



használati útmutató

Sütő

EOC 69400

## Electrolux. Thinking of you.

Többet is megtudhat elképzeléseinkről a [www.electrolux.com](http://www.electrolux.com) címen

## Tartalomjegyzék

Biztonsági információk	2	Ápolás és karbantartás	30
A készülék leírása	3	Mit tegyek, ha...	34
A villanysütő kezelőszervei	6	Ártalmatlanítás	35
Működés	9	Ügyfélszolgálat	35
Ötletek, táblázatok és tanácsok	16		



A változtatások jogát fenntartjuk

## Biztonsági információk

**Elektromos biztonság**

- A készülék csatlakoztatását csak szak-képzett **villanyszerelő végezheti**.
- A készülék meghibásodása vagy károsodása esetén: Csavarja ki a biztosítékokat, illetve kapcsolja ki a készüléket.
- A készülék **javítását** kizárólag erre **felhatalmazott szervizmérnökök végezhetik**. A nem megfelelő javítás komoly veszélyt jelenthet. Ha javításra van szükség, forduljon eladójához vagy ügyfélszolgálati osztályunkhoz.

**Gyermekbiztonság**

- Soha ne hagyja a kisgyerekeket felügyelet nélkül, ha a készülék üzemel
- A jogosulatlan használat elleni védelem érdekében a készülék bekapcsolási zárral van ellátva

**Biztonság használat közben**

- Azon személyek (beleértve a gyermekeket is), akiket fizikai, értelmi vagy mentális képességük, illetve a megfelelő tapasztalatok és ismeretek hiánya akadályozza a készülék biztonságos használatában, csak a biztonságukért felelős személy felügyelete vagy útmutatása mellett használhatják a készüléket.
- A készülék kizárólag ételek normál háztartási főzésére és sütésére használható.
- Legyen óvatos, ha ennek a készüléknek a közelében levő konnektorokba csatlakoztat más elektromos készülékeket. Nem **szabad**, hogy az elektromos vezetékek a forró sütőajtó alá kerüljenek.
- Az alkoholtartalmú ételek sütőben való készítésénél legyen óvatos, mert a levegővel

keveredő alkoholgőz begyulladhat. Ilyenkor mindig óvatosan nyissa ki a sütőajtót. Közben ne használjon semmit, ami hőt, szikrát vagy nyílt lángot bocsát ki.

**!** **Vigyázat** Égésveszély! A sütő belseje használat közben felforrósodik

**Akrilamid tájékoztatás**

**Fontos** A legújabb tudományos ismeretek szerint az ételek intenzív barnítása - különösen a keményítőtartalmú termékek esetén - az akrilamidok miatt egészségügyi kockázatot jelent. Ezért ajánlatos a lehető legalacsonyabb hőfokon sütni, és kerülni az ételek túlzott barnítását.

**A készülék károsodásának elkerülése**

- Ne rakjon a sütő aljára alufóliát, főző- vagy sütőedényt stb., mert a fokozott hőképződés károsíthatja a sütő zománcbevonatát.
- A tepsiből kicsöpögő gyümölcslevek által hátrahagyott foltok többé nem távolíthatók el. A nagyon nedvdús süteményekhez használjon mély tepsit.
- Semmilyen módon ne terhelje meg a nyitott sütőajtót.
- Közvetlenül soha ne töltsön vizet a forró sütőbe. Ez a zománc károsodását és elszíneződését okozhatja.
- A durva bánásmód - különösen az előlap szélei körül - az üveg elrepedését eredményezheti.
- Ne tároljon éghető anyagokat a sütőben. Ezek a sütő bekapcsolásakor meggyulladhatnak.

- Ne tároljon nedvdús ételeket a sütőben. Ezek károsíthatják a sütő zománcbevonatát.
- A hűtőventilátor kikapcsolása után semmilyen ételt ne hagyjon fedetlenül a sütőben. Emiatt ugyanis nedvesség keletkezhet a sütő belsejében vagy az üvegajtón, ami a kezelőszerveket is érintheti.

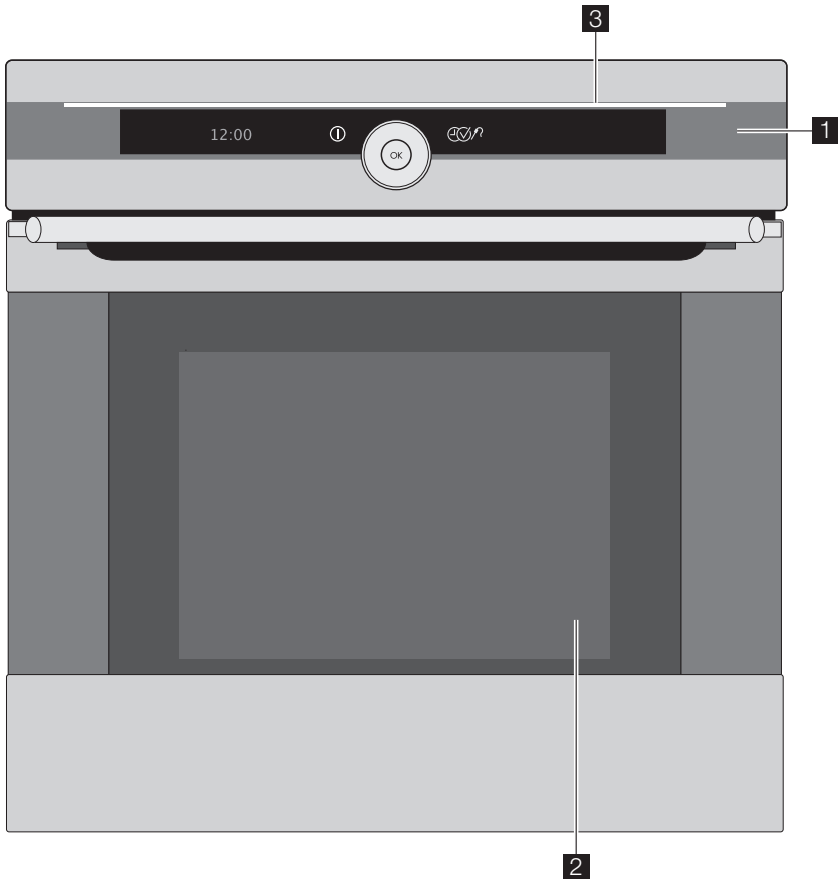


#### Zománcbevonat

A sütő zománcbevonatának a használat során bekövetkező elszíneződése nem befolyásolja a sütő normál és rendeltetésszerű használatra való alkalmasságát. Garanciális szempontból tehát az elszíneződés nem jelent hibát.

## A készülék leírása

### Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Sütőajtó
- 3** Fénysor

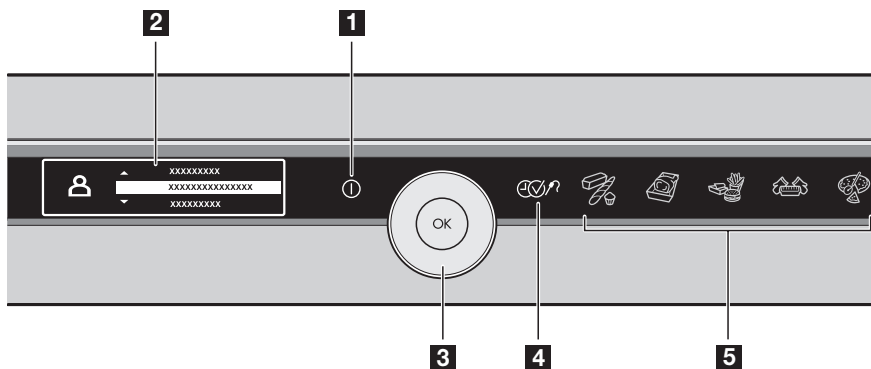


Ha semmilyen funkció kiválasztása és semmilyen módosítás nem történik, akkor a készülék 2 perc elteltével kikapcsol, de a fénysor továbbra is világít.

A fényoszor lekapcsolásához kapcsolja be, majd ki a készüléket.

## Kezelőpanel

### Áttekintés



- 1** BE/KI-Gomb, a bekapcsoláshoz tartsa lenyomva
- 2** Kijelző
- 3** Választógomb OK gombbal a menüpont kiválasztásához
- 4** További funkciók gomb
- 5** Érzékelőgombok a sütési kategória kiválasztásához.

A sütő kikapcsolt állapotában a pontos idő látszik. A még forró sütő esetén a kijelzőn megjelenő csik mutatja, hogy maradékhő van a sütőben. Bekapcsolt sütő esetén a kijelzőn látható a menü és a sütő üzemi állapotára vonatkozó információ.

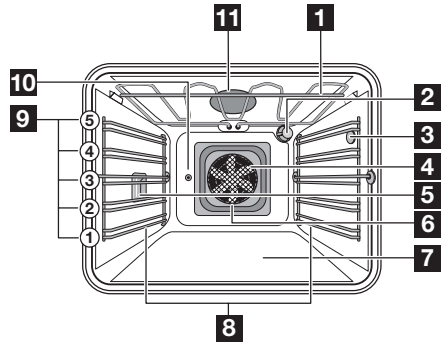
## Kijelző

A kijelzőn látható információ a sütő üzemi állapotától függően változik.

Szimbólumok	
	Percszámláló
	Pontos idő
	Időtartam
	Befejezési idő
	Menetidő
	Sütőhőmérséklet
	Kalkuláció
	Gyorsfelfűtés
	Hőmérséklet-kijelzés

## A sütő kialakítása

- 1 Felső fűtés és grillező fűtőtest
- 2 Sütővilágítás
- 3 Hússzonda aljzata
- 4 Zsírszűrő
- 5 Sütővilágítás
- 6 Gyűrűs fűtőelem, ventilátor
- 7 Alsó fűtés
- 8 Vezetősínek, kivehetők
- 9 Sütő polcmagasságok
- 10 Forgóyárs hajtószerkezet
- 11 Szagszűrő



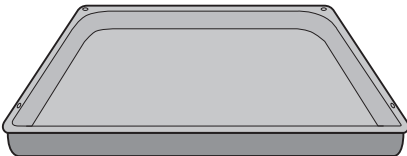
## A sütő tartozékai

### Tepsi



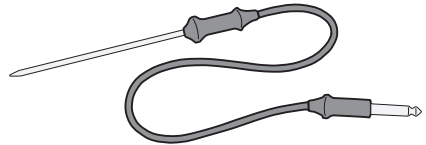
Tortához, kekszhez és süteményhez.

### Hússütő/zsírfogó tálca



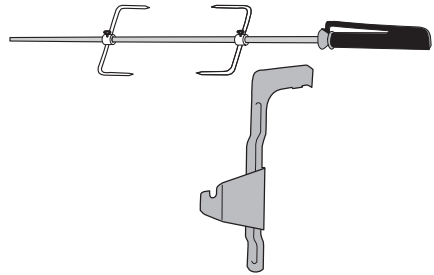
Hússütéshez, illetve a lecsöpögő zsír felfogásához.

### Hússzonda



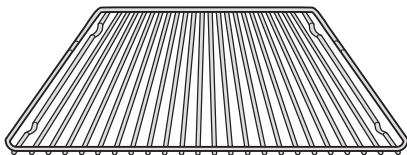
A húsdarabok sütési állapotának pontos meghatározásához.

### Forgóyárs tartószerkezettel



Nagyobb húsdarabok és baromfi sütéséhez.

## Polc



Főzőedényekhez, sütőformákhoz, valamint hússütéshez és grillezéshez.

## A villansütő kezelőszervei

### Menük és működtetés

A sütő működtetése a menüvel lehetséges. A Főmenü tartalma:

Főmenü
Automata sütés
Sütőfunkciók
Tisztítás
Alapbeállítások
Speciális beállítások

### A menüpontok kiválasztása

- A következő funkcióra lépéshez forgassa el a Választógombot az óramutató járásával megegyező irányba.
- Az előző funkcióra lépéshez forgassa el a Választógombot az óramutató járásával ellentétes irányba.

### A Főmenü megnyitása

A Főmenü behívásához nyomja meg a BE/KI gombot. Gyári beállítások esetén a "Automata sütés" funkció kerül kiválasztásra.

### Az "Automata sütés" menü megnyitása

1. Nyomja meg az érzékelőgombot a kívánt kategóriához.
2. A Választókapcsolóval válassza ki a kívánt ételt vagy alkategóriát.
3. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

### menüpont kiválasztása a menüben

1. A Választókapcsolóval válassza ki a kívánt menüopciót.
2. A kiválasztott menüpont kijelzőn való megjelenésekor a behíváshoz nyomja meg az OK gombot.

**i** Minden menü végén a "Vissza" ponttal térhet vissza az előző menühöz.

### Automata sütés

#### Általános

Az "Automata sütés" menü öt kategóriára van osztva. Ezekkel számos ételhez lehet kiválasztani az optimális beállítást. Nyomja meg a vonatkozó érzékelőgombot. A kategóriákban különböző alkategóriák és ételek találhatóak, amelyekhez megadhatók a szükséges beállítások.

**i** Az "Automata sütés" menüben levő összes kategória és étel áttekintését a mellékelt Gyors használati útmutató tartalmazza. A mellékelt Sütési összefoglaló nyújt segítséget arra nézve, hogy az ételek minek alapján kerültek be a különböző kategóriákba.

Szimbólum	Kategória
	Sütemények
	Sültek
	Félkész ételek
	Frissensültek
	Pizza

### Működési alapelv

Az "Automata sütés" használatakor a sütő kikalkulálja a szükséges ételkészítési időt. Az átlagos sütőktől eltérően Önnek nem kell fűtési típust vagy főzési időtartamot beállítania. Ehelyett elég csupán a kívánt ételtípust kiválasztania a kategóriamenüből.

- i** " "Automata sütés" csak egy polcmagasságon lehetséges. A zsírszűrőt csak hússütéskor használja. Ellenkező esetben a sütő nem tudja

majd kikalkulálni az optimális időtartamokat.

Az optimális eredmények eléréséhez érdemes az ajánlott főzőedényeket és/vagy tartozékokat használnia. További információkat találhat a "Tipppek, táblázatok és tanácsok" fejezetben.

### Sütőfunkciók

A Sütőfunkciók és a sütési hőmérséklet kézi beállításához.

Sütőfunkciók	
Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Tészták akár három sütőpolcon való egyidejű sütéséhez. Állítsa a sütő hőmérsékletét 20 – 40 °C-kal alacsonyabbra, mint Alsó + felső sütés esetén
Alsó + felső sütés	Tészták és húsok egy sütőpolcon való sütéséhez
Pizzasütés	Olyan ételek egy sütőpolcon való sütéséhez, amelyeknél intenzív barnulást és ropogós aljat szeretne elérni. Állítsa a sütő hőmérsékletét 20 – 40 °C-kal alacsonyabbra, mint Alsó + felső sütés esetén
Infrasütés	Nagyobb húsdarabok vagy baromfi egy sütőpolcon való sütéséhez. Ez a funkció átsütéshez és barnításhoz is alkalmas.
Infrasütés + forgónyárs	Különösen baromfi esetén, a hőmérséklet beállítása 190-210 °C
Grill	Középre helyezett lapos élelmiszerek grillezéséhez és pirítás kenyér készítéséhez.
Grill + forgónyárs	Egy csirke grillezéséhez vagy kisebb darab göngyölt húshoz
Grill + felső sütés	Nagyobb mennyiségű lapos élelmiszerek grillezéséhez és pirítás kenyér készítéséhez.

Sütőfunkciók	
Grill + felső + forgónyárs	Két csirke grillezéséhez vagy egy darab göngyölt húshoz
Alsó sütés	Ropogós aljú tészták sütéséhez.
Hőlégbefúvás, kis hőfok	Különösen porhanyós, lédús sütekhez

## Speciális beállítások

További fűtőfunkciók kiválasztásához

Speciális
Felolvasztás
Aszalás
Melegen tartás
Tartósítás
Edény melegítés

## Alapbeállítások

A sütő különböző "Alapbeállítások" elemeinek módosításához.

Alapbeállítások	
ÓRA BEÁLLÍTÁSA	A pontos időt állítja be
KIJELZŐ KONTRASZT	A kijelző módosítása
KIJELZŐ FÉNYERŐ	A kijelző módosítása
Nyelv	
FIGYELMEZTETŐ HANGERŐ	
NYOMÓGOMB HANG	A főbb hangjelzések ki- és bekapcsolása
HANGBEÁLLÍTÁS	A riasztási/hiba hangjelzések ki- és bekapcsolása
SZŰRŐ	SZŰRŐ aktiválása vagy kiiktatása
Kalibrálás	A sütő hozzáigazítása a konyhai környezethez (pl. költözés után)
Szervíz	A szoftver verziója, a konfiguráció és a működési periódus
Gyári beállítások	Az összes alapbeállítást visszaállítja az eredeti gyári beállításra


## Tisztítás

Pirolitikus tisztítás és egyéb funkciók.

Tisztítási menü	
Pirolitika	A sütő pirolitikus úton történő tisztításához
PIROLITIKUS TISZTÍTÁS	Emlékeztet a pirolitikus tisztítás előtti különböző teendőkre. Igény szerint ki- vagy bekapcsolható.
TISZTÍTÁS EMLÉKEZTETŐ	Felismeri a pirolitikus tisztítás szükségességét és figyelmezteti erre a felhasználót. Igény szerint ki- vagy bekapcsolható.



## További funkciók

A További funkciók gombbal  állíthatja be a rendelkezésre álló További funkciókat.

További funkciók menü
Percszámláló
FUNKCIÓZÁR
Időtartam/Befejezés
Húshőmérő

## Működés

### Az első használat előtt

**i** A sütő használatát megelőzően először a nyelv, majd a kijelző kontrasztja és fényereje, valamint a pontos idő állítandó be.

A sütő első alkalommal való bekapcsolása után néhány másodperccel a "SET LANGUAGE" üzenet jelenik meg a kijelzőn.

1. A Választókapcsolóval válassza ki a kívánt beállítást
2. Majd a beállítás megerősítéséhez nyomja meg az OK gombot.

A további alapbeállítások esetében ugyanígy járjon el.

### A sütő hozzáigazítása a konyhai környezethez

Az "Automata sütés" optimális eredménnyel való használatához a sütőt hozzá kell igazítani a környezethez. Ez az eljárás a Kalibrálás, ami körülbelül 4 órát vesz igénybe.

**i** Ha a sütőt kézi sütéshez kívánja használni, akkor nincs szükség a kalibrálásra.

**i** A Kalibrálás előtt figyeljen a következőkre Kalibrálás

- A **Kalibrálás** szobahőmérsékleten, 35°C alatt történjen.
- A Kalibrálás előtt a sütő kerüljön a **végleges helyére**.
- A Kalibrálás előtt csatlakoztassa a sütőt a hálózathoz, és utána már ne csatlakoztassa le.
- Figyeljen rá, hogy a zsírszűrőt a Kalibrálás előtt kivegye.
- Ha a készülék helye, az elektromos csatlakoztatás vagy a fenti pontok bármelyike megváltozik, akkor az "Automata sütés" optimális eredmén-

nyel való használata érdekében a sütőt mindig újra kell kalibrálni.

A kalibrálást a "Alapbeállítások", "Kalibrálás" menü tartalmazza.

A kalibrálás után a készülék működésre kész állapotban van, mihelyt lehűlt.

### Első tisztítás

Az első használat előtt a sütőt alaposan ki kell tisztítani. Mosogatószeres vízzel törölje át az összes alkatrészt és a sütőbelsőket.

**Fontos** Ne használjon semmilyen éles vagy dörzshatású anyagot. Ezek károsíthatják a felületet.

### Be- és kikapcsolás

– Nyomja meg a BE/KI gombot.

**i** A sütő kikapcsolt állapotában a pontos idő látszik. A még forró sütő esetén a kijelzőn megjelenő csik mutatja, hogy maradék hő van a sütőben.

### Automatikus sütés

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Nyomja meg a gombot a kívánt kategóriához.
  - Megjelennek a rendelkezésre álló ételek vagy alkategóriák.
3. Válassza ki közvetlenül a kívánt kategóriát vagy ételt.
4. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

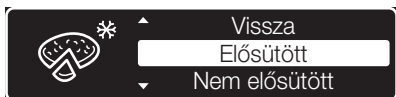
### Példa: Fagyasztott töltött pizza

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Nyomja meg a Pizza gombot.

- Négy különböző pizzatípus jelenik meg.



3. Használja a Választókapcsolót a " Gyorsfagyasztott pizza" kiválasztásához.
4. Majd az alkategória behívásához nyomja meg az OK gombot.
  - Három különböző fagyasztott pizzatípusból lehet választani.

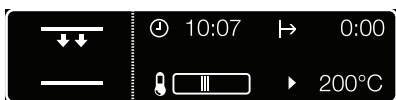


5. Használja a Választókapcsolót a " Calzone" kiválasztásához.
6. Majd az étel behívásához nyomja meg az OK gombot.
7. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat. A beállított idő leteltét követő 5 perccel belül a beállított hőmérsékletű fűtőfunkciót 20 perccel meg lehet hosszabbítani, amennyiben a sütési eredmény nem kielégítő.

### Kézi tészta- és hússütés

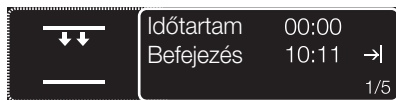
- i** A kézi tészta- és hússütés során lehetősége van arra, hogy menet közben módosítsa a sütőfunkción vagy a hőmérsékleten. További információk a következő bekezdésben.

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Használja a Választógombot, majd az OK gombot a " Fűtőfunkciók " menü kiválasztásához.
  - Megjelennek a fűtőfunkciók.
3. Válassza ki a kívánt funkciót.
  - A kijelzőn megjelenik a javasolt hőmérséklet.



4. A Választógomb használatával igény szerint módosítsa a hőmérsékletet.
5. Majd a sütőhőmérséklet megerősítéséhez nyomja meg az OK gombot.
6. Nyomja meg a További funkciók gombot.

- A kijelzőn megjelenik a sütési időtartam.



7. A Választógomb elforgatásával állítsa be a sütési időtartamot.
8. Majd a sütési időtartam megerősítéséhez nyomja meg az OK gombot.
  - Villogni kezd a befejezési időpont.
9. A Választógomb elforgatásával állítsa be a befejezési időpontot.
10. Majd a befejezési időpont megerősítéséhez nyomja meg az OK gombot.
  - A sütő a kívánt időpontban kezd felfűteni, illetve automatikusan be- és kapcsolja magát.

- i** A beállított idő leteltét követő 5 perccel belül a beállított hőmérsékletű fűtőfunkciót 20 perccel meg lehet hosszabbítani, amennyiben a sütési eredmény nem kielégítő.

### A hőmérséklet módosítása a "kézi tészta- és hússütés" közben

1. Ha a sütő elindítása után szeretné módosítani a hőmérsékletet, fordítsa jobbra a választógombot.
2. A kijelző jobb oldali részét (ami az aktuális hőmérsékletet mutatja) keret jelöli ki. A választás megerősítéséhez nyomja meg az OK gombot.
3. Az aktuális hőmérséklet melletti háromszög villogni kezd. Ezután a választógomb segítségével állítsa be a kívánt új hőmérsékletet.
4. Az OK gomb megnyomásával fogadja el az új hőmérsékletet.

### A sütőfunkciók módosítása a "kézi tészta- és hússütés" közben

1. Ha a sütő elindítása után szeretné módosítani a sütőfunkciót, fordítsa balra a választógombot.
2. A kijelző bal oldali részét (ami az aktuális sütőfunkciót mutatja) keret jelöli ki. A választás megerősítéséhez nyomja meg az OK gombot.
3. Válassza ki a kívánt új sütőfunkciót.
4. Az OK gomb megnyomásával fogadja el az új sütőfunkciót.

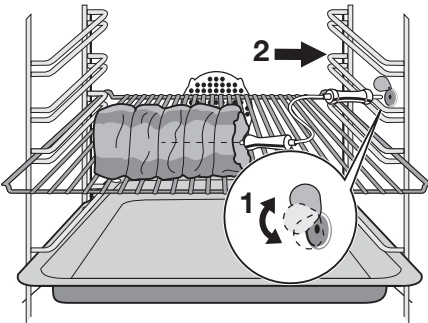
## Húshőmérő

A Húshőmérő használata esetén a kívánt maghőmérséklet elérésekor a sütő automatikusan kikapcsol.

**Fontos** Csak a készülékhez adott Húshőmérő használható. Ha cseréjére van szükség, akkor kizárólag gyári eredetivel cserélhető

### A húszsonda használata

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Tegye be a húszondát a húsba. A Húshőmérő hegyének a húsdarab közepében kell lennie.



3. Illesse a Húshőmérő csatlakozódugóját a sütő oldalfalán levő aljzatba ütközésig.
  - A kijelzőn megjelenik a javasolt maghőmérséklet.



4. A Választógomb segítségével állítsa be a kívánt maghőmérsékletet.
5. Majd a hőmérséklet megerősítéséhez nyomja meg az OK gombot.
6. Állítsa be a fűtőfunkciót és a kívánt sütőhőmérsékletet.

- i** A maghőmérséklet 30° értéktől jelenik meg.
- i** Egy előzetes befejezési idő kerül kiszámításra az élelmiszer mennyiségétől, a sütő beállított hőmérsékletétől (min. 120 °C) és az üzemmódtól függően. Ez a folyamat kb. 30 percet vehet igénybe, és a kijelzőn frissítésre kerül a sütési folyamat alatt. A rendszer azt igényli, hogy a

Húshőmérő a sütési folyamat elején legyen bedugva a húsba és a fali aljzatba, továbbá hogy a teljes sütési folyamat során ott maradjon.

### A maghőmérséklet későbbi módosítása

- Addig nyomja a További funkciók gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a beállított maghőmérséklet.
- Szükség esetén a Választógomb segítségével módosítsa a hőmérsékletet.

### A Percszámlálóbeállítása

A "Percszámláló" funkcióval riasztást állíthat be.

1. Addig nyomja a További funkciók gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "Percszámláló".



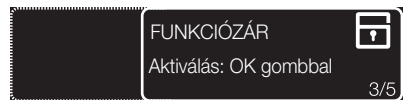
2. A Választógomb elforgatásával állítsa be a kívánt riasztási időt.
3. Majd nyomja meg az OK gombot, hogy elinduljon a visszaszámlálás.

- i** A riasztás kikapcsolásához nyomja meg az OK gombot.

### FUNKCIÓZÁR

A További funkciók gomb segítségével végezheti a FUNKCIÓZÁR be- és kikapcsolását. Az aktivált FUNKCIÓZÁR megakadályozza a beállítások véletlen elállítását.

1. Addig nyomja a További funkciók gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "FUNKCIÓZÁR".



2. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

### Bekapcsolási zár

A "Bekapcsolási zár" funkcióval a készülék lezárható. Ezzel megakadályozható pl. a készülék engedély nélküli bekapcsolása a gyerekek által.

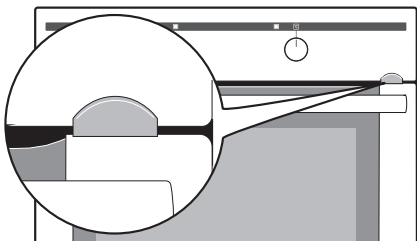
## A bekapcsolási zár be/kikapcsolása (funkcióválasztás nem lehetséges)

- A hangjelzés megszólalásáig egyszerre nyomja le a " Sütemények" ☼ és a " Pizza" ☼ gombot.  
Lezárt készülék esetén " A készülék lezárta." jelenik meg a kijelzőn

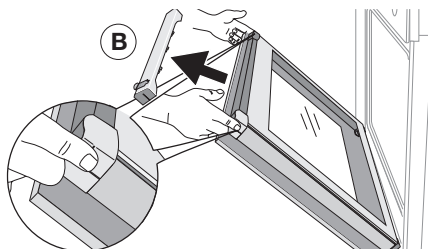
## Mechanikus ajtózárr

A készülék leszállításakor az ajtózárr ki van iktatva.

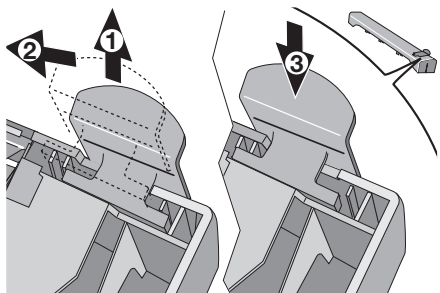
## Az ajtózárr aktiválása



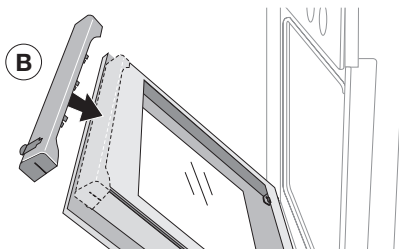
1. Fogja meg mindkét oldalon és a szorító-tömítés kiszabadításához nyomja befelé a sütőajtó felső szélén levő ajtószegélyt (B). Az eltávolításhoz húzza felfelé az ajtószegélyt.



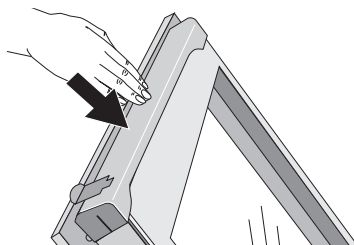
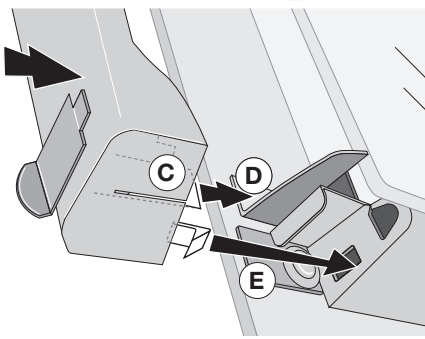
2. A kar aktiválása: Vegye le a kart(1), vigye 4 mm-re balra (2), majd helyezze be ismét (3).



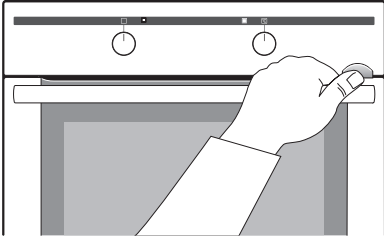
3. Az ajtószegélyt (B) fogja meg mindkét oldalon, állítsa az ajtó belső széléhez, majd az ajtószegélyt (B) nyomja bele az ajtó felső szélébe.



**Fontos** Az ajtószegély nyitott oldalán (B) egy vezetősín (C) látható. Ezt a külső ajtólemez és a terelőcsok (D) közé kell nyomni. A szorító-tömítést (E) a helyére kell pattintani.



## A sütőajtó kinyitásához.



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

## A sütőajtó becsukásához

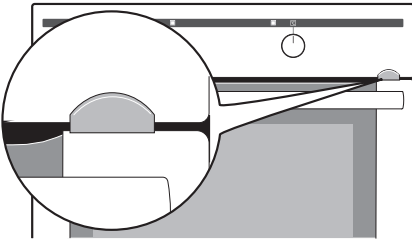
A kar lenyomása nélkül csukja be az ajtót.

## Az ajtózárra kiiktatásához

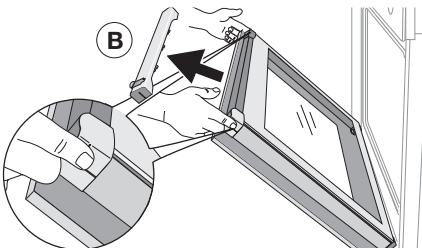
Az ajtózárra kiiktatásához a kart ismét jobbra kell elmozdítania. Ezután a fentiek szerint járjon el.

**Fontos** A készülék kikapcsolásával nem szűnik meg a mechanikus ajtózárra.

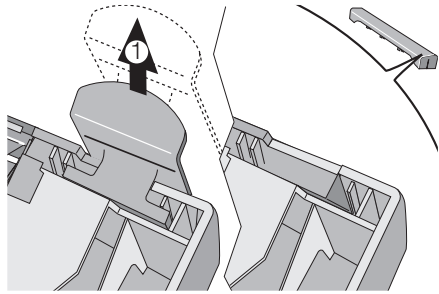
## Az ajtózárra megszüntetése



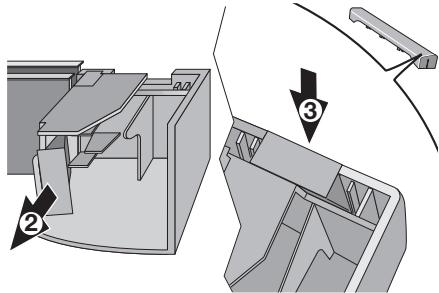
1. Fogja meg mindkét oldalon és a szorító-tömítés kiszabadításához nyomja befelé a sütőajtó felső szélén levő ajtószegélyt (B). Az eltávolításhoz húzza felfelé az ajtószegélyt.



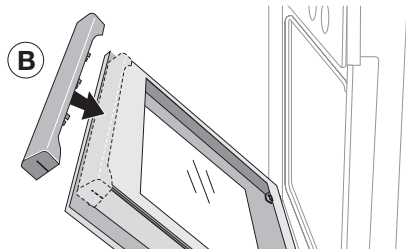
2. Szerelje le a kart: Vegye le a kart (1).



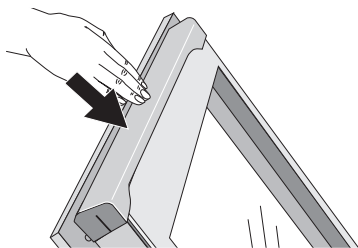
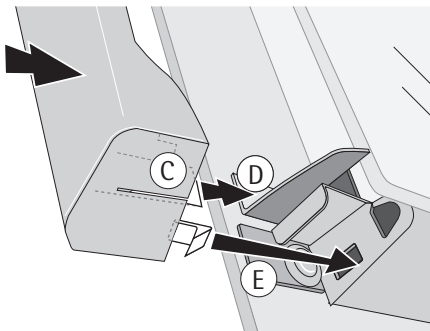
3. Vegye le a szegélyt az ajtószegély alsó oldaláról (B)(2), majd nyomja be (3).



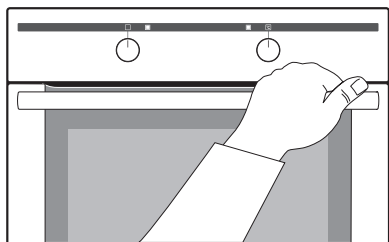
4. Az ajtószegélyt (B) fogja meg mindkét oldalon, állítsa az ajtó belső széléhez, majd az ajtószegélyt (B) nyomja bele az ajtó felső szélébe.



**Fontos** Az ajtószegély nyitott oldalán (B) egy vezetősín (C) látható. Ezt a külső ajtólemez és a terelősarok (D) közé kell benyomni. A szorítótömítést (E) a helyére kell pattintani.



5. Zárja be a sütőajtót.



### Automata kikapcsolás A sütő

**i** Ha bizonyos idő elteltével nincs kikapcsolva a sütő, vagy nincs módosítva a hőmérséklet, akkor a készülék automatikusan kikapcsol.

#### A sütő akkor kapcsol ki, ha a sütőhőmérséklet:

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

### Beindítás ... után Automata kikapcsolás

A Választógombon nyomja meg az OK gombot.

### SZŰRŐ

A SZŰRŐ aktiválódik "Alapbeállítások" a menüben. Bekapcsolt SZŰRŐ esetén tészta- és hűssütés során automatikusan bekapcsol. Az adott folyamat befejeződésekor a ismét automatikusan kikapcsol.

**i** A készülék gyári beállításokra való állításakor a szűrő kiiktatódik. Bekapcsolt SZŰRŐ mellett a sütő több energiát fogyaszt. Még ha kikapcsolt állapotban is van, a SZŰRŐ minden 100 üzemóra elteltével tészta- vagy hűssütés során bekapcsol, hogy kitisztítsa magát. Még ha a tisztításkor kikapcsolták is, a SZŰRŐ a sütő pirolitikus tisztítása során működésbe lép.

1. Válassza ki a Főmenü "Alapbeállítások" pontját.
2. Majd a menü behívásához nyomja meg az OK gombot.
3. Használja a Választókapcsolót a "SZŰRŐ" kiválasztásához.
4. Majd a módosítások elvégzéséhez nyomja meg az OK gombot.
5. A Választógomb segítségével a szűrő aktiválható (BE) vagy kiiktatható (KI).
6. A beállítás megerősítéséhez nyomja meg az OK gombot.

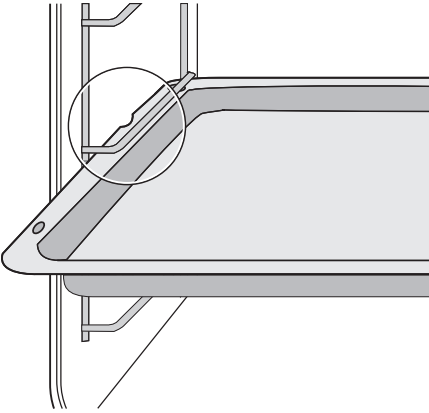
A beállítás módosítása megtörtént.

### A polc, a tálca és a sütőtálca behelyezése

**i** A biztonságos polchasználat érdekében minden behelyezhető elem egy kis hajlított recézéssel van ellátva a jobb és a bal oldalon. A behelyezhető elemeket mindig úgy helyezze be, hogy ez a recézés a sütőbelső háttoldali részén legyen. A recézés fontos szerepet játszik a behelyezhető elemek kibillenésének megakadályozásában is.

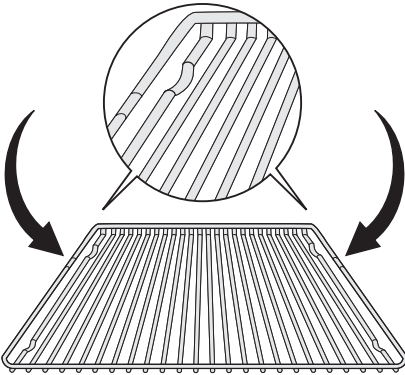
### A tálca vagy a sütőtálca behelyezése

Nyomja be a tálcát vagy a sütőtálcát a kiválasztott polcmagasság vezetősínei közé.



### A sütőpolc behelyezése:

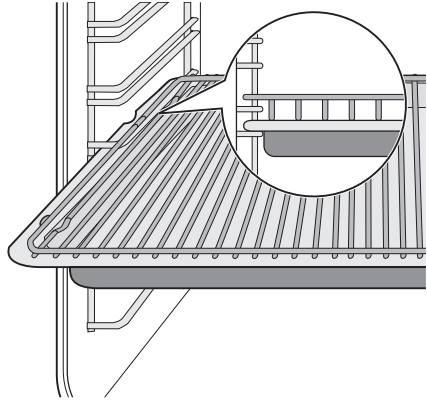
Úgy helyezze be a sütőpolcot, hogy annak lábai lefelé nézzenek. Nyomja be a sütőpolcot a kiválasztott polcmagasság vezetősinjei közé.



A sütőpolc magas pereme további biztosíték arra, hogy a főzőedények ne csúszhassanak le a polcra.

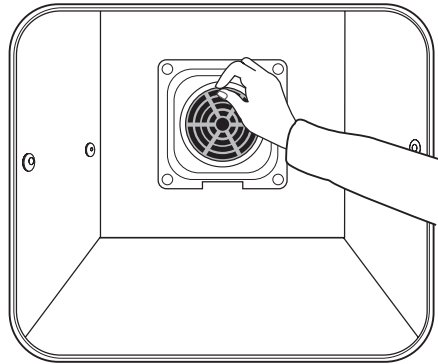
### A sütőpolc és a sütőtálca együttes behelyezése:

Tegye a polcot a sütőtálcára. Csúsztassa be a sütőtálcát vagy a kiválasztott polcmagasság vezetősinjei **közé**.



### A zsírszűrő behelyezése/eltávolítása

**A zsírszűrőt csak húsok sütésénél kell behelyezni,** hogy megvédje a hátoldali fűtőttestet a zsírceppektől.



### A zsírszűrő behelyezése

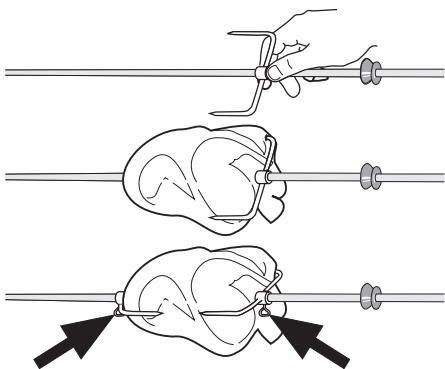
Fogja meg a zsírszűrőt a fogantyújánál és a két keret fentről lefelé illessze be a sütő hátfalán levő nyílásba (ventilátornyílás).

### A zsírszűrő eltávolítása

Fogja meg a zsírszűrőt az fogantyújánál, akassza ki, majd emelje ki.

## Forgónyárs

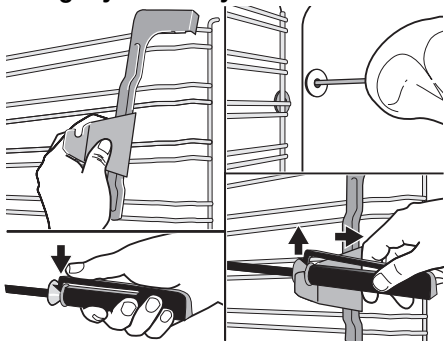
### A grillezendő darab felerősítése



1. Tegye rá a villát a forgónyársra.
2. Csúsztassa a nyársra a grillezendő darabot és a másik villát.

- i** Úgy helyezze el a grillezendő darabot, hogy az a nyárs közepén legyen.
3. Szorítsa meg a villákat.

### A forgónyárs behelyezése



1. Tegye a sütőtálcát a legkisebb polcmagasságra.

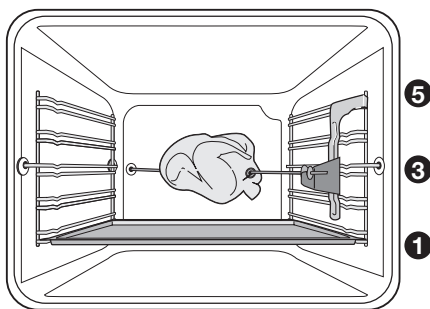
## Ötletek, táblázatok és tanácsok

### Automata sütés

Az optimális eredmények eléréséhez érdemes az ajánlott főzőedényeket vagy tartozékokat használnia.

2. A nyárstartót illessze a sütő aljától számított ötödik polcmagasságra a jobb oldalán.
3. Erősítse fel a fogantyút, és nyomja le a szorítót.

- i** A szorítónak lenyomva kell maradnia, mert a fogantyú csak így illeszkedik biztonságosan a forgónyárshoz.
4. Nyomja bele a nyárs végét a hátfal bal oldalán található hajtóaljzatba.
  5. A fogantyú előtti fogazást illessze a nyárstartón erre a célra kialakított barázdába.
  6. Vegye le a fogantyút.
  7. Állítsa be a fűtőfunkciót és a kívánt hőmérsékletet a Forgónyárs táblázatban szereplő utasítások szerint.



- i** Ügyeljen arra, hogy a forgónyárs forgatható legyen.

### A forgónyárs eltávolítása

A nyárs eltávolításához használja a fogantyút. A sütési folyamat végén a forgónyárs vége nagyon forró.

- !** **Vigyázat** A nyárs eltávolítása égési kockázattal jár!

Kapcsolja ki a készüléket

**Fontos** Fontos, hogy a műanyagból készült vagy műanyag fogantyúval ellátott főzőedények hőállóak legyenek!



## Sütemények, Házi tészta

### Piskótatészta

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	Szétnyitható tortaforma	Polc	Zsír nem vagy alig tartalmazó híg tésztaanyag
Lapos piskóta, svájci tekercs			hagyományos

### Keltészta

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	-	Tepsi	1 darab

### Sütés tepsiben

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	-	Tepsi	Tálca teljesen megtöltve, nincs sütőtálca

### Sütés sütőformában

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	sütemény sütőforma	Polc	Sütőformában készített különböző süteményfélék.
Ropogós tésztaalapok			hagyományos

### Torta

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
	Gyümölcslepény sütőforma Szétnyitható tortaforma	Polc	Sütemények minimális feltéttel, pl. lekvárral

### Pite/Quiche

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	Quiche sütőforma Szétnyitható tortaforma Gyümölcslepény sütőforma	Polc	

### Rétes

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	-	Tepsi	1 darab,

### Gyümölcskenyér

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	Négyszögletes sütőforma Szétnyitható tortaforma	Polc	aszalt gyümölcsrel

### Aprósütemény

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Édes péksütemény	-	Tepsi	sok darab

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Sós	-	Tepsi	sok darab

**Fontos** Készítse hagyományos módon az aprósüteményeket és a kekszeket.

### Kenyér

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Sütőformában	Kenyér sütőforma	Polc	1 sütőforma
Tepsiben	-	Tepsi	1 sütőforma
Lapos kenyér	-	Tepsi	1 vagy 2 darab (pl. bagett)

### Péksütemény

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Sós péksütemény	-	Tepsi	sok apró darab
Édes péksütemény	-	Tepsi	sok apró darab, pl. édes roládok

### Különleges sütemény

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Viktória sütemény	-	-	Angol specialitás

### Sültek

**i** A sütő bepiszkolásának mérséklése érdekében hússütéskor mindig tegye be a zsírszűrőt.

### Marha/vad/bárány

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Marha hátszín	Hússütő tepsi	Hússzonda, Zsírfgó tálca	Válassza ki a kívánt sü-tési szintet (kicsit, kö-zepesen, jól átsütve)
Skandináv marhahús	Hússütő tepsi	Hússzonda, Zsírfgó tálca	Válassza ki a kívánt sü-tési szintet (kicsit, kö-zepesen, jól átsütve)
Marhasült	Hússütő tepsi	Zsírfgó tálca	Állítsa be a súlyt
Báránycomb közepesen	Hússütő tepsi	Hússzonda, Zsírfgó tálca	-
Bárány roston	Hússütő tepsi	Zsírfgó tálca	Állítsa be a súlyt
Bárányborda	Hússütő tepsi	Hússzonda, Zsírfgó tálca	-
Vad roston	Hússütő tepsi	Zsírfgó tálca	Állítsa be a súlyt

### Szárnyas/Hal

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Csontozott szárnyas	Hússütő tepsi	Hússzonda, Zsírfgó tálca	-
Csirke egészben	Hússütő tepsi	Zsírfgó tálca	Állítsa be a súlyt
Pulyka egészben	Hússütő tepsi	Zsírfgó tálca	Állítsa be a súlyt
Kacsa egészben	Hússütő tepsi	Zsírfgó tálca	Állítsa be a súlyt

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Liba egészben	Hűssütő tepsi	Zsírfgó tálca	Állítsa be a súlyt
Hal egészben	Hűssütő tepsi	Hússzonda, Zsírfgó tálca	-

### Sertés/borjú

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Sertés karaj	Hűssütő tepsi	Hússzonda, Zsírfgó tálca	-
Sertés roston	Hűssütő tepsi	Zsírfgó tálca	Állítsa be a súlyt
Borjúhát	Hűssütő tepsi	Hússzonda, Zsírfgó tálca	-
Borjú roston	Hűssütő tepsi	Zsírfgó tálca	Állítsa be a súlyt

### Félkész ételek

#### Fagyasztott burgonya

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	-	Tepsi	Burgonyából készített különböző kényelmi ételek, hasábburgonya, hójában sült burgonya, krokett...

#### Gyorsfagyasztott tészták

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Édes péksütemény	-	Tepsi	sok apró darab
Sós	-	Tepsi	sok apró darab

#### Friss tészta

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Édes péksütemény	-	Tepsi	sok apró darab
Sós	-	Tepsi	sok apró darab

#### Zsemle/Baguette

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Gyorsfagyasztott	-	Tepsi	sok apró darab
Nem fagyasztott	-	Tepsi	-

#### Gyorsfagyasztott Hal/Hús

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Csőben sült hal	Hóálló tál	Polc	-
Rántott Hal/Hús	-	Tepsi	sok apró darab, pl. halrudak, cordon bleu

#### Mirelit Pite/Quiche

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	-	Tepsi	-

**Burgonya**

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Gyorsfagyasztott	Hőálló tál	Polc	-
Friss	Hőálló tál	Polc	-

**Tésztafélék**

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Gyorsfagyasztott	Hőálló tál	Polc	-
Friss	Hőálló tál	Polc	-

**Rizs**

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Gyorsfagyasztott	Hőálló tál	Polc	előfőzött rizs
Friss	Hőálló tál	Polc	előfőzött rizs

**Zöldséges ételek**

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Gyorsfagyasztott	Hőálló tál	Polc	-
Friss	Hőálló tál	Polc	-

**Gyorsfagyasztott rétes**

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	-	Tepsi	1 vagy 2 darab

**Snack/Aprósütemény**

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	-	Tepsi	sok apró darab

**Frissensültek, házi****Hal Casserole-ban**

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Casserole (magas)	Hőálló tál	Polc	> 4 cm
Casserole (lapos)	Hőálló tál	Polc	< 4 cm

**Burgonya**

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	Hőálló tál	Polc	-

**Tésztafélék**

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	Hőálló tál	Polc	A sütési idő vége felé parmezán sajttal kell meghinteni

**Zöldséges ételek**

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	Hőálló tál	Polc	-

**Rizs**

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	Hőálló tál	Polc	előfőzött rizs

**Édességek**

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	Hőálló tál	Polc	-

**Szufflé**

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Nagy sütőforma	Hőálló tál	Polc	-
Kis méretű sütőforma	Apró sütőformákban	Polc	sok sütőforma

**Csőben sütés**

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	Hőálló tál	Polc	A sütési idő vége felé parmezán sajttal kell meghinteni

**Pizza****Friss pizza**

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Vastag	-	Tepsi	Vastag kéreg, sok feltét (amerikai módra)
Vékony	-	Tepsi	Vékony kéreg, kevés feltét (olasz módra)
Calzone	-	Tepsi	

**Gyorsfagyasztott pizza**

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Előszüött	-	Tepsi	Pizzaalap, előszüött, plusz feltét nélkül
Nem előszüött	-	Tepsi	extra feltét nélkül
Calzone	-	Tepsi	-

**Friss pizza, előszüött**

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	-	Tepsi	-

**Pizza szelet**

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
-	-	Tepsi	-

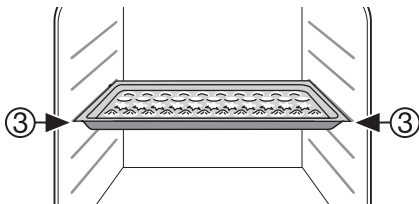
**Kézi tészta- és hússütés**

Ha Ön kézi beállításokkal kíván valamit készíteni, az alábbi táblázatok és tippek hasznosak lehetnek. A táblázatok különböző ételekhez adják meg az optimális beállítást.

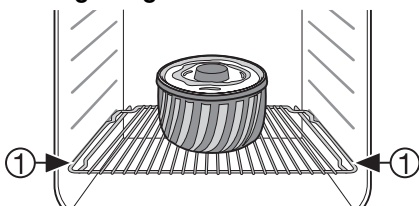
**Tésztasütés****Sütőpolcok**

- Alsó + felső sütés csak egy polcmagasságon lehetséges.
- Hőlégbefúvás, nagy hőfok esetén egy-három sütőtálca rakható be egyszerre a sűtőbe:

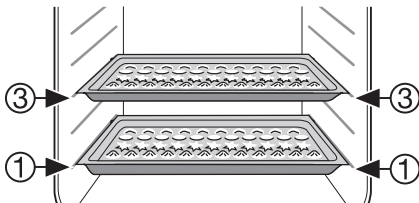
### 1 tálca, pl. 3. polcmagasság



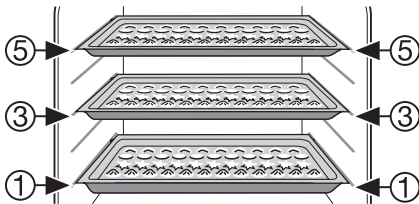
### 1 sütemény sütőformában, pl. 1. polcmagasság



### 2 tálca, pl. 1. és 3. polcmagasság



### 3 tálca, pl. 1., 3. és 5. polcmagasság



### Sütőformák

- A Alsó + felső sütés funkció esetén sötét színű, teflonbevonatú fém sütőformák használata javasolt.
- A Hőlégbefúvás, nagy hőfok funkció esetén világos színű, fényes fém sütőformák használata javasolt.
- A sötét színű, tapadásmentes bevonatú fém sütőformákat a rácsra helyezze. A világos színű fém sütőformákat a tepsibe helyezze.

### Általános tudnivalók

- Behelyezéskor a tálca kúpos éle legyen elől.
- Alsó + felső sütés és Hőlégbefúvás, nagy hőfok esetén ugyanazon polcmagasságon egymás mellé akár két sütőtálca is behelyezhető. Ez nem befolyásolja lényegesen a sütési időtartamot.

**i** Ha fagyasztott dolgokat rak a sütőtálcaakra, akkor azok sütés közben eldeformálódhatnak. Ez a fagyasztott termékek és a sütő hőmérséklete közötti nagy különbségnek tudható be. A kihűlést követően a tálcák eldeformálódása megszűnik.

### A Tészta-sütési táblázatok használata

- A táblázatokból jó néhány tipikus ételhez kiolvashatók a hőmérséklet, a sütési időtartam és a sütési intenzitás megfelelő beállításai.
- A hőmérséklet és a sütési időtartam értékei csupán tájékoztató jellegűek, mert ezek olyan tényezőktől függenek, mint a tészta vagy keverék állaga, illetve a sütőformák száma és típusa.
- Javasoljuk, hogy első alkalommal állítsa alacsonyabbra a sütő hőmérsékletét, és csak szükség esetén alkalmazzon magasabb hőmérsékletet (pl. ha erősebb barnulást akar vagy ha a sütés túl sokáig tart).
- Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételeket.
- A sütés 10-15 perccel hosszabb lehet, ha a tészta sütése több polcmagasságban elhelyezett tálcákon vagy sütőformákban történik.
- A lédús hozzávalókból készített dolgokat (pizza vagy gyümölcscsel töltött vajaskosárka) csak egy polcmagasságban szabad sütni.
- Előfordulhat, hogy a különböző magasságban sült tészták először nem egyformán barnulnak meg. Ilyenkor ne módosítson a hőmérsékleten. A barnulásbeli különbségek a sütés ideje alatt kiegyenlítődnek.
- Elképzelhető, hogy a tészta- és hússütési időtartamok eltérnek az előző sütőnél megszokottaktól. Ezért érdemes a saját megszokott beállításait (hőmérséklet, sütési időtartam stb.) és a sütési intenzitást az alábbi táblázatokban szereplő ajánlásokhoz igazítani.

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

### Tésztasütési táblázatok

#### Tésztasütés sütőformákban (egy polcmagasságban)

Sütött tésztaféle	Fűtőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Karika vagy briós	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	150 - 160	0:50 - 1:10
Madeira sütemény / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	140 - 160	1:10 - 1:30
Piskótatészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	140	0:25- 0:40
Piskótatészta	Alsó + felső sütés	1	160	0:25- 0:40
Töltött alap - ropogós tészta <sup>1)</sup>	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	170-180	0:10 - 0:25
Tortalap (kevert tészta)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 170	0:20 - 0:25
Almás lepény (bevont)	Alsó + felső sütés	1	170 - 190	0:50 - 1:00
Almás pite (2 darab átlósan elhelyezett, 20 cm átmérőjű sütőforma)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160	1:10 - 1:30
Almás pite (2 darab átlósan elhelyezett, 20 cm átmérőjű sütőforma)	Alsó + felső sütés	1	180	1:10 - 1:30
Pikáns kosárcák (pl. quiche)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160 - 180	0:30 - 1:10
Sajttorta	Alsó + felső sütés	1	170 - 190	1:00 - 1:30

1) Melegítse elő a sütőt

#### Sütemény/tészta/kenyér tésztasütő tálcán (egy polcmagasság)

Sütött tésztaféle	Fűtőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Fonott kalács/kelttészta	Alsó + felső sütés	3	170 - 190	0:30 - 0:40
Karácsonyi stollen <sup>1)</sup>	Alsó + felső sütés	3	160 - 180	0:40 - 1:00
Kenyér (rozskenyér) <sup>1)</sup> - először - majd	Alsó + felső sütés	1	- 230 160 - 180	0:25 0:30 - 1:00
Krémes felfújt/képviselőfánk <sup>1)</sup>	Alsó + felső sütés	3	160 - 170	0:15 - 0:30
Keksztekercs <sup>1)</sup>	Alsó + felső sütés	3	180 - 200	0:10 - 0:20
Streusel torta, száraz	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	0:20 - 0:40

Sütött tésztaféle	Fűtőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Vajas mandulás sütemény/ cukros sütemény <sup>1)</sup>	Alsó + felső sütés	3	190 - 210	0:15 - 0:30
Gyümölcstorta élesztős keverékekkel/piskótakeverékekkel <sup>2)</sup>	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150	0:35 - 0:50
Gyümölcstorta élesztős keverékekkel/piskótakeverékekkel <sup>2)</sup>	Alsó + felső sütés	3	170	0:35 - 0:50
Gyümölcstorta ropogós tésztával	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	160 - 170	0:40 - 1:20
Kelt sütemény ínycenc feltéttel (pl. sajt, krém, sodó) <sup>1)</sup>	Alsó + felső sütés	3	160 - 180	0:40 - 1:20
Pizza (sok feltéttel) <sup>1)2)</sup>	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	180 - 200	0:30 - 1:00
Pizza (vékony kéreg) <sup>1)</sup>	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	200 - 220	0:10 - 0:25
Élesztő nélküli kenyér	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	200 - 220	0:08 - 0:15
Svájci hajtogatott édeslepény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	180 - 200	0:35 - 0:50

1) Melegítse elő a sütőt

2) Használjon zsírfogó/sütőtálcát

### Keksz (egy polcmagasság)

Sütött tésztaféle	Fűtőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Aprósütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	0:06 - 0:20
Bécsi fánk	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	140	0:20 - 0:30
Bécsi fánk <sup>1)</sup>	Alsó + felső sütés	3	160	0:20 - 0:30
Aprósütemény kevert tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	0:15 - 0:20
Tojásfehérjével készített sütemények, habcsók	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	80 - 100	2:00 - 2:30
Makron	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	100 - 120	0:30 - 0:60
Kelt tésztával süített keksz	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Aprósütemény leveles tésztából <sup>1)</sup>	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	170 - 180	0:20 - 0:30
Zsömlé <sup>1)</sup>	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	160	0:20 - 0:35
Zsömlé <sup>1)</sup>	Alsó + felső sütés	3	180	0:20 - 0:35
Small Cakes (20 tálcánként) <sup>1)</sup>	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	140	0:20 - 0:30



Sütött tésztaféle	Fűtőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Small Cakes (20 tálcánként) <sup>1)</sup>	Alsó + felső sütés	3	170	0:20 - 0:30

1) Melegítse elő a sütőt

### Sütés több polcmagasságban Hőlégbefúvás, nagy hőfok funkcióval (sütemény/tészta/kenyér)

Sütött tésztaféle	2 polcmagasság	3 polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Krémes felfújt/képviselőfánk <sup>1)</sup>	1 / 4	---	160 - 180	0:35 - 0:60
Streusel torta, száraz	1 / 3	---	140 - 160	0:30 - 0:60
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 készített sütemények, habcsók	1 / 3	---	80 - 100	2:10 - 2:50
Makron	1 / 3	---	100 - 120	0:40 - 1:20
Kelt tésztával sült keksz	1 / 3	---	160 - 170	0:30 - 0:60
Aprósütemény leveles tésztából	1 / 3	---	170 - 180	0:30 - 0:50
Zsömlé	1 / 4	---	160	0:30 - 0:45
Small Cakes (20 tálcánként) <sup>1)</sup>	1 / 4	---	140	0:25 - 0:40

1) Melegítse elő a sütőt

### Tésztaütési tipp

sütési eredmény	Lehetséges ok	Elhárítás
A sütemény alja túl világos	Rossz polcmagasság	Tegye alacsonyabb polcra a süteményt
A sütemény összeesik (ragadós, csomós, sima)	Túl magas a sütőhőmérséklet	Használjon kissé alacsonyabb hőmérséklet-beállítást
	Túl rövid a sütési idő	Állítson be hosszabb sütési időt <b>A sütési időt nem lehet magasabb hőmérséklet beállításával csökkenteni</b>
	Túl sok folyadék a keverékben	Használjon kevesebb folyadékot. Tartsa be a keverési időt, főleg ha konyhai gépeket használ
Túl száraz a sütemény	Túl alacsony a hőmérséklet	Állítson be magasabb sütőhőmérsékletet.
	Túl hosszú a sütési idő	Csökkentse a sütési időt
A sütemény egyenetlenül barnul	Túl magas sütőhőmérséklet, és túl rövid sütési idő	Állítson be alacsonyabb sütőhőmérsékletet, és növelje a sütési időt

sütési eredmény	Lehetséges ok	Elhárítás
	Egyetlenül oszlik el a süteménykeverék/tészta	Egyenletesen ossza el a keveréket/tésztát a sütőtálcán
	Be van téve a zsírszűrő	Távolítsa el a zsírszűrőt
A sütemény nem sült át a megadott időn belül	Túl alacsony a hőmérséklet	Állítson be picit magasabb sütőhőmérsékletet
	Be van téve a zsírszűrő	Távolítsa el a zsírszűrőt

## Hűssütés

### A zsírszűrőt csak hússütéskor használja!

#### Sütőedények hússütéshez

- Hússütéshez bármilyen hőálló sütőedény használható. (Kérjük, kövesse a gyártó ajánlásait.)
- A nagyobb húsdarabokat **közvetlenül a hússütő tálcán vagy a hússütő tálcára tett polcon is elhelyezheti.**
- Ajánlott a soványabb darabok **fedő alatti sütése serpenyőben.** A hús így szaftosabb marad.
- Fedő nélküli **serpenyőben süthetők az összes barnítandó, illetve ropogós bőr vagy kéreg képzésére hajlamos húsfélék.**

**i** Az alábbi táblázatokban megadott információk kizárólag útmutatásként szolgálnak.

- Azt javasoljuk, hogy az **1 kg vagy ennél nagyobb mennyiségű** hús és hal sütését a sütőben végezze.
- Ajánlatos pici folyadékkal felönteni a sütőedényt, mert így nem fut ki a húslé, illetve nem ég rá a zsír a serpenyőre.
- Szükség esetén a sütési idő 1/2 - 2/3 részének elteltekor fordítsa meg a süttött húst.
- Nagy húsdarabok és baromfi készítése esetén többször locsolja meg a sülő húst a keletkező szafttal. Ez segíti a húсок jobb átsülését.

## Hússütési táblázatok

### Marha

Húsféle	Mennyiség	Fűtőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Párolt marhasült	1-1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	200 - 250	2:00 - 2:30
Minőségi vagy csontozott marhahús					vastagság (cm) szerint
- véresen <sup>1)</sup>	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	190 - 200	0:05 - 0:06
- közepes	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	180 - 190	0:06 - 0:08
- átsütve	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	170 - 180	0:08 - 0:10

1) Melegítse elő a sütőt

### Sertés

Húsféle	Mennyiség	Fűtőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Lapocka, nyak, sonka	1-1,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	1:30 - 2:00

Húsféle	Mennyiség	Fűtőfunkció	Polcma-gas-ság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Sertésborda	1-1,5 kg	Infrasütés	1	170 - 180	1:00 - 1:30
Fasírozott	750 g, -1 kg	Infrasütés	1	160 - 170	0:45 - 1:00
Sertéslábszár (előfőzött)	750 g, -1 kg	Infrasütés	1	150 - 170	1:30 - 2:00

### Borjú

Húsféle	Mennyiség	Fűtőfunkció	Polcma-gas-ság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Borjú roston	1 kg	Infrasütés	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Borjúlábszár	1,5-2 kg	Infrasütés	1	160 - 180	2:00 - 2:30

### Bárány

Húsféle	Mennyiség	Fűtőfunkció	Polcma-gas-ság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Báránysült, bányacomb	1-1,5 kg	Infrasütés	1	150 - 170	1:15 - 2:00
Báránygerinc	1-1,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	1:00 - 1:30

### Vad

Húsféle	Mennyiség	Fűtőfunkció	Polcma-gas-ság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Nyúlgerinc, nyúlcomb <sup>1)</sup>	1 kg mennyiségig	Alsó + felső sütés	3	220 - 250	0:25 - 0:40
Báránysült	1,5-2 kg	Alsó + felső sütés	1	210 - 220	1:15 - 1:45
Vadcomb	1,5-2 kg	Alsó + felső sütés	1	200 - 210	1:30 - 2:15

1) Melegítse elő a sütőt

### Hússütési táblázat (baromfi)

Húsféle	Mennyiség	Fűtőfunkció	Polcma-gas-ság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Bontott baromfi	200-250 g adagonként	Infrasütés	1	200 - 220	0:35 - 0:50
Fél csirke	400 - 500 g adagonként	Infrasütés	1	190 - 210	0:35 - 0:50
Szárnyasok	1-1,5 kg	Infrasütés	1	190 - 210	0:45 - 1:15

Húsféle	Mennyiség	Fűtőfunkció	Polcma-gas-ság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Kacsa	1,5-2 kg	Infrasütés	1	180 - 200	1:15 - 1:45
Liba	3,5-5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	2:30 - 3:30
Pulyka	2,5-3,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	1:45 - 2:30
Pulyka	4-6 kg	Infrasütés	1	140 - 160	2:30 - 4:00

### Párolt hal

Húsféle	Mennyiség	Fűtőfunkció	Polcma-gas-ság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra:perc)
Hal egészben	1-1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	210 - 220	0:45 - 1:15

### Húszsonda táblázatok

#### Marha

Készítendő étel	A hús belsejének hőmérséklete
Minőségi marhahús, kissé átsütve	45-50 °C
közepes átsütve	60-65 °C
átsütve	75-80 °C

#### Sertés

Készítendő étel	A hús belsejének hőmérséklete
Sertéslapocka, sonka, tarja	80-82 °C
Borda (filé)	75-80 °C
Fasírozott	75-80 °C

#### Borjú

Készítendő étel	A hús belsejének hőmérséklete
Borjú roston	75-80 °C
Borjúlábszár	85-90 °C

#### Birka/bárány

Készítendő étel	A hús belsejének hőmérséklete
Ürűcomb	80-85 °C
Ürűborda	80-85 °C
Báránysült, báránycomb	75-80 °C

#### Vad

Készítendő étel	A hús belsejének hőmérséklete
Nyúlgerinc	70-75 °C
Nyúlcomb	70-75 °C
Nyúl egészben	70-75 °C
Őzgerinc	70-75 °C
Őzcomb	70-75 °C

## Grillezés

A különböző grill funkciókat max. hőmérsékleten használja. A megfelelő funkció a használt területhez kapcsolódik.

**Fontos** Grillezés közben a sütő ajtajának mindig csukva kell lennie.

**i** Grillezés előtt mindig melegítse elő az üres sütőt 5 percig.

- Grillezésnél tegye a **polcot** az **ajánlott magasságra**.
- A **hűssütő tálcá** mindig a sütő aljától számított **1. polcmagasságra** kerüljön.
- A grillezési időtartamok csak tájékoztató értékek.
- A lapos hal- vagy húsdarabok különösen alkalmasak grillezésre.

## Grillezési táblázat

Grillezendő étel	Polcmagasság	Grillezési időtartam	
		Első oldal	Második oldal
Húspogácsa	4	8-10 perc	6-8 perc
Sertésszelet	4	10-12 perc	6-10 perc
Kolbász	4	8-10 perc	6-8 perc
Filészeletek, borjúszeletek	4	6-7 perc	5-6 perc
Marhafilé, hátszín (kb. 1 kg)	3	10-12 perc	10-12 perc
Pirítós <sup>1)</sup>	3	4-6 perc	3-5 perc
Pirítós kenyér feltéttel	3	6-8 perc	---

1) előmelegítés nélkül

## Forgónyárs

Étel	Mennyiség kg	Funkció	Hőmérséklet °C	Grillezési időtartam óra:perc
1 csirke	kb. 1 kg	Grill + forgónyárs	240	1:00 - 1:10
2 csirke	1 kg adagonként	Grill + felső + forgónyárs	240	1:15 - 1:20
1 kacsa	1,5-2 kg	Grill + forgónyárs	240	1:20 - 1:40
Göngyölt sertéssült	1	Grill + forgónyárs	240	1:45 - 2:15
Sertéslábszár (1/2 óráig előfőzött)	1-1,3 kg	Grill + forgónyárs	240	2:00 - 2:30

## Lassú sütés

A Hőlégbefúvás, kis hőfok funkció esetén a hús fenségesen porhanyóssá válik, és különösen szaftos marad.

Ezt a funkciót a porhanyós, sovány hús- és haldarabok elkészítéséhez ajánljuk.

A Hőlégbefúvás, kis hőfok funkció serpenyős sülttekhez vagy zsíros sertéssülttekhez nem alkalmas.

A 120°C-ot a kisebb húsdarabokhoz ajánljuk, pl. steakekhez.

A 150°C-ot a nagyobb húsdarabokhoz ajánljuk, pl. marhaszelethez.

**i** A Hőlégbefúvás, kis hőfok fűtőfunkció használatakor az ételt **mindig lefedetlenül**, fedő nélkül készítse.

1. Pirítsa meg a sütésre váró húst egy serpenyőben mindegyik oldalán 1-2 percig nagyon magas hőmérsékleten.
2. Helyezze a húst egy sütőedénybe vagy közvetlenül a sütőrácsra úgy, hogy alá egy tepsit helyez a zsír felfogására.
3. Tegye be a sütőbe. Válassza ki a Hőlégbefúvás, kis hőfok fűtőfunkciót. Ha szükséges, a választókapcsoló segítségével válassza a 150°C beállítást, és süsse, amíg kész nem lesz (lásd táblázat).

## Hőlégbefűvás, kis hőfok táblázat

Étel	Mennyiség (g)	Beállítás	Szint	Összes idő (perc)
Minőségi marhahús	1000 - 1500	150 °C	1	90 - 110
Marhaszelet, bányacomb	1000 - 1500	150 °C	3	90 - 110
Borjú roston	1000 - 1500	150 °C	1	100 - 120
Steakek	200 - 300	120 °C	3	20 - 30

## Ápolás és karbantartás

**!** **Vigyázat** Tisztítás esetén a készüléket ki kell kapcsolni, és hagyni kell kihűlni.

**!** **Vigyázat** Biztonsági okokból tilos a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel tisztítani.

**!** **Figyelem** A készülék tisztításához ne használjon súrolószert, éles tárgyakat vagy öblítő eszközöket. A sütő üvegajtájának tisztításához ne használjon súrolószereket vagy fém kaparóeszközöket, mert ezek megkarcolhatják a felületet. Ez az üveg elrepedését okozhatja.

### A készülék külseje

- Meleg mosogatószeres vízbe mártott puha ruhával törölje át a készülék előlapját.
- A fémfelületekhez használjon kereskedelmi forgalomban kapható tisztítószereket.
- Ne használjon semmilyen súrolószert vagy dörzshatású szivacsot.

Minden használat után tisztítsa meg a sütőt. Így lehet a legkönnyebben eltávolítani a szennyeződést és megelőzni annak ráégését.

### A sütő belseje

1. A sütőajtó kinyitásakor automatikusan működésbe lép a sütővilágítás.
2. Minden használat után mosogatószeres vízzel törölje ki, majd törölje szárazra a sütőt.

**i** A makacs szennyeződések speciális sütőtisztítókkal távolítsa el.

**Fontos** Tűzhelytisztító spray használata esetén mindenképpen vegye figyelembe a gyártó utasításait. Ügyeljen arra, hogy a tűzhelytisztító spray használata után sehol ne maradjon látható nyoma a tisztítószernek!

### Tartozékok

- A tartozékokat (polc, tálca, sütőserpenyő, stb.) minden használat után tisztítsa meg, majd szárítsa meg. A könnyebb tisztítás érdekében áztassa be őket.

### Zsírszűrő

1. A zsírszűrőt mosogatószeres forró vízben, vagy mosogatógépben tisztítsa meg.
2. Erősen ráégett szennyeződések esetén a szűrőt forralja ki 2-3 evőkanál mosogatószer tartalmazó vízben.

### Pirolitika tisztítás

A "Pirolitika" funkcióval a sütőt pirolízises alapon tisztíthatja. Válassza ki a funkciót a "Tisztítás" menüben.

**!** **Vigyázat** A pirolízis közben a sütő felforrósodik! Égésveszély!

**i** A sütő felfűtése közben tilos kinyitni a sütőajtót, mert ez megszakítja a folyamatot.

Egy bizonyos hőmérséklet elérésekor a sütőajtó automatikusan reteszeli.

### PIROLITIKUS TISZTÍTÁS

Amikor a "PIROLITIKUS TISZTÍTÁS" menüben aktiválódik a "tisztítási segéd Tisztítás" funkció és elindul a pirolízis, akkor a kijelzőn megjelenő üzenetek a pirolízis előtt figyelembe veendő feladatokról tájékoztatják Önt.

### Tisztítási emlékeztető

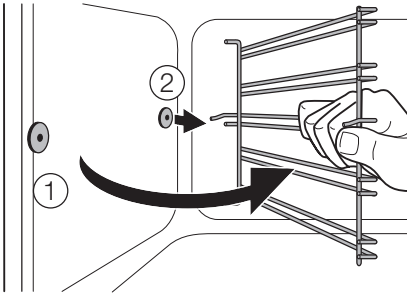
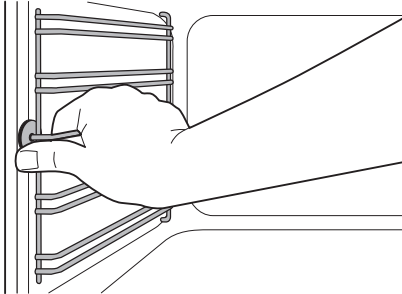
Amikor a "TISZTÍTÁS EMLÉKEZTETŐ" be van kapcsolva a "Tisztítás" menüben, akkor a kijelzőn megjelenő üzenet figyelmeztet a sütő tisztításának szükségességére.

## Vezetősínek

Az oldalfalak könnyebb megtisztítása érdekében kiszerezheti a sütőbelső bal- és jobboldalán levő vezetősíneket.

### A vezetősínek eltávolítása

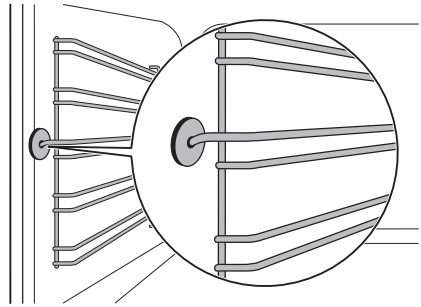
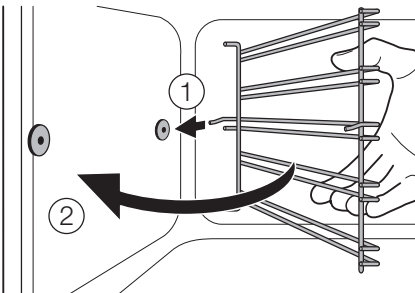
A vezetősíneket előbb húzza ki elől a sütő falából (1), azután pedig akassza ki őket hátul (2).



### A vezetősínek visszaszerelése

**Fontos** Fontos! A vezetősínek lekerekített szélei előre nézzenek.

A beszereléshez a vezetősíneket először a hátsó lyukakba illessze be (1), majd utána elől engedje le és nyomja be a helyükre (2).



## Sütővilágítás

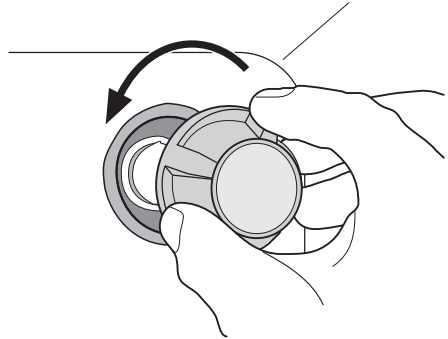
**!** **Vigyázat** Áramütés veszélye! A sütőtéri izzó cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Kapcsolja le vagy csavarja ki a biztosítékot a biztosítékdozból.

**i** Az izzó és az üvegbúra védelme érdekében terítsen egy ruhát a sütő aljára.

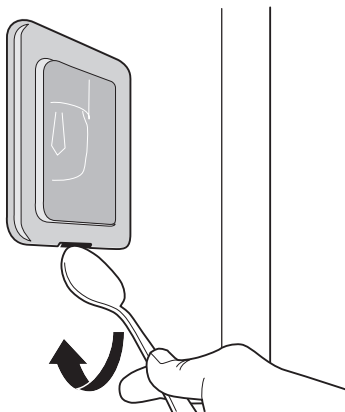
### A sütőtéri izzó cseréje / Az üvegbúra megtisztítása

1. Az üvegburát az óramutató járásával elmentésen elforgatva vegye le és tisztítsa meg.



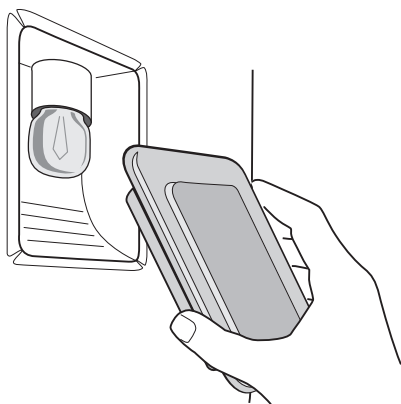
2. Szükség esetén: a cseréhez **40 wattos, 230 voltos, 300°C értékig hőálló sütőtéri izzót használjon**.
3. Helyezze vissza az üvegfedelet.

## Az oldalsó sütőtéri izzó cseréje / Az üvegbúra megtisztítása



1. Vegye ki a bal oldali vezetősíneket.
2. Egy apró tompa tárgy (például teáskanál) segítségével vegye le, majd tisztítsa meg az üvegburát.
3. Szükség esetén: a cseréhez halogénizzót használjon.  
A csereizzót az ügyfélszolgálati osztálytól rendelheti meg (lásd a "Szerviz/Ügyfélszolgálati osztály" fejezetet).

**i** A zsíros szennyeződés elkerülése érdekében a halogénizzó csak ruhán keresztül érinthető.

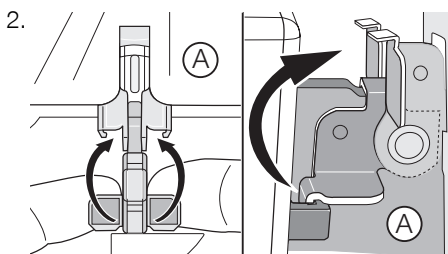


4. Helyezze vissza az üvegfedelelet.
5. A vezetősínek visszaszerelése.

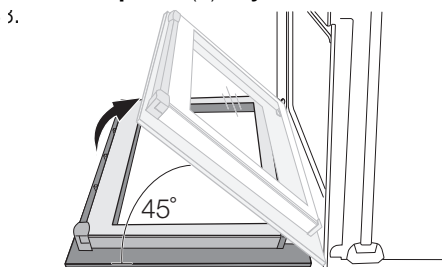
### Sütőajtó

#### A sütőajtó levétele

1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.



Emelje ki az ajtó két zsanérján lévő **rög-zítőcsapokat (A) teljesen**.



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

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

**!** **Figyelem**

Óvatosan emelje le az ajtót a készülékről. Az ajtó nehéz!

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

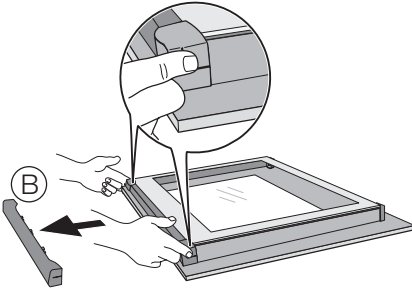
Most már eltávolíthatja az ajtó üveglapjait

#### Az ajtó üveglapjainak kivétele és megtisztítása

**!** **Figyelem** A durva bánásmód - különösen az előlap szélei körül - az üveg elrepedését eredményezheti.

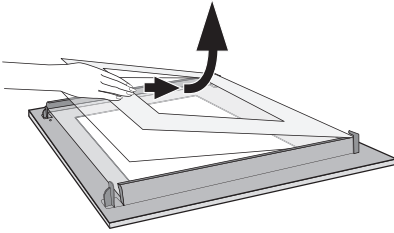


1.



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

2.

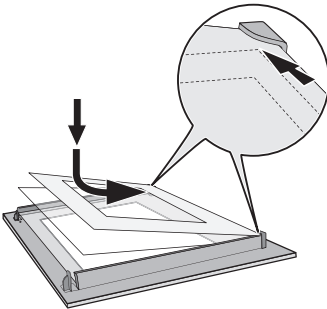


Előrefelé húzva vegye le az ajtószegélyt.

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

4. Tisztítsa meg az ajtó üveglapjait. Ezután helyezze be ellentétes sorrendben: először a kisebb lapot, majd a nagyobbat.

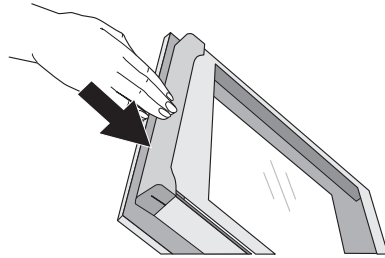
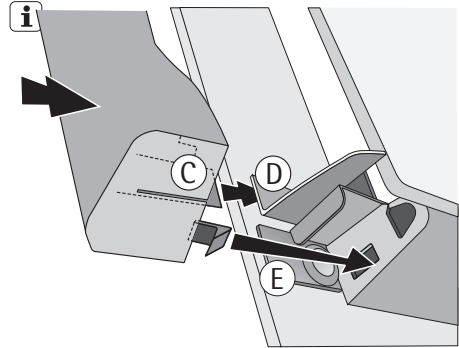
5.



Előlől illeszse be az ajtó üveglapjait szögben a az ajtóprofilba az ajtó alsó szélénél, és engedje le a lapokat.

6. Az ajtószegélyt (B) fogja meg mindkét oldalon, állítsa az ajtó belső széléhez.

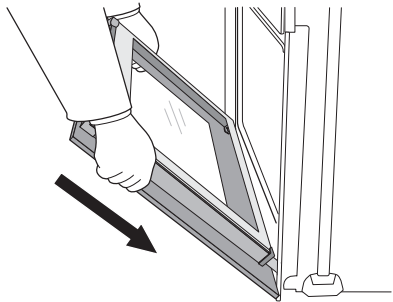
7. Az ajtószegélyt (B) nyomja bele az ajtó felső szélébe.



Az ajtószegély nyitott oldalán (B) egy vezetősín (C) látható. Ezt a külső ajtólemez és a terelősarok (D) **közé** kell benyomni. A szorító tömítést (E) be kell tenni.

### A sütőajtó beszerelése

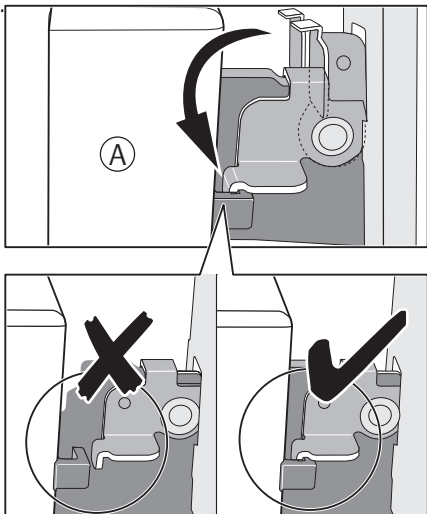
1.



A sütőajtót egy-egy kézzel fogja meg mindkét oldalon, kb. 45°-os szögben. Tegye a sütőajtó alján lévő két mélyedést a sütőn lévő zsanérokra. Hagyja lefele mozogni az ajtót, amíg lehet.

2. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.

3.



Hajtsa fel az ajtó két zsanérján lévő rögzítőcsapot (A) vissza eredeti helyzetükbe.  
4. Zárja be a sütőajtót.

## Mit tegyek, ha...

Probléma	Lehetséges ok	Elhárítás
A sütő nem fűt fel.	A sütőt nem kapcsolták be Nem történtek meg a szükséges beállítások A biztosíték kiégett a biztosítékdozobban	Kapcsolja be a sütőt Kapcsolja be a sütőt Ellenőrizze a biztosítékokat. Ha a biztosítékok továbbra is kiégnének, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz
Nem működik a sütővilágítás	Kiégett a sütőtéri izzó	Cserélje ki a sütőtéri izzót
F11 jelenik meg az időkijelzőn	A hőszonda rövidzárlatot okozott, vagy a hőszonda csatlakozódugója nincs rendesen benne a falli aljzatban	Illessze be a hőszonda csatlakozódugóját a sütő oldalfalán lévő aljzatba ütközésig.
Egy fent nem említett hibakód jelenik meg az időkijelzőn	Elektronikus hiba	Az otthoni biztosítékkal vagy a biztosítékdozobban levő megszakítóval kapcsolja ki, majd újra be a készüléket. Ha a hiba megismétlődik, forduljon az ügyfélszolgálati osztályhoz.

**!** **Vigyázat** A készülék javítását kizárólag erre felhatalmazott szervizmérnökök végezhetik. A nem megfelelő javítás komoly veszélyt jelent a készülék használója számára.


**i** Ha a készülék használata nem rendeltetésszerű volt, akkor még a garanciális időszakon belül is előfordulhat, hogy az

ügyfélszolgálati osztály szakemberének a kiszállásáért vagy a javításért fizetni kell.

- i** Tájékoztató fém előlappal szerelt készülékekhez:  
Mivel a készülék előlapja hideg, így előfordulhat, hogy a sütőajtó sűtés közbeni

vagy rögtön a sűtés követő kinyitásakor a belső ablaktábla rövid időre bepárasodik.

## Ártalmatlanítás

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 részek a nemzetközi rövidítésekkel megjelölve, pl. >PE , >PS stb. A csomagolóanyagot a helyi hulladékfeldolgozó által biztosított megfelelő hulladékgyűjtő konténerbe helyezze.

- !** **Vigyázat** Kiselejtezése előtt a készüléket működésképtelenné kell tenni, hogy ne jelenthessen veszélyforrást. Ehhez húzza ki a csatlakozódugót a hálózati aljzatból, majd vágja le a készülékről a hálózati vezetékét.

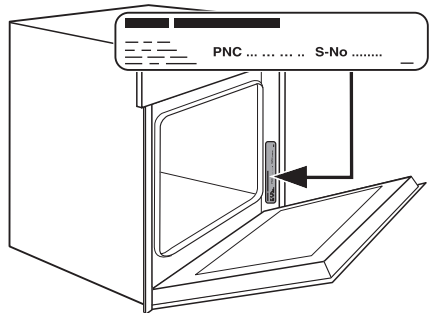
## Ügyfélszolgálat

### Ügyfélszolgálat

Kérjük, hogy műszaki hiba esetén először ellenőrizze, hogy nem tudja-e saját maga orvosolni a helyzetet a "Mit kell tennie, ha..." című fejezet utasításai alapján.

Ha Ön nem tudja egyedül orvosolni a helyzetet, forduljon az ügyfélszolgálati osztályhoz vagy valamelyik márkakereskedőnkhez. Ahhoz, hogy gyorsan a segítségére lehessünk, az alábbi információkra lesz szükségünk:

- A modell típusa
- Termékszám (PNC)
- Sorozatszám (lásd a gyári adattáblát)
- A hiba típusa
- A készüléken megjelenő esetleges hibáüzenet



Írja le ide készüléke fontosabb azonosító számait, hogy szükség esetén azonnal kéznél legyenek:

A modell leírása: .....

Termékszám

(PNC): .....

Sorozatszám: .....

[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)

[www.electrolux.hu](http://www.electrolux.hu)