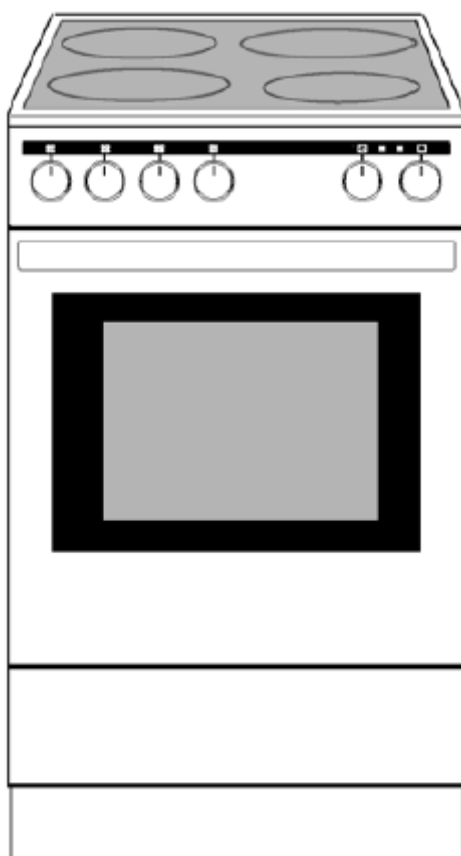


COMPETENCE 30005VA

Különálló elektromos tűzhely

Használati útmutató



PERFEKT IN FORM UND FUNKTION

AEG

Kedves Vásárló!

Kérjük, hogy ezt a Használati útmutatót gondosan olvassa el és az abban foglaltakat maradéktalanul tartsa be.

Először figyelmesen tanulmányozza át az első oldalakon található "Biztonságra" vonatkozó fejezeteket. Tartsa a Használati útmutatót biztonságos helyen, hogy bármikor könnyen hozzáférjen, ha szüksége van valamilyen információra.

Ha a készüléktől valamilyen ok miatt megválnak, akkor ezt a Használati útmutatót is adja át a készülék új tulajdonosának.

A szövegben a következő szimbólumokat használjuk:



Biztonsági útmutatások

Figyelmeztetés: Az Ön személyes biztonságára vonatkozó útmutatások.

Figyelem: A készülék károsodásának elkerülésére vonatkozó útmutatások.



Útmutatások és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

1. Ezek a sorok lépésről lépésre haladva mutatják be a készülék használatát.

2. ...

3. ...

Ha adott esetben üzemzavar lép fel a készülék működése közben, akkor a „Mit kell tenni, ha...” c. fejezetben útmutatások találhatók a hiba kijavítására.

Komolyabb működési, vagy üzemeltetési probléma esetén forduljon a Vevőszolgálathoz. (A cím a Vevőszolgálat c. fejezetben található.)

Tartalomjegyzék

Használati útmutató	4
Biztonság	4
Gondoskodás	5
A készülék felépítése	6
Fő részek	6
Kezelőpanel	7
Főzőfelület	7
A sütő kialakítása	8
Sütőtartozékok	8
Az első használat előtt	9
Első tisztítás	9
A főzőfelület használata	10
A főzőfokozat beállítása	11
Maradék hő kijelzés	11
A sütő használata	12
A sütő be- és kikapcsolása	12
Sütőfunkciók	13
Rostély, sütőlap és zsírserpenyő behelyezése	14
Zsírszűrő behelyezése/kivétele	14
Használat, táblázatok, tanácsok	15
Főzőedények	15
Tészták sütése	17
Sütési táblázat	19
Felfújtak és sütemények táblázata	22
Mélyhűtött készételek táblázata	22
Húsok sütése	23
Sütési táblázat	24
Felületi grillezés	25
Grillezési táblázat	25
Befőzés	26
Tisztítás és ápolás	27
Készülék külső részei	27
Főzőfelület	27
Főzőfelület keret	28
Sütő belső tér	28
Tartozékok	28
Zsírszűrő	28
Vezetőrácsok	29
Sütővilágítás	29
Sütőajtó	30
Sütőfiók	31
Mit kell tenni, ha...	32
Felállítási útmutató	33
Felállítás	33
A készülék kiigazítása	33
Biztonsági útmutatások a szereléshez	34
Vevőszolgálat	34

Használati útmutató



Biztonság



Ez a készülék megfelel az alábbi irányelveknek:

- 73/23/EWG - 1973.02.19 (kisfeszültségi irányelv),
- 89/336/EWG - 1989.05.03. (EMC-irányelv a 92/31/EWG változásokkal bezárólag),
- 93/68/EWG – 1993.07.22. (CE-jelölés irányelv).

Elektromos biztonság

- A készülék elektromos hálózatra történő csatlakoztatását **csak arra feljogosított elektromos szakember**, szerviz végezheti.
- Üzemzavar esetén kapcsolja ki a készüléket és válassza le az elektromos hálózatról, illetve csavarja ki a biztosítékot.
- A készülék **javítását** - beleértve a csatlakozó vezeték cseréjét is - csak a **jótállási jegyben feltüntetett szerviz** végezheti. A szakszerűtlen javítás veszélyt jelent, ezért azt bízza a Vevőszolgálatra, vagy a kijelölt szervizre.

Gyermekbiztonság

- Soha ne hagyja a kisgyerekeket felügyelet nélkül, ha a készülék üzemel.

A használatra vonatkozó biztonsági tudnivalók

- Ez a készülék háztartási használatra készült, ezért csak a háztartásokban szokásos ételek főzésére és sütésére szabad használni.
- Ne használja a főzőfelületet a helyiség fűtésére.
- A túlhevített zsír és olaj gyorsan meggyulladhat. Ha zsírban, vagy olajban készít ételeket (pl. sült burgonya), akkor a sütés közben legyen nagyon elővigyázatos.
- Ha hosszú nyelű sütőedényt használ, akkor úgy fogassa el a nyelet, hogy az ne legyen a főzőhely fölött. Eközben ügyeljen arra is, hogy a nyél ne legyen egy forró, vagy meleg főzőzóna fölött sem.
- A csatlakoztatásnál ügyelni kell arra, hogy az elektromos hálózati kábel és csatlakozó dugó ne érintkezhesen a készülék forró részeivel.
- A főzőlapokat minden használat után kapcsolja ki.
- **Vigyázat: égésveszély!** A használat során a sütő belső részei nagyon felforrósodnak.
- Az alkoholtartalmú ételek sütőben való készítésénél legyen óvatos, mert a forró levegővel keveredő alkoholgőz begyulladhat. Ilyenkor mindig óvatosan nyissa ki az ajtót és közben ne dohányozzon, vagy ne használjon nyílt lángot!

Így kerülhető el a készülék károsodása

- Ne használja a főzőlapot munka-, vagy tároló felületként.
- Vigyázzon arra, hogy semmiféle savtartalmú folyadék (pl. ecet, citrom, vagy vízkőoldószer) ne kerüljön a főzőfelületre, mert különben el mattul a felület.
- A főzőfelületre eső hegyes és kemény tárgyak károkat okozhatnak a főzőlapon.
- A könnyen olvadó eszközöket és anyagokat (pl. műanyagok, alumínium fólia, vagy sütőfólia) tartsa távol a főzőfelülettől.
- Ne rakjon a sütő aljára alufóliát, főző-, vagy sütőedényt, stb., mert a fellépő hőtorlódások miatt károsodhat a fenékmánc.
- A sütőlapra száradt gyümölcslevek által hátrahagyott foltok többé nem távolíthatók el. A nedvdús ételek sütésénél használjon egy mély sütőlapot.

- Ne helyezzen rá nagyobb tömeget a nyitott sütőajtóra és ne üljön rá.
- Ne töltsön be soha közvetlenül vizet a forró sütőbe. Károsodhat és elszíneződhet a zománcbevonat.
- Durva, erőszakos hatásra - mindenek előtt az előlap üvegrészeinél a széleknél - az üveg elrepedhet, eltörhet.
- Ne tároljon éghető anyagokat a sütőben, mert ezek a bekapcsolásnál könnyen meggyulladhatnak.
- Ne tároljon semmiféle nedvdús élelmiszert a sütőben. Károsodhat a zománcbevonat.



Gondoskodás

Csomagoló anyagok

Minden alkalmazott csomagoló anyag környezetbarát és újrahasznosítható. A műanyagok jelzése a következő, pl. >PE<, >PS<., stb. A csomagoló anyagokról a jelzéseknek megfelelően kell gondoskodni az erre kijelölt begyűjtő helyeken.

Öreg készülék

Környezetvédelmi szempontból megfelelő módon kell gondoskodni a régi, kiselejtezett készülékről.

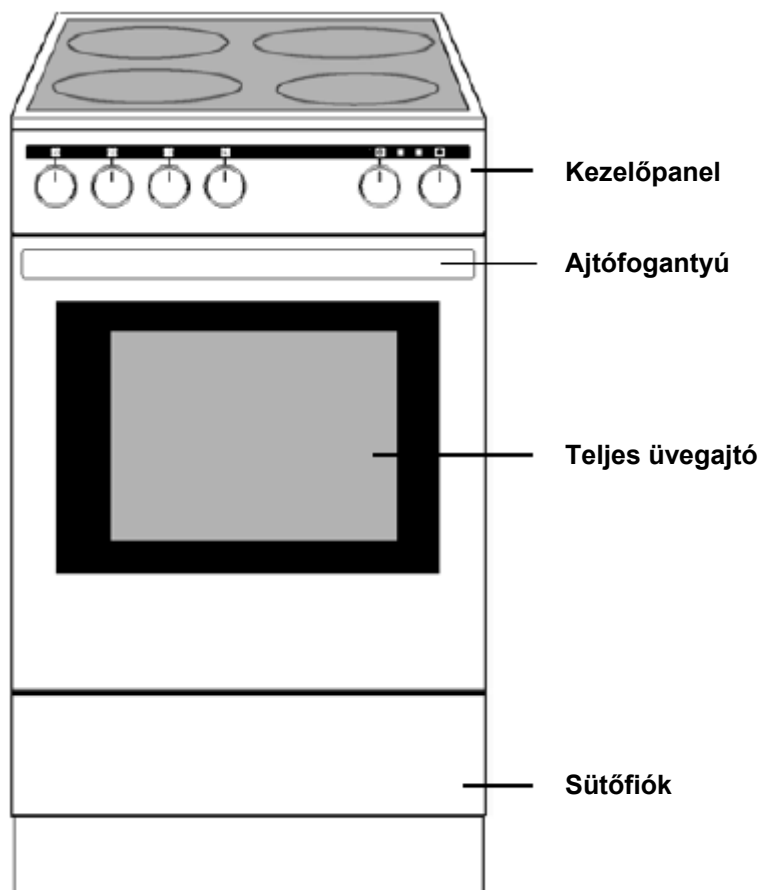


Figyelmeztetés: A régi készüléket tegye használhatatlanná, hogy a kiselejtezett készüléket ne lehessen többé használni.

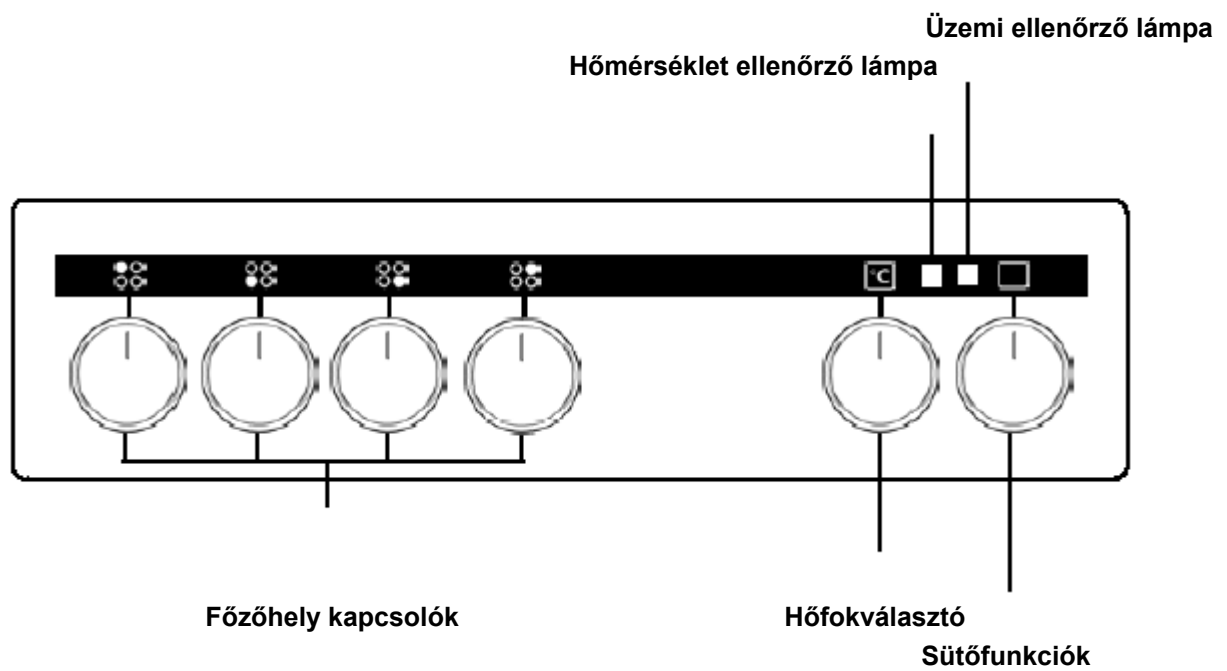
Ehhez vágja le a készülékről a hálózati kábelt és távolítsa el a készülékről.

A készülék felépítése

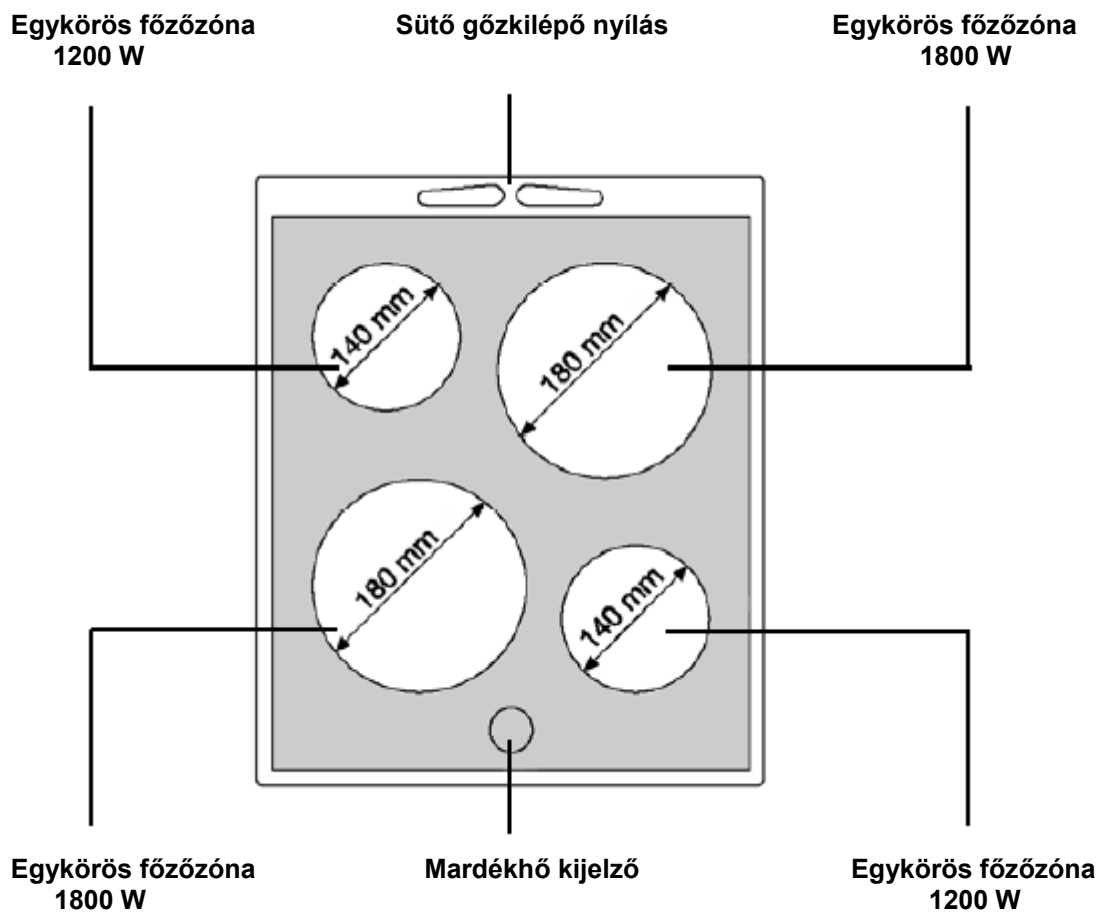
Fő részek



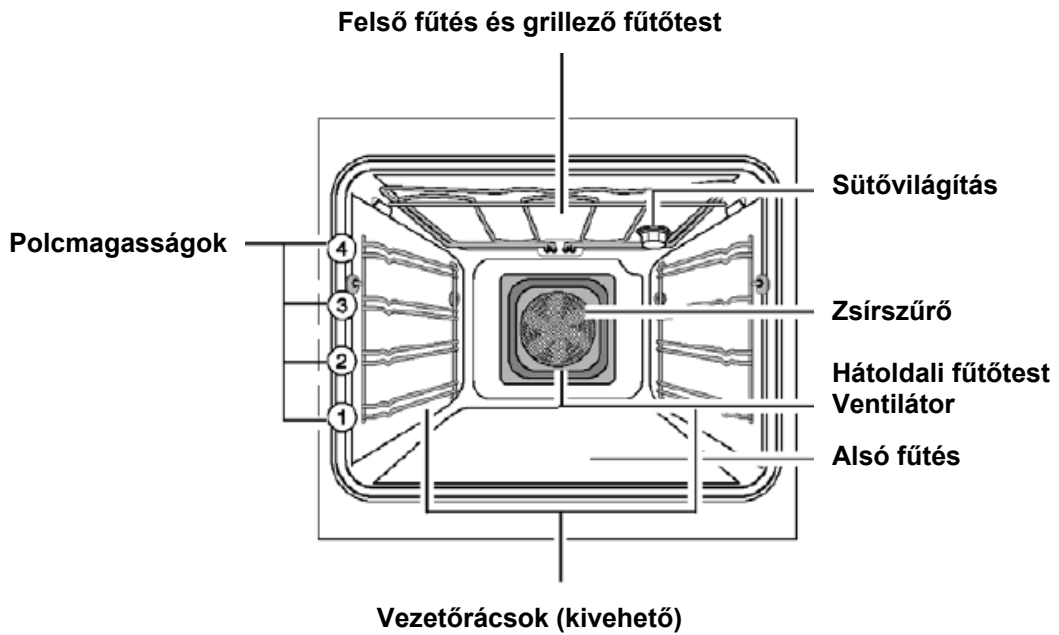
Kezelőpanel



Főzőfelület



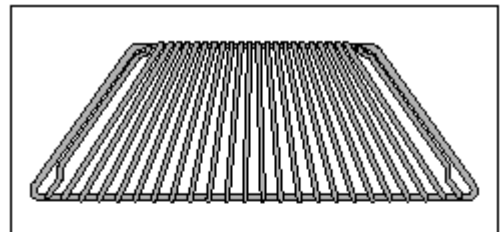
A sütő kialakítása



Sütőtartozékok

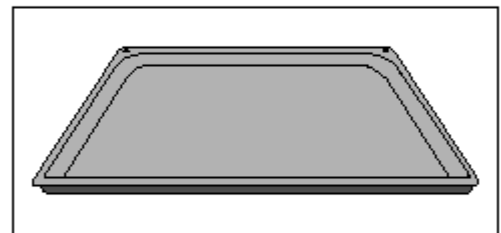
Kombinált rostély (sütőrács)

Edényekhez, sütőformákhoz, sütéshez és grillezendő darabokhoz.



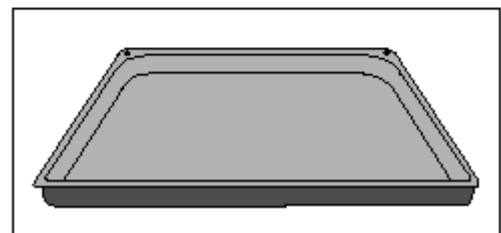
Sütőlap

Süteményekhez és pogácsákhoz.



Univerzális sütőlap

Nedvdús ételek sütéséhez, illetve a lecsöpögő zsírok felfogásához.



Az első használat előtt

Első tisztítás

Az első használat előtt a készüléket alaposan ki kell tisztítani.


Az üvegkerámia főzőfelületet nedves ruhával le kell törölni.



Figyelem: A tisztításhoz nem szabad kemény, karcoló, súroló tisztítószerrel használni, mert könnyen károsodhat a felső felület!



A fémrészek tisztításához csak a kereskedelemben kapható tisztítószeret használja.

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

A főzőfelület használata



A főzőzónák bekapcsolásánál rövid ideig egy zümmögő hang hallható. Ez a jelenség minden üvegkerámia főzőzóna működésének velejárója és nincs befolyással a készülék funkciójára és élettartamára.

Főzőfokozatok

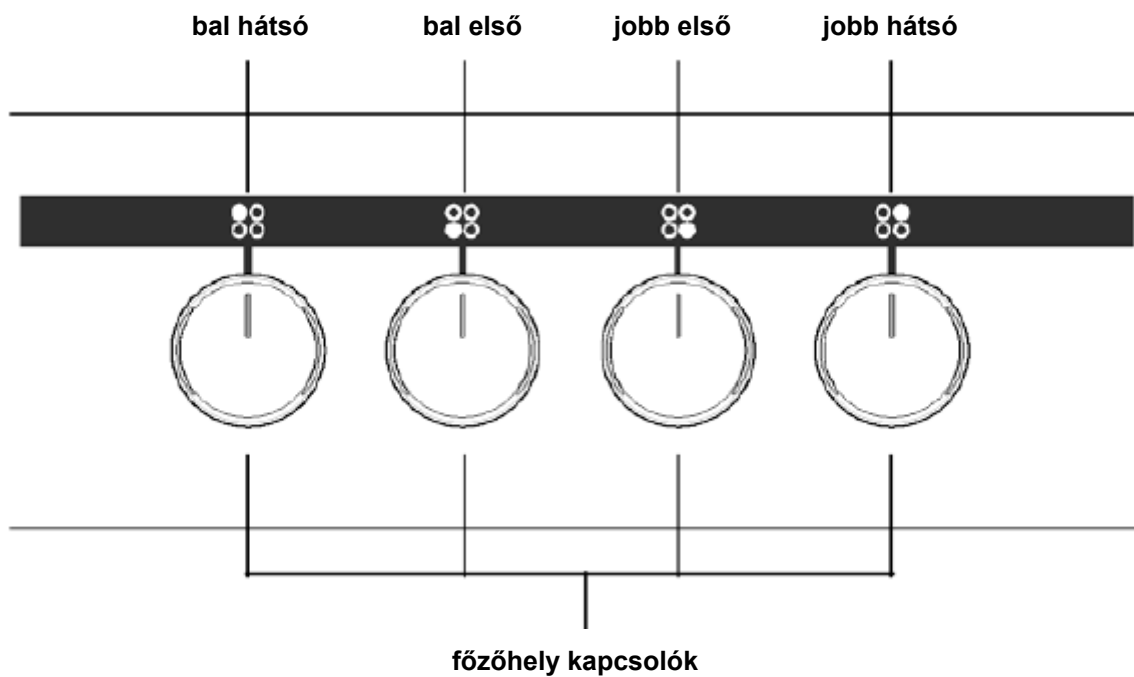
A főzőfokozatok az 1-12 tartomány között állíthatók be.

1 = legkisebb teljesítmény

12 = legnagyobb teljesítmény

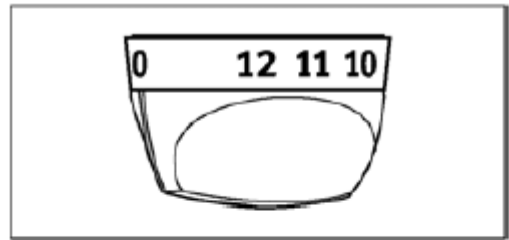


A főzés befejezése előtt kb. 5-10 perccel kapcsolja ki a főzőzónát, hogy a maradék hő funkció adta előnyöket kihasználhassa. Ezzel elektromos energiát takaríthat meg.

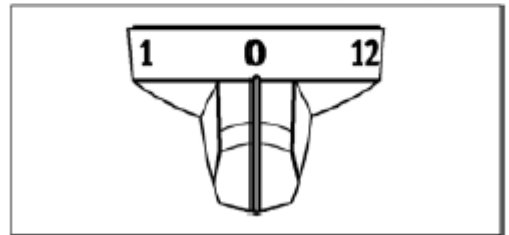


A főzőfokozat beállítása

1. Válassza ki a főzőfokozatot.

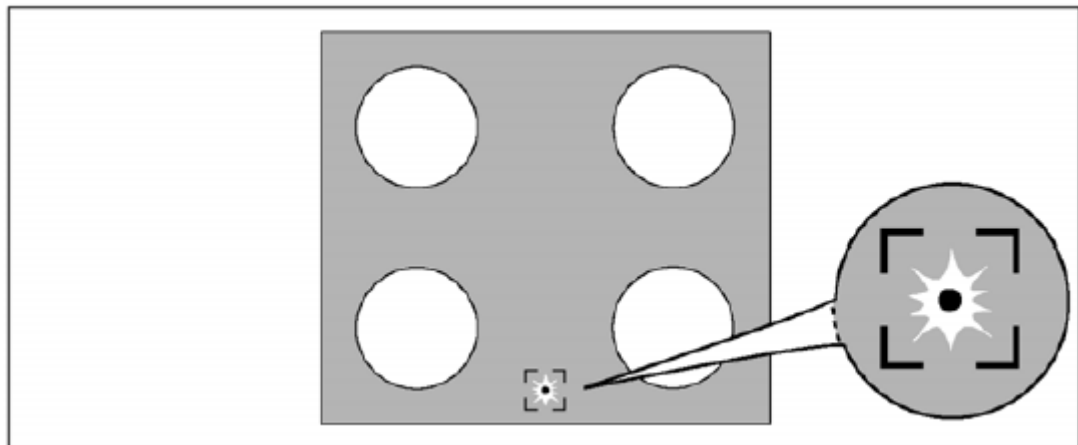


2. A főzési folyamat befejezése után forgassa vissza a kapcsolót a Ki-pozícióba (a „0” állásba).



Maradékhő kijelzés

Az üvegkerámia főzőfelület egy maradékhő kijelzéssel rendelkezik. Ez a lámpa akkor gyullad fel, ha egy főzőzóna forró és arra figyelmeztet, hogy kerülni kell a véletlenszerű megérintését.



A főzőzóna kikapcsolása után a maradékhő kijelző csak akkor alszik ki, ha a főzőzóna már kihűlt.



A maradékhő funkciót ételek megolvasztásához és melegen tartásához lehet használni.



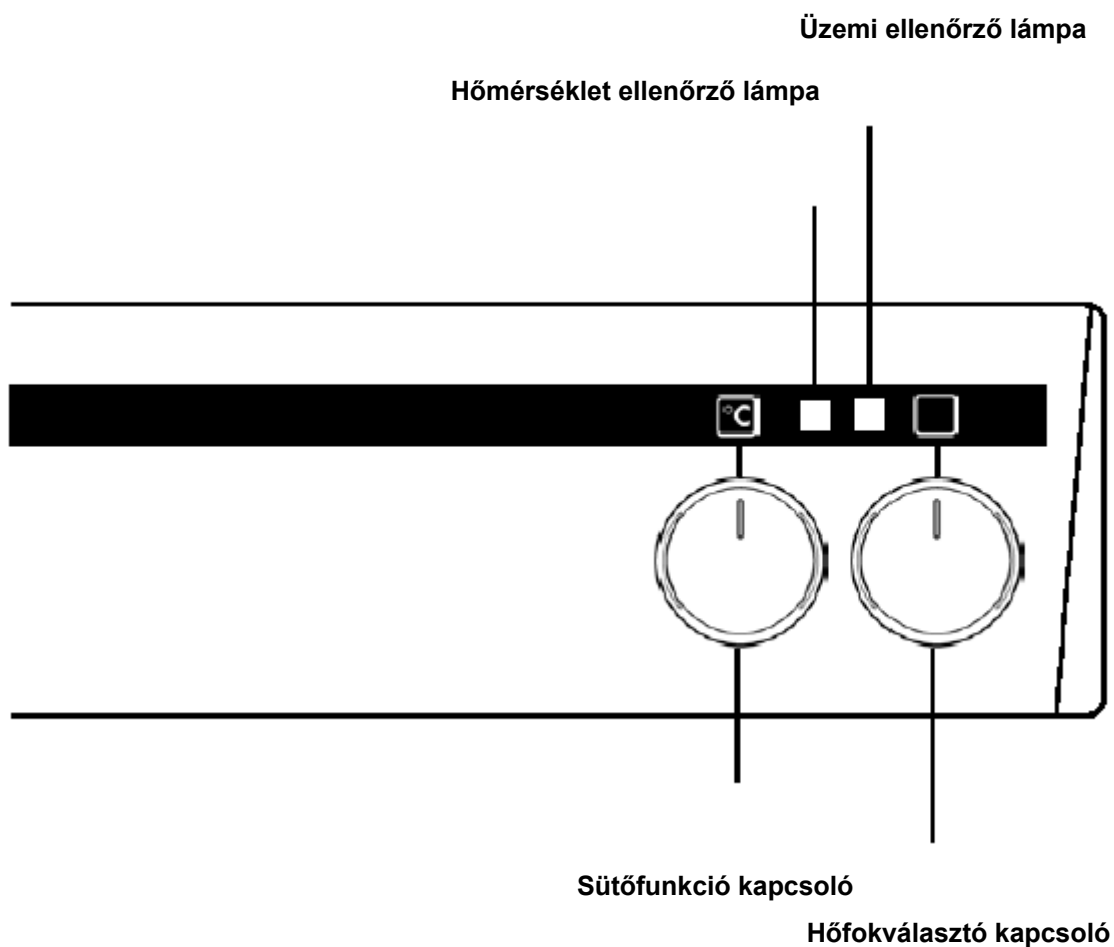
Figyelem! Ameddig világít a maradékhő kijelző, addig égésveszély áll fenn.



Figyelem! Áramszünet idején a maradékhő kijelző is kialszik és ezzel nem lesz kijelzés a meglévő maradékhő állapotáról. Az égésveszély adott esetben azonban továbbra is fennáll. Áramszünet idején ezért legyen nagyon óvatos.

A sütő használata

A sütő be- és kikapcsolása



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

Sütőfunkciók

A sütő a következő funkciókkal rendelkezik:

Világítás

Ezzel a funkcióval lehet a sütő belső terét pl. a tisztításhoz kivilágítani.

Felső-/alsó fűtés

Sütemények és húsok egy sütőpolcon való sütéséhez.

Alsó fűtés

Vastag fenekű sütemények sütéséhez.

Légkeverés

A tészták és a húsok két sütőrácsra való sütéséhez.

A sütő hőmérsékletét 20-40° C-kal alacsonyabbra állítsa be, mint a felső-/alsó fűtésnél.

Nagyfelületű grill

Nagyobb mennyiségű lapos élelmiszerek grillezéséhez és toaszt kenyerekhez.

Infrásütés

Nagyobb húsdarabok, vagy szárnyasok egy sütőrácsra való sütéséhez. Ez a funkció pirításhoz és átsütéshez is alkalmas.

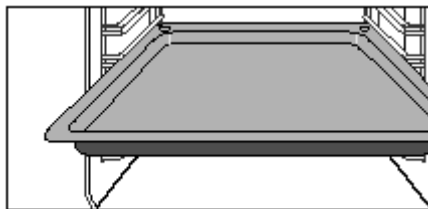
Rostély, sütőlap és zsírserpenyő behelyezése

Sütőlap, illetve zsírserpenyő behelyezése:

A sütőlapot, illetve a zsírserpenyőt tolja be a kívánt polcmagasságba.

Sütőrács behelyezése:

A sütőrácsot tolja be a kívánt polcmagasságba.



Zsírszűrő behelyezése/kivétele

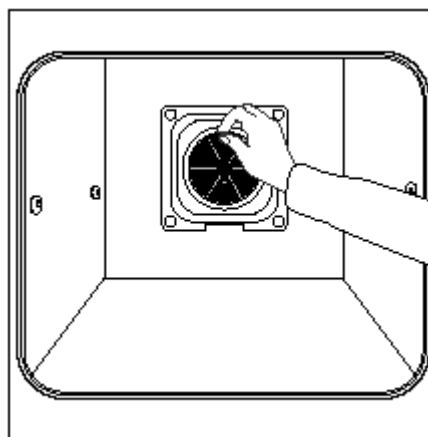
A zsírszűrőt csak a húsok sütésénél kell behelyezni, hogy a hátoldali fűtőtestet megvédje a zsírosodástól.

A zsírszűrő behelyezése

Fogja meg a fülénél a zsírszűrőt és felülről lefelé helyezze be a sütő hátfalában lévő nyílásba (ventilátor nyílás).

A zsírszűrő kivétele

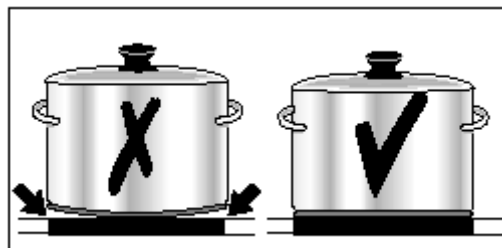
Fogja meg a fülénél a zsírszűrőt és felfelé húzza ki.



Használat, táblázatok és tanácsok

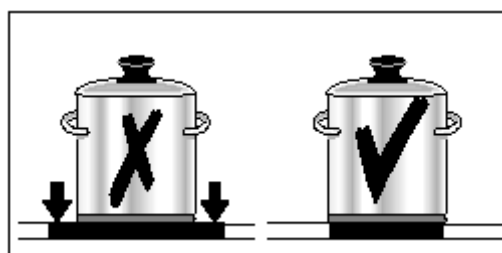
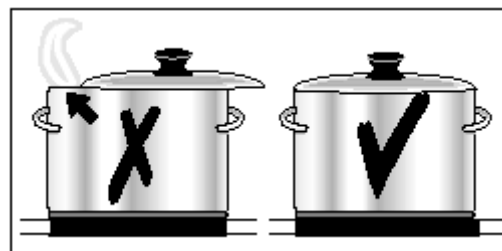
Főzőedények

- A jó főzőedény a fenékrészről ismerhető fel. A fenéknek lehetőleg vastagnak és síknak kell lenni.
- Az új főzőedények és serpenyők vásárlásánál ügyeljen az edényátmérőkre. Az edénygyártók legtöbbször ugyanis az edények felső peremének átmérőjét adják meg.
- Az alumínium-, vagy rézedények fenékrésze fémes elszíneződést hagyhat hátra az üvegerámia főzőfelületen. amit csak nagyon nehezen, vagy egyáltalán nem lehet eltávolítani.
- Ne használjon öntöttvasból készült, vagy durva és szálkás (esztergált) fenékrésszel kialakított edényeket, mert ha ezeket eltolja a főzőlapon, akkor maradandó karcok keletkeznek a főzőfelületen.
- Hideg állapotban a főzőedények fenékének befelé kissé homorúnak (konkáv) kell lenni. Semmi esetre se használjon kifelé domborodó (konvex) fenekű edényeket.
- Ha speciális főzőedényeket (pl. gyorsfőző, homokedény, WOK, stb.) alkalmaz, akkor tartsa szem előtt az edénygyártó cég előírásait is.



Energiatakarékosági tanácsok

- Az edényeket és a serpenyőket a főzőzóna bekapcsolása előtt helyezze fel.
- Az edényekben és a serpenyőkben való főzéshez/sütéshez lehetőleg mindig használjon fedőt.
- Használja ki a maradékhő funkció adta lehetőséget. A főzési idő befejezése előtt kapcsolja ki az adott főzőzónát.
- Az edényfenéknek és a főzőzónának közel egyforma nagynak kell lenni.



Kiindulási értékek a főzőhelyeken való főzéshez

Az alábbi táblázatban megadott adatok csak irányértékek. Az edények minőségétől, az élelmiszerek fajtájától és mennyiségétől is függ, hogy a főzési folyamathoz milyen teljesítményt kell beállítani.

Kapcsoló állás	Főzési folyamat	Példák az alkalmazásra
11-12	Forralás	Nagyobb mennyiségű víz forralásához, specli főzéséhez, (Gulyás készítéséhez, pörköléshez).
10-11	Erős sütés	Sült burgonya készítéséhez, húsok sütéséhez, pl. gulyás, burgonyafánk kisütéséhez, vesepecsenye, steak-ek sütéséhez.
8-9	Közepes sütés	Húsok, bécsi-szelet, Cordon-bleu, karaj, kolbász, máj sütéséhez, tojás, tojásrántotta sütéséhez, fánk fritőzéséhez.
5-7	Főzés	Nagyobb ételmennyiség főzéséhez, egytál-ételek és levesek főzéséhez, burgonya párolásához, húsleves főzéséhez.
4-6	Párolás Dinsztelés	Zöldségek dinszteléséhez, húspörkölték főzéséhez, tejberizs főzéséhez.
3-5	Puffasztás	Rizs és tejes ételek puffasztásához, (közben kavargatni), kisebb mennyiségű burgonya, vagy zöldség párolásához, készételek melegítéséhez.
1-3	Olvasztás	Habos omlett, tojásrántotta, hollandi szósz készítéséhez, ételek melegen tartásához, vaj, csokoládé, zselatin felolvasztásához.
0		Ételek melegen tartásához, kikapcsolt pozíció.



Azt ajánljuk, hogy a forraláshoz és a sütéshez a fokozatot kezdetben a „12”-esre állítsa be, majd a forralási/sütési idő után a készrefőzéshez/sütéshez állítsa vissza a megfelelő továbbfőzési fokozatot.





A túlhevített zsír és olaj gyorsan meggyulladhat. Ha zsírban, vagy olajban készít ételeket (pl. sült burgonya), akkor a sütés közben legyen nagyon elővigyázatos.



Tészták sütése

A tészták elkészítéséhez a felső-/alsó fűtést , vagy a légkeveréses  funkciót használja.

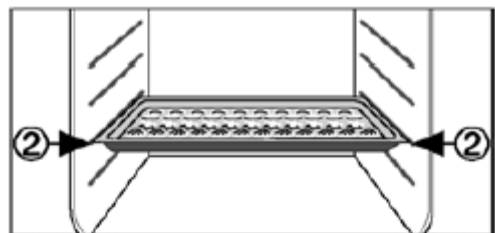
Sütőformák

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

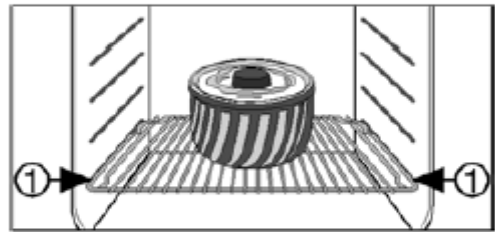
Polcmagasságok

- A felső-/alsó fűtéssel  való sütési üzemmódhoz egy polcmagasságot használjon.
- A légkeveréses  sütéssel egyszerre 2 sütőlapon végezheti a sütést.

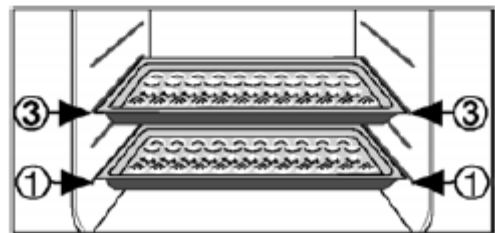
1 sütőlap:
pl. 2-es polcmagasság




1 sütőforma:
pl. 1-es polcmagasság



2 sütőlap:
1-es és 3-as polcmagasság



Általános útmutatások

- A sütőlapot a ferde levágással előrefelé kell behelyezni!
- A felső-/alsó fűtésnél  egyidőben két sütőformát is behelyezhet a sütőrácsra. A sütési idő csak jelentéktelen mértékben növekszik meg.

Útmutatások a Tészták sütése táblázatokhoz

A táblázatokban az ételek egy adott választékát találja, ahol megadtuk a szükséges sütési hőfokot, a sütési időt és a sütési polcmagasságot.



















- A hőfokok és a sütési idők irányértékek, mivel ezek az adatok a tészták összetételétől, mennyiségétől és a sütőformától is függnek.
- Azt ajánljuk, hogy az első alkalommal mindig alacsonyabb hőfokot válasszon és csak akkor állítson be magasabb hőfokot, ha a sütési idő jelentősen megnő, vagy erőteljesebb leburnulást akar elérni.
- Ha nem talál konkrét példát egy adott étel elkészítéséhez, akkor válasszon ki egy hasonlót és saját maga kísérletezze ki az optimális beállításokat.
- Néhány esetben, így a sütőformában való sütéskor a sütési idő 10-15 perccel is hosszabb lehet a táblázatban megadottnál.
- A nedvdús tésztákat (pl. pizza, gyümölcsös tészta, stb.) egy polcmagasságban készítse.
- A különböző magasságú ételek a sütési folyamat kezdetén eltérően barnulnak le. Ilyen esetben kérjük, hogy ne változtassa meg a hőfokbeállítást.
A barnulási eltérések a sütés folyamán kiegyenlítődnek.








Hosszabb ideig tartó sütéseknél a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel kapcsolja ki a sütőt, hogy kihasználhassa a maradékhő funkció adta lehetőségét.

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

Sütési táblázat

Sütemény fajta	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőfok °C-ban	Sütési idő Óra: perc
Sütemények sütőformában				
Bögrés-, vagy fonott kalács	 légkeverés	1	150 – 160	0:50 – 1:10
Porhanyós kalács / királykalács	 légkeverés	1	140 – 160	1:10 – 1:30
Keksz torta	 légkeverés	1	140 – 160	0:25 – 0:40
Omlós tésztás tortalapok	 felső- és alsó fűtés	3	180 – 200	0:10 – 0:25
Kevert tésztás tortalapok	 légkeverés	3	150 – 170	0:20 – 0:25
Bevont almatorta	 felső- és alsó fűtés	1	170 – 190	0:50 – 1:00
Pikáns torta (pl. Quiche Lorraine)	 felső- és alsó fűtés	1	180 – 200	0:30 – 1:10
Sajtos torta	 felső- és alsó fűtés	1	170 – 190	1:00 – 1:30
Sütemények sütőlapon				
Élesztős fonat- /perec	 felső- és alsó fűtés	3	170 – 190	0:30 – 0:40
Karácsonyi kalács	 felső- és alsó fűtés	3	160 – 180 ¹⁾	0:40 – 1:00
Kenyér (rozskenyér) - először - utána	 felső- és alsó fűtés	2	250 ¹⁾ 160 – 180	0:20 0:30 – 1:00
Habcsók	 légkeverés	2	190 – 200 ¹⁾	0:10 – 0:20
Keksz torta	 felső- és alsó fűtés	1	170 – 190 ¹⁾	0:15 – 0:20
Száraz porhanyós sütemény	 légkeverés	3	150 – 160	0:20 – 0:40
Vajas-/cukros kalács	 felső- és alsó fűtés	3	190 – 210 ¹⁾	0:15 – 0:30
Gyümölcsös kalács (élesztős/kevert tészta) ²⁾	 légkeverés	3	150 – 160	0:25 – 0:50
Gyümölcsös kalács kelt tésztából	 felső- és alsó fűtés	3	160 – 170	0:40 – 1:20
Lapos kalács érzékeny feltéttel (pl. túró-, tejszín-, mézbevonat)	 felső- és alsó fűtés	2	170 – 190	0:50 – 1:10


Sütemény fajta	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőfok °C-ban	Sütési idő Óra: perc
Pizza (sok feltéttel) ²⁾	 felső- és alsó fűtés	1	190 – 210 ¹⁾	0:30 – 1:00
Pizza (vékony)	 felső- és alsó fűtés	1	230 – 250 ¹⁾	0:10 – 0:25
Lepénykenyér	 felső- és alsó fűtés	1	250 – 270	0:08 – 0:15
Apró sütemények				
Omlós pogácsák ³⁾	 légkeverés	3	150 – 160	0:06 – 0:20
Ömlesztett pogácsa ³⁾	 légkeverés	3	140 – 160	0:40 – 0:45
Habart pogácsa ³⁾	 légkeverés	3	150 – 160	0:15 – 0:20
Tojásfehérjés pogácsa, habcsók	 légkeverés	3	80 – 100	2:00 – 2:30
Makronen	 légkeverés	3	100 – 120	0:30 – 0:60
Keltésztás pogácsa	 légkeverés	3	150 – 160	0:20 – 0:40
Leveles tésztás pogácsa	 légkeverés	3	170 – 180 ¹⁾	0:20 – 0:30
Zsemlék	 légkeverés	2	180 – 200 ¹⁾	0:10 – 0:20

1) A sütőt elő kell fűteni.

2) Univerzális sütőlapot, illetve zsírserpenyőt kell használni.

3) 2 polcmagasságban való sütés lehetséges.

Sütés több sütőpolcon



Sütemény fajta	Légkeverés 	Polcmagasság alulról számítva 2 sütőpolc	Hőmérséklet °C	Sütési idő Óra: perc
Sütemények sütőlapon				
Habcsók		1/3	190 – 200 ¹⁾	0:10 – 0:20
Porhanyós, száraz kalács		1/3	140 – 160	0:30 – 0:60
Apró sütemények				
Omlós pogácsák		1/3	150 – 160	0:15 – 0:35
Ömlesztett pogácsa		1/3	140 – 150	0:40 – 0:45
Habart pogácsa		1/3	160 – 170	0:25 – 0:40
Tojásfehérjés pogácsa, habcsók		1/3	80 – 100	2:10 – 2:50
Makronen		1/3	100 – 120	0:40 – 1:20
Keltésztás pogácsa		1/3	160 – 170	0:30 – 0:60
Leveles tésztás pogácsa		1/3	170 – 180 ¹⁾	0:30 – 0:50
Zsemlék		1/3	180 – 200	0:10 – 0:20

1) A sütőt elő kell fűteni.

Tanácsok a tészták sütéséhez





Sütési eredmény	Lehetséges oka	Segítség
A tészta túl világos.	Rossz polcmagasság.	Helyezze mélyebbre a tésztát.
A tészta összeesik (ragacsos, vízcsíkos).	Túl magas a sütési hőmérséklet. Túl rövid a sütési idő. Túl sok folyadék van a tésztában.	Állítsa alacsonyabbra a hőfokot. Növelje meg a sütési időt. A sütési időt nem lehet magasabb sütési hőfokkal lerövidíteni. Kevesebb folyadékot használjon. Ügyeljen a keverési időre, mindenek előtt konyhagép használata esetén.
Túl száraz a tészta.	Túl alacsony a sütési hőmérséklet. Túl hosszú a sütési idő.	Állítsa kissé magasabbra a hőfokot. Rövidítse le a sütési időt.
A tészta egyenetlenül barnul le.	Túl magas a sütési hőmérséklet és túl rövid a sütési idő. A tészta egyenlőtlenül oszlik meg. Be van helyezve a zsírszűrő.	Állítsa alacsonyabbra a hőfokot és növelje meg a sütési időt. Egyenletesen ossza szét a tésztát a sütőlapon. Vegye ki a zsírszűrőt.
Túl hosszú a sütési idő.	Túl alacsony a sütési hőmérséklet. Be van helyezve a zsírszűrő.	Állítsa kissé magasabbra a hőfokot. Vegye ki a zsírszűrőt.

Felfújtak és átsütések táblázata

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőfok °C-ban	Sütési idő Óra: perc
Tésztafelfújt	 felső- és alsó fűtés	1	180 – 200	0:45 – 1:00
Lasagna	 felső- és alsó fűtés	1	180 – 200	0:25 – 0:40
Átsütött zöldségek ¹⁾	 infrasütés	1	160 – 170	0:15 – 0:30
Átsütött bagett ¹⁾	 infrasütés	1	180 – 200	0:15 – 0:30
Édes felfújt	 felső- és alsó fűtés	1	180 – 200	0:40 – 0:60
Halfelfújt	 felső- és alsó fűtés	1	180 – 200	0:30 – 1:00
Töltött zöldség	 infrasütés	1	160 – 170	0:30 – 1:00

1) A süttőt elő kell fűteni.

Mélyhűtött készételek táblázata

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőfok °C-ban	Sütési idő perc
Mélyhűtött pizza	 felső- és alsó fűtés	3	A gyártó adata szerint.	A gyártó adata szerint.
Sült burgonya (pommes frites) * (300 – 600 g)	 infrasütés	3	200 – 220	15 - 25
Bagett	 felső- és alsó fűtés	3	A gyártó adata szerint.	A gyártó adata szerint.
Gyümölcsstorta	 felső- és alsó fűtés	3	A gyártó adata szerint.	A gyártó adata szerint.

* Megjegyzés: A sült burgonyát közben 2-3-szor megkeverni.

Húsok sütése

A húsok sütéséhez a felső-/alsó fűtés , vagy az infrasütés  sütőfunkciót használja.

Sütőedények

- A sütéshez mindig hőálló sütőedényt használjon! (Ügyeljen a gyártó előírásaira!).
- A nagyobb húsdarabok sütését az **univerzális serpenyőben (tepsi)**, vagy **közvetlenül a sütőrostélyon** végezze, de ebben az esetben tegye a rostély alá a tepsi.
- Minden sovány húsfajta sütéséhez azt ajánljuk, hogy a **sütőedényt mindig fedje le**, mert így a húsok szaftosabbak maradnak.
- Minden olyan húsfajta sütéséhez, ahol lepírtott réteget szeretne készíteni, a **sütőedényt ne fedje le**.


























Útmutatások a Húsok sütése táblázatokhoz


A táblázatban magadott adatok csak irányértékek.

- Azt ajánljuk, hogy először **csak 1 kg** hús, vagy hal sütését próbálja ki.
- Azért hogy a húslé, vagy a zsír kifröccsenése elkerülhető legyen, ajánlatos egy kis folyadékot tenni a sütőedénybe.
- A sülteket szükség szerint (a sütési idő 1/2-nél - 2/3-ánál) fordítsa meg.
- A nagyobb húsokat és a szárnyasokat a sütés közben többször locsolja le a forró szafttal, mert így jobb lesz a sütés minősége.
- A sütési idő vége előtt kb. 10 perccel kapcsolja ki a sütőt, hogy kihasználhassa a maradék hő funkciót.

Sütési táblázat

Húsfajta	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C-ban	Sütési idő Óra: perc
Marhahús					
Párolt hús	1 – 1,5 kg	 felső- és alsó fűtés	1	200 – 250	2:00 – 2:30
Marha-steak, vagy filé	cm-enkénti magasság	 infrásütés	1	190 – 200	cm-enkénti magasság 0:05 – 0:06
- belül piros		 infrásütés		180 – 190	0:06 – 0:08
- belül rózsaszín		 infrásütés		170 – 180	0:08 – 0:10
- átsütve					
Sertéshús					
Comb, nyak, sonkadarab	1 – 1,5 kg	 infrásütés	1	160 - 180	1:30 – 2:00
Karaj	1 – 1,5 kg	 infrásütés	1	170 - 180	1:00 – 1:30
Vagdalt hús (fasírozott)	750g – 1 kg	 infrásütés	1	160 - 170	0:45 – 1:00
Sertéshát (előfőzve)	750g – 1 kg	 infrásütés	1	150 - 170	1:30 – 2:00
Borjúhús					
Borjúsült	1 kg	 infrásütés	1	160 - 180	1:30 – 2:00
Borjúhát	1,5 kg – 2 kg	 infrásütés	1	160 - 180	2:00 – 2:30
Báránycomb					
Báránycomb, báránysült	1 – 1,5 kg	 infrásütés	1	150 - 170	1:15 – 2:00
Bárányhát	1 – 1,5 kg	 infrásütés	1	160 - 180	1:00 – 1:30
Vadhús					
Nyúlhát, nyúlcomb	1 kg-ig	 infrásütés	3	220 – 250*	0:25 – 0:40
Őz- /szarvasgerinc	1,5 – 2 kg	 felső- és alsó fűtés	1	210 – 220	1:15 – 1:45
Őz- /szarvascomb	1,5 – 2 kg	 felső- és alsó fűtés	1	200 – 210	1:30 – 2:15
Szárnyasok					
Csirkedarabok	200 – 250 g	 infrásütés	3	200 – 220	0:35 – 0:50
Fél csirke	400 – 450 g	 infrásütés	3	190 – 210	0:35 – 0:50
Csirke	1 – 1,5 kg	 infrásütés	1	190 – 210	0:45 – 1:15
Kacsa	1,5 – 2 kg	 infrásütés	1	180 – 200	1:15 – 1:45
Liba	3,5 – 5 kg	 infrásütés	1	160 – 180	2:30 – 3:30
Pulykakakas, pulyka	2,5 – 3,5 kg 4 – 6 kg	 infrásütés  infrásütés	1 1	160 – 180 140 – 160	1:45 – 2:30 2:30 – 4:00
Halak (párolva)					
Hal egészben	1 – 1,5 kg	 felső- és alsó fűtés	2/3	210 – 220	0:45 – 1:15

Felületi grillezés

A grillezéshez 230°C-os hőfokbeállítás mellett a nagyfelületű grill  sütőfunkciót használja.



Figyelem: A grillezést mindig zárt sütőajtó mellett végezze.



- A grillezéshez a sütőrácsot és az univerzális serpenyőt együtt használja.
- A grillezési idők csak irányértékek.
- A grillezés különösen lapos hússzeletekhez és halakhoz alkalmas.

Grillezési táblázat

Ételfajta	Polcmagasság alulról számolva	Grillezési idő	
		1. oldal	2. oldal
Sertésfilé	4	10 – 12 perc	6 – 10 perc
Sült kolbász	4	8 – 10 perc	6 – 8 perc
Marhafilé, borjúszelet	4	6 – 7 perc	5 – 6 perc
Marhafilé, marha-steak (kb. 1 kg)	3	10 – 12 perc	10 – 12 perc
Toaszt kenyér *	3	2 – 3 perc	2 – 3 perc
Toaszt kenyér feltéttel	3	6 – 8 perc	-

* Grillező rácsot használni univerzális sütőlap nélkül.

Befőzés

A befőzéshez az alsó fűtés  sütőfunkciót használja.

- A befőzéshez csak a kereskedelemből beszerezhető (üvegfedővel ellátott, gumigyűrűs befőttes üvegek) üvegeket használja.
- **Csavaros, vagy bajonettzáras üvegek és fémdobozok nem alkalmasak.**
- A befőzéshez az **alulról számított 1. polcmagasságot** használja.
- A befőzéshez a sütőlapot használja. Erre 6 db 1-literes befőttes üveg helyezhető el.
- Az üvegeket egyforma magasságban töltsé meg és jól zárja le.
- Az üvegeket úgy helyezze rá a sütőlapra, hogy az üvegek ne érintkezzenek egymással.
- Öntsön kb. 1/2 liter vizet a sütőlapra, hogy a sütőben megfelelő legyen a páratartalom.
- Amint az első üvegben lévő folyadék gyöngyözni kezd (1 literes üvegnél kb. 35-60 perc) kapcsolja ki a sütőt, vagy állítsa vissza a hőfokot 100°C-ra (Lásd Befőzi táblázat).

Befőzési táblázat

A megadott befőzési idők és hőfokok irányértékek.

	Hőmérséklet °C	Befőzési idő a gyöngyözésig perc	Továbbfőzés 100°C-on perc	Állásidő, kikapcsolt sütőben hagyva
Bogyós gyümölcsök				
Eper, málna, fekete áfonya, érett egres	160 - 170	35 - 45	-	-
Éretlen egres	160 - 170	35 - 45	10 - 15	-
Kemény gyümölcsök				
Körte, birsalma, szilva	160 - 170	35 - 45	10 - 15	-
Zöldségek				
Sárgarépa	160 - 170	50 - 60	5 - 10	60
Gomba	160 - 170	40 - 60	10 - 15	60
Ecetes uborka	160 - 170	50 - 60	-	-
Csalamádé	160 - 170	50 - 60	15	-
Kalarábé, spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20	-
Bab	160 - 170	50 - 60	-	-
Szilvalekvár	160 - 170	45	6 - 8 óra	-
	50	-		-

Tisztítás és ápolás



Figyelmeztetés: A tisztításhoz ki kell kapcsolni és ki kell hűteni a készüléket.

Figyelmeztetés: A sütő tisztításához biztonsági okból **tilos** gőztisztítót, vagy magas nyomású tisztítógépet használni!

Figyelem: A tisztításhoz **tilos** súrolószert, **éles tisztító eszközt, vagy karcolást okozó tárgyakat** használni.

Készülék külső részei

- A készülék előlapot egy puha és enyhén mosogatószeres meleg vizes ronggyal tisztítsa meg.
- A fémrészek tisztításához használjon a kereskedelemből beszerezhető tisztítószert.

Főzőfelület



Figyelem! A tisztítószert nem szabad a **forró** üvegkerámia főzőfelületre önteni! A tisztítószert a tisztítás befejezése után kizárólag tiszta vízzel távolítsa el, mert a következő felfűtésnél maró hatást fejtenek ki! A tisztítást csak hideg állapotban végezze!

Soha ne használjon agresszív hatású tisztítószereket (pl. grill-, vagy sütőspray), durva szemcséjű súrolószereket, illetve karcolást okozó edénytisztítókat.



Az üvegkerámia főzőfelületet minden használat után tisztítsa meg, ha a felület már kihűlt, vagy kézmeleg, mert így elkerülhető a szennyeződések maradandó beégése.

A só- és vízkőmaradványok, a zsírfoltok és a fémes elszíneződések a kereskedelemben kapható üvegkerámia-, vagy rozsdamentes tisztítószerral távolíthatók el a legjobban. Tartsa szem előtt a gyár előírásait.

Enyhe szennyeződések

1. Az üvegkerámia főzőfelület tisztításához egy nedves ruhát és kevés tisztítószert használjon.
2. A tisztítás befejezése után egy száraz ronggyal törölje szárazra a felületet. Soha ne maradjanak tisztítószert-maradványok a felső felületen.

Ráégett szennyeződések

1. Az odaégett ételmaradékok eltávolításához üvegkaparót használjon.
2. Helyezze az üvegkaparót ferdén az üvegkerámia felületre.
3. A penge óvatos csúsztató mozgásával távolítsa el a szennyeződések.



Az üvegkaparót és az üvegkerámia főzőlaphoz való tisztítószereket a szakkereskedésben szerezheti be.



Speciális szennyeződések

1. A ráégett cukrot, megolvadt műanyagot, alufóliát, vagy más megolvadt fémfoltot azonnal - **még forró állapotban** - el kell távolítani egy üvegekparóval, különben károsodhat a főzőfelület.



Figyelem: Az üvegekparóval a forró felületen végzett tisztítás közben vigyázzon az égési sérülések elkerülésére!

2. Befejezésül normál módon tisztítsa meg a kihűlt főzőfelületet.



Amennyiben a főzőfelületen megolvadt fémfoltok már kihűltek, akkor a tisztítás megkezdése előtt először fel kell melegíteni a felületet. A főzőedények (pl. éles szélű edényfenék) által okozott karcok, vagy sötét foltok nem távolíthatók el a felületről. Ezek a foltok azonban nincsenek hatással a főzőfelület működésére.

Főzőfelület keret



Figyelem: Akadályozza meg, hogy ecet, citrom, vagy vízkőoldó soha ne kerüljön rá a főzőfelület keretre, mert elszíneződik (elmattul) a felület. A tisztításnál ne használjon lapos tárgyakat (pl. késeket), mert ezek a dekorcsík alá hatolva adott esetben megsérthetik azt.

1. A keret tisztításához egy nedves ruhát és kevés tisztítószerrel használjon.
2. A rászáradt szennyeződések nedves ruhával áztassa fel, majd tiszta vízzel mossa le és törölje szárazra a felületet.

Sütő belső tér

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

1. A tisztításhoz bekapcsolhatja a sütővilágítást.
2. A sütőt mosogatószeres ruhával minden használat után alaposan ki kell tisztítani, amelyhez egy kis ecetet is adagolhat és így mossa át a belső részeket. Végül egy puha ronggyal törölje szárazra a sütő belsejét.



A makacsabb és odaégett foltokat speciális sütőtisztítóval távolítsa el.



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

Tartozékok

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

Zsírszűrő

1. A zsírszűrőt forró mosogatószeres vízben, vagy mosogatógépben tisztítsa meg.
2. Az erősen odaégett szennyeződések a mosogatóvízbe és a mosogatógépbe helyezett 2-3 evőkanál tisztítószerrel áztassa fel.

Vezetőrácsok

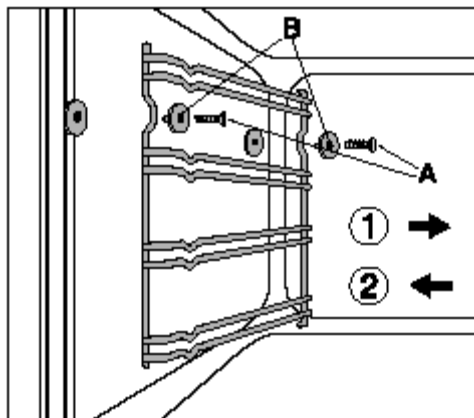
Az oldalfalak könnyebb megtisztításához kiserelheti a sütő bal- és jobboldalán lévő vezetőrácsokat.

A vezetőrács kiserelése

1. Oldja ki a csavarokat (A).
2. Távolítsa el a görgőket (B).
3. Húzza ki a sütőfalból a vezetőrácsot.

A vezetőrács behelyezése

1. Helyezze be a vezetőrácsot a sütőfalra.
2. A görgőket és a csavarokat szerelje vissza.



Sütővilágítás



Figyelmeztetés: Áramütésveszély! A sütőtéri lámpa cseréje előtt:

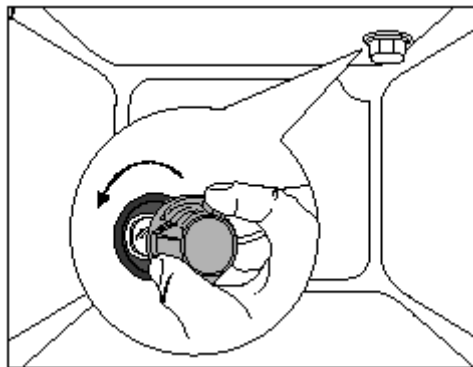
- A sütőt ki kell kapcsolni!
- Az elektromos főbiztosítékot ki kell csavarni, vagy ki kell kapcsolni.



A sütőtéri lámpa és az üvegbúra védelme érdekében helyezzen egy ruhát a sütő aljára.

A sütőtéri lámpa cseréje / üvegbúra megtisztítása

1. Balra forgatva szerelje le az üvegbúrát és tisztítsa meg.
2. **Cserélje ki az izzót. A használható izzó típusa: 25 Watt, 230 V, 300°C hőálló.**
3. Szerelje vissza az üvegfedőt.

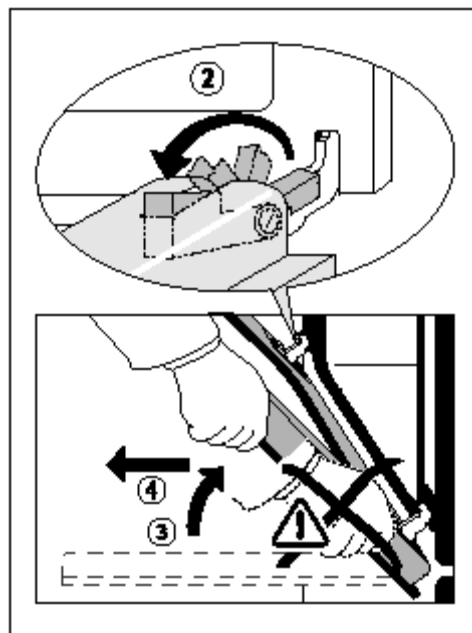


Sütőajtó

A könnyebb tisztításhoz a sütőajtó kiszerezhető a készülékből.

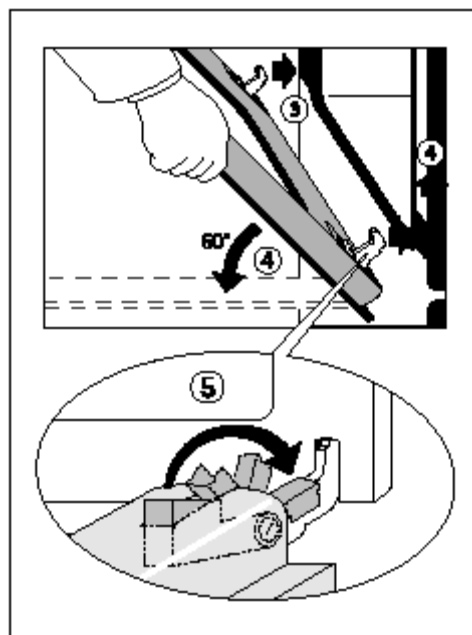
A sütőajtó kiakasztása

1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. A **sárgarézszínű szorítókart** pattintsa fel **egészen** mindkét ajtózsanérnál.
3. Mindkét kezével fogja meg az ajtót az oldalaknál és óvatosan az **ellenállás ellenére** kb. 3/4 részig zárja vissza az ajtót.
4. Emelje ki felfelé az ajtót és húzza ki a sütőből (**Vigyázat: nehéz!**).
5. Helyezze az ajtót a külső oldalával lefelé egy puha és sík felületre és ügyeljen arra, hogy ne karcolódhasson be.



A sütőajtó beakasztása

1. Az ajtót mindkét kezével fogja meg az oldalaknál.
2. Tartsa meg az ajtót egy kb. 60°-os szögben.
3. Az ajtózsanért a jobb- és baloldali lenti kivágásokba - amennyire csak lehetséges - **egyszerre** tolja be.
4. Az ajtót az ellenállás ellenére óvatosan emelje felfelé és nyissa ki teljesen.
5. Mindkét ajtózsanérnál pattintsa vissza a helyére a szorítókarokat, hogy visszakattanjanak az eredeti pozícióba.
6. Zárja be az ajtót.



Sütőfiók

A sütő alatt lévő sütőfiókot a könnyebb tisztításhoz kihúzhatja a helyéről.

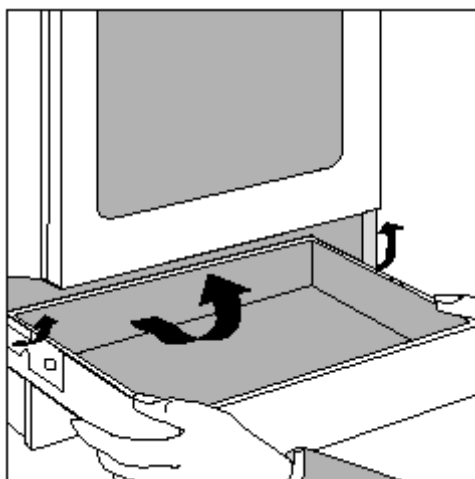
A sütőfiók kihúzása / visszahelyezése

1. Húzza ki a sütőfiókot a sütőből
2. A sütőfiókot kissé emelje meg úgy, hogy ferdén, felfelé kiemelhető legyen a vezetékéből.
3. Vízszintes helyzetben süllyessze le a sütőfiókot és tolja be a helyére.



Figyelem: A sütőfiók a sütő használata közben felforrósodik és hőtorlódásnak van kitéve. Ezért semmiféle éghető anyagot (pl. tisztítószer, műanyagtál, papír, stb.) ne helyezzen be a sütőfiókba.

Sütőtisztító-sprayt ne tároljon a sütőfiókban!



Mit kell tenni, ha...

Üzemzavar	Hiba oka	Megoldás
A főzőzónák nem funkcionálnak.	A megfelelő főzőzóna nincs bekapcsolva. A lakás elektromos biztosítója kioldott.	Kapcsolja be a főzőzónát.
A sütő nem fűt fel.	A sütő nincs bekapcsolva. A szükséges beállítások nincsenek elvégezve. Az elektromos főbiztosíték kioldott.	Kapcsolja be a sütőt. Ellenőrizze a beállításokat. Ellenőrizze a főbiztosítékot. Ha a biztosíték egymás után többször kiold, akkor forduljon a szervizhez.
Nem világít a sütőtéri lámpa.	Kiégett az izzó.	Cserélje ki az izzót.

Ha az üzemzavart a fenti szempontok áttanulmányozása után sem tudja elhárítani, akkor forduljon a jótállási jegyben feltüntetett szervizhez, vagy a Vevőszolgálathoz.



Figyelmeztetés: A készülék csatlakoztatását és beszerelését csak elektromos szakember, szerviz végezheti el. A készülék javítását - beleértve a csatlakozó vezeték és dugó cseréjét is - csak a jótállási jegyben megjelölt szerviz végezheti el.

A szakszerűtlen javítás nemcsak tilos és életveszélyes, hanem a készülékre vonatkozó garanciális igények elvesztését vonja maga után.



Útmutatás a metál-előlapos készülékhez:

A készülék hideg előlapja miatt az ajtó kinyitása közben, vagy a sütés/főzés után a belső ajtóüveg rövid időre bepárasodhat.

Felállítási útmutató



Figyelmeztetés! A készülék beszerelését és csatlakoztatását csak **elektromos szakember, szerviz** végezheti el.

A szakszerűtlen szerelés nemcsak tilos és életveszélyes, hanem a készülékre vonatkozó garanciális igények elvesztését vonja maga után.

Felállítás



Figyelem: A készülék alatt lévő padlózatnak hőállónak kell lenni.

- A készüléket körülvevő bútorokat hőálló ragasztóval (100°C) felragasztott fa-, vagy műanyag borítású lappal kell ellátni. Ha a műanyaglap, vagy a ragasztó hőállósága nem megfelelő, akkor a borítás deformálódik, vagy szétválik.
- Ez a készülék az Y-tűzvédelmi osztályba (EN 60335-2-6) tartozik, ami azt jelenti, hogy a készüléket csak az egyik oldalával szabad a nála magasabb bútorzat mellé beszerelni.
- A főzőlap és a páraelszívó közötti távolságnak olyan méretűnek kell lenni, mint amit a páraelszívóra vonatkozó Szerelési útmutatóban előírtak.

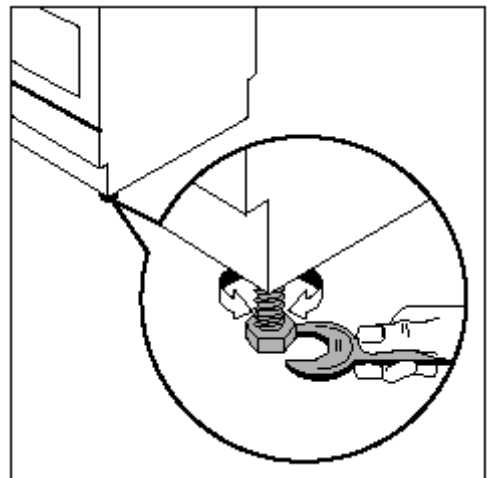
A készülék kiigazítása

A készülék alsó része 4 db állítható menetes lábbal van felszerelve, amelyekkel a padlózat kisebb egyenetlenségeit ki lehet igazítani.

Az állítható lábakat igény szerint magasabbra, vagy alacsonyabbra állíthatja, amíg a készülék nem áll vízszintesen.



Az állítható lábak könnyebben lesznek elforgathatók, ha a szerelés közben tehermentesítés céljából kissé megdönti a készüléket.





Biztonsági útmutatások a szereléshez

- A készüléket csak a biztonsági előírásoknak megfelelő védőérintkezővel ellátott helyre szabad csatlakoztatni. Ha a felállítás helyén elektromos szerelést kell végezni, akkor ezeket a munkálatokat csak elektromos szakemberrel, vagy a szervizzel szabad elvégeztetni. Amennyiben a beszerelés után a csatlakozó dugasz nem lesz hozzáférhető, akkor a készüléket egy legalább 3 mm érintkezőhézaggal rendelkező elektromos kapcsolóval (pl. LS-kapcsoló, biztosíték, FL-kapcsoló) kell felszerelni.
- A készüléket lehetőleg ne szerelje ajtó mellé, vagy ablak alá. A kitérő ajtó és ablak a főzőhelyeken lévő forró főzőedényeket megsérthetik.
- A készülék elektromos csatlakoztatását a csatlakozó fedél külső oldalán lévő kapcsolási rajz szerint kell végrehajtani.
- A készülék csatlakoztatásához csak gumiszigetelésű (Típus H05RR-F zöld/sárga védővezetékekkel), vagy kiváló minőségű vezeték szabad használni.
- Az elektromos vezeték úgy kell elhelyezni, hogy sehol ne érhesse 50°C-nál nagyobb hőhatás.
- A megsérült csatlakozó vezeték csak a kijelölt szerviz cserélheti ki.

Vevőszolgálat, Szerviz

Cégünk elektromos készülékei megfelelnek a biztonsági előírásoknak. Az elektromos készülékeket csak elektromos szakember, szerviz javíthatja. A szakszerűtlen javításból eredő károkért a gyártó nem vállal felelőséget és érvényét veszti a garanciális javítás feltétele is.

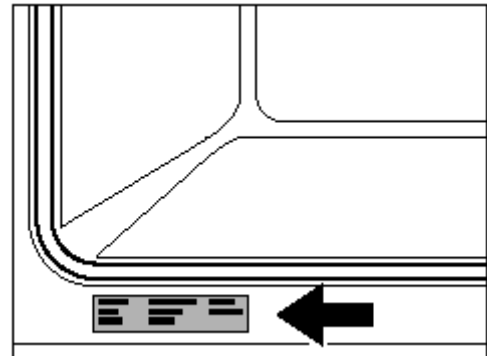
Minden esetén adja meg a Szerviznek az adattáblán található gyártási számokat. A számok megadása után a Szerviz szakembere már célirányosan meghatározhatja a készülékhez szükséges pótalkatrészek körét és már az első alkalommal, tehát gyorsabban lesz megjavítható a meghibásodott készülék.

Azért, hogy ezek a számok mindig kéznél legyenek - azt ajánljuk, hogy írja fel őket az alábbi sorba.

Modelljelzés

Gyártási szám (PNC)

Sorozat-szám (S-No.)



Vevőszolgálat és márkaszerviz:

1142 Budapest, Erzsébet kir.-né út 87.

Forgalmazó:

Electrolux Lehel Kft. Háztartási Készülékek

1142 Budapest, Erzsébet kir.-né út 87.

Műszaki adatok

Méretek	Magasság	858 mm
	Szélesség	500 mm
	Mélység	600 mm
Hálózati csatlakoztatási adatok		Adattáblán
Zajkibocsátás		46 dB
Sütő hasznos űrtartalma		45 liter