



használati útmutató

Sütő

Electrolux. Thinking of you.
Share more of our thinking at www.electrolux.com

Tartalomjegyzék

Használati útmutató.....	3	Használat, táblázatok és tanácsok	18
Biztonsági tudnivalók.....	3	Tisztítás és gondozás	28
A készülék leírása	4	Mit tegyünk, ha ...?	34
Az első használat előtt.....	7	Szerviz.....	35
A sütő használata.....	8		



A változtatások jogát fenntartjuk

A felhasználói kézikönyvben az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információk, amelyek személyes biztonságát szolgálják, illetve információk arra vonatkozóan, hogyan előzheti meg a készülék károsodását.



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

Használati útmutató

Biztonsági tudnivalók

Villamos biztonság

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

Biztonság a gyermekek számára

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

Biztonság használat közben

- Csökkent fizikai, érzékelési vagy értelmi képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek (beleértve a gyermekeket is) nem használhatják a készüléket, hacsak a biztonságukért felelős személy nem biztosít számukra felügyeletet és útmutatást a készülék használatára vonatkozóan.
- A készülék csak háztartásban történő főzésre, sütésre használható.
- Legyen óvatos, amikor a készülék közelében villamos készülékeket csatlakoztat. A csatlakozó vezetékek **nem** szorulhatnak be a forró sütőajtó alá.
- **Figyelem! Égésveszély!** Üzem közben a sütő belseje felforrósodik.
- Ha alkoholtartalmú hozzávalókat is betesz a sütőbe, gyúlékony alkohol-levegő keverék keletkezhet. Ilyen esetben óvatosan nyissa ki az ajtót. Eközben ne használjon tüzet, nyílt lángot vagy parazsat.

Akrilamiddal kapcsolatos tudnivalók

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

Így előzheti meg a készülék sérülését

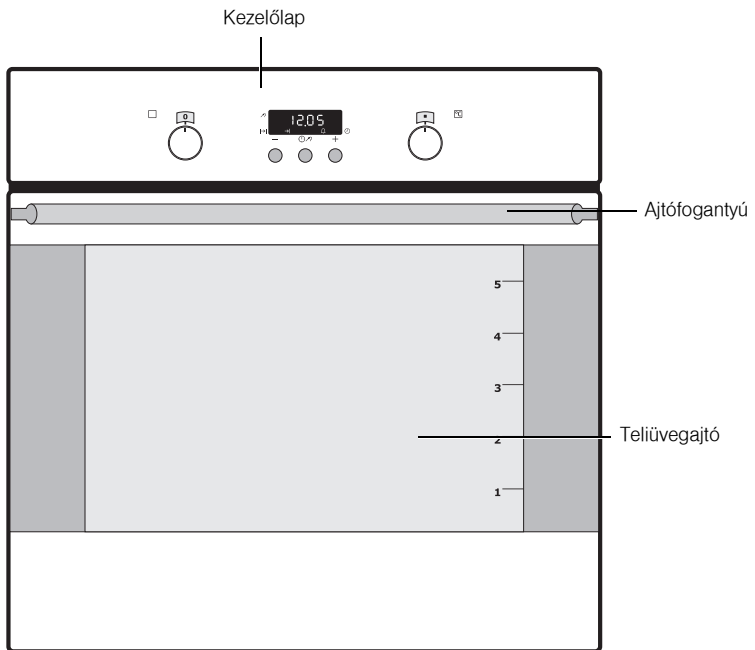
- Ne bélelje ki a sütőt alufóliával, és ne tegyen fazekat vagy hasonlót az aljára, mert az így létrejövő hőtorlódás károsíthatja a sütő zománcát.
- A sütőlapról lecsepegő gyümölcslevek foltot hagynak, amelyet már nem lehet eltávolítani. A nagyon nedves süteményekhez használjon mély lapot.
- Ne terhelje a nyitott sütőajtót.
- Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőbe. Ez működési károsíthatja a zománcréteget és elszíneződést okozhat.
- Ha nagy erő éri – mindenekelőtt 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 hűtőventilátor kikapcsolása után ne tároljon fedetlen ételt a sütőben. A sütőtérben vagy az ajtó üvegén pára csapódhat le, amely a bútorra is rákerülhet.

A zománcbevonattal kapcsolatos tudnivalók

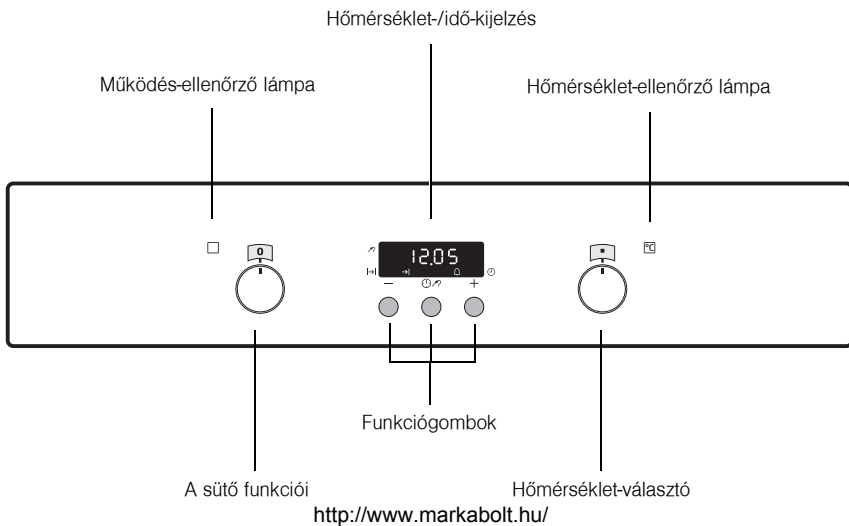
A sütő zománcbevonatának elszíneződése a használat során nem befolyásolja a készülék hagyományos, ill. szerződésben foglaltak szerinti alkalmazhatóságát. Így a garanciateljesítési jog szempontjából nem minősül hiányosságnak.

A készülék leírása

Teljes nézet

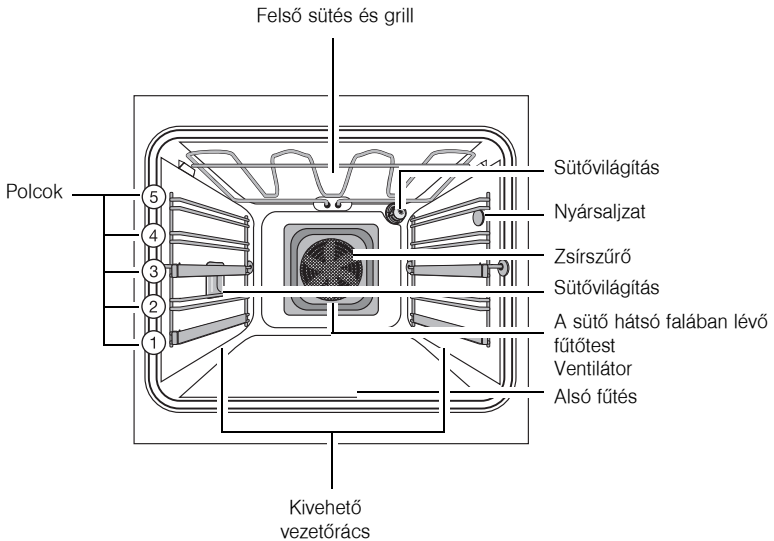


Kezelőpanel

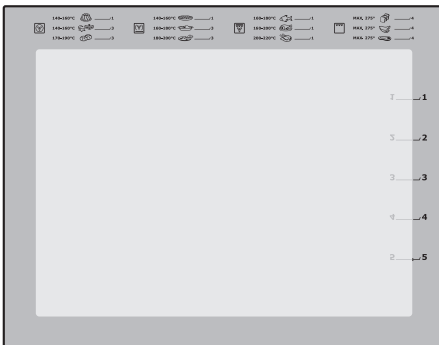


A sütő kialakítása

A sütő összes belső fala, kivéve az alját, speciális zománctbevonattal rendelkezik (katalitikus bevonat).



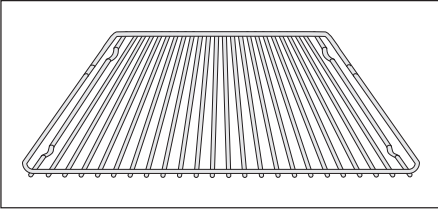
Ajtó belső oldala



A sütőajtó belsején található a sütő polcmagasságának számozása. Ezenkívül rövid információt talál a sütőfunkciókhoz, ajánlott polcmagasságokhoz és hőmérsékletekhez és a leggyakoribb ételek elkészítéséhez.

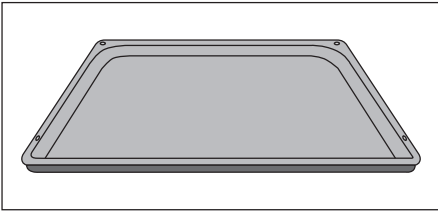
A sütő tartozékai

Rostély



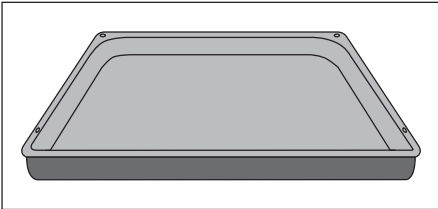
Edényekhez, sütőformákhoz, sültékhez és grillezett ételekhez.

Sütőlap



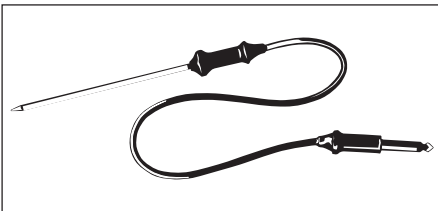
Kalácsokhoz és pogácsákhoz ajánljuk.

Zsirserpenyő



Sütéshez illetve zsír felfogásához ajánljuk.

Nyárs




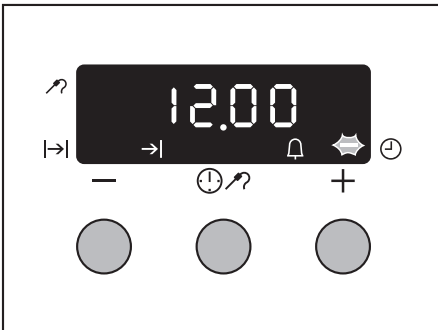
Húsdarabok átsülésének pontos meghatározásához ajánljuk.



Az első használat előtt

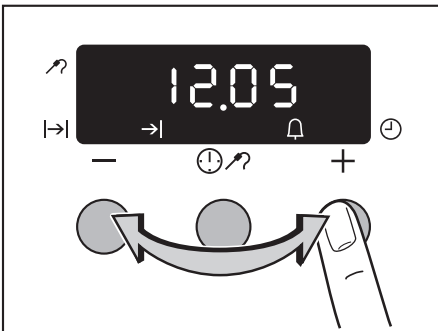
Idő beállítása és módosítása

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

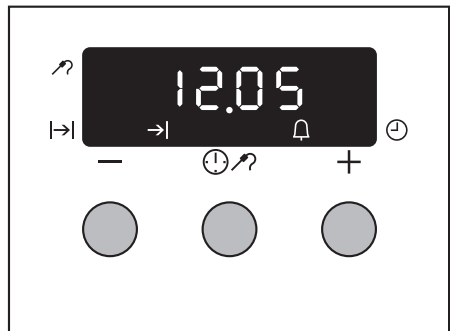
A villamos hálózatra történt csatlakoztatás vagy áramkimaradás után a Idő  jelzőfénye villog.






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 A Idő  csak akkor módosítható, ha semmilyen automatikus funkció (Időartam  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 tisztítószer! Megsérülhet a felület.

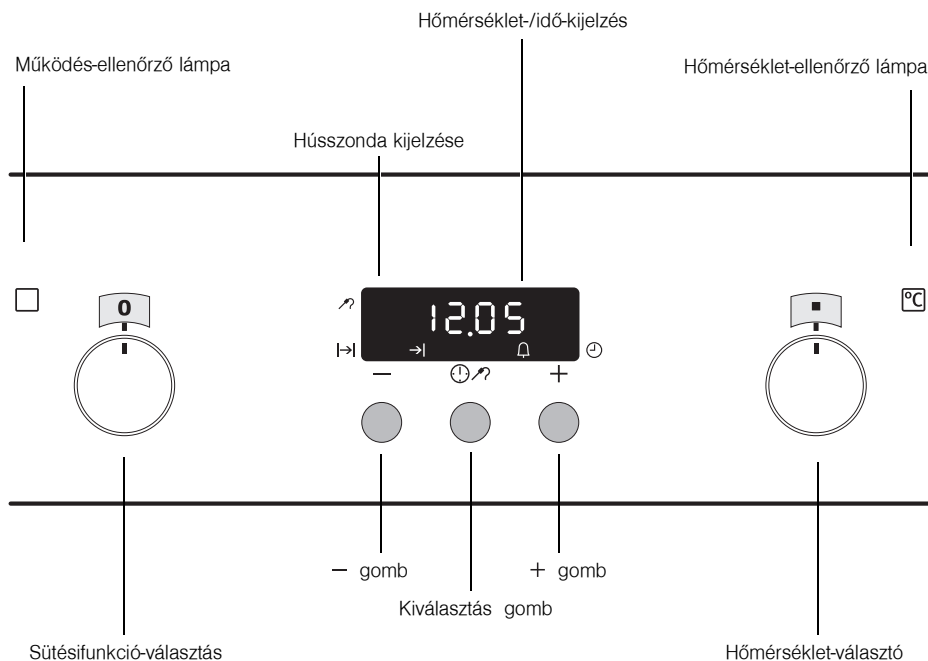
i Fém előlaphoz a kereskedelmi forgalomban kapható ápolószeret használjon.

1. Forgassa a sütőfunkció-kapcsolót a  sütővilágításra.
2. Vegye ki, majd meleg mosogatószeres vízzel tisztítsa meg az összes tartozékot és a vezetőrácsot.
3. A sütő alját 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 hőmérsékletet. 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.

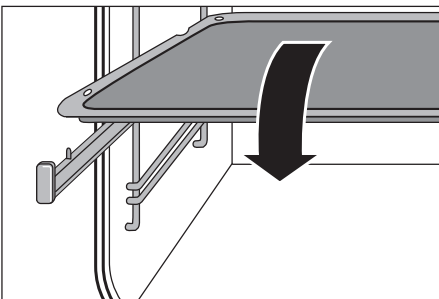
Sütőfunkciók

Az alábbi sütőfunkciók közül választhat:

Sütési funkció	Alkalmazás
 Világítás	Ezzel a funkcióval - például tisztításhoz - megvilágíthatja a sütő belsejét .
 Forró levegő kör alakú futótesttel	Tészták legfeljebb három szinten történő sütéséhez ajánljuk. A sütő hőmérsékletét az alsó ill. felső fűtés hőmérsékleténél 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa.
 Pizza fokozat	Ezzel a funkcióval egy szinten süthet kalácsokat és olyan süteményeket, amelyeknek jobban meg kell barnulniuk és fontos, hogy ropogós legyen az aljuk . A sütő hőmérsékletét az alsó ill. felső fűtés hőmérsékleténél 20-40°C-kal alacsonyabbra állítsa.
 Alsó ill. felső fűtés	Tészták és húskok egy szinten történő sütéséhez ajánljuk.
 Alsó fűtés	Ropogós aljú sütemények utánsütésére .
 Kiolvasztás	Például fagyaszott torta, vaj, kenyér, gyümölcs vagy más fa-gyaszott élelmiszer kiolvasztásához .
 Grill	Lapos ételek grillezéséhez amelyeket a rostély közepén rendeznek el , valamint pirítás készítéséhez .
 Nagy felületű grill	Lapos élelmiszerek vagy pirítás nagyobb mennyiségben történő grillezéséhez ajánljuk.
 Forró levegős grillezés	Akkor használja, ha nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat egy szinten akar sütni. Ez a funkció a csőben sütésre és a hirtelen átsütésre is alkalmas .

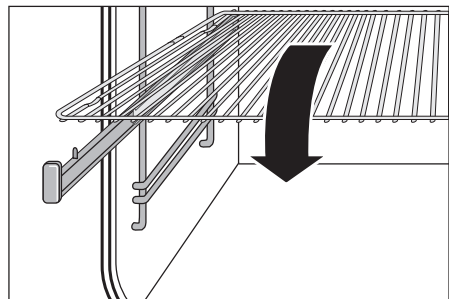
A rostély, a lap és a zsírserpenyő betétele

A sütőlap és a zsírserpenyő betétele:



Tegye a sütőlapot illetve a zsírserpenyőt a kívánt polc teleszkópos sínére, hogy a két furat belekapaszkodjon a teleszkópos sín első tartószegeibe.

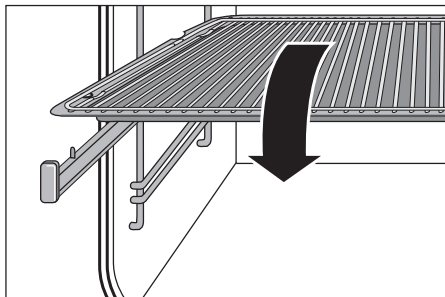
Rostély betétele:



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

Tolja a rostélyt a kiválasztott polc teleszkópos sínére.

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

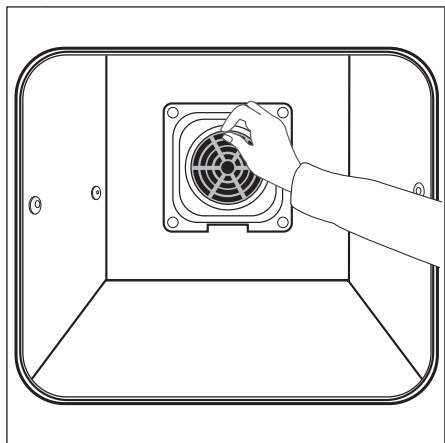
A rostély és a lemez betétele egyszerre:

helyezze a rostélyt a zsírserpenyőre. Tegye a sütőlapot illetve a zsírserpenyőt a kívánt polc **teleszkópos sínére**, hogy a zsírserpenyő két furata belekapaszkodjon a teleszkópos sín elülső tartószegéibe.

i Ha a sín nem egyformán van kihúzva, könnyebben beteheti a betolandó darabot, ha hátul ráteszi a sínre, ütközési betolja, és elől belesüllyeszti a tartószegbe.

A zsírszűrő betétele / kivétele

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

**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

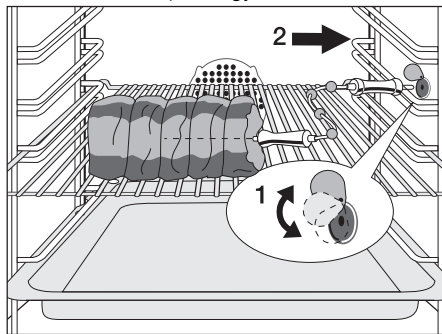
Fogja meg a zsírszűrő fogantyúját és fölfelé húzva akassza ki.

Nyárs 

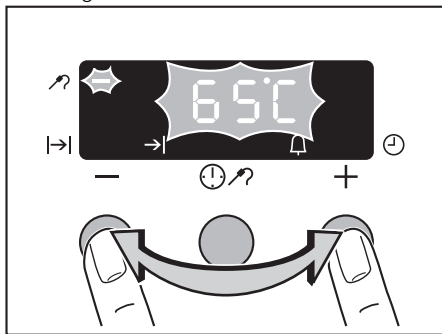
A sütő fokra pontosan akkor kapcsol ki, ha a hús belsejének hőmérséklete eléri egy beállított értéket.

! **Figyelem:** Csak az eredeti hússzondát szabad használni! Csere esetén csak eredeti gyári alkatrészt használjon!

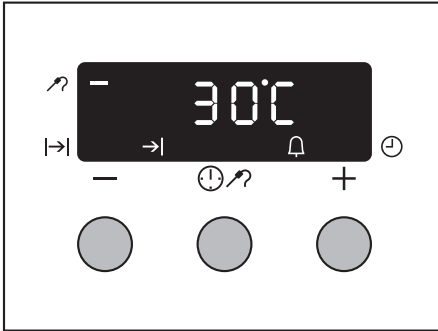
1. A hússzonda hegyét lehetőleg teljesen dugja bele az ételbe, úgy hogy a hegye az étel közepén legyen.



2. A Hússzonda dugóját ütközésig dugja be a sütő oldalfalán lévő aljzatba.
3. A + vagy - gombbal állítsa be a kívánt maghőmérsékletet.



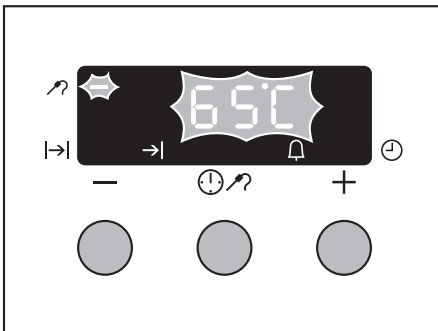
A kijelzőn megjelenik az aktuális maghőmérséklet.



i A sütő csak 30°C fölött jelzi ki a hús maghőmérsékletét.

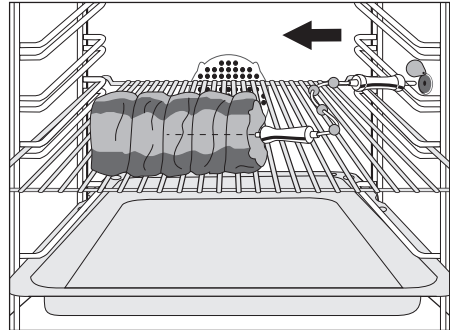
- Állítsa be a sütési funkciót és a sütési hőmérsékletet.

Amint a hús belső hőmérséklete elérte a beállított értéket, megszólal egy hangjelzés, és a sütő automatikusan kikapcsol.



- A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.
- A sütőfunkció-választó kapcsolót és a hőmérséklet-választó kapcsolót forgassa KI állásba.

⚠ Figyelem: A hússzonda forró!
A dugó és a nyárshegy kihúzásakor égésveszély áll fenn!

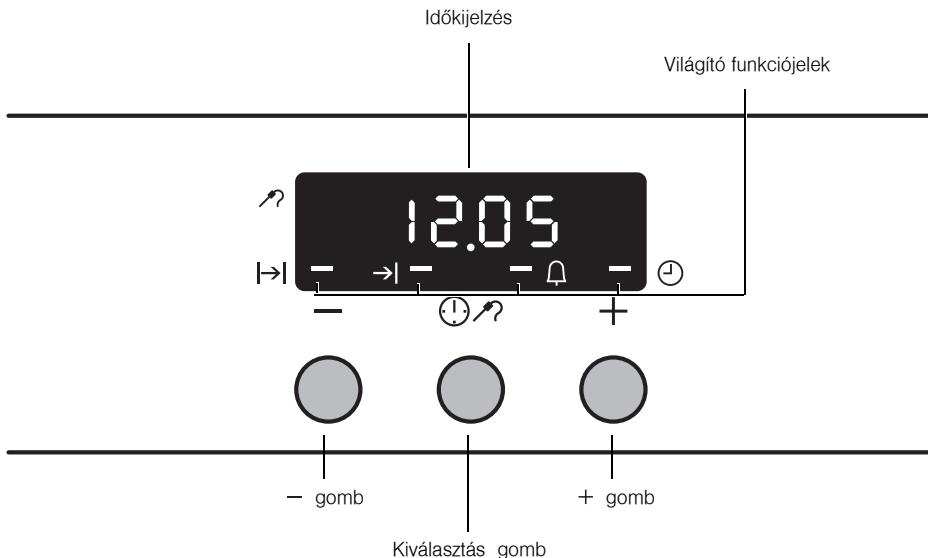


- Húzza ki a hússzondát az aljzatból, és vegye ki az ételt a sütőből.

A maghőmérséklet módosítása

- Nyomja meg a Kiválasztás (timer icon) gombot.
- A + vagy a – gombbal módosíthatja a hőmérsékletet.

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 jelzhang. Ennek semmi hatása nincs a sütő működésére.

Idő ⌚

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

🔔 Az idő kijelzésének kikapcsolása

Az időkijelzés kikapcsolásával energiát takaríthat meg.

Időkijelzés kikapcsolása

Tartsa lenyomva egyszerre a + és – gombot mindaddig, amíg a kijelző el nem sötétül.

Időkijelzés bekapcsolása



Tartsa lenyomva egy tetszőleges gombot mindaddig, amíg a kijelzőn meg nem jelenik újra a pontos idő.

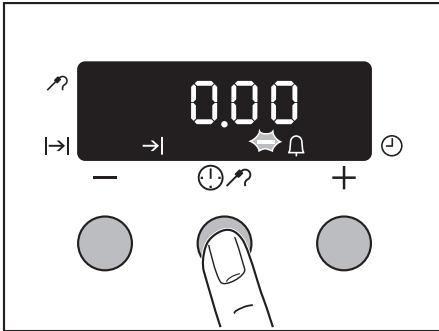
i Az kijelzőt csak akkor tudja kikapcsolni, ha semmilyen Órafunkció vagy maghőmérséklet 🔔 nincs betáplálva.

i Általános tudnivalók

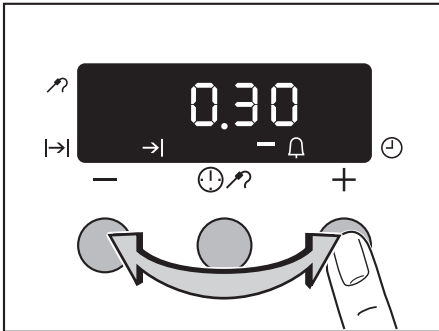
- Egy funkció kiválasztása után a funkció jele kb. 5 másodpercig villog. Ez alatt az idő alatt a + vagy – gombbal beállíthatja a kívánt időt.
- A kívánt idő beállítása után a funkció még egyszer kb. 5 másodpercig villog. Megkezdődik a beállított idő visszaszámlálása.
- A jelzhang bármelyik gomb megnyomásával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

Rövid időmérés

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



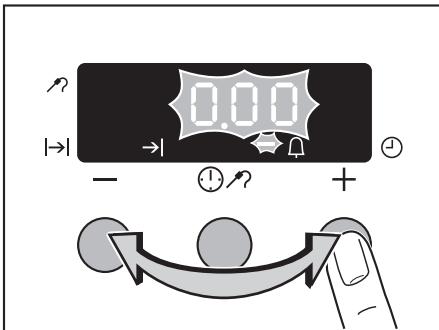
2. 5 másodpercen belül a + vagy – gombokkal állítsa be a kívánt rövid időmérést (max. 2 óra 30 perc).



A Rövid időmérés  jele folyamatosan világít.



5 másodperc múlva a kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.

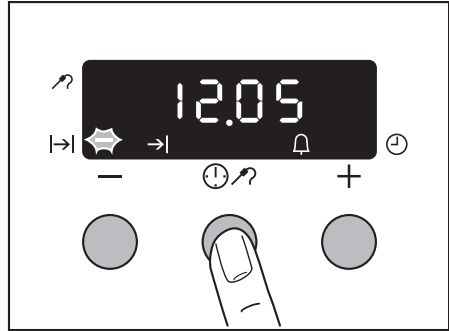
Ha letelt a beállított idő, a "00.00" és a funkció jele villog. Hangjelzés hallható.



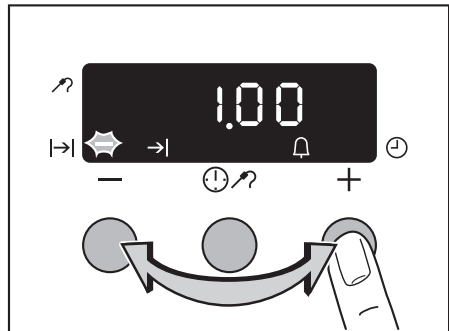
3. Egy tetszőleges gomb megnyomásával állítsa le a jelzőhangot.


Időartam

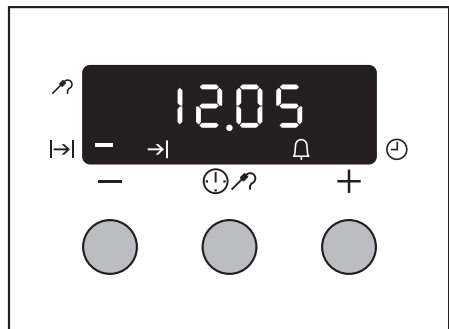
1. Nyomja meg a Kiválasztás  gombot annyiszor, amíg a Időartam  jel meg nem jelenik a kijelzőn.



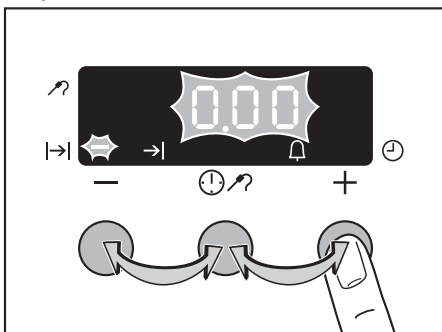
2. A + vagy a – gombbal állítsa be a kívánt sütési időt.



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



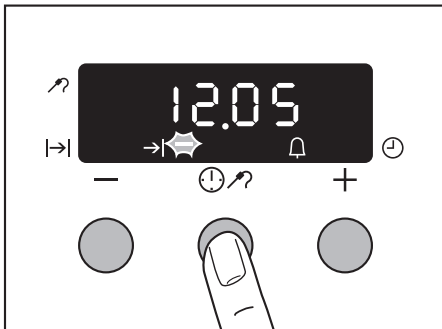
Ha letelt az idő, a sütőfunkció villog és 2 percen át hangjelzés hallható, majd a sütő kikapcsol.



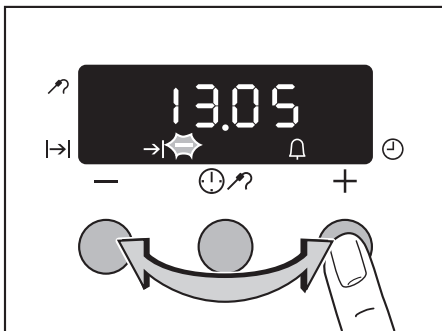
3. Egy tetszőleges gomb megnyomásával állítsa le a jelzőhangot és a programot.

Vége →|

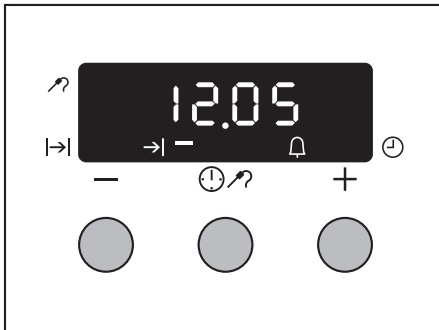
1. Nyomja meg a Kiválasztás (🕒🔍) gombot annyiszor, amíg a Vége →| jel meg nem jelenik a kijelzőn.



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

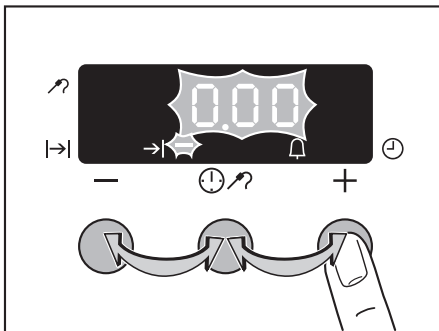


A kijelző kb. 5 másodperc múlva visszavált a pontos időre.



A Vége →| jel folyamatosan világít.

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

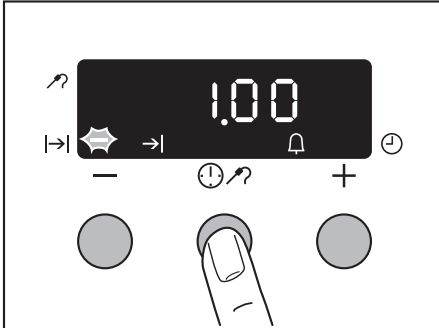


3. Egy tetszőleges gomb megnyomásával állítsa le a jelzőhangot és a programot.

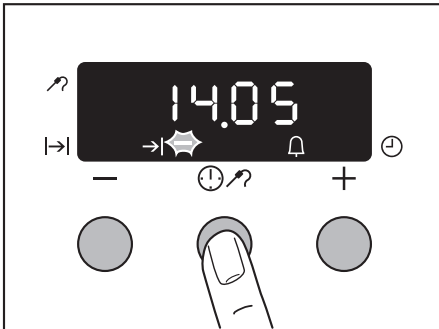
Időartam |→| és Vége →| kombinálása

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

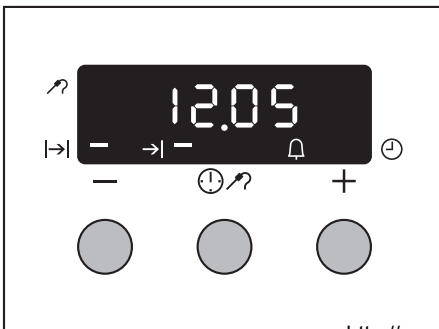
1. A Időartam |→| gombbal állítsa be a sütés időtartamát, ebben az esetben 1 óra.



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



Az Időartam |→| és Vége →| jel világít, a kijelzőn a pontos idő látható, ebben az esetben 12:05.

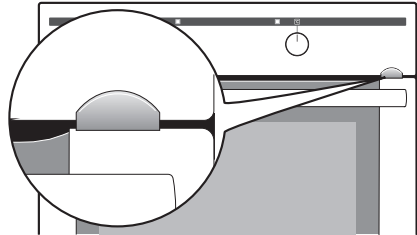


A sütő a számított időpontban automatikusan bekapcsol, ebben az esetben 13:05-kor. A megadott időtartam letelte után pedig automatikusan kikapcsol, ebben az esetben 14:05-kor.

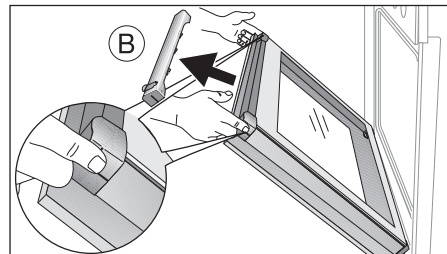
Mechanius ajtózárr

Az ajtózárr gyári beállításaként nincs bekapcsolva.

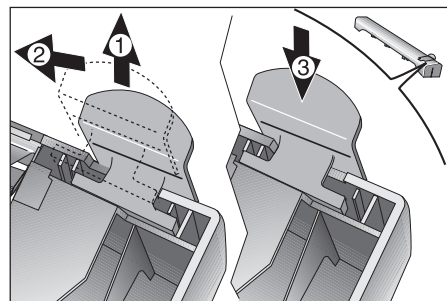
Az ajtózárr bekapcsolása



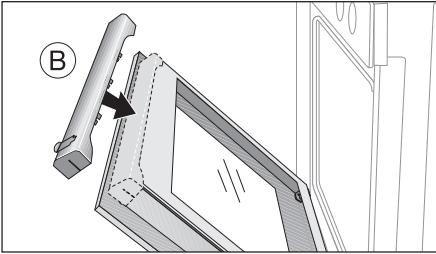
1. Fogja meg a (B) ajtóburkolatot az ajtó felső élénél mindkét oldalon, nyomja be, hogy oldja a csatos zárat. Az ajtóborítást felfelé húzza le.



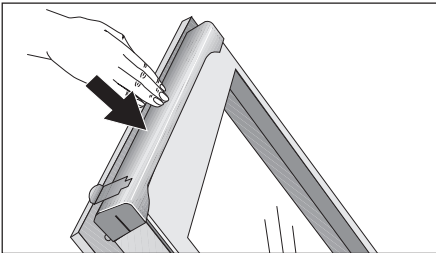
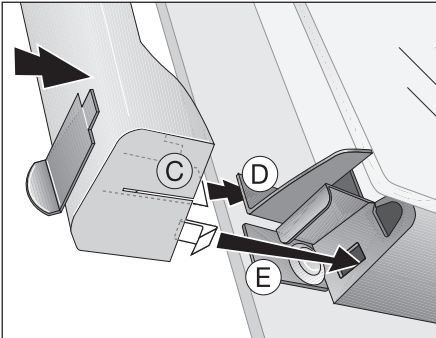
2. A kar aktiválása:
Vegye le a kart (1), és 4 mm-rel balra (2) tolva illessze be (3).



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

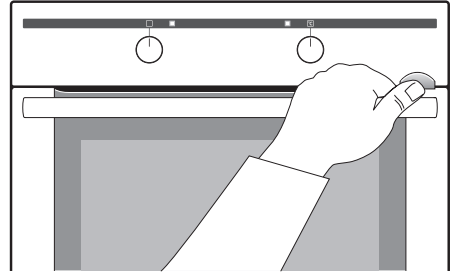


- i** A (B) ajtóburkolat nyílt oldalán található egy vezetősín (C). Ezt a külső üvegtábla és a (D) derékszögű idom **közé** kell betolni.



Az (E) csatos zárnak be kell kattannia.

Nyissa ki a sütő ajtaját.



1. Tartsa lenyomva a kart.
2. Nyissa ki az ajtót.

A sütő bezárása

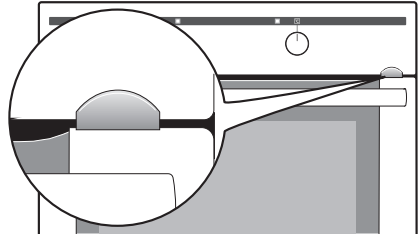
A kar megnyomása nélkül zárja be az ajtót.

Az ajtózár kikapcsolása

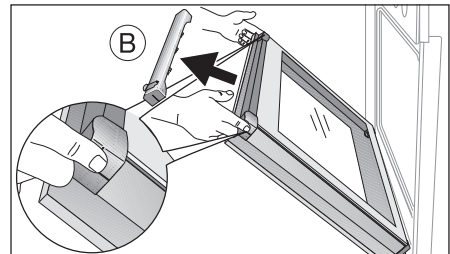
Ahhoz, hogy kikapcsolja az ajtóreteszt, a kart megint tolja jobbra. Az eljárás megegyezik a fent leírtakkal.

- i** A készülék kikapcsolásakor az ajtózár nem kapcsol ki.

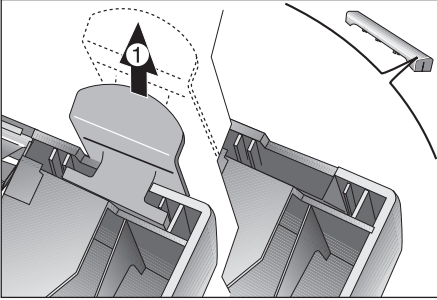
Ajtóretesz leszerelése



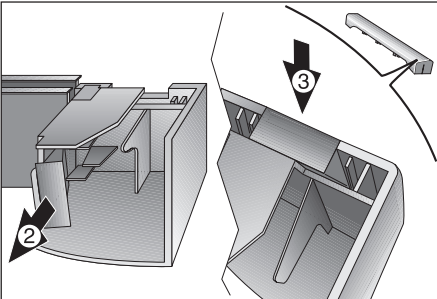
1. Fogja meg a (B) ajtóburkolatot az ajtó felső élénél mindkét oldalon, nyomja be, hogy oldja a csatos zárat. Az ajtóborítást felfelé húzza le.



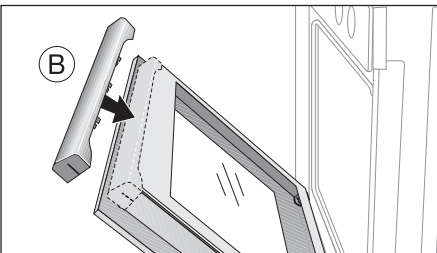
2. A kar leszerelése:
Vegye le a kart(1).



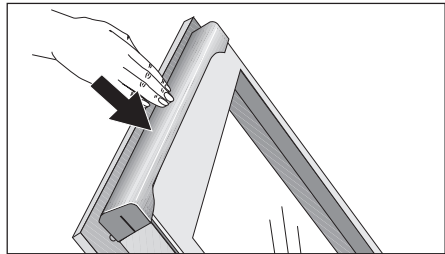
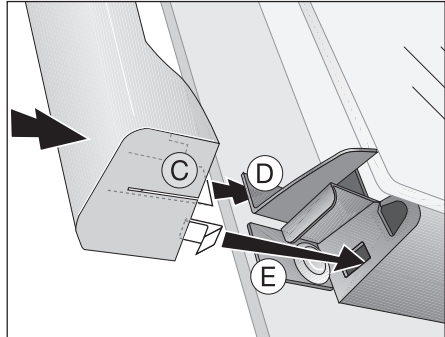
3. A fedelet az ajtóburkolat aljáról (B) vegye le (2) és tolja be(3).



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

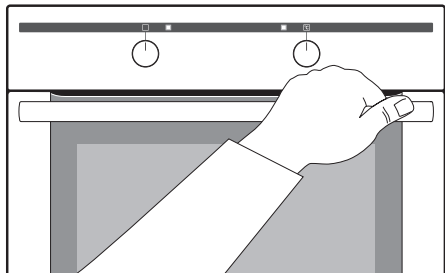


- i** A (B) ajtóburkolat nyílt oldalán található egy vezetősín (C). Ezt a külső üvegtábla és a (D) derékszögű idom **közé** kell betolni.



Az (E) csatos zárnak be kell kattannia.

5. Csukja be a sütő ajtaját.



Használat, táblázatok és tanácsok

Sütés

Sütési funkció Forró levego kör alakú futotesttel ☼ vagy Alsó ill. felső fűtés =

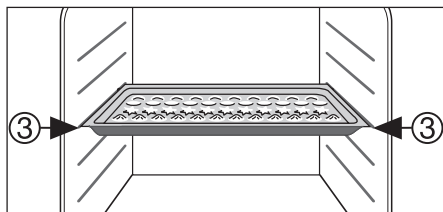
Sütőformák

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

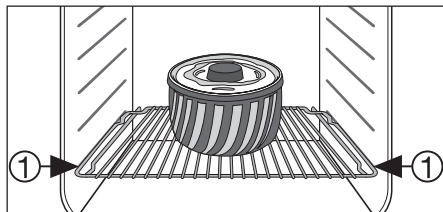
Polcok

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

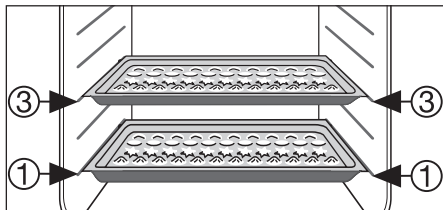
1 sütőlap:



pl. 3-as polc
1 sütőforma:

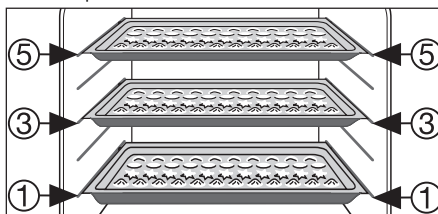


pl. 1-as polc
2 sütőlap:



pl. 1-es és 3-as polc

3 sütőlap:



1-es, 3-as és 5-ös polc

Általános tudnivalók

- A sütőlapot úgy tegye be a sütőbe, hogy a ferde részével kifelé nézzen.
- A Alsó ill. felső fűtés = vagy Forró levego kör alakú futotesttel ☼ funkcióval egyszerre két formával is süthet egymás mellett a rostélyon. A sütési idő jelentéktelen mértékben nő meg csupán.

i 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.
- Az új sütője másképp süthet, mint az eddigi készüléke. Ezért a megszokott beállításokat (hőmérséklet, sütési idők) és a használt polcokat hozzá összehangba az alábbi táblázattal.


















Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja és így gazdaságosabban használhatja a sütőt.
A táblázatban szereplő adatok – eltérő adatok hiányában – nem előmelegített sütőre vonatkoznak.

Sütési táblázat

Sütés egy polcon

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
Formában süttött sütemény					
Kuglóf vagy tekercs		Forró levegő kör alakú futotesttel	1	150-160	0:50-1:10
Homoktorta/királykalács		Forró levegő kör alakú futotesttel	1	140-160	1:10-1:30
Keksz torta		Forró levegő kör alakú futotesttel	1	140	0:25-0:40
Keksz torta		Alsó ill. felső fűtés	1	160	0:25-0:40
Tortalap (omlós tészta)		Forró levegő kör alakú futotesttel	3	170-180 ¹⁾	0:10-0:25
Tortalap (kevert tészta)		Forró levegő kör alakú futotesttel	3	150-170	0:20-0:25
Almás pite		Alsó ill. felső fűtés	1	170-190	0:50-1:00
Almás pite (2forma, átmérő20 cm, átlósan)		Forró levegő kör alakú futotesttel	1	160	1:10-1:30
Almás pite (2forma, átmérő20 cm, átlósan)		Alsó ill. felső fűtés	1	180	1:10-1:30
Pikáns torta (pl. quiche lorraine)		Forró levegő kör alakú futotesttel	1	160-180	0:30-1:10
Sajttorta		Alsó ill. felső fűtés	1	170-190	1:00-1:30
Sütőlapon süttött 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
Keksztekercs		http://www.markabolt.hu/	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
Prézlikalács (szárazon)		Forró levegő kör alakú futótesttel	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⁾		Forró levegő kör alakú futótesttel	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		Forró levegő kör alakú futótesttel	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⁾		Forró levegő kör alakú futótesttel	1	180-200 ¹⁾	0:30-1:00
Pizza (vékony)		Forró levegő kör alakú futótesttel	1	200-220 ¹⁾	0:10-0:25
Lepény		Forró levegő kör alakú futótesttel	1	200-220	0:08-0:15
Lepény		Forró levegő kör alakú futótesttel	1	180-200	0:35-0:50
aprósütemény					
Aprósütemény omlós tésztából		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	150-160	0:06-0:20
Fánk		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	140	0:20-0:30
Fánk		Alsó ill. felső fűtés	3	160 ¹⁾	0:20-0:30
Aprósütemény kevert tésztából		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	150-160	0:15-0:20
Habcsók		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	80-100	2:00-2:30
Habcsók		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	100-120	0:30-0:60
Aprósütemény kelt tésztából		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	150-160	0:20-0:40
Aprósütemény leveles tésztából		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	170-180 ¹⁾	0:20-0:30
zsemle		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	160 ¹⁾	0:20-0:35
zsemle		Alsó ill. felső fűtés	3	180 ¹⁾	0:20-0:35
aprósütemény (20 db/lap)		Forró levegő kör alakú futótesttel	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	Forró levegő kör alakú futotesttel ☺		Hőmérséklet (°C)	Idő óra: (perc)
	polcmagasság (alulról)			
	2 polc	3 polc		
Sütőlapon süített sütemény				
Habkosár/Ekler	1 / 4	—	160-180 ¹⁾	0:35-0:60
Prézlikalács (szárazon)	1 / 3	—	140-160	0:30-0:60
aprósütemény				
Aprósütemény omlós tésztából	1 / 3	1 / 3 / 5	150-160	0:15-0:35
Fánk	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20-0:60
Aprósütemény kevert tésztából	1 / 3	—	160-170	0:25-0:40
Habcsók	1 / 3	—	80-100	2:10-2:50
Habcsók	1 / 3	—	100-120	0:40-1:20
Aprósütemény kelt tésztából	1 / 3	—	160-170	0:30-0:60
Aprósütemény leveles tésztából	1 / 3	—	170-180 ¹⁾	0:30-0:50
zsemle	1 / 4	—	160	0:30-0:45
aprósütemény (20db/lap)	1 / 4	—	140 ¹⁾	0:25-0:40

1) a sütő előmelegítése

Sütési tippek

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Megoldás
Alul túl világos a sütemény.	Rossz polcmagasság.	Tegye alacsonyabb polcra a süteményt
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban vizes)	Túl magas a sütési hőmérséklet	Állítsa alacsonyabbra a hőmérsékletet.
	Túl rövid a sütési idő.	Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.
	Túl sok folyadék van a tésztában	Használjon kevesebb folyadékot. Tartsa be a keverési időt, főleg ha konyhai gépeket használ.
Túl száraz a sütemény.	Túl alacsony a sütési hőmérséklet.	Állítsa magasabbra a sütési hőmérsékletet
	Túl hosszú a sütési idő.	Csökkentse le a sütési időt.

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Megoldás
Egyetlenül barna a sütemény.	Túl magas a hőmérséklet és túl rövid a sütési idő.	Állítsa alacsonyabba a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
	Egyetlenül 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 magasabba a sütési hőmérsékletet.
	Be van téve a zsírszűrő.	A zsírszűrő kivétele

táblázat Pizza fokozat

Sütemény típusa	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra.: (perc).
Pizza (vékony)	1	180 - 200 ¹⁾	20 - 30
Pizza (gazdagon megrakva)	1	180 - 200	20 - 30
Lepény	1	180 - 200	45 - 60
Spenóttorta	1	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine	1	170 - 190	40 - 50
Túrótorta, kerek	1	140 - 160	60 - 90
Túrótorta, sütőlapon	1	140 - 160	50 - 60
Almás pite	1	150 - 170	50 - 70
Zöldséges pite	1	160 - 180	50 - 60
Lepény	1	250 - 270 ¹⁾	10 - 20
Leveles tésztából készült torta	1	160 - 180 ¹⁾	40 - 50
Lángos	1	250 - 270 ¹⁾	12 - 20
Pírog	1	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) a sütő előmelegítése

Felfújtak és átsütött ételek – táblázat

étel	Sütőfunkció	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
Átsütöttzöldség ¹⁾	 Forró levego kör alakú futotesttel	1	160-170	0:15-0:30
Átsütött bagett ¹⁾	 Forró levego kör alakú futotesttel	1	160-170	0:15-0:30
Édes felfújtak	 Alsó ill. felső fűtés	1	180-200	0:40-0:60

étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
Halfelfűjt	☐	Alsó ill. felső fűtés	1	180-200	0:30-1:00
Töltött zöldség	☉	Forró levego kör alakú futotesttel	1	160-170	0:30-1:00

1) a sütő előmelegítése

Mélyhűtött és készételek – táblázat

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő	
Mélyhűtött pizza	☐	Alsó ill. felső fűtés	3	a gyártó adatai szerint	
Hasábburgonya ¹⁾ (500 g)	☉	Forró levego kör alakú futotesttel	3	200-220 °C	a gyártó adatai szerint
Bagett	☐	Alsó ill. felső fűtés	3	a gyártó adatai szerint	a gyártó adatai szerint
Gyümölcsös kalács	☐	Alsó ill. felső fűtés	3	a gyártó adatai szerint	a gyártó adatai szerint

1) Megjegyzés: A hasábburgonyát sütés közben 2-3-szor meg kell fordítani.

Sütés

Sütési funkció Alsó ill. felső fűtés ☐ vagy Forró levegos grillezés ☉

Sütőedény

- Minden hőálló edény felhasználható (kövesse a gyártó utasításait!).
- Nagy sülteket közvetlenül a felfogólemezre vagy a **rostélyon is sütheti, és aláteheti a felfogólemezre.**
- 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.

i 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.

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

- A nagy sülteket 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	☒	Forró levegős grillezés	1	190-200 ¹⁾	centiméterenként (magasság)
- belül piros						0:05-0:06
- belül rózsaszín						0:06-0:08
- átsütve	centiméterenként magasság	☒	Forró levegős grillezés	1	170-180	0:08-0:10
Sertéshús						
Lapocka, sonkadarab	1 -1,5 kg	☒	Forró levegős grillezés	1	160-180	1:30-2:00
Karaj, oldalas	1 -1,5 kg	☒	Forró levegős grillezés	1	170-180	1:00-1:30
Fasírt	(750 g – 1 kg)	☒	Forró levegős grillezés	1	160-170	0:45-1:00
Sertéscsülök (előfőzött)	(750 g – 1 kg)	☒	Forró levegős grillezés	1	150-170	1:30-2:00
Borjűhús						
borjűsült	1 kg	☒	Forró levegős grillezés	1	160-180	1:30-2:00
Borjúláb	1,5 -2 kg	☒	Forró levegős grillezés	1	160-180	2:00-2:30
bárány						
Űrűsült, báránycomb	1 -1,5 kg	☒	Forró levegős grillezés	1	150-170	1:15-2:00
Bárányhát	1 -1,5 kg	☒	Forró levegős grillezés	1	160-180	1:00-1:30
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

húsfajta	mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
szárnyasok						
Nem egész szárnyasok	200-250g-os darabok		Forró levegős grillezés	1	200-220	0:35-0:50
Fél csirke	400-500g-os darabok		Forró levegős grillezés	1	190-210	0:35-0:50
Kis kakas, pulár	1 -1,5 kg		Forró levegős grillezés	1	190-210	0:45-1:15
kacsa	1,5 -2 kg		Forró levegős grillezés	1	180-200	1:15-1:45
liba	3,5 -5 kg		Forró levegős grillezés	1	160-180	2:30-3:30
Pulyka	2,5 -3,5 kg		Forró levegős grillezés	1	160-180	1:45-2:30
Pulyka	4 -6 kg		Forró levegős grillezés	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, borjüsteak	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 csészéjára egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg
Hús, 1000g	100-140	20-30	Félidőben fordítsa meg
Hús, 500g	90-120	20-30	Félidőben fordítsa meg
Pisztráng, 150g	25-35	10-15	—
Földieper, 300g	30-40	10-20	—
Vaj, 250g	30-40	10-15	—
Tejszín, 2 × 200g	80-100	10-15	A tejszín akkor is jól felverhető ha néhány helyen még fagyos
Torta, 1400g	60	60	—

Aszalás

Sütési funkció Forró levegő kör alakú futotesttel

- 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 táblázatot).


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

Tisztítás és gondozás

 **Vigyázat:** Tisztítás előtt a készüléket ki kell kapcsolni, és hagyni kell kihűlni.

Vigyázat: Biztonsági okokból **ne** tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel.

Figyelem: Ne használjon súrolószereket, éles tisztítóeszközöket vagy kaparókat.

Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.

A készülék külseje

- A készülék előlapját puha kendővel és meleg, mosogatószeres vízzel törölje le.
- Fém előlaphoz a kereskedelmi forgalomban kapható ápolószert használjon.
- Kérjük, ne használjon súrolószert, sem pedig dörzsszivacsot.


Sütőtér

Tisztítás

A katalízises sütőfalbevonat öntisztító. Abszorbeálja a zsírfüleskenéseket, ha a sütő működik.

Ennek az öntisztító folyamatnak a támogatásához azt ajánljuk, hogy a sütőt rendszeres időközönként üresen fűtse fel.

1. A sütő tisztításához kapcsolja be a sütő világítását.
2. Vegye ki a sütőből az összes betolható elemet.
3. A sütő alját meleg mosogatószeres vízzel törölje ki, majd törölje szárazra.
4. Állítsa a sütőhőmérsékletet 250 °C fokra.
5. Egy óra elteltével kapcsolja ki a sütőt.
6. Amennyiben maradványokat talál, azokat egy nedves, **puha** szivaccsal törölje le.

 **Figyelem!** Ne használjon tűzhelytisztító sprayt vagy súroló tisztítóeszközt. Ne használjon szappant vagy egyéb tisztítószert. Ezzel megrongálhatja a katalitikus lemezt.

- i** Hosszan tartó használat esetén a katalitikus lemez enyhén elszíneződhet. Ez nincs hatással a katalitikus tulajdonságokra.

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.

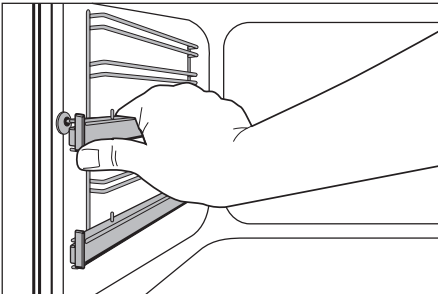
Zsírszűrő

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

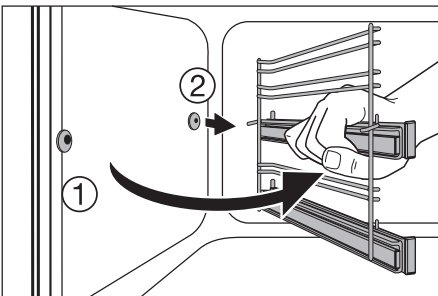
Kihúzható sütőlap

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

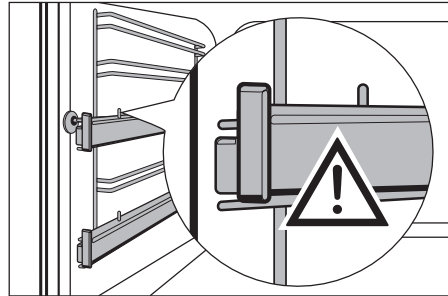
Vezetőrács levétele



A rácsot először húzza el a sütő falától, majd hátul akassza ki.

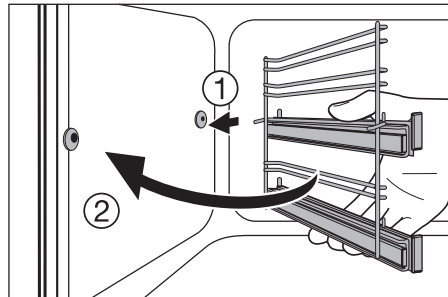


Vezetőrács behelyezése



- !** A rács behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a teleszkópos sínek tartószegrei előre nézzenek.

Behelyezéskor először hátul akassza be a rácsot, utána elől, majd nyomja meg



A kihúzható sütőlap tisztítása

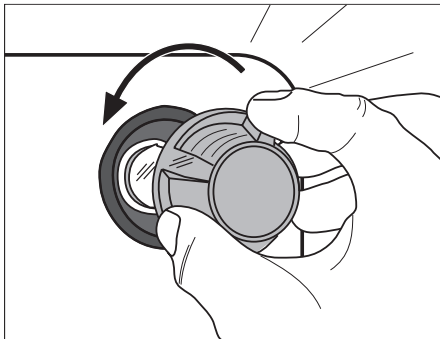
A kihúzható sütőlapot mosogatószeres forró vízzel tisztítsa meg.

- !** **Figyelem!** A kihúzható sütőlap **mosogatógépben nem tisztítható.**
- !** **Figyelem!** A teleszkópos sínt semmi esetre se zsírozza be.

Sütővilágítás

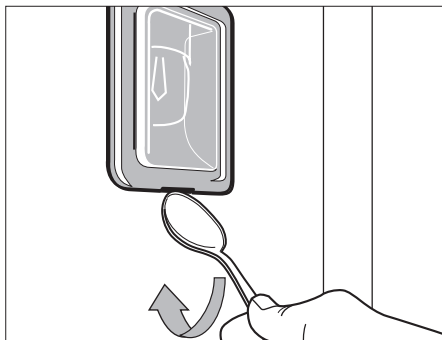
- !** **Figyelem!**Vigyázat! Áramütés-veszély! A sütővilágítás izzójának cseréje előtt
- kapcsolja ki a sütőt.
 - Csavarja ki a biztosítékot ill. kapcsolja le a kismegszakítót.
- i** Az izzó és az üvegfedél védelme érdekében tegyen egy kendőt a sütő aljára.

Az izzó cseréje / az üvegfedél tisztítása



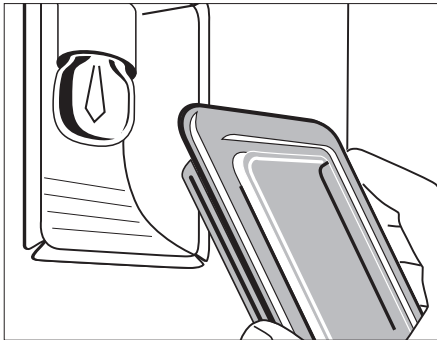
1. Forgassa balra és vegye le, majd tisztítsa meg az üvegfedelet.
2. Amennyiben szükséges:
Cserélje ki az izzót (25 Watt, 230 V, 300 °C-ig hőálló).
3. Tegye vissza az üvegfedelet.

Az oldalsó izzó cseréje/az üvegfedél tisztítása



1. Vegye le a bal oldali vezetőrácsot.
2. Egy keskeny, tompa tárgy (pl. teáskanál) segítségével vegye le és tisztítsa meg az üvegfedelet.
3. Amennyiben szükséges:
Cserélje ki az izzót (25 Watt, 230 V, 300 °C-ig hőálló).

4. Tegye vissza az üvegfedelet.



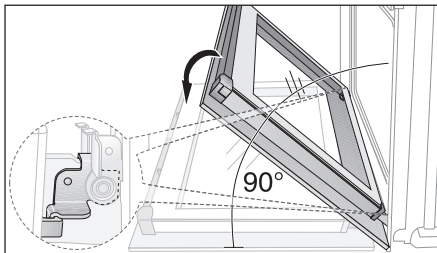
5. Tegye be a rácsot.

A sütő ajtaja

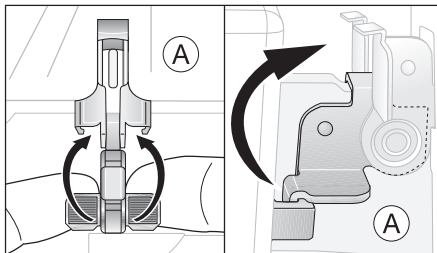
A sütőtér könnyebb tisztítása érdekében a sütő ajtaja tisztításhoz kiakasztható.

A sütő ajtajának kiakasztása

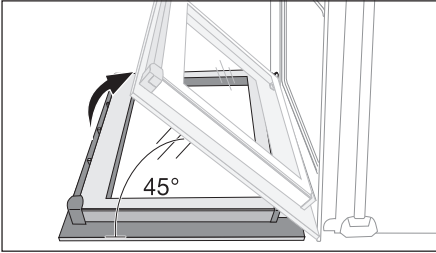
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



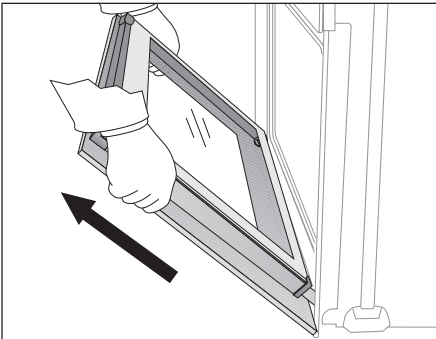
2. **A szorítókart (A) mindkét ajtózsánérnál teljesen hajtsa fel.**



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!**).

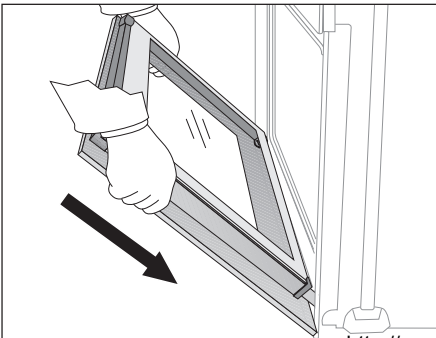


i A karcolások elkerülése érdekében a sütő ajtaját külső oldalával lefelé helyezze puha, egyenes felületre, például egy takaróra.

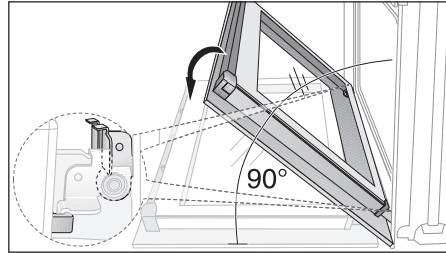
A sütő ajtajának beasztása

1. A sütőajtót a fogantyú felől mindkét kezével oldalról fogja meg, és tartsa 45°-os szögben.

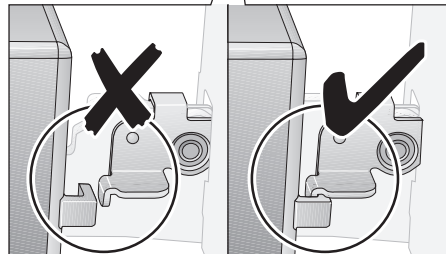
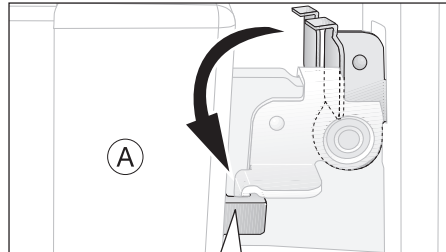
A sütőajtó alján található hornyokat helyezze a sütő zsanérjaira. Engedje az ajtót ütközésig lesiklani.



2. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



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



4. Csukja be a sütő ajtaját.

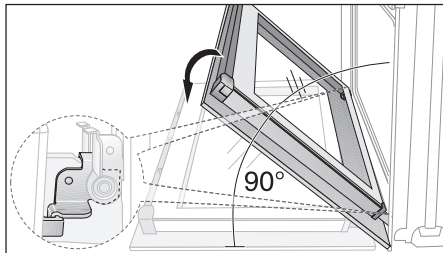
A sütő üvegajtaja

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

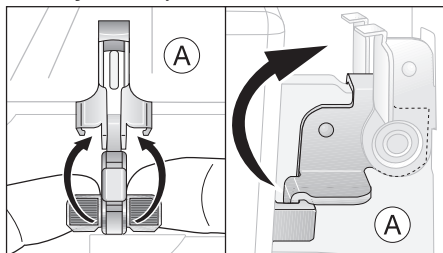
! **Figyelem!** Ha nagy erő éri – mindenképp az üvegtábla peremén – az üveg eltörhet.

Az ajtóüveg kiszérése

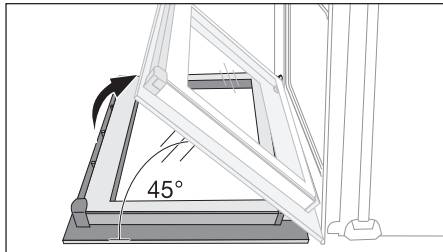
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



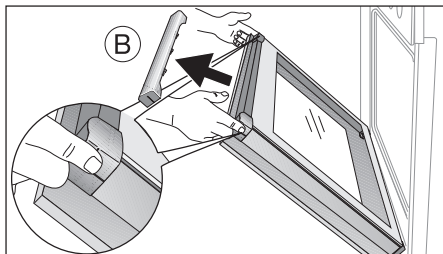
2. **A szorítókart (A)** mindkét ajtózsarnéknál **teljesen** hajtsa fel.



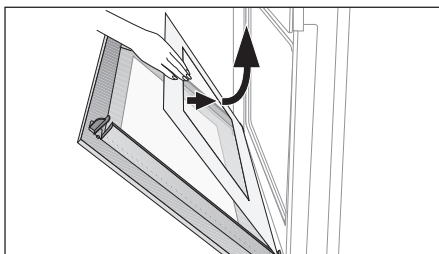
3. A sütőajtót az első reteszállásig csukja be (kb. 45°).



4. 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.

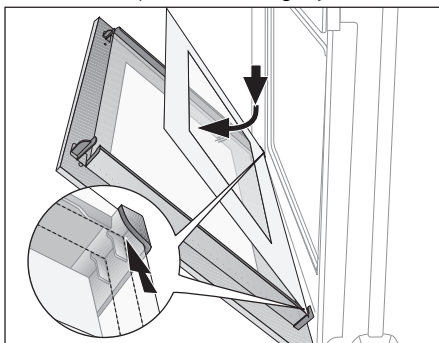


Az ajtóüveg tisztítása

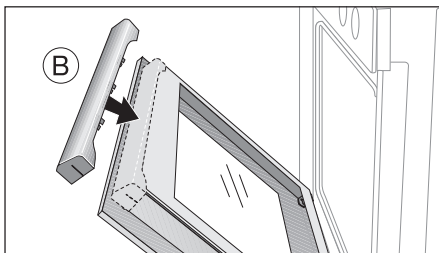
Az ajtóüvegeket alaposan tisztítsa meg lúgos mosogatószerrel. Ezután gondosan szárítsa meg.

Az ajtóüvegek behelyezése

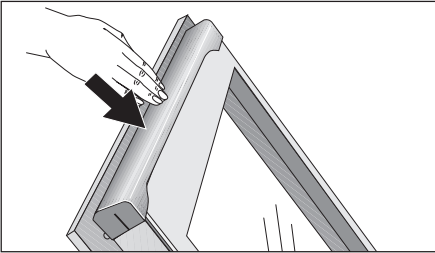
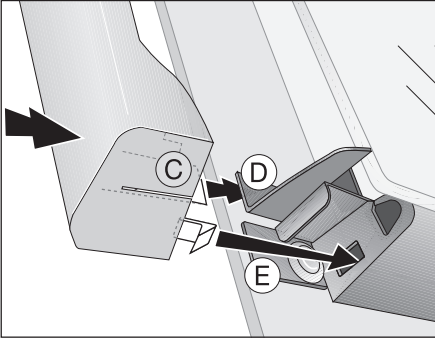
1. Az ajtóüvegeket egyenként, felülről lefelé ferdén helyezze be az ajtó alsó élén található profilba, és engedje le.



- i** 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.

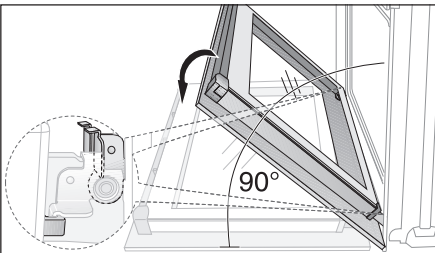


- i** A (B) ajtóburkolat nyílt oldalán található egy vezetősín (C). Ezt a **külső üvegtábla** és a (D) derékszögű idom közé kell betolni.

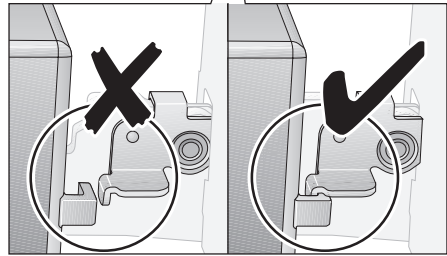
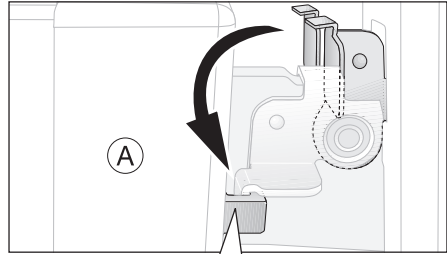


Az (E) csatos zárnak be kell kattannia.

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.
Az időkijelzőn megjelenik az F11 felirat.	A hússzonda rövidzártas, vagy a hússzonda dugója nem ül bent szorosan a hüvelyben.	A hússzonda dugóját ütközésig dugja be a sütő oldalfalán lévő hüvelybe.

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:**

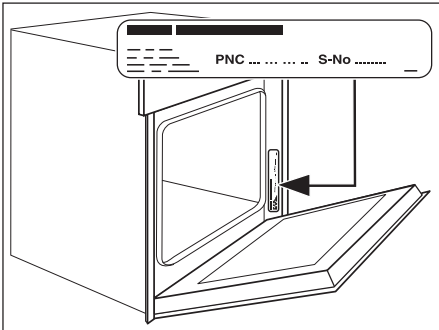
A készülék előlapja miatt az ajtó kinyitása után, a sütés alatt vagy röviddel azután rövid időre páralecsapódás jelentkezhet az ajtó belső üvegén.

Szerviz

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

www.electrolux.com



www.aeg-electrolux.hu

A változtatások jogát fenntartjuk

822 721 458-A-281008-01

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