

B5745-5

Használati útmutató

**Beépíthető villamos
tűzhely**

Köszönjük, hogy egyik kiváló minőségű termékünket választotta!

A készülék optimális és hosszú távú teljesítményének biztosítása érdekében, kérjük, olvassa át alaposan a jelen használati útmutatót. Ezzel biztosítható, hogy az összes folyamatot tökéletesen és a leghatékonyabb módon vezérelje.

Javasoljuk, tartsa biztonságos helyen ezt az útmutatót, hogy bármikor fellapozhassa, amikor szüksége van rá. Végül kérjük, az útmutatót adja át a készülék esetleges jövőbeli tulajdonosának.
Kívánjuk, sok örömet leljen új készülékében!

Tartalomjegyzék

Használati útmutató	3	Használat, táblázatok és tanácsok	21
Biztonsági tudnivalók	3	Sütés	21
A készülék leírása	4	Sütés	29
Teljes nézet	4	Lapos grillezés	31
Kezelőpanel	5	Kiolvasztás	32
A sütő kialakítása	5	Aszalás	32
A sütő tartozékai	6	Befőzés	33
Az első használat előtt	7	Tisztítás és gondozás	34
Idő beállítása és módosítása	7	A készülék külseje	34
Az első tisztítás	8	Sütőtér	34
A sütő használata	8	Tartozék	35
A sütő be- és kikapcsolása	9	Zsírszűrő	35
Gyors fűtés	11	Pirolitikus tisztítás	35
Sütőfunkciók	12	Sütővilágítás	36
Helyezze be a tartozékokat	13	Sütőkocsi ajtaja	36
Grillező készlet	14	A sütőkocsi ajtóüvege	37
A zsírszűrő betétele / kivétele	14	Mit tegyünk, ha ...?	39
Óra-funkciók	15	Ártalmatlanítás	40
További funkciók	20	Szerviz	41

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

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 lecsepegtető gyümölcslevek foltot hagynak, amelyet már nem lehet eltávolítani. A nagyon nedves süteményekhez használjon mély lapot.
- Ne terhelje a sütőkocsi ajtaját.
- Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőbe. Ez károsíthatja a zománcréteget, és elszíneződést okozhat.
- Ha nagy erő éri – mindenekelőtt az üvegajtó 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.

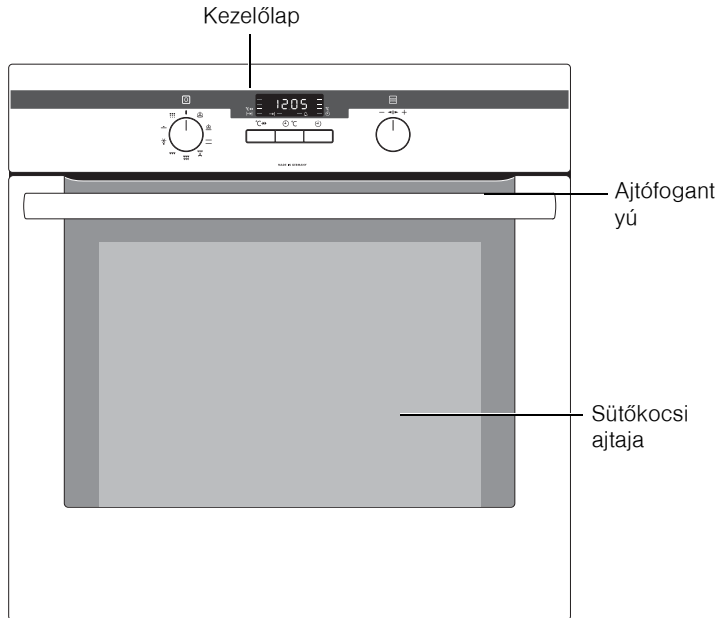


A zománcbevonattal kapcsolatos tudnivalók

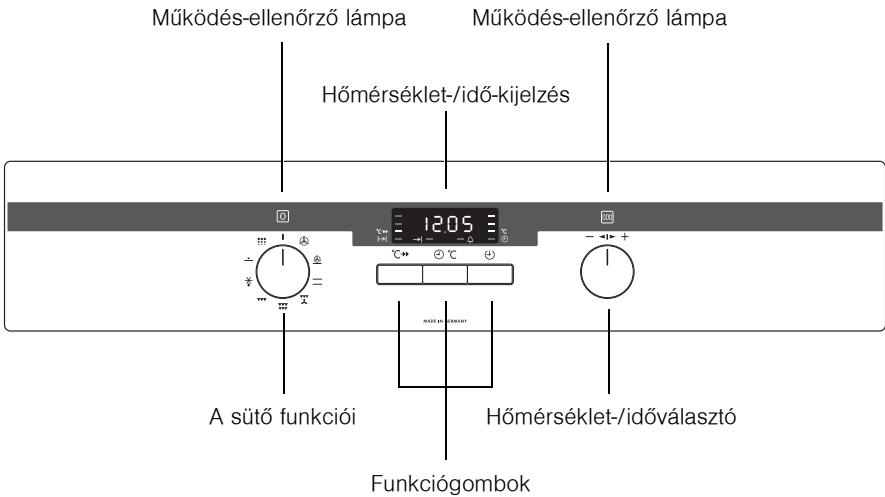
A sütő zománcbevonatának elszíneződése a használat során nem befolyásolja a készülék hagyományos, ill. szerződésben foglaltak szerinti alkalmazhatóságát. Így a garanciateljesítési jog szempontjából nem minősül hiányosságnak.

A készülék leírása

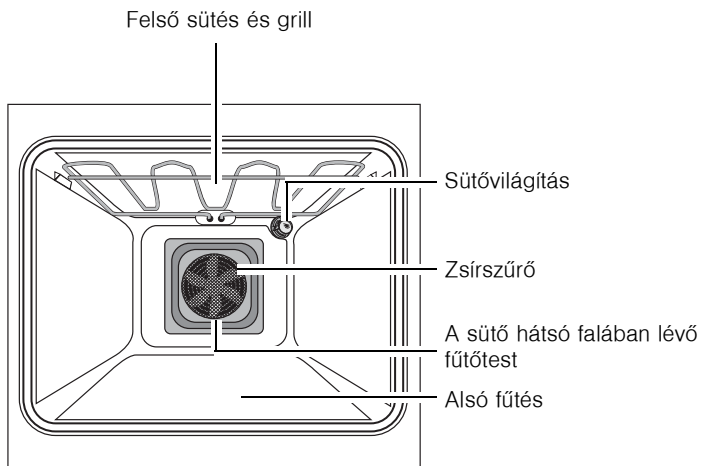
Teljes nézet



Kezelőpanel

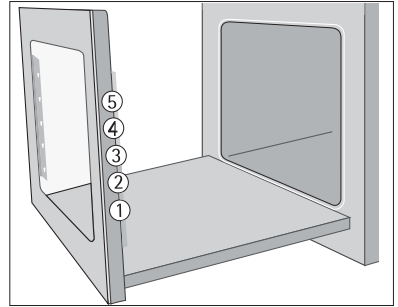


A sütő kialakítása



Polcok

A sütőkocsi ajtajának belsején 2 db, 5 lyukat tartalmazó tartó található, melyekbe a tartozékok beakaszthatók.



Ajtó belső oldala

A sütőkocsi ajtajának belsején látható két oldalon a polcok számozása. Ezenkívül rövid információt talál a sütőfunkciókhoz, ajánlott polcmagasságokhoz és hőmérsékletekhez és a leggyakoribb ételek elkészítéséhez.



A sütő tartozékai

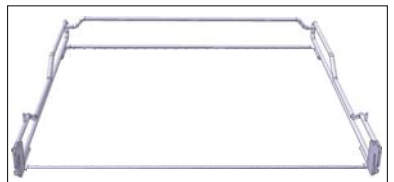
Beakasztható rostély

Edényekhez, sütőformákhoz, sültékhez és grillezett ételekhez.



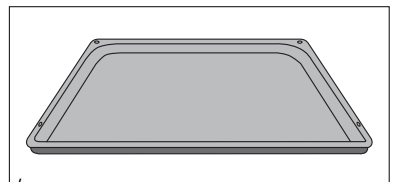
Beakasztókeret

A sütőlap és zsírserpenyő beakasztásához.



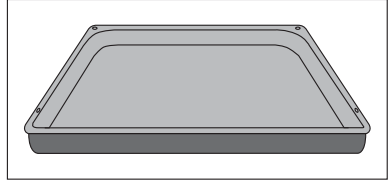
Sütőlap

Kalácsokhoz és pogácsákhoz ajánljuk.



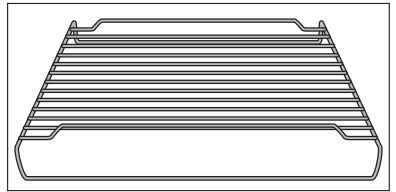
Zsírserpenyő

Sütéshez illetve zsír felfogásához ajánljuk.



Behelyezhető rostély

Betét a zsírserpenyő részére sütéshez és grillezéshez.






Az első használat előtt

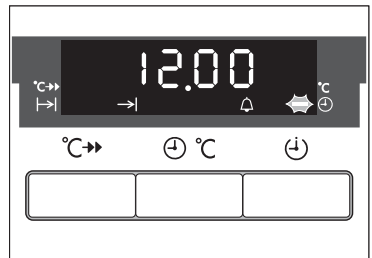
Idő beállítása és módosítása



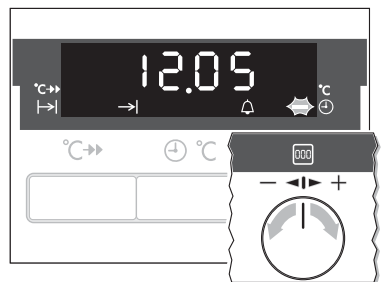
A sütő csak akkor működik, ha az óra be van állítva.

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

1. A beállított idő módosításához nyomja meg a Kiválasztás  gombot annyiszor, amíg a Idő  jel meg nem jelenik a kijelzőn.






2. A + / - kapcsolóval állítsa be a pontos időt.

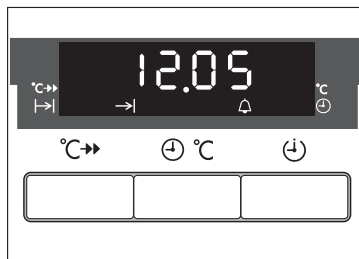


A villogás kb. 5 másodperc múlva megszűnik, és az órán a beállított idő látható

A készülék üzemkész.



A pontos idő csak akkor módosítható, ha gyermekzár nincs bekapcsolva, semmilyen időzítési funkció (Rövid időmérés , Időartam  vagy Vége ) 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 tisztítószer! Megsérülhet a felület.



Fém előlaphoz a kereskedelmi forgalomban kapható ápolószer használjon.

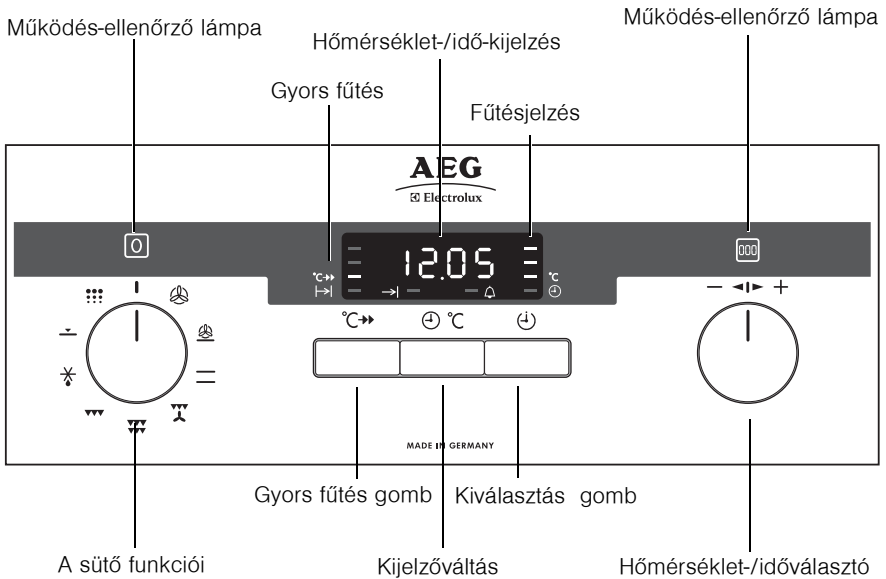
1. Nyissa ki a sütőkocsi ajtaját.
A sütő világítása be van kapcsolva.
2. Vegye ki, majd meleg mosogatószeres vízzel tisztítsa meg az összes tartozékot.
3. A sütőt szintén meleg mosogatószeres vízzel mossa ki, majd törölje szárazra.
4. A készülék előlapját nedves kendővel törölje át.

A sütő használata



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

A sütő be- és kikapcsolása



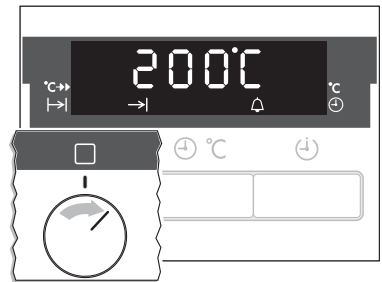
A sütő bekapcsolása

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

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

A sütő elkezdi fűteni.

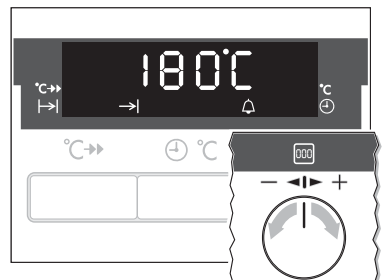
Ha elérte a beállított hőmérsékletet, megszólal egy jelzőhang.



Sütőhőmérséklet módosítása

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

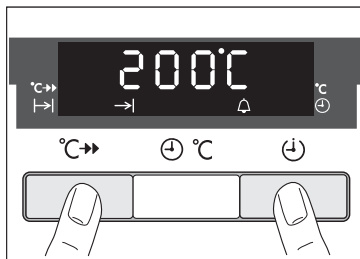
A beállítás 5°C-os lépésekben történik.



Hőmérséklet lekérdezése

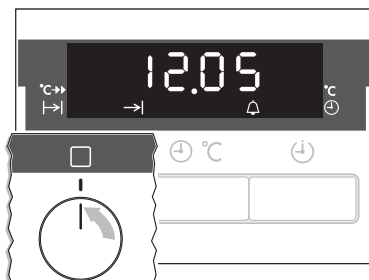
Nyomja meg egyszerre a Gyors fűtés  és a Kiválasztás  gombot.

A sütő pillanatnyi hőmérséklete a hőmérséklet-kijelzőn jelenik meg.



A sütő kikapcsolása

A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkció-kapcsolót KI állásba.



Hűtőventilátor

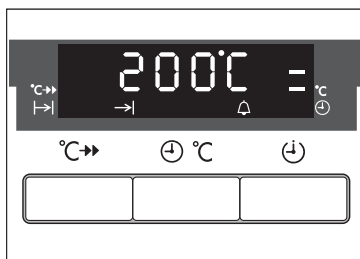
A készülék felületének hűvösen tartása érdekében automatikusan bekapcsol egy ventilátor. Miután kikapcsolt a sütő, a hűtőventilátor még tovább működik, hogy lehűtse a készüléket, majd magától kikapcsol.



Fűtésjelzés

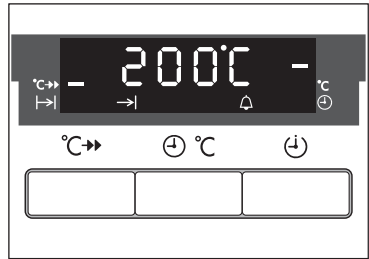
Felfűtés jelzése

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



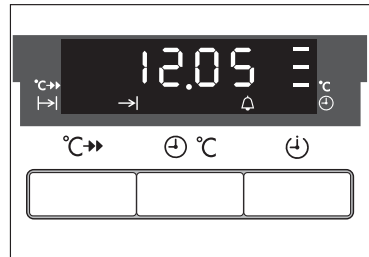
Gyors fűtés jelzése

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 süt tovább. Most már beteheti az ételt a sütőbe.



A Gyors fűtés funkció a Forró levegő kör alakú futotesttel , Pizza fokozat , Alsó ill. felső fűtés  és Infrásütés  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 húskok egy szinten történő sütéséhez ajánljuk.
 Infrasütés	Akkor használja, ha nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat egy szinten akar sütni Ez a funkció a csöben sütésre és a hirtelen átsütésre is alkalmas.
 Nagy felületű grill	Lapos élelmiszerek vagy pirítós nagyobb menyiségben történő grillezéséhez ajánljuk.
 Kis grill	Lapos ételek grillezéséhez amelyeket a rostély közepén rendeznek el , valamint pirítós 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 szennyeződések, maradókat, amelyeket a sütő kihűlése után ki lehet törölni a sütőből. Kb. 500 °C-ra felfűt a sütő.

Helyezze be a tartozékokat

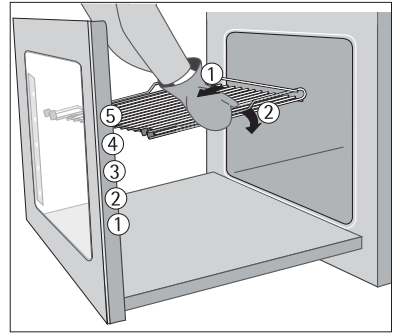
A sütőkocsi ajtajában 5 polcszint áll rendelkezésre a tartozékok beakasztásához.

Rostély behelyezése

Fogja meg a rostélyt (1), és tolja be a kívánt szintre. A rostélyt ütközésig nyomja le (2).



A polcok számozása **alulról** kezdődik.

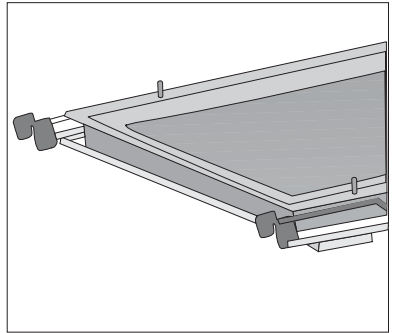


A sütőlapot vagy zsírserpenyőt tegye be a beakasztó keretbe:

A sütőlapot vagy a zsírserpenyőt helyezze a beakasztó keret tartópeckeire.

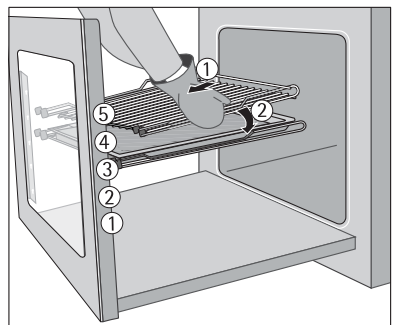


Kérjük, hogy a sütőlapot vagy a zsírserpenyőt csak a beakasztó kerettel használja.



A rostély és a lemez betétele egyszerre:

A rostély és a zsírserpenyő egyidejű használata esetén először a beakasztó keretet a zsírserpenyővel tegye be, és csak utána tolja be a rostélyt felette levő szintre.



Grillező készlet

A grillező készlet egy behelyezhető rostélyt és egy zsírserpenyőt tartalmaz. A behelyezhető rostély mindkét oldala használható.



Figyelem! Amennyiben a forró sütőből veszi ki a zsírserpenyőt, megégetheti magát!

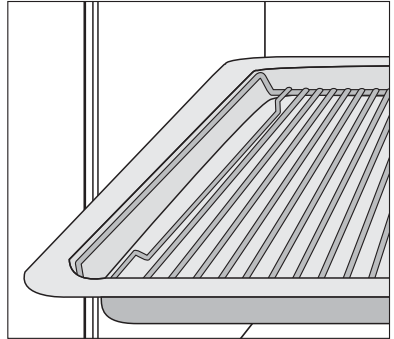
Helyezze mélyre a behelyezhető rostélyt

A behelyezhető rostély a zsírserpenyőben fekszik.

Akassza be a zsírserpenyőt a sütőkocsi ajtajának kiválasztott polcába.



Akkor használja, ha nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat egy szinten akar sütni.



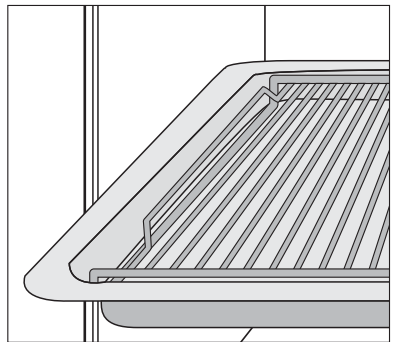
Helyezze magasra a behelyezhető rostélyt

A rostély széle lezárja a zsírserpenyőt.

Akassza be a zsírserpenyőt a sütőkocsi ajtajának kiválasztott polcába.



Lapos élelmiszerek nagyobb mennyiségben történő grillezéséhez és piritós készítéséhez ajánljuk.



A zsírszűrő betétele / kivétele

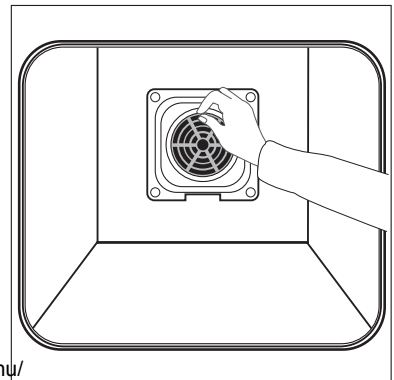
A zsírszűrőt csak sütéshez használja, hogy a hátsó falon lévő fűtőtestet megvédje a fröccsenő zsírtól.

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 |→ és Vége →| **időzítési funkciók lejártá után kapcsolja "0" állásba.**
- A Kijelző ⌚ gomb megnyomásával a sütő-hőmérséklet és az óra megjelenítése között váltogathat.

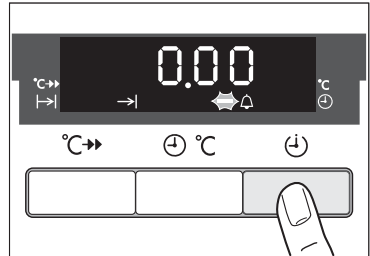



A beállított vagy hátralévő idő lekérdezése

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

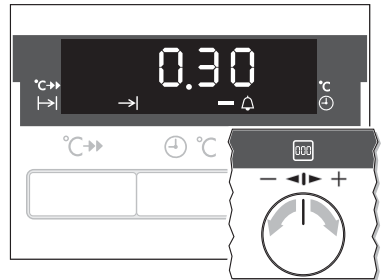
Rövid időmérés

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

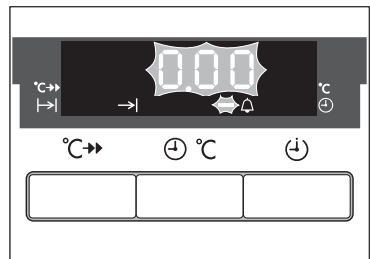


2. A + / - kapcsolóval állítsa be a kívánt időt (max. 99.00 perc).
A Rövid időmérés  jel folyamatosan világít.


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

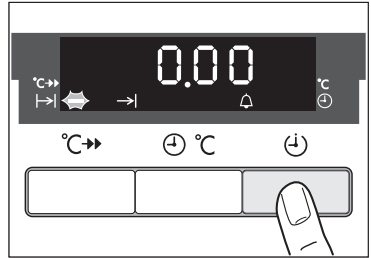


Ha letelt a beállított idő a "00.00" és a funkció jele villog. Hangjelzés hallható.
A villogás és a hangjelzés leállítása:
Nyomja meg a bármelyik gombot.

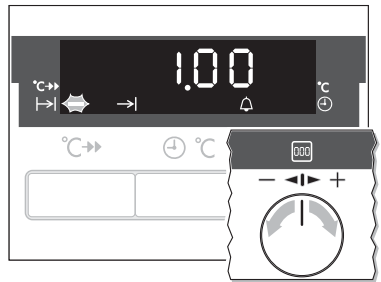


Időartam |→

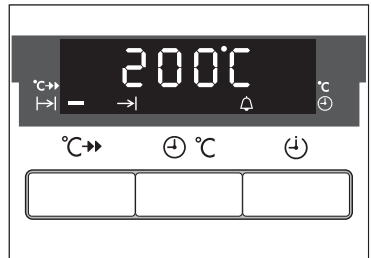
1. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet
2. Nyomja meg a Kiválasztás  gombot annyiszor, amíg a Időartam |→ jel villogni nem kezd a kijelzőn.



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

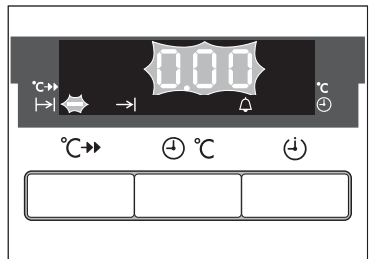


A Időartam |→ jele világít, és a sütő azonnal elindul.




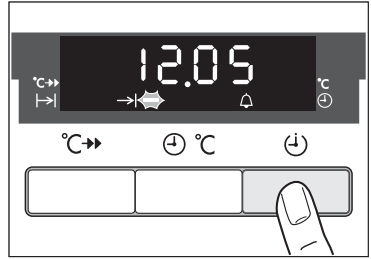
Ha letelt a beállított idő a "00.00" és a funkció jele villog. 2 percen át hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol

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

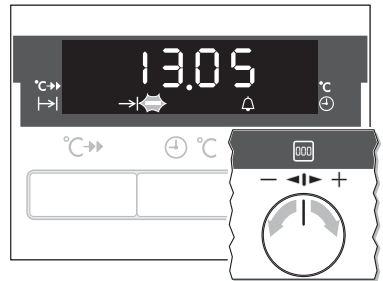


Vége →|

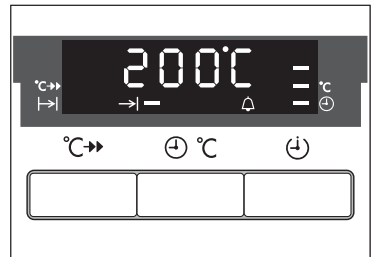
1. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a Kiválasztás  gombot annyiszor, amíg a Vége →| jel meg nem jelenik a kijelzőn.



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

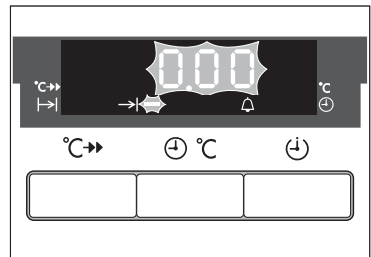


A Vége →| jele világít, és a sütő azonnal elindul.



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.

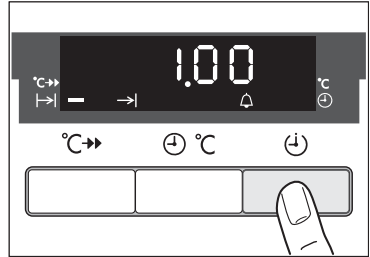


Időartam |→ és Vége →| kombinálása

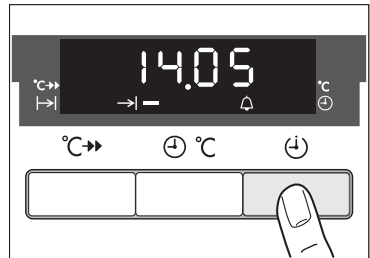


Amennyiben azt akarja, hogy a sütő egy Időartam |→ későbbi időpontban Vége →| automatikusan be- és kikapcsoljon, egyszerre használhatja a **és** funkciót.

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



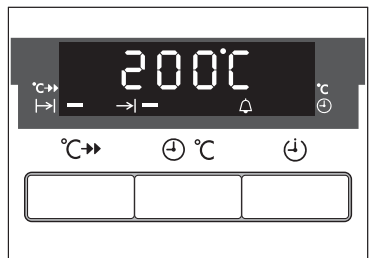
3. A Vége →| gombbal állítsa be azt az időpontot, amelyre az ételnek készen kell lennie, ebben az esetben 14:05.



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

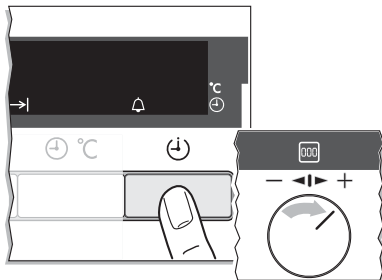
A kijelző kikapcsolása



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 \square gombot, amíg a kijelző el nem sötétül.



Amint újra használják a készüléket, a kijelző automatikusan bekapcsol. Az idő kijelzője a következő kikapcsoláskor ismét kiálszik.

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 \square 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.

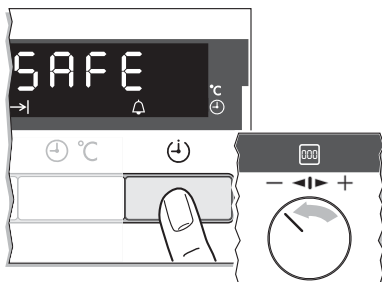


Ha be akarja kapcsolni a gyermekzárát, semmilyen sütőfunkció nem lehet kiválasztva.

Gyermekzár bekapcsolása

1. Fordítsa el balra, és tartsa úgy a $+$ / $-$ kapcsolót.
2. Emellett nyomja meg és tartsa nyomva a Kiválasztás \square 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 \square gombot, amíg a kijelzőn ki nem alszik a "SAFE" felirat.

A gyermekzár ki van kapcsolva, a sütő ismét üzemkész.

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 \rightarrow vagy Vége \rightarrow órafunkció be van állítva.

Használat, táblázatok és tanácsok

Sütés

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

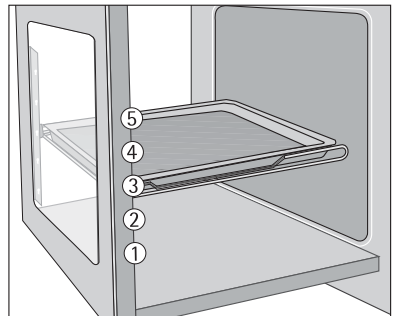
Sütőformák

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

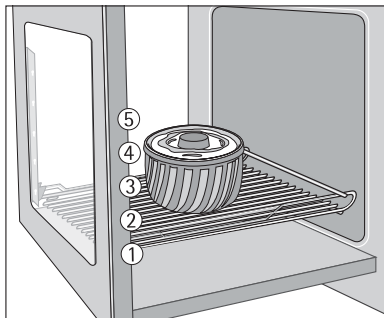
Polcok

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

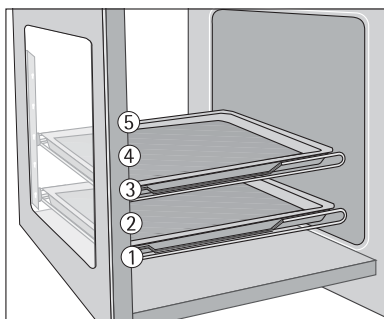
1 sütőlap:
pl. 3-as polc



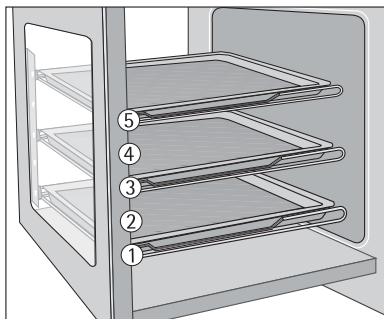
1 sütőforma:
pl. 1-as polc





2 sütőlap:
pl. 1-es és 3-as polc



3 sütőlap:
1-es, 3-as és 5-ös polc



Általános tudnivalók

- A sütőlap és a zsírserpenyő **csak beakasztó kerettel használható** a sütőkocsinál.
- A Alsó ill. felső fűtés  vagy Forró levego kör alakú futostesttel  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.
- 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 előlegekítik a sütőre vonatkozókat.

Sütési táblázat

Sütés egy polcon

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcma gasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
Formában süített sütemény					
Kuglóf vagy tekerecs		Forró levego kör alakú futotesttel	1	150-160	0:50-1:10
Homoktorta/ királykalács		Forró levego kör alakú futotesttel	1	140-160	1:10-1:30
Keksz torta		Forró levego kör alakú futotesttel	1	140	0:25-0:40
Keksz torta		Alsó ill. felső fűtés	1	160	0:25-0:40
Tortalap (omlós tészta)		Forró levego kör alakú futotesttel	3	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Tortalap (kevert tészta)		Forró levego kör alakú futotesttel	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 levego kör alakú futotesttel	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 levego kör alakú futotesttel	1	160-180	0:30-1:10
Sajjtorta		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 levego kör alakú futotesttel	3	150-160	0:20-0:40



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

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcma gasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)
aprósütemény (20db/lap)	 Forró levego kör alakú futotesttel	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 levego kör alakú futotesttel 	Forró levego kör alakú futotesttel 	Hőmérséklet (°C)	idő óra: (perc)
	polcmagasság (alulról)			
	2 polc	3 polc		
Sütőlapon süített sütemény				
Habkosár/Ekler	1 / 4	—	160-180 ¹⁾	0:35-0:60
Prézlikalács (szárazon)	1 / 3	—	140-160	0:30-0:60
aprósütemény				
Aprósütemény omlós tésztából	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Fánk	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Aprósütemény kevert tésztából	1 / 3	—	160-170	0:25-0:40
Habcsók	1 / 3	—	80-100	2:10-2:50
Habcsók	1 / 3	—	100-120	0:40-1:20
Aprósütemény kelt tésztából	1 / 3	—	160-170	0:30-0:60
Aprósütemény leveles tésztából	1 / 3	—	170-180 ¹⁾	0:30-0:50
zsemle	1 / 4	—	160	0:30-0:45
aprósütemény (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, ragacsos, 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
Pírog	1	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) a sütő előmelegítése

Felfújtak és átsütött ételek – táblázat

Étel	Sütési funkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra.: (perc)	
Tésztafelfújt		Alsó ill. felső fűtés	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne		Alsó ill. felső fűtés	1	180-200	0:25-0:40
Átsütött zöldség ¹⁾		Infrasütés	1	160-170	0:15-0:30
Átsütött bagett ¹⁾		Infrasütés	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		Infrasütés	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** **Infrasütés** 

Sütőedény

- Minden hőálló edény felhasználható (kövesse a gyártó utasításait!).
- Sütéshez használhatja a grillező készletet.
- 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 sülteteket és szárnyasokat sütés közben többször locsolja meg saját levükkel. Ez segíti a húsok jobb átsülését.
- 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
Borjühús						
borjúsült	1 kg		Infrasütés	1	160-180	1:30-2:00
Borjúláb	1,5 -2 kg		Infrasütés	1	160-180	2:00-2:30
bárány						
Ürösült, 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						
Nyúlborja, nyúlcomb	(max. 1 kg)		Alsó ill. felső fűtés	3	220-250 ¹⁾	0:25-0:40
Őz-/szarvasborja	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		Infrásütés	1	200-220	0:35-0:50
Fél csirke	400-500g-os darabok		Infrásütés	1	190-210	0:35-0:50
Kis kakas, pulár	1 -1,5 kg		Infrásütés	1	190-210	0:45-1:15
kacsa	1,5 -2 kg		Infrásütés	1	180-200	1:15-1:45
liba	3,5 -5 kg		Infrásütés	1	160-180	2:30-3:30
Pulyka	2,5 -3,5 kg		Infrásütés	1	160-180	1:45-2:30
Pulyka	4 -6 kg		Infrásütés	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 sütőkocsijátóval szabad.

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

- Grillezéshez használja a grillező készletet.
- A megadott grillezési idők irányadó értékek.
- A lapos hal- vagy húsdarabok különösen alkalmasak grillezésre.

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
Pírítós kenyér*	3	4-6 perc	3-5 perc
Meleg szendvics	3	6-8 perc	—

* Nincs előmelegítés.

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

Kiolvasztás

Sütési funkció Kiolvasztás (hőmérséklet-beállítás nélkül)

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

Kiolvasztási táblázat

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

Aszalás

Sütési funkció Forró levegő kör alakú futostesttel

- 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 (csikokra 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

Aszalandó étel	hőmérséklet (°C)	polcok		Idő (perc) (irányadó érték)
		1 polc	2 polc	
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	http://www.markabolt.hu/	50-60	—

Befőznivaló	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	továbbfőzés 100 °C-on (perc)
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



Figyelem! Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja kihűlni.

Figyelem! Biztonsági okokból a készüléket **ne** tisztítsa gőzsugárral vagy nagy nyomású takarítógéppel.

Figyelem! Ne használjon maró tisztítószeret, éles tárgyakat vagy folteltávolítót.

A sütőkocsi ajtóüvegét ne tisztítsa súrolószerszel vagy olyan kaparókéssel, mely megkarcolhatja a felületét. Ezáltal az üveg megrepedhet.

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 Pírolízis miatt megváltoztathatják a felület színét.

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



A makacs szennyeződéseket tisztítsa meg a Pírolízis funkcióval.



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

Tartozék

Minden használat után gondosan öblítse le és szárítsa meg az összes tartozékot. 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 vezetérfűtőcsőt is - vegyen ki a sütőből.

Pirolitikus tisztítás

1. Előtte kézzel távolítsa el a nagyobb szennyeződéseket.
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 ajtózárra ki nem oldódik.

A pirolitikus tisztítás kikapcsolási idejének megváltoztatása

1. A lépések megegyeznek a “Pirolitikus tisztítás” címszónál leírtakkal.
2. Amíg az 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 előlről.

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

Sütővilágítás



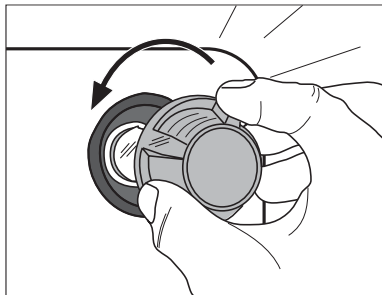
Figyelem! Vigyázat! Áramütés-veszély! A sütővilágítás izzójának cseréje előtt
– kapcsolja ki a sütőt.
– Csavarja ki a biztosítékot ill. kapcsolja le a kismegszakítót.



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



Sütőkocsi ajtaja

A könnyebb tisztítás érdekében a sütőkocsi ajtaja kiakasztható.

Sütőkocsi ajtajának levétele

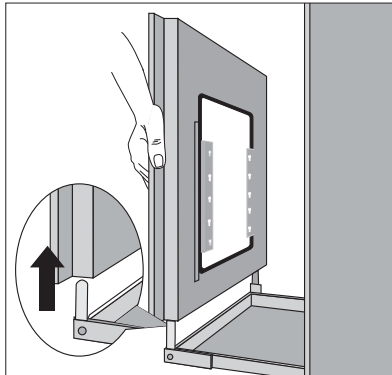
1. Húzza ki a sütőkocsit.
2. Fogja meg mindkét oldalon a sütőkocsi ajtaját.
3. A sütőkocsi ajtaját függőlegesen felfelé húzza ki a vezetőpácákból.



Figyelem! Ne húzza felfelé a sütőkocsi ajtaját a fogantyúnál fogva!

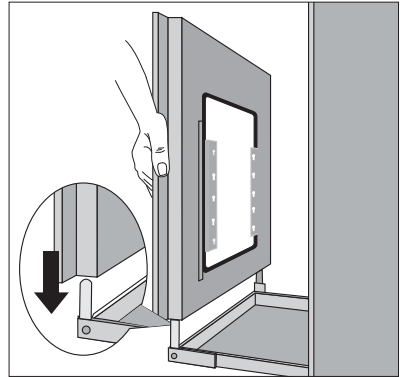


A karcolások elkerülése érdekében a sütőkocsi ajtaját külső oldalával lefelé helyezze puha, egyenes felületre, például egy takaróra.



Sütőkocsi ajtának behelyezése

1. A fogantyú oldalán két kézzel fogja meg a sütőkocsi ajtaját. Helyezze a sütőkocsi ajtaját a vezetőpálcákra, és engedje lecsúszni.
2. Csukja be a sütőkocsit.



A sütőkocsi ajtóüvege

A sütőkocsi ajtaja három, egymás mögött elhelyezkedő üvegtáblából áll. A belső táblák tisztításhoz levehetőek.



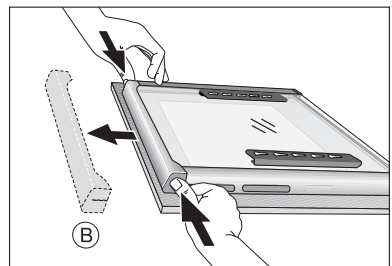
A sütőkocsi ajtajának üvegét **csak kiakasztott ajtó mellett** vegye ki.



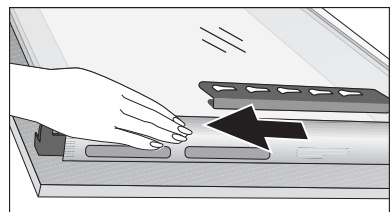
Figyelem! Ha nagy erő éri – mindenekelőtt az üvegtábla peremén –, az üveg eltörhet.

A sütőkocsi ajtóüvegének kiszerelemése

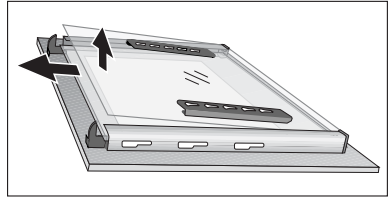
1. Akassza ki, majd fogantyújával lefelé helyezze puha, egyenes felületre a sütőkocsi ajtaját.
2. Fogja meg a (B) ajtóburkolatot az ajtó felső élénél mindkét oldalon, nyomja be, hogy oldja a csatos zárat. Majd húzza le az ajtóburkolatot.



3. Fogja meg az oldalsó borítást. Enyhe nyomással tolja az ajtófogantyú felé. A borítás kiugrik a vezetőjéből és levehető. Mindkét oldalon távolítsa el a borítást.



4. A sütőkocsi ajtajának üvegét **csak egy kicsit emelje meg**. Egymás után fogja meg a felső szélét, és húzza el a vezetőtől.



A sütőkocsi ajtóüvegeinek tisztítása

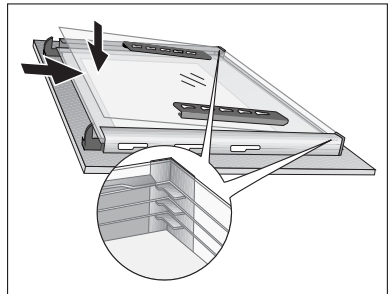
A sütőkocsi ajtóüvegeit alaposan tisztítsa meg lúgos mosogatószerrel. Ezután gondosan szárítsa meg.

A sütőkocsi ajtóüvegeinek behelyezése

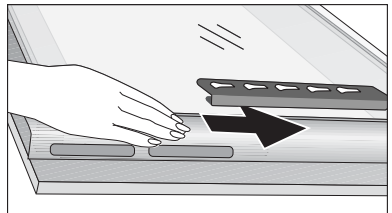
1. Az ajtóüvegeket egyenként, felülről lefelé ferdén helyezze be az ajtó alsó élén található profilba, és engedje le.



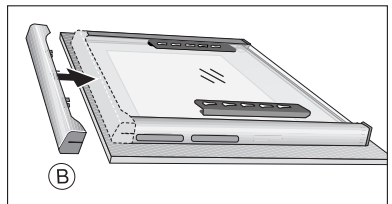
Először a kisebb, majd a nagyobb üvegtáblát helyezze be.



2. Helyezze fel úgy a borítást az ajtó oldalkeretére, hogy mindkét szellőzőnyílás az ajtófogantyú felé mutasson. Nyomja meg a borítást, és azt az ajtófogantyútól indulva tolja fel. A borítás bekattan. Ellenőrizze még egyszer mindkét oldalon az illeszkedést.



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

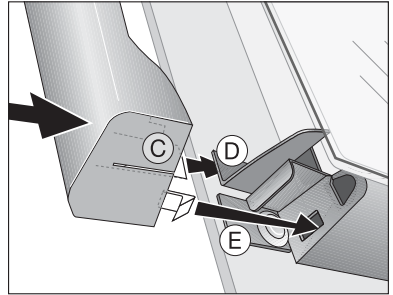




Az ajtóburkolat (B) nyílt oldalán található egy vezetősín (C). Ezt a **külső üvegtábla** és a (D) derékszögű idom közé kell betolni.

Az (E) csatos zárnak be kell kattannia.

4. Tegye megint be a sütőkocsi 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.
Az időkijelzőn megjelenik az F2 felirat.	Az ajtó nincs rendesen bezárva, vagy meghibásodott az ajtózár	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	Elektronikus 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 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 jelentkezhethet az ajtó belső üvegén.

Ártalmatlanítás




Csomagolóanyag

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



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

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

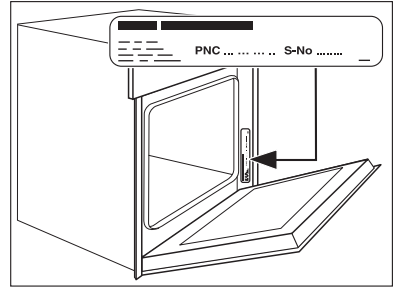
Szerviz

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

822 721 270-M-260608-01 **A változtatások jogát fenntartjuk**

822 721 270-M-260608-01