



BS7314401M
BS7314421M
BS731440CM
BS731442CM
BS731440NM
BS731442NM

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	16
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA	18
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK	21
11. HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK	24
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS	44
13. MIT TEGYEK, HA... ..	47
14. MŰSZAKI ADATOK	48

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 üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az

edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.

- A 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.
- 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 kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.

2. BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



VIGYÁZAT

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 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 villanszerelőhöz.
- 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 kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- 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.
- 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 hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.

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.

Gőzben sütés



VIGYÁZAT

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- Gőz sütés közben ne nyissa ki a készülék ajtaját. Gőz szabadulhat ki.

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. Máskülönben 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 súrolószert, 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.

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.

2.5 Ártalmatlanítás

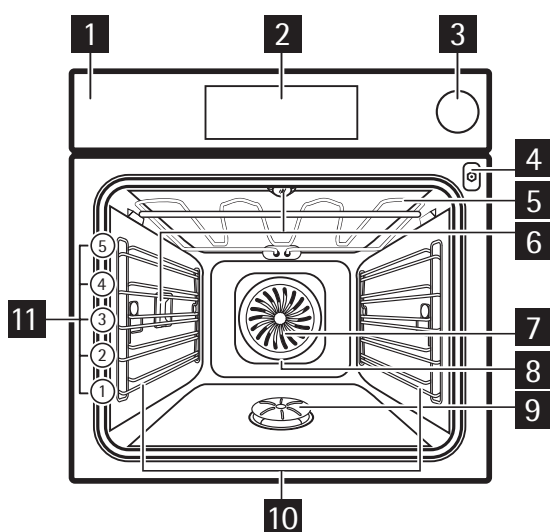


VIGYÁZAT

Sérülés- vagy fulladásveszély.

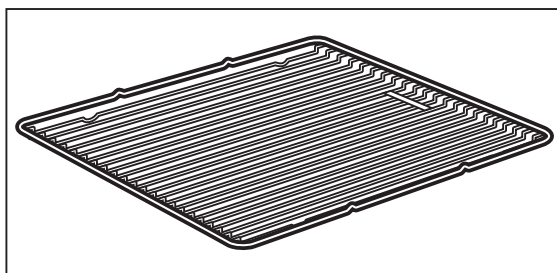
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

3. TERMÉKLEÍRÁS



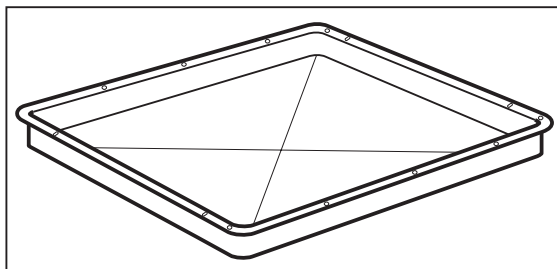
- 1 Kezelőpanel
- 2 Elektronikus programkapcsoló
- 3 Víztartály
- 4 A húshőmérő szenzor aljzata
- 5 Fűtőelem
- 6 Sütőtér világítás
- 7 Ventilátor
- 8 Hátsó fali fűtőelem
- 9 Gőzfejlesztő fedéllel
- 10 Polcvezető sín, eltávolítható
- 11 Polcszintek

3.1 Tartozékok



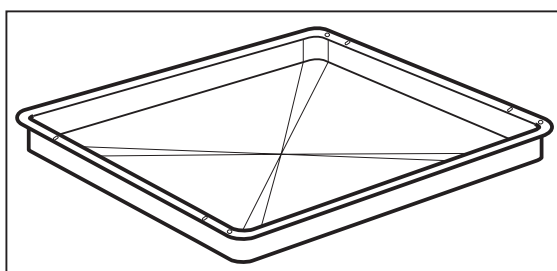
Huzalpolc

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.



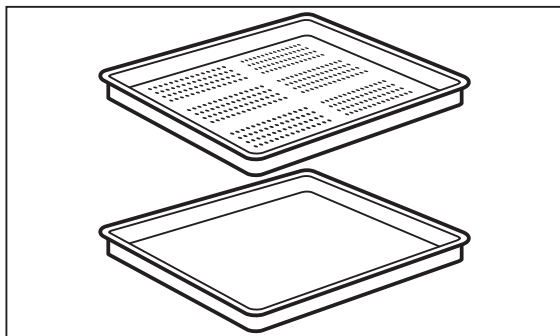
Sütő tálca

Tortákhoz és süteményekhez.



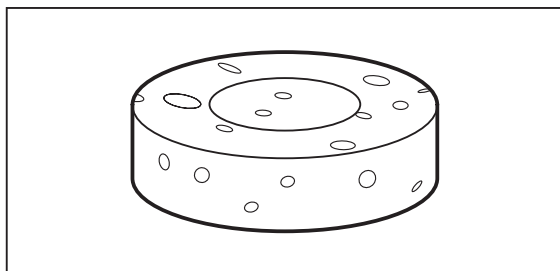
Grillező / sütőedény

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



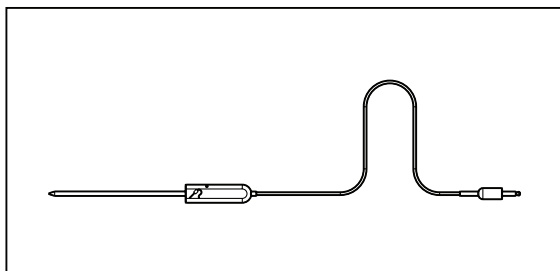
Gőzlő készlet

Egy perforálatlan és egy perforált edény. A gőzlőkészlet elvezeti a lecsapódó vizet az ételről párolás közben. Olyan étel elkészítéséhez használja, melyet elkészítés közben nem kell víznek ellepni (pl. zöldségek, hal, csirkemell). A készlet nem alkalmas vízben áztatandó étel elkészítéséhez (pl. rizs, polenta (árpalisztból és kukoricalisztből készült kása), tészta).



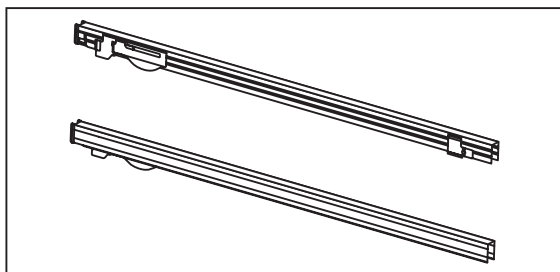
Szivacs

A gőzfejlesztőben lévő maradék víz felszívására.



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

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



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

4.2 Az idő beállítása és módosítása

Az elektromos hálózatra történő első csatlakoztatás után néhány másodpercig az összes szimbólum megjelenik a kijelzőn. A következő néhány másodpercben a szoftververzió látható a kijelzőn. A szoftververzió kijelzésének eltűnése után „h” és „12:00” kijelzés jelenik meg.

Az óra beállítása:

1. Érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt az óra beállításához.

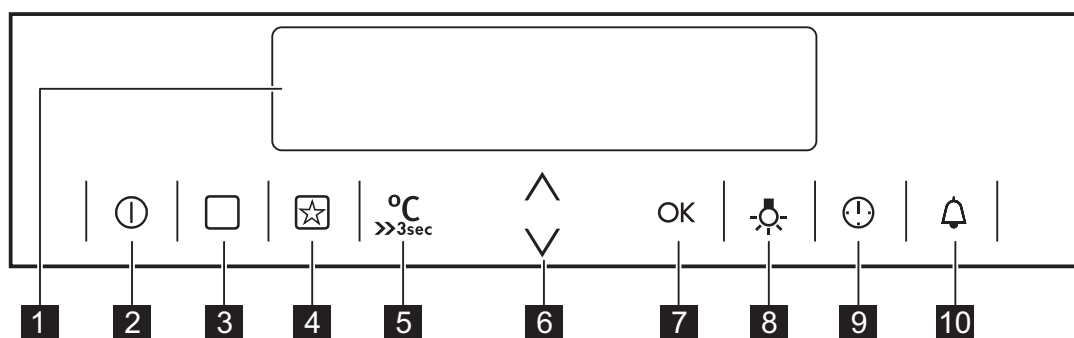
2. Érintse meg a(z) OK vagy a(z)  mezőt.
 3. Érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt a perc beállítására.
 4. Érintse meg a(z) OK vagy a(z)  mezőt.
- A hőmérséklet / óra kijelzője az új időt jeleníti meg.

A pontos idő módosítása

Csak a készülék kikapcsolt állapotában változtathatja az idő beállítását. Érintse meg a(z)  mezőt. A(z)  szimbólum villogni kezd a kijelzőn. A fenti eljárást kövesse az új idő beállítására.

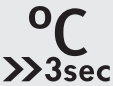
5. KEZELŐPANEL

5.1 Elektronikus programkapcsoló

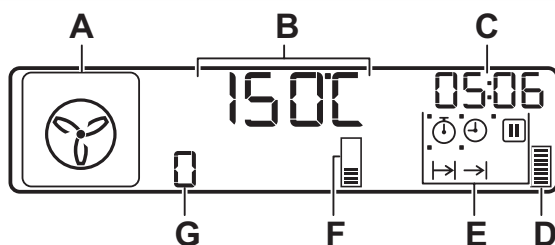


A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket.

	Érzékelő-mező	Funkció	Leírás
1	-	KIJELZŐ	A készülék aktuális beállításait mutatja.
2		BE/KI	A készülék be- és kikapcsolása.
3		KIEGÉSZÍTŐ FUNKCIÓK	Sütőfunkció, automatikus program vagy tisztító funkció beállítása (csak bizonyos modelleken). Közvetlen hozzáférés a sütőfunkcióhoz a készülék kikapcsolt állapotában.
4		KEDVENCEM	A kedvenc program tárolása. A kedvenc programjához való közvetlen hozzáférésre használhatja, vagy akkor, amikor a készülék ki van kapcsolva.

Érzékelő- mező	Funkció	Leírás
5 	HŐMÉRSÉKLET / GYORS FELFŰ- TÉS	A sütőtér hőmérsékletének és a hús- hőmérő szenzor hőmérsékletének beál- lítására és ellenőrzésére szolgál (ha van). Ha megnyomja és három másod- percig megnyomva tartja, akkor a Gyors felfűtés funkciót BE vagy KI kap- csolja. Közvetlen hozzáférés az első sütőfunkció hőmérséklet beállításához, amikor a készülék ki van kapcsolva.
6 	FEL, LE	Mozgás felfelé vagy lefelé a menüben.
7 	OK	Választás vagy beállítás megerősítése. Mozgás lefelé a menüben.
8 	SÜTŐVILÁGÍTÁS	A sütőlámpa bekapcsolása vagy kikap- csolása.
9 	ÓRA	Az óra funkciók beállítása.
10 	PERCSZÁMLÁLÓ	A Percszámláló beállítása.

5.2 Kijelző



- A) Sütőfunkció szimbóluma
- B) Hőmérséklet / Idő kijelzés
- C) Óra/maradékhő kijelzése (valamint
Percszámláló és Pontos idő)
- D) Maradékhő visszajelző
- E) Órafunkciók visszajelzői (lásd az
„Órafunkciók” táblázatot)
- F) Felfűtés kijelzés
- G) A sütőfunkció vagy program száma

5.3 A kijelző egyéb visszajelzői

Szimbó- lumok	Név	Leírás
	Funkciók	Választhat egy sütőfunkciót.
	Automatikus program	Választhat egy sütőprogramot.
	Kedvencem	A kedvenc program működik.
kgr / gr kg / g		Súly megadását igénylő sütőprogram mű- ködik.

Szimbólumok	Név	Leírás
h / min	óra / perc	Egy óra funkció működik.
°C →	Hőmérséklet / Gyors felfűtés	A funkció működik.
°C	Hőmérséklet	Megtekintheti vagy módosíthatja a hőmérsékletet.
	Húshőmérő szenzor	A húshőmérő szenzor csatlakoztatva van a húshőmérő csatlakozóaljzathoz.
	Sütővilágítás	A lámpa ki van kapcsolva.
	Percszámláló	Működik a percszámláló funkció.

5.4 Felfűtés kijelzés

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

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

6. NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

- **automatikus programok** - egy étel elkészítésére, ha nem tud főzni vagy nem rendelkezik ilyen gyakorlattal.

A készülék működtetéséhez használhatja:

- **kézi üzemmód** - a sütőfunkció, a hőmérséklet és az elkészítési idő kézi beállítására.

6.1 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
1  Vital sütés	Zöldségekhez, halhoz, burgonyához, rizshez, tésztákhoz vagy speciális köretekhez.
2  Interval sütés	Nagy nedvességtartalmú ételek és párolt hal, vaníliapuding és terrine (pástétom) esetén.
3  Interval plusz sütés	Kenyér sütéséhez, nagy húsdarabok sütéséhez vagy hideg és fagyasztott ételek felmelegítéséhez.
4  ECO gőz	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.

Sütőfunkció	Alkalmazás
5 	Hőlégbefúvás (nedves) Alapvetően száraz sütemények sütéséhez és sütőformában, 1 polcon történő, energiatakarékos sütéshez.
6 	Hőlégbefúvás, nagy hőfok Sütés egyszerre maximum 3 sütőpolcon, illetve aszalás. 20 – 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
7 	Pizzasütés Ha a sütő 1 szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. 20 – 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
8 	Hőlégbefúvás, kis hőfok Különösen puha és szaftos sültékek készítéséhez ajánljuk.
9 	Alsó + felső sütés 1 szinten történő tészta- és hússütés számára.
10 	Fagyasztott ételek Készételekhez, mint sült burgonya, steak burgonya, tavaszi tekercs.
11 	Infrasütés Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése 1 polcsinten. Továbbá, ha rácson szeretne sütni és pirítani.
12 	Grill + felső sütés Nagyobb mennyiségű, lapos ételdarabok grillezéséhez. Kenyér pirításához.
13 	Grill Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
14 	Melegen tartás Az étel melegen tartásához.
15 	Felolvasztás Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához.
16 	Alsó sütés Ropogós alapú sütemények készítéséhez, és étel tartósításához.
17 	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.
18 	Gőztisztítás A sütő belsejének gőzzel való tisztításához.

6.2 Sütőfunkció beállítása

- Kapcsolja be a készüléket a  vagy  gombbal. A kijelző a beállított hőmérsékletet, a szimbólumot és a sütőfunkció számát jeleníti meg.
- Érintse meg a  vagy  mezőt egy sütőfunkció beállításához.

- Érintse meg az OK érzékelőmezőt, vagy a készülék öt másodperc elteltével automatikus beindul.



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

6.3 Hőmérséklet módosítása

Érintse meg a $\wedge$ / $\vee$ érzékelőmezőt a hőmérséklet 5 °C-os lépésekben történő módosításához.

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

6.4 Hőmérséklet ellenőrzése

A funkció vagy program működése során megtekintheti a készülék hőmérsékletét.

1. Érintse meg a(z) $\gg_{3sec}^{\circ C}$ mezőt. A Hőmérséklet / idő kijelző mutatja a készülékben a hőmérsékletet. Ha a sütőhőmérsékletet szeretné megváltoztatni, akkor egynél többször érintse meg a $\gg_{3sec}^{\circ C}$ érzékelőmezőt, és módosításhoz használja a $\vee$ vagy $\wedge$ érzékelőmezőket.
2. Érintse meg az OK érzékelőmezőt, hogy azonnal visszatérjen a beállított hőmérséklethez, máskülönben öt másodperc elteltével a kijelző azt automatikusan megjeleníti.

6.5 Gyors felfűtés funkció

A Gyors felfűtés funkció csökkenti a készülék felmelegedési idejét.

A Gyors felfűtés funkció bekapcsolása: Érintse meg és három másodpercnél hosszabb ideig tartsa az ujját a $\gg_{3sec}^{\circ C}$ érzékelőmezőn.

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

További információ:

- Ne tegyen ételt a sütőbe, amikor a Gyors felfűtés funkció működik.
- Nem minden sütőfunkciónál áll a Gyors felfűtés rendelkezésre. Hangjelzés hallható, ha a beállított funkciónál nem áll a Gyors felfűtés rendelkezésre.

6.6 Gőz sütés

A víztartály fedele a kezelőpanelben található.

1. Nyomja meg a fedelet a víztartály kinyitásához.
2. Töltsön a víztartályba hozzávetőleg 800 ml vizet.

Ez a vízmennyiség kb. 50 percre elegendő.



Közvetlenül a gőzfejlesztőbe ne tegyen vizet!

Folyadékként kizárólag vizet használjon. Ne használjon szűrt (ioncserélt) vagy desztillált vizet.

3. Kapcsolja be a készüléket.
4. Állítsa be a Gőzben sütés funkciót (lásd a „Sütőfunkciók” című táblázatot) és a hőmérsékletet.
5. Érintse meg a(z)  érzékelőmezőt az IDŐTARTAM vagy a BEFEJEZÉS funkció beállításához (lásd „A BEFEJEZÉS beállítása” vagy „Az IDŐTARTAM beállítása” című részt). A gőz kb. 2 perc múlva jelenik meg. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A sütési idő végén a hangjelzés ismét hallható.
6. Érintse meg a  gombot a hangjelzés és a készülék kikapcsolásához.



Amikor üres a gőzfejlesztő, akkor egy hangjelzés hallható.

A készülék lehűlése után egy szivaccsal itassa fel gőzfejlesztőben maradt vizet. Ha szükséges, ecettel tisztítsa meg a gőzfejlesztőt. Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a készüléket.

6.7 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, Kés-

- lletetés). A funkció nem működik a grill funkciók mellett.
- A készülék kikapcsolása után a maradékhőt használhatja az étel meleg tartásához. Az óra / maradékhő kijelző jeleníti meg a megmaradt hőmérsékletet, a vonalak pedig jelzik a hőmérséklet csökkenését.
 - **Sütés kikapcsolt sütővilágítással** – Érintse meg a  érzékelőmezőt a sütés közben.

- **A kijelző kikapcsolása** – Ha szükséges, teljesen kikapcsolható a kijelző. Egyidejűleg érintse meg a(z)  és  érzékelőmezőt, amíg kikapcsol a kijelző. Ezzel a művelettel a kijelző bekapcsolása is elvégezhető.
- **Eco funkciók** – lásd a „Sütőfunkciók” című fejezetet.

7. ÓRAFUNKCIÓK

SZIMBÓLUM	FUNKCIÓ	LEÍRÁS
	ÓRA	Az óra megtekintéséhez. Az óra beállításának megváltoztatásához tekintse meg „Az óra beállítása és módosítása” című részt.
	IDŐTARTAM	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék.
	BEFEJEZÉS	Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék. Az Időtartam és a Befejezés funkciók (késleltetési időtartam) egyszerre is használhatóak, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia.
	SET+GO	Később bármikor, az érzékelőmező egyetlen érintésével, a szükséges beállításokkal a készülék indítása.

7.1 Számláló

Akkor használja a számlálót, ha azt akarja figyelni, hogy milyen hosszú idő óta működik a készülék. Azonnal bekapcsolódik, amikor a készülék megkezd a melegítést.

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



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

7.2 Az IDŐTARTAM beállítása

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



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

- Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható.

A szimbólum és az időbeállítás villog a kijelzőn. A készülék kikapcsol.

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

- Kapcsolja ki a készüléket.

7.3 A BEFEJEZÉS beállítása

- Kapcsolja be a készüléket, majd állítson be egy sütőfunkciót és hőmérsékletet.
- Annyiszor érintse meg a(z) gombot, amíg a szimbólum meg nem jelenik. A szimbólum villogni kezd a kijelzőn.
- A vagy érzékelőmezőt használja a BEFEJEZÉS beállítására (először a percet, majd az órát állítsa be), és az OK vagy érzékelőmezőt a megerősítésre.
- Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható.
A szimbólum és az időbeállítás villog a kijelzőn. A készülék kikapcsol.
- Érintse meg bármely érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.
- Kapcsolja ki a készüléket.

7.4 Ellenőrizze az eredményt. (csak kijelölt modelleknél)

Ha beállította a BEFEJEZÉS vagy IDŐTARTAM funkciót, akkor 2 perccel a sütés befejezése előtt egy hangjelzés hallható, és bekapcsol a sütővilágítás. A készülék a BEFEJEZÉS vagy az IDŐTARTAM funkció beállítására lép. E két perc alatt megnézheti a sütés eredményét, és szükség esetén újabb BEFEJEZÉS vagy IDŐTARTAM időértéket adhat meg.

7.5 A SET+GO beállítása

- Állítson be egy sütőfunkciót (vagy programot) és hőmérsékletet (lásd a „A sütőfunkció beállítása” és a „Sütőhőmérséklet módosítása” című részeket).
- Állítsa be az IDŐTARTAMOT (lásd „Az IDŐTARTAM beállítása” című részt).
- Annyiszor érintse meg a(z) érzékelőmezőt, amíg a szimbólum villogni nem kezd a kijelzőn.
- Érintse meg az OK érzékelőmezőt a SET+GO funkció beállításához.

Egy jelzőfényrel együtt és jelenik meg a kijelzőn. A jelzőfény azt jelzi, hogy melyik órafunkciót kapcsolta be.

- Érintsen meg egy érzékelőmezőt (a BE/KI kivételével) a SET+GO funkció elindításához.



Csak IDŐTARTAM beállítása után használhatja a SET+GO funkciót.

7.6 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

A PERCSZÁMLÁLÓT használja a visszaszámlálásos időzítés beállítására (maximum 2 óra 30 perc). Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bár mikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.

- Érintse meg a érzékelőmezőt. A szimbólum és a „00” villogni kezd a kijelzőn.
- A PERCSZÁMLÁLÓ beállításához használja a vagy a gombot. Először a másodpercet, majd a percet és az órát állítsa be.
- Érintse meg a(z) OK érzékelőmezőt, vagy a készülék öt másodperc elteltével automatikus elindítja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.
- Amikor letelt a beállított idő, akkor két percig hangjelzés hallható, és a „00:00”, valamint a szimbólum villog a kijelzőn.

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

7.7 A Késleltetés funkció beállítása

Az IDŐTARTAM $\rightarrow|$ és a BEFEJEZÉS $\rightarrow|$ funkciók egyszerre is használhatóak, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia. Ebben az eset-

ben először az IDŐTARTAM $\rightarrow|$, majd a BEFEJEZÉS $\rightarrow|$ funkciót állítsa be (lásd „Az IDŐTARTAM beállítása” és „A BEFEJEZÉS beállítása” című részt). Ha a Késleltetés funkció be van kapcsolva, akkor a sütőfunkció állandó szimbóluma látható a kijelzőn; a $\rightarrow|$ szimbólum egy ponttal és a $\rightarrow|$ szimbólum. A pont azt jelzi, hogy melyik óra funkció van bekapcsolva az Óra / maradékhő kijelzőn.

8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.



A sütő 25 automatikus programokkal és programozott receptekkel rendelkezik. Az automatikus programot, illetve programozott receptet akkor használja, ha az étel elkészítésével kapcsolatban nincs kellő ismerete vagy gyakorlata. A programozott receptek listája a „Receptkönyvben” található.

- Automatikus programok súly megadásával
- Automatikus programok húshőmérővel

8.1 RECEPTEK



A kijelzőn ellenőrizheti a polcmagasságot és az alapértelmezett sütési időt minden egyes automatikus receptnél.

Három típusú automatikus program létezik:

- Programozott receptek

8.2 Automatikus programok

Program száma	Program neve
1	ZÖLDSÉGEK, HAGYOMÁNYOS
2	BURGONYAFELFÚJT
3	PARASZTKENYÉR
4	PÉKSÜTEMÉNY
5	HALFILÉ
6	GŐZÖLT HAL (PISZTRÁNG)
7	SZILVÁSGOMBÓC
8	BORJÚ CSÜLÖK
9	RIZS
10	LASAGNE
11	KELESZTÉS
12	PÁROLT HÚS

Program száma	Program neve
13	SERTÉS ROSTON
14	BORJÚ ROSTON
15	BÁRÁNY ROSTON
16	VAD ROSTON
17	CSIRKE EGÉSZBEN
18	PIZZA
19	QUICHE LORRAINE
20	CITROMTORTA
21	TÚRÓTORTA
22	CANNELLONI
23	FÉLKÉSZ SÜTEMÉNYEK
24	FAGYASZTOTT PIZZA
25	FÉLKÉSZ BURGONYAKÉSZÍTMÉNYEK



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

8.3 Programozott receptek

Programozott recept beállítása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a(z) ☐ mezőt. A kijelzőn a ☐ jelzés, az automatikus program szimbóluma és száma látható.
3. Érintse meg a $\wedge$ vagy $\vee$ érzékelőmezőt a programozott recept kiválasztására.
4. Érintse meg az OK érzékelőmezőt, vagy a programozott recept szerinti működés öt másodperc elteltével automatikus beindul.
5. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. A $\mapsto$ szimbólum villog.
A készülék kikapcsol.
6. Érintse meg bármely érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.

8.4 Automatikus programok súly megadásával

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

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a(z) ☐ mezőt.
3. Érintse meg a $\wedge$ vagy $\vee$ érzékelőmezőt a súlyprogram beállítására (lásd a „Receptkönyv” című részt).
A kijelző a következőket jeleníti meg: elkészítési idő, $\mapsto$ időtartam szimbólum, alapértelmezett súly, mértékegység (kg, g).
4. Érintse meg az OK érzékelőmezőt, vagy a beállítások mentése öt másodperc elteltével automatikusan megtörténik.
5. A készülék bekapcsol. A mértékegység szimbóluma villog a kijelzőn. Ezen idő alatt megváltoztathatja az alapértelmezett súlyértéket a $\wedge$ vagy $\vee$ érzékelőmező segítségével. Érintse meg a(z) OK mezőt.
6. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. A $\mapsto$ szimbólum villog. A készülék kikapcsol.
7. Érintse meg bármely érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.

8.5 Automatikus programok húshőmérő szenzorral

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

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Annyiszor érintse meg a  gombot, amíg a  kijelzés meg nem jelenik.
3. Helyezze el a húshőmérő szenzort (lásd „A húshőmérő szenzor” című részt).
4. Érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt a húshőmérős programok megtekintéséhez.

Ha beállított egy húshőmérős programot, akkor a kijelzőn az elkészítési idő, a  és  szimbólum látható.

5. Érintse meg az OK érzékelőmezőt, vagy a beállítások mentése öt másodperc elteltével automatikusan megtörténik.
6. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. A  szimbólum villog.
A készülék kikapcsol.
7. Érintse meg bármely érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



VIGYÁZAT

Lásd a „Biztonság” című részt.

9.1 Húshőmérő szenzor

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

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

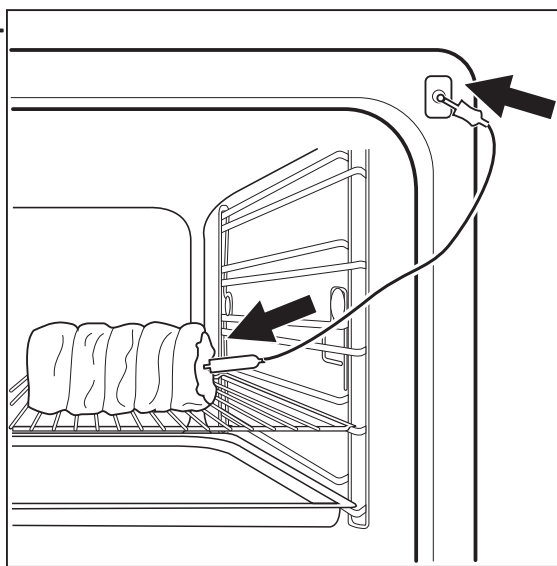
- A sütő hőmérsékletét: lásd a receptkönyvben a hússütési táblázatot.
- A hús maghőmérsékletét: lásd a receptkönyvben a húshőmérő táblázatában.



Kizárólag a mellékelt húshőmérőt, illetve megfelelő pótalkatrészt használjon.

1. Kapcsolja be a készüléket.

2.



Szúrja a húshőmérő szenzor hegyét (melynek nyelén  szimbólum van) a hús közepébe.

3. Illessze a húshőmérő dugaszát a készülék elején lévő aljzatba.

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

4. A  vagy a  gomb megérintésével módosítsa a maghőmérsékletet.

- Érintse meg az OK gombot, vagy a készülék 5 másodperc elteltével automatikusan menti a beállításokat.

Hasznos tanácsok:

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

- 6.** Állítsa be a sütőfunkciót, és ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.

A kijelző az aktuális maghőmérsékletet és a hőmérsékleti sávot jeleníti meg, amely a beállított és az aktuális sütőhőmérséklet viszonyát jelzi.

Hasznos tanácsok:

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

Amíg a készülék kiszámítja a becsült időtartamot, a Számláló funkció értéke megjelenik az Időzítő / maradék-hő kijelzőjén. Amikor befejeződik az első számítás, akkor hangjelzés hallható, és az Időzítő / maradék-hő kijelzőn –:– jelzés jelenik meg, majd a hozzávetőleges elkészítési időtartam látható. A készülék a sütés során folyamatosan kalkulálja az időtartamot. A kijelző időközönként aktualizálja az időtartam értékét.

7. Amikor a hús elérte a beállított maghőmérsékletet, a maghőmérséklet

és a  szimbólum villog. Két per-
cen át hangjelzés hallható. A hang-
jelzés kikapcsolásához érintsen meg
egy érzékelőmezőt.

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



VIGYÁZAT

Legyen óvatos, amikor a húshőmérőt eltávolítja. Forró! Égésveszély!

9. Kapcsolja ki a készüléket.



Amikor a húshőmérőt az aljzatba illeszti, törli az órafunkciók beállításait.

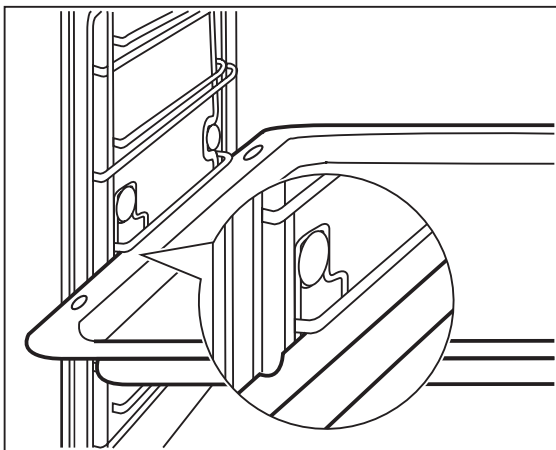
Amikor a húshőmérő használatával süt, a Hőmérséklet / óra kijelzőn jelzett hőmérsékletet módosíthatja. Miután az aljzatba illesztette a húshőmérőt, és beállított egy sütőfunkciót és hőmérsékletet, a kijelző az aktuális maghőmérsékletet mutatja.

A három alábbi hőmérsékleti adat megtekintéséhez érintse meg ismételten

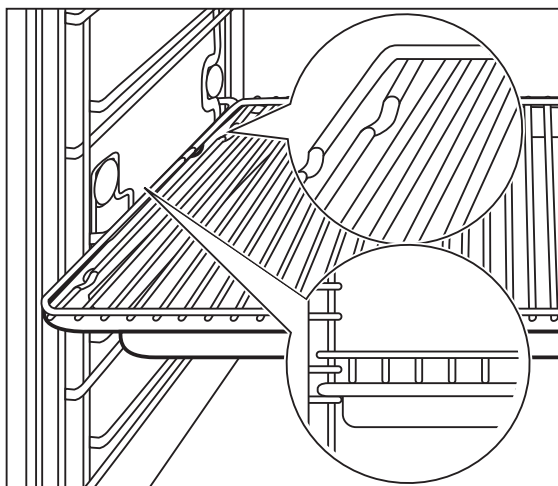
- Beállított maghőmérséklet
- A sütő aktuális hőmérséklete
- Aktuális maghőmérséklet.

A beállított maghőmérséklet átvált az aktuális maghőmérsékletre, a sütő aktuális hőmérséklete pedig a sütő beállított hőmérsékletére vált.

9.2 Sütőtartozékok behelyezése



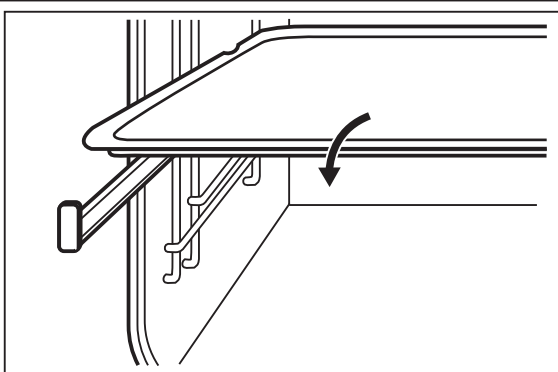
A mély tepsi és a huzalpolc oldalsó peremekkel rendelkeznek. Ezek a peremek és a vezetősínek alakja speciális eszközként szolgálnak a főzőedény csúszásának megakadályozására.



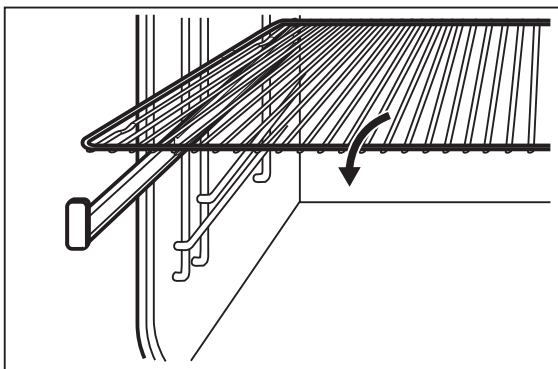
A huzalpolc és a mély tepsí együttes behelyezése

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

9.3 Teleszkópos sütősínek - a sütőtartozékok behelyezése



Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.

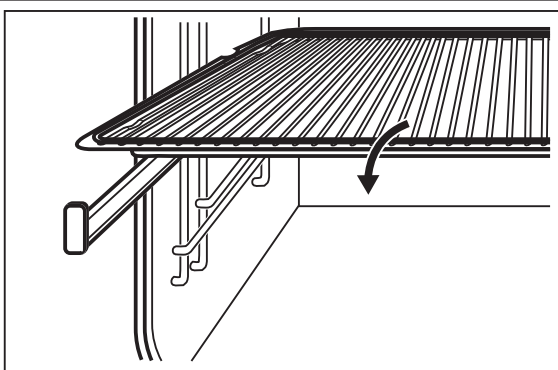


Helyezze rá a huzalpolcot a teleszkópos sütősínekre úgy, hogy a lábak lefelé nézzenek.



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 Kedvencem funkció

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

1. Állítsa be egy sütőfunkció vagy program hőmérsékletét és idejét.
2. Érintse meg és három másodpercnél hosszabb ideig tartsa az ujját a  érzékelőmezőn. Hangjelzés hallatszik.
3. Kapcsolja ki a készüléket.

Kedvencem funkció használata:

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



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

10.2 Gyerekzár

A Gyerekzár funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.

A Gyerekzár funkció bekapcsolása és kikapcsolása:

1. Kapcsolja ki a készüléket a  gombbal. Ne állítson be sütőfunkciót.
2. Egyidejűleg érintse meg, és legalább 2 másodpercig ne vegye el az ujját

Beállítások menü

A Beállítás menü vissza-jelzése	Leírás	Beállítási érték
SET1	SET+GO	ON / OFF
SET2	MARADÉKHŐ KIJELEZÉS	ON / OFF
SET3 ¹⁾	NYOMÓGOMB HANG	CLICK / BEEP / OFF
SET4	HIBAJELZŐ HANG	ON / OFF
SET5	SZERVIZMENÜ	ON / OFF
SET6	GYÁRI BEÁLL.VISSZA	YES / NO

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

a(z)  és  érzékelőmezőről.
Hangjelzés hallatszik.

A kijelzőn aSAFE jelenik meg vagy tűnik el.

10.3 Funkciózár

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

A Funkciózár bekapcsolása/kikapcsolása:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Kapcsoljon be egy sütőfunkciót vagy beállítást.
3. Egyidejűleg érintse meg, és legalább 2 másodpercig ne vegye el az ujját a(z)  és  érzékelőmezőről. Hangjelzés hallatszik.

A kijelzőn aLoc jelenik meg vagy tűnik el.

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

10.4 Beállítások menü

A beállítások menü teszi lehetővé a főmenühöz funkció adását, ill. eltávolítását (például: be- vagy kikapcsolhatja a Maradék hő kijelzést). A Beállítások menü hat beállítást tartalmaz (SET1 és SET6 között).



Csak a készülék kikapcsolt állapotában állíthatja be a beállítások menüt.

A Beállítások menü bekapcsolása:

1. Szükség esetén a  érzékelőmező segítségével kapcsolja ki a készüléket.
2. Érintse meg és három másodpercnél hosszabb ideig ne vegye el az ujját a  érzékelőmezőről.
A kijelzőn SET1 felirat látható, és az „1” kijelzés villog.
3. Érintse meg a  /  érzékelőmezőt a beállítás elvégzésére.

4. Érintse meg a(z) OK mezőt.
5. Érintse meg a  /  érzékelőmezőt a beállítás értékének megváltoztatására.
6. Érintse meg a(z) OK mezőt.

10.5 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol:

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

Hőmérséklet	Kikapcsolási idő
30 °C - 115 °C	12,5 ó
120 °C - 195 °C	8,5 ó
200 – 230 °C	5,5 ó

Az automatikus kikapcsolást követően a sütő ismételt működtetéséhez érintsen meg egy érzékelőmezőt.



Az Automatikus kikapcsolás az összes sütőfunkció esetén működik, kivéve a Sütővilágítás, Alacsony hőmérsékletű sütés, Hús-hőmérő, Időtartam, Befejezés, Késleltetés funkciókat.

- Ha éjszakai fényerőnél megérint egy érzékelőmezőt (kivéve a BE / KI érzékelőmezőt), akkor a következő 10 másodpercre a kijelző visszatér a nappali fényerő beállításra.
- Ha a készülék ki van kapcsolva, és bekapcsolja a Percszámlálót. Amikor befejeződik a Percszámláló funkció működése, akkor a kijelző visszatér az éjszakai beállításra.

10.6 Kijelző fényereje

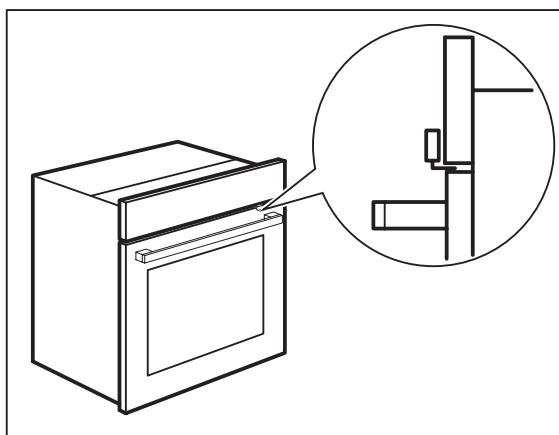
A kijelző kétféle fényerő-beállítással rendelkezik:

- Éjszakai fényerő - ha a készülék ki van kapcsolva, akkor 22:00 óra és 06:00 óra között kisebb a kijelző fényereje.
- Nappali fényerő:
 - A készülék bekapcsolt állapotában.

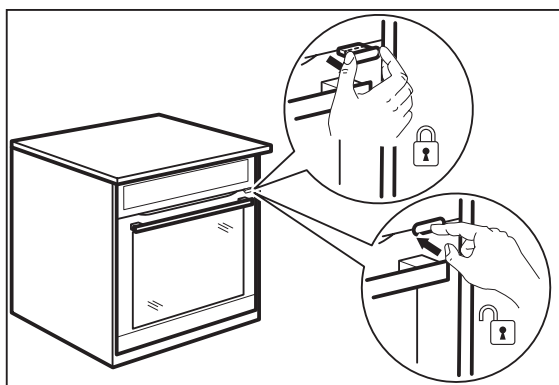
10.7 Hűtőventilátor

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.

10.8 Mechanikus ajtózárr

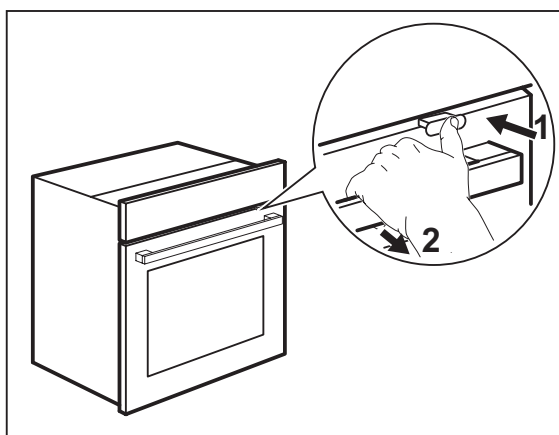


Az ajtózárr a készülék vásárlásakor nincs bekapcsolva.



Az ajtózárr bekapcsolásához: Húzza előre az ajtózárrat, míg a helyén nem rögzül.

Az ajtózárr kiiktatásához: Nyomja vissza az ajtózárrat a panelbe.



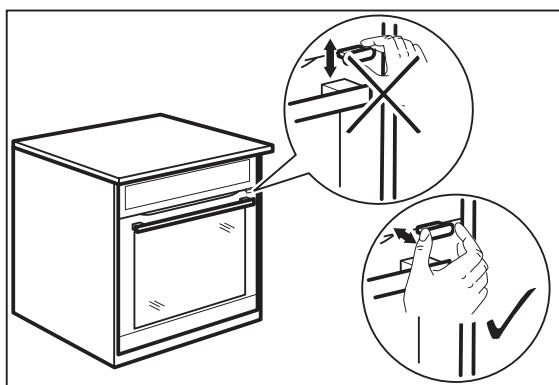
Az ajtózárr használatához a következők szerint járjon el:

Állítsa az ajtózárrat bekapcsolt helyzetbe. Amikor az ajtó biztonságosan be van zárva (a mechanikus ajtózárr be van kapcsolva):

1. Enyhén nyomja meg az ajtózárrat.
2. Az ajtófogantyút húzva nyissa ki az ajtót



Ha kattanásig megnyomja az ajtózárrat, azzal ismét kikapcsolja azt.



A mechanikus ajtózárrat kizárólag vízszintesen mozgassa.



Ne mozgassa függőlegesen.



A készülék ajtajának becsukása közben ne nyomja az ajtózárrat.

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 receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

11.2 Gőzsütés

Párolóedény

- Kizárólag hőálló és rozsdamentes, vagy krómacél főzőedényt használjon (csak bizonyos modellek esetén).

Polcszintek

- A megfelelő polcszintek az alábbi táblázatban találhatóak. A polcszintek számozása alulról kezdődik.

Általános tudnivalók

- Ha 30 percnél tovább vagy nagy mennyiségű ételt főz, szükség szerint pótolja a vizet.

- Helyezze a megfelelő edényekbe helyezett ételt a megfelelő polcokra. Hagyjon helyet a polcok között, hogy a gőz megfelelően tudjon keringeni minden edény körül.
- Minden használat után távolítsa el a víztartó rekeszben, az összekötő tömlőkben és a gőzfejlesztőben lévő maradék vizet. Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Megjegyzések a gőzsütési táblázatokhoz

- A táblázat átlagos ételekre vonatkozó értékeket tartalmaz.
- A hőmérséklet és az időtartam csupán tájékoztató adatok, pontos értékük függ az étel és a főzőedény típusától, mennyiségétől és méretétől.
- Ha az Ön receptjéhez nem talál beállítási értéket, használja a hozzá leginkább hasonló receptet.
- Ha a táblázat másképpen nem jelzi, a főzést hideg sütőtérben kezdje.
- Rizs főzése esetén, annak vízfelvevő képessége miatt a víz-rizs arányát 1,5:1 - 2:1 arányra állítsa be.

11.3 Vízmennyiség táblázat

Víz mennyisége a víztartályban (ml)	Idő ¹⁾ (perc)
400	15 - 25
600	25 - 40
800	40 - 50

¹⁾ Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

11.4 Vital sütés / Eco gőz



VIGYÁZAT

Amíg a funkció aktív, ne nyissa ki a készülék ajtaját. Égésveszély!

A funkció minden friss és fagyasztott ételtípushoz alkalmas. Ezzel a módszerrel elkészíthet, felmelegíthet, felolvaszthat, posírozhat vagy blansírozhat zöld-

séget, húst, halat, tésztaféléket, rizst, kukoricát, grízt és tojást.

Menük sütése: Egyetlen művelettel komplett menüt is készíthet. Az étel megfelelő sütésének érdekében válasszon egy hasonló sütési idővel rendelkező receptet. A szükséges víz legnagyobb mennyiségét adja az elkészítendő ételhez. Helyezze a megfelelő főzőedényekbe helyezett ételt a sütőpolcokra. A

gőz megfelelő keringése érdekében hagyjon helyet a főzőedények között.

- Töltse fel a víztartályt a maximális mennyiségű vízzel, és állítson be 40 perces időtartamot.

Fertőtlenítés

- Ezzel a funkcióval tárolóedényeket (pl. cumisüveget) fertőtleníthet.
- Helyezze a tiszta tárolóedényt az első polc középső részére. Az edény szája enyhe szögben lefelé nézzen.

Zöldségek

Étel	Polcmagas-ság	Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisé-ge a víztartály-ban (ml)	Idő ¹⁾ (perc)
Articsóka	2	96	800	50 - 60
Padlizsán	2	96	450	15 - 25
Karfiol (egész)	2	96	600	35 - 45
Karfiol (ró-zsák)	2	96	500	25 - 30
Brokkoli (egész)	2	96	550	30 - 40
Brokkoli (ró-zsák)	2	96	400	20 - 25
Gombaszele-tek	2	96	400	15 - 20
Borsó	2	96	450	20 - 25
Édeskömény	2	96	600	35 - 45
Sárgarépa	2	96	600	35 - 45
Karalábé (csí-kokra vágva)	2	96	550	30 - 40
Paprika (csí-kokra vágva)	2	96	400	20 - 25
Póréhagyma (karikára vág-va)	2	96	500	25 - 35
Zöldborsó	2	96	550	35 - 45
Galambbegy, rózsák	2	96	450	20 - 25
Kelbimbó	2	96	550	30 - 40
Cékla	2	96	800 + 400	70 - 90
Feketegyökér	2	96	600	35 - 45
Zeller (kocká-ra vágva)	2	96	500	25 - 35
Spárga (zöld)	2	96	500	25 - 35

Étel	Polcmagas-ság	Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisé-ge a víztartály-ban (ml)	Idő ¹⁾ (perc)
Spárga (fe-hér)	2	96	600	35 - 45
Spenót	2	96	350	15
Sült paradi-csom	2	96	350	15
Fehér bab	2	96	500	30 - 40
Kelkáposzta	2	96	400	20 - 25
Cukkini (sze-letelve)	2	96	350	15 - 20

¹⁾ Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

Köreték

Étel	Polcmagas-ság	Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisé-ge a víztartály-ban (ml)	Idő ¹⁾ (perc)
Kelt gombóc	2	96	600	30 - 40
Krumplis gombóc	2	96	600	35 - 45
Krumpli (há-mozatlan, kö-zepes méretű)	2	96	750	45 - 55
Rizs (víz/fo-lyadék arány: 1,5:1)	2	96	600	35 - 40
Főtt burgonya (negyedbe vágva)	2	96	600	35 - 40
Zsemlegom-bóc	2	96	600	35 - 45
Vékonymetélt (friss)	2	96	450	20 - 25
Polenta (3:1 arányú folya-dék)	2	96	750	45 - 50

¹⁾ Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

Hal

Étel	Polcmagas- ság	Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisé- ge a víztartály- ban (ml)	Idő ¹⁾ (perc)
Pisztráng (kb. 250 g)	2	85	550	30 - 40
Garnéla (friss)	2	85	450	20 - 25
Garnéla (fa- gyasztott)	2	85	550	30 - 40
Lazacfilé	2	85	500	25 - 35
Tavaszi piszt- ráng (kb. 1000 g)	2	85	600	40 - 45
Kagyló	2	96	500	20 - 30
Lepényhal filé	2	80	350	15

¹⁾ Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

Hús

Étel	Polcma- gasság	Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisé- ge a víztartály- ban (ml)	Idő ¹⁾ (perc)
Főtt sonka (1000 g)	2	96	800 + 150	55 - 65
Csirkemell (posíro- zott)	2	90	500	25 - 35
Csirke (posírozott, 1000 - 1200 g)	2	96	800 + 150	60 - 70
Sertés-/borjúkaraj comb nélkül (800 - 1000 g)	2	90	800 + 300	80 - 90
Kasseler (füstölt sertéskaraj, posí- rozott)	2	90	800 + 300	90 - 110
Tafelspitz (minősé- gi párolt marha- hús)	2	96	800 + 700	110 - 120
Chipolata kolbász	2	80	400	15 - 20

¹⁾ Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

Tojás

Étel	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Víz mennyisége a víztartályban (ml)	Idő ¹⁾ (perc)
Kemény tojás	2	96	500	18 - 21
Félkemény tojás	2	96	450	13 - 16
Lágy tojás	2	96	400	11 - 12

¹⁾ Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

11.5 Infrásütés és Vital sütés egymás után

A következő funkciók kombinálásával egymás után főzheti a húst, a zöldséget és a köretet. Minden fogás egyszerre készül el.

- Az étel kezdeti pirításához használja az Infrásütés funkciót.
- Az előkészített zöldséget és köretet tegye a sült mellé a sütőbe egy hőálló főzőedénybe.

- Hagyja, hogy a sütő kb. 80 °C-ra lehűljön. A sütő gyorsabb kihűlése érdekében nyissa ki a sütő ajtaját az első fokozatig, kb. 15 percre.
- Indítsa el a Vital sütést, és süssön készre mindent.
- A maximális vízmennyiség 800 ml.

Étel	Infrásütés (Első lépés: hús elkészítése)			Vital sütés (második lépés: zöldségek hozzáadása)		
	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marha hátszín (1 kg) Kelbimbó, polenta	180	60 – 70	hús: 1	96	40 – 50	hús: 1 zöldségek: 3
Sertés roston (1 kg), Burgonya, zöldség, szósz	180	60 – 70	hús: 1	96	30 – 40	hús: 1 zöldségek: 3
Borjú roston (1 kg), Rizs, zöldség	180	50 – 60	hús: 1	96	30 – 40	hús: 1 zöldségek: 3

11.6 Interval sütés

Étel típusa	Interval sütés (vízmennyiség: kb. 300 ml)		
	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Puding / lepény porciós csészékben ¹⁾	2	90	40 - 45
Tükörtojás ¹⁾	2	90	35 - 45

Étel típusa	Interval sütés (vízmennyiség: kb. 300 ml)		
	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Terrine (pástétom) ¹⁾	2	90	40 - 50
Vékony halfilé	2	85	15 - 25
Vastag halfilé	2	90	25 - 35
Kis halak 350 g-ig	2	90	25 - 35
Hal egészben 1000 g-ig	2	90	35 - 45

¹⁾ folytassa további 30 percig zárt ajtóval.

Újramelegítés

Étel típusa	Interval sütés (vízmennyiség: kb. 300 ml)		
	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Gombócok	2	85	25 - 35
Tészta	2	85	20 - 25
Rizs	2	85	20 - 25
Egytálételek	2	85	20 - 25

11.7 Interval + sütés

Étel típusa	Interval + sütés ¹⁾		
	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Sertés roston (1000 g)	2	160 - 180	90 - 100
Marha hátszín (1000 g)	2	180 - 200	60 - 90
Borjú roston (1000 g)	2	180	80 - 90
Fasírt (nyers, 500 g)	2	180	30 - 40
Füstölt sertéskaraj (600 - 1000 g, 2 óra pácolás)	2	160 - 180	60 - 70
Csirke (1000 g)	2	180 - 200	50 - 60
Kacsa (1500 - 2000 g)	2	180	70 - 90
Liba (3000 g)	1	170	130 - 170
Burgonyafelfűjt	2	160 - 170	50 - 60
Tésztafelfűjt	2	190	40 - 50
Lasagne	2	180	45 - 55
Különböző kenyérfajták (500 - 1000 g)	2	180 - 190	50 - 60
Péksütemény (40 - 60 g)	2	180 - 210	30 - 40
Elősütött roládok	2	200	10 - 20

Étel típusa	Interval + sütés ¹⁾		
	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Elősütött bagettek (40 - 50 g)	2	200	20 - 30
Elősütött bagett (40 - 50 g, mélyhűtött)	2	200	25 - 35

¹⁾ A szükséges vízmennyiség függ a sütési időtartamtól.

11.8 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.

11.9 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 vizessé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vizessé válik.	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütési idője.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vizessé 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 sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
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 típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Forma torta / briós	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	150 - 160	50 - 70
Piskóta / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	2	160	35 - 50
Tortalap – vajjas tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	170 - 180 ¹⁾	10 - 25
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlovasan elhelyezve)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	160	60 - 90

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Alsó + felső sütés	1	180	70 - 90
Sajttorta	Alsó + felső sütés	1	170 - 190	60 - 90

1) Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán süttő 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) 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60
2. A sütési folyamat második része.				
Krémes fánk / képviselőfánk	Alsó + felső sütés	3	190 - 210 1)	20 - 35
Keksztekercs	Alsó + felső sütés	3	180 - 200 1)	10 - 20
Morzsás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, 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)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150	35 - 55

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) 2)	Alsó + felső sütés	3	170	35 - 55
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	160 - 170	40 - 80
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, só-dó)	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

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Roládok	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	160 ¹⁾	10 - 25
Roládok	Alsó + felső sütés	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes / Aprósütemény (20 db/ tepsi)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes / Aprósütemény (20 db/ tepsi)	Alsó + felső sütés	3	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Tészták és felfújtak

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Tésztafelfújt	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 bagett	Infrasütés vagy Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160 - 170	15 - 30
Édes felfújtak	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	40 - 60
Halfelfújt	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	30 - 60
Töltött zöldség	Infrasütés vagy Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160 - 170	30 - 60

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Hőlégbefúvás (nedves)

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Tésztafelfújt	2	180 - 200	45 - 60

Étel típusa	Polcmagas- ság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Lasagne	2	180 - 200	45 - 60
Burgonyafelfújt	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

11.11 Több szinten való sütés

Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

Étel típusa	Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
	Polcmagasság			
	2 polcmagas- ság	3 polcmagas- ság		
Krémes fánk / képviselőfánk	1 / 4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Száraz streu- sel torta	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Melegítse elő a sütit.

Kekszek / small cakes / aprósütemény / tészták / péksütemény

Étel típusa	Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
	Polcmagasság			
	2 polcmagas- ság	3 polcmagas- ság		
Aprósüte- mény omlós tésztából	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Linzer / omlós tészták	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Aprósüte- mény kevert piskótatésztá- ból	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40

Étel típusa	Hőlégbefűvás, nagy hőfok		Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
	Polcmagasság			
	2 polcmagas- ság	3 polcmagas- ság		
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
Roládok	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.12 Hőlégbefűvás, kis hőfok

Ezzel a funkcióval 65 °C-nál nem magasabb maghőmérsékleten sovány, porhanyós húsokat és halat lehet elkészíteni. A Hőlégbefűvás, kis hőfok nem alkalmazható olyan receptek elkészítéséhez, mint a serpenyős sülték és a zsíros sertés roston. A húshőmérő segítségével biztosíthatja a hús megfelelő maghőmérsékletét (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 hőlégbefűvás,

kis hőfok funkciót szárnyasok elkészítéséhez.



Az ételt mindig fedő nélkül készítse, amikor ezt a funkciót használja.

1. Süsse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1-2 percig egy tepsiben.
2. Helyezze a húst a forró hússütő tep-sível együtt a sütő huzalpolcára.
3. Nyomja a húshőmérőt a húsba.
4. Válassza ki a Hőlégbefűvás, kis hőfok funkciót, és állítsa be a megfelelő 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
Marhapecsenye	200 - 300	3	120	20 - 40

11.13 Pizzasütés

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

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

11.14 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 sütőben süsse.
- Ajánlatos pici folyadékot a hús alá önteni, mert így a húslé, illetve a zsír nem ég rá a tepsire.
- Szükség szerint fordítsa meg a húst (a sütési idő 1/2–2/3 részénél).
- Hússütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat locsolja meg saját levükkel. Ez segíti a húsok jobb átsülését.
- Körülbelül a sütési időtartam vége előtt 10 perccel kikapcsolhatja a sütőt, így ki tudja használni a maradékhőt.

11.15 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 süttőt.

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
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

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
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-/vadgerinc	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	1	210 - 220	35 - 40
Őzcomb, vadcomb	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	60 - 90

1) Melegítse elő a sütőt.

Szárnyas

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
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

11.16 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 percre 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
Pirítós kenyér fel-téttel	4	6 - 8	-

¹⁾ Melegítse elő a süttőt.

11.17 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, vékony	3	200 - 220	20 - 30
Sült burgonya, vastag	3	200 - 220	25 - 35

Félkész ételek	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Zöldségek / krockettek	3	220 - 230	20 - 35
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 hasábburgonyát sütés közben forgassa át 2-3 alkalommal

11.18 Kiolvasztás

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

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. Félidőben fordítsa meg.
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	-

Étel	Kiolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Vaj, 250 g	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín, 2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is jól felferhető, ha kissé még fagyos.
Krémes sütemény, 1400 g	60	60	-

11.19 Befőzés

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 tölts fel, és zárja le kapoccsal.
- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Amikor a folyadék rotyogni kezd az üvegekben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

Bogyós gyümölcsök

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 gyümölcs

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

1) Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

11.20 Aszalás – Hőlégbefűvés, nagy hőfok

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

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.

A legjobb eredmény elérése érdekében az eljárás félidejében kapcsolja ki a ké-

Zöldségek

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

Gyümölcs

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

11.21 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 roston / báránycsülök	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

**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. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égne rá a felületre.
- 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 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 Gőztisztítás

1. Kézzel távolítsa el a szennyeződés nagyját.
2. Tegyen kb. 250 ml vizet és három evőkanál ecetet közvetlenül a gőzfejlesztő rendszerbe.

3. Állítsa be a Gőztisztítás funkciót. Lásd a „Sütőfunkciók” c. részt.
4. A kijelző az időtartamot és az alapértelmezett hőmérsékletet jeleníti meg. A tisztítás megkezdéséhez érintse meg az **OK** érzékelőmezőt.
5. Egy hangjelzés hallható, amikor a gőztisztítás befejeződik. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
6. Egy puha kendővel tisztítsa meg a készüléket. Szivaccsal itassa fel a vizet a gőzfejlesztőből, majd törölje szárazra.

A sütő teljes kiszáradásához hagyja nyitva a sütő ajtaját kb. 1 óra hosszan.

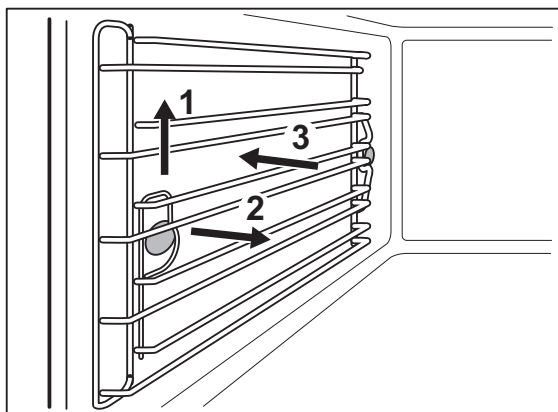


A Befejezés funkció használatával késleltetve is elindíthatja a tisztítást. Lásd „A Befejezés beállítása” című részt.

12.2 Polcvezető sínek

A polcvezető sínek kiszerezhetők az oldalfalak tisztításához.

A polcvezető sínek eltávolítása



1. A síneket óvatosan húzza fel- és ki-fel az elülső felfüggesztésből.
2. A síneket az elülső felfüggesztésen kicsit fordítsa befelé.
3. Húzza ki a síneket a hátsó felfüggesztésből.

A polcvezető sínek behelyezése

A polcvezető síneket a kiszerezéssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

12.3 Gőzfejlesztő rendszer



FIGYELEM

A gőzfejlesztőt **minden használat után** szárazra kell törölni. Szivaccsal itassa fel a vizet.



Távolítsa el ecetes vízzel a vízkövet.



FIGYELEM

A vegyszeres vízkőeltávolító szerek károsíthatják a sütő zomancozott felületét. Tartsa be a gyártó utasításait.

A víztartály és a gőzfejlesztő tisztítása:

1. Töltse be az ecetes vizet (kb. 250 ml) a **víztartályon keresztül** a gőzfejlesztőbe. Várjon körülbelül 10 percig.
2. Távolítsa el szivaccsal az ecetes vizet.
3. A víztartályba töltött tiszta vízzel (100 - 200 ml) öblítse át a gőzfejlesztő rendszert.
4. Szivaccsal itassa fel a vizet a gőzfejlesztőből, majd törölje szárazra.
5. Hagyja nyitva a sütőajtót, hogy a sütő teljesen kiszáradjon.

12.4 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.



FIGYELEM

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

Mindig ugyanazt az izzótípust használja.

A sütőtér mennyezetében található izzó cseréje:

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Távolítsa el a fémgyűrűt, majd tisztítsa meg az üveg fedőlapot.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Illessze a fémgyűrűt az üveg fedőlapra.
5. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

A sütőtér bal oldalán található izzó cseréje:

1. Távolítsa el a bal oldali polcvezető sínt.

2. 20-as torx csavarhúzó segítségével távolítsa el a fedelet.
3. Szerelje ki és tisztítsa meg a fémkeretet és a tömítést.
4. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
5. Szerelje fel a fémkeretet és a tömítést. Húzza meg a csavarokat.
6. Helyezze vissza a bal oldali polcvezető sínt.

12.5 A sütőajtó tisztítása

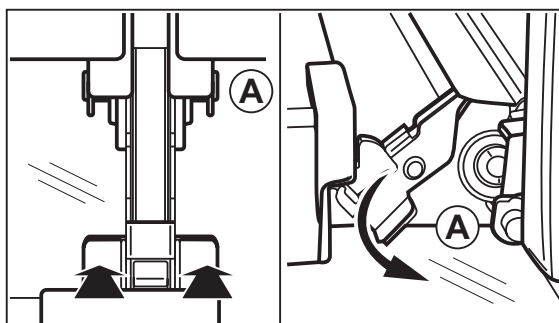
A sütőajtó és az üvegtáblák leszerelése

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

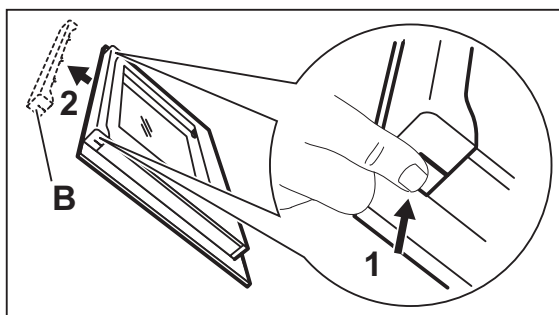


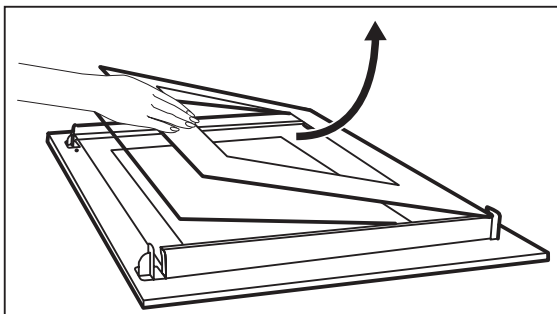
VIGYÁZAT

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



1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két 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 karcolás megelőzése.
6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díszlécet (B), majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.
7. Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.





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

A 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. Lásd „A pontos idő beállítása és módosítása” című részt.
Nem melegszik fel a készülék.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
Nem melegszik fel a készülék.	Bekapcsolt az automatikus kikapcsolási funkció.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
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 világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A kijelző a listában nem szereplő hibakódot jelel meg.	Elektromos hiba lépett fel.	- Kapcsolja ki a készüléket a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. - Ha a hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon a márkaszervizhez.
A világítás nem működik.	ECO vagy Hőlégbefűtés (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		
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.
 Járvon 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



892956213-C-152013

