



47345GM

HU Használati útmutató



TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	3
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	5
3. TERMÉKLEÍRÁS	8
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	9
5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT	9
6. FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	10
7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	11
8. SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT	11
9. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK	13
10. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA	14
11. SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	16
12. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	25
13. MIT TEGYEK, HA... ..	30
14. ÜZEMBE HELYEZÉS	31

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Reméljük, hogy készülékünk kifogástalan teljesítményével hosszú éveken át elégedett lesz. Pontosan ezért alkalmaztunk olyan innovatív technológiákat és jellemzőket, melyek a mindennapi teendőket nagymértékben megkönnyítik, és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.aeg.com



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.aeg.com/productregistration



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.aeg.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



VIGYÁZAT

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyerekek játsszanak a készülékkel. 3 évnél fiatalabb gyermekeket tilos felügyelet nélkül hagyni a készülék közelében.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

1.2 Általános biztonság

- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Ne érintse meg a fűtőelemeket.

- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet ne próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- Legyen óvatos, amikor megérinti a tárolórekeszt. Felforrósodhat.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polcvezető síneket a kissereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Levétele előtt távolítson el minden kiömlött anyagot a fedőről. A fedő főzőedényre való felhelyezése előtt hagyja lehűlni a főzőlapot.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a hivatalos márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.

2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Ezt a készüléket a következő piacokra terveztük: **HU**

2.1 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelte üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatasakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- Ne telepítse a készüléket lábazatra.
- Ne telepítse a készüléket ajtó mellé vagy ablak alá. Ezzel elkerülhető, hogy az ajtó vagy ablak kinyitásával leverje a forró főzőedényt a készülékről.

Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.

- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

Gázcsatlakoztatás

- Minden gázcsatlakoztatást szakképzett személynek kell elvégeznie.
- Beszerelés előtt ellenőrizze, hogy a helyi szolgáltatási feltételek (gáztípus és gáznyomás) valamint a készülék beállítása összhangban van-e egymással.
- Gondoskodjon arról, hogy keringeni tudjon a levegő a készülék körül.

- A gázellátásra vonatkozó adatok az adattáblán találhatóak.
- A készülék nem csatlakozik égéstermék-elvezető eszközhez. A készüléket a hatályos telepítési szabályoknak megfelelően csatlakoztassa. Ügyeljen a megfelelő szellőzésre vonatkozó követelmények betartására.

2.2 Használat



VIGYÁZAT

Sérülés-, égés- és áramütésveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- Soha ne tegyen a főzőzónákra evőeszközöket vagy fedőket. Ezek üzem közben forróvá válnak.
- Használat után kapcsolja ki a főzőzónákat.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- A készüléket jó szellőzéssel rendelkező helyiségben helyezze üzembe.
- Kizárólag stabil főzőedényt használjon, melynek formája megfelelő, átmé-

rője pedig meghaladja az égők méretét.

- Ellenőrizze, hogy a láng nem alszik-e ki a nagylángról kislángra való gyors átváltásnál.
- Ügyeljen arra, hogy az edények a főzőzónák gyűrűinek közepén helyezkedjenek el, és ne nyúljanak túl a főzőfelület szélén.
- Csak a készülékhez mellékelte tartozékokat használja.
- Ne helyezzen lángelosztót az égőre.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.



VIGYÁZAT

Tűz- és robbanásveszély.

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzéskor tartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladást okozhatnak.
- Az ételmaradékot tartalmazó használt olaj az első használatkor alkalmazott hőfoknál alacsonyabb értéken is tüzet okozhat.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.



VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - Ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.

- Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
- a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- A tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve marandó foltokat ejthet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtsen tárgyat vagy főzőedényt a készülékre. A készülék felülete megsérülhet.
- Üres főzőedénnyel vagy főzőedény nélkül ne kapcsolja be a főzőzónákat.
- Ne tegyen alufóliát a készülékre.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják az üvegkerámia felületet. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületre szeretné helyezni ezeket.

Fedél

- Ne változtassa meg a fedél műszaki jellemzőit.
- Rendszeresen tisztítsa meg a fedelet.
- Ne nyissa fel a fedelet, ha kifröccsent étel van a felületén.
- A fedő főzőedényre helyezése előtt kapcsolja ki az összes égőt.
- Ne zárja le a fedőt, amíg a tűzhely és a sütő le nem hűlt teljes mértékben.
- Az üvegfedők (ha vannak) felforrósodva elrepedhetnek.



VIGYÁZAT

Szereljen fel egy stabilizáló eszközt a készülék megbillenésének megakadályozására. Olvassa el az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.

2.3 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.
- Az égőket tilos mosogatógépben tisztítani.

2.4 Belső világítás

- Az izzó, illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékekhez használható. Otthona kivilágítására ne használja.



VIGYÁZAT

Vigyázat! Áramütés-veszély.

- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.

- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.5 Ártalmatlanítás



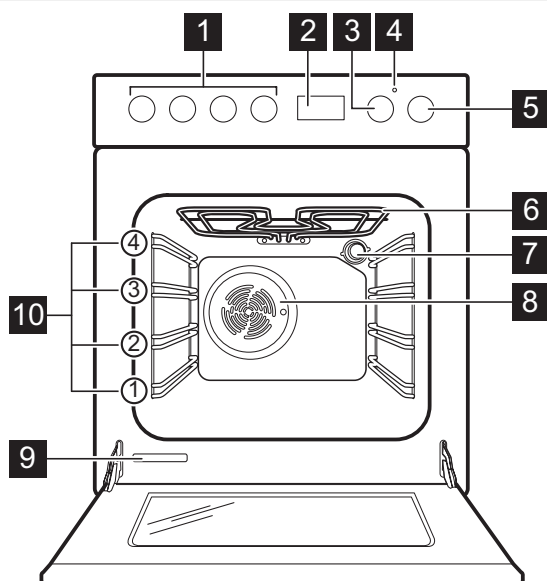
VIGYÁZAT

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

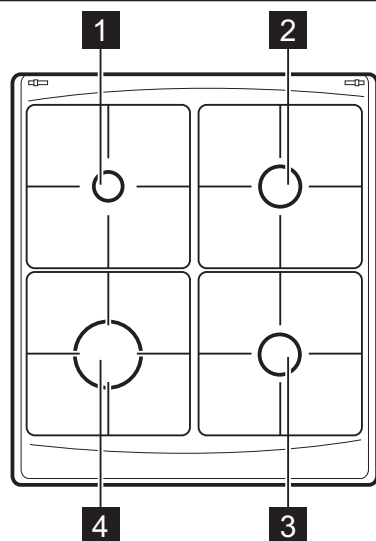
3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- 1 A főzőlap kezelőszervei
- 2 Elektronikus programkapcsoló
- 3 Sütőhőmérséklet szabályozógomb
- 4 Hőmérséklet-visszajelző
- 5 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 6 Fűtőelem
- 7 Sütőlámpa
- 8 Ventilátor és fűtőelem
- 9 Adattábla
- 10 Polcszintek

3.2 Főzőfelület elrendezése



- 1 Kisegítő égő
- 2 Normál égő
- 3 Normál égő
- 4 Erős égő

3.3 Sütő tartozékai

- **Sütőpolc**
Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez

- **Lapos sütőtepsi**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély hússütő teps**

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

- **Tárolórekesz**

A sütőtér alatt található a tárolórekesz.

- **Külön megvásárolható teleszkópos polctartó**

Tálcákat vagy polcokat helyezhet rájuk. Külön megrendelhető tartozékok.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT

Lásd a Biztonságról szóló részt.



FIGYELEM

A sütő ajtajának kinyitásához mindig középen fogja meg a sütőajtó fogantyúját.

4.1 A legelső tisztítás

- Távolítson el minden alkatrészt a készülékből.
- Az első használat előtt tisztítsa ki a készüléket.



FIGYELEM

Ne használjon súrolószert a tisztításhoz! Ez kárt okozhat a készülékben. Olvassa el az "Ápolás és tisztítás" című fejezetet.

4.2 Az óra beállítása



A sütő csak az idő beállítása után kezd el működni.



Amikor a készüléket az elektromos hálózathoz csatlakoztatja, illetve áramkimaradás után a kijelző automatikusan villog.

Nyomja meg a kiválasztás gombot. A kijelzőn megjelenik az aktív időzítő szimbólum. A pontos idő beállításához használja a „+” vagy a „-” gombot. Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.



Az idő beállításához ne állítson be automatikus funkciót (Időtartam vagy Befejezés) ugyanabban az időben.

4.3 Előmelegítés

1. Állítsa be az üzemmódot  és a maximum hőmérsékletet.
2. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 1 órán át.
3. Állítsa be az üzemmódot  és a maximum hőmérsékletet.
4. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 10 percen át.
5. Állítsa be az üzemmódot  és a maximum hőmérsékletet.
6. Hagyja étel nélkül működni a készüléket kb. 10 percen át.

Ez a funkció égetéssel távolítja el a maradványokat a készülékből. A tartozékok az átlagosnál jobban felforrósodhatnak. Amikor a készüléket legelső alkalommal fűti fel, a készülék furcsa szagot és füstöt áraszthat. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Lásd a Biztonságról szóló részt.

5.1 A gázégő begyújtása



VIGYÁZAT

Amikor a konyhában nyílt lángot használ, legyen nagyon óvatos. Nyílt láng helytelen használata esetén a gyártó minden felelősséget elhárít.



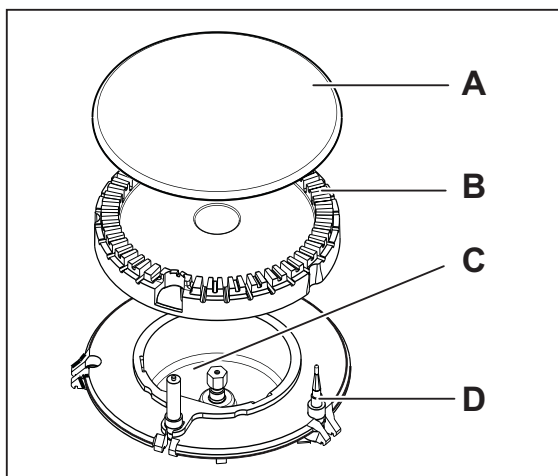
A gázégőt a főzőedény ráhelyezése előtt gyújtsa meg.

Az égő meggyújtásához:

1. Nyomja le teljesen a szükséges égőhöz tartozó szabályozó gombot, majd fordítsa el a maximum állásba . A gomb megnyomásakor a szikragyújtó automatikusan bekapcsol.
2. Tartsa benyomva kb. 10 másodpercen át. Ezáltal a termoelem felmelegszik. Ha nem tartja benyomva a gombot, a gázellátás megszakad.
3. Az égő begyújtása után állítsa be a lángot.



Ha az égő néhány kísérlet után nem gyullad meg, ellenőrizze, hogy az égő koronája és fedele megfelelő helyzetben van-e.



A) Égőfedél

B) Égőkorona

C) Gyújtógyertya

D) Hőérzékelő



VIGYÁZAT

Ne tartsa a szabályozógombot 15 másodpercnél tovább benyomva.

Ha az égő 15 másodperc elteltével sem gyullad be, engedje fel a szabályozógombot, forgassa kikapcsolt helyzetbe, és legalább 1 perc várakozás után próbálja meg újra begyújtani az égőt.



Az égőt az elektromos eszköz nélkül is begyújthatja (például, amikor nincs áram a konyhában). Ennek érdekében tegye a lángot az égő közelébe, nyomja be a megfelelő szabályozógombot, és forgassa az óramutató járásával ellentétes irányba a maximális gáznyitás állásába.



Ha az égő véletlenül leáll, fordítsa a szabályozógombot kikapcsolt helyzetbe, és legalább 1 perc várakozás után próbálja meg újra begyújtani az égőt.



A szikragyújtó automatikusan elindulhat, amikor az elektromos hálózat főkapcsolóját felkapcsolja, illetve a készülék beszerelése vagy egy áramkimaradás után. Ez normális jelenség.

5.2 Az égő kikapcsolása

A gázellátás megszakításához a forgassa gombot a következő jelre: **0**.



VIGYÁZAT

Mielőtt az edényt az égőről levenné, a lángot mindig vegye lejjebb, vagy kapcsolja le.

6. FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

6.1 Energiatakarékosság

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényekre.

- Amikor a folyadék forni kezd, csökkentse a lángot, hogy a folyadék enyhén gyöngyözzön.

**VIGYÁZAT**

Használjon az égő méretének megfelelő fenéklemezzel rendelkező edényt vagy serpenyőt.

Láng	A főzőedény átmérője
Erős	160 - 220 mm

Láng	A főzőedény átmérője
Normál	140 - 220 mm
Kisegítő	120 - 180 mm

Használjon lehetőség szerint minél vastagabb és laposabb aljú főzőedényeket.

7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

**VIGYÁZAT**

Lásd a Biztonságról szóló részt.

**VIGYÁZAT**

Kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni, mielőtt megtisztítaná. A tisztítási és karbantartási munkák előtt a készüléket le kell választani az elektromos hálózatról.

**VIGYÁZAT**

Biztonsági okokból ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel.

**VIGYÁZAT**

Ne használjon súroló tisztítót, pl. acél súrolópárnát vagy savat. Ezek kárt tehetnek a készülékben.



A felületen megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a készülék működését.

- Az edénytartók a főzőlap könnyebb tisztítása érdekében levehetőek.
- A zománcozott részek, az égőfedél és a korona tisztításához használjon me-

leg szappanos vizet, majd a visszahelyezés előtt törölje őket szárazra.

- A rozsdamentes acél részeket mossa le vízzel, majd törölje szárazra puha ruhával.
- Az edénytartó rácsok mosogatógépben **nem** mosogathatók. Ezeket **kézzel** kell elmosogatni.
- Az edénytartók kézzel történő elmosogatása esetén legyen óvatos, mivel a zománcozási eljárás miatt azok szélei esetenként élesek lehetnek. A makacs szennyeződések eltávolításához szükség esetén használjon tisztítókrémet.
- Tisztítás után győződjön meg róla, hogy megfelelően helyezte-e vissza az edénytartókat.
- Az égők megfelelő működése érdekében biztosítsa, hogy az edénytartókarok az égő közepén legyenek.
- **Legyen nagyon óvatos, amikor az edénytartókat visszahelyezi, hogy az égőtűzők károsodását elkerülje.**

A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a készüléket.

8. SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT

**VIGYÁZAT**

Lásd a Biztonságról szóló részt.

8.1 A készülék ki- és bekapcsolása

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kívánt sütőfunkció kiválasztásához.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.
3. A készülék kikapcsolásához forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók

gombját és a hőmérséklet-szabályozót.

A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

8.2 Biztonsági termosztát



A biztonsági termosztát egy hőkioldó, mely a termosztátban működik.

A sütő termosztátjának a túlmelegedésből adódó károsodása elkerüléséhez a sütő biztonsági termosztáttal rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást.



VIGYÁZAT

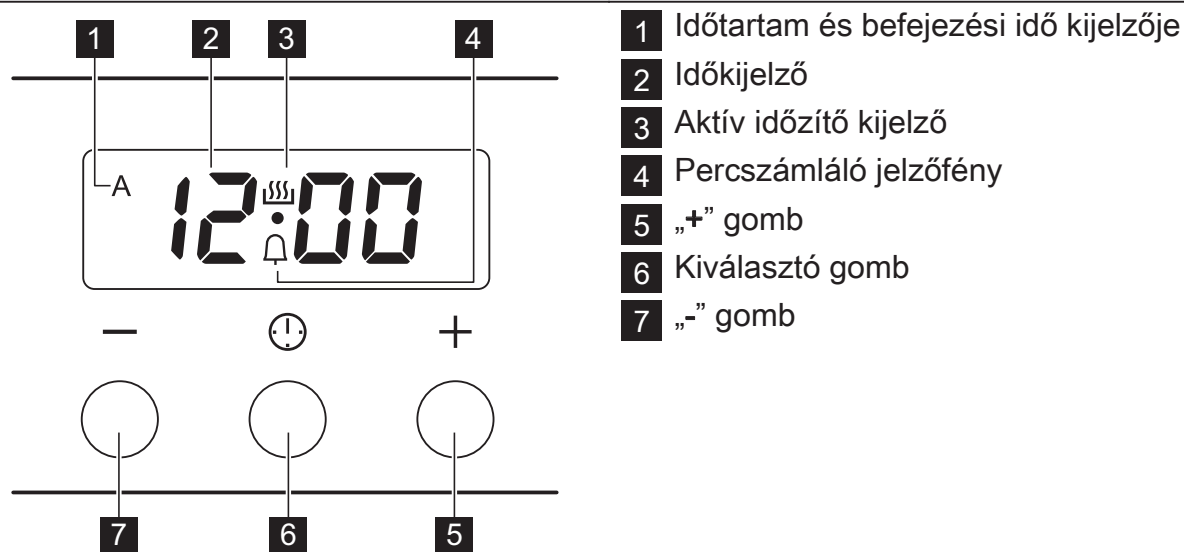
A biztonsági termosztát kizárólag akkor lép működésbe, ha a sütőtermosztát nem működik megfelelően. Ilyen esetben a sütő nagyon felforrósodik, és megégetheti az ételeket. Ekkor haladéktalanul cseréltesse ki a márkaszervizzel a sütőtermosztátot.

8.3 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 KIKAPCSOLT állás	A készülék KIKAPCSOLT állapotban van.
 Sütőlámpa	A sütő belsejének megvilágítása sütőfunkció használata nélkül.
 Alsó + felső sütés	A felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. Egyetlen sütőszinten történő sütéshez.
 Alsó fűtőelem	Kizárólag a sütő alsó részét melegíti. Ropogós aljú sütemények készítéséhez.
 Légkeveréses sütés	Több különböző étel egyidejű készítése. Házi készítésű gyümölcsbefőttek főzéséhez, valamint gombák és gyümölcsök aszalásához.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több tálcán anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát. Amikor ezt a funkciót használja, a Felső/alsó sütés üzemmódhoz képest 20-40 °C-kal csökkentse a sütő hőmérsékletét.
 Enyhe sütés	Kifejezetten könnyen elkészíthető ételekhez, mint például: habcsók, piskóta, vajás sütemény, svájci tekercs.
 Infrásütés	A grillező elem és a sütő ventilátor felváltva üzemel és keringeti a forró levegőt az étel körül. Nagy húsdarabok elkészítéséhez is megfelelő.
	VIGYÁZAT E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.
 Pizza funkció	Az alsó elem közvetlen hőt sugároz a pizza, lepény vagy pite aljára, míg a ventilátor a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizzafeltét, illetve a pite tölteléke megsüljön.
 Felolvasztás	Fagyasztott étel felengedéséhez. A hőmérséklet-szabályozó gombnak kikapcsolt állásban kell lennie.

9. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

9.1 Elektronikus programkapcsoló



Óra funkció		Alkalmazás
	Percszámláló	A visszaszámlálási idő beállítása (1 perc - 23 óra 59 perc). A megadott időtartam lejártá után hangjelzés hallható. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
dur	Időtartam	A sütő tervezett működési időtartamának beállítása (1 perc - 10 óra).
End	Befejezés	A kiválasztott sütőfunkció kikapcsolási idejének beállítása (1 perc - 10 óra).



Az időtartam és a befejezés funkciók egyszerre is használhatók, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia. Ebben az esetben először állítsa be az időtartamot, majd a befejezést.

9.2 Az óra funkciók beállítása



1. Nyomja meg újra és újra a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció villogni nem kezd.
2. A Percszámláló , az Időtartam **dur** vagy a Befejezés **End** funkcióhoz tartozó időpontok beállítását a „+” vagy „-” gombbal végezze.
A megfelelő funkció világítani kezd. A befejezés és időtartam esetén az **A** is világítani kezd.

A beállított időtartam lejártakor a megfelelő funkció jelzőfénye villogni kezd, és 2 percen keresztül hangjelzés hallható.



Az időtartam és a befejezés funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.

3. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

9.3 Az órafunkciók törlése

1. Nyomja meg újra és újra a kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció megjelenik.
2. Nyomja meg egyszerre a „-” és a „+” gombot.

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

9.4 A hangjelzés módosítása

1. Az aktuális hangjelzés meghallgatásához nyomja meg, és tartsa lenyomva a „-” gombot.

2. A hangjelzés módosításához nyomja meg ismételten a „-” gombot.

3. Engedje el a „-” gombot. A legutóbb beállított hang az új hangjelzése. Ha a készüléket leválasztja a hálózatról, illetve ha áramkimaradás fordul elő, az alapértelmezett hangjelzés áll vissza.

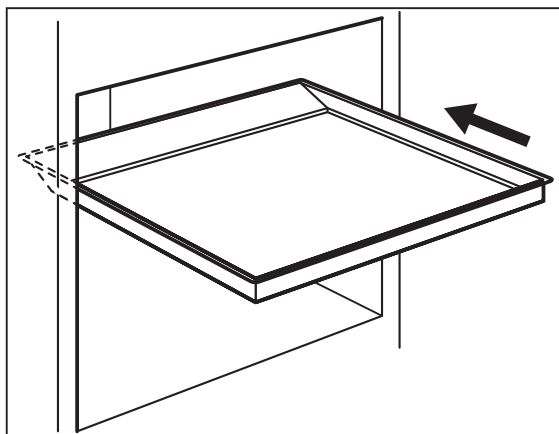
10. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



VIGYÁZAT

Lásd a Biztonságról szóló részt.

10.1 A sütőtepsi behelyezése



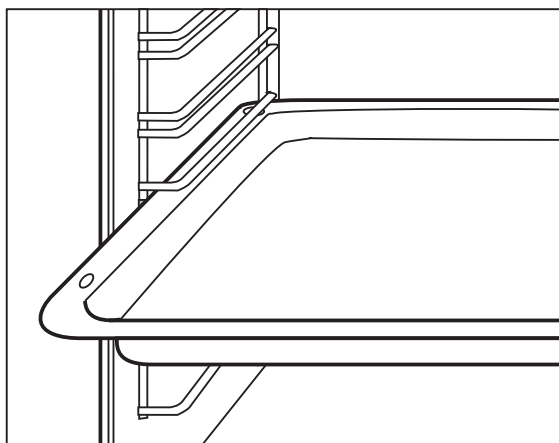
Helyezze a tepsit a sütőtér közepébe, az első és a hátsó fal közé. Ez biztosítja a meleg áramlását a sütőtepsi előtt és mögött. A tepsit úgy helyezze el, mint a képen, a ferde szélével hátul.



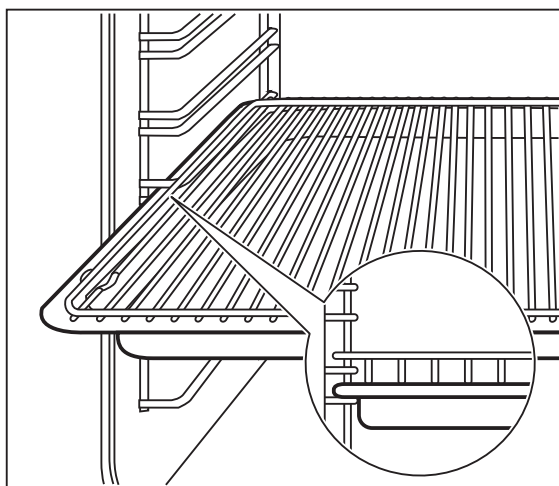
VIGYÁZAT

Ne tolja be teljesen a sütőtepsit a sütőtér hátsó falához. Ez megakadályozná, hogy a forró levegő a tepszi körül áramolhasson. Az étel megéghet, különösen a tepszi hátsó részén.

10.2 Sütőtartozékok behelyezése



Helyezze be úgy a csúsztható tartozékokat, hogy a duplaoldalú széleik a sütő hátulja felé, illetve lefelé mutassanak. Tolja be a csúsztható tartozékokat a sütő egyik szintjének vezetősínjei közé.



A sütőpolc és a mély hússütő tepszi együttes behelyezése

Helyezze a sütőpolcot a mély hússütő tepsire. Tolja be a mély hússütő tepsit a sütő egyik szintjének vezetősínjei közé.

11. SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



FIGYELEM

A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcslevek maradandó foltokat okozhatnak a zománcon.

- A sütőben négy polcszint található. A polcszintek számozása a sütő aljától felfele történik.
- Sűthet különböző ételeket egyszerre, két szinten. Tegye a polcokat az 1. és a 3. szintre.
- Nedvesség csapódhat le a készülék belsejében vagy az üvegajtókon. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés előtt legalább 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a készülék aljára, és alkatrészeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a sütés eredményére, és a sütő zománcát is károsíthatja.

11.1 Sütemények sütése

- Melegítse elő a sütőt kb. 10 percig a sütés előtt.

- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.
- Ha egyszerre két tepsit használ, legyen egy üres szint közöttük.

11.2 Húsok és halak sütése

- Ne süssön 1 kg-nél kevesebb húst. Ennél kevesebb mennyiség esetén a hús kiszárad.
- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon zsírfogó tálcát, hogy megóvja a sütőt a zsírfoltoktól, amelyek esetleg rá is éghetnek.
- Hagyja a húst kb. 15 percig állni a szeletelés előtt, hogy a szaftja ne folyjon ki.
- A hús sütése közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a zsírfogó tálcába. A füst-kondenzáció megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

11.3 Sütési időtartamok

A sütés időtartama az étel fajtájától, annak állagától és mennyiségétől függ. Kezdetben figyelje a teljesítményt sütés közben. Találja meg a legjobb beállításokat (hőmérséklet-beállítás, sütési idő stb.) sütőedényeihez, receptjeihez és mennyiségeihez, miközben használja a készüléket.

11.4 Felső/alsó sütés

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott teps, 3. polcmagasság	-	150	25 - 30
Lepény (1000 g)	zománcozott teps, 2. polcmagasság	10	160 - 170	30 - 35
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománcozott teps, 3. polcmagasság	-	170 - 190	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú teps (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	15	180 - 200	50 - 60

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Kis édes sütemények (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	160 - 180	25 - 30
Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumínium bevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 30
Tepsis sütemény (1 500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Csirke egészben (1 350 g)	sütőpolc a 2. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	200 - 220	60 - 70
Fél csirke (1 300 g)	sütőpolc a 3. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	190 - 210	30 - 35
Sertésborda (600 g)	sütőpolc a 3. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	190 - 210	30 - 35
Gyümölcskosár (800 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20	230 - 250	10 - 15
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Sajttorta (2600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	170 - 190	60 - 70
Svájci almás lepény (1900 g)	zománcozott tepsi, 1. polcmagasság	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10 - 15	220 - 230	40 - 50
Parasztkenyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítési idő (perc)	Hőmérséklet (°C)	Sütési idő (perc)
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 25 cm), 2. polcmagasság	10	160 - 170	40 - 50
Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 20 cm), 2. polcmagasság	-	160 - 170	30 - 40
Zsemle (800 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Keksztekercs (500 g)	zománcozott tepsi, 1. polcmagasság	10	150 - 170	15 - 20
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	100 - 120	40 - 50
Morzsasütemény (1500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 35
Vajas sütemény (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	180 - 200	20 - 25

- 1) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.
- 2) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 10 percig.
- 3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 250 °C-ra.

11.5 Légbefúvásos sütés

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	140 - 150	20 - 30
Péksütemények (250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	25 - 30
Péksütemények (250 + 250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 3. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Lepény (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 35

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Lepény (500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	150 - 160	35 - 45
Lepény (500 + 500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság ¹⁾	10	155 - 165	40 - 50
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	170 - 180	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság	-	165 - 175	50 - 60
Kis édes sütemények (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	20 - 30
Kis édes sütemények (500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Kis édes sütemények (500 + 500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság ¹⁾	10	150 - 160	35 - 45
Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumínium bevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10	150 - 160	20 - 30
Tepsis sütemény (1 200 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	150 - 160	30 - 35 ²⁾
Csirke egészben (1 300 g)	sütőpolc a 2. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	170 - 180	40 - 50
Sertés roston (800 g)	sütőpolc a 2. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	170 - 180	45 - 50

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	190 - 200	25 - 35
Sajttorta (2600 g)	zománcozott tepsi, 1. polcmagasság	-	160 - 170	40 - 50
Svájci almás lepény (1900 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	35 - 40 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 2. polcmagasság	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Parasztkenyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	15 - 20 ³⁾	160 - 170	40 - 50
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 25 cm), 2. polcmagasság	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság	-	150 - 160	30 - 40
Zsemle (800 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	15	180 - 200	10 - 15

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Zsemle (800 + 800 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	15	180 - 200	15 - 20
Keksztekercs (500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 160	15 - 25
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	110 - 120	30 - 40
Habcsók (400 + 400 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	110 - 120	45 - 55
Habcsók (400 + 400 + 400 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság ¹⁾	-	115 - 125	55 - 65
Morzsasütemény (1500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	160 - 170	25 - 35
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	25 - 35
Vajas sütemény (600 + 600 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 35

1) Ha a 4. szinten lévő sütemény megsült, vegye ki, és tegye a helyére az 1. szinten lévő. Süsse további tíz percig.

2) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.

3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 250 °C-ra.

11.6 Légkeveréses sütés ☼

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 160	20 - 30
Péksütemények (250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	25 - 30

Étel	Tepsi típusa és polc-szint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 + 250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 35
Lepény (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Lepény (1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	45 - 55
Lepény (1000 + 1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	10	140 - 150	55 - 65
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	170 - 180	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumínium-bevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. és 3. polcmagasság	10	170 - 180	50 - 60
Kis édes sütemények (500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	140 - 150	30 - 35
Kis édes sütemények (500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	25 - 30
Kis édes sütemények (500 + 500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	10	150 - 160	25 - 30
Piskóta (zsidóradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumínium-bevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 3. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Tepsis sütemény (1200 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	150 - 160	40 - 50 ¹⁾
Csirke egészben (1400 g)	sütőpolc a 2. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	170 - 190	50 - 60
Sertésborda (600 g)	sütőpolc a 3. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	180 - 200	30 - 40
Gyümölcskosár (800 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	15	230 - 250	10 - 15

Étel	Tepsi típusa és polc-szint	Előmele-gítés idő-tartama (perc)	Hőmérsék-let (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	180 - 200	50 - 60
Sajttorta (2600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	150 - 170	60 - 70
Svájci almás lepény (1900 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	15	180 - 200	30 - 40
Karácsonyi püspökke-nyér (2400 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 170	50 - 60 ²⁾
Quiche Lor-raine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmé-rő: 26 cm), 2. polc-magasság	15	210 - 230	35 - 45
Parasztke-nyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumínium-bevonatú tepsi (átm-érő: 20 cm), 3. polc-magasság	15 ³⁾	180 - 190	50 - 60
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumínium-bevonatú tepsi (átm-érő: 25 cm), 2. polc-magasság	10	150 - 170	40 - 50
Üres kalács – hagyomá-nyos (600 + 600 g)	2 kerek, alumínium-bevonatú tepsi (átm-érő: 20 cm), 2. polc-magasság	-	160 - 170	30 - 40
Zsemle (800 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	180 - 200	10 - 15
Zsemle (800 + 800 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	180 - 200	15 - 20
Keksztekercs (500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 170	10 - 15
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	100 - 120	50 - 60
Habcsók (400 + 400 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	100 - 120	55 - 65
Habcsók (400 + 400 + 400 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcma-gasság	-	115 - 125	65 - 75

Étel	Tepsi típusa és polc-szint	Előmelegítés idő-tartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Morzsasütemény (1500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	170 - 180	20 - 30
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 170	20 - 30
Vajas sütemény (600 + 600 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	150 - 170	20 - 30

1) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 7 percig.

2) Miután kikapcsolta a sütőt, hagyja benn a süteményt további 10 percig.

3) Előmelegítéshez állítsa a hőmérsékletet 230 °C-ra.

11.7 Enyhe sütés

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 1)	150 - 160	20 - 25
Lepény (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 1)	160 - 170	35 - 40
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 1)	200 - 210	30 - 40
Keksztekercs (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 1)	160 - 170	20 - 30
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 1)	110 - 120	50 - 60
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 1)	160 - 170	25 - 30
Vajas sütemény (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 1)	160 - 170	25 - 30
Csirke egészben (1 200 g)	2. sütőpolc szint 2)	-	220 - 230	45 - 55

1) Állítsa a hőmérséklet-szabályozó gombot 250 °C hőmérsékletre.

2) Helyezzen egy sütőtepsit a sütőpolc alá, az 1. polcszintre.

11.8 Infrásütés

Étel	Polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Pirítós (500 g)	3	10	230	3 - 5
Fél csirke (1200 g)	2	-	200	25 + 25
Sertésborda (500 g)	2	-	230	20 + 20

11.9 Pizzasütés

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság	-	170 - 180	50 - 60
Csirke egészben (1400 g)	2. szint	-	165 - 175	55 - 65
Fél csirke (1350 g)	2. szint	-	165 - 175	30 - 35
Pizza (1000 + 1000 g)	zománcozott vagy alumíniumbevonatú tálca, 1. és 2. polcmagasság ¹⁾	-	180 - 200	30
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	190 - 200	25 - 35
Quiche Lorraine (1000 g)	2. szint	10 - 15	210 - 220	20 - 30

¹⁾ 20 perc után cserélje meg az eltérő szinten lévő két tálcát.

12. SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

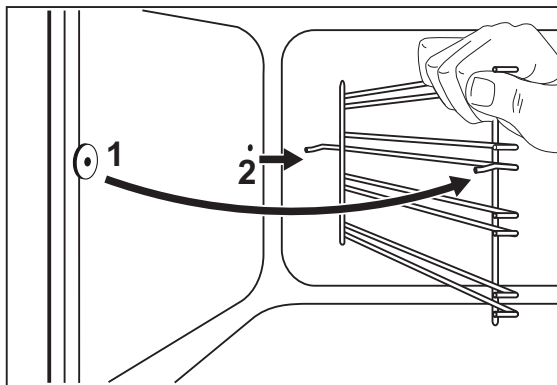
Lásd a Biztonságról szóló részt.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződéseket, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződéseket célirányos sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa meg az összes tartozékot (meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával), majd hagyja őket megszáradni.

- Ha nem tapadó felületű tartozékai vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy moso-

gatógépben. Tönkretetheti a nem tapadó bevonatot!

12.1 A polcvezető sínek eltávolítása



A polcvezető sínek kiszerezhetők az oldalfalak tisztításához.

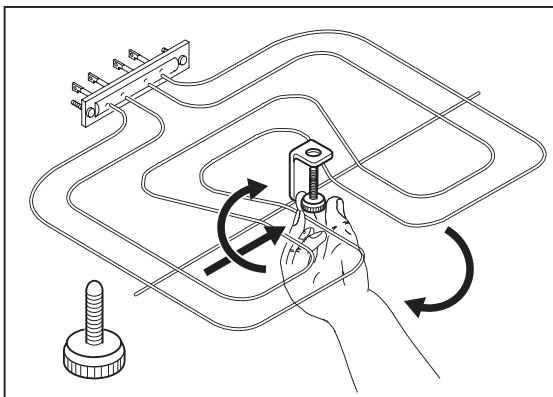
1. Húzza el a polcvezető sín elejét az oldalfaltól.
2. Húzza el a polcvezető sín hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.

A polcvezető síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



A polcvezető sínek kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk.

12.2 A sütő teteje



VIGYÁZAT

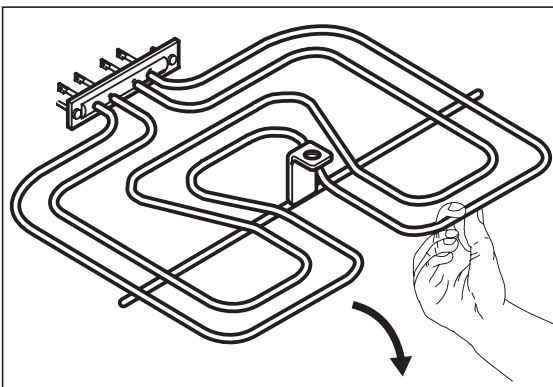
A grillező elem lehajtása előtt kapcsolja ki a készüléket. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.

Égési sérülés veszélye áll fenn!

A sütő tetején lévő grillező elem lehajtható, hogy könnyebb legyen a sütő tetejének a megtisztítása.

A fűtőelem lehajtása

1. Távolítsa el a grillező elemet rögzítő anyacsavart. Első alkalommal használjon csavarhúzó.
2. Óvatosan húzza lefelé a grillt, hogy hozzáférhessen a sütő tetejéhez.
3. Megfelelő tisztítószerrel tisztítsa meg a sütő tetejét, majd törölje szárazra.
4. A sütő tetejét előkészítette a tisztításra.



A fűtőelem visszahelyezése

1. Óvatosan tolja vissza a helyére a grillező elemet, majd csavarja be szorosan a rögzítő anyát.



Hajtsa vissza megfelelően a fűtőelemet a sütő belső falán lévő kétoldali támasz fölé.

**VIGYÁZAT**

Ügyeljen rá, hogy a grillező elem tartóanyága szorosan meg legyen húzva, nehogy használat közben kiessen.

**VIGYÁZAT**

Mielőtt az üvegajtó tisztításához hozzáfogna, győződjön meg arról, hogy az üveglapok lehűltek. Ha az üveglapok forrók, fennáll a veszély, hogy eltörnek.

12.3 A sütőajtó tisztítása

A sütő ajtajában két üveglap van egymás mögé beépítve. A tisztítás megkönnyítéséhez vegye le a sütő ajtaját.

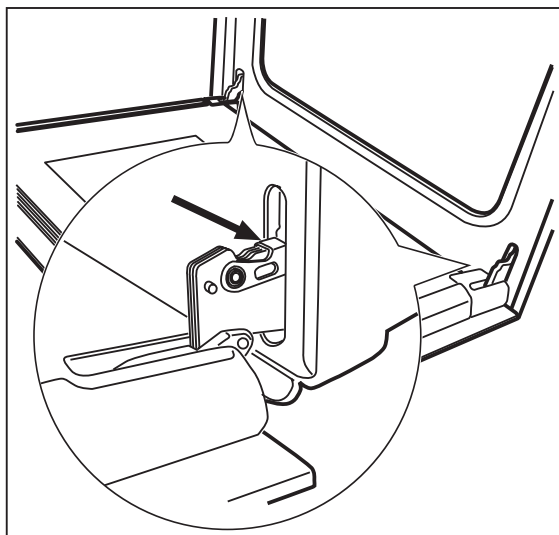
**VIGYÁZAT**

A sütő ajtaja bezáródhat, ha úgy próbálja kiszerezni a belső üveglapot, hogy az ajtó nincs levéve.

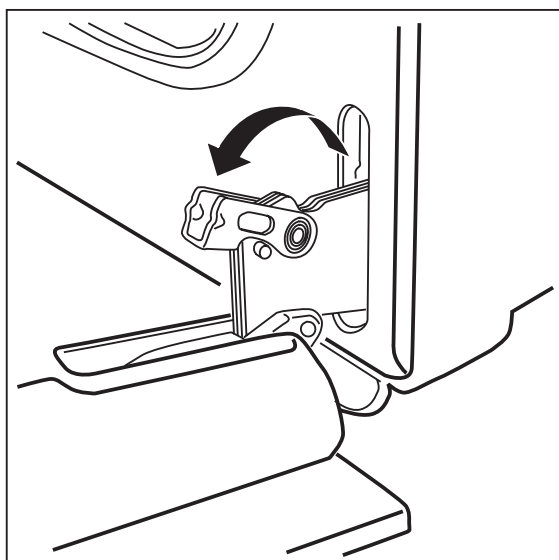
**VIGYÁZAT**

Ha az ajtó üveglapjai megsérültek vagy karcok vannak rajtuk, az üveg meggyengült és eltörhet. Ezt elkerülendő ki kell cserélnie őket. További útmutatásért forduljon a szakszervizhez.

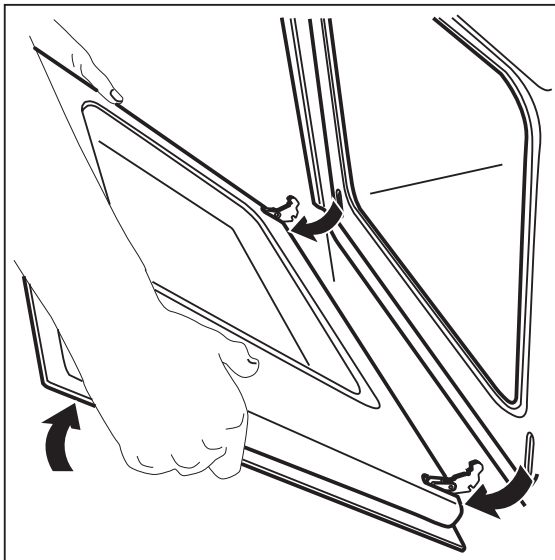
A sütőajtó és az üveglap leszerelése



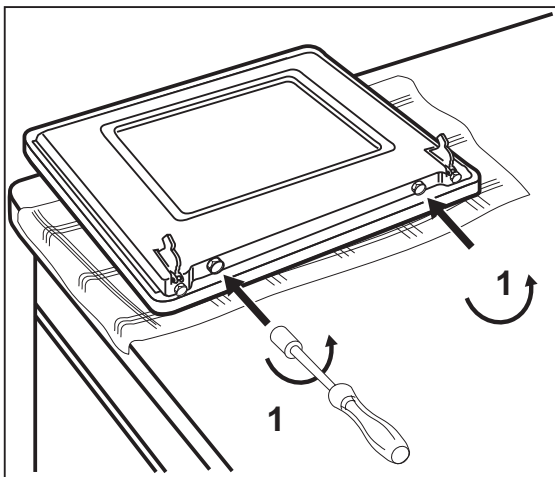
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



2. Emelje meg, és fordítsa el a két zsanéron lévő kart.



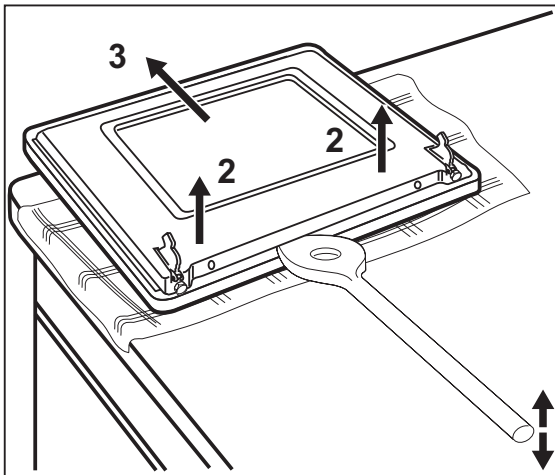
3. Csukja vissza a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki a helyéről.



4. Helyezze az ajtót stabil felületre úgy, hogy egy puha rongyot tesz alá. Csavarhúzóval csavarja ki az ajtó alsó peremén lévő 2 csavart.



Vigyázzon, hogy ne veszítse el a csavarokat.



5. A belső ajtó nyitásához fából, műanyagból vagy ezekhez hasonló anyagból készült spatulát használjon. Tartsa meg a külső ajtót, és nyomja a belső ajtót az ajtó felső pereme felé.
6. Emelje meg a belső ajtót.
7. Tisztítsa meg az ajtó belső oldalát.

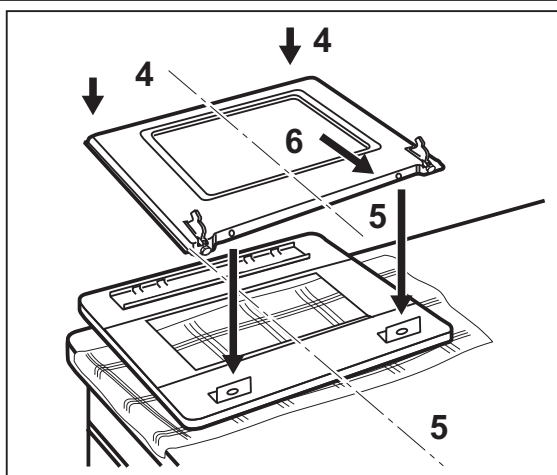
Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.



VIGYÁZAT

Csak mosószeres vízzel tisztítsa az üveglapot. A súrolószerek, a folteltávolítók és az éles tárgyak (pl. kések vagy kaparóeszközök) károsíthatják az üveglapot.

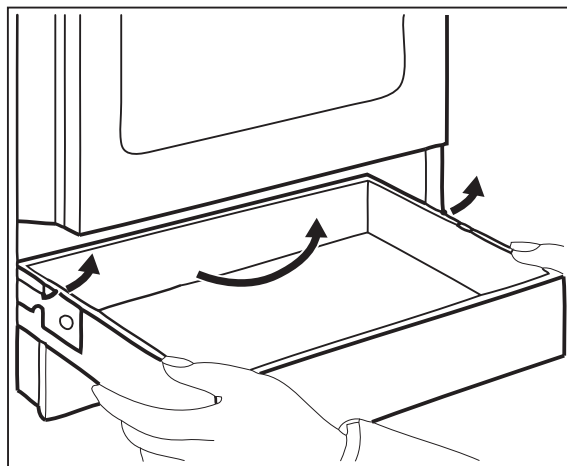
A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése



Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót. Ehhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti lépéseket.

12.4 A rekesz eltávolítása

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivehető.



A rekesz eltávolítása

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.
2. Óvatosan emelje felfelé a rekeszt.
3. Húzza ki teljesen a rekeszt.

A rekesz visszahelyezése

A rekesz visszahelyezéséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti műveletet.



VIGYÁZAT

Ne tároljon gyúlékony anyagokat (pl. tisztítószer, műanyag zacskót, edényfogó kesztyűt, papírt vagy tisztító aeroszolt) a rekeszben. A sütő használata közben a rekesz felmelegszik. Tűzveszély!

12.5 Sütőlámpa



VIGYÁZAT

Legyen óvatos, amikor a sütőlámpát cseréli. A lámpa cseréje előtt mindig kapcsolja ki a készüléket. Áramütés veszélye áll fenn.



VIGYÁZAT

Az ebben a készülékben működő izzólámpák kizárólag háztartási eszközökhöz kifejlesztett fényforrások! Ne használja ezeket helyiségek vagy azok részeinek megvilágítására. Ha az izzólámpa cseréje szükségessé válik, az eredetivel azonos teljesítményű, háztartási készülékekhez tervezett izzót használjon.

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a készüléket.
- Vegye ki a biztosítékokat a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.
- Tegyen egy kendőt a sütő belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás izzójának és üvegbúrájának a sérülését.

A sütőlámpa cseréje:

1. A sütővilágítás üveg lámpabúrája a sütőtér hátsó részén található. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.

3. Cserélje ki a sütőlámpát egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőlámpára. Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót. Olyan új izzót használjon, melynek teljesítmé-

nye ugyanakkora, mint az eredeti izzóé, és háztartási készülékekben való használatra tervezték.

4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

13. MIT TEGYEK, HA...

Jelenség	Lehetséges ok	Megoldás
A gáz begyújtásakor nincs szikra.	Nincs elektromos tápellátás.	Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva a konnektorba, és az áramforrás be van-e kapcsolva.
A gáz begyújtásakor nincs szikra.	Nincs elektromos tápellátás.	Ellenőrizze a ház elektromos hálózatának biztonságát.
A gáz begyújtásakor nincs szikra.	Az égőfedél és a korona ferdén illeszkedik.	Ellenőrizze, hogy az égő koronája és fedele megfelelő helyzetben van-e.
Begyújtás után azonnal kialszik a láng.	A hőmérséklet érzékelő nem melegedett fel eléggé.	A láng begyújtása után tartsa nyomva a gombot kb. 5 másodpercig.
A gázégő koronáján nem egyenletes a láng.	A korona nyílásait ételmaradék tömítette el.	Ellenőrizze, hogy a fűvóka nincs-e eltömődve, és a korona nyílásait nem szennyezi-e ételmaradék.
A készülék egyáltalán nem működik.	A biztosítékdobozban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismételt kioldódást szenved, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A sütő nem melegszik fel.	Nem kapcsolta be a sütőt.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Végezze el a beállításokat.
Nem működik a sütőlámpa.	Hibás a sütőlámpa.	Cserélje ki a sütőlámpa izzóját.
A kijelzőn a „12,00” és „LED” felirat látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be az órát.
Pára és gőz gyűlik össze az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után legfeljebb 15-20 percig hagyhatja bent az ételt a sütőben.

Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a szervizhez.

A szerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

Termékszám (PNC)

Sorozatszám (S.N.)

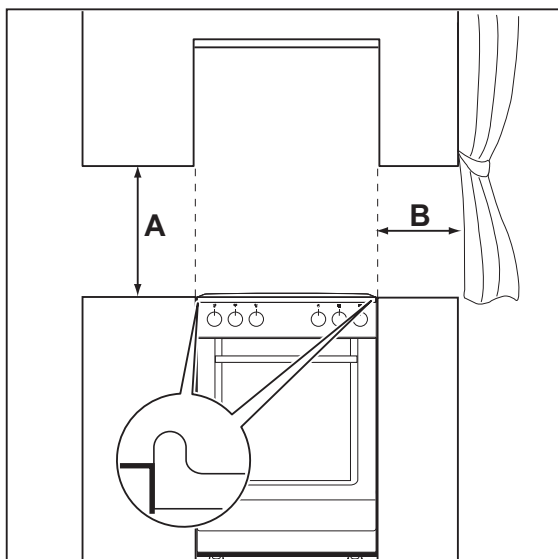
14. ÜZEMBE HELYEZÉS



VIGYÁZAT

Lásd a Biztonságról szóló részt.

14.1 A készülék elhelyezése



A szabadon álló készülékét üzembe helyezheti úgy, hogy egyik vagy mindkét oldalán szekrények vannak, illetve sarokban is elhelyezhető.

Minimális távolságok

Méret	mm
A	690
B	150

14.2 Műszaki adatok

Méret	
Magasság	855 mm

Méret	
Szélesség	500 mm
Mélység	600 mm
Teljes elektromos teljesítmény	3035 W
Feszültség	230V
Frekvencia	50 Hz
Gázkategória	II2HS3B/P
Gázellátás	G20 (2H) 25 mbar
	G25.1 (2HS) 25 mbar
	G30/31 (3B/P) - 30/30 mbar

Kiegyenlítő (by-pass) átmérők

Láng	Ø Kiegyenlítő 1/100 mm-ben
Kisegítő	29
Normál	32
Erős	42

Gázégők

Láng	Normál fogyasz- tás	Csök- kentett fo- gyasz- tás	Gáztípus	Nyo- más	Fúvóka átmérő	Fo- gyasz- tás
	kW	kW		mbar	mm	g/óra
Kisegítő égő	1,03	0,35	G20 földgáz	25	0,70	-
	1,03	0,35	G25.1 földgáz	25	0,74	-
	1,00	0,35	G30 bután	28 - 30	0,50	72,71
	0,85	0,31	G31 propán	28 - 30	0,50	60,70
Normál égő	2,00	0,43	G20 földgáz	25	0,92	-
	2,00	0,43	G25.1 földgáz	25	1,06	-
	2,00	0,43	G30 bután	28 - 30	0,71	145,43
	1,70	0,38	G31 propán	28 - 30	0,71	121,40
Erős égő	3,00	0,72	G20 földgáz	25	1,13	-
	3,00	0,72	G25.1 földgáz	25	1,27	-
	3,00	0,72	G30 bután	28 - 30	0,88	218,14
	2,60	0,63	G31 propán	28 - 30	0,88	185,68

14.3 Gázcsatlakoztatás

Válasszon rögzített csatlakoztatást, vagy használjon rozsdamentes flexibilis csövet a hatályos rendelkezések szerint. Flexibilis fémcsövek alkalmazása esetén ügyeljen arra, hogy azok ne érintkezzenek mozgó alkatrészekkel, illetve ne nyomódjanak össze.

14.4 Nemfém flexibilis csövek csatlakoztatása

Ha a körülmények lehetővé teszik a csatlakoztatás egyszerű ellenőrzését, alkalmazhat flexibilis csövet is. A flexibilis csövet szorítóbilincsekkel szorosan kell csatlakoztatni.

Üzembe helyezés: használja a csőtartót. Mindig használjon tömítőgyűrűt. Majd folytassa a gázcsatlakozással. A flexibilis cső akkor alkalmazható, ha:

- a szobahőmérséklet nem magasabb 30 °C-nál;
- nem hosszabb 1500 mm-nél;
- nincs rajta szűkítőelem;
- nincs kitéve megnyúlásnak vagy csavarodásnak;

- nem érintkezik éles szélekkel vagy sarkokkal;
 - állapotának ellenőrzése céljából könnyen megvizsgálható.
- A flexibilis csövek tartósságának ellenőrzése a következők vizsgálatából áll:
- nem láthatók rajta törések, vágások, égésnyomok, sem a végződéseknél, sem pedig a cső teljes hosszán;
 - az anyag nem keményedett meg, hanem megfelelő rugalmasságot mutat;
 - a szorítóbilincsek nem rozsdásodtak el;
 - szavatossági ideje nem járt le.
- Ha egy vagy több hibát észlel, ne javítsa meg a csövet, hanem cserélje ki.

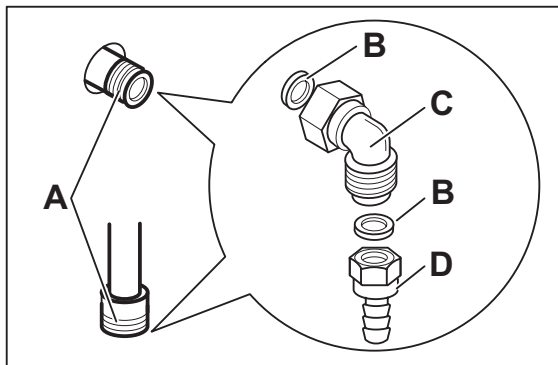


Ha végzett a beszereléssel, győződjön meg róla, hogy a csövek illesztéseinek a tömítés megfelelő legyen. Szappanos vízzel ellenőrizze, ne lánggal!

A gázellátást biztosító csont a kezelőpanel hátsó felén található.

**VIGYÁZAT**

A gáz csatlakoztatása előtt húzza ki a hálózati csatlakozódugót a hálózati aljzatból, vagy a biztosítódobozban kapcsolja le a biztosítót. Zárja el a gázellátás főcsapját.



A) A gáz csatlakoztatási pontja (csak az egyik pontot kell bekötni)

B) Tömítés

C) Állítható csatlakozás

D) Cseppfolyós gáz csőtartó



A cseppfolyós gáz csőtartóját (D) kizárólag hajlékony, nemfémcs, cseppfolyós gázhoz való csövekhez használja. Minden egyéb típusú csatlakozásnál: a cseppfolyós gázhoz vagy földgázhoz való merev vagy hajlékony csöveket közvetlenül az állítható csatlakozóhoz (C) kösse. Mindig használjon tömítőgyűrűt.

14.5 Átállítás más gáztípusra

**VIGYÁZAT**

A különböző gáztípusoknak megfelelő beállításokat illetékes szakember végezze.



Ez a készülék folyékony gázzal működik.
A megfelelő fűvókák alkalmazásával földgázzal is használható.

**VIGYÁZAT**

A fűvókák cseréje előtt győződjön meg róla, hogy a gázkapcsolók ki legyenek kapcsolva, és a készülék az elektromos hálózatról legyen leválasztva. Hagyja teljesen lehűlni a készüléket. Sérülés veszélye áll fenn!

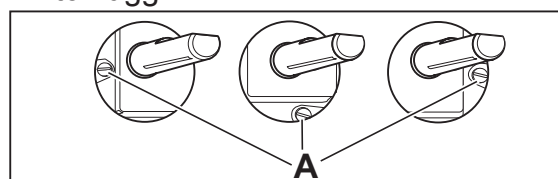
14.6 A fűvókák cseréje

1. Vegye le az edénytartókat.
 2. Vegye le az égőfedeleket és a koronákat.
 3. Egy 7-es csőkulcs segítségével csavarozza ki és távolítsa el a fűvókákat, és cserélje ki a használt gáz típusának megfelelőre.
 4. Ugyanezt az eljárást fordított sorrendben követve szerelje vissza az egyes alkatrészeket.
 5. A gázcsatlakozó melletti adattáblát cserélje ki az új gáztípusnak megfelelő táblára. Ez a tábla a készülékhez mellékelt csomagban található.
- Ha a biztosított gáznyomás szabályozható vagy a szükséges nyomástól eltér, a gázcsatlakozóra megfelelő nyomásszabályozót kell elhelyeznie.

14.7 A minimális szint beállítása

Az égők minimális lángjának beállítása:

1. Gyújtsa be az égőt.
2. A szabályozógombot állítsa a legalacsonyabb pozícióba.
3. Vegye le a szabályozógombot.
4. Egy vékony csavarhúzóval állítsa be a kiegyenlítőcsavar helyzetét (A). A kiegyenlítőcsavar helyzete (A) típusától függ.



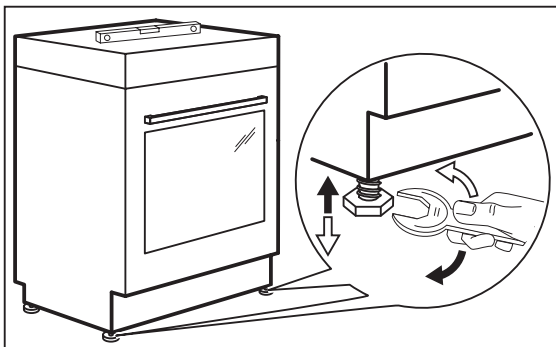
- Földgázzal cseppfolyós gázzal való átállítás esetén teljesen csavarja be az állítócsavart.
- Cseppfolyós gázzal földgázzal való átállításkor engedje ki a kiegyenlítő csavart kb. 1/4 fordulattal.

**VIGYÁZAT**

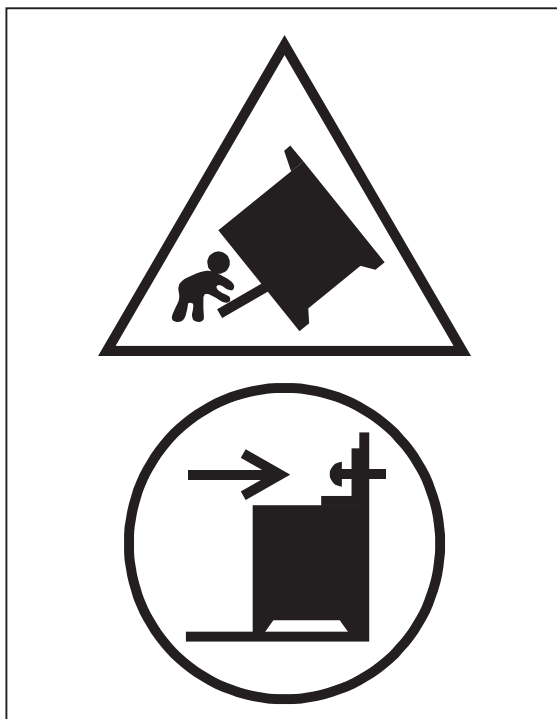
Ellenőrizze, hogy a láng nem alszik-e ki a nagylángról kislángra való gyors átváltásnál.

14.8 Vízzintbe állítás

A készülék alján található kis lábak beállításával a készülék tetejét a többi felület magasságához igazíthatja.



14.9 Billenésgátló



VIGYÁZAT

Fel kell szerelnie a billenésgátlót. Szereljen fel billenésgátlót a készülék helytelen terhelés miatti billenésének megakadályozására.

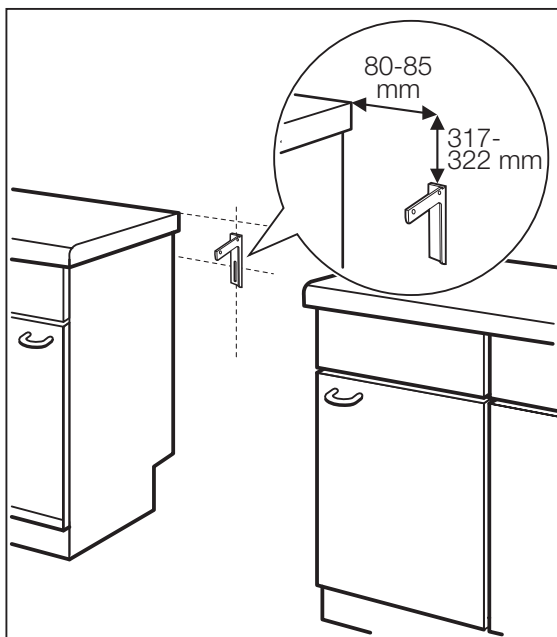


VIGYÁZAT

Az Ön készülékén az alábbi képen látható szimbólum (nem minden típusnál) figyelmezteti Önt a billenésgátló felszerelésére.



Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenésgátlót.



A billenésgátló felszerelése

1. Állítsa be a helyes magasságot és területet a készülék számára, mielőtt felszereli a billenésgátlót.
2. Ügyeljen arra, hogy a tűzhely mögötti felület sima legyen.
3. A készülék tetejétől lefelé számítva 317 - 322 mm-re és a készülék oldalától 80 - 85 mm-es távolságra, a tartón lévő kör alakú nyílásba szerelje be a billenésgátlót. Csavarozza szilárd anyagba vagy alkalmazzon (fali) megerősítést.
4. Egy nyílás található a készülék hátulján, a bal oldalon. Lásd az ábrát.
5. Amennyiben módosulnak a tűzhely méretei, a billenésgátlót ismét be kell állítani.



Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a készülék szélességét, akkor a készülék közepre állításához módosítania kell az oldalméretet.

14.10 Elektromos üzembe helyezés



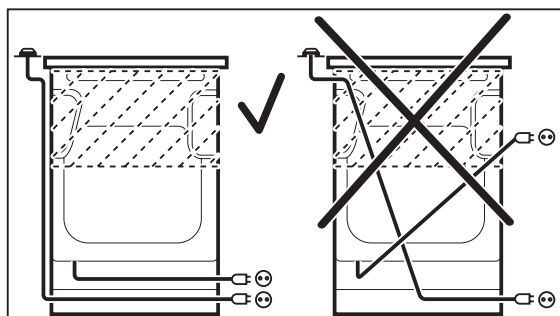
VIGYÁZAT

Az elektromos üzembe helyezést csak képezített, hozzáértő személy végezheti el.



A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a „Biztonsági információk” c. fejezetben található óvintézkedéseket nem tartja be.

Ez a készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.



A hálózati vezeték nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra: ♻️. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járváljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és

elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

www.aeg.com/shop



892963613-A-382013



www.preciz.hu

AEG
perfekt in form und funktion