



TARTALOM

| | |
|--|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... | 3 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK..... | 4 |
| 3. TERMÉKLEÍRÁS..... | 7 |
| 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... | 8 |
| 5. NAPI HASZNÁLAT..... | 9 |
| 6. ÓRAFUNKCIÓK..... | 12 |
| 7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA..... | 14 |
| 8. TOVÁBBI FUNKCIÓK..... | 15 |
| 9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 16 |
| 10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... | 31 |
| 11. HIBAE LHÁRÍTÁS..... | 33 |
| 12. ENERGIAHATÉKONYSÁG..... | 37 |

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Termékünk készítésekor egy olyan berendezést kívántunk létrehozni az Ön számára, amely kifogástalan teljesítményt nyújt hosszú éveken keresztül, köszönhetően az alkalmazott innovatív technológiáknak, amelyek az életét jelentősen megkönnyítik – és amelyeket más készülékeken nem talál meg. Kérjük, szánjon néhány percet az útmutató végigolvasására, hogy a maximumot hozhassa ki készülékéből.

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.aeg.com/webselfservice



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registreaeg.com



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.aeg.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

 Figyelmeztetés - Biztonsági információk

 Általános információk és hasznos tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent képességű személyek csak felügyelettel és/vagy a készülék biztonságos használatára és a potenciális veszélyekre vonatkozó megfelelő tájékoztatás megértése esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.
- A 3 évesnél fiatalabb gyermekeket mindig tartsa távol a készüléktől, amikor az működik.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. 8 évesnél

fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítson el minden tartozékot a sütőből.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Elhelyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.

- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3

mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

- A készülék megfelel az EGK irányelveinek.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.
- A sütő előmelegítéséhez ne használja a mikrohullám funkciót.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.

- ne engedjen vizet a forró készülékbe.
- a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- a tartozékok kivételek vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készüléket magában foglaló egység vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

Személyi sérülés, tűz vagy a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzataból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót lesereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószerrel használjon. Ne használjon

súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.5 Pirolitikus tisztítás



Pirolitikus tisztítás üzemmódban sérülés / tűz / vegyi anyag-kibocsátás (gázok) veszélye áll fenn. Ne indítsa el addig a Pirolitika funkciót, ha a Plusz gőz gomb be van nyomva.

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az előlő szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeté anyagából, így a vásárlók számára nyomatékosan ajánlottak az alábbiak:
 - az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hullók kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus

tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.

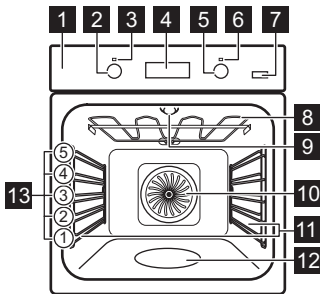
- Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a gyermekeket és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

2.6 Belső világítás

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

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzattól.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.7 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

2.8 Szerviz

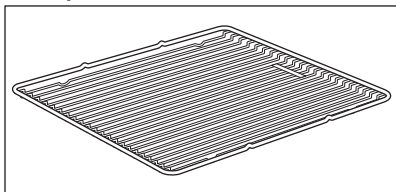
- A készülék javítását bizza a márkaszervizre.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Üzemi jelzőlámpa / szimbólum
- 4 Elektronikus programkapcsoló
- 5 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 7 Plusz gőz gomb
- 8 Fűtőelem
- 9 Sütőtér világítás
- 10 Ventilátor
- 11 Polcvezető sín, eltávolítható
- 12 Sütőtér mélyedése

13 Polcszintek

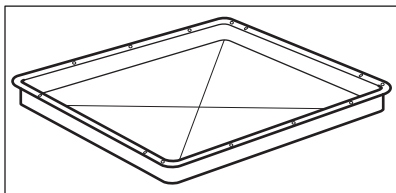
3.2 Tartozékok

Huzalpolc



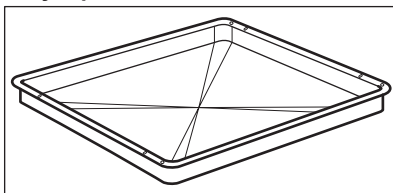
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

Sütő tálca



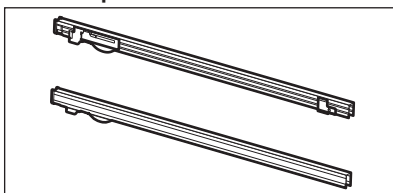
Tortákhoz és süteményekhez.

Mély tepsi



Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Teleszkópos sütősín



Polcokhoz és tálcákhoz.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

4.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

4.2 Az óra beállítása

Az elektromos hálózatra történő első csatlakoztatás után néhány másodpercig az összes szimbólum megjelenik a kijelzőn. A következő néhány

másodpercben a szoftververzió látható a kijelzőn.

Miután a szoftververzió eltűnik, a kijelzőn ez látható: **hr** és „12:00”. „12” kijelzés villog.

1. Az óra pontos beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot.
2. A megerősítéshez nyomja meg az **⌚** gombot. Ez csak az idő első beállításakor szükséges. A későbbiekben a készülék az új időt 5 másodperc múlva automatikusan menti.

A kijelzőn megjelenik a **min** felirat és a beállított óra. „00” kijelzés villog.



3. A perc pontos beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot.
4. A megerősítéshez nyomja meg az **⌚** gombot. Ez csak az idő első beállításakor szükséges. A későbbiekben a készülék az új időt 5

másodperc múlva automatikusan menti.

A kijelző az új időt mutatja.

4.3 Az idő módosítása

A pontos idő csak akkor módosítható, ha a sütő ki van kapcsolva.

Annyiszor érintse meg a(z)  érzékelőmezőt, amíg a  szimbólum villogni nem kezd a kijelzőn. Új időpont beállításához kövesse „Az óra beállítása” című részben leírtakat.

5. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Visszahúzható gombok

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

5.2 A készülék be- és kikapcsolása














Gomb szimbólumok, visszajelzők, illetve lámpák (modelltől függően):

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

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

5.3 Sütőfunkció

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|---|--|
|  | Kikapcsolt állás A készülék kikapcsolt állapotban van. |
|  | Gyors felfűtés Csökkenti a felmelegedési időt. |

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|---|---|
|  | Hőlégbefúvás, nagy hőfok Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Felső/alsó fűtés esetén. |
| | Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő színű és ropogós kéreg elérése. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. |
|  | Pizzasütés Ha a sütő 1 szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Felső/alsó fűtés esetén. |
|  | Felső/alsó fűtés 1 szinten történő tészta- és hűsütés számára. |
|  | Alsó sütés Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához. |
|  | Felolvasztás Ez a funkció fagyasztott élelmiszerek, például zöldségek és gyümölcsök kiolvasztására használható. A kiolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ. |
|  | Hőlégbefúvás (nedves) Energia megtakarítás tészta sütéskor, továbbá pékáruk formában való, 1 polcszinten történő elkészítésekor. Ezzel a funkcióval lehetett meghatározni az energiabesorolási osztályt az EN 60350-1 szabványnak megfelelően. Az ajánlott beállításokról bővebb információ a sütési táblázatokban található. |
|  | Grill Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez. |
|  | Infrasütés Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egyetlen sütőszinten. Továbbá felfújtak készítéséhez és piritáshoz. |
|  | Pirolitika A sütő automatikus pirolitikus tisztítás funkciójának bekapcsolása. Ez a funkció ététtel eltávolítja az ételmaradványokat a sütőből. |

5.4 A Hőlégbefúvás Plus (gőzölés) funkció bekapcsolása

Ez a funkció sütés közben páraaképződést eredményez.





FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.


A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet:

- Az előmelegítéstől eltekintve a A Hőlégbefűtés Plus (gőzölés) funkció működése közben ne nyissa ki a készülék ajtaját.
- A A Hőlégbefűtés Plus (gőzölés) funkció használata után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

i Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Csapvízzel töltsse fel a sütőtér mélyedését.
A sütőtér mélyedésének maximális úrtartalma 250 ml.
A sütőtér mélyedését kizárólag akkor töltsse fel vízzel, amikor a sütő hideg.
3. Helyezze az ételt a készülékbe, majd csukja be a sütőajtót.
4. Állítsa be a Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkciót: .
5. Nyomja meg a Plusz gőz  gombot. A Plusz gőz gomb kizárólag a A Hőlégbefűtés Plus (gőzölés) funkcióval együtt használható.
Megjelenik a megfelelő visszajelző.
6. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

! **VIGYÁZAT!**
Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben vagy amikor a sütő forró.

7. A készülék kikapcsolásához nyomja meg a Plusz gőz gombot , majd forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.

A Plusz gőz gomb visszajelzője kialszik.

8. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a vizet.



FIGYELMEZTETÉS!

Mielőtt hozzáfogna a megmaradt víznek a sütőtér bemélyedéséből való eltávolításához, győződjön meg arról, hogy a készülék kihűlt.

5.5 Gyors felfűtés funkció

A Gyors felfűtés funkció csökkenti a készülék felmelegedési idejét.

1. Állítsa be a Gyors felfűtés funkciót. Lásd a Sütőfunkciók táblázatát.
2. A kívánt hőmérséklet beállításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot.

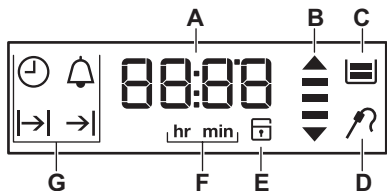
Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható.



A Gyors felfűtés funkció nem kapcsol ki a hangjelzést követően. A funkciót kézi vezérléssel kell kikapcsolni.







3. Állítson be egy sütőfunkciót.

5.6 Kijelzés




- A. Időzítő
- B. Felfűtés és maradékhő visszajelző
- C. Víztartály (csak bizonyos modelleken)
- D. Hűhőmérő szenzor (csak bizonyos modelleken)
- E. Ajtózárs (csak bizonyos modelleken)
- F. Óra / perc
- G. Óra funkciók

5.7 Gombok

| Gomb | Funkció | Megnevezés |
|---|--------------|---|
|  | ÓRA | Egy óra funkció beállítása. |
|  | MÍNUSZ | A pontos idő beállítása. |
|  | PERCSZÁMLÁLÓ | A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása. A sütőlámpa be- vagy kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig. |
|  | PLUSZ | A pontos idő beállítása. |
|  | HŐMÉRSÉKLET | A sütő vagy a húshőmérő hőmérsékletének ellenőrzése (ha alkalmazható). Csak valamely sütőfunkció működése közben használja. |
|  | Plusz gőz | A Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása. |





5.8 Felfűtés visszajelző


Amikor bekapcsolja valamelyik sütőfunkciót, a kijelzőn egymás után


vonalak  jelennek meg. A vonalak azt jelzik, hogyan emelkedik vagy csökken a sütő hőmérséklete.

6. ÓRAFUNKCIÓK


6.1 Órafunkciók táblázata

| Óra funkció | Alkalmazás |
|--|--|
|  ÓRA | A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez. Lásd „Az óra beállítása” című részt. |
|  PERCSZÁMLÁLÓ | Használja a visszaszámlálásos időzítés beállítására (maximum 23:59 perc). Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót. |
|  IDŐTARTAM | Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék. Csak akkor használja, ha egy sütőfunkciót beállított. |
|  BEFEJEZÉS | Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék. Csak akkor használja, ha egy sütőfunkciót beállított. Az Időtartam és a Befejezés funkciók (késleltetési időtartam) egyszerre is használhatók, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia. |


i Az órafunkciók átváltásához nyomja meg ismételten az  gombot.

i Az órafunkciók megerősítésére használja az  gombot, vagy várjon 5 másodpercet az automatikus megerősítésre.

6.2 Az IDŐTARTAM vagy BEFEJEZÉS beállítása

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Nyomja meg ismételten a  gombot, amíg a kijelzőn a $\rightarrow|$ vagy $\rightarrow|$ meg nem jelenik.


A $\rightarrow|$ vagy $\rightarrow|$ villogni kezd a kijelzőn.

3. Az értékek beállításához nyomja meg a \oplus vagy \ominus gombot, majd megerősítéshez a  gombot.

Az Időtartam $\rightarrow|$ esetén először a percet, majd az órát, míg a Befejezés $\rightarrow|$ esetén először az órát, majd a percet állítsa be.

Az idő lejártát követően 2 percen át hangjelzés hallható. A $\rightarrow|$ vagy a $\rightarrow|$ szimbólum és az időbeállítás villog a kijelzőn. A sütő leáll.

4. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
5. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kikapcsolt helyzetbe.

i Ha megnyomja az  gombot, miután az IDŐTARTAM $\rightarrow|$ funkcióhoz az órák számát beállítja, a készülék a BEFEJEZÉS $\rightarrow|$ funkció beállításához lép.


6.3 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása


1. Nyomja meg a  gombot.

A  és a „00” villog a kijelzőn.

2. A PERCSZÁMLÁLÓ beállításához nyomja meg a \oplus vagy \ominus gombot. Először a másodpercet, majd a percet és az órát állítsa be. Az idő számlálása először percben és másodpercben történik. Amennyiben a beállított idő 60 percnél hosszabb, a **hr** szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

A készülék ilyen esetben az időt órában és percben számolja.

3. A készülék öt másodperc elteltével automatikusan elindítja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót. A beállított időtartam 90%-ának leteltekor hangjelzés hallható.
4. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. „00:00” és  villog a kijelzőn. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

i Ha úgy állítja be a PERCSZÁMLÁLÓ-t, hogy a IDŐTARTAM $\rightarrow|$ vagy a BEFEJEZÉS $\rightarrow|$ funkció működik, a  szimbólum megjelenik a kijelzőn.

6.4 Számláló

Használja a Számlálót, ha figyelni kívánja, hogy a sütő milyen hosszú ideig üzemel. A sütő felmelegítésének kezdetén azonnal bekapcsol.

A Számláló visszaállításához nyomja meg és tartsa lenyomva a \oplus és \ominus gombokat. A számláló ismét megkezdje a számlálást.

i A Számláló (előreszámlálásos időzítő) a következő funkciókkal nem használható: Időtartam $\rightarrow|$, Befejezés $\rightarrow|$.

7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

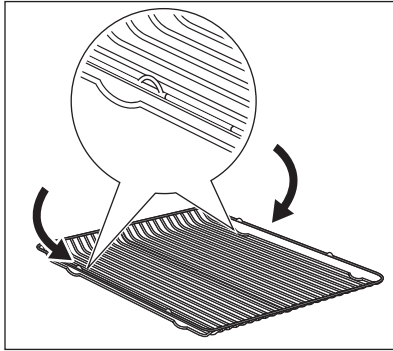


FIGYELMEZTETÉS!
Olvassa el a „Biztonság”
című fejezetet.

7.1 Tartozékok behelyezése

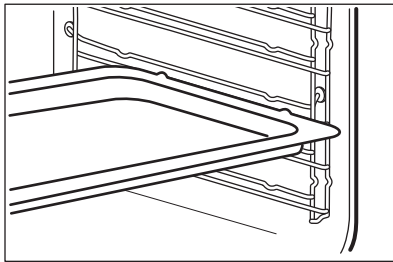
Huzalpolc:

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, és ügyeljen arra, hogy lábai lefelé mutassanak.



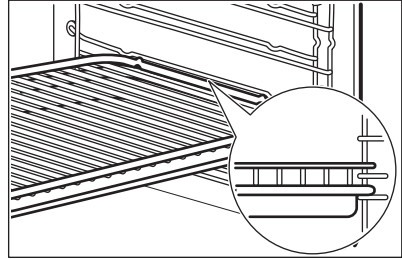
Mély tepsí:

Tolja a mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

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



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

7.2 Teleszkópos sütősínek - a tartozékok behelyezése

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



VIGYÁZAT!

A teleszkópos sütősíneket tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos polctartókat tilos kenni (zsírozni)!



VIGYÁZAT!

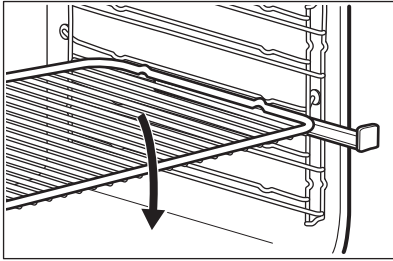
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos sütősíneket ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:

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

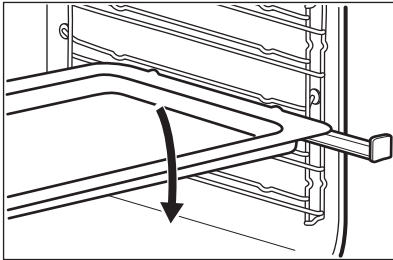


A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.



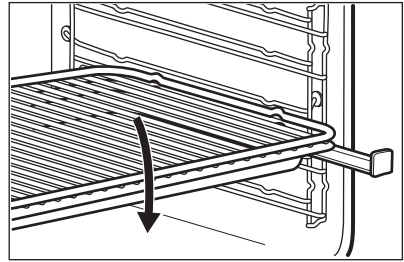
Sütőtálca vagy mély tepsí:

Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:


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






8. TOVÁBBI FUNKCIÓK

8.1 A Gyermekzár használata

Amíg a Gyerekzár aktív, nem lehet véletlenül bekapcsolni a készüléket.

i Ha a Pírolitika funkció működik, a készülék ajtaja automatikusan reteszlődik. Amikor elfordít vagy megnyom egy gombot, a SAFE és a  megjelenik a kijelzőn.



1. Ügyeljen arra, hogy a sütőfunkciók gombja kikapcsolt helyzetbe legyen forgatva.
2. Egyszerre nyomja le és tartsa 2 másodpercig nyomva a  és  gombot.

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn a SAFE és a  felirat jelenik meg. A Gyermekzár funkció kikapcsolásához ismétlje meg a 2. lépést.

8.2 A Funkciózár használata


Csak a készülék működése közben lehet bekapcsolni a Funkciózár opciót.

A Funkciózár megakadályozza a működő sütőfunkció hőmérséklet- és időbeállításának véletlen módosítását.

1. Válasszon ki egy sütőfunkciót, és állítsa be igényeinek megfelelően
2. Egyszerre nyomja le, és 2 másodpercig tartsa lenyomva a  és a  gombot.

Hangjelzés hallható. A Loc üzenet megjelenik a kijelzőn.

A Funkciózár kikapcsolásához ismétlje meg a 2. lépést.

i Ha a Pírolitika funkció működik, akkor az ajtó lezár, és egy  szimbólum jelenik meg a kijelzőn.




Amikor elfordítja a hőmérsékletbeállító gombot, vagy megnyom egy gombot, a Loc megjelenik a kijelzőn. Ha elfordítja a sütőfunkciók gombját, a készülék kikapcsol.



Ha a készüléket bekapcsolt Funkciózár mellett kapcsolja ki, akkor a Funkciózár automatikusan Gyerekzár funkcióra vált. Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt.

8.3 Maradékhő visszajelző

A kijelzőn a maradékhő visszajelzése  jelenik meg, ha a készüléket kikapcsolja, és a sütő belsejében a hőmérséklet 40 °C-nál magasabb. A sütő hőmérsékletének megtekintéséhez a hőmérséklet-szabályozó gombot fordítsa balra vagy jobbra.

8.4 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol,

ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.

| Hőmérséklet (°C) | Kikapcsolási idő (ó) |
|------------------|----------------------|
| 30 - 115 | 12.5 |
| 120 - 195 | 8.5 |
| 200 - 245 | 5.5 |
| 250 - maximum | 1.5 |

Az automatikus kikapcsolást követően a sütő ismételt működtetéséhez nyomja meg bármelyik gombot.



Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Világítás, Időtartam, Befejezés.

8.5 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.

9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



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

9.1 Az ajtó belső oldala

Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

- a polcszintek számát.

- tájékoztatást a sütőfunkciókról, az ajánlott polcszinteket, valamint a tipikus edényekhez való hőmérsékletet.

9.2 Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ



Az előmelegítés előtt kizárólag akkor tölts fel vízzel a sütőtér mélyedését, amikor a sütő hideg. További tájékoztatásért tekintse meg „A Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása” című szakaszt.

Pék termékek

| Étel | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Megjegyzés |
|---|--|------------------|------------|--------------|--------------------------------------|
| Kenyér | 150 | 180 | 35 - 40 | 2 | Használjon sütőtálcát. ¹⁾ |
| Zsemle | 150 | 200 | 20 - 25 | 2 | Használjon sütőtálcát. ¹⁾ |
| Házi pizza | 150 | 230 | 10 - 20 | 2 | Használjon sütőtálcát. ¹⁾ |
| Focaccia | 150 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 | Használjon sütőtálcát. ¹⁾ |
| Aprósütemények, lángosok, croissantok | 150 | 150 - 180 | 10 - 20 | 2 | Használjon sütőtálcát. ¹⁾ |
| Szilvatorta, almás pite, fahéjas tekercek | 150 | 160 - 180 | 30 - 60 | 2 | Használjon sütőformát. ¹⁾ |

¹⁾ Melegítse elő az üres sütőben 5 percig a sütés előtt.

Fagyasztott ételek elkészítése

| Étel | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|------------------------|--|------------------|------------|-----------------|
| Pizza, fagyasztott | 200 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 ¹⁾ |
| Lasagne, fagyasztott | 200 | 180 - 200 | 35 - 50 | 2 ¹⁾ |
| Croissant, fagyasztott | 200 | 170 - 180 | 15 - 25 | 2 ¹⁾ |

¹⁾ Melegítse elő az üres sütőben 10 percig a sütés előtt.

Étel regenerálása

| Étel | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--------|--|------------------|------------|--------------|
| Kenyér | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |

| Étel | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------|--|------------------|------------|--------------|
| Zsemle | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 |
| Házi pizza | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Focaccia | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Zöldségek | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Rizs | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Tésztafelfújt | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Hús | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |

Hússütés

| Étel | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Megjegyzés |
|----------------|--|------------------|------------|--------------|------------------|
| Sertés rostont | 200 | 180 | 65 - 80 | 2 | Hőálló kerek tál |
| Marhasült | 200 | 200 | 50 - 60 | 2 | Hőálló kerek tál |
| Csirke | 200 | 210 | 60 - 80 | 2 | Hőálló kerek tál |

9.3 Tésztasütés

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.
- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha egy konkrét recepthez nem talál beállítást, keressen egy olyat, amelyik majdnem megegyezik vele.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.

- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.
 - Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja a sütőt, és így felhasználhatja a készülékben felhalmozódott maradékhőt.
- Amikor fagyasztott ételt főz, a sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

9.4 Sütési tanácsok

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

9.5 Sütés egy szinten:

Sütés sütőformákban

| Étel | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---|--------------------------|------------------|------------|--------------|
| Forma torta / briós | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Piskóta / gyümölcsös sütemény | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül) | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |

| Étel | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---|--------------------------|-------------------------|------------|--------------|
| Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül) | Felső/alsó fűtés | 160 | 35 - 50 | 2 |
| Tortalap - omlás tészta | Hőlégbefűvás, nagy hőfok | 170 - 180 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Tortalap – kevert tészta | Hőlégbefűvás, nagy hőfok | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve) | Hőlégbefűvás, nagy hőfok | 160 | 60 - 90 | 2 |
| Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve) | Felső/alsó fűtés | 180 | 70 - 90 | 1 |
| Sajjtorta | Felső/alsó fűtés | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

1) Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

| Étel | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---|------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------|
| Fonott kalács / kenyér | Felső/alsó fűtés | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Karácsonyi stollen | Felső/alsó fűtés | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Kenyér (rozskenyér): 1. A sütési folyamat első része. 2. A sütési folyamat második része. | Felső/alsó fűtés | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 |
| Krémes felfújt / képviselőfánk | Felső/alsó fűtés | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Keksztekercs | Felső/alsó fűtés | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |

| Étel | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--|--------------------------|-------------------------|------------|--------------|
| Morzás tetejű sütemény (szár-azon) | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Vajas mandula-torta / cukros sütemények | Felső/alsó fűtés | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskóta-tészta keverékével) ²⁾ | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskóta-tészta keverékével) ²⁾ | Felső/alsó fűtés | 170 | 35 - 55 | 3 |
| Omlós tésztával készült gyümölcskosarak | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |
| Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó) | Felső/alsó fűtés | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

²⁾ Használjon mély tepsit.

Teasütemény

| Étel | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------------------------|--------------------------|-------------------|------------|--------------|
| Aprósüt. omlós tésztából | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 150 - 160 | 10 - 20 | 3 |
| Short bread / Linzer / omlós tészták | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 140 | 20 - 35 | 3 |
| Short bread / Linzer / omlós tészták | Felső/alsó fűtés | 160 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Aprósütemény kevert piskóta-tésztából | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 150 - 160 | 15 - 20 | 3 |

| Étel | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--|--------------------------|-------------------------|------------|--------------|
| Tojásfehérjéből készült sütemények / habcsók | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 80 - 100 | 120 - 150 | 3 |
| Puszedli | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 100 - 120 | 30 - 50 | 3 |
| Kelt tésztájú sütemény | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Leveles tészta | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 170 - 180 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Péksütemény | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 160 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |
| Péksütemény | Felső/alsó fűtés | 190 - 210 ¹⁾ | 10 - 25 | 3 |
| Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi) | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 150 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi) | Felső/alsó fűtés | 170 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

9.6 Tészták és felfújtak

| Étel | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------------------------|--------------------------|------------------|------------|--------------|
| Tésztafelfújt | Felső/alsó fűtés | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagne | Felső/alsó fűtés | 180 - 200 | 25 - 40 | 1 |
| Csöben sült zöldség ¹⁾ | Infrasütés | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Olvasztott sajtos tetejű bagett | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Édes felfújtak | Felső/alsó fűtés | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Halfelfújt | Felső/alsó fűtés | 180 - 200 | 30 - 60 | 1 |
| Töltött zöldség | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

9.7 Hőlégbefúvás (nedves)

| Étel | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---|------------------|------------|--------------|
| Tészta felfújt | 200 - 220 | 35 - 45 | 3 |
| Burgonyafelfújt | 180 - 200 | 60 - 75 | 3 |
| Muszaka | 170 - 190 | 55 - 70 | 3 |
| Lasagne | 180 - 200 | 60 - 75 | 3 |
| Cannelloni | 170 - 190 | 55 - 70 | 3 |
| Császármorzsa | 180 - 200 | 45 - 60 | 3 |
| Rizspuding | 170 - 190 | 40 - 55 | 3 |
| Almatorta kevert piskótatésztából (kerek sütőforma) | 160 - 170 | 55 - 70 | 3 |
| Fehér kenyér | 190 - 200 | 40 - 50 | 3 |

9.8 Több szinten való sütés

Használja a Hőlégbefúvás, nagy hőfok funkciót.

Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

| Étel | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | |
|--------------------------|-------------------------|------------|--------------|------------|
| | | | 2. pozíció | 3. pozíció |
| Habkosár / képviselőfánk | 160 - 180 ¹⁾ | 25 - 45 | 1 / 4 | - |
| Száraz streusel torta | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 | - |

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Kekszek / small cakes / aprósütemény / tészták / péksütemény

| Étel | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | |
|--------------------------------------|------------------|------------|--------------|------------|
| | | | 2. pozíció | 3. pozíció |
| Aprósüt. omlós tésztából | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Short bread / Linzer / omlós tészták | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Aprósütemény kevert piskótatésztából | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |

| Étel | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | |
|--|-------------------------|------------|--------------|------------|
| | | | 2. pozíció | 3. pozíció |
| Tojásfehérjével készült teasütemények, habcsók | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |
| Puszedli | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Kelt tésztájú sütemény | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Aprósüt. leveles tésztából | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Péksütemény | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |
| Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi) | 150 ¹⁾ | 23 - 40 | 1 / 4 | - |

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

9.9 Pizzasütés

| Étel | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--|---------------------------|------------|--------------|
| Pizza (vékony) | 200 - 230 ¹⁾²⁾ | 15 - 20 | 2 |
| Pizza (gazdag feltétel) | 180 - 200 | 20 - 30 | 2 |
| Gyümölcslepény | 180 - 200 | 40 - 55 | 1 |
| Spenótos lepény | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 |
| Quiche Lorraine | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Svájci flan | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Sajttorta | 140 - 160 | 60 - 90 | 1 |
| Almatorta, bevonattal | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Zöldséges pite | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 |
| Kováasztalan kenyér | 230 - 250 ¹⁾ | 10 - 20 | 2 |
| Leveles tésztából készült lepény | 160 - 180 ¹⁾ | 45 - 55 | 2 |
| Flammekuchen (píza jellegű étel Elzászból) | 230 - 250 ¹⁾ | 12 - 20 | 2 |

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

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

9.10 Sültek

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

9.11 Sütési táblázat

Marhahús

| Étel | Mennyiség | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--|------------------------|------------------|-------------------------|------------|--------------|
| Serpenyős marhasült | 1–1,5 kg | Felső/alsó fűtés | 230 | 120 - 150 | 1 |
| Marhasült vagy marhabélszín: véres | vastagság (cm) szerint | Infrasütés | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 | 1 |
| Marhasült vagy marhabélszín: Közepes | vastagság (cm) szerint | Infrasütés | 180 - 190 ¹⁾ | 6 - 8 | 1 |
| Marhasült vagy marhabélszín: jól átsütve | vastagság (cm) szerint | Infrasütés | 170 - 180 ¹⁾ | 8 - 10 | 1 |

1) Melegítse elő a sütőt.

Sertés

| Étel | Mennyiség (kg) | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------|----------------|------------|------------------|------------|--------------|
| Lapocka/tarja/sonka | 1 - 1.5 | Infrasütés | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |

| Étel | Mennyiség (kg) | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------------|----------------|------------|------------------|------------|--------------|
| Borda/karaj | 1 - 1.5 | Infrasütés | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 |
| Fasírt | 0.75 - 1 | Infrasütés | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Sertés csülök (előfőzött) | 0.75 - 1 | Infrasütés | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

Borjú

| Étel | Mennyiség (kg) | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--------------|----------------|------------|------------------|------------|--------------|
| Borjú roston | 1 | Infrasütés | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Borjúcsülök | 1.5 - 2 | Infrasütés | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |

Bárány

| Étel | Mennyiség (kg) | Funkció | Hőmérséklet (°C) Polcmagasság | Idő (perc) | Polcmagasság |
|----------------------------|----------------|------------|----------------------------------|------------|--------------|
| Báránycsülök/bárány roston | 1 - 1.5 | Infrasütés | 150 - 170 | 100 - 120 | 1 |
| Báránygerinc | 1 - 1.5 | Infrasütés | 160 - 180 | 40 - 60 | 1 |

Vad

| Étel | Mennyiség (kg) | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------------|----------------|------------------|-------------------|------------|--------------|
| Nyúlgerinc/vadnyúlláb | 1 kg-ig | Felső/alsó fűtés | 230 ¹⁾ | 30 - 40 | 1 |
| Őzgerinc | 1.5 - 2 | Felső/alsó fűtés | 210 - 220 | 35 - 40 | 1 |
| Comb | 1.5 - 2 | Felső/alsó fűtés | 180 - 200 | 60 - 90 | 1 |

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Szárnyasok

| Étel | Mennyiség (kg) | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|----------------|------------------------|------------|------------------|------------|--------------|
| Baromfi részek | Egyenként 0,2 -0,25 kg | Infrasütés | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |
| Fél csirke | Egyenként 0,4 - 0,5 kg | Infrasütés | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 |

| Étel | Mennyiség (kg) | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------|----------------|------------|------------------|------------|--------------|
| Csirke, jérce | 1 - 1.5 | Infrasütés | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 |
| Kacsa | 1.5 - 2 | Infrasütés | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |
| Liba | 3.5 - 5 | Infrasütés | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Pulyka | 2.5 - 3.5 | Infrasütés | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| Pulyka | 4 - 6 | Infrasütés | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |

Hal (párolt)

| Étel | Mennyiség (kg) | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--------------|----------------|------------------|------------------|------------|--------------|
| Hal egészben | 1 - 1.5 | Felső/alsó fűtés | 210 - 220 | 40 - 60 | 1 |

9.12 Grill

- A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.
- 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.
- Mindig melegítse elő 5 percig üresen a sütőt a grill funkció segítségével.



VIGYÁZAT!

Grillezni csak bezárt sütőt a grill funkció segítségével szabad.

Grill

| Étel | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | | Polcmagasság |
|----------------------------|------------------|------------|---------------|--------------|
| | | Első oldal | Második oldal | |
| Marhasült | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Marhaszelet | 230 | 20 - 30 | 20 - 30 | 3 |
| Sertés hátszín | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Borjúhát | 210 - 230 | 30 - 40 | 30 - 40 | 2 |
| Bárány hátszín | 210 - 230 | 25 - 35 | 20 - 25 | 3 |
| Hal egészben, 500 - 1000 g | 210 - 230 | 15 - 30 | 15 - 30 | 3 / 4 |

9.13 Fagyasztott ételek

Használja a Hőlégbefűvás, nagy hőfok funkciót.

| Étel | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------------------|------------------|------------|--------------|
| Fagyasztott pizza | 200 - 220 | 15 - 25 | 2 |
| Amerikai mirelit pizza | 190 - 210 | 20 - 25 | 2 |
| Hideg pizza | 210 - 230 | 13 - 25 | 2 |
| Mirelit pizza szelet | 180 - 200 | 15 - 30 | 2 |
| Sült burgonya, vékony | 200 - 220 | 20 - 30 | 3 |
| Sült burgonya, vastag | 200 - 220 | 25 - 35 | 3 |
| Zöldségek/kroketek | 220 - 230 | 20 - 35 | 3 |
| Pirított vagdaltak | 210 - 230 | 20 - 30 | 3 |
| Lasagne / cannelloni, friss | 170 - 190 | 35 - 45 | 2 |
| Lasagne/cannelloni fagy. | 160 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Sütőben sült sajt | 170 - 190 | 20 - 30 | 3 |
| Csirke szárny | 190 - 210 | 20 - 30 | 2 |

Fagyasztott készételek

| Étel | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---|----------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|--------------|
| Gyorsfagyasztott pizza | Felső/alsó fűtés | a gyártó utasításai szerint | a gyártó utasításai szerint | 3 |
| Sült burgonya ¹⁾ (300 - 600 g) | Felső/alsó fűtés vagy Infrásütés | 200 - 220 | a gyártó utasításai szerint | 3 |
| Bagettek | Felső/alsó fűtés | a gyártó utasításai szerint | a gyártó utasításai szerint | 3 |
| Gyümölcstorták | Felső/alsó fűtés | a gyártó utasításai szerint | a gyártó utasításai szerint | 3 |

¹⁾ A hasábburgonyát sütés közben forgassa át 2-3 alkalommal.

9.14 Felolvasztás

- Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra.
- Használja az alulról számított első polcszintet.
- Ne fedje le az ételt tányérral vagy tálal, mivel ezzel meghosszabbodhat a kiolvasztás időtartama.

| Étel | Mennyiség (kg) | Felolvasztási időtartam (perc) | További kiolvasztási időtartam (perc) | Megjegyzés |
|--------------|----------------|--------------------------------|---------------------------------------|---|
| Csirke | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Helyezze a csirkét egy nagy tányérra, és fedje le egy tállal. Félidőben fordítsa meg. |
| Hús | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Félidőben fordítsa meg. |
| Hús | 0.5 | 90 - 120 | 20 - 30 | Félidőben fordítsa meg. |
| Pisztráng | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Eper | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Vaj | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Tejszín | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Verje fel a habot, amikor még helyenként enyhén fagyos. |
| Krémes torta | 1.4 | 60 | 60 | - |

9.15 Tartósítás - Alsó sütés

- Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.
- Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.
- Ennél a funkciónál az alulról számított első polcot használja.
- A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.
- Az üvegeket azonos szintig töltsse fel, és zárja le kapoccsal.
- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Amikor a folyadék rotyogni kezd az üvegekben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

Bogyós gyümölcsök

| Étel | Hőmérséklet (°C) | Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc) | A 100 °C-on folytatott további főzés percben |
|--|------------------|---|--|
| Földieper / áfonya / málna / érett egres | 160 - 170 | 35 - 45 | - |

Csonthéjas gyümölcs

| Étel | Hőmérséklet (°C) | Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc) | A 100 °C-on folytatott további főzés percben |
|---------------------------|------------------|---|--|
| Körte / birsalma / szilva | 160 - 170 | 35 - 45 | 10 - 15 |

Zöldségek

| Étel | Hőmérséklet (°C) | Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc) | A 100 °C-on folytatott további főzés percben |
|---------------------------|------------------|---|--|
| Sárgarépa ¹⁾ | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Uborka | 160 - 170 | 50 - 60 | - |
| Vegyes savanyúság | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10 |
| Karalábé / borsó / spárga | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

¹⁾ Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

9.16 Aszalás - Hőlégbefűvés, nagy hőfok

ki az ajtót, és az aszalás befejezéséhez hagyja lehűlni egy éjszakán át.

- A tepsit borítsa be zsírpapírral vagy sütőpapírral.
- A jobb eredmény érdekében állítsa le a sütőt az aszalási idő felénél, nyissa

Zöldségek

| Étel | Hőmérséklet (°C) | Idő (óra) | Polcmagasság | |
|-----------------------|------------------|-----------|--------------|------------|
| | | | 1. pozíció | 2. pozíció |
| Bab | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Paprika | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Zöldség savanyúsághoz | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Gomba | 50 - 60 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Fűszernövény | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 1 / 4 |

Gyümölcs

| Étel | Hőmérséklet (°C) | Idő (óra) | Polcmagasság | |
|--------------|------------------|-----------|--------------|------------|
| | | | 1. pozíció | 2. pozíció |
| Szilva | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Sárgabarack | 60 - 70 | 8 - 10 | 3 | 1 / 4 |
| Almaszeletek | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Körte | 60 - 70 | 6 - 9 | 3 | 1 / 4 |

10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

10.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.
- A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

10.2 A sütőtér bemélyedésének tisztítása

A tisztítási eljárás eltávolítja a párában főzés után a sütőtér bemélyedésében lerakódott vízkő maradványokat.



Javasoljuk, hogy a tisztítási eljárást legalább minden 5. - 10. Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ ciklus után végezze el.

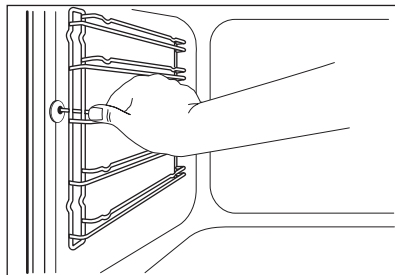
1. Töltsön 250 ml fehér ecetet a sütő aljánál található sütőtéri mélyedésbe. Legfeljebb 6%-os, növényi kivonatoktól mentes ecetet használjon.
2. 30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkő maradványokat.

3. Langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a sütőteret.

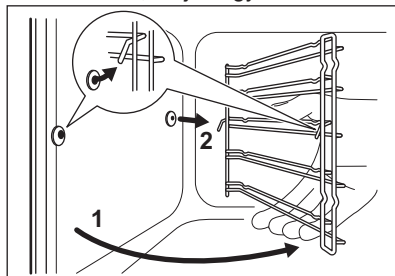
10.3 A polctartók eltávolítása

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



A polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

10.4 Pirolitika



VIGYÁZAT!

Ne indítsa el addig a Pirolitika funkciót, ha a Plusz gőz gomb be van nyomva.



VIGYÁZAT!

Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polcvezető síneket.



Ne indítsa el addig a Pirolitika funkciót, míg nem zárta be teljesen a sütőajtót. Egyes modelleken a kijelző a „C3” üzenetet jeleníti meg, ha ez a hiba előfordul.



FIGYELMEZTETÉS!
A készülék nagyon felforrósodik. Égésveszély!



VIGYÁZAT!
Amennyiben a készülékszekrénybe egyéb berendezés is van szerelve, ne használja azt, amikor a Pirolitika funkció működik. Ez kárt tehet a készülékben.

1. Távolítsa el manuálisan az ételmaradványok nagyját.
2. Az ajtó belsejét meleg vízzel tisztítsa le; így elkerülheti, hogy az ételmaradványok ráéggjenek a forró levegőtől.
3. Állítsa be a Pirolitika funkciót. Lásd a „Sütőfunkciók” c. részt.
4. Amikor a villog, a szükséges művelethez nyomja meg a vagy gombot:

| Kiegészítő funkció | Megnevezés |
|--------------------|--|
| P1 | Ha a sütő enyhén szennyezett. A folyamat időtartama: 1 ó 30 p. |
| P2 | Ha a szennyeződés nem távolítható el könnyen. A folyamat időtartama: 2 ó 30 p. |

A Befejezés funkció használatával késleltetve is elindíthatja a tisztítási műveletet.

A sütőlámpa nem világít a Pirolitika funkció alatt.

5. A művelet (P1 vagy P2) alapértelmezett hosszának módosításához nyomja meg az gombot, a funkció beállításához, majd a tisztítás időtartamának beállításához nyomja meg a vagy gombot.
6. Amikor a sütő eléri a beállított hőfokot, az ajtó reteszeldődik. A kijelzőn a(z) szimbólum látható, és a fűtésjelzés sávjai világítanak, amíg az ajtózár ki nem kapcsol.
7. A Pirolitika funkció befejeztével a kijelző a pontos időt mutatja. Zárva marad a sütő ajtaja.
8. Amikor a készülék kihűlt, egy hangjelzés hallható, és az ajtó nyitható.

10.5 Tisztítás emlékeztető

A Pirolitika funkció használatának szükségességét a PYR tisztítási emlékeztető jelzi, mely 10 másodpercig villog a kijelzőn a készülék minden bekapcsolása és kikapcsolása után.



A tisztítási emlékeztető az alábbi esetekben alszik el:

- a Pirolitika funkció befejezése után.
- ha megnyomja egyszerre a és gombot, amikor a PYR villog a kijelzőn.

10.6 Az ajtó levétele és felszerelése

Az ajtó és belső üvegtáblái a tisztításhoz kivehetőek. Az üvegtáblák száma modellenként változik.

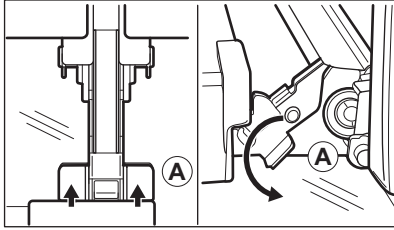


FIGYELMEZTETÉS!

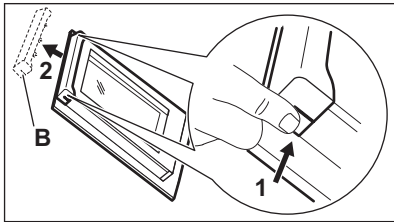
Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!

1. Nyissa ki teljesen az ajtót.

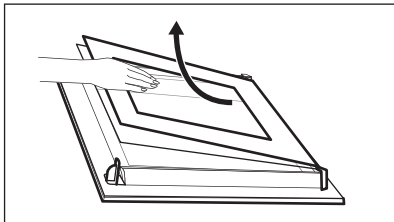
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.



3. Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög).
 4. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a készülékről.
 5. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre. Ennek célja a karcolódás megelőzése.
 6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díszlécet (B), majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.



7. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.
 8. Egyenként fogja meg az ajtó üvegtábláit a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket a vezetősínből.



9. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és az ajtót a helyére. Ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb táblát helyezze vissza, majd a nagyobbat.

10.7 A lámpa izzójának cseréje

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



FIGYELMEZTETÉS!

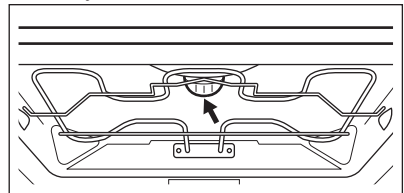
Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát.

Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrája.

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdozoból, vagy kapcsolja le az áramköri megszakítót.

Felső lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához forgassa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.



2. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Szerelje fel az üvegfedelelet.

11. HIBAELHÁRÍTÁS




FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Mit tegyek, ha...

| Jelenség | Lehetséges ok | Javítási mód |
|---|---|---|
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt. | A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő. | Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajzot, ha van). |
| A sütő nem melegszik fel. | A készülék kikapcsolt állapotban van. | Kapcsolja be a sütőt. |
| A sütő nem melegszik fel. | Az óra nincs beállítva. | Állítsa be az órát. |
| A sütő nem melegszik fel. | Nem végezte el a szükséges beállításokat. | Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat. |
| A sütő nem melegszik fel. | Aktív az automatikus kikapcsolás. | Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt. |
| A sütő nem melegszik fel. | A Gyerekzár be van kapcsolva. | Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt. |
| A sütő nem melegszik fel. | Leolvadt a biztosíték. | Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt. |
| A sütőlámpa nem működik. | A sütőlámpa meghibásodott. | Cserélje ki az izzót. |
| Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek. | A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas. | Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait. |
| Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben. | Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben. | A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben. |
| A kijelzőn „C3” látható. | Nem működik a tisztítási funkció. Nem zárta be teljesen a sütőajtót, vagy az ajtózár hibás. | Teljesen csukja be az ajtót. |

| Jelenség | Lehetséges ok | Javítási mód |
|--|---|---|
| A kijelzőn „F102” látható. | <ul style="list-style-type: none"> Nem zárta be teljesen a sütőajtót. Az ajtózár meghibásodott. | <ul style="list-style-type: none"> Teljesen csukja be az ajtót. Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha az „F102” hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz. |
| A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg. | Elektromos hiba lépett fel. | <ul style="list-style-type: none"> Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz. |
| A sütés eredményessége nem megfelelő a Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció használatakor. | Nem kapcsolta be a Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkciót. | További tájékoztatásért tekintse meg „A Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása” című szakaszt. |
| A sütés eredményessége nem megfelelő a Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció használatakor. | Nem megfelelően kapcsolta be a Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkciót a Plusz gőz gombbal. | További tájékoztatásért tekintse meg „A Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása” című szakaszt. |
| A sütés eredményessége nem megfelelő a Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció használatakor. | Nem megfelelően kapcsolta be a Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkciót a Plusz gőz gombbal. | További tájékoztatásért tekintse meg „A Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása” című szakaszt. |
| Szeretné bekapcsolni a Hőlégbefűtés, nagy hőfok funkciót, de a Plusz gőz gomb visszajelzője világít. | A Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció működik. | A Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció leállításához nyomja meg a Plusz gőz  gombot. |
| A tisztítás funkciót szeretné bekapcsolni, azonban a kijelzőn "C4" jelenik meg. | Be van nyomva a Plusz gőz gomb. A piros lámpa nem világít. | Nyomja meg ismét a Plusz gőz gombot. |

| Jelenség | Lehetséges ok | Javítási mód |
|--|---|--|
| A sütőtér bemélyedésében levő víz nem forr fel. | A hőmérséklet túl alacsony. | A hőmérsékletet legalább 110 °C-ra állítsa be. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. |
| A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből. | Túl sok víz van a sütőtér bemélyedésében. | Kapcsolja ki a sütőt, és győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. A kifolyt vizet egy szivaccsal vagy ruhával távolítsa el. Megfelelő mennyiségű vizet töltsön a sütőtér bemélyedésébe. Tekintse át az idevonatkozó eljárást. |
| A készülék bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn "Demo" jelenik meg. | A demo üzemmód bekapcsol. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a sütőt. 2. Tartsa nyomva a + gombot. 3. A kijelző első számjegye és a Demo visszajelző villogni kezd. 4. Az értékek módosításához írja be a 2468 kódot a + vagy - gomb segítségével, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a ! gombot. 5. A következő számjegy kezd villogni. 6. A Demo üzemmód kikapcsol az utolsó számjegy jóváhagyásakor, ha a kód megfelelő. |

11.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a készülék sütőterének elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

Termékszám (PNC)

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Sorozatszám (S.N.)

12. ENERGIAHATÉKONYSÁG

12.1 Termék és információs adatlap az EU 65-66/2014 sz. rendelkezésnek megfelelően

| | | |
|--|--------------------------|---------|
| Gyártó neve | AEG | |
| A készülék azonosítójele | BP501352HM BP501352NM | |
| Energiatakarékosági szám | 81.2 | |
| Energiatakarékosági osztály | A+ | |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett | 0.99 kWh/ciklus | |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett | 0.69 kWh/ciklus | |
| Sütőterek száma | 1 | |
| Hőforrás | Villamos energia | |
| Térfogat | 71 l | |
| Sütő típusa | Beépíthető sütő | |
| Tömeg | BP501352HM | 39.5 kg |
| | BP501352NM | 39.5 kg |

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

12.2 Energiatakarékosság

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

• Általános javaslatok

- Ügyeljen arra, hogy a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva a készülék működése közben, és a sütés során addig tartsa csukva, ameddig lehetséges.
- Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

- Amikor csak lehetséges, az ételt még felfűtés előtt helyezze a sütőbe.
- A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc időtartamra. A sütőben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.
- A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.
- **Légkeveréses sütés** - amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.
- **Maradékhő**
Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam,


Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek a sütési idő 10%-ával korábban kapcsolnak ki. A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.


- **Sütés kikapcsolt sütővilágítással** - kapcsolja ki a sütővilágítást sütés közben, és csak akkor kapcsolja be, amikor szüksége van rá.
- A **Hőlégbefúvás (nedves)** funkció használatakor a sütővilágítás 30

másodperc elteltével kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti az elvárt energiamegtakarítás mértékét.

- **Melegen tartás** - a maradékhot használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A kijelző a maradék hőmérsékleti értékét mutatja.

13. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A

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

www.aeg.com/shop



867326040-A-082016

