



## 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.....	15
8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK.....	16
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	17
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	19
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	21
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	41
13. HIBAELHÁRÍTÁS.....	44
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	46

## AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Termékünk gyártásakor egy olyan berendezést kívántunk megalkotni 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.registreaeg.com](http://www.registreaeg.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

ℹ 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 fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyerekek játszanak 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 képesített 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.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Elhelyezés



#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített 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 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 villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanszerelőhöz.
- 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), földzárlatkilődőt 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 irányleveleinek.

## 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.



### 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 kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsi használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- 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 csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehült-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 leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon semmilyen súrolószerrel, súrolószivacsot, oldószerrel 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/vegyianyag-kibocsátás (gázok) veszélye áll fenn.

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
  - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírkiválasztást/lerakódást.
  - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékekhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcsákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolízises 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 pirolízises 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.



### FIGYELMEZTETÉS!

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



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

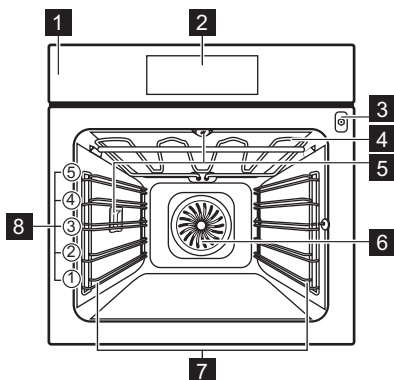
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

## 2.8 Szerviz

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

# 3. TERMÉKLEÍRÁS

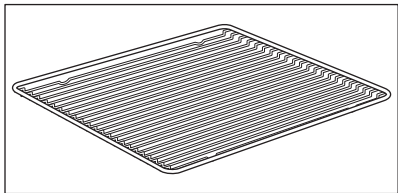
## 3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Elektronikus programkapcsoló
- 3 A húshőmérő aljzata
- 4 Fűtőelem
- 5 Világítás
- 6 Ventilátor
- 7 Polcvezető sín, eltávolítható
- 8 Polcszintek

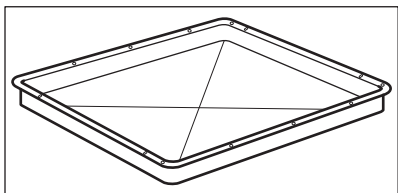
## 3.2 Tartozékok

### Huzalpolc



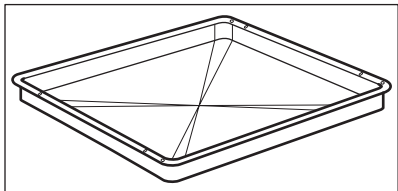
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

### Sütő tálca



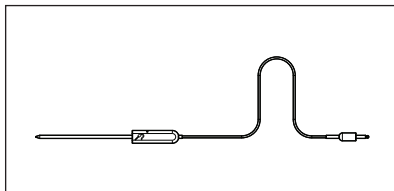
Tortákhoz és süteményekhez.

### Mély tepsi



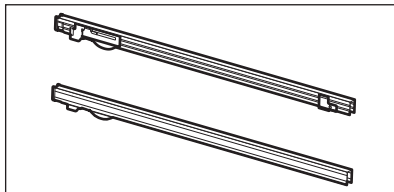
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

### Húshőmérő szenzor



Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.

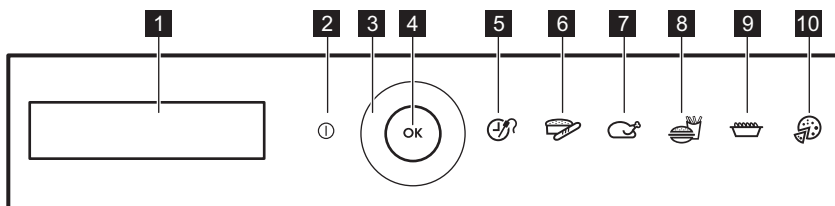
### Teleszkópos sütősín



Polcokhoz és tálcákhoz.

## 4. KEZELŐPANEL









### 4.1 Elektronikus programkapcsoló



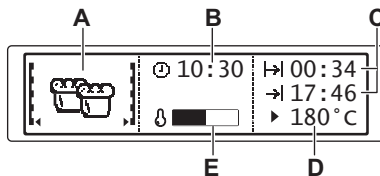
A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket.

Érzékelő- mező	Funkció	Megjegyzés
1	- Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.





Érzékelő- mező	Funkció	Megjegyzés
2 	BE / KI	A készülék be- és kikapcsolása.
3 -	Beállító forgató- gomb	Pozíció kiválasztása a menüben.
4 	OK	Választás vagy beállítás megerősítése.
5 	Idő és további funkciók	Más funkciók beállításához. A sütőfunkció működésekor érintse meg az érzékelőmezőt a húshőmérő szenzor beállításainak módosításához, az időkapcsoló vagy a következő funkciók beállításához: Funkciózár, Kedvencek, Melegen Tartás, Set + Go.
6 	Tészta sütés	Az automatikus programok egyik kategóriája.
7 	Sültek	Az automatikus programok egyik kategóriája.
8 	Készételek	Az automatikus programok egyik kategóriája.
9 	Sütőben sült ételek	Az automatikus programok egyik kategóriája.
10 	Pizza	Az automatikus programok egyik kategóriája.










## 4.2 Kijelző



- A. Sütőfunkció
- B. Óra
- C. Egy funkció időtartama vagy befejezési ideje
- D. Hőmérséklet
- E. Felfűtés visszajelző

A kijelző egyéb visszajelzői:

Szimbólum	Funkció	Megjegyzés
	Percszámláló	A funkció működik.
	Óra	A pontos időt mutatja a kijelző.

Szimbólum		Funkció
	Időtartam	A kijelző a sütéshez szükséges időtartamot jeleníti meg.
	Befejezés	A kijelző a sütés befejezési idejét jeleníti meg.
	Hőmérséklet	A kijelző a hőmérsékletet mutatja.
	Idő Kijelzés	A kijelzőn ellenőrizhető, milyen hosszán működik a sütőfunkció.
	Kalkuláció	A készülék kiszámítja a sütési időt.
	Felfűtés visszajelző	A kijelző a készülék hőmérsékletét jelzi.
	Gyors Felfűtés	A funkció aktív. Csökkenti a felfűtési időt.
	Súlyautomatika	A kijelző azt jelzi, hogy a súlyautomatika rendszer aktív, vagy a súly módosítható.
	Melegen Tartás	A funkció aktív.

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



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

### 5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető poltartót.



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 poltartókat az eredeti helyükre.

### 5.2 Első csatlakoztatás

A készülék legelső, vagy áramkimaradás utáni csatlakoztatásakor be kell állítania a nyelvet, a kijelző kontrasztot, kijelző fényerőt és a pontos időt.

1. A beállító forgatógombot használja az értékek beállításához.

2. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

### 5.3 Kalibrálás

A(z) Automata Sütés funkcióval a legjobb eredmény eléréséhez az alábbiak szükségesek: kalibrálnia kell a készüléket. 4 óra a kalibrációs idő.



Ha csupán kézi sütést használ, akkor kihagyhatja ezen eljárást.

#### Feltételek:

- 35 °C alatt kell a konyha hőmérsékletének lennie.
- A végleges helyére szerelje be a készüléket.
- Csatlakoztassa a hálózathoz a készüléket, majd utána már ne bontsa a csatlakozását.
- Ha megváltoztatja a készülék helyét vagy az elektromos csatlakozást,

akkor ezen lépéseket meg kell ismételnie.

#### Kalibrálás:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A menü kiválasztása:  
Alapbeállítások, majd nyomja meg az OK gombot.
3. Válassza a következő funkciót:  
Kalibrálás, majd nyomja meg az OK gombot.



Ha első alkalommal végzi a kalibrálást, akkor az eljárás megkezdésére a kezelőpanelen a kategóriát, vagy a főmenüben a(z) Automata Sütés menüpontot állíthatja be..



#### VIGYÁZAT!

A készülék használata előtt győződjön meg róla, hogy lehűlt-e.

## 6. NAPI HASZNÁLAT



#### FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Navigálás a menükben

1. Kapcsolja be a készüléket.

2. A menüpont kiválasztására az óramutató járásával vagy azzal ellentétes irányba forgassa a beállító forgatógombot.
3. Nyomja meg a OK gombot az almenük behívásához vagy a beállítás elfogadásához.















### 6.2 A menük áttekintése

Főmenü


Szim-bólum	Menüpont	Alkalmazás
	Automata Sütés	Az automatikus sütési kategóriák listáját tartalmazza.
	Sütőfunkciók	A sütőfunkciók listáját tartalmazza.
	Pirolitika	Pirolitikus tisztítás.
	Alapbeállítások	A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
	Kedvencek	A felhasználó által létrehozott kedvenc sütési programok listáját tartalmazza.

Almenü a következőhöz: Alapbeállítások







Szim-bólum	Almenü	Megnevezés
	Óra beállítása	A pontos idő beállítása az órán.
	Idő Kijelzés	BE állapotban a kijelzőn a pontos idő látható, miután kikapcsolja a sütőt.
	Gyors Felfűtés	Bekapcsolt állapotban a funkció csökkenti a felfűtési időt.

Szim-bólum	Almenü	Megnevezés
	Set + Go	Beállít egy sütőfunkciót, melyet később a kezelőpanel bármelyik szimbólumának egyetlen érintésével elindíthat.
	Melegen Tartás	A sütés befejezését követően 30 percig melegen tartja az elkészült ételt.
	Idő Kiterjesztés	Bekapcsolja és kikapcsolja az időkiterjesztés funkciót.
	Kijelző Kontraszt	Fokozatosan módosítja a kijelző kontrasztját.
	Kijelző Fényerő	Fokozatosan módosítja a kijelző fényerejét.
	Nyelv	A kijelzések nyelvének beállítása.
	Figyelmeztető hangerő	Fokozatonként beállítja a gombnyomások és jelzések hangerejét.
	Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának ki- és bekapcsolása. A BE/KI érintőmező hangját nem lehet kikapcsolni.
	Hangbeállítás	A figyelmeztető hangjelzések ki- és bekapcsolása.
	Tisztítás Emlékeztető	Emlékezteti a készülék tisztításának esedékességére.
	Szagszűrő	Be- vagy kikapcsolja a funkciót. Megakadályozza a szagok terjedését sütés közben. Kikapcsolt állapotban rendszeresen öntisztítást végez.
	Kalibrálás	A kalibrálás elindítása.
	DEMO mód	Aktiváló / inaktíváló kód: 2468
	Szervíz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.
	Gyári Beállítások	Minden beállítás visszakapcsolása a gyári értékre.

### 6.3 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Alsó + felső sütés.

Sütőfunkció	Alkalmazás
	<b>Pizzasütés</b> Ha a sütőnek az egyik 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 következő funkció esetén: Alsó + felső sütés.
	<b>Hőlégbefúvás, Kis Hőfok</b> Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
	<b>Alsó + felső sütés</b> Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
	<b>Fagyasztott Ételek</b> Készételekhez, mint sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs.
	<b>Infrasütés</b> Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Továbbá felfújtak készítéséhez és pirításhoz.
	<b>Grill + Felső Sütés</b> Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása.
	<b>Grill</b> Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
	<b>Hőlégbefúvás (Nedves)</b> Pékárak formában való, egy polcszinten történő elkészítéséhez. Energiát takarít meg a sütés során. A megfelelő sütemény elérése érdekében a funkciót a sütési táblázatok adatai szerint kell alkalmazni. Az ajánlott beállításokról bővebb információ a sütési táblázatokban található. Ezzel a funkcióval lehetett meghatározni az energiabesorolási osztályt az EN 60350-1 szabványnak megfelelően.
	<b>Melegen Tartás</b> Az étel melegen tartásához.
	<b>Felolvasztás</b> Ez a funkció fagyasztott élelmiszerek, például zöldségek és gyümölcsök kiolvasztására használható. A kiolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
	<b>Alsó Sütés</b> Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
	<b>Kelesztés</b> Élesztős tészta szabályozott kelesztéséhez sütés előtt.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kenyér	Kenyér sütéséhez.
 Csőben Sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütés és piritás.
 Tartósítás	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
 Aszalás	Szeletelt gyümölcsök (pl. alma, szilva, őszibarack) és zöldségek (pl. paradicsom, cukkini vagy gomba) aszalására.
 Edény Melegítés	Az edények tálaláshoz való előmelegítésére.
 ECO sütés	A funkció segítségével optimalizálhatja az energiafogyasztást a sütés során. Az ajánlott beállítasokról bővebb információt a sütési táblázatokban talál, a megfelelő funkciók leírásánál (Infrasütés).



60 °C alatt a sütőlámpa automatikusan kikapcsolhat egyes sütőfunkcióknál.

## 6.4 Sütőfunkció elindítása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A menü kiválasztása: Sütőfunkciók.
3. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
4. Válasszon egy sütőfunkciót.
5. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
6. Állítsa be a hőmérsékletet.
7. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

Ha egy sütőfunkciót szeretne módosítani, nyomja meg a OK gombot. Ha meg akarja a hőmérsékletet változtatni, akkor fordítsa jobbra vagy balra a beállító forgatógombot.

## 6.5 Felfűtés visszajelző

Ha elindít egy sütőfunkciót, a kijelzőn megjelenik egy skála. A vonal azt


mutatja, hogyan emelkedik a sütő hőmérséklete. A megfelelő hőmérséklet elérésekor 3 hangjelzés hallható, a vonal villogni kezd, majd eltűnik.

## 6.6 Gyors Felfűtés

Ez a funkció csökkenti a felfűtési időt.



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




1. A funkció bekapcsolásához érintse meg többször a  gombot, amíg a kijelző nem jeleníti meg a Gyors Felfűtés funkciót.
2. Nyomja meg a(z) OK gombot a funkció bekapcsolásához vagy kikapcsolásához.

## 6.7 Maradék hő

Ha kikapcsolja a készüléket, a kijelzőn megjelenik a maradék hő. A maradék hő használhatja az étel melegen tartásához.

## 7. ÓRAFUNKCIÓK

### 7.1 Órafunkciók táblázata

Órafunkció	Alkalmazás
 Percszámláló	Visszaszámlálás beállítása (max. 2 óra 30 perc). Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Ezt kikapcsolt készülék mellett is bekapcsolhatja.
 Időtartam	A sütő működési időtartamának beállítása (maximum 23 ó 59 perc).
 Befejezés	A kiválasztott sütőfunkció kikapcsolási idejének beállítása (max. 23 óra 59 perc).

Ha egy órafunkciót beállított, az óra 5 másodperc után megkezdí a visszaszámlálást.




Ha az órafunkciókat használja: Időtartam és Befejezés, a beállított időtartam 90%-ának letelte után a fűtőegység kikapcsol. A készülék a maradék hő segítségével folytatja a sütési folyamatot a befejezésig (3 - 20 perc).

### 7.2 Az óra funkciók beállítása



Mielőtt a következő funkciókat használná: Időtartam, Befejezés, be kell állítani a sütőfunkciót és a hőmérsékletet. A készülék automatikusan kikapcsol. A következő funkciókat használhatja egyszerre: Időtartam és Befejezés, ha meghatározott idő elteltével automatikusan akarja be- és kikapcsolni a készüléket. A következő funkciók: Időtartam és Befejezés nem használhatóak a húshőmérő szenzor használatakor.

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a kijelzőn a kívánt óra funkció és a megfelelő szimbólum meg nem jelenik.

3. A beállító forgatógombot használja a szükséges idő beállításához.
4. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.  
Az idő leteltekor hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.
5. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.


### 7.3 Melegen Tartás

A funkció feltételei:

- A beállított hőmérséklet 80 °C-nál magasabb.
- A(z) Időtartam funkció be van állítva.

A(z) Melegen Tartás funkció az elkészült ételt 80 °C-on tartja 30 percig. A funkció akkor kapcsol be, amikor a sütemény- vagy hűssütési folyamat befejeződik.

A funkció be- vagy kikapcsolásához használja a(z) Alapbeállítások menüt..

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza ki a sütőfunkciót.
3. Állítson be 80 °C-nál magasabb hőmérsékletet.
4. Annyiszor nyomja meg a(z)  gombot, amíg a(z) Melegen Tartás kijelzés meg nem jelenik..
5. A megerősítéshez nyomja meg a(z) OK gombot.

Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható.


A funkció bekapcsolva marad, ha átvált egy másik sütőfunkcióra.

## 7.4 Idő Kiterjesztés

A(z) Idő Kiterjesztés funkció segítségével a sütőfunkció folytatható a(z) Időtartam lejáta után.



Az összes Időtartam vagy Súlyautomatika beállítással rendelkező sütőfunkciónál használható. Nem használható húshőmérő szenzort alkalmazó sütőfunkciókkal.

1. Amikor a sütési idő véget ér, hangjelzés hallható. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.
2. Nyomja meg a(z)  gombot a bekapcsoláshoz vagy a(z) OK gombot a törléshez. Amikor a(z) Idő Kiterjesztés funkció beállításra kerül, egy további perc kijelzés jelenik meg.

## 8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



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

### 8.1 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).

A készülék automatikus programokkal rendelkezik a sütéshez. A kezelőpanelen válassza ki a kategóriákat. Tekintse meg a készülékhez mellékelt Ételek tárgymutatót a sütési kategóriák és a jellemző ételek közötti megfeleltetéshez. Főzési segédletként használja. Az automatikus programok előre beállított hőmérsékletet, sütőfunkciót és sütési időt használnak.



A javasolt tartozékokat használja. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

### 8.2 Automata Sütés

Az automatikus programok használatához kalibrálnia kell a készüléket.

Automata Sütés: kategóriák

Szimbólum	Kategória
	Tésztasütés
	Sültek
	Készételek
	Tepsiben Sültek
	Pizza



1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Az Ételek tárgymutatóból válassza ki az ételt és a kategóriát.
3. Válassza ki a kategóriát a kezelőpanelen.
4. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

## 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



**FIGYELMEZTETÉS!**  
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.

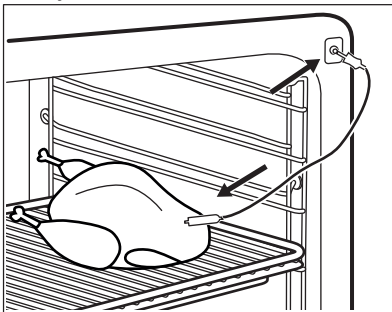


**VIGYÁZAT!**  
Kizárólag a mellékelt húshőmérő szenzort, illetve megfelelő pótalkatrészt használjon.



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

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Nyomja a húshőmérő szenzor hegyét a hús közepébe.
3. Illessze a húshőmérő szenzor dugaszát a készülék elején lévő aljzatba.



A kijelzőn a húshőmérő szenzor szimbóluma jelenik meg.

4. 5 másodpercen belül végezze el a húshőmérséklet beállítását a beállító forgatógomb segítségével.
5. Válassza ki a sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet. A készülék kiszámolja a hozzávetőleges befejezést. A befejezési idő az étel mennyiségétől, a beállított sütési hőmérséklettől (minimum 120 °C) és az üzemmódtól függ. A készülék a befejezést hozzávetőlegesen 30 perces pontossággal számolja ki.

6. A húshőmérséklet módosításához

nyomja meg a  gombot.

Amikor a hús eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.

7. A jelzés kikapcsolásához érintse meg bármelyik szimbólumot.
8. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugóját az aljzatból, és vegye ki a húst a sütőből.

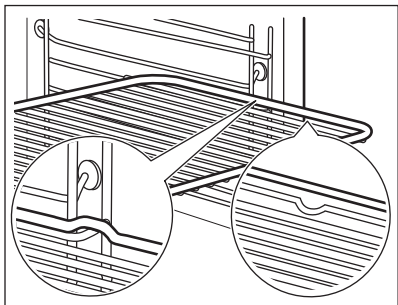


**FIGYELMEZTETÉS!**  
A húshőmérő szenzor forró. Égésveszély! Legyen óvatos, amikor a húshőmérő szenzor hegyét és csatlakozódugóját eltávolítja.

### 9.2 Tartozékok behelyezése

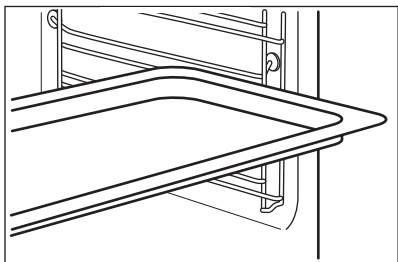
Huzalpolc:

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



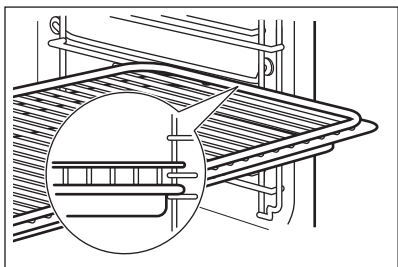
Mély tepsit:

Tolja a mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és mély tepsit együtt:

Tolja a mély tepsit a polctartó vezetősínjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé, és ügyeljen arra, hogy a lábak lefele mutassanak.



A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

## 9.3 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 sütősíneket tilos kenni (zsírozni)!



### VIGYÁZAT!

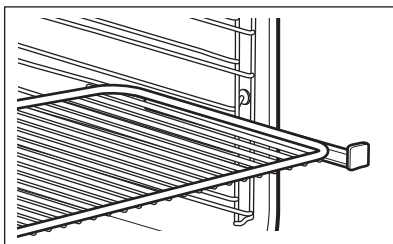
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:

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

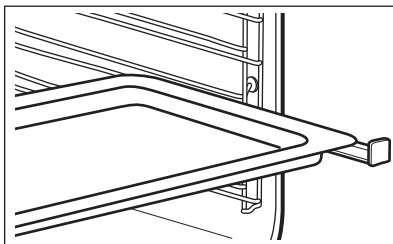


A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.



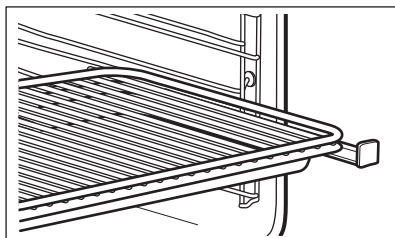
Mély tepsit:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.



Huzalpolc és mély tepsit együtt:

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




## 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 10.1 Kedvencek


Tárolhatja kedvenc beállításait, pl. az időtartamot, hőmérsékletet vagy a sütőfunkciót. A következők állnak rendelkezésre a menüben: Kedvencek.. 20 programot tárolhat.


#### Egy program tárolása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót ebben a menüben: Automata Sütés.
3. Annyiszor érintse meg az  gombot, amíg ez a kijelzés meg nem jelenik: MENTÉS.
4. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

A kijelzőn az első szabad memóriahely jelenik meg.

5. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
6. Adja meg a program nevét.  
Az első betű villog.
7. A forgógombbal válassza ki a betűt.
8. Nyomja meg az OK gombot.  
A következő betű villog.
9. Szükség esetén végezze el ismét a 7. lépést.

10. Tartsa nyomva a  gombot a mentéshez.

Felülírhatja a kívánt memóriahely tartalmát. Amikor a kijelzőn az első szabad memóriahely megjelenik, a beállító forgatógombbal végezze el a módosítást, majd nyomja meg a  gombot a már meglévő program felülírásához.

A program nevét módosíthatja ebben a menüben: Program Név Szerkesztése.

#### A program elindítása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A menü kiválasztása: Kedvencek.
3. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
4. Válassza ki a kívánt kedvenc programot.
5. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

### 10.2 A Gyerekzár használata





Csak az Automata sütés működése során lehet bekapcsolni a Gyerekzár funkciót.

A Gyerekzár funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.





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



1. Kapcsolja be a készüléket.
  2. Érintse meg egyszerre a(z)  és a(z)  gombot, amíg a kijelzőn egy üzenet látható.
- A Gyerekzár funkció kikapcsolásához ismételje meg a 2. lépést.


### 10.3 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását. Csak a készülék működése során kapcsolhatja be ezt.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy beállítást.
3. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: Funkciózár.
4. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.



 Ha a Pirolitika funkció működik, akkor az ajtó lezár, és egy kulcsot ábrázoló szimbólum jelenik meg a kijelzőn.


A funkció kikapcsolásához nyomja meg a  gombot. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg. Megerősítéshez nyomja meg ismét a , majd az OK gombot.

 Ha kikapcsolja a készüléket, a funkció is kikapcsol.


### 10.4 Set + Go

A funkció segítségével beállíthat egy sütőfunkciót (vagy programot), melyet később bármelyik szimbólum egyetlen érintésével elindíthat.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót.
3. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: Időtartam.
4. Lehetővé teszi az idő beállítását.
5. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: Set + Go.
6. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

Érintse meg bármelyik szimbólumot (a  kivételével) a következő funkció elindításához: Set + Go. A beállított sütőfunkció elindul.


Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.

-  • A Funkciózár működik, amikor egy sütőfunkció aktív.
- A menü: Alapbeállítások segítségével be- és kikapcsolhatja az alábbi funkciót: Set + Go.

### 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 kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő Világítás, hűshőmérő szenzor, Befezés, Időtartam.

### 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 bekapcsolott állapotában.
  - ha éjszakai fényerőnél megérint egy szimbólumot (a BE / KI szimbólum kivételével), akkor a következő 10 másodpercre a kijelző visszatér a nappali fényerő beállításra.

- ha a készülék ki van kapcsolva, és bekapcsolja a következő funkciót: Percszámláló. Amikor befejeződik a funkció működése, 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



### 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.

## 11.1 Az ajtó belső oldala

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

- a polcszintek számát.
- tájékoztatást a sütőfunkciókról, a polcszintek ajánlott számát, valamint a tipikus edényekhez való hőmérsékletet.

## 11.2 Automata Sütés - Tésztasütés

Étel	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzés
Piskótatészta	Szétnyitható tortaforma	Huzalpolc	Zsirt nem vagy alig tartalmazó vaját használjon.
Kelttészta	-	Sütő tálca	1 darab
Sütés tepsiben	-	Tepsiben	A tepsit teljesen töltsse meg. Ne használja a hússütő tepsit.
Sütés sütőformában	Sütés sütőformában	Polc	Sütőformában készített különböző süteményfélék.
Torta	Gyümölcslepény sütőforma Szétnyitható tortaforma	Polc	Sütemények minimális feltéttel (pl. lekvárral).
Pite/Quiche	Quiche sütőforma Szétnyitható tortaforma Gyümölcslepény sütőforma	Polc	-
Rétes	-	Tepsiben	1 darab

Étel	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzés
Gyümölcskenyér	Négyszögletes sütőforma Szétnyitható tortaforma	Polc	Aszalt gyümölcssel.
Aprósütemény:			
- Édes	-	Tepsiben	Sok darab.
- Sós	-	Tepsiben	Sok darab.
Kenyér:			
- Sütőformában	Kenyérsütő tepsi	Polc	1 tepsi
- Tepsiben	-	Tepsiben	1 tepsi
- Lapos Kenyér	-	Tepsiben	1 vagy 2 darab (pl. bagett)
Péksütemény:			
- Sós Péksütemény	-	Tepsiben	Sok apró darab.
- Édes	-	Tepsiben	Sok apró darab (pl. édes roládok).
Különleges Sütemény:			
- Viktória Sütemény	-	-	Angol specialitás

### 11.3 Automata Sütés - Sültek

Marha/Vad/Bárány

Étel	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzés
Marhasült	Hússütő tepsi	Húshőmérő szenzor és mély tepsi	Állítsa be a szükséges sütési intenzitást (Véres, Közepes, Jól átsütve).
Skandináv Marhahús	Hússütő tepsi	Húshőmérő szenzor és mély tepsi	Állítsa be a szükséges sütési intenzitást (Véres, Közepes, Jól átsütve).
Párolt hús	Hússütő tepsi	Mély tepsi	Állítsa be a súlyt. Tegyen fedőt az ételre.
Báránycomb közepesen	Hússütő tepsi	Húshőmérő szenzor és mély tepsi	-
Bárány roston	Hússütő tepsi	Mély tepsi	Állítsa be a súlyt.

Étel	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzés
Bárányborda	Hússütő tepszi	Húshőmérő szenzor és mély tepszi	-
Vad roston	Hússütő tepszi	Mély tepszi	Állítsa be a súlyt. Tegyen fedőt az ételre.

## Szárnyas/Hal

Étel	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzés
Csontozott Szárnyas	Hússütő tepszi	Húshőmérő szenzor és mély hússütő tepszi	-
Csirke egészben	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt.
Csirke Szárny	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt.
Csirke Comb	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt.
Pulyka egészben	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt.
Kacsa egészben	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt.
Liba egészben	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt.
Hal Egészben	Hússütő tepszi	Húshőmérő szenzor és mély hússütő tepszi	-

## Sertés/Borjú

Étel	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzés
Sertés karaj	Hússütő tepszi	Húshőmérő szenzor és mély hússütő tepszi	-
Sertés karaj	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt.
Borjúhát	Hússütő tepszi	Húshőmérő szenzor és mély hússütő tepszi	-
Borjú roston	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt. Tegyen fedőt az ételre.

## 11.4 Automata Sütés - Készételek

Étel	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzés
Fagyasztott Burgonya	-	Tepsiben	Burgonyából készített gyorsételek, például hasáburgonya, steak burgonya vagy krokett.

Étel	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzés
Gyorsfagyasztott Tészták:			
- Édes	-	Tepsiben	Sok apró darab.
- Sós	-	Tepsiben	Sok apró darab.
Friss Tészta			
- Édes	-	Tepsiben	Sok apró darab.
- Sós	-	Tepsiben	Sok apró darab.
Zsemle/Baguette			Sok apró darab.
- Gyorsfagyasztott	-	Tepsiben	Sok apró darab.
- Nem fagyasztott	-	Tepsiben	-
Gyorsfagyasztott Hal/Hús:			
- Csőben sült hal	Hőálló tál	Polc	-
- Rántott Hal/Hús	-	Tepsiben	Sok apró darab, pl. halrudak vagy cordon bleu.
Mirelit Pite/Quiche	-	Tepsiben	-
Burgonya:			
- Gyorsfagyasztott	Hőálló tál	Polc	-
- Friss	Hőálló tál	Polc	-
Tésztafélék:			
- Gyorsfagyasztott	Hőálló tál	Polc	-
- Friss	Hőálló tál	Polc	-
Rizs:			
- Gyorsfagyasztott	Hőálló tál	Polc	Előfőzött rizs.
- Friss	Hőálló tál	Polc	Előfőzött rizs.
Zöldséges Ételek:			
- Gyorsfagyasztott	Hőálló tál	Polc	-
- Friss	Hőálló tál	Polc	-
Gyorsfagyasztott Rétes	-	Tepsiben	1 vagy 2 darab.
Snack/Aprósütemény	-	Tepsiben	Sok apró darab.



## 11.5 Automata Sütés - Tepsiben Sültek

Étel	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzés
Hal Casserole-Ban:			
- Casserole (Magas)	Hőálló tál	Polc	Kevesebb mint 4 cm.
- Casserole (Lapos)	Hőálló tál	Polc	Kevesebb mint 4 cm.
Burgonya	Hőálló tál	Polc	-
Tésztafélék	Hőálló tál	Polc	A sütési idő vége felé parmezán sajttal kell meghinteni.
Zöldséges Ételek	Hőálló tál	Polc	-
Rizs	Hőálló tál	Polc	Előfőzött rizs.
Édességek	Hőálló tál	Polc	-
Szufflé:			
- Nagy sütőforma	Hőálló tál	Polc	-
- Kis Méretű Sütőforma	Apró sütőformákban	Polc	Sok sütőforma.
Csőben Sütés	Hőálló tál	Polc	A sütési idő vége felé parmezán sajttal kell meghinteni.

## 11.6 Automata Sütés - Pizza

Étel	Tartozékok	Megjegyzés
Friss Pizza:		
- Vastag	Tepsiben	Vastag kéreg és sok feltét (amerikai módra).
- Vékony	Tepsiben	Vékony kéreg és kevés feltét (olasz módra).
- Calzone	Tepsiben	-
Gyorsfagyasztott Pizza:		
- Előszűtött	Tepsiben	Pizzaalap, előszűtött, plusz feltét nélkül.
- Nem előszűtött	Tepsiben	Extra feltét nélkül.
- Calzone	Tepsiben	-
Friss Pizza Előszűtött	Tepsiben	-
Pizza Szelet	Tepsiben	-

## 11.7 Tanács a sütő speciális sütési funkcióihoz

### Melegen Tartás

A funkció használatával melegen tarthatja az ételt.

Automatikus hőmérséklet-szabályozás 80 °C-ig.

### Edény Melegítés

Tányérok és edények melegítéséhez.

Rendezze el egyenletesen a tányérokat és az edényeket a huzalpolcon. A melegítési idő felénél fordítsa meg a kupacokat (fejfel lefelé).

Az automatikus hőmérséklet 70 °C.

Ajánlott polcszint: 3.

### Kelesztés

Ezzel az automata funkcióval bármilyen tésztát megkelelthet. Ez a beállítás kiváló hőmérsékletet biztosít a kelesztéshez. Tegye a kelesztendő tésztát egy megfelelően nagy edénybe, és takarja le egy nedves kendővel vagy műanyagfóliával. Helyezzen egy huzalpolcot az első polcszintre, és helyezze be az ételt. Csukja be a sütőajtót, és állítsa be az alábbi funkciót: Kelesztés. Állítsa be a szükséges időt.

## 11.8 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 maradék hő.

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

## 11.9 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. <b>Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.</b>

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
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.

## 11.10 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)	Alsó + felső sütés	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

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
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)	Alsó + felső sütés	180	70 - 90	1
Sajttorta	Alsó + felső sütés	170 - 190	60 - 90	1

1) Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán süttöt sütemény / tészta / kenyér

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fonott kalács / kenyér	Alsó + felső sütés	170 - 190	30 - 40	3
Karácsonyi stollen	Alsó + felső sütés	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Kenyér (rozskenyér): 1. A sütési folyamat első része. 2. A sütési folyamat második része.	Alsó + felső sütés	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Krém felfújt / képviselőfánk	Alsó + felső sütés	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Keksztekercs	Alsó + felső sütés	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Morzsa tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Vajas mandul torta / cukros sütemények	Alsó + felső sütés	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) <sup>2)</sup>	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150	35 - 55	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) <sup>2)</sup>	Alsó + felső sütés	170	35 - 55	3
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	40 - 80	3
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Alsó + felső sütés	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	Alsó + felső sütés	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

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Aprósüt. leveles tésztából	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Péksütemény	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Péksütemény	Alsó + felső sütés	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)	Alsó + felső sütés	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## 11.11 Tészták és felfújtak

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfűjt	Alsó + felső sütés	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Alsó + felső sütés	180 - 200	25 - 40	1
Csöben sült zöldség <sup>1)</sup>	Infrasütés	160 - 170	15 - 30	1
Olvasztott sajtos bagett	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	160 - 170	15 - 30	1
Édes felfújtak	Alsó + felső sütés	180 - 200	40 - 60	1
Halfelfűjt	Alsó + felső sütés	180 - 200	30 - 60	1
Töltött zöldség	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## 11.12 Hőlégbefúvás (Nedves)

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tészta felfújt	200 - 220	45 - 55	3
Burgonyafelfújt	180 - 200	70 - 85	3
Muszaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Császármorzsa	190 - 200	55 - 70	3
Rizs puding	170 - 190	45 - 60	3
Almatorta kevert piskótatésztából (kerek sütőforma)	160 - 170	70 - 80	3
Fehér kenyér	190 - 200	55 - 70	3

## 11.13 Több szinten való sütés

Használja a következő funkciót:  
Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok.

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 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 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Roládok	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.

## 11.14 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
Spenótos lepény	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Svájci flan	170 - 190	45 - 55	1
Almatorta, bevonattal	150 - 170	50 - 60	1
Zöldséges pite	160 - 180	50 - 60	1
Kovászatlan 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



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

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

<sup>2)</sup> Használjon mély tepsit.

## 11.15 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 maradékhot.

## 11.16 Sütési táblázat

Marhahús

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Serpenyős marhasült	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sütés	230	120 - 150	1
Marhasült vagy marhabélszín: véres	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Marhasült vagy marhabélszín: közepes	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Marhasült vagy marhabélszín: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

Sertés

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka/tarja/sonka	1 - 1,5 kg	Infrasütés	160 - 180	90 - 120	1

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
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)	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/vadnyúlláb	1 kg-ig	Alsó + felső sütés	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Őzgerinc	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	210 - 220	35 - 40	1
Comb	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	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

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
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	Alsó + felső sütés	210 - 220	40 - 60	1

## 11.17 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 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

Étel	Idő (perc)		Polcmagasság
	Első oldal	Második oldal	
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

## 11.18 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, vé- kony	200 - 220	20 - 30	3
Sült burgonya, vas- tag	200 - 220	25 - 35	3
Zöldségek/Krokettek	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
Gyorsfagyasz- tott pizza	Alsó + felső sü- tés	a gyártó utasítá- sai szerint	a gyártó utasítá- sai szerint	3
Sült burgonya <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Alsó + felső sü- tés vagy Infrasu- tés	200 - 220	a gyártó utasítá- sai szerint	3

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Bagettek	Alsó + felső sütés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	3
Gyümölcstorták	Alsó + felső sütés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	3

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

## 11.19 Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

Ezzel a funkcióval 65 °C-nál nem magasabb maghőmérsékletensóvány, porhanyós húsokat és halat lehet elkészíteni. Ez a funkció nem alkalmazható olyan receptekhez, mint például a serpenyős sült vagy a zsíros sertéssült. 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 süsse 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 a következő funkciót: Hőlégbefúvás, Kis Hőfok, és állítsa be a megfelelő, végső maghőmérsékletet.

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Marhafilé	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Borjú roston	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Marhapecsenye	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

## 11.20 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 tállal, 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 tállal. 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	-
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	-

## 11.21 Tartósítás

- 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 kapocsal.

- 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 gyümölcsök

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
Karalábé / borsó / spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20

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

## 11.22 Aszalás

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

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

## 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

## 11.23 Kenyér

A sütő előmelegítése nem ajánlott.

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fehér Kenyér	180 - 200	40 - 60	2
Bagett	200 - 220	35 - 45	2
Briós	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rozskenyér	190 - 210	50 - 70	2
Barna kenyér	180 - 200	50 - 70	2
Sokmagvas kenyér	170 - 190	60 - 90	2

## 11.24 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)
Nyúlboroda	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

## 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



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

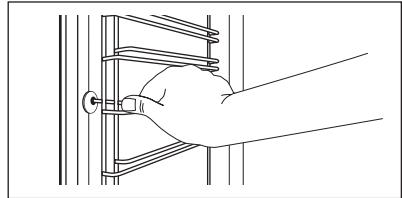
### 12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerral 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.
- Amennyiben használat után a sütőtér nedves, szárítsa ki a sütőt.

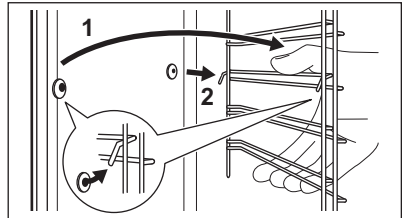
### 12.2 A polctartók eltávolítása

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

## 12.3 Pirolitika



### VIGYÁZAT!

Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polcvezető síneket.



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

- nem távolította el a hőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.
- nem zárta be teljesen a sütőajtót.

Távolítsa el manuálisan az ételmaradványok nagyját.



### VIGYÁZAT!

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

1. Az ajtó belsejét meleg vízzel tisztítsa le; így elkerülheti, hogy az ételmaradványok ráéggjenek a forró levegőtől.
2. Kapcsolja be a készüléket, és a főmenüből válassza ki az alábbi funkciót: Pirolitika. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
3. A tisztítási eljárás időtartamának beállítása:

Kiegészítő funkció	Megnevezés
Gyors	1 óra kis szennyezettségi fok esetén
Normál	1 óra 30 perc szokásos szennyezettségi fok esetén
Intenzív	2 óra 30 perc magas szennyezettségi fok esetén

4. A választása megerősítéséhez érintse meg az OK gombot.



Amikor a megkezdődik a pirolitikus tisztítás, a készülék ajtaja zárva marad, és a sütővilágítás nem működik.



Ha a pirolitikus tisztítást a vége előtt szeretné leállítani, kapcsolja ki a készüléket.



### FIGYELMEZTETÉS!

Amikor a funkció véget ér, a készülék nagyon forró. Hagyja lehűlni. Égésveszély!



A funkció befejezése után, a hűtési fázis idejére zárva marad az ajtó. Egyes készülék funkciók a hűtési fázisban nem állnak rendelkezésre.

## 12.4 Az ajtó levétele és felszerelése

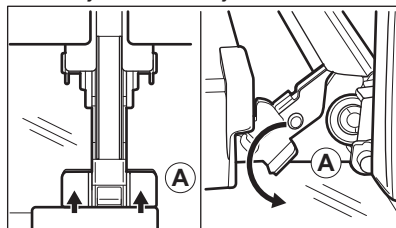
Az ajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok száma modellenként változik.



### FIGYELMEZTETÉS!

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

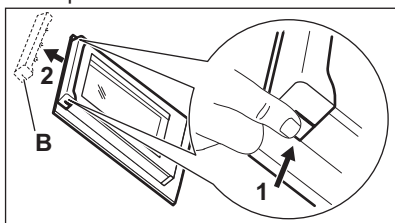
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.



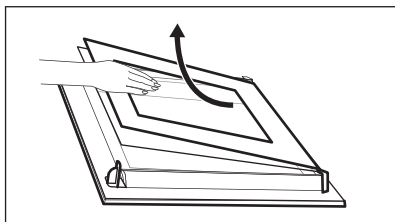
3. Csupkja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög).
4. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a készülékről.
5. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és

egyenletes felületre. Ennek célja a karcolódás megelőzése.

6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díszlécet (B), majd nyomja befelé a tömítésrögztítő kapocs kioldásához.



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



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

Amikor a tisztítás befejeződött, a fenti lépéseket fordított sorrendben hajtsa végre. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót.

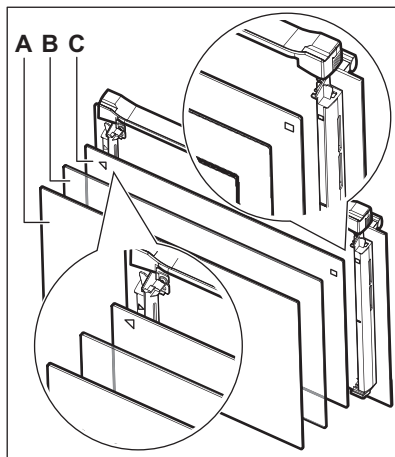


#### FIGYELMEZTETÉS!

Ügyeljen arra, hogy az üveglapok a megfelelő helyzetben legyenek behelyezve, máskülönben az ajtó felülete túlmelegedhet.

Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat (C, B és A) a megfelelő sorrendben tegye vissza. Először a C üveglapot tegye vissza, melynek bal oldalára egy négyzet, míg jobb oldalára egy háromszög van nyomtatva. Ezek a szimbólumok dombornyomással az ajtókereten is megtalálhatók. Az üveglapon levő háromszög

szimbólumnak az ajtókereten található háromszög mellé kell kerülni, és a négyzet szimbólumoknál is ennek kell történnie. Ezután helyezze vissza a másik két üveglapot is.



## 12.5 A lámpa izzójának cseréje

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



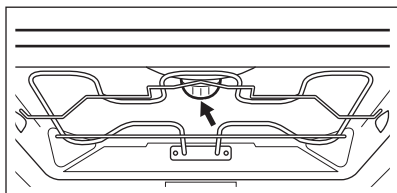
#### FIGYELMEZTETÉS!

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 biztosítékdobozból, vagy kapcsolja le az áramköri megszakítót.

## Felső lámpa

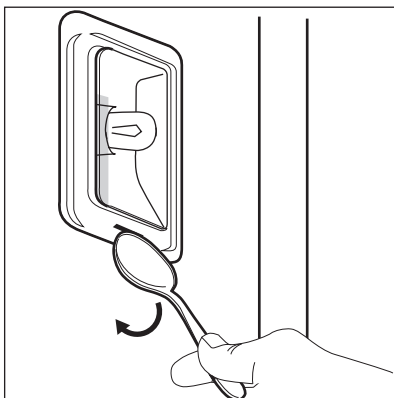
1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.



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. HIBAELEHÁRÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS!**  
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.	Az ajtó nincs jól becsukva.	Teljesen csukja be az ajtót.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
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 világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A kijelzőn F111 látható.	A húshőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.	Nyomja be a húshőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.
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 ügyfélszolgálatához.</li> </ul>
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.

## 13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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	BY931460IM BY931460NM	
Energiahatékonysági szám	81.2	
Energiahatékonysági osztály	A+	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett	1.09 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	BY931460IM	41.5 kg
	BY931460NM	43.5 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 maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

#### Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

#### Maradék hő

Amikor egy programot időbeállítással (Időtartam vagy Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek a sütési idő 10%-ával korábban kapcsolnak ki egyes sütőfunkciónál.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.

#### Ételek melegen tartása

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-

beállítás. A kijelző a maradékhő visszajelzőt vagy a hőmérsékleti értéket mutatja.


#### **Hőlégbefűvés (Nedves)**


A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Működése azt eredményezi, hogy a sütési ciklus során a sütőtérben uralkodó hőmérséklet

eltérhet a kijelzőn látható értéktől, és a sütési időtartamok is eltérhetnek más programoknál a sütési időtartalmaktól.

Ha a Hőlégbefűvés (Nedves) funkciót használja, a sütőlámpa 30 másodperc után automatikusan kikapcsol.

## 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

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

