

B5901-5

Használati útmutató

**Beépíthető
elektromos sütő**

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 örömet leljen új készülékében!

Tartalomjegyzék

Használati útmutató	3	Használat, táblázatok és tanácsok	21
Biztonsági tudnivalók	3	Sütés	21
A készülék leírása	4	Sütés	27
Teljes nézet	4	Lapos grillezés	29
Kezelőpanel	5	Kiolvasztás	30
A sütő kialakítása	5	Aszalás	31
A sütő tartozékai	6	Befőzés	31
Szinkron-kihúzó	6	Tisztítás és gondozás	32
Az első használat előtt	7	A készülék külseje	32
Idő beállítása és módosítása	7	Sütőtér	33
Az első tisztítás	8	Tartozék	33
A sütő használata	8	Zsírszűrő	33
A sütő be- és kikapcsolása	8	Kihúzható sütőlap	33
Gyors felmelegítés	11	A kihúzható sütőlap tisztítása	34
Sütőfunkciók	11	Sütővilágítás	34
A rostély, a lap és a zsírserpenyő betétele	12	Sütőfedél	35
Szinkron-kihúzó	13	A sütő ajtaja	36
A zsírszűrő betétele / kivétele	14	A sütő üvegajtaja	38
Óra-funkciók	14	Mit tegyünk, ha ...?	41
További funkciók	19	Ártalmatlanítás	42
Mechankius ajtózá	20	Szerviz	43

A felhasználói kézikönyvben az alábbi szimbólumokat használjuk:



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



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

Használati útmutató



Biztonsági tudnivalók

Villamos biztonság

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

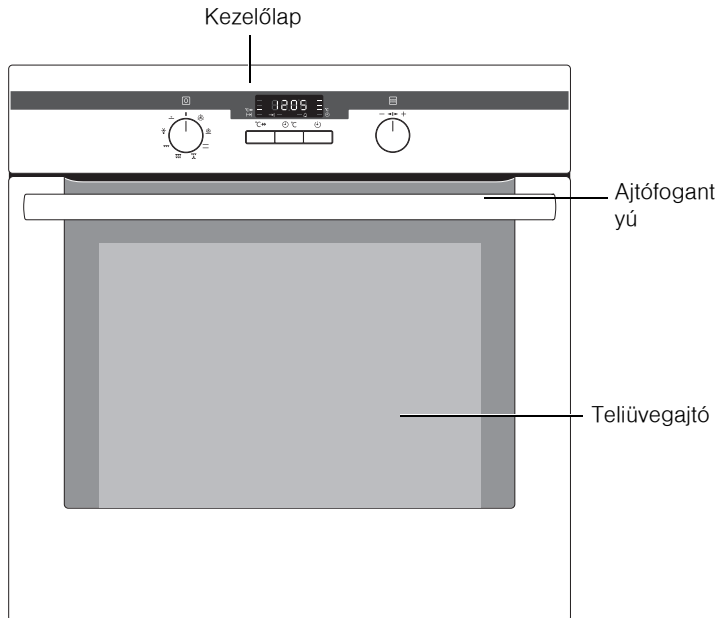


A zománcbevonattal kapcsolatos tudnivalók

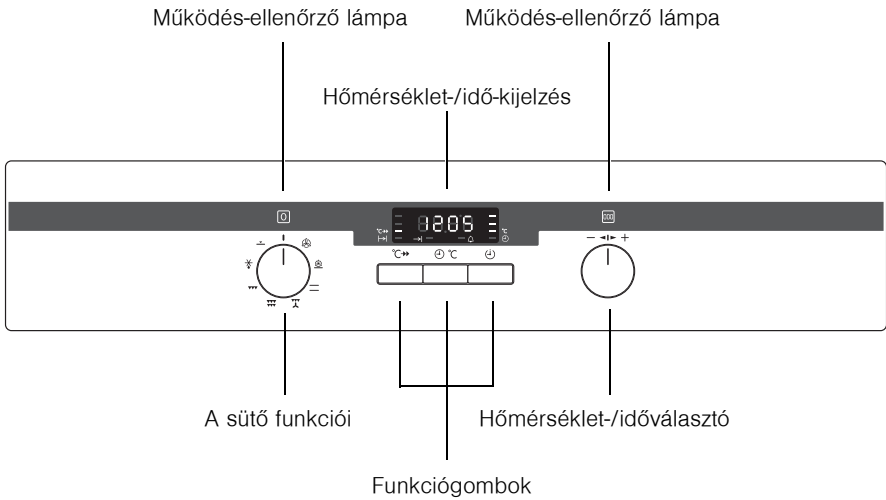
A sütő zománcbevonatának elszíneződése a használat során nem befolyásolja a készülék hagyományos, ill. szerződésben foglaltak szerinti alkalmazhatóságát. Így a garanciateljesítési jog szempontjából nem minősül hiányosságnak.

A készülék leírása

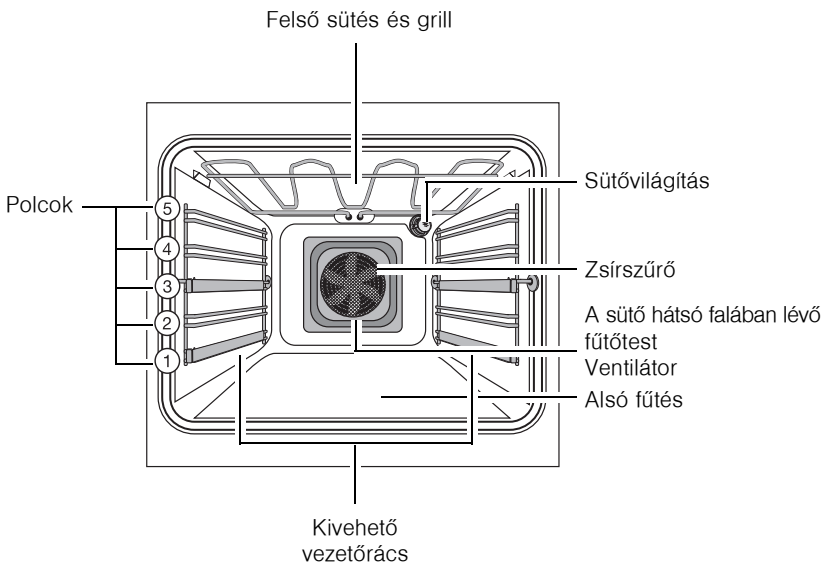
Teljes nézet



Kezelőpanel



A sütő kialakítása



Ajtó belső oldala

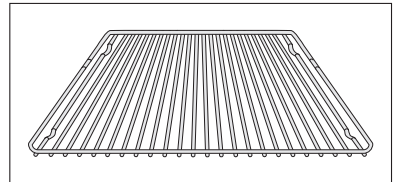
A sütőajtó belsején található a sütő polcmagasságának számozása. Ezenkívül rövid információt talál a sütőfunkciókhoz, ajánlott polcmagasságokhoz és hőmérsékletekhez és a leggyakoribb ételek elkészítéséhez.



A sütő tartozékai

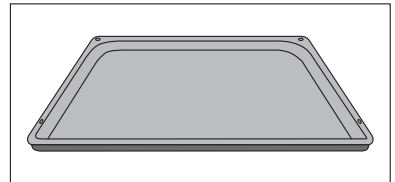
Rostély

Edényekhez, sütőformákhoz, sültékhez és grillezett ételekhez.



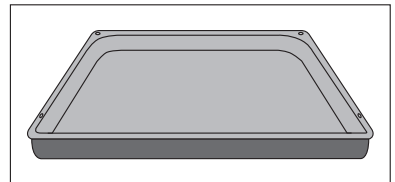
Sütőlap

Kalácsokhoz és pogácsákhoz ajánljuk.



Zsírserpenyő

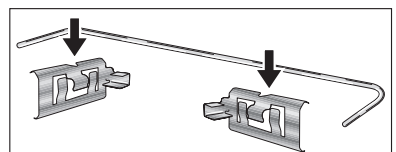
Sütéshez illetve zsír felfogásához ajánljuk.



Szinkron-kihúzó

Szinkron-kihúzó

Tartó klipszek összekötő kengyellel.



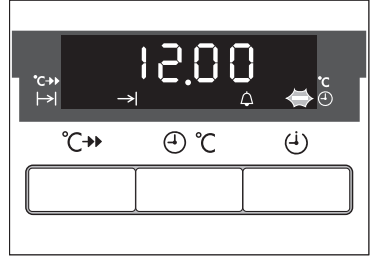
Az első használat előtt

Idő beállítása és módosítása

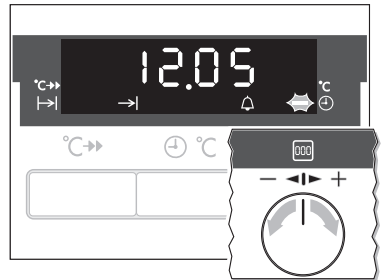
i A sütő csak akkor működik, ha az óra be van állítva.

A villamos hálózatra történt csatlakoztatás vagy áramkimaradás után a Óra \oplus pontos idő villogva látható.

1. A beállított idő módosításához nyomja meg a Kiválasztás \oplus gombot annyiszor, amíg a Óra \oplus jel meg nem jelenik a kijelzőn.



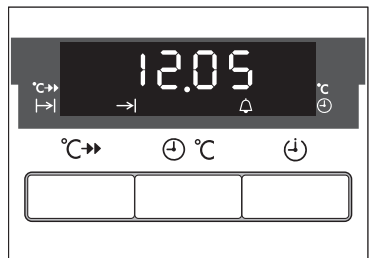
2. A + / - kapcsolóval állítsa be a pontos időt.



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

A készülék üzemkész.

i A pontos idő csak akkor módosítható, ha gyermekzár nincs bekapcsolva, semmilyen időzítési funkció (Percszámláló \triangle , Sütési Idő \rightarrow vagy Vége \rightarrow) és semmilyen sütőfunkció nincs bekapcsolva.



Az első tisztítás

A sütőt az első használat előtt meg kell tisztítani.



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



Fém előlaphoz a kereskedelmi forgalomban kapható ápolószer használjon.

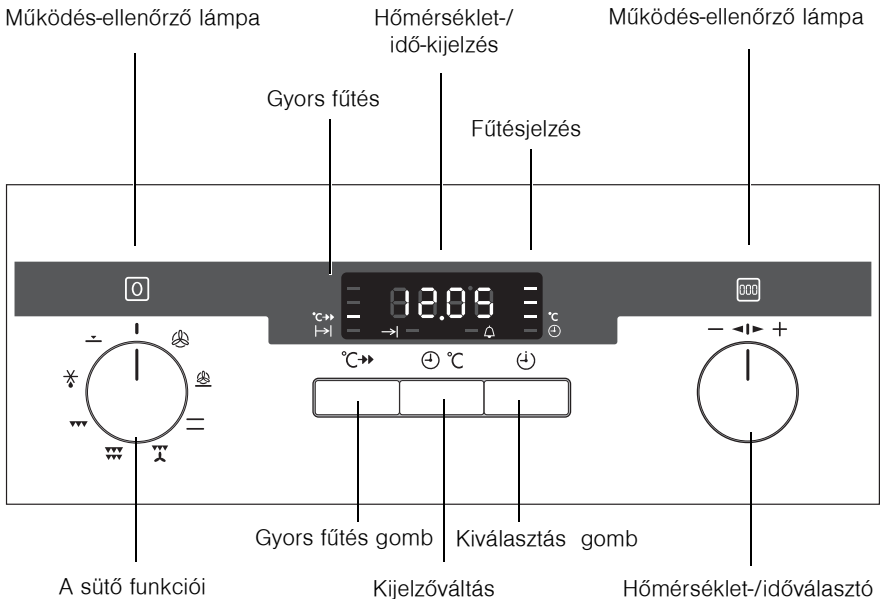
1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
A sütő világítása be van kapcsolva.
2. Vegye ki, majd meleg mosogatószeres vízzel tisztítsa meg az összes tartozékot és a vezetőrácst.
3. A sütőt szintén meleg mosogatószeres vízzel mossa ki, majd törölje szárazra.
4. A készülék előlapját nedves kendővel törölje át.

A sütő használata



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



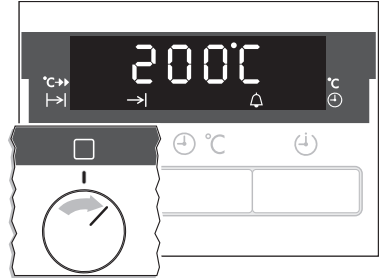
A sütő bekapcsolása

Fordítsa el a sütőfunkció-kapcsolót a kívánt funkcióra. Ég a működésellenőrző lámpa.

A hőmérséklet-kijelzőn a kiválasztott sütési funkcióhoz javasolt hőmérséklet látható.

A sütő elkezd fűteni.

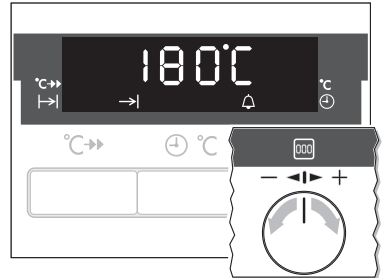
Ha elérte a beállított hőmérsékletet, megszólal egy jelzőhang.



Sütőhőmérséklet módosítása

A hőmérsékletet a + / - kapcsolóval növelheti ill. csökkentheti.

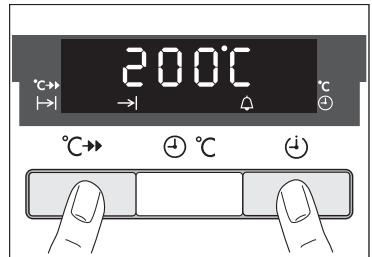
A beállítás 5°C-os lépésekben történik.



Hőmérséklet lekérdezése

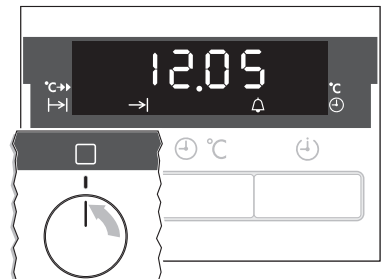
Nyomja meg egyszerre a Gyors felmelegítés [C^{=>>}] és a Kiválasztás [C^{=U}] gombot.

A sütő pillanatnyi hőmérséklete a hőmérséklet-kijelzőn jelenik meg.



A sütő kikapcsolása

A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkció-kapcsolót KI állásba.





Hűtőventilátor

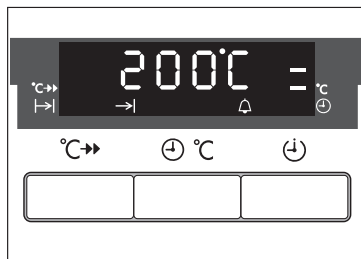
A készülék felületének hűvösen tartása érdekében automatikusan bekapcsol egy ventilátor. Miután kikapcsolt a sütő, a hűtőventilátor még tovább működik, hogy lehűtse a készüléket, majd magától kikapcsol.



Fűtésjelzés

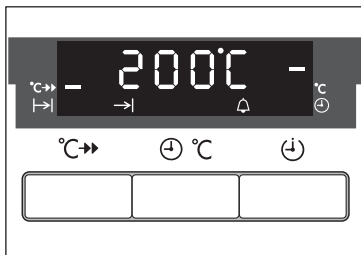
Felfűtés jelzése

A sütési funkció **bekapcsolása** után egymást követően kigyulladó oszlopok jelzik, hol tart a sütő felfűtése.



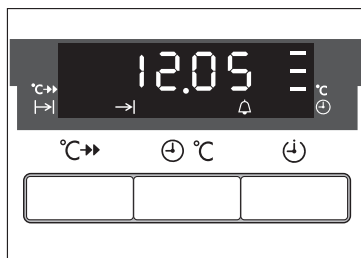
Gyors fűtés jelzése

A °C→ gyors fűtés funkció bekapcsolást követően egymás után kigyulladó oszlopok jelzik, hogy a gyors fűtés be van kapcsolva. Ezen kívül a °C→ jel mellett ég a vonal.




Maradék hő kijelzése

A sütő **kikapcsolása** után még égő oszlopok a sütőben lévő maradék hőt jelzik.







Gyors felmelegítés

Az üres sütő a sütési funkció kiválasztása után a Gyors felmelegítés  kiegészítő funkcióval viszonylag rövid idő alatt előfűthető.







Figyelem! Az ételt csak akkor tegye a sütőbe, **ha a Gyors felmelegítés véget ért**, és a sütő a kívánt funkcióban üzemel.

1. Állítsa be kívánt a sütési funkciót (pl. Felső-/alsó sütés ). Esetleg változtasson a javasolt hőmérsékleten.
2. Nyomja meg a Gyors felmelegítés  gombot. A vonal eltűnik a  jel mellől. Az egymás után felvillanó három oszlop jelzi, hogy a Gyors felmelegítés be van kapcsolva.

A beállított hőmérséklet elérésekor kigyulladnak a fűtésjelzés oszlopai, és kialszik a  jel melletti vonal. Hangjelzés hallható.

A sütő most az előre beállított sütési funkcióban és hőmérsékleten süt tovább. Most már beteheti az ételt a sütőbe.



A Gyors felmelegítés funkció a Hőlégbefúvás , Pizza funkció , Felső-/alsó sütés  és Infrásütés  kiegészítő funkcióként bekapcsolható.

Sütőfunkciók

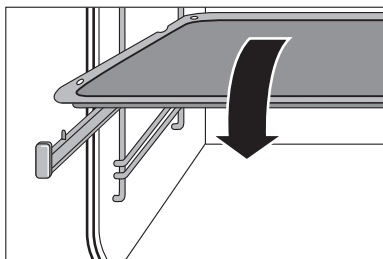
Az alábbi sütőfunkciók közül választhat:

Sütési funkció	Alkalmazás
 Hőlégbefúvás	Tészták legfeljebb három szinten történő sütéséhez ajánljuk. A sütő hőmérsékletét az alsó ill. felső fűtés hőmérsékleténél 20-40 °C-kal alacsonyabbra állítsa.
 Pizza funkció	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 sütés	Tészták és húsok egy szinten történő sütéséhez ajánljuk.
 Infrásütés	Akkor használja, ha nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat egy szinten akar sütni Ez a funkció a csőben sütésre és a hirtelen átsütésre is alkalmas .
 Nagyfelületű grill	Lapos élelmiszerek vagy pirítás nagyobb menyiségben történő grillezéséhez ajánljuk.
 Kisfelületű grill	Lapos ételek grillezéséhez amelyeket a rostély közepén rendeznek el , valamint pirítás készítéséhez .
 Kiolvasztás	Például fagyaszott torta, vaj, kenyér, gyümölcs vagy más fa-gyaszott élelmiszer kiolvasztásához .
 Alsó fűtés	Ropogós aljú sütemények utánsütésére .

A rostély, a lap és a zsírserpenyő betétele

A sütőlap és a zsírserpenyő betétele:

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



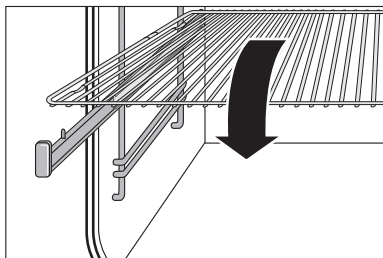
Rostély betétele:

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

Tolja a rostélyt a kiválasztott polc teleszkópos sínére.



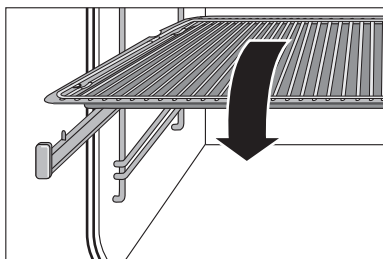
A rostély peremén körbefutó, magasított keret további védelmet nyújt az edény lecsúszása ellen.



A rostély és a lemez betétele egyszerre:

helyezze a rostélyt a zsírserpenyőre.

Tegye a sütőlapot illetve a zsírserpenyőt a kívánt polc **teleszkópos sínére**, hogy a zsírserpenyő két furata belekapaszkodjon a teleszkópos sín elülső tartószegeibe.



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

Szinkron-kihúzó



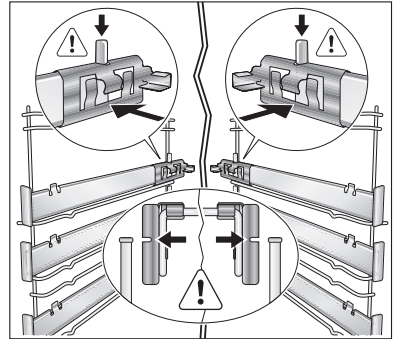
A kihúzható sütőlap könnyebb kihúzása érdekében az egyes teleszkópsínek egy kengyellel összeköthetők.

Szinkron-kihúzó **behelyezése**



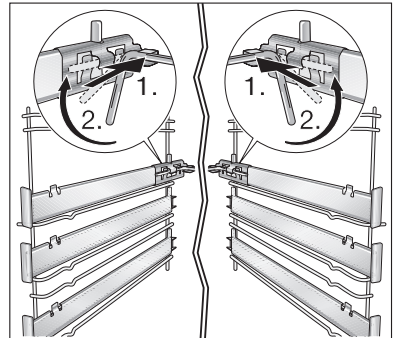
A tartó klipszek beszerelésekor ügyeljen arra, hogy az összekötő kengyelt tartó szögvasak **hátrafelé** mutassanak!

A bal és jobb oldali tartóklipsz beszereléséhez úgy helyezze a megfelelő teleszkópsínekre, hogy a felső bemetszés a **hátsó** tartócsapokba akadjon be. A tartó klipszeket erősen kattanasig nyomja be.

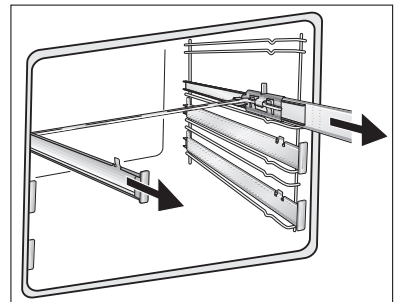


Az összekötő kengyelt helyezze be a bal és jobb oldali teleszkópsínek hátsó szögvasaiba **(1.)**.

Az összekötő kengyelt felfelé forgatással nyomja be egyszerre a két tartó klipsz reteszébe **(2.)**.



A teleszkópsínek most egyszerre kihúzhatók.



Szinkron-kihúzó **eltávolítása**

Kiszereléskor fordított sorrendben járjon el.

A zsírszűrő betétele / kivétele

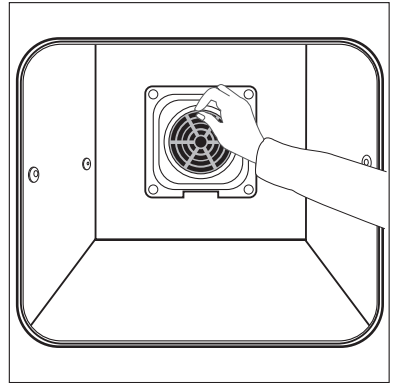
A zsírszűrőt csak sütéshez használja, hogy a hátsó falon lévő fűtőtestet megvédje a fröccsenő zsírtól.

A zsírszűrő betétele

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

A zsírszűrő kivétele

Fogja meg a zsírszűrő fogantyúját és fölfelé húzva akassza ki.



Óra-funkciók



Sütési Idő |→

A sütő üzembe helyezett időtartamának beállítására szolgál

Vége →|

A sütő kikapcsolási időpontjának a beállítására szolgál.

Percszámláló 🔔

Rövid idő beállításához. A beállított idő lejártával megszólal egy jelzőhang. Ennek semmi hatása nincs a sütő működésére.

Óra ⌚

Az idő beállítása, módosítása vagy lekérdezése (lásd még "Első használata" <http://www.fagor.hu/>)



Az órafunkciókkal kapcsolatos tudnivalók

- Az időzítési funkció kiválasztása után a hozzá tartozó funkció jele kb. 5 másodpercig villog. Ez alatt az idő alatt a $+$ / $-$ kapcsolóval beállíthatja vagy módosíthatja a kívánt időt.
- A kívánt idő beállítása után a funkció még egyszer kb. 5 másodpercig villog. Azután a funkció jele ég a kijelzőn. A háttérben megkezdődik a beállított idő visszaszámlálása.
- A sütési funkció kapcsolóját az Sütési Idő \rightarrow és Vége \rightarrow | **időzítési funkciók lejártá után kapcsolja "0" állásba.**
- A Kijelző $\text{C} \rightarrow \text{C}$ gomb megnyomásával a sütő-hőmérséklet és az óra megjelenítése között válthat.

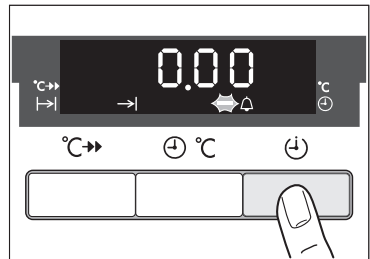


A beállított vagy hátralévő idő lekérdezése

Nyomja meg többször a Kiválasztás $\text{C} \rightarrow \text{C}$ gombot, amíg az órafunkció villogni nem kezd, és a kijelzőn meg nem jelenik a beállított vagy hátralévő idő.

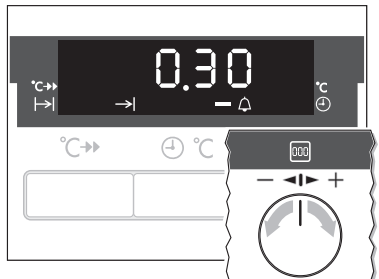
Percszámláló $\text{C} \rightarrow \text{C}$

1. Nyomja meg a Kiválasztás $\text{C} \rightarrow \text{C}$ gombot annyiszor, amíg a Percszámláló $\text{C} \rightarrow \text{C}$ jel meg nem jelenik a kijelzőn.

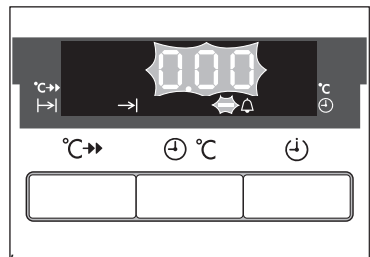


2. A $+$ / $-$ kapcsolóval állítsa be a kívánt időt (max. 99.00 perc).
A Percszámláló $\text{C} \rightarrow \text{C}$ jel folyamatosan világít.


Ha a beállított idő 90 százaléka letelt, megszólal egy jelzőhang.

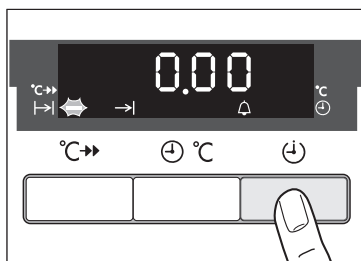


Ha letelt a beállított idő a "00.00" és a funkció jele villog. Hangjelzés hallható. A villogás és a hangjelzés leállítására: Nyomja meg a bármelyik gombot.

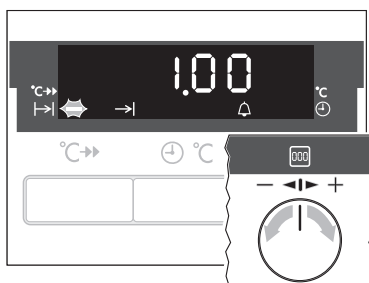


Sütési Idő |→

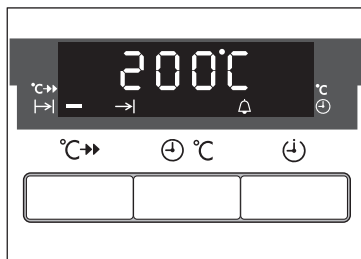
1. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet
2. Nyomja meg a Kiválasztás  gombot annyiszor, amíg a Sütési Idő |→ jel villogni nem kezd a kijelzőn.



3. A + / - kapcsolóval állítsa be a kívánt sütési időt.

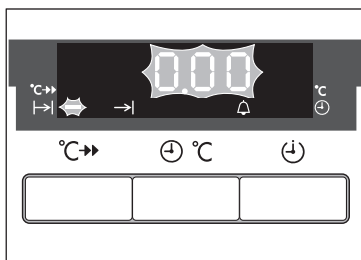


A Sütési Idő |→ jele világít, és a sütő azonnal elindul.




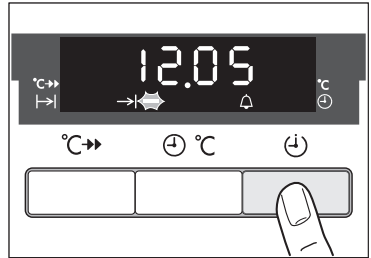
Ha letelt a beállított idő a "00.00" és a funkció jele villog. 2 percen át hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol

A villogás és a hangjelzés leállítása. A sütőfunkció kapcsolóját állítsa "0"-ra.

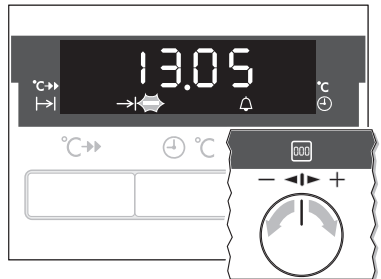


Vége →|

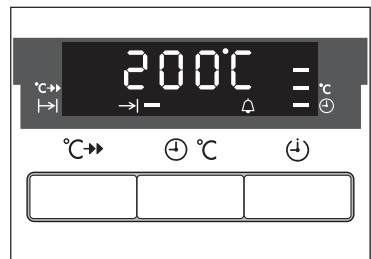
1. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a Kiválasztás  gombot annyiszor, amíg a Vége →| jel meg nem jelenik a kijelzőn.



3. A + / - kapcsolóval állítsa be a kívánt kikapcsolási időpontot.

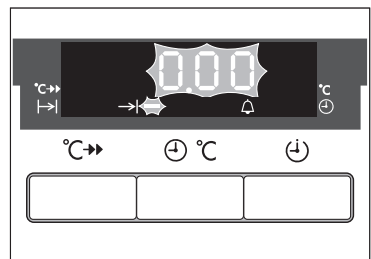


A Vége →| jele világít, és a sütő azonnal elindul.



Ha letelt a beállított idő a "00.00" és a funkció jele villog. 2 percen át hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol.

A villogás és a hangjelzés leállítása:
A sütőfunkció kapcsolóját állítsa "0"-ra.

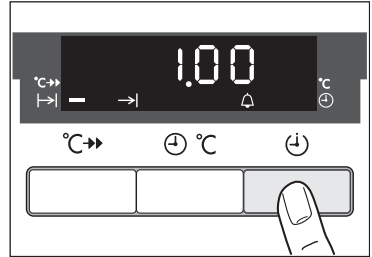


Sütési Idő |→ és Vége →| kombinálása

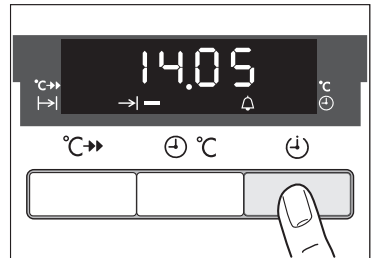


Amennyiben azt akarja, hogy a sütő egy Sütési Idő |→ későbbi időpontban Vége →| automatikusan be- és kikapcsoljon, egyszerre használhatja a **és** funkciót.

1. Válassza ki a sütési funkciót és hőmérsékletet.
2. A Sütési Idő |→ gombbal állítsa be a sütés időtartamát, ebben az esetben 1 óra.



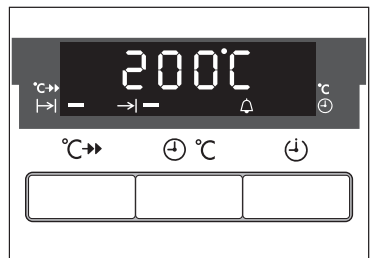
3. A Vége →| gombbal állítsa be azt az időpontot, amelyre az ételnek készen kell lennie, ebben az esetben 14:05.



A Sütési Idő |→ és Vége →| jel világít, a kijelzőn a hőmérséklet látható, ebben az esetben 200 °C.

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

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




További funkciók

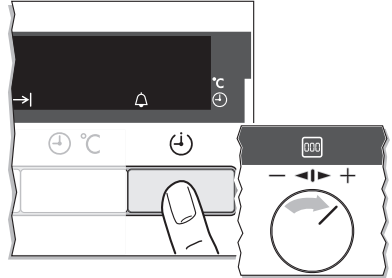
A kijelző kikapcsolása



Az időkijelzés kikapcsolásával energiát takaríthat meg.

Időkijelzés kikapcsolása


1. Fordítsa el jobbra, és tartsa úgy a + / – kapcsolót.
2. Emellett nyomja meg és tartsa nyomva a Kiválasztás  gombot, amíg a kijelző el nem sötétül.



Amint újra használják a készüléket, a kijelző automatikusan bekapcsol. Az idő kijelzője a következő kikapcsoláskor ismét kialszik.

Ha mindig látni akarja a pontos időt, újra be kell kapcsolnia az időkijelzőt.

Időkijelzés bekapcsolása

1. Fordítsa el jobbra, és tartsa úgy a + / – kapcsolót.
2. Emellett nyomja meg és tartsa nyomva a Kiválasztás  gombot, amíg a kijelző újra ki nem gyullad.


Gyermekzár a sütőn

A sütő gyermekzárral van felszerelve. Amint bekapcsolja a gyermekzárát, a sütőt nem lehet üzembe helyezni.

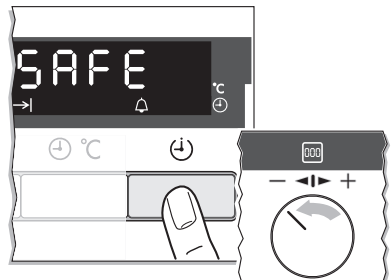


Ha be akarja kapcsolni a gyermekzárát, semmilyen sütőfunkció nem lehet kiválasztva.


Gyermekzár bekapcsolása

1. Fordítsa el balra, és tartsa úgy a + / – kapcsolót.
2. Emellett nyomja meg és tartsa nyomva a Kiválasztás  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a “SAFE” felirat.

A gyermekzár be van kapcsolva.



Gyermekzár kikapcsolása

1. Fordítsa el balra, és tartsa úgy a + / – kapcsolót.
2. Emellett nyomja meg és tartsa nyomva a Kiválasztás  gombot, amíg a kijelzőn ki nem alszik a “SAFE” felirat.

A gyermekzár ki van kapcsolva, a sütő ismét üzemkész.

A sütő automatikus kikapcsolása



Amennyiben egy bizonyos idő után nem kapcsolják ki a sütőt, vagy nem módosítanak a hőmérsékleten, automatikusan kikapcsol. A hőmérséklet-kijelzőn az utoljára beállított hőmérséklet villog.

A sütő a hőmérséklettől függően az alábbiak szerint kapcsol ki:

30 - 120 °C	után	12,5 óra
120 - 200 °C	után	8,5 óra
200 - 250 °C	után	5,5 óra
250 - max°C	után	3,0 óra

Automatikus kikapcsolás utáni üzembe helyezés

Kapcsolja ki teljesen a sütőt.
Ezután újra üzembe helyezhető.



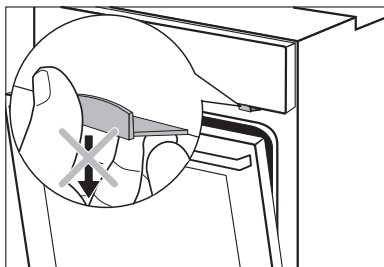
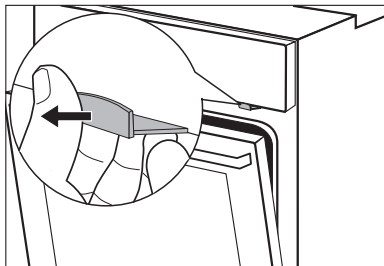
Az automatikus kikapcsolás nem működik, ha a Sütési Idő |→ vagy Vége →| órafunkció be van állítva.

Mechanius ajtózárr

Az ajtózárr gyári beállításként nincs bekapcsolva.

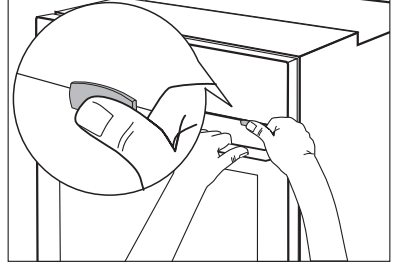
Az ajtózárr bekapcsolása

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 sütés

Sütőformák

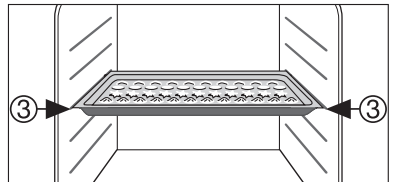
- Az Felső-/alsó sütés a sötét, fémből készült, zománcozott formák a legalkalmasabbak.
- A Hőlégbefúvás  funkcióhoz világos fémformákat is használhat.

Polcok

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

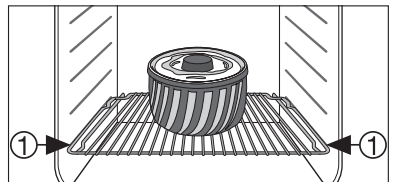
1 sütőlap:

pl. 3-as polc



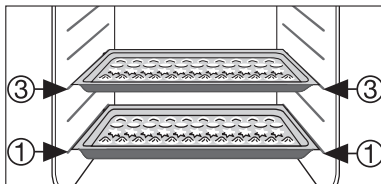
1 sütőforma:

pl. 1-as polc



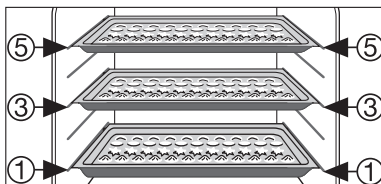
2 sütőlap:

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 sütés  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 mélyhűtött étel között lévő nagy hőfokkülönbséggel magyarázható. A lap lehűlése után a sütőlap újra visszanyeri eredeti formáját.

A sütési táblázatokkal kapcsolatos tudnivalók

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

- A megadott hőmérséklet és sütési idő mindig irányadó érték, amely a tészta összetételétől és mennyiségétől, valamint a sütőformától függ.
- Azt ajánljuk, hogy első alkalommal az alacsonyabb hőmérsékletet állítsa be, és csak akkor válasszon magasabb hőmérsékletet, ha arra szükség van (ha például jobban meg akarja barnítani a süteményt, vagy ha túl sokáig tart a sütés).
- Amennyiben egy konkrét recepthez nem talál megfelelő adatokat, tájékozódjon egy hasonló ételnél szereplő adatok alapján.
- A sütési 10-15 perccel is tovább tarthat, ha nem sütőlapon, hanem formában vagy több polcon süt.
- A nem száraz süteményeket (pl. pizza, gyümölcsös sütemény) egy polcon kell sütni.
- Ha a sütnivaló magassága nem egyenletes, a sütés elején egyenetlenül barnul. Ilyenkor **ne állítsa el a hőmérsékletet**. A barnulásbeli különbségek a sütés ideje alatt kiegyenlítődnek.
- Az új sütője másképp süthet, mint az eddigi készüléke. Ezért a megszokott beállításokat (hőmérséklet, sütési idők) és a használt polcokat 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	Polcma gasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
Formában süített 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 sütés	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 sütés	1	170-190	0:50-1:00
Almás pite (2forma, átmérő20cm, átlósan)		Hőlégbefúvás	1	160	1:10-1:30
Almás pite (2forma, átmérő20cm, átlósan)		Felső-/alsó sütés	1	180	1:10-1:30
Pikáns torta (pl. quiche lorraine)		Hőlégbefúvás	1	160-180	0:30-1:10
Sajttorta		Felső-/alsó sütés	1	170-190	1:00-1:30
Sütőlapon süített sütemény					
Fonott kalács		Felső-/alsó sütés	3	170-190	0:30-0:40
Karácsonyi kalács		Felső-/alsó sütés	3	160-180 ¹⁾	0:40-1:00
Kenyér (rozskenyér) először azután		Felső-/alsó sütés	1	230 ¹⁾ 160-180	0:25 0:30-1:00
Habkosár/Ekler		Felső-/alsó sütés	3	160-170 ¹⁾	0:15-0:30
Keksztekercs		Felső-/alsó sütés	3	180-200 ¹⁾	0:10-0:20
Prézlikalács (szárazon)		Hőlégbefúvás	3	150-160	0:20-0:40
Vajas/cukros kalács		Felső-/alsó sütés	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 sütés	3	170	0:35-0:50

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

1) a sütő előmelegítése

2) Használja a felfogólapot illetve a zsírserpenyőt.

Sütés több polcon

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

1) a sütő előmelegítése

Sütési tippek

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Megoldás
Alul túl világos a sütemény.	Rossz polcmagasság.	Tegye alacsonyabb polcra a süteményt
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban vizes)	Túl magas a sütési hőmérséklet	Állítsa alacsonyabbra a hőmérsékletet.
	Túl rövid a sütési idő.	Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.
	Túl sok folyadék van a tésztában	Használjon kevesebb folyadékot. Tartsa be a keverési időt, főleg ha konyhai gépeket használ.
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.
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 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	Sütési funkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
Tésztafelfújt	<input type="checkbox"/>	Felső-/alsó sütés	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	<input type="checkbox"/>	Felső-/alsó sütés	1	180-200	0:25-0:40
Átsütött zöldség ¹⁾	<input checked="" type="checkbox"/>	Infrasütés	1	160-170	0:15-0:30
Átsütött bagett ¹⁾	<input checked="" type="checkbox"/>	Infrasütés	1	160-170	0:15-0:30
Édes felfújtak	<input type="checkbox"/>	Felső-/alsó sütés	1	180-200	0:40-0:60
Halfelfújt	<input type="checkbox"/>	Felső-/alsó sütés	1	180-200	0:30-1:00
Töltött zöldség	<input checked="" type="checkbox"/>	Infrasütés	1	160-170	0:30-1:00

1) a sütő előmelegítése

Mélyhűtött és készételek – táblázat

Étel	Sütési funkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő
Mélyhűtött pizza	<input type="checkbox"/>	Felső-/alsó sütés	3	a gyártó által közölt adatok szerint
Hasábburgonya ¹⁾ (300-600 g)	<input checked="" type="checkbox"/>	Infrasütés	3	200-220
Bagett	<input type="checkbox"/>	Felső-/alsó sütés	3	a gyártó által közölt adatok szerint
gyümölcsös kalács	<input type="checkbox"/>	Felső-/alsó sütés	3	a gyártó által közölt adatok szerint

1) Megjegyzés: a hasábburgonyát sütés közben 23-szor meg kell fordítani.

Sütés

Sütési funkció Felső-/alsó sütés vagy Infrasütés

Sütőedény

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



Tudnivalók a sütési táblázatról

A következő táblázatban szereplő adatok irányadó értékek.

- Azt ajánljuk, hogy húst és halat **csak 1 kg fölött süssön** sütőben.
- A kifolyó húslé vagy zsír odaégésének elkerülése érdekében azt ajánljuk, hogy öntsön egy kis vizet a sütőedénybe.
- Szükség esetén (a sütési idő felénél vagy kétharmadánál) fordítsa meg a sültet.
- A nagy sülteteket és szárnyasokat sütés közben többször locsolja meg saját levükkel. Ettől jobban sül az étel.
- A sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja, és így gazdaságosabban használhatja a sütőt.

Sütési táblázat (hús)

húsfajta	mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)
Marhahús					
párolt hús	1 -1,5 kg		Felső-/alsó sütés	1	200-250 2:00-2:30
hátszín vagy filé					centiméterenként (magasság)
- belül piros	centiméterenként magasság		Infrasütés	1	190-200 ¹⁾ 0:05-0:06
- belül rózsaszín	centiméterenként magasság		Infrasütés	1	180-190 0:06-0:08
- átsütve	centiméterenként magasság		Infrasütés	1	170-180 0:08-0:10
Sertéshús					
Lapocka, sonkadarab	1 -1,5 kg		Infrasütés	1	160-180 1:30-2:00
Karaj, oldalas	1 -1,5 kg		Infrasütés	1	170-180 1:00-1:30
Fasírt	(750 g – 1 kg)		Infrasütés	1	160-170 0:45-1:00
Sertéscsülök (előfőzött)	(750 g – 1 kg)		Infrasütés	1	150-170 1:30-2:00
Borjűhús					
borjűsült	1 kg		Infrasütés	1	160-180 1:30-2:00
Borjűláb	1,5 -2 kg		Infrasütés	1	160-180 2:00-2:30

húsfajta	menyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	hőmérséklet °C	idő óra: (perc)	
bárány						
Ürösült, báránycomb	1 -1,5 kg		Infrasütés	1	150-170	1:15-2:00
Bárányhát	1 -1,5 kg		Infrasütés	1	160-180	1:00-1:30
Vad						
Nyúlbordea, nyúlcomb	(max. 1 kg)		Felső-/alsó sütés	3	220-250 ¹⁾	0:25-0:40
Őz-/szarvasbordea	1,5 -2 kg		Felső-/alsó sütés	1	210-220	1:15-1:45
Őz-/szarvascomb	1,5 -2 kg		Felső-/alsó sütés	1	200-210	1:30-2:15
szárnyasok						
Nem egész szárnyasok	200-250g-os darabok		Infrasütés	1	200-220	0:35-0:50
Fél csirke	400-500g-os darabok		Infrasütés	1	190-210	0:35-0:50
Kis kakas, pulár	1 -1,5 kg		Infrasütés	1	190-210	0:45-1:15
kacsa	1,5 -2 kg		Infrasütés	1	180-200	1:15-1:45
liba	3,5 -5 kg		Infrasütés	1	160-180	2:30-3:30
Pulyka	2,5 -3,5 kg		Infrasütés	1	160-180	1:45-2:30
Pulyka	4 -6 kg		Infrasütés	1	140-160	2:30-4:00
Hal (párolt)						
Egész hal	1 -1,5 kg		Felső-/alsó sütés	1	210-220	0:45-1:15

1) a sütő előmelegítése

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 perccig!**

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

Grillezési táblázat

Grillezendő étel	Polcmagasság	Grillezési idő	
		1. oldal	2. oldal
Borjúszelet	4	8-10 perc	6-8 perc
Sertésszelet	4	10-12 perc	6-10 perc
Sültkolbász	4	8-10 perc	6-8 perc
Marhasteak, borjústeak	4	6-7 perc	5-6 perc
Marhafilé, bélszín (kb. 1kg)	3	10-12 perc	10-12 perc
Píritós kenyér*	3	4-6 perc	3-5 perc
Meleg szendvics	3	6-8 perc	—

* Nincs előmelegítés.

Kiolvasztás

Sütési funkció Kiolvasztás (hőmérséklet-beállítás nélkül)

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

Kiolvasztási táblázat

Étel	kiolvasztási idő (perc)	Utóolvasztás (perc)	megjegyzés
Kis kakas (1000 g)	100-140	20-30	Tegye a kis kakast egy lefordított csészézealjra 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 (csikokra vágva)	60-70	3	1 / 4	5-6
Leveszöldség	60-70	3	1 / 4	5-6
Gomba	50-60	3	1 / 4	6-8
Fűszernövény	40-50	3	1 / 4	2-3
gyümölcs				
Szilva	60-70	3	1 / 4	8-10
Sárgabarack	60-70	3	1 / 4	8-10
Almaszeletek	60-70	3	1 / 4	6-8
Körte	60-70	3	1 / 4	6-9

Befőzés

Sütési funkció Alsó fűtés

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

Befőzési táblázat

A megadott befőzési idő és hőmérséklet irányadó érték.

Befőznivaló	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	továbbfőzés 100 °C-on (perc)
bogyós gyümölcs			
földieper, áfonya, málna, érett egres	160-170	35-45	—
éretlen egres	160-170	35-45	10-15
csonthéjas gyümölcs			
körte, birsalma, szilva	160-170	35-45	10-15
zöldség			
bébirépa (karotta) ¹⁾	160-170	50-60	5-10
gomba ¹⁾	160-170	40-60	10-15
uborka	160-170	50-60	—
Vegyes zöldség	160-170	50-60	15
Karalábé, borsó, spárga	160-170	50-60	15-20
bab	160-170	50-60	—

1) Hagyja állni a kikapcsolt sütőben

Tisztítás és gondozás



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

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

Figyelem: Ne használjon súrolószereket, éles tisztítóeszközöket vagy kaparókat.

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

A készülék külseje

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

Sütőtér

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

1. A sütő ajtajának kinyitásakor automatikusan bekapcsol a sütő világítása.
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

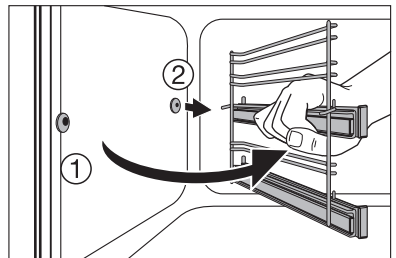
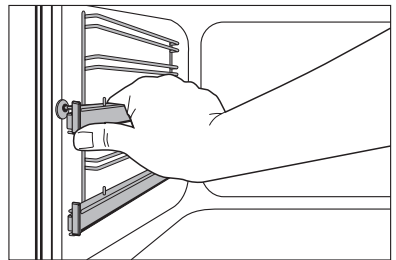
1. A zsírszűrőt forró, mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben kell tisztítani.
2. Ha nagyon erős a szennyeződés, tegyen egy kis vízbe 2-3 evőkanál gépi mosogatószeret, és ebben főzze ki a zsírszűrőt.

Kihúzható sütőlap

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

Vezetőrács levétele

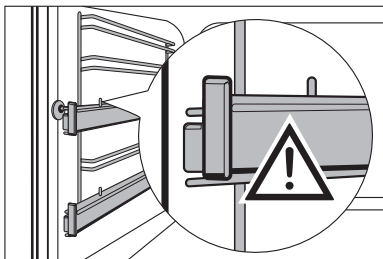
A rácsot először húzza el a sütő falától, majd hátul akassza ki.



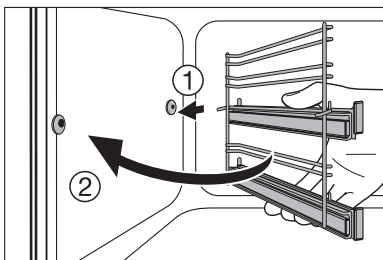
Vezetőrács behelyezése



A rács behelyezésekor ügyeljen arra, hogy a teleszkópos sínek tartószegei előre nézzenek.



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



A kihúzható sütőlap tisztítása

A kihúzható sütőlapot mosogatószeres forró vízzel tisztítsa meg.



Figyelem! A kihúzható sütőlap **mosogatógépben nem tisztítható.**



Figyelem! A teleszkópos sínt semmi esetre se zsírozza be.

Sütővilágítás



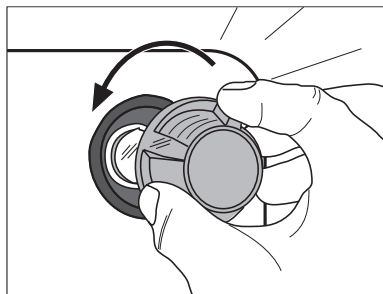
Figyelem!Vigyázat! Áramütés-veszély! A sütővilágítás izzójának cseréje előtt
– kapcsolja ki a sütőt.
– Csavarja ki a biztosítékot ill. kapcsolja le a kismegszakítót.



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



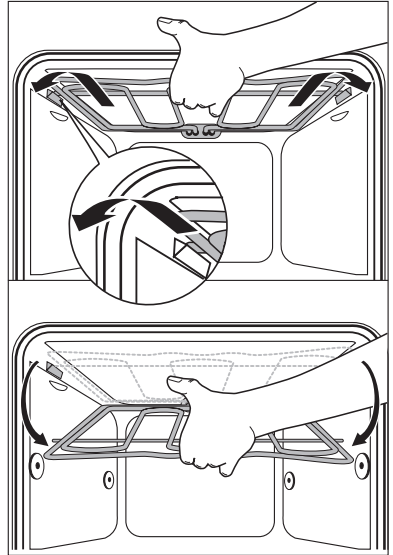
Figyelem! Csak akkor vegye le a fűtőtestet, ha a sütő ki van kapcsolva és a sütő nem forró!

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

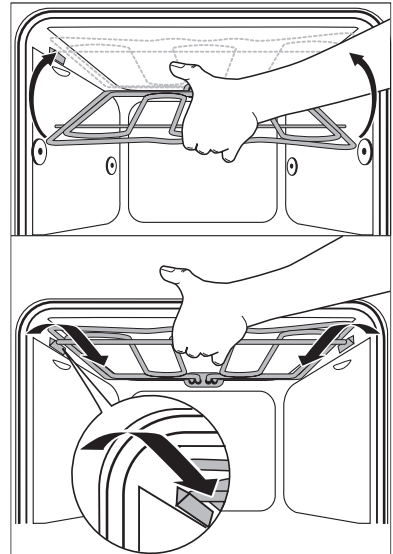


Fűtőtest rögzítése

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.

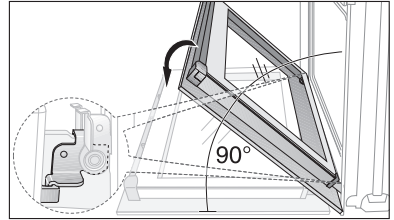


A sütő ajtaja

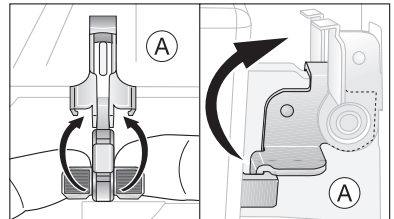
A sütőtér könnyebb tisztítása érdekében a sütő ajtaja tisztításhoz kiakasztható.

A sütő ajtajának kiakasztása

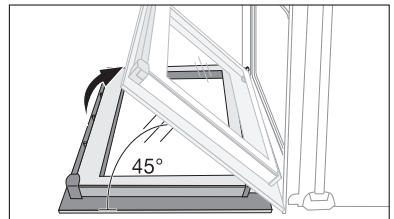
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



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



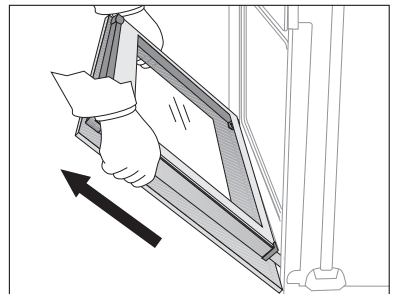
3. A sütőajtót az első reteszállásig csukja be (kb. 45°).



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

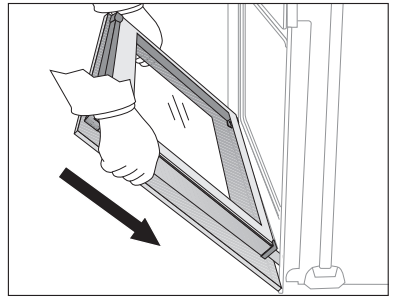


A karcolások elkerülése érdekében a sütő ajtaját külső oldalával lefelé helyezze puha, egyenes felületre, például egy takaróra.

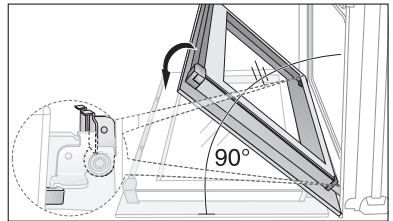


A sütő ajtajának beakasztása

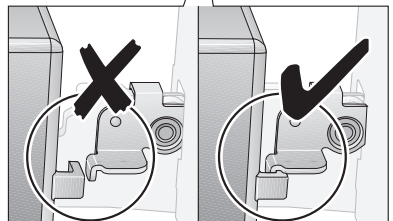
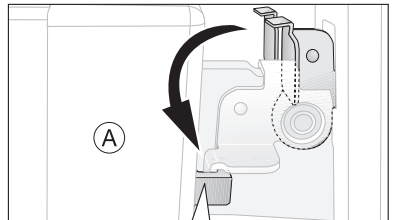
1. A sütőajtót a fogantyú felől mindkét kezével oldalról fogja meg, és tartsa 45°-os szögben.
A sütőajtó alján található hornyokat helyezze a sütő zsanérjaira.
Engedje az ajtót ütközésig lesiklani.



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

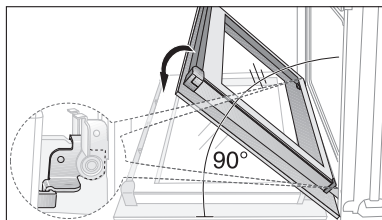
A sütő ajtaja négy, egymás mögött elhelyezkedő üvegtáblából áll.
A belső táblák tisztításhoz levehetőek.



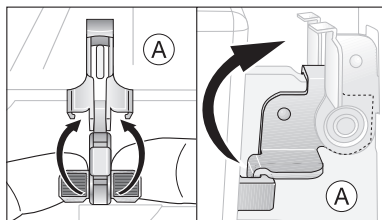
Figyelem! Ha nagy erő éri – mindenekelőtt az üvegtábla peremén – az üveg eltörhet.

Az ajtóüveg kiszérése

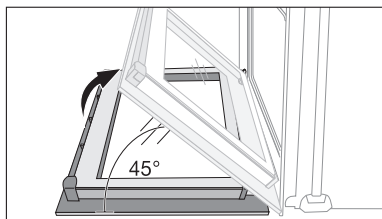
1. Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.



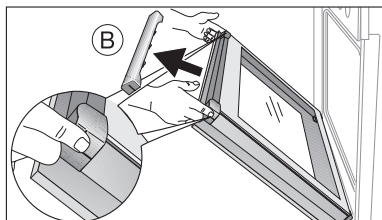
2. **A szorítókart (A)** mindkét ajtózsarnéknál **teljesen** hajtsa fel.



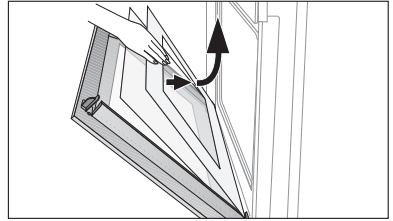
3. A sütőajtót az első reteszállásig csukja be (kb. 45°).



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



Az ajtóüveg tisztítása

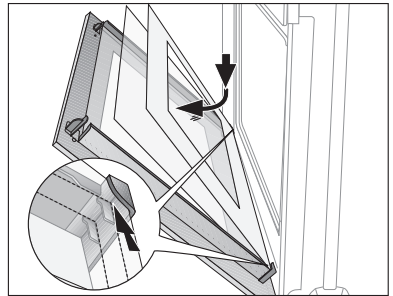
Az ajtóüvegeket alaposan tisztítsa meg lúgos mosogatószerrel. Ezután gondosan szárítsa meg.

Az ajtóüvegek behelyezése

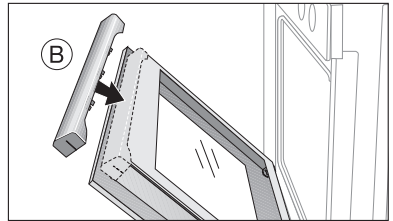
1. Az ajtóüvegeket egyenként, felülről lefelé ferdén helyezze be az ajtó alsó élén található profilba, és engedje le.



Először a két kisebb, majd a legvégén a legnagyobb üvegtáblát helyezze be.

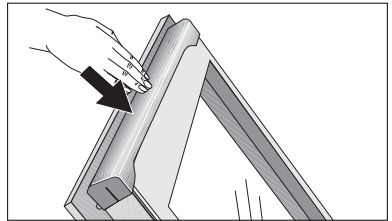
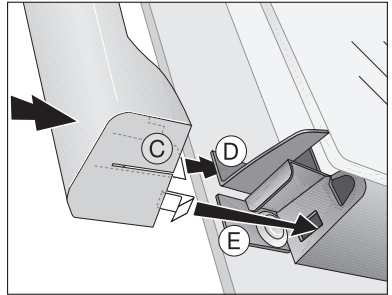


2. A (B) ajtóburkolatot fogja meg oldalról, helyezze az ajtó belsejének az éléhez, és a (B) ajtóburkolatot dugja az ajtó felső élére.

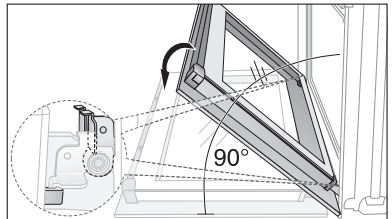




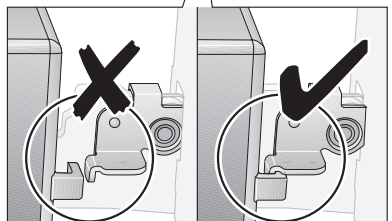
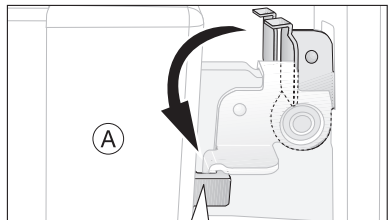
A (B) ajtóburkolat nyílt oldalán található egy vezetősín (C). Ezt a **külső üvegtábla** és a (D) derékszögű idom közé kell betolni. Az (E) csatos zárnak be kell kattannia.



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.	Kapcsolja be a sütőt.
	Az idő nincs beállítva.	Állítsa be az időt.
	Nem hajtotta végre a szükséges beállításokat	Ellenőrizze a beállításokat.
	Bekapcsolt a sütő automatikus kikapcsolása	Lásd Automatikus kikapcsolás
	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 sütő lámpáját.
Az időkijelzőn egy fent nem említett hibakód jelenik meg.	Elektronikai hiba	A háztartási biztosítéktáblán vagy kismegszakítóval kapcsolja ki és be a készüléket. Ha újra előfordul a hiba, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

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 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 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.

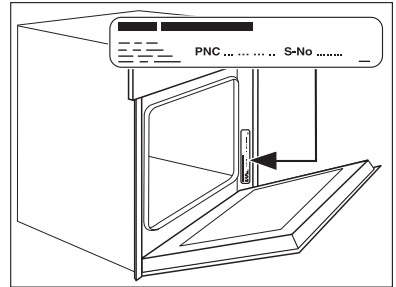
Szerviz

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

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

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

- Modell
- Termékszám (PNC)
- Sorozatszám (S-szám)
(A számok az adattáblán találhatóak.)
- A hiba típusa
- A készülék kijelzőjén esetleg megjelenő hibaüzenet



Azt ajánljuk, írja be ide a készülék azonosítószámait, hogy kéznél legyenek, ha kell:

Modell:

PNC:

S-szám:

www.electrolux.com



www.aeg-electrolux.hu

A változtatások jogát fenntartjuk

822 721 419-A-151008-01

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