

47795IQ-MN
47995IQ-MN
47795IQ-WN

HU Használati útmutató
RO Manual de utilizare

2
34



TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	5
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	7
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	8
5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT.....	9
6. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	11
7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	12
8. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT	13
9. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK.....	14
10. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	16
11. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	18
12. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	26
13. HIBAELHÁRÍTÁS.....	29
14. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	31

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Termékünk készítésekor egy olyan berendezést kívántunk létrehozni az Ön számára, amely kifogástalan teljesítményt nyújt hosszú éveken keresztül, köszönhetően az alkalmazott innovatív technológiáknak, amelyek az életét jelentősen 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.registreaeg.com



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: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos 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 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



VIGYÁZAT!

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket a gyermekek (csak 8 évnél idősebb) és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- 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.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- 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 nagy nyomású gőzt.
- Soha ne tegyen a főzőfelületre fémtárgyakat (fedők, kések, kanalak), mert azok felforrósodhatnak.
- Ha repedést lát az üvegkerámia / üveg felületen, kapcsolja ki a készüléket, nehogy áramütés érjen valakit.
- Használat után saját gombjával kapcsolja ki a főzőlap adott elemét, és ne hagyatkozzon az edényérzékelésre.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy veszélyhelyzet álljon elő.
- 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 kiszereeléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- A rögzített kábelevezést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

**VIGYÁZAT!**

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- A konyhai készülék házának és a fülkének megfelelő méretűnek kell lenniük.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készülék alkatrészei feszültség alatt állnak. A készüléket bútorban helyezze el, hogy megelőzze veszélyes részeinek megérintését.
- 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.
- Szereljen fel egy stabilizáló eszközt a készülék megbillenésének megakadályozására. Olvassa el az „Üzembe helyezés” c. szakaszt.
- 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 elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- 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 szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.

2.2 Elektromos csatlakoztatás

**VIGYÁZAT!**

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.

2.3 Használat



VIGYÁZAT!

Sérülés- és égésveszély.
Vigyázat! Áramütés-veszély.

- A készüléket kizárólag háztartási célra 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.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozik a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- A szívritmus-szabályozóval rendelkező személyek tartsanak legalább 30 cm távolságot a bekapcsolt indukciós főzőzónáktól.



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 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 maradandó 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 vagy közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják a készülék felületét. Az ilyen tárgyakat mindig emelje fel, ha a főzőfelületen odébb szeretné helyezni ezeket.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.

2.4 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket.
Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a konnektorból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönbén fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- 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 sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.5 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.

2.6 Ártalmatlanítás



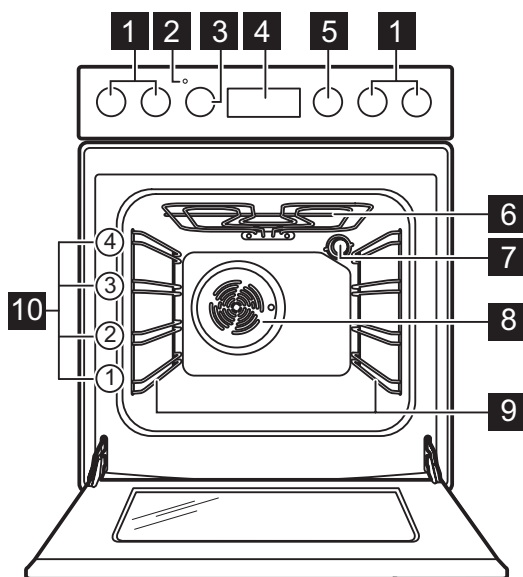
VIGYÁZAT!

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.

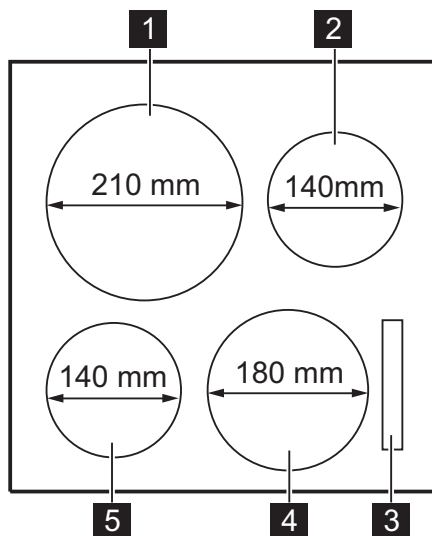
3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- 1 A főzőlap kezelőszervei
- 2 Hőmérséklet jelző / szimbólum / visszajelző
- 3 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 4 Elektronikus programkapcsoló
- 5 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 6 Grill
- 7 Sütőlámpa
- 8 Ventilátor
- 9 Polctartó, eltávolítható
- 10 Polcszintek

3.2 Főzőfelület elrendezése



- 1** 2100 wattos indukciós főzőzóna
3700 wattos Rásegítés funkcióval
- 2** 1400 wattos indukciós főzőzóna
2500 wattos Rásegítés funkcióval
- 3** Kijelző
- 4** 1800 wattos indukciós főzőzóna
2800 wattos Rásegítés funkcióval
- 5** 1400 wattos indukciós főzőzóna
2500 wattos Rásegítés funkcióval

3.3 Tartozékok

- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütő tálca**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Grillező / sütőedény**

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

- **Teleszkópos sütősin**
Polcokhoz és tálcákhoz.
- **Tárolófiók**
A tárolófiók a sütőtér alatt található.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

4.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.
Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyükre.

4.2 Az óra beállítása

A sütő működtetése előtt be kell állítania az órát.

Amikor a készüléket az elektromos hálózatra csatlakoztatja, illetve

áramszünetet követően a Pontos idő funkció szimbóluma villogni kezd.

A **+** vagy **—** gombot nyomja meg a pontos idő beállítására.
Körülbelül öt másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.

4.3 Az idő módosítása



Az Időtartam **|→|** vagy Befejezés **→|** funkció működése alatt nem módosítható az óra beállítása.

Nyomja meg többször a **⌚** gombot mindaddig, míg a Pontos idő funkció visszajelzője villogni nem kezd.
Új időpont beállításához kövesse „Az óra beállítása” című részben leírtakat.

4.4 Visszahúzható gombok

A készülék használatához nyomja meg a szabályozó gombot. A szabályozó gomb kiugrik.

4.5 Előfűtés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a készüléket.

3. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.
4. Hagyja 15 percig működni a készüléket.
5. Állítsa be a  funkciót és a maximális hőmérsékletet.
6. Hagyja 15 percig működni a készüléket.

A szokásosnál forróbbak lehetnek a tartozékok. Szagot és füstöt bocsáthat ki a készülék. Ez normális jelenség. Gondoskodjon a megfelelő légáramlásról.

5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Az elektromos főzőzóna

Szimbólumok	Funkció
0	Kikapcsolt állás
B	Rásegítés funkció
1 - 9	Hőfokbeállítások



A maradékhőt használja az energiafogyasztás csökkentésére. A sütési folyamat befejezése előtt körülbelül 5 - 10 perccel kapcsolja ki a főzőzónát.

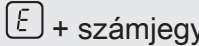
Forgassa el a gombot a kívánt hőfokozatra.

A főzőlap szabályozójának visszajelzője világítani kezd.

A főzési folyamat befejezéséhez forgassa el a szabályozógombot a kikapcsolt helyzetbe.

Amikor valamennyi főzőzóna kikapcsolt, a tűzhely szabályozójának visszajelzője kialszik.

5.2 Hőfokbeállítás kijelzései

Kijelző	Megnevezés
	A főzőzóna ki van kapcsolva.
	A főzőzóna működik.
	A Rásegítés funkció funkció működik.
	Üzemzavar lépett fel.

Kijelző	Megnevezés
	Egy főzőzóna még mindig forró (maradékhő).
	Nem megfelelő vagy túl kicsi a főzőedény, vagy pedig nincs edény a főzőzónán.
	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.

5.3 Maradékhő visszajelző



VIGYÁZAT!

 A maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

A visszajelző világít, amikor egy főzőzóna forró.

Az indukciós főzőzónák közvetlenül a főzőedény alján biztosítják az ételkészítéshez szükséges hőt. Az üvegkerámiát az edények maradékhője melegíti.

5.4 Automatikus kikapcsolás

A funkció automatikusan leállítja a főzőlapot, ha:

- Valamennyi főzőzóna ki van kapcsolva.
- A főzőlap túlságosan felmelegszik (pl. egy lábasból elforr a folyadék). Mielőtt ismét használná a főzőlapot, várja meg, hogy a főzőzóna lehűljön.
- Nem megfelelő főzőedényt használ. A  szimbólum világítani kezd, és 2 perc múlva a főzőzóna automatikusan leáll.
- Nem állított le egy főzőzónát, illetve nem módosította a hőfokbeállítást.

Bizonyos idő után a  szimbólum világítani kezd, és a főzőlap kikapcsol. Lásd alább.

A hőfokbeállítás és a funkció időtartamai közötti kapcsolat:

- 1 - 2 — 6 óra
- 3 - 4 — 5 óra
- 5 — 4 óra
- 6 - 9 — 1,5 óra

5.5 Rásegítés funkció

Ez a kiegészítő funkció nagyobb teljesítményt tesz elérhetővé az indukciós főzőzónák számára. Ez a kiegészítő funkció csak bizonyos ideig működtethető az indukciós főzőzónák esetén. Ezután az indukciós főzőzóna automatikusan visszakapcsol a legmagasabb hőfokbeállításra.

A funkció bekapcsolása egy főzőzónánál: forgassa az adott főzőzónához tartozó gombot **B** állásba. A  jelzés világít a tűzhely kijelzőjén.

A funkció kikapcsolása: forgassa az adott főzőzónához tartozó gombot kikapcsolt állásba.

5.6 A gyermekbiztonsági eszköz

Ez a kiegészítő funkció megakadályozza a főzőlap véletlen üzemeltetését.

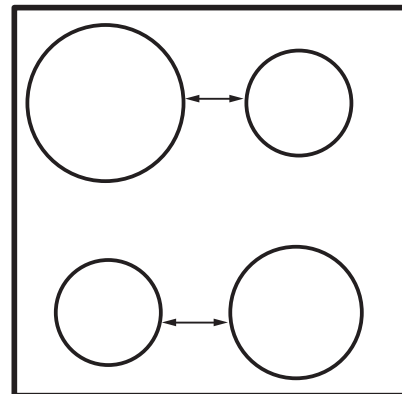
A funkció bekapcsolásához: a bal hátsó és a jobb első főzőzóna szabályzógombját egyszerre fordítsa el balra. A kijelzőn  jelenik meg.

A funkció kikapcsolása: a bal hátsó és a jobb első főzőzóna szabályzógombját fordítsa el ismét balra.

5.7 Teljesítménykezelés funkció

- A főzőzónák a főzőlapba lépő fázisok számától és elhelyezésétől függően vannak csoportosítva (lásd az ábrát).
- Mindegyik fázis elektromos terhelhetősége korlátozott.
- Ez a kiegészítő funkció elosztja a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák között.

- A funkció akkor kapcsol be, ha az ugyanazon fázisra kötött főzőzónák összesített terhelése meghaladja a határértéket.
- A funkció csökkenti a teljesítményt az ugyanazon fázisra kötött többi főzőzónánál.
- A csökkentett teljesítményű zónák hőfokbeállításának kijelzőjén két szint változik.



6. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Főzőedény



Az indukciós főzőzónáknál az erős elektromágneses mező a főzőedényben nagyon gyorsan termel hőt.



Az indukciós főzőzónákat megfelelő főzőedényekkel használja.

A főzőedény anyaga

- **megfelelő:** öntöttvas, acél, zománcozott acél, rozsdamentes acél, többrétegű edényalj (a gyártó által megfelelőnek jelölve).
- **nem megfelelő:** alumínium, réz, sárgaréz, üveg, kerámia, porcelán.

A főzőedény akkor megfelelő indukciós tűzhelylaphoz, ha:

- egy kevés víz nagyon gyorsan felforr a legmagasabb hőfokra beállított zónán.
- a mágnes hozzátapad a főzőedény aljához.



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.

Edények méretei

Az indukciós főzőzónák bizonyos határok között automatikusan alkalmazkodnak a főzőedény aljának méretéhez.

A főzőzóna határfoka függ a főzőedény átmérőjétől. Az ajánlott minimumnál kisebb átmérőjű főzőedény csak egy részét veszi fel a főzőzóna által leadott energiának.

6.2 Működés közben hallható hangok

Ha a következőt hallja:

- recsegés: az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- fűtülés: egy vagy több főzőzónát használ magas teljesítményszinten, és az edény különböző anyagokból készült (szendvicskonstrukció).
- zümmögés: magas teljesítményszintet használ.
- kattogás: elektromos kapcsolat megy végbe.
- sziszegés, zümmögés: a ventilátor üzemel.

Ezek a zajok normális jelenségnek számítanak, és nem jelentik azt, hogy a főzőlap meghibásodott.

6.3 Energiatakarékosság

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.
- A főzőedényt már elindítás előtt tegye rá a főzőzónára.
- A maradékhőt használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

6.4 Példák különböző főzési alkalmazásokra

A hőfokbeállítás és a főzőzóna energiafogyasztása közötti kapcsolat nem lineáris. A hőfokbeállítás növelésekor a főzőzóna energiafogyasztása nem arányosan emelkedik. Azaz, a közepes

hőfokbeállítású főzőzóna a névleges energiafogyasztásának felénél kevesebb energiát fogyaszt.



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.
1 - 2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2	Keményítés: könnyű omlett, sült tojás.	10 - 40	Fedővel lefedve készítse.
2 - 3	Rizs és tejalapú ételek főzése, készételek felmelegítése.	25 - 50	A folyadék mennyisége legalább kétszerese legyen a rizsnek, a tejet kevergesse főzés közben.
3 - 4	Zöldségek, hal gőzölése, hús párolása.	20 - 45	Adjon hozzá néhány teáskanál folyadékot.
4 - 5	Burgonya párolása.	20 - 60	750 g burgonyához max. ¼ l vizet használjon.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.
6 - 7	Kímélő sütés: bécsi szelet, borjúhús, cordon bleu, borda, húspogácsa, kolbász, máj, rántás, tojás, palacsinta, fánk.	szükség szerint	Félidőben fordítsa meg.
7 - 8	Erős sütés, burgonyatallér, bélszín, marhaszeletek.	5 - 15	Félidőben fordítsa meg.
9	Víz forralása, tészta kifőzése, hús barnítása (gulyás, serpenyős sülték), burgonya bő olajban sütése.		
B	Nagymennyiségű víz forralása. A Rásegítés funkció aktív.		

7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

7.1 Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.

- Mindig olyan főzőedényt használjon, melynek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcolások vagy sötét foltok nem befolyásolják a főzőlap működését.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.
- Használjon a főzőlapok tisztításához ajánlott tisztítószer.

7.2 A főzőlap tisztítása

- **Azonnal távolítsa el:** a megolvadt műanyagot, folpackot, valamint a cukortartalmú ételeket. Ha ezt nem

teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Állítsa éles szögben az üvegkerámia felületre a kaparókést, majd csúsztassa végig a pengét a felületen.

- **Távolítsa el, miután a főzőlap megfelelően lehűlt:** vízkőkarikák, vízgyűrűk, zsírfoltok, fényes, fémes elszíneződések. Enyhén mosogatószeres, nedves ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.

8. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 A készülék be- és kikapcsolása



Gomb szimbólum, visszajelző, illetve lámpa (modelltől függően):

- A visszajelző akkor kapcsol be, amikor a sütő felmelegszik.
 - A lámpa a készülék működésekor kapcsol be.
 - A szimbólum azt jelzi, hogy a gomb az egyik főzőzónát, a sütőfunkciót vagy a hőmérsékletet vezérli-e.
1. A sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
 2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

3. A készülék kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.

8.2 Biztonsági felszerelés

A készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása veszélyes túlmelegedést okozhat. Ennek megakadályozása céljából a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

8.3 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

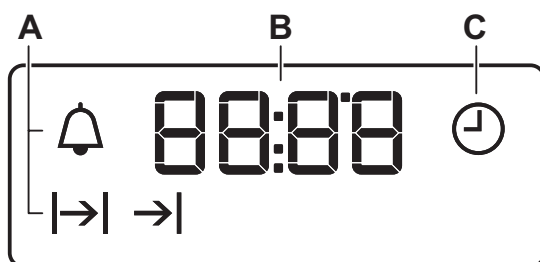
8.4 Sütőfunkció

Szim-bólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
0	Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.

Szim-bólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
	Sütőlámpa	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.
	Alsó + felső sütés	1 szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
	Légkeveréses sütés	Többféle étel egyszerre való sütése azonos hőmérsékleten, egynél több polcmagasságon anélkül, hogy az egyik átvenné a másik zamatát.
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum két sütőszinten, illetve aszalás. 20 – 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
	Enyhe sütés	Sütés tepsiben és szárítás egyetlen polcmagasságon, alacsony hőmérsékleten.
	Turbógrill	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egyetlen sütőszinten. Továbbá felfűjtak készítéséhez és pirításhoz.
	Pizzasütés	Ha a sütő 1 szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. 20–40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
	Felolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához.

9. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

9.1 Kijelző



- A) Funkciók visszajelzői
- B) Időkijelző
- C) Funkció visszajelző

9.2 Gombok

Gomb	Funkció	Megnevezés
—	MÍNUSZ	A pontos idő beállítása.
⌚	ÓRA	Egy óra funkció beállítása.
+	PLUSZ	A pontos idő beállítása.

9.3 Órafunkciók táblázata

Óra funkció	Alkalmazás
⌚ Óra	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
🔔 Percszámláló	Visszaszámlálási idő beállítása. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.
⏸ Időtartam	A sütési idő beállítása a sütőnél.
➡ Befejezés	A sütő kikapcsolási időpontjának beállítása.



Egyidejűleg használhatja az Időtartam $\rightarrow$ és a Befejezés $\rightarrow$ funkciókat annak beállítására, hogy mennyi ideig működjön és mikor kapcsoljon ki a készülék. Segítségével a készüléket késleltetéssel kapcsolhatja be. Először állítsa be az Időtartamot $\rightarrow$, majd a Befejezést $\rightarrow$.

9.4 Az óra funkciók beállítása

Az Időtartam $\rightarrow$ és a Befejezés $\rightarrow$ funkciókhoz állítson be egy sütőfunkciót és egy hőmérsékletet. Ez nem szükséges a Percszámláló 🔔 funkcióhoz.

1. Nyomja meg többször a ⌚ gombot, amíg a kívánt óra funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. A szükséges óra funkció beállításához nyomja meg a $+$ vagy $-$ gombot.

Az óra funkció működik. Ekkor a kijelzőn megjelenik a beállítani kívánt óra funkció visszajelzője.



A Percszámláló funkciónál a kijelző a fennmaradó időt jelzi.

3. Amikor letelik a beállított idő, az óra funkció jelzőfénye villog, és hangjelzés hallható. Az óra funkció kikapcsolásához nyomjon meg egy gombot.
4. Forgassa kikapcsolt állásba a sütőfunkciók vezérlőgombját és a hőmérséklet-szabályzót.



Az Időtartam $\rightarrow$ és a Befejezés $\rightarrow$ funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.

9.5 Az óra funkciók törlése

1. Nyomja meg többször a ⌚ gombot mindaddig, míg a megfelelő funkció visszajelzője villogni nem kezd.
2. Nyomja meg és tartsa megnyomva a $-$ gombot.

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

10. SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



VIGYÁZAT!

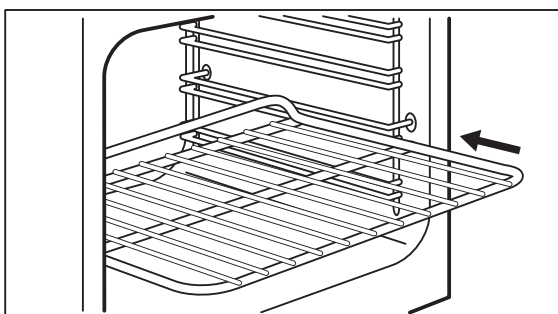
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

10.1 Tartozékok behelyezése

Huzalpolc:



A huzalpolc hátsó része speciális alakú, hogy segítse a hő áramlását.

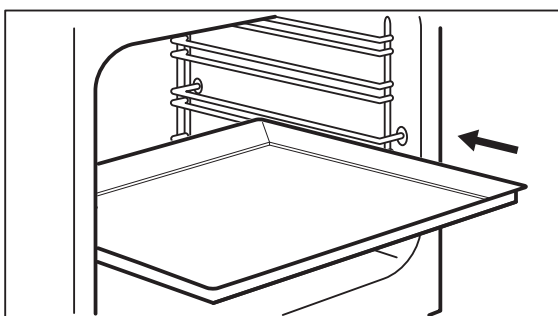


Csúsztassa be a sütőpolcot a polcvezető sínek közé. A duplaoldalú széleknek a sütő hátuljánál kell lenniük, és felfele kell nézniük.

Tepsi:



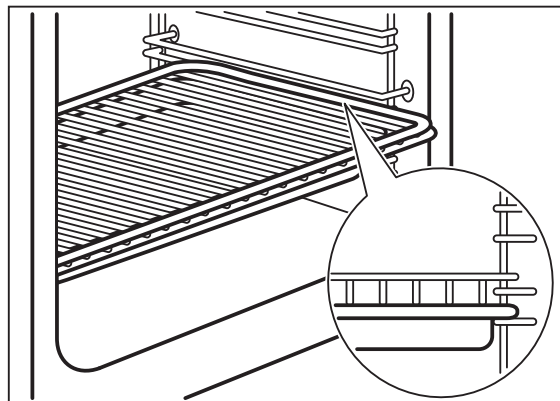
Ne tolja be teljesen a tepsit a sütőtér hátsó falához. Ez megakadályozná, hogy a forró levegő a teps körül áramolhasson. Az étel megéghet, különösen a teps hátsó részén.



Tolja a tepsit vagy tálcát a polcvezető sínek közé. Ellenőrizze, hogy nem ér-e a sütő hátsó falához.

Huzalpolc és mély teps egyútt:

Tolja a mély tepsit a polctartó vezetősinjei és a vezetősinnek feletti huzalpolc közé.



10.2 Teleszkópos sütősin

A teleszkópos sütősin segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcot.



A teleszkópos sütősinet bármelyik polcszinten elhelyezheti, a 4. szint kivételével.

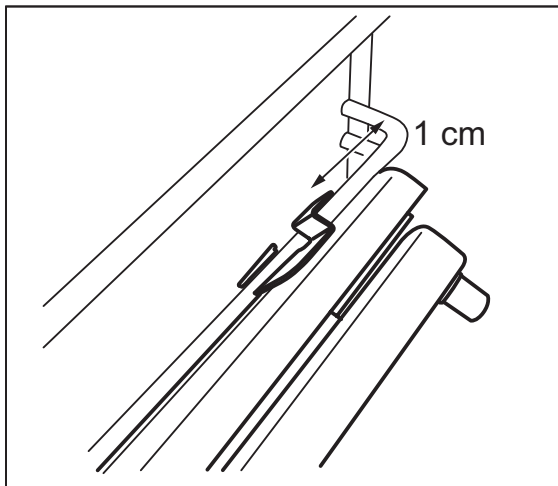


FIGYELMEZTETÉS!

A teleszkópos polctartót tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos polctartót tilos kenni (zsírozni)!

A teleszkópos sütősin behelyezése

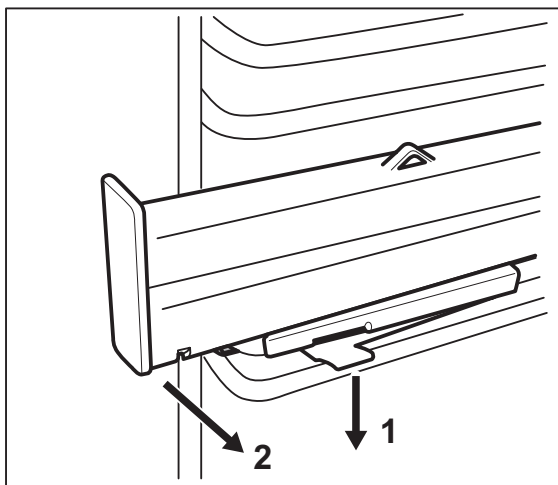
1. Forgassa el kb. 90 fokkal a teleszkópos polctartót.
2. Csúsztassa a teleszkópos polctartó hátsó végén található reteszt egy polctartó sínre. Gondoskodjon arról, hogy a futókereket a sütő megfelelő oldalára helyezte-e.



3. Fordítsa a megfelelő pozícióba a sütősinét. A teleszkópos polctartó egyik végén lévő ütköző felfelé nézzen.
4. Nyomja be végig a sütősinét a sütő hátsó faláig.
5. Nyomja a teleszkópos polctartó elülső végét a polctartó sínre. Amennyiben az elülső végén található zár megfelelően reteszelt, kattánás hallható.
6. A második teleszkópos polctartó behelyezéséhez hajtsa végre ugyanezeket a lépéseket. Gondoskodjon arról, hogy a két teleszkópos polctartó azonos szinten legyen.

A teleszkópos sütősinék eltávolítása

1. Nyomja meg és tartsa lenyomva a teleszkópos polctartó elülső végén található reteszt.



2. Húzza el a sütősin elülső végét a polctartóról.
3. Forgassa el kb. 90 fokkal a teleszkópos polctartót.

4. Távolítsa el a sütősin végét a polctartóról.
5. A második teleszkópos polctartó eltávolításához hajtsa végre ugyanezeket a lépéseket.

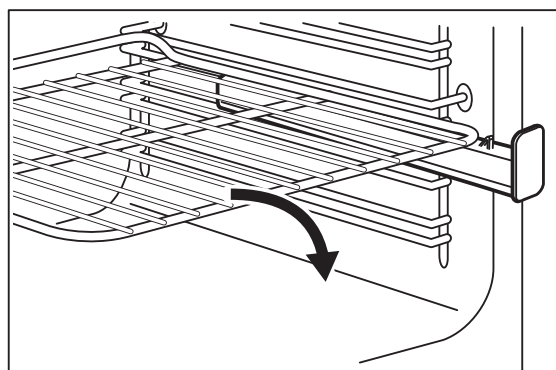
10.3 Teleszkópos sütősinék – a tartozékok behelyezése



FIGYELMEZTETÉS!

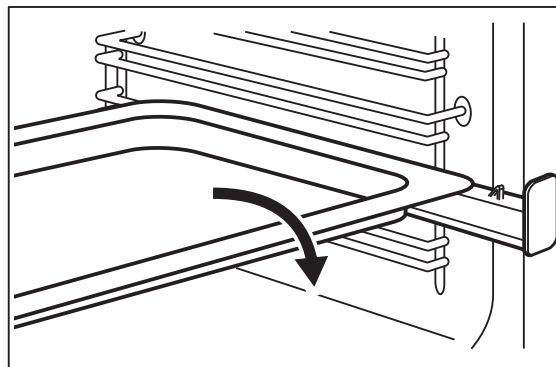
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos a sütősinéket ütközésig a helyükre toltá-e.

Huzalpolc:



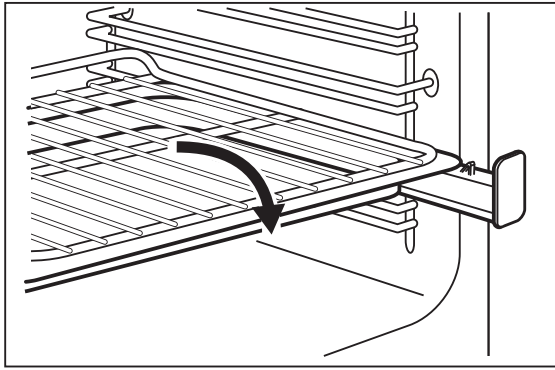
Sütőtálca vagy mély tepsí:

Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősinékre.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

Helyezze a huzalpolcot a mély tepsire. Helyezze a huzalpolcot és a mély tepsit a teleszkópos sütősinékre.



11. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

11.1 Általános tudnivalók

- A készülék négy polcszinttel rendelkezik. A polcszintek számozása a készülék aljától felfelé történik.
- A sütő egy speciális rendszerrel van ellátva, ami keringeti a levegőt, és a gőzt folyamatosan visszavezeti. A rendszerrel egyszerre párolhat és süthet, így az elkészített ételek belül puhák, kívül pedig ropogósak lesznek. Minimálisan csökkenti a sütési időt és az energiafogyasztást.
- A nedvesség lecsapódhat a készüléken vagy az ajtó üveglapjain. Ez normális jelenség. Mindig álljon hátrébb a készüléktől, amikor sütés közben kinyitja a készülék ajtaját. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percre üzemeltesse a készüléket.
- Törölje le a nedvességet a készülék minden használata után.
- Ne helyezzen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára, és a készülék egységeit ne takarja le sütés közben alufóliával. Ez hatással lehet a

sütés eredményére, és károsíthatja a sütő zománcozását.

11.2 Tésztasütés

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.
- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha egy konkrét recepthez nem talál beállítást, keressen egy olyat, amelyik majdnem megegyezik vele.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több szinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.
- Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja a sütőt, és így felhasználhatja a készülékben felhalmozódott maradékhőt.

Amikor fagyasztott ételt főz, a sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnék, a torzulás megszűnik.

11.3 Sütemények sütése

- Ne nyissa ki addig a sütő ajtaját, amíg a sütési idő 3/4-e el nem telt.

- Ha egyszerre két sütő tálcát használ, legyen egy üres szint közöttük.

füst lecsapódásának megelőzése érdekében mindig pótolja az elpárolgott vizet.

11.4 Húsok és halak sütése

- Nagyon zsíros húsok sütésekor használjon mély tepsit, 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.
- Hússütés közben a túlzott füstképződés megelőzése érdekében öntsön egy kis vizet a mély tepsibe. A

11.5 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.

11.6 Alsó + felső sütés

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Péksütemények	250	150	25 - 30	3	tepsi
Lepény ¹⁾	1000	160 - 170	30 - 35	2	tepsi
Kelt almás sütemény	2000	170 - 190	40 - 50	3	tepsi
Almás pite ²⁾	1200 + 1200	180 - 200	50 - 60	1	2 kerek, alumíniumbevonatú tepszi (átmérő: 20 cm)
Aprósütemény ¹⁾	500	160 - 170	25 - 30	2	tepsi
Piskóta (zsíradék nélkül) ¹⁾	350	160 - 170	25 - 30	1	1 kerek alumíniumbevonatú tepszi (átmérő: 26 cm)
Tepsis sütemény	1500	160 - 170	45 - 55 ³⁾	2	tepsi
Csirke egészben	1350	200 - 220	60 - 70	2	huzalpolc
				1	tepsi
Fél csirke	1300	190 - 210	35 + 30	3	huzalpolc
				1	tepsi
Sertésborda	600	190 - 210	30 - 35	3	Huzalpolc
				1	tepsi
Gyümölcskosár ⁴⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	tepsi

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Kelt tészta töltelékkel ⁵⁾	1200	170 - 180	25 - 35	2	tepsi
Pizza	1000	200 - 220	25 - 35	2	tepsi
Sajttorta	2600	170 - 190	60 - 70	2	tepsi
Svájci almás lepény ⁵⁾	1900	200 - 220	30 - 40	1	tepsi
Karácsonyi püspökkenyér ⁵⁾	2400	170 - 180	55 - 65 ⁶⁾	2	tepsi
Quiche Lorraine ⁵⁾	1000	220 - 230	40 - 50	1	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm)
Parasztkenyér ⁷⁾	750 + 750	180 - 200	60 - 70	1	2 alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 20 cm)
Üres kalács ¹⁾	600 + 600	160 - 170	40 - 50	2	2 alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Üres kalács	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Zsemle ⁵⁾	800	200 - 210	10 - 15	2	tepsi
Keksztekercs ¹⁾	500	150 - 170	15 - 20	1	tepsi
Habcsók	400	100 - 120	40 - 50	2	tepsi
Prézlikalács ⁵⁾	1500	180 - 190	25 - 35	3	tepsi
Piskótatészta ¹⁾	600	160 - 170	25 - 35	3	tepsi

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Vajas sütemény ¹⁾	600	180 - 200	20 - 25	2	tepsi

1) Melegítse elő a sütit 10 percig.

2) Melegítse elő a sütit 15 percig.

3) Miután kikapcsolta a sütit, hagyja benn a süteményt további 7 percig.

4) Melegítse elő a sütit 20 percig.

5) Melegítse elő a sütit 10 - 15 percig.

6) Miután kikapcsolta a sütit, hagyja benn a süteményt további 10 percig.

7) Állítsa be a hőmérsékletet 250 °C-ra, majd melegítse elő a sütit 18 percig.

11.7 Légkeveréses sütés

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Omlós tészták ¹⁾	250	145	25	3	tepsi
Omlós tészták ¹⁾	250 + 250	145	25	1 + 3	tepsi
Lepény ¹⁾	1000	150	30	2	tepsi
Lepény ¹⁾	1000 + 1000	155	40	1 + 3	tepsi
Kelt almás sütemény	2000	170 - 180	40 - 50	3	tepsi
Almás pite	1200 + 1200	175	55	2	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm) ugyanazon a polcszinten
Aprósütemény ¹⁾	500	155	30	2	tepsi
Aprósütemény ¹⁾	500 + 500	155	40	1 + 3	tepsi
Piskóta (zsíradék nélkül) ¹⁾	350	160	30	1	1 kerek alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 26 cm)
Tepsis sütemény	1200	150 - 160	30 - 35 ²⁾	2	tepsi
Csirke egészben	1400	180	55	2	huzalpolc
				1	tepsi

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Sertéssült	800	170 - 180	45 - 50	2	huzalpolc
				1	tepsi
Kelt tészta töltelékkel	1200	150 - 160	20 - 30	2	tepsi
Pizza	1000 + 1000	200 - 210	30 - 40	1 + 3	tepsi
Pizza	1000	190 - 200	25 - 35	2	tepsi
Sajttorta	2600	160 - 170	40 - 50	1	tepsi
Svájci almás lepény ³⁾	1900	180 - 200	30 - 40	2	tepsi
Karácsonyi püspökkenyér ¹⁾	2400	150 - 160	35 - 40 ²⁾	2	tepsi
Quiche Lorraine ³⁾	1000	190 - 210	30 - 40	1	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm)
Parasztkenyér ⁴⁾	750 + 750	160 - 170	40 - 50	1	tepsi
Üres kalács ³⁾	600 + 600	155 - 165	40 - 50	2	2 alumínium-bevonatú tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Üres kalács	600 + 600	150 - 160	30 - 40	2	2 alumínium-bevonatú tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Zsemle ¹⁾	800	190	15	3	tepsi
Zsemle ⁵⁾	800 + 800	190	15	1 + 3	tepsi
Keksztekercs ¹⁾	500	150 - 160	15 - 20	3	tepsi
Habcsók	400	110 - 120	30 - 40	2	tepsi
Habcsók	400 + 400	110 - 120	45 - 55	1 + 3	tepsi
Morzsasütemény	1500	160 - 170	25 - 35	3	tepsi

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Piskótatészta ¹⁾	600	150 - 160	25 - 35	2	tepsi
Vajas sütemény ¹⁾	600 + 600	160 - 170	25 - 35	1 + 3	tepsi

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 10 percre.

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

³⁾ Melegítse elő a sütőt 10 - 15 percre.

⁴⁾ Állítsa be a hőmérsékletet 250 °C-ra, majd melegítse elő a sütőt 10 - 20 percre.

⁵⁾ Melegítse elő a sütőt 15 percre.

11.8 Hőlégbefűtés, nagy hőfok

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Omlós tészták ¹⁾	250	155	20	3	tepsi
Omlós tészták ¹⁾	250 + 250	150	20	1 + 3	tepsi
Lepény ¹⁾	1000	155	35	2	tepsi
Lepény ¹⁾	1000 + 1000	145	50	1 + 3	tepsi
Kelt almás sütemény ¹⁾	2000	170 - 180	40 - 50	3	tepsi
Almás pite ¹⁾	1200 + 1200	175	55	1	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm)
Aprósütemény ¹⁾	500	150	35	3	tepsi
Aprósütemény ¹⁾	500 + 500	145	30	1 + 3	tepsi
Piskóta (zsíradék nélkül) ¹⁾	350	160	30	3	1 kerek alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 26 cm)
Tepsis sütemény	1200	150 - 160	40 - 50 ²⁾	3	tepsi
Csirke egészben	1400	200	50	2	huzalpolc
				1	tepsi

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Sertésborda	600	180 - 200	30 - 40	2	huzalpolc
				1	tepsi
Gyümölcskosár ³⁾	800	230 - 250	10 - 15	2	tepsi
Kelt tészta töltelékkel	1200	160 - 170	20 - 30	3	tepsi
Sajttorta	2600	150 - 170	60 - 70	2	tepsi
Svájci almás lepény ³⁾	1900	180 - 200	50 - 40	3	tepsi
Karácsonyi püspökkenyér ¹⁾	2400	150 - 170	50 - 60 ⁴⁾	3	tepsi
Quiche Lorraïne ³⁾	1000	210 - 230	35 - 45	2	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm)
Parasztkenyér ⁵⁾	750 + 750	180 - 190	50 - 60	3	tepsi
Üres kalács ¹⁾	600 + 600	150 - 170	40 - 50	2	2 alumínium-bevonatú tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Üres kalács	600 + 600	160 - 170	30 - 40	2	2 alumínium-bevonatú tepsi (hossz: 25 cm) ugyanazon a polcszinten
Zsemle ¹⁾	800	190	15	3	tepsi
Zsemle ¹⁾	800 + 800	200	15	1 + 3	tepsi
Keksztekercs ¹⁾	500	150 - 170	10 - 15	3	tepsi
Habcsók	400	100 - 120	50 - 60	2	tepsi
Habcsók	400 + 400	100 - 120	55 - 65	1 + 3	tepsi
Prézlikalács ¹⁾	1500	170 - 180	20 - 30	2	tepsi
Piskótatészta ¹⁾	600	150 - 170	20 - 30	2	tepsi

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Vajas sütemény ¹⁾	600 + 600	150 - 170	20 - 30	1 + 3	tepsi

1) Melegítse elő a sütőt 10 percig.

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

3) Melegítse elő a sütőt 15 percig.

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

5) Állítsa be a hőmérsékletet 230 °C-ra, majd melegítse elő a sütőt 15 percig.

11.9 Enyhe sütés

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Omlós tészták ¹⁾	250	150 - 160	20 - 25	2	tepsi
Lepény ¹⁾	500	160 - 170	35 - 40	2	tepsi
Pizza ¹⁾	1000	200 - 210	30 - 40	2	tepsi
Keksztekercs ¹⁾	500	160 - 170	20 - 30	2	tepsi
Habcsók ²⁾	400	110 - 120	50 - 60	2	tepsi
Piskótatészta ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	tepsi
Vajas sütemény ¹⁾	600	160 - 170	25 - 30	2	tepsi
Csirke egészben	1200	220 - 230	45 - 55	2	huzalpolc
				1	tepsi

1) Állítsa be a hőmérsékletet 250 °C-ra, majd melegítse elő a sütőt 20 percig.

2) Állítsa be a hőmérsékletet 250 °C-ra, majd melegítse elő a sütőt 10 percig.

11.10 Infrásütés

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Pirítós ¹⁾	500	230	3 - 5	3	huzalpolc
Fél csirke	1200	200	25 + 25	2	huzalpolc
				1	tepsi

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Sertésborda	500	230	20 + 20	2	huzalpolc
				1	tepsi

1) Melegítse elő a sütőt 10 percre.

11.11 Pizza funkció

Étel	Mennyiség (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Tartozékok
Pizza	1000	200 - 210	20 - 30	2	tepsi
Csirke egészben	1400	165 - 175	55 - 65	2	tepsi
Fél csirke	1350	165 - 175	30 + 35	3	tepsi
Quiche Lorraine ¹⁾	1000	210 - 220	20 - 30	2	tepsi

1) Melegítse elő a sütőt 10 - 15 percre.

12. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló bevonat sérülését okozhatják.

12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szelű

12.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek

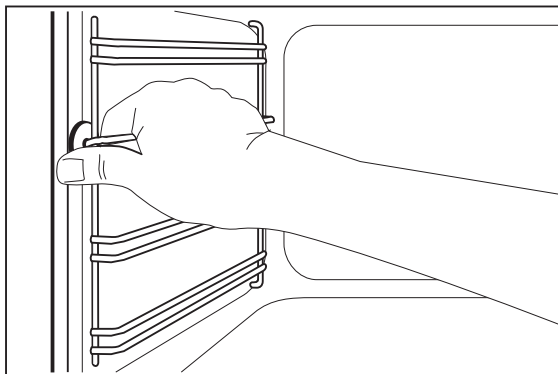


A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot használjon. Puha ronggyal törölje szárazra. Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

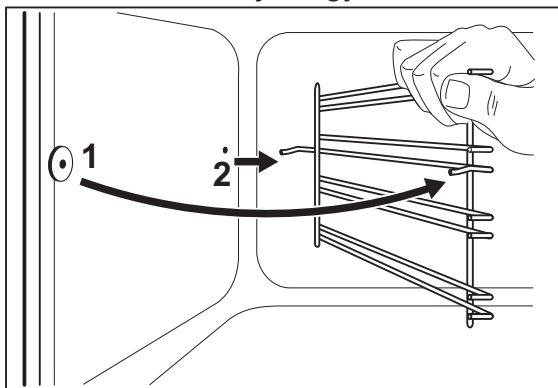
12.3 A polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartó síneket.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



2. Húzza el a polctartó sín hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.



A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

12.4 A sütő mennyezete



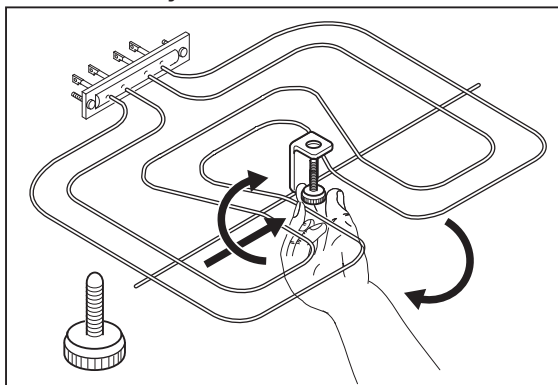
VIGYÁZAT!

A fűtőelem eltávolítása előtt kapcsolja ki a készüléket. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék. Égésveszély!

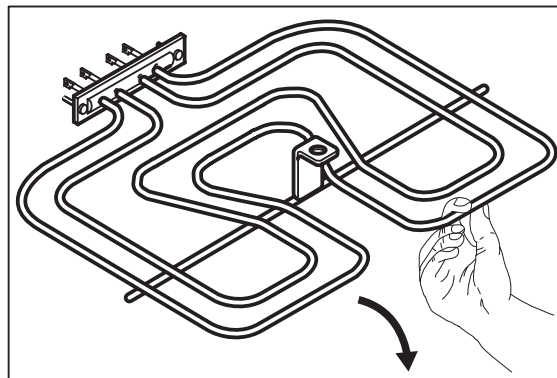
Távolítsa el a polcvezető síneket.

A sütő mennyezetének könnyebb tisztításához a fűtőelem eltávolítható.

1. Csavarozza ki a fűtőelemet rögzítő csavart. A legelső alkalommal használjon csavarhúzó.



2. Óvatosan húzza lefelé a fűtőelemet.



3. Meleg vizes és mosószeres puha törölkendővel tisztítsa meg a sütő tetejét, majd hagyja megszáradni. A fűtőelemet az ellenkező sorrend betartásával kell visszaszerelni.

Tegye be a polcvezető síneket.



VIGYÁZAT!

A fűtőelem visszahelyezése után ellenőrizze, hogy a megfelelő helyre tette-e azt vissza, illetve hogy szilárdan áll-e.

12.5 A sütő üveglapjainak le- és felszerelése

A tisztításhoz a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma modellenként változik.



VIGYÁZAT!

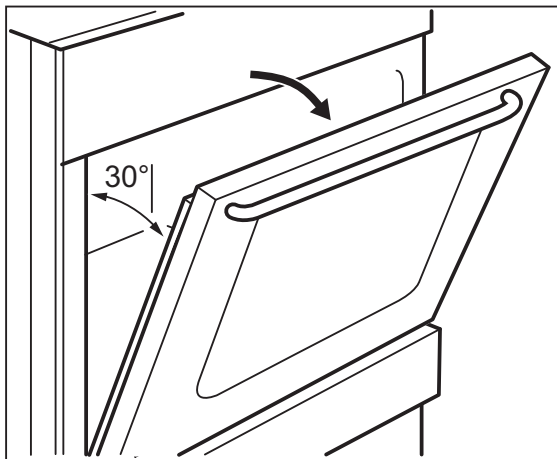
A sütő ajtaját résnyire hagyja nyitva a tisztítási munka során. Ha teljesen kinyitja, akkor véletlen becsukódhat, és sérülést okozhat.



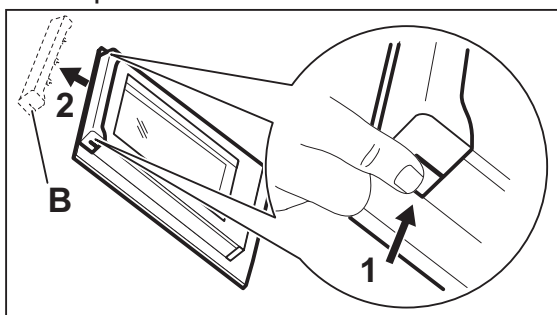
VIGYÁZAT!

Ne használja a készüléket az üveglapok nélkül.

1. Nyissa ki az ajtót körülbelül 30°-os szögbe. Az ajtó önmagától megáll az enyhén nyitott helyzetben.



2. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő ajtószegélyt (B), majd nyomja befelé, hogy elengedjen a kapocs tömítése.



3. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.



VIGYÁZAT!

Amikor kiveszi az üveglapokat, a sütőajtó megpróbál becsukódni.

4. Tartsa meg az ajtó üveglapjait egyenként a felső szélüknél fogva, és felfele húzza ki őket.
5. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és a sütőajtót a helyére. Ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat.



FIGYELMEZTETÉS!

A belső üveglap filmnyomott oldalának az ajtó belseje felé kell néznie.



FIGYELMEZTETÉS!

Győződjön meg arról, hogy behelyezés után az üveglap kerete a filmnyomott részeken nem érdes felületű-e, amikor hozzáér.



FIGYELMEZTETÉS!

Ügyeljen arra, hogy a belső üveglapot megfelelően helyezze be a helyére.

12.6 A rekesz eltávolítása

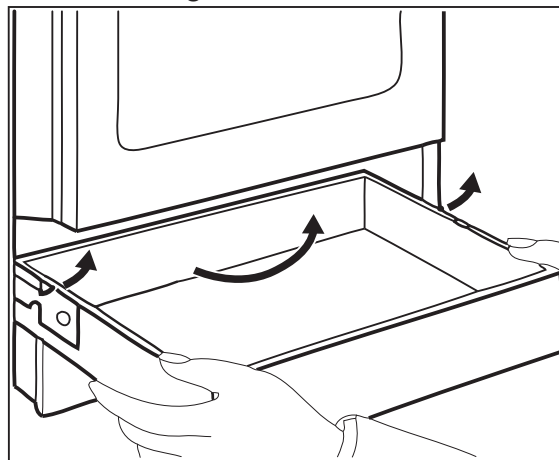


VIGYÁZAT!

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

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivehető.

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.



2. Óvatosan emelje felfelé a rekeszt.
3. Húzza ki teljesen a rekeszt.
A rekesz visszahelyezéséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti műveletet.

12.7 A lámpa izzójának cseréje

Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás üvegbúrájának és a sütőtérnek a sérülését.

**VIGYÁZAT!**

Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát. Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrája.

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja le az áramköri megszakítót.

Hátsó lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

13. HIBAEELHÁRÍTÁS

**VIGYÁZAT!**

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet bekapcsolni a készüléket.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a készülék jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot. A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A sütő / főzőlap kijelzőjén egy olyan hibaüzenet látható, mely nincs ebben a táblázatban.	Elektromos hiba lépett fel.	Kapcsolja ki a készüléket a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	Leolvadt a biztosíték.	Indítsa el újra a főzőlapot, és 10 másodpercen belül állítsa be a hőfokot.
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a főzőlapot.	Víz- vagy zsírfoltok vannak a kezelőpanelen.	Tisztítsa meg a kezelőpanelt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A Maradékhő visszajelző nem jelenik meg.	A főzőzóna még nem forrosodott fel, mert csak rövid ideje van működésben.	Ha a főzőzóna elég ideig működött, és forrónak kellene lennie, forduljon a márkaszervizhez.
A hőfok két szint között változik.	A Teljesítménykezelés funkció be van kapcsolva.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezetet.
A  visszajelző világítani kezd.	A Automatikus kikapcsolás funkció működik.	Kapcsolja ki a főzőlapot, majd kapcsolja be újra.
A  visszajelző világítani kezd.	A főzőedény nem megfelelő típusú.	Használjon megfelelő típusú főzőedényt. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A  visszajelző világítani kezd.	A főzőedény aljának átmérője túl kicsi a főzőzónához képest.	Megfelelő méretű főzőedényt használjon. Olvassa el a „Műszaki információk” című fejezetet.
A  visszajelző világítani kezd.	Hiba van a főzőlapban, mivel egy edényből elforrt minden, Automatikus kikapcsolás és a főzőzónák túlmelegedés elleni védelme bekapcsolt.	Kapcsolja ki a főzőlapot. Vegye le a forró főzőedényt. Körülbelül 30 másodperc múlva kapcsolja be újra a főzőzónát. Amennyiben a főzőedény okozta a hibát, a hibäuzenet eltűnik a kijelzőről, a Maradékhő visszajelző visszajelző ott maradhat. Hagyja, hogy a főzőedény megfelelően lehűljön. Ellenőrizze, hogy a főzőedény megfelelő-e a főzőlaphoz. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
A kijelzőn „12.00” látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be újra az órát.

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a készülék sütőterének elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:	
Típus (MOD.)	
Termékszám (PNC)	
Sorozatszám (S.N.)	

14. ÜZEMBE HELYEZÉS



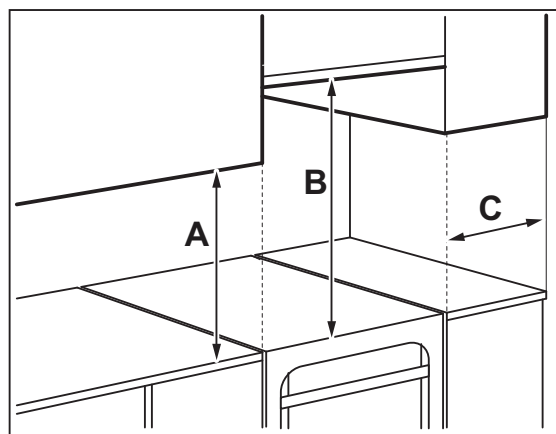
VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

14.1 A készülék elhelyezése

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

Tekintse meg a táblázatot a legkisebb illesztési távolságokkal kapcsolatban.



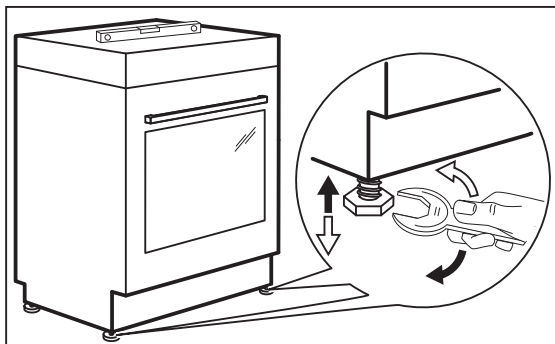
Minimális távolságok

Méret	mm
A	400
B	650
C	150

14.2 Műszaki adatok

Méret	mm
Magasság	858
Szélesség	500
Mélység	600

Összes elektromos áram	10447 W
Készülék osztály	3

14.3 A készülék vízszintbe állítása

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

14.4 Billenésgátló

Állítsa be a helyes magasságot és területet a készülék számára, mielőtt felszereli a billenésgátlót.

**FIGYELMEZTETÉS!**

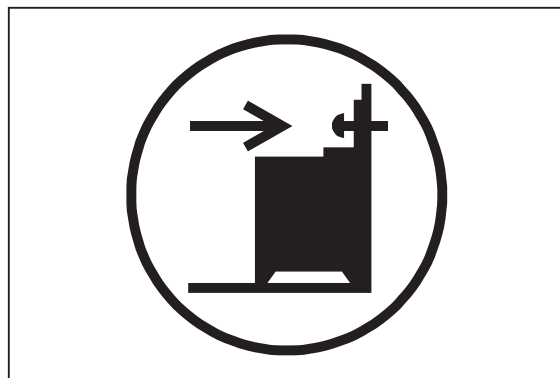
Ellenőrizze, hogy a helyes magasságban szerelte-e fel a billenésgátlót.



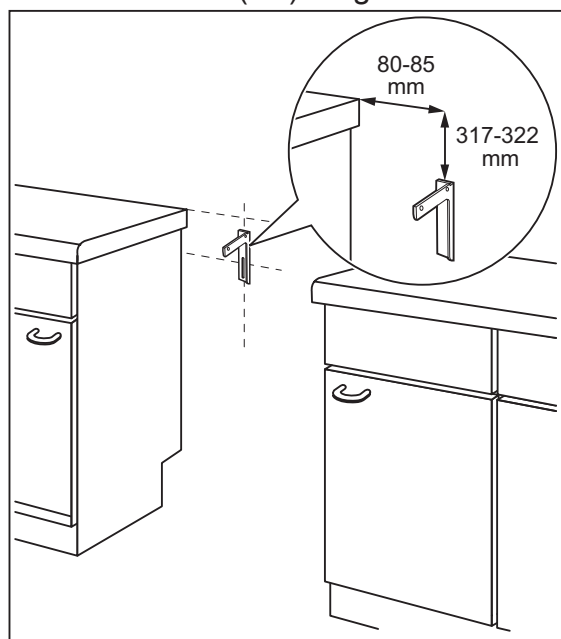
Ügyeljen arra, hogy a tűzhely mögötti felület sima legyen.

Fel kell szerelnie a billenésgátlót. Ha nem szereli be, akkor hátrabilenhet a készülék.

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



1. 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.



2. Egy nyílás található a készülék hátulján, a bal oldalon. Emelje meg a készülék elejét, és helyezze a készüléket a szekrények közötti tér közepére. Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a tűzhely szélességét, akkor a tűzhely közepre állításához módosítania kell az oldalméretet.



Amennyiben módosulnak a tűzhely méretei, a billenésgátlót ismét be kell állítani.



FIGYELMEZTETÉS!

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



VIGYÁZAT!

Mielőtt csatlakoztatja a készülék tápkábelét a hálózati konnektorhoz, mérje meg az épület elektromos hálózatában a fázisok közötti feszültséget. Ezután tekintse meg a készülék hátulján található bekötési rajzot a megfelelő elektromos üzembe helyezés érdekében. A lépések ilyen sorrendben való elvégzésével kiküszöbölhetőek az üzembe helyezési hibák és a készülék elektromos alkatrészének károsodása.



VIGYÁZAT!

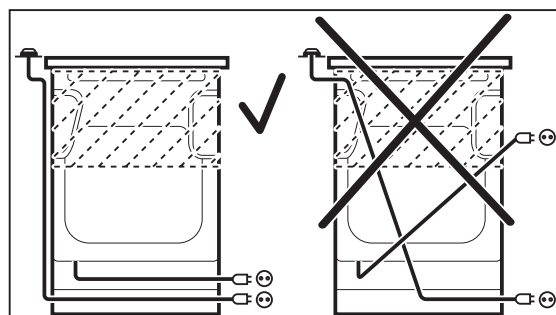
A hálózati vezeték nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.

14.5 Elektromos bekötés



VIGYÁZAT!

A gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, ha a biztonságra vonatkozó fejezetekben található óvintézkedéseket nem tartja be.



A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

Alkalmazható kábeltípusok: H05 RR-F megfelelő keresztmetszettel.

KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

 jelzéssel ellátott anyagok újrahasznosíthatóak. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon 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.