



## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	7
4. KEZELŐPANEL.....	8
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	10
6. NAPI HASZNÁLAT.....	11
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	13
8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK.....	15
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	17
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	19
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	22
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	37
13. HIBAE LHÁRÍTÁS.....	40
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	42

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)



További előnyökért regisztrálja készülékét:  
[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:  
[www.aeg.com/shop](http://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 nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

### 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket a gyermekek (csak 8 évnél idősebb) 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.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- 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 célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

### 1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. 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 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 polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort használja.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Elhelyezés



#### **VIGYÁZAT!**

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 mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- 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



#### **VIGYÁZAT!**

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



### VIGYÁZAT!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket kizárólag háztartási célra használja.
- 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.



### VIGYÁZAT!

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 kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.

- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sűtemények esetében mély tepsit használjon a sűtéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sűtő 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



### VIGYÁZAT!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sűtőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tűzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

- Amennyiben sűtőtisztító 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.

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sűtőtérből az alábbiakat:
  - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírceppet/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 elülső szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomtatékosan 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.



### VIGYÁZAT!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

## 2.7 Ártalmatlanítás



### VIGYÁZAT!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

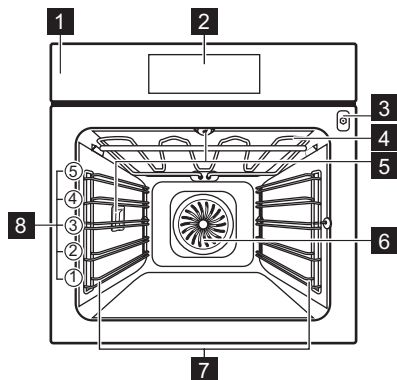
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

## 2.8 Szerviz

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

# 3. TERMÉKLEÍRÁS

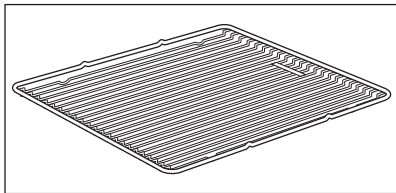
## 3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Elektronikus programkapcsoló
- 3 A hűhőmérő szenzor aljzata
- 4 Fűtőelem
- 5 Sütőtér világítás
- 6 Ventilátor
- 7 Polctartó, eltávolítható
- 8 Polcszintek

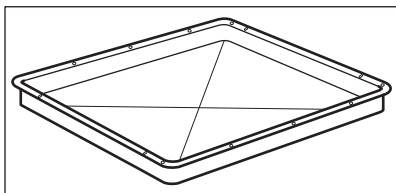
## 3.2 Tartozékok

### Huzalpolc



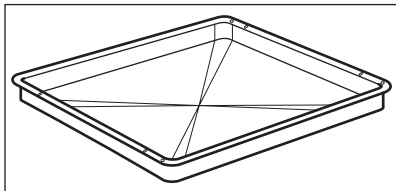
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

### Sütő tálca



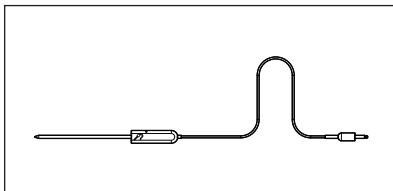
Tortákhoz és süteményekhez.

### Mély tepsi



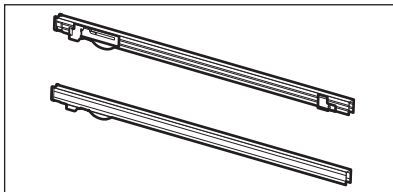
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

### Húshőmérő szenzor



Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.

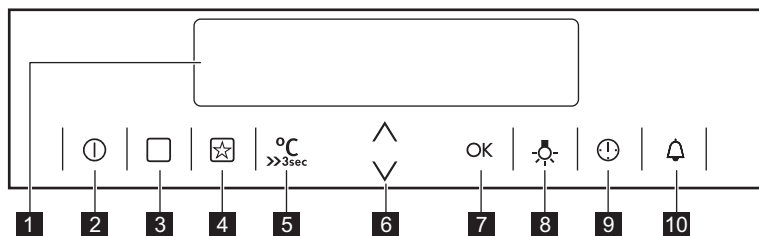
### Teleszkópos sütősín



Polcokhoz és tálcákhoz.

## 4. KEZELŐPANEL










### 4.1 Elektronikus programkapcsoló



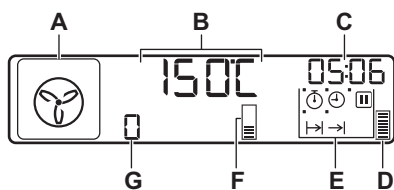
A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket.

Érzékelőmező	Funkció	Megnevezés
1	-	KIJELZŐ
		A készülék aktuális beállításait mutatja.












Érzékelőmező	Funkció	Megnevezés
2 	BE / KI	A készülék be- és kikapcsolása.
3 	KIEGÉSZÍTŐ FUNKCIÓK	Sütőfunkció vagy automatikus program beállítása.
4 	KEDVENCEM	A kedvenc program tárolása. A kedvenc programjához való közvetlen hozzáférésre használhatja, vagy akkor, amikor a készülék ki van kapcsolva.
5 	HŐMÉRSÉKLET / GYORS FELFŰTÉS	A sütőtér hőmérsékletének és a húshőmérő szenzor hőmérsékletének beállítására és ellenőrzésére szolgál (ha van). Ha megnyomja és három másodpercig megnyomva tartja, akkor a Gyors felfűtés funkciót BE vagy KI kapcsolja. Közvetlen hozzáférés az első sütőfunkció hőmérséklet beállításához, amikor a készülék ki van kapcsolva.
6 	FEL, LE	Mozgás felfelé vagy lefelé a menüben.
7 	OK	Választás vagy beállítás megerősítése.
8 	SÜTŐVILÁGÍTÁS	A sütőlámpa be- és kikapcsolásához.
9 	ÓRA	Az óra funkciók beállítása.
10 	PERCSZÁMLÁLÓ	A Percszámláló beállítása.

## 4.2 Kijelző




- A. Sütőfunkció szimbóluma
- B. Hőmérséklet / pontos idő kijelző
- C. Óra / Maradékő / Percszámláló kijelző
- D. Maradékő visszajelző
- E. Órafunkciók visszajelzői
- F. Felfűtés visszajelző / Gyors felfűtés visszajelző
- G. A sütőfunkció vagy program száma

A kijelző egyéb visszajelzői:

Szimbólum	Név	Megnevezés
	<b>Funkciók</b>	Választhat egy sütőfunkciót.
	<b>Automatikus program</b>	Kiválaszthat egy automatikus programot.
	<b>Kedvencem</b>	A kedvenc program működik.
<b>kg / gr</b>	<b>kg / g</b>	Súly megadását igénylő automatikus program működik.
<b>h / min</b>	<b>óra / perc</b>	Egy óra funkció működik.
	<b>Szagszűrő</b>	A szagszűrő működik.
<b>°C</b> →	<b>Hőmérséklet / Gyors felfűtés</b>	A funkció működik.
<b>°C</b>	<b>Hőmérséklet</b>	Az aktuális hőmérsékletet mutatja.
	<b>Hőmérséklet</b>	A hőmérsékletet módosíthatja.
	<b>Húshőmérő szenzor</b>	A húshőmérő szenzor csatlakoztatva van a húshőmérő csatlakozóaljzathoz.
	<b>Ajtózár</b>	Az ajtózárr funkció működik.
	<b>Sütő világítás</b>	Ön kikapcsolta a világítást.
	<b>Percszámláló</b>	Működik a percszámláló funkció.

### 4.3 Felfűtés visszajelző

Amikor bekapcsolja valamelyik sütőfunkciót, a kijelzőn vonalak  jelennek meg. A vonalak jelzik, hogy emelkedik vagy csökken a sütőben a hőmérséklet.

Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, akkor a vonalak eltűnnek a kijelzőről.

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



**VIGYÁZAT!**  
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

### 5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.

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

## 5.2 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.

A szoftververzió kijelzésének eltűnése után „h” és „12:00” kijelzés jelenik meg. A „12” kijelzés villog.

1. Érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  érzékelőmezőt az óra beállításához.
2. Érintse meg a OK vagy  $\odot$  mezőt.

3. Érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  érzékelőmezőt a perc beállítására.
4. Érintse meg a OK vagy  $\odot$  mezőt. A Hőmérséklet / Idő kijelző az új időt jeleníti meg.

## 5.3 Az idő módosítása

Csak a készülék kikapcsolt állapotában változtathatja az idő beállítását.

Érintse meg a  $\odot$  mezőt.

A  $\odot$  szimbólum villog a kijelzőn. Az új pontos idő beállításáról lásd „A pontos idő beállítása” című részt.

# 6. NAPI HASZNÁLAT



### VIGYÁZAT!







Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.









- kézi működtetés
- automatikus programok

## 6.1 A készülék kezelése



A készülék működtetéséhez használhatja:

## 6.2 Sütőfunkció



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.
 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.
 Hőlégbefúvás, kis hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
 Felső/alsó fűtés	1 szinten történő tészta- és hússütés számára.
 Fagyasztott ételek	Készételekhez, mint sült burgonya, steak burgonya, tavaszi tekerecs.
 Infrásütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egyetlen sütőszinten. Továbbá felfűjték készítéséhez és pirításhoz.

Sütőfunkció	Alkalmazás
	Grill + felső sütés Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása.
	Grill Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.
	Hőlégbefúvás (nedves) Száras élelmiszerek energiatakarékos sütéséhez. Továbbá pékáruk formában való, 1 polcsinten történő sütéséhez. Ezzel a funkcióval lehetett meghatározni az energiabesorolási osztályt az EN50304 szabványnak megfelelően. Ehhez azonban először be kell állítania a sütés idejét. Az ajánlott beállításokról bővebb információ a sütési táblázatokban található.
	Melegen tartás Az étel melegen tartásához.
	Felolvasztás Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához.
	Alsó sütés Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
	ECO sütés Az ECO funkciók segítségével optimalizálhatja az energiafogyasztást a sütés során. Ehhez azonban először be kell állítania a sütés idejét. Az ajánlott beállításokról bővebb információt a sütési táblázatokban talál, a megfelelő funkciók leírásánál.
	Pirolitika A sütő automatikus pirolitikus tisztítás funkciójának bekapcsolása. Ez a funkció égetéssel eltávolítja az ételmaradványokat a sütőből.

### 6.3 Sütőfunkció beállítása

1. Kapcsolja be a készüléket a  vagy  gombbal.



A kijelző a beállított hőmérsékletet, a szimbólumot és a sütőfunkció számát jeleníti meg.

2. Érintse meg a  vagy  mezőt egy sütőfunkció beállításához.
3. Érintse meg az OK érzékelőmezőt, vagy a készülék öt másodperc elteltével automatikus beindul.



Ha bekapcsolja a készüléket, és nem állít be sütőfunkciót vagy programot, akkor 20 másodperc elteltével kikapcsol a készülék.

### 6.4 Hőmérséklet módosítása

Érintse meg az  vagy  mezőt a hőmérséklet 5 °C-kal történő módosításához.


Amikor a készülék hőmérséklete eléri a beállított értéket, akkor három hangjelzés hallható, és eltűnik a Felfűtés kijelzés.

## 6.5 Hőmérséklet ellenőrzése

A funkció vagy program működése során megtekintheti a készülék hőmérsékletét.

1. Érintse meg a  $^{\circ}\text{C}$  mezőt.  
A Hőmérséklet / idő kijelző mutatja a készülékben a hőmérsékletet.
2. Érintse meg az OK érzékelőmezőt, hogy azonnal visszatérjen a beállított hőmérséklethez, máskülönben öt másodperc elteltével a kijelző azt automatikusan megjeleníti.

## 6.6 Gyors felfűtés funkció



 Ne tegyen ételt a sütőbe, amikor a Gyors felfűtés funkció működik.

Nem minden sütőfunkciónál áll a Gyors felfűtés funkció rendelkezésre.

Hangjelzés hallható, ha a beállított funkciónál nem áll a Gyors felfűtés funkció rendelkezésre, és ha a hibajelző hang be van kapcsolva a Beállítások menüben. Olvassa el a „Beállítások menü használata” című fejezetet.






A Gyors felfűtés funkció csökkenti a készülék felmelegedési idejét.

A Gyors felfűtés funkció bekapcsolásához érintse meg és tartsa megérintve 3 másodpercig a  $^{\circ}\text{C}$  érzékelőmezőt.


Ha bekapcsolja a Gyors felfűtés funkciót, akkor a kijelzőn látható sávok  egyenként villognak, és megjelenik a  $^{\circ}\text{C}$   szimbólum annak jelzésére, hogy működik a funkció.

# 7. ÓRAFUNKCIÓK


## 7.1 Órafunkciók táblázata


Óra funkció	Alkalmazás
 ELŐRESZÁMOLÁ-SOS IDŐZÍTŐ	Segítségével beállítható annak számlálása, hogy mennyi ideig működjön a készülék. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.
 ÓRA	A pontos idő megjelenítése. Az időbeállítás módosításáról lásd „A pontos idő beállítása” című részt.
 IDŐTARTAM	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék.
 BEFEJEZÉS	Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék. Az Időtartam és a Befejezés funkciók (késletelési időtartam) egyszerre is használhatók, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia.
 SET+GO	Később bármikor, az érzékelőmező egyetlen érintésével a szükséges beállításokkal a készülék indítására.


## 7.2 Számláló

 A Számláló nem kapcsol be, ha az Időtartam és a Befejezés funkció be van állítva.








A számláló akkor kezdi meg a számlálást, amikor a készülék megkezdja a felfűtést.

1. A Számláló visszaállításához annyiszor érintse meg a  gombot,


míg a  visszajelzés villogni nem kezd a kijelzőn.


2. Annyiszor érintse meg a  érzékelőmezőt, amíg „00:00” nem jelenik meg a kijelzőn, s a számláló ismét elkezd előreszámolni.

### 7.3 Az IDŐTARTAM beállítása







1. Kapcsolja be a készüléket, majd állítson be egy sütőfunkciót és hőmérsékletet.
2. Annyiszor érintse meg a  gombot, amíg a  kijelzés meg nem jelenik. A  szimbólum villog a kijelzőn.
3. A  vagy  érzékelőmezőt használja az IDŐTARTAM percértékének beállítására.
4. A választása megerősítéséhez érintse meg az OK gombot.
5. A  vagy  érzékelőmezőt használja az IDŐTARTAM óraértékének beállítására.



Ha a  vagy OK érzékelőmezőt megérinti az IDŐTARTAM értékének beállítása során, akkor a készülék a BEFEJEZÉS beállítására tér át.

6. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. A  szimbólum és az időbeállítás villog a kijelzőn. A készülék kikapcsol.
7. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.
8. Kapcsolja ki a készüléket.

### 7.4 A BEFEJEZÉS beállítása

1. Kapcsolja be a készüléket, majd állítson be egy sütőfunkciót és hőmérsékletet.
2. Annyiszor érintse meg a  gombot, amíg a  kijelzés meg nem jelenik. A  szimbólum villog a kijelzőn.
3. A  vagy  érzékelőmezőt használja a BEFEJEZÉS beállítására, és a OK vagy 

érezékelőmezőt a megerősítésre.

Először a percet, majd az órát állítsa be.





Amikor letelt a beállított idő, akkor két percig hangjelzés hallható, és az

időbeállítás, valamint a  szimbólum villog a kijelzőn. A készülék kikapcsol.

4. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.
5. Kapcsolja ki a készüléket.





### 7.5 A SET+GO beállítása

Csak IDŐTARTAM beállítása után használhatja a SET+GO funkciót.

1. Állítson be egy sütőfunkciót (vagy programot) és hőmérsékletet (lásd a „A sütőfunkció beállítása” és a „Sütőhőmérséklet módosítása” című részeket).
  2. Állítsa be az IDŐTARTAMOT (lásd „Az IDŐTARTAM beállítása” című részt).
  3. Annyiszor érintse meg a  érzékelőmezőt, amíg a  szimbólum villogni nem kezd a kijelzőn.
  4. Érintse meg a OK érzékelőmezőt a SET+GO funkció beállításához.
- Egy jelzőfényvel együtt  és  jelenik meg a kijelzőn. A jelzőfény azt jelzi, hogy melyik órafunkciót kapcsolta be.
5. Érintsen meg egy érzékelőmezőt (a BE/KI kivételével) a SET+GO funkció elindításához.

### 7.6 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

A PERCSZÁMLÁLÓT használja a visszaszámlálósos időzítés beállítására (maximum 23 óra 59 perc). A funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.

1. Érintse meg a  gombot.  szimbólum és „00” villog a kijelzőn.
2. A PERCSZÁMLÁLÓ beállításához használja a  vagy  gombot.

Először a másodpercet, majd a percet és az órát állítsa be.

3. Érintse meg egyszerre a  $\wedge$  és  $\vee$  gombot a beállított idő törléséhez.
4. Érintse meg a OK érzékelőmezőt, vagy a készülék öt másodperc elteltével automatikus elindítja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.

Amikor letelt a beállított idő, akkor két percig hangjelzés hallható, és a „00:00”, valamint a  $\triangle$  szimbólum villog a kijelzőn.

5. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.

## 7.7 A Késleltetés funkció beállítása

Az IDŐTARTAM  $\rightarrow|$  és a BEFEJEZÉS  $\rightarrow|$  funkciók egyszerre is használhatók,

ha a készüléknek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia. Ebben az esetben először az IDŐTARTAM  $\rightarrow|$ , majd a BEFEJEZÉS  $\rightarrow|$  funkciót állítsa be (lásd „Az IDŐTARTAM beállítása” és „A BEFEJEZÉS beállítása” című részt).



Ha a Késleltetés funkció be van kapcsolva, akkor a sütőfunkció állandó szimbóluma látható a kijelzőn; a  $\rightarrow|$  szimbólum egy ponttal és a  $\rightarrow|$  szimbólum. A pont azt jelzi, hogy melyik óra funkció van bekapcsolva az Óra / maradékhő kijelzőn.

# 8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

A sütő 20 automatikus programmal rendelkezik. Az automatikus programot,

illetve programozott receptet akkor használja, ha az étel elkészítésével kapcsolatban nincs kellő ismerete vagy gyakorlata. A kijelzőn ellenőrizheti az alapértelmezett sütési időt minden egyes automatikus programnál.

## 8.1 Automatikus programok

Program száma	Program neve
1	PÁROLT HÚS
2	SERTÉS ROSTON
3	BORJÚ ROSTON
4	BÁRÁNY ROSTON
5	VAD ROSTON
6	CSIRKE EGÉSZBEN
7	HAL EGÉSZBEN
8	PIZZA
9	QUICHE LORRAINE
10	CITROMTORTA
11	TÚRÓTORTA

Program száma	Program neve
12	PÉKSÜTEMÉNY
13	PARASZTKENYÉR
14	KELESZTÉS
15	BURGONYAFELFÚJT
16	LASAGNE
17	CANNELLONI
18	FÉLKÉSZ SÜTEMÉNYEK
19	FAGYASZTOTT PIZZA
20	FÉLKÉSZ BURGONYAKÉSZÍTMÉNYEK

## 8.2 Internetes receptek



A készülékhez tartozó programozott receptek a weboldalunkon találhatóak. A megfelelő receptkönyv megkereséséhez tekintse meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő termékszámot (PNC).

## 8.3 Automatikus programok

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a gombot.  
A kijelzőn a jelzés, az automatikus program szimbóluma és száma látható.
3. Érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  érzékelőmezőt az automatikus program kiválasztására.
4. Érintse meg a OK érzékelőmezőt, vagy várjon, és a készülék öt másodperc elteltével automatikusan elindul.
5. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. A  $\mapsto$  szimbólum villog.
6. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.
7. Kapcsolja ki a készüléket.

## 8.4 Automatikus programok súly megadásával

Ha beállítja a hús tömegét, a készülék kiszámolja a sütési időt.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a gombot.
3. A súlyprogram beállításához érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  gombot.

A kijelző a következőket jeleníti meg:

elkészítési idő,  $\mapsto$  időtartam szimbólum, alapértelmezett súly, mértékegység (kg, g).

4. Érintse meg a OK érzékelőmezőt, vagy a beállítások mentése öt másodperc elteltével automatikusan megtörténik.

A készülék bekapcsol.

5. Az alapértelmezett súlyértéket a  $\wedge$  vagy  $\vee$  érzékelőmező segítségével lehet megváltoztatni. Érintse meg a OK gombot.
6. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. A  $\mapsto$  szimbólum villog.
7. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.
8. Kapcsolja ki a készüléket.



## 8.5 Automatikus programok húshőmérő szenzorral (bizonyos modelleknél)

Az ételek maghőmérséklete gyárilag be van programozva, és a húshőmérő szenzorral kerül meghatározásra. Akkor fejeződik be a program, amikor a készülék elérte a beállított maghőmérsékletet.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Annyiszor érintse meg a  érzékelőmezőt, amíg a  $\rightarrow$  meg nem jelenik a kijelzőn.
3. Szerelje fel a húshőmérő szenzort. Olvassa el a „Húshőmérő szenzor” című részt.

4. Érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  érzékelőmezőt a húshőmérő szenzoros program beállítására.

A kijelző a programidőt, valamint a  $\rightarrow$  és  $\wedge$  szimbólumot jeleníti meg.

5. Érintse meg a OK érzékelőmezőt, vagy a beállítások mentése öt másodperc elteltével automatikusan megtörténik.

Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. A  $\rightarrow$  szimbólum villog.

6. Érintse meg bármely érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.
7. Kapcsolja ki a készüléket.

## 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 9.1 Húshőmérő szenzor

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani: a sütő hőmérsékletét és a maghőmérsékletet.

A húshőmérő szenzor a hús maghőmérsékletét méri. Amikor a hús a beállított hőmérsékletet elérte, a készülék kikapcsol.



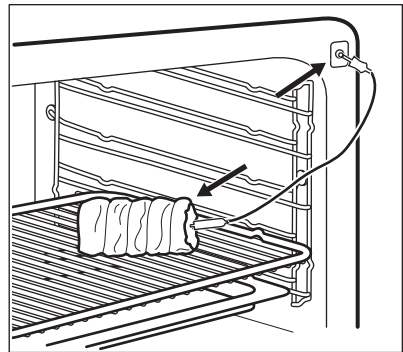
### FIGYELMEZTETÉS!

Kizárólag a mellékelt húshőmérő szenzort, illetve megfelelő pótalkatrészt használjon.



A sütési folyamat során a húshőmérő szenzornak folyamatosan a hús belsejében kell lennie, míg dugaszának az aljzatban.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Szúrja a húshőmérő szenzor hegyét (melynek nyelén  $\wedge$  szimbólum van) a hús közepébe.
3. Illessze a húshőmérő szenzor dugaszát a készülék elején lévő aljzatba.



A kijelzőn megjelenik a villogó  $\wedge$  szimbólum és az alapértelmezettként beállított maghőmérséklet. Az első működéskor a hőmérséklet 60 °C, a következő működések során pedig az utolsóként beállított érték.



Amikor a húshőmérő szenzort az aljzatba illeszti, törli az órfunkciók beállításait.

4. A  $\wedge$  vagy a  $\vee$  gomb megérintésével módosítsa a maghőmérsékletet.
5. Érintse meg az OK gombot, vagy a készülék 5 másodperc elteltével automatikusan menti a beállításokat.



A maghőmérsékletet csak akkor tudja beállítani, ha a szimbólum villog. Amennyiben a kijelző a maghőmérséklet beállítása előtt nem villogó szimbólumot jelenít meg, a  $\text{°C}$  és a , illetve a gomb segítségével állítson be új értéket.

6. Állítsa be a sütőfunkciót és a sütőhőmérsékletet. A kijelzőn az aktuális maghőmérséklet és a felfűtés szimbóluma jelenik meg. Amíg a készülék kiszámolja a becsült elkészítési időt, a kijelzőn az előreszámlálás ideje látható. Az első számítás után a kijelzőn a sütés becsült időtartama jelenik meg. A készülék a sütés során folyamatosan kalkulálja az időtartamot. A kijelző időközönként aktualizálja az időtartam értékét.



Amikor a húshőmérő szenzor használatával sűt, a kijelzőn jelzett hőmérsékletet módosíthatja. Miután az aljzatba illesztette a húshőmérő szenzort, és beállított egy sütőfunkciót és hőmérsékletet, a kijelző az aktuális maghőmérsékletet mutatja. A három alábbi hőmérsékleti adat megtekintéséhez érintse meg ismételten a  $\text{°C}$  gombot:

- beállított maghőmérséklet
- a sütő aktuális hőmérséklete
- aktuális maghőmérséklet.

Amikor a hús eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható két percig, továbbá a maghőmérséklet értéke és a jelzés villog. A készülék kikapcsol.

7. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
8. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzataból, és vegye ki a húst a készülékből.

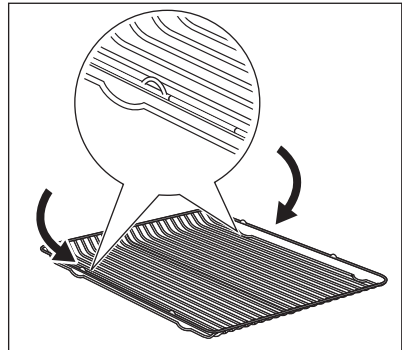
**VIGYÁZAT!**

Legyen óvatos, amikor a húshőmérő szenzort eltávolítja. Forró! Égésveszély!

**9.2 Tartozékok behelyezése**

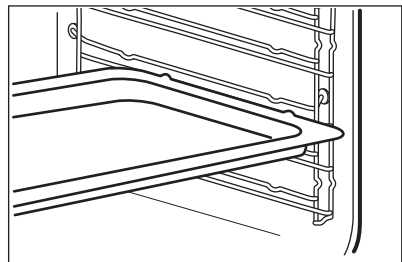
Huzalpolc:

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



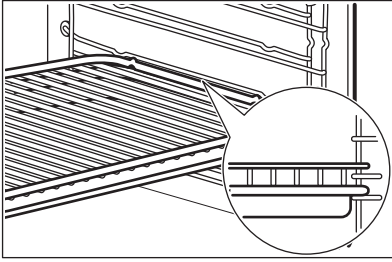
Mély tepsí:

Tolja a mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

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



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

### 9.3 Teleszkópos sütősínek – a tartozékok behelyezése



#### FIGYELMEZTETÉS!

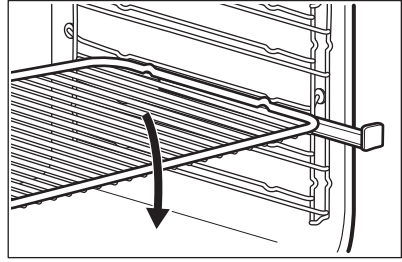
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos a sütősíneket ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:

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

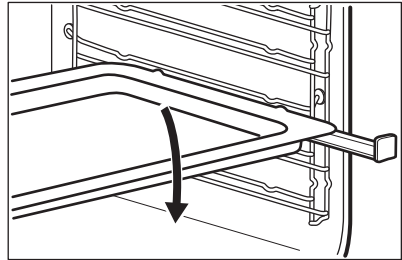


A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.



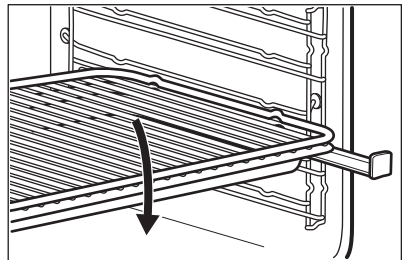
Sütőtálca vagy mély tepsí:

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.





## 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 10.1 Kedvencem funkció használata

E funkciót használja a sütőfunkció vagy program kedvenc hőmérséklet- és időbeállításainak mentésére.

1. Állítsa be egy sütőfunkció vagy program hőmérsékletét és idejét.

2. Érintse meg és három másodpercnél hosszabb ideig tartsa az ujját a  érzékelőmezőn. Hangjelzés hallatszik.
3. Kapcsolja ki a készüléket.

- **A funkció bekapcsolásához** érintse meg a  gombot. A készülék bekapcsolja a kedvencem funkciót.



Amikor működik a funkció, akkor módosítható a hőmérséklet és az idő.




- **A funkció kikapcsolásához** érintse meg a  gombot. A készülék kikapcsolja a kedvencem funkciót.

## 10.2 A gyerekzár használata

A Gyerekzár funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.



Ha a Pirolitika funkció működik, a készülék ajtaja automatikusan reteszelődik. Egy felirat jelenik meg a kijelzőn, amikor megérint egy érzékelőmezőt.

1. A funkció bekapcsolásához kapcsolja ki a készüléket a  gombbal. Ne állítson be sütőfunkciót.
2. Egyidejűleg érintse meg, és legalább 2 másodpercig ne vegye el az ujját a  és  érzékelőmezőről.

Hangjelzés hallatszik.



A kijelzőn a SAFE jelenik meg. Az ajtó zárva van.

A Gyerekzár funkció kikapcsolásához ismétlje meg a 2. lépést.

## 10.3 A Funkciózár használata

Csak a készülék működése során kapcsolhatja be ezt a funkciót.

A Funkciózár megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását.

1. A funkció bekapcsolásához kapcsolja be a készüléket.
2. Kapcsoljon be egy sütőfunkciót vagy beállítást.
3. Egyidejűleg érintse meg, és legalább 2 másodpercig ne vegye el az ujját a  és  érzékelőmezőről.

Hangjelzés hallatszik.

A kijelzőn a Loc jelenik meg.

A Funkciózár kikapcsolásához ismétlje meg a 3. lépést.



Ha a Pirolitika funkció működik, a készülék ajtaja reteszelődik. Egy felirat jelenik meg a kijelzőn, amikor megérint egy érzékelőmezőt.



A készüléket kikapcsolhatja, amikor a Funkciózár aktív. Ha kikapcsolja a készüléket, a Funkciózár is kikapcsol.

## 10.4 A beállítások menü használata

Csak a készülék kikapcsolt állapotában állíthatja be a beállítások menüt.

A beállítások menü segítségével be- vagy kikapcsolhatja a funkciókat a Főmenüben. A kijelzőn a SET üzenet és a beállítás száma látható.

	Megnevezés	Beállítási érték
1	SET+GO	BE / KI
2	MARADÉKHŐ KIJELZÉS	BE / KI
3	TISZTÍTÁS EMLÉKEZTETŐ	BE / KI
4	NYOMÓGOMB HANG <sup>1)</sup>	KATTANÁS / SÍPOLÁS / KI
5	HIBAJELZŐ HANG	BE / KI
6	DEMÓ MÓD	Aktiváló kód: 2468

	Megnevezés	Beállítási érték
7	SZAGSZŰRŐ	BE / KI
8	SZERVIZMENÜ	-
9	GYÁRI BEÁLL.VISSZA	IGEN/NEM

1) A BE/KI érzékelőmező hangját nem lehet kikapcsolni.

- Amikor a készülék ki van kapcsolva, érintse meg és három másodpercig ne vegye el az ujját a  érzékelőmezőről.

A kijelzőn SET1 felirat látható, és az „1” kijelzés villog.

- Érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  érzékelőmezőt a beállítás elvégzésére.
- Érintse meg a OK gombot.
- Érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  érzékelőmezőt a beállítás értékének módosítására.
- Érintse meg a OK gombot.  
Érintse meg a  $\textcircled{1}$  érzékelőmezőt, vagy tartsa megérintve a  érzékelőmezőt a Beállítások menüből való kilépéshez.

## 10.5 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 érintsen meg egy érzékelőmezőt.



Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: húshőmérő szenzor, Sütővilágítás, Hőlégbefúvás – kis hőfok, Időtartam, Befejezés, Késleltetés.

## 10.6 Kijelző fényereje

A kijelző kétféle fényerő-beállítással rendelkezik:

- Éjszakai fényerő - ha a készülék ki van kapcsolva, akkor 22:00 óra és 06:00 óra között kisebb a kijelző fényereje.
- Nappali fényerő:
  - a készülék bekapcsolt állapotában.
  - ha éjszakai fényerőnél megérint egy érzékelőmezőt (kivéve a BE / KI érzékelőmezőt), akkor a következő 10 másodpercre a kijelző visszatér a nappali fényerő beállításra.
  - ha a készülék ki van kapcsolva, és bekapcsolja a Percszámológót. Amikor befejeződik a Percszámológó funkció működése, akkor a kijelző visszatér az éjszakai beállításra.

## 10.7 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.

# 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



**VIGYÁZAT!**  
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.

## 11.1 Az ajtó belső oldala

**Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:**

- a polcszintek számát.
- tájékoztatást a sütő funkcióról, az ajánlott polcszinteket, valamint a tipikus edényekhez való hőmérsékletet.

## 11.2 Tészta sütés

- 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 kiegyenlítődnének.
- 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 maradék hő.

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

## 11.3 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 vízzé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik.	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. <b>Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.</b>
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik.	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Ügyeljen a keverési időre, főleg akkor, ha keverőgépet használ.

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
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.

## 11.4 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
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Felső/alsó fűtés	160	35 - 50	2
Tortalap - omlós tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	60 - 90	2

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Felső/alsó fűtés	180	70 - 90	1
Sajttorta	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 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Kenyer (rozskenyer): 1. A sütési folyamat első része. 2. A sütési folyamat második része.	Felső/alsó fűtés	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Krémes felfújt / képviselőfánk	Felső/alsó fűtés	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Kecsztakercs	Felső/alsó fűtés	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Vajas mandul torta / cukros sütemények	Felső/alsó fűtés	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) <sup>2)</sup>	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150	35 - 55	3



Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) <sup>2)</sup>	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 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

<sup>2)</sup> 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 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Aprósütemény kevert piskótatésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	15 - 20	3
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 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Péksütemény	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Péksütemény	Felső/alsó fűtés	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Felső/alsó fűtés	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## 11.5 Tészták és felfújtak

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfűjt	Felső/alsó fűtés	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Felső/alsó fűtés	180 - 200	25 - 40	1
Csőben sült zöldség <sup>1)</sup>	Infrasütés	160 - 170	15 - 30	1
Olvasztott sajtos tetejű bagett	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160 - 170	15 - 30	1
Édes felfújtak	Felső/alsó fűtés	180 - 200	40 - 60	1
Halfelfűjt	Felső/alsó fűtés	180 - 200	30 - 60	1
Töltött zöldség	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## 11.6 Hőlégbefűvás (nedves)

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tészta felfűjt	200 - 220	35 - 45	3
Burgonyafelfűjt	180 - 200	60 - 75	3
Muszaka	170 - 190	55 - 70	3
Lasagne	180 - 200	60 - 75	3
Cannelloni	170 - 190	55 - 70	3

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Császármorzsa	180 - 200	45 - 60	3
Rizspuding	170 - 190	40 - 55	3
Almatorta kevert piskótátésztából (kerek sütőforma)	160 - 170	55 - 70	3
Fehér kenyér	190 - 200	40 - 50	3

## 11.7 Több szinten való sütés

Használja a Hőlégbefúvás, nagy hőfok funkciót.

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

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

<sup>1)</sup> 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 piskótátésztából	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
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	-

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
Aprósüt. leveles tésztából	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Péksütemény	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## 11.8 Lassú sütés

Ezzel a funkcióval 65 °C-nál nem magasabb maghőmérsékleten sovány, porhanyós húsokat és halat lehet elkészíteni. Ez a funkció nem alkalmazható olyan receptekhez, mint például serpenyős sült hús vagy zsíros sertéssült hús. A húshőmérő szenzor segítségével biztosíthatja a hús megfelelő maghőmérsékletét (lásd a húshőmérő szenzor táblázatát).

Az első 10 percben a sütő hőmérsékletét 80 °C és 150 °C között lehet beállítani. A hőmérséklet alapértelmezett értéke 90 °C. A hőmérséklet beállítása után a készülék a sütést 80 °C-on folytatja. Ne

használja ezt a funkciót szárnyasok elkészítéséhez.



Mindig fedő nélkül készítse az ételt, ha ezt a funkciót használja.

1. Főzőlapon süssse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.
2. Helyezze a húst a forró hússütő tepsivel együtt a sütő huzalpolcára.
3. Nyomja a húshőmérő szenzort a húsba.
4. Válassza ki a Hőlégbefúvás, kis hőfok funkciót, és állítsa be a megfelelő végső maghőmérsékletet.

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marha hátszín	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Marhafilé	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Borjú roston	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Marhacsecsenye	200 - 300 g	120	20 - 40	3

## 11.9 Pizzasütés

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pizza (vékony)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Pizza (gazdag feltétel)	180 - 200	20 - 30	2
Gyümölcslepény	180 - 200	40 - 55	1

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
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 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Leveles tésztából készült lepény	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Pirog (a calzone orosz változata)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

## 11.10 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 pici 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 maradékhot.

## 11.11 Sütési táblázat

Marhahús

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Serpenyős marhasült	1 - 1,5 kg	Felső/alsó fűtés	230	120 - 150	1

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: véres	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: Közepes	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: jól át-sütve	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

1) Melegítse elő a sütőt.

### Sertés

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Váll / nyak / sonkaízület	1 - 1,5 kg	Infrasütés	160 - 180	90 - 120	1
Borda, karaj	1 - 1,5 kg	Infrasütés	170 - 180	60 - 90	1
Fasírozott	750 g - 1 kg	Infrasütés	160 - 170	50 - 60	1
Sertés csülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	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	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Nyúlgerinc / nyúlláb, nyúlcomb	1 kg-ig	Felső/alsó fűtés	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Őzgerinc	1,5 - 2 kg	Felső/alsó fűtés	210 - 220	35 - 40	1
Comb	1,5 - 2 kg	Felső/alsó fűtés	180 - 200	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## Szárnyasok

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

## 11.12 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.

**FIGYELMEZTETÉS!**

Grillezni csak bezárt sütőajtóval 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

## Grill + felső sütés

Étel	Idő (perc)		Polcmagasság
	Első oldal	Második oldal	
Burgers / Hamburgerek	8 - 10	6 - 8	4
Sertésszelet	10 - 12	6 - 10	4
Kolbászok	10 - 12	6 - 8	4
Filé / borjúszeletek	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Pirítós	1 - 3	1 - 3	5
Pirítós kenyér feltét- tel	6 - 8	-	4

## 11.13 Fagyasztott ételek

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 / krokettek	220 - 230	20 - 35	3



Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pírtott 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 <sup>1)</sup> (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

<sup>1)</sup> A hasábburgonyát sütés közben forgassa át 2-3 alkalommal.

## 11.14 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	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke	1 kg	100 – 140	20 – 30	Helyezze a csirkét egy nagy tányérra, és fedje le egy tálal. Félidőben fordítsa meg.
Hús	1 kg	100 – 140	20 – 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús	500 g	90 – 120	20 – 30	Félidőben fordítsa meg.
Pisztráng	150 g	25 – 35	10 – 15	-
Eper	300 g	30 – 40	10 – 20	-

Étel	Mennyiség	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Vaj	250 g	30 – 40	10 – 15	-
Tejszín	2 x 200 g	80 – 100	10 – 15	Verje fel a habot, amikor még helyenként enyhén fagyos.
Krémes torta	1,4 kg	60	60	-

### 11.15 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 tölts fel, és zárja le kapocccsal.
- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Amikor a folyadék rotyni 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 <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uborka	160 - 170	50 - 60	-
Vegyes savanyúság	160 - 170	50 - 60	5 - 10

Étel	Hőmérséklet (°C)	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés percben
Karalábé / borsó / spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

## 11.16 Aszalás - Hőlégbefúvás, 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

## 11.17 Húshőmérő szenzor táblázat

### Marhahús

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Rostélyos / filé szelet: véres	45 - 50
Rostélyos / filé szelet: közepesen	60 - 65
Rostélyos / filé szelet: jól átsütve	70 - 75

## Sertés

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Sertéslapocka / sonka / tarja	80 - 82
Karaj (borda) / szűzpecsenye	75 - 80
Fasírozott	75 - 80

## Borjú

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Borjú roston	75 - 80
Borjúcsülök	85 - 90

## Ürű / bány

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Ürűcomb	80 - 85
Ürűborda	80 - 85
Bány roston / bánycsülök	70 - 75

## Vadhús

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Nyúlborja	70 - 75
Nyúlláb, nyúlcomb	70 - 75
Nyúl egészben	70 - 75
Őz-/vadgerinc	70 - 75
Őz-/vadcomb	70 - 75

## Hal

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Lazac	65 - 70
Pisztráng	65 - 70

## 11.18 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

A funkció vizsgálati módszerei: Vital sütés.

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

Étel	Tartály (Gastro-norm)	Mennyiség (g)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Megjegyzés
Brokkoli <sup>1)</sup>	1 x 1/2 perforált	300	3	99	13 - 15	Helyezze a sütő tálcát az első polc szintre.
Brokkoli <sup>1)</sup>	2 x 1/2 perforált	2 x 300	2 és 4	99	13 - 15	Helyezze a sütő tálcát az első polc szintre.
Brokkoli <sup>1)</sup>	1 x 1/2 perforált	max.	3	99	15 - 18	Helyezze a sütő tálcát az első polc szintre.
Fagyasztott borsó	2 x 1/2 perforált	2 x 1300	2 és 4	99	Amíg a leghidegebb pont hőmérséklete el nem éri a 85 °C-ot.	Helyezze a sütő tálcát az első polc szintre.

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt 5 perccig.

## 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos 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 szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot.

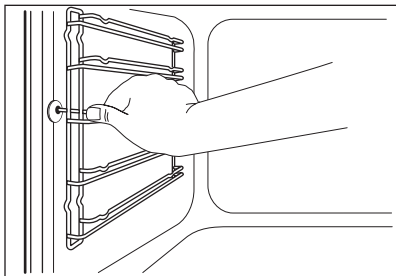
Meleg vízzel és tisztítószerral megnedvesített puha kendőt használjon.

- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

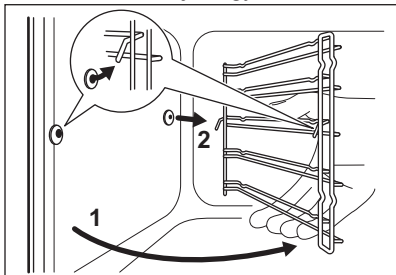
### 12.2 A polctartók eltávolítása

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



A poltartó síneket a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

### 12.3 Pirolitika



#### FIGYELMEZTETÉS!

Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető poltartó síneket.




#### A pirolitikus tisztítás nem indul el, ha:

- nem távolította el a hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból. Egyes modelleken a kijelző a „C2” üzenetet jeleníti meg, ha ez a hiba előfordul.
- nem zárta be teljesen a sütőajtót. Egyes modelleken a kijelző a „C3” üzenetet jeleníti meg, ha ez a hiba előfordul.





#### FIGYELMEZTETÉS!

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

Az ajtó zárva van a pirolitikus tisztítás alatt. A  szimbólum és a fűtésjelzés sávjai világítanak, amíg az ajtózár ki nem kapcsol. Az ajtózár kiold, amikor a sütő hőmérséklete a biztonsági érték alá kerül, és a pirolitikus tisztítás befejeződik.

A lámpa kikapcsol a pirolitikus tisztítás alatt.

1. Távolítsa el manuálisan az ételmaradványok nagyját.
2. Az ajtó belsejét meleg vízzel tisztítsa le; így elkerülheti, hogy az ételmaradványok ráégjenek a forró levegőtől.
3. Kapcsolja be a készüléket.
4. Állítsa be a Pirolitika funkciót (lásd a „Sütőfunkciók” című részt).
5. Érintse meg a OK gombot.
6. A tisztítás időtartamának


beállításához érintse meg a  vagy  gombot:

Kiegészítő funkció	Megnevezés
1	1:00 óra alacsony szennyezettségi fok esetén
2	1:30 óra átlagos szennyezettségi fok esetén
3	2:30 óra magas szennyezettségi fok esetén

A Befejezés funkció használatával késleltetve is elindíthatja a tisztítási műveletet.

7. A Pirolitika funkció bekapcsolásához érintse meg a **OK** mezőt.

## 12.4 Tisztítási emlékeztető

A pirolitikus tisztítás szükségességét a készülék minden kikapcsolása után a kijelzőn 10 másodpercig villogó tisztítási emlékeztető szimbólum  jelzi.



**A tisztítási emlékeztető az alábbi esetekben alszik el:**

- a pirolitikus tisztítási funkció befejezése után.
- az alapbeállításokban történő kikapcsoláskor. Olvassa el a „Beállítások menü használata” című fejezetet.

## 12.5 Szagszűrő

A szagszűrő csökkenti a sütéskor vagy grillezések létrejövő szagok erősségét. Akkor kezd el működni, ha a hőmérséklet a készülékben 50 °C-nál magasabb. A szagszűrő a sütőtér mennyezetén van elhelyezve, és önmagát regenerálja. A szagszűrő az összes sütőfunkció mellett be van kapcsolva.



A Beállítások menüben kapcsolja be a szagszűrőt.

Amikor a szagszűrő aktív, a  szimbólum látható a kijelzőn.

A sütőfunkció vége után a felforrósodott szagszűrő további 10 percig folytatja a működést. A szagszűrő abbahagyja a működést, ha kikapcsolja a készüléket, vagy ha kinyitja a sütőajtót.

A pirolitikus tisztítás során a szagszűrő automatikusan bekapcsol az első 15 percre, amikor a sütő hőmérséklete 400 °C-nál alacsonyabb.

## 12.6 Az ajtó levétele és felszerelése

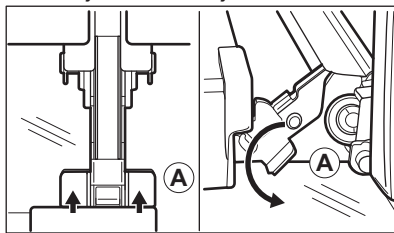
Az ajtó és belső üvegtáblái a tisztításhoz kivehetőek. Az üvegtáblák száma modellenként változik.



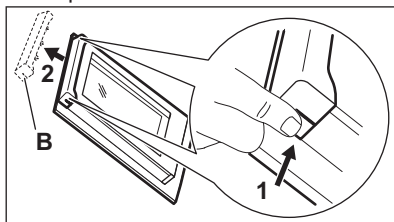
### VIGYÁZAT!

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

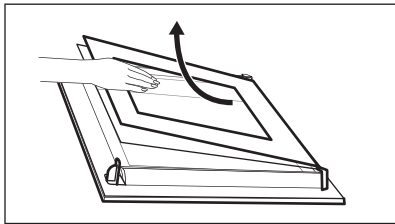
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanéjára.



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 egyenes felületre. Ennek célja a karcoldás 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 húzza vegye ki őket a vezetősinből.



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.

## 12.7 A lámpa izzójának cseréje

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



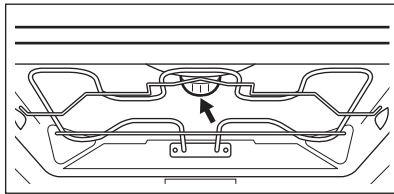
### VIGYÁZAT!

Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát. Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrója.

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja le az áramkört megszakítót.

### Felső lámpa

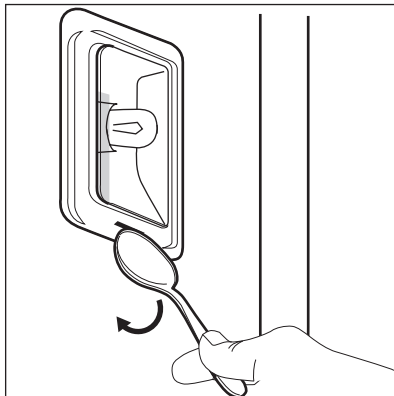
1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.



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

### Oldalsó izzó

1. A sütőlámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polcvezető sínt.
2. Használjon egy keskeny, tompa eszközt (pl. teáskanalat) az üvegbura eltávolításához.



3. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
4. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
5. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.
6. Helyezze vissza a bal oldali polcvezető sínt.

## 13. HIBAEELHÁRÍTÁS



### VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



## 13.1 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 kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A készülék kikapcsolt állapotban a kijelzőn nem látható az óra.	A készülék ki van kapcsolva.	A kijelző ismételt bekapcsolásához érintse meg egyszerre a  és  gombot.
A húshőmérő szenzor nem működik.	A húshőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.	Nyomja be a húshőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.
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 „C2” látható.	El kívánja indítani a Pirolitika vagy a Felolvasztás funkciót, de nem húzta ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzataból.	Húzza ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzataból.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A kijelzőn „C3” látható.	Nem működik a tisztítási funkció. Nem zárta be teljesen a sütőajtót, vagy az ajtózár hibás.	Teljesen csukja be az ajtót.
A kijelzőn „F102” látható.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nem zárta be teljesen a sütőajtót.</li> <li>Az ajtózár meghibásodott.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Teljesen csukja be az ajtót.</li> <li>Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét.</li> <li>Ha az „F102” hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.</li> </ul>
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét.</li> <li>Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.</li> </ul>

### 13.2 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)	.....
Sorozatszám (S.N.)	.....

## 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

Gyártó neve	AEG
-------------	-----

A készülék azonosítójele	BP731462HM BP731462PM
Energiahatékonysági szám	81.2
Energiahatékonysági 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
Hangerő	71 l
Sütő típusa	Beépíthető sütő
Tömeg	BP731462HM 41.5 kg
	BP731462PM 41.0 kg

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


## 14.2 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 időzítéssel (Időtartam, Befejezés, Késleltetési időtartam) használ, 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.
- **Melegen tartás** - a maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A kijelző a maradékhő hőmérsékleti értékét mutatja.
- **Eco funkciók** – lásd a „Sütőfunkciók” című fejezetet.
- **A Hőlégbefűvés (nedves) funkció** használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével kikapcsol. Ezt igény szerint újra be tudja kapcsolni.

- Az **ECO funkciók** használatakor a sütővilágítás kikapcsol. Ezt igény szerint újra be tudja kapcsolni.
- **A kijelző kikapcsolása** – Ha szükséges, teljesen kikapcsolható a kijelző. Egyidejűleg érintse meg a 

és  érzékelőmezőt, amíg kikapcsol a kijelző. Ezzel a művelettel a kijelző bekapcsolása is elvégezhető.

## 15. 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.







