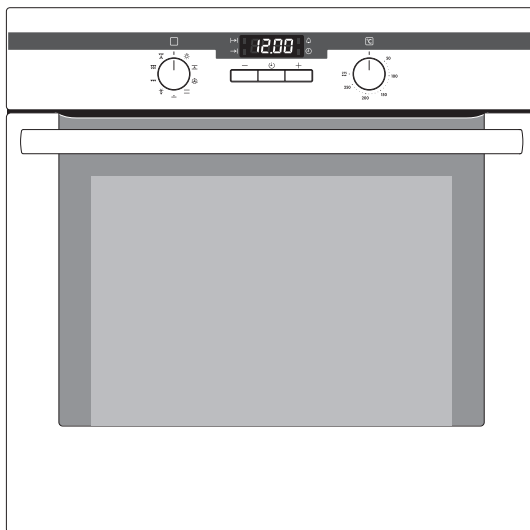


COMPETENCE B4101-4

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 |
| Sütőfunkciók | 13 |
| A rostély, a lap és a zsírserpenyő betétele | 14 |
| A zsírsűrő betétele / kivétele | 15 |
| Óra-funkciók | 15 |
| Az idő kijelzésének kikapcsolása | 16 |
| Mechanikus ajtózárs | 21 |
| Használat, táblázatok és tanácsok | 22 |
| Sütés | 22 |
| Sütési táblázat | 24 |
| Felfújtak és átsütött ételek – táblázat | 29 |
| Mélyhűtött és készételek – táblázat | 29 |
| Sütés | 30 |
| Sütési táblázat (hús) | 31 |
| Lapos grillezés | 33 |
| Grillezési táblázat | 33 |
| Kiolvasztás | 34 |
| Kiolvasztási táblázat | 34 |
| Aszalás | 35 |
| Befőzés | 36 |

| | |
|------------------------------------|----|
| Tisztítás és gondozás | 37 |
| A készülék külseje | 37 |
| Sütőtér | 37 |
| Tartozék | 37 |
| Zsírszűrő | 37 |
| Vezetőrács | 38 |
| Sütővilágítás | 39 |
| Sütőfedél | 40 |
| A sütő ajtaja | 41 |
| A sütő üvegajtaja | 43 |
| Mit tegyünk, ha ...? | 46 |
| Szerviz | 47 |

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 garanciateljesítési 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.

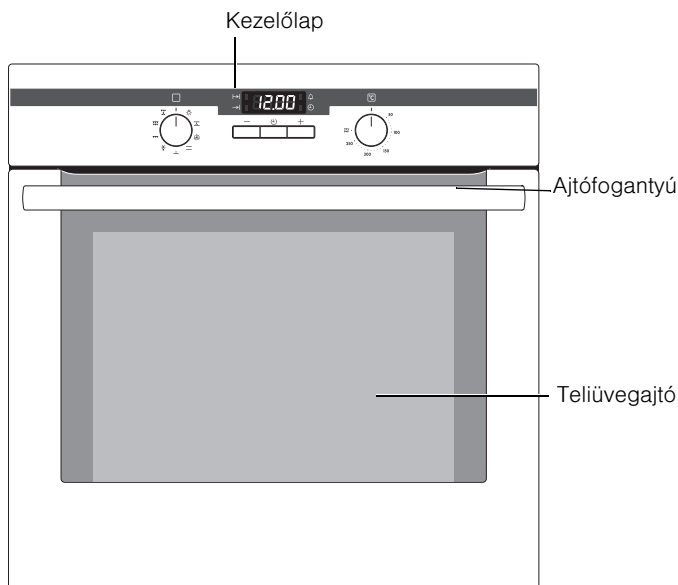


Figyelem! Ártalmatlanítás előtt használhatatlanná kell tenni a régi készüléket, hogy ne jelentsen további veszélyt.

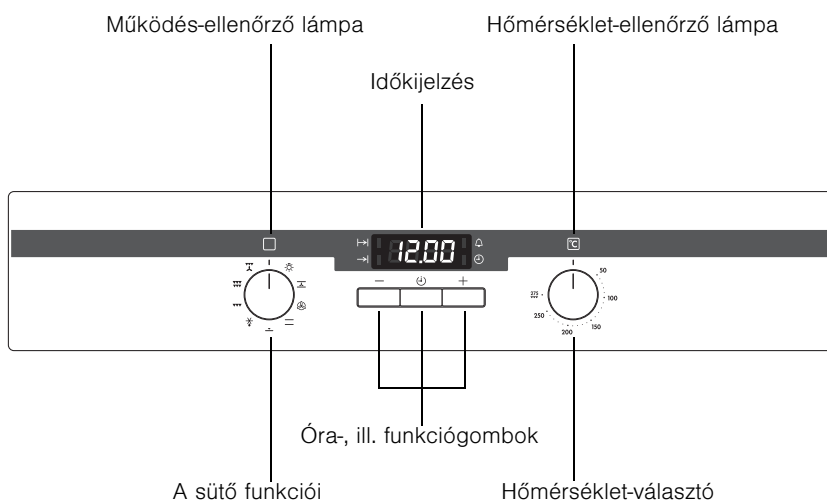
Ehhez válassza le a készüléket a villamos hálózatról és távolítsa el a hálózati kábelt.

A készülék leírása

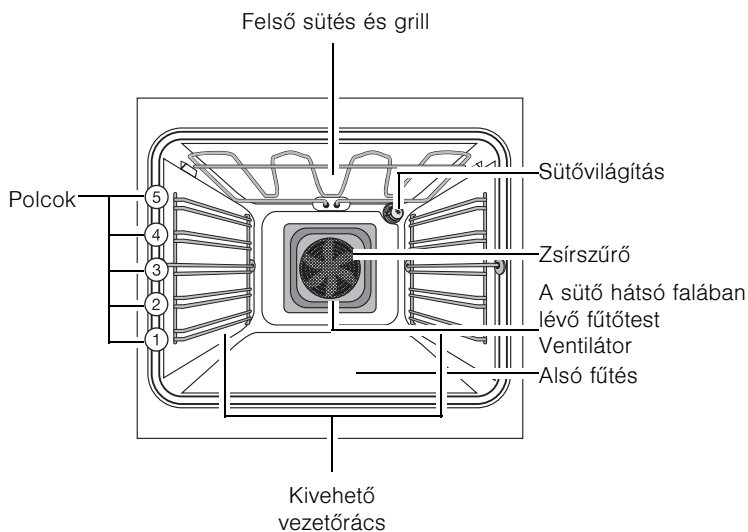
Teljes nézet



Kezelőpanel



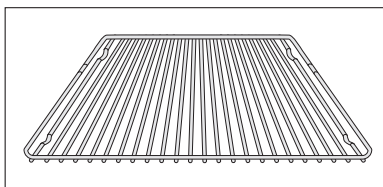
A sütő kialakítása



A sütő tartozékai

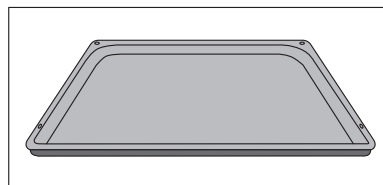
Rostély

Edényekhez, sütőformákhoz, sültetekhez és grillezett ételekhez.



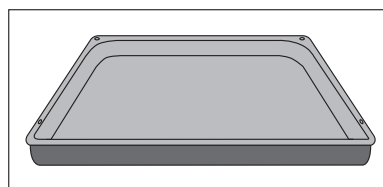
Sütőlap

Kalácsokhoz és pogácsákhoz ajánljuk.



Zsírserpenyő


Sütéshez illetve zsír felfogásához ajánljuk.





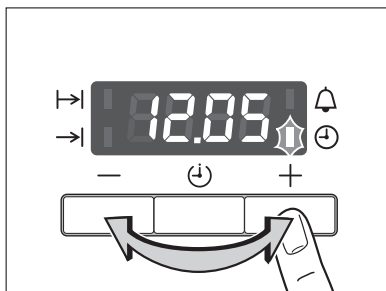
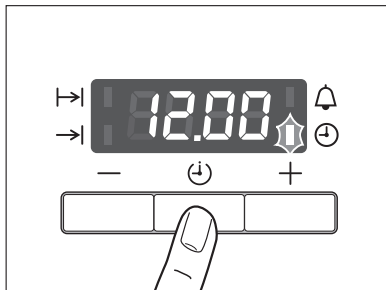
Az első használat előtt

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.

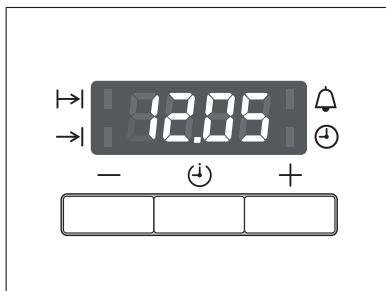
1. A beállított idő módosításához nyomja meg a kiválasztás  gombot annyiszor, amíg a idő  jel meg nem jelenik a kijelzőn.
2. A + vagy a - gombbal állítsa be a pontos időt.



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

A készülék üzemkész.

i Az időt csak akkor módosíthatja, ha semmilyen automatikus funkció (időartam  Tartam vagy vége  nincs bekapcsolva.



Az első tisztítás


A sütőt az első használat előtt alaposan meg kell tisztítani.



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



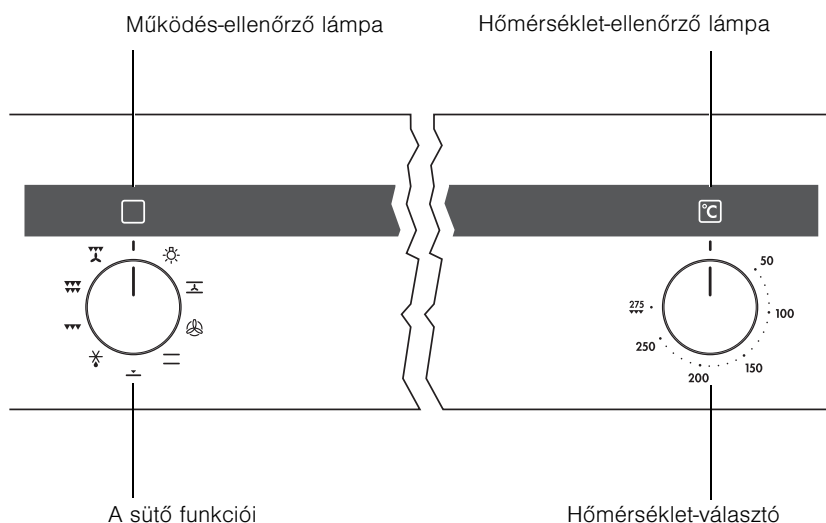
Fém előlaphoz a kereskedelmi forgalomban kapható ápolószeret használjon.

1. Forgassa a sütőfunkció-kapcsolót Világítás  állásba.
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



1. Forgassa a Sütőfunkció kapcsolót a kiválasztott funkcióra.
2. Forgassa a Hőfokválasztó kapcsolót a kiválasztott hőmérsékletre. Ameddig a sütő üzemel, addig a piros színű üzemi ellenőrző lámpa világít.
3. A sütő kikapcsolásához forgassa a KI-pozícióba a Sütőkapcsolót és a Hőfokválasztó kapcsolót.

i Hűtőventilátor

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

Sütőfunkciók

Az alábbi sütőfunkciók közül választhat:

| Sütési funkció | Alkalmazás | Fűtőelem/ ventilátor | |
|---|-----------------------------------|--|--|
|  | Világítás | Ezzel a funkcióval - például tisztításhoz - megvilágíthatja a sütő belsejét . | — |
|  | Forró levegő | Tészták legfeljebb két szinten történő sütéséhez ajánljuk . A sütő hőmérsékletét az alsó ill. felső fűtés hőmérsékleténél 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa. | Felső fűtés alsó fűtés, ventilátor |
|  | Több funkciós forró levegő | Tészták legfeljebb három szinten történő sütéséhez ajánljuk . A sütő hőmérsékletét az alsó ill. felső fűtés hőmérsékleténél 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa. | A sütő hátsó falában lévő fűtőtest, ventilátor |
|  | Alsó ill. felső fűtés | Tészták és húsok egy szinten történő sütéséhez ajánljuk . | Felső fűtés, alsófűtés |
|  | Alsó fűtés | Ropogós aljú sütemények utánsütésére . | Alsó fűtés |
|  | Kiolvasztás | Például fagyaszott torta, vaj, kenyér, gyümölcs vagy más fagyaszott ételkészítmény kiolvasztásához . | Ventilátor |
|  | Grill | Lapos ételek grillezéséhez amelyeket a rostély közepén rendeznek el , valamint pirítás készítéséhez . | grill |
|  | Nagy felületű grill | Lapos ételkészítmények vagy pirítás nagyobb mennyiségben történő grillezéséhez ajánljuk . | Grill, felső fűtés |
|  | 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 |

A rostély, a lap és a zsírserpenyő betétele



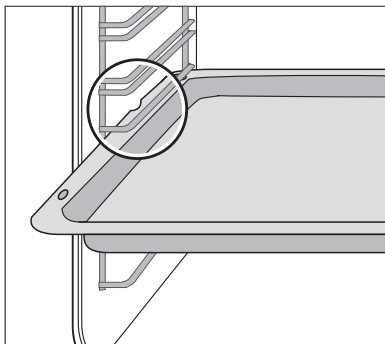
Túlhűzés elleni biztosítás, borulásbiztonság

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.



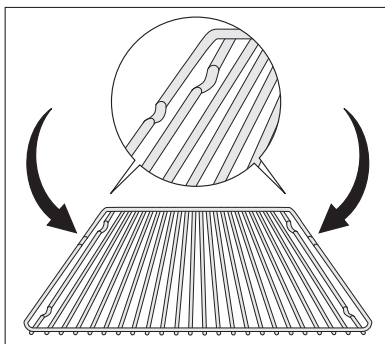
Rostély betétele:

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

Tolja a rostélyt a kiválasztott polc vezetőpálcái közé.



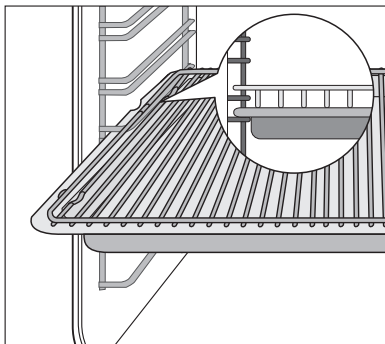
A rostély peremén körbefutó, magasított keret további védelmet nyújt az edény lecsúszása ellen.



A rostély és a lemez betétele egyszerre:

helyezze a rostélyt a zsírserpenyőre.

Tolja a zsírserpenyőt a kiválasztott polc vezetőpálcái közé.



A zsírszűrő betétele / kivétele

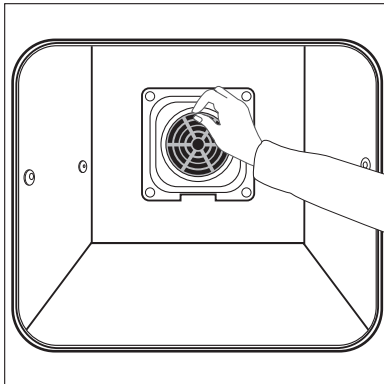
A zsírszűrőt csak sütéshez használja, hogy a hátsó falon lévő fűtőtestet megvédje a fröccsenő zsírtól.

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



Rövid időmérés

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

Ennek semmi hatása nincs a sütő működésére.

Időartam

A sütő üzembe helyezett időtartamának beállítására szolgál

Vége



A sütő kikapcsolási időpontjának a beállítására szolgál.

Idő

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



Az órafunkciókkal kapcsolatos tudnivalók

- Egy funkció kiválasztása után a funkció jele kb. 5 másodpercig villog.
Ez alatt az idő alatt a + vagy — gombbal beállíthatja a kívánt időt.
- A kívánt idő beállítása után a funkció még egyszer kb. 5 másodpercig villog. Azután ég a kijelzőn. Megkezdődik a beállított idő visszaszámlálása.
- A jelzőhang bármelyik gomb megnyomásával leállítható.
- A kívánt sütőfunkció az órafunkciók (időartam  és vége ) beállítása előtt vagy után is kiválasztható
- A sütés végén a sütőfunkció-kapcsolót és a hőmérséklet-kapcsolót forgassa KI állásba.



Az idő kijelzésének kikapcsolása

Az időkijelzés kikapcsolásával energiát takaríthat meg.




Időkijelzés kikapcsolása

Tartson nyomva két tetszőleges gombot mindaddig (kb. 10 másodpercig), amíg a kijelző el nem sötétül.



Időkijelzés bekapcsolása

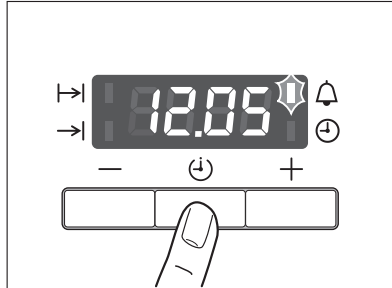
Tartson nyomva egy tetszőleges gombot mindaddig (kb. 10 másodpercig), amíg a kijelző fénye újra ki nem gyullad.



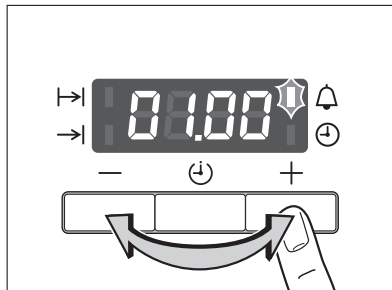
Az időkijelzés csak akkor kapcsolható ki, ha semmilyen automatikus funkció (időartam , vége ) vagy rövid időmérés ) nincs bekapcsolva.

Rövid időmérés


1. Nyomja meg a kiválasztás  gombot annyiszor, amíg a rövid időmérés  jel meg nem jelenik a kijelzőn.

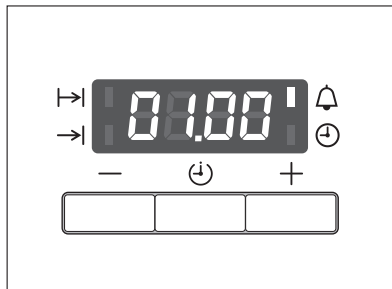


2. A + vagy a – gombbal állítsa be a kívánt időt (max. 2 óra 30 perc).



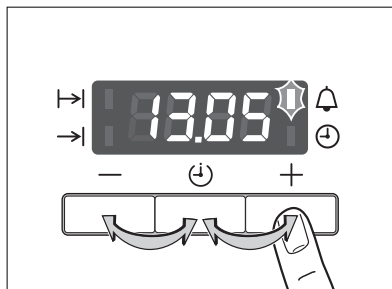
Kb. 5 másodperc múlva a kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.

A rövid időmérés  jel folyamatosan világít.





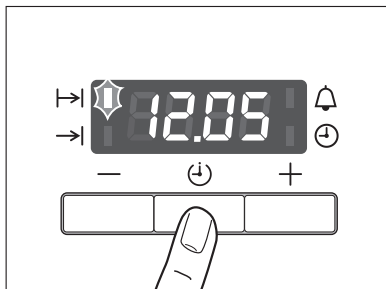
Ha letelt az idő a rövid időmérés jele villog és 2 percen át jelzőhang hallható.

Egy tetszőleges gomb megnyomásával állítsa le a jelzőhangot.

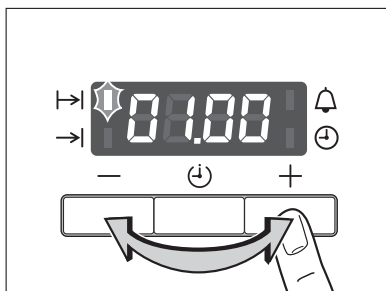



Időartam

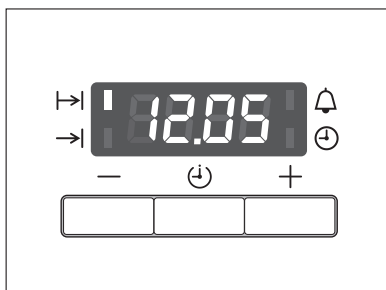
1. Nyomja meg a kiválasztás  gombot annyiszor, amíg a időartam  jel meg nem jelenik a kijelzőn.



2. A + vagy a – gombbal állítsa be a kívánt sütési időt.

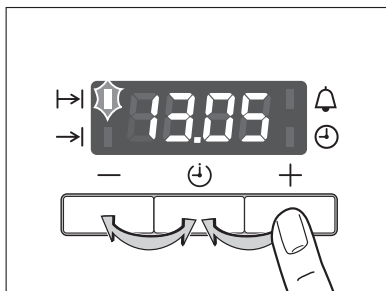


A kijelző kb. 5 másodperc múlva a visszavált a pontos időre. A időartam  jel folyamatosan világít.





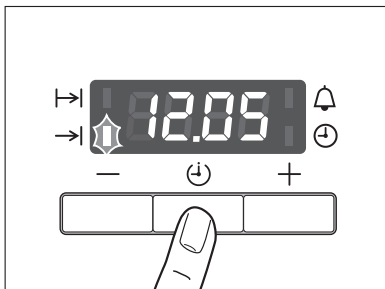
Ha letelt az idő a sütőfunkció villog és 2 percen át hangjelzés hallható majd a sütő kikapcsol.

3. Egy tetszőleges gomb megnyomásával állítsa le a jelzőhangot és a programot.

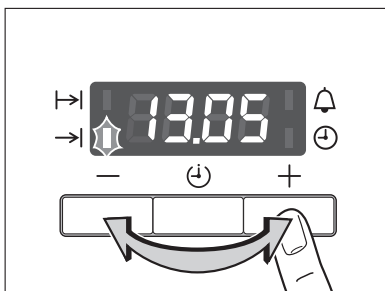



Vége

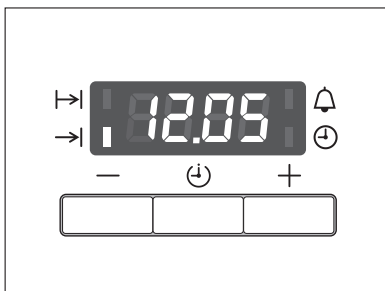
1. Nyomja meg a kiválasztás  gombot annyiszor, amíg a vége  jel meg nem jelenik a kijelzőn.



2. A + vagy a – gombbal állítsa be a kívánt sütési időt.

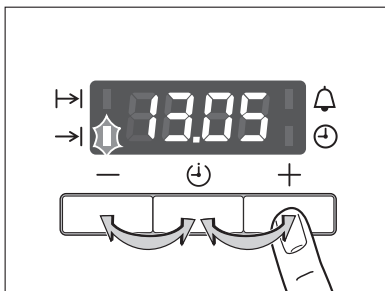


A kijelző kb. 5 másodperc múlva a visszavált a pontos időre.
A vége  jel folyamatosan világít.





Ha letelt az idő a sütőfunkció villog és 2 percen át hangjelzés hallható majd a sütő kikapcsol.


3. Egy tetszőleges gomb megnyomásával állítsa le a jelzőhangot és a programot.

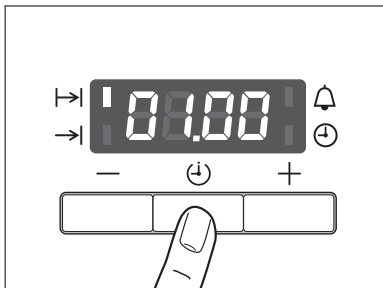



Időartam és vége kombinálása.

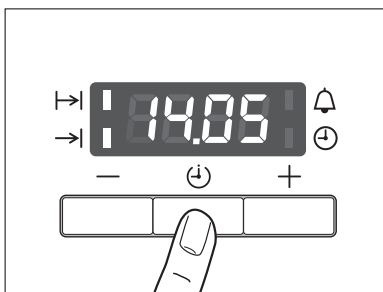




időartam  és vége  Amennyiben azt akarja, hogy a sütő egy **későbbi időpontban** automatikusan be- és kikapcsoljon, egyszerre használhatja a funkciót.

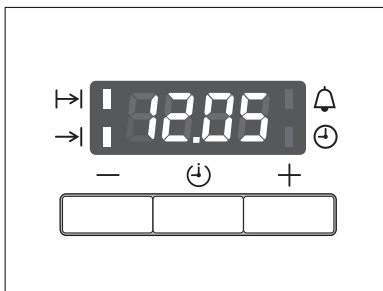
1. A időartam  gombbal állítsa be a sütés időtartamát, ebben az esetben 1 óra.



2. 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 pontos idő látható, Ebben az esetben 12:05.



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

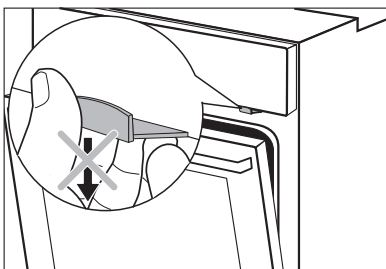
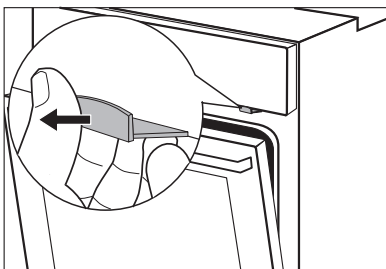
A megadott idő letelte után pedig automatikusan kikapcsol, Ebben az esetben 14 óra 5 perckor.

Mechanius ajtózár

Az ajtózár gyári beállításként nincs bekapcsolva.

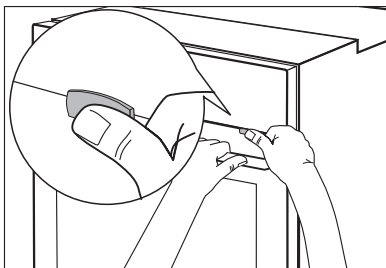
Az ajtózár bekapcsolása

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 ajtózár kikapcsolása

Nyomja be a tolattyút egészen a takarólemezig.






A készülék kikapcsolásakor az ajtózár nem kapcsol ki.

Használat, táblázatok és tanácsok




Sütés

Sütési funkció Forró levegő , **Több funkciós forró levegő** 
vagy Alsó ill. felső fűtés 

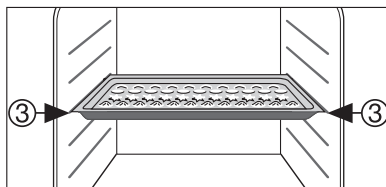
Sütőformák

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

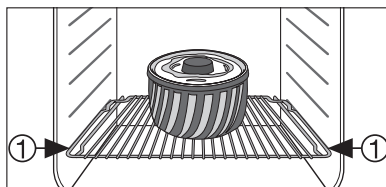
Polcok

- A Alsó ill. felső fűtés  és Forró levegő  funkcióval egy polcon süthet.
- A Több funkciós forró levegő  funkcióban egyszerre akár 3 polcon is süthet:

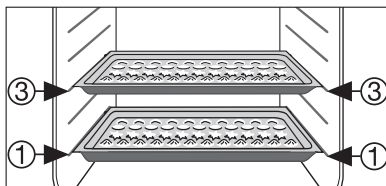
1 sütőlap:
pl. 3-as polc



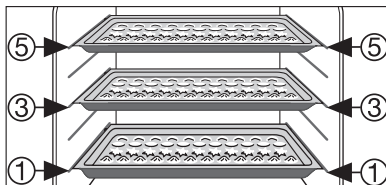
1 sütőforma:
pl. 1-as polc





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 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

| Sütemény fajtája | Sütőfunkció | Polcmagasság | hőmérséklet (°C) | idő óra: (perc) | |
|--|---|-----------------------|------------------|------------------------------|-------------------|
| Formában sült sütemény | | | | | |
| Kuglóf tekercs |  | Forró levegő | 1 | 150-160 | 0:50-1:10 |
| Homoktorta/ Királykalács |  | Forró levegő | 1 | 140-160 | 1:10-1:30 |
| Keksz torta |  | Forró levegő | 1 | 140 | 0:25-0:40 |
| Keksz torta |  | Alsó ill. felső fűtés | 1 | 160 | 0:25-0:40 |
| Tortalap (omlós tészta) |  | Alsó ill. felső fűtés | 3 | 180-200 | 0:10-0:25 |
| Tortalap (kevert tészta) |  | Forró levegő | 3 | 150-170 | 0:20-0:25 |
| Almás pite |  | Alsó ill. felső fűtés | 1 | 170-190 | 0:50-1:00 |
| Almás sütemény (2forma, átmérő20cm, átlósan) |  | Forró levegő | 1 | 160 | 1:10-1:30 |
| Almás sütemény (2forma, átmérő20cm, átlósan) |  | Alsó ill. felső fűtés | 1 | 180 | 1:10-1:30 |
| Pikáns torta (pl. quiche lorraine) |  | Alsó ill. felső fűtés | 1 | 180-200 | 0:30-1:10 |
| Sajttorta |  | Alsó ill. felső fűtés | 1 | 170-190 | 1:00-1:30 |
| Sütőlapon sült 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 | 250 ¹⁾ 160-180 | 0:20 0:30-1:00 |
| Habkosár/Ekler |  | Forró levegő | 3 | 160-170 ¹⁾ | 0:15-0:30 |
| Keksztekercs |  | Alsó ill. felső fűtés | 3 | 180-200 ¹⁾ | 0:10-0:20 |
| Prézli kalács (szárazon) |  | Forró levegő | 3 | 150-160 | 0:20-0:40 |



| Sütemény fajtája | Sütőfunkció | Polcmagasság | hőmérséklet (°C) | idő óra: (perc) | |
|---|---|-----------------------|------------------|-----------------------|-----------|
| Vajas/cukros kalács |  | Alsó ill. felső fűtés | 3 | 190-210 ¹⁾ | 0:15-0:30 |
| gyümölcsös kalács (kelt/kevert tésztával) ²⁾ |  | 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 |  | Alsó ill. felső fűtés | 3 | 170-190 | 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 megakva) ²⁾ |  | Alsó ill. felső fűtés | 1 | 190-210 ¹⁾ | 0:30-1:00 |
| Pizza (vékony) |  | Alsó ill. felső fűtés | 1 | 230-250 ¹⁾ | 0:10-0:25 |
| Lepény |  | Alsó ill. felső fűtés | 1 | 250-270 | 0:08-0:15 |
| Wähen (Svájc) |  | Alsó ill. felső fűtés | 1 | 200-220 | 0:35-0:50 |
| aprósütemény | | | | | |
| Aprósütemény omlós tésztából |  | Forró levegő | 3 | 150-160 | 0:06-0:20 |
| Aprósütemény omlós tésztából |  | Forró levegő | 1 / 3 | 150-160 | 0:06-0:20 |
| Fánk |  | Forró levegő | 3 | 140 | 0:20-0:30 |
| Fánk |  | Forró levegő | 1 / 3 | 140 | 0:25-0:40 |
| Fánk |  | Alsó ill. felső fűtés | 3 | 160 ¹⁾ | 0:20-0:30 |
| Aprósütemény kevert tésztából |  | Forró levegő | 3 | 150-160 | 0:15-0:20 |
| Aprósütemény kevert tésztából |  | Forró levegő | 1 / 3 | 150-160 | 0:15-0:20 |
| Habcsók |  | Forró levegő | 3 | 80-100 | 2:00-2:30 |
| Habcsók |  | Forró levegő | 3 | 100-120 | 0:30-0:60 |
| Aprósütemény kelt tésztából |  | Forró levegő | 3 | 150-160 | 0:20-0:40 |

| Sütemény fajtája | Sütőfunkció | Polcmagasság | hőmérséklet (°C) | idő óra: (perc) | |
|-----------------------------------|---|--------------------------|---------------------|-----------------------|-----------|
| Aprósütemény leveles tésztából |  | Forró levegő | 3 | 170-180 ¹⁾ | 0:20-0:30 |
| zsemle |  | Forró levegő | 3 | 160 ¹⁾ | 0:20-0:35 |
| zsemle |  | Alsó ill. felső fűtés | 3 | 180 ¹⁾ | 0:20-0:35 |
| aprósütemény (20db/lap) |  | Forró levegő | 3 | 140 ¹⁾ | 0:20-0:30 |
| aprósütemény (20db/lap) |  | Forró levegő | 1 / 4 | 140 ¹⁾ | 0:25-0:40 |
| aprósütemény (20db/lap) |  | Alsó ill. felső fűtés | 3 | 170 ¹⁾ | 0:20-0:30 |

1) a sütő előmelegítése

2) Használja a felfogólapot illetve a zsírserpenyőt.

Sütés több polcon

| Sütemény fajtája | Forró levegő  | Több funkció 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 (20 db/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 | menyiség | Sütőfunkció | Polcmagasság | hőmérséklet °C | idő óra: (perc) | |
|-------------------------|---------------------------|---|-----------------------|----------------|-----------------------|-----------------------------|
| Marhahús | | | | | | |
| párolt hús | 1 -1,5 kg |  | Alsó ill. felső fűtés | 1 | 200-250 | 2:00-2:30 |
| hátszín vagy filé | | | | | | centiméterenként (magasság) |
| - belül piros | centiméterenként magasság |  | Infrasütés | 1 | 190-200 ¹⁾ | 0:05-0:06 |
| - belül rózsaszín | centiméterenként magasság |  | Infrasütés | 1 | 180-190 | 0:06-0:08 |
| - átsütve | centiméterenként magasság |  | Infrasütés | 1 | 170-180 | 0:08-0:10 |
| Sertéshús | | | | | | |
| Lapocka, sonkadarab | 1 -1,5 kg |  | Infrasütés | 1 | 160-180 | 1:30-2:00 |
| Karaj, oldalas | 1 -1,5 kg |  | Infrasütés | 1 | 170-180 | 1:00-1:30 |
| Fasírt | (750 g – 1 kg) |  | Infrasütés | 1 | 160-170 | 0:45-1:00 |
| Sertécsülök (előfőzött) | (750 g – 1 kg) |  | Infrasütés | 1 | 150-170 | 1:30-2:00 |
| Borjűhús | | | | | | |
| borjúsült | 1 kg |  | Infrasütés | 1 | 160-180 | 1:30-2:00 |
| Borjúláb | 1,5 -2 kg |  | Infrasütés | 1 | 160-180 | 2:00-2:30 |
| bárány | | | | | | |
| Ürösült, báránycomb | 1 -1,5 kg |  | Infrasütés | 1 | 150-170 | 1:15-2:00 |
| Bárányhát | 1 -1,5 kg |  | Infrasütés | 1 | 160-180 | 1:00-1:30 |

| húsfajta | menyiség | 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 Grill  vagy Nagy felületű grill  maximálisra 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 Több funkciós 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.

| Befőznievaló | 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 stűtőben

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

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket. A szennyeződés így távolítható el a legkönnyebben, és nem is ég bele a sütőbe.

1. A sütő tisztításához kapcsolja be a sütő világítását.
2. Minden egyes használat után törölje ki a sütő belsejét öblítőszeres lúggal, majd szárítsa meg.



A makacs foltok különleges tűzhelytisztítóval távolíthatók el.



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.

Zsírzsűrő

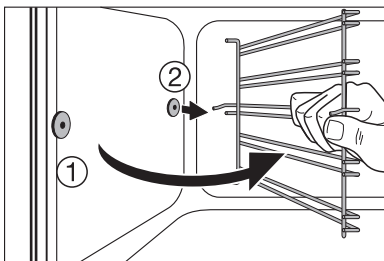
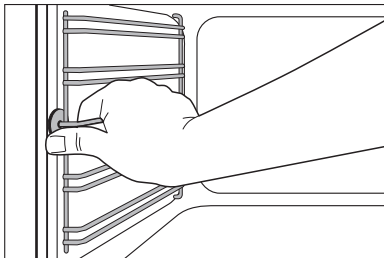
1. A zsírzsűrőt forró, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben kell tisztítani.
2. Ha nagyon erős a szennyeződés, tegyen egy kis vízbe 2-3 evőkanál gépi mosogatószert, és ebben főzze ki a zsírzsűrőt.

Vezetőrács

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

Vezetőrács levétele

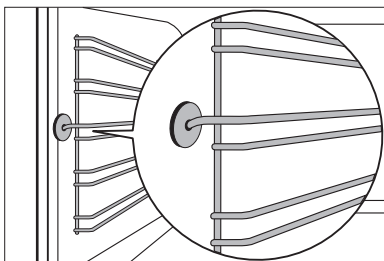
A rácsot először húzza el a sütő falától (1), majd hátul akassza ki (2).



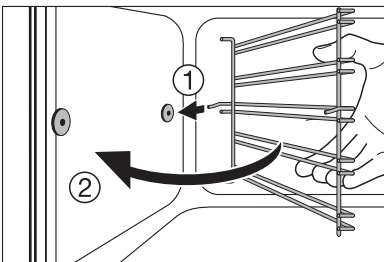
A vezetőrács betétele



Fontos! A vezetópálcák 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

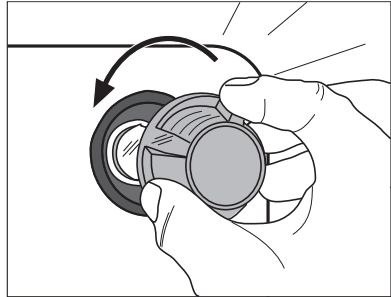
- kapcsolja ki a sütőt.
- Csavarja ki a biztosítékot ill. kapcsolja le a kismegszakítót.



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




Sütőfedél

A sütő tetejének könnyebb tisztítása érdekében a felső fűtőtest levehető.

Fűtőtest levétele

 **Figyelem!** Csak akkor vegye le a fűtőtestet, ha a sütő ki van kapcsolva és a sütő nem forró!


1. Vegye le az oldalsó vezetőrácsokat.
2. Fogja meg elől a fűtőtestet és a sütő belső falán lévő domborulat fölött húzza ki előre.
3. A fűtőtest ekkor lefordul.

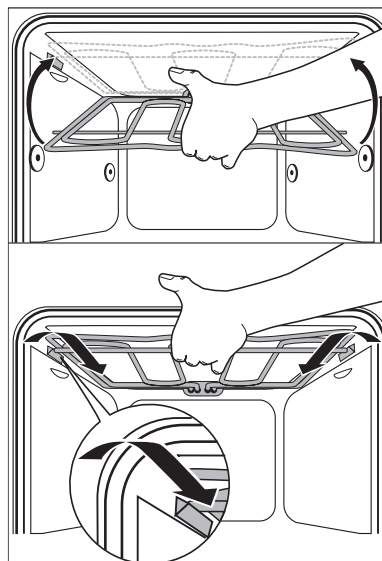
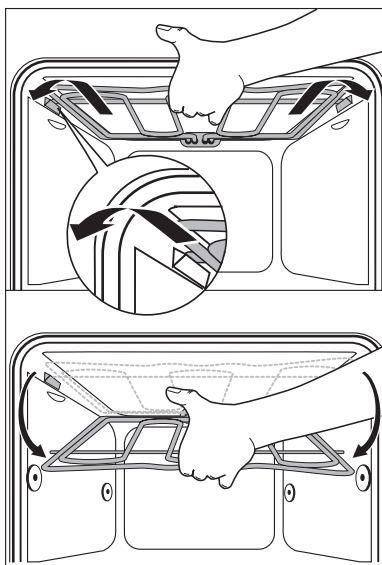
 **Figyelem!** Ne nyomja le erővel a fűtőtestet! Letörhet.

A sütő tetejének tisztítása

Fűtőtest rögzítése

1. Tegye vissza a fűtőtestet a sütő tetejére.
2. A rugóerővel szemben húzza előre és a sütő domborulatán vezesse végig a fűtőtestet.
3. Kattintsa be a tartóba.
4. Tegye be a rácsot.

 **Figyelem:** A fűtőtestnek mindkét oldalon a sütő belső falán lévő domborulat fölött kell lennie és rendszeren bekattanva kell ülnie.

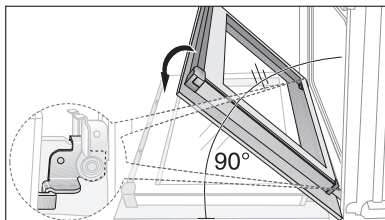


A sütő ajtaja

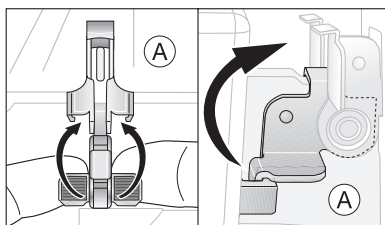
A sütőtér könnyebb tisztítása érdekében a sütő ajtaja tisztításhoz kiakasztható.

A sütő ajtajának kiakasztása

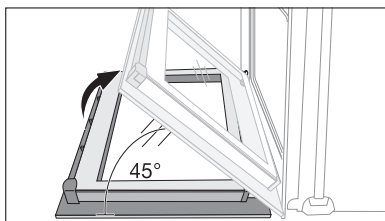
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



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



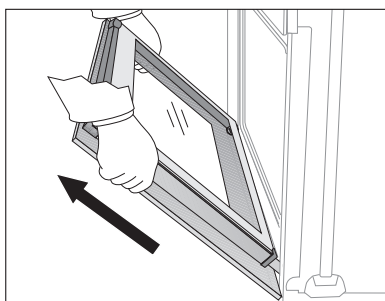
3. A sütőajtót az első reteszállásig csukja be (kb. 45°).



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

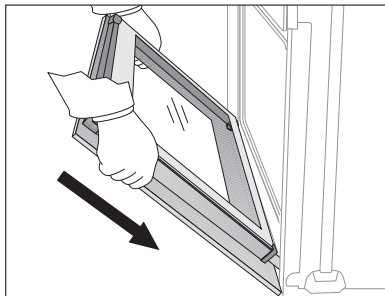


A karcolások elkerülése érdekében a sütő ajtaját külső oldalával lefelé helyezze puha, egyenes felületre, például egy takaróra.

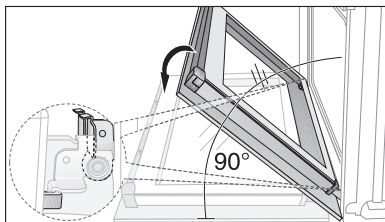


A sütő ajtajának beakasztása

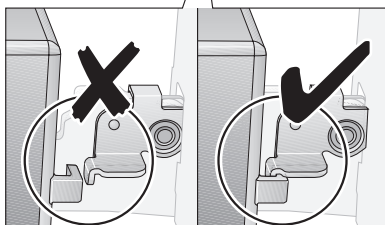
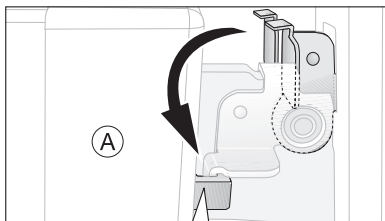
1. A sütőajtót a fogantyú felől mindkét kezével oldalról fogja meg, és tartsa 45°-os szögben. A sütőajtó alján található hornyokat helyezze a sütő zsanérjaira. Engedje az ajtót ütközésig lesiklani.



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

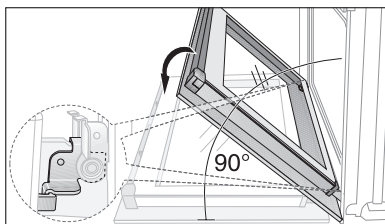
A sütő ajtaja három, egymás mögött elhelyezkedő üvegtáblából áll. A belső táblák tisztításhoz levehetőek.



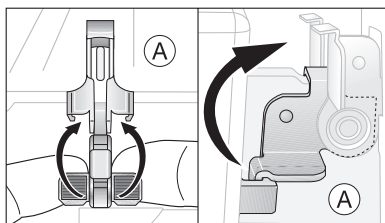
Figyelem! Ha nagy erő éri – mindeneelőtt az üvegtábla peremén – az üveg eltörhet.

Az ajtóüveg kiszérése

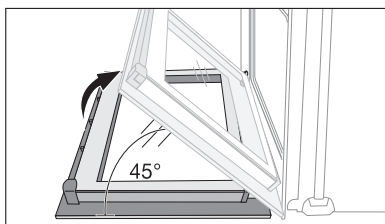
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



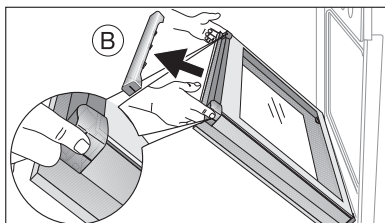
2. A szorítókart (A) mindkét ajtózsanérnál **teljesen** hajtsa fel.



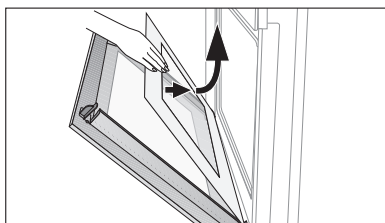
3. A sütőajtót az első reteszállásig csukja be (kb. 45°).



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

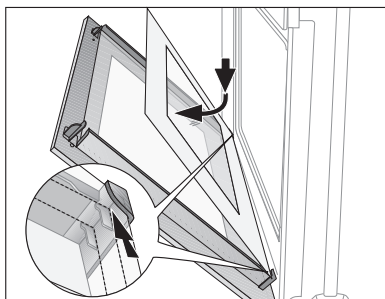
Az ajtóüvegeket alaposan tisztítsa meg lúgos mosogatószerrel. Ezután gondosan szárítsa meg.

Az ajtóüvegek behelyezése

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



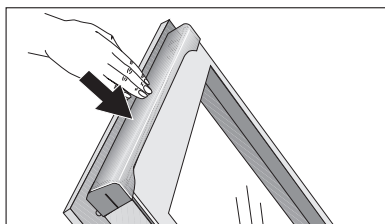
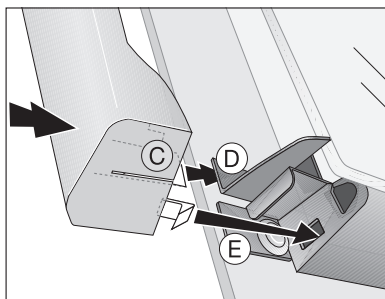
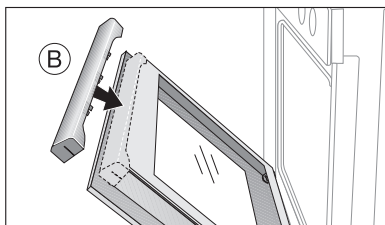
Először a kisebb, majd a nagyobb üvegtáblát helyezze be.



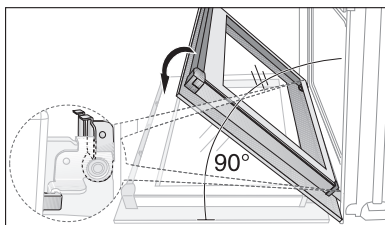
2. A (B) ajtóburkolatot fogja meg oldalról, helyezze az ajtó belsejének az éléhez, és a (B) ajtóburkolatot dugja az ajtó felső élére.



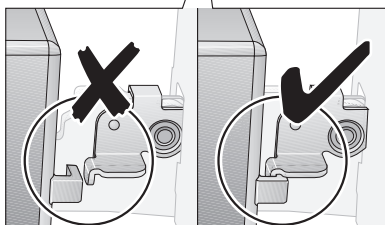
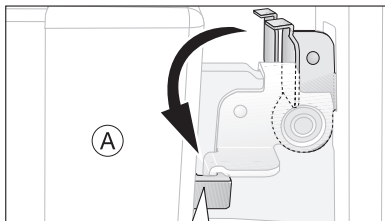
A (B) ajtóburkolat nyílt oldalán található egy vezetősín (C). Ezt a **külső üvegtábla** és a (D) derékszögű idom közé kell betolni. Az (E) csatos zárnak be kell kattannia.



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. | A sütő bekapcsolása |
| | Az idő nincs beállítva. | Idő beállítása |
| | Nem hajtotta végre a szükséges beállításokat | Ellenőrizze a beállításokat. |
| | 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 sütőlámpát. |

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



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



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



Fém előlapos készülékekkel kapcsolatos tudnivalók:

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

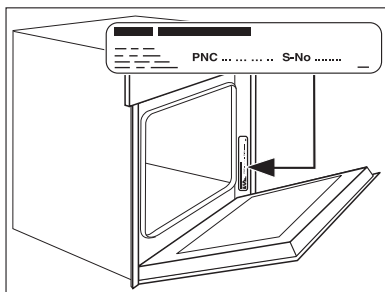
Szerviz

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

822 928 455-A-230306-01

A változtatások jogát fenntartjuk

<http://www.markabolt.hu>