

**B4401-5**

**Használati  
útmutató**

**Beépíthető  
elektromos sütő**

## Tisztelt Vásárló!

Köszönjük, hogy csúcsmínőségű AEG-Electrolux készülékeink közül választott. Ez a készülék – mint ezt Ön is tapasztalni fogja – kiváló kombinációját nyújtja a tökéletes formatervezésnek és funkcionalitásnak, valamint az élvonalbeli technológiának.

Győződjön meg arról, hogy készülékeinket a ma elérhető legjobb teljesítmény mutatókkal és vezérléssel tervezték, a legszigorúbb követelményeknek megfelelő szabványok figyelembe vételével.

Ráadásul a környezetvédelmi és az energiatakarékossági szempontok is szerves részét képezik termékeinknek.

Készüléke optimális működése érdekében kérjük, hogy olvassa el figyelmesen ezt a Használati útmutatót. Az ismeretek birtokában képes lesz arra, hogy minden folyamatot tökéletesen megismerjen, és a készülék nyújtotta lehetőségeket maximálisan kihasználja.

A használat során bármikor szüksége lehet erre a Használati útmutatóra, ezért azt ajánljuk, hogy tartsa mindig elérhető helyen. Ha a készüléktől valamilyen ok miatt megválnak, akkor a Használati útmutatót is adja át az új tulajdonosnak.

Kívánjuk, hogy lelje örömét új készülékében.

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

# Tartalomjegyzék

<b>Használati útmutató</b>	5
Biztonsági tudnivalók	5
A készülék leírása	7
Teljes nézet	7
Kezelőpanel	7
A sütő kialakítása	8
A sütő tartozékai	9
Az első használat előtt	10
Az első tisztítás	10
A sütő használata	11
A sütő be- és kikapcsolása	11
Sütőfunkciók	12
A rostély, a lap és a zsírserpenyő betétele	13
A zsírszűrő betétele / kivétele	14
Kiegészítő funkciók	15
Rövid időmérés	16
Nyárs	17
Használat, táblázatok és tanácsok	19
Sütés	19
Sütési táblázat	21
Felfújtak és átsütött ételek – táblázat	25
Mélyhűtött és készételek – táblázat	26
Sütés	27
Sütési táblázat (hús)	28
táblázat Nyárs	30
Lapos grillezés	31
Grillezési táblázat	31
Kiolvasztás	32
Kiolvasztási táblázat	32
Aszalás	33
Befőzés	34

Tisztítás és gondozás	35
A készülék külseje	35
Sütőtér	35
Tartozék	35
Zsírszűrő	35
Vezetőrács	36
Sütővilágítás	37
Sütőfedél	38
A sütő ajtaja	39
A sütő üvegajtaja	41
Mit tegyünk, ha ...?	44
Ártalmatlanítás	45
<b>Szerelési útmutató</b>	46
A szerelőnek szóló biztonsági tudnivalók	46
<b>Garancia/Vevőszolgálat</b>	49
<b>Szerviz</b>	55

---

# 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 rejthet. Amennyiben a készüléket javítani kell, forduljon vevőszolgálatunkhoz vagy egy szaküzlethez.

### Biztonság a gyermekek számára

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

### Biztonság használat közben

- 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 ételeket ne pirítsa túl.

## Így előzheti meg a készülék sérülését

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

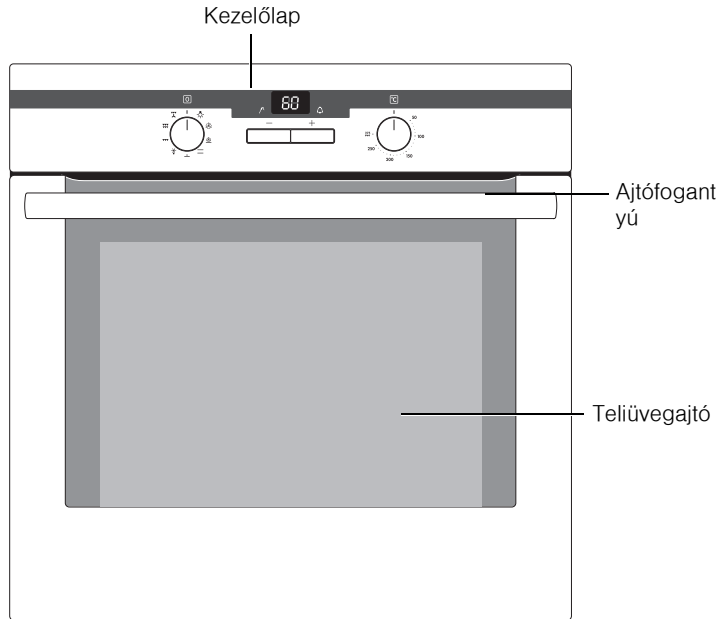


## A zománcbevonattal kapcsolatos tudnivalók

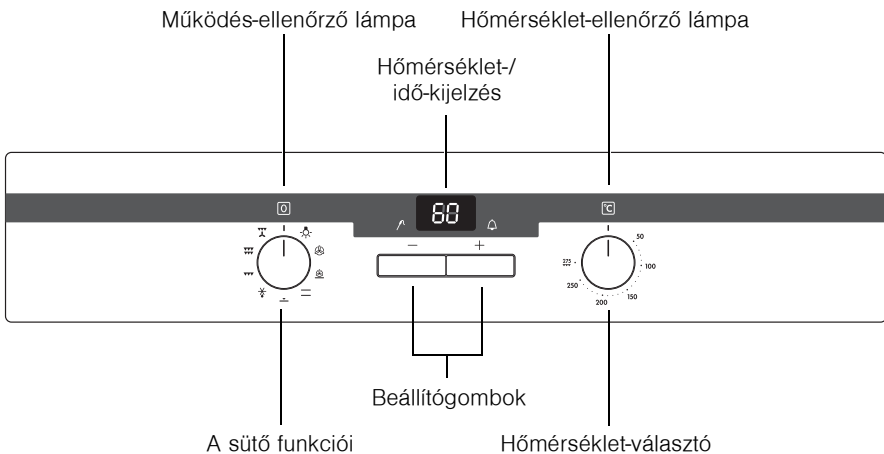
A sütő zománcbevonatának elszíneződése a használat során nem befolyásolja a készülék hagyományos, ill. szerződésben foglaltak szerinti alkalmazhatóságát. Így a garanciateljesítési jog szempontjából nem minősül hiányosságnak.

# A készülék leírása

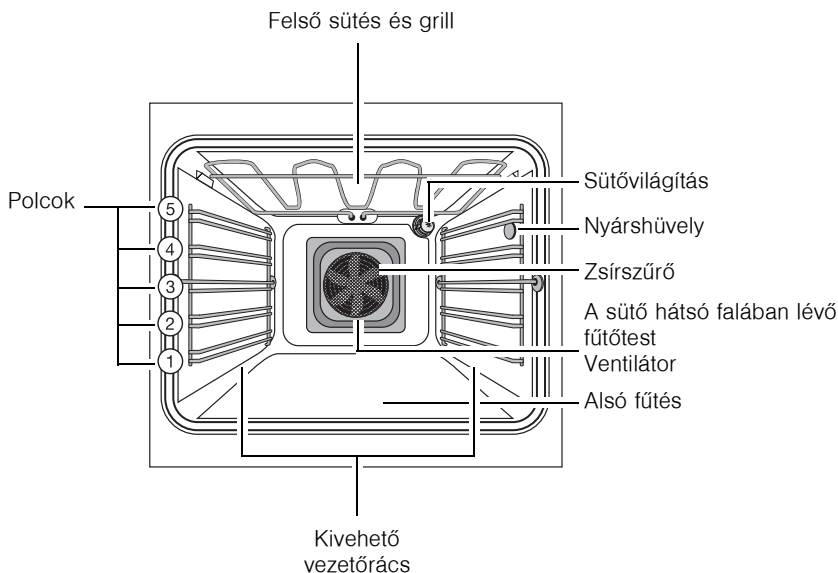
## Teljes nézet



## Kezelőpanel



## A sütő kialakítása



### 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.

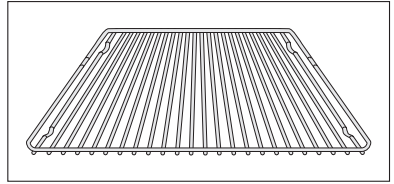




## A sütő tartozékai

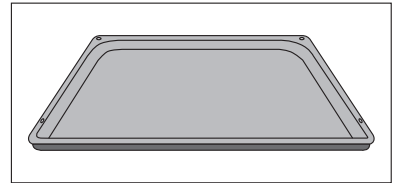
### Rostély

Edényekhez, sütőformákhoz, sültetekhez és grillezett ételekhez.



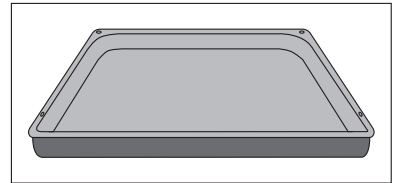
### Sütőlap

Kalácsokhoz és pogácsákhoz ajánljuk.



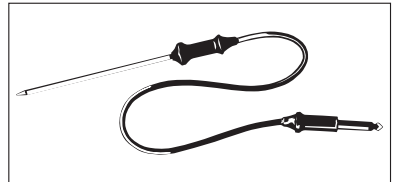
### Zsírserpenyő

Sütéshez illetve zsír felfogásához ajánljuk.



### Nyárs

Húsdarabok átsülésének pontos meghatározásához ajánljuk.



# Az első használat előtt

## Az első tisztítás


A sütőt az első használat előtt alaposan meg kell tisztítani.



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



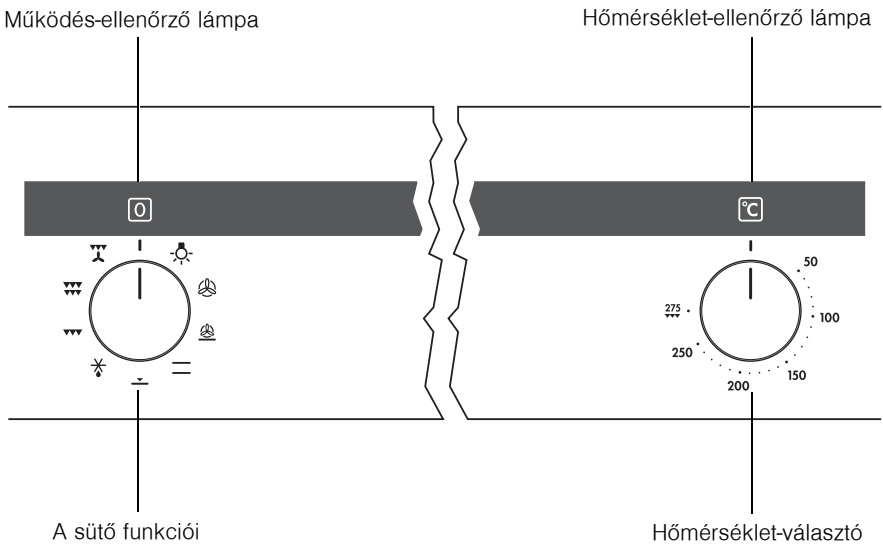
Fém előlaphoz a kereskedelmi forgalomban kapható ápolószeret használjon.

1. Forgassa a sütőfunkció-kapcsolót a  világitásra.
2. Vegye ki, majd meleg mosogatószeres vízzel tisztítsa meg az összes tartozékot és a vezetőrácst.
3. A sütőt szintén meleg mosogatószeres vízzel mossa ki, majd törölje szárazra.
4. A készülék előlapját nedves kendővel törölje át.

## A sütő használata

- i** A sütőn **süllyeszthető kapcsolókkal** választhatja ki a funkciókat és állíthatja be a 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
 <b>Világítás</b>	Ezzel a funkcióval - például tisztításhoz - megvilágíthatja a <b>sütő belsejét</b> .
 <b>Forró levegő kör alakú futotesttel</b>	<b>Tészták legfeljebb három szinten</b> történő sütéséhez ajánljuk. A sütő hőmérsékletét az alsó ill. felső fűtés hőmérsékleténél 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa.
 <b>Pizza fokozat</b>	Ezzel a funkcióval egy szinten süthet kalácsokat és olyan süteményeket, amelyeknek <b>jobban meg kell barnulniuk és fontos, hogy ropogós legyen az aljuk</b> . A sütő hőmérsékletét az alsó ill. felső fűtés hőmérsékleténél 20-40°C-kal alacsonyabbra állítsa.
 <b>Alsó ill. felső fűtés</b>	<b>Tészták és húsok egy szinten</b> történő sütéséhez ajánljuk.
 <b>Alsó fűtés</b>	<b>Ropogós aljú</b> sütemények <b>utánsütésére</b> .
 <b>Kiolvasztás</b>	Például fagyasztott torta, vaj, kenyér, gyümölcs vagy más <b>fa-gyaszott élelmiszer kiolvasztásához</b> .
 <b>Grill</b>	Lapos ételek <b>grillezéséhez</b> amelyeket <b>a rostély közepén rendeznek el</b> , valamint <b>pirítós készítéséhez</b> .
 <b>Nagy felületű grill</b>	Lapos élelmiszerek vagy <b>pirítós</b> nagyobb <b>menyiségben</b> történő <b>grillezéséhez ajánljuk</b> .
 <b>Infrasütés</b>	Akkor használja, ha nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat egy szinten <b>akar</b> sütni Ez a funkció a <b>csőben sütésre</b> és a hirtelen <b>átsütésre is alkalmas</b> .

## A rostély, a lap és a zsírserpenyő betétele

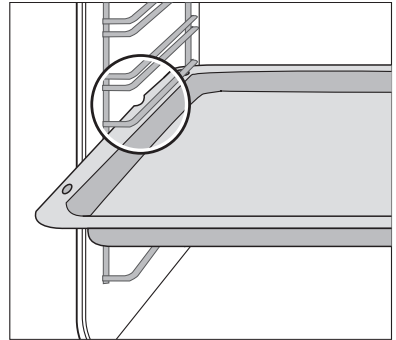
### **i** Túlhúzás elleni biztosítás, borulásbiztonság

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

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

#### **A sütőlap és a zsírserpenyő betétele:**

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

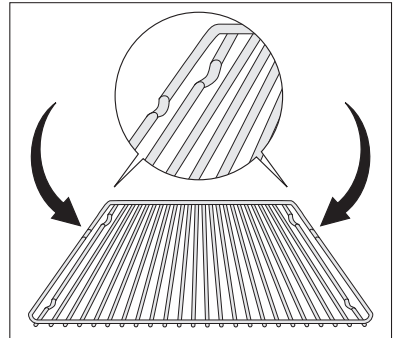


#### **Rostély betétele:**

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

Tolja a rostélyt a kiválasztott polc vezetőpálcái közé.

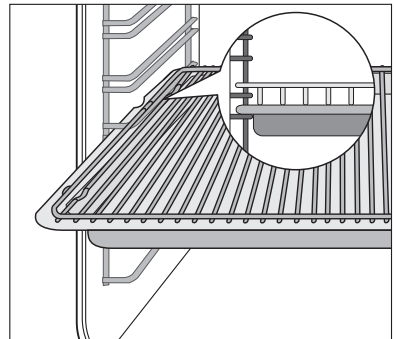
**i** A rostély peremén körbefutó, magasított keret további védelmet nyújt az edény lecsúszása ellen.



#### **A rostély és a lemez betétele egyszerre:**

helyezze a rostélyt a zsírserpenyőre.

Tolja a zsírserpenyőt a kiválasztott polc vezetőpálcái **közé**.



## A zsírszűrő betétele / kivétele

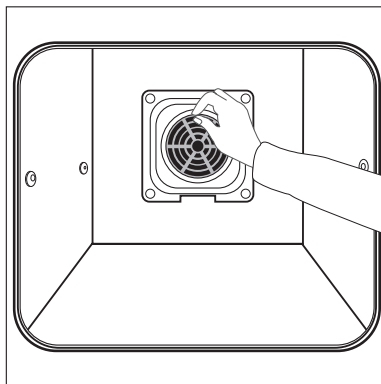
**A zsírszűrőt csak sütéshez használja,** hogy a hátsó falon lévő fűtőtestet megvédje a fröccsenő zsírtól.

### **A zsírszűrő betétele**



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

### **A zsírszűrő kivétele**

Fogja meg a zsírszűrő fogantyúját és fölfelé húzva akassza ki.



## Kiegészítő funkciók

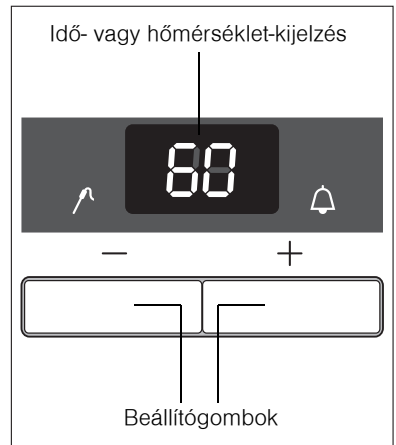
Vagy a Rövid időmérés , vagy a Nyárs  funkció állítható be.

### Rövid időmérés

Rövid idő beállításához.

### Nyárs

Hús belseje hőmérsékletének beállításához.



## Általános tudnivalók

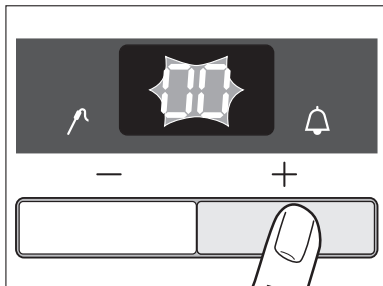
- Egy funkció kiválasztása után a funkció jele kb. 5 másodpercig villog. Ez alatt az idő alatt a + vagy - gombbal beállíthatja a kívánt időt.
- A kívánt idő beállítása után a funkció még egyszer kb. 5 másodpercig villog. Megkezdődik a beállított idő visszaszámlálása.
- A jelzőhang bármelyik gomb megnyomásával 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

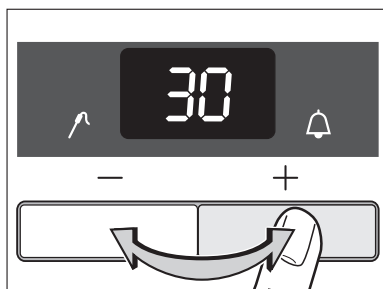


**Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.**

1. Nyomja meg a bármelyik gombot.  
A kijelzőn a "00" villog.

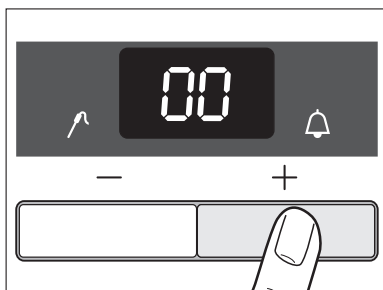


2. A + vagy a – gombbal 5 másodpercen belül állítsa be a kívánt időt (max. 99 perc).  
5 másodperc múlva a kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.



Ha letelt az idő, a kijelzőn "00" látható, és 2 percen át egy jelzőhang hallható.

3. Egy tetszőleges gomb megnyomásával állítsa le a jelzőhangot.





## Nyárs

Amikor a hús belsejének hőmérséklete eléri a beállított értéket, megszólal egy jelzőhang.



### A sütő nem kapcsol ki!

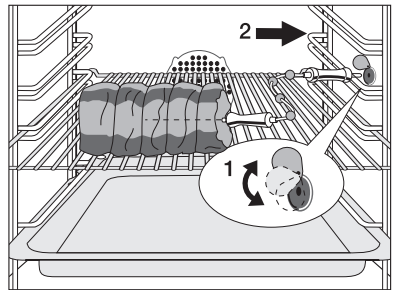
#### Két hőmérsékleti adatot kell figyelembe venni:

- A sütő hőmérséklete Lásd a sütési táblázatot!
- A hús belsejének hőmérséklete: Lásd a Nyárs táblázatot!



**Figyelem!** Csak az eredeti hússzondát használja! Cseré esetén csak eredeti gyári alkatrészt használjon!

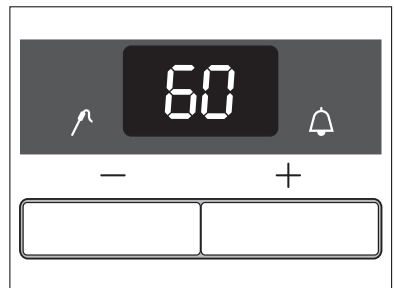
1. A hússzonda hegyét lehetőleg teljesen dugja bele az ételbe, úgy hogy a hegye az étel közepén legyen.
2. A Hússzonda dugóját ütközésig dugja be a sütő oldalfalán lévő aljzatba.
3. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.



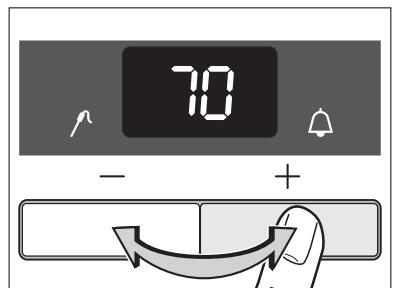
A kijelzőn megjelenik a javasolt hőmérséklet.



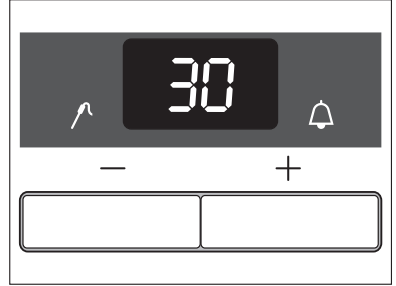
A sütő csak 30°C fölött jelzi ki a hús belsejének hőmérsékletét.



4. A + vagy a – gombbal állítsa be a hús belsejének kívánt hőmérsékletét.

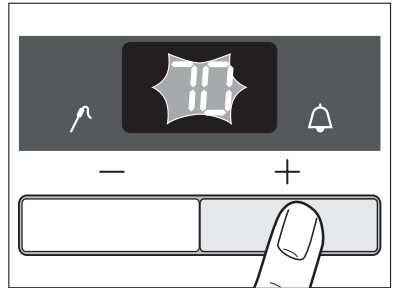


A kijelzőn kb. 5másodperc múlva megjelenik a hús belső hőmérséklete.



Amint a hús belsejének aktuális hőmérséklete eléri a beállított hőmérsékletet, megszólal egy jelzőhang.

A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.



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

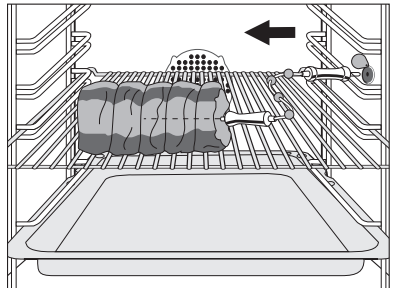


**A sütő nem kapcsol ki!**

5. Húzza ki a hússzonda dugóját az aljzatból, és az ételt a benne lévő hússzondával együtt vegye ki a sütőből.
6. Kapcsolja ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.

**A hús belső hőmérsékletének lekérdézése ill. módosítása:**

- A + vagy – gomb megnyomásával a kijelzőn megjelenik a hús belsejének beállított hőmérséklete.
- A + vagy – gomb többszöri megnyomásával utólag is módosíthatja a kiválasztott hőmérsékletet.





# Használat, táblázatok és tanácsok



## Sütés

**Sütési funkció Forró levegő kör alakú futotesttel  vagy Alsó ill. felső fűtés **

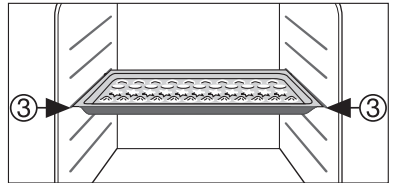
### Sütőformák

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

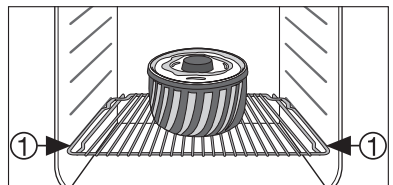
### Polcok

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

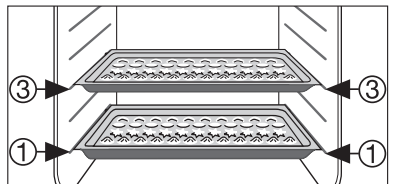
1 sütőlap:  
pl. 3-as polc



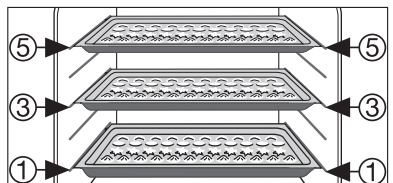
1 sütőforma:  
pl. 1-as polc





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.



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 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 hozza összhangba 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	időóra: (perc)	
<b>Formában süített sütemény</b>					
Kuglóf vagy tekerecs		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 <sup>1)</sup>	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, átmérő 20 cm, átlósan)		Forró levegő kör alakú futotesttel	1	160	1:10-1:30
Almás pite (2forma, átmérő 20 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
<b>Sütőlapon süített sütemény</b>					
Fonott kalács		Alsó ill. felső fűtés	3	170-190	0:30-0:40
Karácsonyi kalács		Alsó ill. felső fűtés	3	160-180 <sup>1)</sup>	0:40-1:00
Kenyér (rozskenyér) először azután		Alsó ill. felső fűtés	1	230 <sup>1)</sup> 160-180	0:25 0:30-1:00
Habkosár/Ekler		Alsó ill. felső fűtés	3	160-170 <sup>1)</sup>	0:15-0:30
Keksztekerecs		Alsó ill. felső fűtés	3	180-200 <sup>1)</sup>	0:10-0:20

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
Prézlikalács (szárason)		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	150-160	0:20-0:40
Vajas/cukros kalács		Alsó ill. felső fűtés	3	190-210 <sup>1)</sup>	0:15-0:30
gyümölcsös kalács (kelt/kevert tésztával) <sup>2)</sup>		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	150	0:35-0:50
gyümölcsös kalács (kelt/kevert tésztával) <sup>2)</sup>		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 <sup>1)</sup>	0:40-1:20
Pizza (gazdagon megrakva) <sup>2)</sup>		Forró levegő kör alakú futótesttel	1	180-200 <sup>1)</sup>	0:30-1:00
Pizza (vékony)		Forró levegő kör alakú futótesttel	1	200-220 <sup>1)</sup>	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
<b>Aprósütemény</b>					
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 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
zsemle		Forró levegő kör alakú futótesttel	3	160 <sup>1)</sup>	0:20-0:35

Sütemény fajtája	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
zsemle	<input type="checkbox"/>	Alsó ill. felső fűtés	3	180 <sup>1)</sup>	0:20-0:35
aprósütemény (20 db/lap)	<input checked="" type="checkbox"/>	Forró levegő kör alakú futotesttel	3	140 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
aprósütemény (20 db/lap)	<input type="checkbox"/>	Alsó ill. felső fűtés	3	170 <sup>1)</sup>	0:20-0:30

1) a sütő előmelegítése

2) Használja a felfogólapot illetve a zsírserpenyőt.

## Sütés több polcon

Sütemény fajtája	Forró levegő <input checked="" type="checkbox"/>		Forró levegő kör alakú futotesttel <input checked="" type="checkbox"/>	Hőmérséklet (°C)	idő óra: (perc)
	polcmagasság (alulról)				
	2 polc	3 polc			
<b>Sütőlapon süített sütemény</b>					
Habkosár/Ekler	1 / 4	—	160-180 <sup>1)</sup>	0:35-0:60	
Prézlikalács (szárazon)	1 / 3	—	140-160	0:30-0:60	
<b>Aprósütemény</b>					
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 <sup>1)</sup>	0:30-0:50	
zsemle	1 / 4	—	160	0:30-0:45	
aprósütemény (20 db/lap)	1 / 4	—	140 <sup>1)</sup>	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. <b>Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.</b>
	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.
Egyetlenül barna a sütemény.	Túl magas a hőmérséklet és túl rövid a sütési idő.	Állítsa alacsonyabbra 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 magasabbra 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 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>	10 - 20
Leveles tésztából készült torta	1	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 50
Lángos	1	250 - 270 <sup>1)</sup>	12 - 20
Pírog	1	180 - 200 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)</sup>		Forró levegő kör alakú futótesttel	1	160-170	0:15-0:30
Átsütött bagett <sup>1)</sup>		Forró levegő kör alakú futótesttel	1	160-170	0:15-0:30
Édes felfújtak		Alsó ill. felső fűtés	1	180-200	0:40-0:60
Halfelfújt		Alsó ill. felső fűtés	1	180-200	0:30-1:00
Töltött zöldség		Forró levegő kör alakú futótesttel	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	a gyártó adatai szerint
Hasábburgonya <sup>1)</sup> (500 g)		Forró levegő kör alakú futótesttel	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 Infrásütés** 

### Sütőedény

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


















### Tudnivalók a sütési táblázatról

A következő táblázatban szereplő adatok irányadó értékek.

- Azt ajánljuk, hogy húst és halat **csak 1 kg fölött süssön** sütőben.
- A kifolyó húslé vagy zsír odaégésének elkerülése érdekében azt ajánljuk, hogy öntsön egy kis vizet a sütőedénybe.
- Szükség esetén (a sütési idő felénél vagy kétharmadánál) fordítsa meg a sültet.
- A nagy 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	mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
<b>Marhahús</b>						
párolt hús	1 -1,5 kg		Alsó ill. felső fűtés	1	200-250	2:00-2:30
hátszín vagy filé						centiméterenként (magasság)
- belül piros	centiméterenként magasság		Infrasütés	1	190-200 <sup>1)</sup>	0:05-0:06
- belül rózsaszín	centiméterenként magasság		Infrasütés	1	180-190	0:06-0:08
- átsütve	centiméterenként magasság		Infrasütés	1	170-180	0:08-0:10
<b>Sertéshús</b>						
Lapocka, sonkadarab	1 -1,5 kg		Infrasütés	1	160-180	1:30-2:00
Karaj, oldalas	1 -1,5 kg		Infrasütés	1	170-180	1:00-1:30
Fasírt	(750 g – 1 kg)		Infrasütés	1	160-170	0:45-1:00
Sertéscsülök (előfőzött)	(750 g – 1 kg)		Infrasütés	1	150-170	1:30-2:00
<b>Borjűhús</b>						
borjűsült	1 kg		Infrasütés	1	160-180	1:30-2:00
Borjűláb	1,5 -2 kg		Infrasütés	1	160-180	2:00-2:30
<b>Bárány</b>						
űrűsült, báránycomb	1 -1,5 kg		Infrasütés	1	150-170	1:15-2:00
Bárányhát	1 -1,5 kg		Infrasütés	1	160-180	1:00-1:30
<b>Vad</b>						
Nyűlborda, nyűlcomb	(max. 1 kg)		Alsó ill. felső fűtés	3	220-250 <sup>1)</sup>	0:25-0:40
űz-/szarvasborda	1,5 -2 kg		Alsó ill. felső fűtés	1	210-220	1:15-1:45
űz-/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)	
<b>Szárnyasok</b>						
Nem egész szárnyasok	200-250g-os darabok		Infrasütés	1	200-220	0:35-0:50
Fél csirke	400-500g-os darabok		Infrasütés	1	190-210	0:35-0:50
Kis kakas, pulár	1 -1,5 kg		Infrasütés	1	190-210	0:45-1:15
kacsa	1,5 -2 kg		Infrasütés	1	180-200	1:15-1:45
liba	3,5 -5 kg		Infrasütés	1	160-180	2:30-3:30
Pulyka	2,5 -3,5 kg		Infrasütés	1	160-180	1:45-2:30
Pulyka	4 -6 kg		Infrasütés	1	140-160	2:30-4:00
<b>Hal (párolt)</b>						
Egész hal	1 -1,5 kg		Alsó ill. felső fűtés	1	210-220	0:45-1:15

1) a sütő előmelegítése

## táblázat Nyárs

étel	a hús belsejének hőmérséklete
<b>Marhahús</b>	
Rostélyos vagy filé belül vörös (angolosan) belül rózsaszín (közepesen) átsütve	45 -50 °C (60-65 °C) (75-80 °C)
<b>Sertéshús</b>	
Sertéslapocka, sonka	80 -82 °C
Karaj (borda), oldalas	75 -80 °C
Fasírt	75 -80 °C
<b>Borjühús</b>	
borjúsült	75 -80 °C
Borjúláb	85 -90 °C
<b>Űrű / bány</b>	
Űrűcomb	80 -85 °C
Űrűborda	80 -85 °C
Űrűsült, bánycomb	75 -80 °C
<b>Vad</b>	
Nyúlboroda	70 -75 °C
Nyúlláb, nyúlcomb	70 -75 °C
Nyúl egészben	70 -75 °C
Őzborda, szarvasborda	70 -75 °C
Őzcomb, szarvascomb	70 -75 °C

## 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 percig!**

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

## Grillezési táblázat

Grillezendő étel	Polcmagasság	Grillezési idő	
		1. oldal	2. oldal
Borjúszelet	4	8-10 perc	6-8 perc
Sertésszelet	4	10-12 perc	6-10 perc
Sültkolbász	4	8-10 perc	6-8 perc
Marhasteak, borjústeak	4	6-7 perc	5-6 perc
Marhafilé, bélszín (kb. 1 kg)	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 állal fedje le az ételt, mert így nagy mértékben megnő a kiolvasztás ideje.
- Kiolvasztáshoz az **1. polcra** tolja be a rostélyt.

### Kiolvasztási táblázat

Étel	kiolvasztási idő (perc)	Utóolvasztás (perc)	megjegyzés
Kis kakas (1000 g)	100-140	20-30	Tegye a kis kakast egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Félidőben fordítsa meg
Hús, 1000g	100-140	20-30	Félidőben fordítsa meg
Hús, 500g	90-120	20-30	Félidőben fordítsa meg
Pisztráng, 150g	25-35	10-15	—
Földieper, 300g	30-40	10-20	—
Vaj, 250g	30-40	10-15	—
Tejszín, 2 × 200g	80-100	10-15	A tejszín akkor is jól felferhető 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 húlni hagyja.
- Ezután aszalja készre az aszalnivaló zöldséget, gyümölcsöt.

Aszalandó étel	hőmérséklet (°C)	polcok		Idő (perc) (irányadó érték)
		1 polc	2 polc	
<b>zöldség</b>				
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
<b>gyümölcs</b>				
Szilva	60-70	3	1 / 4	8-10
Sárgabarack	60-70	3	1 / 4	8-10
Almaszeletek	60-70	3	1 / 4	6-8
Körte	60-70	3	1 / 4	6-9

## Befőzés

### Sütési funkció Alsó fűtés

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

### Befőzési táblázat

A megadott befőzési idő és hőmérséklet irányadó érték.

Befőznivaló	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	továbbfőzés 100 °C-on (perc)
<b>bogyós gyümölcs</b>			
földieper, áfonya, málna, érett egres	160-170	35-45	—
éretlen egres	160-170	35-45	10-15
<b>csonthéjas gyümölcs</b>			
körte, birsalma, szilva	160-170	35-45	10-15
<b>zöldség</b>			
bébirépa (karotta) <sup>1)</sup>	160-170	50-60	5-10
gomba <sup>1)</sup>	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

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

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



A makacs foltok különleges tűzhelytisztítóval távolíthatók el.



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

## Tartozék

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

## Zsírszűrő

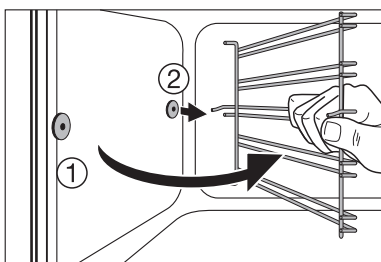
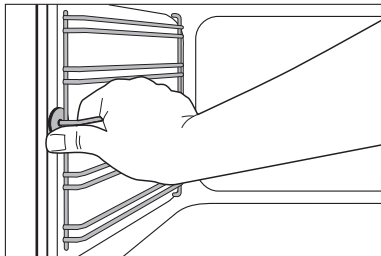
1. A zsírszűrőt forró, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben kell tisztítani.
2. Ha nagyon erős a szennyeződés, tegyen egy kis vízbe 2-3 evőkanál gépi mosogatószert, és ebben főzze ki a zsírszűrőt.

## Vezetőrács

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

### Vezetőrács levétele

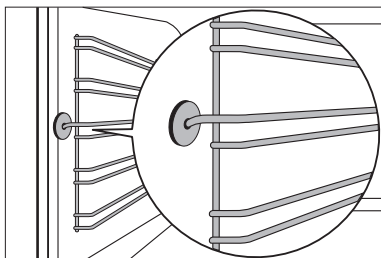
A rácsot először húzza el a sütő falától (1), majd hátul akassza ki (2).



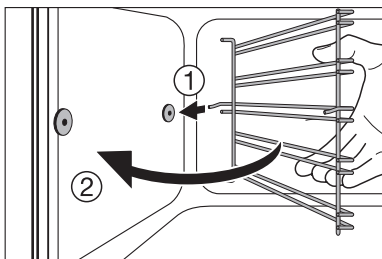
### A vezetőrács betétele



**Fontos!** A vezetőrácsok lekerekített végeinek előre kell nézniük!



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



## Sütővilágítás



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

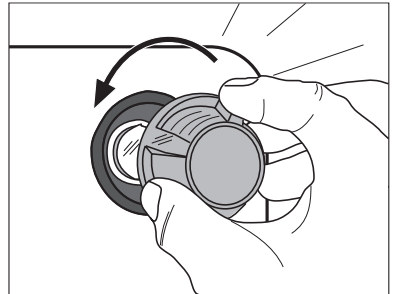
- kapcsolja ki a sütőt.
- Csavarja ki a biztosítékot ill. kapcsolja le a kismegszakítót.



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

### **Az izzó cseréje / az üvegfedél tisztítása**

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



## Sütőfedél

A sütő tetejének könnyebb tisztítása érdekében a felső fűtőtest levehető.

### Fűtőtest levétele



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

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



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

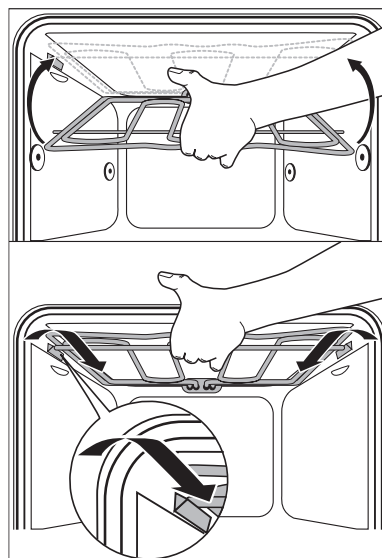
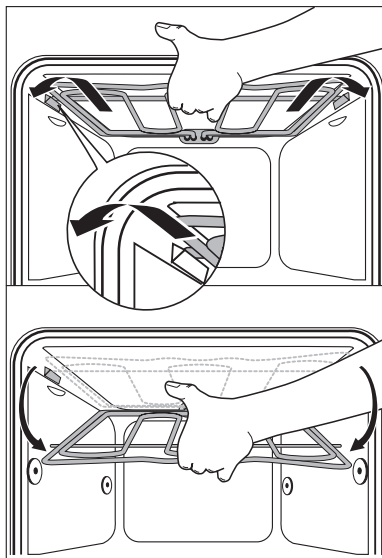
### A sütő tetejének tisztítása

### Fűtőtest rögzítése

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



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

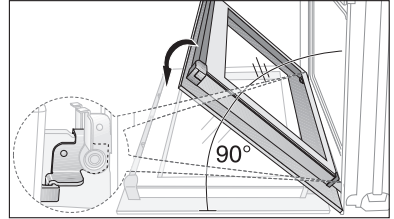


## A sütő ajtaja

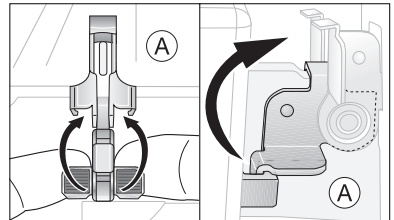
A sütőtér könnyebb tisztítása érdekében a sütő ajtaja tisztításhoz kiakasztható.

### A sütő ajtajának kiakasztása

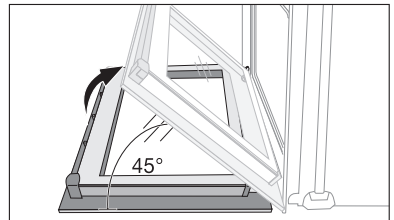
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



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



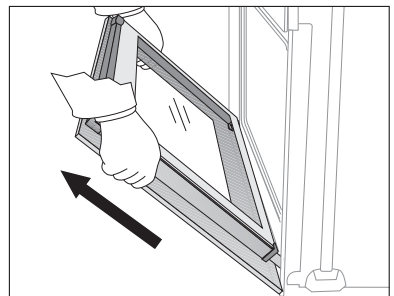
3. A sütőajtót az első reteszállásig csukja be (kb. 45°).



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



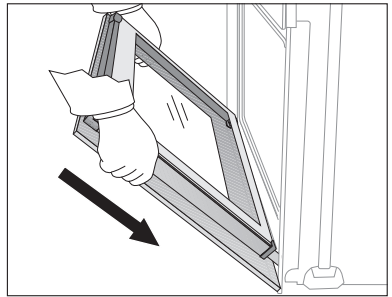
A karcolások elkerülése érdekében a sütő ajtaját külső oldalával lefelé helyezze puha, egyenes felületre, például egy takaróra.



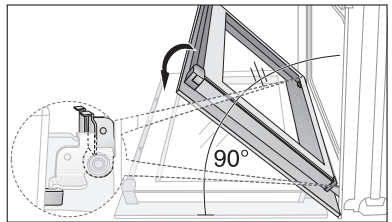
### A sűtő ajtajának beasztása

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

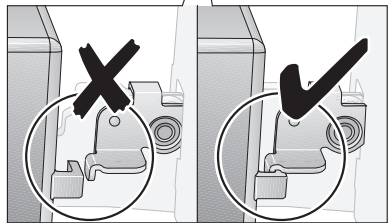
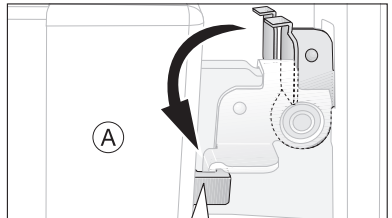
A sűtőajtó alján található hornyokat helyezze a sűtő zsanérjaira. Engedje az ajtót ütközésig lesiklani.



2. Nyissa ki teljesen a sűtő ajtaját.



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



4. Csukja be a sűtő ajtaját.



## A sütő üvegajtaja

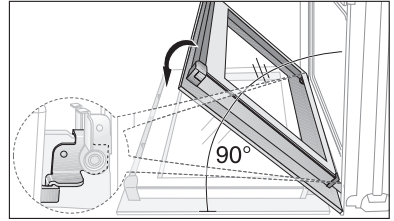
A sütő ajtaja három, egymás mögött elhelyezkedő üvegtáblából áll. A belső táblák tisztításhoz levehetőek.



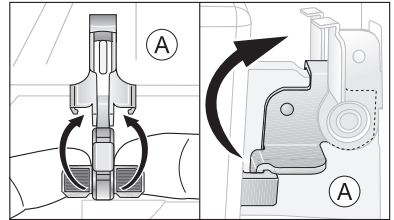
**Figyelem!** Ha nagy erő éri – mindenekelőtt az üvegtábla peremén – az üveg eltörhet.

### Az ajtóüveg kiszérése

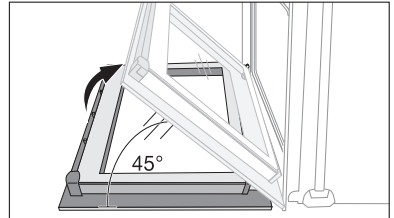
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



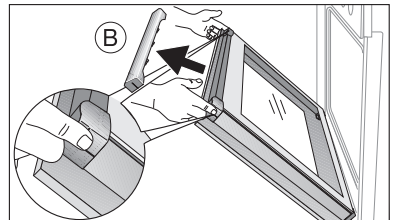
2. **A szorítókart (A)** mindkét ajtózsarnéknál **teljesen** hajtsa fel.



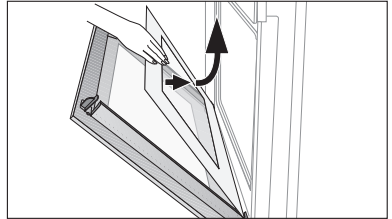
3. A sütőajtót az első reteszállásig csukja be (kb. 45°).



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 ajtóüveget egyenként fogja meg a felső élénél, és a vezetőből felfelé húzza ki.



### Az ajtóüveg tisztítása

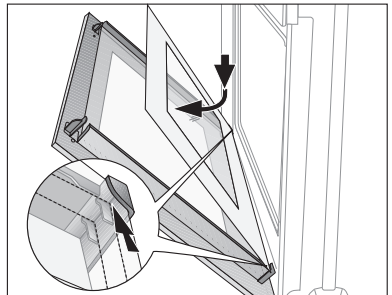
Az ajtóüvegeket alaposan tisztítsa meg lúgos mosogatószerrel. Ezután gondosan szárítsa meg.

### Az ajtóüvegek behelyezése

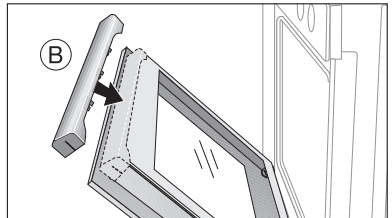
1. Az ajtóüvegeket egyenként, felülről lefelé ferdén helyezze be az ajtó alsó élén található profilba, és engedje le.



Először a kisebb, majd a nagyobb üvegtáblát helyezze be.

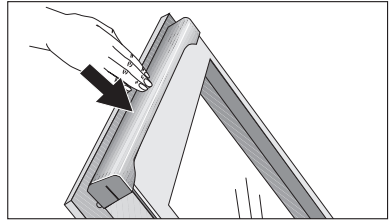
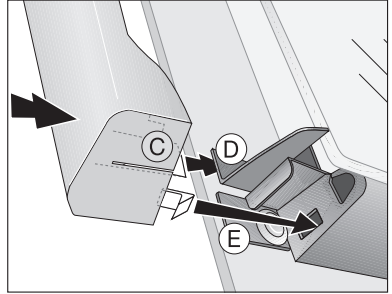


2. A (B) ajtóburkolatot fogja meg oldalról, helyezze az ajtó belsejének az éléhez, és a (B) ajtóburkolatot dugja az ajtó felső élére.

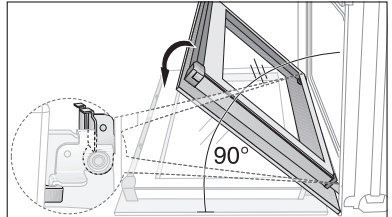




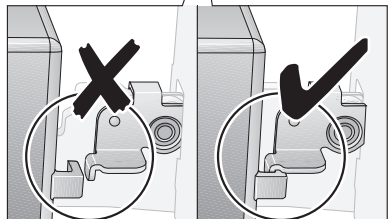
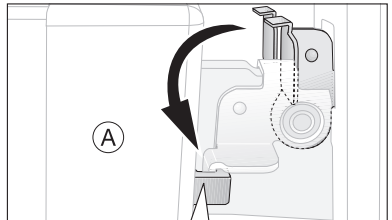
A (B) ajtóburkolat nyílt oldalán található egy vezetősín (C). Ezt a **külső üvegtábla** és a (D) derékszögű idom közé kell betolni. Az (E) csatos zárnak be kell kattannia.



3. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



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



5. Csukja be a sütő ajtaját.

## Mit tegyünk, ha ...?

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő nem melegszik	A sütő nincs bekapcsolva.	A sütő bekapcsolása
	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 kijelzőn megjelenik az "F 2".	A hússzonda dugója nincs rendesen bedugva a dugaljba.	A Hússzonda dugóját ütközésig dugja be a sütő oldalfalán lévő aljzatba.
A sütő nem világít.	A sütő lámpája tönkrement.	Cserélje ki a sütőlámpát.

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



**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.

# Ártalmatlanítás




## Csomagolóanyag

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



## Elhasznált készülék

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



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

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

## Szerelési útmutató



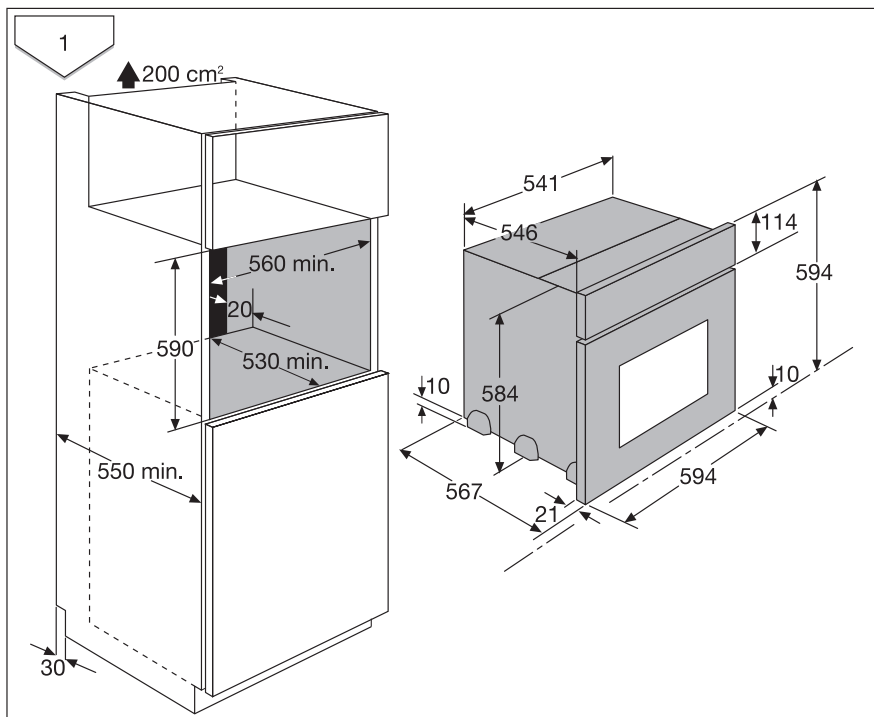
**Figyelem!** Az új készüléket csak **arra feljogosított szakember** szerelheti és csatlakoztathatja.

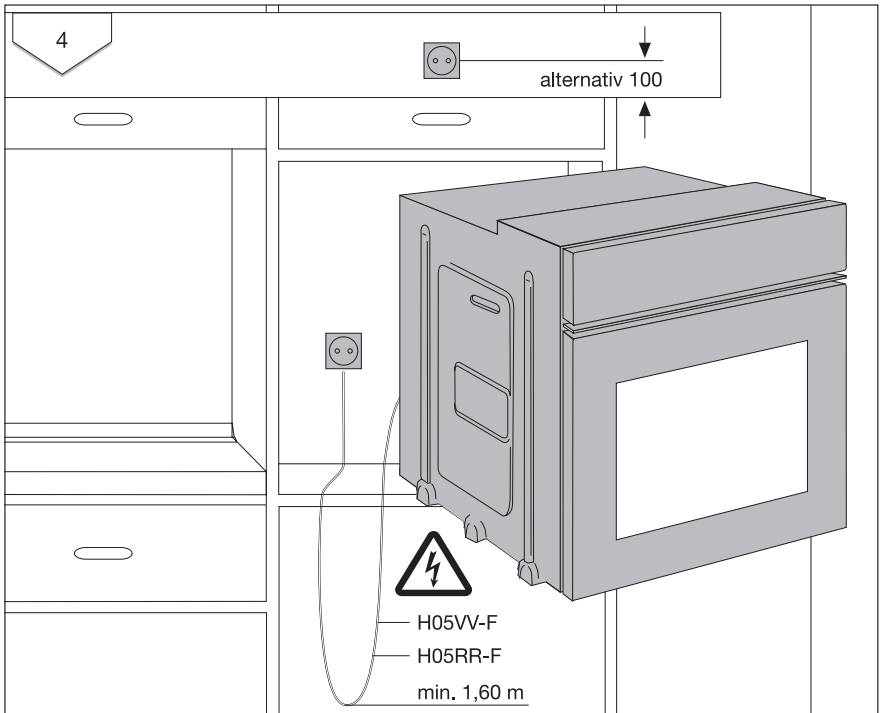
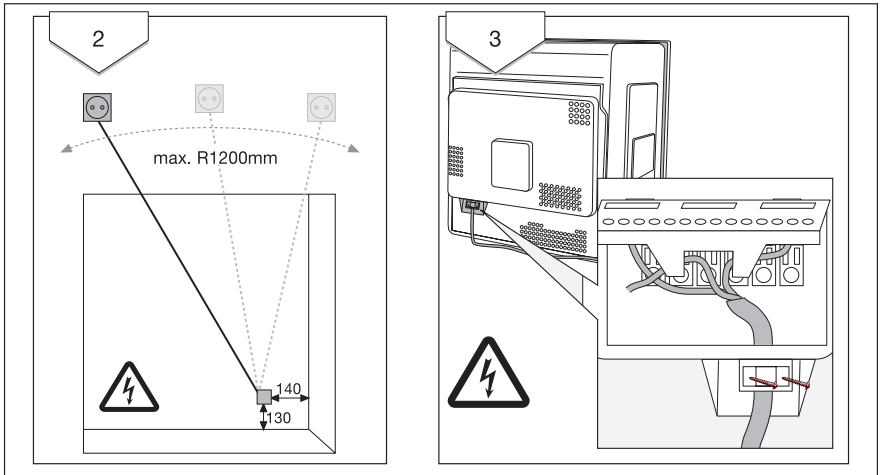
Kérjük, vegye figyelembe ezt a rendelkezést, ellenkező esetben ugyanis a garanciális igény nem érvényes.

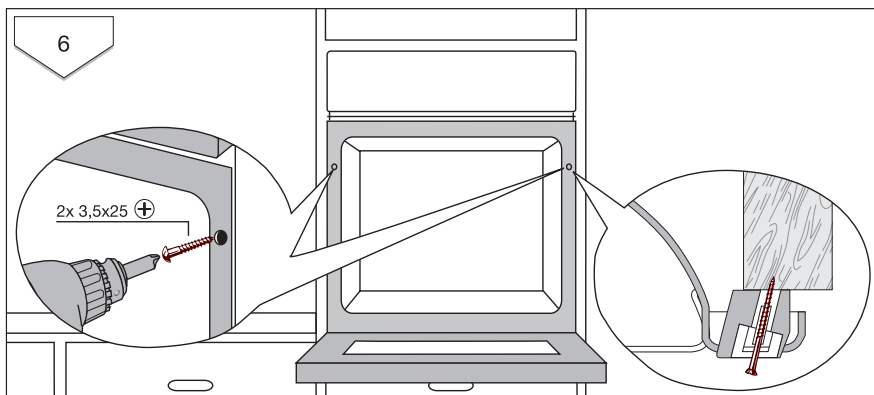
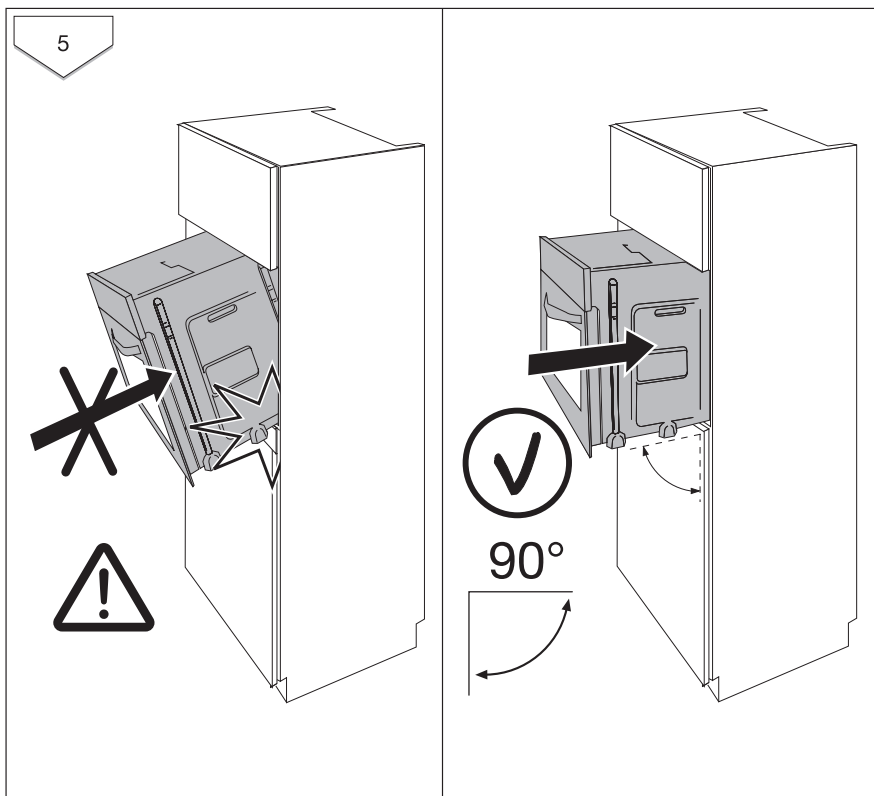


### A szerelőnek szóló biztonsági tudnivalók

- Az elektromos hálózatra való csatlakoztatást úgy kell elvégezni, hogy a készülék és a hálózat közé egy legalább 3 mm-es érintkezési hézagú, több pólusú kikapcsolót kell tenni.  
Erre alkalmas eszközök pl. az LS-kapcsoló, biztosítékok (a csavaros biztosítékokat ki kell venni a foglalatból), FI-relé és védőrelé.
- A beszerelés során biztosítani kell az érintésvédelmet.
- A befogadó szekrénynek stabilan kell állnia: meg kell felelnie a DIN 68930 szabványban foglaltaknak.
- A beépített sütő és beépített főzőlapok különleges csatlakozórendszerrel vannak felszerelve. A készülék biztonsági okokból csak ugyanezen gyártó más készülékeivel kombinálható.









# Garancia/Vevőszolgálat

## Warunki gwarancji

### JÓTÁLLÁS

Az Electrolux Lehel Kft. (5101 Jászberény, Fémnyomó u. 1.) mint a jelen jótállási jegyen feltüntetett típusú és gyártási számú készülék gyártója vagy importőre, a termékre jótállást vállal az alábbi feltételek szerint:

### JÓTÁLLÁSI FELTÉTELEK

1. A jótállási idő: a 151/2003 (IX. 22.) sz. korm. rendeletben a fogyasztói szerződés alapján vásárolt tartós fogyasztási cikkekre kötelezően előírt, a vásárlás napjától számított 12 hónap. A hűtőszekrények, fagyasztók, klímaberendezések, gáztűzhelyek, gáz-elektromos kombinált tűzhelyek és gázüzemű vízmelegítők esetében az Electrolux Lehel Kft 24 hónap jótállást vállal.
2. Beépíthető termékek és valamennyi gázenergiával működő készülék esetében (szabadonálló is) a jótállási igény csak akkor érvényesíthető, ha a térítésköteles üzembe helyezést az erre feljogosított szerviz (ld. a mellékelt szervizlistán) elvégezte, és a jótállási jegyen ezt igazolta. Az üzembe helyezés előfeltétele az, hogy a szabvány szerinti elektromos, gáz- és kéménybekötési lehetőség rendelkezésre álljon. Ebben az esetben a jótállás az üzembe helyezés napjától kezdődik.
3. A jótállási jogokat a fogyasztási cikk tulajdonosa érvényesítheti, feltéve, hogy fogyasztónak minősül. (Fogyasztó: a gazdasági, vagy szakmai tevékenység körén kívül eső célből szerződést kötő személy – Ptk. 685.§ d) pont). Amennyiben a fogyasztó bemutatja az ellenérték megfizetését igazoló bizonylatot, úgy a fogyasztói szerződés megkötését bizonyítottanak kell tekinteni a 49/2003. (VII.30.) GKM rendelet 2.§ alapján. Mindezek érdekében kérjük tisztelt Vásárlóinkat, hogy őrizzék meg a fizetési bizonylatot is, amelyet a fogyasztói szerződés igazolásához kérhet a szerelő.
4. A jótállási igény érvényesítéséhez az értékesítő szerv által az összes szelvényen hitelesített jótállási jegy szükséges. A hitelesített jótállási jegynek tartalmaznia kell:

- a készülék típusát és gyártási számát,
- az eladás keltét,
- a kereskedelmi cég (kereskedő) bélyegzőjét.

ELVESZETT JÓTÁLLÁSI JEGYET CSAK AZ ELADÁS NAPJÁNAK HITELT ÉRDEMLŐ IGAZOLÁSA (pl. dátummal és bélyegzővel ellátott számla) ESETÉN PÓTOLUNK.

5. Nem érvényesíthető a jótállási igény, ha:

- a hiba rendeltetésellenes (pl. nem háztartási célú) vagy a keze-lési tájékoztatóban foglaltaktól eltérő használat, szakszerűtlen szállítás vagy tárolás eredménye,
- a készüléken kívül álló ok (pl. hálózati feszültség vagy gáz-nyomás megengedettnél nagyobb ingadozása, illetve a gáz szennyezettségének) következménye,
- a jótállási jegy a valóságnak nem megfelelő adatokat tartalmaz,
- a készüléket a címlistában feltüntetett szervizek szakemberein kívül más már javította,
- a készülék javítása lehetetlenné válik a gyártó, az értékesítő vagy a szerviz működési körén kívül álló okból (pl. ha a fogyasztó a szükséges javítás elvégzését bármilyen okból megakadályozza; ha a készüléket olyan helyen üzemeltetik, amely a javító felszerelést szállító gépkocsival nem közelíthető meg, illetve onnan a készülék elszállítása nem lehetséges; ha a szabadon álló készüléket házilagosan olyan helyre építették be, amely a készülék javításához szükséges mozgást lehetetlenné teszi).

### ÉRVÉNYESÍTHETŐ IGÉNYEK

1. Hibás teljesítés esetén a fogyasztó elsősorban – választása szerint – kijavítást vagy kicserélést igényelhet, kivéve ha a választott jótállási igény teljesítés lehetetlen, vagy ha az a kötelezettségnek a másik szavatossági igény teljesítésével összehasonlítva aránytalan többletköltséget eredményezne, figyelembe véve a termék hibátlan állapotban képviselt értékét, a szerződésszegés súlyát, és az igény teljesítésével a jogosultnak okozott kényelmetlenséget.

### JAVÍTÁS

2. Ha a fogyasztónak sem a kijavításra, sem a kicserélésre nincs joga, vagy ha a szerviz a kijavítást, illetve kicserélést nem vállalta, vagy e kötelezettségének a dolog tulajdonságaira és a fogyasztó által elvárható rendeltetésére figyelemmel megfelelő határidőn belül, a fogyasztónak okozott jelentős kényelmetlenség nélkül nem tud eleget tenni – választása szerint – megfelelő áruszállítást igényelhet vagy elállhat a szerződéstől. Jelentéktelen hiba miatt elállásnak nincs helye.

3. A fogyasztó a választott jogáról másikra térhet át. Az áttéréssel okozott kárt köteles az Electrolux Lehel Kft-nek megtéríteni, kivéve, ha az áttérésre a kötelezett magatartása adott okot (pl. a hiba rövid idő alatt, vagy értékcsökkenés nélkül nem javítható ki, és a kijavítás a fogyasztó érdekeit sértené), vagy az áttérés egyébként indokolt volt.

4. Ha a szerviz a termék kijavítását megfelelő határidőre nem vállalja, vagy nem végzi el, a fogyasztó a hibát az Electrolux Lehel Kft. költségére maga javíthatja vagy mással kijavíttathatja. (Az Electrolux Lehel Kft. ezen jótállási igény alkalmazását a javítás speciális feltételeire tekintettel és balesetvédelmi okokból NEM AJÁNLIJA!)

5. A jótállás a fogyasztó törvényből eredő szavatossági jogait nem érinti.

1. Ha a fogyasztó javítást kér, a javításra a mellékelt címlistán feltüntetett szervezetek vehetők igénybe.

2. A szerviznek törekednie kell arra, hogy az igény bejelentésétől számított 15 munkanapon belül a javítást elvégezze.

3. Javítás esetén a jótállás meghosszabbodik a szerviz részére történő átadástól – helyszíni javítás esetén a hiba bejelentésétől – kezdve azzal az idővel, amely alatt a készülék a hiba miatt rendeltetésszerűen nem használható.

4. A készülék jelentős részének (fődarabjának) kicserélése ese-tén a jelentős rész tekintetében a jótállás újra kezdődik. Az egyes készülékek fődarabjegyzéke a következő oldalon található.

5. Rögzített bekötésű, illetve a 10 kg-nál súlyosabb, vagy tömegközlekedési eszközön kézi csomagként nem szállítható terméket az üzemeltetés helyén kell megjavítani. Ha a javítás az üzemeltetés helyén nem végezhető el, a le- és felszerelésről, valamint az el- és visszaszállításról a szerviz gondoskodik.

6. A jótállási időben végzett javítás elvégzése után a szerviz szerelője a soron következő „Jótállási javítási szelvény”-t és annak tőpéldányát kitölti, és a szelvényt levásztja a tőpéldányról. A jótállási jegyen a jótálláson alapuló javítás esetén a szerviznek fel kell tüntetnie:

- a javítási igény bejelentésének és a termék átvételének időpontját, továbbá a javított terméknek a vevő részére történő visszaadása időpontját,
- a hiba okát és a javítás módját, kódszámmal és szöveggel, a javítás időpontját, valamint a munkalap számát,
- a jótállás új határidejét,
- jelentős rész cseréjét és az arra vonatkozó új jótállási időt.

**KÉSZÜLÉKCSERE**

1. A fogyasztó kérheti a készülék cseréjét akkor is, ha az a vásárlástól számított 3 munkanapon belül a rendeltetésszerű használatot akadályozó módon meghibásodott. A csere iránti igényt a vásárlás helyén lehet érvényesíteni. A kereskedő a meghibásodás tényét a szerviz bevonásával ellenőrizheti.
2. Csere esetén a termék visszaszolgáltatásával egyidejűleg új, ugyanolyan típusú készüléket kell a fogyasztónak átadni. Ha ez nem lehetséges, a vételárat vissza kell fizetni, vagy a vételár-különbözet elszámolása mellett más típusú terméket kell részére kiadni.
3. Készülékcsere akkor is lehet kérni, ha a fogyasztó a korábban választott javítási vagy más igényről áttér a csere iránti igényre.

**EURÓPAI GARANCIA**

Az Electrolux Európai Garancia csak az Electrolux Home Products termékekre, azaz a hűtő- és fagyasztókészülékekre, gáz- és elektromos tűzhelyekre, főzőlapokra, mosó- és mosogatógépekre, valamint az elszívókra vonatkozik.

1. Amennyiben a jelen jótállási jeggyel ellátott készülék tulajdonosa elköltözik más európai országba, az Electrolux, AEG, Zanussi, Progress márkájú készülékével együtt a jótállást is magával viszi.
2. A jótállás földrajzi értelemben vett kiterjesztése az alábbi feltételekkel valósul meg
  - A jótállás kezdete a készülék vásárlásának időpontja.
  - A jótállás és annak feltételei az adott márkájú termékre az új országban ugyanúgy érvényesek (időtartam, alkatrész, munkadíj tekintetében), mint az ott vásárolt ugyanazon márkájú, az Electrolux csoport által forgalmazott termékekre.
  - Az új lakhely az EU, EFTA vagy Kelet-Közép-Európa valamelyik országa.
  - A terméket a kezelési utasításoknak megfelelően szerelték be, és kizárólag háztartási célokra használják.
  - A termék új lakóhelyen történő beszerelése megfelel az adott ország erre vonatkozó előírásainak.
3. Ha elutazása előtt új címéről tájékoztat bennünket a 252-1773 telefonszámon, vevőszolgálatunk informálni tudja Önt arról, hogyan tudja elérni az új lakóhelyén az Electrolux, AEG, Zanussi, Progress vevőszolgálatot.

**FŐDARABOK JEGYZÉKE**

**GÁZTŰZHELY:** A csapokkal szerelt főelosztócső a hozzá tartozó termoelemekkel, a sütőtermosztát hőelemmel

**VILLANYTŰZHELY:** A főzőlapok

**KOMBINÁLT TŰZHELY:** A csapokkal szerelt főelosztócső a hozzá tartozó termoelemekkel

**HŰTŐGÉP ÉS KLÍMABERENDEZÉS:** Motorkompresszor

**PORSZÍVÓ:** Motor

**MOSÓGÉP:** Dobmehajtó motor, programvezérlő elektronika

**MOSOGATÓGÉP:** Kompletts keringető szivattyú, programvezérlő elektronika

**MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ:** Magnetron

**KONYHAI SZAGELSZÍVÓ:** Motor

**EGYÉB HÁZTARTÁSI KISGÉPEK:** Motor

**ELEKTROMOS VÍZMELEGÍTŐ:** Fűtőelem, víztartály

**GÁZÜZEMŰ ÁTFOLYÓS VÍZMELEGÍTŐ, FŰTŐKÉSZÜLÉK:** Hőcserélő

**FONTOS TUDNIVALÓK**

1. A fogyasztók jogait, valamint a gyártó és kereskedelmi cégek kötelezettségeit a Polgári Törvénykönyv, a 49/2003. (VII. 30.) GKM sz. rendelet, valamint a 151/2003 (IX. 22.) Korm. sz. rendelet tartalmazza.
2. A fogyasztó a termékkel kapcsolatos kifogásait a kereskedőhöz vagy a szervizhez intézheti, akinek egy jegyzőkönyvet kell erről felvennie a 49/2003 GKM sz. rendelet szerint. Amennyiben a fogyasztó a kereskedőhöz fordul, a forgalmazó fenntartja magának azt a jogot, hogy a szervizhálózata bevonásával ellenőriztetheti a hibás teljesítés meglétét.
3. A javítással kapcsolatos reklamációval a szerviz vezetőjéhez lehet fordulni. Ha a panasz így nem rendeződne, az Electrolux Lehel Kft. Vevőszolgálatához lehet fordulni (cím: 1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87., tel.: 252-1773).
4. Ha a hiba jellege (pl. a termék kijavíthatósága, a javítás módja, az árleszállítás mértéke stb.) tekintetében vita merül fel, a jótállásra kötelezett jogszabályban az erre feljogosított minőségvizsgáló szerv (pl. Fogyasztóvédelmi Főfelügyelőség) szakvéleményét köteles beszerezni. Ha a kötelezett ezen kötelezettségét nem teljesíti, a vásárló maga is fordulhat a minőségvizsgáló intézethez.

**AEG, AEG-ELECTROLUX, ELECTROLUX,  
ZANUSSI, PROGRESS VEVŐSZOLGÁLAT**

1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87.

Tel.: 252-1773 Fax: 251-0533

**EREDETI GYÁRI ALKATRÉSZEK,  
TARTOZÉKOK ÁRUSÍTÁSA****ELECTROLUX Alkatrészbolt**

1142 Budapest, Erzsébet királyné útja 87. Tel.: 467-3248

ill. a mellékelt listában szereplő szervizekben

**ORCZY Alkatrész Áruház**

1089 Budapest, Baross u. 127. www.orczy.com

Tel.: 334-0124, 333-0302, Fax: 313-2293

## Európai Jótállás

A jelen készülékre az Electrolux a jelen kézikönyv hátlapján felsorolt országok mindegyikében a készülék garancialevelében vagy egyébként a törvényben megszabott időtartamra vállal jótállást. Amennyiben a vásárló az alábbiakban felsorolt országok közül valamelyik másik országba települ át, az alábbi követelmények teljesítése esetén a készülékre vonatkozó jótállás szintén áttelepszíthető:

- A készülékre vállalt jótállás a készülék eredeti vásárlásának napjával kezdődik, melyet a vásárló a készülék eladója által kiadott érvényes, vásárlást igazoló okmány bemutatásával tud igazolni.
- A készülékre vállalt jótállás ugyanolyan időtartamra érvényes és ugyanolyan mértékben terjed ki a munkadíjra és alkatrészekre, mint a vásárló új lakóhelye szerinti országban az adott modellre vagy termékféleségre érvényben lévő jótállás.
- A készülékre vállalt jótállás a termékhez kötődik, a jótállási jog másik felhasználóra átruházható.
- A készülék üzembe helyezése és használata az Electrolux által kiadott utasításoknak megfelelően történt, és kizárólag háztartásban használták, kereskedelmi célokra nem.
- A készüléket az új lakóhely szerinti országban hatályos összes vonatkozó előírásnak megfelelően helyezték üzembe.
- A jelen Európai Jótállás rendelkezései a törvény által biztosított vásárlói jogokat nem érintik.

## www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4 Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lithuania	+3702780607	Žirmūnų 67, LT-09001 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn

		
Norge	+47 81 5 30 222	Rislikkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 2774 - 518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz/Suisse/ Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o. Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim Istanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ „Олимпик“
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ „Алкон“

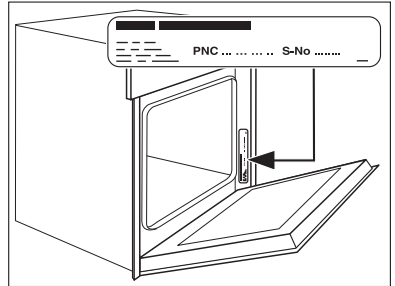
## Szerviz

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: .....

822 929 900-M-060907-01 **A változtatások jogát fenntartjuk**