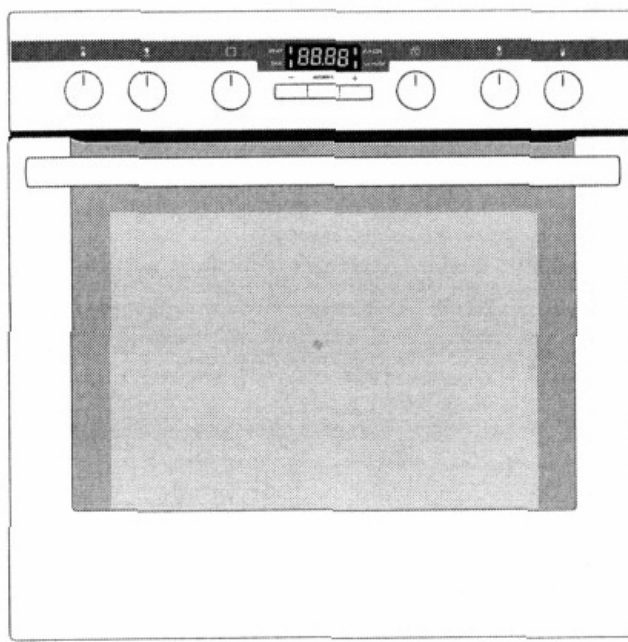


# COMPETENCE E5701-4

## Beépített elektromos tűzhely

### Használati útmutató



# Kedves Vásárló!

Kérjük, hogy ezt a Használati útmutatót gondosan olvassa el és az abban foglaltakat maradéktalanul tartsa be.

Először figyelmesen tanulmányozza át az első oldalakon található "Biztonságra" vonatkozó fejezeteket. Tartsa a Használati útmutatót biztonságos helyen, hogy bármikor könnyen hozzáférjen, ha szüksége van valamilyen információra.

Ha a készüléktől valamilyen ok miatt megválnak, akkor ezt a Használati útmutatót is adja át a készülék új tulajdonosának.

## A szövegben a következő szimbólumokat használjuk:



Biztonsági útmutatások

**Figyelmeztetés:** Az Ön személyes biztonságára vonatkozó útmutatások.

**Figyelem:** A készülék károsodásának elkerülésére vonatkozó útmutatások.



Útmutatások és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

Ha adott esetben üzemzavar lép fel a készülék működése közben, akkor a „Mit kell tenni, ha...” c. fejezetben útmutatások találhatóak a hiba kijavítására.

Komolyabb működési, vagy üzemeltetési probléma esetén forduljon a Vevőszolgálathoz. (A cím a Vevőszolgálat c. fejezetben található.)

# Tartalomjegyzék

<b>Használati útmutató</b>	4
<b>Biztonság</b>	4
<b>Gondoskodás</b>	5
<b>A készülék felépítése</b>	6
Fő részek	6
Kezelőpanel	6
A sütő kialakítása	7
Sütőtartozékok	7
<b>Az első használat előtt</b>	8
A napi idő beállítása és változtatása	8
Első tisztítás	9
<b>A főzőhelyek használata</b>	10
Főzőfokozat beállítása	10
<b>A sütő használata</b>	11
A sütő be- és kikapcsolása	11
Gyorsfelfűtés	14
Sütőfunkciók	15
Sütőrács és univerzális sütőlap behelyezése	16
Zsírszűrő behelyezése / kivétele	17
Órafunkciók	18
További funkciók	23
Kijelző kikapcsolása	23
Gyermekvédelmi funkció	23
A sütő biztonsági kikapcsolása	24
<b>Használat, táblázatok, tanácsok</b>	25
Tészták sütése	26
Sütési táblázat	28
Felfújtak és sütemények táblázata	31
Mélyhűtött készételek táblázata	31
Húsok sütése	32
Sütési táblázat	33
Felületi grillezés	34
Grillezési táblázat	34
Felolvasztás	34
Felolvasztási táblázat	34
Befőzés	35
<b>Tisztítás és ápolás</b>	36
Készülék külső részei	36
Sütő belső tér	36
Tartozékok	36
Zsírszűrő	36
Vezetőrácsok	37
Sütővilágítás	38
Sütőtető	39
Sütőajtó	40
Sütőajtó üveg	41
<b>Mit kell tenni, ha...</b>	43
<b>Vevőszolgálat</b>	43
<b>Adatlap</b>	44

# Használati útmutató



## Biztonság



Ez a készülék megfelel a következő EG irányelveknek:

- 73/23/EWG - (1973.02.19.) - kisfeszültségi irányelv alapján az egyes villamossági termékek biztonsági követelményeiről és az azoknak való megfelelésértékeléséről szóló 79/1997. (XII.31.) IKIM rendelet,
- 89/336/EWG - (1989.05.03.) - EMC-irányelv (a 92/31/EWG változással bezárólag) alapján az elektromágneses összeférhetőségről szóló 31/1999. (VI.11.) GM-KHVM együttes rendelet,
- 93/68/EWG - (1995.07.22.) - CE-jelölés irányelv alapján az egységes megfelelési jelölés használatáról szóló 208/1999. (XII.26.) Korm. rendelet.

## Elektromos biztonság

- A készülék elektromos hálózatra történő csatlakoztatását **csak arra feljogosított elektromos szakember**, szerviz végezheti.
- Üzemzavar esetén kapcsolja ki a készüléket és válassza le az elektromos hálózatról, illetve csavarja ki a biztosítékot.
- A készülék **javítását** - beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is - **csak a jótállási jegyben feltüntetett szerviz** végezheti. A szakszerűtlen javítás veszélyt jelent, ezért azt bízza a Vevőszolgálatra, vagy a kijelölt szervizre.

## Gyermekbiztonság

- Soha ne hagyja a kisgyerekeket felügyelet nélkül, ha a készülék üzemel.

## A használatra vonatkozó biztonsági tudnivalók

- Ez a készülék háztartási használatra készült, ezért csak a háztartásokban szokásos ételek főzésére és sütésére szabad használni.
- A csatlakoztatásnál ügyelni kell arra, hogy az elektromos hálózati kábel és csatlakozó dugó **ne** érintkezessen a készülék forró részeivel.
- **Vigyázat: égésveszély!** A használat során a sütő belső részei nagyon felforrósodnak.
- Az alkoholtartalmú ételek sütőben való készítésénél legyen óvatos, mert a forró levegővel keveredő alkoholgőz begyulladhat. Ilyenkor mindig óvatosan nyissa ki az ajtót és közben ne dohányozzon, vagy ne használjon nyílt lángot!



## Akrilamid útmutató

A legújabb tudományos ismeretek szerint az élelmiszerek intenzív leburnítása, a speciális tartalmú termékeknél az akrilamid révén káros hatást fejt ki az egészségre. Ezért azt tanácsoljuk, hogy lehetőleg alacsonyabb hőfokon végezze a sütést és ne barnítsa le erősen az ételeket.

## Így kerülhető el a készülék károsodása

- Ne rakjon a sütő aljára alufóliát, főző-, vagy sütőedényt, stb., mert a fellépő hőtorlódások miatt károsodhat a fenékmancs.
- A sütőlapra száradt gyümölcslevek által hátrahagyott foltok többé nem távolíthatók el. A nedvdús ételek sütésénél használjon egy mély sütőlapot.
- Ne helyezzen rá nagyobb tömeget a nyitott sütőajtóra és ne üljön rá.
- Ne töltsön be soha közvetlenül vizet a forró sütőbe. Károsodhat a zománcbevonat.
- Durva, erőszakos hatásra - mindenek előtt az előlap üvegrészeinél a széleknél - az üveg elrepedhet, eltörhet.
- Ne tároljon éghető anyagokat a sütőben, mert ezek a bekapcsolásnál könnyen meggyulladhatnak.
- Ne tároljon semmiféle nedvdús élelmiszert a sütőben. Károsodhat a zománcbevonat.



## Gondoskodás

### Csomagoló anyagok

Minden alkalmazott csomagoló anyag környezetbarát és újrahasznosítható. A műanyagok jelzése a következő, pl. >PE<, >PS<., stb. A csomagoló anyagokról a jelzéseknek megfelelően kell gondoskodni az erre kijelölt begyűjtő helyeken.



### Öreg készülék

Környezetvédelmi szempontból megfelelő módon kell gondoskodni a régi, kiselejtezett készülékről.

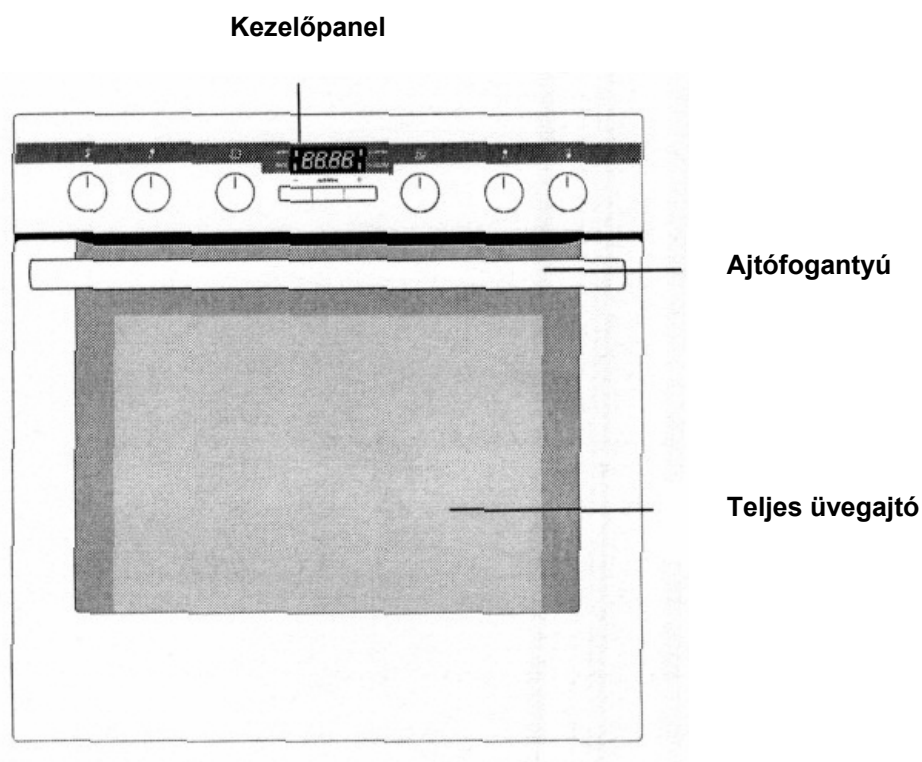


**Figyelmeztetés:** A régi készüléket tegye használhatatlanná, hogy a kiselejtezett készüléket ne lehessen többé használni.

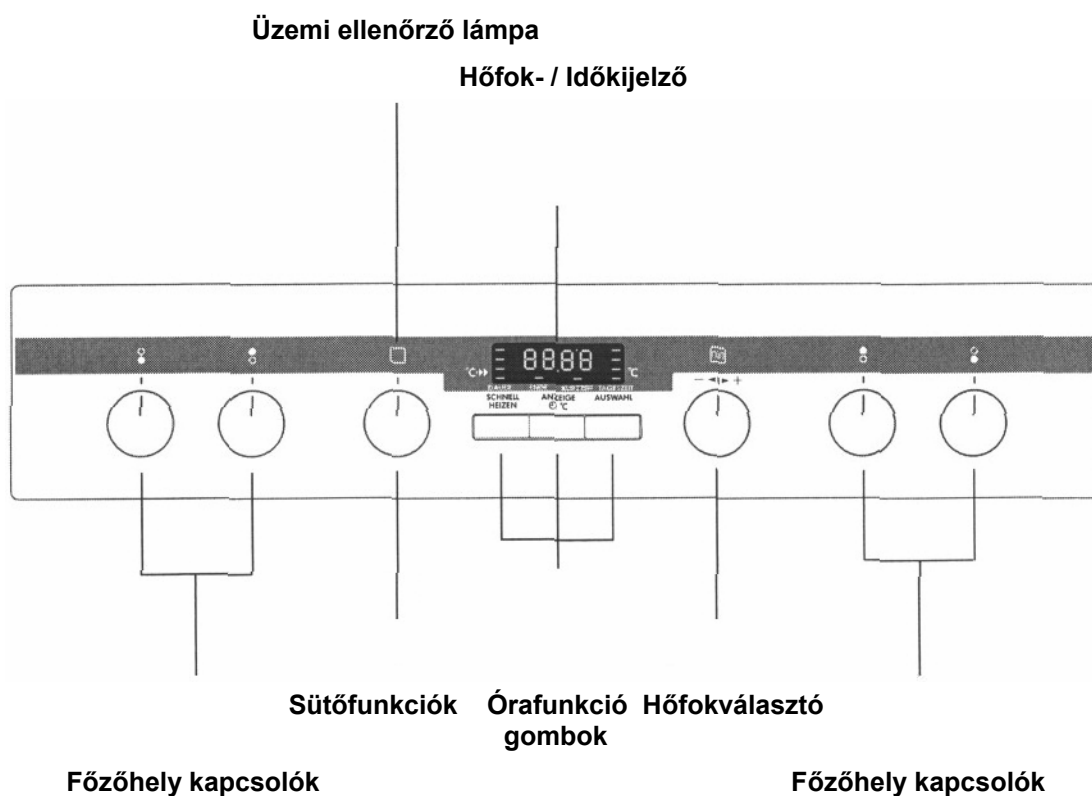
**Ehhez vágja le a készülékről a hálózati kábelt és távolítsa el a készülékről.**

# A készülék felépítése

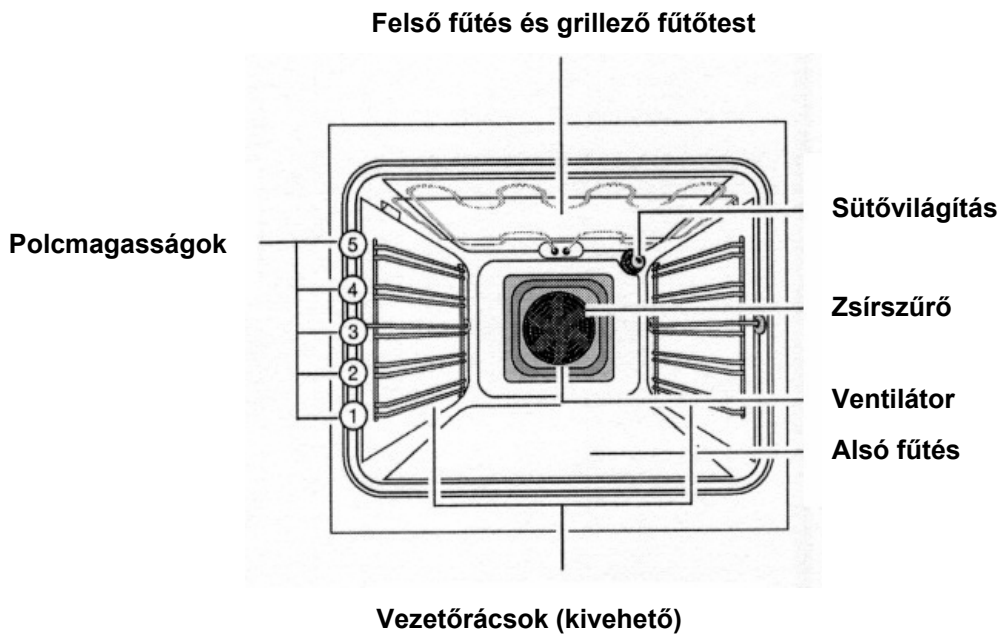
## Fő részek



## Kezelőpanel

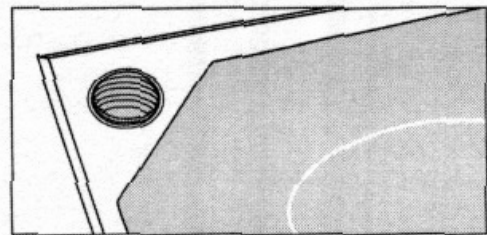


## A sütő kialakítása



### Gőzkilépés a sütőből

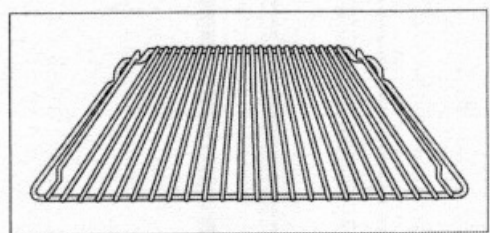
A sütőből távozó gőzök a főzőlap hátsó részén lévő csatornán keresztül közvetlenül felfelé távoznak.



## Sütőtartozékok

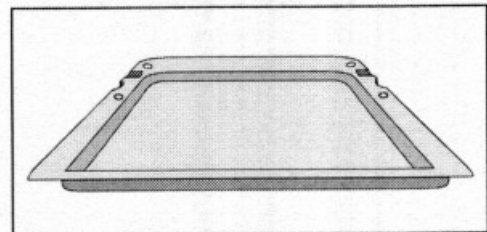
### Kombinált rostély (sütőrács)

Edényekhez, sütőformákhoz, sütéshez és grillezendő darabokhoz.



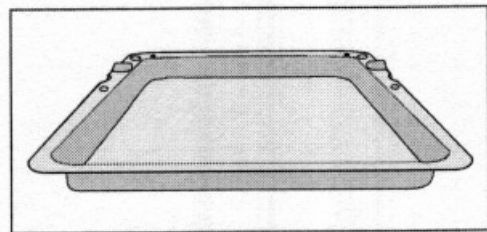
### Sütőlap

Sütemények és pogácsák sütéséhez.



### Univerzális sütőlap

Nedvdús ételek sütéséhez, illetve a lecsöpögő zsírok felfogásához.



# Az első használat előtt



## A napi idő beállítása és változtatása

**i** A sütő csak beállított napi idővel üzemeltethető.

Az elektromos csatlakoztatás, vagy egy esetleges áramszünet után automatikusan villogni kezd a napi idő funkció lámpa.

1. Egy már korábban beállított napi idő megváltoztatásához nyomja meg annyiszor a kiválasztó gombot, amíg a napi idő funkció lámpa villogni nem kezd.

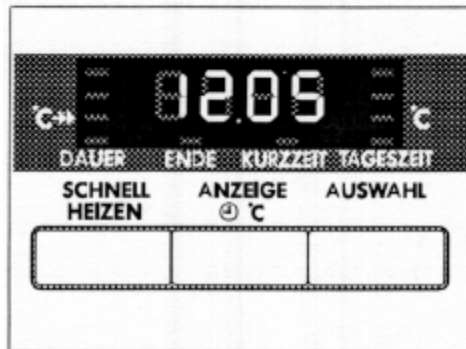


2. A , vagy a -val állítsa be az aktuális napi időt.



Kb. 5 másodperc múlva a villogás megszűnik és az óra a beállított napi időt fogja mutatni.

A készülék most üzemkész állapotban van.



**i** A napi idő csak abban az esetben változtatható meg, ha a gyermekvédelmi funkció ki van kapcsolva, nincs órafunkció, időtartam funkció, vagy vége funkció beállítva és semmilyen sütőfunkció sem üzemel.



# Az első használat előtt

## Első tisztítás


Az első használat előtt a készüléket alaposan ki kell tisztítani.



**Figyelem:** A tisztításhoz nem szabad kemény, karcoló, súroló tisztítószerrel használni, mert könnyen károsodhat a felső felület!



A fémrészek tisztításához csak a kereskedelemben kapható tisztítószeret használja.

1. Állítsa a sütőfunkció kapcsolót a világítás -szimbólumra.
2. Vegyen ki minden tartozékot és a vezetőrácsokat is a sütőből és mosogatószeres meleg vízben tisztítsa meg őket.
3. A sütő belső részeit is mosogatószeres meleg vízzel tisztogassa meg, majd hagyja megszáradni.
4. A készülék előlapját csak nedves ronggyal törölje át.

# A főzőhelyek használata

**i** Szigorúan tartsa szem előtt a beépített főzőfelület Használati útmutatójában előírtakat, mert ez tartalmazza a főzőedényekre, a kezelésre, a tisztításra és az ápolásra vonatkozó fontos útmutatásokat.

## Főzőfokozatok

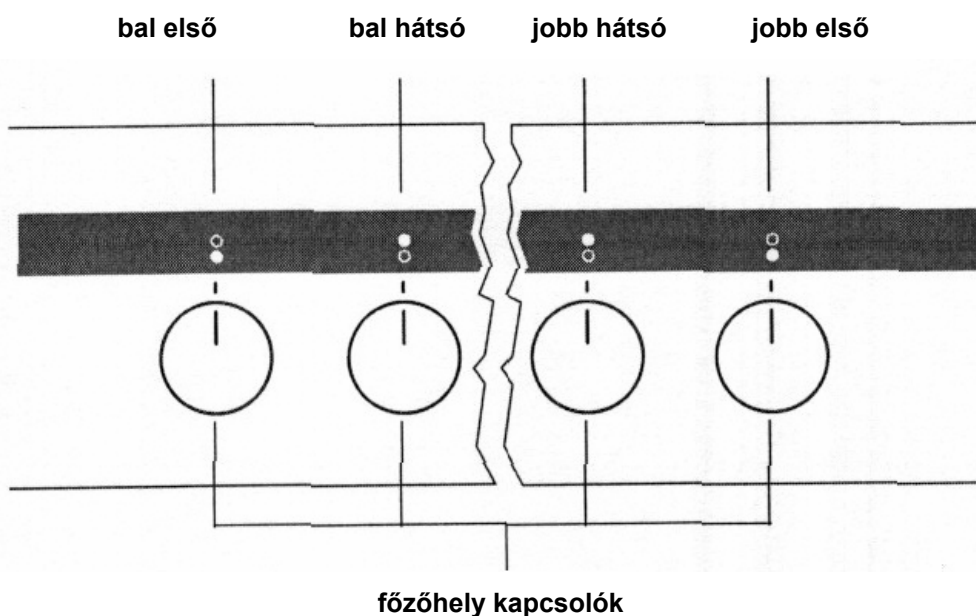
- A főzőfokozatok az 1-9 tartomány között állíthatók be.
- A közbenső fokozatok a 2-7 tartomány között állíthatók be.

1 = legkisebb teljesítmény

9 = legmagasabb teljesítmény

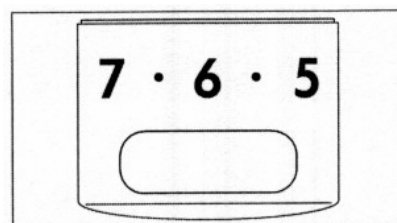
**☘** A főzés befejezése előtt kb. 5-10 perccel kapcsolja ki a főzőzónát, hogy a maradék hő funkció adta előnyöket kihasználhassa. Ezzel elektromos energiát takaríthat meg.

**i** A tűzhely süllyeszthető **főzőhely kapcsolókkal** van kialakítva. A használathoz nyomja meg a főzőhely kapcsolót. A kapcsoló kiugrik a helyéből.

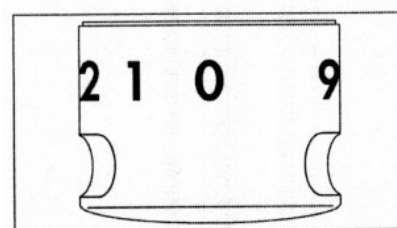


## A főzőfokozat beállítása

1. Válassza ki a főzőfokozatot.



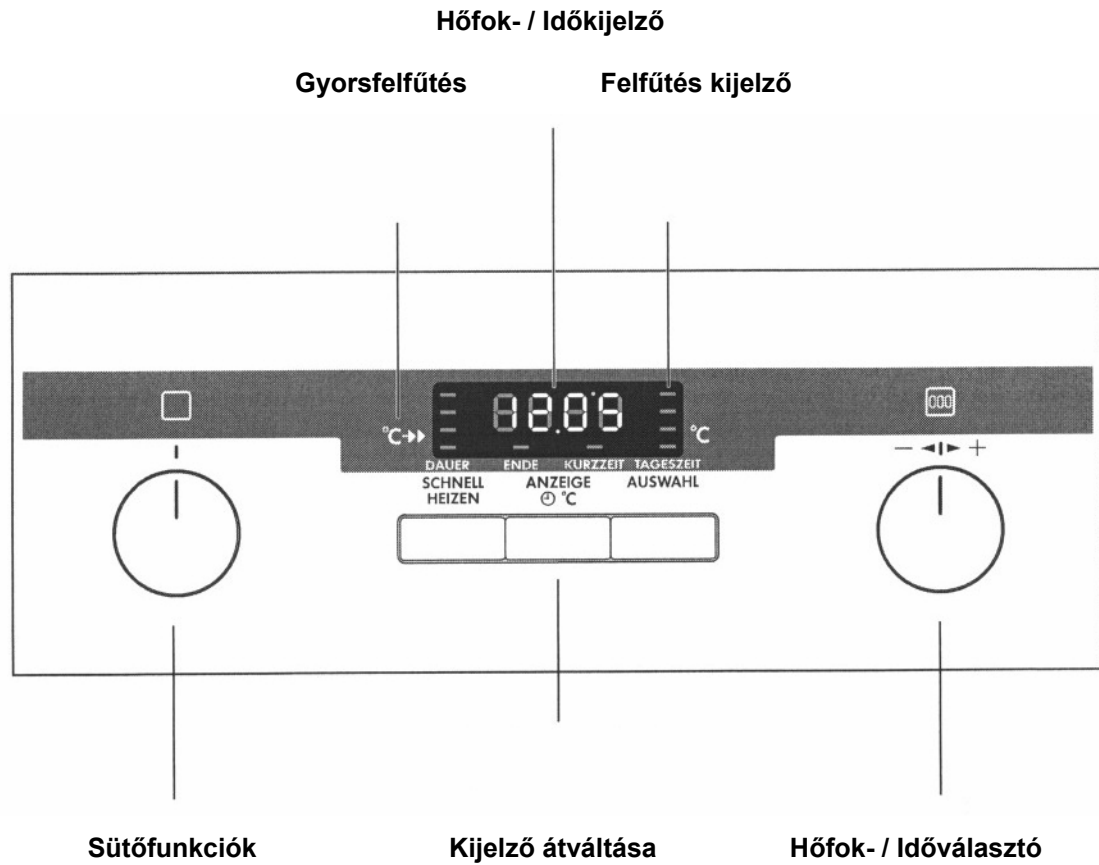
2. A főzési folyamat befejezése után forgassa vissza a kapcsolót a Ki-pozícióba.



**i** A főzőhelyhez tartozó üzemi ellenőrző lámpa addig világít, amíg a főzőhely üzemben van.

# A sütő használata

## A sütő be- és kikapcsolása





## A sütő bekapcsolása

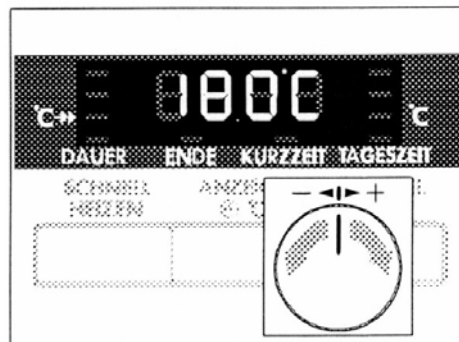
Forgassa a sütőfunkció kapcsolót a kiválasztott funkcióra. A hőfokkijelző a kiválasztott sütőfunkció előre beállított hőmérsékletét jelzi ki. A sütő fűtése elkezdődik, a beállított hőfokérték kialszik és megszólal egy jelzőhang.



## Sütőhőmérséklet megváltoztatása

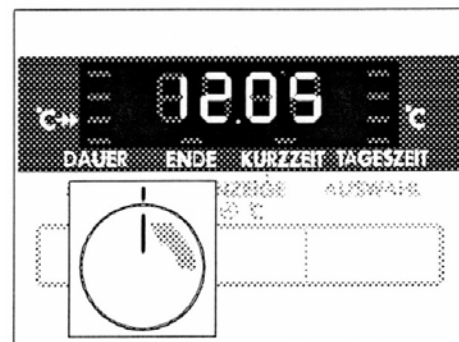
A , vagy a -val felfelé, vagy lefelé változtassa meg a hőmérsékletet.

A beállítás 5° C-os lépésekben következik be.



## A sütő kikapcsolása

A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkció kapcsolót a KI-pozícióra.



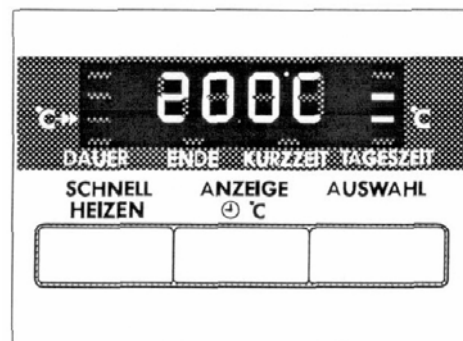
## Hűtőventilátor

Ha a sütő üzembe van helyezve, akkor a ventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűtve tartsa a készülék felső felületét. A sütő kikapcsolása után a ventilátor még addig fog üzemelni, amíg a készülék le nem hűlt, ezután pedig automatikusa ki fog kapcsolni

## Fűtés-kijelző

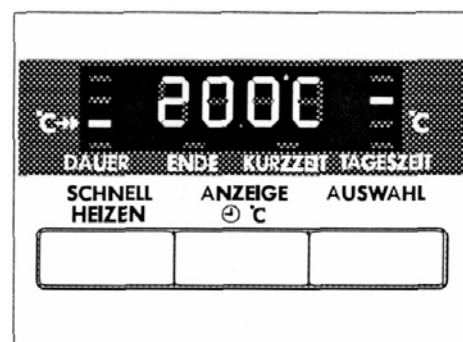
### Felfűtés-kijelző

A sütőfunkció **bekapcsolása** után a lassan egymásután felgyulladó szegmensek azt jelzik ki, hogy a sütő mennyire van már felfűtve.



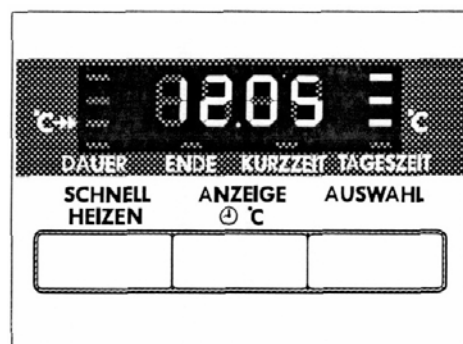
### Gyorsfűtés-kijelző

A sütőfunkció **bekapcsolása** után az egymásután felgyulladó szegmensek azt jelzik ki, hogy a **gyorsfűtés funkció** üzemben van. A szegmensek mellett ezen kívül világítani kezd a °C→-szimbólum.



### Maradékhő-kijelző

A sütőfunkció **bekapcsolása** után a még világító szegmensek azt jelzik ki, hogy a sütő még megfelelő a maradékhővel rendelkezik.







## Gyorsfelfűtés

Egy sütőfunkció kiválasztása után a gyorsfelfűtés funkció segítségével relatíve rövidebb idő alatt lehet a sütőt előfűteni.



**Figyelem:** Az ételeket csak akkor pakolja be a sütőbe, ha a **gyorsfelfűtés** befejeződött és a sütő a kiválasztott funkcióban dolgozik.



1. Állítsa be a sütőfunkciót (pl. felső- /alsó fűtés ) és adott esetben változtassa meg az előre beállított hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a gyorsfelfűtés gombot. A szegmens mellett világítani kezd a °C→-szimbólum. Az egymásután felgyulladó szegmensek azt jelzik ki, hogy a gyorsfelfűtés-funkció üzemben van. A beállított hőmérséklet elérése után világítani fognak a fűtés-kijelző szegmensek és a szegmensek mellett lévő °C→-szimbólum kialszik. Egy jelzőhang fog megszólalni. A sütő most az előre beállított sütőfunkcióban és hőmérsékleten fog továbbfűteni. Most behelyezheti az ételeket a sütőbe.  
A gyorsfelfűtés funkció a profi-légkeverés , a felső- /alsó fűtés  és az infrásütés  sütőfunkciókhoz kapcsolható be pótlólag.

# Sütőfunkciók

A sütő a következő funkciókkal rendelkezik:

	Sütőfunkciók	Alkalmazás	Fűtőegység / ventilátor
	<b>Világítás</b>	Ezzel a funkcióval lehet a sütő belső terét pl. a <b>tisztításhoz</b> kivilágítani.	---
	<b>Profi - légkeverés</b>	A tészták és a húsok <b>három sütőpolcon</b> való <b>sütéséhez</b> . A sütő hőmérsékletét 20-40° C-kal alacsonyabbra állítsa be, mint a felső-/alsó fűtésnél.	Hátoldali fűtőtest, ventilátor.
	<b>Felső-/alsó fűtés</b>	<b>Sütemények</b> és <b>húsok egy sütőpolcon</b> való sütéséhez.	Felső fűtés, alsó fűtés
	<b>Infrasütés</b>	Nagyobb húsdarabok, vagy szárnyasok egy sütőrácson való <b>sütéséhez</b> . Ez a funkció <b>pörköléshez</b> és <b>átsütéshez</b> is alkalmas.	Grill, felső fűtés, ventilátor
	<b>Nagyfelületű grill</b>	<b>Nagyobb mennyiségű</b> lapos élelmiszerek <b>grillezéséhez</b> és <b>toaszt kenyerekhez</b> .	Grill, felső fűtés
	<b>Felolvasztás</b>	Torta, vaj, kenyér, gyümölcs, vagy más lefagyasztott élelmiszer <b>meg- és felolvasztásához</b>	Ventilátor
	<b>Alsó fűtés</b>	<b>Vastag fenekű</b> sütemények sütéséhez.	Alsó fűtés

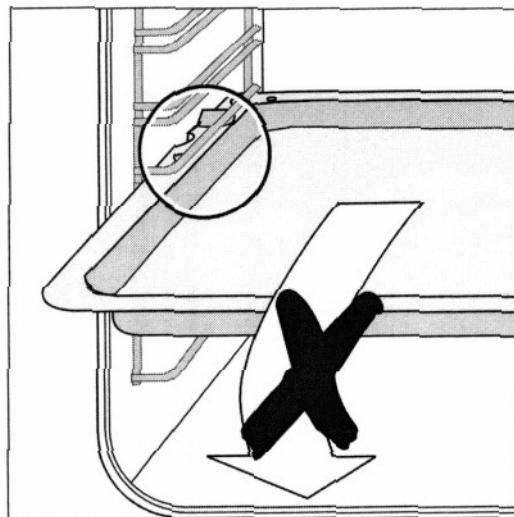
## Sütőrács és univerzális sütőlap behelyezése

### **i** Kibillenés elleni biztosítás

Mindegyik sütőtartozék jobb- és baloldali része egy kissé kibővül. A behelyezésnél ennek a kibillenést megakadályozó kialakításnak hátrafelé kell mutatnia.

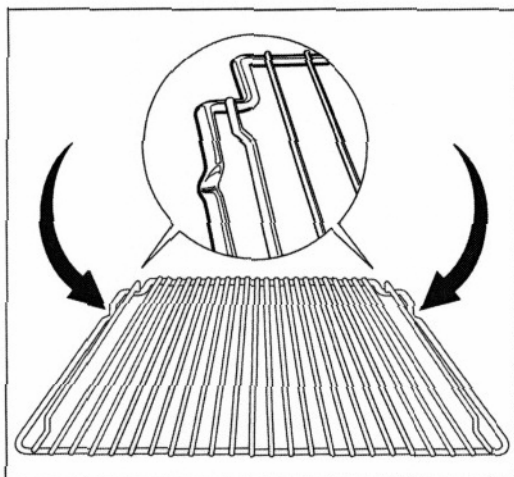
### Sütőlap, illetve univerzális sütőlap behelyezése:

A kibillenést megakadályozó kialakításnak hátrafelé kell mutatnia.



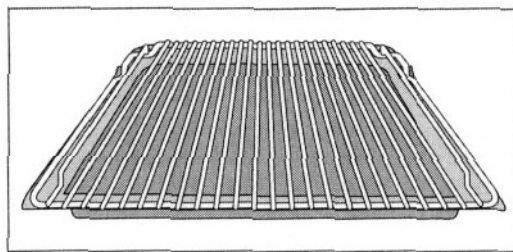
### Sütőrács behelyezése

A sütőrácsot úgy kell behelyezni, hogy mindkét vezetőrúd felfelé mutasson. A kibillenést megakadályozó kialakításnak lefelé kell mutatnia és a sütőtérben hátul kell lennie.



### Sütőrács és sütőlap behelyezése

A sütőrács és a sütőlap együttes használatánál a sütőrács kibillenést biztosító részét pontosan a sütőlap kiöblösödésébe kell helyezni.





## Zsírszűrő behelyezése / kivétele

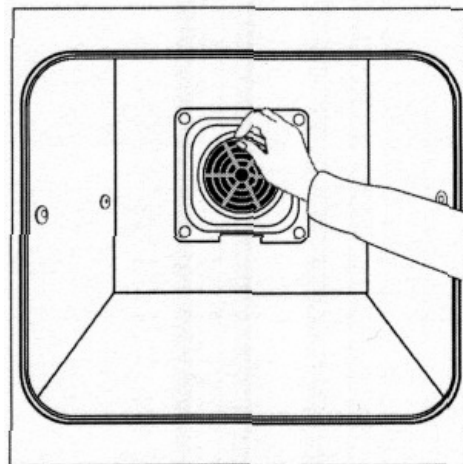
**A zsírszűrőt csak a sütésnél kell behelyezni,** hogy megvédje a hátoldali fűtőtestet a zsírcseppektől.

### **Zsírszűrő behelyezése**

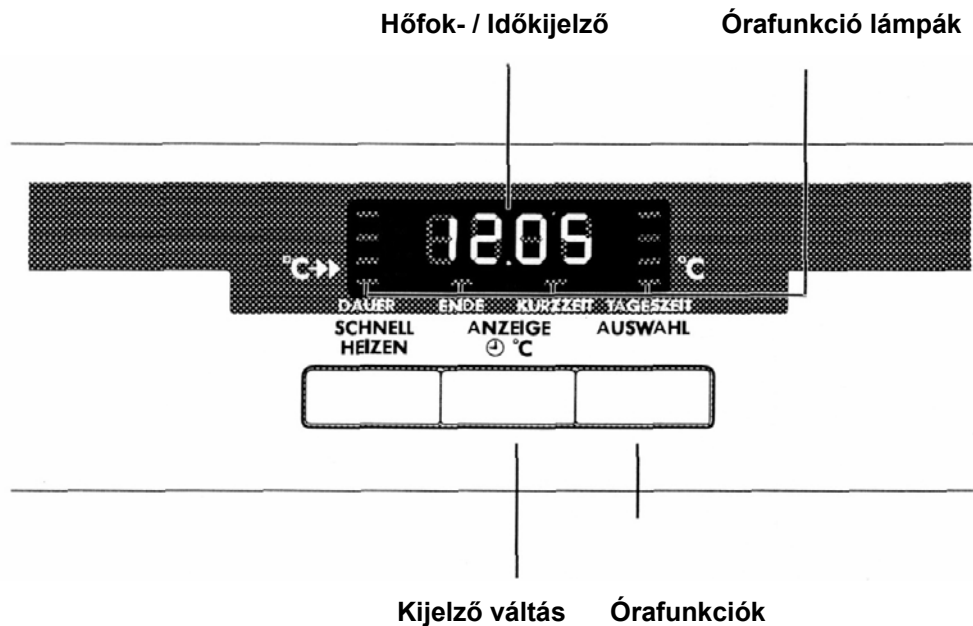
Fogja meg a zsírszűrőt és fentről lefelé helyezze be a sütő hátfalán lévő nyílásba (ventillátornyílás).

### **Zsírszűrő kivétele**

Fogja meg a zsírszűrőt és húzza ki felfelé.



# Órafunkciók



## Időtartam (Dauer)

A sütő üzembe helyezett időtartamának beállítására szolgál.

## Vége (Ende)

A sütő kikapcsolási időpontjának a beállítására szolgál.

## Rövid idejű vekker (Kurzzzeit)




Egy rövid ideig tartó időtartam beállításához lehet vekkerként használni. A beállított idő eltelte után egy hangjelzés szólal meg.

Ez a funkció nincs hatással a sütő üzemmódjára.

## Napi idő (Tageszeit)

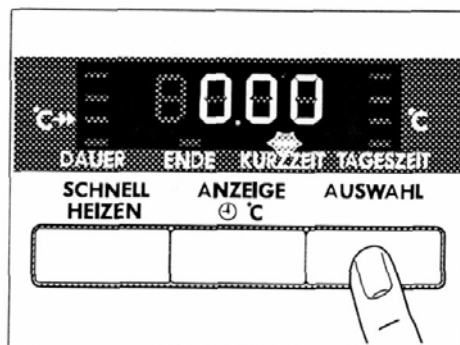
Az aktuális napi idő beállításához, vagy megváltoztatásához kell használni (lásd az „Első használat előtt” c. fejezetet is).

## **i** Útmutatások az órafunkciókhoz

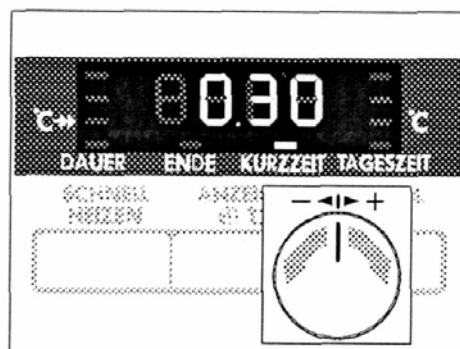
- Egy órafunkció kiválasztása után 5 másodpercig villogni kezd a hozzátartozó funkció lámpa. A , vagy a -val ezen idő alatt kell a kívánt időket beállítani, vagy megváltoztatni.
- A kívánt idő beállítása után még 5 másodpercig villogni fog a funkció lámpa. Ezután folyamatosan világít tovább a funkció lámpa. A háttérben megkezdődik a beállított idő visszaszámlálása.
- **A kiválasztó gombbal lehet a mindenkor órafunkció még hátralévő idejét lekérdezni.**
- Az időtartam és vége órafunkciók lejártá után a **sütőfunkció kapcsolót „0”-ra** kell állítani.
- A kijelző gombbal  °C át lehet váltani a sütőhőmérséklet és a napi idő között.

## Rövid idejű vekker (KURZZEIT)

1. Nyomja meg addig a kiválasztó gombot, amíg a rövid idejű vekker funkció lámpája villogni nem kezd.



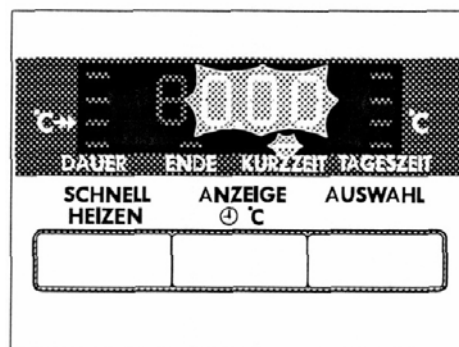
2. A  $\oplus$ , vagy a  $\ominus$ -val állítsa be a kívánt rövid idejű vekkert. (max. 99.00 perc). A rövid idejű vekker funkció lámpája világít.



Ha a beállított idő letelik, akkor megszólal egy jelzőhang.

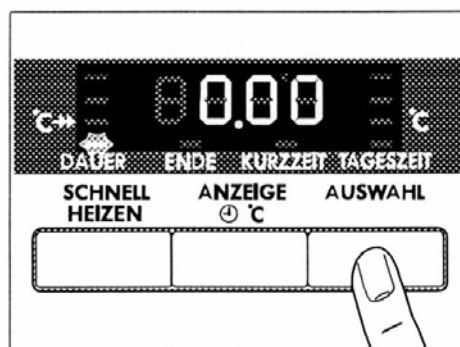
Ha a beállított idő letelik, akkor villogni kezd a „0.00”-felirat és a funkció lámpa. Egy jelzőhang szólal meg.

A villogás és a jelzőhang egy tetszőleges gomb megnyomásával kikapcsolható.

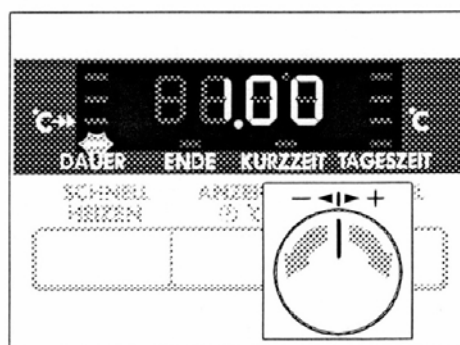


## Időtartam (DAUER)

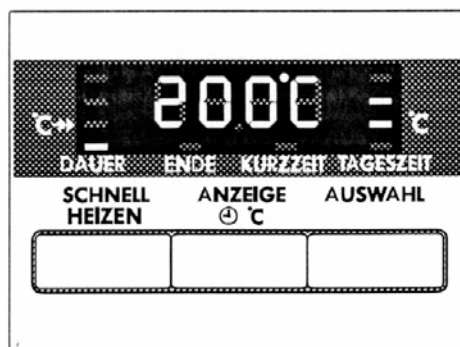
1. Válassza ki a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg addig a kiválasztó gombot, amíg az időtartam funkció lámpája villogni nem kezd.



3. A  $\oplus$ , vagy a  $\ominus$ -val állítsa be a kívánt sütési időtartamot. (max. 09.59 óra).

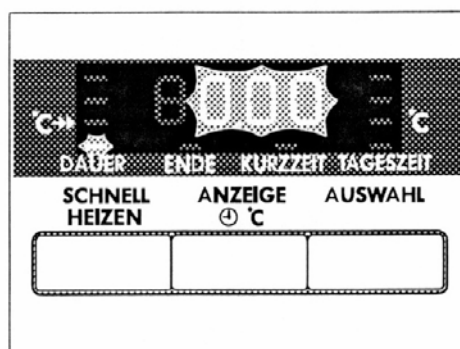


Az időtartam funkció lámpa világítani kezd és a sütő azonnal működésbe kezd.



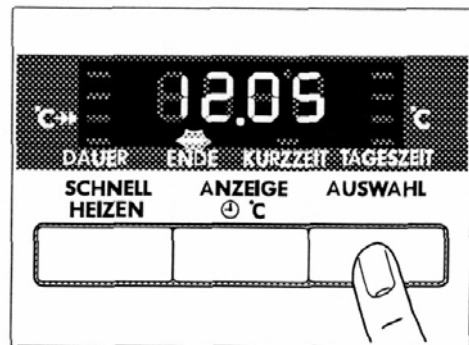
Ha a beállított idő letelik, akkor villogni kezd a „0.00”-felirat és a funkció lámpa. 2 percig egy jelzőhang szólal meg. A sütő kikapcsol.

A villogás és a jelzőhang kikapcsolásához: állítsa „0”-ra a sütőfunkció kapcsolót.

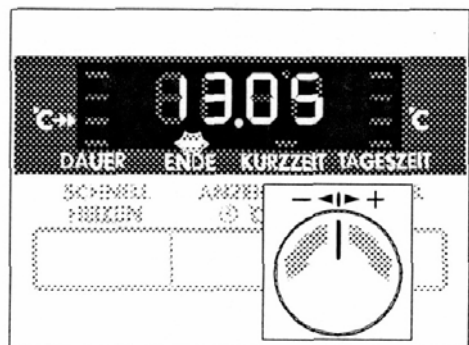


## Vége (ENDE)

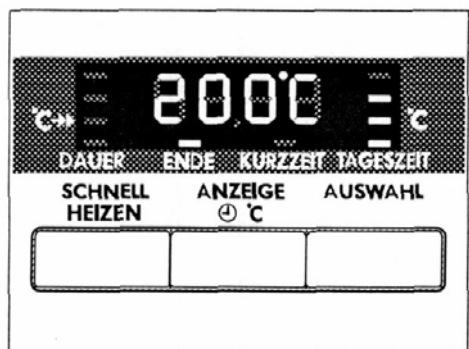
1. Válassza ki a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg addig a kiválasztó gombot, amíg a vége funkció lámpája villogni nem kezd.



A , vagy a -val állítsa be a kívánt kikapcsolási időt.

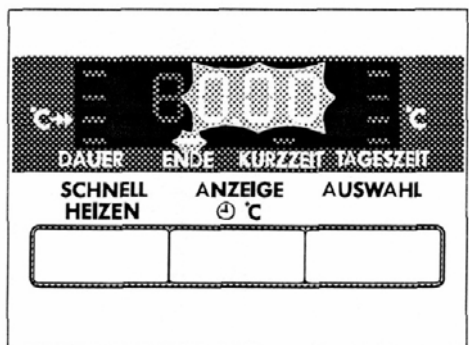


A vége funkció lámpa világítani kezd és a sütő azonnal működésbe kezd.



Ha a beállított idő letelik, akkor villogni kezd a „0.00”-felirat és a funkció lámpa. 2 percig egy jelzőhang szólal meg. A sütő kikapcsol.

A villogás és a jelzőhang kikapcsolásához: állítsa „0”-ra a sütőfunkció kapcsolót.

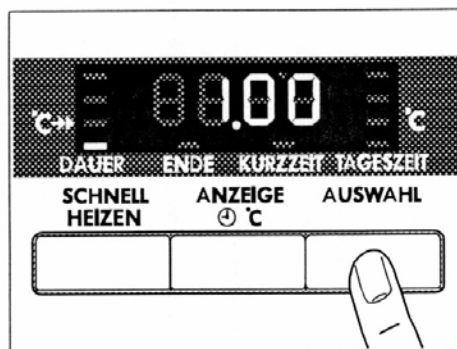


## Időtartam és vége funkciók kombinálása

**i** Az időtartam és vége funkciókat egyidőben is alkalmazhatja, ha a sütőt egy **későbbi időpontban** szeretné automatikusan be- és kikapcsolatni.

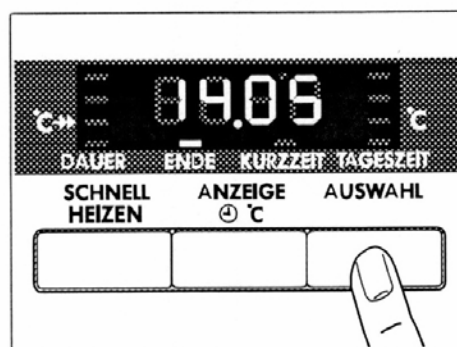
1. Válassza ki a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Az időtartam funkcióval állítsa be azt az időt, ami az étel megsütéséhez szükséges.

Itt: 1 óra.



3. A vége funkcióval állítsa be azt az időt, amire az ételnek el kell készülnie.

Itt: 14:05 óra.



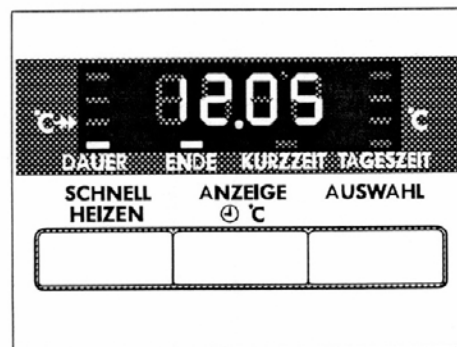
Az időtartam és a vége funkció lámpa világítani kezd és a kijelző a napi időt jelzi ki.

Itt: 12:05 óra

A kijelölt időpontban a sütő automatikusan bekapcsol.

Itt: 13:05 óra.

És a megadott időtartam letelte után pedig újra kikapcsol: 14:05 óra.



## További funkciók

### Kijelző kikapcsolása



Az időkijelző kikapcsolásával energia takarítható meg.

### Időkijelző kikapcsolása

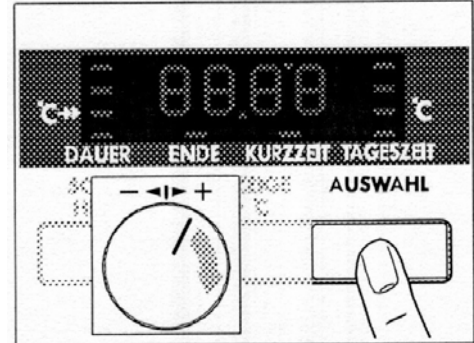
1. aktivizálása és tartása.
2. Pótlólag nyomja meg addig a kiválasztó gombot, amíg a kijelző el nem sötétül.



Ha a készüléket újra üzembe helyezi, akkor a kijelző automatikusan bekapcsol.

A következő kikapcsolásnál a napi idő kijelzője ismét kialszik.

Ha azt akarja, hogy a napi idő ismét állandóan kijelzésre kerüljön, akkor kapcsolja be újra az időkijelzőt.



### Időkijelző bekapcsolása

1. aktivizálása és tartása.
2. Pótlólag nyomja meg addig a kiválasztó gombot, amíg a kijelző újra világítani nem kezd.

## Gyermekvédelmi funkció

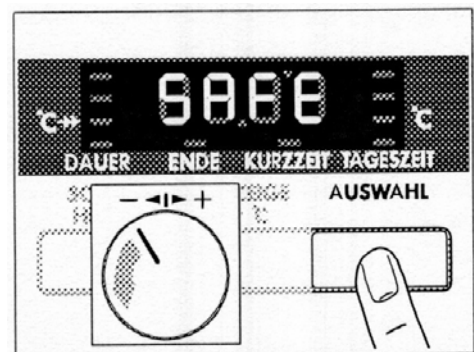
A sütő egy gyermekvédelmi funkcióval rendelkezik. Ha a gyermekvédelmi funkció be van kapcsolva, akkor a sütő nem helyezhető üzembe.



- A gyermekvédelmi funkció csak a sütőre vonatkozik és nem érvényes a főzőhelyekre.
- A gyermekvédelmi funkció bekapcsolásához semmilyen sütőfunkciót nem szabad kiválasztani.

### Gyermekvédelmi funkció bekapcsolása

1. aktivizálása és tartása.
2. Pótlólag nyomja meg addig a kiválasztó gombot, amíg a kijelzőben a „SAFE” felirat meg nem jelenik.  
A gyermekvédelmi funkció most üzembe van állítva.



### Gyermekvédelmi funkció kikapcsolása

1. aktivizálása és tartása.
2. Pótlólag nyomja meg addig a kiválasztó gombot, amíg a kijelzőben a „SAFE” felirat meg nem jelenik.  
A gyermekvédelmi funkció most ki van kapcsolva és a sütő ismét üzemkész állapotban van.

## A sütő biztonsági kikapcsolása

- i** Ha a sütőt egy bizonyos ideig nem kapcsolja ki, vagy nem változtatja meg a hőmérsékletet, akkor a sütő automatikusan ki fog kapcsolni.  
A hőfokjelzőben az utoljára beállított hőfokérték fog villogni.

### **A sütő az egyes hőfoktartományok függvényében a következő idők után kapcsol ki automatikusan:**

30 – 120° C között	12,5 óra után
120-200° C között	8,5 óra után
200-250° C között	5,5 óra után
250-Max° C között	1,5 óra után

### **Üzembe helyezés a biztonsági kikapcsolás után**

Kompletten kapcsolja ki a sütőt.  
Ezután ismét üzembe lehet helyezni.

- i** A biztonsági kikapcsolás felfüggesztésre kerül, ha az időtartam, vagy a vége órafunkciók be vannak kapcsolva.



# Használat, táblázatok és tanácsok

## Főzési táblázat

Az alábbi táblázatban megadott adatok csak irányértékek.

Főző-fokozat	Főzési folyamat	Példák az alkalmazásra	Időtartam	Útmutatások/tanácsok
0		Utánmelegítés, KI-pozíció.		
1	<b>Melegen tartás</b>	Főtt ételek melegen tartásához.	Szükség szerint.	Lefedve.
1-2	<b>Olvasztás</b>	Hollandi szósz készítéséhez, vaj, csokoládé, zselatin felolvasztásához.	5-25 perc	Közben kevergetni.
	<b>Sütés</b>	Tojásrántotta, tükörtojás	10-40 perc	Fedő alatt sütni
2-3	<b>Puffasztás</b>	Rizs és tejes ételek puffasztásához, készételek melegítéséhez.	25-50 perc	A rizshez legalább dupla mennyiségű folyadékot adagolni, a tejes ételeket közben kevergetni.
3-4	<b>Párolás Dinsztelés</b>	Zöldségek, halak dinszteléséhez, húsok pörköléséhez.	20-45 perc	A zöldségekhez kevés folyadékot adagolni (egy evőkanál).
4-5	<b>Főzés</b>	Burgonya párolásához.	20-60 perc	Kevés folyadékot használni, pl.: 750 g burgonyához max. ¼ liter vizet.
		Nagyobb ételmennyiség főzéséhez, egytál-ételek és levesek főzéséhez.	60-150 perc	3 liter folyadékig plusz a hozzávalók
6-7	<b>Közepes sütés</b>	Húsok, bécsiszelet, Cordon-bleu, karaj, kolbász, máj sütéséhez, tojás, tojásrántotta sütéséhez, fánk fritőzéséhez.	Folyamatosan sütni.	Közben átforgatni.
7-8	<b>Erős sütés</b>	Burgonyafánk kisütéséhez, májszeletek, vesepecsenye, steak-ek sütéséhez.	5-15 perc fánkonként	Közben átforgatni.
9	<b>Forralás Átsütés Fritőzés</b>	Nagyobb mennyiségű víz forralásához, specli főzéséhez, húsok kisütéséhez, (gulyás készítéséhez, pörköléshez), sült burgonya fritőzéséhez.		



Azt ajánljuk, hogy a forraláshoz és a sütéshez kezdetben a legmagasabb fokozatot állítsa be, majd a forralási/sütési idő után állítsa vissza a megfelelő továbbfőzési fokozatot.





A túlhevített zsír és olaj gyorsan meggyulladhat. Ha zsírban, vagy olajban készít ételeket (pl. sült burgonya), akkor a sütés közben legyen nagyon elővigyázatos.

# Használat, táblázatok és tanácsok



## Tészták sütése

Sütőfunkciók: profi-légkeverés , vagy a felső-/alsó fűtés .

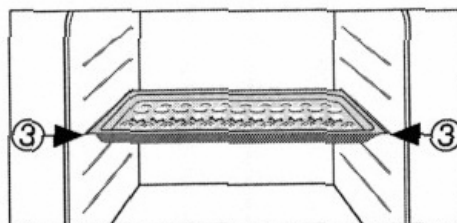
### Sütőformák

- A felső-/alsó fűtéshez  sötét színű fémből készült és bevonatos sütőformák alkalmasak.
- A profi-légkeveréses  sütési üzemmódhoz világos színű fémből készült sütőformák is alkalmasak.

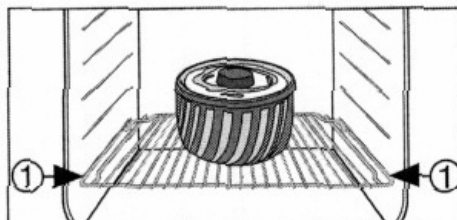
### Polcmagasságok

- A felső-/alsó fűtéssel  való sütési üzemmódnál csak egy polcmagasságot használjon.
- A profi-légkeveréses  sütésnél a száraz süteményeket és a pogácsákat egyszerre 3 sütőlapon sütheti meg.

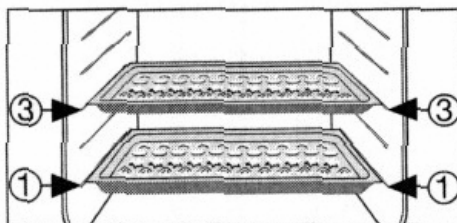
1 sütőlap:  
pl. 3-as polcmagasság



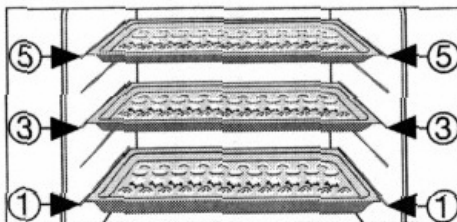
1 sütőforma:  
pl. 1-es polcmagasság





2 sütőlap:  
1-es és 3-as polcmagasság



3 sütőlap:  
1-es és 3-as és 5-ös polcmagasság



## Általános útmutatások

- A sütőlapot a ferde levágással előrefelé kell behelyezni!
- A felső-/alsó fűtésnél , vagy a profi-légkeverésnél  egyidőben két sütőformát is behelyezhet egymás mellé a sütőrácsra. A sütési idő csak jelentéktelen mértékben növekszik meg.



A mélyhűtött ételek alkalmazásánál a sütési folyamat közben a behelyezett sütőlapok elvetemedhetnek. Ez a sütési hőmérséklet és a mélyhűtött áruk között lévő nagy hőmérsékletkülönbségre vezethető vissza. A kihűlés után a sütőlapok visszanyerik eredeti formájukat.

### Útmutatások a Tészták sütése táblázatokhoz

A táblázatokban az ételek egy adott választékát találja, ahol megadtuk a szükséges sütési hőfokot, a sütési időt és a sütési polcmagasságot.



















- A hőfokok és a sütési idők irányértékek, mivel ezek az adatok a tészták összetételétől, mennyiségétől és a sütőformától is függenek.
- Azt ajánljuk, hogy az első alkalommal mindig alacsonyabb hőfokot válasszon és csak akkor állítson be magasabb hőfokot, ha a sütési idő jelentősen megnő, vagy erőteljesebb leburnulást akar elérni.
- Ha nem talál konkrét példát egy adott étel elkészítéséhez, akkor válasszon ki egy hasonlót és saját maga kísérletezze ki az optimális beállításokat.
- Néhány esetben, így a sütőformában való sütéskor a sütési idő 10-15 perccel is hosszabb lehet a táblázatban megadottnál.
- A nedvdús tésztákat (pl. pizza, gyümölcsös tészta, stb.) egy polcmagasságban készítse.
- A különböző magasságú ételek a sütési folyamat kezdetén eltérően barnulnak le. Ilyen esetben kérjük, hogy **ne változtassa meg a hőfokbeállítást**.  
A barnulási eltérések a sütés folyamán kiegyenlítődnek.



Hosszabb ideig tartó sütéseknél a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel kapcsolja ki a sütőt, hogy kihasználhassa a maradékhő funkció adta lehetőséget.

Ahol ezt külön nem jelezzük, ott a táblázatban lévő adatok hideg sütőre vonatkoznak.

# Sütési táblázat

Süteményfajta	Sütőfunkció	Polc- magasság	Hőfok °C-ban	Sütési idő Óra: perc
<b>Sütemények sütőformában</b>				
Bögrés-, vagy fonott kalács	 profi-légkeverés	1	150 – 160	0:50 – 1:10
Porhanyós kalács / királykalács	 profi-légkeverés	1	140 – 160	1:10 – 1:30
Keksz torta	 profi-légkeverés	1	140 – 160	0:25 – 0:40
Omlós tésztás tortalapok	 felső- és alsó fűtés	3	180 – 200	0:10 – 0:25
Kevert tésztás tortalapok	 profi-légkeverés	3	150 – 170	0:20 – 0:25
Bevont almatorta	 felső- és alsó fűtés	1	170 – 190	0:50 – 1:00
Pikáns torta (pl. Quiche Lorraine)	 felső- és alsó fűtés	1	180 – 200	0:30 – 1:10
Sajtos torta	 felső- és alsó fűtés	1	170 – 190	1:00 – 1:30
<b>Sütemények sütőlapon</b>				
Élesztős fonat- /perec	 felső- és alsó fűtés	3	170 – 190	0:30 – 0:40
Karácsonyi kalács	 felső- és alsó fűtés	3	160 – 180 1)	0:40 – 1:00
Kenyér (rozskenyér) - először - utána	 felső- és alsó fűtés	2	250 1) 160 – 180	0:20 0:30 – 1:00
Habcsók	 profi-légkeverés	2	190 – 200 1)	0:10 – 0:20
Keksz torta	 felső- és alsó fűtés	1	170 – 190 1)	0:15 – 0:20
Száraz porhanyós sütemény	 profi-légkeverés	3	150 – 160	0:20 – 0:40
Vajas-/cukros kalács	 felső- és alsó fűtés	3	190 – 210 1)	0:15 – 0:30
Gyümölcsös kalács (élesztős/kevert tészta) 2)	 profi-légkeverés	3	150 – 160	0:25 – 0:50
Gyümölcsös kalács kelt tésztából	 felső- és alsó fűtés	3	160 – 170	0:40 – 1:20
Lapos kalács érzékeny feltéttel (pl. túró-, tejszín-, mézbevonat)	 felső- és alsó fűtés	2	170 – 190	0:50 – 1:10

Süteményfajta	Sütőfunkció	Polc- magasság	Hőfok °C-ban	Sütési idő Óra: perc
Pizza (sok feltéttel) 2)	felső- és alsó fűtés	1	190 – 210 1)	0:30 – 1:00
Pizza (vékony)	felső- és alsó fűtés	1	230 – 250 1)	0:10 – 0:25
Lepénykenyér	felső- és alsó fűtés	1	250 – 270	0:08 – 0:15
<b>Apró sütemények</b>				
Omlós pogácsák	profi-légkeverés	3	150 – 160	0:06 – 0:20
Ömlesztett pogácsa	profi-légkeverés	3	140 – 160	0:40 – 0:45
Habart pogácsa	profi-légkeverés	3	150 – 160	0:15 – 0:20
Tojásfehérjés pogácsa, habcsók	profi-légkeverés	3	80 – 100	2:00 – 2:30
Makronen	profi-légkeverés	3	100 – 120	0:30 – 0:60
Keltésztás pogácsa	profi-légkeverés	3	150 – 160	0:20 – 0:40
Leveles tésztás pogácsa	profi-légkeverés	3	170 – 180 1)	0:20 – 0:30
Zsemlik	profi-légkeverés	2	180 – 200 1)	0:10 – 0:20

1) A sütőt elő kell fűteni.

2) Univerzális sütőlapot, illetve zsírserpenyőt kell használni.

## Sütés több sütőpolcon

Süteményfajta	Profi- légkeverés	Profi- légkeverés	Hőfok °C-ban	Sütési idő Óra: perc
	Polcmagasság alulról			
	2. magasság	3. magasság		
<b>Sütemény sütőlapon</b>				
Habcsók / Eclairs	1 / 4	-	160 – 180 1)	0:35 – 0:60
Száraz porhanyós	1 / 3	-	140 – 160 1)	0:30 – 0:60
<b>Apró sütemények</b>				
Omlós pogácsák	1 / 3	1 / 3 / 5	150 – 160	0:15 – 0:35
Ömlesztett pogácsa	1 / 3	1 / 3 / 5	140 – 150	0:20 – 0:60
Habart pogácsa	1 / 3	-	156 – 170	0:25 – 0:40
Tojásfehérjés pogácsa, habcsók	1 / 3	-	80 – 100	2:10 – 2:50
Makronen	1 / 3	-	100 – 120	0:40 – 1:20
Keltésztás pogácsa	1 / 3	-	160 – 170	0:30 – 0:60
Leveles tésztás pogácsa	1 / 3	-	170 – 180 1)	0:30 – 0:50
Zsemlik	1 / 4	-	140 – 160 1)	0:25 – 0:55
Small Cakes (20 db/sütőlap)	1 / 4	-	140 – 160 1)	0:25 – 0:35

1) A sütőt elő kell fűteni.

## Tanácsok a tészták sütéséhez

Sütési eredmény	Lehetséges oka	Segítség
A tészta túl világos.	Rossz polcmagasság.	Helyezze mélyebbre a tésztát.
A tészta összeesik (ragacsos, vízcsíkos).	Túl magas a sütési hőmérséklet. Túl rövid a sütési idő.  Túl sok folyadék van a tésztában.	Állítsa alacsonyabbra a hőfokot. Növelje meg a sütési időt. A sütési időt nem lehet magasabb sütési hőfokkal lerövidíteni. Kevesebb folyadékot használjon. Ügyeljen a keverési időre, mindenek előtt konyhagép használata esetén.
Túl száraz a tészta.	Túl alacsony a sütési hőmérséklet. Túl hosszú a sütési idő.	Állítsa kissé magasabbra a hőfokot. Rövidítse le a sütési időt.
A tészta egyenetlenül barnul le.	Túl magas a sütési hőmérséklet és túl rövid a sütési idő. A tészta egyenlőtlenül oszlik meg.  Be van helyezve a zsírszűrő.	Állítsa alacsonyabbra a hőfokot és növelje meg a sütési időt. Egyenletesen ossza szét a tésztát a sütőlapon. Vegye ki a zsírszűrőt.
A tészta nem készül el a megadott sütési időn belül.	Túl alacsony a sütési hőmérséklet.  Be van helyezve a zsírszűrő.	Állítsa kissé magasabbra a hőfokot.  Vegye ki a zsírszűrőt.

## Felfújtak és átsütések táblázata

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőfok °C-ban	Sütési idő Óra: perc
Tésztafelfújt	 felső- és alsó fűtés	1	180 – 200	0:45 – 1:00
Lasagna	 felső- és alsó fűtés	1	180 – 200	0:25 – 0:40
Átsütött zöldségek 1)	 infrasütés	1	160 – 170	0:15 – 0:30
Átsütött bagett 1)	 infrasütés	1	180 – 200	0:15 – 0:30
Édes felfújt	 felső- és alsó fűtés	1	180 – 200	0:40 – 0:60
Halfelfújt	 felső- és alsó fűtés	1	180 – 200	0:30 – 1:00
Töltött zöldség	 infrasütés	1	160 – 170	0:30 – 1:00

1) A süttőt elő kell fűteni.

## Mélyhűtött készételek táblázata

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőfok °C-ban	Sütési idő perc
Mélyhűtött pizza	 felső- és alsó fűtés	3	A gyártó adata szerint.	A gyártó adata szerint.
Sült burgonya (pommes frites) *	 infrasütés	3	200 – 220	15 - 25
(300 – 600 g)				
Bagett	 felső- és alsó fűtés	3	A gyártó adata szerint.	A gyártó adata szerint.
Gyümölcstorta	 felső- és alsó fűtés	3	A gyártó adata szerint.	A gyártó adata szerint.

\* Megjegyzés: A sült burgonyát közben 2-3-szor megkeverni.

# Húsok sütése

**Sütőfunkciók: felső-/alsó fűtés , vagy infrásütés .**

## Sütőedények

- A sütéshez mindig hőálló sütőedényt használjon! (Ügyeljen a gyártó előírásaira!).
- A nagyobb húsdarabok sütését az **univerzális serpenyőben**, vagy **közvetlenül a sütőrácson** végezze, de ebben az esetben tegyen alá egy zsírfelfogó edényt.
- Minden sovány húsfajta sütéséhez azt ajánljuk, hogy a **sütőedényt mindig fedje le**, mert így a húsok szaftosabbak maradnak.
- Minden olyan húsfajta sütéséhez, ahol lepirított réteget szeretne készíteni, a **sütőedényt ne fedje le**.


























## Útmutatások a Húsok sütése táblázatokhoz

A táblázatban magadott adatok csak irányértékek.

- Azt ajánljuk, hogy először **csak 1 kg** hús, vagy hal sütését próbálja ki.
- Azért hogy a húslé, vagy a zsír kifröccsenése elkerülhető legyen, ajánlatos egy kis folyadékot tenni a sütőedénybe.
- A sülteket szükség szerint (a sütési idő 1/2-nél - 2/3-ánál) fordítsa meg.
- A nagyobb húsokat és a szárnyasokat a sütés közben többször locsolja le a forró szafttal, mert így jobb lesz a sütés minősége.
- A sütési idő vége előtt kb. 10 perccel kapcsolja ki a sütőt, hogy kihasználhassa a maradékhő funkciót.



## Sütési táblázat

Húsfajta	Mennyiség	Sütőfunkció	Polc- magasság	Hőmérséklet °C	Sütési idő Óra: perc
<b>Marhahús</b>					
Párolt hús	1 – 1,5 kg	 felső- és alsó fűtés	1	200 – 250	2:00 – 2:30
Marha-steak, vagy filé	cm-enkénti magasság	 infrásütés	1	190 – 200	cm-enkénti magasság 0:05 – 0:06
- belül piros		 infrásütés		180 – 190	0:06 – 0:08
- belül rózsaszín		 infrásütés		170 – 180	0:08 – 0:10
- átsütve					
<b>Sertéshús</b>					
Comb, nyak, sonkadarab	1 – 1,5 kg	 infrásütés	1	160 - 180	1:30 – 2:00
Karaj	1 – 1,5 kg	 infrásütés	1	170 - 180	1:00 – 1:30
Vagdalt hús (fasírozott)	750g – 1 kg	 infrásütés	1	160 - 170	0:45 – 1:00
Sertéshát (előfőzve)	750g – 1 kg	 infrásütés	1	150 - 170	1:30 – 2:00
<b>Borjűhús</b>					
Borjűsült	1 kg	 infrásütés	1	160 - 180	1:30 – 2:00
Borjűhát	1,5 kg – 2 kg	 infrásütés	1	160 - 180	2:00 – 2:30
<b>Báránhús</b>					
Báránycomb, báránysült	1 – 1,5 kg	 infrásütés	1	150 - 170	1:15 – 2:00
Bárányhát	1 – 1,5 kg	 infrásütés	1	160 - 180	1:00 – 1:30
<b>Vadhús</b>					
Nyúlhát, nyúlcomb	1 kg-ig	 infrásütés	3	220 – 250*	0:25 – 0:40
Őz- /szarvasgerinc	1,5 – 2 kg	 felső- és alsó fűtés	1	210 – 220	1:15 – 1:45
Őz- /szarvascomb	1,5 – 2 kg	 felső- és alsó fűtés	1	200 – 210	1:30 – 2:15
<b>Szárnyasok</b>					
Csirkedarabok	200 – 250 g	 infrásütés	3	200 – 220	0:35 – 0:50
Fél csirke	400 – 450 g	 infrásütés	3	190 – 210	0:35 – 0:50
Csirke	1 – 1,5 kg	 infrásütés	1	190 – 210	0:45 – 1:15
Kacsa	1,5 – 2 kg	 infrásütés	1	180 – 200	1:15 – 1:45
Liba	3,5 – 5 kg	 infrásütés	1	160 – 180	2:30 – 3:30
Pulykakakas,	2,5 – 3,5 kg	 infrásütés	1	160 – 180	1:45 – 2:30
pulyka	4 – 6 kg	 infrásütés	1	140 – 160	2:30 – 4:00
<b>Halak (párolva)</b>					
Hal egészben	1 – 1,5 kg	 felső- és alsó fűtés	2/3	210 – 220	0:45 – 1:15

## Felületi grillezés

**Sütőfunkciók: nagyfelületű grill  maximális hőmérséklet beállítással.**



**Figyelem:** A grillezést mindig zárt sütőajtó mellett kell végezni.



- A **grillfunkciónál** az üres sütőt **5 percig mindig elő kell fűteni!**
- A grillezéshez a sütőrácot és az univerzális serpenyőt együtt használja.
- A grillezési idők csak irányértékek.
- A grillezés különösen lapos hússzeletekhez és halakhoz alkalmas.

## Grillezési táblázat

Ételfajta	Polcmagasság alulról számolva	Grillezési idő	
		1. oldal	2. oldal
Sertésfilé	4	10 – 12 perc	6 – 10 perc
Sült kolbász	4	8 – 10 perc	6 – 8 perc
Marhafilé, borjúszelet	4	6 – 7 perc	5 – 6 perc
Marhafilé, marha-steak (kb. 1 kg)	3	10 – 12 perc	10 – 12 perc
Toaszt kenyér *	3	2 – 3 perc	2 – 3 perc
Toaszt kenyér feltéttel	3	6 – 8 perc	-

\* Grillező rácot használni univerzális sütőlap nélkül.

## Felolvasztás

**Sütőfunkció: felolvasztás  (hőfokbeállítás nélkül).**

- A kicsomagolt élelmiszereket egy tányérra helyezve állítsa rá a sütőrácsra.
- Az ételeket ne fedje le egy másik tányérral, vagy tállal, mert akkor megnövekszik a felolvasztási idő.
- A felolvasztásra váró ételeket az **alulról számított 1-es polcmagasságra** helyezze.

## Felolvasztási táblázat

Ételfajta	Felolvasztási idő (perc)	Utánfelolvasztási idő (perc)	Megjegyzés
Csirke, 1000 g	100 – 140	20 – 30	Helyezze a csirkét egy magfordított nagy tányérra. A felolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Hús, 1000 g	100 – 140	20 – 30	A felolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Hús, 500 g	90 – 120	20 – 30	A felolvasztási idő felénél fordítsa meg.
Pisztráng, 150 g	25 – 35	10 – 15	---
Földieper, 300 g	30 – 40	10 – 20	---
Vaj, 250 g	30 – 40	10 – 15	---
Tejszín, 2 x 200 g	80 – 100	10 – 15	A tejszínt a nem felolvadt részeknél jól fel kell keverni.
Torta, 1400 g	60	60	---

## Befőzés

### Sütőfunkció: alsó fűtés .

- A befőzéshez csak a kereskedelemből beszerezhető (üvegfedővel ellátott, gumigyűrűs befőttes üvegek) befőttes üvegeket használja.
- **Csavaros, vagy bajonettzáras üvegek és fémdobozok nem alkalmasak.**
- A befőzéshez az **alulról számított 1. polcmagasságot** használja.
- A befőzéshez a sütőlapot használja. Erre 6 db 1-literes befőttes üveg helyezhető el.
- Az üvegeket egyforma magasságban tölts meg és jól zárja le.
- Az üvegeket úgy helyezze rá a sütőlapra, hogy az üvegek ne érintkezzenek egymással.
- Öntsön kb. 1/2 liter vizet a sütőlapra, hogy a sütőben megfelelő legyen a páratartalom.
- Amint az első üvegben lévő folyadék gyöngyözni kezd (1 literes üvegnél kb. 35-60 perc) kapcsolja ki a sütőt, vagy állítsa vissza a hőfokot 100° C-ra (Lásd Befőzi táblázat).

## Befőzési táblázat

A megadott befőzési idők és hőfokok irányértékek.

	Hőmérséklet °C	Befőzési idő a gyöngyözésig perc	Továbbfőzés 100°C-on perc	Állásidő, kikapcsolt sütőben hagyva
<b>Bogyós gyümölcsök</b>				
Eper, málna, fekete áfonya, érett egres	160 - 170	35 - 45	-	-
Éretlen egres	160 - 170	35 - 45	10 - 15	-
<b>Kemény gyümölcsök</b>				
Körte, birsalma, szilva	160 - 170	35 - 45	10 - 15	-
<b>Zöldségek</b>				
Sárgarépa <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10	60
Gomba <sup>1)</sup>	160 - 170	40 - 60	10 - 15	60
Ecetes uborka	160 - 170	50 - 60	-	-
Csalamádé	160 - 170	50 - 60	15	-
Kalarábé, spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20	-
Bab	160 - 170	50 - 60	-	-

1) A kikapcsolt sütőben állni hagyni..

# Tisztítás és ápolás



**Figyelmeztetés:** A tisztításhoz ki kell kapcsolni és ki kell hűteni a készüléket.

**Figyelmeztetés:** A sütő tisztításához biztonsági okból **tilos** gőztisztítót, vagy magas nyomású tisztítógépet használni!

**Figyelem:** A tisztításhoz **tilos** súrolószert, **éles tisztító eszközt, vagy karcot okozó tárgyakat** használni.

## Készülék külső részei

- A készülék előlapját egy puha és enyhén mosogatószeres meleg vizes ronggyal tisztítsa meg.
- A fémrészek tisztításához használjon a kereskedelemből beszerezhető tisztítószert.

## Sütő belső tér



**Figyelmeztetés:** A tisztításhoz ki kell kapcsolni és ki kell hűteni a készüléket.



A készüléket minden használat után meg kell tisztítani. Ezzel megkönnyíti a kifröccsent zsírcseppek letapadását és odaégését a sütő belső felületére. Ha nem távolítja el ezeket a szennyeződések, akkor a pirolitikus tisztítás során károsodás érheti a felső felületeket.

1. A tisztításhoz bekapcsolhatja a sütővilágítást.
2. A sütőt mosogatószeres ruhával minden használat után alaposan ki kell tisztítani, amelyhez egy kis ecetet is adagolhat és így mossa át a belső részeket. Végül egy puha ronggyal törölje szárazra a sütő belsejét.



A keményen leragadt szennyeződések speciális sütőtisztítóval távolítsa el.



**Figyelem:** A sütő-spray használatánál tartsa szem előtt a gyártó előírásait is.

## Tartozékok

A tartozékokat (sütőrács, sütőlap, vezetőrács, stb.) minden használat után mosogassa el és jól szárítsa meg. A könnyebb tisztítás érdekében előbb áztassa be őket.

## Zsírszűrő

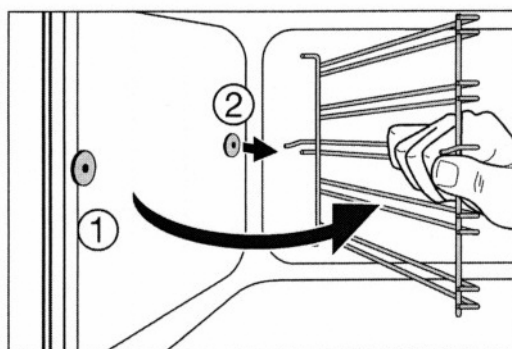
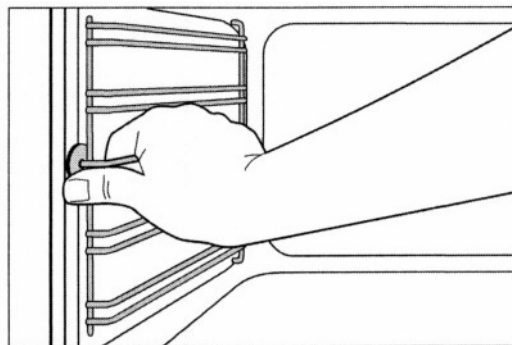
1. A zsírszűrőt forró mosogatószeres vízben, vagy mosogatógépbe helyezve tisztítsa meg.
2. Erősen odaégett szennyezettség esetén egy kevés vízben feloldott 2-3 evőkanál mosogatószert adagoljon a mosogatógépbe.

# Vezetőrácok

Az oldalfalak könnyebb megtisztításához a sütő bal- és jobboldalán lévő vezetőrácok kiszerezhetők.

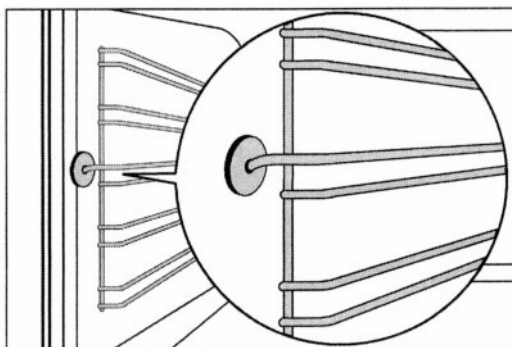
## A vezetőrács kiszerezése

Először húzza ki elől a sütőfalból (1) a vezetőrácot, majd hátul (2) akassza ki a helyéről.

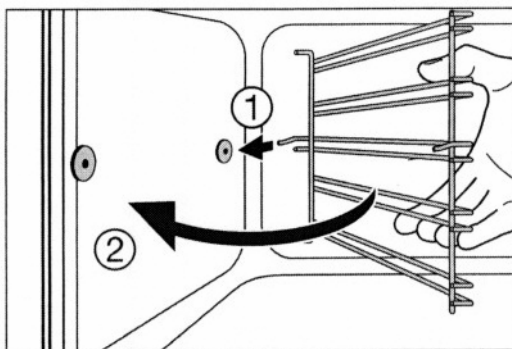


## A vezetőrács behelyezése

**Fontos!** A vezetőrudak lekerekített végeinek előre kell mutatni!



A beépítéshez először hátul (1) akassza be a rácsot, majd elől helyezze be és nyomja be a helyére (2).



## Sütővilágítás



**Figyelmeztetés:** Áramütésveszély! A sütőtéri lámpák cseréje előtt:

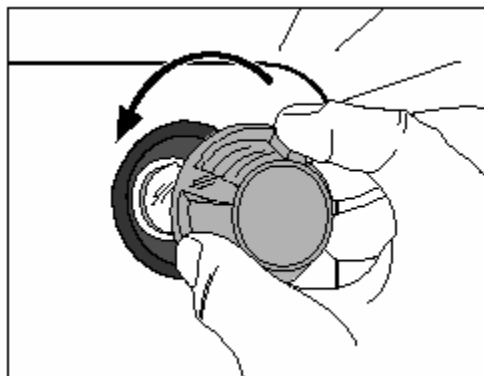
- A sütőt ki kell kapcsolni!
- Az elektromos főbiztosítékot ki kell csavarni, vagy ki kell kapcsolni.



A sütőtéri lámpa és az üvegbúra védelme érdekében helyezzen egy ruhát a sütő aljára.

### A sütőtéri lámpa cseréje / üvegbúra megtisztítása

1. Balra forgatva szerelje le az üvegbúrát és tisztítsa meg.
2. **Ha szükséges, akkor cserélje ki az izzót. A használható izzó típusa: 40 Watt, 230 V, 300° C, hőálló.**
3. Szerelje vissza az üvegbúrát.



# Sütőtető

A sütőtető könnyebb megtisztításához a felső fűtőtest kibillenthető.

## A fűtőtest kibillentése



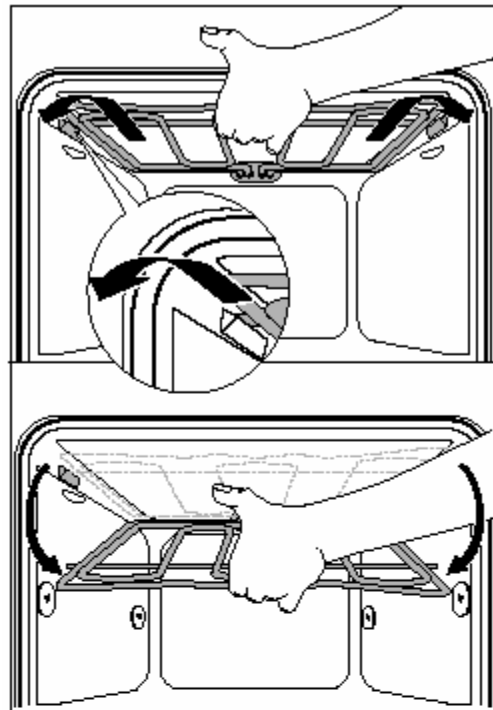
**Figyelmeztetés!** A fűtőtest kibillentését csak kikapcsolt sütőnél szabad elvégezni akkor, ha már nem áll fenn az égésveszély!

1. Vegye ki az oldalsó vezetőrácsokat.
2. Fogja meg elől a fűtőtestet és a sütő belső falán lévő prégelésből húzza ki előre.
3. Ezután óvatosan billentse lefelé a fűtőtestet.



**Figyelem:** Erőltetés nélkül nyomja lefelé a fűtőtestet. Erőltetés esetén könnyen eltörhet a fűtőtest.

## Tisztítsa meg a sütőtetőt.

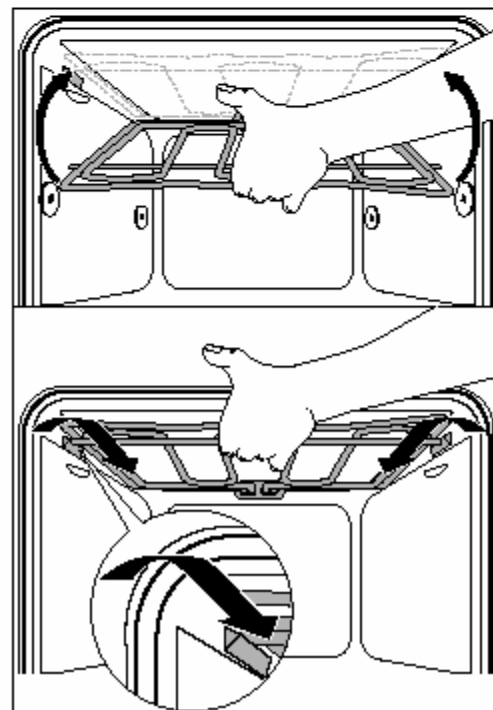


## A fűtőtest felerősítése

1. A fűtőtestet helyezze vissza a sütőtető alá.
2. Húzza meg előre a rugóerővel szemben a fűtőtestet és vezesse be a sütő prégelésébe.
3. Pattintsa be a tartókat.
4. Helyezze vissza az oldalsó vezetőrácsokat.



**Figyelem:** A fűtőtestet mindkét oldalon megfelelő módon kell behelyezni a sütő belső falának a prégelésébe és megfelelő módon kell bepattintani.

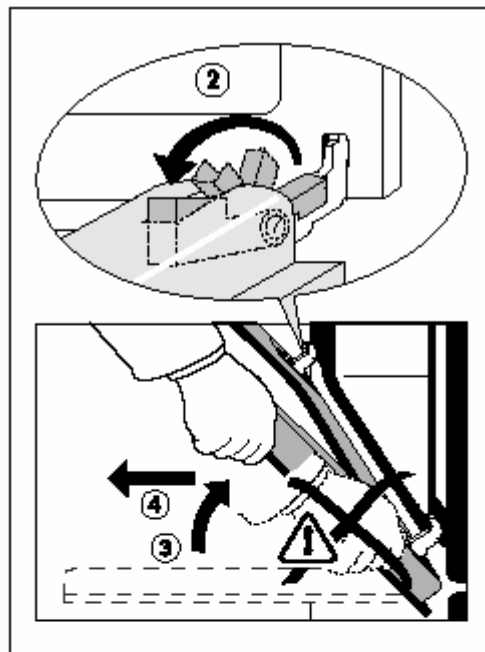


# Sütőajtó

A könnyebb tisztításhoz a sütőajtó kiszerezhető a készülékből.

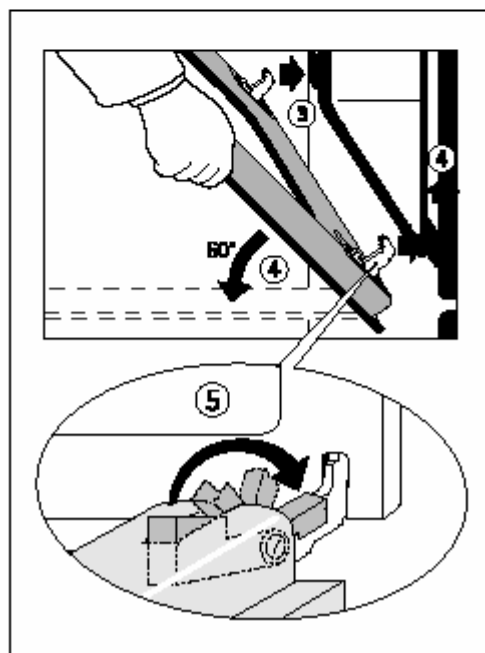
## A sütőajtó kiakasztása

1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. A **sárgarézszínű szorítókart** pattintsa fel **egészen** mindkét ajtózsanérnál.
3. Mindkét kezével fogja meg az ajtót az oldalaknál és óvatosan az **ellenállás ellenére** kb. 3/4 részig zárja vissza az ajtót.
4. Emelje ki felfelé az ajtót és húzza ki a sütőből (**Vigyázat: nehéz!**).
5. Helyezze az ajtót a külső oldalával lefelé egy puha és sík felületre és ügyeljen arra, hogy ne karcolódhasson meg.



## A sütőajtó beakasztása

1. Az ajtót mindkét kezével fogja meg az oldalaknál.
2. Tartsa meg az ajtót egy kb. 60°-os szögben.
3. Az ajtózsanért a jobb- és baloldali lenti kivágásokba - amennyire csak lehetséges - **egyszerre** tolja be.
4. Az ajtót az ellenállás ellenére óvatosan emelje felfelé és nyissa ki teljesen.
5. Mindkét ajtózsanérnál pattintsa vissza a helyére a szorítókarokat, hogy visszakattanjanak az eredeti pozícióba.
6. Zárja be a sütőajtót.





# Sütőajtó üveg

A sütőajtó három egymással összeszerelt üveglappal van kialakítva. A középső üveg a kényelmesebb tisztításhoz kiszerezhető.



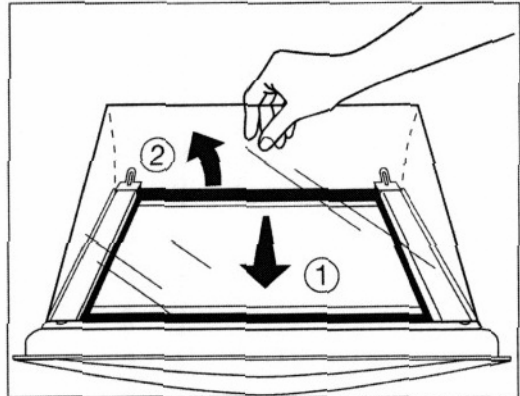
**Figyelmeztetés!** Az alábbi szerelési lépések alapesetben csak kiszerezett ajtóval végezhetők el biztonságosan! Beakasztott állapotban az üveg károsodhat és elpattanhat a kiszérésnél.



**Figyelem:** Erőszakos beavatkozások hatására - mindenképp előtte a frontüveg széleinél – az üveg eltörhet.

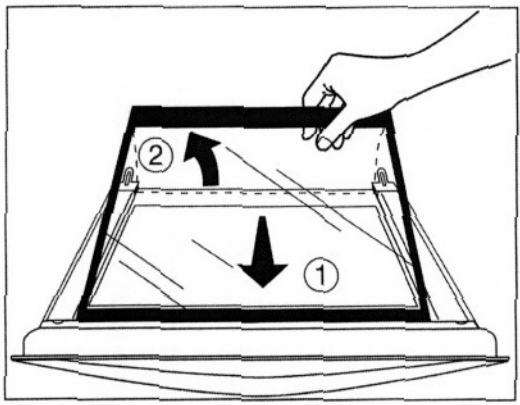
## A felső ajtóüveg kiszérése

1. Akassza le a sütőajtót és a fogantyúval lefelé fordítva helyezze egy puha, sík felületre.
2. A felső üveglapot fogja meg az alsó szélénél és a rugóerővel szemben tolja addig az ajtófogantyú irányába, míg alul szabad rész nem marad.
3. Az üveglapot lent könnyedén emelje meg és húzza ki.



## A középső ajtóüveg kiszérése

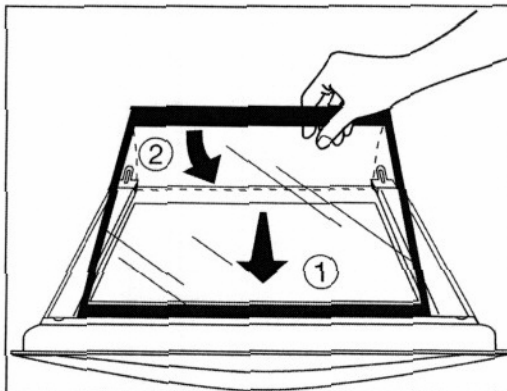
1. A középső üveglapot fogja meg az alsó szélénél és tolja addig az ajtófogantyú irányába, míg alul szabad rész nem marad.
2. Az üveglapot lent könnyedén emelje meg és húzza ki.



## Tisztítsa meg az ajtóüvegeket

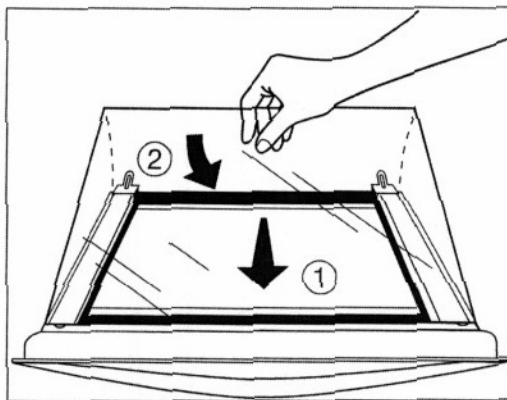
### A középső ajtóüveg behelyezése

1. A középső üveglapot ferdén vezesse be felülről az ajtóprofilba a fogantyú felőli oldalán.
2. Süllyessze lefelé a középső üveglapot a rugóerő ellen ütközésig az ajtó alsó pereme irányába és tolja be az alsó tartó alá.



### A felső ajtóüveg behelyezése

1. A felső üveglapot ferdén vezesse be felülről az ajtóprofilba a fogantyú felőli oldalán.
3. Süllyessze lefelé az üveglapot. Az üveglapot a rugóerő ellen helyezze a fogantyú felőli oldalán az ajtó alsó szélének tartóprofilja alá és tolja be a tartóprofilba. Az üveglapnak szilárdan kell felfeküdni!



### Akassza vissza a sütőajtót

## Mit kell tenni, ha...

Üzemzavar	Hiba oka	Megoldás
A főzőzónák nem működnek.	Tanulmányozza át a beépített főzőfelület Használati útmutatóját.	
A sütő nem fűt fel.	A sütő nincs bekapcsolva. A napi idő nincs beállítva. A szükséges beállítások nincsenek elvégezve. A sütő biztonsági kikapcsolása kioldott. Az elektromos főbiztosíték kioldott.	Kapcsolja be a sütőt. Állítsa be a napi időt. Ellenőrizze a beállításokat. Lásd a „Biztonsági kikapcsolás” c. fejezetet. Ellenőrizze a főbiztosítékot. Ha a biztosíték egymás után többször kiold, akkor forduljon a szervizhez.
Nem világít a sütőtéri lámpa.	Kiégett az izzó.	Cserélje ki az izzót.

**Ha az üzemzavart a fenti szempontok áttanulmányozása után sem tudja elhárítani, akkor forduljon a jótállási jegyben feltüntetett szervizhez, vagy a Vevőszolgálathoz.**



**Figyelmeztetés:** A készülék csatlakoztatását és beszerelését csak elektromos szakember, szerviz végezheti el. A készülék javítását - beleértve a csatlakozó vezeték és dugó cseréjét is - csak a jótállási jegyben megjelölt szerviz végezheti el.

A szakszerűtlen javítás nemcsak tilos és életveszélyes, hanem a készülékre vonatkozó garanciális igények elvesztését vonja maga után.



### Útmutatás a metál-előlapos készülékhez:

A készülék hideg előlapja miatt az ajtó kinyitása közben, vagy a sütés/főzés után a belső ajtóüveg rövid időre bepárasodhat.

## Vevőszolgálat, Szerviz

Cégünk elektromos készülékei megfelelnek a biztonsági előírásoknak. Az elektromos készülékeket csak elektromos szakember, szerviz javíthatja. A szakszerűtlen javításból eredő károkért a gyártó nem vállal felelőséget és érvényét veszti a garanciális javítás feltétele is.

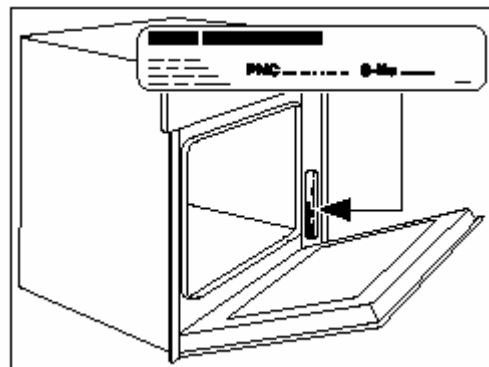
Minden esetén adja meg a Vevőszolgálatnak, Szerviznek az adattáblán található gyártási számokat. A számok megadása után a Szerviz szakembere már célirányosan meghatározhatja a készülékhez szükséges pótalkatrészek körét és már az első alkalommal, tehát gyorsabban lesz megjavítható a meghibásodott készülék.

Azért, hogy ezek a számok mindig kéznél legyenek - azt ajánljuk, hogy írja fel őket az alábbi sorba.

Modelljelzés

Gyártási szám (PNC)

Sorozat-szám (S-No.)



**Vevőszolgálat és márkaszerviz:**

**1142 Budapest, Erzsébet kir.-né út 87.**

**Adatlap**  
**a háztartási villamos sütők energiafelhasználásának ismérveiről való**  
**tájékoztatásról szóló 87/2003.(XII.16.) GKM rendelet alapján**

A gyártó védjegye:	AEG
Importáló neve, címe:	Electrolux Lehel Kft. 1142 Budapest, Erzsébet kir-né út 87.
A készülék típusazonosítója:	COMPETENCE E5701-4
Energiahatékonysági osztály A-tól G-ig: A = hatékonyabb G = kevésbé hatékony	A
Fűtési funkcióinak energiafogyasztása (kWh):	
- Hagyományos	0,87
- Mesterséges levegőáramoltatásos	0,79
A sütőtér hasznos térfogata (liter):	51
A villamos sütő mérete:	
Kicsi: 12 l ≤ térfogat < 35 l	-
Közepes: 35 l ≤ térfogat < 65 l	←
Nagy: 65 l ≤ térfogat	-
Zajszint (dB):	49
Energiafelhasználás készenléti üzemmódban (Wh):	15
A legnagyobb tepszi mérete (cm <sup>2</sup> ):	1160
Sütő belső mérete (mm) – szélesség x mélység x magasság	405 x 410 x 310
Sütő külső mérete (mm) – szélesség x mélység x magasság	592 x 567 x 596
Sütő beépítési mérete (mm) – szélesség x mélység x magasság	560 x 550 x 600
Max. teljesítmény sütő (W)	3400
Max. teljesítmény grill (W)	2300