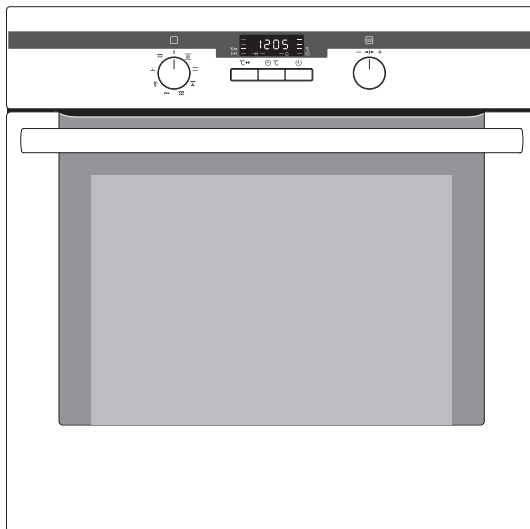


COMPETENCE B5741-4

Beépíthető elektromos sütő

Használati útmutató



Tisztelt Ügyfelünk!

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

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

A szövegben az alábbi jeleket alkalmazzuk:



Biztonsági tudnivalók

Figyelem! Személyes biztonságot szolgáló tudnivalók.

Figyelem! Tudnivalók, amelyek segítségével elkerülhetők a készülék sérülései.



Tudnivalók és gyakorlati tanácsok



Környezetvédelmi információk

Tartalomjegyzék

Használati útmutató	5
Biztonsági tudnivalók	5
Ártalmatlanítás	7
A készülék leírása	8
Teljes nézet	8
Kezelőpanel	8
A sütő kialakítása	9
A sütő tartozékai.....	9
Az első használat előtt	10
Idő beállítása és módosítása	10
Az első tisztítás.....	11
A sütő használata	12
A sütő be- és kikapcsolása	12
Gyors fűtés.....	15
Sütőfunkciók.....	16
A rostély, a lap és a zsírserpenyő betétele.....	17
A zsírsűrítő betétele / kivétele	18
Óra-funkciók.....	19
További funkciók	25
A kijelző kikapcsolása	25
Gyermekzár a sütőn	25
A sütő biztonsági kikapcsolása	26
Mechanikus ajtózárr.....	27
Használat, táblázatok és tanácsok	28
Sütés.....	28
Sütési táblázat.....	30
Felfújtak és átsütött ételek – táblázat.....	35
Mélyhűtött és készételek – táblázat	35
Sütés	36
Sütési táblázat (hús)	37
Lapos grillezés	39
Grillezési táblázat.....	39
Kiolvasztás	40
Kiolvasztási táblázat	40
Aszalás.....	41
Befőzés	42

Tisztítás és gondozás	43
A készülék külseje	43
Sütőtér	43
Tartozék	43
Zsírszűrő	44
Pirolitikus tisztítás	44
Vezetőrács	45
Sütővilágítás	46
A sütő ajtaja	47
A sütő üvegajtaja	49
Mit tegyünk, ha ...?	52
Szerviz	55

Használati útmutató



Biztonsági tudnivalók



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

Villamos biztonság

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

Biztonság a gyermekek számára

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

Biztonság használat közben

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



Akrilamiddal kapcsolatos tudnivalók

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

Így előzheti meg a készülék sérülését

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



A zománcbevonattal kapcsolatos tudnivalók

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

Ártalmatlanítás




Csomagolóanyag

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



Elhasznált készülék

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

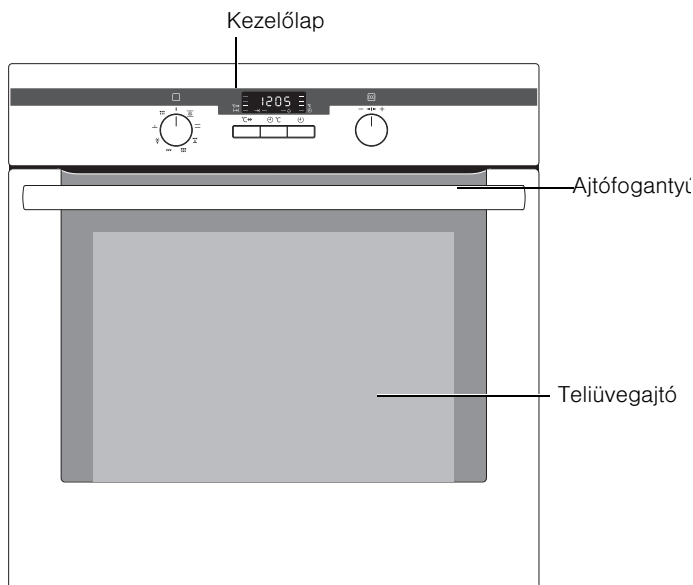


Figyelem! Ártalmatlanítás előtt használhatatlanná kell tenni a régi készüléket, hogy ne jelentsen további veszélyt.

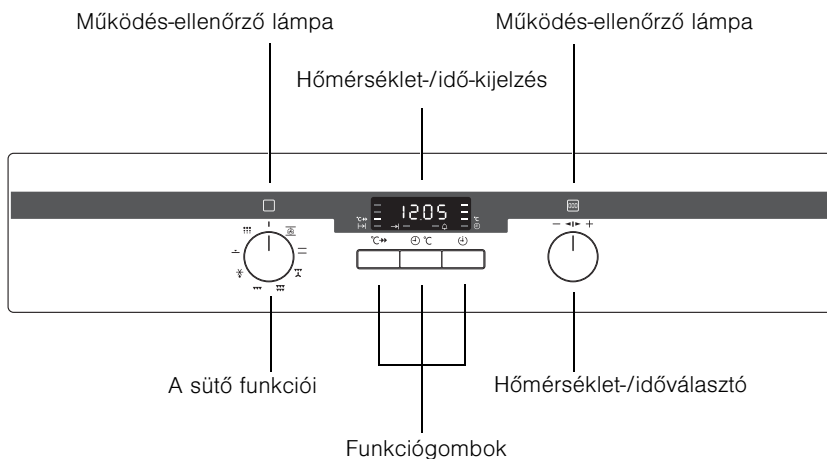
Ehhez válassza le a készüléket a villamos hálózatról és távolítsa el a hálózati kábelt.

A készülék leírása

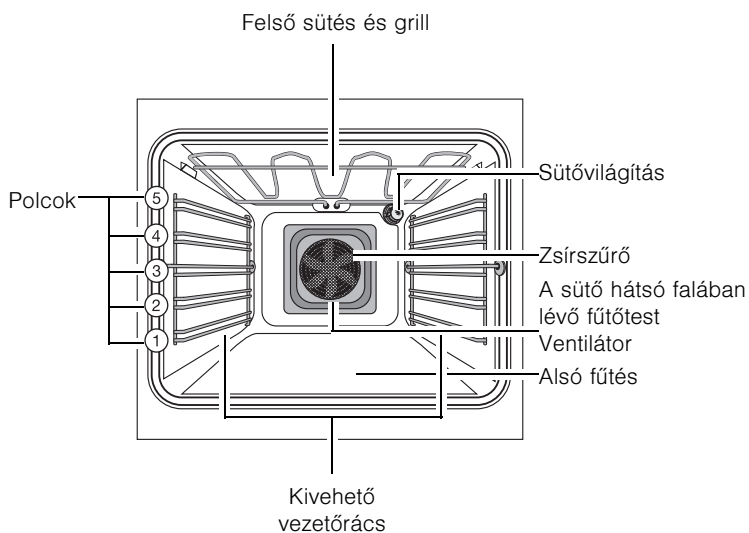
Teljes nézet



Kezelőpanel



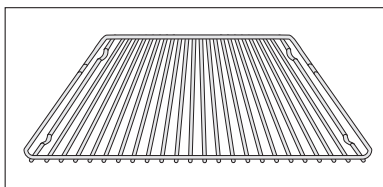
A sütő kialakítása



A sütő tartozékai

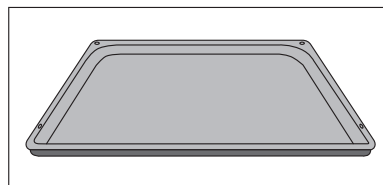
Rostély

Edényekhez, sütőformákhoz, sültetekhez és grillezett ételekhez.



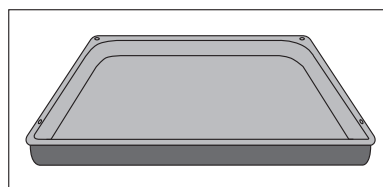
Sütőlap

Kalácsokhoz és pogácsákhoz ajánljuk.



Zsírserpenyő


Sütéshez illetve zsír felfogásához ajánljuk.





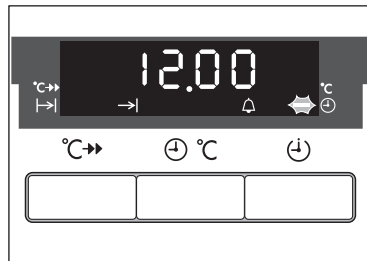
Az első használat előtt

Idő beállítása és módosítása

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




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

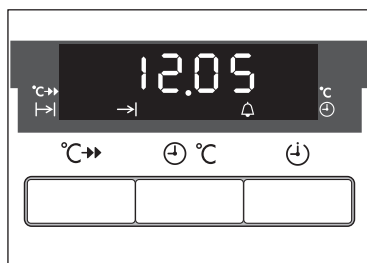
1. A beállított idő módosításához nyomja meg a Kiválasztás  gombot annyiszor, amíg a Idő  jel meg nem jelenik a kijelzőn.
2. A + / - kapcsolóval állítsa be a pontos időt.



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

A készülék üzemkész.

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



Az első tisztítás

A sütőt az első használat előtt meg kell tisztítani.



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



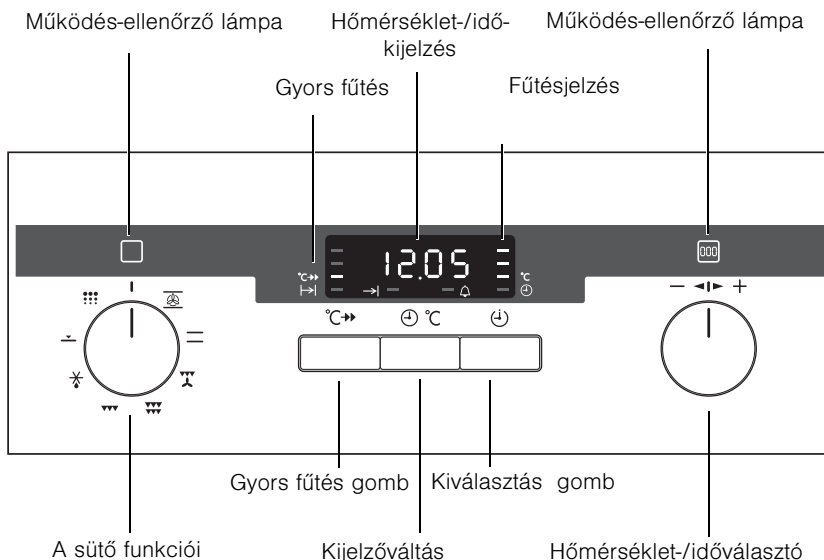
Fém előlaphoz a kereskedelmi forgalomban kapható ápolószer használjon.

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

A sütő használata

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

A sütő be- és kikapcsolása

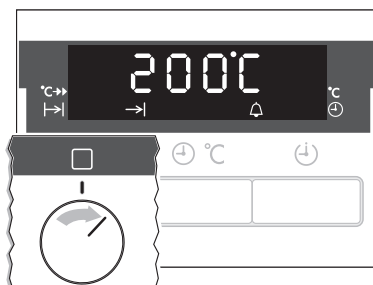


A sütő bekapcsolása

Fordítsa el a sütőfunkció-kapcsolót a kívánt funkcióra. Ég a működésellenőrző lámpa. A hőmérséklet-kijelzőn a kiválasztott sütési funkcióhoz javasolt hőmérséklet látható.

A sütő elkezd fűteni.

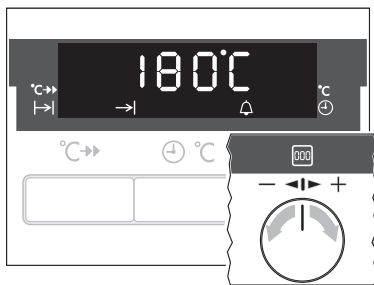
Ha elérte a beállított hőmérsékletet, megszólal egy jelzőhang.



Sütőhőmérséklet módosítása

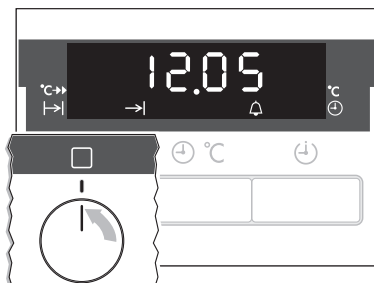
A hőmérsékletet a + / – kapcsolóval növelheti ill. csökkentheti.

A beállítás 5 °C-os lépésekben történik.



A sütő kikapcsolása

A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkció-kapcsolót KI állásba.



Hűtőventilátor

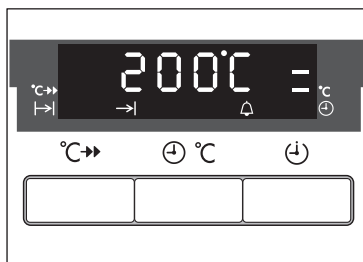
A készülék felületének hűvösen tartása érdekében automatikusan bekapcsol egy ventilátor. Miután kikapcsolt a sütő, a hűtőventilátor még tovább működik, hogy lehítse a készüléket, majd magától kikapcsol.



Fűtésjelzés

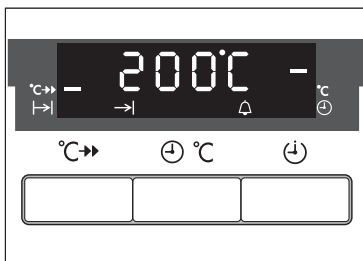
Felfűtés jelzése

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



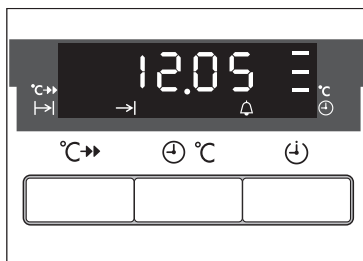
Gyors fűtés jelzése

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



Maradék hő kijelzése

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





Gyors fűtés

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



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




1. Állítsa be kívánt a sütési funkciót (pl. Alsó ill. felső fűtés ). Esetleg változtasson a javasolt hőmérsékleten.
2. Nyomja meg a Gyors fűtés  gombot. A vonal eltűnik a °C→→ jel mellől.

Az egymás után felvillanó három oszlop jelzi, hogy a Gyors fűtés be van kapcsolva.

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

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



A Gyors fűtés °C→→ funkció a Profi forró levegő , Alsó ill. felső fűtés  és Infrásütés  sütőfunkció használatakor kiegészítő funkcióként bekapcsolható.

Sütőfunkciók

Az alábbi sütőfunkciók közül választhat:

Sütési funkció	Alkalmazás	Fűtőelem/ ventilátor	
	Profi forró levegő	Tészták legfeljebb három szinten történő sütéséhez ajánljuk. A sütő hőmérsékletét az alsó ill. felső fűtés hőmérsékleténél 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa.	Felső fűtés, alsófűtés, a sütő hátsó falában lévő fűtőtest, ventilátor
	Alsó ill. felső fűtés	Tészták és húsok egy szinten történő sütéséhez ajánljuk.	Felső fűtés, alsófűtés
	Infrasütés	Akkor használja, ha nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat egy szinten akar sütni Ez a funkció a csőben sütésre és a hirtelen átsütésre is alkalmas .	Grill, felső fűtés, ventilátor
	Nagy felületű grill	Lapos élelmiszerek vagy pirítós nagyobb mennyiségben történő grillezéséhez ajánljuk.	Grill, felső fűtés
	Kis grill	Lapos ételek grillezéséhez amelyeket a rostély közepén rendeznek el , valamint pirítós készítéséhez .	grill
	Kiolvasztás	Például fagyaszott torta, vaj, kenyér, gyümölcs vagy más fagyaszott élelmiszer kiolvasztásához .	Ventilátor
	Alsó fűtés	Ropogós aljú sütemények utánsütésére .	Alsó fűtés
	Pirolitikus tisztítás	A sütő pirolitikus öntisztítása. A sütő elégeti a szennyeződések, maradványokat, amelyeket a sütő kihűlése után ki lehet törölni a sütőből. Kb. 500 °C-ra felfűt a sütő.	Felső fűtés, alsó fűtés, grill, ventilátor

A rostély, a lap és a zsírserpenyő betétele



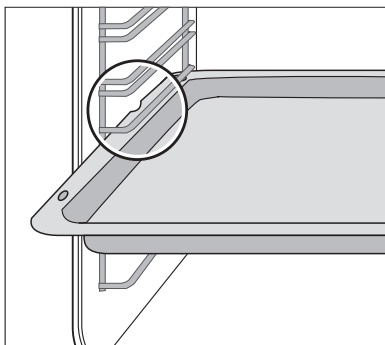
Túlhűzés elleni biztosítás, borulásbiztonság

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

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

A sütőlap és a zsírserpenyő betétele:

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



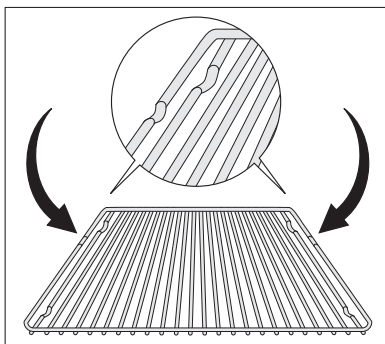
Rostély betétele:

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

Tolja a rostélyt a kiválasztott polc vezetőpálcái közé.



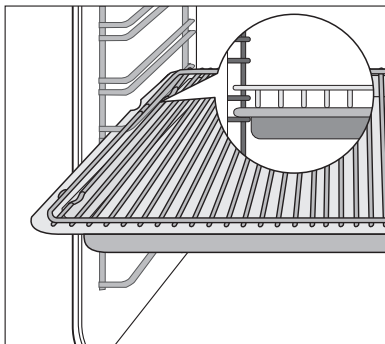
A rostély peremén körbefutó, magasított keret további védelmet nyújt az edény lecsúszása ellen.



A rostély és a lemez betétele egyszerre:

helyezze a rostélyt a zsírserpenyőre.

Tolja a zsírserpenyőt a kiválasztott polc vezetőpálcái közé.



A zsírszűrő betétele / kivétele

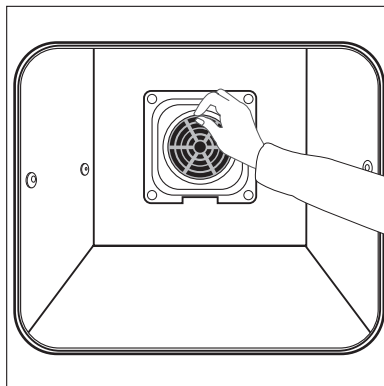
A zsírszűrőt csak sütéshez használja, hogy a hátsó falon lévő fűtőtestet megvédje a fröccsenő zsírtól.

A zsírszűrő betétele

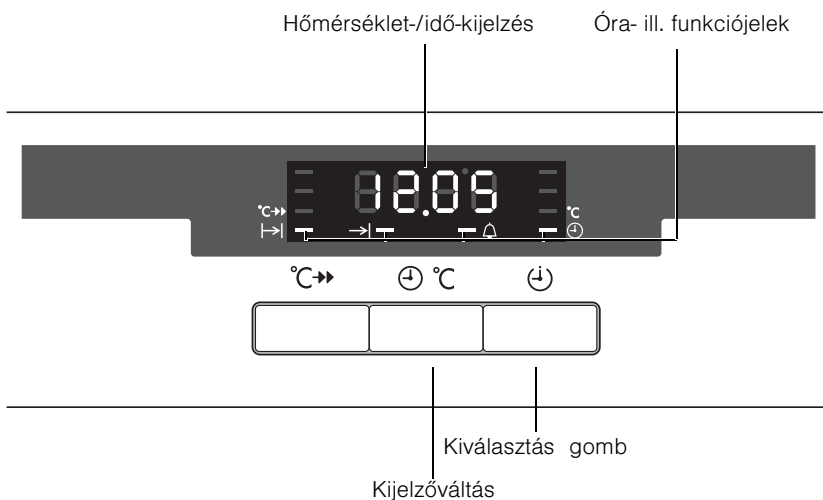
Fogja meg a zsírszűrő fogantyúját és mindkét tartót helyezze be felülről lefelé a sütő hátsó falán lévő nyílásba (a ventilátornyílásba).

A zsírszűrő kivétele

Fogja meg a zsírszűrő fogantyúját és fölfelé húzva akassza ki.



Óra-funkciók



Időartam

A sütő üzembe helyezett időtartamának beállítására szolgál

Vége

A sütő kikapcsolási időpontjának a beállítására szolgál.

Rövid időmérés

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




Ennek semmi hatása nincs a sütő működésére.

Idő

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




Az órafunkciókkal kapcsolatos tudnivalók



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

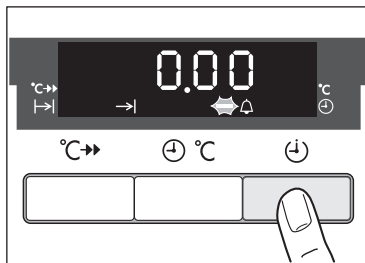


A beállított vagy hátralévő idő lekérdezése


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

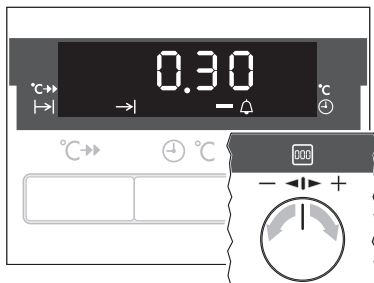
Rövid időmérés

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



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

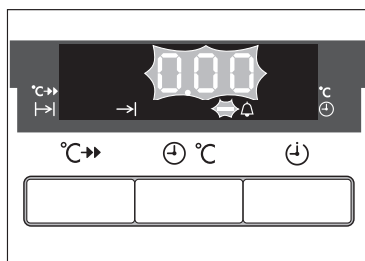
A Rövid időmérés  jel folyamatosan világít.





Ha a beállított idő 90 százaléka letelt, megszólal egy jelzőhang.
Ha letelt a beállított idő a "00.00" és a funkció jele villog. Hangjelzés hallható.

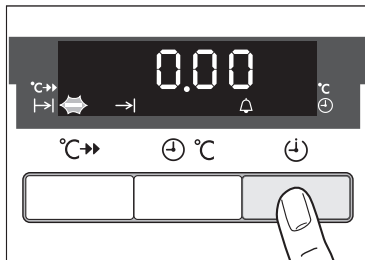
A villogás és a hangjelzés leállítására:

Nyomja meg a bármelyik gombot.

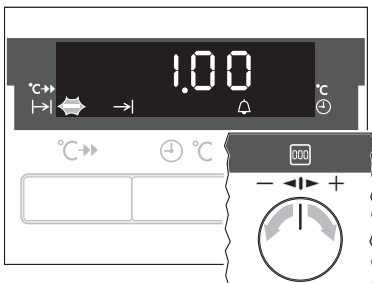



Időartam

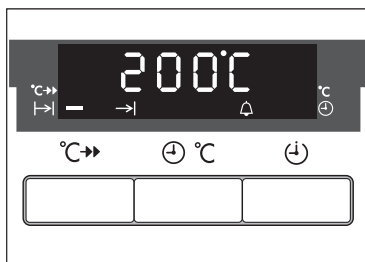
1. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet
2. Nyomja meg a Kiválasztás  gombot annyiszor, amíg a Időartam  jel villogni nem kezd a kijelzőn.



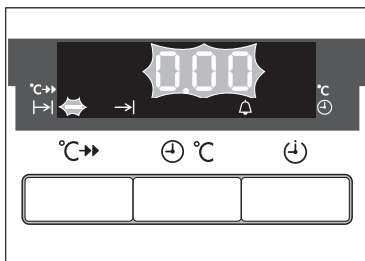
3. A $+$ / $-$ kapcsolóval állítsa be a kívánt sütési időt (max. 09.59 óra).



A Időartam  jele világít, és a sütő azonnal elindul.





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

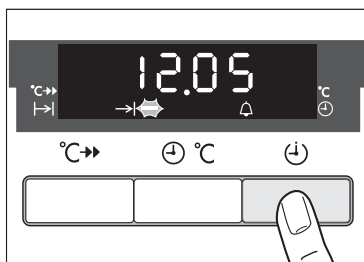


A villogás és a hangjelzés leállítására.

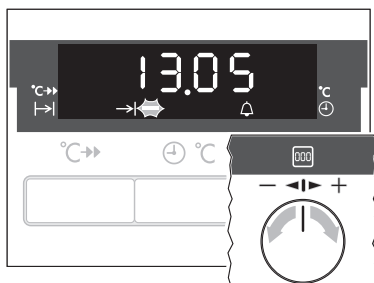
A sütőfunkció kapcsolóját állítsa "0"-ra.


Vége

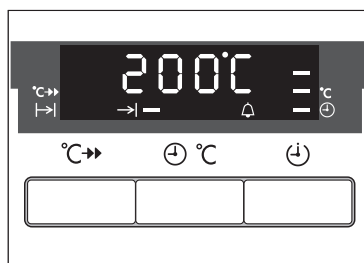
1. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a Kiválasztás  gombot annyiszor, amíg a Vége  jel meg nem jelenik a kijelzőn.



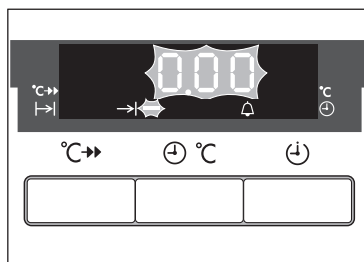
3. A + / - kapcsolóval állítsa be a kívánt kikapcsolási időpontot.



A Vége  jele világít, és a sütő azonnal elindul.



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






A villogás és a hangjelzés leállítására:

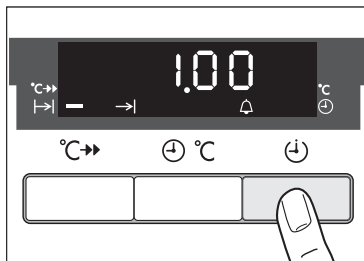
A sütőfunkció kapcsolóját állítsa "0"-ra.


Időartam és Vége kombinálása

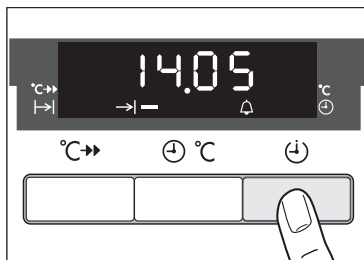




Amennyiben azt akarja, hogy a sütő egy Időartam  későbbi időpontban Vége  automatikusan be- és kikapcsoljon, egyszerre használhatja a **és** funkciót.

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

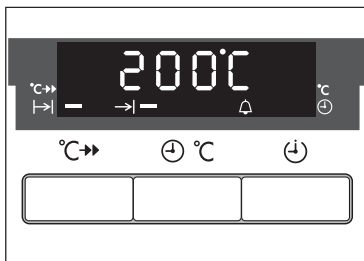


3. A Vége  gombbal állítsa be azt az időpontot, amelyre az ételnek készen kell lennie, ebben az esetben 14:05.



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

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



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

További funkciók

A kijelző kikapcsolása



Az időkijelzés kikapcsolásával energiát takaríthat meg.

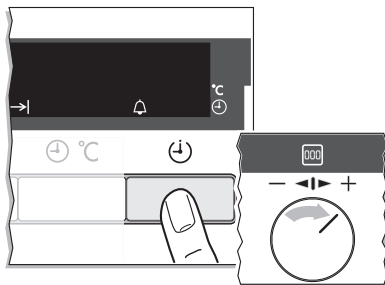
Időkijelzés kikapcsolása

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



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

Ha mindig látni akarja a pontos időt, újra be kell kapcsolnia az időkijelzőt.



Időkijelzés bekapcsolása

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

Gyermekzár a sütőn

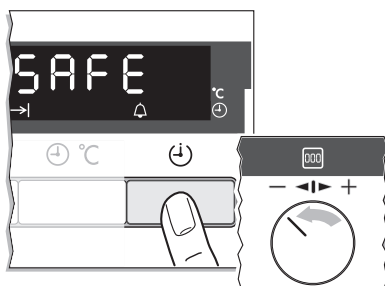
A sütő gyermekzárral van felszerelve. Amint bekapcsolja a gyermekzárát, a sütőt nem lehet üzembe helyezni.




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

Gyermekzár bekapcsolása

1. Fordítsa el balra, és tartsa úgy a + / - kapcsolót.
 2. Emellett nyomja meg és tartsa nyomva a Kiválasztás (↵) gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a "SAFE" felirat.
- A gyermekzár be van kapcsolva.



Gyermekzár kikapcsolása

1. Fordítsa el balra, és tartsa úgy a $+$ / $-$ kapcsolót.
2. Emellett nyomja meg és tartsa nyomva a Kiválasztás  gombot, amíg a kijelzőn ki nem alszik a "SAFE" felirat.
A gyermekzár ki van kapcsolva, a sütő ismét üzemkész.

A sütő biztonsági kikapcsolása



Amennyiben egy bizonyos idő után nem kapcsolják ki a sütőt, vagy nem módosítanak a hőmérsékleten, automatikusan kikapcsol. A hőmérséklet-kijelzőn az utoljára beállított hőmérséklet villog.

A sütő a hőmérséklettől függően az alábbiak szerint kapcsol ki:



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

Biztonsági kikapcsolás utáni üzembe helyezés

Kapcsolja ki teljesen a sütőt.

Ezután újra üzembe helyezhető.



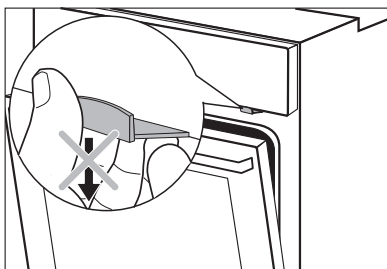
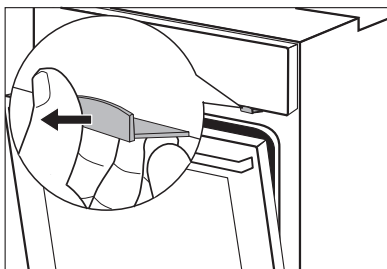
A biztonsági kikapcsolás nem működik, ha a Időartam  vagy Vége  órafunkció be van állítva.

Mechanius ajtózá

Az ajtózá gyári beállításként nincs bekapcsolva.

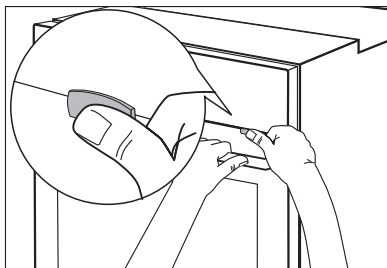
Az ajtózá bekapcsolása

Kattanásig húzza előre a tolattyút.



A sütőajtó kinyitása

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



A sütő bezárása

A tolattyú megnyomása nélkül zárja be a sütő ajtaját.

Az ajtózá kikapcsolása

Nyomja be a tolattyút egészen a takarólemezig.





A készülék kikapcsolásakor az ajtózá nem kapcsol ki.

Használat, táblázatok és tanácsok



Sütés

Sütési funkció Profi forró levegő  vagy Alsó ill. felső fűtés 

Sütőformák

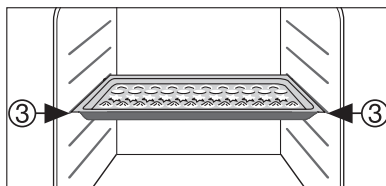
- Az Alsó ill. felső fűtés  a sötét, fémből készült, zománczott formák a legalkalmasabbak.
- A Profi forró levegő  funkcióhoz világos fémformákat is használhat.

Polcok

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

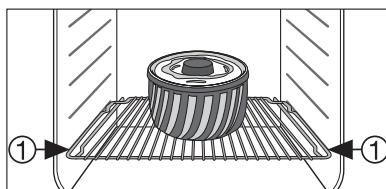
1 sütőlap:

pl. 3-as polc



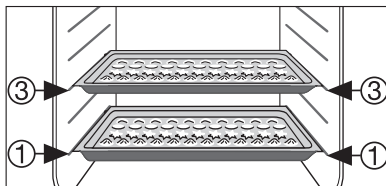
1 sütőforma:

pl. 1-as polc



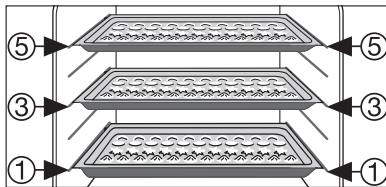
2 sütőlap:

pl. 1-es és 3-as polc





3 sütőlap:

1-es, 3-as és 5-ös polc



Általános tudnivalók

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



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

A sütési táblázatokkal kapcsolatos tudnivalók

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

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




























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







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

Sütési táblázat

Sütés egy polcon

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcma gasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
Formában sütött sütemény					
Kuglóf vagy tekerecs		Profi forró levegő	1	150-160	0:50-1:10
Homoktorta/királykalács		Profi forró levegő	1	140-160	1:10-1:30
Keksz torta		Profi forró levegő	1	140	0:25-0:40
Keksz torta		Alsó ill. felső fűtés	1	160	0:25-0:40
Tortalap (omlós tészta)		Profi forró levegő	3	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Tortalap (kevert tészta)		Profi forró levegő	3	150-170	0:20-0:25
Almás pite		Alsó ill. felső fűtés	1	170-190	0:50-1:00
Almás pite (2forma, átmérő20cm, átlósan)		Profi forró levegő	1	160	1:10-1:30
Almás pite (2forma, átmérő20cm, átlósan)		Alsó ill. felső fűtés	1	180	1:10-1:30
Pikáns torta (pl. quiche lorraine)		Profi forró levegő	1	160-180	0:30-1:10
Sajttorta		Alsó ill. felső fűtés	1	170-190	1:00-1:30
Sütőlapon sütött sütemény					
Fonott kalács		Alsó ill. felső fűtés	3	170-190	0:30-0:40
Karácsonyi kalács		Alsó ill. felső fűtés	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:00
Kenyér (rozskenyér) először azután		Alsó ill. felső fűtés	1	230 ¹⁾ 160-180	0:25 0:30-1:00
Habkosár/Ekler		Alsó ill. felső fűtés	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30



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

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
Aprósütemény kelt tésztából		Profi forró levegő	3	150-160	0:20-0:40
Aprósütemény leveles tésztából		Profi forró levegő	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
zsemle		Profi forró levegő	3	160 ¹⁾	0:20-0:35
zsemle		Alsó ill. felső fűtés	3	180 ¹⁾	0:20-0:35
aprósütemény (20 db/lap)		Profi forró levegő	3	140 ¹⁾	0:20-0:30
aprósütemény (20 db/lap)		Alsó ill. felső fűtés	3	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) a sütő előmelegítése

2) Használja a felfogólapot illetve a zsírserpenyőt.

Sütés több polcon

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

1) a sütő előmelegítése

Sütési tippek


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

Felfújtak és átsütött ételek – táblázat

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

1) a sütő előmelegítése

Mélyhűtött és készételek – táblázat

Étel	Sütési funkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő
Mélyhűtött pizza		Alsó ill. felső fűtés	3	a gyártó által közölt adatok szerint
Hasábburgonya ¹⁾ (300-600 g)		Infrasütés	3	200-220 15-25 perc
Bagett		Alsó ill. felső fűtés	3	a gyártó által közölt adatok szerint
gyümölcsös kalács		Alsó ill. felső fűtés	3	a gyártó által közölt adatok szerint

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

Sütés

Sütési funkció Alsó ill. felső fűtés  vagy Infrásütés 

Sütéskor tegye be a zsírszűrőt!

Sütőedény

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














Tudnivalók a sütési táblázatról

A következő táblázatban szereplő adatok irányadó értékek.

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

Sütési táblázat (hús)

húsfajta	mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
Marhahús						
párolt hús	1 -1,5 kg		Alsó ill. felső fűtés	1	200-250	2:00-2:30
hátszín vagy filé						centiméterenként (magasság)
- belül piros	centiméterenként magasság		Infrásütés	1	190-200 ¹⁾	0:05-0:06
- belül rózsaszín	centiméterenként magasság		Infrásütés	1	180-190	0:06-0:08
- átsütve	centiméterenként magasság		Infrásütés	1	170-180	0:08-0:10
Sertéshús						
Lapocka, sonkadarab	1 -1,5 kg		Infrásütés	1	160-180	1:30-2:00
Karaj, oldalas	1 -1,5 kg		Infrásütés	1	170-180	1:00-1:30
Fasírt	(750 g – 1 kg)		Infrásütés	1	160-170	0:45-1:00
Sertécsülök (előfőzött)	(750 g – 1 kg)		Infrásütés	1	150-170	1:30-2:00
Borjúhús						
borjúsült	1 kg		Infrásütés	1	160-180	1:30-2:00
Borjúláb	1,5 -2 kg		Infrásütés	1	160-180	2:00-2:30
bárány						
Ürösült, báránycomb	1 -1,5 kg		Infrásütés	1	150-170	1:15-2:00
Bárányhát	1 -1,5 kg		Infrásütés	1	160-180	1:00-1:30

húsfajta	mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
Vad						
Nyúlboroda, nyúlcomb	(max. 1 kg)		Alsó ill. felső fűtés	3	220-250 ¹⁾	0:25-0:40
Őz-/szarvasboroda	1,5 -2 kg		Alsó ill. felső fűtés	1	210-220	1:15-1:45
Őz-/szarvascomb	1,5 -2 kg		Alsó ill. felső fűtés	1	200-210	1:30-2:15
szárnyasok						
Nem egész szárnyasok	200-250g-os darabok		Infrasütés	1	200-220	0:35-0:50
Fél csirke	400-500g-os darabok		Infrasütés	1	190-210	0:35-0:50
Kis kakas, pulár	1 -1,5 kg		Infrasütés	1	190-210	0:45-1:15
kacsa	1,5 -2 kg		Infrasütés	1	180-200	1:15-1:45
liba	3,5 -5 kg		Infrasütés	1	160-180	2:30-3:30
Pulyka	2,5 -3,5 kg		Infrasütés	1	160-180	1:45-2:30
	4 -6 kg		Infrasütés	1	140-160	2:30-4:00
Hal (párolt)						
Egész hal	1 -1,5 kg		Alsó ill. felső fűtés	1	210-220	0:45-1:15

1) a sütő előmelegítése

Lapos grillezés

Sütési funkció Kis grill  vagy Nagy felületű grill  maximálisan beállított hőmérséklettel



Figyelem! Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

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

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

Grillezési táblázat

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

* Nincs előmelegítés.

Kiolvasztás

Sütési funkció Kiolvasztás (hőmérséklet-beállítás nélkül)

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

Kiolvasztási táblázat

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

Aszalás

Sütési funkció Profi forró levegő

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

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

Befőzés

Sütési funkció Alsó fűtés

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

Befőzési táblázat

A megadott befőzési idő és hőmérséklet irányadó érték.

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

1) Hagyja állni a kikapcsolt sütőben

<http://www.markabolt.hu>

Tisztítás és gondozás



Figyelem! A sütő csak kikapcsolt és kihűlt állapotban tisztítható!

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

Figyelem! Ne használjon súrolószert, agresszív tisztítószereket vagy karcoló tárgyakat

A készülék külseje

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

Sütőtér



Figyelem! A sütő csak kikapcsolt és kihűlt állapotban tisztítható!



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

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



A makacs szennyeződések tisztítsa meg a Pirolitikus tisztítás funkcióval.



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

Tartozék

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

Zsírszűrő

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

Pirolitikus tisztítás



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



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



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

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

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

Pirolitikus tisztítás

1. Előtte kézzel távolítsa el a nagyobb szennyeződéseket.

2. Válassza a Pirolitikus tisztítás sütési funkciót..

– A kijelzőn ez látható: "3:15".

– Az időtartam kb. 5 másodpercig villog.

Azután elindul a pirolitikus tisztítás.



A Világítás nem működik.

Az előre megadott hőmérséklet elérésekor az ajtó lezár.

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

A pirolitikus tisztítás időtartamának megváltoztatása

1. A lépések megegyeznek a pirolitikánál leírtakkal.

2. Amíg a Időartam villog, a + oder – gombokkal válassza ki a pirolitikus tisztítás kívánt időtartamát:

"2:15" vagy "3:15".


Az Időartam kb. 5 másodpercig villog.

Azután elindul a pirolitikus tisztítás.



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

A pirolitikus tisztítás kikapcsolási időpontjának megváltoztatása

A pirolitikus tisztítás kikapcsolási időpontja a Vége  időzítési funkcióval elhalasztható (a pirolitikus tisztítás beállítását követő 2 percen belül).

Mikor kezdődjék a pirolitikus tisztítás:

P2 - 2:15 = enyhe pirolitikus tisztítás: Enyhébb szennyeződés esetén

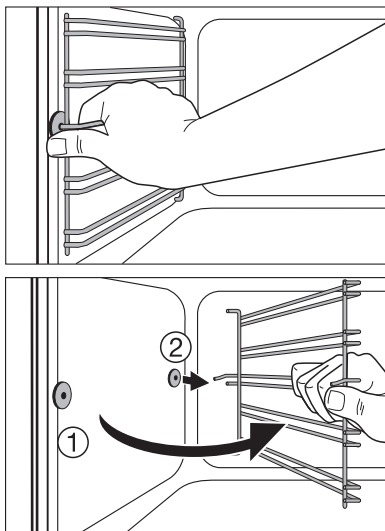
P2 - 3:15 = intenzív pirolitikus tisztítás: Erősebb szennyeződés esetén

Vezetőrács

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

Vezetőrács levétele

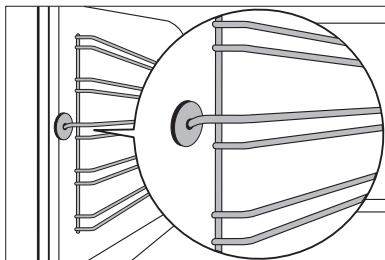
A rácsot először húzza el a sütő falától (1), majd hátul akassza ki (2).



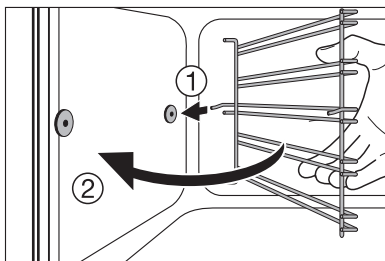
A vezetőrács betétele



Fontos! A vezetőpálcák lekerekített végeinek előre kell nézniük!



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



Sütővilágítás



Figyelem!Vigyázat! Áramütés-veszély! A sütővilágítás izzójának cseréje előtt

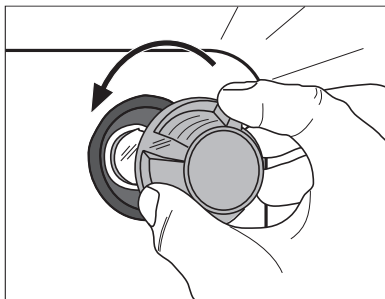
- kapcsolja ki a sütőt.
- Csavarja ki a biztosítékot ill. kapcsolja le a kismegszakítót.



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

Az izzó cseréje / az üvegfedél tisztítása

1. Forgassa balra és vegye le, majd tisztítsa meg az üvegfedeleket.
2. Amennyiben szükséges:
Cserélje ki az izzót (40 Watt, 230 V, 300 °C-ig hőálló).
3. Tegye vissza az üvegfedeleket.

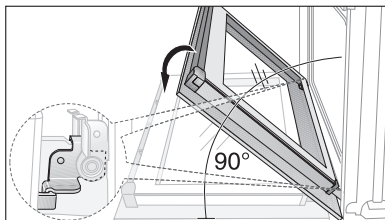


A sütő ajtaja

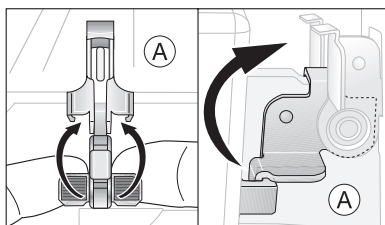
A sütőtér könnyebb tisztítása érdekében a sütő ajtaja tisztításhoz kiakasztható.

A sütő ajtajának kiakasztása

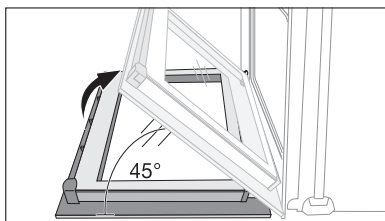
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



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



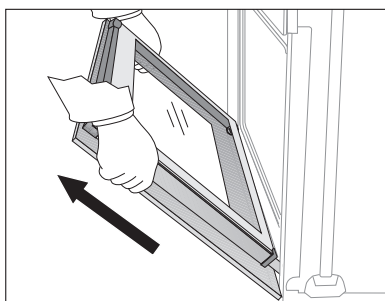
3. A sütőajtót az első reteszállásig csukja be (kb. 45°).



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

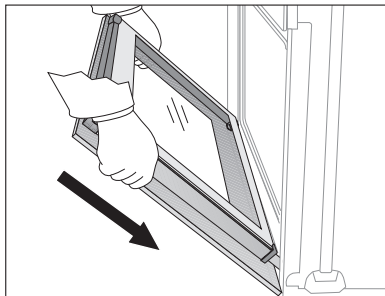


A karcolások elkerülése érdekében a sütő ajtaját külső oldalával lefelé helyezze puha, egyenes felületre, például egy takaróra.

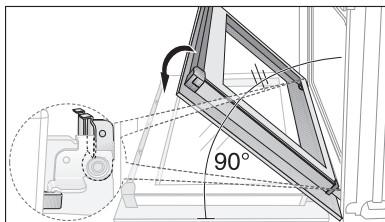


A sütő ajtajának beakasztása

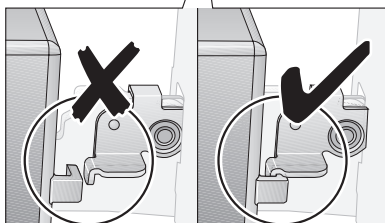
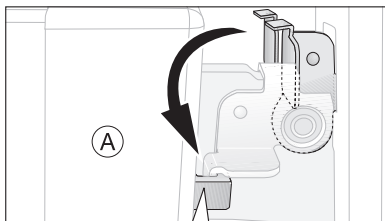
1. A sütőajtót a fogantyú felől mindkét kezével oldalról fogja meg, és tartsa 45°-os szögben. A sütőajtó alján található hornyokat helyezze a sütő zsanérjaira. Engedje az ajtót ütközésig lesiklani.



2. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



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



4. Csukja be a sütő ajtaját.

A sütő üvegajtaja

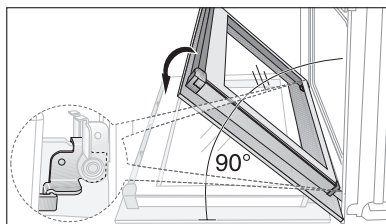
A sütő ajtaja négy, egymás mögött elhelyezkedő üvegtáblából áll. A belső táblák tisztításhoz levehetőek.



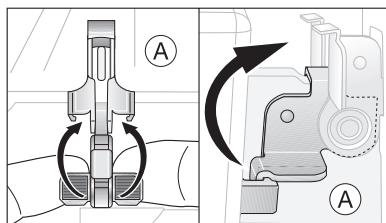
Figyelem! Ha nagy erő éri – mindenekelőtt az üvegtábla peremén – az üveg eltörhet.

Az ajtóüveg kiszérése

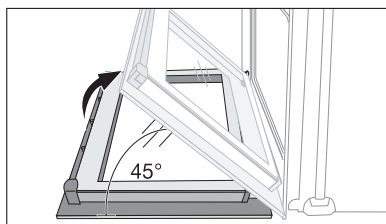
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



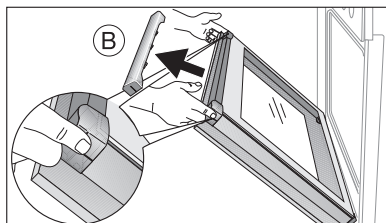
2. A szorítókart (A) mindkét ajtózsanérnál **teljesen** hajtsa fel.



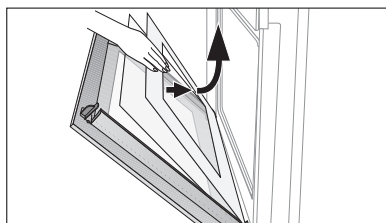
3. A sütőajtót az első reteszállásig csukja be (kb. 45°).



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



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



Az ajtóüveg tisztítása

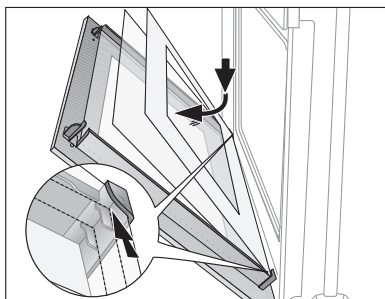
Az ajtóüvegeket alaposan tisztítsa meg lúgos mosogatószerrel. Ezután gondosan szárítsa meg.

Az ajtóüvegek behelyezése

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



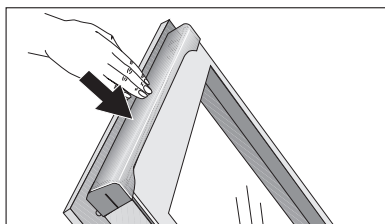
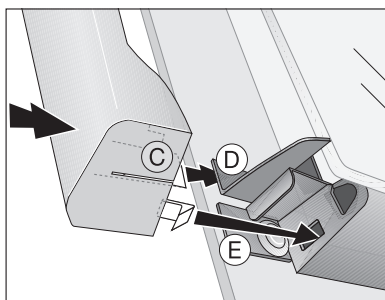
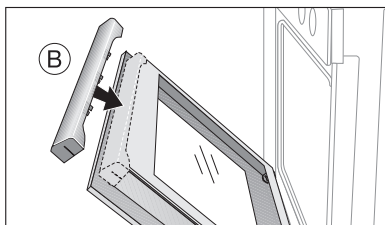
Először a két kisebb, majd a legvégén a legnagyobb üvegtáblát helyezze be.



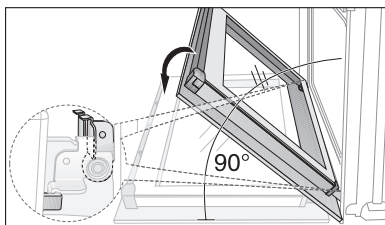
2. A (B) ajtóburkolatot fogja meg oldalról, helyezze az ajtó belsejének az éléhez, és a (B) ajtóburkolatot dugja az ajtó felső élére.



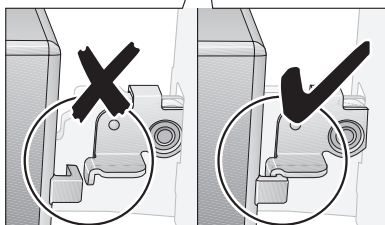
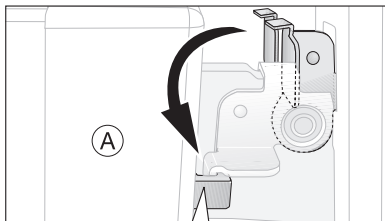
A (B) ajtóburkolat nyílt oldalán található egy vezetősín (C). Ezt a **külső üvegtábla** és a (D) derékszögű idom közé kell betolni. Az (E) csatos zárnak be kell kattannia.



3. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



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



5. Csukja be a sütő ajtaját.

Mit tegyünk, ha ...?

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

Amennyiben e használati útmutatóban leírt javaslatok követésével nem tudja elhárítani a hibát, forduljon a vevőszolgá-lathoz.



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



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



Fém előlapos készülékekkel kapcsolatos tudnivalók:

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

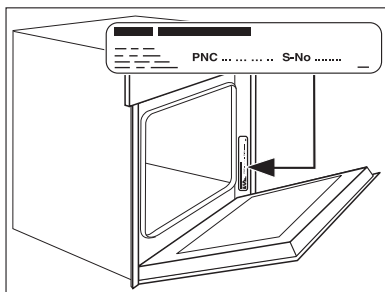
Szerviz

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

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

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

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



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

Modell:

PNC:

S-szám:

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

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

AEG Hausgeräte GmbH
Postfach 1036
D-90327 Nürnberg

<http://www.aeg-electrolux.de>

© Copyright by AEG

822 928 457-A-220306-01

A változtatások jogát fenntartjuk

<http://www.markabolt.hu>