



használati útmutató

Beépíthető elektromos
sütő

We were thinking of you
when we made this product

<http://www.markabolt.hu>


Üdvözöljük az Electrolux világában


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

Tartalomjegyzék

Biztonsági tudnivalók	5
A készülék leírása	7
Az első használat előtt	10
A sütő használata	12
Használat, táblázatok és tanácsok	29
Tisztítás és gondozás	51
Mit tegyünk, ha ...?	56
Szerelési útmutató	57
Ártalmatlanítás	61
Garancia/Vevőszolgálat	62
Tárgymutató	65
Szerviz	66

A felhasználói kézikönyvben az alábbi szimbólumokat használjuk:

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

 Általános információk és tanácsok

 Környezetvédelmi információk



Biztonsági tudnivalók



A készülék az alábbi európai uniós irányelveknek felel meg:

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

Villamos biztonság

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

Biztonság a gyermekek számára

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

Biztonság használat közben

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



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

Így előzheti meg a készülék sérülését

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

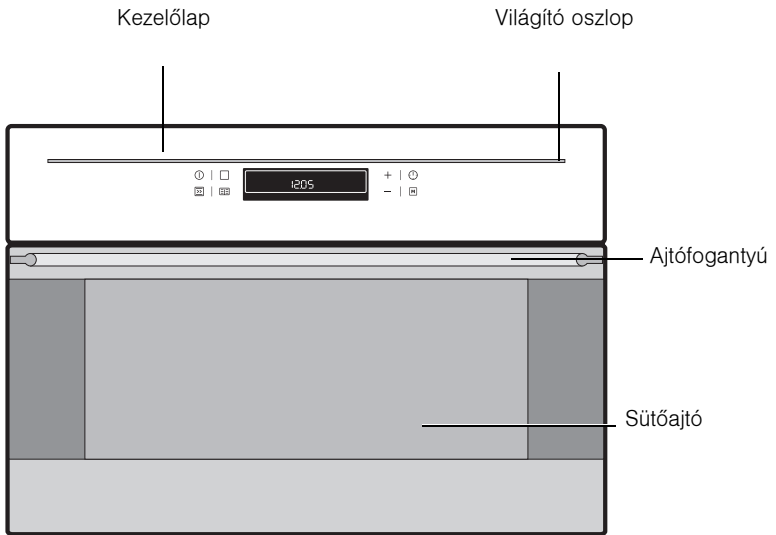


A zománcbevonattal kapcsolatos tudnivalók

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

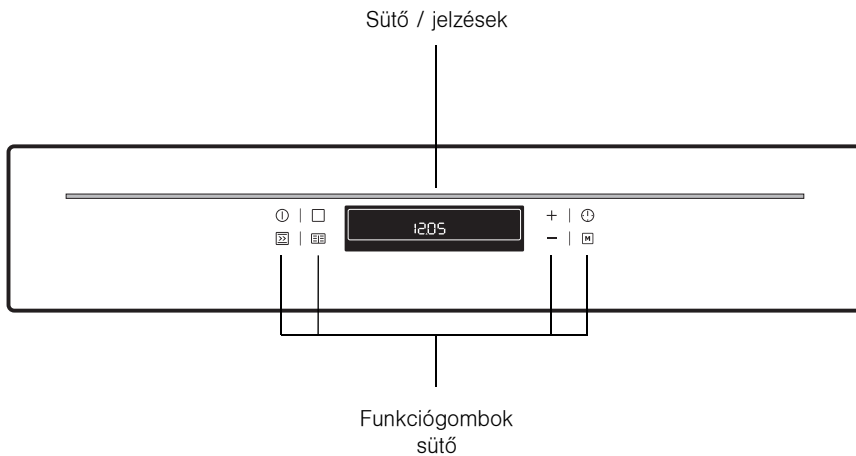
A készülék leírása

Tejjes nézet

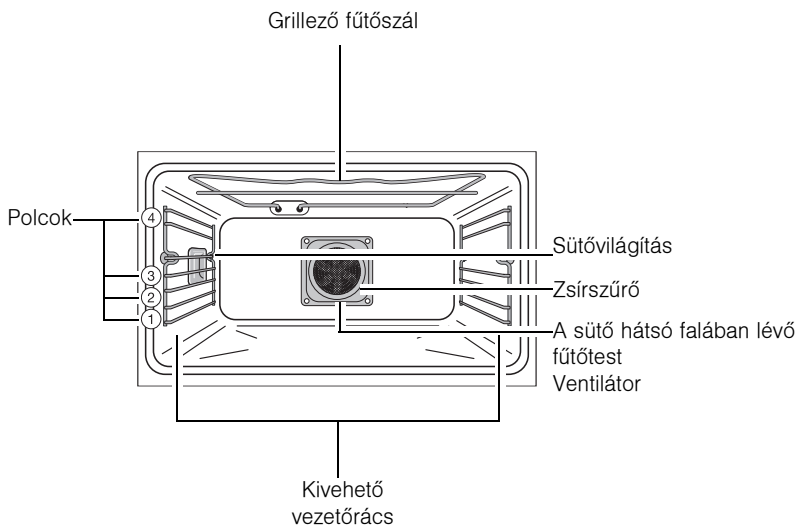


Amennyiben nem választott funkciót és nem változtatott semmit rajta, a készülék 2 perc elteltével kikapcsol, a világító oszlop azonban megmarad. A világító oszlop kikapcsolásához a készüléket a ⏻ gombbal kapcsolja be, majd újra ki.

Kezelőpanel



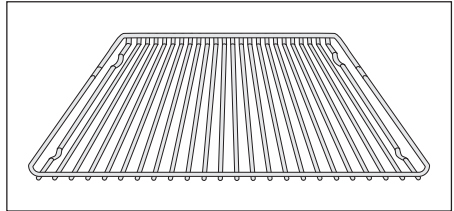
A sütő kialakítása



A sütő tartozékai

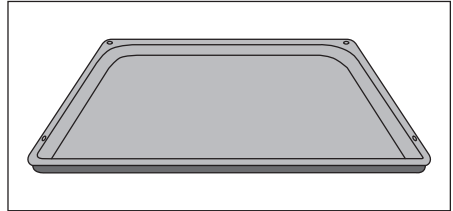
Rostély

Edényekhez, sütőformákhoz, sültetekhez és grillezett ételekhez.



Sütőlap

Kalácsokhoz és pogácsákhoz ajánljuk.



Az első használat előtt

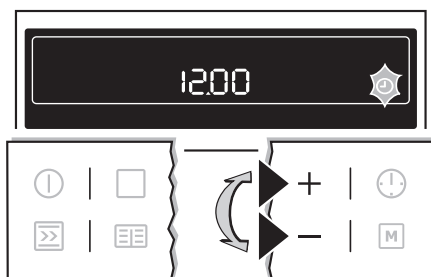
Idő beállítása és módosítása



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

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

1. A beállított idő módosításához nyomja meg a Óra-funkciók gombot annyiszor, amíg a Idő jel el nem kezd villogni.
2. A + vagy a – gombbal állítsa be a pontos időt.



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

A készülék üzemkész.



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

Az első tisztítás

A sütőt az első használat előtt meg kell tisztítani.



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





Fém előlaphoz a kereskedelmi forgalomban kapható ápolószert használjon.

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



Így ismerheti meg készülékét

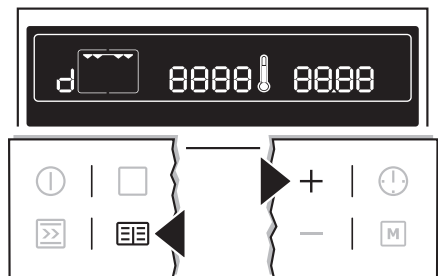
Kipróbáláshoz vagy bemutatáshoz az összes kezelési lépés teszt üzemmódban végrehajtható. A sütő nem melegszik

Kapcsolja be a teszt funkciót

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

Kapcsolja ki a teszt funkciót

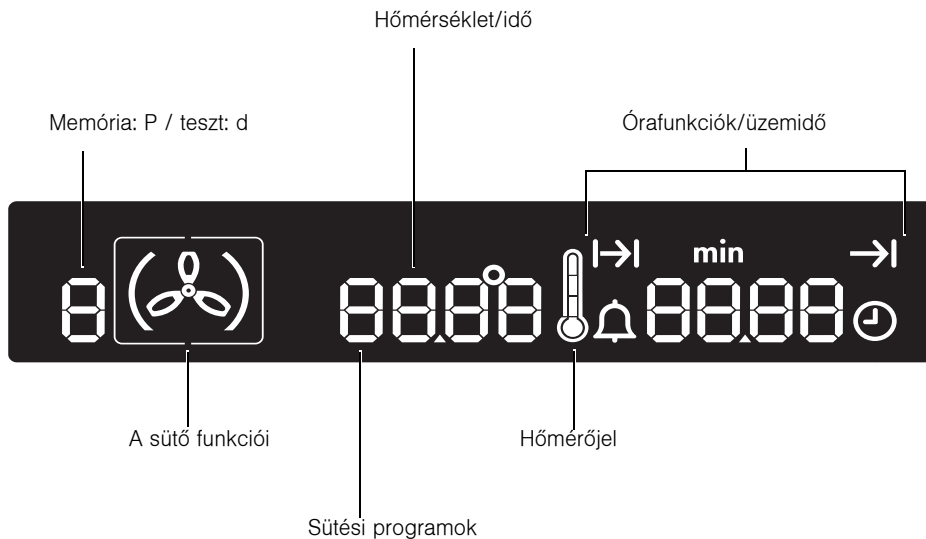
1. A Be/ki  kapcsolóval **kapcsolja ki a sütőt.**
2. Tartsa nyomva egyszerre a sütési program  und + gombját, amíg nem hallatszik egy jelzőhang, és a kijelzőn kialszik a "d" betű.



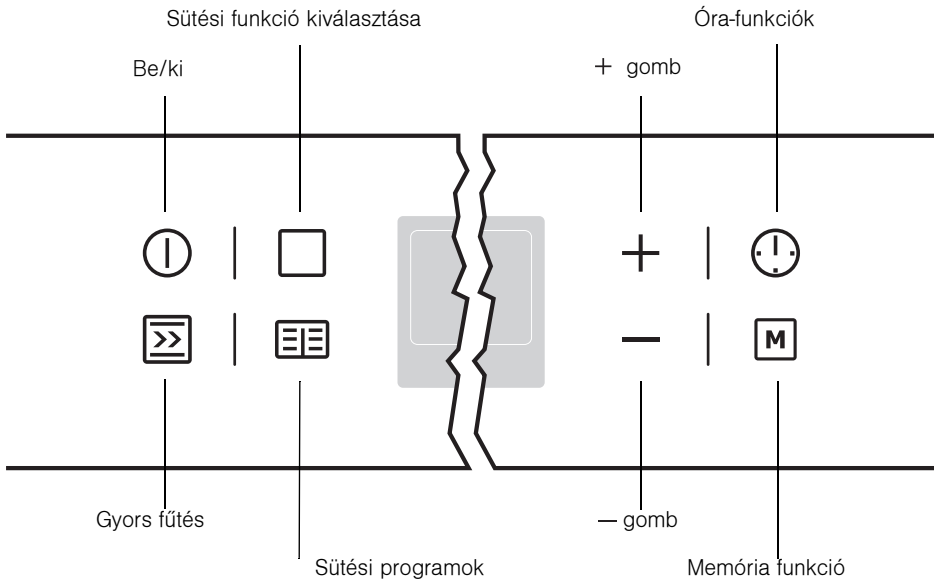
A sütő használata

Elektronikus vezérlés

A kijelző





A kezelőlap



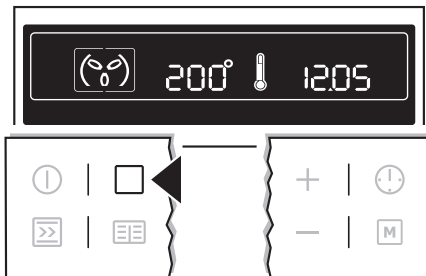
Általános tudnivalók

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

Sütési funkció kiválasztása

1. A Be/ki  kapcsolóval kapcsolja be a sütőt.
2. Nyomja meg a A sütő funkciói  gombot annyiszor, hogy a kívánt sütési funkció jelenjen meg a kijelzőn.

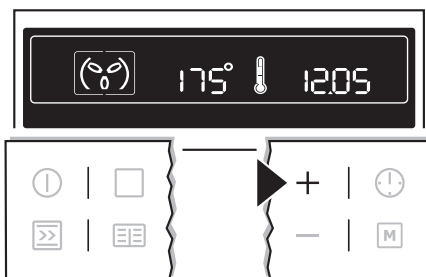
- A hőmérséklet-kijelzőn megjelenik a javasolt hőmérséklet.
- Amennyiben kb. 5 másodpercen belül nem módosítja a javasolt hőmérsékletet, a sütő melegíteni kezd.





A sütő hőmérsékletének módosítása

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


A beállítás 5 °C-os lépésekben történik.

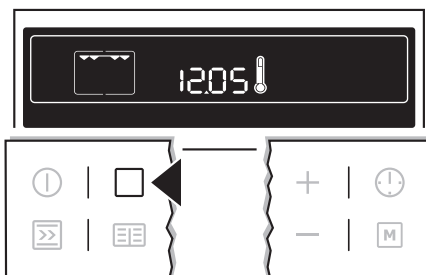


Hőmérőjel


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

Sütési funkció módosítása

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



A sütő kikapcsolása


A Be/ki  kapcsolóval kapcsolja ki a sütőt.



Hűtőventilátor




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

Gyors fűtés


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



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

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

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

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

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

Sütőfunkciók

Az alábbi sütőfunkciók közül választhat:

Sütési funkció	Alkalmazás	Fűtőelem/ ventilátor
 Forró levego kör alakú futotesttel	Húsok és tészták legfeljebb két szinten történő sütéséhez ajánljuk.	A sütő hátsó falában lévő fűtőtest, ventilátor
 Forró levegos grillezés	Akkor használja, ha nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat egy szinten akar sűtni . Ez a funkció a csőben sütésre és a hirtelen átsűtésre is alkalmas.	Grill, ventilátor
 Grill	Lapos élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez ajánljuk .	Grill
 Kiolvasztás/ Aszalás	Fűszernövények, zöldség vagy gyümölcs kiolvasztásához és szárításához ajánljuk.	A sütő hátsó falában lévő fűtőtest, ventilátor
 LD Sűtés alacsony hőmérsékleten	Különösen puha és szaftos sülték készítéséhez ajánljuk.	A sütő hátsó falában lévő fűtőtest, ventilátor

A rostély és a sütőlap betétele

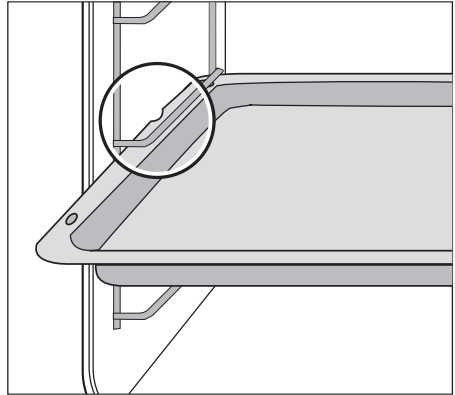


Túlhűzés elleni biztosítás, borulásbiztonság

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

Sütőlap behelyezése:

Tolja a sütőlapot a kiválasztott polc vezetőpálcái közé.



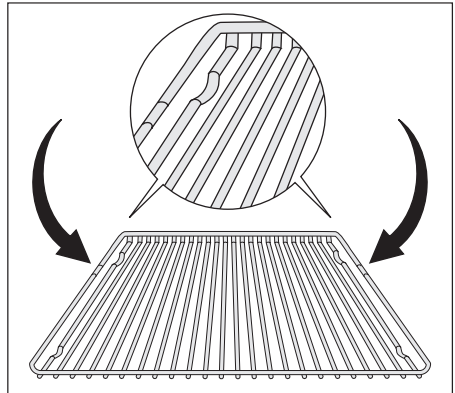
Rostély betétele:

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

Tolja a rostélyt a kiválasztott polc vezetőpálcái közé.



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



A zsírszűrő betétele / kivétele

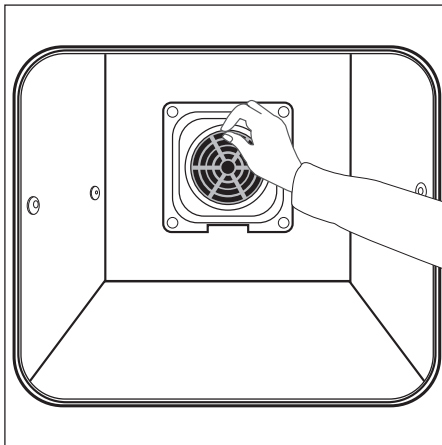
A zsírszűrőt csak sütéshez használja, hogy a hátsó falon lévő fűtőtestet megvédje a fröccsenő zsírtól.

A zsírszűrő betétele

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

A zsírszűrő kivétele

Fogja meg a zsírszűrő fogantyúját és fölfelé húzva akassza ki.



Kiegészítő funkciók

Sütési programok



Ehhez a funkcióhoz használja a leírt recepteket.

Program kiválasztása

1. A Be/ki gombbal kapcsolja be a sütőt. Nyomja meg annyiszor a sütési program gombját, míg a kijelzőn meg nem jelenik a kívánt program (P 1 - P12).
 - A funkciókijelzőn megjelenik a hozzá tartozó sütési funkció jele.
 - A kijelzőn megjelenik a sütés időtartama és a Időtartam jel világít.
 - Az időtartam módosításához nyomja meg az Óra-funkciók gombot, majd a + vagy – gombot.
 - Kb. 5 másodperc múlva a bekapcsol a sütő.
2. Ha letelt az idő, 2 percen át egy jelzőhang hallható. Az Időtartam jele villog.

A sütő kikapcsol.

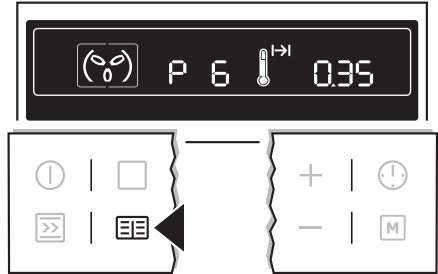
3. A jelzőhang bármelyik gomb megnyomásával leállítható.

Késleltetett indítás

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




Sütés idő előtti befejezése

A Be/ki gombbal kapcsolja ki a sütőt.




Memória funkció



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

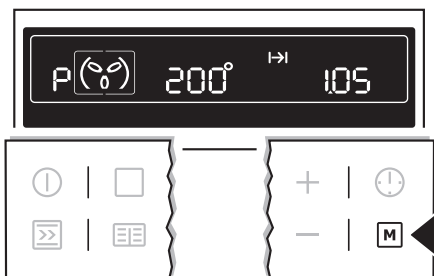
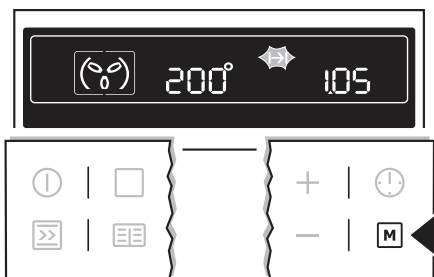
1. Állítsa be a sütési funkciót, hőmérsékletet és adott esetben az óra Időartam  és/vagy Vége  funkcióit.
2. Tartsa lenyomva a memória funkció  gombját kb. 2 másodpercig, míg nem szólal meg jelzőhang. A beállítást a sütő elmentette.



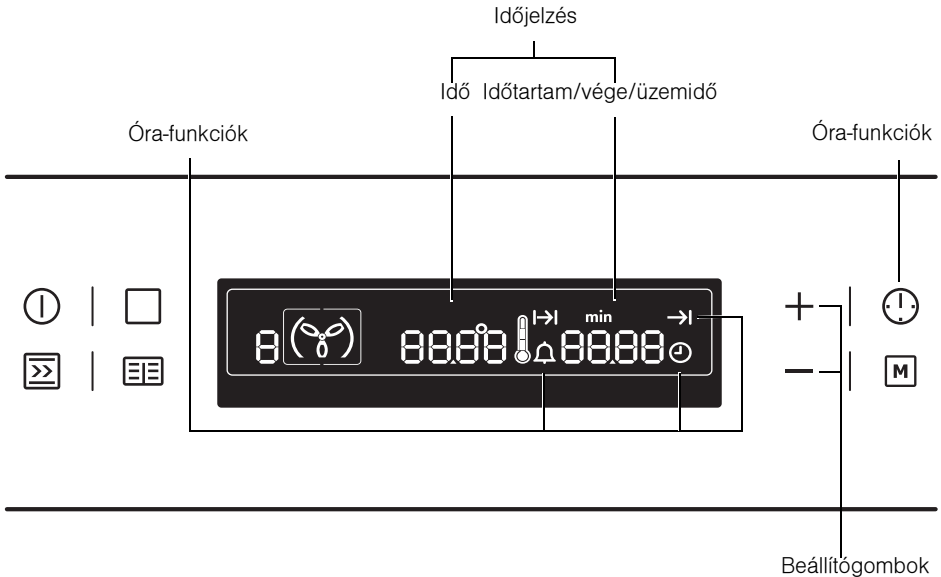
Másik beállítás elmentéséhez, nyomja meg ismét a memória funkció  gombját kb. 2 másodpercig. Az előzőleg mentett beállítást a mostani beállítás felülírja.

A memória funkció indítása

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



Óra-funkciók



Rövid időmérés

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

Időtartam

A sütő üzembe helyezett időtartamának beállítására szolgál

Vége




A sütő kikapcsolási időpontjának a beállítására szolgál.

Idő



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

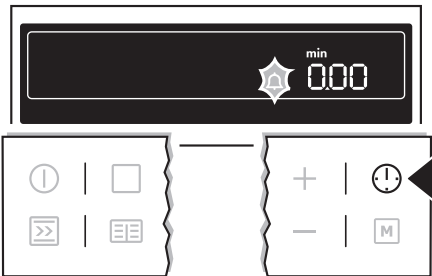


Általános tudnivalók

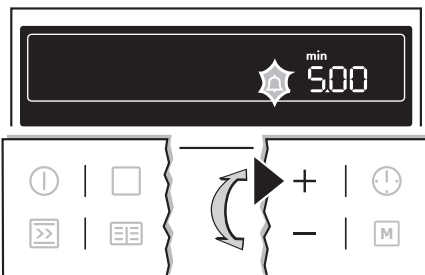
- Az időzítési funkció kiválasztása után a hozzá tartozó funkciólámpa kb. 5 másodpercig villog. Ez alatt az idő alatt a + vagy – gombbal a kívánt idők beállíthatók vagy módosíthatók.
- A kívánt idő beállítása után a jel még egyszer kb. 5 másodpercig villog. Majd a jel világít. A beállított Rövid időmérés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


Rövid időmérés

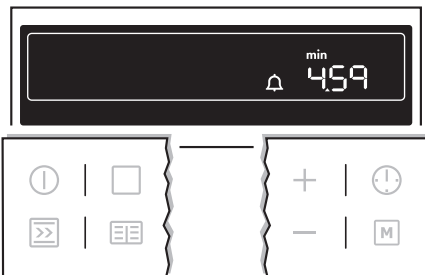
1. Nyomja meg a Óra-funkciók  gombot annyiszor, amíg a Rövid időmérés  szimbóluma villogni nem kezd.




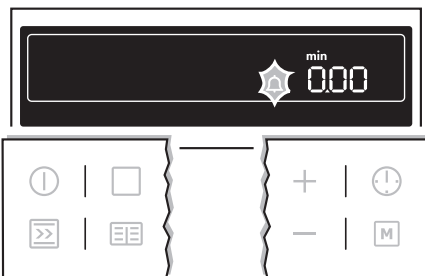
2. A + vagy a –gombbal állítsa be a kívánt időt (max. 99:00 perc).



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





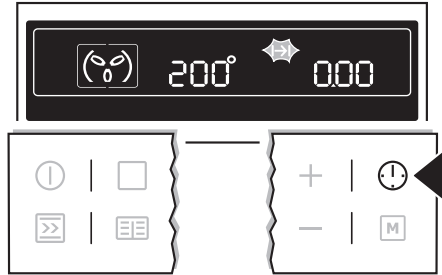
Ha letelt a beállított idő, 2 percen át egy jelzőhang hallható.
"0.00" világít, és a Rövid időmérés  jel villog.



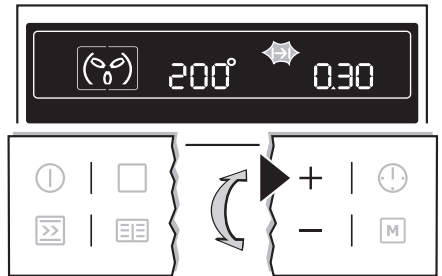
A hangjelzés leállítása:
Nyomjon meg egy tetszőleges gombot.


Időartam

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



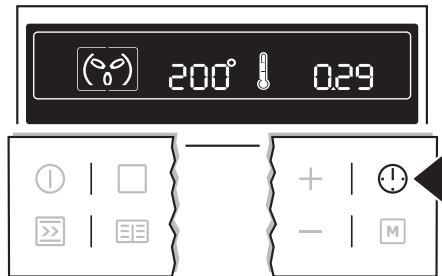
3. A + vagy a – gombbal állítsa be a kívánt sütési időt.




A sütő bekapcsol. Az időartam Időartam  jele világít.

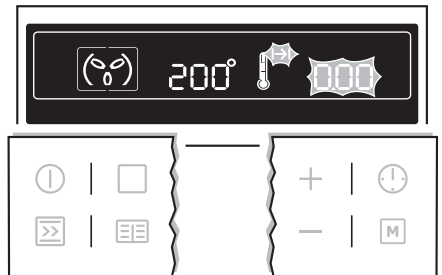


Az Óra-funkciók  billentyű ismételt megnyomásával a pontos idő lekérdezhető.





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

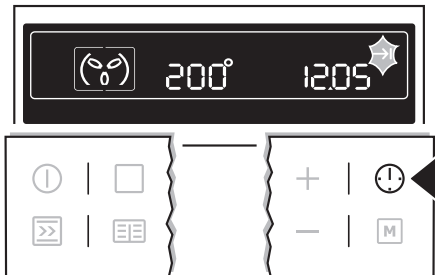
“0.00” világít, és a Időartam  jel villog.



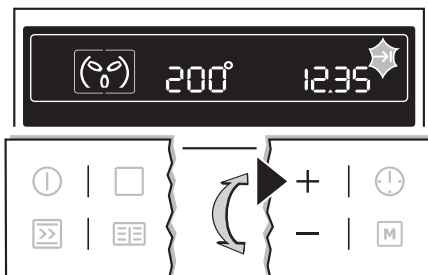
A hangjelzés leállítása:
Nyomjon meg egy tetszőleges gombot.



Vége 

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

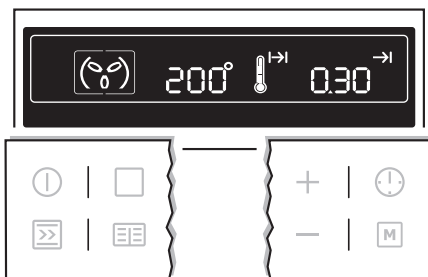


3. A + vagy a – gombbal állítsa be a kívánt kikapcsolási időt.




A Vége  és a Időartam  jele folyamatosan világít.

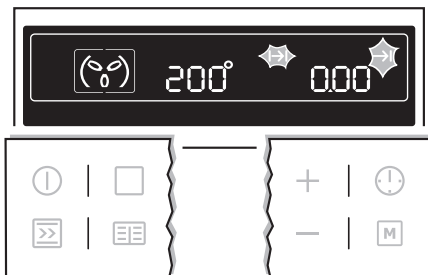
A sütő automatikusan bekapcsol.



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

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



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




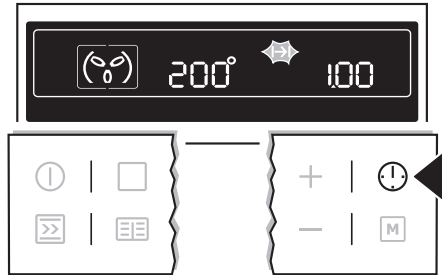
A hangjelzés leállítása:
Nyomjon meg egy tetszőleges gombot.


Időartam és Vége kombinálása

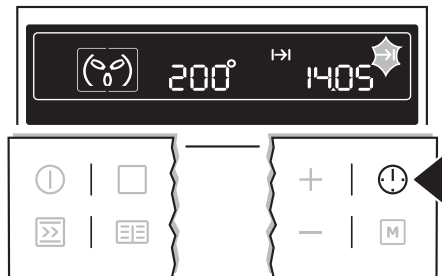




Amennyiben azt akarja, hogy a sütő egy későbbi időpontban automatikusan be- és kikapcsoljon, egyszerűen használhatja a **Időartam  és Vége  funkciót.**

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



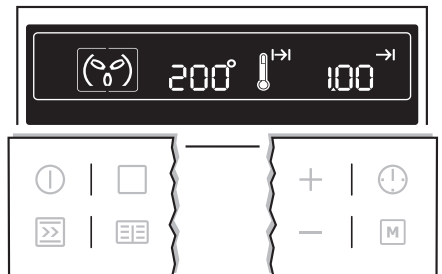
3. A **Vége ** gombbal állítsa be azt az időpontot, amelyre az ételnek készen kell lennie, pl. 14:05 óra.



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

A sütő a számított időpontban automatikusan bekapcsol, pl. 13:05:00 óra.

Ha letelt a beállított idő, 2 percen át egy hangjelzés hallható, majd a sütő kikapcsol, pl. 14:05 óra.





További funkciók

A kijelző kikapcsolása



A kijelzés kikapcsolásával energiát takaríthat meg.



A kijelző kikapcsolása

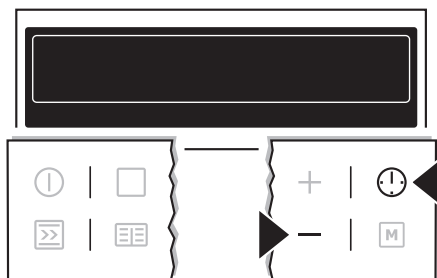
1. Adott esetben a sütőt a Be/ki  **gombbal kapcsolja ki.**
Nem szabad, hogy maradék hő kerüljön kijelzésre.
2. Tartsa nyomva egyszerre a Óra-funkciók  és — gombot mindaddig, amíg a kijelző el nem sötétül.



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

Kijelzés bekapcsolása




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



Gyermekzár

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




Gyermekzár bekapcsolása

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

A gyermekzár be van kapcsolva.






Gyermekzár kikapcsolása

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

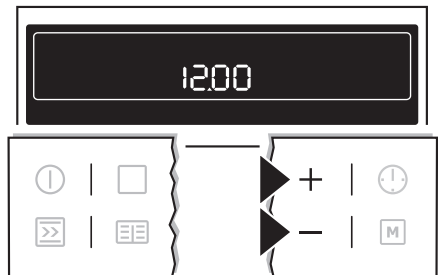
A gyermekzár ki van kapcsolva, a sütő ismét üzemkész.

Gombok jelzőhangjai



Gombok jelzőhangjának kikapcsolása

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

A gombok jelzőhangja most ki van kapcsolva.



Gombok jelzőhangjának bekapcsolása

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

A gombok jelzőhangja most ismét be van kapcsolva.

A sütő biztonsági kikapcsolása



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

A hőmérséklet-kijelzőn az utoljára beállított hőmérséklet villog.

A sütő a hőmérséklettől függően az alábbiak szerint kapcsol ki:

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

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

Biztonsági kikapcsolás utáni üzembe helyezés

Kapcsolja ki teljesen a sütőt.


Ezután újra üzembe helyezhető.

Használat, táblázatok és tanácsok


Sütés

Sütési funkció: Forró levego kör alakú futotesttel

Sütőformák

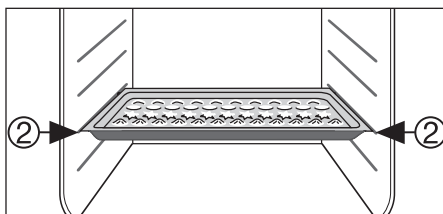
- A Forró levego kör alakú futotesttel  funkcióhoz világos fémformák alkalmasak.

Polcok

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

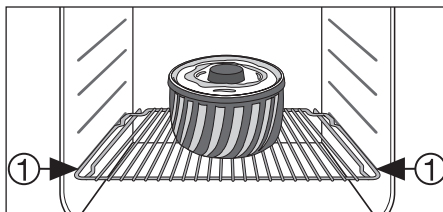
1 sütőlap:

pl. 2-as polc



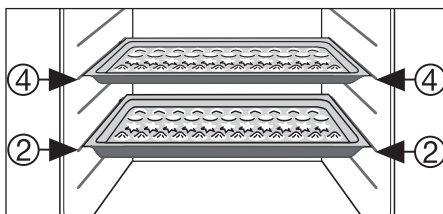
1 sütőforma:

pl. 1-as polc




2 sütőlap:

pl. 2-es és 4-as polc



Általános tudnivalók

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



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

A sütési táblázatokkal kapcsolatos tudnivalók

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

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


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



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

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


Sütési táblázat**Sütés egy polcon**

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

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

1) Melegítse elő a sütőt.

Sütés több polcon

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

1) Melegítse elő a sütőt.

Sütési tippek

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

Felfújtak és átsütött ételek – táblázat

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

1) A sütő előmelegítése

Mélyhűtött és készételek – táblázat

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

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

Sütés

Sütési funkció Forró levegő kör alakú futotesttel

Sütéskor tegye be a zsírszűrőt!

Sütőedény

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





Tudnivalók a sütési táblázatról

A következő táblázatban szereplő adatok irányadó értékek.

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

Sütési táblázat (hús)



Étel	Forró levegő kör alakú futotesttel 		
	polcok	Hőmérséklet (°C)	Idő óra: perc
sertés			
Lapocka, nyak, sonkadarab (1000-1500 g)	1	170-190	1:30-2:00
Karaj, oldalas (1000-1500 g)	1	180-200	1:00-1:30
Fasírt (750–1000 g)	1	180-200	0:45-1:00
Előfőzött sertécsülök (750–1000 g)	1	170-190	1:30-2:00
Marha			
Párolt hús (1000-1500 g)	1	180-200	2:00-2:30
Hátszín vagy filé, centiméterenként (magasság)	1	210-230*	0:06-0:09 centiméterenként (magasság)
Borjú			
Borjúsült (1000 g)	1	170-190	1:30-2:00
Borjúcomb (1500-2000 g)	1	170-190	2:00-2:30
Bárány			
Báránycomb (1000-1500 g)	1	170-190	1:15-2:00
Báránygerinc (1000-1500 g)	1	180-200	1:00-1:30
Frissensültek sütőlapon			
“Cordon bleu“ virsli	1	220-230*	0:05-0:08
Sült virsli	1	220-230*	0:12-0:15
Rántott szelet vagy karaj	1	220-230*	0:15-0:20
Frikadella	1	210-220*	0:15-0:20
Hal (párolt)			
Egész hal (1000-1500)	1	210-220	0:45-1:15
Szárnyasok			
Jérce, pulár (1-1,5 kg)	1	190-210	0:45-1:15
Fél csirke (400-500 grammonként)	1	200-220	0:35-0:50
Szárnyas hús darabok (200-250 grammonként)	1	200-220	0:35-0:50
Kacsa (1500-2000 g)	1	180-200	1:15-1:45

Étel	Forró levegő kör alakú futótesttel 		
	polcok	Hőmérséklet (°C)	Idő óra: perc
Vad			
Nyúlborða, nyúlcomb (1000 grammig)	1	220-230*	0:25-0:40
Őz-/szarvasgerinc (1500-2000 g)	1	210-220	1:15-1:45
Őz-/szarvascomb (1500-2000 g)	1	200-210	1:30-2:15

* Melegítse elő a sütőt

Sütés alacsony hőmérsékleten

Sütési funkció: Sütés alacsony hőmérsékleten

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

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

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

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





Figyelem! A sütéshez tegye be a zsírszűrőt!



Alacsony hőmérsékleten történő sütési táblázat

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

(Sütés előtt serpenyőben süsse elő.)



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

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

Grill

Sütési funkció: Grill  **maximális hőmérsékletbeállítással**



Figyelem! Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

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

Grillezési táblázat

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

1) A grillrostélyt lemez nélkül használja

Forró levegos grillezés

Sütési funkció: Forró levegos grillezés 

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

Kiolvasztás

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

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

Kiolvasztási táblázat

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

Aszalás

Sütési funkció: Kiolvasztás/**Aszalás** 

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

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

Befőzés

Sütési funkció: Forró levego kör alakú futotesttel

- Befőzéshez csak kereskedelmi forgalomban kapható, azonos méretű üvegeket használjon.
- **A twist off vagy bajonettzáras üvegek és fémdobozok nem használhatók.**
- Befőzéshez az **1-es polcot** használja.
- Befőzéshez használja a lemezt. Erre hat darab egy literes üveg fér.

- Az üvegekbe azonos mennyiséget kell tölteni, és le kell zárni őket.
- Úgy tegye az üvegeket a lemezre, hogy ne érjenek egymáshoz.
- Öntsön kb. 1/2 liter vizet a lemezre, hogy elegendő nedvesség legyen a sütő belsejében.
- Amint a folyadék gyöngyözni kezd (1-literes üvegek esetén kb. 35-60 perc múlva), kapcsolja ki a sütőt, vagy vegye vissza 100 °C-ra a hőmérsékletet (lásd táblázat).


Befőzési táblázat

A megadott befőzési idő és hőmérséklet irányadó érték.

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

1) Hagyja állni a kikapcsolt sütőben

Programozott receptek

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

- P 1** APRÓSÜTEMÉNY
- P 2** MANDARINOS TÚRÓSZELET
- P 3** FEHER KENYER
- P 4** ZSEMLE, EGYENKÉNT 40 G
- P 5** PIZZA
- P 6** QUICHE LORRAINE
- P 7** RAKOTT KRUMPLI
- P 8** HAL-FILE
- P 9** BORJÚHÁTSZÍN
- P10** LASAGNE
- P11** EGYBESULT SERTES
- P12** KIS KAKAS, 1000 G

APRÓSÜTEMÉNY 1000 G

A tésztához:

- 250 g vaj
- 200 g cukor
- 1 csomag vaníliacukor
- 1 1 csipet só
- 4 tojás
- 150 g liszt
- 150 g keményítő
- 1 csapott teáskanál sütőpor
- 2 citrom lereszelt héja

Öntet:

- 1/8 l. Citromlé
- 100 g porcukor

Fekete, 30 cm hosszú sütőforma

Margarin a kizsírózáshoz

Zsemlemorzsza a megszóráshoz

Keverje habosra a vaját, cukrot, citromhéjat és sót egy keverőedényben.

Adja hozzá egyenként a tojásokat, és még egyszer keverje habosra.

A liszttel és keményítővel elkevert sütőport adja a habos masszához és keverje össze.

Tegye a tésztát a kizsírított és megszórt sütőformába, simítsa el és rakja be a sütőbe.

Sütés után keverjen össze citromlevet porcukrot. A megsült tortát borítsa egy alufóliára.

Az alufóliát a torta széleinél hajtsa fel úgy, hogy ne folyhasson ki öntet. A tortát szűrje át egy papálcikával és ecsettel kenje rá az öntetet.

Ezután pihentesse kicsit a tortát.

Beállítás	Polcmagasság	Időtartam
------------------	---------------------	------------------

P 1

APRÓSÜTE	2	60 perc
MÉNY		

MANDARINOS TÚRÓSZELET**Hozzávalók a tésztához:**

- 200 g liszt
- 1 teáskanál sütőpor
- 100 g cukor
- 75 g vaj
- 2 tojás
- 1 1 csipet só
- Margarin a kizsírozáshoz

A tészta elkészítése:

A vajat és a cukrot jól keverje össze. Adja hozzá a tojásokat, és ezt a masszát is jól keverje el.

Az átszitált lisztet és sütőport keverje a vaj-/cukorkeverékhez, gyúrja rövid ideig, hogy lágy tésztát kapjon.

Tegye be a tésztát kb. 1 órára a hűvösre. Sodrófával simítsa ki, és fektesse egy zsírral kikent tepsibe.

Hozzávalók a rakományhoz:

- 500 g túró
- 80 ml napraforgó olaj
- 100 g Crème fraîche
- 125 ml tej
- 2 tojás
- 140 g cukor
- 1/2 Csomag pudingpor
- 1 Doboz mandarin (1000 g)
- 1 Csomag tortaöntet

A töltelék elkészítése:

Tegye a hozzávalókat egy keverőtálba, és keverje el egyenletesen. Ezután tegye a kiválasztott omlós tésztaalapra. Ossa el mandarinokat a túrótölteléken.

Sütés után ossza el a tortabevonót a kihűlt tortán.

Beállítás	Polcmagasság	Időtartam
P 2		
MANDARINOS TÚRÓSZELET	3	55 perc

FEHER KENYER 600-800 G**Hozzávalók:**

- 500 g liszt
- 1/2 kocka friss élesztő vagy 1 csomag száraz élesztő
- 330 ml tej
- 10 g só

Elkészítés:

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

A liszt minőségétől függően valamivel több tejjre lehet szükség.

Kelessze kétszeresre a tésztát.

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

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

Beállítás	Polcmagasság	Időtartam
P 3 FEHER KENYER	2	55 perc

ZSEMLE, EGYENKÉNT 40 G (12-16 darab)

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

Kelessze kétszeresre a tésztát.

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

Beállítás	Polcmagasság	Időtartam
P 4 ZSEMLE, EGYENKÉNT 40 G	3	25 perc

PIZZA

1 tepsizet 2 kerek formához

Hozzávalók a tésztához:

- 300 g liszt (405-ös típus)
- 200 ml víz
- 14 g élesztő
- 2 evőkanál olaj
- 3 g só

A tészta elkészítése:

Tördelje tálba az élesztőt, és oldja fel langyos vízben. Öntse rá a lisztet a hozzákevert sóval és olajjal. Addig gyúrja a hozzávalókat, míg nyújtható kelt tészta nem lesz belőle, amelyik leválik az edény széléről.

Ezután lefedve addig kelessze a tésztát, amíg kétszeresére nem kel.

Hozzávalók a rakományhoz:

- 1 doboz hámozott, darabolt paradicsom (súlya lé nélkül 800 g)
- 100 g, negyedelt szeletekre vágott szalámi
- 350-400 g, 1 cm-es kockákra vágott feta vagy mozzarella sajt
- oregánó vagy pizzafűszer

A feltét elkészíthető gombával vagy főtt sonkával is.

Befejezés:

Szűrje le a paradicsomlevet (szószhoz felhasználható).

Nyújtsa ki a tésztát és tegye egy kizsírozott tepsibe. Ezután a tésztát egy villával szurkálja meg.

A feltét hozzávalóit egymás után tegye a tésztára.

A feta vagy mozzarella sajtot egyenletesen ossza el. A végén szórja rá az oregánót.

Beállítás	Polcmagasság	Időtartam
P 5 PIZZA	3	25 perc

QUICHE LORRAINE**Hozzávalók a tésztához:**

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

A tészta elkészítése:

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

Tegye be a tésztát 1 órára a hűtőszekrénybe.

Hozzávalók a rakományhoz:

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

A töltelék elkészítése:

Enyhén párolja meg a szalonnát és a hagymát.

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

Befejezés:

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

Beállítás	Polcmagasság	Időtartam
P 6 QUICHE LORRAINE	3	40 perc

RAKOTT KRUMPLI**Hozzávalók:**

- 1000 g burgonya
- 1-1 teáskanál só és bors
- 1 gerezd hámozott fokhagyma
- 300 g reszelt greyerzi vagy ementáli
- 3 tojás
- 250 ml tej
- 4 evőkanál tejszín
- 1 evőkanál kakukkfű
- 3 evőkanál vaj

Elkészítés:

Hámozza meg a burgonyát, majd vágja vékony szeletekre, szárítsa meg, sózza és borsozza meg.

Ossza el a burgonyaszeletek felét egy zsírral kikent, tűzálló tálba, és szórjon rá reszelt sajtot. A többi burgonyaszeletet tegye rá rétegesen, és szórja rá a maradék reszelt sajtot.

Törje át a fokhagymát, majd keverje el a tojással, a tejjel, a tejszínnel és a kakukkfűvel. Sózza meg, majd öntse a burgonyára ezt a szószot.

Tegye rá a feldarabolt vaját.

Beállítás	Polcmagasság	Időtartam
P 7 RAKOTT KRUMPLI	2	55 perc

HAL-FILE

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

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

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

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

Beállítás	Polcmagasság	Időtartam
P 8 HAL-FILE	2	25 perc

BORJÚHÁTSZÍN

Hozzávalók:

- 1000 g borjúhátaszín
- 2 evőkanál olaj
- só, bors, paprika

Elkészítés:

Mossa meg, és háztartási papírkendővel szárítsa meg a borjúhúst.

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

Tegye tűzálló formába vagy lyukacsos betétes üvegformába (különleges tartozék) a húst, és helyezze be a sütőbe.

Beállítás	Polcmagasság	Időtartam
P 9 BORJÚHÁTSZÍN	2	80 perc

LASAGNE**a húsos szószhoz:**

- 100 g zsíros hasaszalonna
- 1-1 hagyma és répa
- 100 g zeller
- 2 evőkanál olívaolaj
- 400 g vegyes darált hús
- 1 kis doboz darabolt paradicsomkonzerv (kb. 400 g)
- Oregánó, kakukkfű, só és bors
- 3 evőkanál vaj
- 250 g zöld lasagnelevél
- 50 g reszelt parmezán
- 150 g reszelt ementáli

Besamel mártás:

- 75 g vaj
- 50 g liszt
- 500 ml tej
- Só, bors és szerecsendió

Éles késsel válassza le a szalonnáról a bőrt és a porcot, és vágja apró kockára.

Pucolja meg a hagymát, a répát és a zellert, és vágja az összes zöldséget apró kockára. Serpenyőben hevítse fel az olajat, és süsse meg a szalonnát és kevergetve a zöldséget. Adja hozzá a darált húst, kevergetés közben süsse kérgesre, és öntse rá a húslevest. Paradicsomvelővel, fűszernövényekkel, sóval és borssal fűszerezze a húragut, majd fedje le és alacsony hőmérsékleten párolja mintegy 30 percig.

Közben készítse el a besamelmártást. Ehhez fazékban olvassa fel a vajat, szórja rá a lisztet és folyamatosan kevergetve süsse aranybarnára. Folyamatosan kevergetve több adagban öntse hozzá a tejet. Sóval, borssal és szerecsendióval fűszerezze meg a mártást, és kb. 10 percig lefedés nélkül főzze lassú tűzön. 1 evőkanál vajjal kenjen ki egy nagy, téglalap alakú sütőformát.

Rakjon egymásra egy-egy réteg tésztalapot, húragut, besamelmártást és

vegyes sajtot. A tetején a reszelt sajttal megszórt besamelmártás legyen. A maradék vajat feldarabolva tegye rá az ételre.

Beállítás	Polcmagasság	Időtartam
P10		
LASAGNE	2	50 perc

EGYBESULT SERTES

Hozzávalók:

- Sertésnyak sült
- 2 evőkanál olaj
- só, bors, paprika

Elkészítés:

Mossa meg, és háztartási papírkendővel szárítsa meg a húst.

Keverje el a fűszert az olajjal, és kenje be vele mindenhol egyenletesen a húst.

Ezután tegye be sertéshúst egy lyukacsos betétes tűzálló formába (különleges tartozék).

Kb. 40 perc elteltével fordítsa meg a sültet.

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

Beállítás	Polcmagasság	Időtartam
P11		
EGYBESULT SERTES	2	90 perc

KIS KAKAS, 1000 G

Hozzávalók:

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

Elkészítés:

Mossa meg, és háztartási papírkendővel szárítsa meg a kakast.

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

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

Kb. 25 perc elteltével fordítsa meg.

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

Beállítás	Polcmagasság	Időtartam
P12 KIS		
KAKAS, 1000 G	2	55 perc

Tisztítás és gondozás



Figyelem! A sütő csak kikapcsolt és kihűlt állapotban tisztítható!

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

Figyelem! Ne használjon súrolószert, agresszív tisztítószerket vagy karcoló tárgyakat

A készülék külseje

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

Sütőtér

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

1. A sütő ajtajának kinyitásakor automatikusan bekapcsol a sütő világítása.
2. Minden egyes használat után törölje ki a sütő belsejét öblítőszeres lúggal, majd szárítsa meg.



A makacs foltok különleges tűzhelytisztítóval távolíthatók el.



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

Sütőfedél katalitikus tisztító rásegítéssel

(durva, porózus felület)

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

A tisztítórásegítés optimális működése érdekében vegye figyelembe a következő utasításokat.



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

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



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



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

Tartozék

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

Zsírszűrő

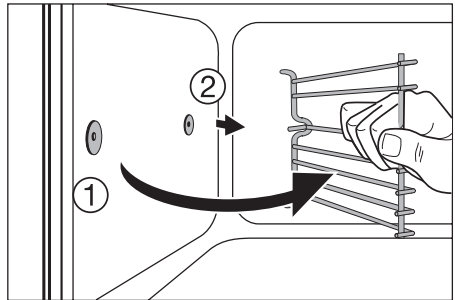
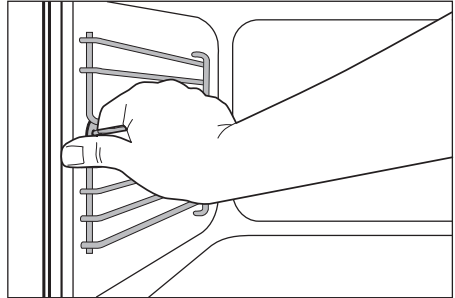
1. A zsírszűrőt forró, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben kell tisztítani.
2. Ha nagyon erős a szennyeződés, tegyen egy kis vízbe 2-3 evőkanál gépi mosogatószer, és ebben főzze ki a zsírszűrőt.

Vezetőrács

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

Vezetőrács levétele

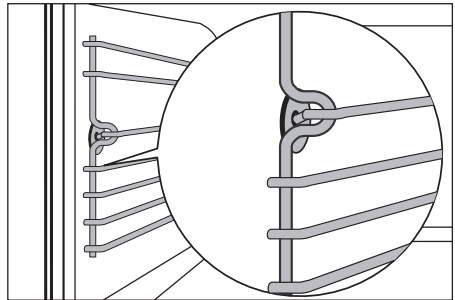
A rácsot először húzza el a sütő falától (1), majd hátul akassza ki (2).



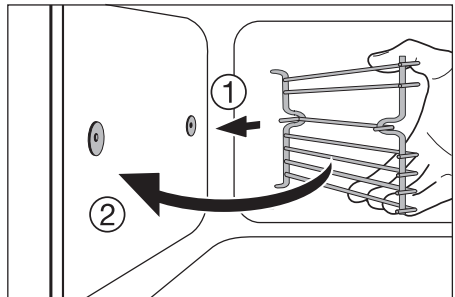
A vezetőrács betétele



Fontos! A vezetőrácsok lekerekített végeinek előre kell nézniük!



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



Sütővilágítás



Figyelem! Vigyázat! Áramütésveszély! A sütővilágítás izzójának cseréje előtt

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

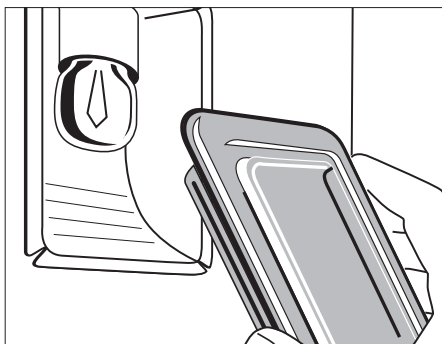
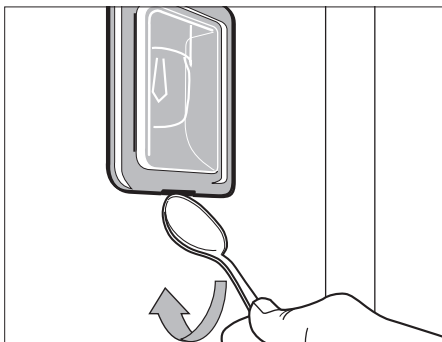


Az izzó és az üvegfedél védelme érdekében tegyen egy kendőt a sütő aljára.

Az oldalsó izzó cseréje/az üvegfedél tisztítása

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

4. Tegye vissza az üvegfedelelet.
5. Tegye be a rácstot.

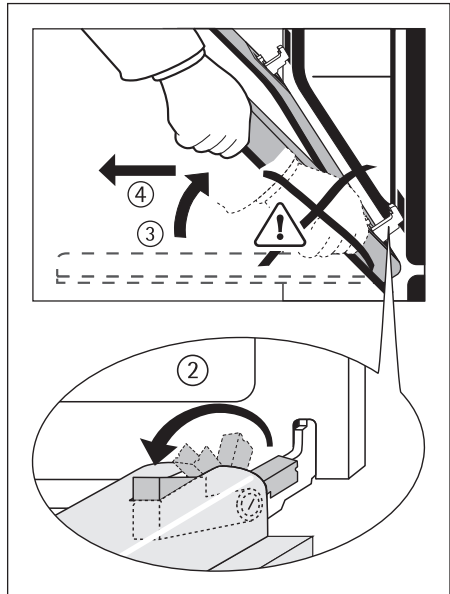


A sütő ajtaja

A sütő ajtaja tisztításhoz kiakasztható.

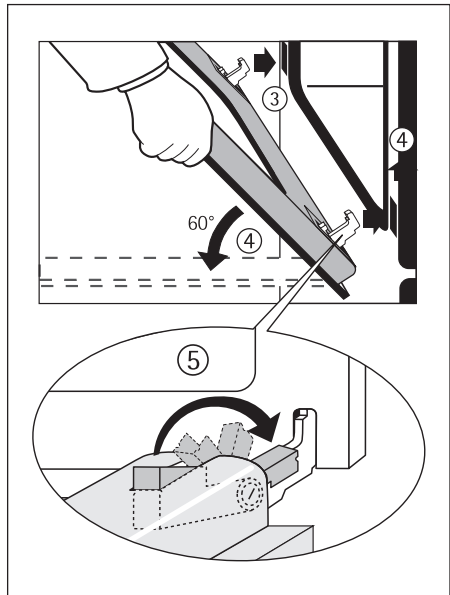
A sütő ajtajának kiakasztása

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



A sütő ajtajának beakasztása

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



Mit tegyünk, ha ...?

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

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



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



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



Fém előlapos készülékekkel kapcsolatos tudnivalók:

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

Szerelési útmutató



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

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



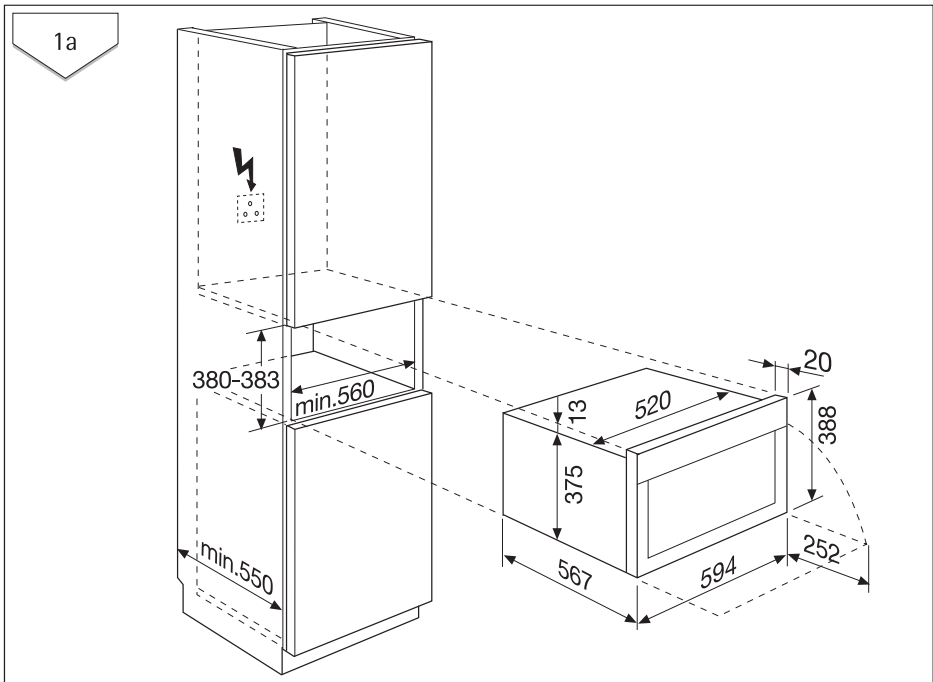
A szerelőnek szóló biztonsági tudnivalók

- Az elektromos hálózatra való csatlakoztatást úgy kell elvégezni, hogy a készülék és a hálózat közé

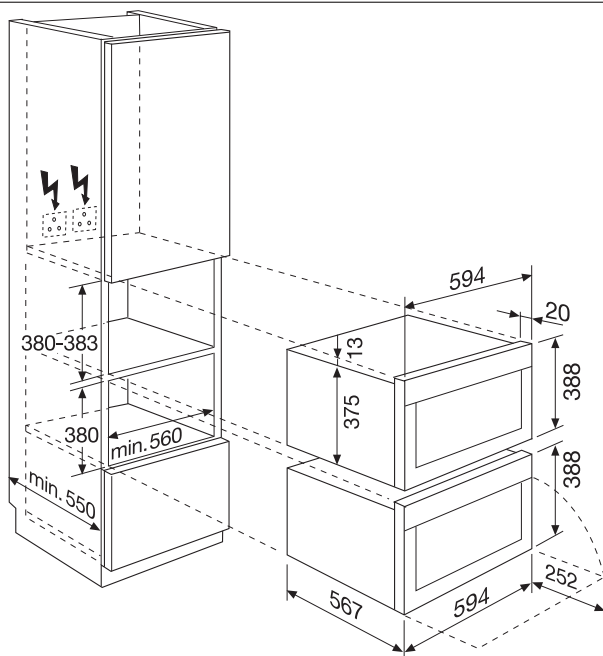
egy legalább 3mm-es érintkezési hézagú, több pólusú kikapcsolót kell tenni.

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

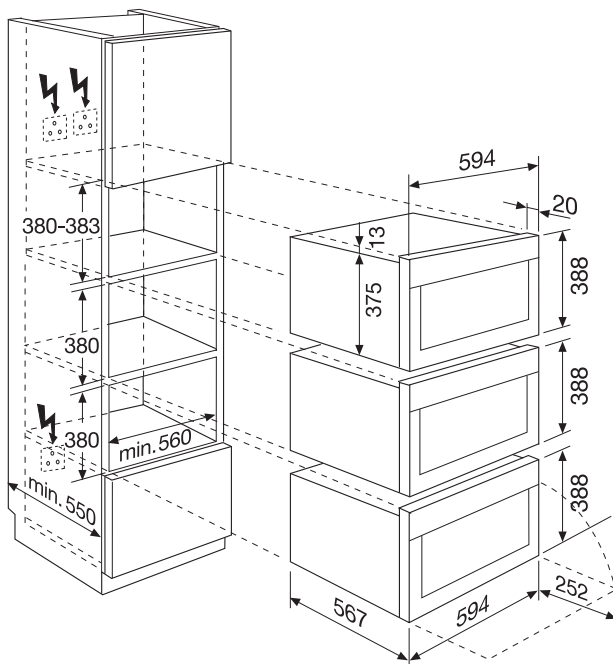
- A csatlakozást a hálózati csatlakozó segítségével úgy kell végrehajtani, hogy a hálózati csatlakozó hozzáférhető legyen és az irányítótermen kívül helyezkedjen el.
- A beszerelés során biztosítani kell az érintésvédelmet.
- A befogadó szekrénynek stabilan kell állnia: meg kell felelnie a DIN 68930 szabványban foglaltaknak.

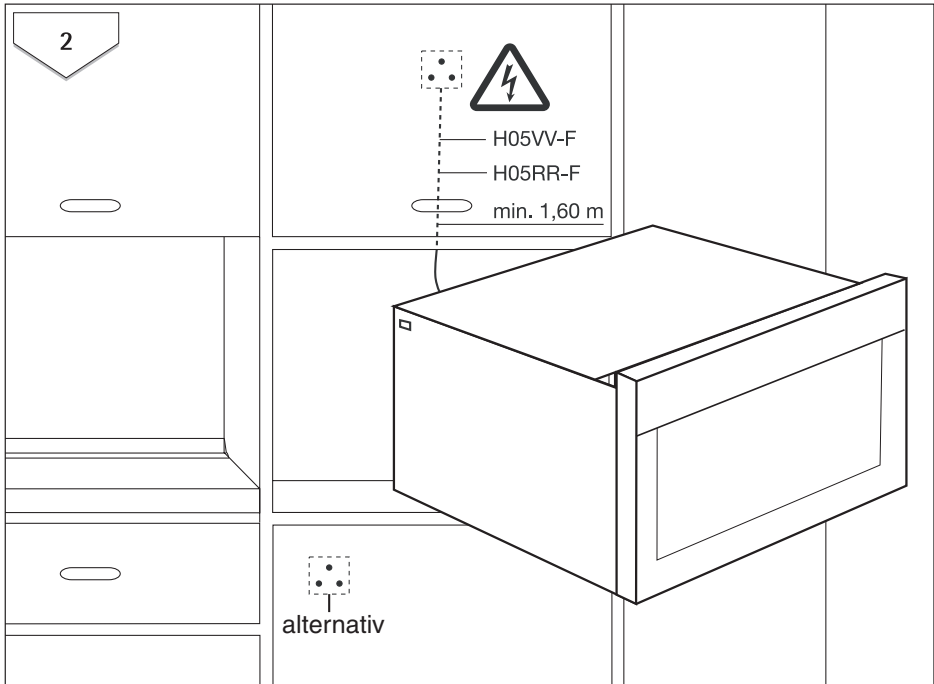


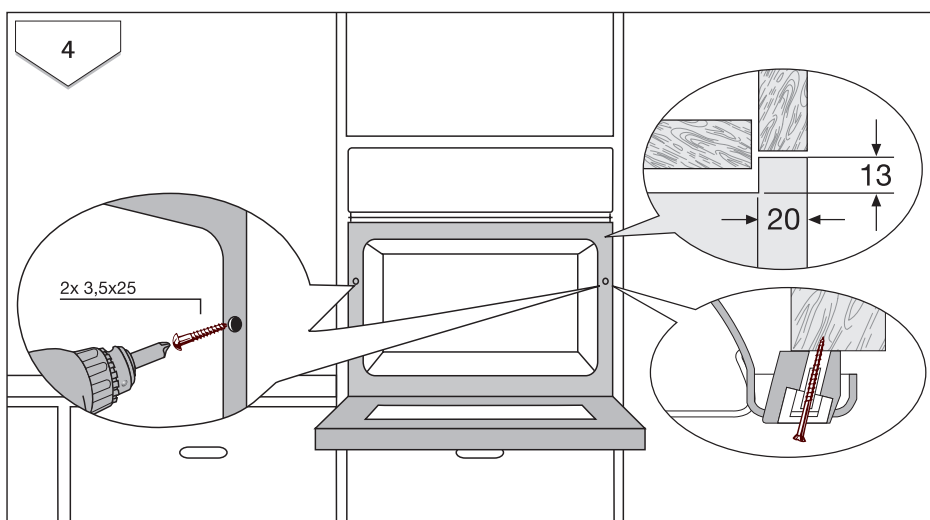
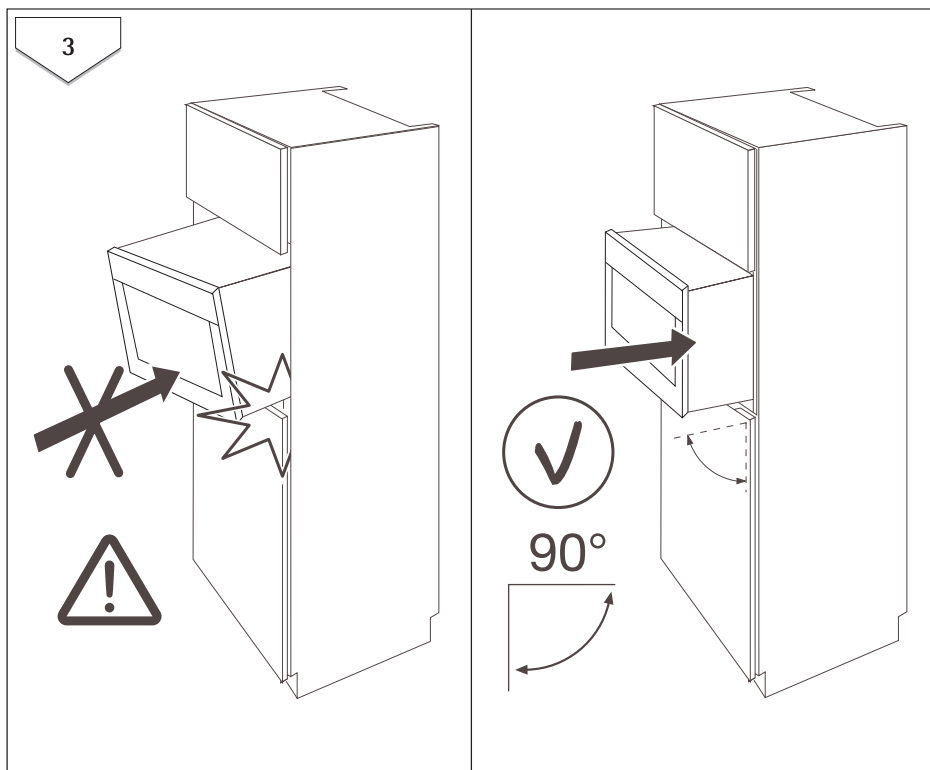
1b



1c







Ártalmatlanítás



Csomagolóanyag

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




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.



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.

Garancia/Vevőszolgálat

Európai Jótállás

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

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

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Verkių 29, LT-09108 Vilnius
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o. Gerbiceva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava

64 electrolux **garancia/vevőszolgálat**

		
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“

Tárgymutató

B		tisztítás	
Befőzés	43	Előtisztítás	11
befőzési táblázat	43	sütőtér	51
biztonság	5	tartozék	52
F		vezetőrács	53
Felfújtak és átsütött ételek	33	zsírszűrő	52
G		V	
Gombok jelzőhangjai	27	vezetőrács	53
Gyermekzár	27	Z	
I		zsírszűrő	18
idő kijelzés	26		
J			
javítás	5		
K			
Készételek	34		
Kezelőpanel	8		
Kiolvasztás	41		
M			
Memória funkció	20		
O			
Óra	12		
Funkciók	21		
Óra-funkciók	19		
R			
Rostély	17		
rostély	9		
S			
sütés	29, 30, 35		
Sütési programok	19		
Sütő			
Funkciók	16		
Használata	12		
Tartozék	9		
Sütőlap	17		
sütőlap	9		
T			
Táblázatok és tanácsok	29		
Tartozék	9, 17		
Teszt funkció	11		
Tisztítás			
Sütőfedél	51		
Sütőlámpa	54		

Szerviz

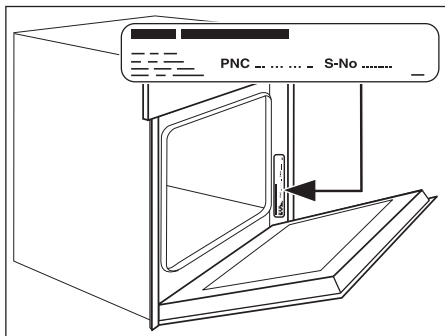
Műszaki hiba esetén először ellenőrizze, hogy a használati utasítás segítségével ("Mit tegyünk, ha ...?" c. fejezet) saját maga is el tudja hártani a hibát vagy nem.

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

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

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

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



Modell:

PNC:

S-szám:

www.electrolux.com

www.electrolux.hu