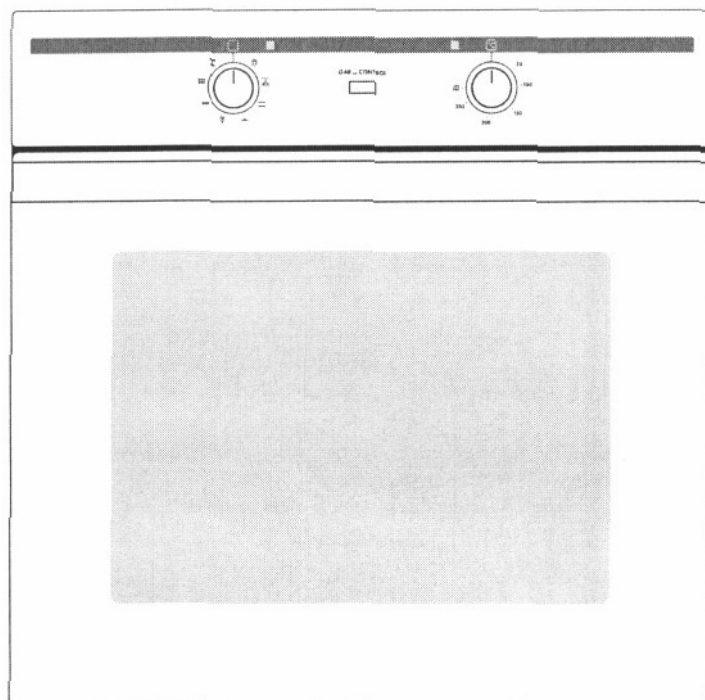


# COMPETENCE B3001-4

## Beépített elektromos sütő

### Használati útmutató

[www.markabolt.hu](http://www.markabolt.hu)



# 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	7
A sütő kialakítása	7
Sütőtartozékok	8
<b>Az első használat előtt</b>	8
Első tisztítás	8
<b>A sütő használata</b>	9
A sütő be- és kikapcsolása	9
Sütőfunkciók	10
Sütőrács és univerzális sütőlap behelyezése	11
<b>Használat, táblázatok, tanácsok</b>	12
Tészták sütése	12
Sütési táblázat	14
Tanácsok a tészták sütéséhez	15
Mélyhűtött készételek táblázata	16
Húsok sütése	17
Sütési táblázat	18
Felületi grillezés	19
Grillezési táblázat	19
Felolvasztás	19
Felolvasztási táblázat	19
Befőzés	20
<b>Tisztítás és ápolás</b>	21
Készülék külső részei	21
Sütő belső tér	21
Tartozékok	21
Vezetőrácsok	22
Sütővilágítás	23
Sütőtető	24
Sütőajtó	25
Sütőajtó üveg	26
<b>Mit kell tenni, ha...</b>	28
<b>Vevőszolgálat</b>	28
<b>Adatlap</b>	29

# Használati útmutató



## Biztonság



Ez a készülék megfelel a következő EG irányelveknek:

- 73/23/EWG - (1973.02.19.) - kisfeszültségi irányelv alapján az egyes villamosági 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 megfeleléségi 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 bízva 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.

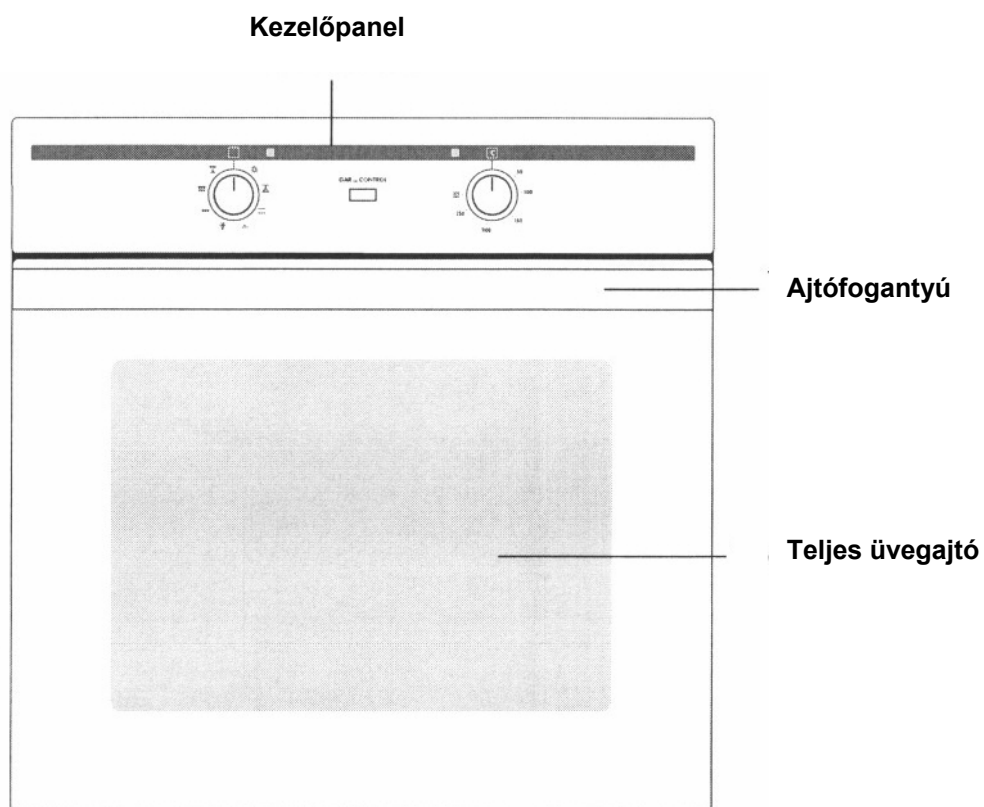


**Figyelmeztetés:** A régi készüléket tegye használhatatlanná, hogy a kiselejtezett készüléket ne lehessen többé használni.

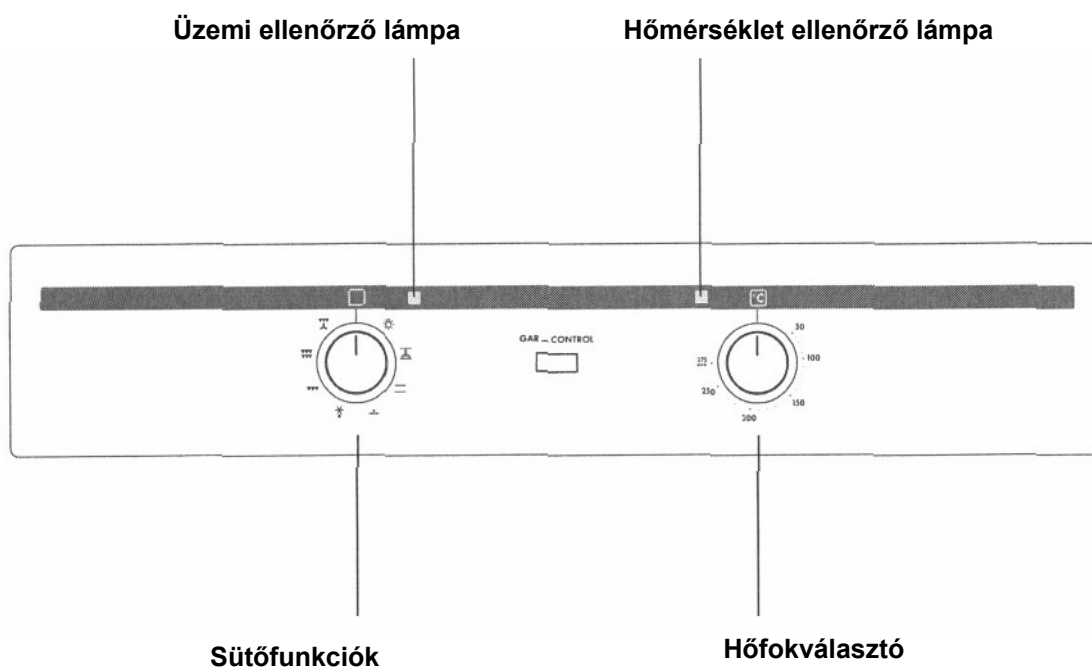
**Ehhez vágja le a készülékről a hálózati kábelt és távolítsa el a készülékről.**

# A készülék felépítése

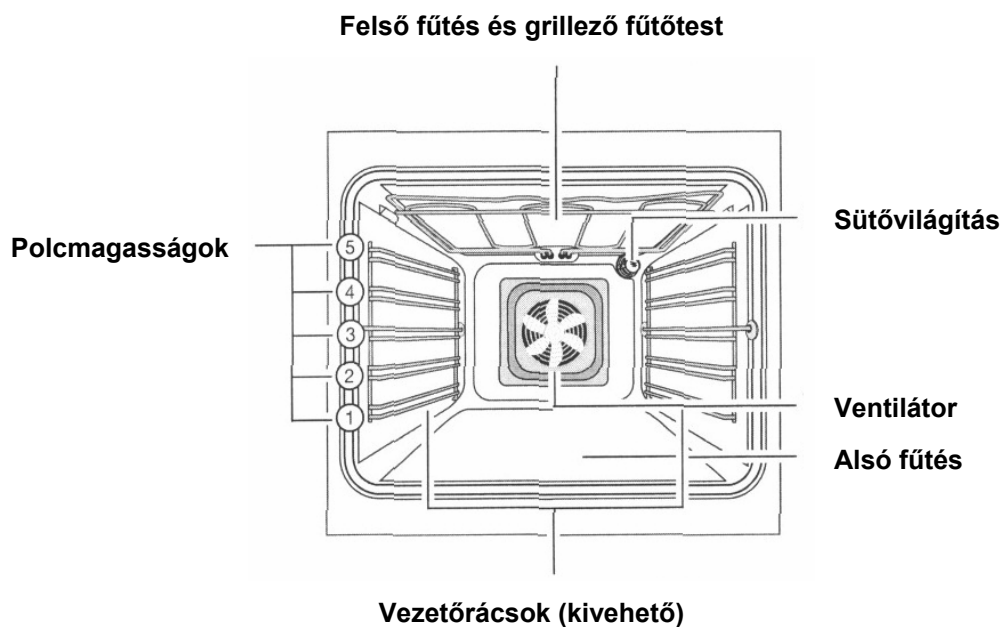
## Fő részek



# Kezelőpanel



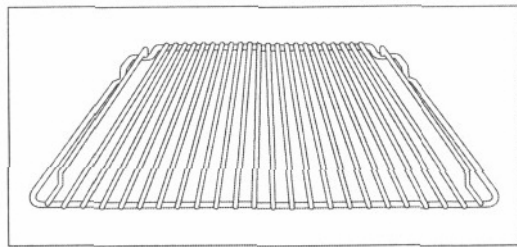
# A sütő kialakítása



## Sütőtartozékok

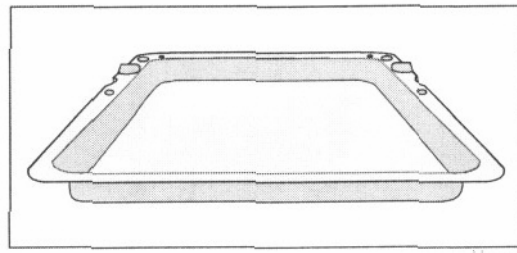
### Kombinált rostély (sütőrács)

Edényekhez, sütőformákhoz, sütéshez és grillezendő darabokhoz.



### Univerzális sütőlap

Nedvdús ételek sütéséhez, illetve a lecsöpögő zsírok felfogásához.



## 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.

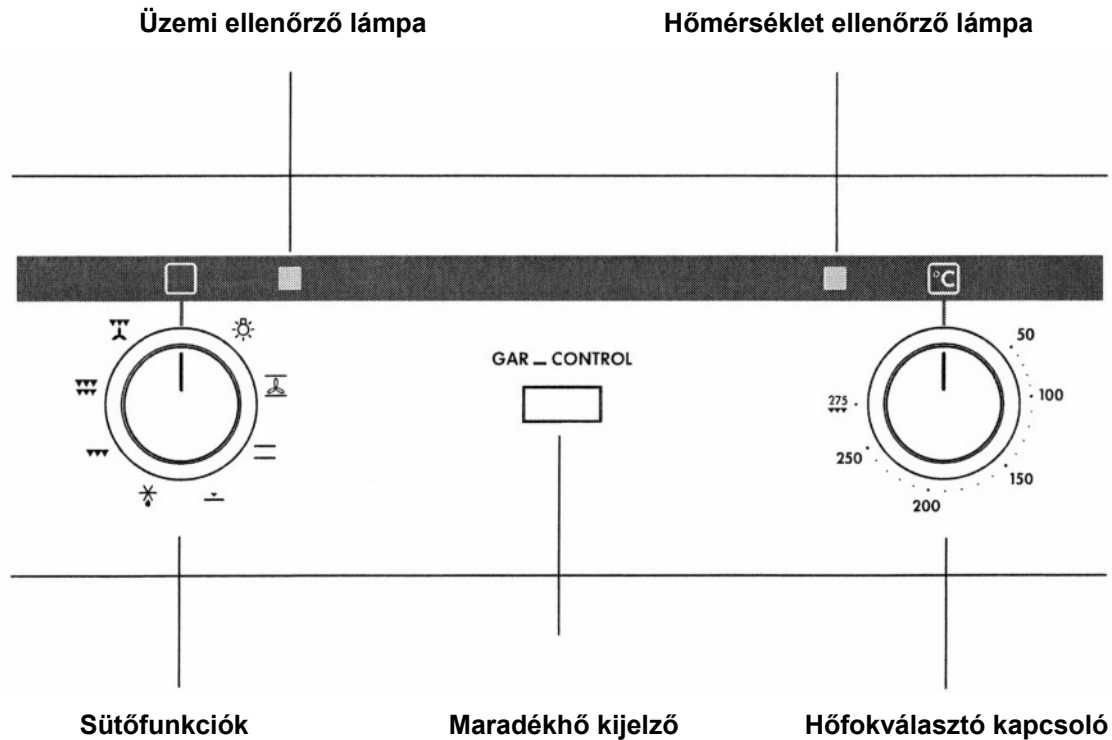
1. Állítsa a sütőfunkció kapcsolót a világítás -szimbólumra.
2. Vegyen ki minden tartozékot és a vezetőrácsokat is a sütőből és mosogatószeres meleg vízben tisztítsa meg őket.
3. A sütő belső részeit is mosogatószeres meleg vízzel tisztogassa meg, majd hagyja megszáradni.
4. A készülék előlapját csak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



# A sütő használata

## A sütő be- és kikapcsolása

**i** A sütő süllyeszthető sütőfunkció kapcsolóval és hőfokválasztóval van kialakítva. A használathoz csak nyomja meg a megfelelő kapcsolót. A kapcsoló kiugrik a helyéből.



1. Forgassa a sütőfunkció kapcsolót a kiválasztott funkcióra.
2. Forgassa a hőfokválasztó kapcsolót a kiválasztott hőmérsékletre.  
Ameddig a sütő üzemel, addig a piros színű üzemi ellenőrző lámpa világít.  
A piros színű hőmérséklet ellenőrző lámpa a sütő felfűtése alatt világít.
3. A sütő kikapcsolásához forgassa a KI-pozícióba a sütőfunkció- és a hőfokválasztó kapcsolókat.

### **i** Hűtőventilátor

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

# 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>Légkeverés</b>	A tészták és a húsok <b>két sütőpolcon</b> való <b>sütéséhez</b> . A sütő hőmérsékletét 20-40° C-kal alacsonyabbra állítsa be, mint a felső-/alsó fűtésnél.	Felső fűtés, alsó fűtés, ventilátor.
	<b>Felső-/alsó fűtés</b>	<b>Sütemények és húsok egy sütőpolcon</b> való sütéséhez.	Felső fűtés, alsó fűtés
	<b>Alsó fűtés</b>	<b>Vastag fenekű</b> sütemények sütéséhez.	Alsó fűtés
	<b>Felolvasztás</b>	Torta, vaj, kenyér, gyümölcs, vagy más lefagyasztott élelmiszer <b>meg- és felolvasztásához</b>	Ventilátor
	<b>Grill</b>	Lapos élelmiszerek <b>grillezéséhez</b> , amelyeket a <b>sütőrács közepén</b> kell elhelyezni és <b>toaszt kenyerekhez</b> .	Grill
	<b>Nagyfelületű grill</b>	<b>Nagyobb mennyiségű</b> lapos élelmiszerek <b>grillezéséhez és toaszt kenyerekhez</b> .	Grill, felső fűtés
	<b>Infrasütés</b>	Nagyobb húsdarabok, vagy szárnyasok egy sütőrácsra való <b>sütéséhez</b> . Ez a funkció <b>pörköléshez és átsütéshez</b> is alkalmas.	Grill, felső fűtés, ventilátor

## Gar-Control




Ez a funkció lehetőséget biztosít ahhoz, hogy tudatosan takarítson meg energiát.

A sütő kikapcsolása után akkor gyullad fel a Gar-Control kijelző, ha a sütőben lévő hőmérséklet még kiváló ahhoz, hogy a sütési folyamatot befejezze.

Ezután kialszik a kijelző



A főszabály a következő: Hosszabb ideig tartó sütésnél a sütőt már 10 perccel a sütési idő vége előtt ki kell kapcsolni.

A Gar-Control funkciót a légkeverés , a felső- /alsó fűtés  és az infrasütés  sütőfunkcióknál lehet használni.

A Gar-Control funkció használatának akkor van csak értelme, ha a sütő korábban legalább 30 percen keresztül és legalább 160° C-os hőfokon üzemelt.

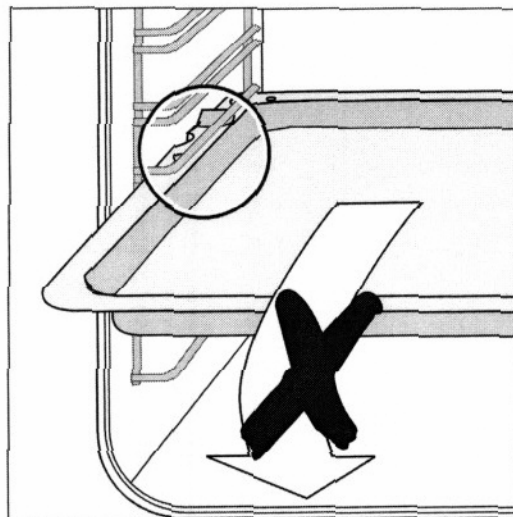
## Sütőrács és univerzális sütőlap behelyezése

### **i** Kibillenés elleni biztosítás

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

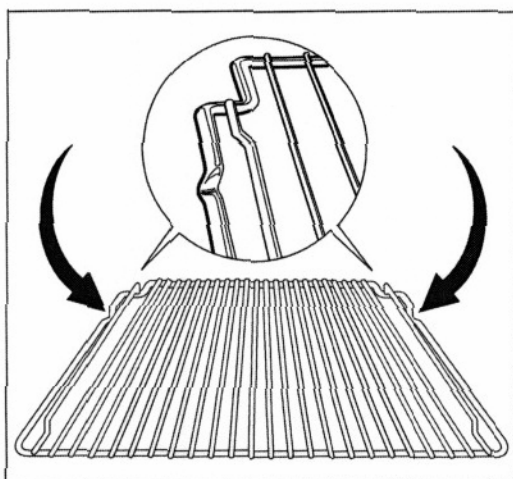
### Sütőlap, illetve univerzális sütőlap behelyezése:

A kibillenést megakadályozó kialakításnak hátrafelé kell mutatnia.



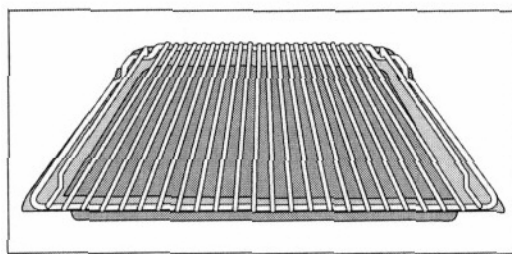
### Sütőrács behelyezése:

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.





# Használat, táblázatok és tanácsok



## Tészták sütése

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

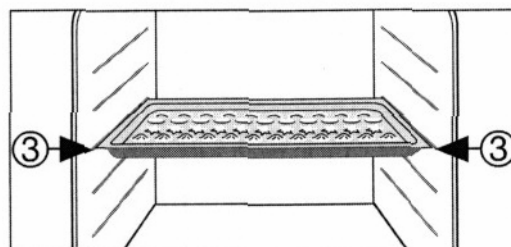
### Sütőformák

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

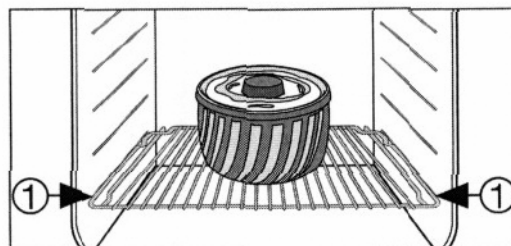
### Polcmagasságok

- A felső-/alsó fűtéssel  való sütési üzemmódnál csak egy polcmagasságot használjon.
- A légkeveréses  sütésnél a száraz süteményeket és a pogácsákat egyszerre 2 sütőlapon sütheti meg.

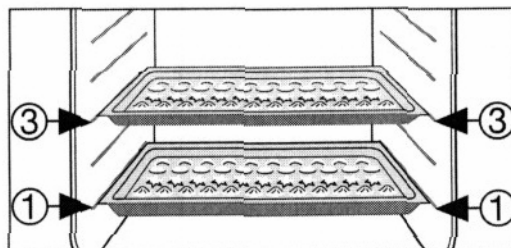
1 sütőlap:  
pl. 3-as polcmagasság





1 sütőforma:  
pl. 1-es polcmagasság



2 sütőlap:  
1-es és 3-as polcmagasság



## Általános útmutatások

- A sütőlapot a ferde levágással előrefelé kell behelyezni!
- A felső-/alsó fűtésnél , vagy a 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 kihülés 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 függnek.
- 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 lehetőségét.

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

# Sütési táblázat

Süteményfajta	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőfok °C-ban	Sütési idő Óra: perc
<b>Sütemények sütőformában</b>				
Bögrés-, vagy fonott kalács	 légkeverés	1	150 – 160	0:50 – 1:10
Porhanyós kalács / királykalács	 légkeverés	1	140 – 160	1:10 – 1:30
Keksztorta	 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	 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 <sup>1)</sup>	0:40 – 1:00
Kenyér (rozskenyér) - először - utána	 felső- és alsó fűtés	2	250 <sup>1)</sup> 160 – 180	0:20 0:30 – 1:00
Habcsók	 légkeverés	2	190 – 200 <sup>1)</sup>	0:10 – 0:20
Keksztorta	 felső- és alsó fűtés	1	170 – 190 <sup>1)</sup>	0:15 – 0:20
Száraz porhanyós sütemény	 légkeverés	3	150 – 160	0:20 – 0:40
Vajas-/cukros kalács	 felső- és alsó fűtés	3	190 – 210 <sup>1)</sup>	0:15 – 0:30
Gyümölcsös kalács (élesztős/kevert tészta) <sup>2)</sup>	 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	Polcmagasság	Hőfok °C-ban	Sütési idő Óra: perc
Pizza (sok feltéttel) <sup>2)</sup>	 felső- és alsó fűtés	1	190 – 210 <sup>1)</sup>	0:30 – 1:00
Pizza (vékony)	 felső- és alsó fűtés	1	230 – 250 <sup>1)</sup>	0:10 – 0:25
Lepénykenyér	 felső- és alsó fűtés	1	250 – 270	0:08 – 0:15
<b>Apró sütemények</b>				
Omlós pogácsák <sup>3)</sup>	 légkeverés	3	150 – 160	0:06 – 0:20
Ömlesztett pogácsa <sup>3)</sup>	 légkeverés	3	140 – 160	0:40 – 0:45
Habart pogácsa <sup>3)</sup>	 légkeverés	3	150 – 160	0:15 – 0:20
Tojásfehérjés pogácsa, habcsók	 légkeverés	3	80 – 100	2:00 – 2:30
Makronen	 légkeverés	3	100 – 120	0:30 – 0:60
Kelttésztás pogácsa	 légkeverés	3	150 – 160	0:20 – 0:40
Leveles tésztás pogácsa	 légkeverés	3	170 – 180 <sup>1)</sup>	0:20 – 0:30
Zsemle	 légkeverés	2	180 – 200 <sup>1)</sup>	0:10 – 0:20

1) A sütőt elő kell fűteni.

2) Univerzális sütőlapot, illetve zsírserpenyőt kell használni.

3) 2 polcmagasságban való sütés lehetséges.

## 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, mindenképp előtte 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 egyenetlenül 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.
Túl hosszú a sütési idő.	Túl alacsony a sütési hőmérséklet.	Állítsa kissé magasabbra a hőfokot.

## 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 <sup>1)</sup>	 infrasütés	1	160 – 170	0:15 – 0:30
Átsütött bagett <sup>1)</sup>	 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 sütőt 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) * (300 – 600 g)	 infrasütés	3	200 – 220	15 - 25
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 lepírtott 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	Polcmagasság	Hőmérséklet °C-ban	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, pulyka	2,5 – 3,5 kg	 infrásütés	1	160 – 180	1:45 – 2:30
	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: grill , vagy nagyfelületű grill .



**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 ételleket ne fedje le egy másik tányérral, vagy tállal, mert akkor megnövekszik a felolvasztási idő.
- A felolvasztásra váró ételleket 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 tejszín 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 töltsse 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	160 - 170	50 - 60	5 - 10	60
Gomba	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	-	-
<b>Szilvalekvár</b>	160 - 170	45	6 - 8 óra	-
	50	-		-

# 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 karcolást 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

A készüléket minden használat után meg kell tisztítani. Ezzel megkönnyíti a kifröccsent zsírcseppek letapadását és odaégését a sütő belső felületére.

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 makacsabb és odaégett foltokat speciális sütőtisztítóval távolítsa el.



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

## Tartozékok

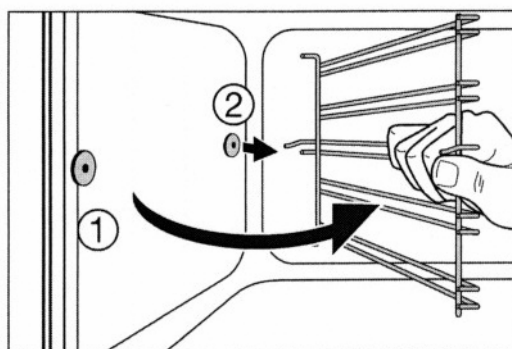
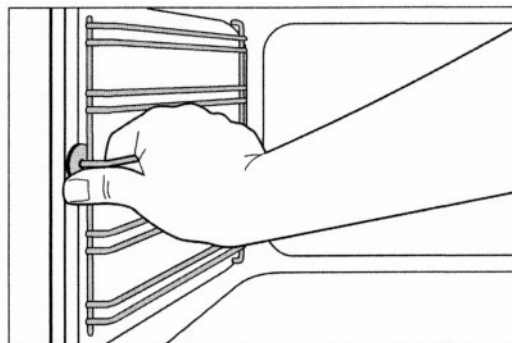
A tartozékokat (sütőrács, sütőlap, vezetőrács, stb.) minden használat után mosogassa el és jól szárítsa meg. A könnyebb tisztítás érdekében előbb áztassa be őket.

## Vezetőrácok

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

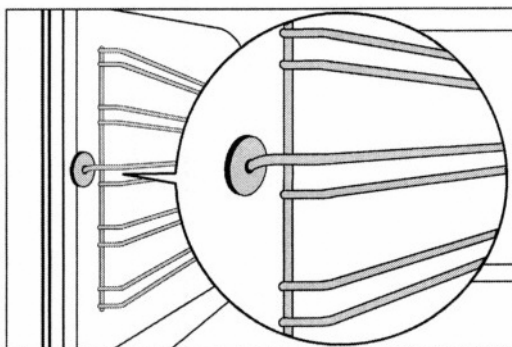
### A vezetőrács kiszerezése

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

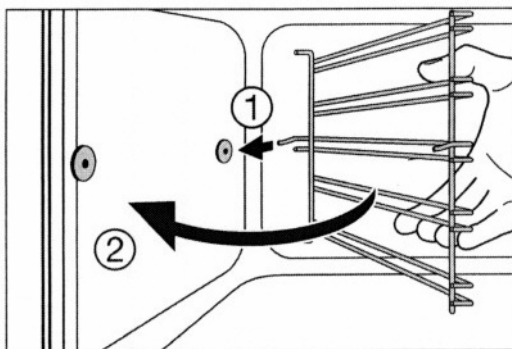


### A vezetőrács behelyezése

**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:

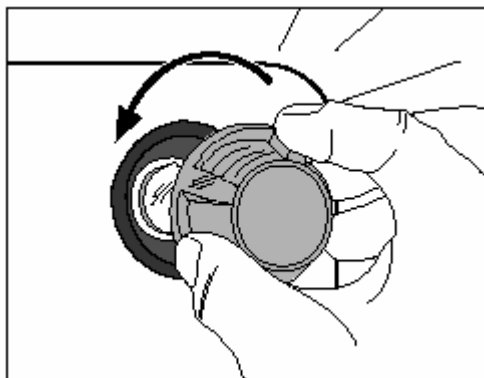
- A sütőt ki kell kapcsolni!
- Az elektromos főbiztosítékot ki kell csavarni, vagy ki kell kapcsolni.



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. **Cserélje ki az izzót. A használható izzó típusa: 25 Watt, 230 V, 300° C, hőálló.**
3. Szerelje vissza az üvegfedőt.



# 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.

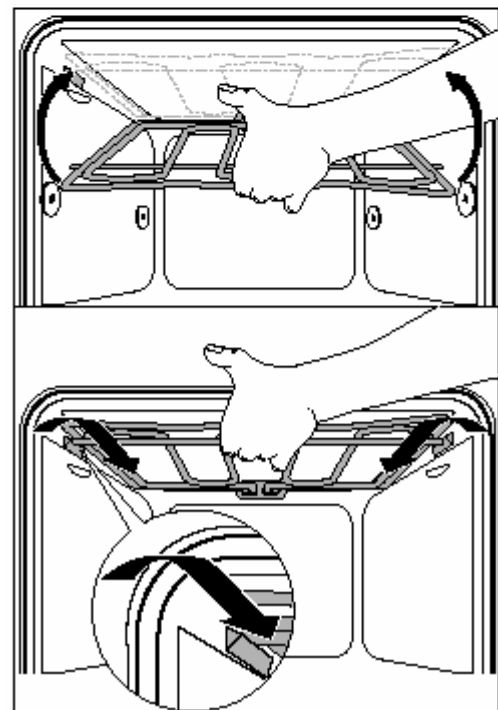
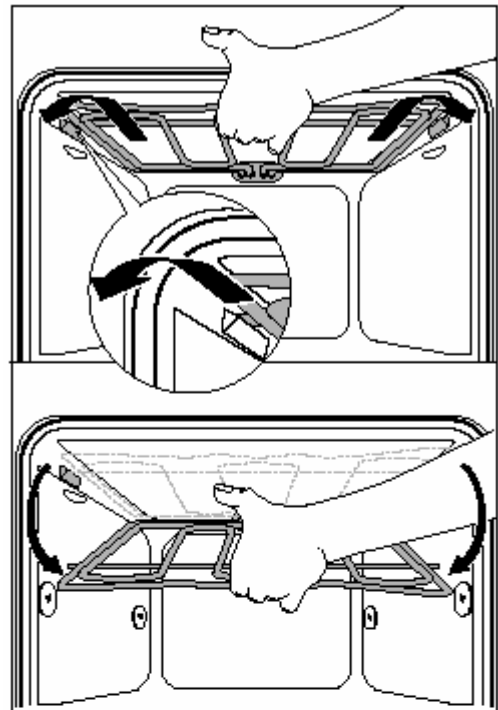
## Tisztítsa meg a sütőtetőt.

## 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.



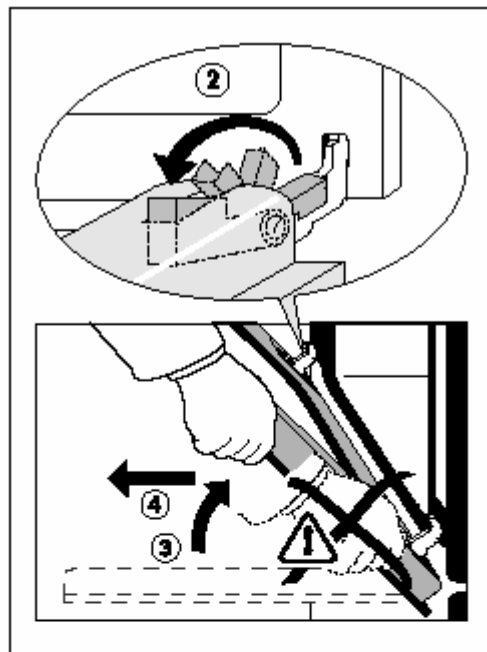


# Sütőajtó

A könnyebb tisztításhoz a sütőajtó kiszerezhető a készülékből.

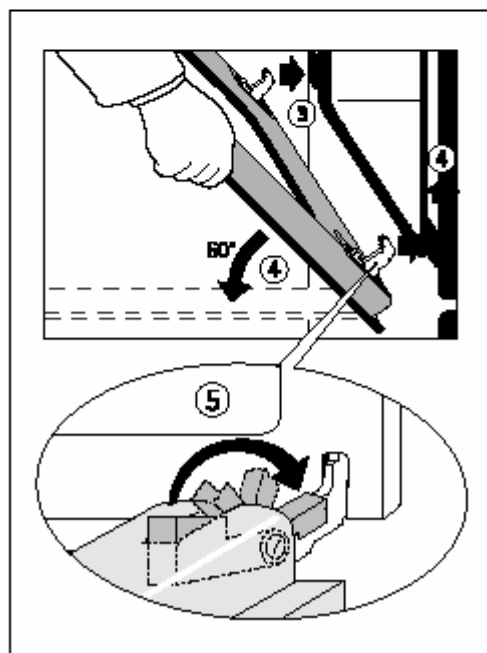
## A sütőajtó kiakasztása

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.



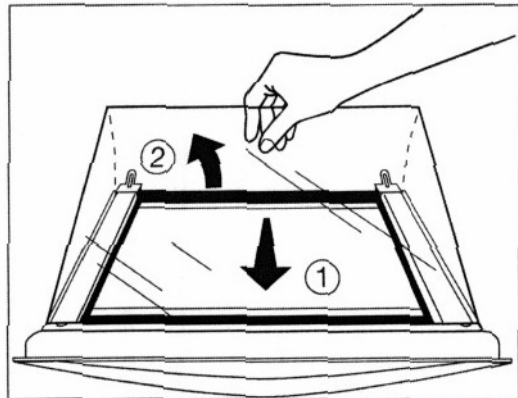
**Figyelmeztetés!** Az alábbi szerelési lépések alapesetben csak kiszerezelt ajtóval végezhetők el biztonságosan! Beakasztott állapotban az üveg károsodhat és elpattanhat a kiszérésnél.



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

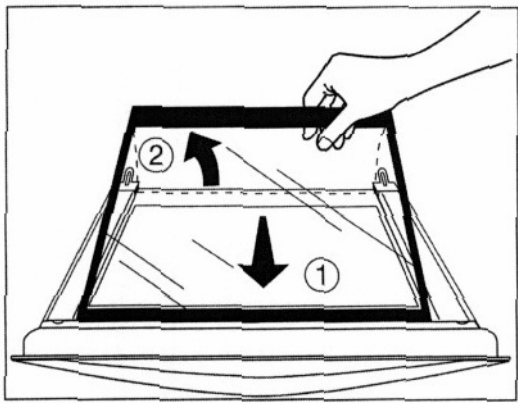
## A felső ajtóüveg kiszérése

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

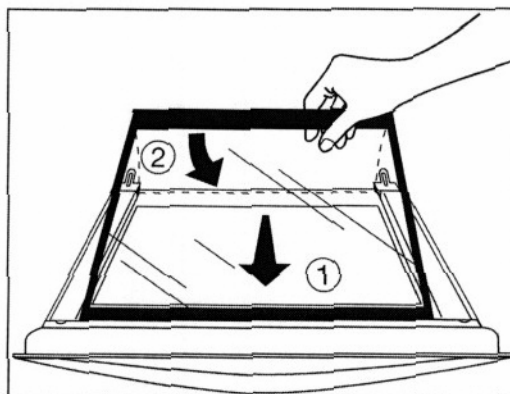
1. A középső üveglapot fogja meg az alsó szélénél és tolja addig az ajtófogantyú irányába, míg alul szabad rész nem marad.
2. Az üveglapot lent könnyedén emelje meg és húzza ki.



## Tisztítsa meg az ajtóüvegeket

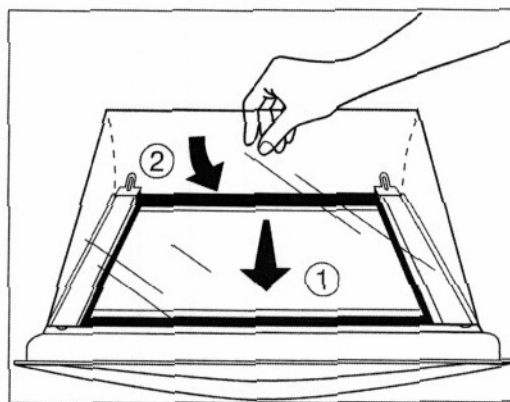
### A középső ajtóüveg behelyezése

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 sütő nem fűt fel.	A sütő nincs bekapcsolva. A szükséges beállítások nincsenek elvégezve. Az elektromos főbiztosíték kioldott.	Kapcsolja be a sütőt. Ellenőrizze a beállításokat. 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.

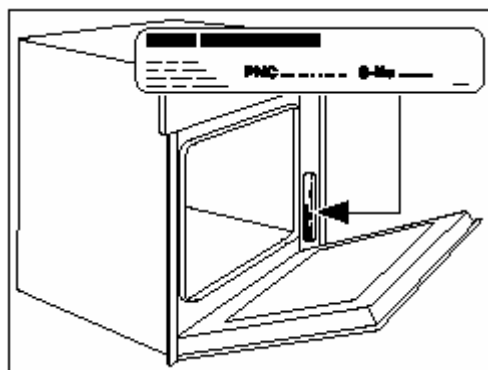
Minden esetén adja meg a Szerviznek az adattáblán található gyártási számokat. A számok megadása után a Szerviz szakembere már célirányosan meghatározhatja a készülékhez szükséges pótalkatrészek körét és már az első alkalommal, tehát gyorsabban lesz megjavítható a meghibásodott készülék.

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 B3001-4
Energiahatékonysági osztály A-tól G-ig: A = hatékonyabb G = kevésbé hatékony	A
Fűtési funkcióinak energiafogyasztása (kWh):	
- Hagyományos	0,86
- 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
Beépítési méretek (mm) - (szélesség x mélység x magasság)	560 x 550 x 590
Névleges feszültség (V)	230
Max teljesítmény sütéskor (W)	3000
Max. teljesítmény grillezéskor (W)	2900