



használati útmutató

Sütő

Electrolux. Thinking of you.
Share more of our thinking at www.electrolux.com

Tartalomjegyzék

Biztonsági tudnivalók	3	Tisztítás és gondozás	35
A készülék leírása	4	Mit tegyünk, ha ...?	41
Az első használat előtt.....	7	Ártalmatlanítás.....	42
A sütő használata	8	Szerviz.....	43
Használat, táblázatok és tanácsok	23		



A változtatások jogát fenntartjuk

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

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 szaküzlethez.

Biztonság a gyermekek számára

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

Biztonság használat közben

- Csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek (beleértve a gyermekeket is) nem használhatják a készüléket, hacsak a biztonságukért felelős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék használatára vonatkozóan.
- 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.

<http://www.markabolt.hu/>

Így előzheti meg a készülék sérülését

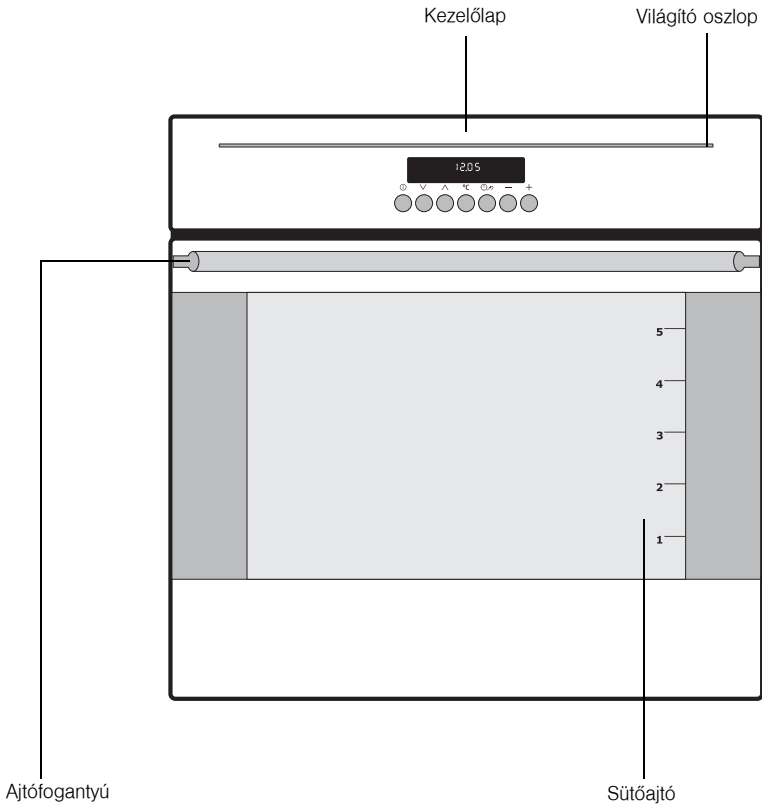
- Ne bélelje ki a sütőt alufóliával, és ne tegyen fazekat vagy hasonlót az aljára, mert az így létrejövő hőtorlódás károsíthatja a sütő zománcát.
- A sütőlápról lecsepegő gyümölcslevek foltot hagynak, amelyet már nem lehet eltávolítani. A nagyon nedves süteményekhez használjon mély lapot.
- Ne terhelje 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

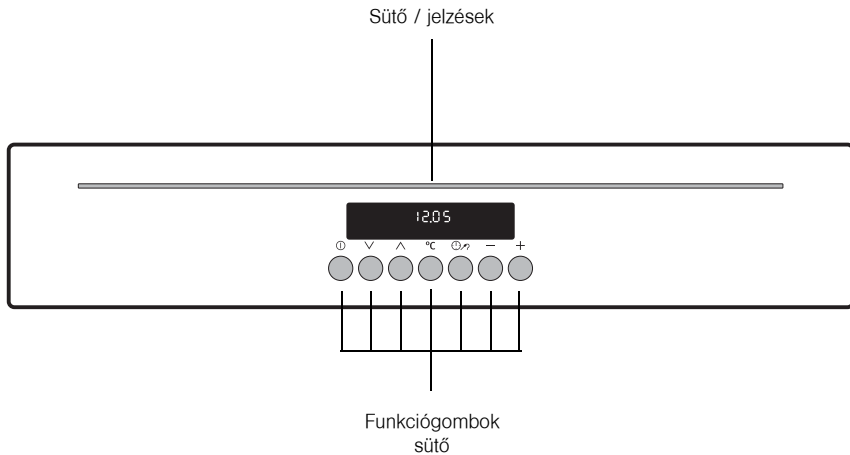
A sütő zománcbevonatának elszíneződése a használat során nem befolyásolja a készülék hagyományos, ill. szerződésben foglaltak szerinti alkalmazhatóságát így a garanciáteljesítési jog szempontjából nem minősül hiányosságnak

A készülék leírása

Teljes nézet

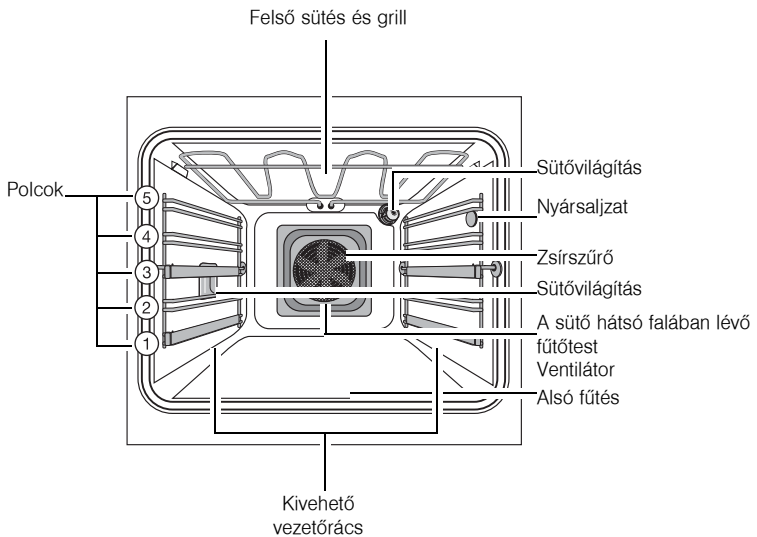


Kezelőpanel

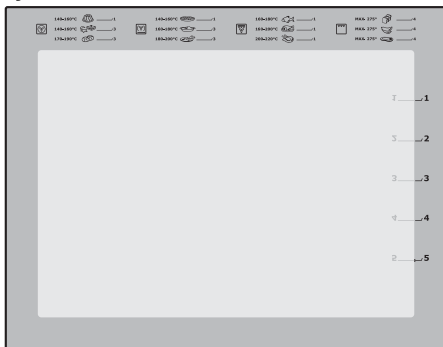


A sütő kialakítása

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



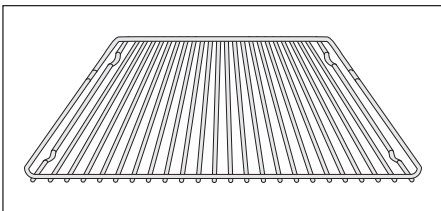
Ajtó belső oldala



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

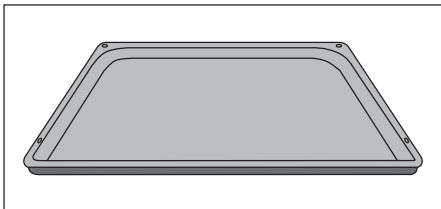
A sütő tartozékai

Rostély



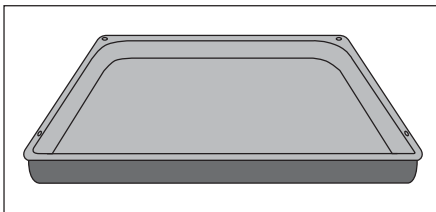
Edényekhez, sütőformákhoz, sültékhez és grillezett ételekhez.

Sütőlap



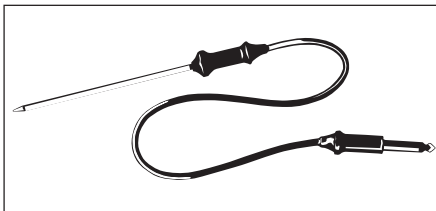
Kalácsokhoz és pogácsákhoz ajánljuk.

Zsirserpenyő



Sütéshez illetve zsír felfogásához ajánljuk.

Nyárs



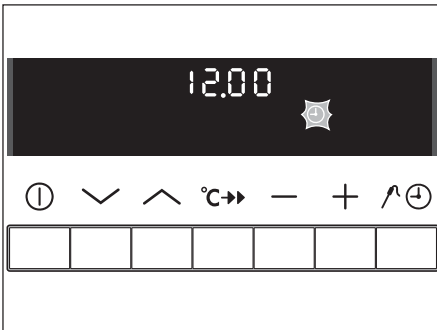
Húsdarabok átsülésének pontos meghatározásához ajánljuk.

Az első használat előtt

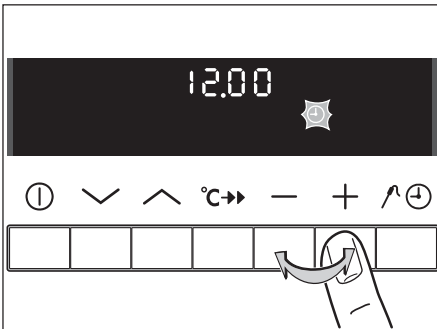
Idő beállítása

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

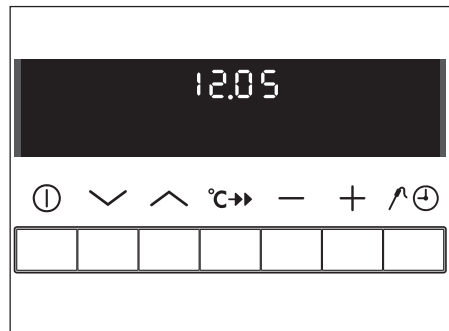
A villamos hálózatra történt csatlakoztatás vagy áramkimaradás után a Idő \ominus jel automatikusan villog.



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.

Az első tisztítás

A sütőt az első használat előtt meg kell tisztítani.

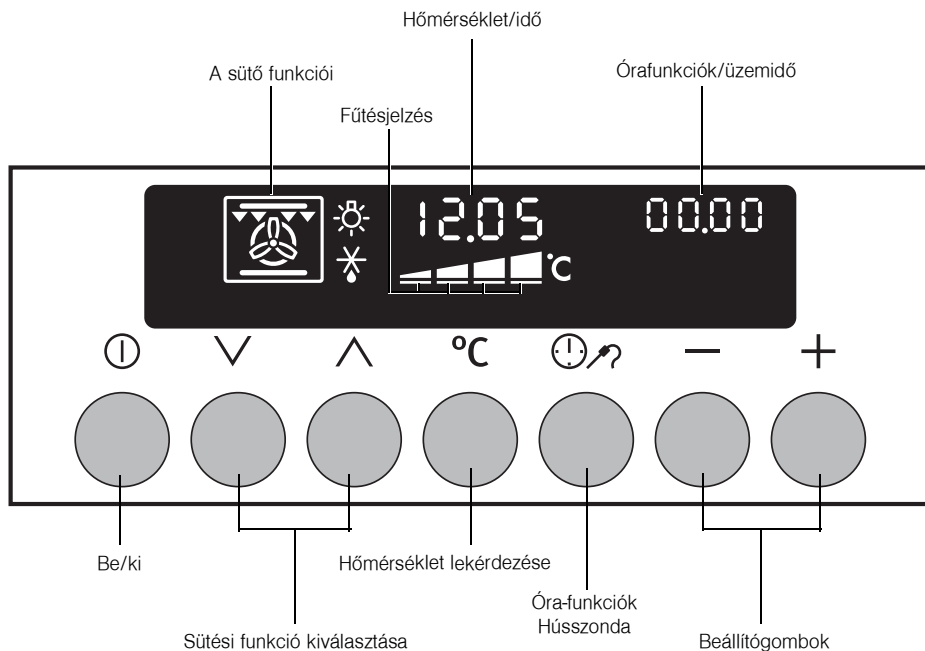
! **Figyelem!** A tisztításhoz ne használjon éles tárgyakat és súroló tisztítószeret! Megsérülhet a felület.

i Fém előlaphoz a kereskedelmi forgalomban kapható ápolószeret használjon.

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

A sütő használata

Elektronikus vezérlés

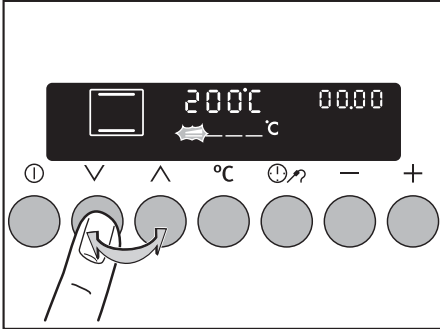


i Általános tudnivalók

- A készüléket először mindig a Be/ki ⌚ kapcsolóval kapcsolja be.
- Ha a kiválasztott funkció ég, a sütő melegíteni kezd illetve megkezdí a beállított idő visszaszámolását.
- Az üzemidő-kijelzőn látható, mennyi ideje van már üzemben a sütő. Ez csak akkor látható ki, ha semmilyen órafunkció Rövid időmérés ⏱, Időartam |→| vagy Vége →| nincs bekapcsolva.
- Amint kiválaszt valamilyen sütőfunkciót, bekapcsol a sütő világítása.
- A kiválasztott hőmérséklet elérésekor megszólal egy jelzőhang.
- A Be/ki ⌚ kapcsolóval kapcsolja ki a sütőt.

Sütési funkció kiválasztása

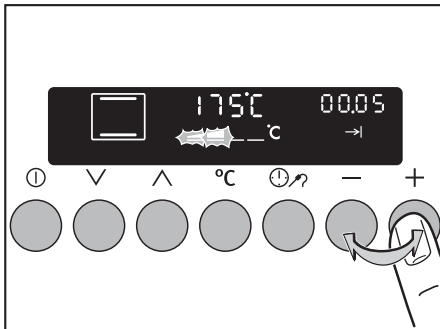
1. A Be/ki ① kapcsolóval kapcsolja be a sütőt.
2. Nyomja meg a ∨ vagy ∧ gombot annyiszor, hogy a kívánt sütőfunkció jelenjen meg a kijelzőn.



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

i A sütési funkció sütés közben módosítható.

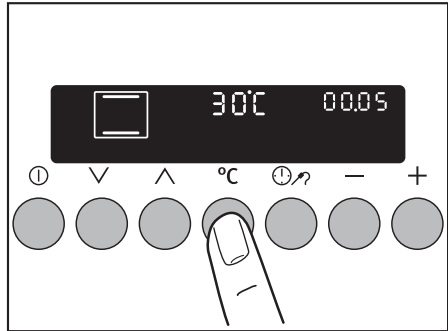
A sütő hőmérsékletének módosítása



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

A beállítás 5°C-os lépésekben történik.

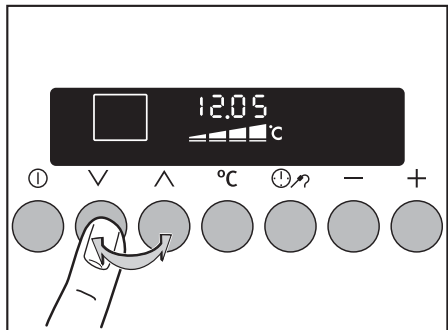
Hőmérséklet lekérdezése



Nyomja meg a Hőmérséklet lekérdezése °C gombot.

A sütő pillanatnyi hőmérséklete a hőmérséklet-kijelzőn jelenik meg.

Sütési funkció kikapcsolása



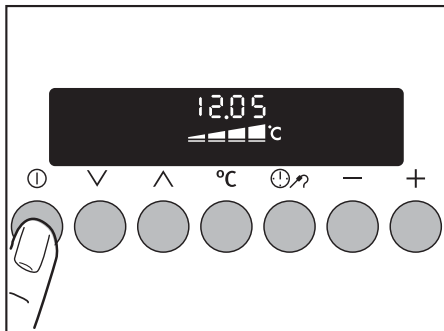
A sütő kikapcsolásához nyomja meg a ∧ oder ∨ gombot annyiszor, hogy már egyetlen sütőfunkció se jelenjen meg a kijelzőn.

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

A világító oszlop azonban megmarad.

A világító oszlop kikapcsolásához a készüléket a Be/ki ① gombbal kapcsolja be, majd újra ki.

A sütő kikapcsolása



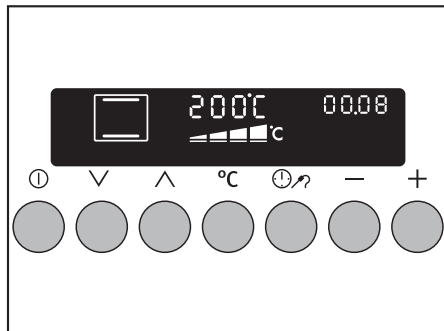
A Be/ki ⓘ kapcsolóval kapcsolja ki a sütőt.

i Hűtőventilátor

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

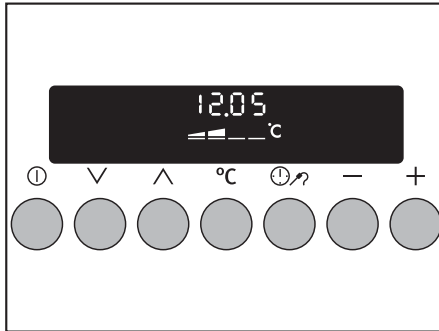
i Fűtésjelzés

Felfűtés jelzése



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

Maradék hő kijelzése







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

Sütőfunkciók

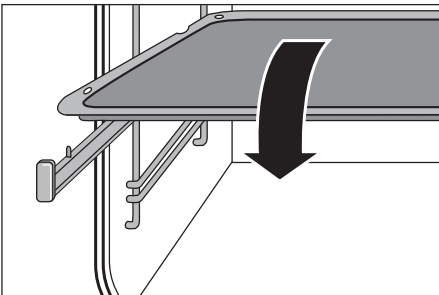
Az alábbi sütőfunkciók közül választhat:

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

 A Pizza fokozat , Alsó ill. felső fűtés  és Forró levegős grillezés  sütőfunkció esetén a felfűtési időt a **Gyors fűtés** automata funkció lerövidíti.

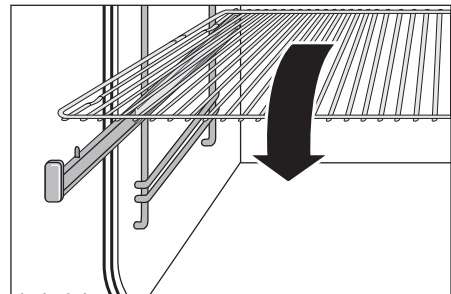
A rostély, a lap és a zsírserpenyő betétele

A sütőlap és a zsírserpenyő betétele:



Tegye a sütőlapot illetve a zsírserpenyőt a kívánt polc teleszkópos sínére, hogy a két furat belekapaszkodjon a teleszkópos sín elülső tartószegéibe.

Rostély betétele:

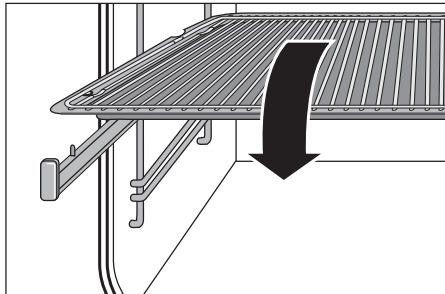


Úgy tegye be a rostélyt, hogy mindkét lába lefelé nézzen.

Tolja a rostélyt a kiválasztott polc teleszkópos sínére.

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

A rostély és a lemez betétele egyszerre:



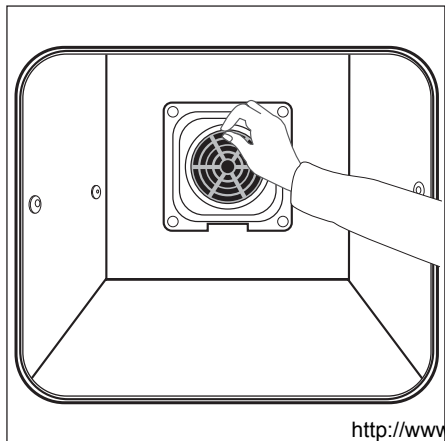
helyezze a rostélyt a zsírspernyőre.

Tegye a sütőlapot illetve a zsírspernyőt a kívánt polc **teleszkópos sínére**, hogy a zsírspernyő két furata belekapaszkodjon a teleszkópos sín elülső tartószegéibe.

i Ha a sín nem egyformán van kihúzva, könnyebben beteheti a betolandó darabot, ha hátul ráteszi a sínre, ütközési betolja, és elől belesüllyeszti a tartószegbe.

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 felülől lefelé a sütő hátsó falán lévő nyílásba (a ventilátornyílásba).

A zsírszűrő kivétele

Fogja meg a zsírszűrő fogantyúját és fölfelé húzva akassza ki.

Hússzonda

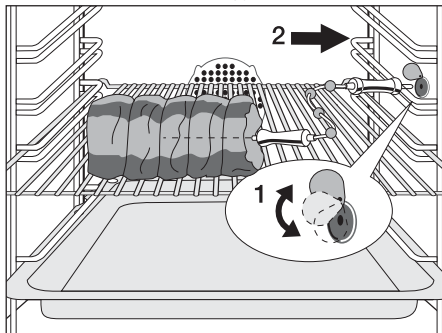
Ha használja a nyársat, a sütő fokra pontosan akkor kapcsol ki, ha a hús belsejének hőmérséklete elér egy beállított értéket.

Két hőmérsékleti adatot kell figyelembe venni:

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

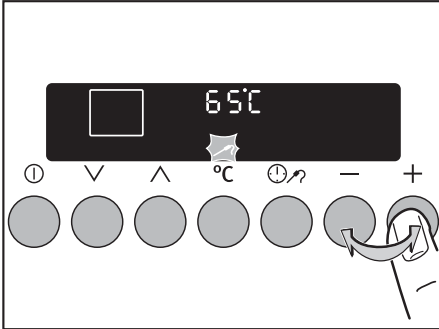
! **Figyelem:** Csak az eredeti hússzondát használja! Csere esetén csak eredeti gyári alkatrészt használjon!

1. A Be/ki **Ⓛ** kapcsolóval kapcsolja be a készüléket.
2. A hússzonda hegyét lehetőleg teljesen dugja bele az ételbe, úgy hogy a hegye az étel közepén legyen.

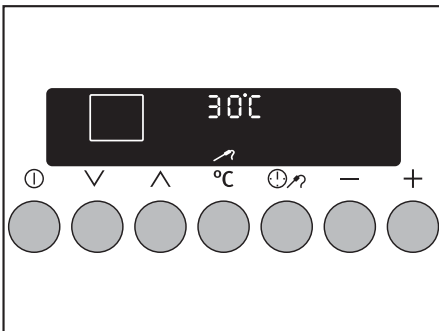




3. A hússzonda dugóját ütközésig dugja be a sütő oldalfalán lévő aljzatba.

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



A kijelzőn megjelenik az aktuális belső hőmérséklet.

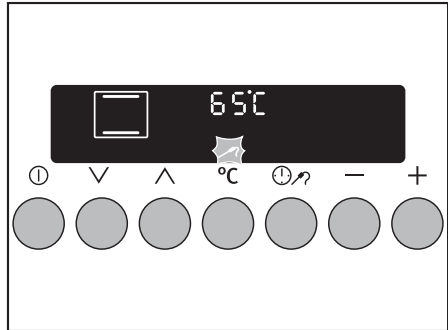


Amennyiben az aktuális belső hőmérséklet már a kívánt érték beállítására előtt megjelenik a kijelzőn, nyomja meg többször a Kiválasztás  gombot, amíg a Hússzonda  funkció nem világít, majd állítsa be a kívánt értéket.


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

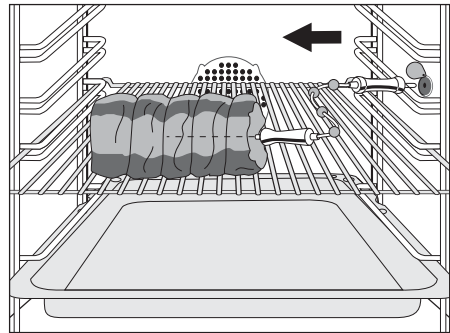
5. Állítsa be a sütési funkciót és a hőmérsékletet.

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





6. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

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



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

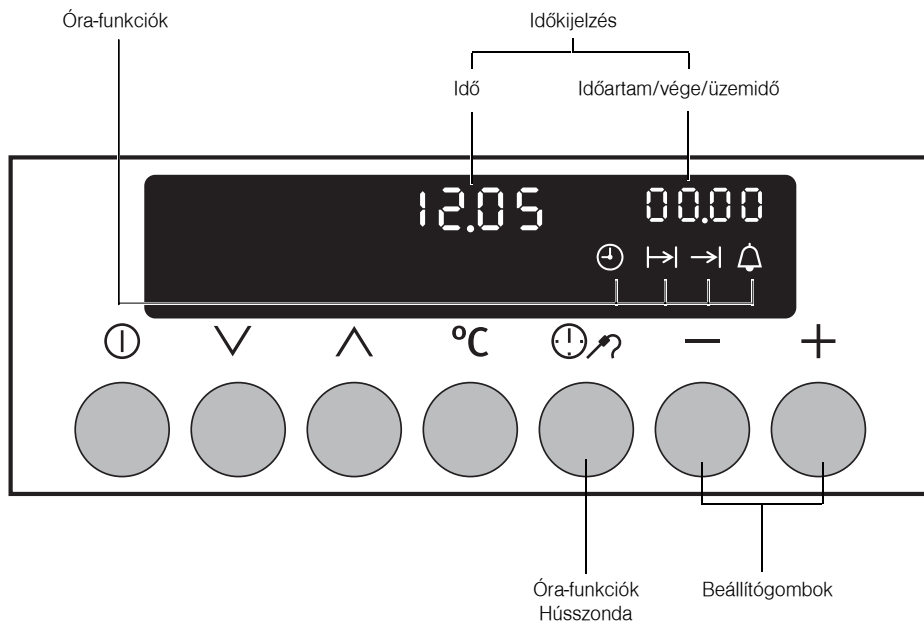
A hús belseje hőmérsékletének lekérdezése ill. módosítása

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

A sütő hőmérsékletének lekérdezése ill. módosítása

- A + vagy a – gombbal módosíthatja a hőmérsékletet.

Óra-funkciók

**Rövid időmérés** 🔔

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

Időtartam |→|

A sütő üzembe helyezett időtartamának beállítására szolgál

Vége →|

A sütő kikapcsolási időpontjának a beállítására szolgál.

Idő ⌚

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

i Az órafunkciókkal kapcsolatos tudnivalók

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

i A beállított vagy hátralévő idő lekérdezése

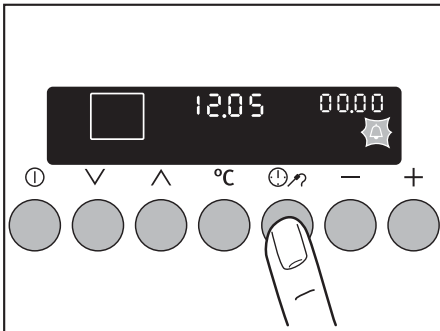
Nyomja meg többször a Kiválasztás ⌚⚡ gombot, amíg az órafunkció villogni nem kezd, és a kijelzőn meg nem jelenik a beállított vagy hátralévő idő.

A maradék hő felhasználása a Időartam |→| és Vége →| óra-funkciókkal

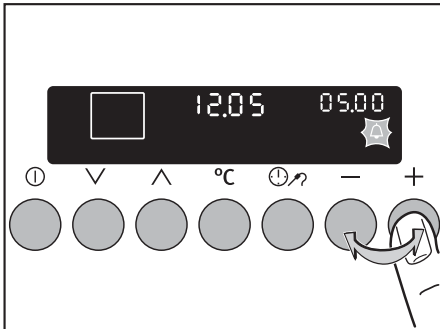
A Időartam |→| és Vége →| órafunkciók használatakor a sütő a beállított vagy számított idő 90 százalékának letelte után kikapcsolja a fűtőtestet. A sütő a beállított idő végéig a maradék hő felhasználja fel a sütéshez (3 – 20 perc).

Rövid időmérés

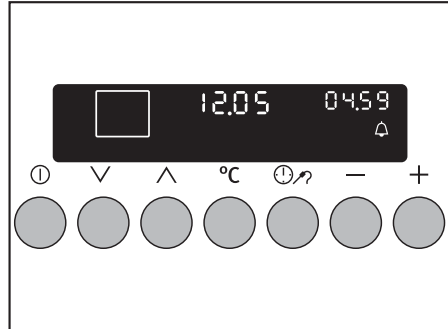
1. Nyomja meg a Kiválasztás  gombot annyiszor, amíg a Rövid időmérés  jel meg nem jelenik a kijelzőn.



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



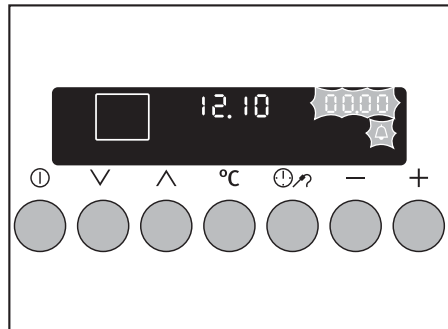
Kb. 5 másodperc múlva a kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.




Rövid időmérés  jel ég.

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

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



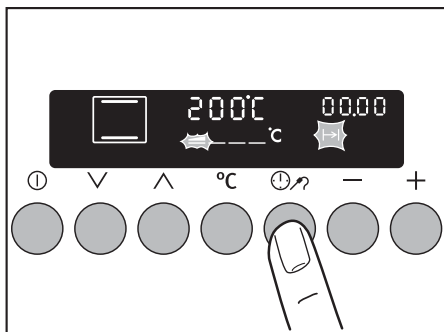
“00.00” és a Rövid időmérés  villog.

A villogás és a hangjelzés leállítása:

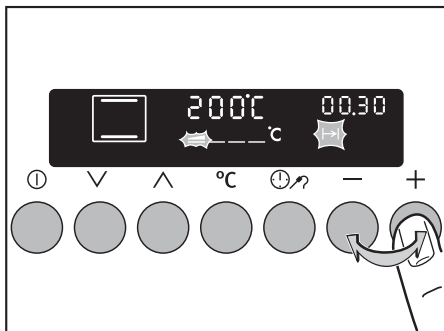
Nyomja meg a bármelyik gombot.

Időartam |→|

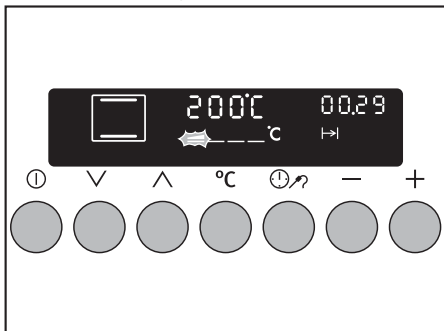
1. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.



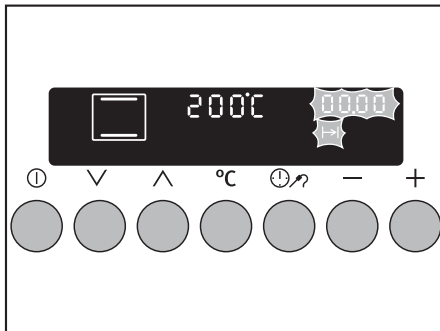
2. Nyomja meg a Kiválasztás ⌚ gombot annyiszor, amíg a Időartam |→| jel meg nem jelenik a kijelzőn.
3. A + vagy a - gombbal állítsa be a kívánt sütési időt.



Időartam |→| jel ég.



Ha letelt az idő, a "00.00" és a Időartam |→| villog.

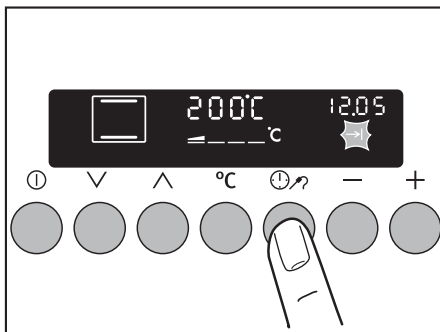


2 percen át hangjelzés hallható.
A sütő kikapcsol.

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

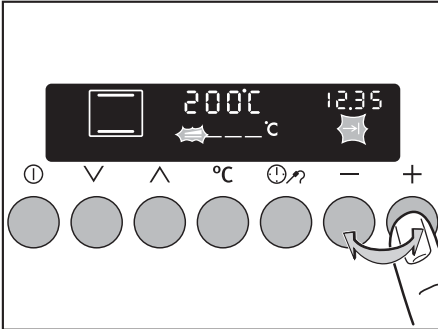
Vége →|

1. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.

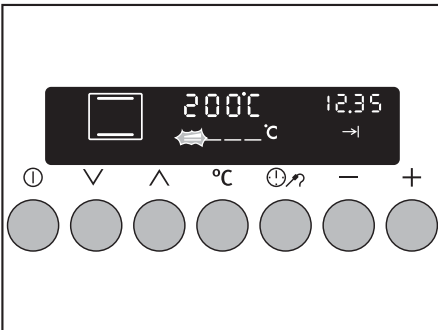


2. Nyomja meg a Kiválasztás ⌚ gombot annyiszor, amíg a Vége →| jel meg nem jelenik a kijelzőn.

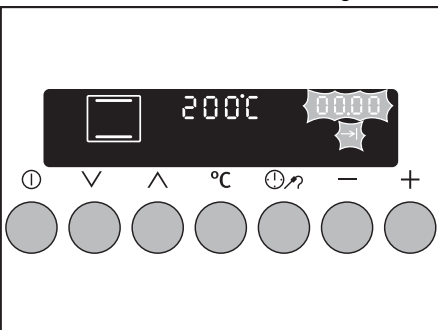
3. A + vagy a – gombbal állítsa be a kívánt kikapcsolási időt.



A Vége →| kigyullad, a kijelzőn megjelenik a kikapcsolási idő.



Ha letelt az idő, a "00.00" és a Vége →|.



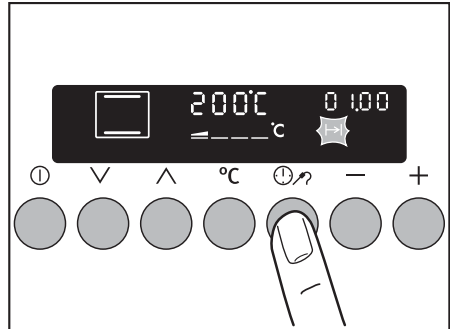
2 percen át hangjelzés hallható.
A sütő kikapcsol.

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

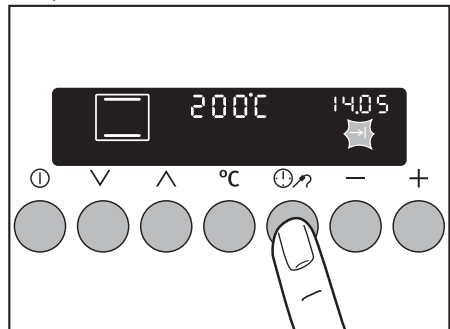
Időartam |→| és Vége →| kombinálása

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

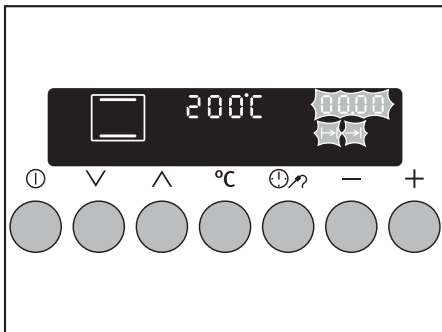
1. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.



2. A Időartam |→| gombbal állítsa be a sütés időtartamát, pl. 1 óra.
3. A Vége →| gombbal állítsa be azt az időpontot, amelyre az ételnek készen kell lennie, pl. 14:05-kor.



A Időartam **|→|** és Vége **→|** jel ég.



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

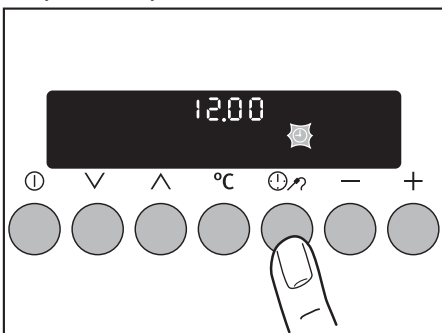
pl. 13:05:00-kor.

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

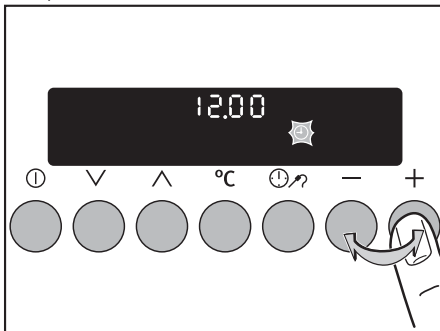
Idő ⌚ módosítása

i A napi időt csak akkor módosíthatja, ha gyermekzár nincs bekapcsolva, semmilyen időzítési funkció Időartam **|→|** vagy Vége **→|** és semmilyen sütőfunkció nincs bekapcsolva.

1. Nyomja meg a Kiválasztás **🕒** gombot annyiszor, amíg a Idő ⌚ jel meg nem jelenik a kijelzőn.

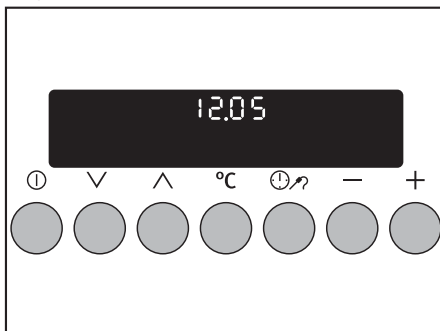


2. A + vagy a - gombbal állítsa be a pontos időt.



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


megszűnik, és az órán a beállított idő látható





A készülék üzemkész.

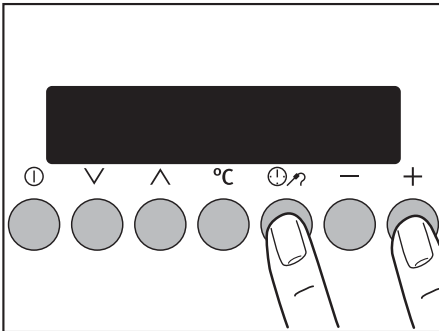
További funkciók


A kijelző kikapcsolása

-  Az időkijelzés kikapcsolásával energiát takaríthat meg.



Időkijelzés kikapcsolása

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



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


Időkijelzés bekapcsolása

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

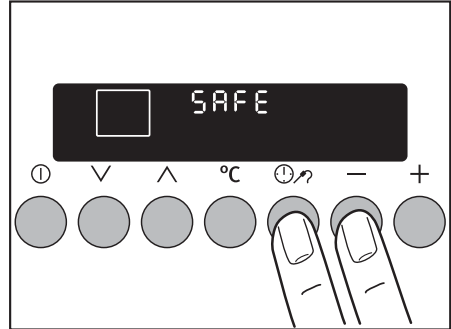
Gyermekzár


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

Gyermekzár bekapcsolása



1. Adott esetben a Be/ki  kapcsolóval **kapcsolja** be a sütőt.

Ne legyen kiválasztva egyetlen sütőfunkció sem.



2. Tartsa nyomva egyszerre a Kiválasztás  és - gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "SAFE" felirat. A gyermekzár be van kapcsolva.

Gyermekzár kikapcsolása


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

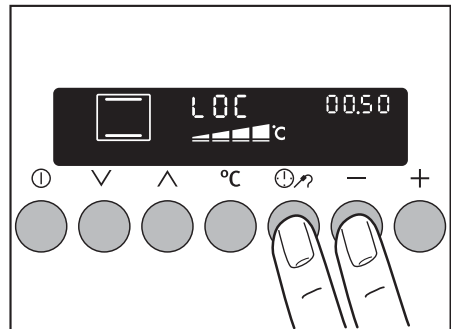
A gyermekzár ki van kapcsolva, a sütő ismét üzemkész.


Gombzár

A beállított sütési funkciókat biztosíthatja a véletlen elállítással szemben.


A gombzár bekapcsolása

1. Adott esetben a Be/ki  kapcsolóval **kapcsolja** be a készüléket.



2. Válassza ki a sütési funkciót.
3. Tartsa nyomva egyszerre a Kiválasztás  és - gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik az "LOC" felirat. A gombzár be van kapcsolva.

Gombzár kikapcsolása

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

A sütő kikapcsolásával a gombzár automatikusan megszűnik.





Heat+Hold

A Heat+Hold funkció az elkészült ételt a sütés befejezése után 30 percig melegen tartja. Ez pl. nagyon előnyös lehet, ha vendégei késnek.

A Heat+Hold előfeltétele:


- A beállított hőmérséklet meghaladja a 80°C fokot.

A Heat+Hold bekapcsolása


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

A beállított sütőfunkció 80°C fokkal 30 percig működik.

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

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

A sütő automatikus kikapcsolása

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

A hőmérséklet-kijelzőn az utoljára beállított hőmérséklet villog.





A sütő a hőmérséklettől függően az alábbiak szerint kapcsol ki:

30 - 120 °C	után.	12,5 óra
120 - 200 °C	után.	8,5 óra
200 - 250 °C	után.	5,5 óra
250 - max °C	után.	3,0 óra

Automatikus kikapcsolás utáni üzembe helyezés

Kapcsolja ki teljesen a sütőt.

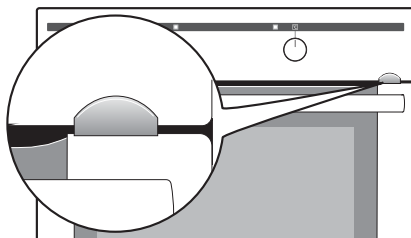
Ezután újra üzembe helyezhető.

 Az automatikus kikapcsolás nem működik, ha a Időartam  / Vége  órafunkció vagy Sütés alacsony hőmérsékleten  sütési funkció be van állítva.

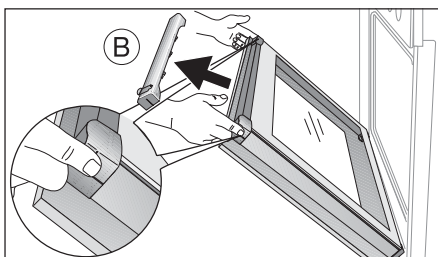
Mechanius ajtózár

Az ajtózár gyári beállításként nincs bekapcsolva.

Az ajtózár bekapcsolása

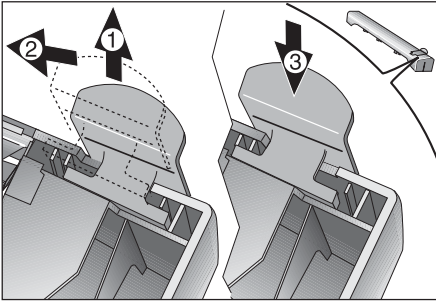


1. Fogja meg a (B) ajtóburkolatot az ajtó felső élénél mindkét oldalon, nyomja be, hogy oldja a csatos zárat. Az ajtóborítást felfelé húzza le.

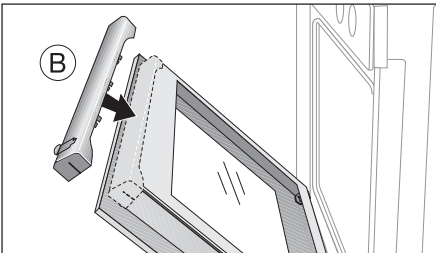


2. A kar aktiválása:
Vegye le a kart (1), és

4 mm-rel balra (2) tolvá illessze be (3).

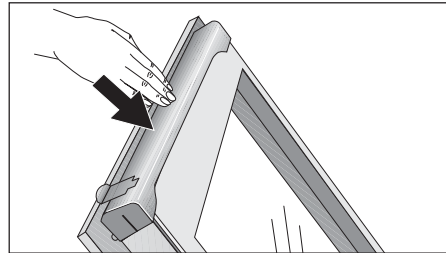
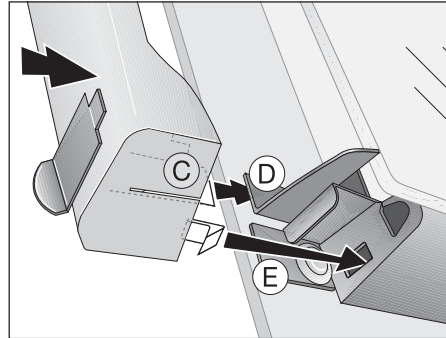


3. A (B) ajtóburkolatot fogja meg oldalról, helyezze az ajtó belsejének az éléhez, és a (B) ajtóburkolatot dugja az ajtó felső élére.



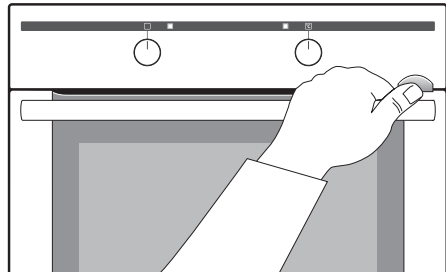
- i** A (B) ajtóburkolat nyílt oldalán található egy vezetősín (C). Ezt a külső üvegtábla

és a (D) derékszögű idom **közé** kell betolni.



Az (E) csatos zárnak be kell kattannia.

Nyissa ki a sütő ajtaját.



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

A sütő bezárása

A kar megnyomása nélkül zárja be az ajtót.

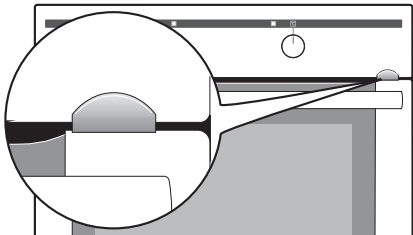
Az ajtózár kikapcsolása

Ahhoz, hogy kikapcsolja az ajtóretest, a kart megint tolja jobbra.

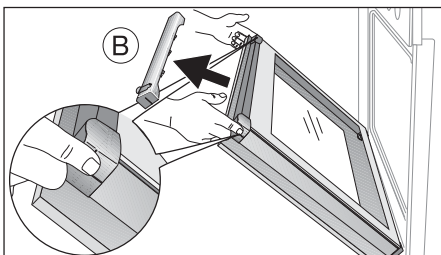
Az eljárás megegyezik a fent leírtakkal.

i A készülék kikapcsolásakor az ajtózár <http://www.markabek.hu> kapcsol ki.

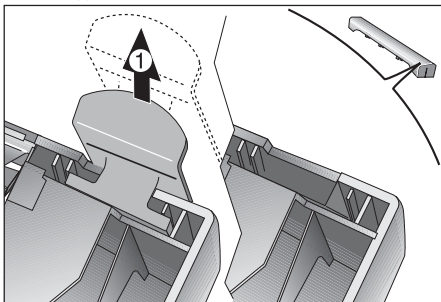
Ajtóretesz leszerelése



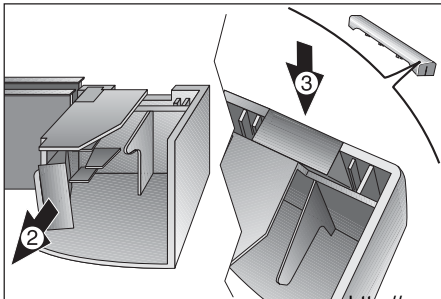
1. Fogja meg a (B) ajtóburkolatot az ajtó felső élénél mindkét oldalon, nyomja be, hogy oldja a csatos zárat. Az ajtóborítást felfelé húzza le.



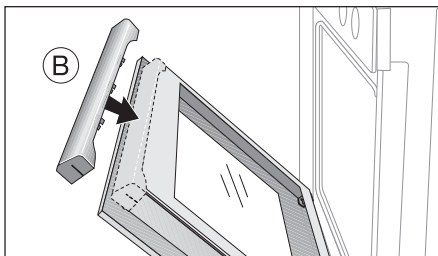
2. A kar leszerelése: Vegye le a kart(1).



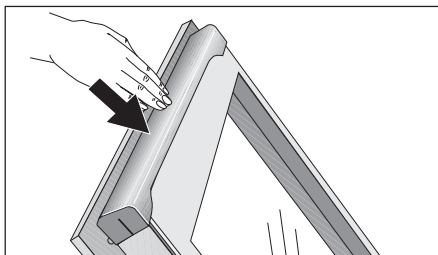
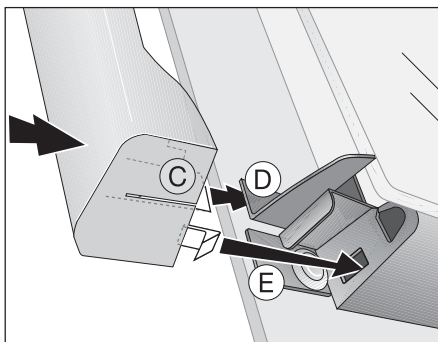
3. A fedelet az ajtóburkolat aljáról (B) vegye le (2) és tolja be(3).



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

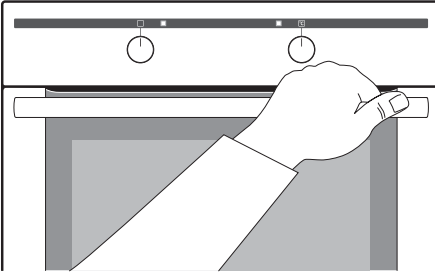


- i** A (B) ajtóburkolat nyílt oldalán található egy vezetősín (C). Ezt a külső üvegtábla és a (D) derékszögű idom **közé** kell betolni.



Az (E) csatos zárnak be kell kattannia.

5. Csukja be a sütő ajtaját.



Használat, táblázatok és tanácsok

Sütés

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

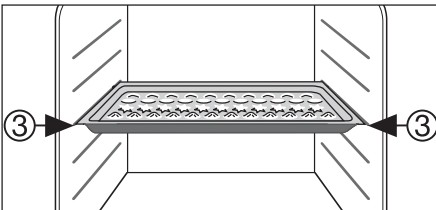
Sütőformák

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

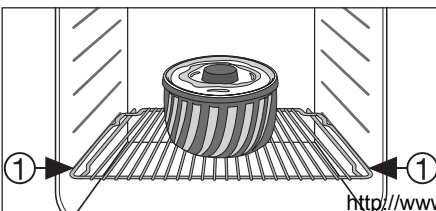
Polcok

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

1 sütőlap:

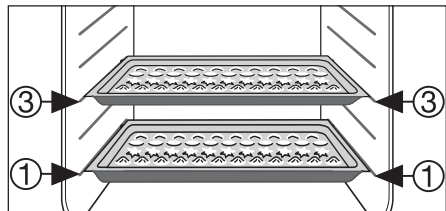


pl. 3-as polc
1 sütőforma:



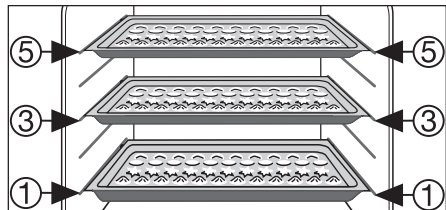
pl. 1-as polc

2 sütőlap:



pl. 1-es és 3-as polc

3 sütőlap:



1-es, 3-as és 5-ös polc

Általános tudnivalók

- A sütőlapot úgy tegye be a sütőbe, hogy a ferde részével kifelé nézzen.
- A Alsó ill. felső fűtés vagy Forró levego kör alakú futotesttel funkcióval egyszerre két formával is süthet egymás mellett a rostélyon. A sütési idő jelentéktelen mértékben nő meg csupán.

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

A sütési táblázatokkal kapcsolatos tudnivalók

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

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

- A nem száraz süteményeket (pl. pizza, gyümölcsös sütemény) egy polcon kell sütni.

- Ha a sütnivaló magassága nem egyenletes, a sütés elején egyenetlenül barnul. Ilyenkor **ne állítsa el a hőmérsékletet.**

A barnulásbeli különbségek a sütés ideje alatt kiegyenlítődnek.

- Az új sütője másképp süthet, mint az eddigi készüléke. Ezért a megszokott beállításokat (hőmérséklet, sütési idő) és a használt polcokat hozzá összehangba az alábbi táblázattal.

























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

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

Sütési táblázat

Sütés egy polcon

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
Formában sült sütemény					
Kuglóf vagy tekerics		Forró levegő kör alakú futótesttel	1	150-160	0:50-1:10
Homoktorta/királykalács		Forró levegő kör alakú futótesttel	1	140-160	1:10-1:30
Keksztorta		Forró levegő kör alakú futótesttel	1	140	0:25-0:40
Keksztorta		Alsó ill. felső fűtés	1	160	0:25-0:40
Tortalap (omlós tészta)		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Tortalap (kevert tészta)		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	150-170	0:20-0:25
Almás pite		Alsó ill. felső fűtés	1	170-190	0:50-1:00
Almás pite (2forma, átmérő 20 cm, átlósan)		Forró levegő kör alakú futótesttel	1	160	1:10-1:30
Almás pite (2forma, átmérő 20 cm, átlósan)		Alsó ill. felső fűtés	1	180	1:10-1:30
Pikáns torta (pl. quiche lorraine)		Forró levegő kör alakú futótesttel	1	160-180	0:30-1:10
Sajttorta		https://www.markabolt.hu/	1	170-190	1:00-1:30



Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
Sütőlapon süített sütemény					
Fonott kalács		Alsó ill. felső fűtés	3	170-190	0:30-0:40
Karácsonyi kalács		Alsó ill. felső fűtés	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:00
Kenyér (rozskenyér) először azután		Alsó ill. felső fűtés	1	230 ¹⁾ 160-180	0:25 0:30-1:00
Habkosár/Ekler		Alsó ill. felső fűtés	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30
Keksztekercs		Alsó ill. felső fűtés	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Prézlikalács (szárazon)		Forró levegő kör alakú futotesttel	3	150-160	0:20-0:40
Vajas/cukros kalács		Alsó ill. felső fűtés	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30
gyümölcsös kalács (kelt/kevert tésztával) ²⁾		Forró levegő kör alakú futotesttel	3	150	0:35-0:50
gyümölcsös kalács (kelt/kevert tésztával) ²⁾		Alsó ill. felső fűtés	3	170	0:35-0:50
Gyümölcsös kalács omlós tésztával		Forró levegő kör alakú futotesttel	3	160-170	0:40-1:20
Lapos sütemény érzékeny feltéttel (pl. túró, tejszín stb.)		Alsó ill. felső fűtés	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20
Pizza (gazdagon megrakva) ²⁾		Forró levegő kör alakú futotesttel	1	180-200 ¹⁾	0:30-1:00
Pizza (vékony)		Forró levegő kör alakú futotesttel	1	200-220 ¹⁾	0:10-0:25
Lepény		Forró levegő kör alakú futotesttel	1	200-220	0:08-0:15
Lepény		Forró levegő kör alakú futotesttel	1	180-200	0:35-0:50
aprósütemény					
Aprósütemény omlós tésztából		Forró levegő kör alakú futotesttel	3	150-160	0:06-0:20
Fánk		Forró levegő kör alakú futotesttel	3	140	0:20-0:30
Fánk		Alsó ill. felső fűtés	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Aprósütemény kevert tésztából		Forró levegő kör alakú futotesttel	3	150-160	0:15-0:20
Habcsók		Forró levegő kör alakú futotesttel	3	80-100	2:00-2:30
Habcsók		Forró levegő kör alakú futotesttel	3	100-120	0:30-0:60
Aprósütemény kelt tésztából		Forró levegő kör alakú futotesttel	3	150-160	0:20-0:40

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)
Aprósütemény leveles tésztából	 Forró levegő kör alakú futótesttel	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
zsemle	 Forró levegő kör alakú futótesttel	3	160 ¹⁾	0:20-0:35
zsemle	 Alsó ill. felső fűtés	3	180 ¹⁾	0:20-0:35
aprósütemény (20 db/lap)	 Forró levegő kör alakú futótesttel	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
aprósütemény (20 db/lap)	 Alsó ill. felső fűtés	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) a sütő előmelegítése

2) Használja a felfogólapot illetve a zsírserpenyőt.

Sütés több polcon

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

1) a sütő előmelegítése

Sütési tippek

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Megoldás
Alul túl világos a sütemény.	Rossz polcmagasság.	Tegye alacsonyabb polcra a süteményt
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacos, csikokban 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

táblázat Pizza fokozat

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

1) a sütő előmelegítése

Felfújtak és átsütött ételek – táblázat

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



1) a sütő előmelegítése

Mélyhűtött és készételek – táblázat

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

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

Sütés

Sütési funkció Alsó ill. felső fűtés  vagy Forró levegos grillezés 

Sütéskor tegye be a zsírszűrőt!

Sütőedény

- Minden hőálló edény felhasználható (kövesse a gyártó utasításait!).
- Nagy sülteteket közvetlenül a felfogólemezre vagy a **rostélyon is sütheti, és aláteheti a felfogólemezt.**
- Azt ajánljuk, hogy a sovány húsokat **fedős sütőedényben** süssse. A hús így szaftosabb marad.

- Ha úgy akarja megsütni a húst, hogy vékony kéreg keletkezzék rajta, **fedő nélküli sütőedényben** süssse.

Tudnivalók a sütési táblázatról

- A következő táblázatban szereplő adatok irányadó értékek.
- Azt ajánljuk, hogy húst és halat **csak 1 kg fölött süssön** sütőben.
 - A kifolyó húslé vagy zsír odaégésének elkerülése érdekében azt ajánljuk, hogy öntsön egy kis vizet a sütőedénybe.
 - Szükség esetén (a sütési idő felénél vagy kétharmadánál) fordítsa meg a sültet.








- A nagy sülteket és szárnyasokat sütés közben többször locsolja meg saját levükkel. Ettől jobban sül az étel.
- A sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja, és így gazdaságosabban használhatja a sütőt.

Sütési táblázat (hús)


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

húsfajta	mennyiség	Sütőfunkció		Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)
Nyúlborða, nyúlcomb	(max. 1 kg)		Alsó ill. felső fűtés	3	220-250 ¹⁾	0:25-0:40
Őz-/szarvasborða	1,5 -2 kg		Alsó ill. felső fűtés	1	210-220	1:15-1:45
Őz-/szarvascomb	1,5 -2 kg		Alsó ill. felső fűtés	1	200-210	1:30-2:15

szárnyasok

Nem egész szárnyasok	200-250g-os darabok		Forró levegős grillezés	1	200-220	0:35-0:50
Fél csirke	400-500g-os darabok		Forró levegős grillezés	1	190-210	0:35-0:50
Kis kakas, pulár	1 -1,5 kg		Forró levegős grillezés	1	190-210	0:45-1:15
kacsa	1,5 -2 kg		Forró levegős grillezés	1	180-200	1:15-1:45
liba	3,5 -5 kg		Forró levegős grillezés	1	160-180	2:30-3:30
Pulyka	2,5 -3,5 kg		Forró levegős grillezés	1	160-180	1:45-2:30
Pulyka	4 -6 kg		Forró levegős grillezés	1	140-160	2:30-4:00

Hal (párolt)

Egész hal	1 -1,5 kg		Alsó ill. felső fűtés	1	210-220	0:45-1:15
-----------	-----------	---	-----------------------	---	---------	-----------

1) a sütő előmelegítése


táblázat Hússzonda

étel	a hús belsejének hőmérséklete
Marhahús	
Rostélyos vagy filé belül vörös (angolosan) belül rózsaszín (közepesen) átsütve	45 -50 °C (60-65 °C) (70-75 °C)
Sertéshús	
Sertéslapocka, sonka	80 -82 °C
Karaj (borða), oldalas	75 -80 °C
Fasírt	75 -80 °C
Borjúhús	
borjúsült	75 -80 °C
Borjúláb	85 -90 °C
Ürű / bárány	http://www.markabolt.hu/

étel	a hús belsejének hőmérséklete
Ürűcomb	80 -85 °C
Ürűborda	80 -85 °C
Ürűsült, báránycomb	70 -75 °C
Vad	
Nyúlboroda	70 -75 °C
Nyúlláb, nyúlcomb	70 -75 °C
Nyúl egészben	70 -75 °C
Ózborda, szarvasborda	70 -75 °C
Ózcomb, szarvascomb	70 -75 °C

Sütés alacsony hőmérsékleten

Sütési funkció: Sütés alacsony hőmérsékleten

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

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

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

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

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

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


táblázat Sütés alacsony hőmérsékleten


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




Figyelem! A sütéshez tegye be a zsiárszűrőt!



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


6. Nagyon forró serpenyőben süssse elő az ételt.
7. Tegye sütőtábla vagy közvetlenül a rostélyra, amely alatt legyen felfogólemez.
8. Tegye be a sütőbe. Válassza ki az Sütés alacsony hőmérsékleten  sütési funkciót, esetleg módosítsa a hőmérsékletet és süssse készre az ételt (l. táblázat).



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

Lapos grillezés

Sütési funkció Grill  vagy Nagy felületű grill  maximálisra beállított hőmérséklettel

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

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

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

Grillezési táblázat

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

* Nincs előmelegítés.

Kiolvasztás

Sütési funkció Kiolvasztás *
(hőmérséklet-beállítás nélkül)

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

Kiolvasztási táblázat

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

Aszalás

Sütési funkció Forró levegő kör alakú futotesttel

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

Aszalandó étel	hőmérséklet (°C)	polcok		Idő (perc) (irányadó érték)
		1 polc	2 polc	
zöldség				
bab	60-70	3	1 / 4	6-8
Paprika (csíkokra vágva)	60-70	3	1 / 4	5-6
Leveszöldség	60-70	3	1 / 4	5-6
Gomba	50-60	3	1 / 4	6-8
Fűszernövény	40-50	3	1 / 4	2-3
gyümölcs				
Szilva	60-70	3	1 / 4	8-10
Sárgabarack	60-70	3	1 / 4	8-10
Almaszeletek	60-70	3	1 / 4	6-8
Körte	60-70	3	1 / 4	6-9

Melegen tartás

Ételek **Melegen tartás**  ára.

A hőmérséklet automatikusan 80 °C fokra áll be.

Polcmagasság: 3

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

Befőzés

Sütési funkció Alsó fűtés

- Befőzéshez csak kereskedelmi forgalomban kapható, azonos méretű üvegeket használjon.
- A twist off vagy bajonettzáras üvegek és fémdobozok nem használhatók.**
- Befőzéshez az **1-es polcot** használja.
- Befőzéshez használja a lemezt. Erre hat darab egy literes üveg fér.
- Az üvegekbe azonos mennyiséget kell tölteni, és le kell zárni őket.
- Úgy tegye az üvegeket a lemezre, hogy ne érjenek egymáshoz.
- Öntsön kb. 1/2 liter vizet a lemezre, hogy elegendő nedvesség legyen a sütő belsejében.
- Amint a folyadék gyöngyözni kezd (1-literes üvegek esetén kb. 35-60 perc múlva), kapcsolja ki a sütőt, vagy vegye vissza 100 °C-ra a hőmérsékletet (lásd táblázatot).

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 stütőben

Tisztítás és gondozás

⚠ Vigyázat: Tisztítás előtt a készüléket ki kell kapcsolni, és hagyni kell kihűlni.

Vigyázat: Biztonsági okokból **ne** tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel.

Figyelem: Ne használjon súrolószereket, éles tisztítóeszközöket vagy kaparókat.

Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

A készülék külseje

- A készülék előlapját puha kendővel és meleg, mosogatószeres vízzel törölje le.
- Fém előlaphoz a kereskedelmi forgalomban kapható ápolószert használjon.
- Kérjük, ne használjon súrolószert, sem pedig dörzsszivacsot.

Sütőtér

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

Tisztítás

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

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

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

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

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

Tartozék

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

Zsírszűrő

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

Tapadásgátló tartozék

A tartozék részei puha szivaccsal vagy kendővel mosogatószeres forró vízzel tisztíthatók.

i A bevonaton látható világos foltok nem azt jelentik, hogy sérült lenne a felület.

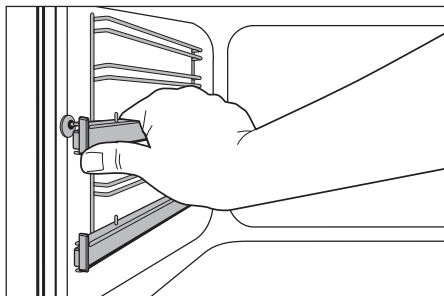
⚠ Figyelem! Ne használjon maró vagy súroló tisztítószert, sütőtisztító sprayt, csiszolópapírt vagy kemény tárgyakat (például kés vagy kaparópenge). Ezek tönkreteszik a bevonatot.

⚠ Figyelem! Ezek a tartozékok **nem tisztíthatók** mosogatógépben. Elveszíthetik tapadásgátló tulajdonságaikat.

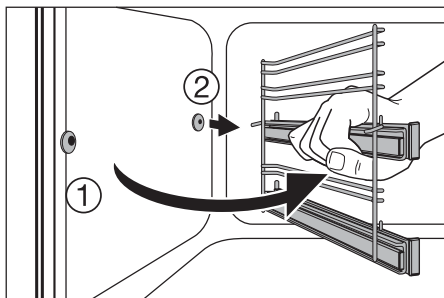
Kihúzható sütőlap

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

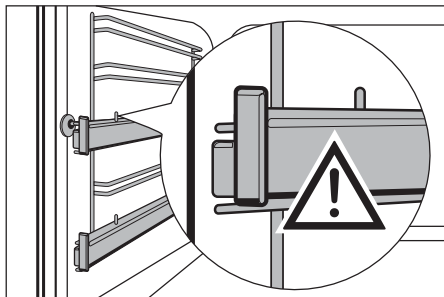
Vezetőrács levétele



A rácsot először húzza el a sütő falától, majd hátul akassza ki.

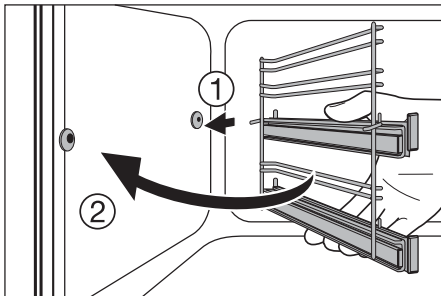


Vezetőrács behelyezése



⚠ A rács behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a teleszkópos sínek tartószegei előre nézzenek.

Behelyezéskor először hátul akassza be a rácsot, utána elől, majd nyomja meg



A kihúzható sütőlap tisztítása

A kihúzható sütőlapot mosogatószeres forró vízzel tisztítsa meg.

⚠ **Figyelem!** A kihúzható sütőlap mosogatógépben nem tisztítható.

⚠ **Figyelem!** A teleszkópos sínt semmi esetre se zsírozza be.

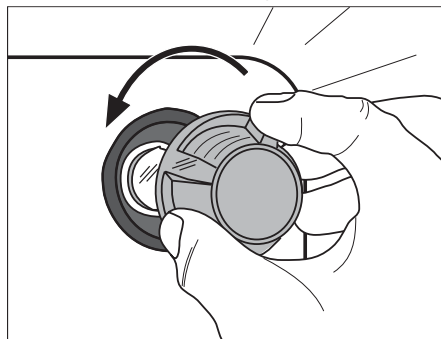
Sütővilágítás

⚠ **Figyelem!** Vigyázat! Áramütés-veszély! A sütővilágítás izzójának cseréje előtt

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

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

Az izzó cseréje / az üvegfedél tisztítása



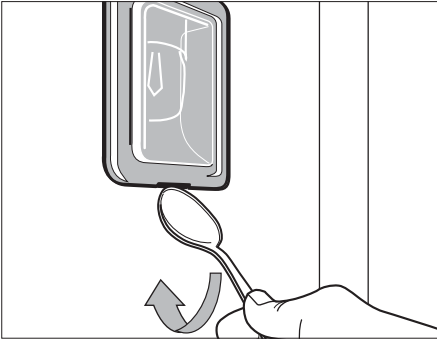
1. Forgassa balra és vegye le, majd tisztítsa meg az üvegfedelel.
2. Amennyiben szükséges:

Cserélje ki az izzót (25 Watt, 230 V,

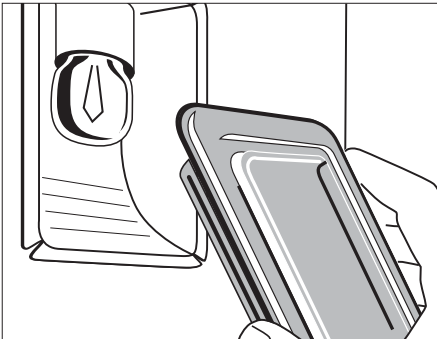
300°C-ig hőálló).
<http://www.markab3000>

3. Tegye vissza az üvegfedelelet.

Az oldalsó izzó cseréje/az üvegfedél tisztítása



1. Vegye le a bal oldali vezetőrácsot.
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.



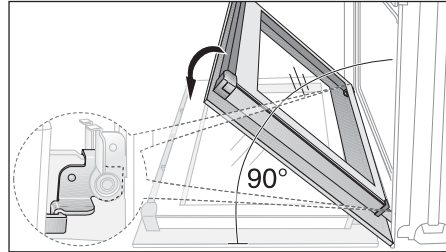
5. Tegye be a rácsot.

A sütő ajtaja

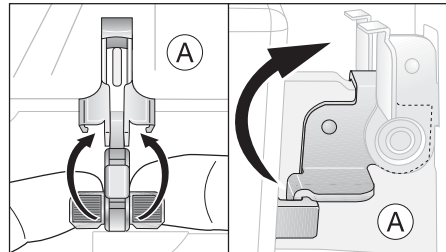
A sütőtér könnyebb tisztítása érdekében a sütő ajtaja tisztításhoz kiakasztható.

A sütő ajtajának kiakasztása

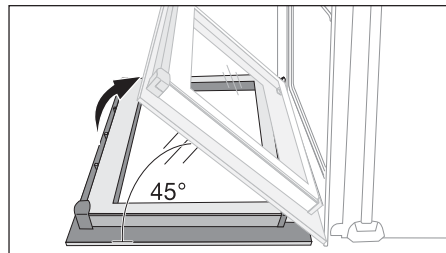
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



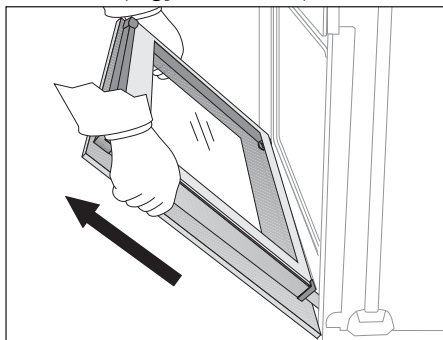
2. **A szorítókart (A) mindkét ajtózsánernál teljesen hajtsa fel.**



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



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

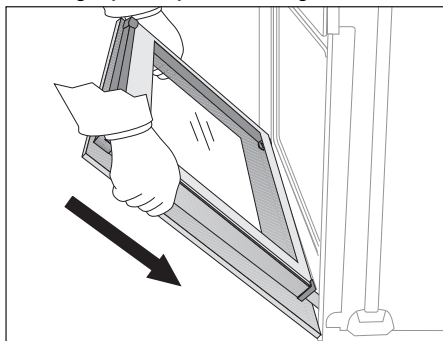


i A karcolások elkerülése érdekében a sütő ajtaját külső oldalával lefelé helyezze puha, egyenes felületre, például egy takaróra.

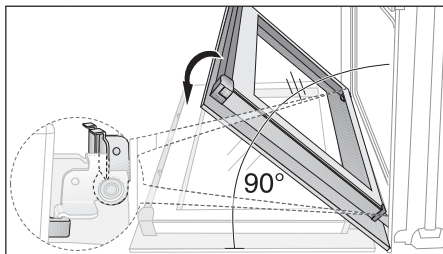
A sütő ajtajának beakasztása

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

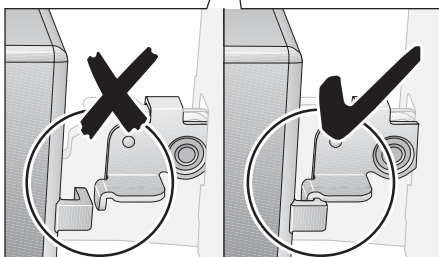
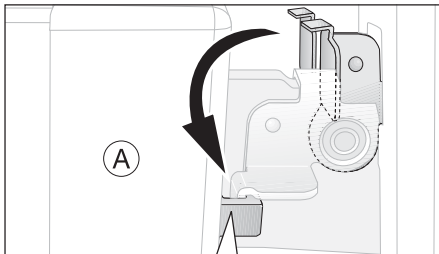
A sütőajtó alján található hornyokat helyezze a sütő zsanérjaira.
Engedje az ajtót ütközésig lesiklani.



2. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



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



4. Csukja be a sütő ajtaját.

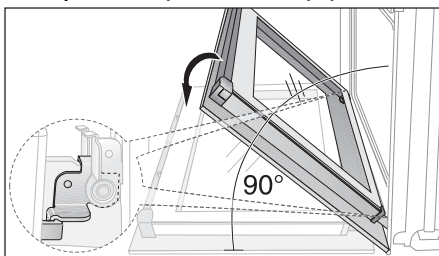
A sütő üvegajtaja

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

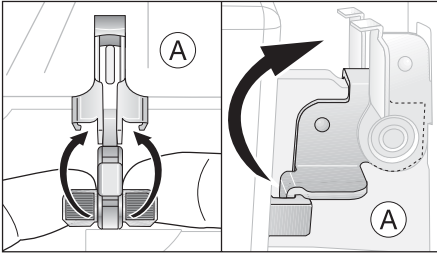
! Figyelem! Ha nagy erő éri – mindenekelőtt az üvegtábla peremén – az üveg eltörhet.

Az ajtóüveg kiszérése

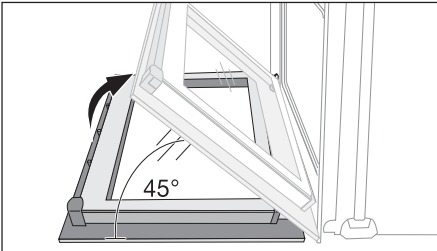
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



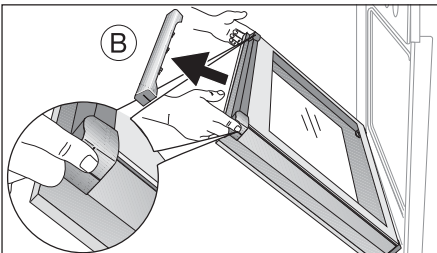
2. **A szorítókart (A)** mindkét ajtózsanérnál **teljesen** hajtsa fel.



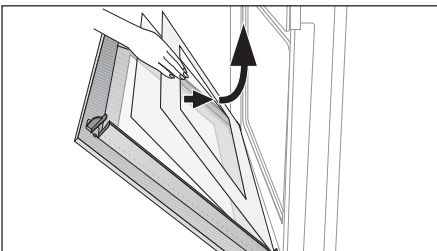
3. A sütőajtót az első reteszállásig csukja be (kb. 45°).



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



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

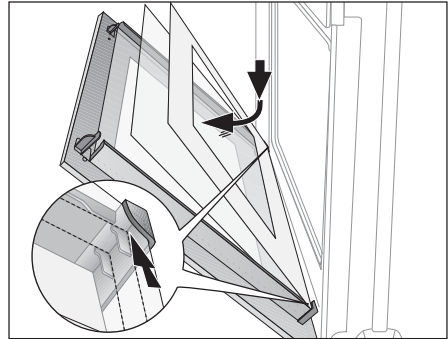


Az ajtóüveg tisztítása

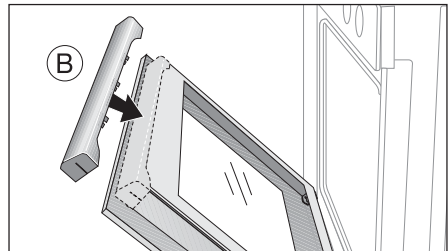
Az ajtóüvegeket alaposan tisztítsa meg lúgos mosogatószerrel. Ezután gondosan szárítsa meg.

Az ajtóüvegek behelyezése

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

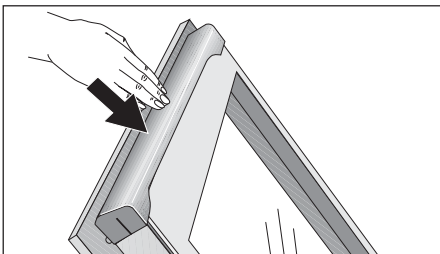
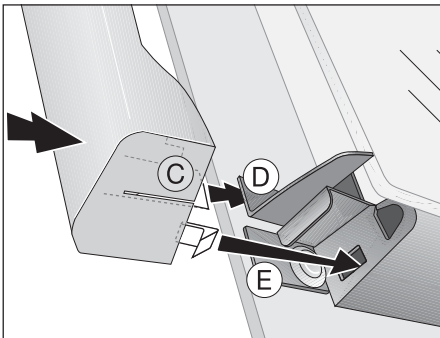


- i** Először a két kisebb, majd a legvégén a legnagyobb üvegtáblát helyezze be.
2. A (B) ajtóburkolatot fogja meg oldalról, helyezze az ajtó belsejének az éléhez, és a (B) ajtóburkolatot dugja az ajtó felső élére.



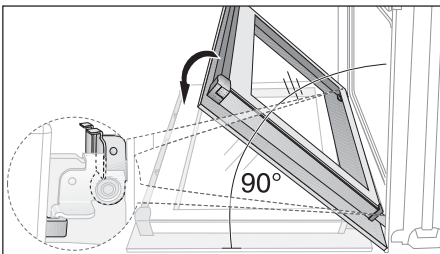
- i** A (B) ajtóburkolat nyílt oldalán található egy vezetősín (C). Ezt a **külső**

üvegtábla és a (D) derékszögű idom közé kell betolni.

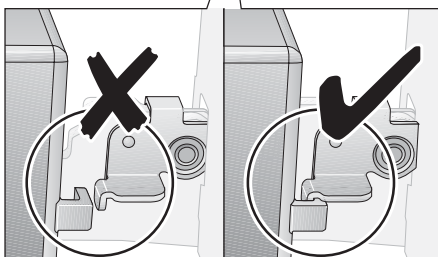
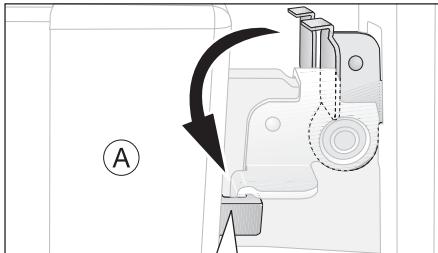


Az (E) csatos zárnak be kell kattannia.

3. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



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





5. Csukja be a sütő ajtaját.

Mit tegyünk, ha ...?

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő nem melegszik	A sütő nincs bekapcsolva.	A sütő bekapcsolása
	Az idő nincs beállítva.	Idő beállítása
	Nem hajtotta végre a szükséges beállításokat	Ellenőrizze a beállításokat.
	Bekapcsolt a sütő automatikus kikapcsolása	Lásd Automatikus kikapcsolás
	Kioldott a biztosíték (a biztosítéktáblán).	Ellenőrizze a biztosítékot. Amennyiben a biztosíték többször kiold, hívjon megfelelő képesítéssel rendelkező villanyszerelőt.
A sütő nem világít.	A sütő lámpája tönkrement.	Cserélje ki a sütőlámpát.
A sütő nem melegszik. A Idő ⏰ jelzés világít	A demó üzemmód van bekapcsolva.	Tartsa nyomva 2 másodpercig a Kiválasztás ⏸ gombot, majd 2 másodpercen belül nyomja meg és tartsa nyomva 2 másodpercig a Kiválasztás ⏸ és — gombot.
Az időkijelzőn megjelenik az F11 felirat.	A hússzonda rövidzárlatos, vagy a hússzonda dugója nem ül bent szorosan a hüvelyben.	A hússzonda dugóját ütközésig dugja be a sütő oldalfalán lévő hüvelybe.
Az időkijelzőn egy fent nem említett hibakód jelenik meg.	Elektronikai hiba	A készüléket a biztosítéktáblán található főbiztosíték vagy a védőkapcsoló segítségével kapcsolja ki, majd ismét be. Ha újra előfordul a hiba, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

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

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

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

 **Fém előlapos készülékekkel kapcsolatos tudnivalók:**

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

Ártalmatlanítás



Csomagolóanyag

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



Elhasznált készülék

A terméken vagy a csomagoláson található

~~X~~ 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 helyezésétől, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.



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

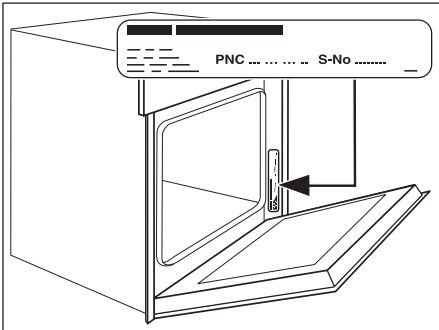
Ehhez válassza le a készüléket a villamos hálózatról és távolítsa el a hálózati kábelt.

Szerviz

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

<http://www.markabolt.hu/>

822 721 327-A-170608-01