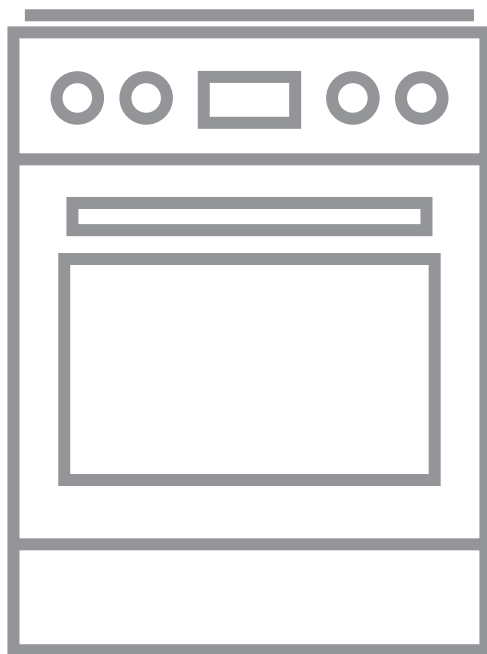


▶ 40016VS-MN
40016VS-WN

HU Használati útmutató
Tűzhely

USER MANUAL



AEG

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	11
9. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	13
10. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	24
11. HIBAELHÁRÍTÁS.....	26
12. ÜZEMBE HELYEZÉS.....	28
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	29

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Termékünk gyártásakor egy olyan berendezést kívántunk megalkotni 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.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 gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



FIGYELMEZTETÉS!

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyerekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- 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 a készüléken.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- A hátsó panel hőmérsékletének elviseléséhez a készüléket H05VV-F típusú kábellel csatlakoztassa az elektromos hálózathoz.

- A készülék a tengerszint felett legfeljebb 2000 m magasságig történő használatra készült.
- A készülék nem használható hajón, csónakon vagy egyéb úszó alkalmatosságon.
- A túlmelegedés elkerülése érdekében ne telepítse a készüléket dekorációs ajtó mögé.
- Ne telepítse a készüléket lábazatra.
- Ne működtesse a készüléket külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel.
- FIGYELMEZTETÉS: Főzőlapon történő főzéskor az olaj vagy zsír felügyelet nélkül hagyása veszélyes lehet, és tűz keletkezhet.
- A tüzet SOHA NE próbálja meg eloltani vízzel, hanem kapcsolja ki a készüléket, és takarja le a lángokat például egy fedővel vagy tűzálló takaróval.
- FIGYELEM! Főzéskor a készüléket ne hagyja felügyelet nélkül. Rövid időtartamú főzéskor a készüléket tartsa folyamatosan felügyelet alatt.
- FIGYELMEZTETÉS: Tűzveszély: Ne tároljon semmit sem a főzőfelületeken.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének és a főzőlap zsanéros üvegfedelének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- 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.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. 8 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a falijelzőből.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos 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 polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- A rögzített kábelezést a bekötési szabályok betartásával el kell látni megszakító eszközökkel.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Kizárólag a főzőlap gyártója által tervezett vagy a főzőlap gyártója által a használati útmutatóban javasolt, illetve a készülékhez mellékelt főzőlapvédő elemet használjon. A nem megfelelő védőelemek használata balesetet okozhat.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített 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.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- 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 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.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- 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 hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetékét húzza. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkilodót 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.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- és égésveszély.

Vigyázat! Áramütés-veszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- 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.



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és robbanásveszély

- A felforrósított zsírok és olajok gyúlékony gőzöket bocsáthatnak ki. Zsírral vagy olajjal való főzésekortartsa azoktól távol a nyílt lángot és a forró tárgyakat.
- A nagyon forró olaj által kibocsátott gőzök öngyulladását 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.

**FIGYELMEZTETÉS!**

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 vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Ne helyezzen forró főzőedényt a kezelőpanelre.
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék.
- Ügyeljen arra, hogy ne ejtse 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**FIGYELMEZTETÉS!**

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 felület károsodását.
- 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 semmilyen 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 mosószerral.

2.5 Belső világítás

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

**FIGYELMEZTETÉS!**

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



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és

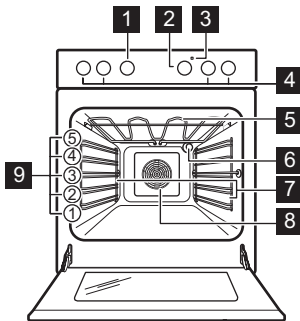
kedvenc állatok készülékben rekedését.

2.7 Szerviz

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

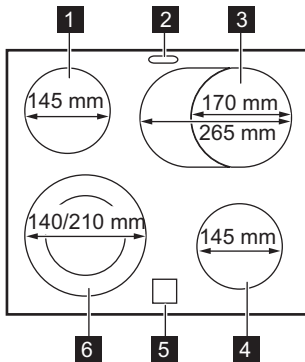
3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- 1 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 2 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 3 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 4 A főzőlap kezelőszervei
- 5 Fűtőbetét
- 6 Sütőtér világítás
- 7 Polcvezető sín, eltávolítható
- 8 Ventilátor
- 9 Polcszintek

3.2 Főzőfelület elrendezése



- 1 Főzőzóna 1200 W
- 2 Gőzkimenet - száma és helye a modelltől függően változhat
- 3 Főzőzóna 1400 / 2200 W
- 4 Főzőzóna 1200 W
- 5 Maradék hő visszajelző
- 6 Főzőzóna 1000 / 2200 W

3.3 Kiegészítők

- **Huzalpolc**
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.
- **Mély tepsi**
Sütemények és húskok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Extra mély tepsi**
Muszaka készítéséhez.

- Tárolófiók

A tárolófiók a sütőtér alatt található.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

4.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivethető polctartót.



Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

4.2 Előmelegítés

Üres készülékkel végezzen előmelegítést, hogy kiégesse a visszamaradt zsírt.

1. Állítsa be a funkciót és a maximum hőmérsékletet.
2. Hagyja egy óráig működni a készüléket.
3. Állítsa be a , majd állítsa be a maximális hőmérsékletet.
4. Hagyja 15 percig működni a készüléket.
5. Állítsa be a , majd állítsa be 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



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

5.1 Az elektromos főzőzóna

Szimbólumok	Funkció
	Kikapcsolt állás
	Kétkörös zóna
	Melegentartás
1 - 9	Hőfokbeállítások



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

A kiválasztott főzőzóna gombját forgassa el a megfelelő hőfokbeállításra. 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

A visszajelző világít, amikor egy főzőzóna forró.



FIGYELMEZTETÉS!

A maradékhő miatt égési sérülés veszélye áll fenn.

6. FŐZŐLAP – HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

6.1 Főzőedény



A főzőedény alja legyen minél vastagabb és laposabb.



A zománcozott 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
$\frac{1}{2}$ - 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 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. $\frac{1}{4}$ l vizet használjon.
4 - 5	Nagyobb mennyiségű étel, raguk és levesek készítése.	60 - 150	Legfeljebb 3 l folyadék plusz a hozzávalók.

Hőfokbeállítás	Használat:	Idő (perc)	Tanácsok
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



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

7.1 Általános tudnivalók

- Minden használat után tisztítsa meg a főzőlapot.
- Mindig olyan főzőedényt használjon, melynek tiszta az alja.
- A felületen megjelenő karcok 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, a cukrot,

valamint a cukortartalmú ételeket. Ha ezt nem teszi meg, a szennyeződés károsíthatja a főzőlapot. Az égési sérülés megelőzésére körültekintéssel járjon el. 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. Nem karcoló tisztítószerrel és megnedvesített ruhával tisztítsa meg a főzőlapot. A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a főzőlapot.
- **Fényes, fémes elszíneződés eltávolítása:** ecetes vízzel megnedvesített ruhával tisztítsa meg az üvegfelületet.

8. SÜTŐ – NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

8.1 Sütőfunkciók

Szimbólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
0	Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.

Szimbólum	Sütőfunkció	Alkalmazás
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
	Alsó + felső sütés	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Pizzasütés	Ha a sütőnek az egyik 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.
	Infrasütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. 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.
	Felolvasztás	Ez a funkció fagyasztott élelmiszerek, például zöldségek és gyümölcsök felolvasztására használható. A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
	Sütőlámpa	A sütőlámpa bekapcsolása sütőfunkció használata nélkül.

8.2 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.

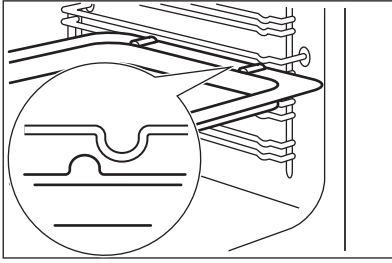
8.3 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a sütő le nem hűl.

8.4 Sütőtartozékok behelyezése

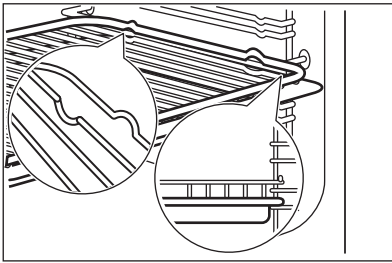
Mély tepsi:

Tolja a mély tepsi a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és mély tepszi 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.

9. SÜTŐ - HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek. A sütés előtt 20 percig mindig melegítse elő üresen a sütőt az ételhez szükséges hőmérsékletre.

9.1 Tésztasütés

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja

sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait, pl. hőmérséklet, főzési időtartam és a polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.

- A legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.
- 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.
- A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

9.2 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 vízessé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízessé 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 vízessé 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.

9.3 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⁾
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.

9.4 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 eltolással)	160	60 - 90	2 - 3

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Morzásos 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
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

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
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
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

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
			2. pozíció
Roládok	180 ¹⁾	25- 40	2 / 4
Aprósütemény (20 db/tepsi)	150 ¹⁾	20 - 40	2 / 4

1) Melegítse elő a sütőt.

9.5 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 – vajás tészta	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	2
Tortalap – kevert tészta	170 - 190	20 - 25	2
Almás pite (2 db 20 cm átmérőjű tepsisíttal)	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 süített 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
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
Keksztekercs	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	160 - 180	20 - 40	3

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
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
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.

9.6 Pizza beállítás

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pizza (vékony) ¹⁾	200 - 230 ²⁾	10 - 20	1 - 2
Pizza (gazdag feltétellel) 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
Kovásztalan kenyér	230 - 250 ²⁾	10 - 20	2 - 3
Leveles tésztából készült lepény	160 - 180 ²⁾	45 - 55	2 - 3
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.

9.7 Hússütés

- Hússütéshez használjon hőálló sütőedényt. További információért

lásd a sütőedény gyártójának utasításait.

- A nagyobb darab sülték közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a

- mély tepszi feletti huzalpolcán süthetők meg.
- Tegyen egy kis vizet a mély tepsibe, hogy a húsból kifolyó lé vagy zsír ne égjen a tepsire.
 - Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve zsíros bőrrel rendelkezik, fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.
 - Szükség szerint fordítsa meg a húst a sütési idő 1/2 - 2/3 részénél.
 - Ahhoz, hogy a hús szaftosabb maradjon:
 - a nem zsíros húsokat fedéllel ellátott sütőtepsiben süssé meg, vagy használjon sütőzacskót.
 - a húst vagy halat legalább 1 kg-os darabokban süssé.
 - hússütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat többször locsolja meg a saját levükkel.

9.8 Hagyományos hússütés

Marhahús

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Serpenyős marhasült	1 - 1,5 kg	200 - 230	105 - 150	1
Marhasült vagy marhabélszín: véres	vastagság (cm) szerint	230 - 250 ¹⁾	6 - 8	1
Marhasült vagy marhabélszín: közepesen	vastagság (cm) szerint	220 - 230	8 - 10	1
Marhasült vagy marhabélszín: 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
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
Borjúsülök	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

Vad

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Nyúlborda, 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.

Szárnyasok

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

9.9 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

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
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 rostton	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

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150	1
Pulyka	4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240	1

9.10 A grillezésről általában

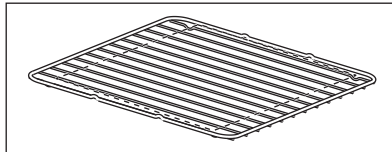


FIGYELMEZTETÉS!

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.



A grillező terület a polc közepén található.

9.11 Grill + felső sütés

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
		Első 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
Piritós	max 1)	1 - 4	1 - 4	4 - 5
Piritós kenyér feltéttel	max	6 - 8	-	4

1) Melegítse elő a sütőt

9.12 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	-

10. SÜTŐ – ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

10.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

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

10.2 Rozsdamentes acél vagy alumínium készülékek

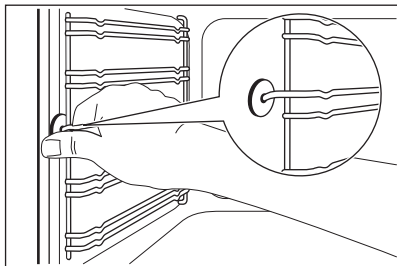


A sütőajtó tisztításához csak nedves szivacsot vagy törülruhát használjon. Puha ronggyal törölje szárazra. Soha ne használjon acélgyapotot, savtartalmú vagy súroló hatású szereket, mivel azok károsíthatják a sütő felületét. A sütő kezelőpaneljét ugyanilyen elővigyázatosan tisztítsa meg.

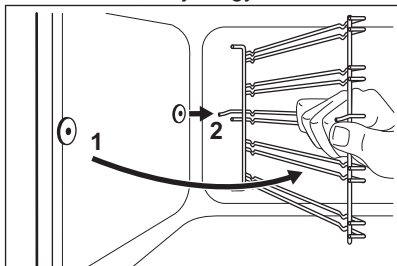
10.3 A polcvezető sínek eltávolítása

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.



A polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

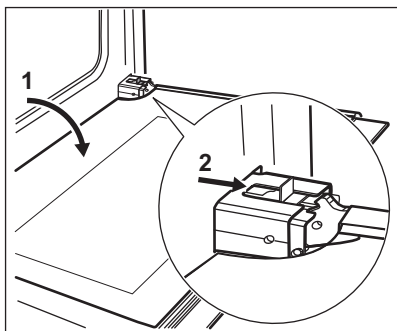


VIGYÁZAT!

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

10.4 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.

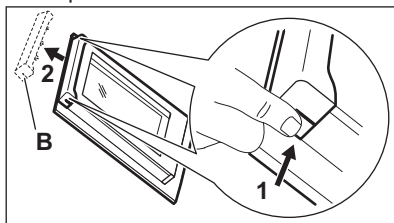
Amikor befejeződött a tisztítás, szerelje vissza a sütőajtót a levétellel ellentétes sorrendben. Ügyeljen arra, hogy az ajtó visszahelyezésekor kattantást halljon. Szükség esetén nagyobb erőt fejtsen ki.

10.5 Az ajtó üveglapjainak eltávolítása és megtisztítása

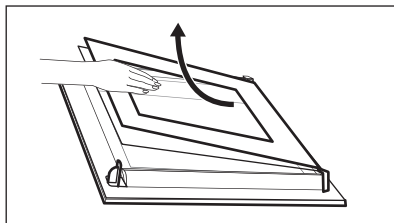


Az ábrákon látható példakétől eltérő típusú és formájú lehet terméke ajtóüvege. Az üvegek száma is eltérhet.

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.

10.6 A lámpa izzójának cseréje

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



FIGYELMEZTETÉS!

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.

11. HIBAELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

4. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

10.7 A rekesz eltávolítása

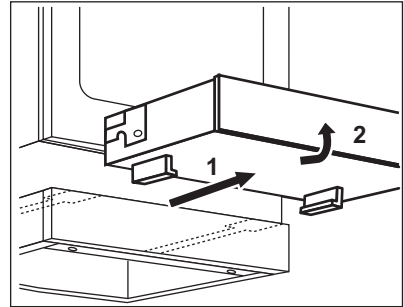


FIGYELMEZTETÉS!

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 kivethető.

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.

11.1 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 leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
Nem kezd világítani a maradékhő visszajelző.	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.	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.
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.

11.2 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.)

12. ÜZEMBE HELYEZÉS



FIGYELMEZTETÉS!

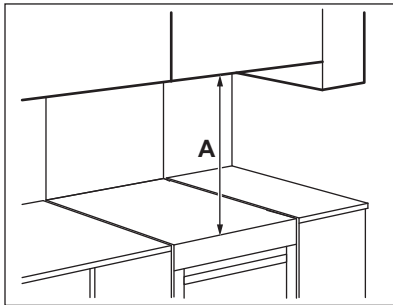
Lásd a Biztonságról szóló részt.

12.1 Műszaki adatok

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

12.2 A készülék elhelyezése

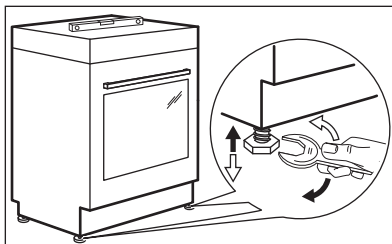
A szabadon álló készülékét üzembe helyezheti úgy, hogy egyik vagy mindkét oldalán szekrények vannak, illetve sarokban is elhelyezhető.



Minimális távolságok

Méreték	mm
A	685

12.3 A készülék vízszintbe állítása



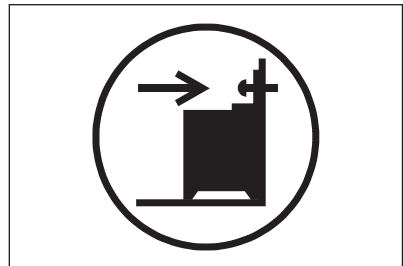
A készülék alján található kis lábak beállításával a készülék tetejét a többi felület magasságához igazíthatja.

12.4 Billenésgátló



VIGYÁZAT!

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.

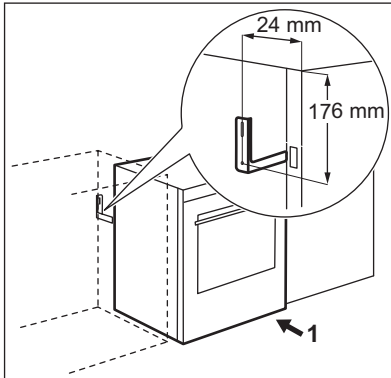


VIGYÁZAT!

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

Ügyeljen arra, hogy a készülék mögötti felület sima legyen.

1. Állítsa be a helyes magasságot és területet a készülék számára, mielőtt felszereli a billenésgátlót.
2. A készülék tetejétől 176 mm-es és a készülék bal oldalától 24 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. Helyezze a készüléket a konyhaszekrények közötti tér közepére (1). Ha a konyhaszekrények közötti tér nagysága meghaladja a készülék szélességét, akkor a készülék középre állításához módosítania kell az oldalméretet.



A készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.

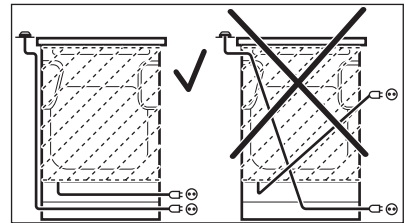
A különböző fázisokhoz használandó kábeltípusok:

Fázis	Min. méretű kábel
1	3x6,0 mm ²
3 nullavezetéssel	5x1,5 mm ²



FIGYELMEZTETÉS!

A hálózati vezeték nem érintkezhet a készüléknek az ábrán árnyékolással jelzett részével.



12.5 Elektromos bekötés



FIGYELMEZTETÉS!

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

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

13.1 Termékismertető főzőlaphoz az EU 66/2014 szabvány szerint

A készülék azonosítójele	40016VS-MN 40016VS-WN
--------------------------	--------------------------

Főzőlap típusa	Szabadon álló tűzhely főzőlappal		
Főzőzónák száma	4		
Fűtési technológia	Hősugárzó főzőlap		
Kör alakú főzőzónák átmérője (Ø)	Bal első	21,0 cm	
	Bal hátsó	14,5 cm	
	Jobb első	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	178,9 Wh/kg	
	Bal hátsó	181,8 Wh/kg	
	Jobb első	181,8 Wh/kg	
	Jobb hátsó	174,1 Wh/kg	
Főzőlap energiafogyasztása (EC electric hob)	179,2 Wh/kg		

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

13.2 Főzőlap - Energiaakarékosság

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 meleg tartásához vagy felolvasztásához.

13.3 Sütőkre vonatkozó termékinformáció az EU 65-66/2014 sz. rendelkezésnek megfelelően

Gyártó neve	AEG
A készülék azonosítójele	40016VS-MN 40016VS-WN
Energiahatékonysági szám	100.0
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, 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	
Ürtartalom	72 l	
Sütő típusa	Szabadon álló tűzhely sütővel	
Tömeg	40016VS-MN	47.6 kg
	40016VS-WN	47.7 kg

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

13.4 Sütő - Energiatakarékosság



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

Általános javaslatok

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben a sütő ajtaja legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtó tömítést, és ellenőrizze, hogy a helyén van és megfelelően rögzített.

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 maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.


Légkeveréses sütés


Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Ételek melegen tartása

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást.

14. 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.

