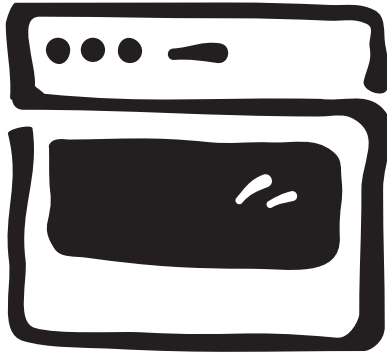


B e é p í t h e t ő e l e k t r o m o s s ü t ő

Használati útmutató



EOB5647

Tisztelt Ügyfelünk!

Olvassa el alaposan ezt a használati utasítást, és őrizze meg, hogy később is utána tudjon benne nézni valamilyen kérdésnek.

Ha esetleg eladja a készüléket, a használati utasítást adja oda az új tulajdonosnak.

A szövegben az alábbi jeleket alkalmazzuk:



Biztonsági tudnivalók

Figyelem! Személyes biztonságot szolgáló tudnivalók.

Figyelem! Tudnivalók, amelyek segítségével elkerülhetők a készülék sérülései.



Tudnivalók és gyakorlati tanácsok



Környezetvédelmi információk


Tartalomjegyzék

Használati útmutató	5
Biztonsági tudnivalók	5
Ártalmatlanítás	6
A készülék leírása	7
Teljes nézet	7
Kezelőpanel	8
A sütő kialakítása	8
A sütő tartozékai	9
Az első használat előtt	10
Idő beállítása és módosítása	10
Az első tisztítás	11
A sütő használata	12
A sütő be- és kikapcsolása	12
Sütőfunkciók	13
A rostély, a lap és a zsírserpenyő betétele	14
A zsírszűrő betétele / kivétele	15
Óra-funkciók	16
Mechanikus ajtózárr	24
Használat, táblázatok és tanácsok	25
Sütés	25
Sütési táblázat	27
Felfújtak és átsütött ételek – táblázat	31
Mélyhűtött és készételek – táblázat	32
Sütés	33
Sütési táblázat (hús)	33
táblázat Nyárs	35
Lapos grillezés	36
Grillezési táblázat	36
Turbógrill	37
Befőzés	38
Aszalás	39

Tisztítás és gondozás	40
A készülék külseje	40
Sütőtér	40
Tartozék	40
Zsírszűrő	40
Vezetőrács	41
Sütővilágítás	42
Sütőfedél	43
A sütő ajtaja	44
A sütő üvegajtaja	46
Mit tegyünk, ha ...?	49
Szerviz	51

Használati útmutató

Biztonsági tudnivalók

-  A készülék az alábbi európai uniós irányelveknek felel meg:
- az egyes villamossági termékek biztonsági követelményeiről és az azoknak való megfelelésértékeléséről szóló 79/1997.(XII.31.) IKIM rendelet a 73/23/EEC kifestőszívóirányelv alapján,
 - az elektromágneses összeférhetőségről szóló 31/1999.(VI.11.) GM-KHVM együttes rendelet a 89/336/EEC EMC irányelv alapján,
 - az egységes megfelelési jelölés használatáról szóló 208/1999.(XII.26.) Korm. rendelet a 93/68/EEC CE jelölésre vonatkozó irányelv alapján.

Villamos biztonság

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

Biztonság a gyermekek számára

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

Biztonság használat közben

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

Akrilamiddal kapcsolatos tudnivalók

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

Így előzheti meg a készülék sérülését

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



A zománcbevonattal kapcsolatos tudnivalók

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

Ártalmatlanítás




Csomagolóanyag

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



Elhasznált készülék



A terméken vagy a csomagoláson található  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.

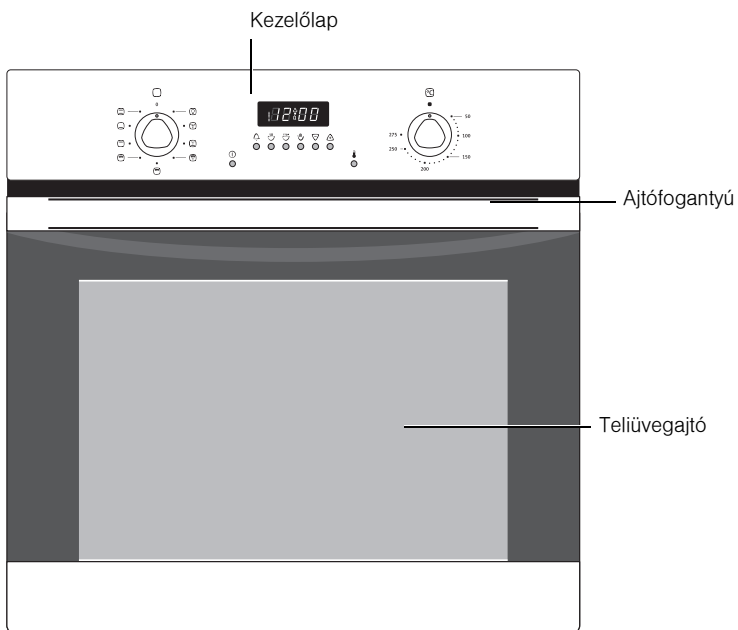


Figyelem! Ártalmatlanítás előtt használhatatlanná kell tenni a régi készüléket, hogy ne jelentsen további veszélyt.

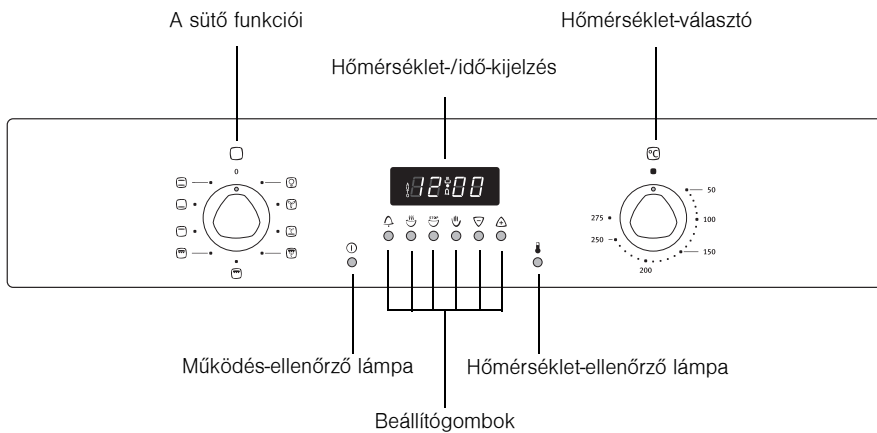
Ehhez válassza le a készüléket a villamos hálózatról és távolítsa el a hálózati kábelt.

A készülék leírása

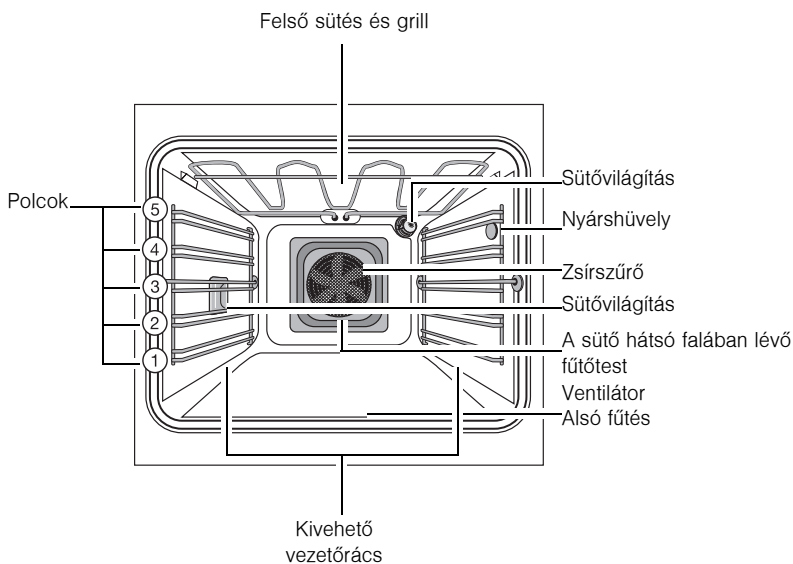
Teljes nézet



Kezelőpanel



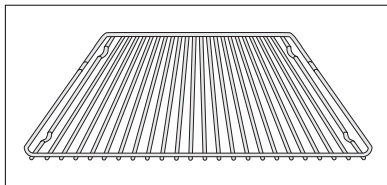
A sütő kialakítása



A sütő tartozékai

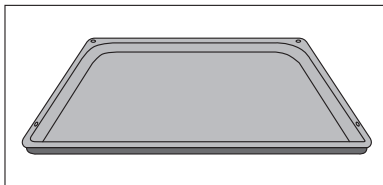
Rostély

Edényekhez, sütőformákhoz, sültetekhez és grillezett ételekhez.



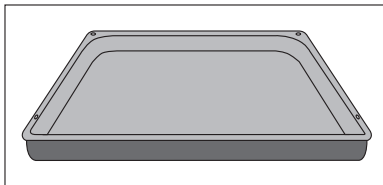
Sütőlap

Kalácsokhoz és pogácsákhoz ajánljuk.



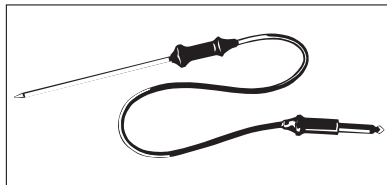
Zsírserpenyő

Sütéshez illetve zsír felfogásához ajánljuk.



Húszsonda

Húsdarabok átsülésének pontos meghatározásához ajánljuk.




Az első használat előtt

Idő beállítása és módosítása

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

A villamos hálózatra történt csatlakoztatás vagy áramkimaradás után az idő kijelzés villog.

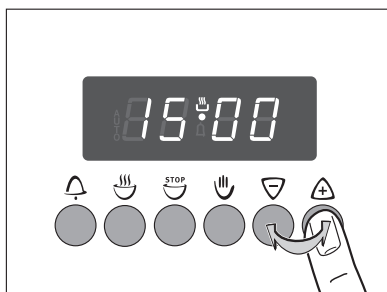
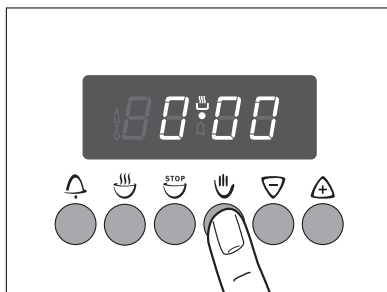
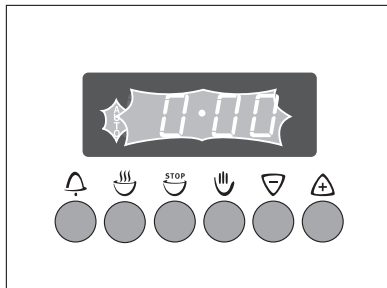
1. A már beállított idő módosításához nyomja meg röviden a Kézi működtetés  gombot.

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

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

A készülék üzemkész.

i Az időt csak akkor módosíthatja, ha semmilyen automatikus funkció Időartam  Tartam vagy Vége  nincs bekapcsolva.



Az első tisztítás


A sütőt az első használat előtt alaposan meg kell tisztítani.



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

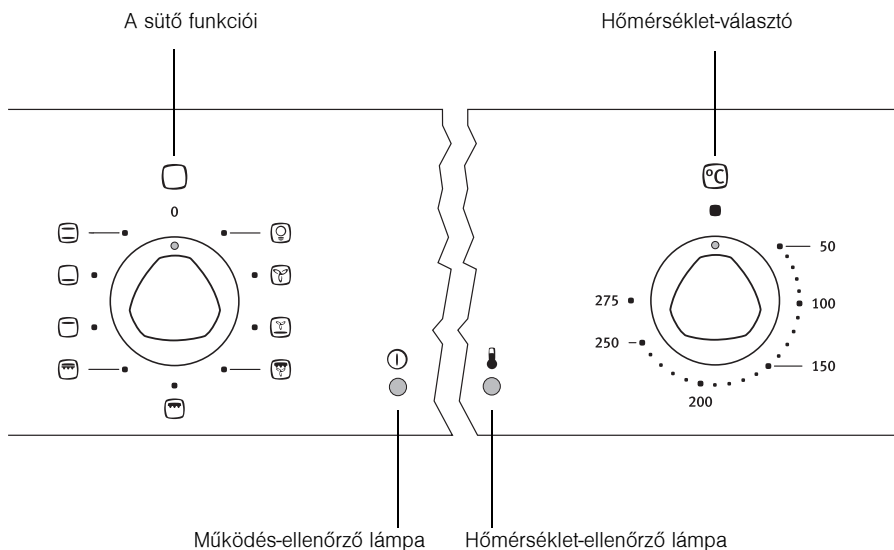


Fém előlaphoz a kereskedelmi forgalomban kapható ápolószert használjon.

1. Forgassa a sütőfunkció-kapcsolót Világítás  állásba.
2. Vegye ki, majd meleg mosogatószeres vízzel tisztítsa meg az összes tartozékot és a vezetőrácsot.
3. A sütőt szintén meleg mosogatószeres vízzel mossa ki, majd törölje szárazra.
4. A készülék előlapját nedves kendővel törölje át.

A sütő használata

A sütő be- és kikapcsolása



1. Forgassa a Sütőfunkció kapcsolót a kiválasztott funkcióra.
 2. Forgassa a Hőfokválasztó kapcsolót a kiválasztott hőmérsékletre.
- Ameddig a sütő üzemel, addig a piros színű üzemi ellenőrző lámpa világít.
3. A sütő kikapcsolásához forgassa a KI-pozícióba a Sütőkapcsolót és a Hőfokválasztó kapcsolót.



Hűtőventilátor

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

Sütőfunkciók

Az alábbi sütőfunkciók közül választhat:

Sütési funkció	Alkalmazás	Fűtőelem/ventilátor
 Világítás	Ezzel a funkcióval - például tisztításhoz - megvilágíthatja a sütő belsejét .	—
 Forró levegő	Húsok és tészták legfeljebb három szinten történő sütéséhez ajánljuk. A sütő hőmérsékletét az alsó ill. felső fűtés hőmérsékleténél 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa.	A sütő hátsó falában lévő fűtőtest, ventilátor
 Pizza fokozat	Ezzel a funkcióval egy szinten süthet kalácsokat és olyan süteményeket, amelyeknek jobban meg kell barnulniuk és fontos, hogy ropogós legyen az aljuk . A sütő hőmérsékletét az alsó ill. felső fűtés hőmérsékleténél 20-40°C-kal alacsonyabbra állítsa.	Alsó fűtés, a sütő hátsó falában lévő fűtőtest, ventilátor
 Turbógrill	Akkor használja, ha nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat egy szinten akar sütni . Ez a funkció a csőben sütésre és a hirtelen átsütésre is alkalmas.	Grill, ventilátor
 Infravörös grill	Lapos ételek grillezéséhez amelyeket a rostély közepén rendeznek el , valamint pirítás készítéséhez .	grill
 Infravörös nagyfelületű grill	Lapos élelmiszerek vagy pirítás nagyobb mennyiségben történő grillezéséhez ajánljuk .	Grill, felső fűtés
 Felső fűtés	Péksütemények és felfújtak átsütésére .	Felső fűtés
 Alsó fűtés	Ropogós aljú sütemények utánsütésére .	Alsó fűtés
 Alsó ill. felső fűtés	Tészták és húsok egy szinten történő sütéséhez ajánljuk.	Felső fűtés, alsófűtés

A rostély, a lap és a zsírserpenyő betétele



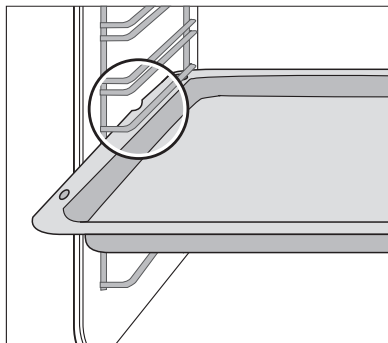
Túlhűzés elleni biztosítás, borulásbiztonság

A túlhűzés megakadályozására mindegyik betolható rész jobb és bal szélén lefelé néző kis ív található.

Ezeket az elemeket mindig úgy tegye be, hogy ez az ív a sütőtér hátsó részén legyen. Az ív a betolható elemek billenés elleni védelméhez is fontos.

A sütőlap és a zsírserpenyő betétele:

tolja a sütőlapot illetve a zsírserpenyőt a kiválasztott polc vezetőpálcái közé.



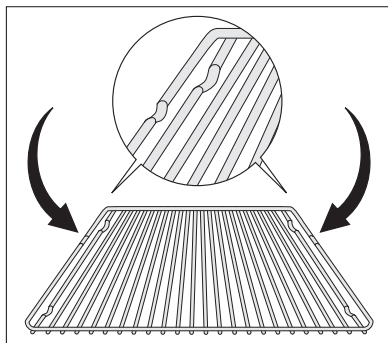
Rostély betétele:

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

Tolja a rostélyt a kiválasztott polc vezetőpálcái közé.



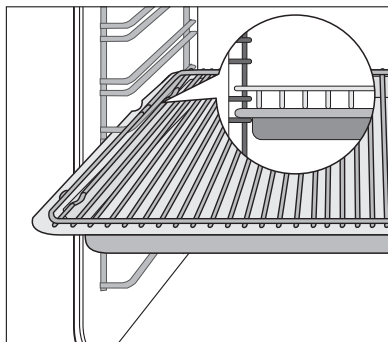
A rostély peremén körbefutó, magasztott keret további védelmet nyújt az edény lecsúszása ellen.



A rostély és a lemez betétele egyszerre:

helyezze a rostélyt a zsírserpenyőre.

Tolja a zsírserpenyőt a kiválasztott polc vezetőpálcái **közé**.



A zsírszűrő betétele / kivétele

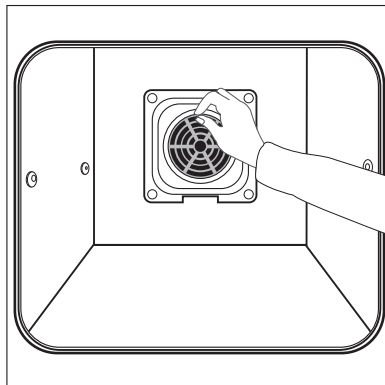
A zsírszűrőt csak sütéshez használja, hogy a hátsó falon lévő fűtőtestet megvédje a fröccsenő zsírtól.

A zsírszűrő betétele

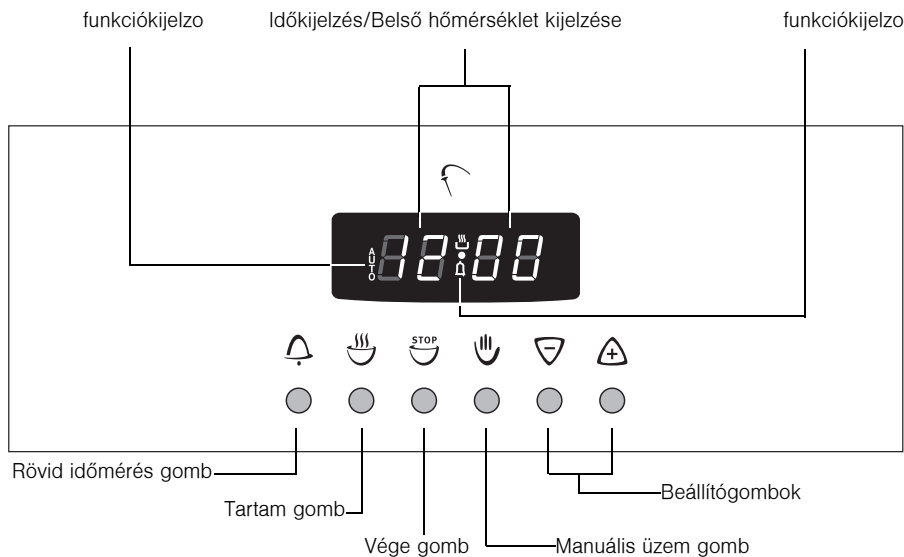
Fogja meg a zsírszűrő fogantyúját és mindkét tartót helyezze be felülről lefelé a sütő hátsó falán lévő nyílásba (a ventilátornyílásba).

A zsírszűrő kivétele

Fogja meg a zsírszűrő fogantyúját és fölfelé húzva akassza ki.



Óra-funkciók



Rövid időmérés

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


Időtartam

A sütő üzembe helyezett időtartamának beállítására szolgál

Vége

A sütő kikapcsolási időpontjának a beállítására szolgál.

Kézi működtetés

A  gomb lenyomása a sütőt automata üzemmódról kézi üzemmódra állítja át.

Nyárs

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

Funkciókijelzés:

AUTO

Az AUTO kijelzés világít a beállított automata programoknál, illetve villog a programok lejárása után.

üzem






A készülék üzemel vagy üzemkész.

csengő


A csengő világít beállított rövid időméréskor.

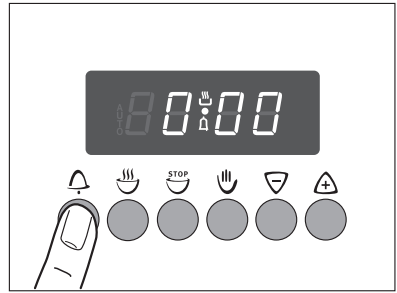




Általános tudnivalók

- Egy óra funkció beállítása után 5 másodpercen belül a  vagy  gombokkal beállíthatja vagy módosíthatja a kívánt időket.
- A Időartam -/Vége  funkciókkal történt munkavégzés után a  gomb lenyomásával vissza kell állítani a sütőt automata üzemmódról kézi üzemmódra.


Rövid időmérés

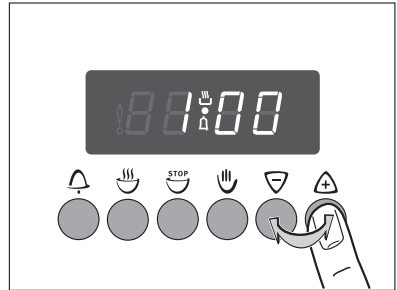
1. Nyomja meg a Rövid időmérés  gombot.



2. A  vagy a  gombbal állítsa be a kívánt időt



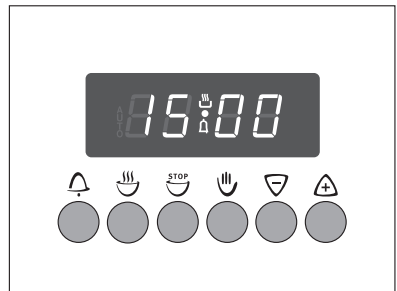
A Rövid időmérés  gomb ismételt megnyomásával a hátralévő idő lekérdezhető.




A rövid időmérés beállítása után az órán az aktuális idő látható.

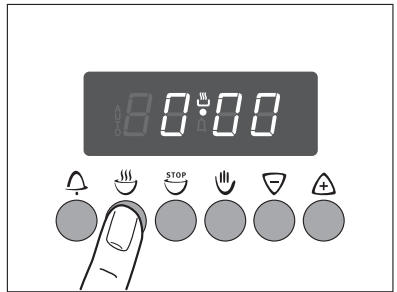
A rövid időmérés lejártá után kb. 7 percig hangjelzés hallható.



Egy tetszőleges gomb megnyomásával állítsa le a jelzőhangot.

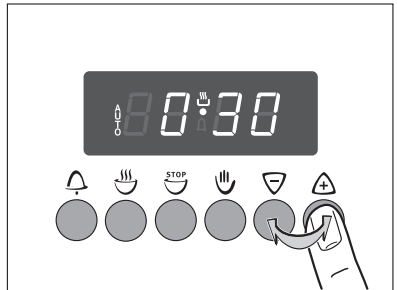



Időartam

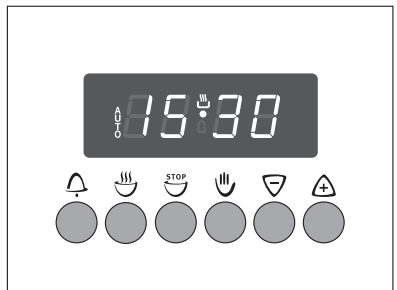
1. Nyomja meg a Időartam  gombot.




2. A  vagy a  gombbal állítsa be a kívánt sütési időt (max. 10 óra).



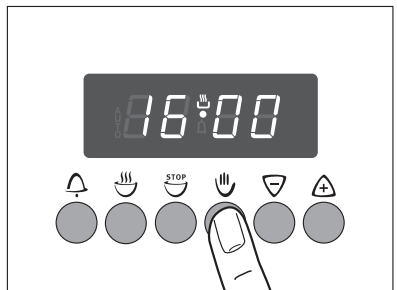
A kijelző kb. 5 másodperc múlva a visszavált a pontos időre. Az AUTO  jel mutatja, hogy a sütő automata üzemmódra lett átállítva.



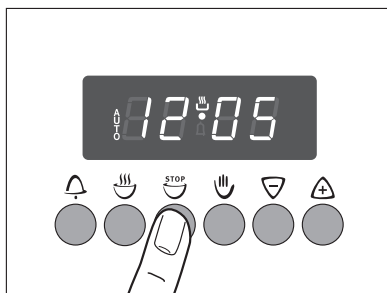
Ha letelt az idő, 7 percen át hangjelzés hallható, majd a sütő kikapcsol.



3. A Kézi működtetés  gomb megnyomásával állítsa le a jelzőhangot és a programot.

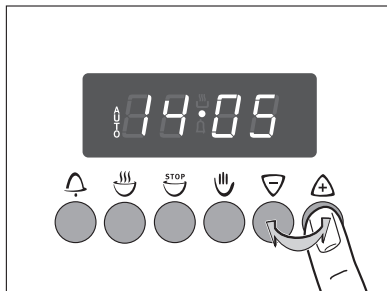
Forgassa el a sütőfunkció-kapcsolót és a hőmérséklet kapcsolót KI állásba.




1. Nyomja meg a Vége  gombot.

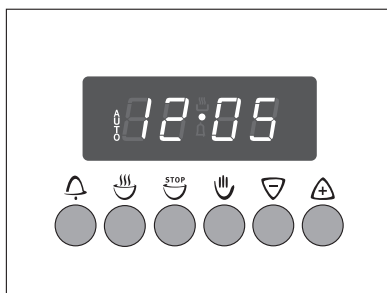



2. A  vagy a  gombbal állítsa be a kívánt kikapcsolási időt.




Az AUTO  jel világít, a kijelzőn a pontos idő látható.

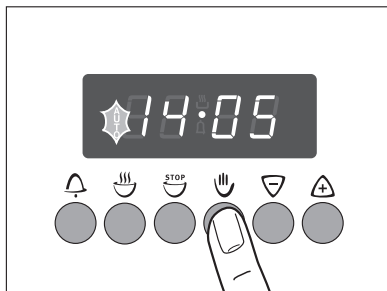
A sütő automatikusan bekapcsol.



Ha letelt az idő, az AUTO  jel villog, és 7 percen át egy hangjelzés hallható, majd a sütő kikapcsol.



3. **A Kézi működtetés  gomb megnyomásával állítsa le a programot.**


Forgassa el a sütőfunkció-kapcsolót és a hőmérséklet kapcsolót KI állásba.

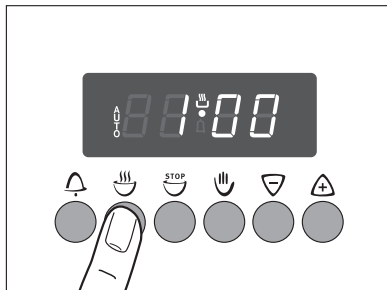



Időartam és Vége kombinálása

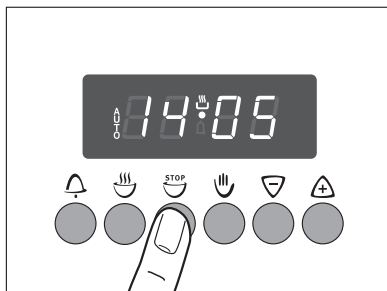



Amennyiben azt akarja, hogy a sütő egy **későbbi időpontban** automatikusan be- és kikapcsoljon, egyszerre használhatja a Időartam  és Vége  funkciót.

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



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




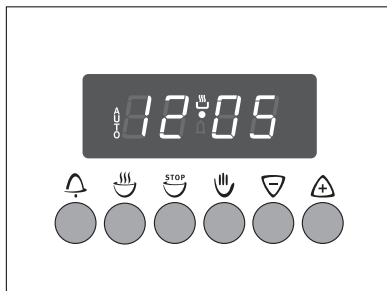
Az AUTO  jel világít, a kijelzőn a pontos idő látható.

pl. 12:05.

A sütő a számított időpontban (13:05-kor) automatikusan bekapcsol.
pl. 13:05:00-kor.

A megadott idő letelte után pedig automatikusan kikapcsol.
pl. 14:05-kor.

4. A Kézi működtetés  gomb megnyomásával állítsa le a programot.
Forgassa el a sütőfunkció-kapcsolót és a hőmérséklet kapcsolót KI állásba.



Nyárs

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

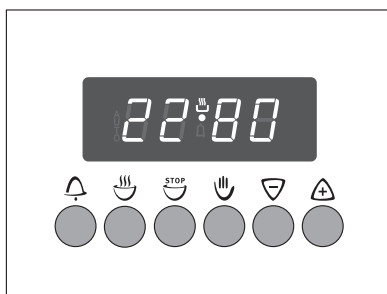
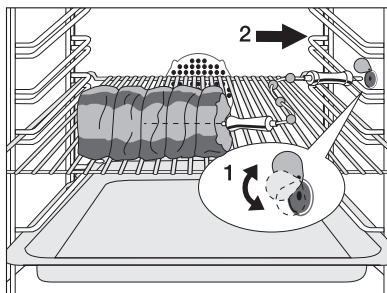
Két hőmérsékleti adatot kell figyelembe venni:



- A sütő hőmérséklete Lásd a sütési táblázatot!
- A hús belsejének hőmérséklete: Lásd a Nyárs táblázatot!




Figyelem! Csak az eredeti hússzondát használja! Cseré esetén csak eredeti gyári alkatrészt használjon!

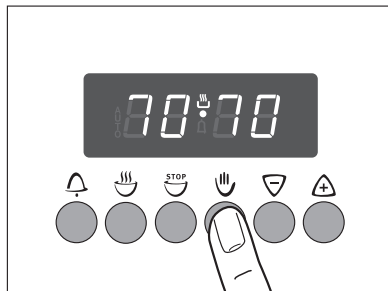
1. A hússzonda hegyét lehetőleg teljesen dugja bele az ételbe, úgy hogy a hegye az étel közepén legyen.
2. A hússzonda dugóját ütközésig dugja be a sütő oldalfalán lévő aljzatba.
A jobb oldalon ajánlott hőmérsékletként megjelenik a 80. Bal oldalon a hús aktuális belső hőmérséklete látszik, pl. 22.
3. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.



4. A  vagy a  gombbal állítsa be a hús belsejének kívánt hőmérsékletét, pl. 70.



5. Amint a hús aktuális belső hőmérséklete elérte a beállított értéket, megszólal egy hangjelzés, és a sütő automatikusan kikapcsol.
- A jelzés kikapcsolásához nyomja meg a  gombot.

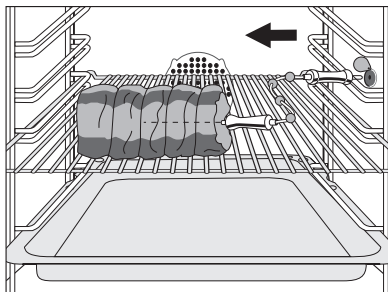


Ha a sült étel belső hőmérséklete a beállított maghőmérséklet alá csökken, a sütő önműködően bekapcsol, hogy az ételt melegen tartsa.





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

6. Húzza ki a hússzonda dugóját az aljzatból, és az ételt a benne lévő hússzondával együtt vegye ki a sütőből.
7. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet. Adott esetben kapcsolja ki a készüléket.



A hús belső hőmérsékletének módosítása

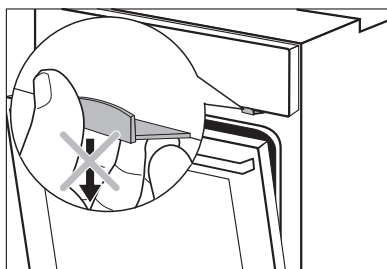
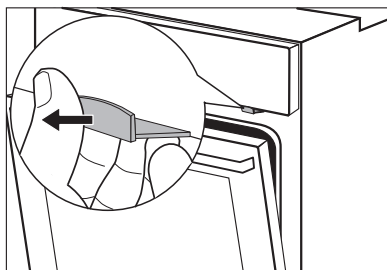
A  vagy  gomb többszöri megnyomásával utólag is módosíthatja a kiválasztott hőmérsékletet.

Mechanius ajtózár

Az ajtózár gyári beállításként nincs bekapcsolva.

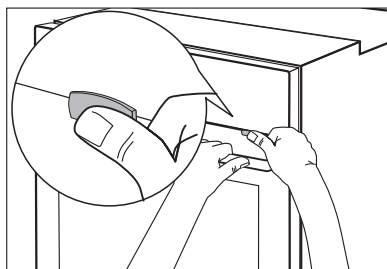
Az ajtózár bekapcsolása

Kattanásig húzza előre a tolattyút.



A sütőajtó kinyitása

1. Nyomja be az ajtót.
2. Nyomja meg és tartsa nyomva a tolattyút.
3. Nyissa ki az ajtót.



A sütő bezárása

A tolattyú megnyomása nélkül zárja be a sütő ajtaját.

Az ajtózár kikapcsolása

Nyomja be a tolattyút egészen a takarólemezig.





A készülék kikapcsolásakor az ajtózár nem kapcsol ki.

Használat, táblázatok és tanácsok



Sütés

Sütési funkció Forró levegő  vagy Alsó ill. felső fűtés 

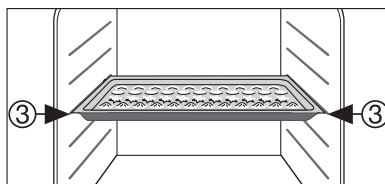
Sütőformák

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

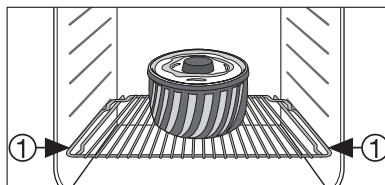
Polcok

- A Alsó ill. felső fűtés  funkcióval egy polcon süthet.
- A Forró levegő  funkcióban egyszerre akár 3 polcon is süthet:

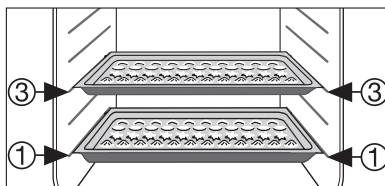
1 sütőlap:
pl. 3-as polc



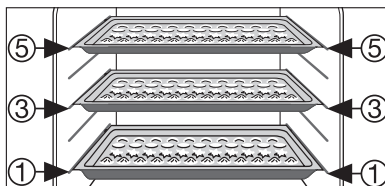
1 sütőforma:
pl. 1-as polc





2 sütőlap:
pl. 1-es és 3-as polc



3 sütőlap:
1-es, 3-as és 5-ös polc



Általános tudnivalók

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



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

A sütési táblázatokkal kapcsolatos tudnivalók

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

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









































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

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

Sütési táblázat

Sütés egy polcon



Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet- °C	idő óra: (perc)	
Formában süített sütemény					
Kuglóf vagy tekerecs		Forró levegő	1	150-160	0:50-1:10
Homoktorta/királykalács		Forró levegő	1	140-160	1:10-1:30
Keksz torta		Forró levegő	1	140	0:25-0:40
Keksz torta		Alsó ill. felső fűtés	1	160	0:25-0:40
Tortalap (omlós tészta)		Forró levegő	3	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Tortalap (kevert tészta)		Forró levegő	3	150-170	0:20-0:25
Almás pite		Alsó ill. felső fűtés	1	170-190	0:50-1:00
Almás pite (2forma, átmérő20cm, átlósan)		Forró levegő	1	160	1:10-1:30
Almás pite (2forma, átmérő20cm, átlósan)		Alsó ill. felső fűtés	1	180	1:10-1:30
Pikáns torta (pl. quiche lorraine)		Forró levegő	1	160-180	0:30-1:10
Sajttorta		Alsó ill. felső fűtés	1	170-190	1:00-1:30
Sütőlapon süített sütemény					
Fonott kalács		Alsó ill. felső fűtés	3	170-190	0:30-0:40
Karácsonyi kalács		Alsó ill. felső fűtés	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:00
Kenyér (rozskenyér) először azután		Alsó ill. felső fűtés	1	230 ¹⁾ 160-180	0:25 0:30-1:00
Habkosár/Ekler		Alsó ill. felső fűtés	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30
Keksztekerecs		Alsó ill. felső fűtés	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Prézlikalács (szárazon)		Forró levegő	3	150-160	0:20-0:40
Vajas/cukros kalács		Alsó ill. felső fűtés	3	190-210 ¹⁾	0:15-0:30
gyümölcsös kalács (kelt/kevert tésztával) ²⁾		Forró levegő	3	150	0:35-0:50
gyümölcsös kalács (kelt/kevert tésztával) ²⁾		Alsó ill. felső fűtés	3	170	0:35-0:50
Gyümölcsös kalács omlós tésztával		Forró levegő	3	160-170	0:40-1:20
Lapos sütemény érzékeny feltéttel (pl. túró, tejszín stb.)		Alsó ill. felső fűtés	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:20

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmag asság	hőmérsék-let °C	idő óra: (perc)	
Pizza (gazdagon megrakva) ²⁾		Forró levegő	1	180-200 ¹⁾	0:30-1:00
Pizza (vékony)		Forró levegő	1	200-220 ¹⁾	0:10-0:25
Lepény		Forró levegő	1	200-220	0:08-0:15
Lepény		Forró levegő	1	180-200	0:35-0:50
aprósütemény					
Aprósütemény omlós tésztából		Forró levegő	3	150-160	0:06-0:20
Fánk		Forró levegő	3	140	0:20-0:30
Fánk		Alsó ill. felső fűtés	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Aprósütemény kevert tésztából		Forró levegő	3	150-160	0:15-0:20
Habcsók		Forró levegő	3	80-100	2:00-2:30
Habcsók		Forró levegő	3	100-120	0:30-0:60
Aprósütemény kelt tésztából		Forró levegő	3	150-160	0:20-0:40
Aprósütemény leveles tésztából		Forró levegő	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
zsemle		Forró levegő	3	160 ¹⁾	0:20-0:35
zsemle		Alsó ill. felső fűtés	3	180 ¹⁾	0:20-0:35
aprósütemény (20db/lap)		Forró levegő	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
aprósütemény (20db/lap)		Alsó ill. felső fűtés	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) a sütő előmelegítése

2) Használja a felfogólapot illetve a zsírserpenyőt.

Sütés több polcon

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

1) a sütő előmelegítése

Sütési tippek








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

táblázat Pizza fokozat

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

1) a sütő előmelegítése

Felfújtak és átsütött ételek – táblázat

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

1) a sütő előmelegítése

Mélyhűtött és készételek – táblázat

étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő
Mélyhűtött pizza	 Alsó ill. felső fűtés	3	a gyártó adatai szerint	a gyártó adatai szerint
Hasábburgonya ¹⁾ (300-600 g)	 Forró levegő	3	200-220	15-25 perc
Bagett	 Alsó ill. felső fűtés	3	a gyártó adatai szerint	a gyártó adatai szerint
gyümölcsös kalács	 Alsó ill. felső fűtés	3	a gyártó adatai szerint	a gyártó adatai szerint

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

Sütés

Sütési funkció Forró levegő

Sütőedény

- Minden hőálló edény felhasználható (kövesse a gyártó utasításait!).
- Nagy sülteket közvetlenül a felfogólemezen vagy a **rostélyon is sütheti, és aláteheti a felfogólemezt.**
- Azt ajánljuk, hogy a sovány húsokat **fedős sütőedényben** süssse. A hús így szaftosabb marad.
- Ha úgy akarja megsütni a húst, hogy vékony kéreg keletkezzék rajta, **fedő nélküli sütőedényben** süssse.





Tudnivalók a sütési táblázatról

A következő táblázatban szereplő adatok irányadó értékek.

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

Sütési táblázat (hús)

étel	Forró levegő 			Sütési idő (perc)
	hőmérséklet (°C)	polcok		
		1 polc	2 polc	
Sertés				
1 kg sertéssült (sonka, tekercs), centiméterenként (magasság)	150-160	1	—	14-20
Sózott oldalas centiméterenként (magasság)	150-160	1	—	10-15
Fasírt	160-170	1	—	60-70
Marha				
Marhasült, centiméterenként (magasság)	150-160	1	—	18-20
Marhafilé, centiméterenként (magasság)	190-200 ¹⁾	1	—	6-8
Hátszín, centiméterenként (magasság)	190-200 ¹⁾	1	—	8-10

étel	Forró levegő 			
	hőmérséklet (°C)	polcok		Sütési idő (perc)
		1 polc	2 polc	
Borjú				
Borjúsült, centiméterenként (magasság)	170-180	1	—	14-17
Bárány				
Báránycomb (1800 g)	170-180	1	—	90
Rövid sülték sütőlapon				
“Cordon bleu“ virsli	220-230 ¹⁾	3	4 / 1	5-8
Sült virsli	220-230 ¹⁾	3	4 / 1	12-15
Rántott szelet vagy karaj	220-230 ¹⁾	3	4 / 1	15-20
Frikadella	210-220 ¹⁾	3	4 / 1	15-20
hal				
Pisztráng, 200–250 g	190-200	3	—	20-25
4 pisztrángfilé (200 g/db)	170-180	3	—	20-25
Rántott fogasfilé (összsúlya: 1 kg)	190-200	3	—	25-30
Szárnyasok				
kis kakas	150-160	1	—	55-60
1 kg pulykatekercs, centiméterenként (magasság)	150-160	1	—	11-15
Kacsa (2000-2500 g)	150-160	1	—	90-120
Liba (4500 g)	150-160	1	—	150-180

1) Melegítse elő a süttőt.

táblázat Nyárs

étel	a hús belsejének hőmérséklete
Marhahús	
Rostélyos vagy filé belül vörös (angolosan) belül rózsaszín (közepesen) átsütve	45 -50 °C (60-65 °C) (75-80 °C)
Sertéshús	
Sertéslapocka, sonka	80 -82 °C
Karaj (borda), oldalas	75 -80 °C
Fasírt	75 -80 °C
Borjúhús	
borjúsült	75 -80 °C
Borjúláb	85 -90 °C
Ürű / bárány	
Ürűcomb	80 -85 °C
Ürűborda	80 -85 °C
Ürűsült, báránycomb	75 -80 °C
Vad	
Nyúlborda	70 -75 °C
Nyúlláb, nyúlcomb	70 -75 °C
Nyúl egészben	70 -75 °C
Őzborda, szarvasborda	70 -75 °C
Őzcomb, szarvascomb	70 -75 °C

Lapos grillezés

Sütési funkció Infravörös grill  vagy Infravörös nagyfelületű grill  maximálisra beállított hőmérséklettel



Figyelem! Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

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

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

Grillezési táblázat

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

* Nincs előmelegítés.

Turbógrill

Sütési funkció Turbógrill

étel	hőmérséklet (°C)	Polcmagasság	Grillezési idő (perc)	után. perc után fordítsa meg
Kis kakas (900– 1000 g)	160	3	50-60	25-30
Töltött sertéstekerccs (2000 g)	160	1	90-95	45
Tésztafelújít	180	1	30	—
Csőben sült burgonyafelújít	200	3	20-23	—
Csőben sült gnocchi	180	3	20-23	—
Karfiol sajt mártással	200	3	15	—

Befőzés

Sütési funkció Alsó fűtés

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

Befőzési táblázat

A megadott befőzési idő és hőmérséklet irányadó érték.

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

1) Hagyja állni a kikapcsolt sütőben

Aszalás

Sütési funkció Forró levegő

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

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

Tisztítás és gondozás



Figyelem! A sütő csak kikapcsolt és kihűlt állapotban tisztítható!

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

Figyelem! Ne használjon súrolószert, agresszív tisztítószereket vagy karcoló tárgyakat

A készülék külseje

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

Sütőtér

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

1. A sütő tisztításához kapcsolja be a sütő világítását.
2. Minden egyes használat után törölje ki a sütő belsejét öblítőszeres lúggal, majd szárítsa meg.



A makacs foltok különleges tűzhelytisztítóval távolíthatók el.



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

Tartozék

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

Zsírszűrő

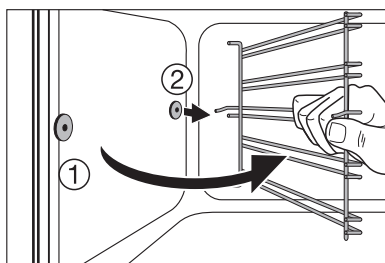
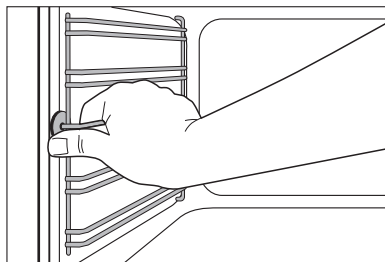
1. A zsírszűrőt forró, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben kell tisztítani.
2. Ha nagyon erős a szennyeződés, tegyen egy kis vízbe 2-3 evőkanál gépi mosogatószert, és ebben főzze ki a zsírszűrőt.

Vezetőrács

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

Vezetőrács levétele

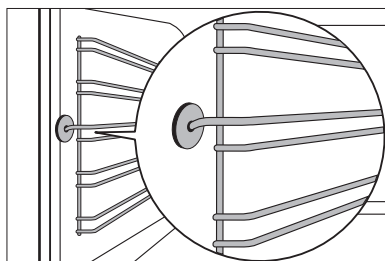
A rácsot először húzza el a sütő falától (1), majd hátul akassza ki (2).



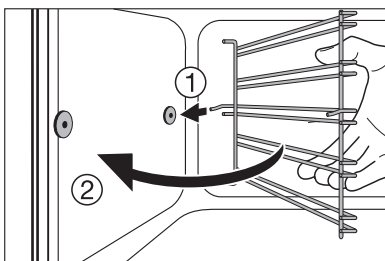
A vezetőrács betétele



Fontos! A vezetőpálcák lekerekített végeinek előre kell nézniük!



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



Sütővilágítás



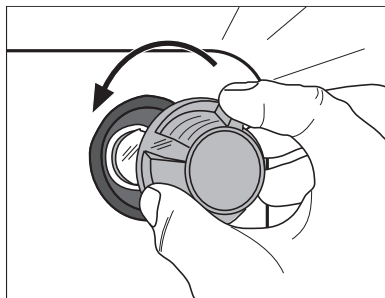
Figyelem!Vigyázat! Áramütés-veszély! A sütővilágítás izzójának cseréje előtt – kapcsolja ki a sütőt.
– Csavarja ki a biztosítékot ill. kapcsolja le a kismegszakítót.



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

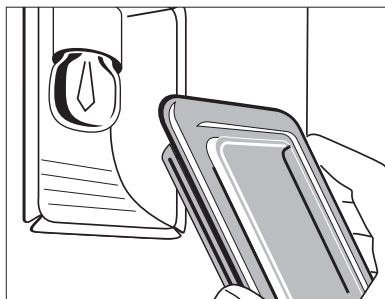
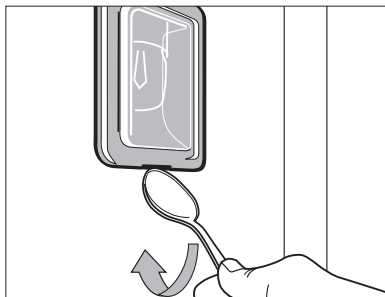
Az izzó cseréje / az üvegfedél tisztítása

1. Forgassa balra és vegye le, majd tisztítsa meg az üvegfedelet.
2. Amennyiben szükséges:
Cserélje ki az izzót (25 Watt, 230 V, 300 °C-ig hőálló).
3. Tegye vissza az üvegfedelet.



Az oldalsó izzó cseréje/az üvegfedél tisztítása

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



Sütőfedél

A sütő tetejének könnyebb tisztítása érdekében a felső fűtőtest levehető.

Fűtőtest levétele



Figyelem! Csak akkor vegye le a fűtőtestet, ha a sütő ki van kapcsolva és a sütő nem forró!

1. Vegye le az oldalsó vezetőrácsokat.
2. Fogja meg elől a fűtőtestet és a sütő belső falán lévő domborulat fölött húzza ki előre.
3. A fűtőtest ekkor lefordul.



Figyelem! Ne nyomja le erővel a fűtőtestet! Letörhet.

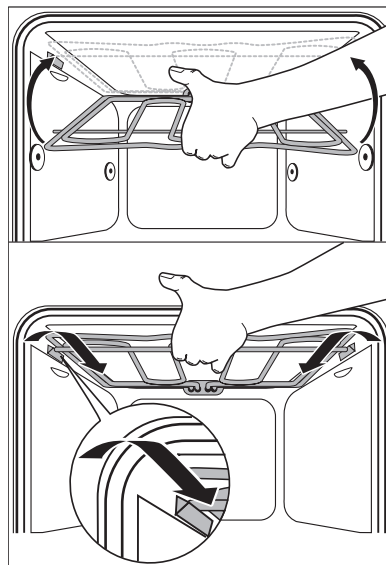
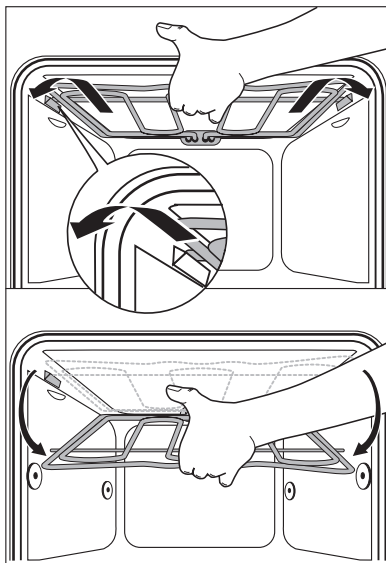
A sütő tetejének tisztítása

Fűtőtest rögzítése

1. Tegye vissza a fűtőtestet a sütő tetejére.
2. A rugóerővel szemben húzza előre és a sütő domborulatán vezesse végig a fűtőtestet.
3. Kattintsa be a tartóba.
4. Tegye be a rácsot.



Figyelem: A fűtőtestnek mindkét oldalon a sütő belső falán lévő domborulat fölött kell lennie és rendesen bekattanva kell ülnie.

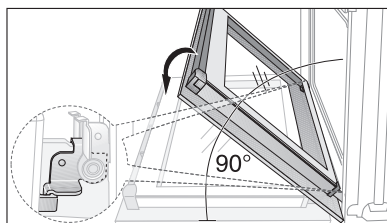


A sütő ajtaja

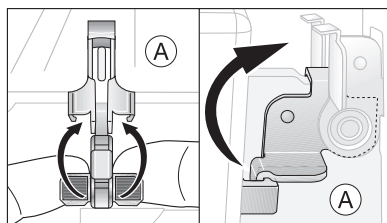
A sütőtér könnyebb tisztítása érdekében a sütő ajtaja tisztításhoz kiakasztható.

A sütő ajtajának kiakasztása

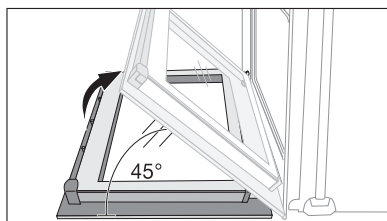
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



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



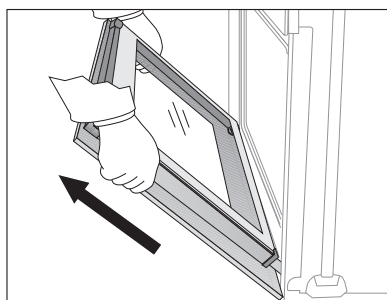
3. A sütőajtót az első reteszállásig csukja be (kb. 45°).



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



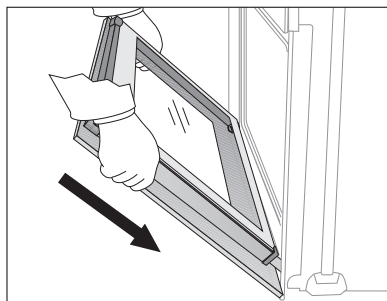
A karcolások elkerülése érdekében a sütő ajtaját külső oldalával lefelé helyezze puha, egyenes felületre, például egy takaróra.



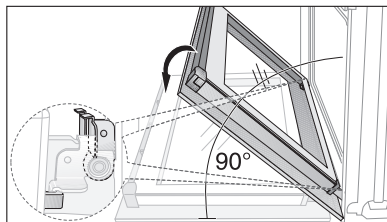
A sütő ajtajának beakasztása

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

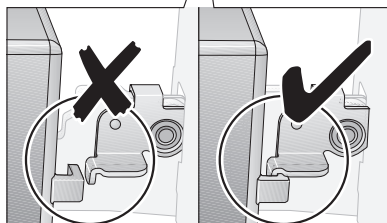
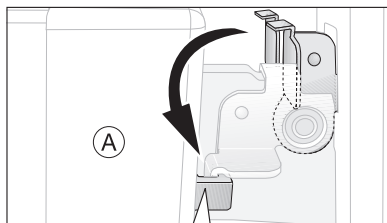
A sütőajtó alján található hornyokat helyezze a sütő zsanérjaira.
Engedje az ajtót ütközésig lesiklani.



2. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



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



4. Csukja be a sütő ajtaját.

A sütő üvegajtaja

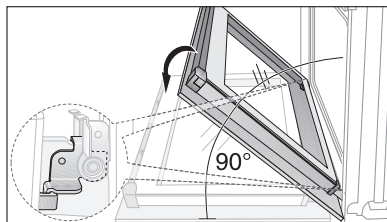
A sütő ajtaja három, egymás mögött elhelyezkedő üvegtáblából áll. A felső táblák tisztításhoz levehetőek.



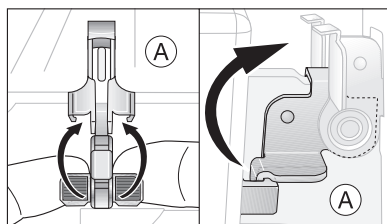
Figyelem! Ha nagy erő éri – mindenképp az üvegtábla peremén – az üveg eltörhet.

Az ajtóüveg kiszérése

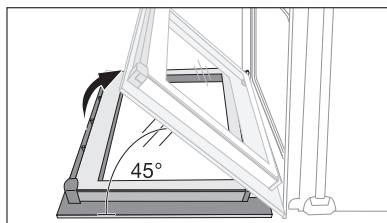
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



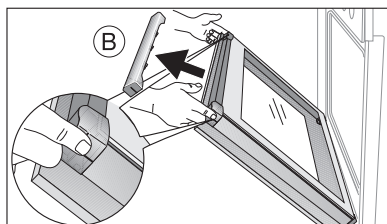
2. **A szorítókart (A)** mindkét ajtószárnánál **teljesen** hajtsa fel.



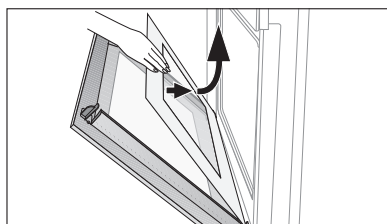
3. A sütőajtót az első reteszállásig csukja be (kb. 45°).



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



5. Az ajtóüvegeket egyenként fogja meg a felső élénél, és a vezetőből felfelé húzza ki.



Az ajtóüveg tisztítása

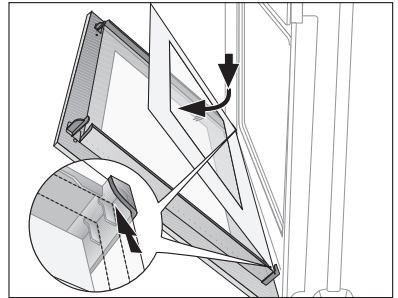
Az ajtóüvegeket alaposan tisztítsa meg lúgos mosogatószerrel. Ezután gondosan szárítsa meg.

Az ajtóüvegek behelyezése

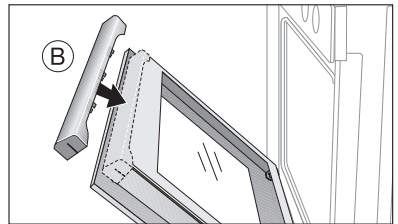
1. Az ajtóüvegeket egyenként, felülről lefelé ferdén helyezze be az ajtó alsó élén található profilba, és engedje le.



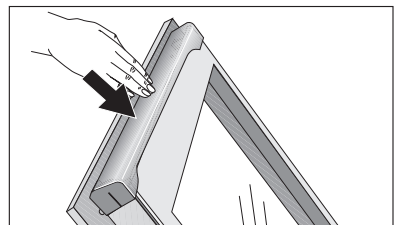
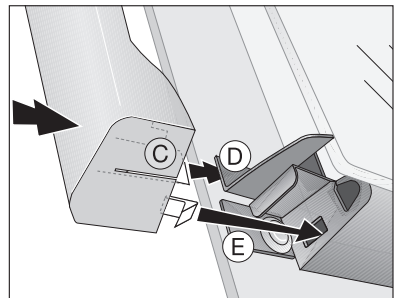
Először a kisebb, majd a nagyobb üvegtáblát helyezze be.



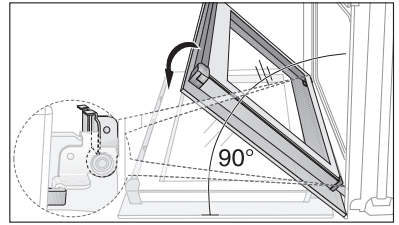
2. A (B) ajtóburkolatot fogja meg oldalról, helyezze az ajtó belsejének az éléhez, és a (B) ajtóburkolatot dugja az ajtó felső élére.



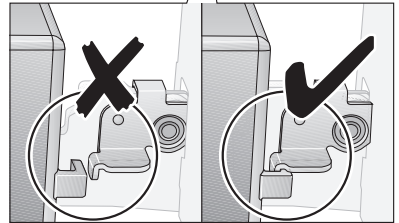
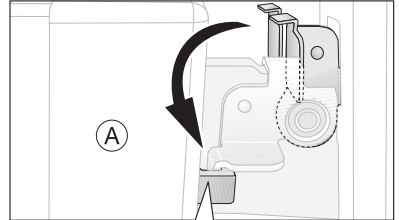
A (B) ajtóburkolat nyílt oldalán található egy vezetősín (C). Ezt a **külső üvegtábla** és a (D) derékszögű idom közé kell betolni. Az (E) csatos zárnak be kell kattannia.



3. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



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



5. Csukja be a sütő ajtaját.

Mit tegyünk, ha ...?

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő nem melegszik	A sütő nincs bekapcsolva.	A sütő bekapcsolása
	Az idő nincs beállítva.	Idő beállítása
	Nem hajtotta végre a szükséges beállításokat	Ellenőrizze a beállításokat.
	Kioldott a biztosíték (a biztosítéktáblán).	Ellenőrizze a biztosítékot. Amennyiben a biztosíték többször kiold, hívjon megfelelő képesítéssel rendelkező villanyszerelőt.
A sütő nem világít.	A sütő lámpája tönkrement.	Cserélje ki a sütőlámpát.

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



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



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



Fém előlapos készülékekkel kapcsolatos tudnivalók:

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

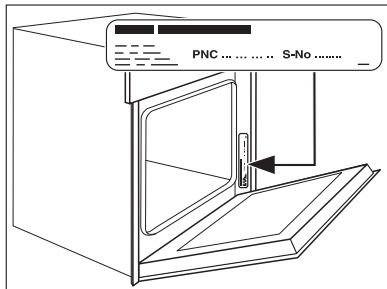
Szerviz

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

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

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

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



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


Modell:

PNC:

S-szám:

822 928 815-A-210306-01

A változtatások jogát fenntartjuk

 **The Electrolux Group. The world's No.1 choice.**

Az Electrolux Csoport a világ legnagyobb konyhai, fürdőszobai, tisztító és szabadtéri készülékeket gyártó vállalata. Több mint 55 millió Electrolux csoport által forgalmazott terméket (többek között hűtőszekrényeket, tűzhelyeket, porszívókat, láncfűrészeket és fűnyíró gépeket) adnak el évente mintegy 14 milliárd dollár értékben a világ több mint 150 országában.

<http://www.markabolt.hu>