

B5741-5

**Használati
útmutató**

**Beépíthető
elektromos sütő**

Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy csúcsmínőségű AEG-Electrolux készülékeink közül választott. Ez a készülék – mint ezt Ön is tapasztalni fogja – kiváló kombinációját nyújtja a tökéletes formatervezésnek és funkcionalitásnak, valamint az élvonalbeli technológiának.

Győződjön meg arról, hogy készülékeinket a ma elérhető legjobb teljesítmény mutatókkal és vezérléssel tervezték, a legszigorúbb követelményeknek megfelelő szabványok figyelembe vételével.

Ráadásul a környezetvédelmi és az energiatakarékossági szempontok is szerves részét képezik termékeinknek.

Készüléke optimális működése érdekében kérjük, hogy olvassa el figyelmesen ezt a Használati útmutatót. Az ismeretek birtokában képes lesz arra, hogy minden folyamatot tökéletesen megismerjen, és a készülék nyújtotta lehetőségeket maximálisan kihasználja.

A használat során bármikor szüksége lehet erre a Használati útmutatóra, ezért azt ajánljuk, hogy tartsa mindig elérhető helyen. Ha a készüléktől valamilyen ok miatt megválnak, akkor a Használati útmutatót is adja át az új tulajdonosnak.

Kívánjuk, hogy lelje örömét új készülékében.

A felhasználói kézikönyvben az alábbi szimbólumokat használjuk:



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



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

Tartalomjegyzék

Használati útmutató	5
Biztonsági tudnivalók	5
A készülék leírása	7
Teljes nézet	7
Kezelőpanel	8
A sütő kialakítása	9
A sütő tartozékai	10
Az első használat előtt	11
Idő beállítása és módosítása	11
Az első tisztítás	12
A sütő használata	13
A sütő be- és kikapcsolása	13
Gyors fűtés	16
Sütőfunkciók	17
A rostély, a lap és a zsírserpenyő betétele	18
A zsírszűrő betétele / kivétele	19
Óra-funkciók	20
További funkciók	26
A kijelző kikapcsolása	26
Gyermekzár a sütőn	27
A sütő automatikus kikapcsolása	27
Mechanikus ajtózárral	28
Használat, táblázatok és tanácsok	29
Sütés	29
Sütési táblázat	31
Felfújtak és átsütött ételek – táblázat	37
Mélyhűtött és készételek – táblázat	38
Sütés	39
Sütési táblázat (hús)	40
Lapos grillezés	42
Grillezési táblázat	42
Kiolvasztás	43
Kiolvasztási táblázat	43
Aszalás	44
Befőzés	45

Tisztítás és gondozás	46
A készülék külseje	46
Sütőtér	46
Tartozék	47
Zsírszűrő	47
Pirolitikus tisztítás	47
Vezetőrács	49
Sütővilágítás	50
A sütő ajtaja	51
A sütő üvegajtaja	53
Mit tegyünk, ha ...?	56
Ártalmatlanítás	58
Szerelési útmutató	59
A szerelőnek szóló biztonsági tudnivalók	59
Garancia/Vevőszolgálat	64
Szerviz	71

Használati útmutató



Biztonsági tudnivalók

Villamos biztonság

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

Biztonság a gyermekek számára

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

Biztonság használat közben

- Csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek (beleértve a gyermekeket is) nem használhatják a készüléket, hacsak a biztonságukért felelős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék használatára vonatkozóan.
- A készülék csak háztartásban történő főzésre, sütésre használható.
- Legyen óvatos, amikor a készülék közelében villamos készülékeket csatlakoztat. A csatlakozó vezetékek **nem** szorulhatnak be a forró sütőajtó alá.
- **Figyelem! Égésveszély!** Üzem közben a sütő belseje felforrósodik.
- Ha alkoholtartalmú hozzávalókat is betesz a sütőbe, gyúlékony alkohol–levegő keverék keletkezhet. Ilyen esetben óvatosan nyissa ki az ajtót. Eközben ne használjon tüzet, nyílt lángot vagy parazsat.



Akrilamiddal kapcsolatos tudnivalók

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

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 zománcreteget és elszíneződést okozhat.
- Ha nagy erő éri – mindenekelőtt az üvegtábla peremén – az üveg eltörhet.
- Ne tároljon éghető tárgyakat a sütőben. A sütő bekapcsolásakor meggyulladhatnak.
- Ne tároljon nedves élelmiszert a sütőben. Kárt okozhat a zománcban.
- A hűtőventilátor kikapcsolása után ne tároljon fedetlen ételt a sütőben. A sütőtérben vagy az ajtó üvegén pára csapódhat le, amely a bútorra is rákerülhet.

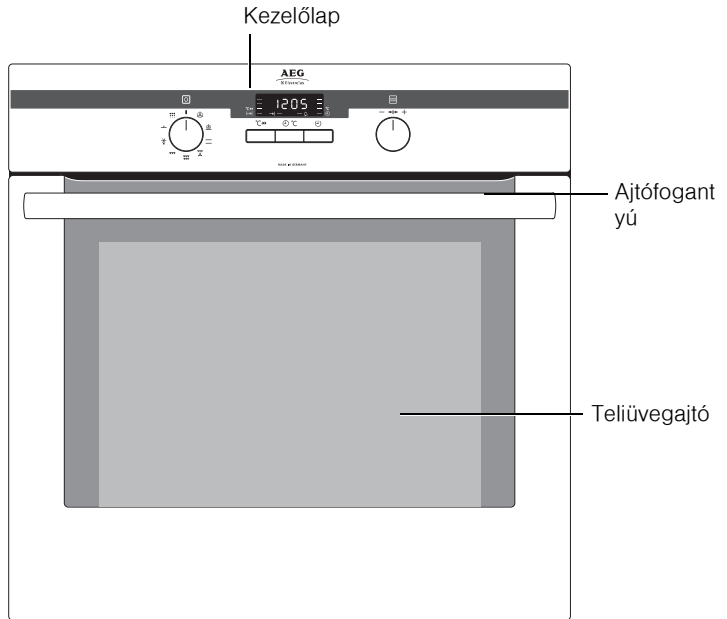


A zománcbevonattal kapcsolatos tudnivalók

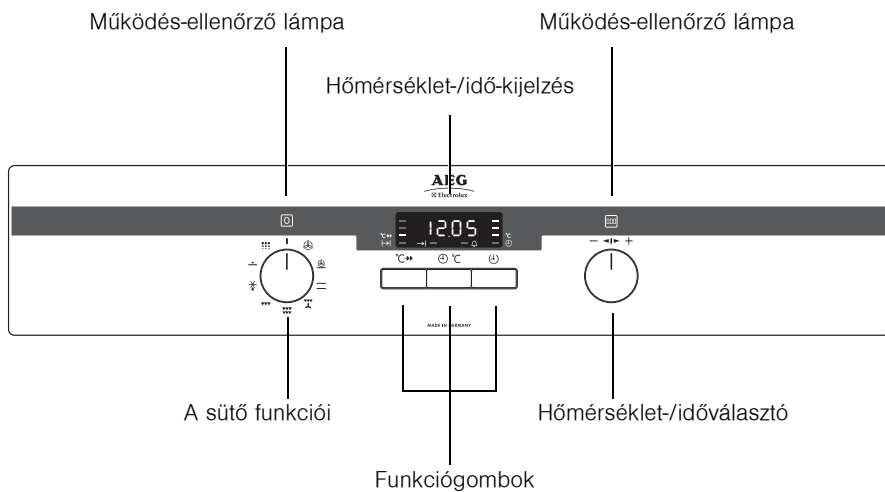
A sütő zománcbevonatának elszíneződése a használat során nem befolyásolja a készülék hagyományos, ill. szerződésben foglaltak szerinti alkalmazhatóságát. Így a garanciateljesítési jog szempontjából nem minősül hiányosságnak.

A készülék leírása

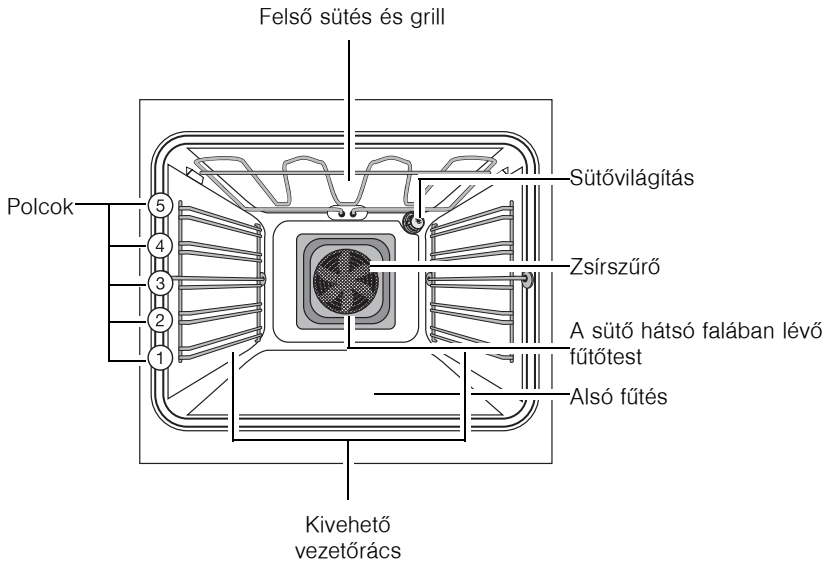
Teljes nézet



Kezelőpanel



A sütő kialakítása



Ajtó belső oldala

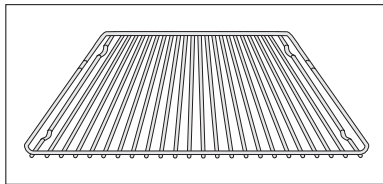
A sütőajtó belsején található a sütő polcmagasságának számozása. Ezenkívül rövid információt talál a sütőfunkciókhoz, ajánlott polcmagasságokhoz és hőmérsékletekhez és a leggyakoribb ételek elkészítéséhez.



A sütő tartozékai

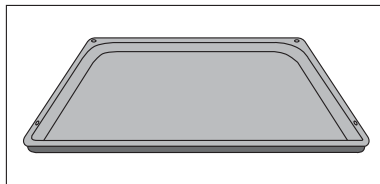
Rostély

Edényekhez, sütőformákhoz, sültetekhez és grillezett ételekhez.



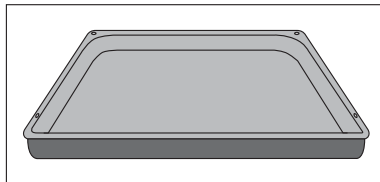
Sütőlap

Kalácsokhoz és pogácsákhoz ajánljuk.



Zsírserpenyő

Sütéshez illetve zsír felfogásához ajánljuk.



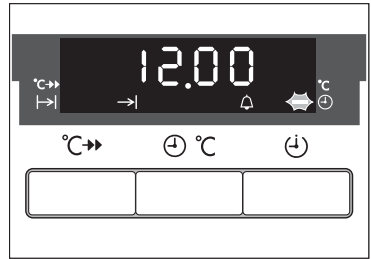
Az első használat előtt

Idő beállítása és módosítása

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

A villamos hálózatra történt csatlakoztatás vagy áramkimaradás után a Idő \oplus pontos idő villogva látható.

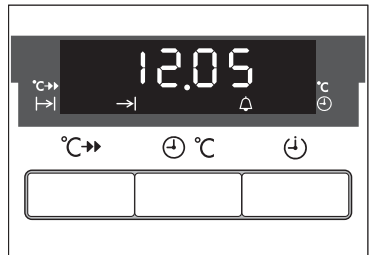
1. A beállított idő módosításához nyomja meg a Kiválasztás \oplus gombot annyiszor, amíg a Idő \oplus jel meg nem jelenik a kijelzőn.
2. A $+$ / $-$ kapcsolóval állítsa be a pontos időt.



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

A készülék üzemkész.

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



Az első tisztítás

A sütőt az első használat előtt meg kell tisztítani.



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



Fém előlaphoz a kereskedelmi forgalomban kapható ápolószeret használjon.

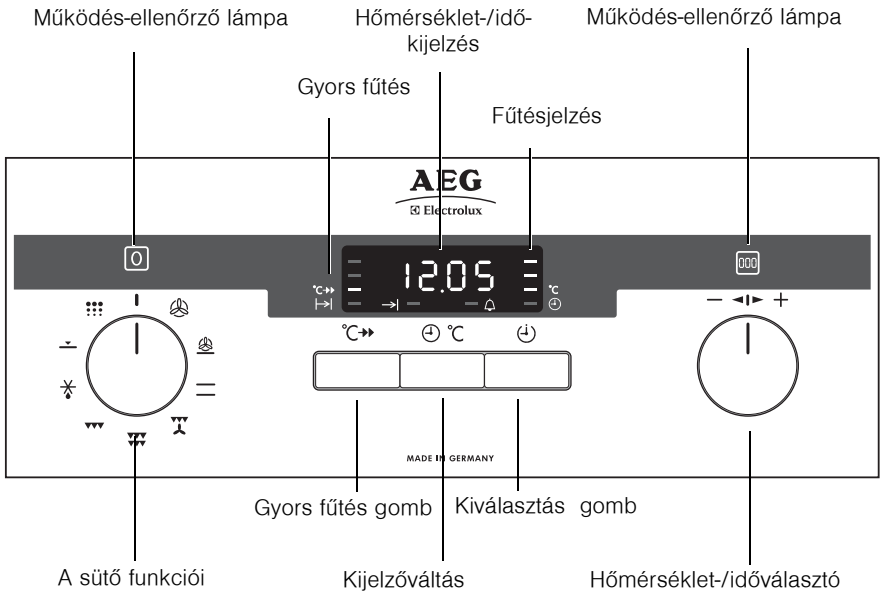
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
A sütő világítása be van kapcsolva.
2. Vegye ki, majd meleg mosogatószeres vízzel tisztítsa meg az összes tartozékot és a vezetőrácsot.
3. A sütőt szintén meleg mosogatószeres vízzel mossa ki, majd törölje szárazra.
4. A készülék előlapját nedves kendővel törölje át.

A sütő használata



A sütőn **süllyeszthető kapcsolókkal** választhatja ki a funkciókat és állíthatja be a hőmérsékeletet. A kapcsoló használatához nyomja meg az adott kapcsolót. A kapcsoló ekkor előreugrik.

A sütő be- és kikapcsolása



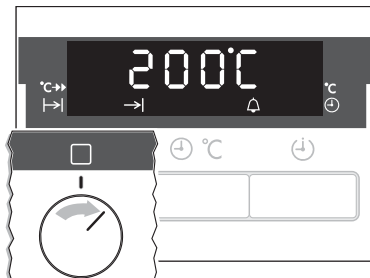
A sütő bekapcsolása

Fordítsa el a sütőfunkció-kapcsolót a kívánt funkcióra. Ég a működésellenőrző lámpa.

A hőmérséklet-kijelzőn a kiválasztott sütési funkcióhoz javasolt hőmérséklet látható.

A sütő elkezd fűteni.

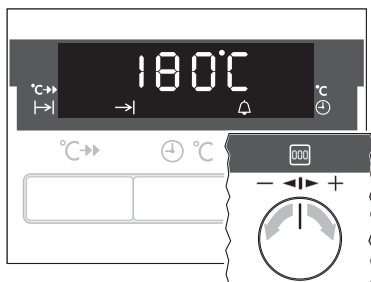
Ha elérte a beállított hőmérsékletet, megszólal egy jelzőhang.





Sütőhőmérséklet módosítása

A hőmérsékletet a + / - kapcsolóval növelheti ill. csökkentheti.

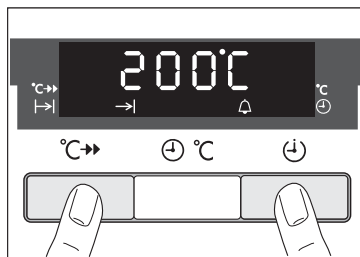
A beállítás 5°C-os lépésekben történik.



Hőmérséklet lekérdezése

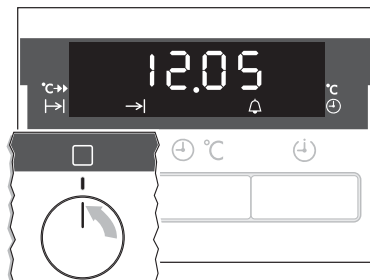
Nyomja meg egyszerre a Gyors fűtés  és a Kiválasztás  gombot.

A sütő pillanatnyi hőmérséklete a hőmérséklet-kijelzőn jelenik meg.



A sütő kikapcsolása

A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkció-kapcsolót KI állásba.





Hűtőventilátor

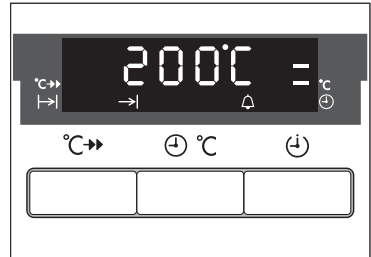
A készülék felületének hűvösen tartása érdekében automatikusan bekapcsol egy ventilátor. Miután kikapcsolt a sütő, a hűtőventilátor még tovább működik, hogy lehűtse a készüléket, majd magától kikapcsol.



Fűtésjelzés

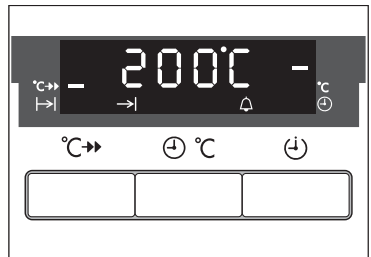
Felfűtés jelzése

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



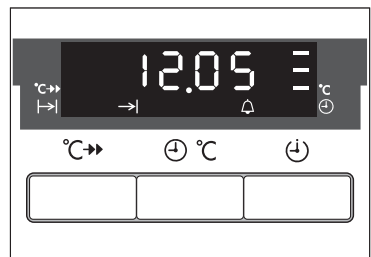
Gyors fűtés jelzése

A **°C** gyors fűtés funkció bekapcsolást követően egymás után kigyulladó oszlopok jelzik, hogy a gyors fűtés be van kapcsolva. Ezen kívül a **°C** jel mellett ég a vonal.



Maradék hő kijelzése

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





Gyors fűtés

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







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

1. Állítsa be kívánt a sütési funkciót (pl. Alsó ill. felső fűtés ). Esetleg változtasson a javasolt hőmérsékleten.
2. Nyomja meg a Gyors fűtés  gombot. A vonal eltűnik a °C→▶ jel mellől. Az egymás után felvillanó három oszlop jelzi, hogy a Gyors fűtés be van kapcsolva.

A beállított hőmérséklet elérésekor kigyulladnak a fűtésjelzés oszlopai, és kialszik a °C→▶ jel melletti vonal. Hangjelzés hallható.

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



A Gyors fűtés °C→▶ funkció a Forró levegő kör alakú futotesttel , Pizza fokozat , Alsó ill. felső fűtés  és Infrásűtés  kiegészítő funkcióként bekapcsolható.

Sütőfunkciók

Az alábbi sütőfunkciók közül választhat:

Sütési funkció	Alkalmazás
 Forró levegő kör alakú futótesttel	Tészták legfeljebb három szinten történő sütéséhez ajánljuk. A sütő hőmérsékletét az alsó ill. felső fűtés hőmérsékleténél 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa.
 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 ill. felső fűtés	Tészták és húsok egy szinten történő sütéséhez ajánljuk.
 Infrasütés	Akkor használja, ha nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat egy szinten akar sütni Ez a funkció a csőben sütésre és a hirtelen átsütésre is alkalmas.
 Nagy felületű grill	Lapos élelmiszerek vagy pirító s nagyobb mennyiségben történő grillezéséhez ajánljuk.
 Kis grill	Lapos ételek grillezéséhez amelyeket a rostély közepén rendeznek el, valamint pirító s készítéséhez.
 Kiolvasztás	Például fagyaszott torta, vaj, kenyér, gyümölcs vagy más fa-gyaszott élelmiszer kiolvasztásához.
 Alsó fűtés	Ropogós aljú sütemények utánsütésére.
 Pirolízis	A sütő pirolitikus öntisztítása. A sütő elégeti a szennyeződéseket, maradékokat, amelyeket a sütő kihűlése után ki lehet törölni a sütőből. Kb. 500 °C-ra felfűt a sütő.

A rostély, a lap és a zsírserpenyő betétele



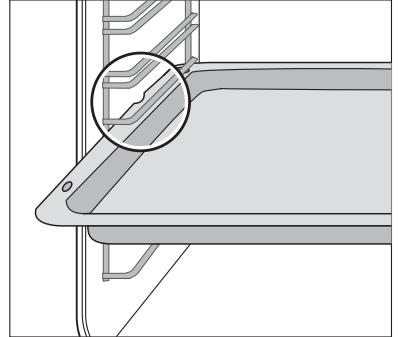
Túlhűzés elleni biztosítás, borulásbiztonság

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.



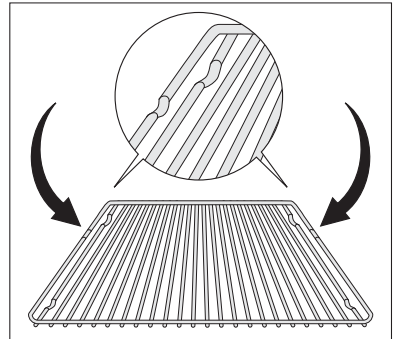
Rostély betétele:

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

Tolja a rostélyt a kiválasztott polc vezetőpálcái közé.



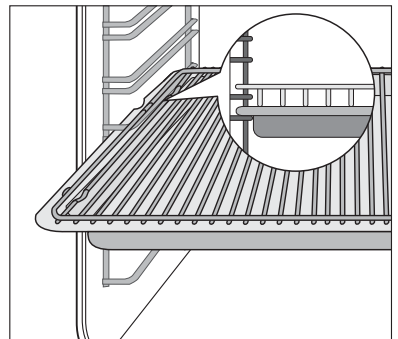
A rostély peremén körbefutó, magasított keret további védelmet nyújt az edény lecsúszása ellen.



A rostély és a lemez betétele egyszerre:

helyezze a rostélyt a zsírserpenyőre.

Tolja a zsírserpenyőt a kiválasztott polc vezetőpálcái közé.



A zsírszűrő betétele / kivétele

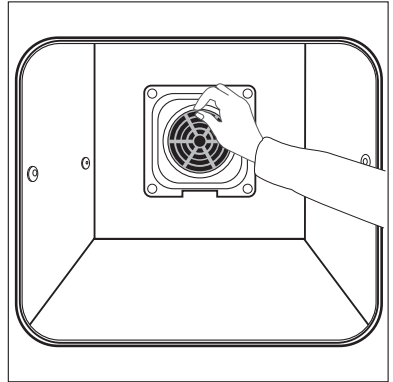
A zsírszűrőt csak sütéshez használja, hogy a hátsó falon lévő fűtőtestet megvédje a fröccsenő zsírtól.

A zsírszűrő betétele

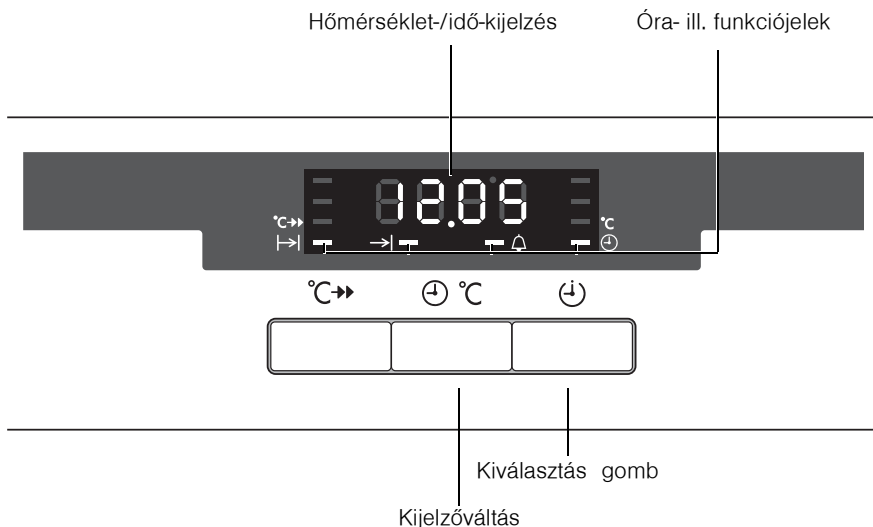
Fogja meg a zsírszűrő fogantyúját és mindkét tartót helyezze be felülről lefelé a sütő hátsó falán lévő nyílásba (a ventilátornyílásba).

A zsírszűrő kivétele

Fogja meg a zsírszűrő fogantyúját és fölfelé húzva akassza ki.



Óra-funkciók



Időartam |→

A sütő üzembe helyezett időtartamának beállítására szolgál

Vége →|

A sütő kikapcsolási időpontjának a beállítására szolgál.

Rövid időmérés ⚠

Rövid idő beállításához. A beállított idő lejártával megszólal egy jelzőhang.


Ennek semmi hatása nincs a sütő működésére.

Idő ⌚

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




Az órafunkciókkal kapcsolatos tudnivalók

- Az időzítési funkció kiválasztása után a hozzá tartozó funkció jele kb. 5 másodpercig villog. Ez alatt az idő alatt a $+$ / $-$ kapcsolóval beállíthatja vagy módosíthatja a kívánt időt.
- A kívánt idő beállítása után a funkció még egyszer kb. 5 másodpercig villog. Azután a funkció jele ég a kijelzőn. A háttérben megkezdődik a beállított idő visszaszámlálása.
- A sütési funkció kapcsolóját az Időartam $| \rightarrow$ és Vége $\rightarrow |$ **időzítési funkciók lejártá után kapcsolja "0" állásba.**
- A Kijelző  gomb megnyomásával a sütő-hőmérséklet és az óra megjelenítése között váltogathat.

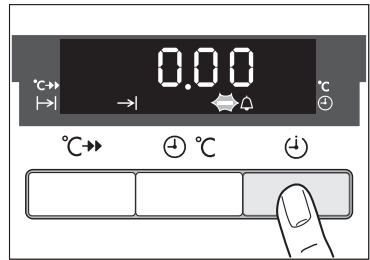


A beállított vagy hátralévő idő lekérdezése

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

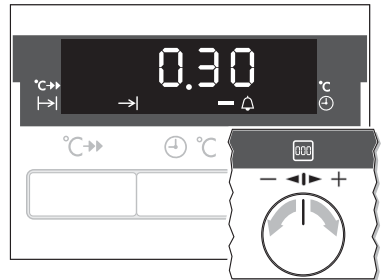
Rövid időmérés

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



2. A + / - kapcsolóval állítsa be a kívánt időt (max. 99.00 perc).

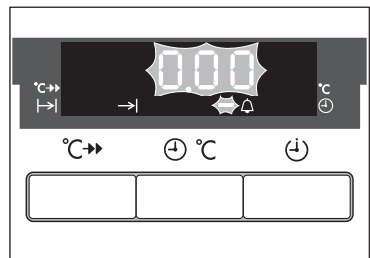
A Rövid időmérés  jel folyamatosan világít.




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

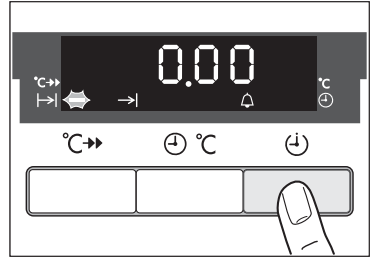
Ha letelt a beállított idő a "00.00" és a funkció jele villog. Hangjelzés hallható.

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

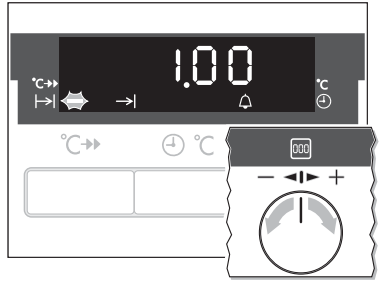


Időartam |→

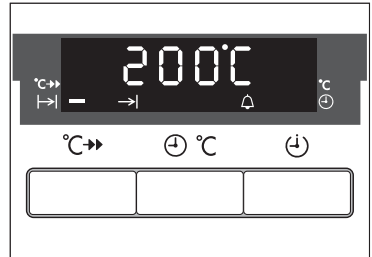
1. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet
2. Nyomja meg a Kiválasztás  gombot annyiszor, amíg a Időartam |→ jel villogni nem kezd a kijelzőn.



3. A + / - kapcsolóval állítsa be a kívánt sütési időt.

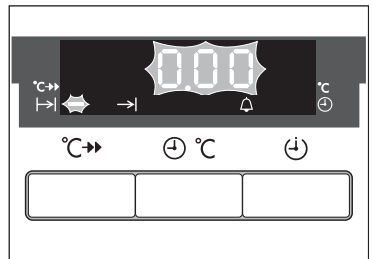


A Időartam |→ jele világít, és a sütő azonnal elindul.




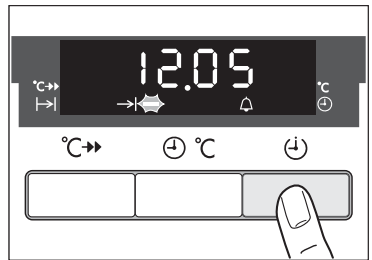
Ha letelt a beállított idő a "00.00" és a funkció jele villog, 2 percen át hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol

A villogás és a hangjelzés leállítása. A sütőfunkció kapcsolóját állítsa "0"-ra.

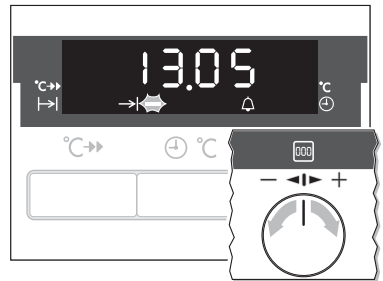


Vége →|

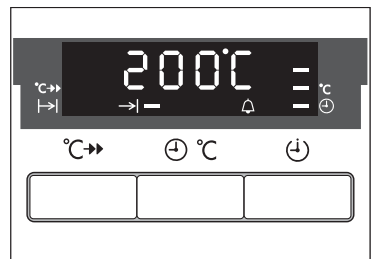
1. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a Kiválasztás  gombot annyiszor, amíg a Vége →| jel meg nem jelenik a kijelzőn.



3. A + / - kapcsolóval állítsa be a kívánt kikapcsolási időpontot.

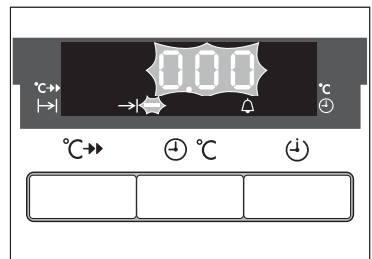


A Vége →| jele világít, és a sütő azonnal elindul.



Ha letelt a beállított idő a "00.00" és a funkció jele villog. 2 percen át hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol.

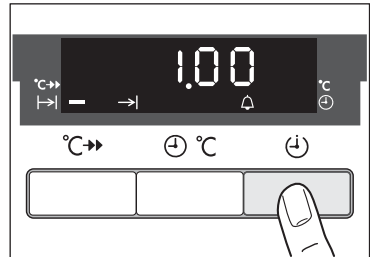
A villogás és a hangjelzés leállítása:
A sütőfunkció kapcsolóját állítsa "0"-ra.



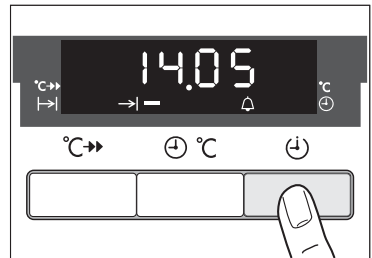
Időartam |→ és Vége →| kombinálása

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

1. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.
2. A Időartam |→ gombbal állítsa be a sütés időtartamát, ebben az esetben 1 óra.



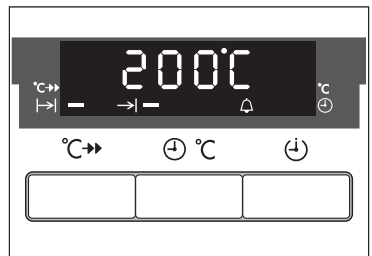
3. A Vége →| gombbal állítsa be azt az időpontot, amelyre az ételnek készen kell lennie, ebben az esetben 14:05.



A Időartam |→ és Vége →| jel világít, a kijelzőn a hőmérséklet látható ebben az esetben 200 °C.

A sütő a számított időpontban (13:05-kor) automatikusan bekapcsol, Ebben az esetben 13 óra 5 perckor.

A megadott idő letelte után pedig automatikusan kikapcsol. Ebben az esetben 14 óra 5 perckor.




További funkciók

A kijelző kikapcsolása



Az időkijelzés kikapcsolásával energiát takaríthat meg.


Időkijelzés kikapcsolása

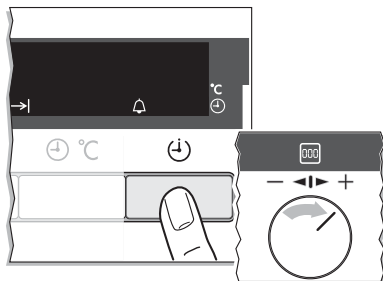
1. Fordítsa el jobbra, és tartsa úgy a + / — kapcsolót.
2. Emellett nyomja meg és tartsa nyomva a Kiválasztás  gombot, amíg a kijelző el nem sötétül.



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

Időkijelzés bekapcsolása

1. Fordítsa el jobbra, és tartsa úgy a + / — kapcsolót.
2. Emellett nyomja meg és tartsa nyomva a Kiválasztás  gombot, amíg a kijelző újra ki nem gyullad.




Gyermekzár a sütőn

A sütő gyermekzárral van felszerelve. Amint bekapcsolja a gyermekzárát, a sütőt nem lehet üzembe helyezni.

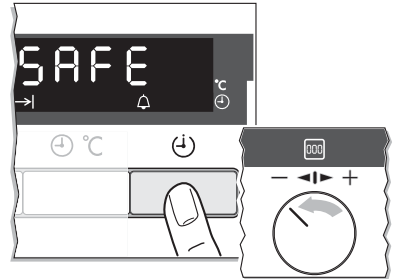


Ha be akarja kapcsolni a gyermekzárát, semmilyen sütőfunkció nem lehet kiválasztva.


Gyermekzár bekapcsolása

1. Fordítsa el balra, és tartsa úgy a + / – kapcsolót.
2. Emellett nyomja meg és tartsa nyomva a Kiválasztás  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a “SAFE” felirat.

A gyermekzár be van kapcsolva.



Gyermekzár kikapcsolása

1. Fordítsa el balra, és tartsa úgy a + / – kapcsolót.
2. Emellett nyomja meg és tartsa nyomva a Kiválasztás  gombot, amíg a kijelzőn ki nem alszik a “SAFE” felirat.

A gyermekzár ki van kapcsolva, a sütő ismét üzemkés.

A sütő automatikus kikapcsolása



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

A hőmérséklet-kijelzőn az utoljára beállított hőmérséklet villog.

A sütő a hőmérséklettől függően az alábbiak szerint kapcsol ki:



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

Automatikus kikapcsolás utáni üzembe helyezés

Kapcsolja ki teljesen a sütőt.

Ezután újra üzembe helyezhető.



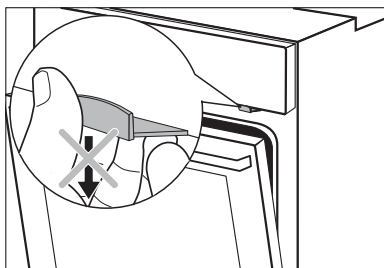
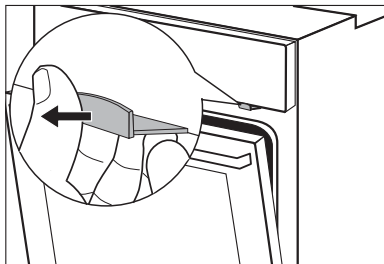
Az automatikus kikapcsolás nem működik, ha a Időartam  vagy Vége  órafunkció be van állítva.

Mechanius ajtózárs

Az ajtózárs gyári beállításként nincs bekapcsolva.

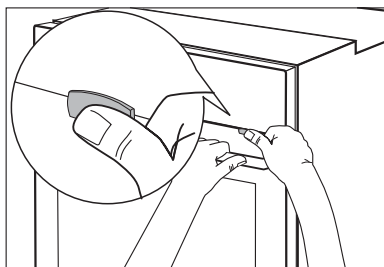
Az ajtózárs bekapcsolása

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 ajtózárs kikapcsolása

Nyomja be a tolattyút egészen a takarólemezig.





A készülék kikapcsolásakor az ajtózárs nem kapcsol ki.

Használat, táblázatok és tanácsok



Sütés

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

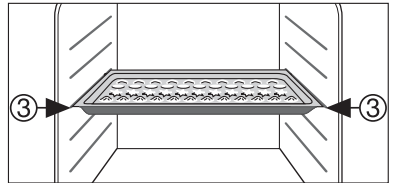
Sütőformák

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

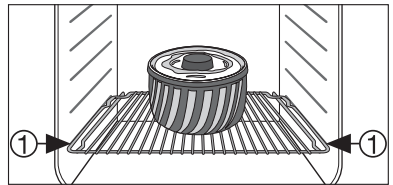
Polcok

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

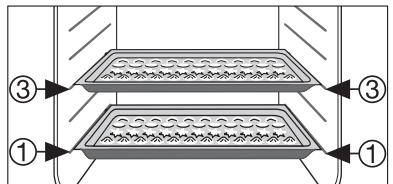
1 sütőlap:
pl. 3-as polc



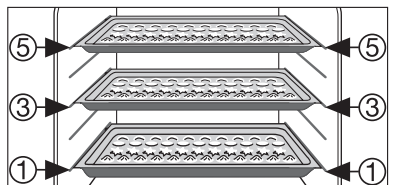
1 sütőforma:
pl. 1-as polc





2 sütőlap:
pl. 1-es és 3-as polc



3 sütőlap:
1-es, 3-as és 5-ös polc



Általános tudnivalók

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



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

A sütési táblázatokkal kapcsolatos tudnivalók

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















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

















Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja és így gazdaságosabban használhatja a sütőt. A táblázatban szereplő adatok – eltérő adatok hiányában – nem előmelegített sütőre vonatkoznak.

Sütési táblázat

Sütés egy polcon

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

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

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
zsemle	<input type="checkbox"/>	Alsó ill. felső fűtés	3	180 ¹⁾	0:20-0:35
aprósütemény (20 db/lap)	<input checked="" type="checkbox"/>	Forró levegő kör alakú futótesttel	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
aprósütemény (20 db/lap)	<input type="checkbox"/>	Alsó ill. felső fűtés	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) a sütő előmelegítése

2) Használja a felfogólapot illetve a zsírserpenyőt.

Sütés több polcon

Sütemény fajtája	Forró levegő kör alakú futotesttel 	Forró levegő kör alakú futotesttel 	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 (20db/lap)	1 / 4	—	140 ¹⁾	0:25-0:40

1)a sütő előmelegítése

Sütési tippek

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Megoldás
Alul túl világos a sütemény.	Rossz polcmagasság.	Tegye alacsonyabb polcra a süteményt
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacos, csíkokban vizes)	Túl magas a sütési hőmérséklet	Állítsa alacsonyabbra a hőmérsékletet.
	Túl rövid a sütési idő.	Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.
	Túl sok folyadék van a tésztában	Használjon kevesebb folyadékot. Tartsa be a keverési időt, főleg ha konyhai gépeket használ.
Túl száraz a sütemény.	Túl alacsony a sütési hőmérséklet.	Állítsa magasabbra a sütési hőmérsékletet
	Túl hosszú a sütési idő.	Csökkentse le a sütési időt.
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
Pirog	1	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1)a sütő előmelegítése

Felfújtak és átsütött ételek – táblázat

Étel	Sütési funkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)
Tésztafelfújt	<input type="checkbox"/> Alsó ill. felső fűtés	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	<input type="checkbox"/> Alsó ill. felső fűtés	1	180-200	0:25-0:40
Átsütött zöldség ¹⁾	<input checked="" type="checkbox"/> Infrásütés	1	160-170	0:15-0:30
Átsütött bagett ¹⁾	<input checked="" type="checkbox"/> Infrásütés	1	160-170	0:15-0:30
Édes felfújtak	<input type="checkbox"/> Alsó ill. felső fűtés	1	180-200	0:40-0:60
Halfelfújt	<input type="checkbox"/> Alsó ill. felső fűtés	1	180-200	0:30-1:00
Töltött zöldség	<input checked="" type="checkbox"/> Infrásütés	1	160-170	0:30-1:00



1) a sütő előmelegítése

Mélyhűtött és készételek – táblázat

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

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

Sütés

Sütési funkció Alsó ill. felső fűtés  **vagy Infrásütés** 

Sütőedény

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


















Tudnivalók a sütési táblázatról

A következő táblázatban szereplő adatok irányadó értékek.

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

Sütési táblázat (hús)

húsfajta	mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
Marhahús						
párolt hús	1 -1,5 kg		Alsó ill. felső fűtés	1	200-250	2:00-2:30
hátszín vagy filé						centiméterenként (magasság)
- belül piros	centiméterenként magasság		Infrasütés	1	190-200 ¹⁾	0:05-0:06
- belül rózsaszín	centiméterenként magasság		Infrasütés	1	180-190	0:06-0:08
- átsütve	centiméterenként magasság		Infrasütés	1	170-180	0:08-0:10
Sertéshús						
Lapocka, sonkadarab	1 -1,5 kg		Infrasütés	1	160-180	1:30-2:00
Karaj, oldalas	1 -1,5 kg		Infrasütés	1	170-180	1:00-1:30
Fasírt	(750 g – 1 kg)		Infrasütés	1	160-170	0:45-1:00
Sertéscsülök (előfőzött)	(750 g – 1 kg)		Infrasütés	1	150-170	1:30-2:00
Borjűhús						
borjűsült	1 kg		Infrasütés	1	160-180	1:30-2:00
Borjűláb	1,5 -2 kg		Infrasütés	1	160-180	2:00-2:30
bárány						
Ürűsült, báránycomb	1 -1,5 kg		Infrasütés	1	150-170	1:15-2:00
Bárányhát	1 -1,5 kg		Infrasütés	1	160-180	1:00-1:30
Vad						
Nyűlborda, nyűlcomb	(max. 1 kg)		Alsó ill. felső fűtés	3	220-250 ¹⁾	0:25-0:40
Őz-/szarvasborda	1,5 -2 kg		Alsó ill. felső fűtés	1	210-220	1:15-1:45
Őz-/szarvascomb	1,5 -2 kg		Alsó ill. felső fűtés	1	200-210	1:30-2:15

húsfajta	menyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
szárnyasok						
Nem egész szárnyasok	200-250g-os darabok		Infrasütés	1	200-220	0:35-0:50
Fél csirke	400-500g-os darabok		Infrasütés	1	190-210	0:35-0:50
Kis kakas, pulár	1 -1,5 kg		Infrasütés	1	190-210	0:45-1:15
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
Hal (párolt)						
Egész hal	1 -1,5 kg		Alsó ill. felső fűtés	1	210-220	0:45-1:15

1)a sütő előmelegítése

Lapos grillezés

Sütési funkció Kis grill  vagy **Nagy felületű grill**  **maximálisra beállított hőmérséklettel**



Figyelem! Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

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

- 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. 1 kg)	3	10-12 perc	10-12 perc
Pírítós kenyér*	3	4-6 perc	3-5 perc
Meleg szendvics	3	6-8 perc	—

* Nincs előmelegítés.

Kiolvasztás

Sütési funkció Kiolvasztás (hőmérséklet-beállítás nélkül)

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

Kiolvasztási táblázat

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

Aszalás

Sütési funkció Forró levego kör alakú futotesttel

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

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

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

Tisztítás és gondozás



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

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

Figyelem: Ne használjon súrolószereket, éles tisztítóeszközöket vagy kaparókat.

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

A készülék külseje

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

Sütőtér



Figyelem! A sütő csak kikapcsolt és kihűlt állapotban tisztítható!



Minden használat után tisztítsa meg a készüléket. A szennyeződés így távolítható el a legkönnyebben, és nem is ég bele a sütőbe. Az el nem távolított maradékok a Pirolízis miatt megváltoztathatják a felület színét.

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



A makacs szennyeződések tisztítsa meg a Pirolízis funkcióval.



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 mosogatószeret, és ebben főzze ki a zsírszűrőt.

Pirolitikus tisztítás



Figyelem! A sütő ebben a folyamatban nagyon felforrósodik. Kisgyermeket mindenképpen tartsa távol a sütőtől.



Figyelem! A pirolitikus tisztítás előtt, minden kivehető elemet - beleértve a vezetőrácsot is - vegyen ki a sütőből.




Amennyiben a tartozékként kapható **kihúzható sütőlapot** használja, a **pirolitikus tisztítás előtt azt is vegye ki.**

Amennyiben a rács vagy kihúzható sütőlap még be van dugva, a időkijelzőn "C1" látható.

A pirolitikus tisztítási folyamat ekkor a rácsot/kihúzható sütőlapot védő biztonsági kikapcsolás miatt nem indítható el.

Pirolitikus tisztítás

1. Előtte kézzel távolítsa el a nagyobb szennyeződések.
2. Válassza a Pirolízis  sütési funkciót.
 - A kijelzőn ez látható: “3:15”.
 - Az időtartam kb. 5 másodpercig villog.Azután elindul a pirolitikus tisztítás.



A Világítás nem működik.


Az előre megadott hőmérséklet elérésekor az ajtó lezár.

A fűtésjelzés oszlopai égnek, míg az ajtózár ki nem oldódik.

A pirolitikus tisztítás időtartamának megváltoztatása

1. A lépések megegyeznek a “Pirolitikus tisztítás” címszónál leírtakkal.
2. Amíg a Időartam \rightarrow villog, a $+$ vagy $-$ gombokkal válassza ki a kívánt időtartamot:
“2:15” vagy “3:15”.
Az Időartam \rightarrow kb. 5 másodpercig villog.
Azután elindul a pirolitikus tisztítás.



Ha az Időartam \rightarrow már nem villog, nyomja meg újra a Kiválasztás  gombot, és kezdje a beállítást elölről.

A pirolitikus tisztítás kikapcsolási idejének megváltoztatása

A kikapcsolási időpont a Vége \rightarrow funkcióval elhalasztható (a pirolitikus tisztítás beállítását követő 2 percen belül).

Mikor kezdődjék a pirolitikus tisztítás:

P2 - 2:15 = enyhe Pirolízis: Enyhébb szennyeződés esetén

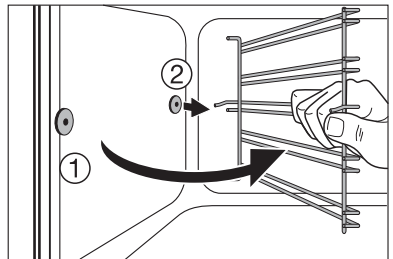
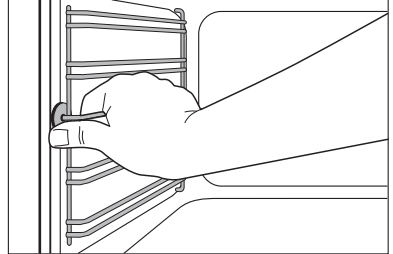
P2 - 3:15 = intenzív Pirolízis: Erősebb szennyeződés esetén

Vezetőrács

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

Vezetőrács levétele

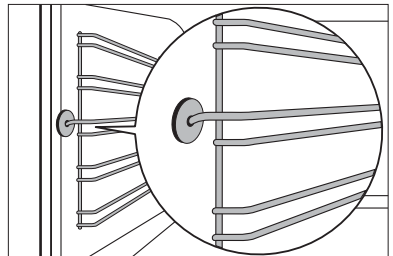
A rácsot először húzza el a sütő falától (1), majd hátul akassza ki (2).



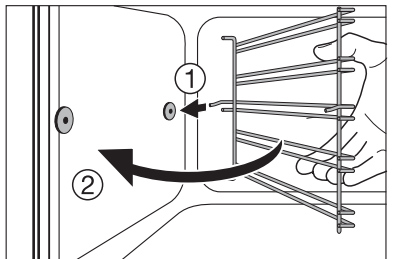
A vezetőrács betétele



Fontos! A vezetőrácsok lekerékített 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

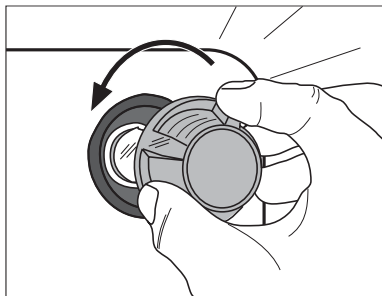
- kapcsolja ki a sütőt.
- Csavarja ki a biztosítékot ill. kapcsolja le a kismegszakítót.



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 üvegfedelelet.
2. Amennyiben szükséges:
Cserélje ki az izzót (40 Watt, 230 V, 300 °C-ig hőálló).
3. Tegye vissza az üvegfedelelet.

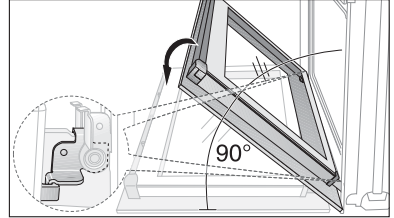


A sütő ajtaja

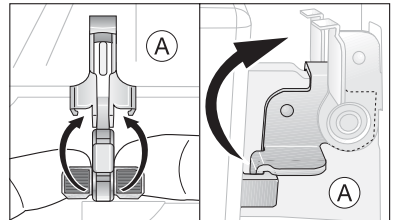
A sütőtér könnyebb tisztítása érdekében a sütő ajtaja tisztításhoz kiakasztható.

A sütő ajtajának kiakasztása

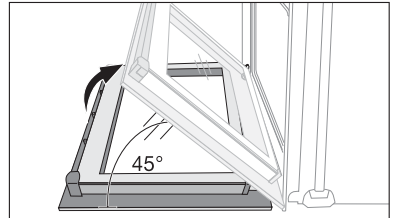
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



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



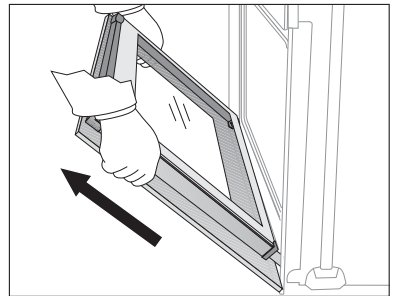
3. A sütőajtót az első reteszállásig csukja be (kb. 45°).



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

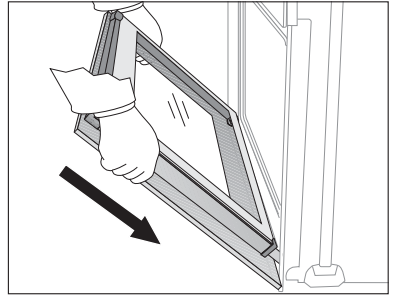


A karcolások elkerülése érdekében a sütő ajtaját külső oldalával lefelé helyezze puha, egyenes felületre, például egy takaróra.

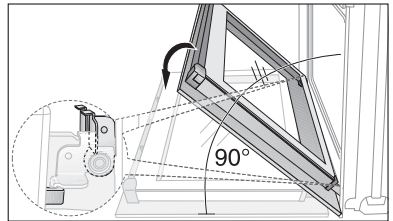


A sütő ajtajának beasztása

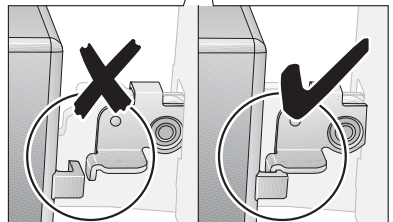
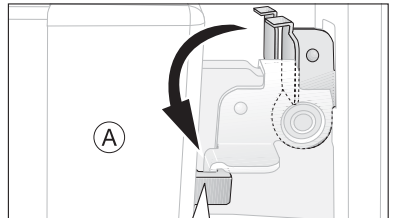
1. A sütőajtót a fogantyú felől mindkét kezével oldalról fogja meg, és tartsa 45°-os szögben. A sütőajtó alján található hornyokat helyezze a sütő zsanérjaira. Engedje az ajtót ütközésig lesiklani.



2. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



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



4. Csukja be a sütő ajtaját.

A sütő üvegajtaja

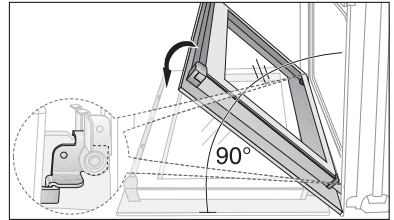
A sütő ajtaja négy, egymás mögött elhelyezkedő üvegtáblából áll. A belső táblák tisztításhoz levehetőek.



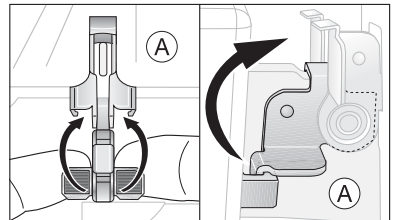
Figyelem! Ha nagy erő éri – mindenekelőtt az üvegtábla peremén – az üveg eltörhet.

Az ajtóüveg kiszérése

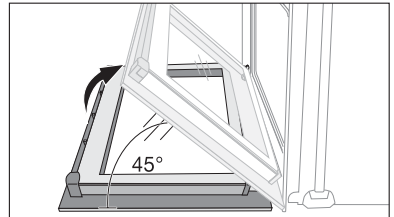
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



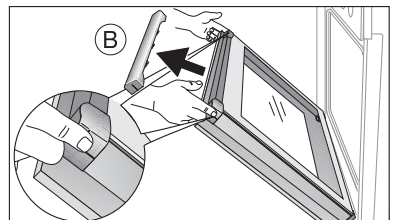
2. **A szorítókart (A)** mindkét ajtózsarnéknál **teljesen** hajtsa fel.



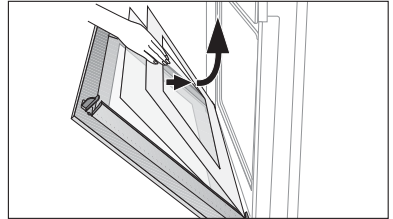
3. A sütőajtót az első reteszállásig csukja be (kb. 45°).



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

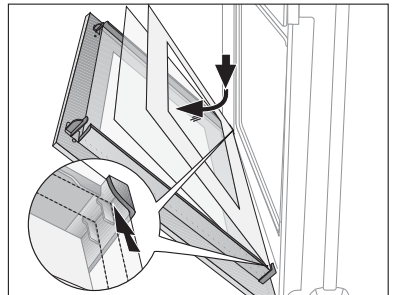
Az ajtóüvegeket alaposan tisztítsa meg lúgos mosogatószerrel. Ezután gondosan szárítsa meg.

Az ajtóüvegek behelyezése

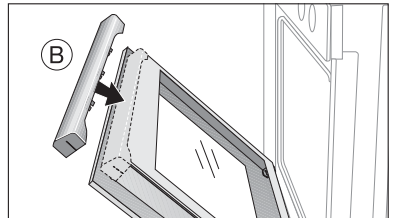
1. Az ajtóüvegeket egyenként, felülről lefelé ferdén helyezze be az ajtó alsó élén található profilba, és engedje le.



Először a két kisebb, majd a legvégén a legnagyobb üvegtáblát helyezze be.

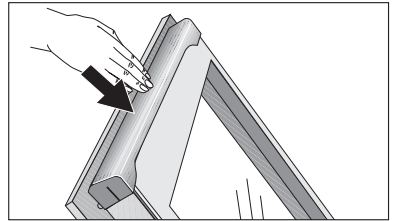
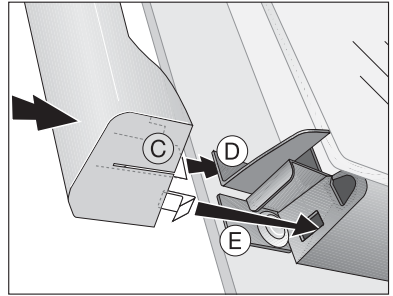


2. A (B) ajtóburkolatot fogja meg oldalról, helyezze az ajtó belsejének az éléhez, és a (B) ajtóburkolatot dugja az ajtó felső élére.

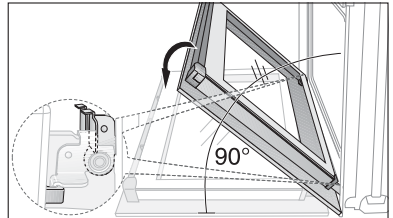




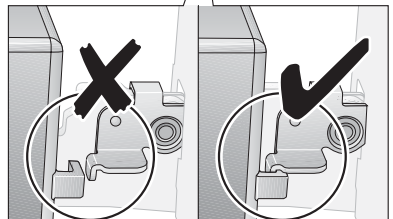
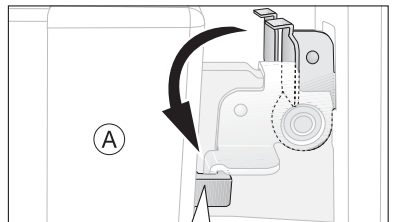
A (B) ajtóburkolat nyílt oldalán található egy vezetősín (C). Ezt a **külső üvegtábla** és a (D) derékszögű idom közé kell betolni. Az (E) csatos zárnak be kell kattannia.



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.	Kapcsolja be a sütőt.
	Az idő nincs beállítva.	Állítsa be az időt.
	Nem hajtotta végre a szükséges beállításokat	Ellenőrizze a beállításokat.
	Bekapcsolt a sütő automatikus kikapcsolása	Lásd Automatikus kikapcsolás
	Kioldott a biztosíték (a biztosítéktáblán).	Ellenőrizze a biztosítékot. Amennyiben a biztosíték többször kiold, hívjon megfelelő képesítéssel rendelkező villanyszerelőt.
A sütő nem világít.	A sütő lámpája tönkrement.	Cserélje ki a sütő lámpáját.
A pirolitika nem működik (az időkijelzőn "C1" látható).	Nem vették ki a vezetőrácsot/kihúzható sütőlapot.	Vegye ki a vezetőrácsot/kihúzható sütőlapot.
Az időkijelzőn megjelenik az F2 felirat.	Az ajtó nincs rendesen bezárva, vagy meghibásodott az ajtózárr.	Zárja be rendesen a az ajtót; A háztartási biztosítéktáblán vagy kismegszakítóval kapcsolja ki és be a készüléket. Ha újra előfordul a hiba, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
Az időkijelzőn egy fent nem említett hibakód jelenik meg.	Elektronikai hiba	A háztartási biztosítéktáblán vagy kismegszakítóval kapcsolja ki és be a készüléket. Ha újra előfordul a hiba, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

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



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



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



Fém előlapos készülékekkel kapcsolatos tudnivalók:

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

Ártalmatlanítás



Csomagolóanyag

A 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.

Szerelési útmutató



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

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



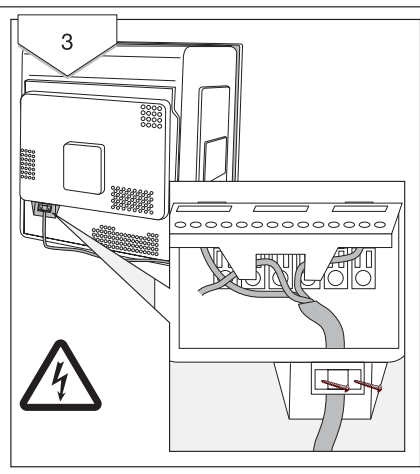
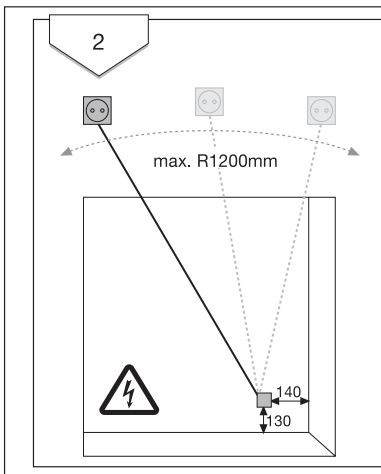
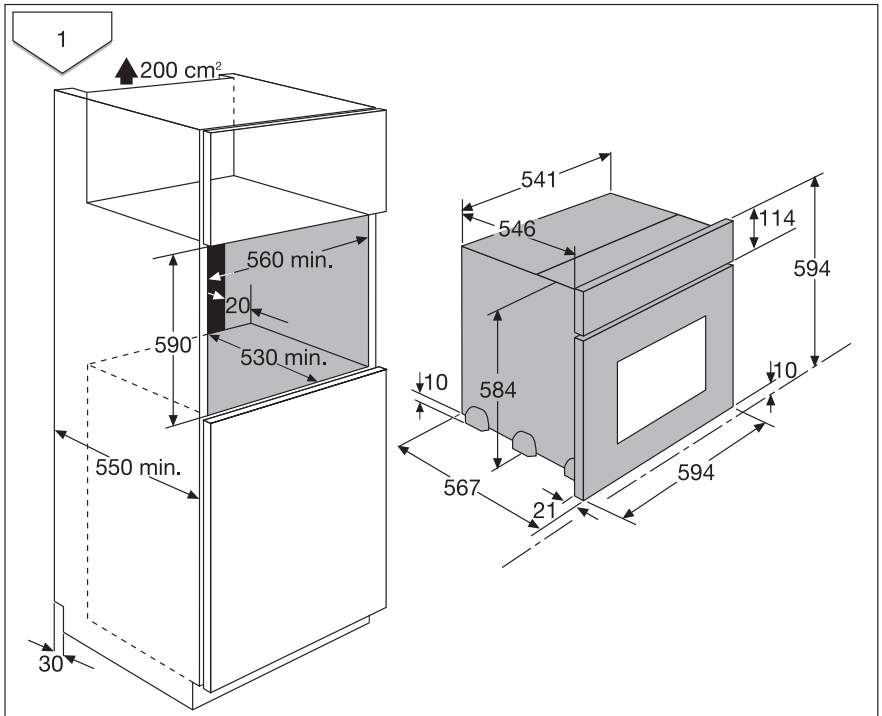
A szerelőnek szóló biztonsági tudnivalók

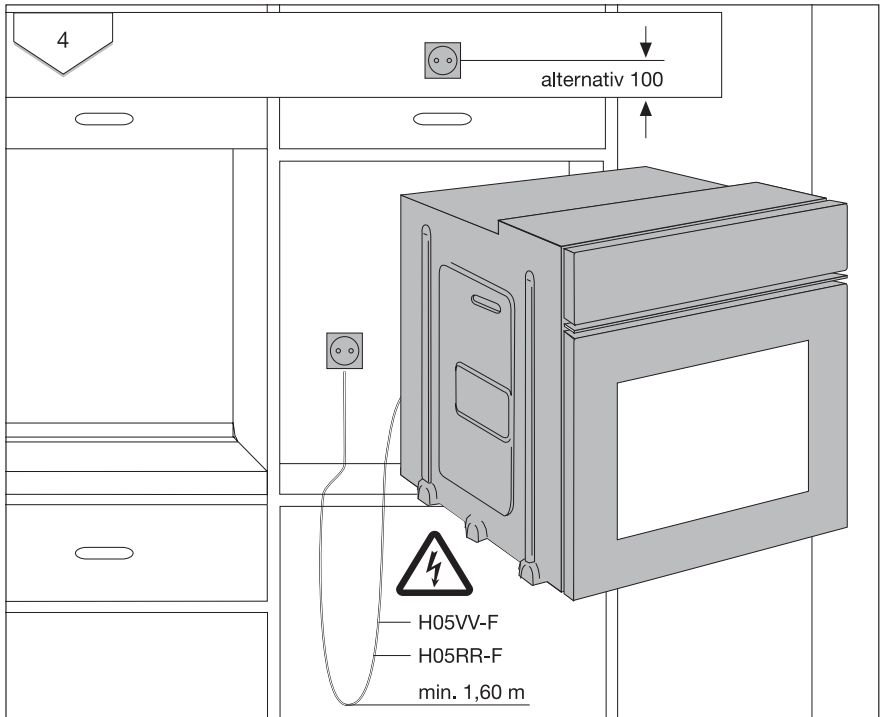
- Az elektromos hálózatra való csatlakoztatást úgy kell elvégezni, hogy a készülék és a hálózat közé egy legalább 3 mm-es érintkezési hézagú, több pólusú kikapcsolót kell tenni.
Erre alkalmas eszközök pl. az LS-kapcsoló, biztosítékok (a csavaros biztosítékokat ki kell venni a foglalatból), FI-relé és védőrelé.

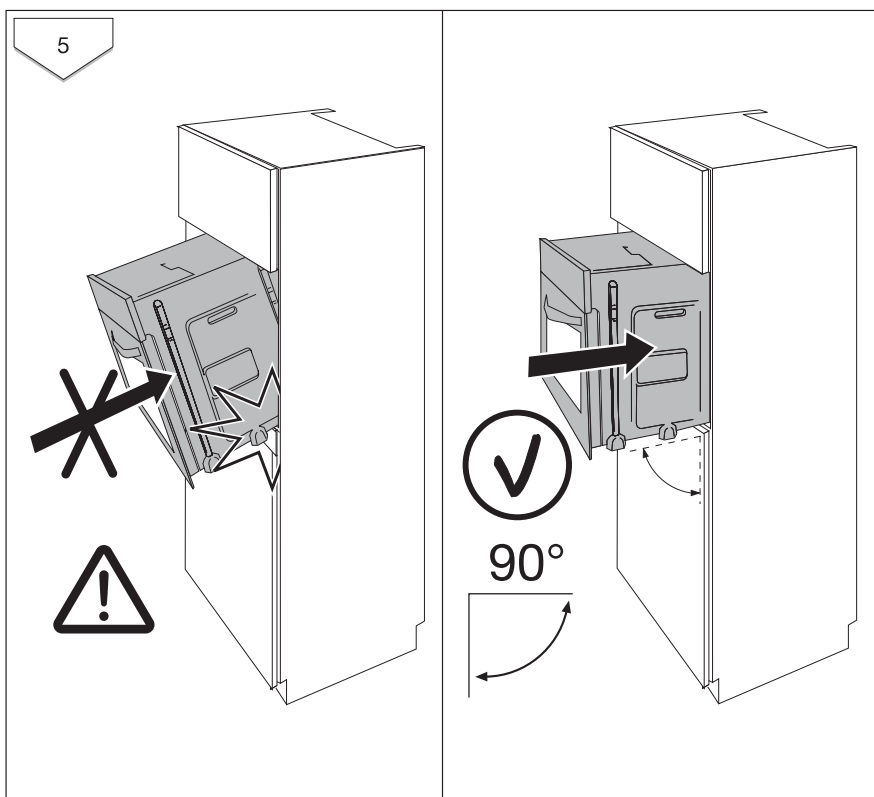
- A beszerelés során biztosítani kell az érintésvédelmet.
- A befogadó szekrénynek stabilan kell állnia: meg kell felelnie a DIN 68930 szabványban foglaltaknak.
- A beépített sütő és beépített főzőlapok különleges csatlakozórendszerrel vannak felszerelve. A készülék biztonsági okokból csak ugyanezen gyártó más készülékeivel kombinálható.

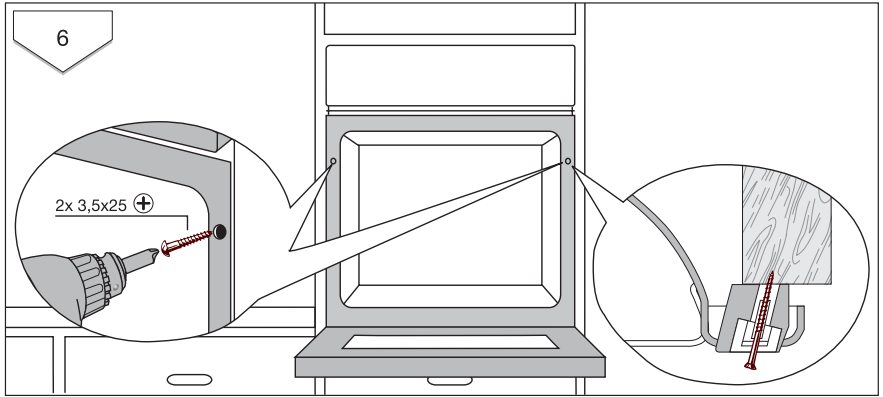
Pirolitikus tisztítással rendelkező tűzhelyeknél és sütőknél nem szabad hővédő léceket alkalmazni, ha a falmélyedés hátlappal és alulról zárt rekesszel rendelkezik.

Egy legalább 20 mm-rel megrövidített alulról zárt rekesz és azonos keresztmetszetű szellőző lábazat esetén a beépítés azonban lehetséges.









Garancia/Vevőszolgálat

Warunki gwarancji

JÓTÁLLÁS

Az Electrolux Lehel Kft. (5101 Jászberény, Fémnyomó u. 1.) mint a jelen jótállási jegyen feltüntetett típusú és gyártási számú készülék gyártója vagy importőre, a termékre jótállást vállal az alábbi feltételek szerint:

JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK

1. A jótállási idő: a 151/2003 (IX. 22.) sz. korm. rendeletben a fogyasztói szerződés alapján vásárolt tartós fogyasztási cikkekre kötelezően előírt, a vásárlás napjától számított 12 hónap. A hűtőszekrények, fagyasztók, klímaberendezések, gáztűzhelyek, gáz-elektromos kombinált tűzhelyek és gázüzemű vízmelegítők esetében az Electrolux Lehel Kft 24 hónap jótállást vállal.
2. Beépíthető termékek és valamennyi gázenergiával működő készülék esetében (szabadonálló is) a jótállási igény csak akkor érvényesíthető, ha a térítésköteles üzembe helyezést az erre feljogosított szerviz (ld. a mellékelt szervizlistán) elvégezte, és a jótállási jegyen ezt igazolta. Az üzembe helyezés előfeltétele az, hogy a szabvány szerinti elektromos, gáz- és kéménybekötési lehetőség rendelkezésre álljon. Ebben az esetben a jótállás az üzembe helyezés napjától kezdődik.
3. A jótállási jogokat a fogyasztási cikk tulajdonosa érvényesítheti, feltéve, hogy fogyasztónak minősül. (Fogyasztó: a gazdasági, vagy szakmai tevékenység körén kívül eső célból szerződést kötő személy – Ptk. 685.§ d) pont). Amennyiben a fogyasztó bemutatja az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot, úgy a fogyasztói szerződés megkötését bizonyítottnak kell tekinteni a 49/2003. (VII.30.) GKM rendelet 2.§ alapján. Mindezek érdekében kérjük tisztelt Vásárlóinkat, hogy őrizzék meg a fizetési bizonylatot is, amelyet a fogyasztói szerződés igazolásához kérhet a szerelő.
4. A jótállási igény érvényesítéséhez az értékesítő szerv által az összes szelvényen hitelesített jótállási jegy szükséges. A hitelesített jótállási jegynek tartalmaznia kell:
 - a készülék típusát és gyártási számát,
 - az eladás keltét,
 - a kereskedelmi cég (kereskedő) bélyegzőjét.
 ELVESZETT JÓTÁLLÁSI JEGYET CSAK AZ ELADÁS NAPJÁNAK HITELT ÉRDEMLŐ IGAZOLÁSA (pl. dátummal és bélyegzővel ellátott számla) ESETÉN PÓTOLUNK.
5. Nem érvényesíthető a jótállási igény, ha:
 - a hiba rendeltetésellenes (pl. nem háztartási célú) vagy a keze-lési tájékoztatóban foglaltaktól eltérő használat, szakszerűtlen szállítás vagy tárolás eredménye,
 - a készüléken kívül álló ok (pl. hálózati feszültség vagy gáz-nyomás megengedettnél nagyobb ingadozása, illetve a gáz szennyezettségének) következménye,
 - a jótállási jegy a valóságnak nem megfelelő adatokat tartalmaz,
 - a készüléket a címlistában feltüntetett szervizek szakemberein kívül más már javította,

- a készülék javítása lehetetlenné válik a gyártó, az értékesítő vagy a szerviz működési körén kívül álló okból (pl. ha a fogyasztó a szükséges javítás elvégzését bármilyen okból megakadályozza; ha a készüléket olyan helyen üzemeltetik, amely a javító felszerelést szállító gépkocsival nem közelíthető meg, illetve onnan a készülék elszállítása nem lehetséges; ha a szabadon álló készüléket házilagosan olyan helyre építették be, amely a készülék javításához szükséges mozgást lehetetlenné teszi).

ÉRVÉNYESÍTHETŐ IGÉNYEK

1. Hiba teljesítés esetén a fogyasztó elsősorban – választása szerint – kijavítást vagy kicserélést igényelhet, kivéve ha a választott jótállási igény teljesítés lehetetlen, vagy ha az a kötelezettnek a másik szavatossági igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a termék hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát, és az igény teljesítésével a jogosultnak okozott kényelmetlenséget.

JAVÍTÁS

2. Ha a fogyasztónak sem a kijavításra, sem a kicserélésre nincs joga, vagy ha a szerviz a kijavítást, illetve kicserélést nem vállalta, vagy e kötelezettségének a dolog tulajdonságaira és a fogyasztó által elvárható rendeltetésére figyelemmel megfelelő határidőn belül, a fogyasztónak okozott jelentős kényelmetlenség nélkül nem tud eleget tenni – választása szerint – megfelelő árszállítást igényelhet vagy elállhat a szerződéstől. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.
3. A fogyasztó a választott jogáról másikra térhet át. Az áttéréssel okozott kárt köteles az Electrolux Lehel Kft-nek megtéríteni, kivéve, ha az áttérésre a kötelezett magatartása adott okot (pl. a hiba rövid idő alatt, vagy értékcsökkenés nélkül nem javítható ki, és a kijavítás a fogyasztó érdekeit sértené), vagy az áttérés egyébként indokolt volt.
4. Ha a szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát az Electrolux Lehel Kft. költségére maga kijavíthatja vagy mással kijavíttathatja. (Az Electrolux Lehel Kft. ezen jótállási igény alkalmazását a javítás speciális feltételeire tekintettel és balesetvédelmi okokból **NEM AJÁNLIJA!**)
5. A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait nem érinti.
 1. Ha a fogyasztó javítást kér, a javításra a mellékelt címlistán feltüntetett szervizek vehetők igénybe.
 2. A szerviznek törekednie kell arra, hogy az igény bejelentésétől számított 15 munkanapon belül a javítást elvégezze.
 3. Javítás esetén a jótállás meghosszabbodik a szerviz részére történő átadástól – helyszíni javítás esetén a hiba bejelentésétől – kezdve azzal az idővel, amely alatt a készülék a hiba miatt rendeltetésszerűen nem használható.
 4. A készülék jelentős részének (fődarabjának) kicserélése esetén a jelentős rész tekintetében a jótállás újra kezdődik. Az egyes készülékek fődarabjegyzéke a következő oldalon található.
 5. Rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Ha a javítás az üzemeltetés helyén nem végezhető el, a le- és felszerelésről, valamint az el- és visszaszállításról a szerviz gondoskodik.

6. A jótállási időben végzett javítás elvégzése után a szerviz szerelője a soron következő „Jótállási javítási szelvény”-t és annak tőpéldányát kitölti, és a szelvényt leválasztja a tőpéldányról. A jótállási jegyen a jótálláson alapuló javítás esetén a szerviznek fel kell tüntetnie:
- a javítási igény bejelentésének és a termék átvételének időpontját, továbbá a javított terméknek a vevő részére történő visszaadása időpontját,
 - a hiba okát és a javítás módját, kódszámmal és szöveggel, a javítás időpontját, valamint a munkalap számát,
 - a jótállás új határidejét,
 - jelentős rész cseréjét és az arra vonatkozó új jótállási időt.

KÉSZÜLÉKSERE

1. A fogyasztó kérheti a készülék cseréjét akkor is, ha az a vásárlástól számított 3 munkanapon belül a rendeltetésszerű használatot akadályozó módon meghibásodott. A csere iránti igényt a vásárlás helyén lehet érvényesíteni. A kereskedő a meghibásodás tényét a szerviz bevonásával ellenőrizheti.
2. Csere esetén a termék visszaszolgáltatásával egyidejűleg új, ugyanolyan típusú készüléket kell a fogyasztónak átadni. Ha ez nem lehetséges, a vételárat vissza kell fizetni, vagy a vételár-különbözet elszámolása mellett más típusú terméket kell részére kiadni.
3. Készülékcsere akkor is lehet kérni, ha a fogyasztó a korábban választott javítási vagy más igényről áttér a csere iránti igényre.

EURÓPAI GARANCIA

Az Electrolux Európai Garancia csak az Electrolux Home Products termékekre, azaz a hűtő- és fagyasztoőkészülékekre, gáz- és elektromos tűzhelyekre, főzőlapokra, mosó- és mosogatógépekre, valamint az elszívókra vonatkozik.

1. Amennyiben a jelen jótállási jeggyel ellátott készülék tulajdonosa elköltözik más európai országba, az Electrolux, AEG, Zanussi, Progress márkájú készülékével együtt a jótállást is magával viszi.
2. A jótállás földrajzi értelemben vett kiterjesztése az alábbi feltételekkel valósul meg
 - A jótállás kezdete a készülék vásárlásának időpontja.
 - A jótállás és annak feltételei az adott márkájú termékre az új országban ugyanúgy érvényesek (időtartam, alkatrész, munkadíj tekintetében), mint az ott vásárolt ugyanazon márkájú, az Electrolux csoport által forgalmazott termékekre.
 - Az új lakhely az EU, EFTA vagy Kelet-Közép-Európa valamelyik országa.
 - A terméket a kezelési utasításoknak megfelelően szerelték be, és kizárólag háztartási célokra használják.
 - A termék új lakóhelyen történő beszerelése megfelel az adott ország erre vonatkozó előírásainak.
3. Ha elutazása előtt új címéről tájékoztat bennünket a 252-1773 telefonszámon, vevőszolgálatunk informálni tudja Önt arról, hogyan tudja elérni az új lakóhelyén az Electrolux, AEG, Zanussi, Progress vevőszolgálatot.

FŐDARABOK JEGYZÉKE

GÁZTŰZHELY: A csapokkal szerelt főelosztócső a hozzá tartozó termoelemekkel, a sütőtermosztát hőelemmel

VILLANYTŰZHELY: A főzőlapok

KOMBINÁLT TŰZHELY: A csapokkal szerelt főelosztócső a hozzá tartozó termoelemekkel

HŰTŐGÉP ÉS KLÍMABERENDEZÉS: Motorkompresszor

PORSZÍVÓ: Motor

MOSÓGÉP: Dobmehajtó motor, programvezérlő elektronika

MOSOGATÓGÉP: Komplette keringető szivattyú, programvezérlő elektronika

MIKROHULLÁMÚ SŰTŐ: Magnetron

KONYHAI SZAGELSZÍVÓ: Motor

EGYÉB HÁZTARTÁSI KISGÉPEK: Motor

ELEKTROMOS VÍZMELEGÍTŐ: Fűtőelem, víztartály

GÁZÜZEMŰ ÁTFOLYÓS VÍZMELEGÍTŐ, FŰTŐKÉSZÜLÉK: Hőcserélő

FONTOS TUDNIVALÓK

1. A fogyasztók jogait, valamint a gyártó és kereskedelmi cégek kötelezettségeit a Polgári Törvénykönyv, a 49/2003. (VII. 30.) GKM sz. rendelet, valamint a 151/2003 (IX. 22.) Korm. sz. rendelet tartalmazza.
2. A fogyasztó a termékkel kapcsolatos kifogásait a kereskedőhöz vagy a szervizhez intézheti, akinek egy jegyzőkönyvet kell erről felvennie a 49/2003 GKM sz. rendelet szerint. Amennyiben a fogyasztó a kereskedőhöz fordul, a forgalmazó fenntartja magának azt a jogot, hogy a szervizhálózata bevonásával ellenőriztetheti a hibás teljesítés meglétét.
3. A javítással kapcsolatos reklamációval a szerviz vezetőjéhez lehet fordulni. Ha a panasz így nem rendeződne, az Electrolux Lehel Kft. Vevőszolgálatához lehet fordulni (cím: 1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87., tel.: 252-1773).
4. Ha a hiba jellege (pl. a termék kijavíthatósága, a javítás módja, az áruszállítás mértéke stb.) tekintetében vita merül fel, a jótállásra kötelezett jogszabályban az erre feljogosított minőségvizsgáló szerv (pl. Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség) szakvéleményét köteles beszerezni. Ha a kötelezett ezen kötelezettségét nem teljesíti, a vásárló maga is fordulhat a minőségvizsgáló intézethez.

**AEG, AEG-ELECTROLUX, ELECTROLUX,
ZANUSSI, PROGRESS VEVŐSZOLGÁLAT**

1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87.

Tel.: 252-1773 Fax: 251-0533

**EREDETI GYÁRI ALKATRÉSZEK,
TARTOZÉKOK ÁRUSÍTÁSA****ELECTROLUX Alkatrészbolt**

1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87. Tel.: 467-3248

ill. a mellékelt listában szereplő szervizekben

ORCZY Alkatrész Áruház

1089 Budapest, Baross u. 127. www.orczy.com

Tel.: 334-0124, 333-0302, Fax: 313-2293

Európai Jótállás

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

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

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lithuania	+3702780607	Žirmūnų 67, LT-09001 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o. Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana

		
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim Istanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ „Алкон“

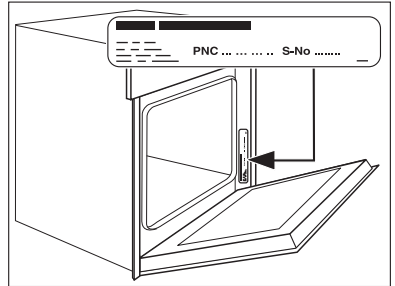
Szerviz

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

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

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

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



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

Modell:

PNC:

S-szám:

822 929 961-M-311007-01 **A változtatások jogát fenntartjuk**

822 929 961-M-311007-01