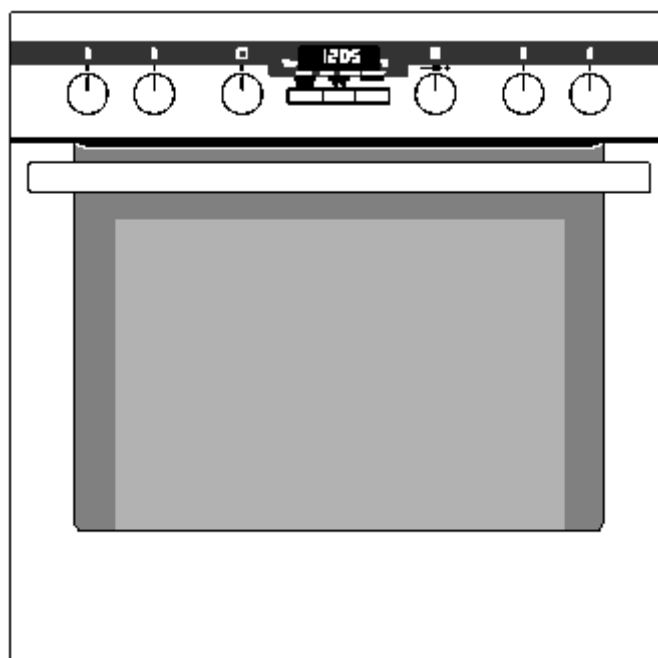


COMPETENCE E5701-4

Beépített elektromos tűzhely

Használati útmutató



Kedves Vásárló!

Kérjük, hogy ezt a Használati útmutatót gondosan olvassa el és az abban foglaltakat maradéktalanul tartsa be.

Először figyelmesen tanulmányozza át az első oldalakon található "Biztonságra" vonatkozó fejezeteket. Tartsa a Használati útmutatót biztonságos helyen, hogy bármikor könnyen hozzáférjen, ha szüksége van valamilyen információra.

Ha a készüléktől valamilyen ok miatt megválnak, akkor ezt a Használati útmutatót is adja át a készülék új tulajdonosának.

A szövegben a következő szimbólumokat használjuk:



Biztonsági útmutatások

Figyelmeztetés: Az Ön személyes biztonságára vonatkozó útmutatások.

Figyelem: A készülék károsodásának elkerülésére vonatkozó útmutatások.



Útmutatások és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

Ha adott esetben üzemzavar lép fel a készülék működése közben, akkor a „Mit kell tenni, ha...” c. fejezetben útmutatások találhatók a hiba kijavítására.

Komolyabb működési, vagy üzemeltetési probléma esetén forduljon a jótállási jegyben kijelölt szervizhez, vagy a Vevőszolgálathoz. (A cím a Vevőszolgálat c. fejezetben található.)

Tartalomjegyzék

Használati útmutató	4
Biztonsági útmutatások	4
Gondoskodás	5
A készülék felépítése	6
Fő részek	6
Kezelőpanel	6
A sütő kialakítása	7
Sütőtartozékok	7
Az első használat előtt	8
A napi idő beállítása és változtatása	8
Első tisztítás	9
A főzőhelyek használata	10
A főzőfokozat beállítása	10
A sütő használata	11
A sütő bekapcsolása	11
Gyors-felfűtés	15
Sütőfunkciók	16
Sütőrács és sütőlap behelyezése	17
Zsírszűrő behelyezése / kivétele	18
Órafunkciók	19
További funkciók	25
A kijelző kikapcsolása	25
Gyermekevédelmi funkció	26
A sütő biztonsági kikapcsolása	26
Használat, táblázatok, tanácsok	27
Tészták sütése	28
Sütési táblázat	30
Felfűjtak és átsütések táblázata	33
Mélyhűtött készételek táblázata	33
Húsok sütése	34
Sütési táblázat	35
Felületi grillezés	36
Grillezési táblázat	36
Felolvasztás	36
Felolvasztási táblázat	36
Befőzés	37
Befőzési táblázat	37
Tisztítás és ápolás	38
Készülék külső részei	38
Sütő belső tér	38
Tartozékok	38
Zsírszűrő	38
Vezetőrácsok	39
Sütővilágítás	40
Sütőtető	41
Sütőajtó	42
Sütőajtó üveg	43
Mit kell tenni, ha...	45
Vevőszolgálat	45
Adatlap	46

Használati útmutató



Biztonsági útmutatások



Ez a készülék megfelel a következő EG irányelveknek:

- 73/23/EWG - (1973.02.19.) - kismennyiségű irányelv alapján az egyes villamosági termékek biztonsági követelményeiről és az azoknak való megfelelésértékeléséről szóló 79/1997. (XII.31.) IKIM rendelet,
- 89/336/EWG - (1989.05.03.) - EMC-irányelv (a 92/31/EWG változással bezárólag) alapján az elektromágneses összeférhetőségről szóló 31/1999. (VI.11.) GM-KHVM együttes rendelet,
- 93/68/EWG - (1995.07.22.) - CE-jelölés irányelv.

Elektromos biztonság

- A készülék elektromos hálózatra történő csatlakoztatását **csak arra feljogosított elektromos szakember**, szerviz végezheti.
- Üzemzavar esetén kapcsolja ki a készüléket és válassza le az elektromos hálózatról, illetve csavarja ki a biztosítékot.
- A készülék **javítását** - beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is - csak a **jótállási jegyben feltüntetett szerviz** végezheti. A szakszerűtlen javítás veszélyt jelent, ezért azt bízva a Vevőszolgálatra, vagy a kijelölt szervizre.

Gyermekbiztonság

- Soha ne hagyja a kisgyerekeket felügyelet nélkül, ha a készülék üzemel.

A használatra vonatkozó biztonsági tudnivalók

- Ez a készülék háztartási használatra készült, ezért csak a háztartásokban szokásos ételek főzésére és sütésére szabad használni.
- A csatlakoztatásnál ügyelni kell arra, hogy az elektromos hálózati kábel és csatlakozó dugó **ne** érintkezessen a készülék forró részeivel.
- **Vigyázat: égésveszély!** A használat során a sütő belső részei nagyon felforrósodnak.
- Az alkoholtartalmú ételek sütőben való készítésénél legyen óvatos, mert a forró levegővel keveredő alkoholgőz begyulladhat. Ilyenkor mindig óvatosan nyissa ki az ajtót és közben ne dohányozzon, vagy ne használjon nyílt lángot!



Akrilamid útmutató

A legújabb tudományos ismeretek szerint az élelmiszerek intenzív leburnítása, a speciális tartalmú termékeknél az akrilamid révén káros hatást fejt ki az egészségre. Ezért azt tanácsoljuk, hogy lehetőleg alacsonyabb hőfokon végezze a sütést és ne barnítsa le erősen az ételleket.

Így kerülhető el a készülék károsodása

- Ne rakjon a sütő aljára alufóliát, főző-, vagy sütőedényt, stb., mert a fellépő hőtorlódások miatt károsodhat a fenékmű.
- A sütőlapra száradt gyümölcslevek által hátrahagyott foltok többé nem távolíthatók el. A nedvdús ételek sütésénél használjon egy mély sütőlapot.
- Ne helyezzen rá nagyobb tömeget a nyitott sütőajtóra és ne üljön rá.
- Ne töltsön be soha közvetlenül vizet a forró sütőbe. Károsodhat a zománcbevonat.
- Durva, erőszakos hatásra - mindenek előtt az előlap üvegrészeinél a széleknél - az üveg elrepedhet, eltörhet.
- Ne tároljon éghető anyagokat a sütőben, mert ezek a bekapcsolásnál könnyen meggyulladhatnak.
- Ne tároljon semmiféle nedvdús élelmiszert a sütőben. Károsodhat a zománcbevonat.

Útmutatás a zománcbevonathoz

A sütő zománcbevonatának a használat során bekövetkező elszíneződése nem csökkenti a készülék használhatóságának az alkalmasságát, illetve a szerződés szerinti alkalmazhatóságát. Ebből kiindulva a jótállás / szavatosság alapján ez nem jelent hiányosságot, vagy hibát..

Gondoskodás




Csomagoló anyagok

Minden alkalmazott csomagoló anyag környezetbarát és újrahasznosítható. A műanyagok jelzése a következő, pl. >PE<, >PS<., stb. A csomagoló anyagokról a jelzéseknek megfelelően kell gondoskodni az erre kijelölt begyűjtő helyeken.



Öreg készülék

A termékeken, vagy a csomagoláson látható  -szimbólum arra utal, hogy ezt a terméket ne kezelje úgy, mint a normál háztartási hulladékot, hanem adja át újrahasznosításra egy, az elektromos és elektronikus készülékeket begyűjtő helyen. Környezetvédelmi szempontból megfelelő módon kell gondoskodni a régi, kiselejtezett készülékről, mert ezzel megvédjük a környezetünket és embertársaink egészségét is.

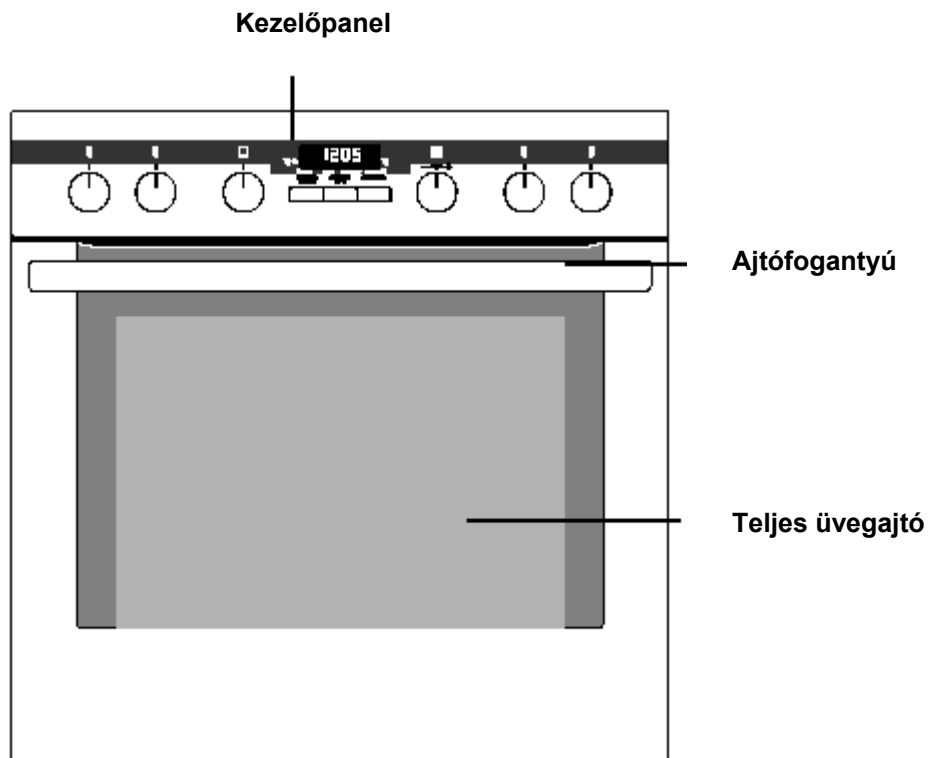


Figyelmeztetés: A régi készüléket tegye használhatatlanná, hogy a kiselejtezett készüléket ne lehessen többé használni.

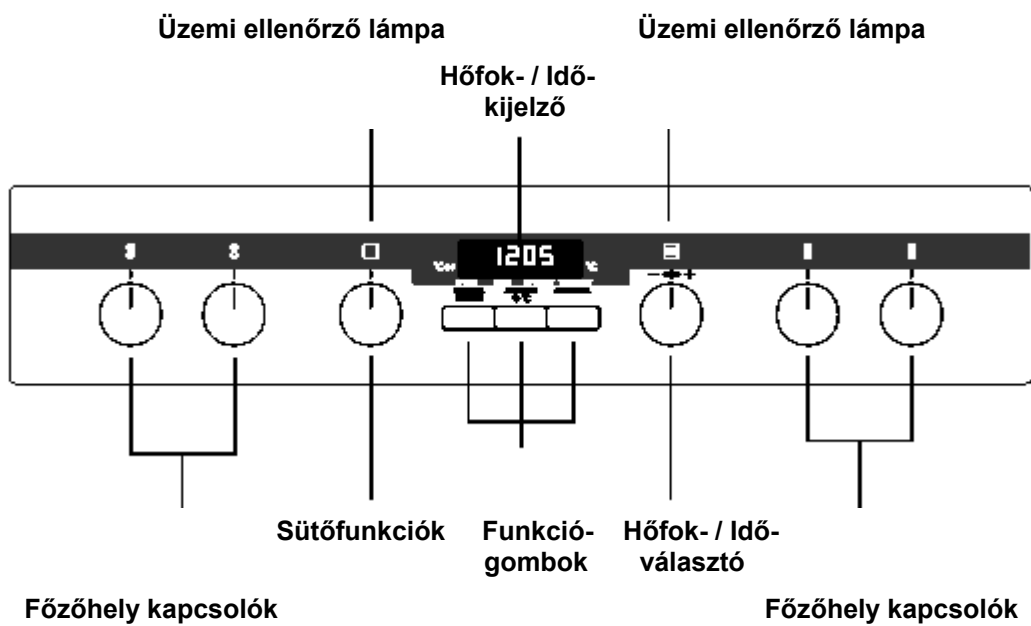
Ehhez vágja le a készülékről a hálózati kábelt és távolítsa el a készülékről.

A készülék felépítése

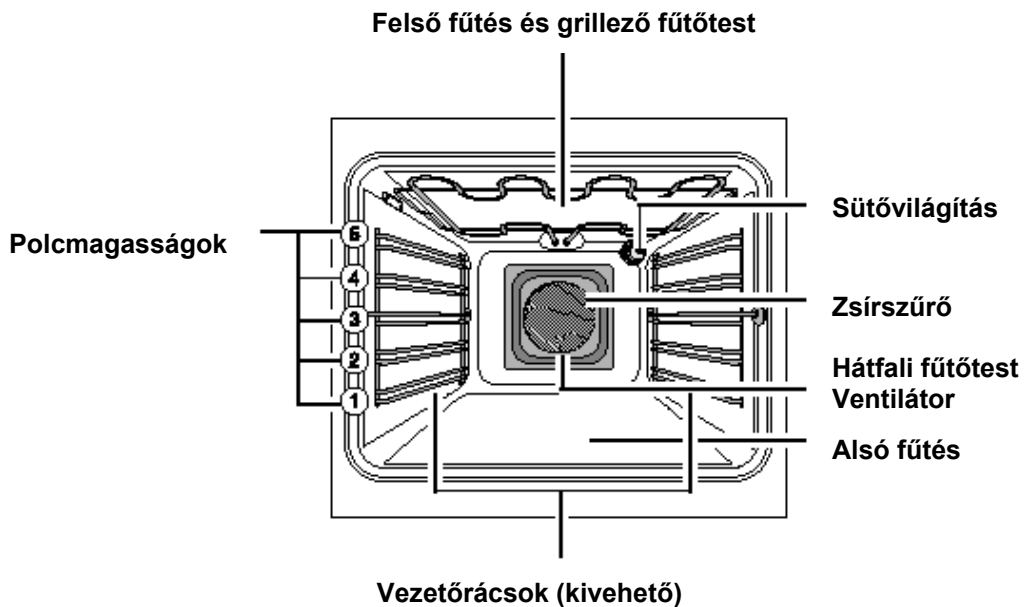
Fő részek



Kezelőpanel

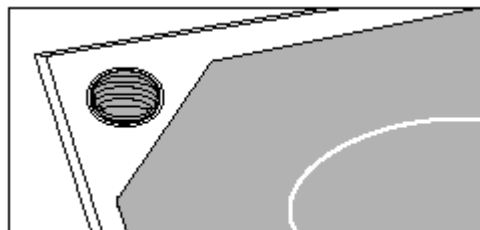


A sütő kialakítása



Gőzkilépés a sütőből

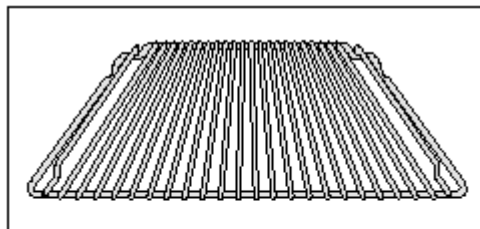
A sütőből távozó gőzök a főzőlap hátsó részén lévő csatornán keresztül közvetlenül felfelé távoznak.



Sütőtartozékok

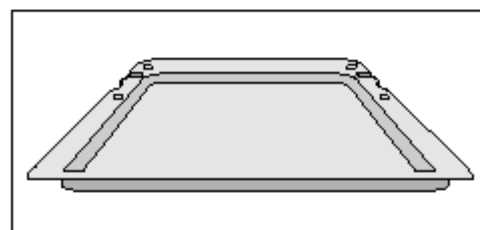
Kombinált rostély (sütőrács)

Edényekhez, sütőformákhoz, sütéshez és grillezendő darabokhoz.



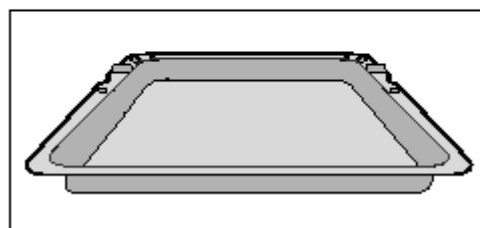
Sütőlap

Sütemények és pogácsák sütéséhez.



Univerzális sütőlap

Nedvdús ételek sütéséhez, illetve a lecsöpögő zsírok felfogásához.



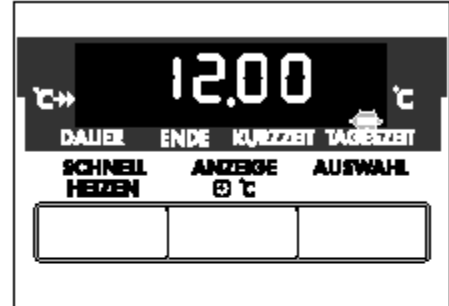
Az első használat előtt

A napi idő beállítása és változtatása

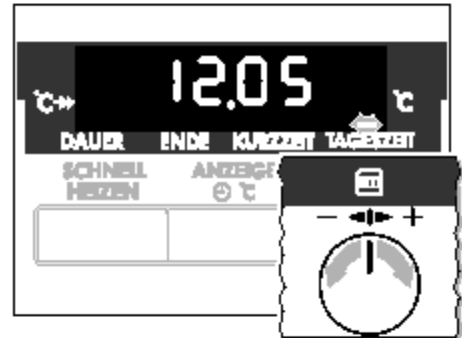
i A sütő csak beállított napi idővel üzemeltethető.

Az elektromos csatlakoztatás, vagy egy esetleges áramszünet után automatikusan villogni kezd a napi idő funkció lámpa.

1. Egy már korábban beállított napi idő megváltoztatásához nyomja meg annyiszor a kiválasztó gombot, amíg a napi idő funkció lámpa villogni nem kezd.



2. A \pm / \ominus kapcsolóval állítsa be az aktuális napi időt.



Kb. 5 másodperc múlva a villogás megszűnik és az óra a beállított napi időt fogja mutatni.

A készülék most üzemkész állapotban van.

i A napi idő csak abban az esetben változtatható meg, ha a gyermekvédelmi funkció ki van kapcsolva, nincs órafunkció, időtartam funkció, vagy vége funkció beállítva és semmilyen sütőfunkció sem üzemel.



Első tisztítás


Az első használat előtt a készüléket alaposan ki kell tisztítani.



Figyelem: A tisztításhoz nem szabad kemény, karcoló, súroló tisztítószeret használni, mert könnyen károsodhat a felső felület!



A fémrészek tisztításához csak a kereskedelemben kapható tisztítószeret használja.

1. Állítsa a sütőfunkció kapcsolót a világítás -szimbólumra.
2. Vegyen ki minden tartozékot és a vezetőrácsokat is a sütőből és mosogatószeres meleg vízben tisztítsa meg őket.
3. A sütő belső részeit is mosogatószeres meleg vízzel tisztogassa meg, majd hagyja megszáradni.
4. A készülék előlapját csak nedves ronggyal törölje át.

A főzőhelyek használata

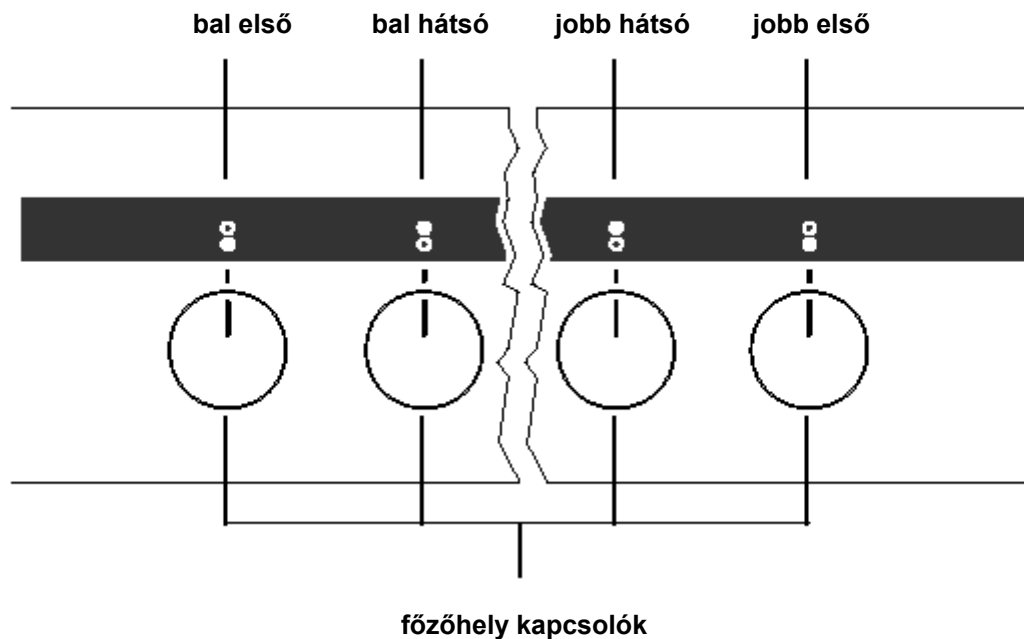
i Szigorúan tartsa szem előtt a beépített főzőfelület Használati útmutatójában előírtakat, mert ez tartalmazza a főzőedényekre, a kezelésre, a tisztításra és az ápolásra vonatkozó fontos útmutatásokat.

Főzőfokozatok

- A főzőfokozatok az 1-9 tartomány között állíthatók be.
- A közbenső fokozatok a 2-7 tartomány között állíthatók be.
 - 1 = legkisebb teljesítmény
 - 9 = legmagasabb teljesítmény

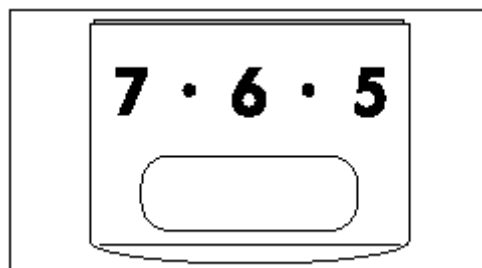
☘ A főzés befejezése előtt kb. 5-10 perccel kapcsolja ki a főzőzónát, hogy a maradékhő funkció adta előnyöket kihasználhassa. Ezzel elektromos energiát takaríthat meg.

i A tűzhely süllyeszthető **főzőhely kapcsolókkal** van kialakítva. A használathoz nyomja meg a főzőhely kapcsolót. A kapcsoló kiugrik a helyéből.



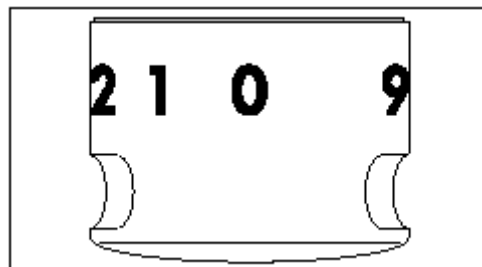
A főzőfokozat beállítása

1. Válassza ki a főzőfokozatot.



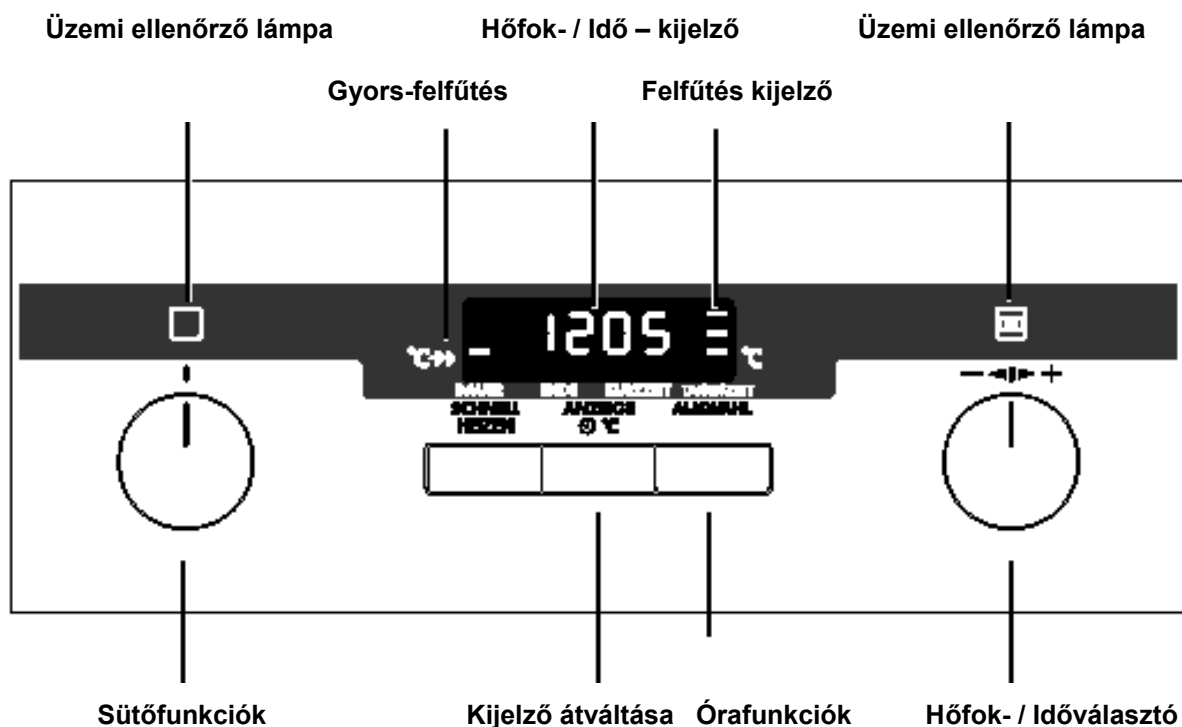
2. A főzési folyamat befejezése után forgassa vissza a kapcsolót a Ki-pozícióba.

i A főzőhelyhez tartozó üzemi ellenőrző lámpa addig világít, amíg a főzőhely üzemben van.



A sütő használata

A sütő be- és kikapcsolása



A sütő bekapcsolása

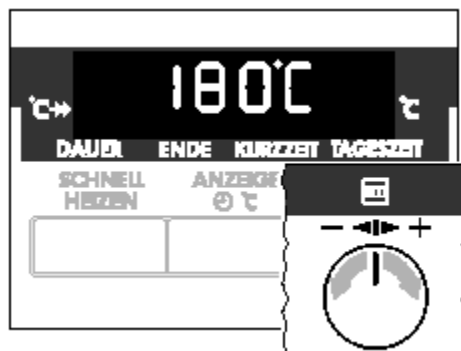
Forgassa a sütőfunkció kapcsolót a kiválasztott funkcióra. A hőfokkijelző a kiválasztott sütőfunkció előre beállított hőmérsékletét jelzi ki. A sütő fűtése elkezdődik. Ha a sütő eléri a beállított hőfokot, akkor megszólal egy jelzőhang.



Sütőhőmérséklet megváltoztatása

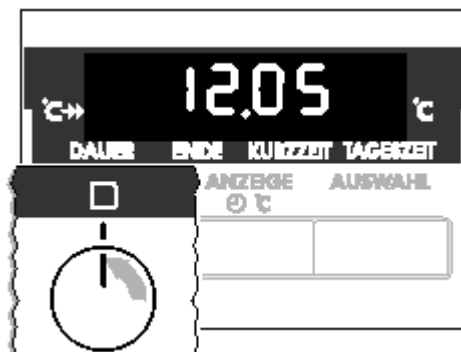
A **+** / **—** kapcsolóval felfelé, vagy lefelé változtassa meg a hőmérsékletet.

A beállítás 5° C-os lépésekben következik be.



A sütő kikapcsolása

A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkció kapcsolót a KI-pozícióra.



i Hűtőventilátor

A ventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűtve tartsa a készülék felső felületét. A sütő kikapcsolása után a ventilátor még addig fog üzemelni, amíg a készülék le nem hűlt, ezután pedig automatikusa ki fog kapcsolni

Fűtés-kijelző

Felfűtés-kijelző

A sütőfunkció **bekapcsolása** után a lassan egymás után felgyulladó szegmensek azt jelzik ki, hogy a sütő mennyire van már felfűtve.



Gyors-felfűtés-kijelző

A sütőfunkció **bekapcsolása** után az egymás után felgyulladó szegmensek azt jelzik ki, hogy a **gyors-felfűtés funkció** üzemben van. A szegmensek mellett ezen kívül világítani kezd a °C→-szimbólum.



Maradékhő-kijelző

A sütőfunkció **bekapcsolása** után a még világító szegmensek azt jelzik ki, hogy a sütő még megfelelő a maradékhővel rendelkezik.




Gyors felfűtés

Egy sütőfunkció kiválasztása után a gyors felfűtés funkció °C→ segítésével relatíve rövidebb idő alatt lehet a sütőt előfűteni.



Figyelem: Az ételeket csak akkor pakolja be a sütőbe, ha a gyors felfűtés befejeződött és a sütő a kiválasztott funkcióban dolgozik.

1. Állítsa be a sütőfunkciót (pl. felső- /alsó fűtés ) és adott esetben változtassa meg az előre beállított hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a gyors felfűtés gombot. A vonalkák mellett világítani kezd a °C→-szimbólum. Az egymás után felgyulladó vonalkák azt jelzik ki, hogy a gyors felfűtés-funkció üzemben van. A beállított hőmérséklet elérése után világítani fognak a fűtés-kijelző vonalkák és a vonalkák mellett lévő °C→-szimbólum kialszik. Egy jelzőhang fog megszólalni. A sütő most az előre beállított sütőfunkcióban és hőmérsékleten fog továbbfűteni. Most már behelyezheti az ételeket a sütőbe.



A gyors felfűtés funkció °C→ a profi-légkeverés , a felső- /alsó fűtés  és az infrasütés  sütőfunkciókhoz kapcsolható be pótlólag.

Sütőfunkciók

A sütő a következő funkciókkal rendelkezik:

	Sütőfunkciók	Alkalmazás	Fűtőegység / ventilátor
	Profi - légkeverés	A tészták és a húsok három sütőpolcon való sütéséhez . A sütő hőmérsékletét 20-40°-kal alacsonyabbra állítsa be, mint a felső-/alsó fűtésnél.	Felső fűtés, alsó fűtés, hátoldali fűtőtest, ventilátor.
	Felső-/alsó fűtés	Sütemények és húsok egy sütőpolcon való sütéséhez.	Felső fűtés, alsó fűtés
	Infrasütés	Nagyobb húsdarabok, vagy szárnyasok egy sütőrácson való sütéséhez . Ez a funkció pörköléshez és átsütéshez is alkalmas.	Grill, felső fűtés, ventilátor
	Nagyfelületű grill	Nagyobb mennyiségű lapos élelmiszerek grillezéséhez és toaszt kenyerekhez .	Grill, felső fűtés
	Grill	A sütőrács közepére helyezett lapos élelmiszereknek grillezéséhez és toaszt kenyerekhez .	Grill
	Felolvasztás	Torta, vaj, kenyér, gyümölcs, vagy más lefagyasztott élelmiszer meg- és felolvasztásához	Ventilátor
	Alsó fűtés	Vastag fenekű sütemények sütéséhez.	Alsó fűtés

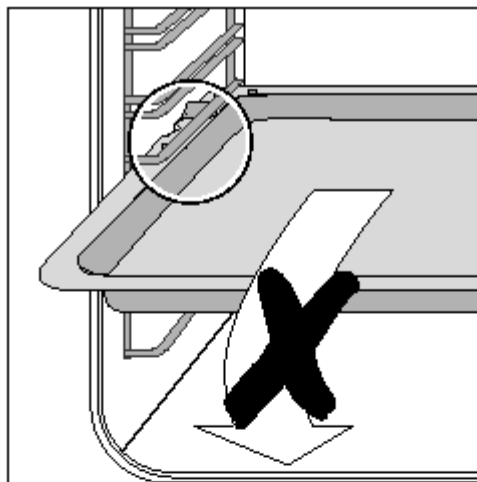
Sütőrács és sütőlap behelyezése

i Kibillenés elleni biztosítás

Mindegyik sütőtartozék jobb- és baloldali része egy kissé kibővül. A behelyezésnél ennek a kibillenést megakadályozó kialakításnak hátrafelé kell mutatnia.

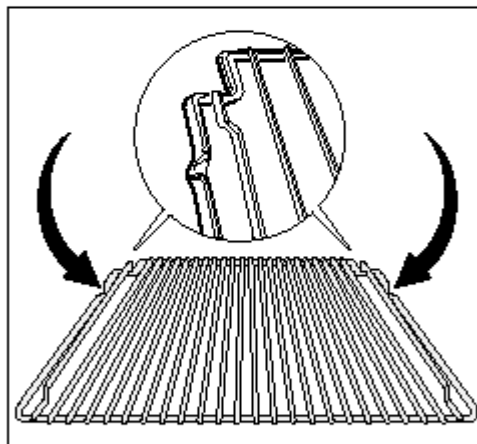
Sütőlap behelyezése:

A kibillenést megakadályozó kialakításnak hátrafelé kell mutatnia.



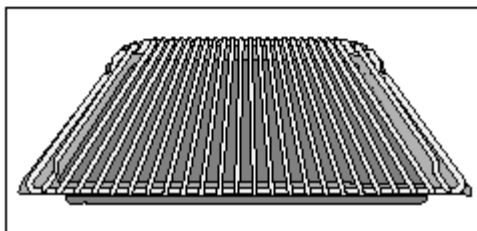
Sütőrács behelyezése:

A sütőrácsot úgy kell behelyezni, hogy mindkét vezetőrúd felfelé mutasson. A kibillenést megakadályozó kialakításnak lefelé kell mutatnia és a sütőtérben hátul kell lennie.



Sütőrács és sütőlap behelyezése:

A sütőrács és a sütőlap együttes használatánál a sütőrács kibillenést biztosító részét pontosan a sütőlap kiöblösödésébe kell helyezni.



Zsírszűrő behelyezése / kivétele

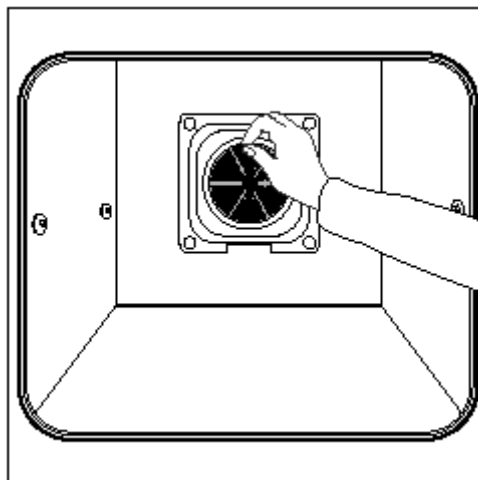
A zsírszűrőt csak a sütésnél kell behelyezni, hogy megvédje a hátoldali fűtőtestet a zsírcseppektől.

Zsírszűrő behelyezése

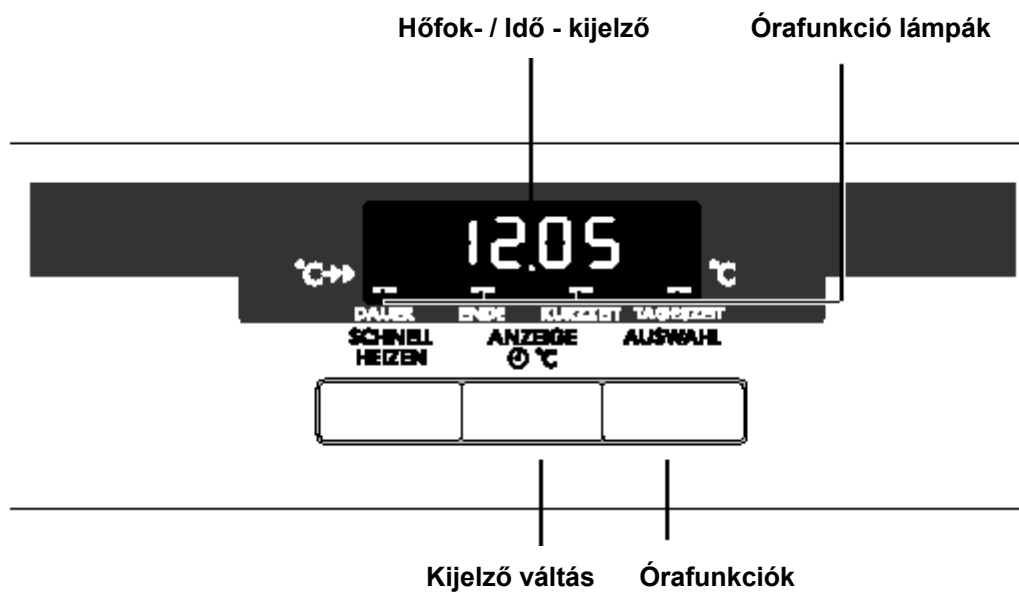
Fogja meg a zsírszűrőt és fentről lefelé helyezze be a sütő hátfalán lévő nyílásba (ventillátornyílás).

Zsírszűrő kivétele

Fogja meg a zsírszűrőt és húzza ki felfelé.



Órafunkciók



Időtartam (Dauer)

A sütő üzembe helyezett időtartamának beállítására szolgál.

Vége (Ende)

A sütő kikapcsolási időpontjának a beállítására szolgál.

Rövid idejű vekker (Kurzzzeit)

Egy rövid ideig tartó időtartam beállításához lehet vekkerként használni. A beállított idő eltelte után egy hangjelzés szólal meg.

Ez a funkció nincs hatással a sütő üzemmódjára.

Napi idő (Tageszeit)

Az aktuális napi idő beállításához, vagy megváltoztatásához kell használni (lásd az „Első használat előtt” c. fejezetet is).

i Útmutatások az órafunkciókhoz

- Egy órafunkció kiválasztása után 5 másodpercig villogni kezd a hozzátartozó funkció lámpa. A **+** / **—** kapcsolóval ezen idő alatt kell a kívánt időket beállítani, vagy megváltoztatni.
- A kívánt idő beállítása után még 5 másodpercig villogni fog a funkció lámpa. Ezután folyamatosan világít tovább a funkció lámpa. A háttérben megkezdődik a beállított idő visszaszámlálása.
- Az időtartam és vége órafunkciók lejárta után a **sütőfunkció kapcsolót „0”-ra** kell állítani.
- A kijelző gombbal **⌚ °C** át lehet átváltani a sütőhőmérséklet és a napi idő között.

i A beállított, vagy a hátralévő idő lekérdezése

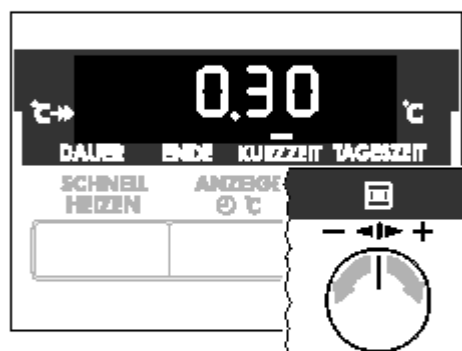
Nyomja meg addig a kiválasztó gombot, amíg a mindenkori órafunkció villogni nem kezd és a beállított, vagy a hátralévő idő kijelzésre nem kerül.

Rövid idejű vekker (KURZZEIT)

1. Nyomja meg addig a kiválasztó gombot, amíg a rövid idejű vekker funkció lámpája villogni nem kezd.



2. A $+$ / $-$ kapcsolóval állítsa be a kívánt rövid idejű vekkert. (max. 99.00 perc). A rövid idejű vekker funkció lámpája világít.



Ha a beállított idő 90 %-a letelik, akkor megszólal egy jelzőhang.

Ha a beállított idő letelik, akkor villogni kezd a „0.00”-felirat és a funkció lámpa. Egy jelzőhang szólal meg.

A villogás és a jelzőhang egy tetszőleges gomb megnyomásával kikapcsolható.

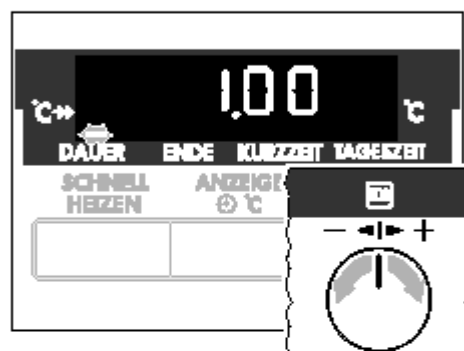


Időtartam (DAUER)

1. Válassza ki a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg addig a kiválasztó gombot, amíg az időtartam funkció lámpája villogni nem kezd.



3. A \pm / \ominus kapcsolóval állítsa be a kívánt sütési időtartamot. (max. 09.59 óra).

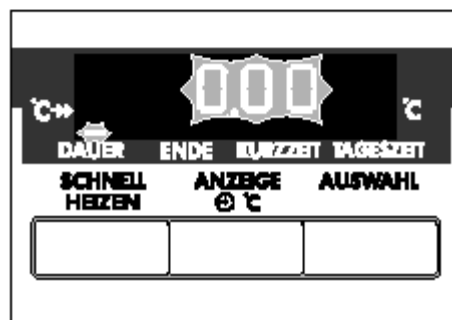


Az időtartam funkció lámpa világítani kezd és a sütő azonnal működésbe kezd.



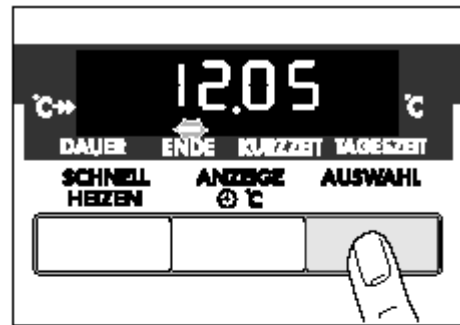
Ha a beállított idő letelik, akkor villogni kezd a „0.00”-felirat és a funkció lámpa. 2 percig egy jelzőhang szólal meg. A sütő kikapcsol.

A villogás és a jelzőhang kikapcsolásához: állítsa „0”-ra a sütőfunkció kapcsolót.

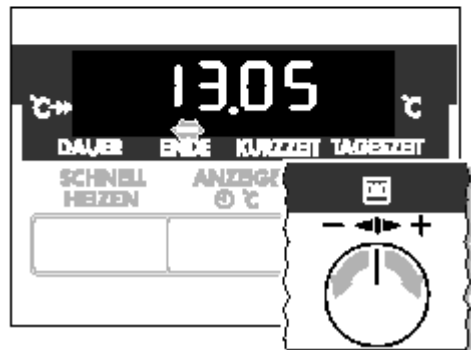


Vége (VÉGE)

1. Válassza ki a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg addig a kiválasztó gombot, amíg a vége funkció lámpája villogni nem kezd.



A $+$ / $-$ kapcsolóval állítsa be a kívánt kikapcsolási időt.



A vége funkció lámpa villogítani kezd és a sütő azonnal működésbe kezd.



Ha a beállított idő letelik, akkor villogni kezd a „0.00”-felirat és a funkció lámpa. 2 percig egy jelzőhang szólal meg. A sütő kikapcsol.

A villogás és a jelzőhang kikapcsolásához: állítsa „0”-ra a sütőfunkció kapcsolót.



Időtartam és vége funkciók kombinálása

i Az időtartam és vége funkciókat egy időben is alkalmazhatja, ha a sütőt egy **későbbi időpontban** szeretné automatikusan be- és kikapcsolatni.

1. Válassza ki a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Az időtartam funkcióval állítsa be azt az időt, ami az étel megsütéséhez szükséges.
Itt: 1 óra.



3. A vége funkcióval állítsa be azt az időt, amire az ételnek el kell készülnie.
Itt: 14:05 óra.



Az időtartam és a vége funkció lámpa világítani kezd és a kijelző a hőfokot jelzi ki:

Itt: 200°C

A kijelölt időpontban a sütő automatikusan bekapcsol.

Itt: 13:05 óra.

És a megadott időtartam letelte után pedig újra kikapcsol:

Itt: 14:05 óra.



További funkciók

A kijelző kikapcsolása



Az időkijelző kikapcsolásával energia takarítható meg.

Az időkijelző kikapcsolása

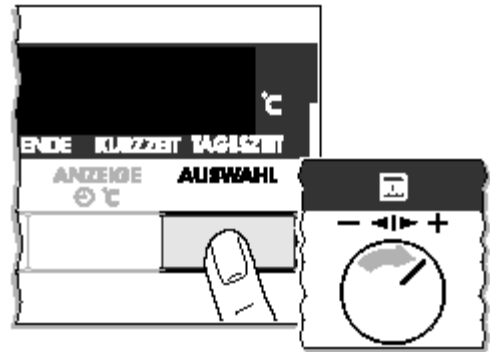
1. Forgassa jobbra a $+$ / $-$ kapcsolót és tartsa ott.
2. Pótlólag nyomja meg a kiválasztó gombot addig, amíg a kijelző el nem sötétül.



Ha a készüléket újra üzembe helyezi, akkor a kijelző automatikusan bekapcsol.

A következő kikapcsolásnál a napi idő kijelzője ismét kialszik.

Ha azt akarja, hogy a napi idő ismét állandóan kijelzésre kerüljön, akkor kapcsolja be újra az időkijelzőt.



Az időkijelző bekapcsolása

1. Forgassa jobbra a $+$ / $-$ kapcsolót és tartsa ott.
2. Pótlólag nyomja meg a kiválasztó gombot addig, amíg a kijelző újra világítani nem kezd.

Gyermekvédelmi funkció

A sütő egy gyermekvédelmi funkcióval rendelkezik. Ha a gyermekvédelmi funkció be van kapcsolva, akkor a sütő nem helyezhető üzembe.



- A gyermekvédelmi funkció csak a sütőre vonatkozik és nem érvényes a főzőhelyekre.
- A gyermekvédelmi funkció bekapcsolásához nem szabad semmilyen sütőfunkciót kiválasztani.

A gyermekvédelmi funkció bekapcsolása

1. Forgassa balra a $+$ / $-$ kapcsolót és tartsa ott.
2. Pótlólag nyomja meg a kiválasztó gombot addig, amíg a kijelzőben meg nem jelenik a „SAFE”-felirat.

A gyermekvédelmi funkció most üzembe van állítva.



A gyermekvédelmi funkció kikapcsolása

1. Forgassa balra a $+$ / $-$ kapcsolót és tartsa ott.
3. Pótlólag nyomja meg a kiválasztó gombot addig, amíg a kijelzőből törlődik a „SAFE”-felirat.

A gyermekvédelmi funkció most ki van kapcsolva és a sütő üzemkész állapotban van.

A sütő biztonsági kikapcsolása



Ha a sütőt egy bizonyos ideig nem kapcsolja ki, vagy nem változtatja meg a hőmérsékletet, akkor a sütő automatikusan ki fog kapcsolni. A hőfokkijelzőben az utoljára beállított hőfokérték fog villogni.

A sütő az egyes hőfoktartományok függvényében a következő idők után kapcsol ki automatikusan:

30 – 120° C között	12,5 óra után
120-200° C között	8,5 óra után
200-250° C között	5,5 óra után
250-Max° C között	1,5 óra után

Üzembe helyezés a biztonsági kikapcsolás után

Kompletten kapcsolja ki a sütőt.
Ezután ismét üzembe lehet helyezni.



A biztonsági kikapcsolás felfüggesztésre kerül, ha az időtartam, vagy a vége órafunkciók be vannak kapcsolva.

Használat, táblázatok és tanácsok

Főzési táblázat

Az alábbi táblázatban megadott adatok csak irányértékek.

Főző-fokozat	Főzési folyamat	Példák az alkalmazásra	Időtartam	Útmutatások/tanácsok
0		Utánmelegítés, KI-pozíció.		
1	Melegen tartás	Főtt ételek melegen tartásához.	Szükség szerint.	Lefedve.
1-2	Olvasztás	Hollandi szósz készítéséhez, vaj, csokoládé, zselatin felolvasztásához.	5-25 perc	Közben kevergetni.
	Sütés	Tojásrántotta, tükörtojás	10-40 perc	Fedő alatt sütni
2-3	Puffasztás	Rizs és tejes ételek puffasztásához, készételek melegítéséhez.	25-50 perc	A rizshez legalább dupla mennyiségű folyadékot adagolni, a tejes ételeket közben kevergetni.
3-4	Párolás Dinsztelés	Zöldségek, halak dinszteléséhez, húsok pörköléséhez.	20-45 perc	A zöldségekhez kevés folyadékot adagolni (egy evőkanál).
4-5	Főzés	Burgonya párolásához.	20-60 perc	Kevés folyadékot használni, pl.: 750 g burgonyához max. ¼ liter vizet.
		Nagyobb ételmennyiség főzéséhez, egytál-ételek és levesek főzéséhez.	60-150 perc	3 liter folyadékig plusz a hozzávalók
6-7	Közepes sütés	Húsok, bécsiszelet, Cordon-bleu, karaj, kolbász, máj sütéséhez, tojás, tojásrántotta sütéséhez, fánk fritőzéséhez.	Folyamatosan sütni.	Közben átforgatni.
7-8	Erős sütés	Burgonyafánk kisütéséhez, májszeletek, vesepecsenye, steak-ek sütéséhez.	5-15 perc fánkonként	Közben átforgatni.
9	Forralás Átsütés Fritőzés	Nagyobb mennyiségű víz forralásához, specli főzéséhez, húsok kisütéséhez, (gulyás készítéséhez, pörköléshez), sült burgonya fritőzéséhez.		



Azt ajánljuk, hogy a forraláshoz és a sütéshez kezdetben a legmagasabb fokozatot állítsa be, majd a forralási/sütési idő után állítsa vissza a megfelelő továbbfőzési fokozatot.





A túlhevített zsír és olaj gyorsan meggyulladhat. Ha zsírban, vagy olajban készít ételeket (pl. sült burgonya), akkor a sütés közben legyen nagyon elővigyázatos.

Használat, táblázatok és tanácsok



Tészták sütése

Sütőfunkciók: profi-légkeverés , vagy a felső-/alsó fűtés .

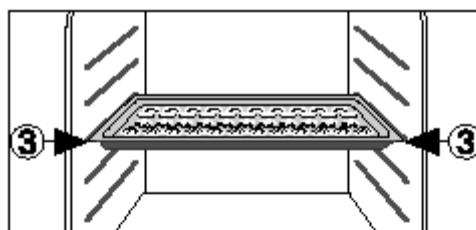
Sütőformák

- A felső-/alsó fűtéshez  sötét színű fémből készült és bevonatos sütőformák alkalmasak.
- A profi-légkeveréses  sütési üzemmódnál világos színű fémből készült sütőformák is alkalmasak.

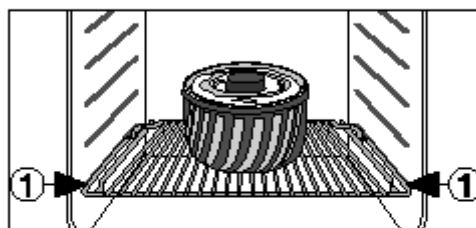
Polcmagasságok

- A felső-/alsó fűtéssel  való sütési üzemmódnál csak egy polcmagasságot használjon.
- A profi-légkeveréses  sütésnél a száraz süteményeket és a pogácsákat egyszerre 3 sütőlapon sütheti meg.

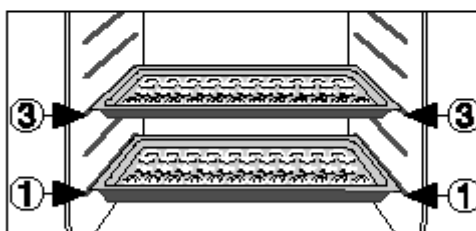
1 sütőlap:
pl. 3-as polcmagasság



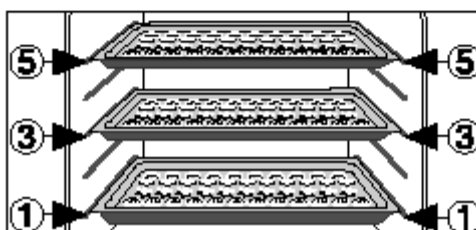
1 sütőforma:
pl. 1-es polcmagasság





2 sütőlap:
1-es és 3-as polcmagasság



3 sütőlap:
1-es és 3-as és 5-ös polcmagasság



Általános útmutatások

- A sütőlapot a ferde levágással előrefelé kell behelyezni!
- A felső-/alsó fűtésnél , vagy a profi-légkeverésnél  egy időben két sütőformát is behelyezhet egymás mellé a sütőrácsra. A sütési idő csak jelentéktelen mértékben növekszik meg.



A mélyhűtött ételek alkalmazásánál a sütési folyamat közben a behelyezett sütőlapok elvetemedhetnek. Ez a sütési hőmérséklet és a mélyhűtött áruk között lévő nagy hőmérsékletkülönbségre vezethető vissza. A kihűlés után a sütőlapok visszanyerik eredeti formájukat.

Útmutatások a Tészták sütése táblázatokhoz

A táblázatokban az ételek egy adott választékát találja, ahol megadtuk a szükséges sütési hőfokot, a sütési időt és a sütési polcmagasságot.















- A hőfokok és a sütési idők irányértékek, mivel ezek az adatok a tészták összetételétől, mennyiségétől és a sütőformától is függenek.
- Azt ajánljuk, hogy az első alkalommal mindig alacsonyabb hőfokot válasszon, és csak akkor állítson be magasabb hőfokot, ha a sütési idő jelentősen megnő, vagy erőteljesebb leburnulást akar elérni.
- Ha nem talál konkrét példát egy adott étel elkészítéséhez, akkor válasszon ki egy hasonlót és saját maga kísérletezze ki az optimális beállításokat.
- Néhány esetben, így a sütőformában való sütéskor a sütési idő 10-15 perccel is hosszabb lehet a táblázatban megadottnál.
- A nedvdús tésztákat (pl. pizza, gyümölcsös tészta, stb.) egy polcmagasságban készítse.
- A különböző magasságú ételek a sütési folyamat kezdetén eltérően barnulnak le. Ilyen esetben kérjük, hogy **ne változtassa meg a hőfokbeállítást**.
A barnulási eltérések a sütés folyamán kiegyenlítődnek.



Hosszabb ideig tartó sütéseknél a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel kapcsolja ki a sütőt, hogy kihasználhassa a maradékhő funkció adta lehetőséget.

Ahol ezt külön nem jelezzük, ott a táblázatban lévő adatok hideg sütőre vonatkoznak.

Sütési táblázat



Süteményfajta	Sütőfunkció	Polc- magasság	Hőmérséklet °C	Sütési idő Óra: perc
Sütemények sütőformában				
Bögrés-, vagy fonott kalács	 profi-légkeverés	1	150 – 160	0:50 – 1:10
Porhanyós kalács / királykalács	 profi-légkeverés	1	140 – 160	1:10 – 1:30
Keksztorta	 profi-légkeverés	1	140 – 160	0:25 – 0:40
Keksztorta	<input type="checkbox"/> felső-/ alsó fűtés	2	160	0:25 – 0:40
Omlós tésztás tortalapok	 profi-légkeverés	3	170 – 180 ¹⁾	0:10 – 0:25
Kevert tésztás tortalapok	 profi-légkeverés	3	150 – 170	0:20 – 0:25
Bevont almatoria	<input type="checkbox"/> felső-/ alsó fűtés	1	170 – 190	0:50 – 1:00
Almás pite (2 forma Ø 20 cm, átlósan elhelyezve)	 profi-légkeverés	1	160	1:10 – 1:30
Almás pite (2 forma Ø 20 cm, átlósan elhelyezve)	<input type="checkbox"/> felső-/ alsó fűtés	1	180	1:10 – 1:30
Pikáns torta (pl. Quiche Lorraine)	 profi-légkeverés	1	160 – 180	0:30 – 1:10
Sajtos torta	<input type="checkbox"/> felső-/ alsó fűtés	1	170 – 190	1:00 – 1:30
Sütemények sütőlapon				
Élesztős fonat- /perec	<input type="checkbox"/> felső-/ alsó fűtés	3	170 – 190	0:30 – 0:40
Karácsonyi kalács	<input type="checkbox"/> felső-/ alsó fűtés	3	160 – 180 ¹⁾	0:40 – 1:00
Kenyér (rozskenyér) - először - utána	<input type="checkbox"/> felső-/ alsó fűtés	2	230 ¹⁾ 160 – 180	0:25 0:30 – 1:00
Habcsók	<input type="checkbox"/> felső-/ alsó fűtés	3	160 – 170 ¹⁾	0:15 – 0:30
Keksztorta	<input type="checkbox"/> felső-/ alsó fűtés	3	180 – 200 ¹⁾	0:10 – 0:20
Száraz porhanyós sütemény	 profi-légkeverés	3	150 – 160	0:20 – 0:40
Vajas-/cukros kalács	<input type="checkbox"/> felső-/ alsó fűtés	3	190 – 210 ¹⁾	0:15 – 0:30
Gyümölcsös kalács (élesztős/kevert tészta) ²⁾	 profi-légkeverés	3	150	0:35 – 0:50
Gyümölcsös kalács kelt tésztából ²⁾	<input type="checkbox"/> felső-/ alsó fűtés	3	170	0:35 – 0:50
Gyümölcsös kalács puha tésztából	 profi-légkeverés	3	160 – 170	0:40 – 1:20
Lapos kalács érzékeny feltéttel (pl. túró-, tejszín-, mézbevonat)	<input type="checkbox"/> felső-/ alsó fűtés	2	160 – 180 ¹⁾	0:40 – 1:20
Pizza (sok feltéttel) ²⁾	 profi-légkeverés	1	180 – 200 ¹⁾	0:30 – 1:00
Pizza (vékony)	 profi-légkeverés	1	200 – 220 ¹⁾	0:10 – 0:25
Lepénykenyér	 profi-légkeverés	1	200 – 220	0:08 – 0:15
Wahen (CH)	 profi-légkeverés	1	180 – 200	0:35 – 0:50

Süteményfajta	Sütőfunkció	Polc- magasság	Hőmérséklet °C	Sütési idő Óra: perc
Apró sütemények				
Omlós pogácsák	 profi-légkeverés	3	150 – 160	0:06 – 0:20
Ömlesztett pogácsa	 profi-légkeverés	3	140	0:20 – 0:30
Ömlesztett pogácsa	<input type="checkbox"/> felső-/ alsó fűtés	3	160 ¹⁾	0:20 – 0:30
Habart pogácsa	 profi-légkeverés	3	150 – 160	0:15 – 0:20
Tojásfehérjés pogácsa, habcsók	 profi-légkeverés	3	80 – 100	2:00 – 2:30
Makronen	 profi-légkeverés	3	100 – 120	0:30 – 0:60
Kelttészta pogácsa	 profi-légkeverés	3	150 – 160	0:20 – 0:40
Leveles tészta pogácsa	 profi-légkeverés	3	170 – 180 ¹⁾	0:20 – 0:30
Zsemlek	 profi-légkeverés	3	160 ¹⁾	0:20 – 0:35
Zsemlek	<input type="checkbox"/> felső-/ alsó fűtés	3	180 ¹⁾	0:20 – 0:30
Small Cakes (20 db/sütőlap)	 profi-légkeverés	3	140 ¹⁾	0:20 – 0:30
Small Cakes (20 db/sütőlap)	<input type="checkbox"/> felső-/ alsó fűtés	3	170 ¹⁾	0:20 – 0:30

1) A sütőt elő kell fűteni.

2) Univerzális sütőlapot, illetve zsírserpenyőt kell használni.

Sütés több sütőpolcon



Süteményfajta	Profi- légkeverés 	Profi- légkeverés 	Hőmérséklet °C	Sütési idő Óra: perc
	Polcmagasság alulról			
	2. magasság	3. magasság		
Sütemény sütőlapon				
Habcsók / Eclairs	1 / 4	-	160 – 180 ¹⁾	0:35 – 0:60
Száraz porhanyós	1 / 3	-	140 – 160	0:30 – 0:60
Apró sütemények				
Omlós pogácsák	1 / 3	1 / 3 / 5	150 – 160	0:15 – 0:35
Ömlesztett pogácsa	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20 – 0:60
Habart pogácsa	1 / 3	-	160 – 170	0:25 – 0:40
Tojásfehérjés pogácsa, habcsók	1 / 3	-	80 – 100	2:10 – 2:50
Makronen	1 / 3	-	100 – 120	0:40 – 1:20
Kelttészta pogácsa	1 / 3	-	160 – 170	0:30 – 0:60
Leveles tészta pogácsa	1 / 3	-	170 – 180 ¹⁾	0:30 – 0:50
Zsemlek	1 / 4	-	160	0:30 – 0:45
Small Cakes (20 db/sütőlap)	1 / 4	-	140 ¹⁾	0:25 – 0:40

1) A sütőt elő kell fűteni.

Tanácsok a tészták sütéséhez





Sütési eredmény	Lehetséges oka	Segítség
A tészta túl világos.	Rossz polcmagasság.	Helyezze mélyebbre a tésztát.
A tészta összeesik (ragacsos, vízcsíkos).	Túl magas a sütési hőmérséklet. Túl rövid a sütési idő. Túl sok folyadék van a tésztában.	Állítsa alacsonyabbra a hőfokot. Növelje meg a sütési időt. A sütési időt nem lehet magasabb sütési hőfokkal lerövidíteni. Kevesebb folyadékot használjon. Ügyeljen a keverési időre, mindenek előtt konyhagép használata esetén.
Túl száraz a tészta.	Túl alacsony a sütési hőmérséklet. Túl hosszú a sütési idő.	Állítsa kissé magasabbra a hőfokot. Rövidítse le a sütési időt.
A tészta egyenetlenül barnul le.	Túl magas a sütési hőmérséklet és túl rövid a sütési idő. A tészta egyenlőtlenül oszlik meg. Be van helyezve a zsírszűrő.	Állítsa alacsonyabbra a hőfokot és növelje meg a sütési időt. Egyenletesen ossza szét a tésztát a sütőlapon. Vegye ki a zsírszűrőt.
A tészta nem készül el a megadott sütési időn belül.	Túl alacsony a sütési hőmérséklet. Be van helyezve a zsírszűrő.	Állítsa kissé magasabbra a hőfokot. Vegye ki a zsírszűrőt.

Felfújtak és átsütések táblázata

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Sütési idő Óra: perc
Tésztafelfújt	 felső-/ alsó fűtés	1	180 – 200	0:45 – 1:00
Lasagna	 felső-/ alsó fűtés	1	180 – 200	0:25 – 0:40
Átsütött zöldségek 1)	 infrásütés	1	160 – 170	0:15 – 0:30
Átsütött bagett 1)	 infrásütés	1	180 – 200	0:15 – 0:30
Édes felfújt	 felső-/ alsó fűtés	1	180 – 200	0:40 – 0:60
Halfelfújt	 felső-/ alsó fűtés	1	180 – 200	0:30 – 1:00
Töltött zöldség	 infrásütés	1	160 – 170	0:30 – 1:00

1) A süttőt elő kell fűteni.

Mélyhűtött készételek táblázata

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Sütési idő perc
Mélyhűtött pizza	 felső-/ alsó fűtés	3	A gyártó adata szerint.	A gyártó adata szerint.
Sült burgonya (pommes frites) 1) (300 – 600 g)	 infrásütés	3	200 – 220	15 – 25
Bagett	 felső-/ alsó fűtés	3	A gyártó adata szerint.	A gyártó adata szerint.
Gyümölcstorta	 felső-/ alsó fűtés	3	A gyártó adata szerint.	A gyártó adata szerint.

1) Megjegyzés: A sült burgonyát közben 2-3-szor megkeverni.

Húsok sütése

Sütőfunkciók: felső-/alsó fűtés , vagy infrásütés .

A sütéshez be kell helyezni a zsírszűrőt!

Sütőedények

- A sütéshez mindig hőálló sütőedényt használjon! (Ügyeljen a gyártó előírásaira!).
- A nagyobb húsdarabok sütését az **univerzális serpenyőben**, vagy **közvetlenül a sütőrácson** végezze, de ebben az esetben tegyen alá egy zsírfelfogó edényt.
- Minden sovány húsfajta sütéséhez azt ajánljuk, hogy a **sütőedényt mindig fedje le**, mert így a húsok szaftosabbak maradnak.
- Minden olyan húsfajta sütéséhez, ahol lepirított réteget szeretne készíteni, a **sütőedényt ne fedje le**.

Útmutatások a Húsok sütése táblázatokhoz

A táblázatban magadott adatok csak irányértékek.

- Azt ajánljuk, hogy először **csak 1 kg** hús, vagy hal sütését próbálja ki.
- Azért hogy a húslé, vagy a zsír kifröccsenése elkerülhető legyen, ajánlatos egy kis folyadékot tenni a sütőedénybe.
- A sülteket szükség szerint (a sütési idő 1/2-nél - 2/3-ánál) fordítsa meg.
- A nagyobb húsokat és a szárnyasokat a sütés közben többször locsolja le a forró szafttal, mert így jobb lesz a sütés minősége.
- A sütési idő vége előtt kb. 10 perccel kapcsolja ki a sütőt, hogy kihasználhassa a maradékhő funkciót.

Sütési táblázat

Húsfajta	Mennyiség	Sütőfunkció	Polc- magasság	Hőmérséklet °C	Sütési idő Óra: perc
Marhahús					
Párolt hús	1 – 1,5 kg	<input type="checkbox"/> felső-/ alsó fűtés	1	200 – 250	2:00 – 2:30
Marha-steak, vagy filé	cm-enkénti magasság	<input checked="" type="checkbox"/> infrasütés	1	190 – 200 ¹⁾	cm-enkénti magasság 0:05 – 0:06
- belül piros		<input checked="" type="checkbox"/> infrasütés		180 – 190	0:06 – 0:08
- belül rózsaszín		<input checked="" type="checkbox"/> infrasütés		170 – 180	0:08 – 0:10
- átsütve					
Sertéshús					
Comb, nyak, sonkadarab	1 – 1,5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> infrasütés	1	160 - 180	1:30 – 2:00
Karaj	1 – 1,5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> infrasütés	1	170 - 180	1:00 – 1:30
Vagdalt hús (fasírozott)	750 g – 1 kg	<input checked="" type="checkbox"/> infrasütés	1	160 - 170	0:45 – 1:00
Sertéshát (előfőzve)	750 g – 1 kg	<input checked="" type="checkbox"/> infrasütés	1	150 - 170	1:30 – 2:00
Borjűhús					
Borjűsült	1 kg	<input checked="" type="checkbox"/> infrasütés	1	160 - 180	1:30 – 2:00
Borjűhát	1,5 kg – 2 kg	<input checked="" type="checkbox"/> infrasütés	1	160 - 180	2:00 – 2:30
Báránhús					
Báránycomb, báránysült	1 – 1,5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> infrasütés	1	150 - 170	1:15 – 2:00
Bárányhát	1 – 1,5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> infrasütés	1	160 - 180	1:00 – 1:30
Vadhús					
Nyúlhát, nyúlcomb	1 kg-ig	<input checked="" type="checkbox"/> infrasütés	3	220 – 250 ¹⁾	0:25 – 0:40
Őz- /szarvasgerinc	1,5 – 2 kg	<input type="checkbox"/> felső-/ alsó fűtés	1	210 – 220	1:15 – 1:45
Őz- /szarvascomb	1,5 – 2 kg	<input type="checkbox"/> felső-/ alsó fűtés	1	200 – 210	1:30 – 2:15
Szárnyasok					
Csirkekarabok	200 – 250 g	<input checked="" type="checkbox"/> infrasütés	3	200 – 220	0:35 – 0:50
Fél csirke	400 – 450 g	<input checked="" type="checkbox"/> infrasütés	3	190 – 210	0:35 – 0:50
Csirke	1 – 1,5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> infrasütés	1	190 – 210	0:45 – 1:15
Kacsa	1,5 – 2 kg	<input checked="" type="checkbox"/> infrasütés	1	180 – 200	1:15 – 1:45
Liba	3,5 – 5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> infrasütés	1	160 – 180	2:30 – 3:30
Pulykakakas,	2,5 – 3,5 kg	<input checked="" type="checkbox"/> infrasütés	1	160 – 180	1:45 – 2:30
pulyka	4 – 6 kg	<input checked="" type="checkbox"/> infrasütés	1	140 – 160	2:30 – 4:00
Halak (párolva)					
Hal egészben	1 – 1,5 kg	<input type="checkbox"/> felső-/ alsó fűtés	2 / 3	210 – 220	0:45 – 1:15

1) A sütőt elő kell fűteni.

Felületi grillezés

Sütőfunkciók: grill , vagy nagyfelületű grill  maximális hőmérséklet beállítással.



Figyelem: A grillezést mindig zárt sütőajtó mellett kell végezni.



- A grillfunkciónál az üres sütőt **5 percig mindig elő kell fűteni!**
- A grillezéshez a sütőrácot és az univerzális serpenyőt együtt használja.
- A grillezési idők csak irányértékek.
- A grillezés különösen lapos hús- és halszeletekhez alkalmas.

Grillezési táblázat

Ételfajta	Polcmagasság	Grillezési idő	
		1. oldal	2. oldal
Fasírozott	4	8 – 10 perc	6 – 8 perc
Sertésfilé	4	10 – 12 perc	6 – 10 perc
Sült kolbász	4	8 – 10 perc	6 – 8 perc
Marhafilé, borjúszelet	4	6 – 7 perc	5 – 6 perc
Marhafilé, marha-steak (kb. 1 kg)	3	10 – 12 perc	10 – 12 perc
Toaszt kenyér ¹⁾	3	2 – 3 perc	2 – 3 perc
Toaszt kenyér feltéttel	3	6 – 8 perc	-

1) Grillező rácot használni univerzális sütőlap nélkül.

Felolvasztás

Sütőfunkció: felolvasztás  (hőfokbeállítás nélkül).

- A kicsomagolt élelmiszereket egy tányérra helyezve állítsa rá a sütőrácra.
- Az ételleket ne fedje le egy másik tányérral, vagy tállal, mert akkor megnövekszik a felolvasztási idő.
- A felolvasztásra váró ételleket az **alulról számított 1-es polcmagasságra** helyezze.

Felolvasztási táblázat

Ételfajta	Felolvasztási idő (perc)	Utánfelolvasztási idő (perc)	Megjegyzés
Csirke, 1000 g	100 – 140	20 – 30	Helyezze egy magfordított nagy tányérra. A felolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Hús, 1000 g	100 – 140	20 – 30	A felolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Hús, 500 g	90 – 120	20 – 30	A felolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Pisztráng, 150 g	25 – 35	10 – 15	---
Földieper, 300 g	30 – 40	10 – 20	---
Vaj, 250 g	30 – 40	10 – 15	---
Tejszín, 2 x 200 g	80 – 100	10 – 15	A tejszínt a nem felolvadt részeknél jól fel kell keverni.
Torta, 1400 g	60	60	---

Befőzés

Sütőfunkció: alsó fűtés .

- A befőzéshez csak a kereskedelemből beszerezhető befőttes üvegeket használja.
- **Csavaros, vagy bajonettzáras üvegek és fémdobozok nem alkalmasak.**
- A befőzéshez az **alulról számított 1. polcmagasságot** használja.
- A befőzéshez a sütőlapot használja. Erre 6 db 1-literes befőttes üveg helyezhető el.
- Az üvegeket egyforma magasságban töltsé meg és jól zárja le.
- Az üvegeket úgy helyezze rá a sütőlapra, hogy az üvegek ne érintkezzenek egymással.
- Öntsön kb. 1/2 liter vizet a sütőlapra, hogy a sütőben megfelelő legyen a páratartalom.
- Amint az első üvegben lévő folyadék gyöngyözni kezd (1 literes üvegnél kb. 35-60 perc) kapcsolja ki a sütőt, vagy állítsa vissza a hőfokot 100° C-ra (Lásd Befőzi táblázat).

Befőzési táblázat

A megadott befőzési idők és hőfokok irányértékek.

	Hőmérséklet °C	Befőzési idő a gyöngyözésig perc	Továbbfőzés 100°C-on perc
Bogyós gyümölcsök			
Eper, málna, fekete áfonya, érett egres	160 - 170	35 - 45	-
Éretlen egres	160 - 170	35 - 45	10 - 15
Kemény gyümölcsök			
Körte, birsalma, szilva	160 - 170	35 - 45	10 - 15
Zöldségek			
Sárgarépa ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gomba ¹⁾	160 - 170	40 - 60	10 - 15
Ecetes uborka	160 - 170	50 - 60	-
Csalamádé	160 - 170	50 - 60	15
Kalarábé, spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20
Bab	160 - 170	50 - 60	-

1) A kikapcsolt sütőben állni hagyni..

Tisztítás és ápolás



Figyelmeztetés: A tisztításhoz ki kell kapcsolni és ki kell hűteni a készüléket.

Figyelmeztetés: A sütő tisztításához biztonsági okból **tilos** gőztisztítót, vagy magas nyomású tisztítógépet használni!

Figyelem: A tisztításhoz **tilos** súrolószert, **éles tisztító eszközt**, vagy **karcolást okozó tárgyakat** használni.

Készülék külső részei

- A készülék előlapját egy puha és enyhén mosogatószeres meleg vizes ronggyal tisztítsa meg.
- A fémrészek tisztításához használjon a kereskedelemből beszerezhető tisztítószert.

Sütő belső tér



Figyelmeztetés: A tisztításhoz ki kell kapcsolni és ki kell hűteni a készüléket.



A készüléket minden használat után meg kell tisztítani. Ezzel megkönnyíti a kifröccsent zsírcseppek letapadását és odaégését a sütő belső felületére.

1. A tisztításhoz bekapcsolhatja a sütővilágítást.
2. A sütőt mosogatószeres ruhával minden használat után alaposan ki kell tisztítani, amelyhez egy kis ecetet is adagolhat és így mossa át a belső részeket. Végül egy puha ronggyal törölje szárazra a sütő belsejét.



A keményen leragadt szennyeződésekelt speciális sütőtisztítóval távolítsa el.



Figyelem: A sütő-spray használatánál tartsa szem előtt a gyártó előírásait is.

Tartozékok

A tartozékokat (sütőrács, sütőlap, vezetőrács, stb.) minden használat után mosogassa el és jól szárítsa meg. A könnyebb tisztítás érdekében előbb áztassa be őket.

Zsírszűrő

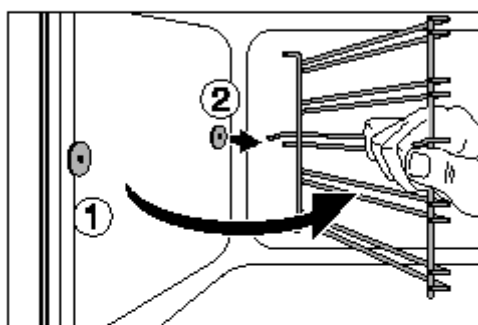
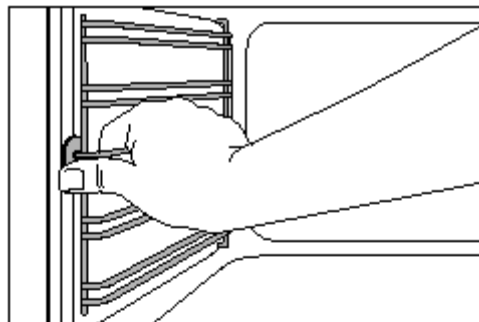
1. A zsírszűrőt forró mosogatószeres vízben, vagy mosogatógépbe helyezve tisztítsa meg.
2. Erősen odaégett szennyezettség esetén egy kevés vízben feloldott 2-3 evőkanál mosogatószert adagoljon a mosogatógépbe.

Vezetőrácscok

Az oldalfalak könnyebb megtisztításához a sütő bal- és jobboldalán lévő vezetőrácscok kiserelhetők.

A vezetőrács kiserelése

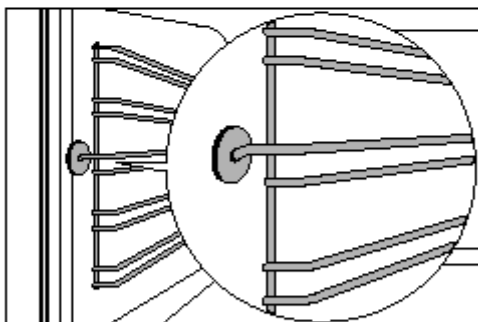
Először húzza ki elöl a sütőfalból (1) a vezetőrácsot, majd hátul (2) akassza ki a helyéről.



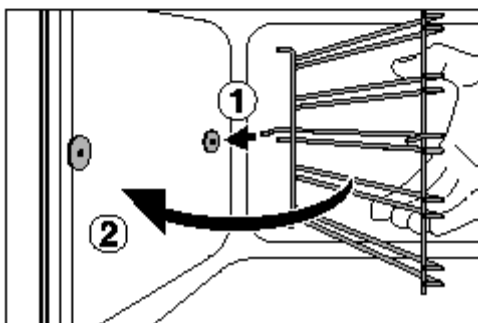
A vezetőrács behelyezése



Fontos! A vezetőrudak lekerekített végeinek előre kell mutatni!



A beépítéshez először hátul (1) akassza be a rácsot, majd elöl helyezze be és nyomja be a helyére (2).



Sütővilágítás



Figyelmeztetés: Áramütésveszély! A sütőtéri lámpák cseréje előtt:

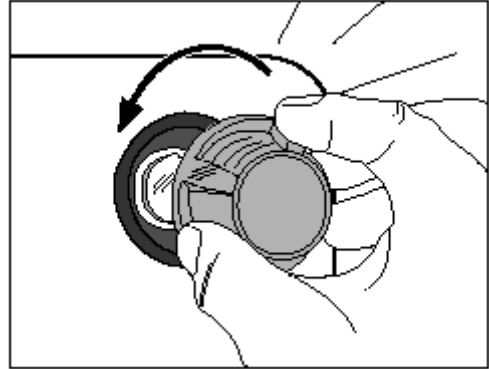
- A sütőt ki kell kapcsolni!
- Az elektromos főbiztosítékot ki kell csavarni, vagy ki kell kapcsolni.



A sütőtéri lámpa és az üvegbúra védelme érdekében helyezzen egy ruhát a sütő aljára.

A sütőtéri lámpa cseréje / üvegbúra megtisztítása

1. Balra forgatva szerelje le az üvegbúrát és tisztítsa meg.
2. **Ha szükséges, akkor cserélje ki az izzót. A használható izzó típusa: 40 Watt, 230 V, 300° C, hőálló.**
3. Szerelje vissza az üvegfedőt.



Sütőtető

A sütőtető könnyebb megtisztításához a felső fűtőtest kibillenthető.

A fűtőtest kibillentése



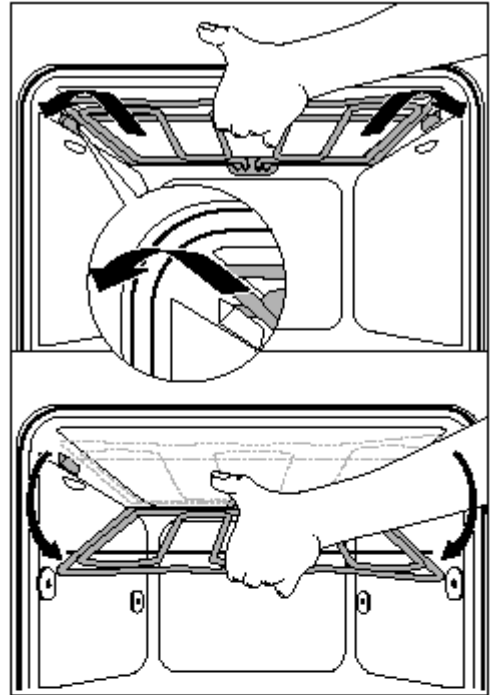
Figyelmeztetés! A fűtőtest kibillentését csak kikapcsolt sütőnél szabad elvégezni akkor, ha már nem áll fenn az égésveszély!

1. Vegye ki az oldalsó vezetőrácsokat.
2. Fogja meg elől a fűtőtestet és a sütő belső falán lévő prégelésből húzza ki előre.
3. Ezután óvatosan billentse lefelé a fűtőtestet.



Figyelem: Erőltetés nélkül nyomja lefelé a fűtőtestet. Erőltetés esetén könnyen eltörhet a fűtőtest.

Tisztítsa meg a sütőtetőt.

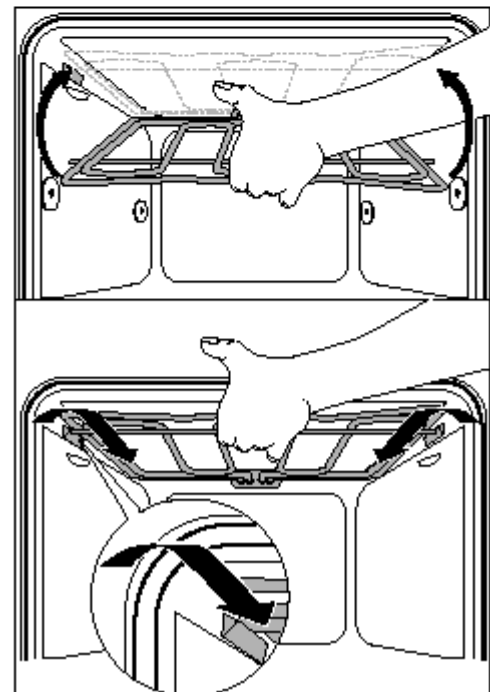


A fűtőtest felerősítése

1. A fűtőtestet helyezze vissza a sütőtető alá.
2. Húzza meg előre a rugóerővel szemben a fűtőtestet és vezesse be a sütő prégelésébe.
3. Pattintsa be a tartókat.
4. Helyezze vissza az oldalsó vezetőrácsokat.



Figyelem: A fűtőtestet mindkét oldalon megfelelő módon kell behelyezni a sütő belső falának a prégelésébe és megfelelő módon kell bepattintani.

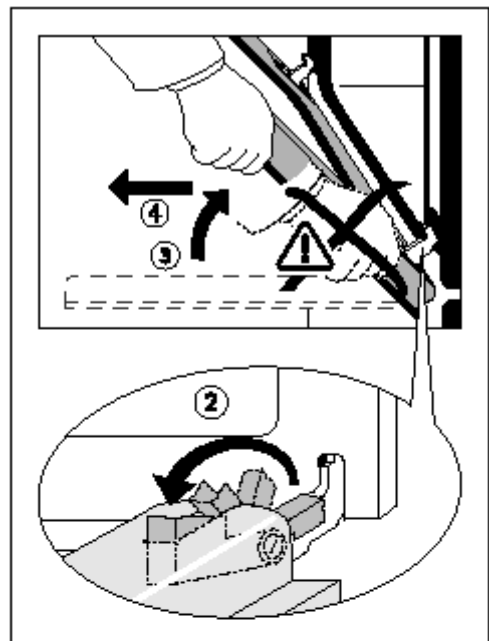


Sütőajtó

A könnyebb tisztításhoz a sütőajtó kiszerezhető a készülékből.

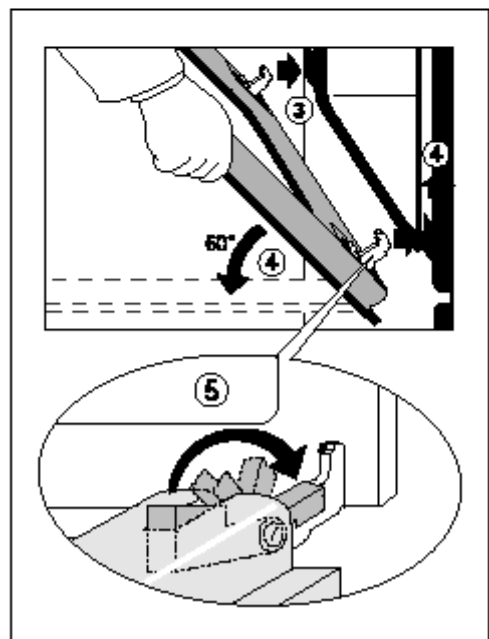
A sütőajtó kiakasztása

1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. A **sárgarézsínű szorítókart** pattintsa fel **egészen** mindkét ajtózsanérnál.
3. Mindkét kezével fogja meg az ajtót az oldalaknál és óvatosan az **ellenállás ellenére** kb. 3/4 részig zárja vissza az ajtót.
4. Emelje ki felfelé az ajtót és húzza ki a sütőből (**Vigyázat: nehéz!**).
5. Helyezze az ajtót a külső oldalával lefelé egy puha és sík felületre és ügyeljen arra, hogy ne karcolódhasson meg.



A sütőajtó beakasztása

1. Az ajtót mindkét kezével fogja meg az oldalaknál.
2. Tartsa meg az ajtót egy kb. 60°-os szögben.
3. Az ajtózsanért a jobb- és baloldali lenti kivágásokba - amennyire csak lehetséges - **egyszerre** tolja be.
4. Az ajtót az ellenállás ellenére óvatosan emelje felfelé és nyissa ki teljesen.
5. Mindkét ajtózsanérnál pattintsa vissza a helyére a szorítókarokat, hogy visszakattanjanak az eredeti pozícióba.
6. Zárja be a sütőajtót.



Sütőajtó üveg

A sütőajtó három egymással összeszerelt üveglappal van kialakítva. A belső üvegek a kényelmesebb tisztításhoz kiszerezhetők.



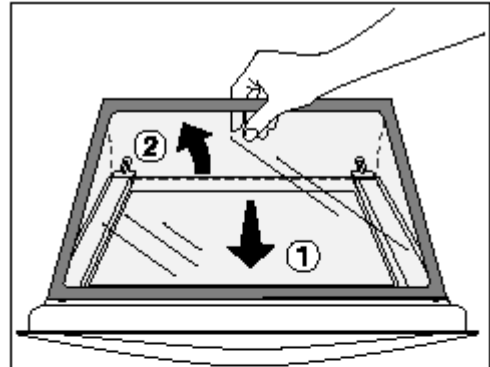
Figyelmeztetés! Az alábbi szerelési lépések alapesetben csak kiszertelt ajtóval végezhetők el biztonságosan! Beakasztott állapotban az üveg károsodhat és elpattanhat a kiszérésnél.



Figyelem: Erőszakos beavatkozások hatására - mindenek előtt a frontüveg széléinél – az üveg eltörhet.

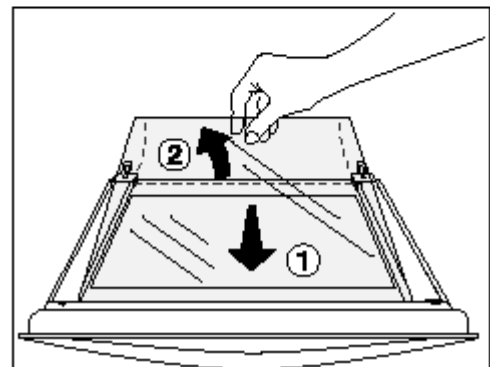
A felső ajtóüveg kiszérése

1. Akassza le a sütőajtót és a fogantyúval lefelé fordítva helyezze egy puha, sík felületre.
2. A felső üveglapot fogja meg az alsó szélénél és a rugóerővel szemben tolja addig az ajtófogantyú irányába, míg alul szabad rész nem marad (1).
3. Az üveglapot lent könnyedén emelje meg és húzza ki (2).



A középső ajtóüveg kiszérése

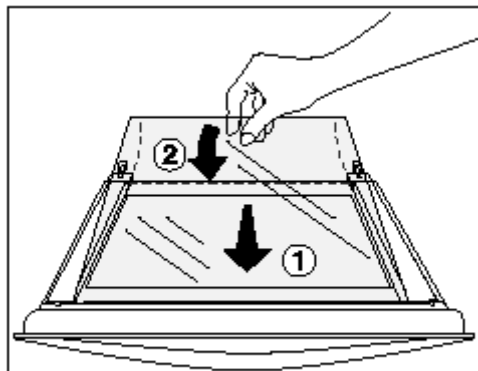
1. A középső üveglapot fogja meg az alsó szélénél és tolja addig az ajtófogantyú irányába, míg alul szabad rész nem marad (1).
2. Az üveglapot lent könnyedén emelje meg és húzza ki (2).



Tisztítsa meg az ajtóüvegeket

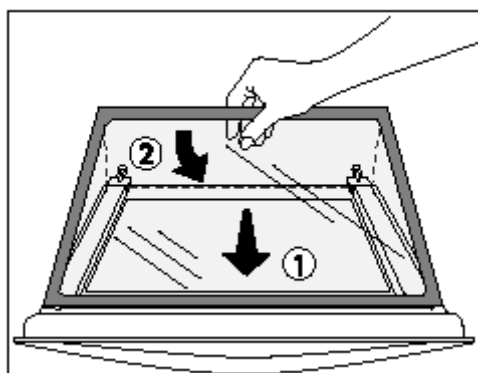
A középső ajtóüveg behelyezése

1. A középső üveglapot ferdén vezesse be felülről az ajtóprofilba a fogantyú felőli oldalon (1).
2. Süllyessze lefelé a középső üveglapot a rugóerő ellen ütközésig az ajtó alsó pereme irányába és tolja be az alsó tartó alá (2).



A felső ajtóüveg behelyezése

1. A felső üveglapot ferdén vezesse be felülről az ajtóprofilba a fogantyú felőli oldalon (1).
3. Süllyessze lefelé az üveglapot. Az üveglapot a rugóerő ellen helyezze a fogantyú felőli oldalon az ajtó alsó szélének tartóprofilja alá és **tolja be a tartóprofilba** (2).
Az üveglapnak szilárdan kell felfeküdni!



Akassza vissza a sütőajtót

Mit kell tenni, ha...

Üzemzavar	Hiba oka	Megoldás
A főzőzónák nem működnek.	Tanulmányozza át a beépített főzőfelület Használati útmutatóját.	
A sütő nem fűt fel.	A sütő nincs bekapcsolva. A napi idő nincs beállítva. A szükséges beállítások nincsenek elvégezve. A sütő biztonsági kikapcsolása kioldott. Az elektromos főbiztosíték kioldott.	Kapcsolja be a sütőt. Állítsa be a napi időt. Ellenőrizze a beállításokat. Lásd a „Biztonsági kikapcsolás” c. fejezetet. Ellenőrizze a főbiztosítékot. Ha a biztosíték egymás után többször kiold, akkor forduljon a szervizhez.
Nem világít a sütőtéri lámpa.	Kiégett az izzó.	Cserélje ki az izzót.
Az időkijelzőben egy fent nem megadott hibakód jelenik meg.	Elektronikus hiba.	Kapcsolja ki a készüléket az elektromos főbiztosíték lekapcsolásával, majd kapcsolja be ismét a készüléket. Ha a kijelzés ismét megjelenik, akkor forduljon a szervizhez.

Ha az üzemzavart a fenti szempontok áttanulmányozása után sem tudja elhárítani, akkor forduljon a jótállási jegyben feltüntetett szervizhez, vagy a Vevőszolgálathoz.



Figyelmeztetés: A készülék csatlakoztatását és beszerelését csak elektromos szakember, szerviz végezheti el. A készülék javítását - beleértve a csatlakozó vezeték és dugó cseréjét is - csak a jótállási jegyben megjelölt szerviz végezheti el.

A szakszerűtlen javítás nemcsak tilos és életveszélyes, hanem a készülékre vonatkozó garanciális igények elvesztését vonja maga után.



Útmutatás a metál-előlapos készülékhez:

A készülék hideg előlapja miatt az ajtó kinyitása közben, vagy a sütés/főzés után a belső ajtóüveg rövid időre bepárasodhat.

Vevőszolgálat, Szerviz

Cégünk elektromos készülékei megfelelnek a biztonsági előírásoknak. Az elektromos készülékeket csak elektromos szakember, szerviz javíthatja. A szakszerűtlen javításból eredő károkért a gyártó nem vállal felelősséget és érvényét veszti a garanciális javítás feltétele is.

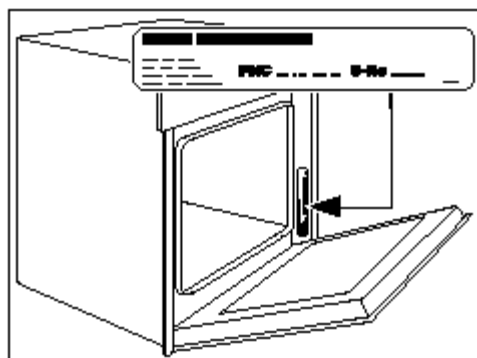
Minden esetén adja meg a szerviznek az adattáblán található gyártási számokat. A számok megadása után a szerviz szakembere már célirányosan meghatározhatja a készülékhez szükséges pótalkatrészek körét és már az első alkalommal, tehát gyorsabban lesz megjavítható a meghibásodott készülék.

Azért, hogy ezek a számok mindig kéznél legyenek - azt ajánljuk, hogy írja fel őket az alábbi sorba.

Modelljelzés

Gyártási szám (PNC)

Sorozat-szám (S-No.)



Adatlap
a háztartási villamos sütők energiafelhasználásának ismérveiről való
tájékoztatásról szóló 87/2003.(XII.16.) GKM rendelet alapján

A gyártó védjegye:	AEG
Importáló neve, címe:	Electrolux Lehel Kft. 1142 Budapest, Erzsébet kir.-né út 87.
A készülék típusazonosítója:	COMPETENCE E5701-4
Energiahatékonysági osztály A-tól G-ig: A = hatékonyabb G = kevésbé hatékony	A
Fűtési funkcióinak energiafogyasztása (kWh):	
- Hagyományos	0,87
- Mesterséges levegőáramoltatásos	0,79
A sütőtér hasznos térfogata (liter):	51
A villamos sütő mérete:	
Kicsi: 12 l ≤ térfogat < 35 l	-
Közepes: 35 l ≤ térfogat < 65 l	←
Nagy: 65 l ≤ térfogat	-
Zajszint (dB):	49
Energiafelhasználás készenléti üzemmódban (Wh):	2
A legnagyobb tepszi mérete (cm ²):	1160
Sütő belső mérete (mm) – szélesség x mélység x magasság	405 x 410 x 310
Sütő külső mérete (mm) – szélesség x mélység x magasság	592 x 567 x 596
Sütő beépítési mérete (mm) – szélesség x mélység x magasság	560 x 550 x 600
Max. teljesítmény sütő (W)	3400
Max. teljesítmény grill (W)	2300

Vevőszolgálat és márkaszerviz:
1142 Budapest, Erzsébet kir.-né út 87.