



BP9314001
BP931400P
BP9314151

www.preciz.hu

HU Használati útmutató



 **AEG**
perfekt in form und funktion

TARTALOMJEGYZÉK

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK	3
2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK	4
3. TERMÉKLEÍRÁS	7
4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT	8
5. KEZELŐPANEL	9
6. NAPI HASZNÁLAT	11
7. ÓRAFUNKCIÓK	14
8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK	15
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA	16
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK	18
11. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	20
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	36
13. MIT TEGYEK, HA.....	39
14. MŰSZAKI ADATOK	40

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

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

Látogassa meg a weboldalunkat:



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



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.aeg.com/productregistration



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók. Típus, Termékszám, Sorozatszám.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és 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



VIGYÁZAT

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett 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.

1.2 Általános biztonság

- 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 készülék tisztításához ne használjon gőzölős takarítógépet.
- A karbantartás megkezdése előtt válassza húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítsa el minden tartozékot a sütőből.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort használja.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polcvezető síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT

A készüléket csak képzett 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 mozgásokor. 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.

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 elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cserére szorul, forduljon a

márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.

- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek 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 kábel mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkidőt és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

2.2 Használat



VIGYÁZAT

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket háztartási környezetben 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.
- 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.

kor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.

- 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.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- 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 hatásos a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsi használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.

2.3 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. Különbözőben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját 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 tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószer, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

Pirolízises tisztítás



VIGYÁZAT

Égésveszély.

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az Első használat funkció alkalmazása előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - Minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
 - Minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcot, 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 felforrósodik.
- 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.
 - 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.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hüllők kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus sütők tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
- 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).

2.4 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.
- 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.

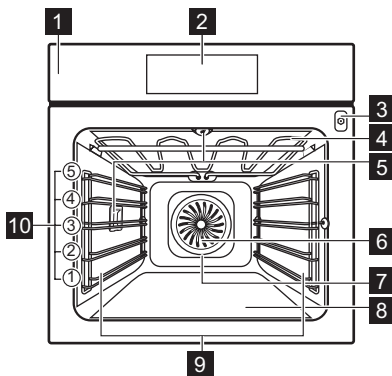
2.5 Ártalmatlanítás



VIGYÁZAT

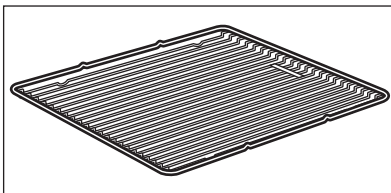
Sérülés- vagy fulladásveszély.

3. TERMÉKLEÍRÁS



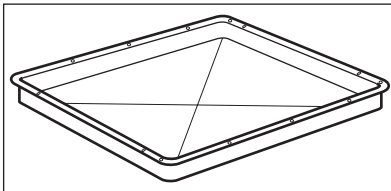
- | | |
|-----------|-----------------------------------|
| 1 | Kezelőpanel |
| 2 | Elektronikus programválasztó gomb |
| 3 | A hűshőmérő szenzor aljzata |
| 4 | Fűtőelem |
| 5 | Sütőtér világítás |
| 6 | Ventilátor |
| 7 | Hátsó fali fűtőelem |
| 8 | Alsó sütés |
| 9 | Polcvezető sín, eltávolítható |
| 10 | Polcszintek |

3.1 Tartozékok



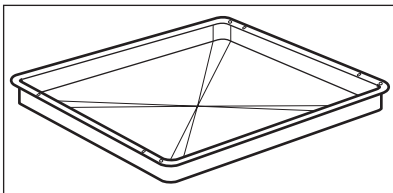
Huzalpolc

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.



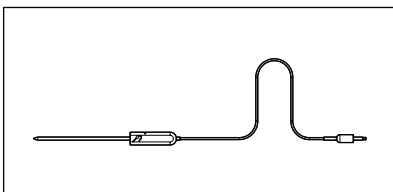
Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.



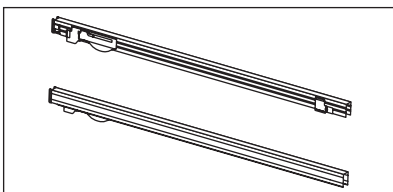
Grillező / sütőedény

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



Húshőmérő

Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.



Teleszkópos sütősin

Polcokhoz és tálcákhoz.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

4.1 Kezdeti tisztítás

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



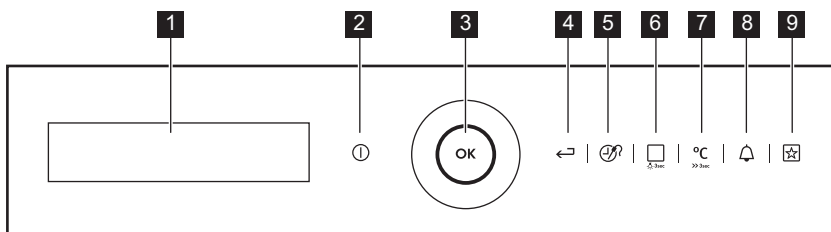
Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

4.2 A legelső csatlakoztatás

A készülék legelső, vagy áramkimaradás utáni csatlakoztatásakor be kell állítania a nyelvet, a kijelző kontrasztot, kijelző fényerőt és a pontos időt. A beállító forgatógombot használja az értékek beállításához. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.

5. KEZELŐPANEL

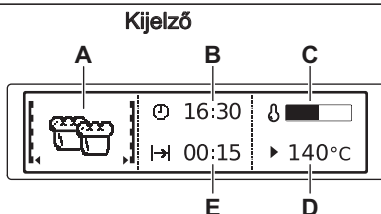
Elektronikus programkapcsoló



Az érzékelőmezőket használja a készülék működtetéséhez

Szám	Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
1	-	Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.
2		Be / ki	A készülék be- és kikapcsolása.
3	OK	OK és forgatógomb	Választás vagy beállítás megerősítése. Forgassa el a forgatógombot a navigáláshoz.
4		Főmenü gomb	A főmenü megjelenítése.
5		Idő és további funkciók	Más funkciók beállításához. Sütőfunkció működésekor érintse meg az érzékelőmezőt az időkapcsoló, a Gyerekzár, a Kedvenc memória, a Melegen tartás, a Set + Go beállításához, vagy a hűthőmérő szenzor beállításainak módosításához.
6		Sütőfunkciók vagy Előre programozott sütés	Egy sütőfunkció kiválasztásához érintse meg egyszer az érzékelőmezőt. Az Előre programozott sütés funkció kiválasztásához érintse meg kétszer az érzékelőmezőt. A sütővilágítás bekapcsolásához vagy kikapcsolásához érintse meg 3 másodpercig a mezőt.

Szám	Érzékelő-mező	Funkció	Megjegyzés
7		Hőmérséklet-választó	A sütő hőmérsékletének beállításához vagy a készüléken belüli jelenlegi hőmérséklet kijelzéséhez. A Gyors felfűtés funkció bekapcsolásához vagy kikapcsolásához érintse meg 3 másodpercig a mezőt.
8		Percszámláló	A Percszámláló beállítása.
9		Kedvenc	Kedvencek megtekintéséhez.



- A) Sütőfunkció
- B) Óra
- C) Felfűtés visszajelző
- D) Hőmérséklet
- E) Egy funkció időtartamát vagy befejezési idejét jeleníti meg

A kijelző egyéb visszajelzői

Szimbólum	Funkció
	Percszámláló
	Idő
	Időtartam
	Befejezés
	Idő kijelzés
	Felfűtés visszajelző
	Gyors felfűtés visszajelző
	Súlyautomatika
	Melegen tartás

6. NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

6.1 Navigálás a menükben

A menük használata:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A menüpont kiválasztására az óramutató járásával vagy azzal ellent-

étes irányba forgassa a beállító forgatógombot.

3. Nyomja meg az **OK** gombot az almenük behívásához vagy a beállítás elfogadásához.

Bármelyik ponton vissza tud jutni a főmenübe a ↶ gombbal.

6.2 A menük áttekintése

Főmenü

Szimbólum	Menüpont	Leírás
	Sütőfunkciók	A sütőfunkciók listáját tartalmazza.
	Előre programozott sütés	Az automatikus sütési programok listáját tartalmazza.
	Kedvenc	A felhasználó által létrehozott kedvenc sütési programok listáját tartalmazza.
	Pirolitika	Pirolitikus tisztítás.
	Alapbeállítások	Az egyéb beállítások listáját tartalmazza.
	Speciális beállítások	A további sütőfunkciók listáját tartalmazza.

Almenü a következőhöz: Alapbeállítások

Szimbólum	Almenü	Alkalmazás
	Óra beállítása	A pontos idő beállítása az órán.
	Idő kijelzés	BE állapotban a kijelzőn a pontos idő látható, miután kikapcsolja a sütőt.
	SET + GO	BE állapotban aktiválhatja a funkciót, amikor bekapcsol egy sütőfunkciót.
	Melegen tartás	BE állapotban aktiválhatja a funkciót, amikor bekapcsol egy sütőfunkciót.
	Idő kiterjesztés	Be- vagy kikapcsolja a funkciót.
	Kijelző kontraszt	Fokozatosan módosítja a kijelző kontrasztját.
	Kijelző fényerő	Fokozatosan módosítja a kijelző fényerejét.
	Nyelv	A kijelzések nyelvének beállítása.

Szimbólum	Almenü	Alkalmazás
	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	Bekapcsolja vagy kikapcsolja a figyelmeztető hangjelzéseket.
	Tisztítás emlékeztető	Emlékezteti a készülék tisztításának esedékességére.
	Tisztítási segítség	Végigvezeti a tisztítási folyamaton.
	Szagszűrő	Be- vagy kikapcsolja a funkciót. Megakadályozza a szagok terjedését sütés közben. Kikapcsolt állapotban rendszeresen öntisztítást végez.
	Szerviz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.
	Gyári beállítások	Minden beállítás visszaállítása a gyári értékre.

6.3 Sütőfunkciók

Almenü a következőhöz: Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten. Amikor ezt a funkciót használja, az Alsó + felső sütés üzemmódhoz képest 20–40 °C-kal csökkentse a sütő hőmérsékletét.
 Pizzasütés	Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. Amikor ezt a funkciót használja, az Alsó + felső sütés üzemmódhoz képest 20–40 °C-kal csökkentse a sütő hőmérsékletét.
 Hőlégbefúvás, kis hőfok	Különösen puha és szaftos sültékek készítéséhez ajánljuk.
 Alsó + felső sütés	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
 Fagyasztott ételek	Készételekhez, mint sült burgonya, steak burgonya, tavaszi tekercs.
 Infrásütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Továbbá, ha rácson szeretné sütni és pirítani.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Grill + felső sütés	Nagyobb mennyiségű lapos ételgrillezéséhez. Kenyér piritásához.
 Grill	A rács közepére helyezett lapos étel grillezéséhez. Kenyér piritásához.
 Hőlégbefúvás (nedves)	Száraz élelmiszerek energiatakarékos sütéséhez. Továbbá pékáruk formában való, egy polcszinten történő sütéséhez.
 Melegen Tartás	A főtt étel melegen tartásához.
 Felolvasztás	Fagyasztott étel felengedéséhez.
 Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények sütésére.
 Kelesztés	Élesztős tészta kelesztéséhez sütés előtt.
 Kenyér	Kenyér sütéséhez.
 Csőben sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Továbbá piritáshoz használható.
 Tartósítás	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
 Aszalás	Szeletelt gyümölcsök, mint alma, szilva, őszibarack vagy zöldségek, mint paradicsom, cukkini vagy gomba aszalására.
 Edény melegítés	Az edények tálaláshoz való előmelegítésére.
 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 sütőfunkciók leírásánál.

6.4 Sütőfunkció elindítása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza ki a Sütőfunkciók menüt. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
3. Állítson be egy sütőfunkciót. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.

4. Állítsa be a hőmérsékletet. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.



Nyomja meg a  gombot, hogy közvetlenül a Sütőfunkciók menübe lépjen. Ezt kikapcsolt készülék mellett is használhatja.

6.5 Felfűtés visszajelző

Ha elindít egy sütőfunkciót, a kijelzőn megjelenik egy skála. A vonal azt mutatja, hogyan emelkedik a sütő hőmérséklete.

Gyors felfűtés visszajelző

Ez a funkció csökkenti a felfűtési időt. A funkció bekapcsolásához tartsa nyomva a $\gg_{\text{max}}$ gombot 3 másodpercig. A felmelegítés jelző váltakozó értékeket jelenít meg.

Maradékhő

Ha kikapcsolja a készüléket, a kijelzőn megjelenik a maradékhő. A maradékhőt használhatja az étel melegentartásához.

6.6 Energiatakarékosság



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

• Maradékhő:

- Amikor egy sütőfunkció vagy program működik, a fűtőelemek a sütési idő 10%-ával korábban kapcsolnak ki (a világítás és a ventilátor továbbra is működik). Ennek a funkciónak a használatához 30 percnél hosszabb elkészítési idő szükséges, vagy használja az óra funkciókat (Időtartam, Befejezés).
- A készülék kikapcsolása után a maradékhőt használhatja az étel melegentartásához. A kijelző a sütő maradék hőmérsékletét mutatja.

• Sütés kikapcsolt sütővilágítással –

nyomja meg és tartsa lenyomva a  gombot 3 másodpercig a lámpa kikapcsolásához sütés közben.

• Eco funkció – olvassa el a „Sütőfunkciók” című fejezetet (csak kiválasztott modellek).

7. ÓRAFUNKCIÓK

Szim-bólum	Funkció	Leírás
	Percszámláló	Visszaszámlálás beállítása (max. 2 óra 30 perc). Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Ezt kikapcsolt készülék mellett is bekapcsolhatja. A  gomb megnyomásával kapcsolja be a funkciót. A beállító forgatógombot használja a perc beállítására, majd az indításhoz nyomja meg az OK gombot.
	Időtartam	A sütő működési időtartamának beállítása (maximum 23 óra 59 perc).
	Befejezés	A kiválasztott sütőfunkció kikapcsolási idejének beállítása (max. 23 óra 59 perc).

Ha egy óra funkciót beállított, az óra 5 másodperc után megkezdzi a visszaszámlálást.

a befejezésig. A maradékhő visszajelző további 3–20 percig még világíthat.



Ha a(z) Időtartam és Befejezés órafunkciókat használja, akkor a készülék a beállított idő 90%-a után kikapcsolja a fűtőelemeket. A készülék a maradékhő segítségével folytatja a sütési folyamatot

Az óra funkciók beállítása

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. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot. Befejezéskor hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.
4. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.



Hasznos tanácsok:

- Az Időtartam és Befejezés funkciók használata előtt be kell állítani a sütőfunkciót és a hőmérsékletet. Ezután állíthatja be az óra funkciót. A készülék automatikusan kikapcsol.
- Egyidejűleg aktiválhatja az Időtartam és Befejezés beállításokat, ha meghatározott idő elteltével automatikusan akarja be- és kikapcsolni a készüléket.
- A húshőmérő szenzor használatakor (ha alkalmazható) nem használható az Időtartam és Befejezés funkció.

7.1 Melegen tartás

A Melegen tartás funkció az elkészült ételt 80 °C-on tartja 30 percig. A funkció akkor kapcsol be, amikor a sütemény- vagy hússütési folyamat befejeződik.

- A funkciót be- vagy kikapcsolhatja az Alapbeállítások menüben.
- A funkció feltételei:
 - A beállított hőmérséklet 80 °C-nál magasabb.
 - A funkció Időtartam beállítására került sor.

A funkció bekapcsolása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza ki a sütőfunkciót.
3. Állítson be 80 °C-nál magasabb hőmérsékletet.
4. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a Melegen tartás kijelzés meg nem jelenik. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.

Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható.

A Melegen tartás funkció bekapcsolva marad, ha módosítja a sütőfunkciót.

7.2 Idő kiterjesztés

Az Idő kiterjesztés beállítás segítségével a sütőfunkció folytatható, miután az Időtartam véget ér.

- Az összes Időtartam vagy Súlyautomatika beállítással rendelkező sütőfunkciónál használható.
- Nem használható húshőmérőt alkalmazó sütőfunkciókkal.

A funkció bekapcsolása:

1. Amikor a sütési idő véget ér, hangjelzés hallható. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt.
2. Öt percig látható az Idő kiterjesztés üzenet a kijelzőn.
3. Nyomja meg a  gombot a bekapcsoláshoz (vagy a  gombot a törléshez).
4. Állítsa be az Idő kiterjesztés időtartamát. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.

8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

8.1 Előre programozott sütés Programozott receptek funkcióval

Ez a készülék számos beállított recepttel rendelkezik. A receptek rögzítettek, módosításuk nem lehetséges.

A funkció bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.

2. Válassza az Előre programozott sütés menüt. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
3. Válassza ki a kategóriát és az ételt. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
4. Válassza a Programozott receptek funkciót. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.



A Kézi funkció használatakor a készülék automatikus beállításokat használ. Megváltoztathatja ezeket a többi funkcióhoz hasonlóan.

8.2 Előre programozott sütés Súlyautomatika funkcióval

Ez a funkció automatikusan kiszámítja a sütési időt. Használatához meg kell adni az étel tömegét.

A funkció bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.

2. Válassza az Előre programozott sütés funkciót. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
3. Válassza ki a kategóriát és az ételt. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
4. Válassza a Súlyautomatika funkciót. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
5. A forgógombbal állítsa be az étel tömegét. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.

Az automatikus program elindul. Bármikor módosíthatja a súlybeállítást. A forgógombbal módosítsa az étel tömegét. Befejezéskor hangjelzés hallható. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.



Egyes programok esetében fordítsa meg az ételt 30 perc elteltével. A kijelzőn emlékeztető jelenik meg.

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

9.1 Húshőmérő szenzor

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

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

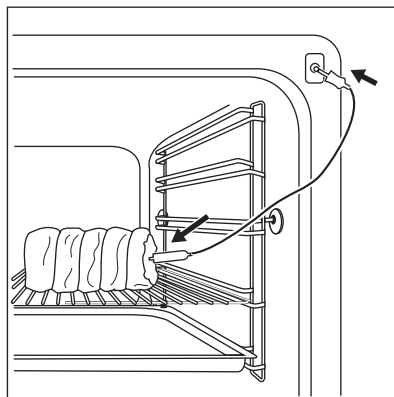
- A sütő hőmérsékletét
- és a hús belsejének a hőmérsékletét.



Kizárólag a mellékelt húshőmérő szenzort, illetve megfelelő pótalkatrészt használjon.

A húshőmérő szenzor használata:

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



A kijelzőn a húshőmérő szenzor által mért hőmérséklet jelenik meg.

4. 5 másodpercen belül végezze el a húshőmérséklet beállítását a beállító forgatógomb segítségével.
5. Állítsa be a sütőfunkciót, és ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.

A készülék kiszámolja a hozzávetőleges befejezést. A befejezési idő az étel mennyiségétől, a beállított süté-

si hőmérséklettől (minimum 120 °C) és az üzemmódtól függ. A készülék a befejezést hozzávetőlegesen 30 perces pontossággal számolja ki.



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

6. Amikor a hús eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.

7. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugóját az aljzatból, és vegye ki a húst a sütőből.



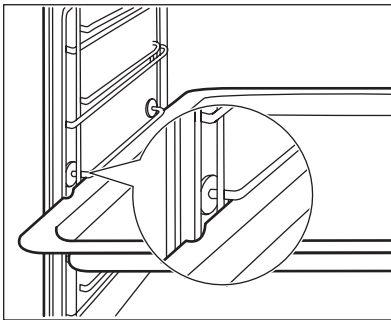
A húshőmérséklet módosításához nyomja meg a  gombot.



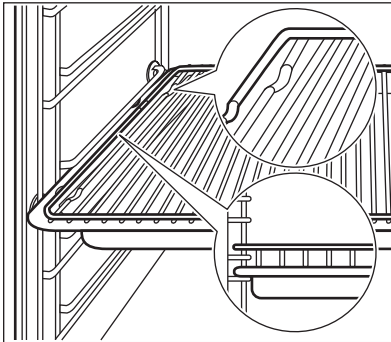
VIGYÁZAT

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

9.2 Sütőtartozékok behelyezése



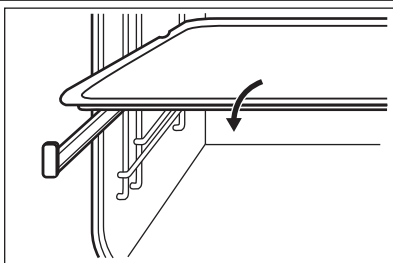
A mély tepsí és a huzalpolc oldalsó peremekkel rendelkeznek. Ezek a peremek és a vezetősínek alakja speciális eszközként szolgálnak a főzőedény csúszásának megakadályozására.



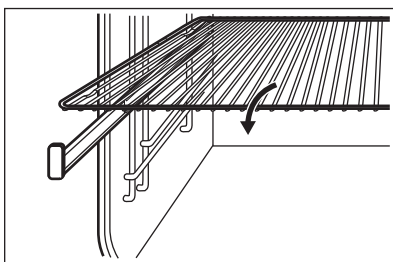
A huzalpolc és a mély tepsí együttes behelyezése

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

9.3 Teleszkópos sütősínek - a sütőtartozékok behelyezése



Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.

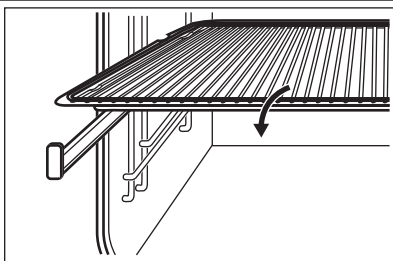


Helyezze rá a huzalpolcot a teleszkópos sütősínekre úgy, hogy a lábak lefelé nézzenek.



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

9.4 A huzalpolc és a mély tepsí együttes behelyezése



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

10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Kedvenc menü

Tárolhatja kedvenc beállításait, pl. az időtartamot, hőmérsékletet vagy a sütőfunkciót. Ezek rendelkezésre állnak a Kedvenc menüben. 20 programot tárolhat.

Egy program tárolása

1. Kapcsolja be a készüléket.

2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy egy Előre programozott sütés funkciót.
3. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a „MENTES” kijelzés meg nem jelenik. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
4. A kijelzőn az első szabad memória-hely jelenik meg. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.

5. Adja meg a program nevét. Az első betű villog. A forgógombbal válassza ki a betűt. Nyomja meg az **OK** gombot.
6. A beállító forgatógombbal mozgassa a kurzort balra vagy jobbra. Nyomja meg az **OK** gombot. A következő betű villog. Szükség esetén végezze el ismét az 5. és 6. lépéseket.
7. Tartsa nyomva az **OK** gombot a mentéshez.



Hasznos tanácsok:

- Felülírhatja a kívánt memóiahely tartalmát. Amikor a kijelzőn az első szabad memóiahely megjelenik, a beállító forgatógombbal végezze el a módosítást, majd nyomja meg az **OK** gombot a már meglévő program felülírásához.
- A program nevét a Program név szerkesztése menüben módosíthatja.

A program elindítása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A Kedvenc menüt válassza ki. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
3. Válassza ki a kívánt kedvenc programot. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.



Kedvenc programjának mentéséhez érintse meg és tartsa megérintve a  gombot, amíg a **MENTÉS** kijelzés meg nem jelenik.

10.2 Funkciózár

A Funkciózár megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását. Csak a készülék működése során kapcsolhatja be a Funkciózárat.

A Funkciózár aktiválása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy beállítást.
3. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a kijelzőn a Funkciózár nem látható.
4. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.



Ha a sütő rendelkezik Pirolitikus tisztítás funkcióval, és a funkció éppen működik, akkor zárva van az ajtó.

A Funkciózár funkció kikapcsolása:

1. Nyomja meg a(z)  gombot.
2. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.

10.3 Gyerekzár

A Gyerekzár funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.

A Gyerekzár funkció bekapcsolása és kikapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg egyszerre a  és a  gombot, amíg a kijelzőn egy üzenet látható.



Ha a sütő rendelkezik Pirolitikus tisztítás funkcióval, és a funkció éppen működik, akkor zárva van az ajtó.
Egy felirat jelenik meg a kijelzőn, amikor megérint egy érzékelőmezőt.

10.4 SET + GO

A SET+GO funkció segítségével beállíthat egy sütőfunkciót (programot), melyet később az érzékelőmező egyetlen érintésével elindíthat.

A funkció bekapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót.
3. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg az Időtartam kijelzés meg nem jelenik.
4. Állítsa be az időt.
5. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a SET + GO kijelzés meg nem jelenik.
6. Megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.

A SET + GO funkció elindításához érintsen meg egy érzékelőmezőt (kivéve: ). A beállított sütőfunkció elindul. Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.

**Hasznos tanácsok:**

- A sütőfunkció működése közben a Funkciózár aktív.
- A SET + GO funkciót az Alapbeállítások menüben aktiválhatja.

10.5 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével kikapcsol:

- Amikor egy sütőfunkció üzemel.
- ha nem módosítja a sütőhőmérsékletet.

Hőmérséklet	Kikapcsolási idő
30 – 120 °C	12,5 ó
120 – 200 °C	8,5 ó
200 °C -250 °C	5,5 ó
250 °C-tól maximális hőmérsékletig	3,0 ó



Az automatikus kikapcsolás minden sütőfunkcióval használható, kivéve a Sütő világítás, az Idő-tartam, a Befejezés és a hús-hőmérő szenzor.

egyen tartsa a készülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

10.6 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hid-

11. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK**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.



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

11.2 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 sütőpolcon. A melegítési idő felénél fordítsa meg a kupacokat (fejjel lefelé).

Az automatikus hőmérséklet 70 °C.

Ajánlott polcszint: 3.

Kelesztés

Ezzel az automata funkcióval bármilyen tésztát megkeleszthet. 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 szintre, és helyezze be az ételt. Csukja be a sütőajtót, és állítsa be a kelesztés funkciót. Állítsa be a szükséges időt.

11.3 Tésztasütés

Általános tudnivalók

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.
- Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja a sütőt, és így felhasználhatja a készülékben felhalmozódott maradékhőt.

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

A tésztasütési táblázatok használata

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

11.4 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Alul túl világos a sütemény.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban 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. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.
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 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 sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény nem sült meg az adott idő alatt.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.

11.5 Sütés egy szinten:

Sütés sütőformákban

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Forma torta / briós	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	1	150 - 160	50 - 70
Piskóta / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	2	160	35 - 50
Tortalap – vajjas tészta	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	2	170 - 180 ¹⁾	10 - 25
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átfordítva elhelyezve)	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	2	160	60 - 90
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átfordítva elhelyezve)	Alsó + felső sütés	1	180	70 - 90
Sajttorta	Alsó + felső sütés	1	170 - 190	60 - 90

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

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

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

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

Aprósütemények

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Aprósütemény omlós tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	140	20 - 35
Short bread / Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sütés	3	160 ¹⁾	20 - 30
Aprósütemény kevert piskótatésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	15 - 20
Tojásfehérjéből készült sütemények / habcsók	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	80 - 100	120 - 150
Puszedli	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	100 - 120	30 - 50
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	20 - 40
Leveles tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Péksütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	160 ¹⁾	10 - 25
Péksütemény	Alsó + felső sütés	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes / Aprósütemény (20 db/ tepsiben)	True Fan Cooking	3	150 ¹⁾	20 - 35

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagas-ság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Small cakes / Aprósütemény (20 db/ tepsi)	Alsó + felső sütés	3	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Hőlégbefúvás (nedves)

Étel típusa	Polcmagas-ság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Tésztafelfűjt	2	180 - 200	45 - 60
Lasagne	2	180 - 200	45 - 60
Burgonyafelfűjt	2	190 - 210	55 - 80
Édességek	2	180 - 200	45 - 60
Forma torta vagy kalács	1	160 - 170	50 - 70
Fonott kalács / kenyér	2	170 - 190	40 - 50
Morzsás tetejű sütemény (szárazon)	3	160 - 170	20 - 40
Kelt tésztájú sütemény	2	160 - 170	20 - 40

Tészták és felfűjtak

Étel	Sütőfunkció	Polcmagas-ság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Tésztafelfűjt	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	25 - 40
Csőben sült zöldség ¹⁾	Infrasütés vagy Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160 - 170	15 - 30
Olvasztott sajtos tetejű baggett	Infrasütés vagy Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160 - 170	15 - 30
Édes felfűjtak	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	40 - 60
Halfelfűjt	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	30 - 60
Töltött zöldség	Infrasütés vagy Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160 - 170	30 - 60

1) Melegítse elő a sütőt.

11.6 Több szinten való sütés

Sütőtalcán süttött sütemény / tészta / kenyér

Étel típusa	Hőlégbefűtés, nagy hőfok		Hőmérséklet °C	Idő (perc)
	Polcmagasság			
	2 polc	3 polc		
Krémes fánk / képviselőfánk	1 / 4	-	160 - 180 1)	25 - 45
Száraz streusel torta	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

1) Melegítse elő a sütőt.

Kekszek / small cakes / aprósütemény / tészták / péksütemény

Étel típusa	Hőlégbefűtés, nagy hőfok		Hőmérséklet °C	Idő (perc)
	Polcmagasság			
	2 polc	3 polc		
Aprósütemény omlós tésztából	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Linzer / omlós tészták	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Aprósütemény kevert piskótatésztából	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Tojásfehérjével készült teasütemények / habcsók	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Puszedli	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Kelt tésztájú sütemény	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Leveles tészta	1 / 4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Péksütemény	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Aprósütemény (20 db/ tepsi)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

1) Melegítse elő a sütőt.

11.7 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 tepszi feletti huzalpolcán süthetők meg.
- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott sütőtepsiben süssse 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 sütőben süssse.
- 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 maradékhőt.

11.8 Sütés infrasütéssel

Marhahús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Serpenyős marhasült	1–1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	230	120 - 150
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: véres	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: közepes	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sertés

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Váll / nyak / sonkaízület	1–1,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	90 - 120
Borda, karaj	1–1,5 kg	Infrasütés	1	170 - 180	60 - 90
Fasírozott	750 g - 1 kg	Infrasütés	1	160 - 170	50 - 60

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Sertés csülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	Infrasütés	1	150 - 170	90 - 120

Borjú

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

Bárány

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

Vadhús

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

1) Melegítse elő a sütőt.

Szárnycsirkék

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Baromfi részek	Egyenként 200–250 g	Infrasütés	1	200 - 220	30 - 50
Fél csirke	Egyenként 400–500 g	Infrasütés	1	190 - 210	35 - 50
Csirke, jérce	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	190 - 210	50 - 70
Kacsa	1,5 - 2 kg	Infrasütés	1	180 - 200	80 - 100

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Liba	3,5 - 5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	120 - 180
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	120 - 150
Pulyka	4 - 6 kg	Infrasütés	1	140 - 160	150 - 240

Hal (párolt)

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

11.9 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.



FIGYELEM

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

Grill

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

Grill + felső sütés

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

Grillezendő étel	Polcmagasság	Idő (perc)	
		Első oldal	Második oldal
Pirítós kenyér feltéttel	4	6 - 8	-

1) Melegítse elő a süttőt.

11.10 Pizzasütés

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Pizza (vékony)	2	200 - 230 1)2)	15 - 20
Pizza (sok feltéttel)	2	180 - 200	20 - 30
Gyümölcslepény	1	180 - 200	40 - 55
Spenótos lepény	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Svájci flan	1	170 - 190	45 - 55
Almatorta, bevonattal	1	150 - 170	50 - 60
Zöldséges pite	1	160 - 180	50 - 60
Kovásztalan kenyér	2	230 - 2501)	10 - 20
Leveles tésztából készült lepény	2	160 - 180 1)	45 - 55
Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból)	2	230 - 2501)	12 - 20
Pírog (a calzone orosz változata)	2	180 - 200 1)	15 - 25

1) Melegítse elő a süttőt.

2) Használjon mély tepsit.

11.11 Kiolvasztás

Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra.

Ne fedje le tányérral vagy tállal, mivel ezzel meghosszabodhat a kiolvasztás időtartama. Használja alulról számítva az első polcszintet.

Étel	Kiolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy lefordított csészealjra egy nagy tányérba. Féldőben fordítsa meg.

Étel	Kiolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Hús, 1000 g	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	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos.
Krémes sütemény, 1400 g	60	60	-

11.12 Tartósítás

Fontos megjegyezni:

- 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 töltse fel, és zárja le kapoccsal.
- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Amikor a folyadék 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

Befőznivaló	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

Befőznivaló	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

Befőznivaló	Hőmérséklet °C	Befőzés gyöngyöző forrás kezdé- től (perc)	A 100 °C-on foly- tatott további fő- zés percben
Sárgarépa ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uborka	160 - 170	50 - 60	-
Vegyes savanyú- ság	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Karalábé / borsó / spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

11.13 Aszalás

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.
A legjobb eredmény elérése érdekében
az eljárás félidejében kapcsolja ki a ké-

szüléket. Nyissa ki a készülék ajtaját, és
hagyja lehűlni a készüléket. Ezt követő-
en fejezze be az aszalási folyamatot.

Zöldségek

Szárítandó étel	Polcmagasság		Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)
	1 szint	2 szint		
Bab	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Paprika	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Zöldség sa- vanyúsághoz	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Gomba	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Fűszernövény	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Gyümölcs

Szárítandó étel	Polcmagasság		Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)
	1 szint	2 szint		
Szilva	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Sárgabarack	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Almaszeletek	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Körte	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

11.14 Hőlégbefűtés, kis hőfok

Ezzel a funkcióval 65 °C-nál nem maga-
sabb maghőmérsékleten sovány, porha-
nyós húsokat és halat lehet elkészíteni.
A Hőlégbefűtés, kis hőfok nem alkal-
mazható olyan receptek elkészítéséhez,
mint a serpenyős sülték és a zsíros ser-
tés roston. A húshőmérő segítségével

biztosíthatja a hús megfelelő maghőmér-
sékletét (lásd a Húshőmérő 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 az automatikus hőlégbefűtés,
kis hőfok funkciót szárnyasok elkészíté-
séhez.



Az ételt mindig fedő nélkül készí-
tse, amikor ezt a funkciót hasz-
nálja.

1. Főzőlapon süssse elő erős tűzön a
hús mindkét oldalát 1 - 2 percig egy
tepsiben.

2. Helyezze a húst a forró hússütő tep-
sivel együtt a sütő huzalpolcára.
3. Nyomja a húshőmérőt a húsba.
4. Válassza ki a Hőlégbefúvás, kis hő-
fok funkciót, és állítsa be a megfele-
lő végső maghőmérsékletet.

Készítendő étel	Súly (g)	Polcmagas- ság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Marha hátszín	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Marhafilé	1000 - 1500	3	120	90 - 150
Borjú roston	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Marhapece- nye	200 - 300	3	120	20 - 40

11.15 Kenyér

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

11.16 Félkész ételek

Hőlégbefúvás, nagy hőfok

Félkész ételek	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Fagyasztott pizza	2	200 - 220	15 - 25
Amerikai mirelit pizza	2	190 - 210	20 - 25
Hideg pizza	2	210 - 230	13 - 25
Mirelit pizza szelet	2	180 - 200	15 - 30
Sült burgonya, vé- kony	3	200 - 220	20 - 30
Sült burgonya, vastag	3	200 - 220	25 - 35
Zöldségek / kro- kettek	3	220 - 230	20 - 35

Félkész ételek	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Pirított vagdaltak	3	210 - 230	20 - 30
Lasagne / cannelloni, friss	2	170 - 190	35 - 45
Lasagne / cannelloni, fagy.	2	160 - 180	40 - 60
Sütőben sült sajt	3	170 - 190	20 - 30
Csirke szárny	2	190 - 210	20 - 30

Fagyasztott készételek

Készítendő étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Gyorsfagyasztott pizza	Alsó + felső sütés	3	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint
Sült burgonya ¹⁾ (300 - 600 g)	Alsó + felső sütés vagy Infrásütés	3	200 - 220	a gyártó utasításai szerint
Bagettek	Alsó + felső sütés	3	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint
Gyümölcstorták	Alsó + felső sütés	3	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint

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

11.17 Húshőmérő táblázat

Marhahús

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Rostélyos / filé szelet: véres	45 - 50
Rostélyos / filé szelet: közepes	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 / bárány

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Ürűcomb	80 - 85
Ürűborda	80 - 85
Bárány rostos / báránycsülök	70 - 75

Vadhús

Étel	Étel maghőmérséklete °C
Nyúlborca	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 Automatikus programok

Ez a 3 automatikus program optimális beállításokat biztosít a megfelelő húsokhoz vagy más receptekhez:

- Hússütési programok Súlyautomatika (Előre programozott sütés menü) beállítással – A funkció automatikusan kiszámítja a hússütés idejét. Használatához meg kell adnia az étel tömegét.
- Hússütési programok Húshőmérős automatika (Előre programozott sütés menü) beállítással – A funkció automatikusan kiszámítja a hússütés idejét. Használatához meg kell adnia a maghőmérsékletet. Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható.
- Programozott receptek (Előre programozott sütés menü) – A funkció előre meghatározott értékeket használ az ételhez. Készítsen el egy ételt, a füzetben található recept szerint.

Súlyautomatika – ételek
Sertés rostos
Borjú rostos
Párolt hús

Súlyautomatika – ételek
Vad rostos
Bárány rostos
Csirke egészben
Pulyka egészben
Kacsa egészben
Liba egészben
Húshőmérős automatika – ételek
Sertés karaj
Marha hátszín
Skandináv marhahús
Bárányborca
Báránycomb közepesen
Csontozott szárnyas
Hal egészben

Tudnivaló az akril-amidokról

Fontos A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (különösen a magas keményítőtartalmú

élelmiszerek esetén) keletkező akrilamidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony

hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

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. Így könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnék rá a felületre.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztítószerekkel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a teflon bevonat sérülését okozhatják.

12.1 Pirolitikus tisztítás

1. Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polcvezető sínt (ha van).



A pirolitikus tisztítás nem indul el, ha:

- Ha nem távolítja el a polcvezető síneket vagy a teleszkópos sütősi-
neket (ha vannak).

- Ha nem távolítja el a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.
 - Ha nem megfelelően zárja be a készülék ajtaját.
2. Távolítsa el manuálisan az ételmaradványok nagyját.
 3. Az ajtó belsejét meleg vízzel tisztítsa le; így elkerülheti, hogy az ételmaradványokat a forró levegő leégesse.
 4. Kapcsolja be a készüléket, és a főmenüből indítsa el a Pirolitika funkciót. Ha igen, nyomja meg az **OK** gombot.
 5. A tisztítási eljárás időtartamának beállítása:
 - **Gyors** – 1 óra kis szennyezettségi fok esetén
 - **Normál** – 1 óra 30 perc szokásos szennyezettségi fok esetén
 - **Intenzív** – 2 óra 30 perc erős szennyezettségi fok esetén.
 6. Érintse meg az **OK** gombot a meg erősítéshez.



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

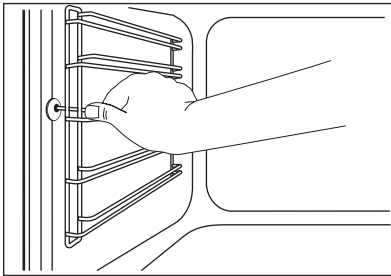


VIGYÁZAT

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

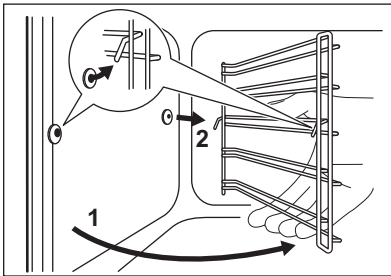
12.2 Polcvezető sínek

A polcvezető sínek eltávolítása



A polcvezető sínek kiserelhetők az oldalfalak tisztításához.

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



A polcvezető sínek behelyezése

A polcvezető síneket a kisereléssel ellátott sorrendben tegye vissza.



Teleszkópos sütősínekkel ellátott modelleknél:

A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.



FIGYELEM

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

Mindig ugyanazt az izzótípust használja.

12.3 Sütőtér világítás



VIGYÁZAT

Áramütés veszélye áll fenn. Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrája.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a készüléket.
- Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja le az áramköri megszakítót.

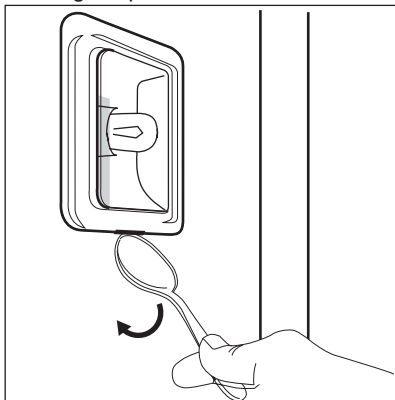
A sütőtér mennyezetében található izzó cseréje:

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.

A sütőtér bal oldalán található izzó cseréje.

1. Távolítsa el a bal oldali polcvezető sínt.
2. Használjon egy keskeny, tompa eszközt (pl. teáskanalat) az üvegbúra

eltávolításához. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.



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

12.4 A sütőajtó tisztítása

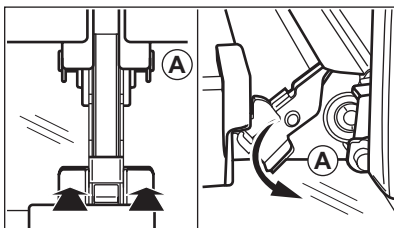
A sütőajtó és az üvegtáblák leszerelése

A sütőajtó és belső üvegtáblái a tisztításhoz kivethetők. Az üvegtáblák száma modellenként változik.

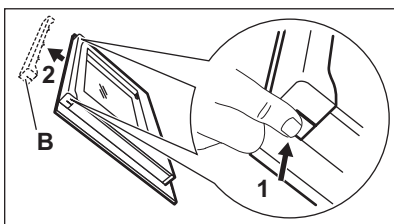


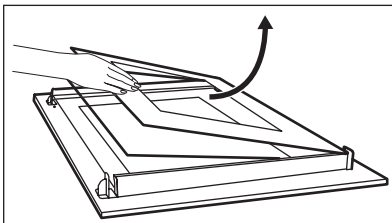
VIGYÁZAT

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





8. Egyenként fogja meg az ajtó üvegtábláit a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket a vezetősínből.
9. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

A sütőajtó és az üvegtáblák visszaszerelése

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üvegtáblákat és a sütőajtót a helyére. Is-

mételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb táblát helyezze vissza, majd a nagyobbat.

13. MIT TEGYEK, HA...



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem melegszik fel a készülék.	A készülék ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a készüléket.
Nem melegszik fel a készülék.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
Nem melegszik fel a készülék.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze a beállításokat.
Nem melegszik fel a készülék.	Aktív a Gyermekezár funkció.	Lásd: „A Gyermekezár funkció bekapcsolása és kikapcsolása”.
Nem melegszik fel a készülék.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A kijelzőn F111 látható.	A Hűshőmérő szenzor csatlakozódugója nincs megfelelően az aljzatba illesztve.	Nyomja be a hűshőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.
A sütővilágítás nem működik.	A sütővilágítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A sütővilágítás nem működik.	ECO vagy Hőlégbefúvás (nedves) funkciót választott. Ezeknél a funkcióknál a világítást nem lehet bekapcsolni.	A világítást nem lehet bekapcsolni ezeknél a funkcióknál, mert ezeknek a célja éppen az energiatakarékosság.

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az

adattábla a sütőtér elülső keretén található.

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)	
Termékszám (PNC)	
Sorozatszám (S.N.)	

14. MŰSZAKI ADATOK

Üzemi feszültség	220 - 240V
Frekvencia	50 Hz

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.

www.aeg.com/shop



892956118-A-342012



www.preciz.hu

AEG
perfekt in form und funktion