B4403-5

Használati útmutató

Beépíthető elektromos sütő

http://www.markabolt.hu/

Köszönjük, hogy egyik kiváló minőségű termékünket választotta!
A készülék optimális és hosszú távú teljesítményének biztosítása érdekében, kérjük, olvassa át alaposan a jelen használati útmutatót. Ezzel biztosítható, hogy az összes folyamatot tökéletesen és a leghatékonyabb módon vezérelje.
Javasoljuk, tartsa biztonságos helyen ezt az útmutatót, hogy bármikor fellapozhassa, amikor szüksége van rá. Végül kérjük, az útmutatót adja át a készülék esetleges jövőbeli tulajdonosának.
Kívánjuk, sok örömöt leljen új készülékében!

Tartalomjegyzék

Használati útmutató **3**

Biztonsági tudnivalók 3

A készülék leírása 4
- Teljes nézet 4
- Kezelőpanel 5
- A sütő kialakítása 5
- A sütő tartozékai 6

Az első használat előtt 7
- Idő beállítása és módosítása 7
- Az első tisztítás 7

A sütő használata 8
- A sütő be- és kikapcsolása 8
- Sütőfunkciók 9
- A rostély, a lap és a zsírserpenyő betétele 10
- A zsírszűrő betétele / kivétele 11
- Kiegészítő funkciók 11
- Mechankius ajtózár 14

Használat, táblázatok és tanácsok 15
- Sütés 15
- Sütés 21
- Lapos grillezés 24
- Kiolvasztás 25
- Aszalás 25
- Befőzés 26

Tisztítás és gondozás 27
- A készülék külseje 27
- Sütőtér 27
- Tartozék 27
- Zsírszűrő 28
- Vezetőrács 28
- Sütővilágítás 29
- Sütőfedél 29
- A sütő ajtaja 30
- A sütő üvegajtaja 32

Mit tegyünk, ha ...? 36

Ártalmatlanítás 37

Szerviz **38**

A felhasználói kézikönyvben az alábbi szimbólumokat használjuk:

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

ℹ Általános információk és tanácsok

Környezetvédelmi információk

Használati útmutató

Biztonsági tudnivalók

Villamos biztonság

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

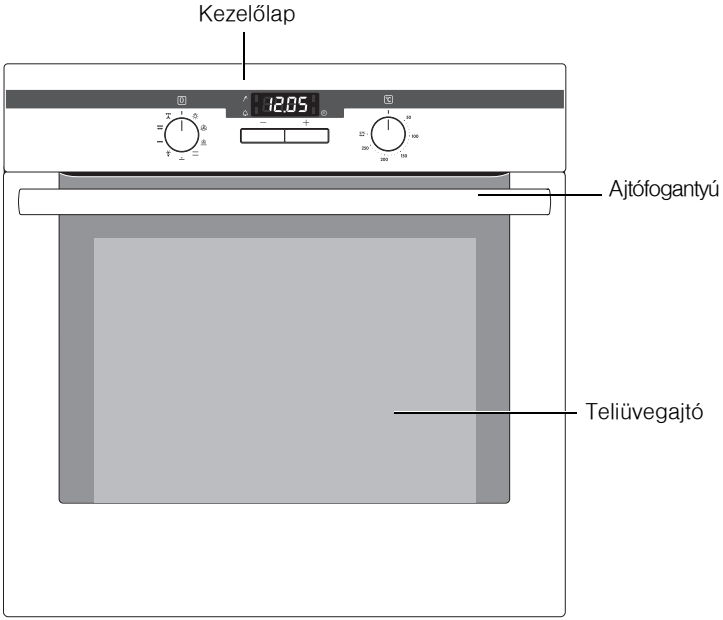
http://www.markabolt.hu/

- 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.

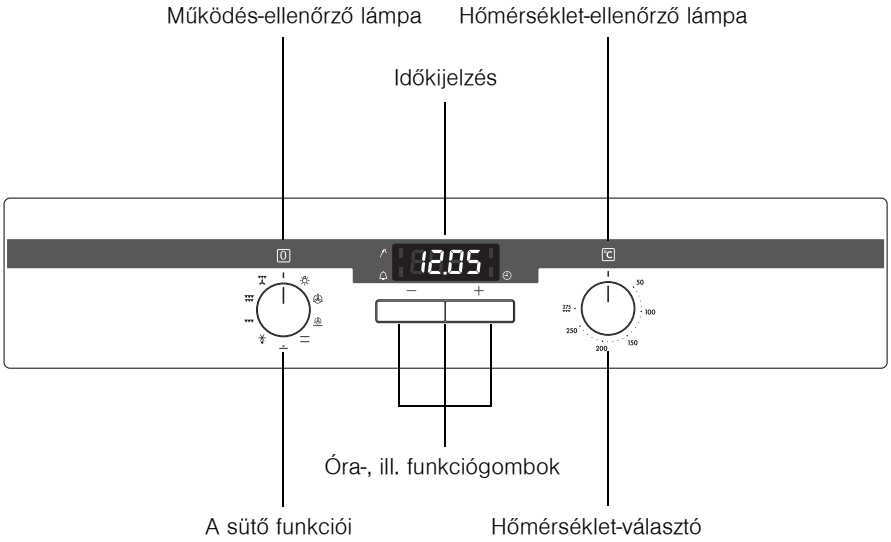
A zománcbevonattal kapcsolatos tudnivalók
A sütő zománcbevonatának elszíneződése a használat során nem befolyásolja a készülék hagyományos, ill. szerződésben foglaltak szerinti alkalmazhatóságát Így a garanciateljesítési jog szempontjából nem minősül hiányosságnak

A készülék leírása

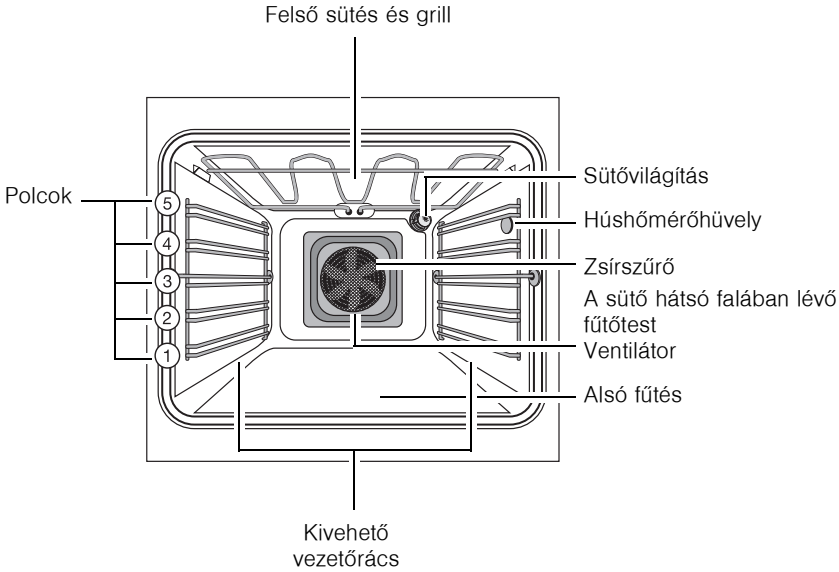
Teljes nézet



Kezelőpanel



A sütő kialakítása



Ajtó belső oldala

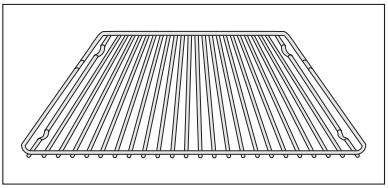
A sütőajtó belsején található a sütő polcmagasságának számozása.

Ezenkívül rövid információt talál a sütőfunkciókhoz, ajánlott polcmagasságokhoz és hőmérsékletekhez és a leggyakoribb ételek elkészítéséhez.

A sütő tartozékai

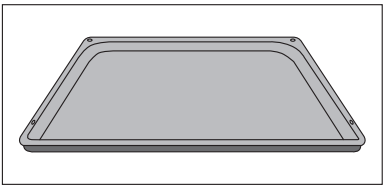
Rostély

Edényekhez, sütőformákhoz, sültekhez és grillezett ételekhez.



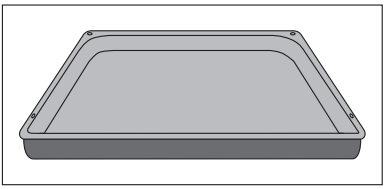
Sütőlap

Kalácsokhoz és pogácsákhoz ajánljuk.



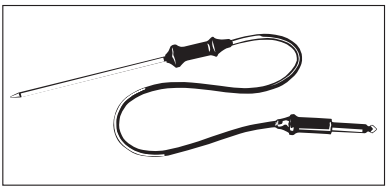
Zsírserpenyő

Sütéshez illetve zsír felfogásához ajánljuk.



Nyárs

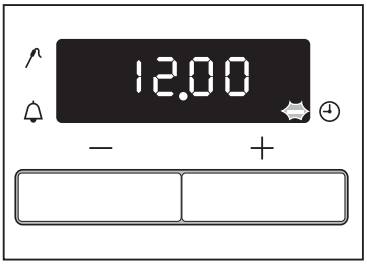
Húsdarabok átsülésének pontos meghatározásához ajánljuk.



Az első használat előtt

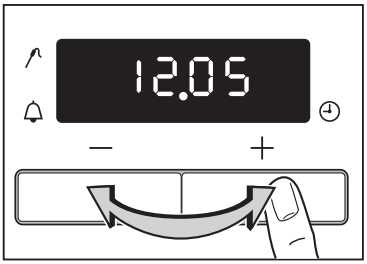
Idő beállítása és módosítása

A villamos hálózatra történt csatlakoztatás vagy áramkimaradás után a Óra funkció jelzőfénye automatikusan villog.



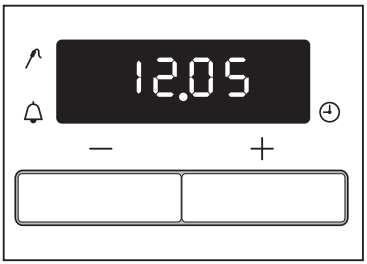
1. Egy már beállított idő módosításához nyomja meg egyszerre a + és — gombokat, míg a Óra funkció jelzőfénye villogni nem kezd.

2. A + vagy a — gombbal állítsa be a pontos időt.



A használt gombot mindig a közepén nyomja meg.

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



A készülék üzemkész.

Az Óra módosítása csak akkor lehetséges, ha semmilyen Percszámláló funkció nincs bekapcsolva.

Az első tisztítás

A sütőt az első használat előtt alaposan meg kell tisztítani.

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

Fém előlaphoz a kereskedelmi forgalomban kapható ápolószert használjon.

1. Forgassa a sütőfunkció-kapcsolót a világításra.

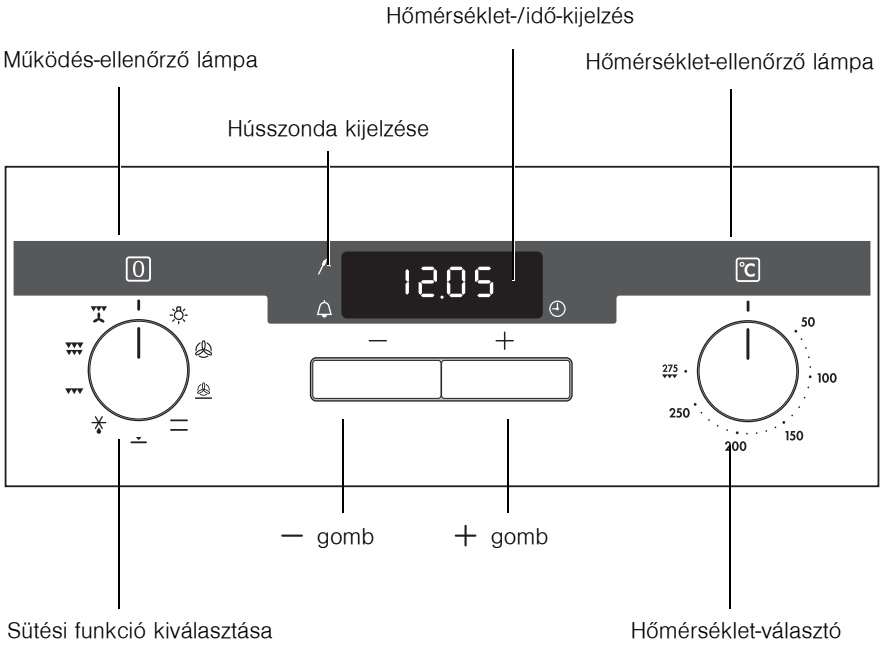
http://www.markabolt.hu/

2. Vegye ki, majd meleg mosogatószeres vízzel tisztítsa meg az összes tartozékot és a vezetőrácsot.
3. A sütőt szintén meleg mosogatószeres vízzel mossa ki, majd törölje szárazra.
4. A készülék előlapját nedves kendővel törölje át.

A sütő használata

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

A sütő be- és kikapcsolása



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

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.

http://www.markabolt.hu/

Sütőfunkciók

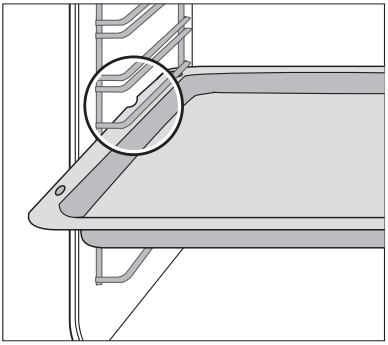
Az alábbi sütőfunkciók közül választhat:

Sütési funkció		Alkalmazás
	Világítás	Ezzel a funkcióval - például tisztításhoz - megvilágíthatja **a sütő belsejét.**
	Hőlégbefúvás	**Tészták legfeljebb három szinten** történő sütéséhez ajánljuk. A sütő hőmérsékletét az alsó ill. felső fűtés hőmérsékleténél 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa.
	Pizza funkzió	Ezzel a funkcióval egy szinten süthet kalácsokat és olyan süteményeket, amelyeknek **jobban meg kell barnulniuk és fontos, hogy ropogós legyen az aljuk**. A sütő hőmérsékletét az alsó ill. felső fűtés hőmérsékleténél 20-40°C-kal alacsonyabbra állítsa.
	Felső-/Alsó sűtés	**Tészták** és **húsok egy szinten** történő sütéséhez ajánljuk.
	Alsó sűtés	**Ropogós aljú** sütemények **utánsütésére**.
	Kiolvasztás	Például fagyaszott torta, vaj, kenyér, gyümölcs vagy más **fa-gyasztott élelmiszer kiolvasztásához**.
	Kisfelületű grill	Lapos ételek **grillezéséhez** amelyeket **a rostély közepén rendeznek el,** valamint **pirítós készítéséhez**.
	Nagyfelületű grill	Lapos élelmiszerek vagy **pirítós** nagyobb **mennyiségben** történő **grillezéséhez ajánljuk**.
	Infrasütés	Akkor használja, ha nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat egy szinten **akar** sütni Ez a funkció a **csőben sütésre** és a hirtelen **átsütésre is alkalmas**.

A rostély, a lap és a zsírserpenyő betétele

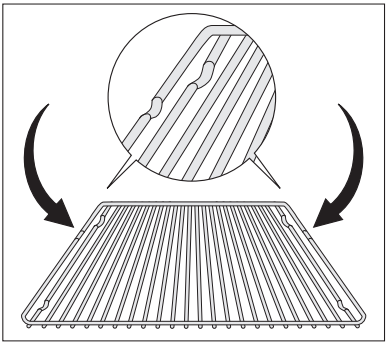
Túlhúzás elleni biztosítás, borulásbiztonság
A túlhúzás megakadályozására mindegyik betolható rész jobb és bal szélén lefelé néző kis ív található.
Ezeket az elemeket mindig úgy tegye be, hogy ez az ív a sütőtér hátsó részén legyen. Az ív a betolható elemek billenés elleni védelméhez is fontos.

A sütőlap és a zsírserpenyő betétele:
tolja a sütőlapot illetve a zsírserpenyőt a kiválasztott polc vezetőpálcái közé.

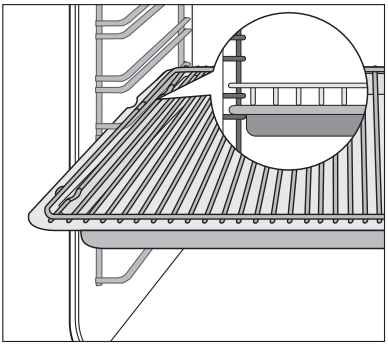


Rostély betétele:
Úgy tegye be a rostélyt, hogy mindkét lába lefelé nézzen.
Tolja a rostélyt a kiválasztott polc vezetőpálcái közé.

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**.

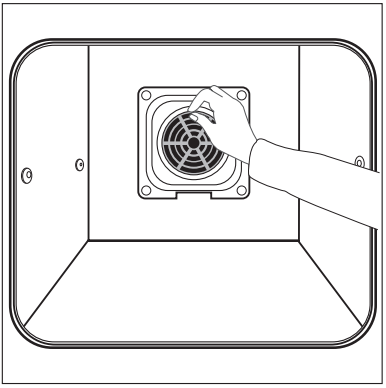


A zsírszűrő betétele / kivétele

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 Percszámláló 🔔**, vagy a** Húshőmérő funkció állítható be.

Percszámláló 🔔
Rövid idő beállításához.

Húshőmérő
Maghőmérséklet beállításához.

Az idő kijelzésének kikapcsolása

Az időkijelzés kikapcsolásával energiát takaríthat meg.

Időkijelzés kikapcsolása
Tartsa lenyomva egyszerre a + és — gombot mindaddig, amíg a kijelző el nem sötétül.

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

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

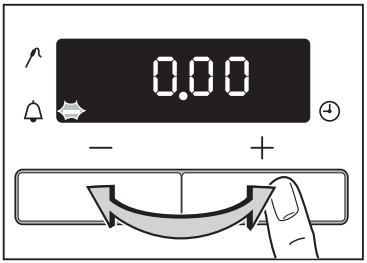
Általános tudnivalók

- 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.

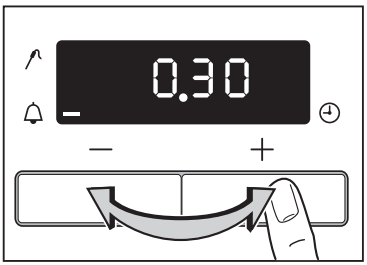
Percszámláló

Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.

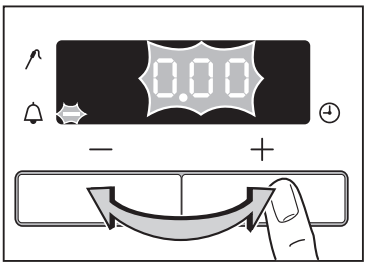
1. Nyomja meg a bármelyik gombot.
   A kijelzőn a “0.00” villog.



2. 5 másodpercen belül a + vagy — gombokkal állítsa be a kívánt rövid időmérést (max. 2 óra 30 perc).
   5 másodperc múlva a kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.



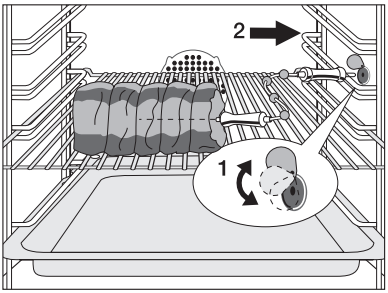
   Ha letelt az idő, a kijelzőn “0.00” látható, és 2 percen át egy jelzőhang hallható.
3. Egy tetszőleges gomb megnyomásával állítsa le a jelzőhangot.



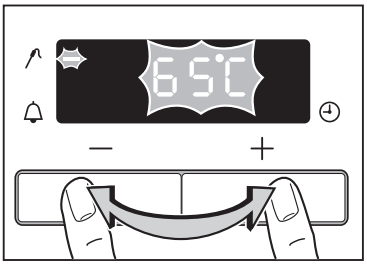
Húshőmérő

Figyelem: Csak az eredeti hússzondát használja! Csere esetén csak eredeti gyári alkatrészt használjon!

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

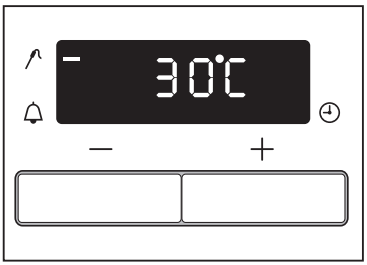


3. A + vagy — gombbal állítsa be a kívánt maghőmérsékletet.



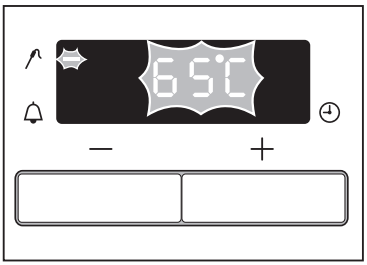
A kijelzőn megjelenik az aktuális maghőmérséklet.

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



4. Állítsa be a sütési funkciót és a sütési hőmérsékletet.

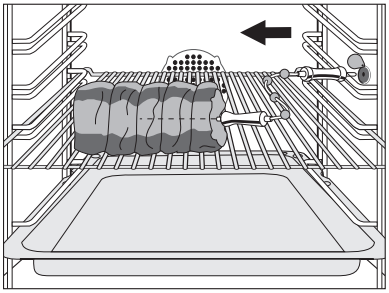
Ha elérte a beállított maghőmérsékletet, megszólal egy jelzőhang.



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

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

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

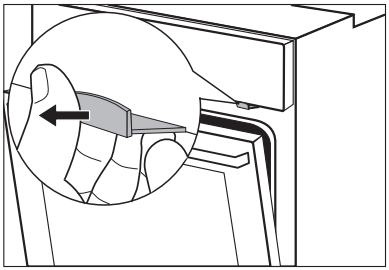


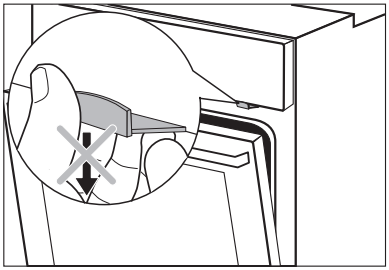
A maghőmérséklet módosítása
– A + vagy a — gombbal módosíthatja a hőmérsékletet.

Mechankius ajtózár

Az ajtózár gyári beállításként nincs bekapcsolva.

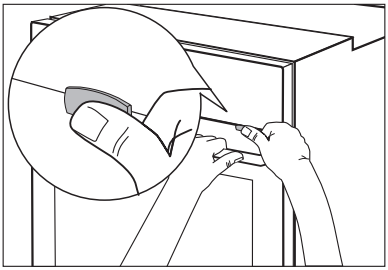
Az ajtózár bekapcsolása
Kattanásig húzza előre a tolattyút.





A sütőajtó kinyitása

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



A sütő bezárása

A tolattyú megnyomása nélkül zárja be a sütő ajtaját.

Az ajtózár kikapcsolása

Nyomja be a tolattyút egészen a takarólemezig.

A készülék kikapcsolásakor az ajtózár nem kapcsol ki.

Használat, táblázatok és tanácsok

Sütés

Sütési funkció Hőlégbefúvás vagy Felső-/Alsó sűtés

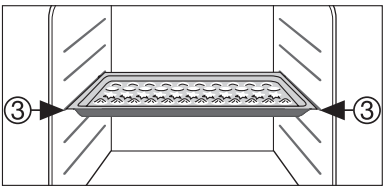
Sütőformák

- Az Felső-/Alsó sűtés a sötét, fémből készült, zománcozott formák a legalkalmasabbak.
- A Hőlégbefúvás funkcióhoz világos fémformákat is használhat.

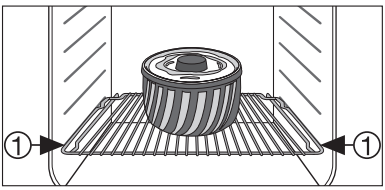
Polcok

- A Felső-/Alsó sűtés funkcióval egy polcon süthet.
- A Hőlégbefúvás funkcióban egyszerre akár 3 polcon is süthet:

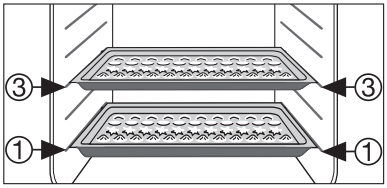
1 sütőlap:
pl. 3-as polc



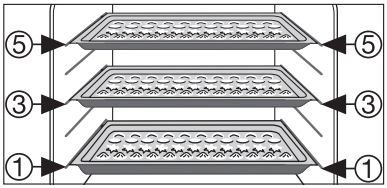
1 sütőforma:
pl. 1-as polc



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 Felső-/Alsó sűtés vagy Hőlégbefúvás 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 melyhűtött étel között lévő nagy hőfokkülönbséggel magyarázható. A lap lehűlése után a sütőlap újra visszanyeri eredeti formáját.

A sütési táblázatokkal kapcsolatos tudnivalók

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

- A megadott hőmérséklet és sütési idő mindig irányadó érték, amely a tészta összetételétől és mennyiségétől, valamint a sütőformától függ.
- Azt ajánljuk, hogy első alkalommal az alacsonyabb hőmérsékletet állítsa be, és csak akkor válasszon magasabb hőmérsékletet, ha arra szükség van (ha például jobban meg akarja barnítani a süteményt, vagy ha túl sokáig tart a sütés).
- Amennyiben egy konkrét recepthez nem talál megfelelő adatokat, tájékozódjon egy hasonló ételnél szereplő adatok alapján.
- A sütési 10-15 perccel is tovább tarthat, ha nem sütőlapon, hanem formában vagy több polcon süt.
- A nem száraz süteményeket (pl. pizza, gyümölcsös sütemény) egy polcon kell sütni.
- Ha a sütnivaló magassága nem egyenletes, a sütés elején egyenetlenül barnul. Ilyenkor **ne állítsa el a hőmérsékletet**.
  A barnulásbeli különbségek a sütés ideje alatt kiegyenlítődnek.
- Az új sütője másképp süthet, mint az eddigi készüléke. Ezért a megszokott beállításokat (hőmérséklet, sütési idők) és a használt polcokat 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	idő óra: (perc)
Formában sütött sütemény				
Kuglóf vagy tekercs	Hőlégbefúvás	1	150-160	0:50-1:10
Homoktorta/királykalács	Hőlégbefúvás	1	140-160	1:10-1:30
Keksztorta	Hőlégbefúvás	1	140	0:25-0:40
Keksztorta	Felső-/Alsó sűtés	1	160	0:25-0:40
Tortalap (omlós tészta)	Hőlégbefúvás	3	170-180[1)]	0:10-0:25
Tortalap (kevert tészta)	Hőlégbefúvás	3	150-170	0:20-0:25
Almás pite	Felső-/Alsó sűtés	1	170-190	0:50-1:00
Almás pite (2 forma, átmérő 20 cm, átlósan)	Hőlégbefúvás	1	160	1:10-1:30
Almás pite (2 forma, átmérő 20 cm, átlósan)	Felső-/Alsó sűtés	1	180	1:10-1:30
Pikáns torta (pl. quiche lorraine)	Hőlégbefúvás	1	160-180	0:30-1:10
Sajttorta	Felső-/Alsó sűtés	1	170-190	1:00-1:30
Sütőlapon sütött sütemény				
Fonott kalács	Felső-/Alsó sűtés	3	170-190	0:30-0:40
Karácsonyi kalács	Felső-/Alsó sűtés	3	160-180[1)]	0:40-1:00
Kenyér (rozskenyér) először azután	Felső-/Alsó sűtés	1	230[1)] 160-180	0:25 0:30-1:00
Habkosár/Ekler	Felső-/Alsó sűtés	3	160-170[1)]	0:15-0:30
Keksztekercs	Felső-/Alsó sűtés	3	180-200[1)]	0:10-0:20
Prézlikalács (szárazon)	Hőlégbefúvás	3	150-160	0:20-0:40
Vajas/cukros kalács	Felső-/Alsó sűtés	3	190-210[1)]	0:15-0:30
gyümölcsös kalács (kelt/kevert tésztával)[2)]	Hőlégbefúvás	3	150	0:35-0:50
gyümölcsös kalács (kelt/kevert tésztával)[2)]	Felső-/Alsó sűtés	3	170	0:35-0:50

http://www.markabolt.hu/

Sütemény fajtája	Sütőfunkció		Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)
Gyümölcsös kalács omlós tésztával		Hőlégbefúvás	3	160-170	0:40-1:20
Lapos sütemény érzékeny feltéttel (pl. túró, tejszín stb.)		Felső-/Alsó sűtés	3	160-180[1)]	0:40-1:20
Pizza (gazdagon megrakva)[2)]		Hőlégbefúvás	1	180-200[1)]	0:30-1:00
Pizza (vékony)		Hőlégbefúvás	1	200-220[1)]	0:10-0:25
Lepény		Hőlégbefúvás	1	200-220	0:08-0:15
Lepény		Hőlégbefúvás	1	180-200	0:35-0:50
aprósütemény					
Aprósütemény omlós tésztából		Hőlégbefúvás	3	150-160	0:06-0:20
Fánk		Hőlégbefúvás	3	140	0:20-0:30
Fánk		Felső-/Alsó sűtés	3	160[1)]	0:20-0:30
Aprósütemény kevert tésztából		Hőlégbefúvás	3	150-160	0:15-0:20
Habcsók		Hőlégbefúvás	3	80-100	2:00-2:30
Habcsók		Hőlégbefúvás	3	100-120	0:30-0:60
Aprósütemény kelt tésztából		Hőlégbefúvás	3	150-160	0:20-0:40
Aprósütemény leveles tésztából		Hőlégbefúvás	3	170-180[1)]	0:20-0:30
zsemle		Hőlégbefúvás	3	160[1)]	0:20-0:35
zsemle		Felső-/Alsó sűtés	3	180[1)]	0:20-0:35
aprósütemény (20 db/lap)		Hőlégbefúvás	3	140[1)]	0:20-0:30
aprósütemény (20 db/lap)		Felső-/Alsó sűtés	3	170[1)]	0:20-0:30

1) a sütő előmelegítése
2) Használja a felfogólapot illetve a zsírserpenyőt.

Sütés több polcon

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

1) a sütő előmelegítése

Sütési tippek

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

http://www.markabolt.hu/

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Megoldás
Túl száraz a sütemény.	Túl alacsony a sütési hőmérséklet.	Állítsa magasabbra a sütési hőmérsékletet
	Túl hosszú a sütési idő.	Csökkentse le a sütési időt.
Egyenetlenül barna a sütemény.	Túl magas a hőmérséklet és túl rövid a sütési idő.	Állítsa alacsonyabbra a hőmérsékletet és növelje a sütési időt.
	Egyenetlenül oszlik el a tészta.	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon.
	Be van téve a zsírszűrő.	A zsírszűrő kivétele
A sütemény nem készül el a megadott sütési időn belül.	Túl alacsony a hőmérséklet.	Állítsa valamivel magasabbra a sütési hőmérsékletet.
	Be van téve a zsírszűrő.	A zsírszűrő kivétele

táblázat Pizza funkció

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

1) a sütő előmelegítése

Felfújtak és átsütött ételek – táblázat

étel	Sütőfunkció		Polcma-gasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)
Tésztafelfújt		Felső-/Alsó sűtés	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne		Felső-/Alsó sűtés	1	180-200	0:25-0:40
Átsütöttzöldség[1)]		Hőlégbefúvás	1	160-170	0:15-0:30
Átsütött bagett [1)]		Hőlégbefúvás	1	160-170	0:15-0:30
Édes felfújtak		Felső-/Alsó sűtés	1	180-200	0:40-0:60
Halfelfújt		Felső-/Alsó sűtés	1	180-200	0:30-1:00
Töltött zöldség		Hőlégbefúvás	1	160-170	0:30-1:00

1) a sütő előmelegítése

Mélyhűtött és készételek – táblázat

Étel	Sütőfunkció		Polcma-gasság	Hőmérséklet °C	Idő
Mélyhűtött pizza		Felső-/Alsó sűtés	3	a gyártó adatai szerint	a gyártó adatai szerint
Hasábburgonya[1)] (500 g)		Hőlégbefúvás	3	200-220 °C	a gyártó adatai szerint
Bagett		Felső-/Alsó sűtés	3	a gyártó adatai szerint	a gyártó adatai szerint
Gyümölcsös kalács		Felső-/Alsó sűtés	3	a gyártó adatai szerint	a gyártó adatai szerint

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

Sütés

Sütési funkció Felső-/Alsó sűtés vagy Infrasütés

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** süsse. A hús így szaftosabb marad.
- Ha úgy akarja megsütni a húst, hogy vékony kéreg keletkezzék rajta, **fedő nélküli sütőedényben** süsse.

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)
Marhahús						
párolt hús	1 -1,5 kg		Felső-/Alsó sűtés	1	200-250	2:00-2:30
hátszín vagy filé						centimé-terenként (magasság)
- belül piros	centimé-terenként magasság		Infrasütés	1	190-200[1)]	0:05-0:06
- belül rózsaszín	centimé-terenként magasság		Infrasütés	1	180-190	0:06-0:08
- átsütve	centimé-terenként magasság		Infrasütés	1	170-180	0:08-0:10
Sertéshús						
Lapocka, sonkadarab	1 -1,5 kg		Infrasütés	1	160-180	1:30-2:00
Karaj, oldalas	1 -1,5 kg		Infrasütés	1	170-180	1:00-1:30
Fasírt	(750 g – 1 kg)		Infrasütés	1	160-170	0:45-1:00
Sertéscsülök (előfőzött)	(750 g – 1 kg)		Infrasütés	1	150-170	1:30-2:00
Borjúhús						
borjúsült	1 kg		Infrasütés	1	160-180	1:30-2:00
Borjúláb	1,5 -2 kg		Infrasütés	1	160-180	2:00-2:30

http://www.markabolt.hu/

húsfajta	mennyiség	Sütőfunkció		Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)
bárány						
Ürüsült, bárányicomb	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
Vad						
Nyúlborda, nyúlcomb	(max. 1 kg)		Felső-/Alsó sűtés	3	220-250[1)]	0:25-0:40
Őz-/ szarvasborda	1,5 -2 kg		Felső-/Alsó sűtés	1	210-220	1:15-1:45
Őz-/ szarvascomb	1,5 -2 kg		Felső-/Alsó sűtés	1	200-210	1:30-2:15
szárnyasok						
Nem egész szárnyasok	200-250 g-os darabok		Infrasütés	1	200-220	0:35-0:50
Fél csirke	400-500 g-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
Hal (párolt)						
Egész hal	1 -1,5 kg		Felső-/Alsó sűtés	1	210-220	0:45-1:15

1) a sütő előmelegítése

táblázat Húshőmérő

étel	a hús belsejének hőmérséklete
Marhahús	
Rostélyos vagy filé belül vörös (angolosan) belül rózsaszín (közepesen) átsütve	45 -50 °C (60-65 °C) (70-75 °C)
Sertéshús	
Sertéslapocka, sonka	80 -82 °C
Karaj (borda), oldalas	75 -80 °C
Fasírt	75 -80 °C

http://www.markabolt.hu/

étel	a hús belsejének hőmérséklete
Borjúhús	
borjúsült	75 -80 °C
Borjúláb	85 -90 °C
Ürü / bárány	
Ürücomb	80 -85 °C
Ürüborda	80 -85 °C
Ürüsült, báránycomb	70 -75 °C
Vad	
Nyúlborda	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 Kisfelületű grill vagy Nagyfelületű 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. 1kg)	3	10-12 perc	10-12 perc
Pirítós kenyér*	3	4-6 perc	3-5 perc
Meleg szendvics	3	6-8 perc	—

* Nincs előmelegítés.

http://www.markabolt.hu/

Kiolvasztás

Sütési funkció Kiolvasztás (hőmérséklet-beállítás nélkül)

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

Kiolvasztási táblázat

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

Aszalás

Sütési funkció Hőlégbefúvás

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

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

http://www.markabolt.hu/

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

Befőzés

Sütési funkció Alsó sűtés

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

Befőzési táblázat

A megadott befőzési idő és hőmérséklet irányadó érték.

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

http://www.cmarkabolt.hu/

Befőznivaló	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	továbbfőzés 100 °C-on (perc)
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 stütőben

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 öblíttőszeres 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 rövid időre a betolható alkatrészeket a dárabokat.

http://www.markabolt.hu/

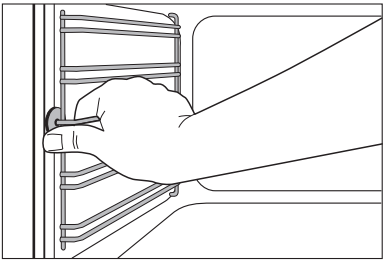
Zsírszűrő

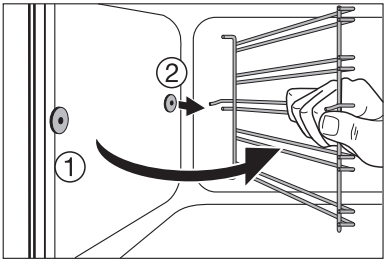
1. A zsírszűrőt forró, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben kell tisztítani.
2. Ha nagyon erős a szennyeződés, tegyen egy kis vízbe 2-3 evőkanál gépi mosogatószert, és ebben főzze ki a zsírszűrőt.

Vezetőrács

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

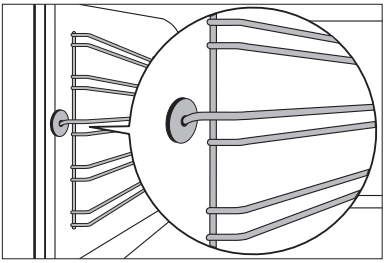
Vezetőrács levétele
A rácsot először húzza el a sütő falától (1), majd hátul akassza ki (2).



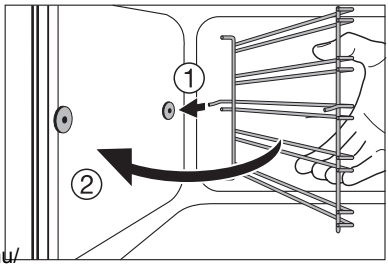


A vezetőrács betétele

Fontos! A vezetőpálcák lekerekített végeinek előre kell nézniük!



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



http://www.markabolt.hu/

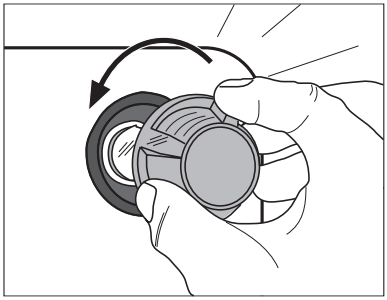
Sütővilágítás

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



Sütőfedél

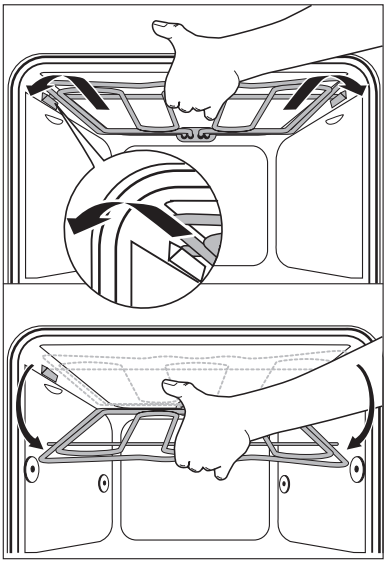
A sütő tetejének könnyebb tisztítása érdekében a felső fűtőtest levehető.

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 elöl 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.

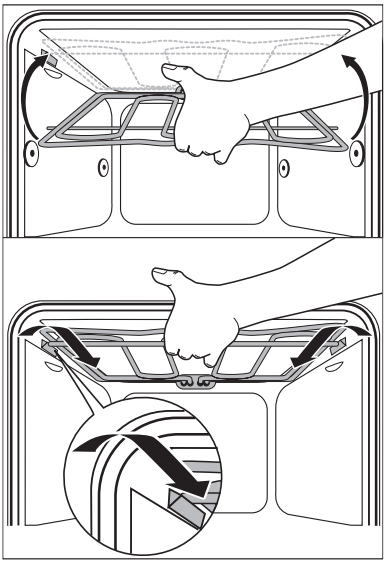


A sütő tetejének tisztítása

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 rendesen bekattanva kell ülnie.

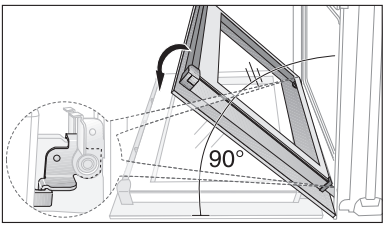


A sütő ajtaja

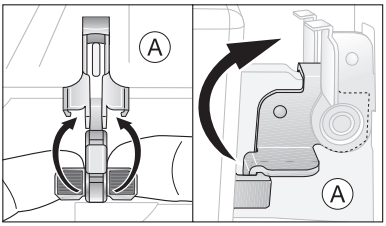
A sütőtér könnyebb tisztítása érdekében a sütő ajtaja tisztításhoz kiakasztható.

A sütő ajtajának kiakasztása

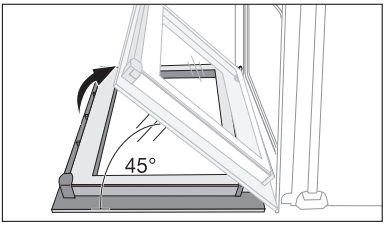
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



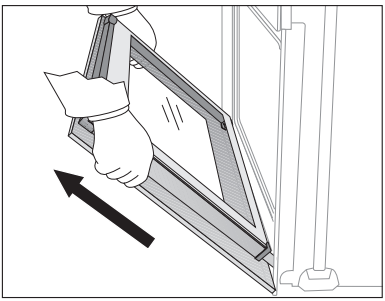
2. **A szorítókart** (A) mindkét ajtózsanérnál **teljesen** hajtsa fel.



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



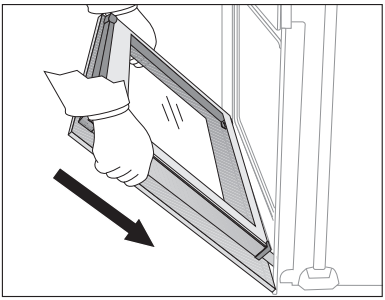
4. A sütőajtót mindkét kezével fogja meg oldalról, és húzza el ferdén felfelé a sütőtől (**Vigyázat**: Nehéz!).



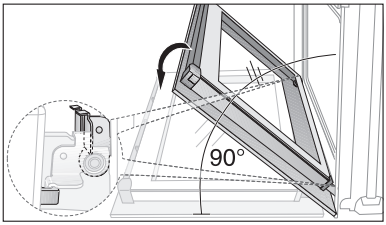
A karcolások elkerülése érdekében a sütő ajtaját külső oldalával lefelé helyezze puha, egyenes felületre, például egy takaróra.

A sütő ajtajának beakasztása

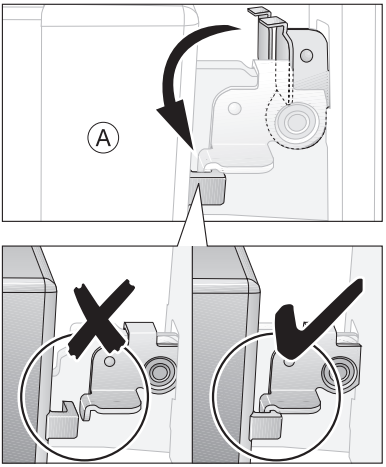
1. A sütőajtót a fogantyú felől mindkét kezével oldalról fogja meg, és tartsa 45°-os szögben.
A sütőajtó alján található hornyokat helyezze a sütő zsanérjaira.
Engedje az ajtót ütközésig lesiklani.



2. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



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



4. Csukja be a sütő ajtaját.

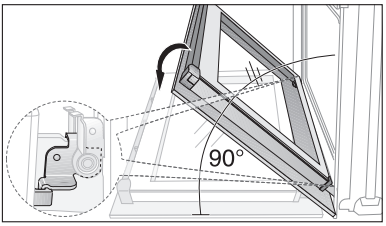
A sütő üvegajtaja

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

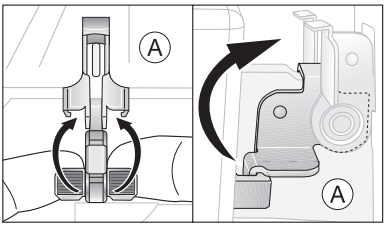
Figyelem! Ha nagy erő éri – mindenekelőtt az üvegtábla peremén – az üveg eltörhet.

Az ajtóüveg kiszerelése

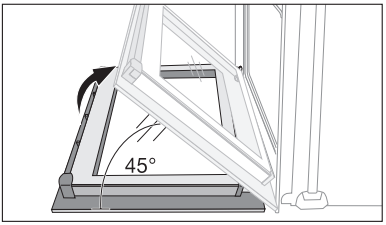
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



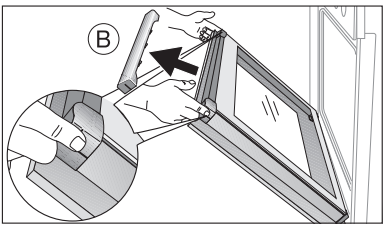
2. **A szorítókart** (A) mindkét ajtózsanérnál **teljesen** hajtsa fel.



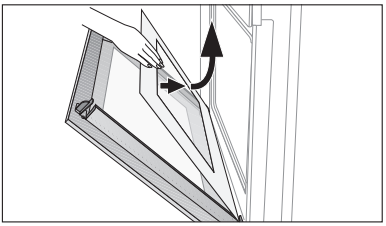
3. A sütőajtót az első reteszállásig csukja be (kb. 45°).



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



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



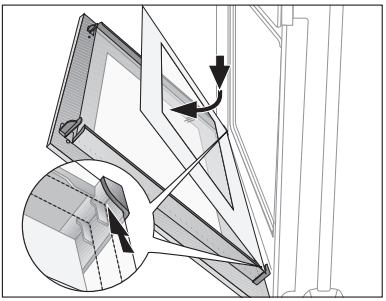
Az ajtóüveg tisztítása

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

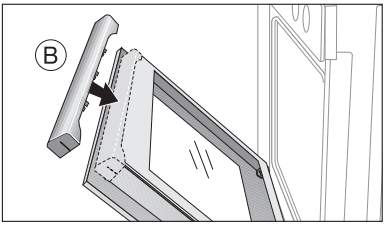
Az ajtóüvegek behelyezése

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

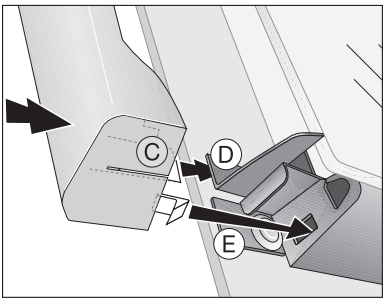
Először a kisebb, majd a nagyobb üvegtáblát helyezze be.

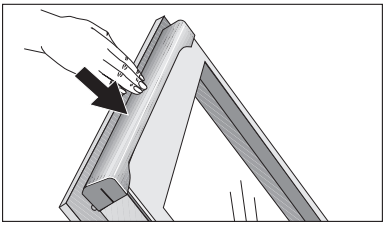


2. A (B) ajtóburkolatot fogja meg oldalról, helyezze az ajtó belsejének az éléhez, és a (B) ajtóburkolatot dugja az ajtó felső élére.

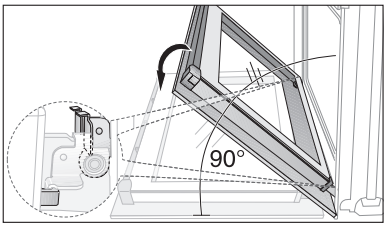


A (B) ajtóburkolat nyílt oldalán található egy vezetősín (C). Ezt a **külső üvegtábla** és a (D) derékszögű idom közé kell betolni.
Az (E) csatos zárnak be kell kattannia.

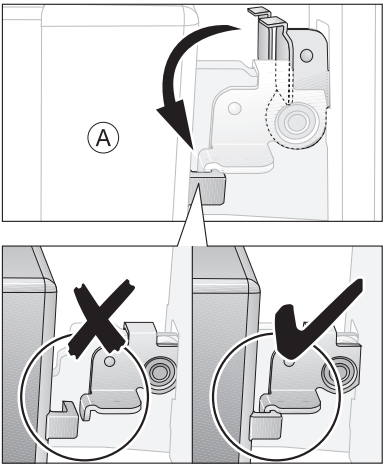




3. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



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



5. Csukja be a sütő ajtaját.

Mit tegyünk, ha ...?

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő nem melegszik	A sütő nincs bekapcsolva.	A sütő bekapcsolása
	Nem hajtotta végre a szükséges beállításokat	Ellenőrizze a beállításokat.
	Kioldott a biztosíték (a biztosítéktáblán).	Ellenőrizze a biztosítékot. Amennyiben a biztosíték többször kiold, hívjon megfelelő képesítéssel rendelkező villanyszerelőt.
A sütő nem világít.	A sütő lámpája tönkrement.	Cserélje ki a sütőlámpát.
Az időkijelzőn megjelenik az F11 felirat.	A hússzonda rövidzárlatos, vagy a hússzonda dugója nem ül bent szorosan a hüvelyben.	A hússzonda dugóját ütközésig dugja be a sütő oldalfalán lévő hüvelybe.

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

http://www.markabolt.hu/

Ártalmatlanítás

Csomagolóanyag
A csomagoláshoz 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 kezelhetö háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelö begyüjtö helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséröl, sergit megelözni azokat, a környrzetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezötlen következményeket, amelyeket ellenkezö esetben a termék nem megfelelö hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végzö szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.

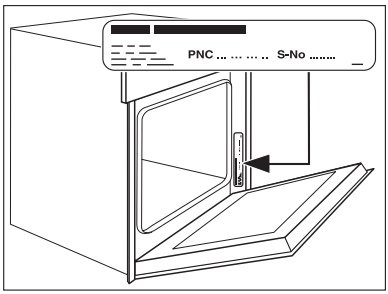
Figyelem! Ártalmatlanítás előtt használhatatlanná kell tenni a régi készüléket, hogy ne jelentsen további veszélyt.
Ehhez válassza le a készüléket a villamos hálózatról és távolítsa el a hálózati kábelt.

Szerviz

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

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

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



– Modell
– Termékszám (PNC)
– Sorozatszám (S-szám)
  (A számok az adattáblán találhatók.)
– 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: .....

http://www.markabolt.hu/

www.electrolux.com

CE

822 721 158-A-270808-01

A változtatások jogát fenntartjuk

http://www.markabolt.hu/