

47345GM

www.markabolt.hu
HU TŰZHELY


HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

TARTALOMJEGYZÉK

- 4 BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK
- 7 TERMÉKLEÍRÁS
- 8 AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT
- 9 FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT
- 10 FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK
- 11 FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS
- 12 SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT
- 13 SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK
- 15 SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA
- 16 SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK
- 26 SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS
- 31 MIT TEGYEK, HA...
- 32 ÜZEMBE HELYZÉS

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

HONLAPUNKON AZ ALÁBBI INFORMÁCIÓK ÁLLNAK RENDELKEZÉSÉRE:

- Termékek
- Kiadványok
- Felhasználói kézikönyvek
- Hibaelhárítás
- Szerviz információk

www.aeg.com

AZ ÚTMUTATÓBAN HASZNÁLT SZIMBÓLUMOK

-  Figyelem - Fontos biztonsági információk.
-  Általános információk és tanácsok
-  Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

Ezt a készüléket a következő piacokra terveztük:

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

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

KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK ÉS SEGÉDANYAGOK

Az AEG webáruházban mindent megtalál, ami ahhoz szükséges, hogy AEG készülékeinek ragyogó külsejét és tökéletes működését fenntartsa. Ezzel együtt széles választékban kínáljuk a legszigorúbb szabványoknak és az Ön minőségi igényeinek megfelelően tervezett és kivitelezett egyéb kiegészítő tartozékokat - a különleges főzőedényektől az evőeszköz kosarakig, az edénytartóktól a fehérnemű-zsákokig...



Látogassa meg webáruházunkat az alábbi címen:
www.aeg.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Javasoljuk az eredeti alkatrészek használatát.

Ha a szervizhez fordul, legyenek kéznél a következő adatok. Az információ az adattáblán található.

Típus _____

Termékszám _____

Sorozatszám _____



BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Üzembe helyezés és használat előtt olvassa el figyelmesen a kezelési útmutatót:

- saját biztonsága és vagyontárgyai biztonsága,
 - a környezet védelme, valamint
 - a készülék helyes használata érdekében.
- A kezelési útmutatót tartsa mindig a készülék közelében, annak áthelyezése vagy eladása esetén is.

A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat okozta károkért a gyártó nem vállal felelősséget.

GYERMEKEK ÉS FOGYATÉKKAL ÉLŐ SZEMÉLYEK BIZTONSÁGA

- Ne bízsa a készülék használatát csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyre, beleértve a gyermekeket. Ha ilyen személyek használják a készüléket, a biztonságukért felelős személynek kell őket felügyelnie, illetve a készülék használatára vonatkozóan útmutatást kell biztosítani számukra.
- A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől. Fulladás vagy fizikai sérülés veszélye áll fel.
- Sütés közben, vagy amikor a sütő ajtaja nyitva van, ne engedje a gyermekeket és az állatokat a sütő közelébe. Sérülés vagy maradandó egészségkárosodás veszélye áll fel.
- Ha a készülék rendelkezik gyerekzár vagy funkciózár funkcióval, kapcsolja be azt. Ezzel megakadályozhatja, hogy a gyermekek vagy az állatok véletlenül működésbe hozzák a készüléket.

ÁLTALÁNOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit. Sérülést okozhat, és kárt tehet a készülékben.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Használat után kapcsolja ki a készüléket.

ÜZEMBE HELYEZÉS

- A berendezés szakszerű beállításának feltételeit a címkén (vagy adattáblán) tüntettük fel.

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett szerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült-e meg szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén keresse fel a vásárlás helyét.
- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről. Ne távolítsa el az adattáblát. Ez érvénytelenítheti a jótállást.
- Kövesse teljes mértékben az ország hatályos törvényeit, rendeleteit, irányelveit és szabványait (biztonsági szabályok, újrahaznosítási szabályok, elektromos- és/vagy gázbiztonsági előírások stb.), ahol a készüléket használja!
- A készülék mozgatasakor legyen óvatos. A készülék nehéz. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt. Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Az elhelyezéskor ügyeljen rá, hogy a készülék ne legyen csatlakoztatva az elektromos hálózatra (ha alkalmazható).
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- Ne helyezze a készüléket lábazatra.

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett villanszerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez. Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő villamossági adatok megfelelnek-e háztartása elektromos hálózati paramétereinek.
- Az üzemi feszültségre vonatkozó információk az adattáblán találhatóak.
- Megfelelő leválasztó eszközöket kell alkalmazni: hálózati túlfelhevésvédő megszakítók, biztosítékok (a többől eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkioldók és védőrelek.
- Amikor elektromos készülékeket csatlakoztat a hálózati konnektorba, ne hagyja, hogy a vezetékek hozzáérjenek, vagy közel kerüljenek a sütő forró ajtajához.
- Ne használjon elosztót, csatlakozót és hosszabbítót. Tűzveszély.

- Ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a készülék hátulján található hálózati dugaszban (ha van ilyen) és kábelben, illetve ne nyomja össze azokat.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozó az üzembe helyezést követően is hozzáférhető legyen.
- Amikor kihúzza a készülék hálózati vezetékét, soha ne a vezetékot fogja meg. Mindig a dugaszt húzza (ha rendelkezésre áll).
- Ne cserélje vagy módosítsa a hálózati kábelt. Forduljon szakszervizhez.
- Működés közben mindig tartsa figyelemmel a készüléket.
- Ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját, mindig lépjen hátra a készüléktől. Forró gőz távozhat a készülékből. Égésveszély!
- Ne működtesse a készüléket, ha az vízzel érintkezik. Ne működtesse a készüléket nedves kézzel.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Használat közben a készülék főzőfelülete felforrósodik. Égésveszély! Ne tegyen fém eszközöket, pl. evőeszközt vagy fedőt a főzőfelületre, mert felforrósodhatnak.

GÁZCSATLAKOZTATÁS

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett gázszerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- Gondoskodjon arról, hogy a készülék körül megfelelő legyen a légáramlás. A hiányos levegőellátás a helyiség oxigéntartalmának elvonásához vezethet.
- Az üzembe helyezés előtt ellenőrizze, hogy a helyi szolgáltatási feltételek (gáztípus és -nyomás) és a készülék beállításai összhangban vannak-e.
- A gázellátásra vonatkozó adatokat az adattáblán találja.
- A készülék nem csatlakozik égéstermék-elvezető készülékhez. A készüléket a hatályos üzembe helyezési előírásoknak megfelelően kell beszerelni és csatlakoztatni. Különös figyelmet kell fordítani a szellőzésre vonatkozó követelményekre.
- Abban a helyiségben, ahol gázfőzőlapot használnak, hő és nedvesség keletkezhet. Győződjön meg róla, hogy a konyhában megfelelő-e a szellőzés: tartsa nyitva a természetes szellőzőnyílásokat, vagy szereltesse fel egy mechanikus szellőztető készüléket (mechanikus páraelszívót).
- Ha hosszú időn át fokozott mértékben működte a készüléket, további szellőztetés lehet szükséges (például ablak kinyitása vagy, ha van, a mechanikus szellőztetés növelése).
- Használat közben a készülék belseje felforrósodik. Égésveszély! Amikor a tartozékokat vagy edényeket behelyezi, illetve eltávolítja, viseljen védőkesztyűt.
- Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, nehogy hozzáérjen a fűtőelemekhez. Gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Óvatosan nyissa ki az ajtót. Az alkoholtartalmú hozzávalók alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre. Tűzveszély áll fenn.
- Amikor kinyitja az ajtót, ne legyen a közelben nyílt láng vagy szikra.
- Ne tegyen a készülékre vagy annak közelébe gyúlékony vagy gyúlékony anyagot tartalmazó termékeket és/vagy olvadákony eszközöket (pl. műanyag vagy alumínium). Robbanás vagy tűz keletkezhet.
- Minden használat után kapcsolja ki a főzőzőnát.
- Ne használja a főzőzőnát főzőedény nélkül vagy üres főzőedénnyel
- Ne hagyja, hogy a főzőedényből elforrjon a folyadék. A főzőedény és a tűzhely felülete megsérülhet.
- Ha egy tárgy vagy a főzőedény ráesik a tűzhely felületére, a felület megsérülhet.
- Ne tegye a forró főzőedényt a kezelőpanel közelébe, mert a forró felület károsíthatja a készüléket.

HASZNÁLAT

- A készüléket kizárólag háztartási főzési célokra szabad használni. Ne használja a készüléket kereskedelmi és ipari célra. Ezzel megelőzheti a személyi sérüléseket vagy anyagi károkat.
- A tartozékok behelyezésekor vagy eltávolítása során óvatosan járjon el, mert a készülék zománcbevonata megsérülhet.
- Az öntöttvasból vagy alumínium öntvényből készült, illetve sérült aljú edények megkarcolhatják a főzőfelületet, ha végighúzza azokat rajta.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen semmit közvetlenül a készülék felületére, és ne takarja le azt alufóliával;
 - ne öntsön forró vizet közvetlenül a készülékbe;
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot a sütő alatti rekeszbe. Csak hőálló tartozékokat (ha vannak) tároljon benne.
- Ne takarja le a sütő gőzkivezető nyílásait. Ezek a felső felület hátsó részén található (ha vannak).
- Ne tegyen semmi olyasmit a főzőlapra, ami megolvadhat.
- Kizárólag stabil, megfelelő méretű és formájú főzőedényt használjon, amely nem dőlhet el, és amelyből az étel nem folyhat ki. Égési sérülés veszélye áll fenn!

FEDÉL

- A fedél szerepe, hogy becsukott állapotában megvédje a készülék felületét a portól, kinyitott helyzetben pedig a felfröccsenő zsiradékot fogja fel. Más célra ne használja.
- A fedelet mindig tartsa tisztán.
- A fedél felületéről mindig távolítsa el a fröccsenéseket, mielőtt kinyitja azt.
- Ne zárja le a fedelet, amíg a tűzhely és a sütő le nem hűlt teljes mértékben.
- Az üvegfedél felforrósodva elrepedhet. A fedél lecsukása előtt kapcsolja ki az összes égőt.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

- Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égési sérülés veszélye áll fenn! Fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- Mindig tartsa tisztán a készüléket. A rárakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy a felület anyaga tönkremenjen.
- Személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága érdekében a készüléket csak mosószeres vízzel tisztítsa. Ne használjon gyúlékony, vagy rozsdásodást okozó anyagokat.
- Ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel, éles tár-

gyakkal, súrolószerekkel, dörzsszivaccsal vagy fémkaparóval.

- Ha sütőtisztító aeroszolt használ, kövesse a gyártó utasításait. Ne permetezzen semmit a fűtőelemekre és a hőfokszabályozó érzékelőjére (ha alkalmazható).
- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. A belső üveglap hőálló felülete megrepedhet vagy eltörhet.
- Ha az ajtó üveglapjai megsérülnek, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ennek elkerüléséhez cserélje ki az üveglapokat. Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.
- Legyen óvatos, amikor a készülék ajtaját le szereli. Az ajtó nehéz!
- Az ebben a készülékben működő izzók kizárólag háztartási eszközökhöz kifejlesztett fényforrások! Nem szabad helyiségek teljes vagy részleges megvilágítására használni!
- Ha a lámpa cseréje szükségessé válik, az eredetivel azonos teljesítményű és műszaki paraméterekkel rendelkező, háztartási készülékekhez tervezett izzót használjon.
- A sütővilágítás izzójának cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzattól. Áramütés veszélye áll fenn! Várja meg, amíg a be rendezés lehűl. Égésveszély!

SZAKSZERVIZ

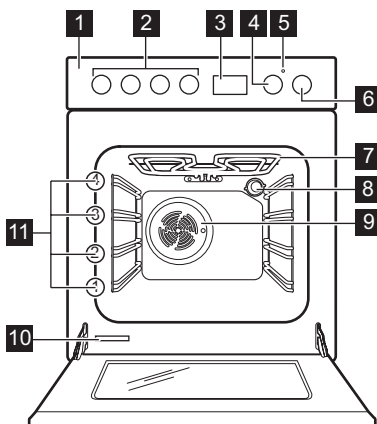
- A készüléken javítási, vagy egyéb munkákat kizárólag erre felhatalmazott szakember végezhet. Forduljon szakszervizhez!
- Kizárólag eredeti cserealkatrészeket használjon.

A KÉSZÜLÉK LESELEJTÉZÉSE

- A fizikai sérülések vagy károk megelőzése érdekében:
 - Húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzattól.
 - Vágja el a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
 - Helyezze hulladékba az ajtózárat. Ezzel megelőzheti, hogy gyermek vagy kisállat szoruljon a készülékbe. Fulladásveszély állhat fenn.

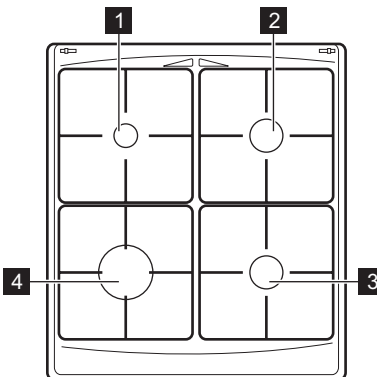
TERMÉKLEÍRÁS

ÁLTALÁNOS ÁTTEKINTÉS



- 1 Kezelőpanel
- 2 A főzőlap vezérlőgombjai
- 3 Elektronikus programkapcsoló
- 4 Hőmérséklet-szabályzó gomb
- 5 Hőmérséklet-visszajelző
- 6 Sütőfunkciók vezérlőgombja
- 7 Fűtőelem
- 8 Sütőlámpa
- 9 Ventilátor
- 10 Adattábla
- 11 Polcszintek

FŐZŐFELÜLET ELRENDEZÉSE



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

SÜTŐ TARTOZÉKAI

- **Sütőpolc**
Edényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez
- **Lapos sütőtepsi**
Tortákhoz és süteményekhez.
- **Mély hússütő tepsí**
Sütemények és húskok sütéséhez, illetve zsír-felfogó edényként.
- **Tárolórekesz**
A sütőtér alatt található a tárolórekesz.



VIGYÁZAT

A tárolórekesz a készülék működésekor felforrósodhat.

- **Külön megvásárolható teleszkópos polctartó**
Tálcákat vagy polcokat helyezhet rájuk. Külön megrendelhető tartozékok.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.



FIGYELEM

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

A LEGELSŐ TISZTÍTÁS

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



FIGYELEM

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

AZ ÓRA BEÁLLÍTÁSA



A sütő csak az idő beállítása után kezd el működni.



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

Nyomja meg a kiválasztás gombot. A kijelzőn megjelenik az aktív időzítő szimbólum. A pontos idő beállításához használja a „+” vagy a „-” gombot.

Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.



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

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

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

ELŐMELEGÍTÉS

1. Állítsa be az üzemmódot és a maximum hőmérsékletet.

FŐZŐLAP - NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

A GÁZÉGŐ BEGYÚJTÁSA




VIGYÁZAT

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



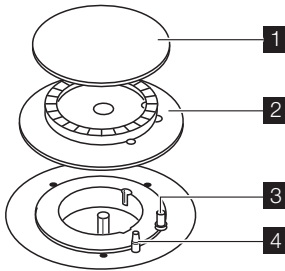
A gázégőt a főzőedény ráhelyezése előtt gyújtsa meg.

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



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

Az égő meggyújtásához:



- 1 Égőfedél
- 2 Égőkrona
- 3 Gyújtógyertya
- 4 Hőérzékelő



VIGYÁZAT

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



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




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



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

AZ ÉGŐ KIKAPCSOLÁSA

A gázellátás megszakításához a forgassa gombot a következő jelre: .



VIGYÁZAT

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

FŐZŐLAP - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

ENERGIATAKARÉKOSSÁG

- Lehetőség szerint mindig tegyen fedőt az edényekre.
- Amikor a folyadék forni kezd, csökkentse a lángot, hogy a folyadék enyhén gyöngyözzön.



Használjon az égő méretének megfelelő aljzattal rendelkező edényt vagy serpenyőt.

Láng	A főzőedény átmérője
Erős	160 mm - 220 mm
Normál	140 mm - 220 mm
Kisegítő	120 mm - 180 mm

Használjon lehetőség szerint minél vastagabb és laposabb aljú főzőedényeket.

FŐZŐLAP - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

**VIGYÁZAT**

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

**VIGYÁZAT**

Tisztítás előtt kapcsolja ki a készüléket, és hagyja lehűlni.

**VIGYÁZAT**

Biztonsági okokból ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel.

**VIGYÁZAT**

Ne használjon súrolószereket, acélgyapot párnát vagy savakat, mert ezek károsíthatják a készüléket.

- A zománcozott alkatrészek, a korona és fedél tisztítását szappanos langyos vízzel végezze.
- A rozsdamentes acél részeket mossa le vízzel, majd törölje szárazra puha ruhával.
- Az edénytartók mosogatógépben **nem** mosogathatók, **kézzel** kell lemosni őket.
- Tisztítás után győződjön meg róla, hogy megfelelően helyezte-e vissza az edénytartókat.
- Az égők megfelelő működése érdekében biztosítsa, hogy az edénytartókarok az égő közepén legyenek.
- **Legyen nagyon óvatos, amikor az edénytartókat visszahelyezi, hogy az égőtűk károsodását elkerülje.**

A tisztítás után puha ruhával törölje szárazra a készüléket.

SÜTŐ - NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

- A sütő kikapcsolásához fordítsa sütőfunkció szabályozó gombját és a hőmérséklet-szabályozó gombot Ki pozícióra.

A KÉSZÜLÉK BE- ÉS KIKAPCSOLÁSA

- A sütőfunkció szabályozó gombját forgassa a kívánt funkcióra.
- Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.

Amíg a készülék hőmérséklete emelkedik, a hőmérséklet-visszajelző világít.

BIZTONSÁGI FELSZERELÉS

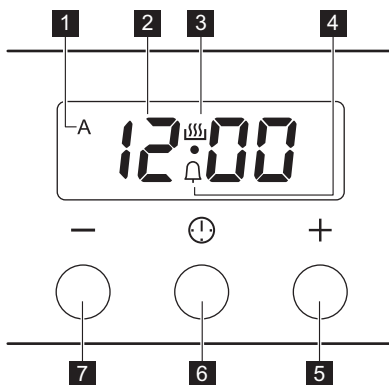
A veszélyes túlforrósodás megakadályozása céljából (a készülék nem megfelelő használata vagy a részegységek meghibásodása miatt) a sütő biztonsági hőkapcsolóval rendelkezik, amely megszakítja az áramellátást. A sütő a hőmérséklet csökkenése után automatikusan újra bekapcsol.

SÜTŐFUNKCIÓK


Sütőfunkció	Alkalmazás
 KIKAPCSOLT állás	A készülék KIKAPCSOLT állapotban van.
 Sütőlámpa	Sütőfunkció beállítása nélkül is világít.
 Felső/alsó sütés	A felső és az alsó fűtőelem egyaránt melegíti a sütőt. Egyetlen sütőszinten történő sütéshez.
 Alsó fűtés	Kizárólag a sütő alsó részét melegíti. Ropogós alapú sütemények készítéséhez.
 Légbefúvásos sütés	Több különböző étel egyidejű készítése. Házi készítésű gyümölcsbefőttek főzéséhez, valamint gombák és gyümölcsök aszálásához.
 Légkeveréses sütés	Egynél több sütőpolc használatával azonos hőmérsékleten történő hússütéshez, illetve hús- és tésztaféle egyidejű sütéséhez anélkül, hogy az egyik átvinné a másik zamatát.
 Felső fűtés légkeveréssel	Kenyér, sütemény és tészta piritásához és sütéséhez.
 Turbógrill	A grillező elem és a sütő ventilátor felváltva üzemel és keringeti a forró levegőt az étel körül. Nagyobb húsdarabok elkészítéséhez. E funkció maximális hőmérséklete 210 °C.
 Pizza funkció	Az alsó elem közvetlen hőt sugároz a pizza, quiche vagy pite aljára, míg a ventilátor a forró levegő keringetésével biztosítja, hogy a pizza-feltét, illetve a pite tölteléke megsüljön.
 Kiolvasztás	Felolvasztja a mélyhűtött élelmiszert. A hőmérséklet-szabályozó gomb legyen kikapcsolt állásban.

SÜTŐ – ÓRAFUNKCIÓK

ELEKTRONIKUS PROGRAMKAPCSOLÓ



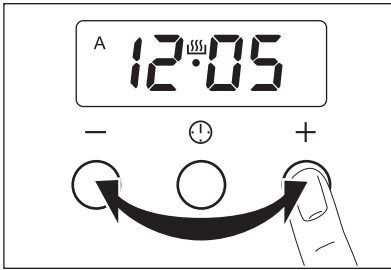
- 1** Időtartam és befejezési idő kijelzője
- 2** Időkijelző
- 3** Aktív időzítő kijelző
- 4** Percszámláló jelzőfény
- 5** „+” gomb
- 6** Kiválasztó gomb
- 7** „-” gomb


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



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

AZ ÓRA FUNKCIÓK BEÁLLÍTÁSA



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

A megfelelő funkció világitani kezd. A befejezés és időtartam esetén az **A** is világitani kezd.

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



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

3. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

AZ ÓRAFUNKCIÓK TÖRLÉSE

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

Az óra funkció kijelzése néhány másodperc múlva eltűnik.

A HANGJELZÉS MÓDOSÍTÁSA

1. Az aktuális hangjelzés meghallgatásához nyomja meg, és tartsa lenyomva a „-” gombot.
2. A hangjelzés módosításához nyomja meg ismételten a „-” gombot.
3. Engedje el a „-” gombot. A legutóbb beállított hang az új hangjelzése.

Ha a készüléket leválasztja a hálózatról, illetve ha áramkimaradás fordul elő, az alapértelmezett hangjelzés áll vissza.

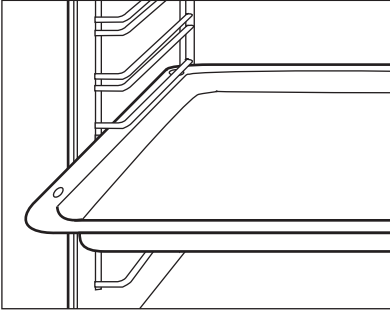
SÜTŐ – TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



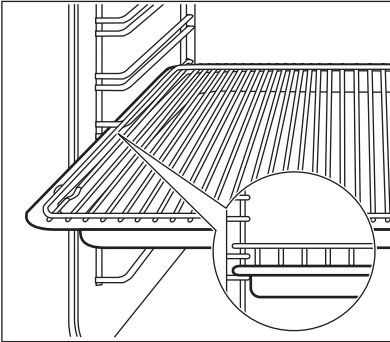
VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

SÜTŐTARTOZÉKOK BEHELYEZÉSE



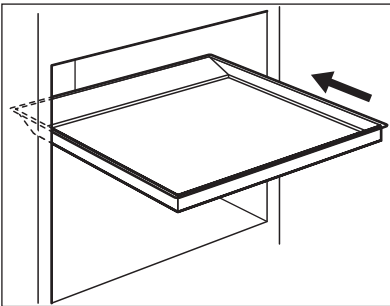
Helyezze be úgy a csúsztatható tartozékokat, hogy a duplaoldalú szélek a sütő hátulja felé, illetve lefelé mutassanak. Tolja be a csúsztatható tartozékokat a sütő egyik szintjének vezetősínjei közé.



A sütőpolc és a mély hússütő tepsik együttes behelyezése

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

A SÜTŐTEPSI BEHELYEZÉSE



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



VIGYÁZAT

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

SÜTŐ - HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK



FIGYELEM

A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcslevelek maradandó foltokat okozhatnak a zománcan.

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

SÜTEMÉNYEK SÜTÉSE

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

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

HÚSOK ÉS HALAK SÜTÉSE

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

SÜTÉSI IDŐTARTAMOK

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

FELSŐ/ALSÓ SÜTÉS

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

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Kis édes sütemények (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	160 - 180	25 - 30
Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumínium bevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 30
Tepsis sütemény (1500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	160 - 170	45 - 55 ¹⁾
Csirke egészben (1350 g)	sütőpolc a 2. szintre, tézstasütő tálca az 1. szintre	-	200 - 220	60 - 70
Fél csirke (1300 g)	sütőpolc a 3. szintre, tézstasütő tálca az 1. szintre	-	190 - 210	30 - 35
Sertésborda (600 g)	sütőpolc a 3. szintre, tézstasütő tálca az 1. szintre	-	190 - 210	30 - 35
Gyümölcskosár (800 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20	230 - 250	10 - 15
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	170 - 180	25 - 35
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Sajttorta (2600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	170 - 190	60 - 70
Svájci almás lepény (1900 g)	zománcozott tepsi, 1. polcmagasság	10 - 15	200 - 220	30 - 40
Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	170 - 180	55 - 65 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10 - 15	220 - 230	40 - 50

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Parasztkenyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	18 ³⁾	180 - 200	60 - 70
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 25 cm), 2. polcmagasság	10	160 - 170	40 - 50
Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (hossz: 20 cm), 2. polcmagasság	-	160 - 170	30 - 40
Zsemle (800 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	200 - 210	10 - 15
Keksztekercs (500 g)	zománcozott tepsi, 1. polcmagasság	10	150 - 170	15 - 20
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	100 - 120	40 - 50
Morzsasütemény (1500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10 - 15	180 - 190	25 - 35
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	160 - 170	25 - 35
Vajas sütemény (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	180 - 200	20 - 25

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

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

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

LÉGBEFÚVÁSOS SÜTÉS

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

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	25 - 30
Péksütemények (250 + 250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 3. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Lepény (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 35
Lepény (500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	150 - 160	35 - 45
Lepény (500 + 500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság ¹⁾	10	155 - 165	40 - 50
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	170 - 180	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság	-	165 - 175	50 - 60
Kis édes sütemények (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	20 - 30
Kis édes sütemények (500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Kis édes sütemények (500 + 500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság ¹⁾	10	150 - 160	35 - 45
Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumínium bevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 1. polcmagasság	10	150 - 160	20 - 30
Tepsis sütemény (1 200 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	150 - 160	30 - 35 ²⁾
Csirke egészben (1 300 g)	sütőpolc a 2. szintre, térszerű tálca az 1. szintre	-	170 - 180	40 - 50

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Sertés roston (800 g)	sütőpolc a 2. szintre, tézstasútló tálca az 1. szintre	-	170 - 180	45 - 50
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 - 30	150 - 160	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	180 - 200	30 - 40
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	190 - 200	25 - 35
Sajttorta (2600 g)	zománcozott tepsi, 1. polcmagasság	-	160 - 170	40 - 50
Svájci almás lepény (1900 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 - 15	180 - 200	30 - 40
Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	35 - 40 ²⁾
Quiche Lorraine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 2. polcmagasság	10 - 15	190 - 210	30 - 40
Parasztkenyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 1. polcmagasság	15 - 20 ³⁾	160 - 170	40 - 50
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 25 cm), 2. polcmagasság	10 - 15	155 - 165	40 - 50
Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság	-	150 - 160	30 - 40
Zsemle (800 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	15	180 - 200	10 - 15

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

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

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

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

LÉGKEVERÉSES SÜTÉS

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 160	20 - 30
Péksütemények (250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	25 - 30
Péksütemények (250 + 250 + 250 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 35
Lepény (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Lepény (1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	45 - 55
Lepény (1000 + 1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	10	140 - 150	55 - 65
Kelt almás sütemény (2000 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	170 - 180	40 - 50
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. és 3. polcmagasság	10	170 - 180	50 - 60
Kis édes sütemények (500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	140 - 150	30 - 35
Kis édes sütemények (500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	140 - 150	25 - 30
Kis édes sütemények (500 + 500 + 500 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	10	150 - 160	25 - 30
Piskóta (zsiradék nélkül) (350 g)	1 kerek alumínium bevonatú tepsi (átmérő: 26 cm), 3. polcmagasság	10	150 - 160	30 - 40
Tepsis sütemény (1200 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	-	150 - 160	40 - 50 ¹⁾
Csirke egészben (1400 g)	sütőpolc a 2. szintre, tésztasütő tálca az 1. szintre	-	170 - 190	50 - 60
Sertésborda (600 g)	sütőpolc a 3. szintre, téasztasütő tálca az 1. szintre	-	180 - 200	30 - 40
Gyümölcskosár (800 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	15	230 - 250	10 - 15
Kelt tészta töltelékkel (1200 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	20 - 30	160 - 170	20 - 30
Pizza (1000 + 1000 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	180 - 200	50 - 60
Sajjtorta (2600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	150 - 170	60 - 70
Svájci almás lepény (1900 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	15	180 - 200	30 - 40
Karácsonyi püspökkenyér (2400 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 170	50 - 60 ²⁾

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Quiche Lorraine (1000 g)	1 kerek tepsi (átmérő: 26 cm), 2. polcmagasság	15	210 - 230	35 - 45
Parasztkenyér (750 + 750 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 3. polcmagasság	15 ³⁾	180 - 190	50 - 60
Üres kalács (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 25 cm), 2. polcmagasság	10	150 - 170	40 - 50
Üres kalács – hagyományos (600 + 600 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság	-	160 - 170	30 - 40
Zsemle (800 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	180 - 200	10 - 15
Zsemle (800 + 800 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	180 - 200	15 - 20
Keksztekercs (500 g)	zománcozott tepsi, 3. polcmagasság	10	150 - 170	10 - 15
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	100 - 120	50 - 60
Habcsók (400 + 400 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	-	100 - 120	55 - 65
Habcsók (400 + 400 + 400 g)	zománcozott tepsi, 1., 2. és 4. polcmagasság	-	115 - 125	65 - 75
Morzsasütemény (1500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	170 - 180	20 - 30
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10	150 - 170	20 - 30
Vajas sütemény (600 + 600 g)	zománcozott tepsi, 1. és 3. polcmagasság	10	150 - 170	20 - 30

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

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

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

FELSŐ FŰTÉS LÉGKEVERÉSSEL

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Péksütemények (250 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 ¹⁾	150 - 160	20 - 25

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Lepény (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 ¹⁾	160 - 170	30 - 35
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 ¹⁾	200 - 210	30 - 40
Keksztekercs (500 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 ¹⁾	160 - 170	20 - 30
Habcsók (400 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	10 ¹⁾	110 - 120	50 - 60
Piskótatészta (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Vajas sütemény (600 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	20 ¹⁾	160 - 170	25 - 30
Csirke egészben (1200 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	220 - 230	45 - 55

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

INFRASÜTÉS

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

PIZZA FUNKCIÓ

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Almás pite (1200 + 1200 g)	2 kerek, alumíniumbevonatú tepsi (átmérő: 20 cm), 2. polcmagasság	-	170 - 180	50 - 60
Csirke egészben (1400 g)	2. szint	-	165 - 175	55 - 65

Étel	Tepsi típusa és polcszint	Előmelegítés időtartama (perc)	Hőmérséklet (°C)	Főzés/sütés időtartama (perc)
Fél csirke (1350 g)	2. szint	-	165 - 175	30 - 35
Pizza (1000 + 1000 g)	zománcozott vagy alumínium-bevonatú tálca, 1. és 2. polcmagasság ¹⁾	-	180 - 200	30
Pizza (1000 g)	zománcozott tepsi, 2. polcmagasság	-	190 - 200	25 - 35
Quiche Lorraine (1000 g)	2. szint	10 - 15	210 - 220	20 - 30

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

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek piritásakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén) keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

SÜTŐ - ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



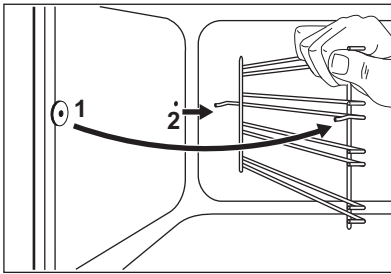
VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződéseket, és azok később nem égnek rá a felületre.

- A macacs szennyeződésekét célirányos sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa meg az összes tartozékot (meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával), majd hagyja őket megszáradni.
- Ha nem tapadó felületű tartozékai vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti a nem tapadó bevonatot!

A POLCVEZETŐ SÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA



A polcvezető sínek kiszerezhetők az oldalfalak tisztításához.

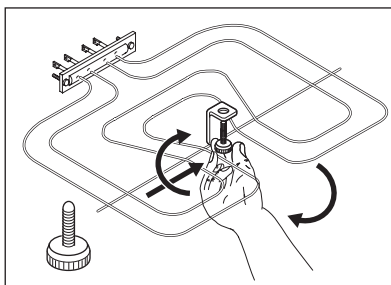
1. Húzza el a polcvezető sín elejét az oldalfaltól.
2. Húzza el a polcvezető sín hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.

A polctartókat a kiszéréssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



A polctartók kerekített végeinek a sütő eleje felé kell mutatniuk.

SÜTŐ TETEJE



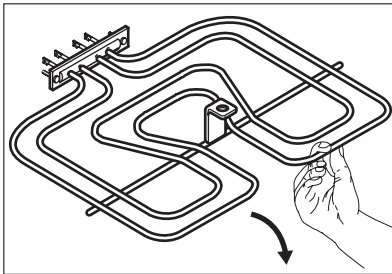
VIGYÁZAT

A grillező elem lehajtása előtt kapcsolja ki a készüléket. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék. Égési sérülés veszélye áll fenn!

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

A fűtőelem lehajtása

1. Távolítsa el a grillező elemet rögzítő anyacsavart. Első alkalommal használjon csavarhúzózt.



2. Óvatosan húzza lefelé a grillt, hogy hozzáférhessen a sütő tetejéhez.
3. Megfelelő tisztítószerrel tisztítsa meg a sütő tetejét, majd törölje szárazra.
4. A sütő tetejét ezzel előkészítette a tisztításra.

A fűtőelem visszahelyezése

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



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



VIGYÁZAT

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



VIGYÁZAT

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



VIGYÁZAT

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



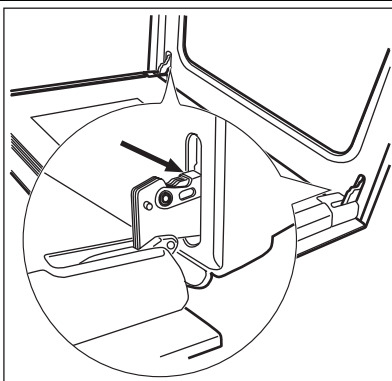
VIGYÁZAT

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

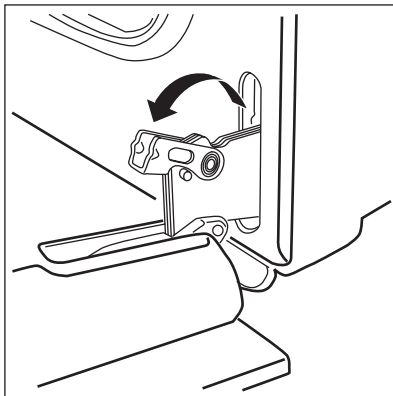
A SÜTŐAJTÓ TISZTÍTÁSA

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

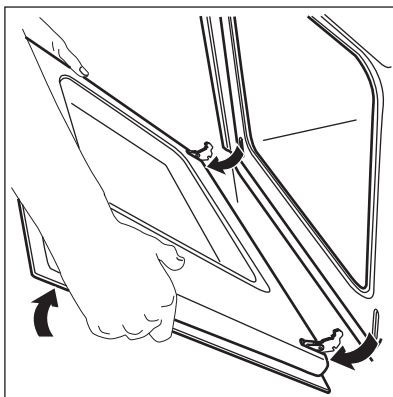
A sütőajtó és az üveglap leszerelése



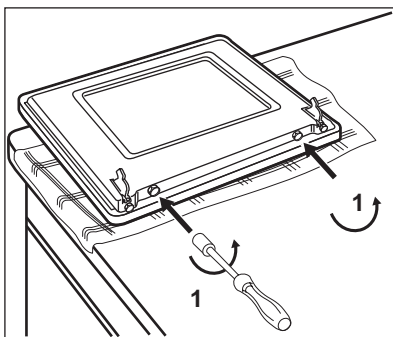
1. Nyissa ki teljesen az ajtót, és tartsa meg az ajtó két zsanérját.



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



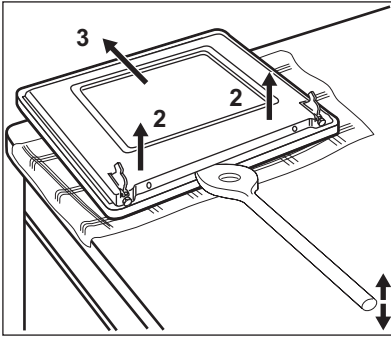
3. Csupja vissza a sütőajtót az első nyitási pozícióig (félig). Ezután húzza előre és emelje ki a helyéről.



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



Vigyázzon, hogy ne veszítse el a csavarokat.



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

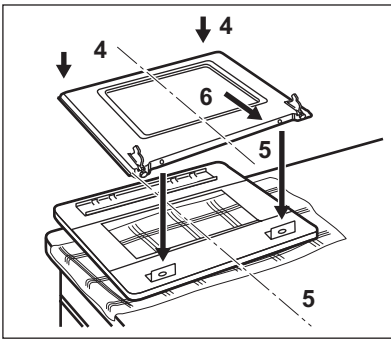
Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra.



VIGYÁZAT

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

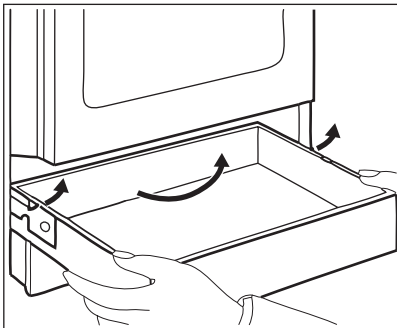
A sütőajtó és az üveglap visszaszerelése



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

A REKESZ ELTÁVOLÍTÁSA

A sütő alatti rekesz a könnyebb tisztításhoz kivethető.



A rekesz eltávolítása

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

A rekesz visszahelyezése

A rekesz visszahelyezéséhez fordított sorrendben hajtsa végre a fenti műveletet.



VIGYÁZAT

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

SÜTŐTÉR LÁMPA



VIGYÁZAT

Legyen óvatos, amikor a sütőlámpát cseréli. Áramütés veszélye áll fenn.

A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítót a biztosítódobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.



Tegyen egy textíliát a sütő aljára, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegburát.

1. Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Cserélje ki a sütő izzóját egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló sütőizzóra.

Használjon az eredetivel megegyező típusú sütőlámpa izzót.

4. Szerelje fel az üvegfedelet.

MIT TEGYEK, HA...

Jelenség	Lehetséges ok	Megoldás
A gáz begyújtásakor nincs szikra.	Nincs elektromos tápellátás.	Ellenőrizze, hogy a készülék be van-e dugva a konnektorba, és az áramforrás be van-e kapcsolva.
A gáz begyújtásakor nincs szikra.	Nincs elektromos tápellátás.	Ellenőrizze a ház elektromos hálózatának biztosítékait.
A gáz begyújtásakor nincs szikra.	Az égőfedél és a korona ferdén illeszkedik.	Ellenőrizze, hogy az égő koronája és fedele megfelelő helyzetben van-e.
Begyújtás után azonnal kialszik a láng.	A hőmérséklet érzékelő nem melegedett fel eléggé.	A láng begyújtása után tartsa nyomva a gombot kb. 5 másodpercig.
A gázégő koronáján nem egyenletes a láng.	A korona nyílásait ételmaradék tömítette el.	Ellenőrizze, hogy a fűvóka nincs-e eltömődve, és a korona nyílásait nem szennyezi-e ételmaradék.
A készülék egyáltalán nem működik.	A biztosítékdozban kioldott a biztosíték.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismételen kioldva, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
A sütő nem melegszik fel.	Nem kapcsolta be a sütőt.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Végezze el a beállításokat.
Nem működik a sütőlámpa.	Hibás a sütőlámpa.	Cserélje ki a sütőlámpa izzóját.
A kijelzőn a „12,00” és „LED” felirat látható.	Áramkimaradás volt.	Állítsa be az órát.
Pára és gőz gyűlik össze az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után legfeljebb 15-20 percig hagyhatja bent az ételt a sütőben.
Ha nem talál egyedül megoldást a problémára, forduljon a márkakereskedőhöz vagy a szervizhez.		A szerviz számára szükséges adatok az adattáblán található. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.
Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:		
Típus (MOD.)	
Termékszám (PNC)	
Sorozatszám (S.N.)	

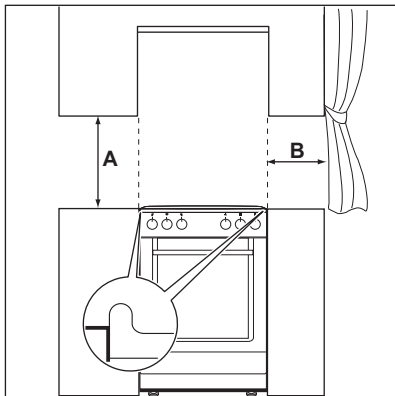
ÜZEMBE HELYEZÉS



VIGYÁZAT

Olvassa el a "Biztonsági információk" című szakaszt.

A KÉSZÜLÉK ELHELYEZÉSE



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

Minimális távolságok

Méret	mm
A	690
B	150

MŰSZAKI ADATOK

Méret	
Magasság	855 mm

Gázégők

Égő	Normál fogyasztás	Csökkentett fogyasztás	Gáztípus	Nyomás	Fűv. átmérője	Fogy.
	kW	kW				
Kisegítő égő	1,03	0,35	G20 földgáz	25	0,70	-
	1,03	0,35	G25.1 földgáz	25	0,74	-
	1,00	0,35	G30 bután	30	0,50	72,71
Normál égő	0,85	0,31	G31 propán	30	0,50	60,70
	2,00	0,43	G20 földgáz	25	0,92	-

Méret	
Szélesség	500 mm
Mélység	600 mm
Teljes elektromos teljesítmény	3035 W
Feszültség	230V
Frekvencia	50 Hz
Gázkategória	I12HS3B/P
Gázellátás	G20 (2H) 25 mbar
	G25.1 (2S) 25 mbar
	G30/31 (3B/P) - 30/30 mbar

Kiegyenlítő (by-pass) átmérők

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

Égő	Normál fo- gyasztás	Csökkentett fogyasztás	Gáztípus	Nyom- más	Fűv. át- mérője	Fogy.
	kW	kW				
	2,00	0,43	G25.1 föld- gáz	25	1,06	-
	2,00	0,43	G30 bután	30	0,71	145,43
	1,70	0,38	G31 propán	30	0,71	121,40
Erős égő	3,00	0,72	G20 földgáz	25	1,13	-
	3,00	0,72	G25.1 föld- gáz	25	1,27	-
	3,00	0,72	G30 bután	30	0,88	181,78
	2,60	0,63	G31 propán	30	0,88	157,11

GÁZCSATLAKOZTATÁS

Alkalmazzon fix csatlakoztatásokat, vagy használjon rozsdamentes flexibilis csövet a hatályos rendelkezések szerint. Flexibilis fémcsővek alkalmazása esetén ügyeljen arra, hogy azok ne érintkezzenek mozgó alkatrészekkel, illetve ne nyomódjanak össze.

NEMFÉM FLEXIBILIS CSÖVEK CSATLAKOZTATÁSA

Ha a környezetet lehetőséget biztosít a csatlakoztatás egyszerű ellenőrzésére, alkalmazhat flexibilis csövet is. A flexibilis csövet szorítóbilincsekkel szorosan kell csatlakoztatni.

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

- a szobahőmérséklet nem magasabb 30°C-nál;
- az nem hosszabb 1500 mm-nél;
- nincsen rajta szűkítőelem;
- nincs kitéve megnyúlásnak vagy csavarodásnak;
- nem érintkezik éles szélekkel vagy sarkokkal;
- állapotának ellenőrzése céljából könnyen megvizsgálható.

A flexibilis csövek tartósságának ellenőrzése a következők vizsgálatából áll:

- nem láthatók rajta törések, vágások, égésnyomok, sem a végződéseknél, sem pedig a cső teljes hosszán;
- az anyag nem keményedett meg, hanem megfelelő rugalmasságot mutat;
- a szorítóbilincsek nem rozsdásodtak el;
- szavatossági ideje nem járt le.

Ha egy vagy több hibát észlel, ne javítsa meg a csövet, hanem cserélje ki.



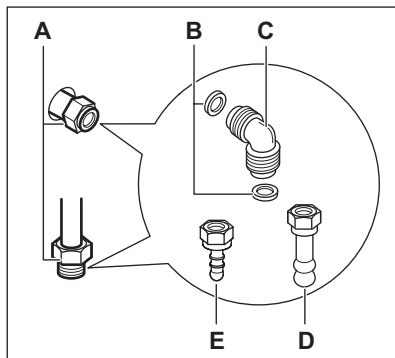
Ha az üzembe helyezés befejeződött, ellenőrizze az összes csőcsatlakozás tömítettségét szappanos oldattal, sohasem lánggal.

A gázellátást biztosító csont a kezelőpanel hátsó felén található.



VIGYÁZAT

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



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

B) Tömítés

C) Állítható csatlakozás

D) Földgáz csőtartó

E) LPG csőtartó



Alapértelmezett esetben a készülék gázra van beállítva, ennek módosításához válasszon a listából egy csőtartót. Mindig használja a lezáró tömitést

ÁTÁLLÍTÁS MÁS GÁZTÍPUSRA



VIGYÁZAT

A különböző gáztípusoknak megfelelő beállításokat illetékes szakember végezze.



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



VIGYÁZAT

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

A FŰVŐKÁK CSERÉJE

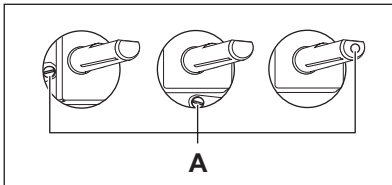
1. Vegye le az edénytartókat.
2. Vegye le az égőfedeleket és a koronákat.
3. Egy 7-es csőkulcs segítségével csavarozza ki és távolítsa el a fűvőkákat, és cserélje ki a használt gáz típusának megfelelőre.
4. Ugyanezt az eljárást fordított sorrendben követve szerelje vissza az egyes alkatrészeket.
5. A gázcsatlakozó melletti adattáblát cserélje ki az új gáztípusnak megfelelő táblára. Ez a tábla a készülékhez mellékelt csomagban található.

Ha a biztosított gáznymás szabályozható vagy a szükséges nyomástól eltér, a gázcsatlakozóra megfelelő nyomásszabályozót kell elhelyeznie.

A MINIMÁLIS SZINT BEÁLLÍTÁSA

Az égők minimális lángjának beállítása:

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



- Földgárról cseppfolyós gázra való átállítás esetén teljesen csavarja be az állítócsavart.
- Cseppfolyós gárról földgázra való átállításhoz engedje ki a kiegyenlítő csavart kb. 1/4 fordulattal.

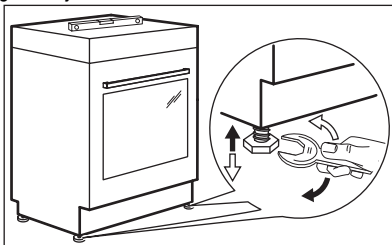


VIGYÁZAT

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

VÍZSZINTBE ÁLLÍTÁS

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



ELEKTROMOS ÜZEMBE HELYEZÉS



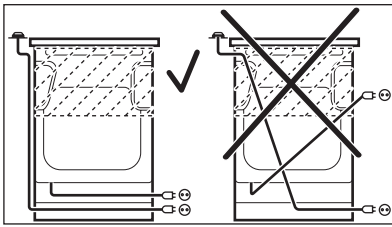
VIGYÁZAT

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



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

Ez a készülék dugasz és csatlakozókábel nélkül kerül szállításra.



A hálózati vezeték nem érintkezhet a készülék ábrán jelzett részével.

