

HU Használati útmutató
Tűzhely

www.markabolt.hu

47056VS-MN
47056VS-W8
47056VS-WN



 **AEG**
perfekt in form und funktion

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	5
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	8
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	9
5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT.....	9
6. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	10
7. FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	11
8. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT	12
9. SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK.....	14
10. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	15
11. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	26
12. HIBAEHÁRÍTÁS.....	29
13. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	30
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	32

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/webselfservice



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registeraeg.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 Gyermekek 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.
- 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 polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- A rögzített kábelevezést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Elhelyezés



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 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 kerüljenek közel, illetve 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 túlerhelésvédő 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 távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.



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 öngyulladás 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 tetéjére.
- 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 kivételek 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. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- Minden használat után törölje szárazra a sütőteret és a sütőajtót. A készülék működése során képződött gőz lecsapódik a sütőtér falain és korróziót okozhat. A páralecsapódás csökkentése érdekében a sütés megkezdése előtt 10 percig üzemeltesse a készüléket.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószer, súrolószivacsot, oldószer vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcreteget (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 aljzataból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.6 Ártalmatlanítás



VIGYÁZAT!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

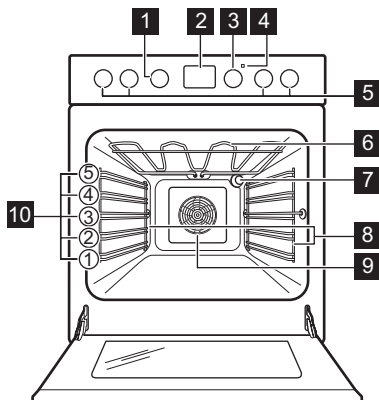
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

2.7 Szerviz

- A készülék javítását bízva a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

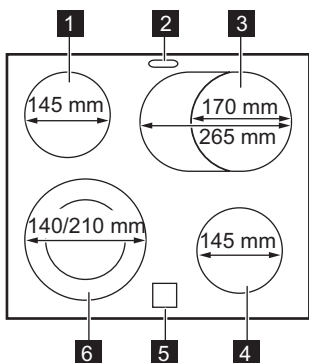
3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



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

3.2 Főzőfelület elrendezése



- 1 Főzőzóna 1200 W
- 2 Gőzkimenet - száma és helye a modelltől függően változhat.
- 3 Főzőzóna 1500 / 2400 W
- 4 Főzőzóna 1200 W
- 5 Maradék hő visszajelző
- 6 Főzőzóna 1000 / 2200 W

3.3 Tartozékok

- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Sütő tálca**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély tepszi**

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

- **Teleszkópos sütősín**
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 \pm 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 $\rightarrow|$ vagy Befejezés $\rightarrow|$ 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.
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 megfelelő légáramlásról a helyiségben.


5. FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT!
Olvassa el a „Biztonság”
című fejezetet.

5.1 Az elektromos főzőzóna

Szimbólumok	Funkció
0	Kikapcsolt állás
⊙	Kétkörös zóna

Szimbólumok	Funkció
	Melegentartás
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 főzési folyamat befejezéséhez forgassa a szabályozógombot a kikapcsolt állásba.

5.2 A külső körök be- és kikapcsolása

A ténylegesen melegítő felület nagyságát a főzőedény méretéhez tudja igazítani.

A külső kör bekapcsolása: fordítsa a gombot az óramutató járásával megegyező irányba, egy enyhe ellenállással szemben a  helyzetbe. Ezután fordítsa a gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, a megfelelő hőfokbeállításra.

A külső kör kikapcsolása: forgassa az időzítő gombot kikapcsolt állásba. A visszajelző kialszik.

5.3 Maradékhő visszajelző



VIGYÁZAT!

A maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

A visszajelző világít, amikor egy főzőzóna forró.

6. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Főzőedény



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.




A zománczott acél-, illetve az alumínium- vagy rézaljú edények az üvegkerámia felület elszíneződését válthatják ki.

6.2 Példák különböző főzési alkalmazásokra



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
 - 1	Főtt ételek melegen tartására.	szükség szerint	Tegyen fedőt a főzőedényre.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
1 - 2	Hollandi mártás, olvasztás: vaj, csokoládé, zselatin.	5 - 25	Időnként keverje meg.
1 - 2	Keményítés: könnyű omllett, 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 rizsének, 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.		

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 a főzőlapok tisztításához ajánlott tisztítószeret.
- Használjon üvegfelületekhez tervezett speciális kaparóeszközt.

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 sütő be- és kikapcsolása











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

- A visszajelző akkor kapcsol be, amikor a sütő felmelegszik.
- A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.
- A szimbólum azt jelzi, hogy a gomb az egyik főzőzónát, a sütőfunkciót vagy a hőmérsékletet vezérli-e.

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el sütőfunkció kiválasztásához.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt állásba.

8.2 Sütőfunkciók

Szimbólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
0	Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
	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.
	Alsó + felső sütés	1 szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Pizzasütés	Ha a sütő 1 szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó réteget. 20 – 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
	Infrasütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egyetlen sütőszinten. Továbbá felfújtak készítéséhez és pirításhoz.
	Grill + felső sütés	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása.
	Enyhe sütés	Sütés tepsiben és szárítás egyetlen sütőszinten, alacsony hőmérsékleten.

Szimbólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
	Felolvasztás	Fagyaszott élelmiszerek felolvasztásához.
	Sütőlámpa	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.

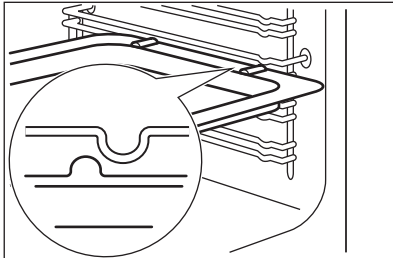
8.3 Hűtőventilátor

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 Sütőtartozékok behelyezése

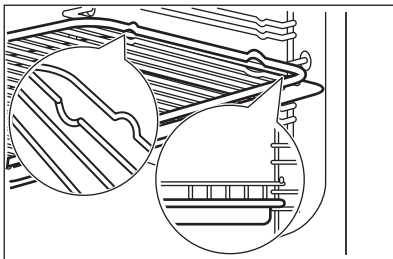
Mély tepsí:

Tolja a mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

Tolja a mély tepsit a polctartó vezetősínjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



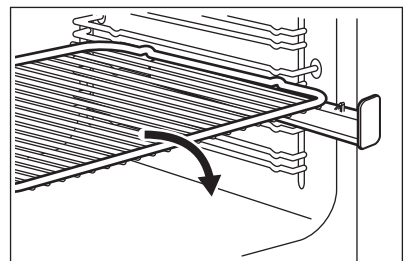
- A nagyobb biztonság érdekében minden tartozék tetején, a jobb és bal oldalon egy kis mélyedés található. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést.
- A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény megcsúszását.

8.5 Teleszkópos sütősínek - a sütőtartozékok behelyezése

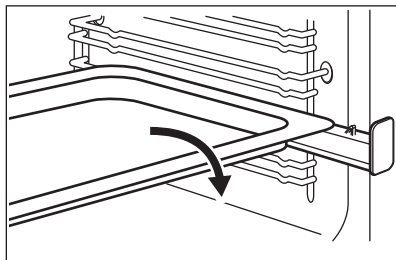


Későbbi használatra őrizze meg a teleszkópos sütősínek szerelési útmutatóját.

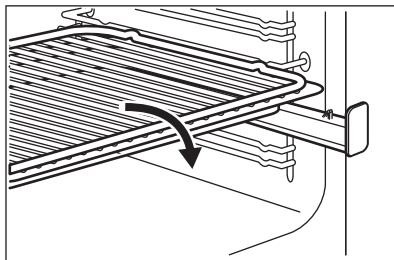
A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.



Helyezze rá a huzalpolcot a teleszkópos sütősínekre úgy, hogy a lábak lefelé nézzenek.



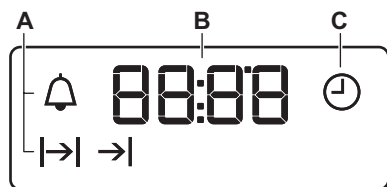
Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.



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

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.

i Egyidejűleg használhatja az Időtartam $\rightarrow|$ és a Befejezés $\rightarrow|$ funkciót 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 \hookrightarrow funkcióhoz.

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

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

i A Percszámláló funkcionál a kijelző a fennmaradó időt jelzi.

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

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

9.5 Az óra funkciók törlése

1. Nyomja meg többször a \odot 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 - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

! **VIGYÁZAT!**
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

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

10.1 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 polcszinten 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 lehűlnek, a torzulás megszűnik.

10.2 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Alul túl világos a sütemény.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik.	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik.	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Ügyeljen a keverési időre, főleg akkor, ha keverőgépet használ.
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
A sütemény túlságosan száraz.	Túl hosszú sütési időt választott.	A következő sütéskor rövidebb sütési időt állítson be.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Állítson be alacsonyabb sütőhőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A tésztát nem egyenletesen terítette el.	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon.
A sütemény nem sül meg az adott idő alatt.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.

10.3 Enyhe sütés ☞

- Tepsiben történő sütéshez és szárításhoz egyetlen sütőszinten, alacsony hőmérsékleten.

- Egyszerre csak egy tepsiben vagy tálcán süssön.

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Teasütemény	180 - 190	10 - 20 ¹⁾

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Tésztafélék: Choux tészta	180 - 190	30 - 40 ¹⁾
Tésztafélék: Omlós tészta	180 - 190	25 - 35 ¹⁾
Habcsók	80 - 100	120 - 150

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

10.4 Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Sütés egyetlen sütőpolcon

Sütés sütőformákban

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Forma torta vagy kalács	150 - 160	50 - 70	2
Homoktorta/gyümölcskenyér	140 - 160	50 - 90	1 - 2
Piskóta (zsiradék nélkül)	150 - 160 ¹⁾	25 - 40	3
Tortalap – vajos tészta	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Tortalap – kevert tészta	150 - 170	20 - 25	2
Almás pite (2 db 20 cm átmérőjű tepsis átlós eltalással)	160	60 - 90	2 - 3

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Morzásas tetejű sütemény (szárazon)	150 - 160	20 - 40	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ¹⁾	150	35 - 55	3
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	160 - 170	40 - 80	3

¹⁾ Használjon mély tepsit.

Teasütemény

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósüt. omlós tésztából	150 - 160	10 - 20	3
Linzer / omlós tészták	140	20 - 35	3

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósütemény kevert piskótatésztából	150 - 160	15 - 20	3
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsók	80 - 100	120 - 150	3
Puszedli	100 - 120	30 - 50	3
Kelt tésztájú sütemény	150 - 160	20 - 40	3
Aprósüt. leveles tésztából	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Roládok	160 ¹⁾	10 - 35	3
Aprósütemény (20 db/tepsi)	150 ¹⁾	20 - 35	3

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Felfújtak és csőben sülték – táblázat

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Olvasztott sajtos tetejű bagett	160 - 170 ¹⁾	15 - 30	1
Töltött zöldség	160 - 170	30- 60	1

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Több szinten való sütés

Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
			2. pozíció
Habkosár / képviselőfánk	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	2 / 4
Száraz streusel torta	150 - 160	30 - 45	2 / 4

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Kekszek/small cakes/tészták/péksütemény

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
			2. pozíció
Aprósüt. omlós tésztából	150 - 160	20 - 40	2 / 4
Linzer / omlós tészták	140	25 - 45	2 / 4

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
			2. pozíció
Aprósütemény kevert piskótatésztából	160 - 170	25 - 40	2 / 4
Tojásfehérjével készült teasütemények, habcsók	80 - 100	130 - 170	2 / 4
Puszedli	100 - 120	40 - 80	2 / 4
Kelt tésztájú sütemény	160 - 170	30 - 60	2 / 4
Aprósüt. leveles tésztából	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	2 / 4
Roládok	180 ¹⁾	25- 40	2 / 4
Aprósütemény (20 db/tepsi)	150 ¹⁾	20 - 40	2 / 4

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

10.5 Alsó + felső sütés egy polcon

Sütés sütőformákban

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Forma torta vagy kalács	160 - 180	50 - 70	2
Piskóta / gyümölcsös sütemény	150 - 170	50 - 90	1 - 2
Piskóta (zsiradék nélkül)	170 ¹⁾	25 - 40	3
Tortalap – vajos tészta	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Tortalap – kevert tészta	170 - 190	20 - 25	2
Almás pite (2 db 20 cm átmérőjű tepsi átlós eltolással)	180	60 - 90	1 - 2
Sós lepény (pl. quiche lorraine)	180 - 220	35 - 60	1
Sajttorta	160 - 180	60 - 90	1 - 2

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fonott kalács / kenyér	170 - 190	40 - 50	2
Karácsonyi stollen	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Kenyér (rozskenyér): 1. A sütési folyamat első része. 2. A sütési folyamat második része.	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 ¹⁾	1. 20 2. 30 - 60	1 - 2
Habkosár / képviselőfánk	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Kecsztekercs	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	160 - 180	20 - 40	3
Vajas mandulatorta / cukros sütemények	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	170	35 - 55	3
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	170 - 190	40 - 60	3
Lapos sütemény érzékeny feltéttel (pl. túró, tejszín, puding)	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3
Pizza (gazdag feltéttel)	190 - 210 ¹⁾	30 - 50	1 - 2
Pizza (vékony)	220 - 250 ¹⁾	15 - 25	1 - 2
Kovásztalan kenyér	230 - 250	10 - 15	1
Torták (CH)	210 - 230	35 - 50	1

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

Teasütemény

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósüt. omlós tésztából	170 - 190	10 - 20	3
Linzer / omlós tészták	160 ¹⁾	20 - 35	3
Aprósütemény piskótatésztából	170 - 190	20 - 30	3
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsók	80 - 100	120 - 150	3
Puszedli	120 - 130	30 - 60	3
Kelt tésztájú sütemény	170 - 190	20 - 40	3
Aprósüt. leveles tésztából	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Roládok	190 - 210 ¹⁾	10 - 55	3
Aprósütemény (20 db/tepsi)	170 ¹⁾	20 - 30	3 - 4

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Felfújtak és csőben sülték – táblázat

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfújt	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	180 - 200	35 - 50	1
Csőben sült zöldség	180 - 200 ¹⁾	15 - 30	1
Olvasztott sajtos tetejű bagett	200 - 220 ¹⁾	15 - 30	1
Édes felfújtak	180 - 200	40 - 60	1
Halfelfújt	180 - 200	40 - 60	1
Töltött zöldség	180 - 200	40 - 60	1

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

10.6 Pizza beállítás

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pizza (vékony) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Pizza (gazdag feltéttel) ¹⁾	180 - 200	20 - 35	1 - 2
Gyümölcslepény	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Spenótos lepény	160 - 180	45 - 60	1 - 2
Quiche Lorraine (sós lepény)	170 - 190	45 - 55	1 - 2
Svájci flan	170 - 200	35 - 55	1 - 2
Sajttorta	140 - 160	60 - 90	1 - 2
Almatorta, bevonattal	150 - 170	50 - 60	1 - 2
Zöldséges pite	160 - 180	50 - 60	1 - 2
Kováasztalan kenyér	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Leveles tésztából készült lepény	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Flammekuchen	230 - 250 ²⁾	12 - 20	2 - 3
Pirog (a calzone orosz változata)	180 - 200 ²⁾	15 - 25	2 - 3

1) Használjon mély tepsit.

2) Melegítse elő a sütőt.

10.7 Sültek

- A sütéshez sütőbe való, hőálló edényt használjon (olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sültek közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepsi feletti huzalpolcán süthetők meg.
- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott sütőtepsiben süssse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve zsíros bőrrrel rendelkezik, fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.
- Javasoljuk, hogy az 1 kg súlyú vagy nagyobb mennyiségű húst vagy halat a készülékben süssse.
- Ajánlatos kicsi folyadékot a hús alá önteni, mert így a húslé, illetve a zsír nem ég rá a tepsire.
- Szükség szerint fordítsa meg a húst (a sütési idő 1/2–2/3 részénél).
- Hússütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat locsolja meg saját levükkel. Ez segíti a húsok jobb átsülését.
- Körülbelül a sütési időtartam vége előtt 10 perccel kikapcsolhatja a sütőt, így ki tudja használni a maradékhőt.

10.8 Hússütés Alsó + felső sütéssel

Marhahús

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Serpenyős marhasült	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: véres	vastagság (cm) szerint	230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: közepesen	vastagság (cm) szerint	220 - 230	8 - 10	1
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	200 - 220	10 - 12	1

1) Melegítse elő a sütőt.

Sertés

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka, tarja, sonka	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Borda, karaj	1 - 1,5 kg	180 - 190	60 - 90	1
Fasírt	750 g - 1 kg	170 - 190	50 - 60	1

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sertéscsülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	200 - 220	90 - 120	1

Borjú

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Borjúsült ¹⁾	1 kg	210 - 220	90 - 120	1
Borjúcsülök	1,5 - 2 kg	200 - 220	150 - 180	1

¹⁾ Egy zárt hússütő edényt használjon.

Bárány

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránycsülök, bárány roston	1 - 1,5 kg	210 - 220	90 - 120	1
Báránygerinc	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60	1

Vadhús

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Nyúlboroda, nyúlcomb	1 kg-ig	220 - 240 ¹⁾	30 - 40	1
Őzgerinc	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Comb	1,5 - 2 kg	200 - 210	90 - 120	1

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Szárnyas

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi részek	Egyenként 200-250 g-os	220 - 250	20 - 40	1
Fél csirke	Egyenként 400- 500 g	220 - 250	35 - 50	1
Csirke, jérce	1 - 1,5 kg	220 - 250	50 - 70	1
Kacsa	1,5 - 2 kg	210 - 220	80 - 100	1
Liba	3,5 - 5 kg	200 - 210	150 - 180	1
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	200 - 210	120 - 180	1
Pulyka	4 - 6 kg	180 - 200	180 - 240	1

Hal

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal egészben	1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 70	1

10.9 Hússütés Infrásütéssel 

Marhahús

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: véres	vastagság (cm) szerint	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: közepesen	vastagság (cm) szerint	180 - 190	6 - 8	1
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	170 - 180	8 - 10	1

1) Melegítse elő a sütőt.

Sertés

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka, tarja, sonka	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Borda, karaj	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Fasírt	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Sertéscsülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Borjú

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Borjúsült	1 kg	160 - 180	90 - 120	1
Borjúcsülök	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Bárány

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránycsülök, bárány roston	1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120	1
Báránygerinc	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Szárnyas

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi részek	Egyenként 200-250 g-os	200 - 220	30 - 50	1
Fél csirke	Egyenként 400– 500 g	190 - 210	35 - 50	1
Csirke, jérce	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Kacsa	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1
Liba	3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180	1
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Pulyka	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

10.10 A grillezésről általában

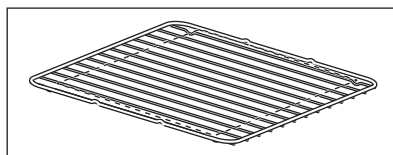


VIGYÁZAT!

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

- **A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.**
- Állítsa a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcpozícióra.
- Mindig úgy állítsa be a mély tepsit, hogy a zsírt az első polcpozíción gyűjtse össze.
- Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen.

- **Mindig melegítse elő 5 percig üresen a sütőt a grill funkció segítségével.**



A grillező terület a polc közepén található.

10.11 Grill + felső sütés

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
		Első oldal Második oldal	Második oldal	
Hamburgerek	max 1)	9 - 15	8 - 13	4
Sertésszelet	max	10 - 12	6 - 10	4
Kolbászok	max	10 - 12	6 - 8	4
Filészeletek, borjúszeletek	max	7 - 10	6 - 8	4
Pirítós	max 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
		Első oldal Második oldal	Második oldal	
Pírítós kenyér feltéttel	max	6 - 8	-	4

1) Melegítse elő a sütőt

10.12 Felolvasztás

- Távolítsa el az étel csomagolását. Helyezze az ételt a tányérra.
- Ne fedje le tányérral vagy tállal. Ez meghosszabbíthatja a felolvasztás idejét.

- Az első sütőpolc pozíciót használja. Amelyik legalul van.

Étel	Mennyiség	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke	1 kg	100 - 140	20 - 30	Helyezze a csirkét egy nagy tányérra, és fedje le egy tállal. Félidőben fordítsa meg.
Hús	1 kg	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús	500 g	90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Pisztráng	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Eper	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Vaj	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Verje fel a habot, amikor még helyenként enyhén fagyos.
Sütemény	1,4 kg	60	60	-

11. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.

- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerral 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 tisztítószerral megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

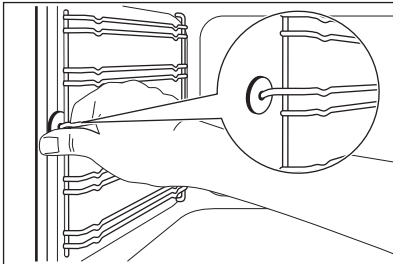
11.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek

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

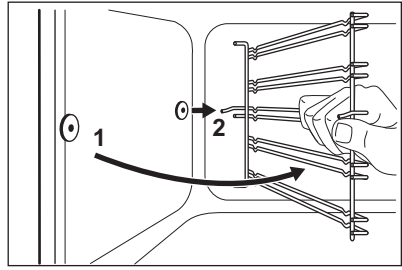
11.3 A polcvezető sínek eltávolítása

A sütő tisztításához távolítsa el a polcvezető síneket.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



- i** A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

A polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

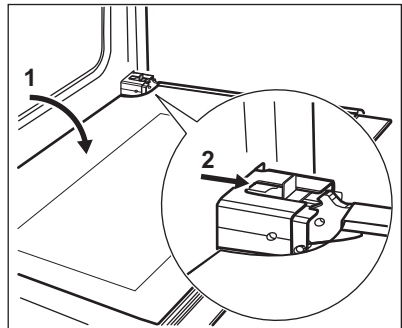


FIGYELMEZTETÉS!

Ellenőrizze, hogy elől van-e a hosszabb rögzítőhuzal. Hátrafelé kell a két huzal végének mutatnia. A zománc sérülését okozhatja a helytelen betétel.

11.4 A sütőajtó leszerelése

A tisztítás megkönnyítéséhez vegye le az ajtót.



1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Addig mozgassa a csúszkát, amíg kattantást nem hall.
3. A csúszka reteszeléséig hajtsa be az ajtót.
4. Vegye le az ajtót.
Az ajtót a levételhez húzza kifelé; először az egyik, majd a másik oldalánál.

Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót a levétellel ellentétes

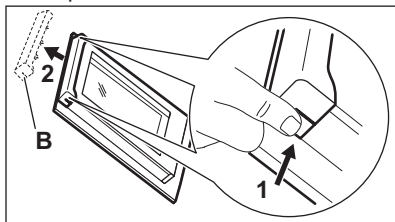
sorrendben. Ügyeljen arra, hogy az ajtó visszahelyezésekor kattánást halljon. Szükség esetén nagyobb erőt fejtsen ki.

11.5 Az ajtó üveglapjainak eltávolítása és megtisztítása

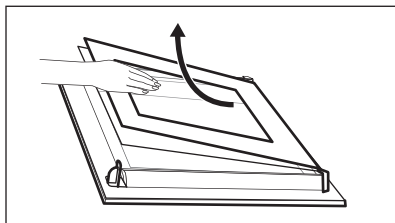


Az ábrákon látható példákétól eltérő típusú és formájú lehet terméke ajtóüvege. Az üvegek száma is eltérhet.

1. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.



2. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.
3. Tartsa meg az ajtó üveglapjait egyenként a felső szélüknél fogva, és felfele húzza ki őket a vezetősínből.



4. Tisztítsa meg az ajtó üveglapjait. A lapok beszereléséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti lépéseket.

11.6 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 sütővilágítás



A sütővilágítás üveg lámpabúrája a sütőtér hátsó részén található.

1. 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.
4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

11.7 A rekesz eltávolítása

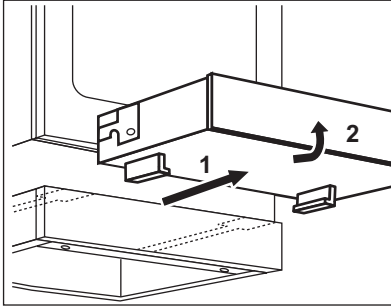


VIGYÁZAT!

A sütő használatakor a rekesz felforrósodhat. Ezért ne tartson a rekeszben gyúlékony anyagokat, pl. tisztítószeret, műanyag zacskókat, edényfogó kesztyűt, papírt, tisztítósprayt stb.

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivehető.

1. Ütközésig húzza ki a rekeszt.



2. Emelje meg enyhén, és húzza le a rekesztartó sínekről.

A rekesz visszahelyezése:

1. Visszatételhez helyezze a rekeszt a rekesztartó sínekre. Ügyeljen rá, hogy a nyelvek megfelelően illeszkedjenek a sínekbe.
2. A rekeszt engedje le vízszintes helyzetbe, és tolja be.

12. HIBAELHÁRÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 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 bekapcsolni a készüléket.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
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 külső kört nem sikerül bekapcsolni.		Először a belső kört kell bekapcsolni.
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A kijelzőn „12.00” látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be újra az órát.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
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.

12.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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.)

13. ÜZEMBE HELYEZÉS



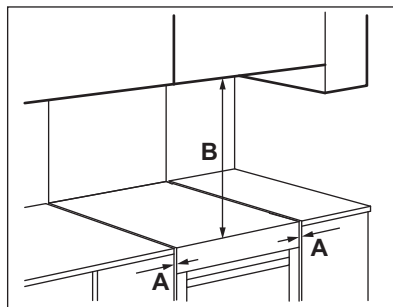
VIGYÁZAT!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Műszaki adatok

Méretek	
Állítható	847 - 867 mm
Szélesség	596 mm
Mélység	600 mm

13.2 A készülék elhelyezése

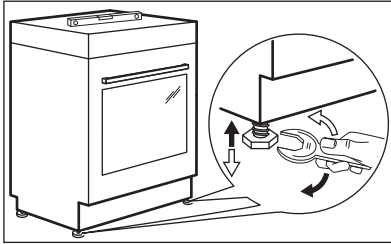
A szabadon álló készülékét üzembe helyezheti úgy, hogy egyik vagy mindkét oldalán szekrények vannak, illetve sarokban is elhelyezhető.



Minimális távolságok

Méretek	mm
A	2
B	685

13.3 A készülék vízszintbe állítása



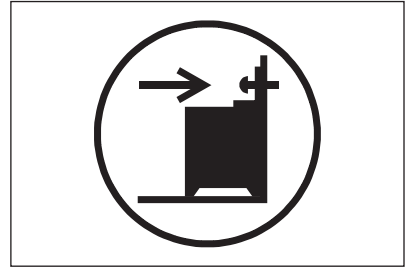
A készülék alján található kis lábak beállításával a készülék tetejét a többi felület magasságához igazíthatja.

13.4 Billenésgátló



FIGYELMEZTETÉS!

Szereljen fel billenésgátlót a készülék helytelen terhelés miatti billenésének megakadályozására. A billenésgátló kizárólag akkor működik, ha a készüléket megfelelő helyre állította. Az Ön készülékén az alábbi képeken látható szimbólumok (nem minden típusnál) figyelmeztetik Önt a billenésgátló felszerelésére.

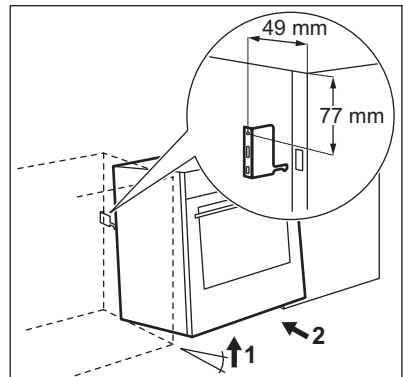


FIGYELMEZTETÉS!

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

Ügyeljen arra, hogy a tűzhely mögötti felület sima legyen.

1. Állítsa be a helyes magasságot és területet a készülék számára, mielőtt felszereli a billenésgátlót.
2. A készülék tetejétől 77 mm-es és a készülék bal oldalától 49 mm-es távolságra, a tartón lévő kör alakú nyílásba szerelje be a billenésgátlót. Lásd az ábrát. Csavarozza szilárd anyagba vagy alkalmazzon (fali) megerősítést.
3. Egy nyílás található a készülék hátulján, a bal oldalon. Lásd az ábrát. Emelje meg a készülék (1) elejét, és helyezze a készüléket a szekrények közötti tér közepére (2). Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a tűzhely szélességét, akkor a tűzhely középre állításához módosítania kell az oldalméretet.



13.5 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: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Termékismertető főzőlaphoz az EU 66/2014 szabvány szerint

A készülék azonosítójele	47056VS-MN 47056VS-W8 47056VS-WN	
Főzőlap típusa	Szabadon álló tűzhely főzőlappal	
Főzőzónák száma	4	
Fűtési technológia	Hősugárzó főzőlap	
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első Bal hátsó Jobb első	21,0 cm 14,5 cm 14,5 cm
Nem kör alakú főzőzóna hosszúsága (H) és szélessége (Sz)	Jobb hátsó	H: 26,5 cm Sz: 17,0 cm
Energiafogyasztás főzőzónánként (EC electric cooking)	Bal első Bal hátsó Jobb első Jobb hátsó	178,9 Wh/kg 181,8 Wh/kg 181,8 Wh/kg 174,1 Wh/kg
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	179,2 Wh/kg	

EN 60350-2 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 2. rész: Főzőlapok - Teljesítménymérési módszerek.

14.2 Főzőlap - Energiatakarékosság

A mindennapos főzés közben energiát takaríthat meg az alábbi ötletek betartásával.

- Víz melegítésekor csak a szükséges vízmennyiséget használja.
- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt a főzőedényre.

- A főzőedényt már bekapcsolás előtt helyezze a főzőzónára.
- Az edényaljak és a főzőzónák átmérőjének mindig meg kell egyezniük.
- A kisebb főzőedényt a kisebb főzőzónára helyezze.
- A főzőedényt a főzőzóna közepére helyezze.
- A maradékhot használja az étel melegen tartásához vagy felolvasztásához.

14.3 Fiche termék és sütőkre vonatkozó információ az EU 65-66/2014 sz. rendelkezésnek megfelelően

Gyártó neve	AEG	
A készülék azonosítójele	47056VS-MN 47056VS-W8 47056VS-WN	
Energiatakarékosági szám	100.0	
Energiatakarékosági osztály	A	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett	0.95 kWh/ciklus	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.85 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Villamos energia	
Hangerő	72 l	
Sütő típusa	Szabadon álló tűzhely sütővel	
Tömeg	47056VS-MN	48.7 kg
	47056VS-W8	48.5 kg
	47056VS-WN	48.5 kg

EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 1. rész: Tartományok, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

14.4 Sütő - Energiatakarékosság


A készülék több funkcióval is segít energiát megtakarítani a mindennapos főzés során.


• Általános javaslatok

- Ügyeljen arra, hogy a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva a készülék működése közben, és a sütés során addig tartsa csukva, ameddig lehetséges.
- Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.
- Amikor csak lehetséges, az ételt még felfűtés előtt helyezze a sütőbe.

- A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc időtartamra. A sütőben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.
- A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.
- **Légkeveréses sütés** - amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.
- **Melegen tartás** - a maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. 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.

