

B5705-5

Használati útmutató Beépített villanysütő

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

Biztonsági információk	2	Maradék hő visszajelző	8
Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága	3	Gyors felmelegítés	9
Általános biztonsági tudnivalók	3	Sütőfunkciók	9
Üzembe helyezés	3	A sütőtartozékok behelyezése	10
Elektromos csatlakoztatás	4	Grillkészlet	10
Használat	4	Az Óra funkciói	11
Ápolás és tisztítás	5	Az órafunkciók beállítása	12
Sütőlámpa	6	Egyéb funkciók	12
Szakszervíz	6	A zár bekapcsolása	12
A készülék leselejtezése	6	Sütő automatikus leállítása	13
Termékleírás	6	Hasznos javaslatok és tanácsok	13
Általános áttekintés	6	Az ajtó belső oldala	13
A sütő tartozékai	7	Tésztasütés	14
Napi használat	7	Hússütés	19
Kezdeti tisztítás	7	Grillezés	22
Az óra beállítása	7	Tartósítás	23
A sütő bekapcsolása	8	Szárítás	24
A sütő hőmérsékletének megváltoztatása	8	Kiolvasztás	24
A hőmérséklet szabályozása	8	Ápolás és tisztítás	25
A sütő kikapcsolása	8	A sütő teteje	26
Hűtőventilátor	8	Sütőlámpa	26
Felmelegedésjelző	8	Sütőajtó	26
		Mit tegyek, ha...	28
		Környezetvédelmi tudnivalók	29

A változtatások jogát fenntartjuk



Biztonsági információk

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

- személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága,

- a környezet védelme, valamint
- a készülék helyes használata érdekében.

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

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

Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- Ne hagyja, hogy a készüléket csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személy használja, beleértve a gyermekeket is. A biztonságukért felelős személy felügyelje őket, illetve a készülék használatára vonatkozóan biztosítson útmutatást számukra.
- Minden csomagolóanyagot tartson a gyermekektől távol. Fulladás vagy fizikai sérülés veszélye merülhet fel.
- Sütés közben vagy amikor a sütő ajtaja nyitva van, tartsa távol a gyermeket és a kisállatokat. Enyhe és maradandó sérülés kockázata is felmerülhet.
- Amennyiben a készülék rendelkezik "gyermekzár" funkcióval, kapcsolja be. Ezzel megóvhatja a gyerekeket és kisállatokat a készülék okozta balesetektől.

Általános biztonsági tudnivalók

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

Üzembe helyezés

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén forduljon a beszállítóhoz.
- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről. Ne távolítsa el az adattáblát. Ez érvénytelenítheti a jó-tállást.
- Kövesse teljes mértékben az ország hatályos törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait (biztonsági szabályok, újrahasznosítási szabályok, elektromos- és/vagy gázbiztonsági előírások stb.), ahol a készüléket használja!
- Az elhelyezéskor ügyeljen rá, hogy a készülék ne legyen csatlakoztatva az elektromos hálózatra.
- Legyen óvatos, amikor mozgatja a készüléket. Ez a készülék nehéz. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt. Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.

- A készüléket olyan elektromos hálózathoz kell csatlakoztatni, amely lehetővé teszi, hogy a készüléket minden póluson le lehessen választani a hálózatról, és ahol a nyitott érintkezők távolsága minimum 3 mm.
- Megfelelő szigetelőberendezésekkel kell rendelkezni: hálózatvédő túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkidolók és védőrelék.
- Az érintésvédelmi részeket úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen hatástalanítani azokat.
- A készülék bizonyos részei áram alatt lehetnek. Burkolja be a készüléket bútorral, és győződjön meg, hogy nem marad szabadon egy része sem. Ezáltal megelőzhető az áramütés, mert véletlenül sem tud hozzáérni a veszélyes részekhez.
- Üzembe helyezés előtt ellenőrizze, hogy a konyhabútorban elegendő hely van a készülék számára.
- A készüléket biztonságos szerkezet alá és mellé helyezze.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készülékhez és berendezéshez képest.
- Úgy helyezze el a készüléket, hogy az egyik oldala és a hátulja magasabb készülék felé nézzen. A másik oldalt ezzel szemben ugyanolyan magasságú bútorok vagy készülékek mellé kell állítani.
- A készülék nem helyezhető talapzatra.
- A beépített sütők és beépített főzőlapok különleges csatlakozási rendszerrel vannak ellátva. A készülék károsodásának megelőzése érdekében azonos gyártótól származó készülékeket használjon együtt.

Elektromos csatlakoztatás

- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromossági adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek.
- A feszültségre vonatkozó információk az adattáblán találhatóak.
- Mindig megfelelően felszerelt érintésbiztos aljzatot használjon.
- Amikor elektromos készülékeket csatlakoztat a hálózati konnektorba, ne hagyja, hogy a vezetékek hozzáérjenek vagy közel kerüljenek a sütő forró ajtajához.
- Ne használjon elosztókat, csatlakozókat és hosszabbítókat. Tűzveszély áll fenn.
- Ne cserélje vagy módosítsa a hálózati kábelt. Forduljon szakszervizhez.
- Ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a készülék hátulján található hálózati dugaszban és kábelben, illetve ne nyomja össze azokat.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozó az üzembe helyezést követően is hozzáférhető legyen.
- A készülék leválasztásához ne a hálózati kábelt húzza. Mindig a dugaszt húzza – ha rendelkezésre áll.

Használat

- A készüléket háztartási célú használatra tervezték. Ne használja a készüléket kereskedelmi és ipari célokra.

- A készüléket kizárólag háztartási ételkészítési feladatokra használja. Ezzel megelőzheti a fizikai sérüléseket, illetve a vagyoni károkat.
- Soha ne használja a készüléket tárolásra vagy munkafelületként.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot, gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat és/ vagy olvadékony (műanyag vagy alumínium) tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére. Robbanás- vagy tűzveszély áll fenn.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Égési sérülés veszélye áll fenn. Használjon kesztyűt, amikor tartozékokat vagy edényt helyez be vagy vesz ki.
- Legyen körültekintő a tartozékok behelyezése és kivétele során, hogy ne sérüljenek meg a sütő zománcozott részei
- Ha a készülék működésben van, mindig álljon megfelelő távolságra tőle, amikor kinyitja az ajtaját. Forró gőz szabadulhat ki. Égési sérülés veszélye áll fenn.
- A zománc sérülésének vagy elszíneződésének megelőzése érdekében:
 - ne tegyen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára és ne takarja le alumínium fóliával;
 - közvetlenül a készülékbe ne tegyen forró vizet;
 - a sütés befejezése után a nedves edényeket és az ételeket ne tartsa a sütőben.
- A sütő zománcozásának elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét.
- Ne használja a készüléket, ha az vízzel érintkezik. Ne üzemeltesse a készüléket nedves kézzel.
- Ne gyakoroljon nyomást a készülék ajtajára, amikor az nyitva van.
- Sütés közben a sütő ajtaját mindig csukja be, még grillezés közben is.

Ápolás és tisztítás

- A karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és válassza le az elektromos hálózatról.
- Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égési sérülés veszélye áll fenn. Fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- Mindig tartsa tisztán a készüléket. A ráakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhatnak.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy a felület anyaga tönkremenjen.
- Személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága érdekében a készüléket csak mosószeres vízzel tisztítsa. Ne használjon gyúlékony, vagy rozsdásodást okozó anyagokat.
- Ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel, éles tárgyakkal, súrolószerekkel, dörzsszivaccsal vagy fémkaparóval.
- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. A belső üveglap hőálló felülete megrepedhet vagy eltörhet.
- Amikor az ajtó üveglapjai megsérültek, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ki kell cserélni őket. Forduljon szakszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leemeli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van ilyen).

Sütőlámpa

- A sütőlámpa kicserélése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból. Áramütés veszélye áll fenn!

Szakszerviz

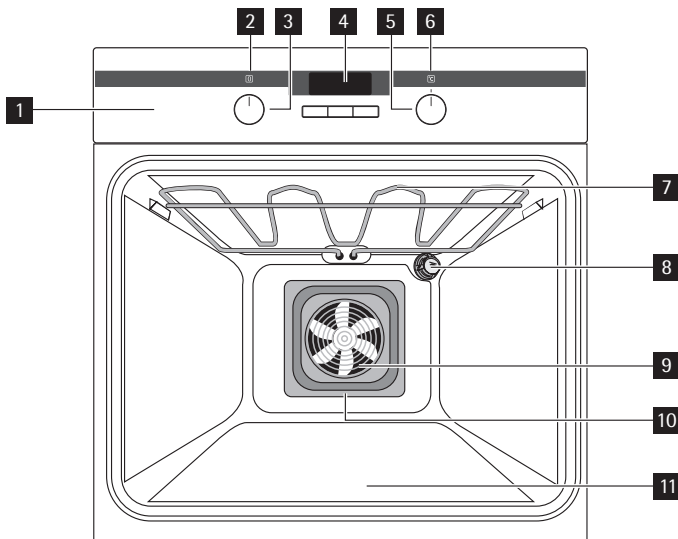
- A készüléken javítási, vagy egyéb munkákat kizárólag felkészült szervizszakember végezhet. Forduljon szakszervizhez.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

A készülék leselejtezése

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

Termékleírás

Általános áttekintés



- 1** Kezelőpanel
- 2** Üzemi állapot visszajelzője
- 3** Sütőfunkciók vezérlőgombja
- 4** Kijelző
- 5** + / - szabályozógomb
- 6** Üzemi állapot visszajelzője
- 7** Fűtőelem

- 8** Sütőtér lámpája
- 9** Ventilátor
- 10** Ventilátoros fűtőelem
- 11** Alsó fűtés

A sütő tartozékai

- **Sütőpolc**
Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez
- **Állvány**
Főzőedényekhez, sütőformákhoz, rostélyokhoz és grillezett ételekhez.
- **Állványkeret**
A lapos tepsit vagy a mély hússütő tepsit javasolt ráhelyezni.
- **Lapos tepsit**
Kekszekhez és süteményekhez.
- **Mély hússütő tepsit**
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Napi használat



VIGYÁZAT

Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

Kezdeti tisztítás

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




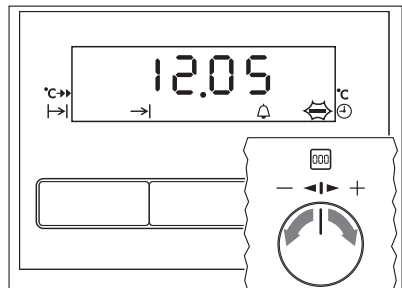
Olvassa el az "Ápolás és tisztítás" című fejezetet.

Az óra beállítása



A sütő csak a beállított időpont után kezd el működni.

1. Nyomja meg újra és újra a Kiválasztó gombot (ld. az "Óra funkció" című fejezetet) addig, amíg a funkcióki-jelzőn az Időpont  el nem kezd villogni.
2. Az időpont beállítására használja a +/- gombot.
5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig mutatja a beállított időpontot. A készülék most már használatra kész.



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

i A sütő használatához nyomja meg a visszavonható gombot. A gomb ekkor kiugrik.

A sütő bekapcsolása

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

A sütő hőmérsékletének megváltoztatása

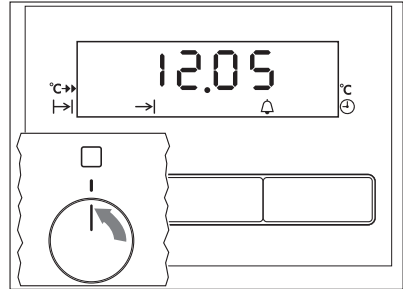
A +/- gomb elforgatásával tudja növelni vagy csökkenteni a hőmérsékletet. A beállítás 5 °C-os lépésekkel változik.

A hőmérséklet szabályozása

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

A sütő kikapcsolása

Forgassa a sütőfunkciót kiválasztó gombot OFF fokozatba.



Hűtőventilátor

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

Felmelegedésjelző

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

Maradék hő visszajelző

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

Gyors felmelegítés

A Gyors felmelegítés nevű kiegészítő funkció segítségével csökkenteni lehet az előmelegítés időtartamát.



Ne tegyen ételt a sütőbe, amíg a Gyors felmelegítés be nem fejeződik, és a sütő a kívánt üzemmódban nem kezd el működni.

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Nyomja meg a Gyors felmelegítés gombot. A °C szimbólum mellett megjelennek a vonalak.





Amikor a vonalak egyenként villogni kezdenek, ez azt jelzi, hogy üzemel a Gyors felmelegítés funkció.

Amikor a Gyors felmelegítés befejeződik:

- a hőmérséklet-kijelzőn megjelennek a csíkok,
- a °C szimbólum mellett eltűnnek a vonalak.
- egy hangjelzés hallható.






A sütő most továbbra is melegít az előre beállított funkció és hőmérséklet függvényében. Most már beteheti az ételt a sütőbe.



A sütő alábbi funkcióinak használatához kapcsolhatja be a Gyorsfelfűtés funkciót: Hőlégbefűtés , Pizza Funkció , Felső-/Alsó Sütés  és Infrásütés .

Sütőfunkciók

A sütőfunkciók a következők:

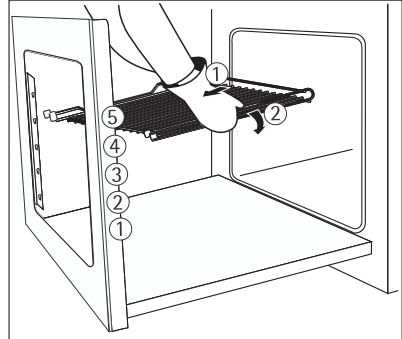
	Sütőfunkció	Alkalmazás
	HŐLÉGBEFŰVÁS	Ha a sütő maximum három szintjén egyszerre szeretne sütni. A felső-/alsó sütéshez képest csökkentse a sütő hőmérsékletét (20-40°C).
	PIZZA FUNKCIÓ	Étel sütése egy sütőszinten intenzívebb pirítással és ropogós alappal. A felső-/alsó sütéshez képest csökkentse a sütő hőmérsékletét (20-40°C).
	FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
	INFRASÜTÉS	Nagyobb húsdarabok vagy szárnyas sütése egy szinten. Csőben sütés és pirítás.
	NAGYFELÜLETŰ GRILL	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és pirítás.
	KISFELÜLETŰ GRILL	A rács közepére helyezett lapos étel grillezéséhez és pirításához.

	Sütőfunkció	Alkalmazás
☼	FELOLVASZTÁS	Fagyaszott élelmiszerek kiolvasztásához.
☰	ALSÓ FŰTÉS	Torták maximális hőmérsékleten sütéséhez.

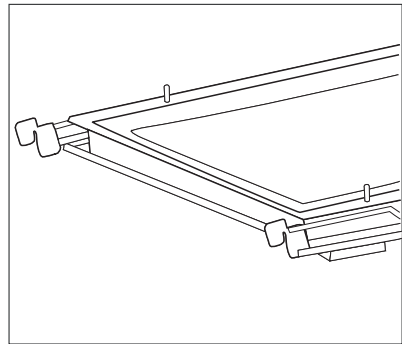
A sütőtartozékok behelyezése

A sütőajtó belső oldalán 5 szint található a tartozékok elhelyezéséhez (a számolás alulról felfelé halad).

Az állvány behelyezése: Helyezze át az állványt (1) a kívánt polcszintre. Tolja lefelé az állványt (2), míg tökéletesen a helyére nem illeszkedik.



A lapos tepsit vagy a mély hússütő tepsit ráhelyezése az állványkeretre: Helyezze a lapos tepsit vagy a mély hússütő tepsit az állványkeretre.



A lapos tepsit vagy a mély hússütő tepsit elhelyezéséhez csak az állványkeretet használja.

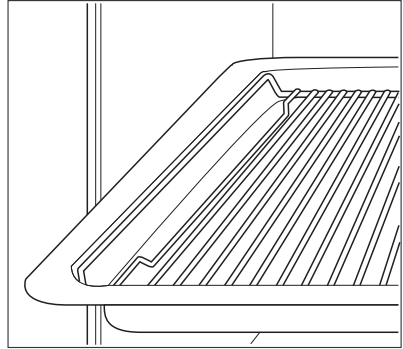
Az állvány és a mély hússütő tepsit együttes elhelyezése: Az állvány és a mély hússütő tepsit együttes használatához először helyezze a mély hússütő tepsit az állványkeretre, majd helyezze az állványt egy szinttel feljebb.

Grillkészlet

A grillkészlet a sütőrácot és a mély hússütő tepsit tartalmazza. A sütőrác mindkét oldalát használhatja.

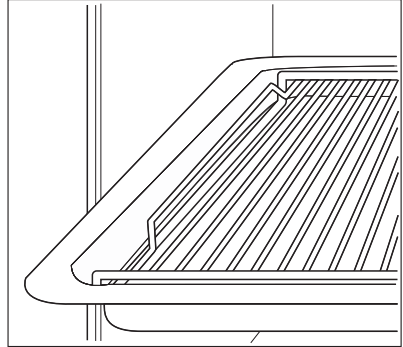
A grillkészletet használhatja nagyobb húsdarabok vagy szárnyashús egy szinten való sütésére:

- tegye a sütőrácst a mély hússütő tepsi belsejébe úgy, hogy a rács támasztói felfelé mutassanak.
- Tegye a mély hússütő tepsit a sütő to-lóajtáján a szükséges szintre.

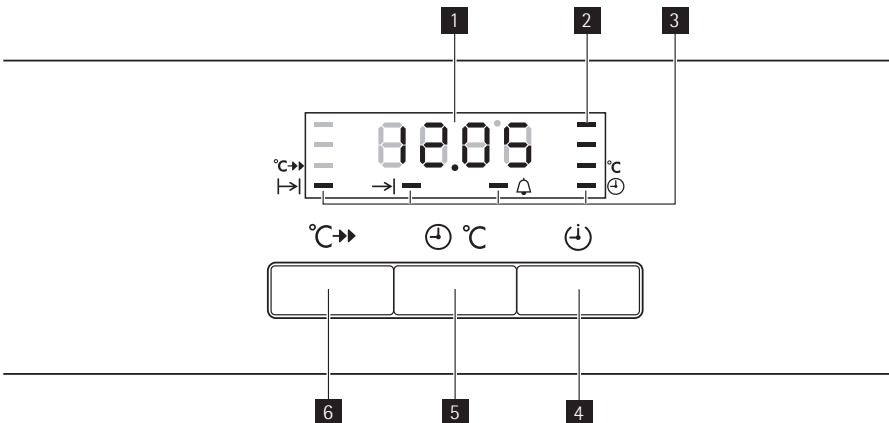


A grillkészletet használhatja lapos ételek nagy mennyiségben való grillezésére, vagy pirítós készítésére:

- tegye a sütőrácst a mély hússütő tepsi belsejébe úgy, hogy a rács támasztói lefelé mutassanak.
- Tegye a mély hússütő tepsit a sütő to-lóajtáján a szükséges szintre.




Az Óra funkciói



1 Hőmérséklet / Idő kijelzés


- 2 Hőjelző
- 3 Az Óra funkcióinak kijelzői
- 4 Kiválasztó gomb
- 5 A kijelző változása
- 6 Gyors felmelegítés gomb


Az órafunkciók beállítása



1. Nyomja meg újra és újra a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció kijelzője villogni nem kezd.
2. A Percszámláló , az Időtartam $\rightarrow|$ vagy a Befejezés $\rightarrow|$ funkciókhoz tartozó időpontok beállítását a + / - gombbal végezze. Ekkor kigyullad a kapcsolódó jelzőlámpa.


A beállított időtartam lejártakor a kapcsolódó funkció jelzőlámpája villogni kezd, a kijelző pedig 0.00 értéket mutat, és hangjelzést ad ki.

3. A hangjelzés és a villogás leállításához:
 - a Percszámláló esetében nyomja meg bármelyik gombot
 - az Időtartam és a Befejezés funkció esetében forgassa a sütőfunkciók kiválasztó gombját Ki pozícióba.

 A Percszámláló esetében az időtartam 90%-ának a lejártakor egy hangjelzés is hallható.

 Az Időtartam $\rightarrow|$ és a Befejezés $\rightarrow|$ funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.

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

 Az Időtartam $\rightarrow|$ és a Befejezés $\rightarrow|$ funkciók egyszerre is használhatók, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia. Először állítsa be az Időtartamot $\rightarrow|$, majd a Befejezést $\rightarrow|$.

Egyéb funkciók

A zár bekapcsolása

Amikor a zár bekapcsolása funkció aktív, nem tudja működtetni a sütőt. Ez a funkció gondoskodik arról, hogy a gyermekek ne tudják véletlenül bekapcsolni a készüléket.



Ne állítson be sütőfunkciót.

A bekapcsolás-zár bekapcsolása

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

Bekapcsolásra kerül a bekapcsolás-zár.

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

Sütő automatikus leállítása

A készülék kikapcsol bizonyos idő elteltével:

- ha nem kapcsolja ki a készüléket.
- ha nem módosítja a sütőhőmérsékletet.

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

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



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

Hasznos javaslatok és tanácsok

Akrilamid tájékoztatás



A legújabb tudományos ismeretek azt mondják, hogy amikor megpirítja az ételt (különösen a keményítőtartalmúakat), a felszabaduló akrilamidok veszélyt jelenthetnek az egészségre. Így azt ajánljuk, hogy a lehető legalacsonyabb hőmérsékleten főzzön, és ne pirítsa meg nagyon az ételeket.

Az ajtó belső oldala

A sütőajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

- a polcszintek számát
- tájékoztatást a sütő funkciókról, a polcok ajánlott számát, valamint a tipikus edényekhez való hőmérsékletet.



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak útmutatóként szolgálnak. A receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Tésztasütés

Általános tudnivalók

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

Amikor fagyasztott ételt használ, a sütőben lévő tepsik sütés közben eldeformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

A Tésztasütési táblázatok használata










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

Sütési tippek

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény alja nem sült meg eléggé	Nem a megfelelő sütőszintet használta.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl magas a sütési hőmérséklet.	Használjon alacsonyabb hőfokozatot.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje a sütési időt. Ne állítson be magasabb hőmérsékletet a sütési időtartam csökkentéséhez.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Nézze meg a keverési időtartamot, különösen ha keverőgépet használ.
Túl száraz a sütemény.	Túl alacsony a sütő hőmérséklete.	Állítsa magasabbra a sütő hőmérsékletét.
Túl száraz a sütemény.	Túl hosszú a sütési idő.	Állítson be rövidebb sütési időtartamot.
A sütemény nem sül egyenletesen.	Túl magas a hőmérséklet és túl rövid a sütési idő.	Állítson be alacsonyabb sütési hőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény nem sül egyenletesen.	Nem egyenletes a keverék	Oszlassa el egyenletesen a keveréket a tepsiben
A sütemény nem sül meg a beállított sütési időtartamon belül.	Túl alacsony a sütési hőmérséklet	Állítson be valamivel magasabb sütőhőmérsékletet.

Sütés a sütő egyetlen szintjén – sütés bádogtepsiben

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Kuglóf vagy kalács	 HŐLÉGBEFÚVÁS	1	150 - 160	0:50 - 1:10
Piskóta/gyümölcsös sütemény	 HŐLÉGBEFÚVÁS	1	140 - 160	1:10 - 1:30
Piskótatészta	 HŐLÉGBEFÚVÁS	1	140	0:25 - 0:40
Piskótatészta	 FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	1	160	0:25 - 0:40
Tortalap – vajas tészta ¹⁾	 HŐLÉGBEFÚVÁS	3	170-180	0:10 - 0:25
Tortalap – kevert tészta	 HŐLÉGBEFÚVÁS	3	150 - 170	0:20 - 0:25
Almáspite	 FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	1	170 - 190	0:50 - 1:00
Almás pite (2 db 20 cm átmérőjű bádogtepsi átlós eltolással)	 HŐLÉGBEFÚVÁS	1	160	1:10 - 1:30
Almás pite (2 db 20 cm átmérőjű bádogtepsi átlós eltolással)	 FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	1	180	1:10 - 1:30

1) Melegítse elő a sütőt

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

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Fonott kalács/kenyér	 FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	3	170 - 190	0:30 - 0:40
Karácsonyi kalács ¹⁾	 FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	3	160 - 180	0:40 - 1:00
Kenyér (rozskenyér)	 FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	1		










Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
– először ¹⁾			230	0:25
– ezután			160 - 180	0:30 - 1:00
Krémes fánk / képviselőfánk ¹⁾	☐ FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	3	160 - 170	0:15 - 0:30
Kecsztekercs ¹⁾	☐ FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	3	180 - 200	0:10 - 0:20
Morzsás tetejű sütemény (szárazon)	☐ HŐLÉGBEFÚVÁS	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Vajas mandulortta / cukros sütemények ¹⁾	☐ FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	3	190 - 210	0:15 - 0:30
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	☐ HŐLÉGBEFÚVÁS	3	150	0:35 - 0:50
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	☐ FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	3	170	0:35 - 0:50
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	☐ HŐLÉGBEFÚVÁS	3	160 - 170	0:40 - 1:20
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó) ¹⁾	☐ FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	3	160 - 180	0:40 - 1:20
Élesztő nélküli kenyér	☐ HŐLÉGBEFÚVÁS	1	200 - 200	0:08 - 0:15

1) Melegítse elő a sütőt

2) Használja a mély hűssütő tepsit

Sütés a sütő egyik szintjén – kecszek

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Aprósütemény omlós tésztából	☐ HŐLÉGBEFÚVÁS	3	150 - 160	0:06 - 0:20
Bécsi fánk	☐ HŐLÉGBEFÚVÁS	3	140	0:20 - 0:30
Bécsi fánk ¹⁾	☐ FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	3	160	0:20 - 0:30

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcma- gasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Aprósütemény ke- vert tésztából	 HŐLÉGBEFÜ- VÁS	3	150 - 160	0:15 - 0:20
Tojásfehérjéből ké- szült sütemények, habcsók	 HŐLÉGBEFÜ- VÁS	3	80 - 100	2:00 - 2:30
Makron	 HŐLÉGBEFÜ- VÁS	3	100 - 120	0:30 - 0:60
Kelt tésztájú süte- mény	 HŐLÉGBEFÜ- VÁS	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Leveles tészta ¹⁾	 HŐLÉGBEFÜ- VÁS	3	170 - 180	0:20 - 0:30
Roládok ¹⁾	 HŐLÉGBEFÜ- VÁS	3	160	0:20 - 0:35
Roládok ¹⁾	 FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	3	180	0:20 - 0:35
Aprósütemény (20 db/tepsi) ¹⁾	 HŐLÉGBEFÜ- VÁS	3	140	0:20 - 0:30
Aprósütemény (20 db/tepsi) ¹⁾	 FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	3	170	0:20 - 0:30

1) Melegítse elő a sütőt

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

Sütemény fajtája	Hőlégbefűtés 2 polc	Hőlégbefü- tés 3 polc	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Krémes fánk / képvil- selőfánk ¹⁾	1 / 4	---	160 - 180	0:35 - 0:60
Száraz bevonatos torta	1 / 3	---	140 - 160	0:30 - 0:60

1) Melegítse elő a sütőt

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

Sütemény fajtája	Hőlégbefűtés 2 polc	Hőlégbefü- tés 3 polc	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Aprósütemény om- lós tésztából	1 / 3	1 / 3 / 5	150 - 160	0:15 - 0:35
Bécsi fánk	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20 - 0:60
Aprósütemény ke- vert tésztából	1 / 3	---	160 - 170	0:25 - 0:40

Sütemény fajtája	Hőlégbevűfás 2 polc	Hőlégbevű- fás 3 polc	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra,perc)
Tojásfehérjével készült kekszek, habcsók	1 / 3	---	80 - 100	2:10 - 2:50
Makron	1 / 3	---	100 - 120	0:40 - 1:20
Kelt tésztájú sütemény	1 / 3	---	160 - 170	0:30 - 0:60
Leveles tészta ¹⁾	1 / 3	---	170 - 180	0:30 - 0:50
Roládok	1 / 4	---	160	0:30 - 0:45
Aprósütemény (20 db/tepsi) ¹⁾	1 / 4	---	140	0:25 - 0:40

1) Melegítse elő a sütőt

A ventilátoros sütésre vonatkozó táblázat



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

Sütemény fajtája	Polcszint	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
Pizza (vékonytésztás) ¹⁾	1	180 - 200	20 - 30
Pizza (gazdag feltéttel)	1	180 - 200	20 - 30
Gyümölcslepény	1	180 - 200	45 - 60
Spenótos lepény	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Túrótorta, kerek	1	140 - 160	60 - 90
Túrótorta tepsiben	1	140 - 160	50 - 60
Almatorta, bevo-nattal	1	150 - 170	50 - 70
Zöldséges pite	1	160 - 180	50 - 60
Élesztő nélküli kenyér ¹⁾	1	250 - 270	10 - 20
Leveles tésztából készült lepény ¹⁾	1	160 - 180	40 - 50
Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból) ¹⁾	1	250 - 270	12 - 20

Sütemény fajtája	Polcszint	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
Pirog (a calzone orosz változata) ¹⁾	1	180 - 200	15 - 25

1) Melegítse elő a sütőt

Sütemények és csőben sült ételek táblázata

Étel	Sütőfunkció	Polcszint	Hőmérséklet °C	Időtartam óra: Perc	
Tésztafelfújt	☐	FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	☐	FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	1	180-200	0:25-0:40
Csőben sült zöldség ¹⁾	☒	INFRASÜTÉS	1	160-170	0:15-0:30
Olvasztott sajtos tejszínes bagett ¹⁾	☒	INFRASÜTÉS	1	160-170	0:15-0:30
Édes felfújtak	☐	FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	1	180-200	0:40-0:60
Halfelfújt	☐	FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	1	180-200	0:30-1:00
Töltött zöldség	☒	INFRASÜTÉS	1	160-170	0:30-1:00

1) melegítse elő a sütőt

Készételek

Étel	Sütőfunkció	Polcszint	Hőmérséklet °C	Időtartam	
Hasábburgonya ¹⁾	☒	INFRASÜTÉS	3	200-220	olvassa el a gyártó utasításait

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

Hússütés

Ételek sütése

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



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Javaslatok a sütési táblázat használatához.

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



Marha

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcszint	Hőmérséklet °C	Időtartam (óra.perc)	
Sertéssült	1 - 1,5 kg	☐	FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	1	200 - 250	2:00 - 2:30
Marhasült vagy sült marhaszelet						a vastagság minden egyes cm-éhez
– véresen ¹⁾	a vastagság minden egyes cm-éhez	☒	INFRASÜTÉS	1	190 - 200	0:05 - 0:06
– közepes	a vastagság minden egyes cm-éhez	☒	INFRASÜTÉS	1	180 - 190	0:06 - 0:08
– jól átsütve	a vastagság minden egyes cm-éhez	☒	INFRASÜTÉS	1	170 - 180	0:08 - 0:10



1) melegítse elő a sütőt

Sertéshús



Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcszint	Hőmérséklet °C	Időtartam (óra.perc)	
Lapocka, nyak, sonka	1 - 1,5 kg	☒	INFRASÜTÉS	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Borda, karaj	1 - 1,5 kg	☒	INFRASÜTÉS	1	170 - 180	1:00 - 1:30

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polc szint	Hőmérséklet °C	Időtartam (óra.perc)	
Fasírt	750 g – 1 kg		INFRASÜTÉS	1	160 - 170	0:45 - 1:00
Sertécsülök (előfőzve)	750 g – 1 kg		INFRASÜTÉS	1	150 - 170	1:30 - 2:00

Borjú

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

Bárány

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

Vad

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

1) melegítse elő a sütőt

Szárnyas

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcszint	Hőmérséklet °C	Időtartam (óra.perc)	
Baromfidarabok	Egyenként 200–250 g-os		INFRASÜTÉS	1	200 - 220	0:35 - 0:50
Fél csirke	Egyenként 400–500 g		INFRASÜTÉS	1	190 - 210	0:35 - 0:50
csirke, kappan	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)

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcszint	Hőmérséklet °C	Időtartam (óra.perc)	
Egész hal	1 -1,5 kg		FELSŐ-/ALSÓ SÜTÉS	1	210 - 220	0:45 - 1:15

Grillezés

A grill funkciót mindig a legnagyobb hőmérsékleti beállítással használja



Grillezés közben a sütő ajtajának mindig csukva kell lennie



Mindig melegítse elő 5 percig üresen sütőt a grill funkció segítségével.

- Tolja be a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcszintre.
- Mindig a úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcszinten gyűljön össze.
- Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezen.



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

Grillezhető ételek	Polcszint	Időtartam	
		Első oldal	Második oldal
Hamburgerek	4	8 – 10 perc	6 – 8 perc

Grillezhető ételek	Polcszint	Időtartam	
		Első oldal	Második oldal
Sertésszelet	4	10 - 12 perc	6 - 10 perc
Kolbászok	4	8 - 10 perc	6 - 8 perc
Hússzeletek, borjú-szeletek	4	6 - 7 perc	5 - 6 perc
Marhaszeletek, marhasült (kb. 1 kg-os)	3	10 - 12 perc	10 - 12 perc
Pirítós ¹⁾	3	4 - 6 perc	3 - 5 perc
Pirítós kenyér fel-téttel	3	6 - 8 perc	-----

1) Ne melegítse elő a süttőt.

Tartósítás

- Egyszerűen használjon ugyanolyan méretű befőttes üvegeket.
- Ne használjon csavaros vagy bajonett típusú fedelet vagy fémfedelet.
- Használja alulról számítva az első polcszintet.
- Használja a sütőtepsit. Maximum hat darab 1 literes üveget tud ráhelyezni.
- Töltse fel mindegyik üveget azonos szintig, majd zárja le őket megfelelően.
- Tegye rá az üvegeket a polcra, ügyeljen rá, hogy ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön kb. fél liter vizet a lapos tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Amikor a folyadék kicsit bugyborékolni kezd a legelső üvegben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a süttőt, vagy mérsékelje a hőmérsékletet 100 °C-ra (ld. a táblázatot).



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

Bogyós gyümölcsök

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

Csonthéjas gyümölcs

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

Zöldségek

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

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

Szárítás

- Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.



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

Zöldségek

Szárítandó étel	Hőmérséklet °C	Polcszint		Időtartam órában (irányadó érték)
		1 polc	2 polc	
Bab	60 - 70	3	1 / 4	6 - 8
Paprika (csíkokra vágva)	60 - 70	3	1 / 4	5 - 6
Leveszöldség	60 - 70	3	1 / 4	5 - 6
Gomba	50 - 70	3	1 / 4	6 - 8
Gyógynövény	40 - 50	3	1 / 4	2 - 3

Gyümölcs

Szárítandó étel	Hőmérséklet °C	Polcszint		Időtartam órában (irányadó érték)
		1 polc	2 polc	
Szilva	60 - 70	3	1 / 4	8 - 10
Sárgabarack	60 - 70	3	1 / 4	8 - 10
Almaszeletek	60 - 70	3	1 / 4	6 - 8
Körte	60 - 70	3	1 / 4	6 - 9

Kiolvasztás

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



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

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

Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT

Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

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

A sütő teteje

A sütő tetején lévő fűtőelemet le tudja hajtani, hogy így könnyebb legyen a sütő tetejének a megtisztítása.



VIGYÁZAT

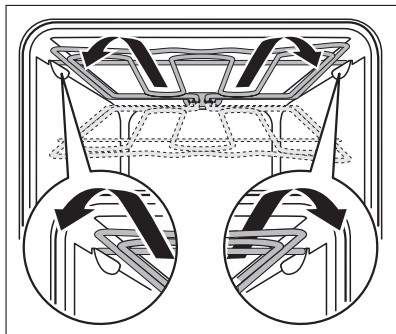
A fűtőelem lehajtása előtt kapcsolja ki a készüléket. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.

Égésveszélyesek!

Hajtsa le a fűtőelemet

1. Távolítsa el a polctartó síneket.
2. Tartsa meg elől mindkét kezével a fűtőelemet
3. Húzza előre és kifelé a rúgó nyomása ellenében a kétoldali támasz mentén.
4. A fűtőelem ekkor lehajlik.

A sütő tetejét ezzel előkészítette a tisztításra.



A fűtőelem visszaengedése

1. A fűtőelemet az ellenkező sorrend betartásával kell visszaengedni



Hajtsa vissza megfelelően a fűtőelemet a sütő belső falán lévő kétoldali támasz fölé.

2. Tegye be a polctartó síneket.

Sütőlámpa



VIGYÁZAT

Áramütés veszélye áll fenn!

A sütőlámpa cseréje előtt:

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



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

A sütőtéri izzó cseréje / az üvegbúra megtisztítása

1. Forgassa el az üvegburát az óramutató járásával megegyező irányban, majd vegye le.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki a sütőlámpa égőjét megfelelő sütőlámpába való 300 °C-ig hőálló égőre.
4. Tegye vissza az üvegfedelelet.

Sütőajtó

Ha a sütőajtót meg kívánja tisztítani, vegye le.



Ne emelje meg az ajtót a fogantyújánál, mert letörhet.

A sütőajtó leszerelése

1. Hajtsa le a sütőajtót.
2. Fogja meg két kézzel az ajtó két oldalát.
3. Emelje felfelé az ajtót, és húzza ki a vezetőrudakból.
4. Helyezze az ajtót vízszintes, puha felületre úgy, hogy a külső oldala a talaj felé nézzen. Így megelőzheti a karcolásokat.

Ekkor eltávolíthatja a belső paneleket, és megtisztíthatja azokat. Először mindig az ajtót távolítsa el

A sütőajtó üveglapjai

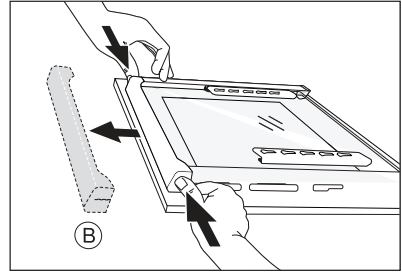
A sütő ajtajában több üveglap van egymás mögé beépítve.



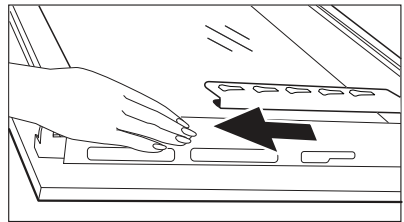
Óvatosan bánjon az üveggel, nehogy eltörjön.

Az ajtóüveg eltávolítása

1. Vegye le a sütőajtót, és helyezze az ajtót vízszintes, puha felületre. A fogantyú a talaj felé nézzen.
2. Kétoldalról benyomva távolítsa el az ajtókeretet.

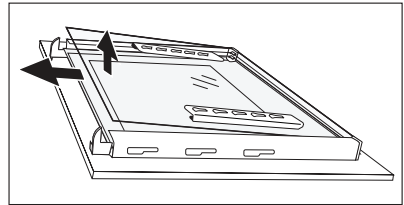


3. Tolja az oldallapokat a fogantyú irányába. Ezután távolítsa el a lapokat mindkét oldalról.



4. Enyhén emelje meg az üveget. Fogja meg a széleinél, és egymás után emelje ki a vezetősínből.

Mosogatószeres vízzel alaposan tisztítsa meg az üveglapokat.



Amikor az üveglapokat visszahelyezi, mindig a kisebb méretűvel kezdje. Az üveglapok és az ajtó visszahelyezéséhez a fentiekkel ellentétes sorrendet kövessen.

Mit tegyek, ha...



VIGYÁZAT

Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

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

Ha nem talál megoldást egyedül a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a szervizközpontoz.

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


Azt javasoljuk, hogy ide írja fel az adatokat:

Típus (MOD.)

Termékszám (PNC)

Sorozatszám (S.N.)

Környezetvédelmi tudnivalók

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.



Csomagolóanyag

A csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható. A műanyag részeket olyan belső rövidítések jelölik, mint PE, PS stb. A készülék csomagolását az erre kijelölt konténerekbe dobja ki a helyi szelektív hulladékgyűjtő telepeken.

