsírszűrő.	A zsírszűrő kivétele

## 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	Sütőfunkció	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
Átsütöttzöldség <sup>1)</sup>	 Forró levegő	1	160-170	0:15-0:30
Átsütött bagett <sup>1)</sup>	 Forró levegő	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 levegő	1	160-170	0:30-1:00

1) a sütő előmelegítése

## Mélyhűtött és készételek – táblázat

étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő
Mélyhűtött pizza	 Alsó ill. felső fűtés	3	a gyártó adatai szerint	a gyártó adatai szerint
Hasábburgonya <sup>1)</sup> (300-600 g)	 Forró levegő	3	200-220	15-25 perc
Bagett	 Alsó ill. felső fűtés	3	a gyártó adatai szerint	a gyártó adatai szerint
gyümölcsös kalács	 Alsó ill. felső fűtés	3	a gyártó adatai szerint	a gyártó adatai szerint

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

## Sütés

### Sütési funkció Forró levegő

#### Sütőedény

- Minden hőálló edény felhasználható (kövesse a gyártó utasításait!).
- Nagy sülteket közvetlenül a felfogólemezre 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 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)

étel	Forró levegő ☹			
	hőmérséklet (°C)	polcok		Sütési idő (perc)
		1 polc	2 polc	
<b>sertés</b>				
1 kg sertéssült (sonka, tekercs), centiméterenként (magasság)	150-160	1	—	14-20
Sózott oldalas centiméterenként (magasság)	150-160	1	—	10-15
Fasírt	160-170	1	—	60-70
<b>Marha</b>				
Marhasült, centiméterenként (magasság)	150-160	1	—	18-20
Marhafilé, centiméterenként (magasság)	190-200 <sup>1)</sup>	1	—	6-8
Hátszín, centiméterenként (magasság)	190-200 <sup>1)</sup>	1	—	8-10
<b>Borjú</b>				
Borjúsült, centiméterenként (magasság)	170-180	1	—	14-17
<b>Bárány</b>				
Báránycomb (1800 g)	170-180	1	—	90
<b>Rövid sülték sütőlapon</b>				
“Cordon bleu“ virsli	220-230 <sup>1)</sup>	3	4 / 1	5-8
Sült virsli	220-230 <sup>1)</sup>	3	4 / 1	12-15
Rántott szelet vagy karaj	220-230 <sup>1)</sup>	3	4 / 1	15-20
Frikadella	210-220 <sup>1)</sup>	3	4 / 1	15-20
<b>hal</b>				
Pisztráng, 200–250 g	190-200	3	—	20-25
4 pisztrángfilé (200 g/db)	170-180	3	—	20-25
Rántott fogasfilé (összsúlya: 1 kg)	190-200	3	—	25-30
<b>Szárnyasok</b>				
kis kakas	150-160	1	—	55-60
1 kg pulykatekercs, centiméterenként (magasság)	150-160	1	—	11-15
Kacsa (2000-2500 g)	150-160	1	—	90-120
Liba (4500 g)	150-160	1	—	150-180

1) Melegítse elő a süttőt.

## táblázat Nyárs

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>	
Nyűlboroda	70 -75 °C
Nyűlláb, nyűlcomb	70 -75 °C
Nyűl egészben	70 -75 °C
űzborda, szarvasboroda	70 -75 °C
űzcomb, szarvascomb	70 -75 °C

## Lapos grillezés

**Sütési funkció Infravörös grill  vagy Infravörös nagyfelületű 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
Pirítós kenyér*	3	4-6 perc	3-5 perc
Meleg szendvics	3	6-8 perc	—

\* Nincs előmelegítés.

# Turbógrill

## Sütési funkció Turbógrill

<b>étel</b>	<b>hőmérséklet (°C)</b>	<b>Polcmagasság</b>	<b>Grillezési idő (perc)</b>	<b>után. perc után fordítsa meg</b>
Kis kakas (900– 1000 g)	160	3	50-60	25-30
Töltött sertéstekercs (2000 g)	160	1	90-95	45
Tésztafelfújt	180	1	30	—
Csőben sült burgonyafelfújt	200	3	20-23	—
Csőben sült gnocchi	180	3	20-23	—
Karfiol sajt mártással	200	3	15	—



# 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 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

# 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.

Befőznievaló	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 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



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



Minden használat után tisztítsa meg a készüléket. A szennyeződés így távolítható el a legkönnyebben, és nem is ég bele a sütőbe. Az el nem távolított maradékok a pirolitikus tisztítás miatt megváltoztathatják a felület színét.

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 tisztításhoz ne használjon éles tárgyakat és súroló tisztítószert!
3. A makacs szennyeződéseket tisztítsa meg a pirolitikus tisztítással.



**Tudnivaló:** A pirolízises eljárás feleslegessé teszi a sütőtisztító spray alkalmazását.



**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.

## 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.

# Pirolitikus tisztítás



**Figyelem!** A sütő ebben a folyamatban nagyon felforrósodik. Kisgyermeket mindenképpen tartson távol a sütőtől.



**Figyelem!** A pirolitikus tisztítás előtt, minden kivehető elemet - beleértve a vezetőrácst is - vegyen ki a sütőből.



Amennyiben a tartozékként kapható **kihúzható sütőlapot használ**, a **pirolitikus tisztítás előtt** azt is vegye ki.

Amennyiben a **rács** vagy a **kihúzható sütőlap** még be van dugva, az időkijelzőn "C1" látható.

A pirolitikus folyamat ekkor a rácsot/kihúzható sütőlapot védő biztonsági kikapcsolás miatt nem indítható el.

Amennyiben a **hússzonda** még be van dugva, az időkijelzőn "C2" látható. Itt sem lép működésbe a pirolízis egy biztonsági kapcsolás miatt.

## Pirolitikus tisztítás végrehajtása

1. Előtte kézzel távolítsa el a nagyobb szennyeződések.

2. Forgassa a sütőfunkció-kapcsolót Pirolitikus tisztítás  állásba.

– A kijelzőn ez látható: "3:15".

– Az időtartam kb. 5 másodpercig villog.

Azután elindul a pirolitikus tisztítás.





A Világítás nem működik.

Az előre megadott hőmérséklet elérésekor az ajtó lezár.

A fűtésjelzés oszlopai égnek, míg az ajtózár ki nem oldódik.

## A pirolitikus tisztítás időtartamának megváltoztatása

1. A lépések megegyeznek a pirolitikánál leírtakkal.

2. Amíg a Időartam  villog, a Pirolitikus tisztítás időtartama  gombbal váltsa ki a pirolitikus tisztítás kívánt időtartamát:



Nyomja meg a Pirolitikus tisztítás időtartama  **gombot** = "2:15" vagy

Nincs lenyomva Pirolitikus tisztítás időtartama  **gomb** = "3:15".


Az Időartam  kb. 5 másodpercig villog.

Azután elindul a pirolitikus tisztítás.



Ha az Időartam  már nem villog, nyomja meg újra a Kiválasztás  gombot, és kezdje a beállítást előlről.

## A pirolitikus tisztítás kikapcsolási időpontjának megváltoztatása

A pirolitikus tisztítás kikapcsolási időpontja a Vége  időzítési funkcióval elhalasztható (a pirolitikus tisztítás beállítását követő 2 percen belül).

## Mikor kezdődjék a pirolitikus tisztítás:

- 2:15 = Rövid pirolitikus tisztítás: Enyhébb szennyeződés esetén,

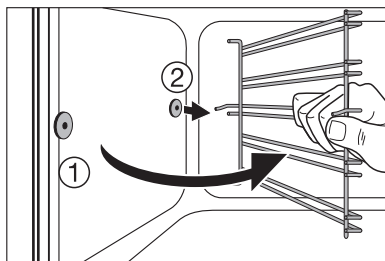
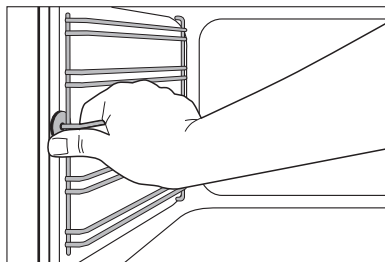
- 3:15 = Hosszú pirolitikus tisztítás: Erősebb szennyeződés esetén.

## Vezetőrács

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

### Vezetőrács levétele

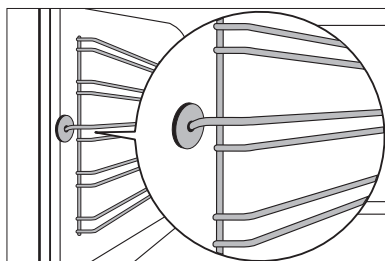
A rácsot először húzza el a sütő falától (1), majd hátul akassza ki (2).



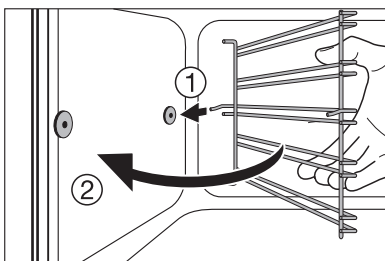
### A vezetőrács betétele



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



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



# Sütővilágítás



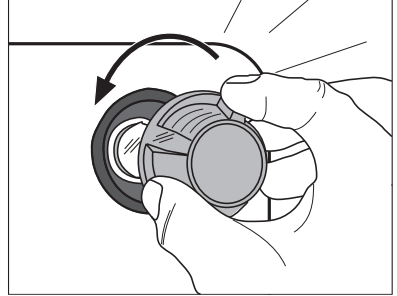
**Figyelem!**Vigyázat! Áramütés-veszély! A sütővilágítás izzójának cseréje előtt  
– kapcsolja ki a sütőt.  
– Csavarja ki a biztosítékot ill. kapcsolja le a kismegszakítót.



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 (40 Watt, 230 V, 300 °C-ig hőálló).**
3. Tegye vissza az üvegfedelelet.

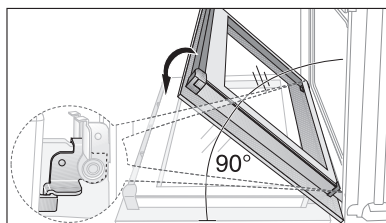


## A sütő ajtaja

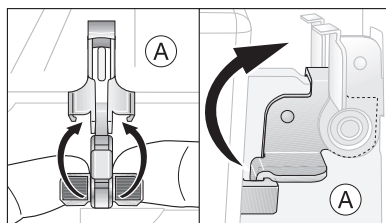
A sütőtér könnyebb tisztítása érdekében a sütő ajtaja tisztításhoz kiakasztható.

### A sütő ajtajának kiakasztása

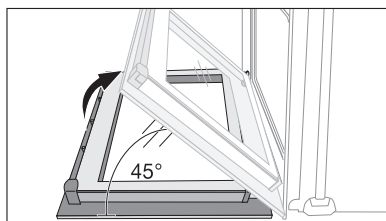
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



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



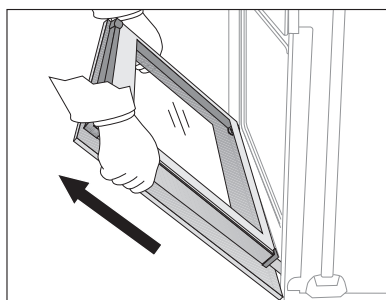
3. A sütőajtót az első reteszállásig csukja be (kb. 45°).



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



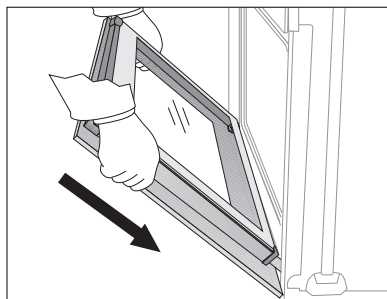
A karcolások elkerülése érdekében a sütő ajtaját külső oldalával lefelé helyezze puha, egyenes felületre, például egy takaróra.



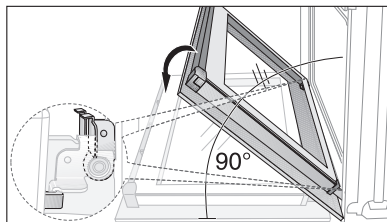
### A sütő ajtajának beakasztása

1. A sütőajtót a fogantyú felől mindkét kezével oldalról fogja meg, és tartsa 45°-os szögben.

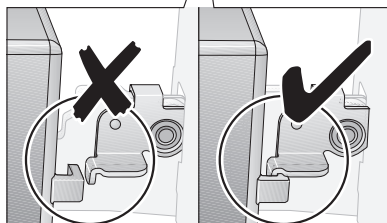
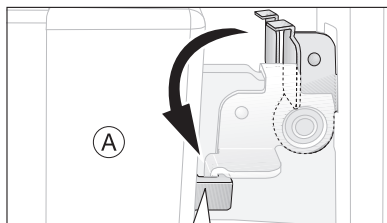
A sütőajtó alján található hornyokat helyezze a sütő zsanérjaira.  
Engedje az ajtót ütközésig lesiklani.



2. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



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



4. Csukja be a sütő ajtaját.



## A sütő üvegajtaja

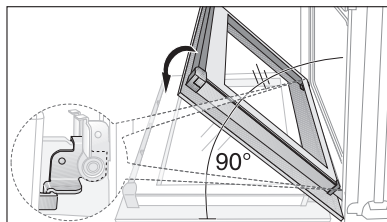
A sütő ajtaja négy, egymás mögött elhelyezkedő üvegtáblából áll. A belső táblák tisztításhoz levehetőek.



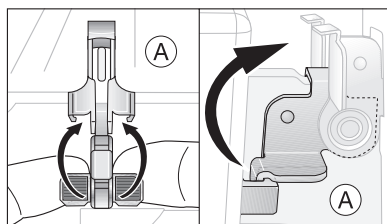
**Figyelem!** Ha nagy erő éri – mindenekelőtt az üvegtábla peremén – az üveg eltörhet.

### Az ajtóüveg kiszérése

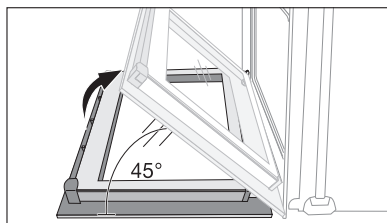
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



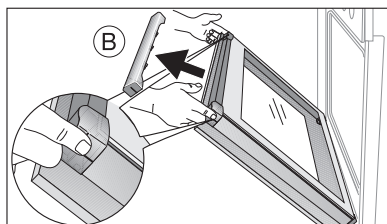
2. **A szorítókart (A)** mindkét ajtózsánernál **teljesen** hajtsa fel.



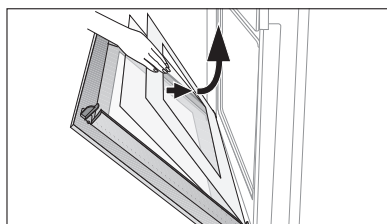
3. A sütőajtót az első reteszállásig csukja be (kb. 45°).



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



5. Az ajtóüvegeket egyenként fogja meg a felső élénél, és a vezetőléc felé húzza ki.



## Az ajtóüveg tisztítása

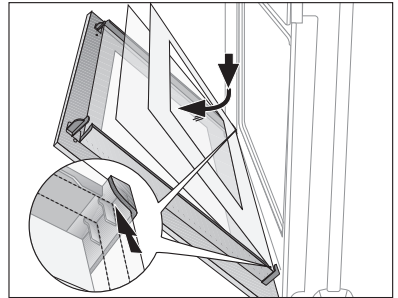
Az ajtóüvegeket alaposan tisztítsa meg lúgos mosogatószerrel. Ezután gondosan szárítsa meg.

## Az ajtóüvegek behelyezése

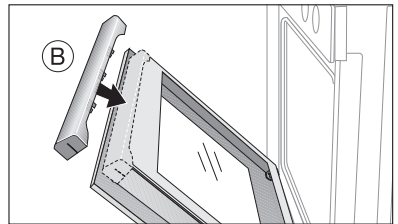
1. Az ajtóüvegeket egyenként, felülről lefelé ferdén helyezze be az ajtó alsó élén található profilba, és engedje le.



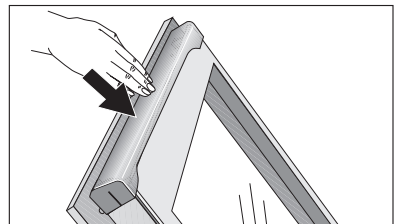
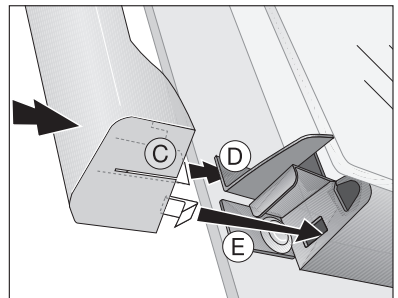
Először a két kisebb, majd a legvégén a legnagyobb üvegtáblát helyezze be.



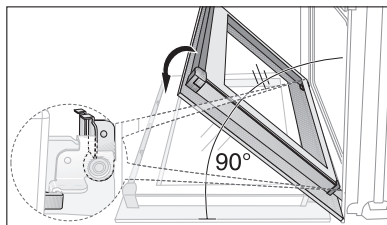
2. A (B) ajtóburkolatot fogja meg oldalról, helyezze az ajtó belsejének az éléhez, és a (B) ajtóburkolatot dugja az ajtó felső élére.



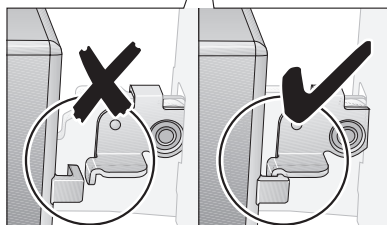
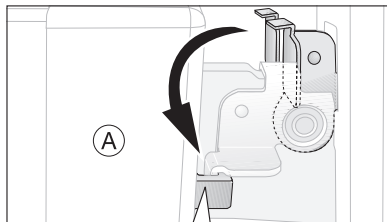
A (B) ajtóburkolat nyílt oldalán található egy vezetősín (C). Ezt a **külső üvegtábla** és a (D) derékszögű idom közé kell betolni. Az (E) csatos zárnak be kell kattannia.



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.	Kapcsolja be a sütőt.
	Az idő nincs beállítva.	Állítsa be az időt.
	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 villanszerelőt.
A sütő nem világít.	A sütő lámpája tönkrement.	Cserélje ki a sütő lámpáját.
A sütőajtó be van zárva.	A készülék nincs csatlakoztatva; az ajtózár aktiválódott.	Csatlakoztassa a készüléket, és várjon legalább 10 másodpercig, míg a piros hőmérséklet-ellenőrző lámpa kialszik.
A pirolitika nem működik (az időkijelzőn "C1" látható).	A rács/sütőlap nem került eltávolításra.	Távolítsa el a rácsot/sütőlapot.
A pirolitika nem működik (az időkijelzőn "C2" látható).	A hússzonda még be van dugva.	Távolítsa el a hússzondát.
Az időkijelzőn megjelenik az "F2" felirat.	Az ajtó nincs rendesen bezárva, vagy meghibásodott az ajtózár.	Zárja be rendesen a az ajtót; A háztartási biztosítéktáblán vagy kismegszakítóval kapcsolja ki és be a készüléket. Ha újra előfordul a hiba, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
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 háztartási biztosítéktáblán vagy kismegszakítóval kapcsolja ki és be a készüléket. Ha újra előfordul a hiba, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

**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 jelentkezhet az ajtó belső üvegén.



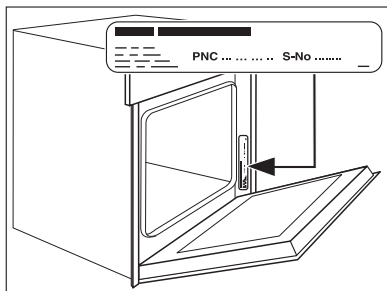
# Szerviz

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: .....

822 928 817-A-210306-01

A változtatások jogát fenntartjuk

 **The Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

Az Electrolux Csoport a világ legnagyobb konyhai, fürdőszobai, tisztító és szabadtéri készülékeket gyártó vállalata. Több mint 55 millió Electrolux csoport által forgalmazott terméket (többek között hűtőszekrényeket, tűzhelyeket, porszívókat, láncfűrészeket és fűnyíró gépeket) adnak el évente mintegy 14 milliárd dollár értékben a világ több mint 150 országában.

<http://www.markabolt.hu>