



Thinking of you
Electrolux



EOA5551AA

.....
HU SÜTŐ

.....
HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ



TARTALOMJEGYZÉK

BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	3
TERMÉKLEÍRÁS	6
AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	8
NAPI HASZNÁLAT	9
ÓRAFUNKCIÓK	11
TARTOZÉKOK HASZNÁLATA	12
TOVÁBBI FUNKCIÓK	15
HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	16
ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	28
MIT TEGYEK, HA...	31
MŰSZAKI ADATOK	31
KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK	31

GONDOLUNK ÖNRE

Köszönjük, hogy Electrolux terméket vásárolt. Ön olyan készülék tulajdonosa lett, mely mögött több évtizedes szakmai tapasztalat és innováció áll. Rendkívüli tudását és stílusos megjelenését az Ön igényei ihlették. Valahányszor csak használja, biztos lehet abban, hogy a benne foglalt tudás a siker garanciája.

Köszöntjük az Electrolux világában.

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.electrolux.com



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.electrolux.com/productregistration



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.electrolux.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.



BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

GYERMEKEK ÉS FOGYATÉKKAL ÉLŐ SZEMÉLYEK BIZTONSÁGA



VIGYÁZAT

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- Ne engedje, hogy a készüléket csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személy használja, beleértve a gyermekeket is. Ha ilyen személyek használják a készüléket, a biztonságukért felelős személynek kell őket felügyelnie, illetve a készülék használatára vonatkozóan útmutatót kell biztosítani számukra.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékekkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől, ha az működik, vagy ha az ajtaja nyitva van. A készülék működés közben felforrósodik.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.

ÜZEMBE HELYEZÉS



VIGYÁZAT

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.

- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi,

hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - Ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.

- Ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
- A főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- A tartozékok kivételek vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

BELSŐ VILÁGÍTÁS

- Az izzó, illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékekhez használható. Otthona kivilágítására ne használja.



VIGYÁZAT

Vigyázat! Áramütés-veszély.

- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

ÁRTALMATLANÍTÁS

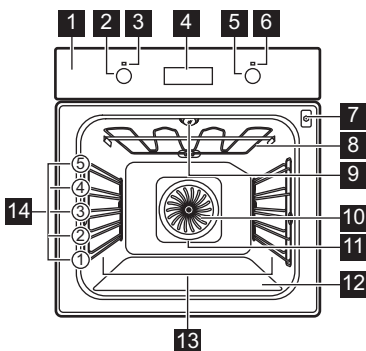


VIGYÁZAT

Sérülés- vagy fulladásveszély.

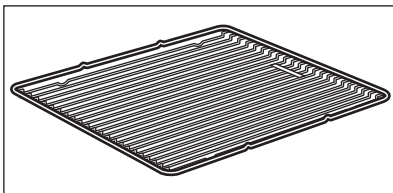
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

TERMÉKLEÍRÁS



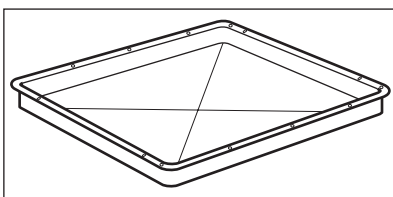
- 1** Kezelőpanel
- 2** Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3** Üzemi jelzőlámpa / szimbólum
- 4** Elektronikus programválasztó gomb
- 5** Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6** Hőmérséklet jelző/szimbólum/visszajelző
- 7** A húshőmérő aljzata
- 8** Fűtőelem
- 9** Sütőtér világítás
- 10** Ventilátor
- 11** Hátsó fali fűtőelem
- 12** Alsó sütés
- 13** Polcvezető sín, eltávolítható
- 14** Polcszintek

TARTOZÉKOK



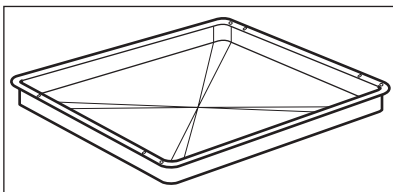
Huzalpolc

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.



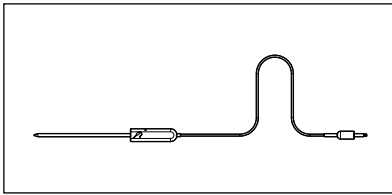
Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.



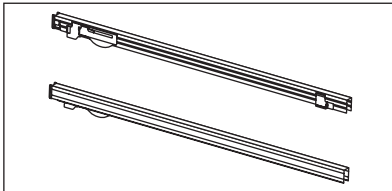
Grillező / sütőedény

Sütemények és húсок sütéséhez, illetve zsirfelfogó edényként.



Húshőmérő

Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.



Teleszkópos sütősin

Polcokhoz és tálcákhoz.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

KEZDETI TISZTÍTÁS

- Távolítson el minden alkatrészt a készülékből.
- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA



A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, illetve áramszünetet követően az Óra funkció szimbóluma villogni kezd.

A + vagy - gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.

Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.



Az idő beállításakor tilos az Időtartam |→| vagy Befejezés →| funkciót ugyanarra az időre beállítani.

NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

A készülék használatához nyomja meg a szabályozó gombot. A szabályozó gomb kiugrik.

A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA










1. A sütőfunkció szabályozó gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.



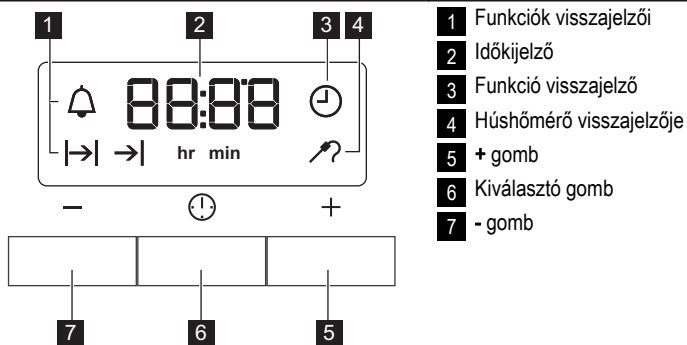
Gomb szimbólum, visszajelző, illetve lámpa (modelltől függően – lásd a termék leírását):

- A visszajelző akkor kapcsol be, amikor a sütő felmelegszik.
- A lámpa a készülék működésekor kapcsol be.
- A szimbólum azt jelzi, hogy a gomb az egyik főzőzónát, a sütőfunkciót vagy a hőmérsékletet vezérli-e.





SÜTŐFUNKCIÓK






Sütőfunkció	Alkalmazás
 Sütővilágítás	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
 Hőlégbefűvés, nagy hőfok	Sütés a legnagyobb hőmérsékleten, egyszerre három sütőszinten. Amikor ezt a funkciót használja, az Alsó + felső sütés üzemmóddhoz képest 20-40 °C-kal csökkentse a sütő hőmérsékletét. Étél aszalásához is használható.
 Pizzasütés	Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó réteget. Amikor ezt a funkciót használja, az Alsó + felső sütés üzemmóddhoz képest 20-40 °C-kal csökkentse a sütő hőmérsékletét.
 Alsó + felső sütés	Egyetlen sütőszinten történő sütéshez.
 Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 Kiolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek kiolvasztásához.
 Grill	Lapos étel grillezése a grill közepén, és piritás.
 Grill + felső sütés	Nagyobb mennyiségű lapos étel grillezéséhez és piritásához.
 Infrásütés	Nagyobb húsdarabok vagy szárnyasok sütése egy szinten. Továbbá, ha rácson szeretne sütni és piritani.

ELEKTRONIKUS PROGRAMVÁLASZTÓ GOMB



ÓRAFUNKCIÓK

Óra funkció	Alkalmazás
 Óra	A pontos idő megjelenítése, beállítása vagy módosítása.
 Percszámláló	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
 Időtartam	A sütő működési időtartamának beállítása.
 Befejezés	A kívánt sütőfunkció kikapcsolási időpontjának beállítása.

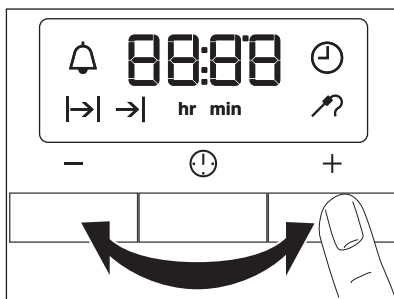
 Az Időtartam  és a Befejezés  funkciók egyszerre is használhatóak, ha a készüléknek automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia: először állítsa be az Időtartamot , majd a Befejezést .

AZ ÓRAFUNKCIÓK TÖRLÉSE


1. Annyiszor nyomja meg a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. Tartsa nyomva a - gombot.

Néhány másodperc múlva az óra funkció ki-alszik.

AZ ÓRA FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA



1. Az időtartam és a Befejezés funkciókhoz állítson be egy sütőfunkciót és egy hőmérsékletet. Ez nem szükséges a Percszámláló funkcióhoz.
2. Nyomja meg többször a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.
3. A szükséges óra funkció beállításához nyomja meg a + vagy - gombot.
Ekkor a kijelzőn megjelenik a beállítani kívánt óra funkció visszajelzője. Ha a beállított idő letelik, a visszajelző villogni kezd, és két percig hangjelzés hallható.

 Az Időtartam és a Befejezés funkciók használatakor a készülék automatikusan kikapcsol.

4. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.
5. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.

TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

HÚSHŐMÉRŐ

A húshőmérő a hús maghőmérsékletét méri.

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

- A sütő hőmérsékletét. Lásd a hússütési táblázatot.
- A maghőmérsékletet. Lásd a húshőmérő táblázatát.




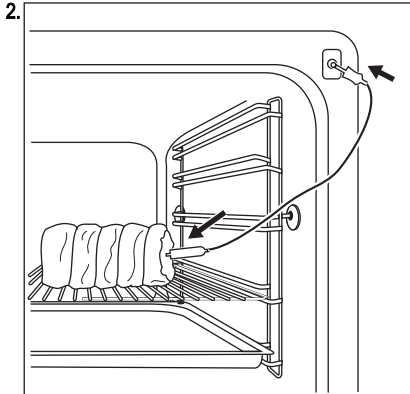
Kizárólag a készülékhez mellékelt húshőmérőt, illetve eredeti pótalkatrészt használjon.



VIGYÁZAT

Legyen óvatos, amikor a húshőmérő hegyét és csatlakozódugóját eltávolítja. A húshőmérő forró. Égésveszély!

1. Illessze a húshőmérő csatlakozódugóját a készülék elején lévő aljzatba. A húshőmérő visszajelzője  villogni kezd.

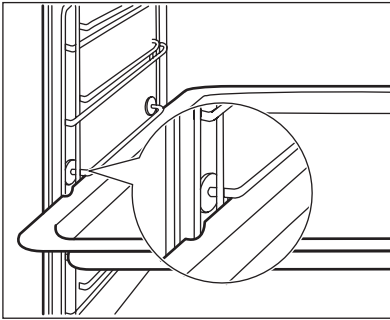


Nyomja a húshőmérő hegyét a hús közepébe.

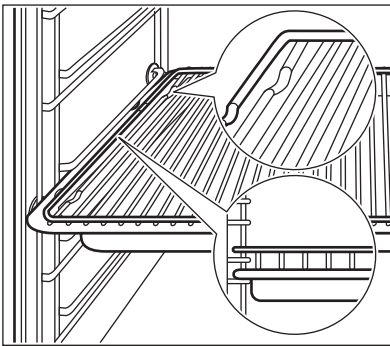
3. Nyomja meg a + vagy - gombot a maghőmérséklet beállítására. 30 °C és 99 °C közötti hőmérsékletet állíthat be. Lásd a táblázat értékeit.
4. Válassza ki a sütőfunkciót és a sütőhőmérsékletet.
5. Amikor a hús eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható két percig. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.
6. Kapcsolja ki a készüléket.
7. Húzza ki a húshőmérő dugaszát az aljzattól. Vegye ki a húst a készülékből.

Ha a hús nem sült meg eléggé, végezze el a fenti lépéseket még egyszer, és állítson be nagyobb maghőmérsékletet.

SÜTŐTARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE



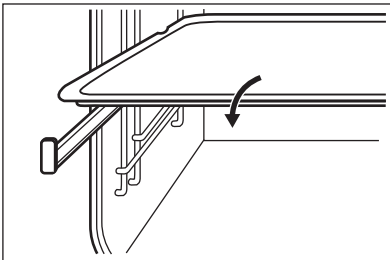
A mély tepszi és a huzalpolc oldalsó peremekkel rendelkeznek. Ezek a peremek és a vezetősínek alakja speciális eszközként szolgálnak a főzőedény csúszásának megakadályozására.



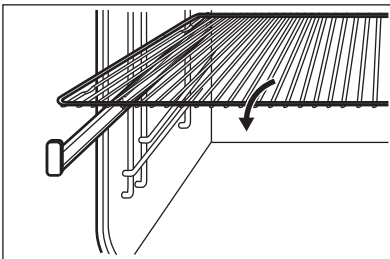
A huzalpolc és a mély tepszi együttes behelyezése

Helyezze a huzalpolcot a mély tepszire. Tolja be a mély tepsit a sütő egyik szintjének vezetősínei közé.

TELESZKÓPOS SÜTŐSÍNEK - A SÜTŐTARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE



Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.

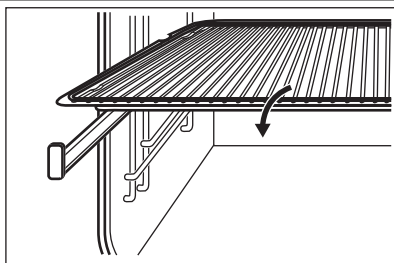


Helyezze rá a huzalpolcot a teleszkópos sütősínekre úgy, hogy a lábak lefelé nézzenek.



A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.

A HUZALPOLC ÉS A MÉLY TEPSI EGYÜTTES BEHELYEZÉSE



Helyezze a huzalpolcot a mély tepsire. Helyezze a huzalpolcot és a mély tepsit a teleszkópos sütőszínekre.

TOVÁBBI FUNKCIÓK

HŰTŐVENTILÁTOR

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

AZ AJTÓ BELSŐ OLDALA

Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

- a polcszintek számát.
- tájékoztatást a sütőfunkciókról, a polcszintek ajánlott számát, valamint a tipikus edényekhez való hőmérsékletet.



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

TÉSZTASÜTÉS

Általános tudnivalók

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.

- Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja a sütőt, és így felhasználhatja a készülékben felhalmozódott maradékhot.

Amikor fagyaszott ételt főz, a sütőben lévő tepsi sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsi újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

A tésztasütési táblázatok használata

- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha egy konkrét recepthez nem talál beállítást, keressen egy olyat, amelyik majdnem megegyezik vele.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több szinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.

SÜTÉS EGY SZINTEN:

Sütés sütőformákban

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Forma torta / briós	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	1	150 - 160	50 - 70
Piskóta / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	2	160	35 - 50
Tortalap – vajos tészta	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	2	170 - 180 ¹⁾	10 - 25
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	2	150 - 170	20 - 25

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	160	60 - 90
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Alsó + felső sütés	1	180	70 - 90
Sajjtorta	Alsó + felső sütés	1	170 - 190	60 - 90

1) Melegítse elő a süttőt.

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Fonott kalács / kenyér	Alsó + felső sütés	3	170 - 190	30 - 40
Karácsonyi kalács	Alsó + felső sütés	2	160 - 180 1)	50 - 70
Kenyer (rozskenyér):				
1. A sütési folyamat első része.	Alsó + felső sütés	1	1. 230 1)	1. 20
2. A sütési folyamat második része.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Krémes fánk / képviselőfánk	Alsó + felső sütés	3	190 - 210 1)	20 - 35
Keksztekercs	Alsó + felső sütés	3	180 - 200 1)	10 - 20
Morzsás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	20 - 40
Vajas mandulapite / cukros sütemények	Alsó + felső sütés	3	190 - 210 1)	20 - 30
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150	35 - 55
2)				

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) 2)	Alsó + felső sütés	3	170	35 - 55
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	160 - 170	40 - 80
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Alsó + felső sütés	3	160 - 180 1)	40 - 80

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

Aprósütemények

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Aprósütemény omlós tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	140	20 - 35
Short bread / Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sütés	3	160 1)	20 - 30
Aprósütemény kevert piskótatésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	15 - 20
Tojásfehérjéből készült sütemények / habcsók	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	80 - 100	120 - 150
Puszedli	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	100 - 120	30 - 50
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	20 - 40
Leveles tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	170 - 180 1)	20 - 30
Péksütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	160 1)	10 - 25
Péksütemény	Alsó + felső sütés	3	190 - 210 1)	10 - 25

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	True Fan Cooking	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Alsó + felső sütés	3	170 ¹⁾	20 - 30

1) Melegítse elő a sütőt.

TÖBB SZINTEN VALÓ SÜTÉS

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

Étel típusa	Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Hőmérséklet °C	Idő (perc)
	Polcmagasság			
	2 polc	3 polc		
Krémes fánk / képviselőfánk	1 / 4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Száraz streusel torta	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) Melegítse elő a sütőt.

Kekszek / small cakes / aprósütemény / tészták / péksütemény

Étel típusa	Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Hőmérséklet °C	Idő (perc)
	Polcmagasság			
	2 polc	3 polc		
Aprósütemény omlós tésztából	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Linzer / omlós tészták	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Aprósütemény kevert piskóta- tésztából	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Tojásfehérjével készült teasüte- mények / hab- csók	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Puszedli	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Kelt tésztájú sü- temény	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Leveles tészta	1 / 4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Péksütemény	1 / 4	-	180	30 - 55

Étel típusa	Hőlégbefűvés, nagy hőfok		Hőmérséklet °C	Idő (perc)
	Polcmagasság			
	2 polc	3 polc		
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

SÜTÉSI TANÁCSOK

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Alul túl világos a sütemény.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vizessé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vizessé válik.	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vizessé válik.	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Ügyeljen a keverési időre, főleg akkor, ha keverőgépet használ.
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
A sütemény túlságosan száraz.	Túl hosszú sütési időt választott.	A következő sütéskor rövidebb sütési időt állítson be.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Állítson be alacsonyabb sütőhőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A tésztát nem egyenletesen terítette el.	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon.
A sütemény nem sül meg az adott idő alatt.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.

Tészták és felfújtak

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Tésztafelfújt	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	25 - 40

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Csóben sült zöldség ¹⁾	Infrasütés vagy Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160 - 170	15 - 30
Olvasztott sajtos tetejű bagett	Infrasütés vagy Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160 - 170	15 - 30
Édes felfújtak	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	40 - 60
Halfelfűjt	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	30 - 60
Töltött zöldség	Infrasütés vagy Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160 - 170	30 - 60

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

SÜLTEK

Húsok sütése

- A sütéshez sütőbe való, hőálló edényt használjon (olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sülteket közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepsi feletti huzalpolcán süthetők meg.

- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott tepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve zsíros bőrrel rendelkezik, fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.

SÜTÉS INFRASÜTÉSSEL

Marhahús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Serpenyős marhasült	1–1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	230	120 - 150
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: véres	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: közepes	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: jól át-sütve	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sertés

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Váll / nyak / sonkaizület	1-1,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	90 - 120
Borda, karaj	1-1,5 kg	Infrasütés	1	170 - 180	60 - 90
Fasírozott	750 g - 1 kg	Infrasütés	1	160 - 170	50 - 60
Sertés csülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	Infrasütés	1	150 - 170	90 - 120

Borjú

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Borjú roston	1 kg	Infrasütés	1	160 - 180	90 - 120
Borjúcsülök	1,5 - 2 kg	Infrasütés	1	160 - 180	120 - 150

Bárány

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Báránycsülök / bárány roston	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	150 - 170	100 - 120
Báránygerinc	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	40 - 60

Vadhús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Nyúlgerinc / nyúl láb, nyúlcomb	1 kg-ig	Alsó + felső sütés	1	230 1)	30 - 40
Őz-/vadgerinc	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	1	210 - 220	35 - 40
Őzcomb, vadcomb	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	60 - 90

1) Melegítse elő a sütőt.

Szárnas

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Baromfi részek	Egyenként 200-250 g	Infrasütés	1	200 - 220	30 - 50
Fél csirke	Egyenként 400-500 g	Infrasütés	1	190 - 210	35 - 50

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Csirke, jérce	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	190 - 210	50 - 70
Kacsa	1,5 - 2 kg	Infrasütés	1	180 - 200	80 - 100
Liba	3,5 - 5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	120 - 180
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	120 - 150
Pulyka	4 - 6 kg	Infrasütés	1	140 - 160	150 - 240

Hal (párolt)

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Hal egészben	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	210 - 220	40 - 60

GRILL

A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.

Állítsa a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcpozícióra.

Mindig úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcpozíción gyűljön össze.

Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen. Mindig melegítse elő 5 percig üresen a sütőt a grill funkció segítségével.



FIGYELEM

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

Grill

Grillezendő étel	Polcmagasság	Hőmérséklet	Idő (perc)	
			Első oldal	Második oldal
Marha hátszín	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Marhaszelet	3	230	20 - 30	20 - 30
Sertés hátszín	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Borjúhát	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Bárány hátszín	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Hal egészben, 500 - 1000 g	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Grill + felső sütés

Grillezendő étel	Polcmagasság	Idő (perc)	
		Első oldal	Második oldal
Burgers / Hamburgerek	4	8 - 10	6 - 8
Sertésszelet	4	10 - 12	6 - 10
Kolbászok	4	10 - 12	6 - 8
Filé / borjúszeletek	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Pirítós ¹⁾	5	1 - 3	1 - 3

Grillezendő étel	Polcmagasság	Idő (perc)	
		Első oldal	Második oldal
Pírtós kenyér feltéttel	4	6 - 8	-

1) Melegítse elő a sütőt.

PIZZASÜTÉS

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Pizza (vékony)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (sok feltéttel)	2	180 - 200	20 - 30
Gyümölcslepény	1	180 - 200	40 - 55
Spenótos lepény	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Svájci flan	1	170 - 190	45 - 55
Almatorta, bevonattal	1	150 - 170	50 - 60
Zöldséges pite	1	160 - 180	50 - 60
Kovásztalan kenyér	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Leveles tésztából készült lepény	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20
Pírog (a calzone orosz változata)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

KIOLVASZTÁS

Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra.

Ne fedje le tányérral vagy tállal, mivel ezzel meghosszabbodhat a kiolvasztás időtartama.

Használja alulról számítva az első polcszintet.

Étel	Kiolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg.
Hús, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús, 500 g	90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Pisztráng, 150 g	25 - 35	10 - 15	-
Eper, 300 g	30 - 40	10 - 20	-
Vaj, 250 g	30 - 40	10 - 15	-

Étel	Kiolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Tejszín, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos.
Krémes sütemény, 1400 g	60	60	-

BEFŐZÉS

Fontos megjegyezni:

- Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.
- Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.
- Ennél a funkciónál az alulról számított első polcot használja.
- A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.

- Az üvegeket azonos szintig tölts fel, és zárja le kapocccsal.
- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Amikor a folyadék rotyni kezd az üvegekben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

Bogyós gyümölcsök

Befőznivaló	Hőmérséklet °C	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100°C-on folytatott további főzés percen.
Földieper / áfonya / málna / érett egres	160 - 170	35 - 45	-

Csonthéjas gyümölcs

Befőznivaló	Hőmérséklet °C	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100°C-on folytatott további főzés percen.
Körte / birsalma / szilva	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Zöldségek

Befőznivaló	Hőmérséklet °C	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100°C-on folytatott további főzés percen.
Sárgarépa ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uborka	160 - 170	50 - 60	-
Vegyes savanyúság	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Karalábé / borsó / spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

ASZALÁS – HŐLÉGBEFŪVÁS, NAGY HŐFOK

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.

A legjobb eredmény elérése érdekében az eljárás félidejében kapcsolja ki a készüléket. Nyissa ki a készülék ajtaját, és hagyja lehűlni a készüléket. Ezt követően fejezze be az aszalási folyamatot.

Zöldségek

Szárítandó étel	Polcmagasság		Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)
	1 polc	2 polc		
Bab	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Paprika	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Zöldség savanyúsághoz	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Gomba	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Fűszernövény	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Gyümölcs

Szárítandó étel	Polcmagasság		Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)
	1 polc	2 polc		
Szilva	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Sárgabarack	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Almaszeletek	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Körte	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

HÚSHŐMÉRŐ TÁBLÁZAT**Marhahús**

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Rostélyos / filé szelet: véres	45 - 50
Rostélyos / filé szelet: közepes	60 - 65
Rostélyos / filé szelet: jól átsütve	70 - 75

Sertés

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Sertéslapocka / sonka / tarja	80 - 82
Karaj (borda) / szűzpecsenye	75 - 80
Fasírozott	75 - 80

Borjú

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Borjú roston	75 - 80
Borjúcsülök	85 - 90

Ürű / bány

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Ürűcomb	80 - 85

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Ürüborda	80 - 85
Bárány rostos / báránycsülök	70 - 75

Vadhús

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Nyúlboroda	70 - 75
Nyúlláb, nyúlcomb	70 - 75
Nyúl egészben	70 - 75
Őz-/vadgerinc	70 - 75
Őz-/vadcomb	70 - 75

Hal

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Lazac	65 - 70
Pisztráng	65 - 70

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén) keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

Tisztítással kapcsolatos megjegyzések:

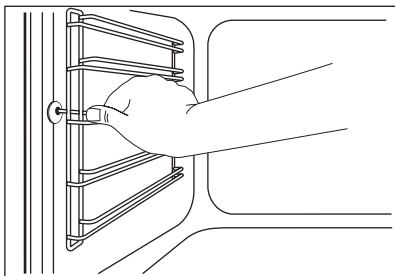
- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerral végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerral megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a teflon bevonat sérülését okozhatják.

KATALITIKUS ANYAGGAL BEVONT FALAK

A katalitikus bevonattal rendelkező falak öntisztulók. Ezek ugyanis magukba szívják a falakon


POLCVEZETŐ SÍNEK

A polcvezető sínek eltávolítása



lerakódó zsiradékot, miközben a készülék működik.

Az öntisztító funkció hatékony működéséhez rendszeresen fűtse fel a sütőt étel nélkül:

1. Kapcsolja be a sütővilágítást.
2. Távolítson el minden tartozékot a sütőből.
3. A sütőtér alját meleg, mosogatószeres vízzel mossa ki, majd törölje szárazra.
4. Állítsa be a  funkciót.
5. Állítsa a sütő hőmérsékletét 250 °C-ra, és hagyja a sütőt működni 1 óráig.
6. A sütőtérrel puha, kissé nedves szivaccsal törölje át.



VIGYÁZAT

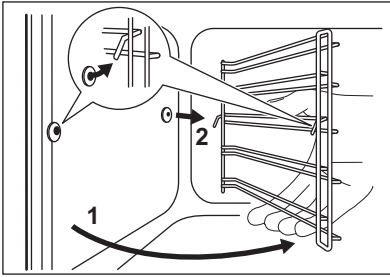
A katalitikus felületet ne tisztítsa tisztítószerral. Ez károsíthatja a katalitikus felületet.



A katalitikus felület elszíneződése nincs hatással a funkció működésére.

A polcvezető sínek kiszerezhetők az oldalfalak tisztításához.

1. Húzza el a polcvezető sín elejét az oldalfaltól.



2. Húzza el a polcvezető sín hátulját az oldal-faltól, majd vegye ki.

A polcvezető sínek behelyezése

A polcvezető síneket a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



Teleszkópos sütősínekkel ellátott modelleknél:

A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

SÜTŐTÉR VILÁGÍTÁS



VIGYÁZAT

Áramütés veszélye áll fenn.

Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegburája.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a készüléket.
- Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja le az áramköri megszakítót.

A SÜTŐAJTÓ TISZTÍTÁSA

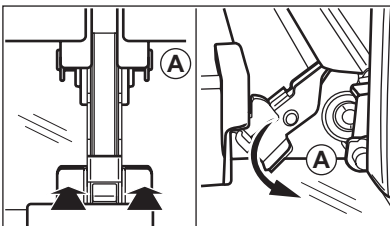
A sütőajtó és az üvegtáblák leszerelése

A sütőajtó és belső üvegtáblái a tisztításhoz kivehetőek. Az üvegtáblák száma modellenként változik.



VIGYÁZAT

Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!



1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanéjára.
3. Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög).
4. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a készülékről.



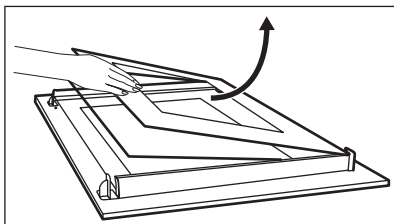
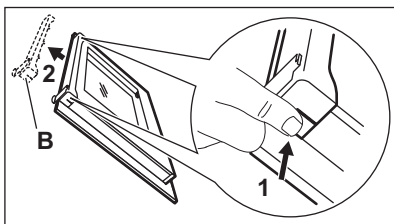
FIGYELEM

Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás üvegburájának és a sütőtérnek a sérülését.

Mindig ugyanazt az izzótípust használja.

A sütőtér mennyezetében található izzó cseréje:

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.



5. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre. Ennek célja a karcolás megelőzése.
6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díszléceket (B), majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.
7. Húzza előre a díszléceket az eltávolításhoz.
8. Egyenként fogja meg az ajtó üvegtábláit a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket a vezetősínből.
9. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

A sütőajtó és az üvegtáblák visszaszerelése

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üvegtáblákat és a sütőajtót a helyére. Ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb táblát helyezze vissza, majd a nagyobbat.

MIT TEGYEK, HA...

**VIGYÁZAT**

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem melegszik fel a készülék.	A készülék ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket.
Nem melegszik fel a készülék.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
Nem melegszik fel a készülék.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Végezze el a beállításokat.
Nem melegszik fel a készülék.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A sütővilágítás nem működik.	A sütővilágítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
F11 üzenet jelenik meg az óra kijelzőjén.	A hőmérő zártatos, vagy a hőmérő csatlakozódugója nem illeszkedik szorosan az aljzatába.	Tolja be ütközésig a hőmérő csatlakozódugóját a készülék oldalán levő aljzatba.
Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a márkaszervizhez.	A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.	

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

Termékszám (PNC)

Sorozatszám (S.N.)

MŰSZAKI ADATOK

Üzemi feszültség	220 - 240V
Frekvencia	50 Hz

KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra: . Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A tiltó

szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

