



Thinking of you
Electrolux



EOA5551A0

.....
HU SÜTŐ

.....
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	3
2. TERMÉKLEÍRÁS	5
3. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	6
4. NAPI HASZNÁLAT	6
5. ÓRAFUNKCIÓK	8
6. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA	9
7. TOVÁBBI FUNKCIÓK	11
8. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	11
9. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	23
10. MIT TEGYEK, HA.....	26
11. MŰSZAKI ADATOK	26
12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK	26

GONDOLUNK ÖNRE

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

Köszöntjük az Electrolux világában.

Látogassa meg a weboldalunkat:



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



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.electrolux.com/productregistration



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



VIGYÁZAT

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, vagy ha tőle tájékoztatást kaptak a készülék működtetéséről.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől, ha az működik, vagy ha az ajtaja nyitva van. A készülék működés közben felforrósodik.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

1.2 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatasakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.

- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érnének hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlfelhevésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.

- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

1.3 Használat



VIGYÁZAT

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kivesszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkeznek.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve tetejére.



VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:

- Ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- Ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
- A főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- A tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.

- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.

1.4 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozójáratból.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Másközlönben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

1.5 Belső világítás

- Az izzó, illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékekhez használható. Otthona kivilágítására ne használja.

**VIGYÁZAT**

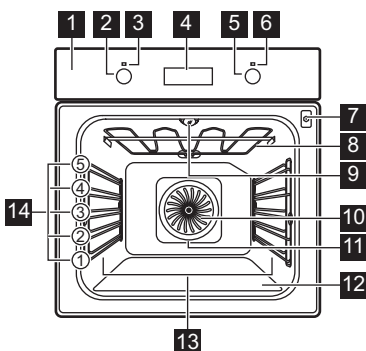
Vigyázat! Áramütés-veszély.

- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

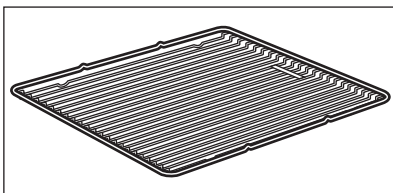
1.6 Ártalmatlanítás**VIGYÁZAT**

Sérülés- vagy fulladásveszély.

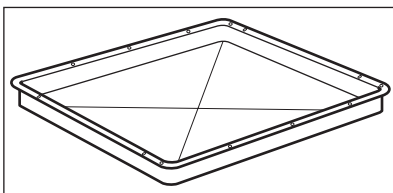
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

2. TERMÉKLEÍRÁS

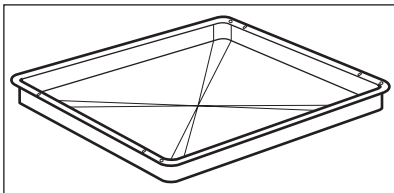
- 1** Kezelőpanel
- 2** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3** Üzemi jelzőlámpa / szimbólum
- 4** Elektronikus programválasztó gomb
- 5** Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6** Hőmérséklet jelző/szimbólum/visszajelző
- 7** A húshőmérő aljzata
- 8** Fűtőelem
- 9** Sütőtér világítás
- 10** Ventilátor
- 11** Hátsó fali fűtőelem
- 12** Alsó sütés
- 13** Polcvezető sín, eltávolítható
- 14** Polcszintek

2.1 Tartozékok**Huzalpolc**

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

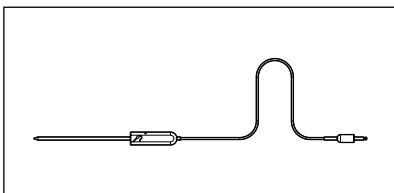
**Sütő tálca**

Tortákhoz és süteményekhez.



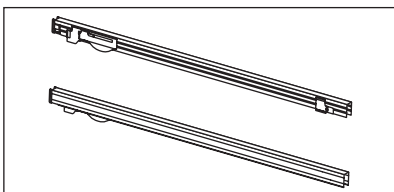
Grillező / sütőedény

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsirfelfogó edényként.



Húshőmérő

Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.



Teleszkópos sütőszín

Polcokhoz és tálcákhoz.

3. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

3.1 Kezdeti tisztítás

- Távolítsa el minden alkatrészt a készülékből.
- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

3.2 Az óra beállítása



A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, illetve áramszünetet követően az Óra funkció szimbóluma villogni kezd.

A + vagy - gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.

Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.



Az idő beállításakor tilos az Időtartam |→| vagy Befejezés →| funkciót ugyanarra az időre beállítani.

4. NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

A készülék használatához nyomja meg a szabályozó gombot. A szabályozó gomb kiugrik.

4.1 A készülék be- és kikapcsolása



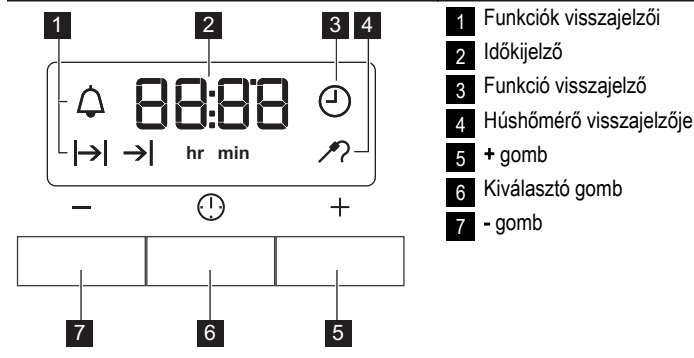
Gomb szimbólum, visszajelző, illetve lámpa (modelltől függően – lásd a termék leírását):

1. A sütőfunkció szabályozó gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
 2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.
 3. A készülék kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.
- A visszajelző akkor kapcsol be, amikor a sütő felmelegszik.
 - A lámpa a készülék működésekor kapcsol be.
 - A szimbólum azt jelzi, hogy a gomb az egyik főzőzónát, a sütőfunkciót vagy a hőmérsékletet vezérli-e.

4.2 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
Sütővilágítás	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés a legnagyobb hőmérsékleten, egyszerre három sütőszinten. Amikor ezt a funkciót használja, az Alsó + felső sütés üzemmóddhoz képest 20-40 °C-kal csökkentse a sütő hőmérsékletét. Étél aszálásához is használható.
Pizzasütés	Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. Amikor ezt a funkciót használja, az Alsó + felső sütés üzemmóddhoz képest 20-40 °C-kal csökkentse a sütő hőmérsékletét.
Alsó + felső sütés	Egyetlen sütőszinten történő sütéshez.
Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
Kiolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek kiolvasztásához.
Grill	Lapos étel grillezése a grill közepén, és pirítás.
Grill + felső sütés	Nagyobb mennyiségű lapos étel grillezéséhez és pirításához.
Infrásütés	Nagyobb húsdarabok vagy szárnyasok sütése egy szinten. Továbbá, ha rácson szeretne sütni és pirítani.

4.3 Elektronikus programválasztó gomb



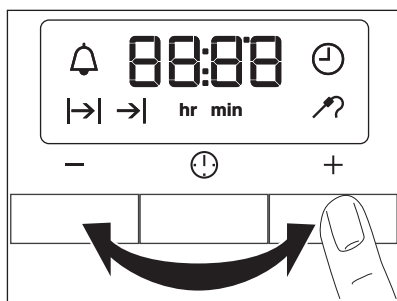
5. ÓRAFUNKCIÓK

Óra funkció	Alkalmazás
Óra	A pontos idő megjelenítése, beállítása vagy módosítása.
Percszámláló	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
Időtartam	A sütő működési időtartamának beállítása.
Befejezés	A kívánt sütőfunkció kikapcsolási időpontjának beállítása.

i Az Időtartam és a Befejezés funkciók egyszerre is használhatóak, ha a készüléknek automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia: először állítsa be az Időtartamot , majd a Befejezést .

- Nyomja meg többször a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.
- A szükséges óra funkció beállításához nyomja meg a + vagy - gombot. Ekkor a kijelzőn megjelenik a beállítani kívánt óra funkció visszajelzője. Ha a beállított idő letelik, a visszajelző villogni kezd, és két percig hangjelzés hallható.

5.1 Az óra funkciók beállítása



- Az időtartam és a Befejezés funkciókhoz állítson be egy sütőfunkciót és egy hőmérsékletet. Ez nem szükséges a Percszámláló funkcióhoz.

i Az Időtartam és a Befejezés funkciók használatakor a készülék automatikusan kikapcsol.

- A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.
- Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

5.2 Az órafunkciók törlése

- Annyiszor nyomja meg a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció visszajelzője villogni nem kezd.

2. Tartsa nyomva a - gombot.

Néhány másodperc múlva az óra funkció ki-alszik.

6. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

6.1 Húshőmérő

A húshőmérő a hús maghőmérsékletét méri.

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

- A sütő hőmérsékletét. Lásd a hússütési táblázatot.
- A maghőmérsékletet. Lásd a húshőmérő táblázatát.




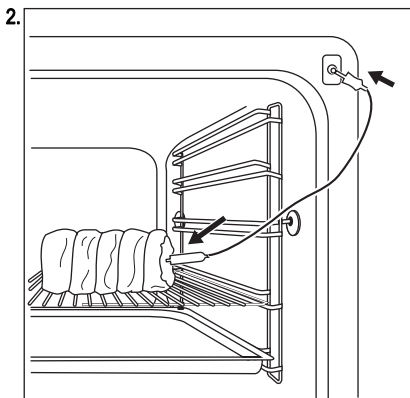
Kizárólag a készülékhez mellékelt húshőmérőt, illetve eredeti pótalkatrészt használjon.



VIGYÁZAT

Legyen óvatos, amikor a húshőmérő hegyét és csatlakozódugóját eltávolítja. A húshőmérő forró. Égésveszély!

1. Illessze a húshőmérő csatlakozódugóját a készülék elején lévő aljzatba. A húshőmérő visszajelzője  villogni kezd.

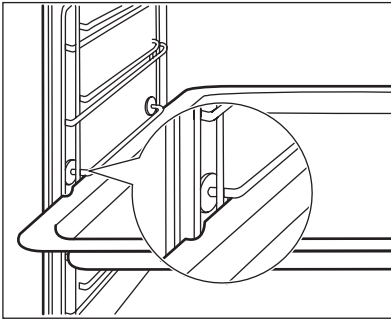


Nyomja a húshőmérő hegyét a hús közepébe.

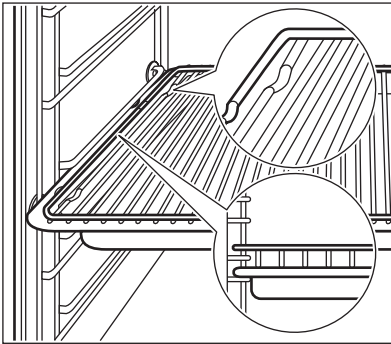
3. Nyomja meg a + vagy - gombot a maghőmérséklet beállítására. 30 °C és 99 °C közötti hőmérsékletet állíthat be. Lásd a táblázat értékeit.
4. Válassza ki a sütőfunkciót és a sütőhőmérsékletet.
5. Amikor a hús eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható két percig. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.
6. Kapcsolja ki a készüléket.
7. Húzza ki a húshőmérő dugaszát az aljzatból. Vegye ki a húst a készülékből.

Ha a hús nem sült meg eléggé, végezze el a fenti lépéseket még egyszer, és állítson be nagyobb maghőmérsékletet.

6.2 Sütőtartozékok behelyezése



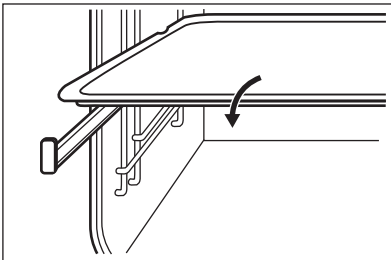
A mély tepszi és a huzalpolc oldalsó peremekkel rendelkeznek. Ezek a peremek és a vezetősínek alakja speciális eszközként szolgálnak a főzőedény csúszásának megakadályozására.



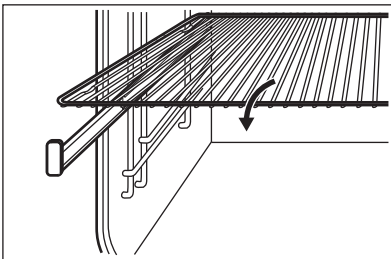
A huzalpolc és a mély tepszi együttes behelyezése

Helyezze a huzalpolcot a mély tepszire. Tolja be a mély tepszit a sütő egyik szintjének vezetősínei közé.

6.3 Teleszkópos sütősínek - a sütőtartozékok behelyezése



Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepszit a teleszkópos sütősínekre.

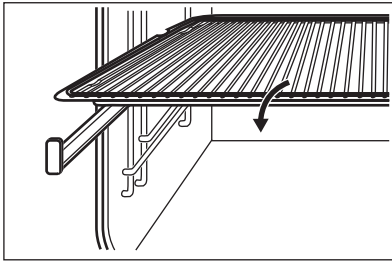


Helyezze rá a huzalpolcot a teleszkópos sütősínekre úgy, hogy a lábak lefelé nézzenek.



A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.

6.4 A huzalpolc és a mély tepsí együttes behelyezése



Helyezze a huzalpolcot a mély tepsire. Helyezze a huzalpolcot és a mély tepsit a teleszkópos sütőszínekre.

7. TOVÁBBI FUNKCIÓK

7.1 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a ké-

szülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

8. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

8.1 Az ajtó belső oldala

Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

- a polcszintek számát.
- tájékoztatást a sütőfunkciókról, a polcszintek ajánlott számát, valamint a tipikus edényekhez való hőmérsékletet.



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

8.2 Tésztaütés

Általános tudnivalók

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.

- Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja a sütőt, és így felhasználhatja a készülékben felhalmozódott maradékhőt.

Amikor fagyaszott ételt főz, a sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

A tésztaütési táblázatok használata

- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha egy konkrét recepthez nem talál beállítást, keressen egy olyat, amelyik majdnem megegyezik vele.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több szinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.

8.3 Sütés egy szinten:

Sütés sütőformákban

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Forma torta / briós	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	1	150 - 160	50 - 70
Piskóta / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	2	160	35 - 50
Tortalap – vajás tészta	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	2	170 - 180 ¹⁾	10 - 25
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	2	160	60 - 90
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Alsó + felső sütés	1	180	70 - 90
Sajjtorta	Alsó + felső sütés	1	170 - 190	60 - 90

1) Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Fonott kalács / kenyér	Alsó + felső sütés	3	170 - 190	30 - 40
Karácsonyi kalács	Alsó + felső sütés	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Kenyér (rozskenyér):				
1. A sütési folyamat első része.	Alsó + felső sütés	1	1. 230 ¹⁾	1. 20
2. A sütési folyamat második része.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Krémes fánk / képviselőfánk	Alsó + felső sütés	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35
Keksztekercs	Alsó + felső sütés	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	20 - 40
Vajas mandulaporta / cukros sütemények	Alsó + felső sütés	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) 2)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150	35 - 55
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) 2)	Alsó + felső sütés	3	170	35 - 55
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	160 - 170	40 - 80
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Alsó + felső sütés	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

Aprósütemények

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Aprósütemény omlós tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	10 - 20

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Short bread / Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	140	20 - 35
Short bread / Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sütés	3	160 ¹⁾	20 - 30
Aprósütemény kevert piskóta-tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	15 - 20
Tojásfehérjéből készült sütemények / habcsókók	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	80 - 100	120 - 150
Puszedli	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	100 - 120	30 - 50
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	20 - 40
Leveles tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Péksütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	160 ¹⁾	10 - 25
Péksütemény	Alsó + felső sütés	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	True Fan Cooking	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Alsó + felső sütés	3	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Melegítse elő a sütit.

8.4 Több szinten való sütés

Sütőtálcán sütit sütemény / tészta / kenyér

Étel típusa	Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Hőmérséklet °C	Idő (perc)
	Polcmagasság			
	2 polc	3 polc		
Krémes fánk / képviselőfánk	1 / 4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Száraz streusel torta	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Melegítse elő a sütit.

Kekszek / small cakes / aprósütemény / tészták / péksütemény

Étel típusa	Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Hőmérséklet °C	Idő (perc)
	Polcmagasság			
	2 polc	3 polc		
Aprósütemény omlós tésztából	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Linzer / omlós tészták	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Aprósütemény kevert piskóta-tésztából	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Tojásfehérjével készült teasütemények / habcsók	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Puszedli	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Kelt tésztájú sütemény	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Leveles tészta	1 / 4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Péksütemény	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

8.5 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Alul túl világos a sütemény.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vizessé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vizessé válik.	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vizessé válik.	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Ügyeljen a keverési időre, főleg akkor, ha keverőgépet használ.

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
A sütemény túlságosan száraz.	Túl hosszú sütési időt választott.	A következő sütéskor rövidebb sütési időt állítson be.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Állítson be alacsonyabb sütőhőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A tésztát nem egyenletesen terítette el.	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon.
A sütemény nem sül meg az adott idő alatt.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.

Tészták és felfújtak

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Tésztafelfújt	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	25 - 40
Csóban sült zöldség ¹⁾	Infrasütés vagy Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160 - 170	15 - 30
Olvasztott sajtos tetejű bagett	Infrasütés vagy Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160 - 170	15 - 30
Édes felfújtak	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	40 - 60
Halfelfújt	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	30 - 60
Töltött zöldség	Infrasütés vagy Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160 - 170	30 - 60

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

8.6 Sültek

Húsok sütése

- A sütéshez sütőbe való, hőálló edényt használjon (olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sültek közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepsi feletti huzalpolcán süthetők meg.

- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott tepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve zsíros bőrrel rendelkezik, fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.

8.7 Sütés infrasütéssel

Marhahús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Serpenyős marhasült	1–1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	230	120 - 150
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: véres	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: közepes	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Melegítse elő a süttőt.

Sertés

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Váll / nyak / sonkaizület	1–1,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	90 - 120
Borda, karaj	1–1,5 kg	Infrasütés	1	170 - 180	60 - 90
Fasírozott	750 g - 1 kg	Infrasütés	1	160 - 170	50 - 60
Sertés csülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	Infrasütés	1	150 - 170	90 - 120

Borjú

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Borjú roston	1 kg	Infrasütés	1	160 - 180	90 - 120
Borjúcsülök	1,5 - 2 kg	Infrasütés	1	160 - 180	120 - 150

Bárány

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Báránycsülök / bárány roston	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	150 - 170	100 - 120
Báránygerinc	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	40 - 60

Vadhús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Nyúlgerinc / nyúlláb, nyúlcomb	1 kg-ig	Alsó + felső sütés	1	230 ¹⁾	30 - 40
Őz-/vadgerinc	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	1	210 - 220	35 - 40
Őzcomb, vadcomb	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	60 - 90

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Szárnycs

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Baromfi részek	Egyenként 200–250 g	Infrasütés	1	200 - 220	30 - 50
Fél csirke	Egyenként 400–500 g	Infrasütés	1	190 - 210	35 - 50
Csirke, jérce	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	190 - 210	50 - 70
Kacsa	1,5 - 2 kg	Infrasütés	1	180 - 200	80 - 100
Liba	3,5 - 5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	120 - 180
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	120 - 150
Pulyka	4 - 6 kg	Infrasütés	1	140 - 160	150 - 240

Hal (párolt)

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Hal egészben	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	210 - 220	40 - 60

8.8 Grill

A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.

Állítsa a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcpozícióra.

Mindig úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcpozíción gyűljön össze.

Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen. Mindig melegítse elő 5 percig üresen a sütőt a grill funkció segítségével.

**FIGYELEM**

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

Grill

Grillezendő étel	Polcmagasság	Hőmérséklet	Idő (perc)	
			Első oldal	Második oldal
Marha hátszín	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Marhaszelet	3	230	20 - 30	20 - 30

Grillezendő étel	Polcmagasság	Hőmérséklet	Idő (perc)	
			Első oldal	Második oldal
Sertés hátszín	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Borjúhát	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Bárány hátszín	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Hal egészben, 500 - 1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Grill + felső sütés

Grillezendő étel	Polcmagasság	Idő (perc)	
		Első oldal	Második oldal
Burgers / Hamburgerek	4	8 - 10	6 - 8
Sertésszelet	4	10 - 12	6 - 10
Kolbászok	4	10 - 12	6 - 8
Filé / borjúszeletek	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Piritós ¹⁾	5	1 - 3	1 - 3
Piritós kenyér feltéttel	4	6 - 8	-

¹⁾ Melegítse elő a sütot.

8.9 Pizzasütés

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Pizza (vékony)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (sok feltéttel)	2	180 - 200	20 - 30
Gyümölcslepény	1	180 - 200	40 - 55
Spenótos lepény	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Svájci flan	1	170 - 190	45 - 55
Almatorta, bevonattal	1	150 - 170	50 - 60
Zöldséges pite	1	160 - 180	50 - 60
Kovásztalan kenyér	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Leveles tésztából készült lepény	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Pirog (a calzone orosz változata)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

¹⁾ Melegítse elő a sütot.

2) Használjon mély tepsit.

8.10 Kiolvasztás

Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra.

Ne fedje le tányérral vagy tálal, mivel ezzel meghosszabodhat a kiolvasztás időtartama. Használja alulról számítva az első polcszintet.

Étel	Kiolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg.
Hús, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús, 500 g	90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Pisztráng, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Eper, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Vaj, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos.
Krémes sütemény, 1400 g	60	60	-

8.11 Tartósítás - Alsó sütés

Fontos megjegyezni:

- Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.
- Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.
- Ennél a funkciónál az alulról számított első polcot használja.
- A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.
- Az üvegeket azonos szintig töltsse fel, és zárja le kapoccsal.
- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Amikor a folyadék rotyni kezd az üvegekben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

Bogyós gyümölcsök

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

Csonthéjas gyümölcsök

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

Zöldségek

Befőznievaló	Hőmérséklet °C	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100°C-on folytatott további főzés percen.
Sárgarépa ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uborka	160 - 170	50 - 60	-
Vegyes savanyúság	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Karalábé / borsó / spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

8.12 Aszalás – Hőlégbefűvás, nagy hőfok

ki a készülék ajtaját, és hagyja lehűlni a készüléket. Ezt követően fejezze be az aszalási folyamatot.

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.

A legjobb eredmény elérése érdekében az eljárás félidejében kapcsolja ki a készüléket. Nyissa

Zöldségek

Szárítandó étel	Polcmagasság		Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)
	1 polc	2 polc		
Bab	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Paprika	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Zöldség savanyúsághoz	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Gomba	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Fűszernövény	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Gyümölcs

Szárítandó étel	Polcmagasság		Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)
	1 polc	2 polc		
Szilva	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Sárgabarack	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Almaszeletek	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Körte	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

8.13 Húshőmérő táblázat**Marhahús**

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Rostélyos / filé szelet: véres	45 - 50
Rostélyos / filé szelet: közepes	60 - 65

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Rostélyos / filé szelet: jól átsütve	70 - 75

Sertés

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Sertéslapocka / sonka / tarja	80 - 82
Karaj (borda) / szűzpecsenye	75 - 80
Fasírozott	75 - 80

Borjú

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Borjú roston	75 - 80
Borjúcsülök	85 - 90

Ürű / bány

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Ürűcomb	80 - 85
Ürűborda	80 - 85
Bány roston / bányacsülök	70 - 75

Vadhús

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Nyúlboroda	70 - 75
Nyúlláb, nyúlcomb	70 - 75
Nyúl egészben	70 - 75
Őz-/vadgerinc	70 - 75
Őz-/vadcomb	70 - 75

Hal

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Lazac	65 - 70
Pisztráng	65 - 70

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek piritásakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén)

keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

9. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.


Tisztítással kapcsolatos megjegyzések:

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerszel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződéseket, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerszel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a teflon bevonat sérülését okozhatják.

9.1 Katalitikus anyaggal bevont falak

A katalitikus bevonattal rendelkező falak öntisztulók. Ezek ugyanis magukba szívják a falakon lerakódó zsiradékot, miközben a készülék működik.

Az öntisztító funkció hatékony működéséhez rendszeresen fűtse fel a sütőt étel nélkül:

1. Kapcsolja be a sütővilágítást.
2. Távolítsa el minden tartozékot a sütőből.
3. A sütőtér alját meleg, mosogatószeres vízzel mossa ki, majd törölje szárazra.
4. Állítsa be a  funkciót.
5. Állítsa a sütő hőmérsékletét 250 °C-ra, és hagyja a sütőt működni 1 óráig.
6. A sütőteret puha, kissé nedves szivaccsal törölje át.



VIGYÁZAT

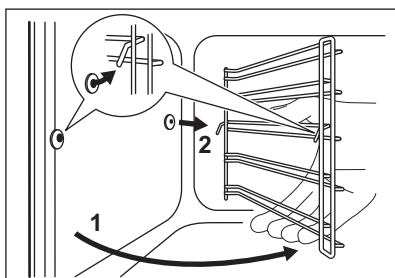
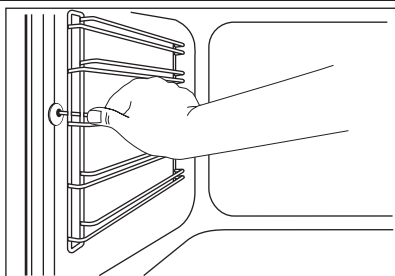
A katalitikus felületet ne tisztítsa tisztítószerszel. Ez károsíthatja a katalitikus felületet.



A katalitikus felület elszíneződése nincs hatással a funkció működésére.

9.2 Polcvezető sínek

A polcvezető sínek eltávolítása



A polcvezető sínek kiszerezhetőek az oldalfalak tisztításához.

1. Húzza el a polcvezető sín elejét az oldalfaltól.
2. Húzza el a polcvezető sín hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.

A polcvezető sínek behelyezése

A polcvezető síneket a kiszéréssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



Teleszkópos sütősínekkel ellátott modelleknél:

A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

9.3 Sütőtér világítás



VIGYÁZAT

Áramütés veszélye áll fenn.

Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrája.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a készüléket.
- Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja le az áramköri megszakítót.



FIGYELEM

Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás üvegbúrájának és a sütőtérnek a sérülését.

Mindig ugyanazt az izzótípust használja.

A sütőtér mennyezetében található izzó cseréje:

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

9.4 A sütőajtó tisztítása

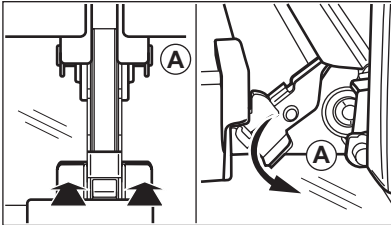
A sütőajtó és az üvegtáblák leszerelése

A sütőajtó és belső üvegtáblái a tisztításhoz kivehetőek. Az üvegtáblák száma modellenként változik.

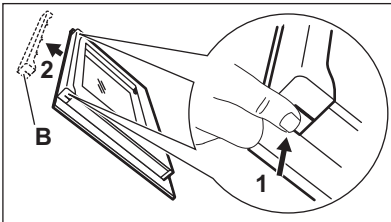


VIGYÁZAT

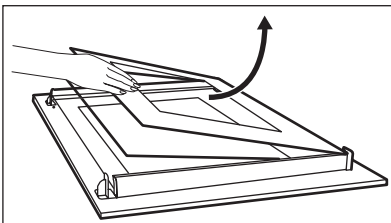
Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!



1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.
3. Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög).
4. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a készülékről.



5. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre. Ennek célja a karcolódás megelőzése.
6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díszlécet (B), majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.
7. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.



8. Egyenként fogja meg az ajtó üvegtábláit a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket a vezetősínből.
9. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

A sütőajtó és az üvegtáblák visszaszerelése

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üvegtáblákat és a sütőajtót a helyére. Ismétlje meg for-

dított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb táblát helyezze vissza, majd a nagyobbat.

10. MIT TEGYEK, HA...



VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem melegszik fel a készülék.	A készülék ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket.
Nem melegszik fel a készülék.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
Nem melegszik fel a készülék.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Végezze el a beállításokat.
Nem melegszik fel a készülék.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A sütővilágítás nem működik.	A sütővilágítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
F11 üzenet jelenik meg az óra kijelzőjén.	A hőmérő zárlatos, vagy a hőmérő csatlakozódugója nem illeszkedik szorosan az aljzatába.	Tolja be ütközésig a hőmérő csatlakozódugóját a készülék oldalán levő aljzatba.
Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez.	A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.	

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)


Termékszám (PNC)


Sorozatszám (S.N.)

11. MŰSZAKI ADATOK

Üzemi feszültség	220 - 240V
Frekvencia	50 Hz

12. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra: . Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást.

Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó

szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy

lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

