



használati útmutató

Beépített villanysütő

Electrolux. Thinking of you.

Többet is megtudhat elképzeléseinkről a www.electrolux.com címen

TARTALOMJEGYZÉK

Biztonsági információk	2	Ápolás és tisztítás	20
Termékleírás	5	Mit tegyek, ha...	22
Napi használat	5	Műszaki adatok	23
Hasznos javaslatok és tanácsok	10	Környezetvédelmi tudnivalók	23

A változtatások jogát fenntartjuk



BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Üzembe helyezés és használat előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót:

- személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága,
- a környezet védelme, valamint
- a készülék helyes használata érdekében.

A használati útmutatót tartsa mindig a készülék közelében, annak áthelyezése vagy eladása esetén is.

A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat okozta károkért a gyártó nem vállal felelősséget.

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják. A készülék nem játék.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől. Fulladás vagy fizikai sérülés veszélye áll fel.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék működése közben, illetve ha az ajtaja nyitva van, ne engedje a gyermekeket és az állatokat a készülék közelébe, mert az rendkívül forró lehet. Sérülés vagy maradandó egészségkárosodás veszélye áll fenn.
- Ha a készülék rendelkezik Gyerekzár vagy Funkciózár (Kezelőszerv zár) funkcióval, kapcsolja be azt. Ezzel megakadályozhatja, hogy a gyermekek vagy állatok véletlenül működésbe hozzák a készüléket.

Általános biztonsági tudnivalók

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit. Sérülést okozhat, és kárt tehet a készülékben.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.

Üzembe helyezés

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén keresse fel a vásárlás helyét.
- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről. Ne távolítsa el az adattáblát. Ez érvénytelenítheti a jótállást.
- Az elhelyezéskor ügyeljen rá, hogy a készülék ne legyen csatlakoztatva az elektromos hálózatra.
- A készülék mozgatásakor legyen óvatos. Ez a készülék nehéz. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt. Ne emelje a készüléket a fogantyújánál fogva!
- Az elektromos berendezést egy leválasztó eszközzel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a berendezést az elektromos hálózatról. A leválasztó eszköznek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Megfelelő leválasztó eszközt kell alkalmazni: hálózati túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a tokból eltávolított csa-

varos típusú biztosíték), földzárlatkioldók és védőrelék.

- Üzembe helyezés előtt ellenőrizze, hogy a konyhabútorban van-e elegendő hely a készülék számára.
- A készüléket biztonságos szerkezet alá és mellé helyezze.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és berendezéstől.
- A készülék nem helyezhető talapzatra.
- A beépített sütők és beépített főzőlapok különleges csatlakozási rendszerrel vannak ellátva. A készülék károsodásának megelőzése érdekében azonos gyártótól származó készülékeket használjon együtt.

Elektromos csatlakoztatás

- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő villamossági adatok megfelelnek-e háztartása elektromos hálózati paramétereinek.
- Az üzemi feszültségre vonatkozó információk az adattáblán találhatók.
- Mindig megfelelően felszerelt, érintésbiztos aljzatot használjon.
- Ne használjon elosztót, csatlakozót és hosszabbítót. Tűzveszély áll fenn.
- Ne cserélje, vagy módosítsa a hálózati kábelt. Lépjön kapcsolatba a szervizközponttal.
- Ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a készülék hátulján található hálózati dugaszban (ha van ilyen) és kábelben, illetve ne nyomja össze azokat.
- A készüléket ne a hálózati kábelnél fogva vlassza le. Mindig a dugaszt húzza fogja meg – ha rendelkezésre áll.

Használat

- A készüléket háztartási célú használatra tervezték. Ne használja a készüléket kereskedelmi és ipari célokra.
- A készüléket kizárólag háztartási ételkészítési feladatokra használja. Ezzel megelőzheti a fizikai sérüléseket, illetve a vagyoni károkat.
- Soha ne használja a készüléket tárolásra vagy munkafelületként.
- Használat közben a készülék belseje fel-forrósodik. Égési sérülés veszélye áll fenn. Ne érintse meg a készülék belsejé-

ben lévő fűtőelemeket. Amikor a tartozékokat vagy edényeket behelyezi, illetve eltávolítja, viseljen védőkesztyűt.

- Legyen körültekintő a tartozékok behelyezése és kivétele során, hogy ne sérüljenek meg a sütő zománcozott részei.
- Ha a készülék működésben van, mindig álljon megfelelő távolságra tőle, amikor kinyitja az ajtaját. Forró gőz szabadulhat ki. Égési sérülés veszélye áll fenn.
- A zománc sérülésének vagy elszíneződésének megelőzése érdekében:
 - ne tegyen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára és ne takarja le alumínium fóliával;
 - közvetlenül a készülékbe ne tegyen forró vizet;
 - a sütés befejezése után a nedves edényeket és az ételeket ne tartsa a sütőben.
- A zománc elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét és működését, ezért nem tekinthető meghibásodásnak garanciális értelemben.
- Ne gyakoroljon nyomást a készülék ajtajára, amikor az nyitva van.
- Sütés közben a sütő ajtaját mindig csukja be, még grillezés közben is.

Ápolás és tisztítás

- A karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és vlassza le az elektromos hálózatról.
- Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égési sérülés veszélye áll fenn. Fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- Mindig tartsa tisztán a készüléket. A ráakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy a felület anyaga károsodjon.
- A nagyon nedvdús süteményekhez használjon mély tepsit, ellenkező esetben a gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága érdekében a készüléket csak mosószeres vízzel tisztítsa. Ne használjon gyúlékony, vagy rozsdásodást okozó anyagokat.
- Ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel,

éles tárgyakkal, súrolószerekkel, dörzszivaccsal vagy fémkaparóval.

- Ha sütőtisztító sprayt használ, kövesse a gyártó utasításait.
- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. A belső üveglap hőálló felülete megrepedhet vagy eltörhet.
- Ha az ajtó üveglapjai megsérülnek, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ennek elkerüléséhez cserélje ki az üveglapokat. Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.
- Legyen óvatos, amikor leszereli a készülék ajtaját. Az ajtó nehéz!
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van ilyen).

Tűzveszély!

- Óvatosan nyissa ki az ajtót. Az alkoholt tartalmazó összetevők esetén sütés közben alkohol és levegő keveréke keletkezik. Tűzveszély áll fenn.
- Az ajtó kinyitásakor tartsa távol a szikrát vagy nyílt lángot a készüléktől.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot, gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat és/vagy olvadékony (műanyag vagy alumínium) tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

Pirolitikus tisztítás

- Pirolitikus tisztítás közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Pirolitikus tisztítás közben ne próbálja meg kinyitni az ajtót, és ne válassa le a hálózatról a készüléket.
- Pirolitikus tisztítás közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felforrósodik. Égési sérülés veszélye áll fenn.

- A pirolitikus tisztítás során a makacs szennyeződések a zománc elszíneződését okozhatják. A sütő zománcának az elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét.

Sütőlámpa

- A sütőlámpa kicserélése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból. Áramütés veszélye áll fenn!
- Ha a lámpa cseréje szükségessé válik, az eredetivel azonos teljesítményű és műszaki paraméterekkel rendelkező, háztartási készülékekhez tervezett izzót használjon.
- A sütővilágítás izzójának cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból. Áramütés veszélye áll fenn!

Szakszerviz

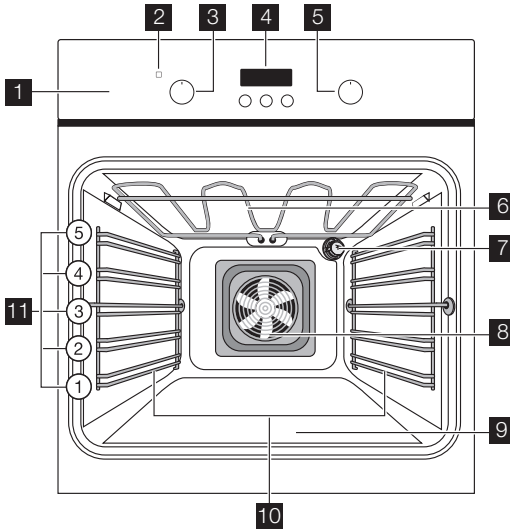
- A készüléken javítási, vagy egyéb munkákat kizárólag felkészült szervizszakember végezhet. Forduljon szakszervizhez.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

A készülék leselejtezése

- A fizikai sérülések vagy károk megelőzése érdekében
 - Húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
 - Vágja el a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
 - Helyezze hulladékba az ajtózárat. Ezzel megelőzheti, hogy gyermek vagy kisállat szoruljon a készülékbe. Fulladásveszély áll fenn.

TERMÉKLEÍRÁS

Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Állapotjelző
- 3** Sütőfunkciók vezérlőgombja
- 4** Kijelző
- 5** + / - szabályozógomb
- 6** Fűtőelem
- 7** Sütőtér lámpája
- 8** Ventilátor és hátsó fali fűtőelem
- 9** Alsó fűtőelem
- 10** Sütő kivethető polctartói

- 11** Polcmagasságok

A sütő tartozékai

- **Sütőpolc**
Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez
- **Lapos tepsi**
Kekszekhez és süteményekhez.
- **Mély hússütő tepsi**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

NAPI HASZNÁLAT

⚠ Vigyázat Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

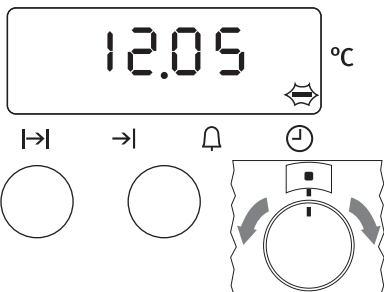
Kezdeti tisztítás


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

Fontos Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az idő beállítása

- i** A sütő csak az idő beállítása után kezd el működni.



Nyomja meg többször a Kiválasztó gombot (ld. az "Óra funkció" című fejezetet) addig, amíg a funkciókijelzőn az Időpont  el nem kezd villogni.

2. Az időpont beállítására használja a +/- gombot.

5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig mutatja a beállított időpontot. A készülék most már használatra kész.

- i** Az időpont megváltoztatásához nem szabad egyszerre kiválasztani egy óra-funkciót (Percszámiláló, Időtartam vagy Befejezés) és egy sütési funkciót. Ügyeljen rá, hogy a gyermekek biztonságát védő eszköz ne legyen beállítva.

A készüléke használatához nyomja meg a vezérlőgombot. Ekkor a vezérlőgomb kiugrik.

A sütő bekapcsolása

Forgassa a sütőfunkciót kiválasztó gombot a sütő valamelyik funkciójára. Ekkor kigyulad az áramjelző lámpa. A hőmérséklet-kijelző megmutatja az adott sütőfunkció beállításához javasolt hőmérsékletet. A sütő megkezdheti a felfűtést. Az adott hőmérséklet elérésekor hangjelzés hallatszik.

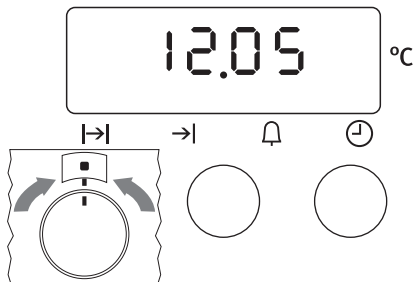
A sütő hőmérsékletének megváltoztatása

A +/- gomb elforgatásával tudja növelni vagy csökkenteni a hőmérsékletet. A beállítás 5 °C-os lépésekkel változik.

A hőmérséklet szabályozása

Nyomja meg egyszerre a Gyors fölmelegítés és a Kiválasztás gombot. A hőmérséklet-kijelzőn a sütő éppen aktuális hőmérséklete látható.

A sütő kikapcsolása



Forgassa a sütőfunkciót kiválasztó gombot OFF fokozatra.

Hűtőventilátor

Amikor a készülék be van kapcsolva, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

Felmelegedésjelző


Amikor bekapcsolja a sütő valamelyik funkcióját, a kijelzőn egymás után megjelennek a vonalak. A vonalak azt mutatják, hogyan emelkedik a sütő hőmérséklete.









Maradék hő visszajelző

Amikor kikapcsolja a sütőt, a kijelzőn a sávok mutatják a maradék hő.

Sütőfunkciók

A sütő a következő funkciókkal rendelkezik:

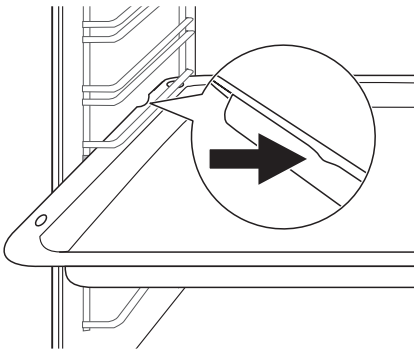
Sütőfunkció	Alkalmazás
 Világítás	E funkcióval megvilágíthatja a sütőtér belsejét, ami pl. tisztítás stb. esetén nagyon előnyös.

Sütőfunkció		Alkalmazás
	Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	Ha a sütő maximum három szintjén egyszerre szeretne sütni. A Felső/alsó sütés üzemmódhoz képest 20-40°C-kal csökkentse a sütő hőmérsékletét. Étél aszalásához.
	Felső-/Alsó Sütés	Egyetlen sütőszinten történő sütéshez.
	Pizza beállítás	Étel sütése egyetlen sütőszinten intenzívebb piritással és ropogós alappal. A Felső/alsó sütés üzemmódhoz képest 20-40°C-kal csökkentse a sütő hőmérsékletét.
	Hőlégbefúvásos grillezés	Nagyobb húsdarabok vagy szárnyas sütése egy szinten. Csőben sütés és piritás.
	Grill	A rács közepére helyezett lapos étel grillezéséhez és piritásához.
	Nagyfelületű grill	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és piritás.
	Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez, és étel tartósításához.
	Pirolitika menü	A sütő pirolitikus tisztítása. Égetéssel eltávolítja az ételmaradványokat a sütőből. A sütő kb. 500°C hőmérsékletre melegszik fel.

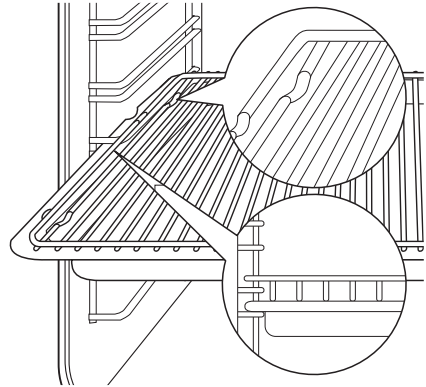
A sütő tartozékainak a behelyezése

Helyezze be úgy a csúsztatható tartozékokat, hogy a duplaoldalú széleik a sütő hátulja felé, illetve lefelé mutassanak. Tolja be a csúsztatható tartozékokat a sütő egyik szintjének vezetősínei közé.

- i** A mély tepsinek és a sütőpolcnak duplaoldalú szélei vannak. Ezek a szélek és a vezetősínek formája azáltal teszik biztonságossá a sütő tartozékait, hogy nem tudnak megbillenni.

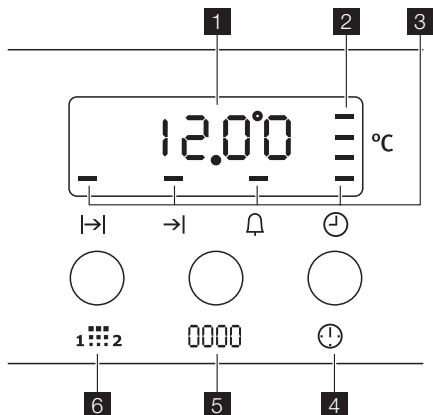


A sütőpolc és a mély hússütő tepsik együttes behelyezése



Helyezze rá a sütőpolcot a mély tepsire. Tolja be a mély tepsit a sütő egyik szintjének vezetősínei közé.

Az óra funkciói



- 1 Hőmérséklet / Idő kijelzés
- 2 Hőjelző
- 3 Az Óra funkcióinak kijelzői
- 4 Kiválasztó gomb
- 5 Kijelzés váltás
- 6 Pírolízis időtartam

Az órafunkciók beállítása

1. Nyomja meg újra és újra a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció kijelzője villogni nem kezd.

Óra funkció	Alkalmazás	
	Pontos idő	Az időt mutatja. A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
	Percszámláló	Visszaszámlálási idő beállítása. A megadott időtartam lejártá után hangjelzés hallható. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
	Az időtartam	Annak beállítása, hogy a sütő milyen hosszú ideig működjön.
	Vége	Valamelyik sütőfunkció kikapcsolási időpontjának beállítása.

- i** Az Időtartam és a Befejezés funkciók egyszerre is használhatók, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia. Először állítsa be az Időtartamot , majd a Befejezést .

Egyéb funkciók

A zár bekapcsolása

Amikor a zár bekapcsolása funkció aktív, nem tudja működtetni a sütőt.

2. A Percszámláló , az Időtartam vagy a Befejezés funkciókhoz tartozó időpontok beállítását a + / - gombbal végezze. Ekkor kigyullad a kapcsolódó jelzőlámpa. A beállított időtartam lejártakor a kapcsolódó funkció jelzőlámpája villogni kezd, a kijelző pedig 0.00 értéket mutat, és hangjelzést ad ki.
3. A hangjelzés és a villogás leállításához:
 - a Percszámláló esetében nyomja meg bármelyik gombot
 - az Időtartam és a Befejezés funkció esetében forgassa a sütőfunkciók kiválasztó gombját Ki pozícióba.

- i** A Percszámláló esetében az időtartam 90%-ának a lejártakor egy hangjelzés is hallható.
- i** Az Időtartam és a Befejezés funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.

Ez a funkció gondoskodik arról, hogy a gyermekek ne tudják véletlenül bekapcsolni a készüléket.

Fontos Ne állítson be sütőfunkciót.

A bekapcsolás-zár bekapcsolása

1. Forgassa balra a + / - szabályozógombot, és tartsa ott.
2. Nyomja addig a Kiválasztás gombot, amíg meg nem jelenik a "SAFE" (biztonság) felirat.

Bekapcsolásra kerül a bekapcsolás-zár.

A bekapcsolás-zár kikapcsolásához ismétlje meg a bekapcsolás-zár bekapcsolásánál leírt folyamatot.

- ha nem módosítja a sütőhőmérsékletet.

Sütő automatikus leállítása

A készülék kikapcsol bizonyos idő elteltével:

- ha nem kapcsolja ki a készüléket.

A sütő hőmérséklete	Kikapcsolási idő
30 - 120 °C	12,5 h.
120 - 200 °C	8,5 h.
200 - 250 °C	5,5 h.
250 °C - max. hőmérséklet	3,0 h.

Az automatikus leállítás után teljesen kapcsolja ki a sütőt. Ezután újra be tudja kapcsolni.

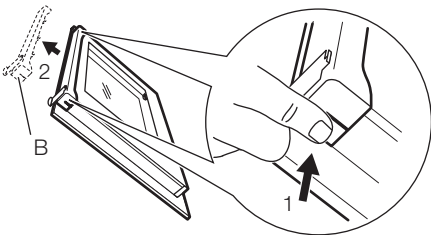
- i** Amikor beállítja az Időtartam vagy a Befejezés órafunkciót, az automatikus leállítás funkció nem fog működni.

Mechanikus ajtózár

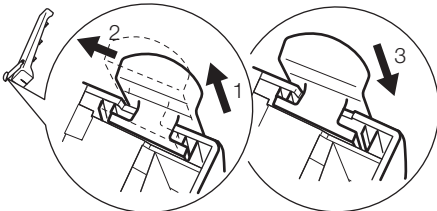
Alaphelyzetben ki van az ajtózár iktatva.

Az ajtózár működőképessé tétele

1. Mindkét oldalon nyomja meg az ajtószegélyt (B). Kiold a bepattintható fül.
2. Húzza felfelé az ajtószegélyt, és vegye le.

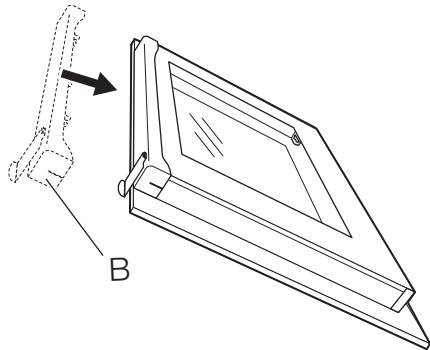


3. Vegye le a kart (1), mozgassa 4 mm-rel balra (2), majd nyomja be (3).

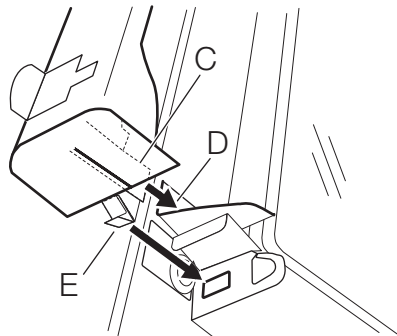


4. Tartsa az ajtószegélyt (B) mindkét oldalon, majd tegye az ajtó belső peremére.

Helyezze az ajtószegélyt az ajtó felső pereméhez.

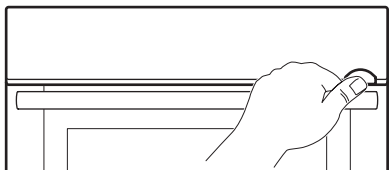


Fontos Az ajtószegély nyitott oldalán (B) egy vezetősín (C) látható. Nyomja a vezetősínt a külső ajtólemez és a terelősarok (D) közé. Ellenőrizze, hogy helyén van-e a bepattintható fül (E).



Az ajtó nyitása és zárása

Az ajtó nyitásához nyomja meg és tartsa megnyomva a kart.

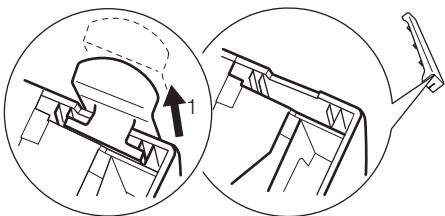


A kar lenyomása nélkül csukja be az ajtót.

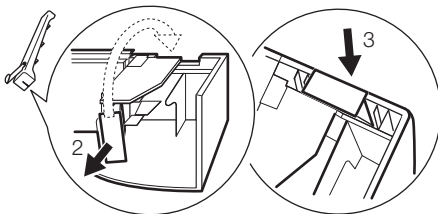
Az ajtózár kiiktatása

A fenti eljárást ismételje meg, és mozgassa jobb felé, vissza a kart. Teljesen le is szerelheti az ajtózárát:

1. Szerelje le az ajtószegélyt. Olvassa el „Az ajtózár működőképessé tétele” című részt.
2. Szerelje le a kart (1).



3. Szerelje le az ajtószegély (B) alsó oldaláról az ütközőt (2). Tegye a kar helyére (3) az ütközőt.



4. Tegye vissza az ajtószegélyt. Olvassa el „Az ajtózár működőképessé tétele” című részt.

Fontos A készülék kikapcsolása nem esetén nem nyit a mechanikus ajtózár.

HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

Tésztasütés

Általános tudnivalók

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcok számát a táblázatban szereplő értékekhez.
- Hosszabb sütési időtartamok esetén a sütő kb. 10 perccel a sütési idő vége előtt kikapcsolható; ettől kezdve a készülék a maradványhőt használja.

Amikor fagyasztott ételt használ, a süetőben lévő tepsik sütés közben eldefor-málódhatnak. Amikor a tepsik újra le-hűlnek, a torzulás megszűnik.

Sütési tippek










A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény alja nem sült meg eléggé	Nem a megfelelő sütőszintet használta.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.



A Tésztasütési táblázatok használata

- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha nem találja egy speciális receptnek a beállításait, keressen egy másikat, amelyek majdnem megegyezik vele.
- A sütési időtartam 10-15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több szinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Amikor ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításain. A különbségek a sütés folyamata alatt kiegyenlítődnek.

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl magas a sütési hőmérséklet.	Használjon alacsonyabb hőfokozatot.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje a sütési időt. Ne állítson be magasabb hőmérsékletet a sütési időtartam csökkentéséhez.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl sok folyadék van a tésztaiban.	Használjon kevesebb folyadékot. Nézze meg a keverési időtartamot, különösen ha keverőgépet használ.
Túl száraz a sütemény.	Túl alacsony a sütő hőmérséklete.	Állítsa magasabbra a sütő hőmérsékletét.
Túl száraz a sütemény.	Túl hosszú a sütési idő.	Állítson be rövidebb sütési időtartamot.
A sütemény nem sül egyenletesen.	Túl magas a hőmérséklet és túl rövid a sütési idő.	Állítson be alacsonyabb sütési hőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot
A sütemény nem sül egyenletesen.	Nem egyenletes a keverék	Oszlassa el egyenletesen a keveréket a tepsiben
A sütemény nem sül meg a beállított sütési időtartamon belül.	Túl alacsony a sütési hőmérséklet	Állítson be valamivel magasabb sütőhőmérsékletet.















Sütés a sütő egyetlen szintjén – sütés bádogtepsiben


Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Kuglóf vagy kalács	 Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	1	150 - 160	0:50 - 1:10
Piskóta/gyümölcsös sütemény	 Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	1	140 - 160	1:10 - 1:30
Piskótatészta	 Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	1	140	0:25 - 0:40
Piskótatészta	 Felső-/Alsó Sütés	1	160	0:25 - 0:40
Tortalap - vajos tészta 1)	 Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	3	170-180	0:10 - 0:25
Tortalap - kevert tészta	 Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	3	150 - 170	0:20 - 0:25
Almáspite	 Felső-/Alsó Sütés	1	170 - 190	0:50 - 1:00
Almás pite (2 db 20 cm átmérőjű bádogtepsi, átlós eltolással)	 Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	1	160	1:10 - 1:30
Almás pite (2 db 20 cm átmérőjű bádogtepsi, átlós eltolással)	 Felső-/Alsó Sütés	1	180	1:10 - 1:30

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)	
Sós lepény (pl. quiche lorraine)		Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	1	160 - 180	0:30 - 1:10
Túrótorta		Felső-/Alsó Sütés	1	170 - 190	1:00 - 1:30

1) Melegítse elő a sütőt

Sütés a sütő egyik szintjén – tepsiben készült sütemények/tészták/kenyerek













Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)	
Fonott kalács		Felső-/Alsó Sütés	3	170 - 190	0:30 - 0:40
Karácsonyi kalács ¹⁾		Felső-/Alsó Sütés	3	160 - 180	0:40 - 1:00
Kenyér (rozskenyér)		Felső-/Alsó Sütés	1		
– mindenek előtt ¹⁾				230	0:25
– majd				160 - 180	0:30 - 1:00
Krémes fánk/képviselőfánk ¹⁾		Felső-/Alsó Sütés	3	160 - 170	0:15 - 0:30
Piskótarolád ¹⁾		Felső-/Alsó Sütés	3	180 - 200	0:10 - 0:20
Morzsás tetejű sütemény (szárazon)		Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Vajas mandulatorta/cukros tortácskák ¹⁾		Felső-/Alsó Sütés	3	190 - 210	0:15 - 0:30
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾		Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	3	150	0:35 - 0:50
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾		Felső-/Alsó Sütés	3	170	0:35 - 0:50
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak		Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	3	160 - 170	0:40 - 1:20
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó) ¹⁾		Felső-/Alsó Sütés	3	160 - 180	0:40 - 1:20
Pizza (gazdag feltéttel) ¹⁾²⁾		Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	1	180 - 200	0:30 - 1:00
Pizza (vékony) ¹⁾		Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	1	200 - 220	0:10 - 0:25
Élesztő nélküli kenyér		Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	1	200 - 200	0:08 - 0:15

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)	
Torták (CH)		Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	1	180 - 200	0:35 - 0:50

1) Melegítse elő a sütőt

2) Használja a mély hűssütő tepsit

Sütés a sütő egyik szintjén – kekszék

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)	
Aprósütemény omlós tésztából		Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	3	150 - 160	0:06 - 0:20
Bécsi fánk		Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	3	140	0:20 - 0:30
Bécsi fánk ¹⁾		Felső-/Alsó Sütés	3	160	0:20 - 0:30
Aprósütemény kevert tésztából		Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	3	150 - 160	0:15 - 0:20
Tojásfehérjéből készült tészták, habcsók		Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	3	80 - 100	2:00 - 2:30
Macaron		Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	3	100 - 120	0:30 - 0:60
Kelt tésztájú sütemény		Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Leveles tészta ¹⁾		Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	3	170 - 180	0:20 - 0:30
Péksütemény ¹⁾		Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	3	160	0:20 - 0:35
Péksütemény ¹⁾		Felső-/Alsó Sütés	3	180	0:20 - 0:35
Aprósütemény (20 db/ tepsin) ¹⁾		Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	3	140	0:20 - 0:30
Aprósütemény (20 db/ tepsin) ¹⁾		Felső-/Alsó Sütés	3	170	0:20 - 0:30

1) Melegítse elő a sütőt

Sütés a sütő több szintjén - tepsiben készült torták/tészták/kenyerek

Sütemény fajtája	Hőlégbefűvős sütés gyűrésű fűtőelemmel 2 polc	Hőlégbefűvős sütés gyűrésű fűtőelemmel 3 polc	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Krémes fánk/képviselőfánk ¹⁾	1 / 4	---	160 - 180	0:35 - 0:60
Száras bevonatos torta	1 / 3	---	140 - 160	0:30 - 0:60

1) Melegítse elő a sütőt

Sütés a sütő több szintjén - kekszek/apró-/cukrász-/péksütemények

Sütemény fajtája	Hőlégbefűvős sütés gyűrésű fűtőelemmel 2 polc	Hőlégbefűvős sütés gyűrésű fűtőelemmel 3 polc	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Aprósütemény omlós tésztából	1 / 3	1 / 3 / 5	150 - 160	0:15 - 0:35
Bécsi fánk	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20 - 0:60
Aprósütemény kevert tésztából	1 / 3	---	160 - 170	0:25 - 0:40
Tojásfehérjével készült kekszek, habcsók	1 / 3	---	80 - 100	2:10 - 2:50
Macaron	1 / 3	---	100 - 120	0:40 - 1:20
Kelt tésztájú sütemény	1 / 3	---	160 - 170	0:30 - 0:60
Leveles tészta ¹⁾	1 / 3	---	170 - 180	0:30 - 0:50
Péksütemény	1 / 4	---	160	0:30 - 0:45
Aprósütemény (20 db/tepsij) ¹⁾	1 / 4	---	140	0:25 - 0:40

1) Melegítse elő a sütőt

Pizza beállítás táblázata

i Keresse meg a Mindennapos használat című fejezetben a sütő funkcióiról szóló

részben, hogy a sütő melyik funkcióját kell használnia.

Sütemény fajtája	Polcszint	Hőmérséklet (°C)	Idő (percekben)
Pizza (vékony) ¹⁾	1	180 - 200	20 - 30
Pizza (gazdag feltéttel)	1	180 - 200	20 - 30
Lepény	1	180 - 200	45 - 60
Spenótos kosár	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Túrótorta, kerek	1	140 - 160	60 - 90
Túrótorta tepsiben	1	140 - 160	50 - 60
Almatorta, bevonattal	1	150 - 170	50 - 70
Zöldséges pite	1	160 - 180	50 - 60

Sütemény fajtája	Polcszint	Hőmérséklet (°C)	Idő (percekben)
Élesztő nélküli kenyér ¹⁾	1	250 - 270	10 - 20
Leveles tésztából készült lepény ¹⁾	1	160 - 180	40 - 50
Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból) ¹⁾	1	250 - 270	12 - 20
Pirog (a calzone orosz változata) ¹⁾	1	180 - 200	15 - 25

1) Melegítse elő a sütőt

Sütemények és csőben sült ételek táblázata

Étel	Sütőfunkció	Polcszint	Hőmérséklet (°C)	Időtartam óra: perc	
Tésztafelfújt	==	Felső-/Alsó Sütés	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	==	Felső-/Alsó Sütés	1	180-200	0:25-0:40
Csőben sült zöldség ¹⁾	☉	Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	1	160-170	0:15-0:30
Olvasztott sajtos tetejű bagett ¹⁾	☉	Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	1	160-170	0:15-0:30
Édes felfújtak	==	Felső-/Alsó Sütés	1	180-200	0:40-0:60
Halfelfújt	==	Felső-/Alsó Sütés	1	180-200	0:30-1:00
Töltött zöldség	☉	Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	1	160-170	0:30-1:00

1) Melegítse elő a sütőt

Készételek

Étel	Sütőfunkció	Polcszint	Hőmérséklet (°C)	Idő	
Fagyasztott pizza	==	Felső-/Alsó Sütés	3	olvassa el a gyártó utasításait	
Hasábburgonya ¹⁾	☉	Hőlégbefúvásos sütés gyűrűs fűtőelemmel	3	200-220	olvassa el a gyártó utasításait
Bagettek	==	Felső-/Alsó Sütés	3	olvassa el a gyártó utasításait	olvassa el a gyártó utasításait
Gyümölcszörtyök	==	Felső-/Alsó Sütés	3	olvassa el a gyártó utasításait	olvassa el a gyártó utasításait

1) Megjegyzés: a hasábburgonyát sütés közben forgassa át 2-3 alkalommal

Hűssütés

Ételek sütése

- A sütéshez sütőbe való hőálló edényt használjon (kérjük, olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sülték közvetlenül a mély sütőedényben, illetve a mély sütőedény feletti sütőpolcon süthetők (csak meghatározott modelleknél).
- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott tepésiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amelyet megpirítható, illetve a tepertő fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.

i A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Javaslatok a sütési táblázat használatához.

- Olyan húst és halat süssön egészben, amelynek a súlya meghaladja az 1 kg-ot.
- Tegyen egy kis vizet a sütőtepsibe, hogy a húsból kifolyó lé vagy zsír ne égjen a tepsire.
- Szükség esetén fordítsa meg a húst (a sütési idő felének/kétharmadának az elteltevel).
- A jobb eredmény elérése érdekében a sütés ideje alatt többször is locsolja meg a nagyobb darab húsokat és a baromfit a sütésből keletkezett lével.
- Kb. a sütési időtartam vége előtt 10 perccel kapcsolja ki a sütőt, hogy ki tudja használni a maradványhőt.

Marha



Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polc szint	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)	
Disznósült	1 -1,5 kg		Felső-/Alsó Sütés	1	200 - 250	2:00 - 2:30
Marhasült vagy sült marhaszelet						a vastagság minden egyes cm-éhez
– véresen ¹⁾	a vastagság minden egyes cm-éhez		Hőlégbefúvós grillezés	1	190 - 200	0:05 - 0:06
– közepes	a vastagság minden egyes cm-éhez		Hőlégbefúvós grillezés	1	180 - 190	0:06 - 0:08
– jól átsütve	a vastagság minden egyes cm-éhez		Hőlégbefúvós grillezés	1	170 - 180	0:08 - 0:10

1) Melegítse elő a sütőt


Sertéshús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polc szint	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)	
Lapocka, nyak, sonka	1 - 1,5 kg		Hőlégbefúvós grillezés	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Borda, karaj	1 - 1,5 kg		Hőlégbefúvós grillezés	1	170 - 180	1:00 - 1:30
Fasírt	750 g -1 kg		Hőlégbefúvós grillezés	1	160 - 170	0:45 - 1:00
Sertéscsülök (előfőzve)	750 g -1 kg		Hőlégbefúvós grillezés	1	150 - 170	1:30 - 2:00

Borjú

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polc szint	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Borjú roston	1 kg	 Hőlégbefűvős grillezés	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Borjúláb	1,5 -2 kg	 Hőlégbefűvős grillezés	1	160 - 180	2:00 - 2:30

Bárány

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polc szint	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Báránycomb, báránysült	1 -1,5 kg	 Hőlégbefűvős grillezés	1	150 - 170	1:15 - 2:00
Báránygerinc	1 -1,5 kg	 Hőlégbefűvős grillezés	1	160 - 180	1:00 - 1:30

Vad


Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polc szint	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Nyúlboroda, nyúlcomb ¹⁾	1 kg-ig	 Felső-/Alsó Sütés	3	220 - 250	0:25 - 0:40
Őz-/szarvasgerinc	1,5 -2 kg	 Felső-/Alsó Sütés	1	210 - 220	1:15 - 1:45
Őzcomb, szarvascomb	1,5 -2 kg	 Felső-/Alsó Sütés	1	200 - 210	1:30 - 2:15

1) melegítse elő a süttőt

Szárnyas

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polc szint	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Baromfidarabok	Egyenként 200-250 g-os	 Hőlégbefűvős grillezés	1	200 - 220	0:35 - 0:50
Fél csirke	Egyenként 400-500 g	 Hőlégbefűvős grillezés	1	190 - 210	0:35 - 0:50
csirke, kappan	1 -1,5 kg	 Hőlégbefűvős grillezés	1	190 - 210	0:45 - 1:15
Kacsa	1,5 -2 kg	 Hőlégbefűvős grillezés	1	180 - 200	1:15 - 1:45
Liba	3,5 -5 kg	 Hőlégbefűvős grillezés	1	160 - 180	2:30 - 3:30
Pulyka	2,5 -3,5 kg	 Hőlégbefűvős grillezés	1	160 - 180	1:45 - 2:30
Pulyka	4 -6 kg	 Hőlégbefűvős grillezés	1	140 - 160	2:30 - 4:00

Hal (párolt)

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polc szint	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Egész hal	1 -1,5 kg	 Felső-/Alsó Sütés	1	210 - 220	0:45 - 1:15

Grillezés**A grill funkciót mindig a legnagyobb hőmérsékleti beállítással használja**

Fontos Grillezés közben a sütő ajtajának mindig csukva kell lennie

- i** Mindig melegítse elő 5 percre üresen a sütőt a grill funkció segítségével.
- Tolja be a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcszintre.

- Mindig a úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcszinten gyűljön össze.
- Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen.

i Keresse meg a Mindennapos használat című fejezetben a sütő funkcióiról szóló részben, hogy a sütő melyik funkcióját kell használnia.

Grillezhető ételek	Polcszint	Időtartam	
		Első oldal	Második oldal
Hamburgerek	4	8 – 10 perc	6 – 8 perc
Sertésszelet	4	10 - 12 perc	6 - 10 perc
Kolbászok	4	8 - 10 perc	6 - 8 perc
Hússzeletek, borjúszeletek	4	6 – 7 perc	5 - 6 perc
Marhaszeletek, marhasült (kb. 1 kg-os)	3	10 - 12 perc	10 - 12 perc
Pírtós ¹⁾	3	4 - 6 perc	3 - 5 perc
Pírtós kenyér feltéttel	3	6 - 8 perc	-----

1) Ne melegítse elő a sütőt.

Tartósítás

- Egyszerűen használjon ugyanolyan méretű befőttés üvegeket.
- Ne használjon csavaros vagy bajonett típusú fedelet vagy fémfedelet.
- Használja alulról számítva az első polcszintet.
- Használja a sütőtepsit. Maximum hat darab 1 literes üveget tud ráhelyezni.
- Töltse fel mindegyik üveget azonos szintig, majd zárja le őket megfelelően.
- Tegye rá az üvegeket a polcra, ügyeljen rá, hogy ne érjenek egymáshoz.

- Töltsön kb. fél liter vizet a lapos tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Amikor a folyadék kicsit bugyborékolni kezd a legelső üvegben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy mérsékelje a hőmérsékletet 100 °C-ra (ld. a táblázatot).

i Keresse meg a Mindennapos használat című fejezetben a sütő funkcióiról szóló részben, hogy a sütő melyik funkcióját kell használnia.

Bogyós gyümölcsök

Befőznivaló	Hőmérséklet °C	A lassú forrásig eltelt idő percben	A 100°C-on folytatott további főzés percben
Földieper, áfonya, málna, érett egres	160 - 170	35 - 45	---
Éretlen egres	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Csonthéjas gyümölcs

Befőznivaló	Hőmérséklet °C	A lassú forrásig eltelt idő percben	A 100°C-on folytatott további főzés percben
Körte, birsalma, szilva	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Zöldségek

Befőznivaló	Hőmérséklet °C	A lassú forrásig eltelt idő percben	A 100°C-on folytatott további főzés percben
Sárgarépa ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uborka	160 - 170	50 - 60	---
Vegyes savanyúság	160 - 170	50 - 60	15
Karalábé, borsó, spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Hagyja a sütőben állni azután is, hogy a sütőt kikapcsolta

Szárítás

- Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.

i Keresse meg a Mindennapos használat című fejezetben a sütő funkcióiról szóló

részben, hogy a sütő melyik funkcióját kell használnia.

Zöldségek

Szárítandó étel	Hőmérséklet °C	Polcszint		Időtartam órában (irányadó érték)
		1 polc	2 polc	
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 - 70	3	1 / 4	6 - 8
Gyógynövény	40 - 50	3	1 / 4	2 - 3

Gyümölcs

Szárítandó étel	Hőmérséklet °C	Polcszint		Időtartam órában (irányadó érték)
		1 polc	2 polc	
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

Kiolvasztás

- Vegye ki az ételt a csomagolásából, majd helyezze egy tányéron a sütő polcára.
- Ne fedje le másik tányérral vagy tállal. Ezzel meg tudja hosszabbítani az időtartamot, ha erőteljes olvasztásra van szükség.

- Tegye be a sütőnek alulról az első polcszintjére.

i Keresse meg a Mindennapos használat című fejezetben a sütő funkcióiról szóló részben, hogy a sütő melyik funkcióját kell használnia.

Étel	Kiolvasztási időtartam (percben)	További kiolvasztási időtartam (percben)	Megjegyzés
Csirke, 1000 g	100-140	20-30	Helyezze a csirkét egy nagyobb tányérra, majd azt egy lefelé fordított csészealátétre. Félidőben fordítsa meg.
Hús, 1000 g	100-140	20-30	Félidőben fordítsa meg
Hús, 500 g	90-120	20-30	Félidőben fordítsa meg
Pisztráng, 150 g	25-35	10-15	-----
Eper, 300 g	30-40	10-20	-----
Vaj, 250 g	30-40	10-15	-----
Tejszín, 2 x 200 g	80-100	10-15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos
Krémes sütemény, 1400 g	60	60	-----

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pírításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén) keletkező akril-amidok


veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pírítsa meg.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

 **Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnék rá a felületre.
- A makacs szennyeződésekét célirányos sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa meg az összes tartozékot (meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával), majd hagyja őket megszáradni.
- Ha nem tapadó felületű tartozékai vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti a nem tapadó bevonatot!

Pirolitikus tisztítás

1. Távolítson el minden alkatrészt a sütőből.
-  Ha nem távolítja el a polctartó síneket, az időkijelzőn 'C1' jelenik meg és nem indul el a pirolitikus tisztítás.

- 2. Távolítsa el manuálisan a maradványok nagyját.

3. Válassza ki a Pirolitika sütőfunkciót ☼☼☼
 – "A **PYR 1**" megjelenik a kijelzőn,
 – Az Időtartam \rightarrow kb. 5 másodpercig villog.

Amíg az Időtartam \rightarrow villog, a Pirolízis időtartam gombbal állítsa be a pirolitikus tisztítás hosszát.

- Erősebb szennyeződés esetén a gomb egyszeri megnyomásával válassza ki a "**PYR 1**" opciót (3:15 - Pirolitika intenzív).
- Enyhébb szennyeződés esetén a gomb kétszeri megnyomásával válassza ki a "**PYR 2**" opciót (2:15 - Pirolitika enyhe).

- i** Ha az Időtartam \rightarrow már nem villog, nyomja meg újra a Kiválasztás gombot, és állítsa be a pirolitikus eljárás hosszát.

A Befejezés \rightarrow időzítő funkcióval beállíthatja a pirolitikus tisztítás kikapcsolási idejét is (a pirolitikus tisztítás megkezdésétől számított 2 percen belül).

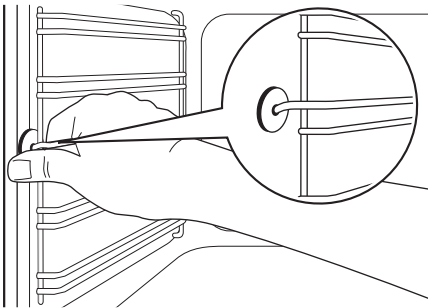
4. A pirolitikus tisztítás elkezdődik.

- i** A pirolitikus tisztítás ideje alatt a világítás nem működik.
 Amikor a sütő eléri az előre beállított hőmérsékletet, az ajtó reteszelődik. A fűtésjelzés oszlopai világítanak, amíg az ajtózár ki nem oldódik.

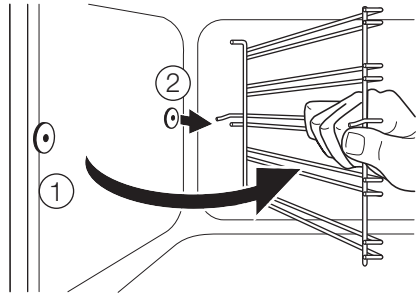
Polctartó sínek

A polctartó sínek kivétele

1. Húzza el a polctartó sín elejét az oldalaltól.



2. Húzza el a hátsó polctartó sínt az oldalaltól, majd vegye ki.



A polctartó sínek visszahelyezése

A polctartó síneket a levételükkel fordított sorrendben helyezze vissza.

- i** A polctartó sínek kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk!

Sütőlámpa

! **Vigyázat** Áramütés veszélye áll fenn!

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja ki az áramkör-megszakítót.

- i** Tegyen ruhát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegburát.

A sütő izzójának cseréje/üvegfedél tisztítása

1. Fordítsa az üvegfedeleket az óramutató járásával ellentétes irányban az eltávolításhoz.
2. Tisztítsa meg az üvegfedeleket.
3. Cserélje ki a sütő izzóját 300°C-ig hűvülő sütőizzóra.
4. Szerelje fel az üvegfedeleket.

Sütőajtó és az ajtó üveglapjai

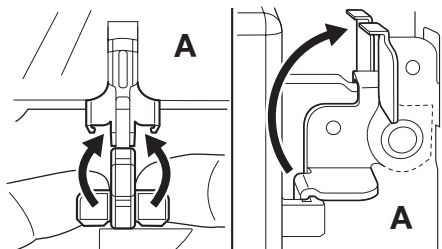
Ha a sütőajtót meg kívánja tisztítani, vegye le.

- !** **Figyelem** Legyen óvatos, amikor az ajtót leemeli a készülékről. Az ajtó nehéz!

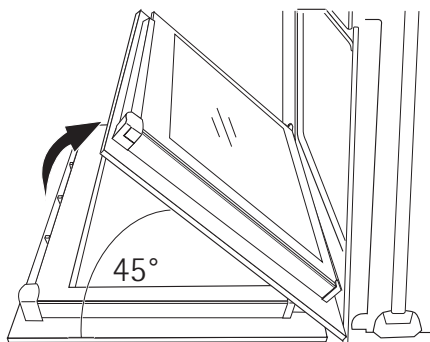
A sütőajtó levétele

1. Nyissa ki a sütő ajtaját, ameddig csak lehet.

2. Emelje ki teljesen az ajtó két zsanérján lévő rögzítőcsapot (A).



3. Csukja be a sütő ajtaját az első pozícióig (kb. 45°-os szögben).



4. Tartsa meg mindkét oldalon egy kézzel a sütőajtót, és húzza el e sütőtől, felfelé.

i Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenes felületre, nehogy megkarcolódjon.

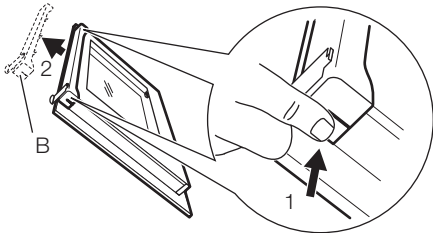
5. Most már kivetheti a belső üveglapokat, és megtisztíthatja őket.

Az ajtó visszaszerelésekor fordított sorrendben járjon el.

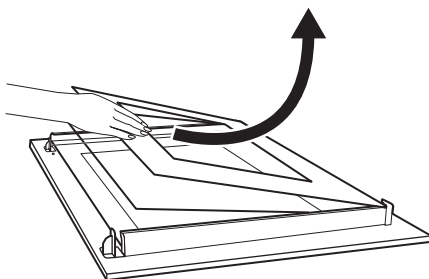
i A sütőajtón (típustól függően) 2, 3 vagy 4 üveglap található

Az ajtó üveglapjainak eltávolítása és megtisztítása

1. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő ajtószegélyt (B), majd nyomja befelé a kapocs kioldásához.



2. Húzza előre az ajtószegélyt és távolítsa el.



3. Tartsa meg az ajtó üveglapjait egyenként a felső szélüknél fogva, és húzza ki őket a vezetősínből.

4. Tisztítsa meg az ajtó üveglapjait. A lapok visszahelyezésekor fordított sorrendben járjon el. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbbat.

MIT TEGYEK, HA...

! **Vigyázat** Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem melegszik fel a sütő	A sütő nincs bekapcsolva	Kapcsolja be a sütőt
Nem melegszik fel a sütő	Az óra nincs beállítva	Állítsa be az órát
Nem melegszik fel a sütő	A szükséges értékek nincsenek beállítva	Végezze el a beállításokat

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Nem melegszik fel a sütő	A biztosítódobozban kiold a biztosító	Cserélje ki a biztosítót. Ha a biztosító többször is kiold, forduljon képesített villanszerelőhöz.
Nem működik a sütőlámpa	Hibás a sütőlámpa	Cserélje ki a sütőlámpát.
A pirolízis funkció nem működik (a kijelzőn "C1" látható)	A polctartó sínek/sütő polctartók nincsenek eltávolítva	Távolítsa el a polctartó síneket / sütő polctartókat
A kijelzőn "F2" látható.	Az ajtó nincs jól becsukva	Zárja be megfelelően a készülék ajtaját.
A kijelzőn "F2" látható.	Az ajtóretesz meghibásodott	Az otthoni biztosítóval vagy a biztosítódobozban levő megszakítóval kapcsolja ki, majd újra be a készüléket. Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon a szervizközpont-hoz.
Az időkijelzőn a listában nem szereplő hibakód jelenik meg	Elektronikus hiba	Az otthoni biztosítóval vagy a biztosítódobozban levő megszakítóval kapcsolja ki, majd újra be a készüléket. Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon a szervizközpont-hoz.

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a szervizközpont-hoz.

A szerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.

Azt javasoljuk, hogy ide írja fel az adatokat:

Típus (MOD.)

.....

Termékszám (PNC)

.....


Sorozatszám (S.N.)

.....

MŰSZAKI ADATOK

Üzemi feszültség	230 V
Frekvencia	50 Hz

KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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.



Csomagolóanyag

A csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható. A műanyag részeket olyan belső rövidítések jelölik, mint PE,

PS stb. A készülék csomagolását az erre kijelölt konténerekbe dobja ki a helyi szelektív hulladékgyűjtő telepeken.



www.electrolux.com/shop

