

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

TARTALOMJEGYZÉK

- 4 Biztonsági információk
- 7 Termékleírás
- 8 Az első használat előtt
- 9 Napi használat
- 10 Órafunkciók
- 11 Tartozékok használata
- 12 További funkciók
- 12 Hasznos javaslatok és tanácsok
- 22 Ápolás és tisztítás
- 25 Műszaki adatok
- 25 Mit tegyek, ha...
- 26 Környezetvédelmi tudnivalók

A felhasználói kézikönyvben az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információk, amelyek személyes biztonságát szolgálják, illetve információk arra vonatkozóan, hogyan előzheti meg a készülék károsodását.



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk



BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

- személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága,
- a környezet védelme, valamint
- a készülék helyes használata érdekében.

A használati 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

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják. A készülék nem játék.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől. Fulladás vagy fizikai sérülés veszélye áll fel.
- **FIGYELMEZTETÉS:** A készülék működése közben, illetve ha az ajtaja nyitva van, ne engedje a gyermekeket és az állatokat a készülék közelébe, mert az rendkívül forró lehet. Sérülés vagy maradandó egészségkárosodás veszélye áll fenn.
- Ha a készülék rendelkezik Gyerekzár vagy Funkciózár (Kezelőszerv zár) funkcióval, kapcsolja be azt. Ezzel megakadályozhatja, hogy a gyermekek vagy 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.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.

Üzembe helyezés

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült-e meg a 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.
- Az elhelyezéskor ügyeljen rá, hogy a készülék ne legyen csatlakoztatva az elektromos hálózatra.
- A készülék mozgatásakor legyen óvatos. Ez a készülék nehéz. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt. Ne emelje a készüléket a fogantyújánál fogva!

- Az elektromos berendezést egy leválasztó eszközzel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a berendezést az elektromos hálózatról. A leválasztó eszköznek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Megfelelő leválasztó eszközt kell alkalmazni: hálózati túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a többi eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkiosztók és védőrelék.
- Üzembe helyezés előtt ellenőrizze, hogy a konyhabútorban van-e elegendő hely a készülék számára.
- A készüléket biztonságos szerkezet alá és mellé helyezze.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és berendezéstől.
- A készülék nem helyezhető talapzatra.
- A beépített sütők és beépített főzőlapok különleges csatlakozási rendszerrel vannak ellátva. A készülék károsodásának megelőzése érdekében azonos gyártótól származó készülékeket használjon együtt.

Elektromos csatlakoztatás

- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő villamossági adatok megfelelnek-e háztartása elektromos hálózati paramétereinek.
- Az üzemi feszültségre vonatkozó információk az adattáblán találhatók.
- Mindig megfelelően felszerelt, érintésbiztos aljzatot használjon.
- Ne használjon elosztót, csatlakozót és hosszabbítót. Tűzveszély áll fenn.
- Ne cserélje, vagy módosítsa a hálózati kábelt. Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.
- Ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a készülék hátulján található hálózati dugaszban (ha van ilyen) és kábelben, illetve ne nyomja össze azokat.
- A készüléket ne a hálózati kábelnél fogva válassza le. Mindig a dugaszt húzza fogja meg – ha rendelkezésre áll.

Használat

- A készüléket háztartási célú használatra tervezték. Ne használja a készüléket kereskedelmi és ipari célokra.
- A készüléket kizárólag háztartási ételkészítési feladatokra használja. Ezzel megelőzheti a fizikai sérüléseket, illetve a vagyoni károkat.
- Soha ne használja a készüléket tárolásra vagy munkafelületként.
- Használat közben a készülék belseje felforrósodik. Égési sérülés veszélye áll fenn. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a tartozékokat vagy edényeket behelyezi, illetve eltávolítja, viseljen védőkesztyűt.
- Legyen körültekintő a tartozékok behelyezése és kivétele során, hogy ne sérüljenek meg a sütő zománcozott részei.
- Ha a készülék működésben van, mindig álljon megfelelő távolságra tőle, amikor kinyitja az ajtaját. Forró gőz szabadulhat ki. Égési sérülés veszélye áll fenn.
- A zománc sérülésének vagy elszíneződésének megelőzése érdekében:
 - ne tegyen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára és ne takarja le alumínium fóliával;
 - közvetlenül a készülékbe ne tegyen forró vizet;

- a sütés befejezése után a nedves edényeket és az ételeket ne tartsa a sütőben.
- A zománc elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét és működését, ezért nem tekinthető meghibásodásnak garanciális értelemben.
- Ne gyakoroljon nyomást a készülék ajtajára, amikor az nyitva van.
- Sütés közben a sütő ajtaját mindig csukja be, még grillezés közben is.

Ápolás és tisztítás

- A karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és válassza le az elektromos hálózatról.
- 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 ráakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy a felület anyaga károsodjon.
- A nagyon nedvdús süteményekhez használjon mély tepsit, ellenkező esetben a gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- 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 tárgyakkal, súrolószerekkel, dörzsszivaccsal vagy fémkaparóval.
- Ha sütőtisztító sprayt használ, kövesse a gyártó utasításait.
- 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 leszereli a készülék ajtaját. Az ajtó nehéz!
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van ilyen).

Tűzveszély!

- Óvatosan nyissa ki az ajtót. Az alkoholt tartalmazó összetevők esetén sütés közben alkohol és levegő keveréke keletkezik. Tűzveszély áll fenn.
- Az ajtó kinyitásakor tartsa távol a szikrát vagy nyílt lángot a készüléktől.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot, gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat és/vagy olvadákony (műanyag vagy alumínium) tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetjére.

Sütőlámpa

- A sütőlámpa kicserélése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból. Áramütés veszélye áll fenn!
- 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 aljzatból. Áramütés veszélye áll fenn!

Szakszerviz

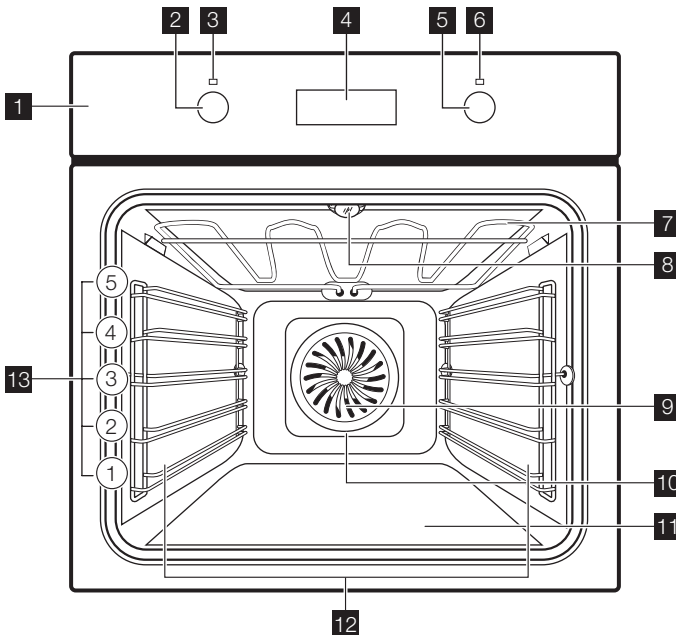
- A készüléken javítási, vagy egyéb munkákat kizárólag felkészült szervizszakember végezhet. Forduljon szakszervizhez.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

A készülék leselejtezése

- 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 áll fenn.

TERMÉKLEÍRÁS

Általános áttekintés



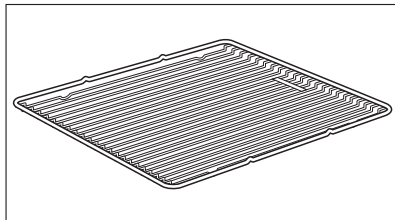
- 1** Kezelőpanel
- 2** Sütőfunkciók vezérlőgombja
- 3** Üzemi jelzőfény/szimbólum
- 4** Elektronikus programkapcsoló
- 5** Hőmérséklet-szabályzó gomb
- 6** Hőmérséklet jelzőfény/szimbólum/jelző
- 7** A fűtőelem

- 8** Sütőtér lámpája
- 9** Ventilátor
- 10** Hátsó fal fűtőeleme
- 11** Alsó sütés
- 12** Polcatartó, eltávolítható
- 13** Polcmagasságok

Tartozékok

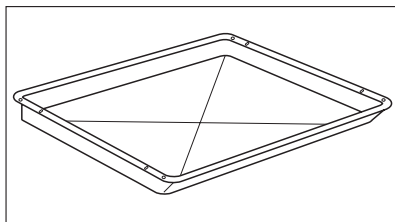
- **Huzalpolc**

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez.



- **Sütő tepsí**

Süteményekhez és kekszkekhez. Sütemények és húсок sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT

Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

Kezdeti tisztítás

- Távolítsa el minden alkatrészt a készülékből.
- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.



Olvassa el az "Ápolás és tisztítás" című fejezetet.

Az idő beállítása

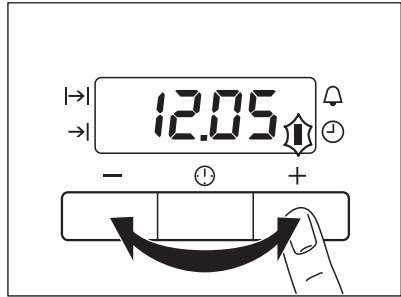


A sütő csak az idő beállítása után kezd el működni.

Amikor a sütőt csatlakoztatja az elektromos hálózathoz, illetve áramkimaradás esetén az Idő funkció jelzése automatikusan villog.

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 Befejezés →|) ugyanabban az időben.

NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

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

A készülék ki- és bekapcsolása

1. A sütőfunkció szabályozó gombját forgassa el sütőfunkció kiválasztásához.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.
3. A készülék kikapcsolásához forgassa el a sütőfunkció és hőmérséklet beállító szabályozó gombokat kikapcsolt pozícióba.








Gomb szimbólum, jelző vagy jelzőfény (típustól függ - olvassa el a készülék áttekintését):

- A jelző világít, amikor a sütő felmelegszik.
- A jelzőfény világít a készülék működésekor.
- A szimbólum megmutatja, hogy a gomb egy főző zónát, a sütő funkciókat vagy a hőmérsékletet szabályozza.

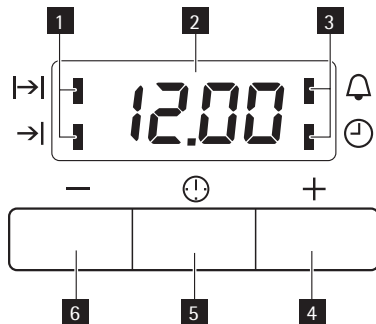
Sütőfunkció

	Sütőfunkció	Alkalmazás
	Világítás	Ezzel a funkcióval kapcsolhatja be a sütőtér világítását.
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten. A Felső/alsó sütés üzemmódhoz képest 20-40°C-kal csökkentse a sütő hőmérsékletét. Étel szárításához.
	Pizzasütés	Étel sütése egyetlen sütőszinten intenzívebb pirítással és ropogós alappal. A felső-/alsó sütéshez képest csökkentse a sütő hőmérsékletét (20-40 °C).
	Alsó + felső sütés	Egy szinten történő sütéshez.

Sütőfunkció	Alkalmazás	
	Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez, és befőzéshez.
	Kiolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek kiolvasztásához.
	Grillezés	Lapos étel grillezése a grill közepén, és pirítás.
	Gyorsgrill	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és pirítás.
	Infrasütés	Nagyobb húsdarabok vagy szárnyas sütése egy szinten. Pirításhoz is, pl. felfűjthoz.




Elektronikus programkapcsoló

- 1 Funkció-visszajelzők
- 2 Időjelzés
- 3 Funkció-visszajelzők
- 4 "+" gomb
- 5 Választógomb
- 6 "-" gomb



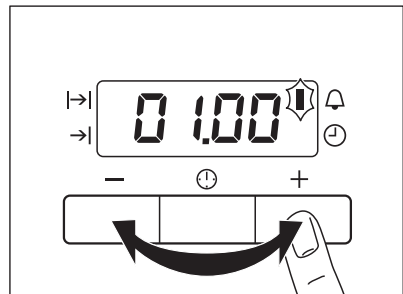
ÓRAFUNKCIÓK

Az időzítési funkciók beállítása

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet (az Időtartam és Befejezés számára szükséges).
2. Nyomja meg újra és újra a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció jelzője villogni nem kezd.
3. A Percszámláló , az Időtartam  vagy a Befejezés  funkciókhoz tartozó időpontok beállítását a "+" vagy "-" gombbal végezze.



Ekkor világítani kezd a megfelelő jelzőfény.

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



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

4. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
5. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot és a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt állásba.

Óra funkció	Alkalmazás	
	Óra	Az időt mutatja. A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
	Visszaszámlálós időzítő	Visszaszámlálási idő beállítása. A megadott időtartam lejártá után hangjelzés hallható. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
$I \rightarrow I$	Időtartam	Annak beállítása, hogy a sütő milyen hosszú ideig működjön.
$\rightarrow I$	Befejezés	A kívánt sütőfunkció kikapcsolási időpontjának beállítása.

i Az Időtartam $I \rightarrow I$ és a Befejezés $\rightarrow I$ funkciók egyszerre is használhatók, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia. Ebben az esetben először állítsa be az Időtartamot $I \rightarrow I$, majd a Befejezést $\rightarrow I$.

Az órafunkciók törlése

1. Nyomja meg újra és újra a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció jelzője villogni nem kezd.
2. Tartsa nyomva a "-" gombot.
Néhány másodperc múlva az órafunkció kialszik

TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



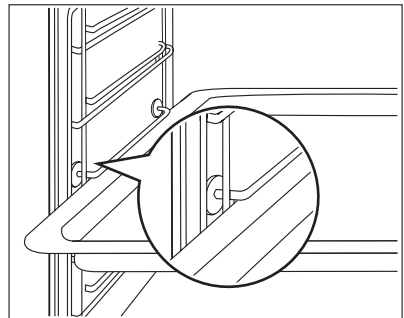
VIGYÁZAT

Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

Sütőtartozékok behelyezése

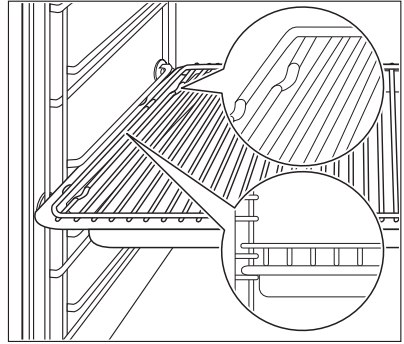


A mély tepsí és a rácsos polc oldalsó szélekkel rendelkeznek. A szélek és a vezetősínek kialakítása biztonságossá teszi a sütő tartozékait, így azok nem tudnak megbillenni.



A rácsos polc és a mély tepsi együttes behelyezése

Helyezze a rácsos polcot a mély tepsire. Tolja be a mély tepsit a sütő egyik szintjének vezetősínei közé.



TOVÁBBI FUNKCIÓK

Hűtőventilátor

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

Mechanikus ajtózárr

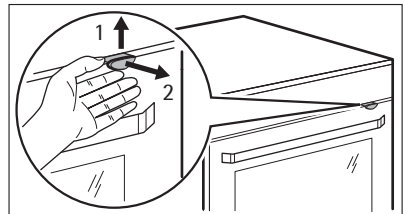
Az ajtózárr a készülék vásárlásakor nincs bekapcsolva.

Az ajtózárr bekapcsolásához: Húzza előre az ajtózárrat, míg be nem zár.

Az ajtózárr kiiktatásához: Nyomja vissza az ajtózárrat a panelbe.

Nyissa ki a készülék ajtaját:

1. Nyomja be és tartsa meg az ajtózárrat.
2. Nyissa ki az ajtót.



A készülék ajtajának becsukása közben ne nyomja az ajtózárrat!



Amikor a készüléket kikapcsolja, az nem iktatja ki a mechanikus ajtózárrat.

HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

Az ajtó belső oldala

Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

- a polcpozíciók száma (egyes típusoknál);

- tájékoztatás a fűtőfunkciókról, ajánlott polcpozíciók, valamint a legismertebb ételekhez való hőmérséklet (egyes típusoknál).



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

Tésztasütés

Általános tudnivalók

- Előfordulhat, hogy az új sütő az ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcok elrendezését a táblázatban szereplő értékekhez.
- Hosszabb sütési időtartamok esetén a sütő kb. 10 perccel a sütési idő vége előtt kikapcsolható, ettől kezdve a készülék a maradékhőt használja.

Amikor fagyasztott ételt használ, a sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

A tésztasütési táblázatok használata

- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha egy konkrét recepthez nem talál beállítást, keressen egy olyat, amelyik majdnem megegyezik vele.
- A sütési időtartam 10-15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több szinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításain. A különbségek a sütés folyamata alatt kiegyenlítődnek.

Sütés egy szinten:

Formában süttött sütemény

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Forma torta vagy kalács	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	1	150-160	50 - 70
Homoktorta/gyümölcskenyér	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	1	140-160	70 - 90
Piskótatészta	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	2	140 - 150	35 - 50
Piskótatészta	Alsó + felső sütés	2	160	35 - 50
Tortalap – vajás tészta	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	2	170-180 ¹⁾	10 - 25
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	2	150-170	20 - 25
Apple pie (2 db 20 cm átmérőjű tepszi átlós eltolással)	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	2	160	60 - 90

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Apple pie (2 db 20 cm átmérőjű tepsi átlós eltolás- sal)	Alsó + felső sütés	1	180	70 - 90
Sajttorta	Alsó + felső sütés	1	170-190	60 - 90

1) Melegítse elő a sütőt

Sütőlapon sütött sütemény

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Fonott kalács/kenyér	Alsó + felső sütés	3	170-190	30 - 40
Karácsonyi kalács	Alsó + felső sütés	2	160-180 ¹⁾	50 - 70
Kenyér (rozskenyér): 1. A sütési folyamat első része. 2. A sütési folyamat második része.	Alsó + felső sütés	1	1. 230 ¹⁾ 2. 160-180	1. 20 2. 30 - 60
Krémes fánk / képviselőfánk	Alsó + felső sütés	3	190-210 ¹⁾	20 - 35
Kecsztekercs	Alsó + felső sütés	3	180-200 ¹⁾	10 - 20
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150-160	20 - 40
Vajas mandulaporta / cukros sütemények	Alsó + felső sütés	3	190-210 ¹⁾	20 - 30
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150	35 - 55
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Alsó + felső sütés	3	170	35 - 55
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	160-170	40 - 80

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Alsó + felső sütés	3	160-180 ¹⁾	40 - 80

1) Melegítse elő a sütőt

2) Használjon mély tepsit

Aprósütemények

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Aprósütemény omlós tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150-160	10 - 20
Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	140	20 - 35
Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sütés	3	160 ¹⁾	20 - 30
Aprósütemény kevert tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150-160	15 - 20
Tojásfehérjéből készült sütemé- nyek, habcsókok	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	80-100	120 - 150
Puszedli	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	100-120	30 - 50
Kelt tésztájú süte- mény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150-160	20 - 40
Leveles tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	170-180 ¹⁾	20 - 30
Péksütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	160 ¹⁾	10 - 25
Péksütemény	Alsó + felső sütés	3	190-210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes (tál- cánként 20 db)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes (tál- cánként 20 db)	Alsó + felső sütés	3	170 ¹⁾	20 - 30

1) Melegítse elő a sütőt

Több szinten való sütés

Sütőlapon süttő sütemény

Sütemény fajtája	Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Hőmérséklet °C	Időtartam óra:perc
	Alulról számított polcpozíció			
	2 polc	3 polc		
Krémes fánk / képviseelőfánk	1/4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45

Sütemény fajtája	Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Hőmérséklet °C	Időtartam óra:perc
	Alulról számított polcpozíció			
	2 polc	3 polc		
Dry streusel cake	1/4	-	150 - 160	30 - 45

1) Melegítse elő a sütőt

Kekszek/small cakes/tészták/peksütemény

Sütemény fajtája	Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Hőmérséklet °C	Időtartam óra:perc
	Alulról számított polcpozíció			
	2 polc	3 polc		
Aprósütemény omlós tésztából	1/4	1/3/5	150 - 160	20 - 40
Linzer / omlós tészták	1/4	1/3/5	140	25 - 50
Aprósütemény kevert tésztából	1/4	-	160 - 170	25 - 40
Tojásfehérjével készült teasüte- mények, habcsók	1/4	-	80 - 100	130 - 170
Puszedli	1/4	-	100 - 120	40 - 80
Kelt tésztájú süte- mény	1/4	-	160 - 170	30 - 60
Leveles tészta	1/4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Péksütemény	1/4	-	180	30 - 55
Small cakes (tál- cánként 20 db)	1/4	-	150 ¹⁾	25 - 40

1) Melegítse elő a sütőt

Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény alja nem sült meg eléggé	Helytelen polcmagasság	Tegye alacsonyabb polcra a süteményt
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves)	Sütő hőmérséklete túl magas	Használjon alacsonyabb hőfo- kozatot
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves)	Túl rövid a sütési idő	Növelje meg a sütési időt. Ma- gasabb hőmérséklet beállítá- sával nem rövidíthető le a sü- tés ideje
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves)	Túl sok folyadék van a tésztá- ban	Használjon kevesebb folyadé- kot. Tartsa be a keverési időt, főleg ha konyhai gépeket hasz- nál

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Túl száraz a sütemény	Sütő hőmérséklete túl alacsony	Állítson be magasabb hőmérsékletet
Túl száraz a sütemény	Túl hosszú a sütési idő	Állítson be rövidebb sütési időtartamot
Egyenetlenül barna a sütemény	Sütő hőmérséklete túl magas és túl rövid a sütési idő	Állítson be alacsonyabb sütői hőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot
Egyenetlenül barna a sütemény	A tésztát nem egyenletesen terítette el	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon
A sütemény nem sül meg a beállított sütési időtartamon belül	Túl alacsony a sütési hőmérséklet	Állítson be valamivel magasabb sütő hőmérsékletet

Tészták és rakott ételek

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Tésztafelfújt	Alsó + felső sütés	1	180-200	45 - 60
Lasagne	Alsó + felső sütés	1	180-200	25 - 40
Csőben sült zöldség ¹⁾	Infrasütés vagy Hőlégbefűvás, nagy hőfok	1	160-170	15 - 30
Olvasztott sajtos tetejű bagett	Infrasütés vagy Hőlégbefűvás, nagy hőfok	1	160-170	15 - 30
Édes felfújtak	Alsó + felső sütés	1	180-200	40 - 60
Halfelfújt	Alsó + felső sütés	1	180-200	30 - 60
Töltött zöldség	Infrasütés vagy Hőlégbefűvás, nagy hőfok	1	160-170	30 - 60

1) Melegítse elő a sütőt

Sültek

Húsok sütése

- A sütéshez sütőbe való, hőálló edényt használjon (kérjük, olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sültek közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepsi feletti huzalpolcán süthetők meg (ha van ilyen).
- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott tepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve a tepertő fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.

Pirítás infrásütéssel

Marhahús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percekben).
Párolt marhasült	1 -1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	230	120-150
Marhasült vagy sült marhaszelet: véresen	vastagság (cm) szerint	Infrásütés	1	190-200 ¹⁾	5-6
Marhasült vagy sült marhaszelet: közepesen	vastagság (cm) szerint	Infrásütés	1	180-190 ¹⁾	6-8
Marhasült vagy sült marhaszelet: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Infrásütés	1	170-180 ¹⁾	8-10

1) Melegítse elő a sütőt

Sertés

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percekben).
Lapocka, tarja, sonka	1 -1,5 kg	Infrásütés	1	160-180	90-120
Borda, karaj	1 -1,5 kg	Infrásütés	1	170-180	60-90
Fasírt	750 g-1 kg	Infrásütés	1	160-170	50-60
Sertéscsülök (előfőzve)	750 g-1 kg	Infrásütés	1	150-170	90-120

Borjú

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percekben).
Borjú roston	1 kg	Infrásütés	1	160-180	90-120
Borjúcsülök	1,5-2 kg	Infrásütés	1	160-180	120-150

Bárány

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percekben).
Báránycsülök, bárány roston	1-1,5 kg	Infrásütés	1	150-170	100-120
Báránygerinc	1-1,5 kg	Infrásütés	1	160-180	40-60

Vadhús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percekben).
Nyúlborða, nyúlcomb	1 kg-ig	Alsó + felső sütés	1	230 ¹⁾	30-40
Őz-/vadgerinc	1,5-2 kg	Alsó + felső sütés	1	210-220	35-40
Őzcomb, vadcomb	1,5-2 kg	Alsó + felső sütés	1	180-200	60-90

1) Melegítse elő a sütőt

Szárnycsok

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

Hal (párolt)

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percekben).
Hal egészben	1-1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	210-220	40-60

Grill

A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.

**FIGYELEM**

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.



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

- Állítsa a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcpozícióra.
- Mindig úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcpozíción gyűljön össze.
- Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen.

Grill

Grillezendő étel	Polcmagasság	hőmérséklete	Idő percben	
			Első oldal	Második oldal
Marhasült	2	210 - 230	30-40	30-40
Marhaszelet	3	230	20-30	20-30
Sertés hátszín	2	210 - 230	30-40	30-40
Borjűhát	2	210 - 230	30-40	30-40
Bárány hátszín	3	210 - 230	25-35	20-25
Hal egészben, (500-1000 g)	3/4	210 - 230	15-30	15-30

Grill + felső sütés

Grillezendő étel	Polcmagasság	Idő percben	
		Első oldal	Második oldal
Hamburgerek	4	8-10	6-8
Sertésszelet	4	10-12	6-10
Kolbászok	4	10-12	6-8
Filészeletek, borjúsze- letek	4	7-10	6-8
Pirítós ¹⁾	5	1-3	1-3
Pirítós kenyér feltéttel	4	6-8	-

1) Melegítse elő a sütőt

Pizzasütés

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc).
Pizza (vékony)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Pizza (gazdag feltéttel)	2	180 - 200	20 - 30
Gyümölcslepény	1	180 - 200	40 - 55
Spenótos lepény	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Svájci flan	1	170 - 190	45 - 55
Almatorta, bevonattal	1	150 - 170	50 - 60
Zöldséges pite	1	160 - 180	50 - 60
Élesztő nélküli kenyér	2	230 - 250 ¹⁾	10 - 20
Leveles tésztából ké- szült lepény	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55
Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból)	2	230 - 250 ¹⁾	12 - 20

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc).
Pírog (a calzone orosz változata)	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Melegítse elő a sütőt

2) Használjon mély tepsi

Olvasztás

Távolítsa el az étel csomagolását. Helyezze az ételt a tányérra.

Ne fedje le tányérral vagy tállal. Ez meghosszabbíthatja a felolvasztás idejét.

Az első polcpozíciót használja. Amelyik legalul van.

Étel	Kiolvastási idő percben.	További kiolvastási idő percben.	Megjegyzés
Csirke, 1 000 g	100-140	20-30	Helyezze a csirkét egy nagyobb tányérra, majd azt egy lefelé fordított csészealátétre. Félidőben fordítsa meg.
1000 g-os hús	100-140	20-30	Félidőben fordítsa meg
500 g-os hús	90-120	20-30	Félidőben fordítsa meg
Pisztráng (150 g)	25-35	10-15	-
Eper (300 g)	30-40	10-20	-
Vaj (250 g)	30-40	10-15	-
Tejszín (2 x 200 g)	80-100	10-15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos
Krémes sütemény, 1400 g	60	60	-

Aszalás – Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.

A legjobb eredmények eléréséhez: a szükséges idő felének letelte után kapcsolja ki a készüléket. Nyissa ki a készülék ajtaját, és hagyja lehűlni a készüléket. Ezt követően fejezze be az aszalási folyamatot.

Zöldségek

Szárítandó étel	Polcmagasság		Hőmérséklet °C	Időtartam órában (irányadó érték)
	1 polc	2 polc		
Bab	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Paprika	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Zöldség savanyúsághoz	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Gomba	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Fűszernövény	3	1/4	40 - 50	2 - 3

Gyümölcs

Szárítandó étel	Polcmagasság		Hőmérséklet °C	Időtartam órában (irányadó érték)
	1 polc	2 polc		
Szilva	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Sárgabarack	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Almaszeletek	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Körte	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (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.

ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS**VIGYÁZAT**

Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

Tisztítással kapcsolatos megjegyzések:

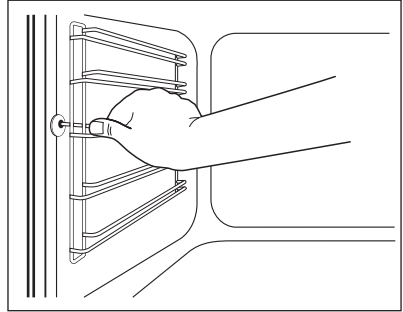
- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerral.
- Minden használat után tisztítsa meg a készülék belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnék rá a felületre.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett sütő tisztítószerral 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. Ez a letapadás gátló bevonat sérülését okozhatja.

Polctartó

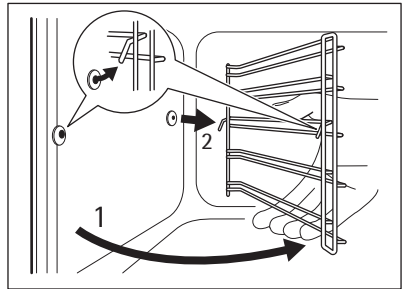
A polctartó sínek kiszerezhetők az oldalfalak tisztításához.

A polctartó sínek eltávolítása

1. Húzza el a polctartó sín elejét az oldalfaltól.



2. A teljes eltávolításhoz húzza el a polctartó sín hátulját is az oldalfaltól.



A polctartó sín visszaszerelésekor fordított sorrendben járjon el.



Teleszkópos polctartókkal ellátott modelleknél:

A teleszkópos polctartón található tartócsapok előre nézzenek!

Sütővilágítás



VIGYÁZAT

Áramütés veszélye áll fenn.

Forró lehet a sütőlámpa és a lámpa üveg fedőlapja.

A sütőlámpa cseréje előtt:

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



FIGYELEM

Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez megakadályozza a lámpa üveg fedőlapjának és a sütőtérnek a sérülését.

A sütőlámpa cseréje:

1. A sütőlámpa üvegbúrája a sütőtér felső részén található.
Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üvegbúrát.
3. Ha szükséges, cserélje ki a sütőlámpát egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.



Használja ugyanazt a sütőlámpa típust.

4. Szerelje vissza az üvegbúrát.

Tető

A sütő tetején lévő fűtőelemet le tudja hajtani, hogy így könnyebb legyen a sütő tetejének a megtisztítása.



VIGYÁZAT

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

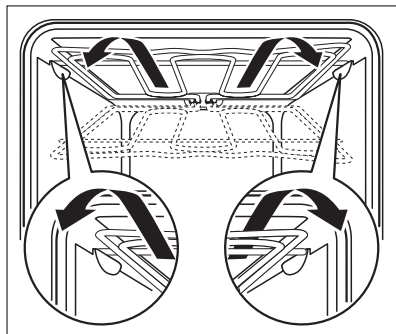
A fűtőelem levétele

1. Távolítsa el a polctartókat.
2. Tartsa meg elől mindkét kezével a fűtőelemet.
3. Húzza előre és kifelé a rúgó nyomása ellenében a kétoldali támasz mentén.
4. A fűtőelem ekkor lehajlik.

A sütő tetejét ezzel előkészítette a tisztításra.

A fűtőelem visszahelyezése

1. A fűtőelemet a levételével fordított sorrendben kell visszahelyezni.



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

2. Tegye be a polctartókat.

Ajtó és üveglapok

Ha az ajtót meg kívánja tisztítani, vegye le.

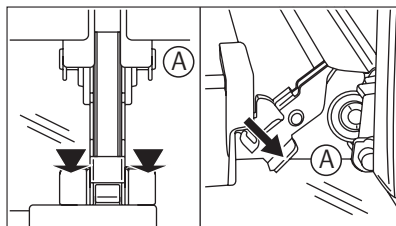


FIGYELEM

Legyen óvatos, amikor a készülék ajtaját leszereli. Az ajtó nehéz!

Az ajtó eltávolítása

1. Nyissa ki az ajtót, ameddig csak lehet.
2. Teljesen nyomja a felerősítő karokat (A) az ajtó két zsanérján.
3. Csukja be az ajtót az első pozícióig (kb. 70°-os szögben).
4. Mindkét oldalon tartsa az ajtót egy kézzel, és húzza el egy felfelé irányuló szögben.



Az ajtó visszaszerelésekor fordított sorrendben járjon el.



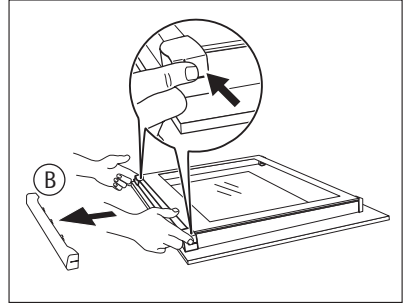
Az üveglapok száma modelltől függően változik.

**FIGYELEM**

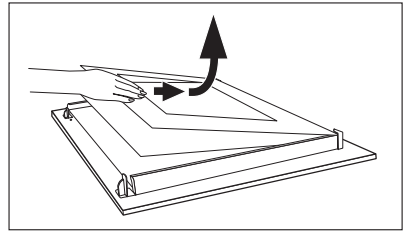
Helyezze az ajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre, nehogy megkarcolódjon.

Az ajtó üveglapjainak kivétele és megtisztítása

1. Vegye le az ajtót.
2. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő ajtószegélyt (B), majd két oldalról befelé nyomva távolítsa el azt.
3. Húzza előre az ajtószegélyt az eltávolításhoz.



4. Ragadja meg az ajtó üveglapjait egyenként a felső szélüknél fogva, és húzza ki őket a vezetősínből.
5. Tisztítsa meg az ajtó üveglapjait.



A lapok visszahelyezésekor fordított sorrendben járjon el. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat.

MŰSZAKI ADATOK

Üzemi feszültség	220 - 240V
Frekvencia	50 Hz

MIT TEGYEK, HA...**VIGYÁZAT**

Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A sütő nincs bekapcsolva.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	A szükséges értékek nincsenek beállítva.	Ellenőrizze a beállításokat.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A biztosítódobozban kioldott a biztosító.	Ellenőrizze a biztosítékot. Ha a biztosíték ismételen kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Nem működik a sütőlámpa.	A sütőlámpa meghibásodott.	Cserélje ki a sütő lámpáját.
Gőz és páralecsapódást észlel az ételen és a sütőtérben.	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben
A kijelzőn a következő látható: "12.00"	Áramszünet	Állítsa be újra az órát

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

A szerviz számára szükséges adatok az adattáblán található. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.


Azt javasoljuk, hogy ide írja fel az adatokat:

Típus (MOD.)

Termékszám (PNC)

Sorozatszám (S.N.)

KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgáltatóval vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.



Csomagolóanyag

A csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható. A műanyag részeket olyan belső rövidítések jelölik, mint PE, PS stb. A készülék csomagolását az erre kijelölt konténerekbe dobja ki a helyi szelektív hulladékgyűjtő telepeken.

