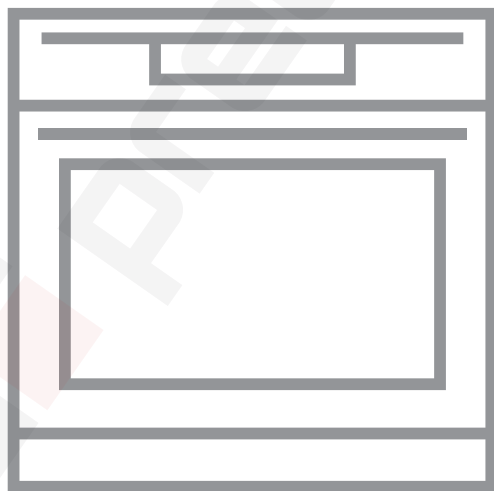


# USER MANUAL



# TARTALOM

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....          | 3  |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....           | 4  |
| 3. TERMÉKLEÍRÁS.....                    | 8  |
| 4. KEZELŐPANEL.....                     | 9  |
| 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....         | 9  |
| 6. NAPI HASZNÁLAT.....                  | 10 |
| 7. ÓRAFUNKCIÓK.....                     | 12 |
| 8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....           | 14 |
| 9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....                | 17 |
| 10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 18 |
| 11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....            | 34 |
| 12. HIBAELHÁRÍTÁS.....                  | 37 |
| 13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....             | 40 |

## AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

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



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:  
**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



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



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

⚠ Figyelmeztetés - Biztonsági információk

ℹ Általános információk és hasznos tanácsok

♻ Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

### 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- A 3-8 éves gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.

## 1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt húzza ki a készülék hálózati dugaszát a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítsa el minden tartozékot a sütőből.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés



#### **FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

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

használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.

- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.

## 2.2 Elektromos csatlakoztatás



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.

- A hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetéket húzza. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EKG irányelveinek.

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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

tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

## 2.4 Tisztítás és ápolás



### FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati

csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönbén fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

## 2.5 Pirolitikus tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS!

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

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
  - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírkiömlést/lerakódást.
  - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcaikat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől.

A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az előlő szellőzőnyílásain keresztül.

- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomtatékosan ajánlottak az alábbiak:
  - az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
  - az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hullók kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
  - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló

gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a gyermekeket és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

## 2.6 Belső világítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A készüléknél használt izzó vagy halogén lámpa csak háztartási készülékeknek alkalmazható. Otthona világítására ne használja.
- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## 2.7 Szervíz

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

## 2.8 Ártalmatlanítás



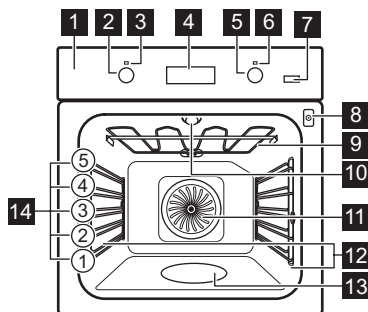
### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

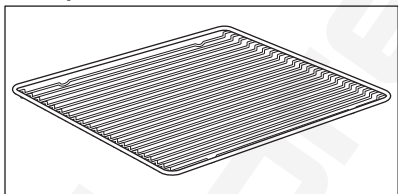
### 3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Üzemi jelzőlámpa / szimbólum
- 4 Kijelző
- 5 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 7 Plusz gőz
- 8 A húshőmérő szenzor aljzata
- 9 Fűtőbetét
- 10 Sütőtér világítás
- 11 Ventilátor
- 12 Polcvezető sín, eltávolítható
- 13 Sütőtér mélyedése
- 14 Polcszintek

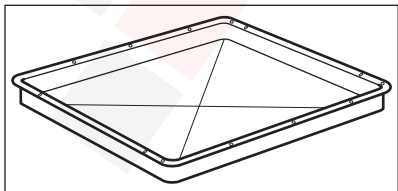
### 3.2 Kiegészítők

#### Huzalpolc



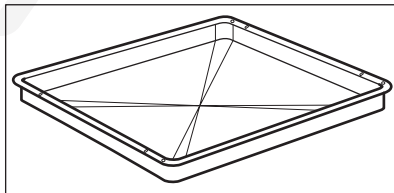
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

#### Sütőtepsi



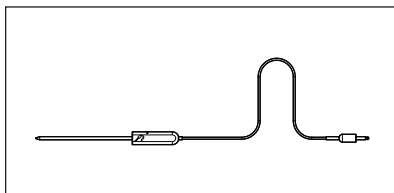
Tortákhoz és süteményekhez.

#### Mély tepsi



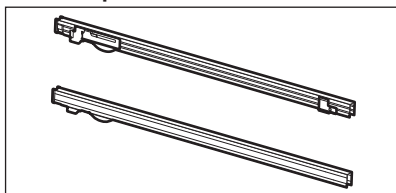
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

#### Húshőmérő szenzor



Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.

## Teleszkópos sütősin



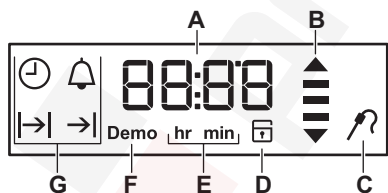
Polcokhoz és tálcákhoz.

## 4. KEZELŐPANEL

### 4.1 Gombok

| Érzékelőmező / Gomb                                                               | Funkció      | Leírás                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | PERCSZÁMLÁLÓ | A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása. A sütőlámpa be- vagy kikapcsolásához tartsa 3 másodpercnél hosszabb ideig.                             |
|  | ÓRA          | Az óra funkció bekapcsolása.                                                                                                      |
|  | HŐMÉRSÉKLET  | A sütőhőmérséklet vagy a központi hőérzékelő (ha van) hőmérsékletének ellenőrzése. Csak a fűtő funkció működése közben használja! |
|  | EXTRA GŐZ    | A valódi hőlégkeveréses párolás PLUS funkció bekapcsolása.                                                                        |

### 4.2 Kijelző



- A. Időzítő / Hőmérséklet
- B. Felfűtés és maradékhő visszajelző
- C. Hűshőmérő szenzor (csak bizonyos modelleken)
- D. Ajtózár (csak bizonyos modelleken)
- E. Óra / perc
- F. Demo üzemmód (csak bizonyos modelleken)
- G. Óra funkciók

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

**FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



A pontos idő beállításához olvassa el az „Órafunkciók” c. fejezetet.

### 5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.

Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető poltartókat az eredeti helyükre.

## 6. NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Visszahúzzható gombok

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

### 6.2 Sütőfunkciók

| Sütőfunkció                                                 | Alkalmazás                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b><br>Kikapcsolt állás                                | A sütő ki van kapcsolva.                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <br>Gyors Felfűtés                                          | Csökkenti a felmelegedési időt.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <br>Hölgbefűtés, Nagy Höfok / Hölgbefűtés, nagy höfok PLUSZ | Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás.<br>20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Alsó + felső sütés funkció esetén.<br>Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő színű és ropogós kéreg elérése. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése. |
| <br>Pizzasütés                                              | Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.                                                                                                                                                                                                                       |
| <br>Alsó + felső sütés (Felső/ Alsó Fűtés)                  | Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.                                                                                                                                                                                                                                                |

| Sütőfunkció              | Alkalmazás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Alsó Sütés           | Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <br>Kiolvasztás          | Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <br>Hölgbefűtés (Nedves) | A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési tanácsokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetben a Hölgbefűtés (Nedves) szakaszt. A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhot használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékoság c. részét. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak. E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. |

| Sütőfunkció                                                                                     | Alkalmazás                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Grill      | Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.                                                               |
| <br>Infrasütés | Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcsinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.                      |
| <br>Pirolitika | A sütő pirolitikus tisztítás funkciójának bekapcsolása. Ez a funkció égetéssel eltávolítja az ételmaradványokat a sütőből. |

 Egyes sütőfunkciók során a sütőlámpa automatikusan kikapcsol 60 °C alatt.

### 6.3 Egy sütőfunkció beállítása

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
  2. A hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot.
- A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.
3. A sütő kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.

### 6.4 A funkció beállítása: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ

Ez a funkció növeli a páratartalmat a sütés ideje alatt.



#### FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

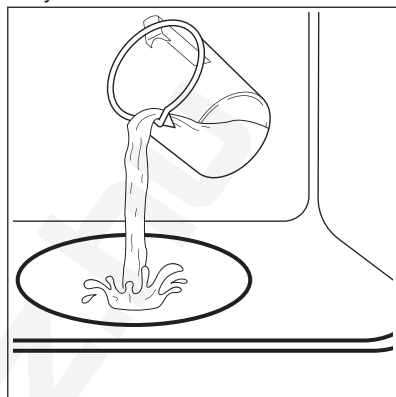
A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet:

- Amíg a funkció aktív, ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- A funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját.



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

1. Csapvízzel töltsse fel a sütőtér mélyedését.



A sütőtér mélyedésének maximális űrtartalma 250 ml.

A sütőtér mélyedését kizárólag akkor töltsse fel vízzel, amikor a sütő hideg.



#### VIGYÁZAT!

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

2. Helyezze az ételt a sütőbe, majd csukja be az ajtaját.
3. Állítsa be ezt a funkciót:  .
4. Nyomja meg ezt a gombot: Plusz gőz .

A funkció csak ezzel a funkcióval működik: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ.

A visszajelző világítani kezd.

5. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
6. A sütő kikapcsolásához fordítsa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe, majd nyomja meg a Plusz gőz  gombot.

Kialszik a visszajelző.

7. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a vizet.

**FIGYELMEZTETÉS!**

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

**6.5 Gyors Felfűtés**

A Gyors felfűtés csökkenti a készülék felmelegedési idejét.



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

**7. ÓRAFUNKCIÓK****7.1 Órafunkciók táblázata**

| Órafunkció                                                                                              | Alkalmazás                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>ÓRA                | A pontos idő megjelenítése vagy módosítása. A pontos idő csak akkor módosítható, amikor a sütő ki van kapcsolva.                                                                  |
| <br>IDŐTARTAM          | Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő. Csak akkor használja, ha egy sütőfunkciót beállított.                                                                |
| <br>BEFEJEZÉS         | Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a sütő. Csak akkor használja, ha egy sütőfunkciót beállított.                                                                          |
| <br>KÉSLELTETÉSI IDŐ | Az IDŐTARTAM és BEFEJEZÉS funkciók kombinálása.                                                                                                                                   |
| <br>PERCSZÁMLÁLÓ     | A visszaszámlálási idő beállítására használhatja. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a sütő kikapcsolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót. |

1. A sütőfunkciók gombját forgassa a kívánt hőfokbeállításra.
  2. A kívánt hőmérséklet beállításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot.
- Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható.
3. Állítson be egy sütőfunkciót.

**6.6 Felfűtés visszajelző**

A sütőfunkció működése közben a  kijelzőn látható sávok egyenként megjelennek, ahogyan a sütő hőmérséklete emelkedik, majd eltűnnek, ahogyan csökken.

**7.2 Az idő beállítása és módosítása**

A hálózati tápfeszültséghez történő első csatlakoztatás után várja meg, hogy a kijelzőn **hr** és „12:00” legyen látható. **12**” kijelzés villog.

1. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó az óra beállításához.
2. Nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz és a perc beállításához.

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

3. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó a perc beállításához.
4. A megerősítéshez nyomja meg az  gombot, vagy 5 másodperc elteltével az újonnan beállított pontos idő mentése automatikusan megtörténik.

A kijelző az új időt mutatja.

A pontos idő módosításához nyomja le többször a  gombot, amíg az Óra funkció  visszajelzője villogni nem kezd.

**7.3 Az IDŐTARTAM funkció beállítása**

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.

3. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó a perc beállításához, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó az óra beállításához, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot.

Amikor letelt a beállított Időtartam, 2 percig hangjelzés hallható, és az időbeállítás, valamint a  szimbólum villog a kijelzőn. A sütő automatikusan kikapcsol.

4. A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy nyissa ki a sütő ajtaját.
5. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kikapcsolt helyzetbe.

## 7.4 A BEFEJEZÉS funkció beállítása

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó az óra beállításához, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó a perc beállításához, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot.

A beállított Befejezési időpontban két percig hangjelzés hallható, és a  szimbólum villog a kijelzőn. A sütő automatikusan kikapcsol.

4. A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy nyissa ki a sütő ajtaját.
5. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kikapcsolt helyzetbe.

## 7.5 A KÉSLELTETÉS funkció beállítása

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó az IDŐTARTAM percértékének beállításához, majd jóváhagyáshoz

nyomja meg a  gombot. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó az IDŐTARTAM óraértékének beállításához, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot.

A kijelzőn villogó  jelenik meg.

4. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó a BEFEJEZÉS óraértékének beállításához, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó a BEFEJEZÉS percértékének beállításához, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot. A kijelzőn  és a beállított hőmérséklet látható.

A sütő később automatikusan bekapcsol, majd a beállított IDŐTARTAM alatt működik, végül leáll a BEFEJEZÉS beállított időpontjában.

A beállított BEFEJEZÉS időpontban két percig hangjelzés hallható, és a  szimbólum villog a kijelzőn. A sütő kikapcsol.

5. A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy nyissa ki a sütő ajtaját.
6. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kikapcsolt helyzetbe.

## 7.6 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

A percszámláló a sütő be- és kikapcsolt állapotában egyaránt beállítható.

1. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a  szimbólum és a „00” villogni nem kezd a kijelzőn.
2. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó a másodperc, majd a perc beállításához. Amennyiben a beállított idő 60 percnél hosszabb, a **hr** szimbólum villog a kijelzőn.
3. Állítsa be az órák értékét.
4. A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót. A beállított időtartam 90%-ának leteltekor hangjelzés hallható.

5. Amikor letelik a beállított idő, akkor 2 percre hangjelzés hallható. "00:00"  
és  villog a kijelzőn. A jelzés

kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

## 8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 8.1 Húshőmérő szenzor

A húshőmérő szenzor az étel belsejében levő hőmérsékletet (maghőmérsékletet) méri. Amikor az étel a beállított hőmérsékletet elérte, a sütő kikapcsol.

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

- a sütő hőmérsékletét (minimum 120 °C),
- az étel maghőmérsékletét.



### VIGYÁZAT!

Kizárólag a mellékelt húshőmérő szenzort és eredeti pótalkatrészeket használjon.

A legjobb eredmény eléréséhez:

- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
- A húshőmérő szenzor nem használható folyékony állagú ételekhez.
- Sütés közben a húshőmérő szenzornak az ételben kell maradnia, míg dugaszának az aljzatban.
- Használja az ételekhez ajánlott maghőmérsékleti beállításokat. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.



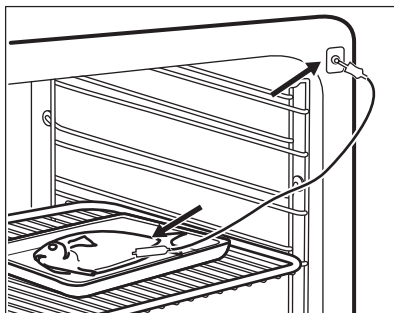
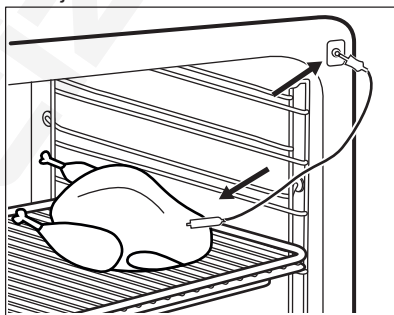
Minden alkalommal, amikor a húshőmérő szenzort az aljzatba illeszti, ismét be kell állítani a maghőmérsékletet és az időt. Az időtartam és a befejezés nem választható.



A sütő kiszámítja a hozzávetőleges sütési időt, mely változhat.

### Ételkategóriák: hús, szárnyas és hal

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja a húshőmérő szenzor hegyét a hús vagy hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb részbe. Ügyeljen arra, hogy a húshőmérő szenzor hegyének legalább 3/4 része az ételben legyen.
3. Illessze a húshőmérő szenzor dugaszát a készülék elején lévő aljzatba.



A kijelzőn a húshőmérő szenzor szimbóluma jelenik meg.

A húshőmérő szenzor első használatakor az alapértelmezett maghőmérséklet értéke 60 °C.

Amikor a  szimbólum villog, a hőmérséklet-szabályozó gomb segítségével módosítható a maghőmérséklet alapértelmezett értéke.

A kijelzőn megjelenik a húshőmérő szenzor szimbóluma és az étel alapértelmezett maghőmérséklete.

4. A maghőmérséklet új alapértelmezett értékének tárolásához nyomja meg a

⌚ gombot, vagy várjon 10 másodpercet, hogy a készülék az automatikus mentést elvégezze.

Az új alapértelmezett maghőmérséklet a húshőmérő szenzor következő használatakor megjelenik.

Amikor az étel elérte a beállított maghőmérsékletet, az alapértelmezett

maghőmérséklet és a ⚡ villog. 2 percen át hangjelzés hallható.

5. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy nyissa ki a sütő ajtaját.

6. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból, és vegye ki az edényt a készülékből.

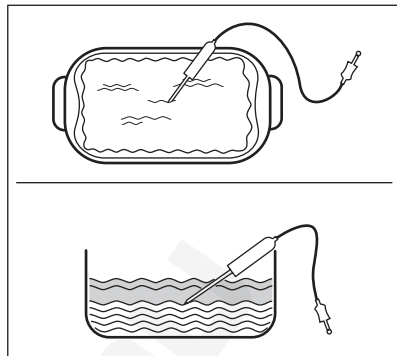


#### FIGYELMEZTETÉS!

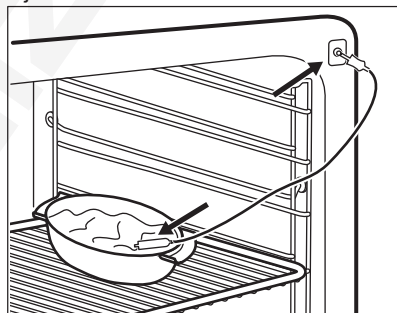
Mivel a húshőmérő szenzor nagyon felforrósodik, fennáll az égési sérülés veszélye. Legyen óvatos, amikor kihúzza a csatlakozóból és az ételből.

### Ételkategória: felfűjt

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. A hozzávalók felét helyezze egy tűzálló sütőformába.
3. Nyomja a húshőmérő szenzor hegyét pontosan a felfűjt közepébe. A húshőmérő szenzornak sütés közben stabilan egy helyben kell maradnia. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A tűzálló sütőforma peremének segítségével támassza meg a húshőmérő szenzor szilikon markolatát. A húshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a tűzálló sütőforma aljával.



4. Fedje be a húshőmérő szenzort a maradék hozzávalóval.
5. Illessze a húshőmérő szenzor dugaszát a készülék elején lévő aljzatba.



A kijelzőn a húshőmérő szenzor szimbóluma jelenik meg.

6. A maghőmérséklet új alapértelmezett értékének tárolásához nyomja meg a

⌚ gombot, vagy várjon 10 másodpercet, hogy a készülék az automatikus mentést elvégezze.

Az új alapértelmezett maghőmérséklet a húshőmérő szenzor következő használatakor megjelenik.

Amikor az étel elérte a beállított maghőmérsékletet, az alapértelmezett

maghőmérséklet és a ⚡ villog. 2 percen át hangjelzés hallható.

7. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy nyissa ki a sütő ajtaját.

8. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból, és vegye ki az edényt a készülékből.



### FIGYELMEZTETÉS!

Mivel a hőmérő szenzor nagyon felforrósodik, fennáll az égési sérülés veszélye. Legyen óvatos, amikor kihúzza a csatlakozóból és az ételből.

## A hőmérséklet módosítása a sütés alatt

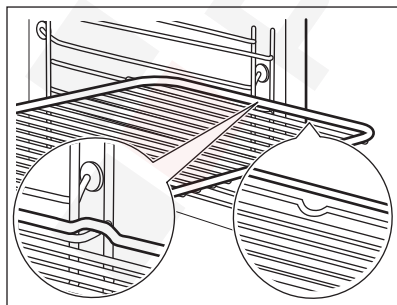
A sütési folyamat alatt bármikor módosítható a hőmérséklet értéke:

1. Nyomja meg a **°C** gombot:
  - egyszer – a kijelzőn megjelenik a beállított maghőmérséklet, mely 10 másodpercenként átvált az aktuális maghőmérsékletre.
  - kétszer – a kijelzőn megjelenik a sütő aktuális hőmérséklete, mely 10 másodpercenként átvált a sütő beállított hőmérsékletére.
  - háromszor – a kijelzőn a sütő beállított hőmérséklete jelenik meg.
2. A hőmérséklet a hőmérséklet-szabályozó gomb segítségével módosítható.

## 8.2 Tartozékok behelyezése

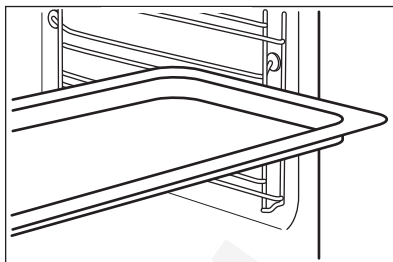
Huzalpolc:

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, .



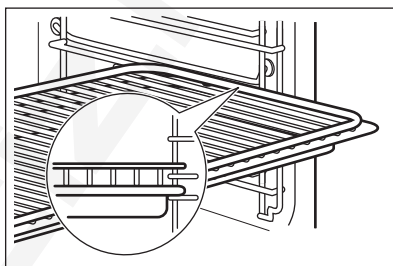
Sütőtálca/ mély tepsí:

Tolja a sütő tálcát /mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és sütő tálcá / mély tepsiegyütt:

Tolja a sütő tálcát /mély tepsit a polctartó vezetősínjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



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

## 8.3 Teleszkópos polctartók - a tartozékok behelyezése

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



### VIGYÁZAT!

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

**VIGYÁZAT!**

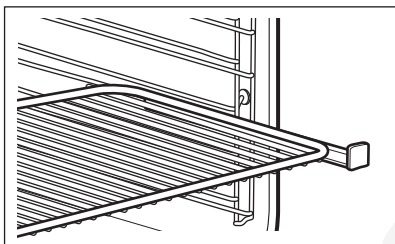
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos poltartókat ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:

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

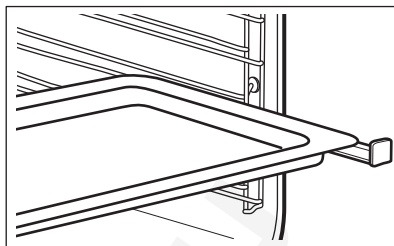


A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.



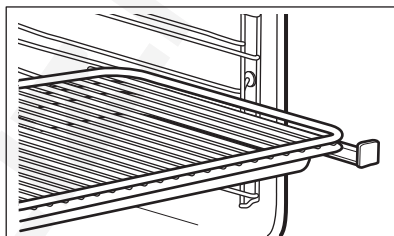
Mély tepsí:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos poltartókra.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

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



## 9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 9.1 A Gyermekzár használata

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

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

Hangjelzés hallható. A SAFE és  visszajelző megjelenik a kijelzőn. Az ajtó zárva van.



A  szimbólum akkor is megjelenik a kijelzőn, amikor a Pírolitika funkció működik.

A Gyermekzár funkció kikapcsolásához ismételje meg a 2. lépést.

### 9.2 A Funkciózár használata

Csak a sütő működése közben lehet bekapcsolni a Funkciózár opciót.

Amikor a Funkciózár be van kapcsolva, megakadályozza az éppen működő sütőfunkció hőmérsékletének vagy időtartamának véletlen megváltoztatását.

1. Válasszon ki egy sütőfunkciót, és állítsa be tetszés szerint.
2. Egyszerre nyomja le, és 2 másodpercig tartsa lenyomva az  és a **°C** gombot.

Hangjelzés hallható. A Loc visszajelző 5 másodpercre megjelenik a kijelzőn.



Amikor a Funkciózár be van kapcsolva, és elfordítja a hőmérsékletbeállító gombot, vagy megnyom egy gombot, a Loc megjelenik a kijelzőn.

Ha elfordítja a sütőfunkciók gombját, a sütő kikapcsol.

Ha a sütőt bekapcsolt Funkciózár mellett kikapcsolja, a Funkciózár automatikusan átvált Gyermekekzár funkcióra. Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt.



Ha a Pirolitika funkció működik, akkor az ajtó reteszeli, és a  szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

A Funkciózár kikapcsolásához ismételje meg a 2. lépést.

### 9.3 Maradékhő visszajelző

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

### 9.4 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a sütő bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol, ha

egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat a sütő hőmérsékletén.

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

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



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

### 9.5 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a sütő le nem hűl.

## 10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



#### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

### 10.1 Sütési javaslatok

Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi sütőjétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi táblázatban a hőmérséklet, a sütési idő és a polcszint általános beállítási értékeit olvashatja.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

### 10.2 Az ajtó belső oldala

A sütőajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

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

### 10.3 Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ

Sütemények/tészta/kenyér  
Melegítse elő az üres sütőt 5 percre.

Használja a sütőtepsit.

A második polcszintet használja.

Adjon hozzá 150 ml vizet.

| Ételek                                                 | Hő-<br>mér-<br>séklet<br>(°C) | Idő<br>(perc) |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------|
| Aprósütemények, lángosok, croissantok                  | 150 - 180                     | 10 - 20       |
| Focaccia                                               | 200 - 210                     | 10 - 20       |
| Pizza                                                  | 230                           | 10 - 20       |
| Zsemle                                                 | 200                           | 20 - 25       |
| Kenyér                                                 | 180                           | 35 - 40       |
| Szilvatorta, almáslepény, fahéjas tekercs sütőformában | 160 - 180                     | 30 - 60       |

Fagyasztott készételek  
Melegítse elő az üres sütőt 10 percre.

A második polcszintet használja.

Adjon hozzá 200 ml vizet.

| Ételek       | Hő-<br>mér-<br>séklet<br>(°C) | Idő<br>(perc) |
|--------------|-------------------------------|---------------|
| Pizza        | 200 - 210                     | 10 - 20       |
| Croissant-ok | 170 - 180                     | 15 - 25       |
| Lasagne      | 180 - 200                     | 35 - 50       |

Étel regenerálása  
A második polcszintet használja.

Adjon hozzá 100 ml vizet.

Állítsa be a hőmérsékletet 110 °C-ra.

| Ételek | Idő<br>(perc) |
|--------|---------------|
| Zsemle | 10 - 20       |

| Ételek        | Idő<br>(perc) |
|---------------|---------------|
| Kenyér        | 15 - 25       |
| Focaccia      | 15 - 25       |
| Hús           | 15 - 25       |
| Tésztafelfújt | 15 - 25       |
| Pizza         | 15 - 25       |
| Rizs          | 15 - 25       |
| Zöldségek     | 15 - 25       |

Sütlék  
Használjon üveg sütőedényt.

A második polcszintet használja.

Adjon hozzá 200 ml vizet.

| Ételek        | Hőmérséklet<br>(°C) | Idő<br>(perc) |
|---------------|---------------------|---------------|
| Marha hátszín | 200                 | 50 - 60       |
| Csirke        | 210                 | 60 - 80       |
| Sertés roston | 180                 | 65 - 80       |

## 10.4 Tésztasütés

- A legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények nem mindig egyenletesen barnulnak. Egyenetlen barnulás esetén nem szükséges megváltoztatni a hőmérséklet-beállítást. Sütés közben a különbségek kiegyenlítődnek.
- A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

10.5 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 vizesse válik. | A sütőhőmérséklet túl magas.                              | A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.                       |
|                                                                         | Túl rövid sütési időt választott.                         | Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje. |
|                                                                         | 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.                                    |
|                                                                         | 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 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.                          |

10.6 Sütés egy szinten:

Sütés sütőformákban

| Ételek                        | Funkció                  | Hőmérséklet (°C)        | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-------------------------------|--------------------------|-------------------------|------------|--------------|
| Forma torta / briós           | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 150 - 160               | 50 - 70    | 1            |
| Piskóta / gyümölcsös sütemény | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 140 - 160               | 70 - 90    | 1            |
| Tortalap - omlós tészta       | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 10 - 25    | 2            |
| Tortalap – kevert tészta      | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 150 - 170               | 20 - 25    | 2            |

| Ételek    | Funkció          | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------|------------------|------------------|------------|--------------|
| Sajttorta | Felső/Alsó Fűtés | 170 - 190        | 60 - 90    | 1            |

1) Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

| Ételek                                                                                          | Funkció                  | Hőmérséklet (°C)                     | Idő (perc)          | Polcmagasság |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------|
| Fonott kalács / kenyér                                                                          | Felső/Alsó Fűtés         | 170 - 190                            | 30 - 40             | 3            |
| Karácsonyi stollen                                                                              | Felső/Alsó Fűtés         | 160 - 180 <sup>1)</sup>              | 50 - 70             | 2            |
| Kenyér (rozskenyér):<br>1. A sütési folyamat első része.<br>2. A sütési folyamat második része. | Felső/Alsó Fűtés         | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160 - 180 | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1            |
| Krémes felfújt / képviselőfánk                                                                  | Felső/Alsó Fűtés         | 190 - 210 <sup>1)</sup>              | 20 - 35             | 3            |
| Keksztekercs                                                                                    | Felső/Alsó Fűtés         | 180 - 200 <sup>1)</sup>              | 10 - 20             | 3            |
| Morzás tetejű sütemény (szárazon)                                                               | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 150 - 160                            | 20 - 40             | 3            |
| Vajas mandulatorta / cukros sütemények                                                          | Felső/Alsó Fűtés         | 190 - 210 <sup>1)</sup>              | 20 - 30             | 3            |
| Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) <sup>2)</sup>                     | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 150                                  | 35 - 55             | 3            |
| Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) <sup>2)</sup>                     | Felső/Alsó Fűtés         | 170                                  | 35 - 55             | 3            |
| Omlós tésztával készült gyümölcskosarak                                                         | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 160 - 170                            | 40 - 80             | 3            |
| Kelt sütemények kényes fel-téttel (pl. túró, tejszín, sodó)                                     | Felső/Alsó Fűtés         | 160 - 180 <sup>1)</sup>              | 40 - 80             | 3            |

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

## Teasütemény

| Ételek                                       | Funkció                  | Hőmérséklet (°C)        | Idő (perc) | Polcmagasság |
|----------------------------------------------|--------------------------|-------------------------|------------|--------------|
| Aprósüt. omlós tésztából                     | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 150 - 160               | 10 - 20    | 3            |
| Aprósütemény kevert piskóta-tésztából        | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 150 - 160               | 15 - 20    | 3            |
| Tojásfehérjéből készült sütemények / habcsók | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 80 - 100                | 120 - 150  | 3            |
| Puszedli                                     | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 100 - 120               | 30 - 50    | 3            |
| Kelt tésztájú sütemény                       | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 150 - 160               | 20 - 40    | 3            |
| Aprósüt. leveles tésztából                   | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 20 - 30    | 3            |
| Péksütemény                                  | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 160 <sup>1)</sup>       | 10 - 25    | 3            |
| Péksütemény                                  | Felső/Alsó Fűtés         | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 25    | 3            |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## 10.7 Tészták és felfújtak

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

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## 10.8 Hőlégbefúvás (Nedves)



A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

| Ételek                                            | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------------------------------------|------------------|------------|--------------|
| Csőben sült tészta                                | 200 - 220        | 45 - 55    | 3            |
| Csőben sült burgonya                              | 180 - 200        | 70 - 85    | 3            |
| Muszaka                                           | 170 - 190        | 70 - 95    | 3            |
| Lasagne                                           | 180 - 200        | 75 - 90    | 3            |
| Cannelloni                                        | 180 - 200        | 70 - 85    | 3            |
| Kenyérpuding                                      | 190 - 200        | 55 - 70    | 3            |
| Rizspuding                                        | 170 - 190        | 45 - 60    | 3            |
| Almatorta, piskótatésztával (kerek tortaformában) | 160 - 170        | 70 - 80    | 3            |
| Fehér kenyér                                      | 190 - 200        | 55 - 70    | 3            |

## 10.9 Sütés több szinten

Használja ezt a funkciót:Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok.

Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

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

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütit.

Teasütemény / aprósütemény / tészták / péksütemény

| Ételek                   | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |            |
|--------------------------|------------------|------------|--------------|------------|
|                          |                  |            | 2. pozíció   | 3. pozíció |
| Aprósüt. omlós tésztából | 150 - 160        | 20 - 40    | 1 / 4        | 1 / 3 / 5  |

| Ételek                                         | Hőmérséklet (°C)        | Idő (perc) | Polcmagasság |            |
|------------------------------------------------|-------------------------|------------|--------------|------------|
|                                                |                         |            | 2. pozíció   | 3. pozíció |
| Aprósütemény kevert piskótátésztából           | 160 - 170               | 25 - 40    | 1 / 4        | -          |
| Tojásfehérjével készült teasütemények, habcsók | 80 - 100                | 130 - 170  | 1 / 4        | -          |
| Puszedli                                       | 100 - 120               | 40 - 80    | 1 / 4        | -          |
| Kelt tésztájú sütemény                         | 160 - 170               | 30 - 60    | 1 / 4        | -          |
| Aprósüt. leveles tésztából                     | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 50    | 1 / 4        | -          |
| Péksütemény                                    | 180                     | 20 - 30    | 1 / 4        | -          |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## 10.10 Pizzasütés

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

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

1) Melegítse elő a süttőt.

2) Használjon mély tepsit.

## 10.11 Hússütés

Használjon hőálló edényeket.

A nagyon húsdarabokat közvetlenül a tepsiben, vagy a fölötté lévő huzalpolcon süsse.

Tegyen egy kis vizet a tepsibe, hogy a húsból kifolyó lé vagy zsír ne égjen rá.

Ha ropogós külsejű húst kíván sütni, helyezze a hússütő tepsibe, és ne tegyen rá fedőt.

A sütési idő 1/2 - 2/3 részének elteltékor fordítsa meg a sültöt húst.

Ahhoz, hogy a hús szaftosabb maradjon:

- a nem zsíros húsokat fedéllel ellátott süttőtepsiben süsse meg, vagy használjon sütőzacskót.
- a húst vagy halat nagyobb darabokban (legalább 1 kg-os) süsse.
- hússütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat többször locsolja meg a saját levükkel.

## 10.12 Sütési táblázat

Marhahús

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

1) Melegítse elő a süttőt.

Sertés

| Ételek              | Mennyiség (kg) | Funkció    | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------|----------------|------------|------------------|------------|--------------|
| Lapocka/tarja/sonka | 1 - 1.5        | Infrasütés | 160 - 180        | 90 - 120   | 1            |
| Borda/karaj         | 1 - 1.5        | Infrasütés | 170 - 180        | 60 - 90    | 1            |

| Ételek                    | Mennyiség (kg) | Funkció    | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------------|----------------|------------|------------------|------------|--------------|
| Fasírt                    | 0.75 - 1       | Infrasütés | 160 - 170        | 50 - 60    | 1            |
| Sertés csülök (előfőzött) | 0.75 - 1       | Infrasütés | 150 - 170        | 90 - 120   | 1            |

## Borjú

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

## Bárány

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

## Vad

| Ételek                | Mennyiség (kg) | Funkció          | Hőmérséklet (°C)  | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------------|----------------|------------------|-------------------|------------|--------------|
| Nyúlgerinc/vadnyúlláb | 1 kg-ig        | Felső/Alsó Fűtés | 230 <sup>1)</sup> | 30 - 40    | 1            |
| Őzgerinc              | 1.5 - 2        | Felső/Alsó Fűtés | 210 - 220         | 35 - 40    | 1            |
| Comb                  | 1.5 - 2        | Felső/Alsó Fűtés | 180 - 200         | 60 - 90    | 1            |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## Szárnyasok

| Ételek         | Mennyiség (kg)          | Funkció    | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|----------------|-------------------------|------------|------------------|------------|--------------|
| Baromfi részek | Egyenként 0,2 - 0,25 kg | Infrasütés | 200 - 220        | 30 - 50    | 1            |
| Fél csirke     | Egyenként 0,4 - 0,5 kg  | Infrasütés | 190 - 210        | 35 - 50    | 1            |
| Csirke, jérce  | 1 - 1.5                 | Infrasütés | 190 - 210        | 50 - 70    | 1            |
| Kacsa          | 1.5 - 2                 | Infrasütés | 180 - 200        | 80 - 100   | 1            |

| Ételek | Mennyiség (kg) | Funkció    | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--------|----------------|------------|------------------|------------|--------------|
| Liba   | 3.5 - 5        | Infrasütés | 160 - 180        | 120 - 180  | 1            |
| Pulyka | 2.5 - 3.5      | Infrasütés | 160 - 180        | 120 - 150  | 1            |
| Pulyka | 4 - 6          | Infrasütés | 140 - 160        | 150 - 240  | 1            |

Hal (párolt)

| Ételek       | Mennyiség (kg) | Funkció          | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--------------|----------------|------------------|------------------|------------|--------------|
| Hal egészben | 1 - 1.5        | Felső/Alsó Fűtés | 210 - 220        | 40 - 60    | 1            |

### 10.13 Grill

- A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.
- Állítsa a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcpozícióra.
- Mindig úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcpozíción gyűljön össze.

- Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen.
- Mindig melegítse elő 5 percig üresen a sütőt a grill funkció segítségével.



#### VIGYÁZAT!

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

Grill

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

### 10.14 Fagyasztott Ételek

Használja a Hőlégbefűtés, nagy hőfok funkciót.

| Ételek                 | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|------------------------|------------------|------------|--------------|
| Fagyasztott pizza      | 200 - 220        | 15 - 25    | 2            |
| Amerikai mirelit pizza | 190 - 210        | 20 - 25    | 2            |

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

### 10.15 Felolvasztás

- Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra.
- Használja az alulról számított első polcszintet.
- Ne fedje le az ételt tányérral vagy tállal, mivel ezzel meghosszabbodhat a kiolvasztás időtartama.
- Nagyobb ételdarabok esetén helyezzen egy felfordított üres tányért a sütőtér aljára. Helyezze az ételt egy mély tányérba vagy táliba, majd tegye azt a sütőben levő tányér tetejére. Szükség szerint távolítsa el a polctartókat.

| Ételek    | Mennyiség (kg) | Felolvasztási időtartam (perc) | További kiolvasztási időtartam (perc) | Megjegyzés                                                                                          |
|-----------|----------------|--------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Csirke    | 1              | 100 - 140                      | 20 - 30                               | Tegye a csirkét egy nagyobb tányérba helyezett, felfordított csészalátétre. Félidőben fordítsa meg. |
| Hús       | 1              | 100 - 140                      | 20 - 30                               | Félidőben fordítsa meg.                                                                             |
| Pisztráng | 0.15           | 25 - 35                        | 10 - 15                               | -                                                                                                   |
| Eper      | 0.3            | 30 - 40                        | 10 - 20                               | -                                                                                                   |
| Vaj       | 0.25           | 30 - 40                        | 10 - 15                               | -                                                                                                   |
| Tejszín   | 2 x 0,2        | 80 - 100                       | 10 - 15                               | Verje fel a habot, amikor még helenként enyhén fagyos.                                              |

| Ételek       | Mennyiség (kg) | Felolvasztási időtartam (perc) | További kiolvasztási időtartam (perc) | Megjegyzés |
|--------------|----------------|--------------------------------|---------------------------------------|------------|
| Krémes torta | 1.4            | 60                             | 60                                    | -          |

### 10.16 Tartósítás - Alsó sütés

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

Bogyós gyümölcsök

| Ételek                                   | 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

| Ételek                    | 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

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

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

### 10.17 Aszalás - Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok

A tepsit borítsa be zsírpapírral vagy  
sütőpapírral.

A jobb eredmény érdekében állítsa le a  
sütőt az aszalási idő felénél, nyissa ki az  
ajtót, és az aszalás befejezéséhez  
hagyja lehűlni egy éjszakán át.

Zöldségek  
Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.  
Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.

| Ételek                | Hőmérséklet (°C) | Idő (óra) |
|-----------------------|------------------|-----------|
| Bab                   | 60 - 70          | 6 - 8     |
| Paprika               | 60 - 70          | 5 - 6     |
| Zöldség savanyúsághoz | 60 - 70          | 5 - 6     |
| Gomba                 | 50 - 60          | 6 - 8     |
| Fűszernövény          | 40 - 50          | 2 - 3     |

Gyümölcs

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

### 10.18 Húshőmérő szenzor táblázat

| Marhahús      | Étel maghőmérséklete (°C) |         |             |
|---------------|---------------------------|---------|-------------|
|               | Véres                     | Közepes | Jól átsütve |
| Marha hátszín | 45                        | 60      | 70          |
| Hátszín       | 45                        | 60      | 70          |

| Marhahús | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|----------|---------------------------|---------|--------|
|          | Kevésbé                   | Közepes | Jobban |
| Fasírt   | 80                        | 83      | 86     |

| Sertés                                                                 | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------|--------|
|                                                                        | Kevésbé                   | Közepes | Jobban |
| Sonka,<br>Sült                                                         | 80                        | 84      | 88     |
| Borda (gerinc),<br>Füstölt sertéskaraj,<br>Füstölt sertéskaraj párolva | 75                        | 78      | 82     |

| Borjú        | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|--------------|---------------------------|---------|--------|
|              | Kevésbé                   | Közepes | Jobban |
| Borjú roston | 75                        | 80      | 85     |
| Borjúcsülök  | 85                        | 88      | 90     |

| Ürű / bárány                   | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|--------------------------------|---------------------------|---------|--------|
|                                | Kevésbé                   | Közepes | Jobban |
| Ürűcomb                        | 80                        | 85      | 88     |
| Ürűborda                       | 75                        | 80      | 85     |
| Báránycsülök,<br>Bárány roston | 65                        | 70      | 75     |

| Vad                                                 | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|-----------------------------------------------------|---------------------------|---------|--------|
|                                                     | Kevésbé                   | Közepes | Jobban |
| Nyúlboria,<br>Őzgerinc                              | 65                        | 70      | 75     |
| Nyúlláb, nyúlcomb,<br>Nyúl egészben,<br>Őz-/vadcomb | 70                        | 75      | 80     |

| Szárnyasok                                    | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|-----------------------------------------------|---------------------------|---------|--------|
|                                               | Kevésbé                   | Közepes | Jobban |
| Csirke (egész / fél / mell)                   | 80                        | 83      | 86     |
| Kacsa (egész / fél),<br>Pulyka (egész / mell) | 75                        | 80      | 85     |
| Kacsa (mell)                                  | 60                        | 65      | 70     |

| Hal (lazac, pisztráng, süllő)                               | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|-------------------------------------------------------------|---------------------------|---------|--------|
|                                                             | Kevésbé                   | Közepes | Jobban |
| Hal (egész / nagy / párolt),<br>Hal (egész / nagy / roston) | 60                        | 64      | 68     |

| Felfűjtak - Előfőzött zöldségek                               | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------|---------|--------|
|                                                               | Kevésbé                   | Közepes | Jobban |
| Cukkini felfűjt,<br>Brokkoli felfűjt,<br>Édesköményes felfűjt | 85                        | 88      | 91     |

| Felfűjtak - Pikáns                       | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|------------------------------------------|---------------------------|---------|--------|
|                                          | Kevésbé                   | Közepes | Jobban |
| Cannelloni,<br>Lasagne,<br>Tésztafelfűjt | 85                        | 88      | 91     |

| Felfűjtak - Édes                                                                                                                       | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------|--------|
|                                                                                                                                        | Kevésbé                   | Közepes | Jobban |
| Fehér kenyér felfűjt gyümölcscsel /<br>gyümölcs nélkül,<br>Rizskása felfűjt gyümölcscsel / gyü-<br>mölcs nélkül,<br>Édesmetélt felfűjt | 80                        | 85      | 90     |

## 10.19 Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára

A vizsgálati módszerek megfelelnek az EN 60350-1:2013 és IEC 60350-1:2011 szabványoknak.

Sütés egy szinten. Sütés sütőformákban

| Ételek                                                  | Funkció                     | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------|------------|--------------|
| Piskóta (zsiradék nélkül)                               | Hőlégbefűtés,<br>Nagy Hőfok | 140 - 150        | 35 - 50    | 2            |
| Piskóta (zsiradék nélkül)                               | Felső/Alsó Fűtés            | 160              | 35 - 50    | 2            |
| Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve) | Hőlégbefűtés,<br>Nagy Hőfok | 160              | 60 - 90    | 2            |

| Ételek                                                  | Funkció          | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------------------------------------------|------------------|------------------|------------|--------------|
| Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve) | Felső/Alsó Fűtés | 180              | 70 - 90    | 1            |

Sütés egy szinten. Teasütemény  
A harmadik polcszintet használja.

| Ételek                      | Funkció                  | Hőmérséklet (°C)  | Idő (perc) |
|-----------------------------|--------------------------|-------------------|------------|
| Linzer / omlós tészták      | Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok | 140               | 25 - 40    |
| Linzer / omlós tészták      | Felső/Alsó Fűtés         | 160 <sup>1)</sup> | 20 - 30    |
| Aprósütemény (20 db/ tepsi) | Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok | 150 <sup>1)</sup> | 20 - 35    |
| Aprósütemény (20 db/ tepsi) | Felső/Alsó Fűtés         | 170 <sup>1)</sup> | 20 - 30    |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

Több szinten való sütés. Teasütemény

| Ételek                     | Funkció                  | Hőmérséklet (°C)  | Idő (perc) | Polcmagasság |            |
|----------------------------|--------------------------|-------------------|------------|--------------|------------|
|                            |                          |                   |            | 2. pozíció   | 3. pozíció |
| Linzer / omlós tészták     | Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok | 140               | 25 - 45    | 1 / 4        | 1 / 3 / 5  |
| Aprósütemény (20 db/tepsi) | Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok | 150 <sup>1)</sup> | 23 - 40    | 1 / 4        | -          |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

Grill  
Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.  
Grillezés maximális hőmérséklettel.

| Ételek   | Funkció | Idő (perc)            | Polcmagasság |
|----------|---------|-----------------------|--------------|
| Pirítós  | Grill   | 1 - 3                 | 5            |
| Bifsztek | Grill   | 24 - 30 <sup>1)</sup> | 4            |

<sup>1)</sup> Félidőben fordítsa meg.

# 11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



## FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

A sütő elejét meleg vizes és enyhe tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.

A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.

Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.

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

Minden használat után tisztítsa meg a sütőtér.

## 11.2 A sütőtér bemélyedésének tisztítása

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



Használati javaslat: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkcióhoz javasoljuk, hogy a tisztítási eljárást legalább minden 5 - 10. sütési ciklus után végezze el.

1. Töltsön 250 ml fehér ecetet a sütő aljánál található sütőtéri mélyedésbe. Legfeljebb 6%-os, adalékoktól mentes ecetet használjon.
2. 30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkő maradványokat.
3. Langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a sütőtér.

## 11.3 A polctartók

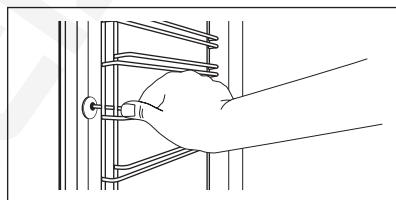
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



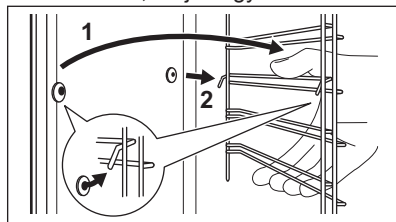
## VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó első részét az oldalfaltól.



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



Az eltávolított tartozékokat az ellentétes sorrend betartásával szerelje vissza.



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

## 11.4 Pirolitika



## VIGYÁZAT!

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

**VIGYÁZAT!**

Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polcvezető síneket.



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

**FIGYELMEZTETÉS!**

A készülék nagyon felforrósodik. Égésveszély!

**VIGYÁZAT!**

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

1. Egy puha, nedves kendővel törölje ki a sütőteret.
2. Az ajtó belsejét meleg vízzel tisztítsa le; így elkerülheti, hogy az ételmaradványok ráégenek a forró levegőtől.
3. Állítsa be a Pirolitika funkciót. Olvassa el a „Napi használat” fejezetben a „Sütőfunkciók” c. részt.
4. Amikor a villog, , illetve fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó gombot a pirolitika funkció időtartamának beállításához:

| Kiegészítő funkció | Leírás                                |
|--------------------|---------------------------------------|
| P1                 | Enyhe tisztítás. Időtartam: 1 ó 30 p. |
| P2                 | Normál tisztítás. Időtartam: 3 ó.     |

A pirolitika funkció 2 másodperc múlva elindul.

A BEFEJEZÉS funkció használatával késleltetve is elindíthatja a tisztítást.

A sütőlámpa nem világít a pirolízis funkció alatt.

5. A pirolitika funkció alapértelmezett hosszának módosításához (P1 vagy P2) nyomja meg a gombot a funkció beállításához, majd , illetve fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó gombot.
6. Amikor a sütő eléri a beállított hőfokot, az ajtó reteszeldődik. A kijelzőn látható, és a fűtésjelzés sávjai világítanak, amíg az ajtózár ki nem kapcsol.
7. A pirolitika funkció befejeztével a kijelző a pontos időt mutatja. Zárva marad a sütő ajtaja.
8. Amikor a sütő lehűl, az ajtózár automatikusan kioldódik.

## 11.5 Tisztítási emlékeztető

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



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

- a pirolitika funkció befejezése után.
- ha megnyomja egyszerre



a és gombot, amikor a PYR villog a kijelzőn.

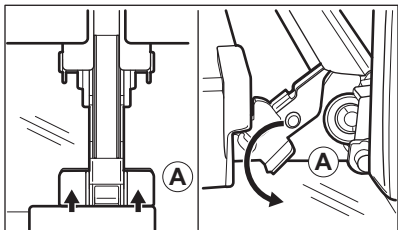
## 11.6 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma modellenként változik.

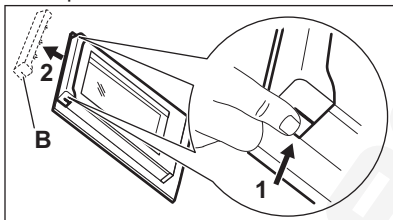
**FIGYELMEZTETÉS!**

Az ajtó nehéz.

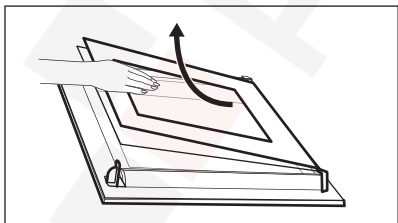
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.



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 sütőről.
5. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre.
6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díslécet, majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.



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

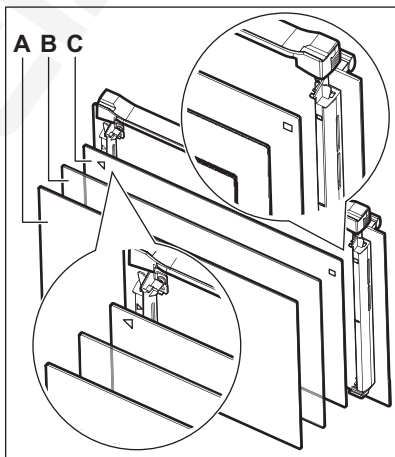


9. Tisztítsa meg az üveglapokat mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.
- Amikor a tisztítás befejeződött, a fenti lépéseket fordított sorrendben hajtsa végre. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót.

**FIGYELMEZTETÉS!**

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

Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat (C, B és A) a megfelelő sorrendben tegye vissza. Először a C üveglapot tegye vissza, melynek bal oldalára egy négyzet, míg jobb oldalára egy háromszög van nyomtatva. Ezek a szimbólumok dombornyomással az ajtókereten is megtalálhatók. Az üveglapon levő háromszög szimbólumnak az ajtókereten található háromszög mellé kell kerülni, és a négyzet szimbólumoknál is ennek kell történnie. Ezután helyezze vissza a másik két üveglapot is.

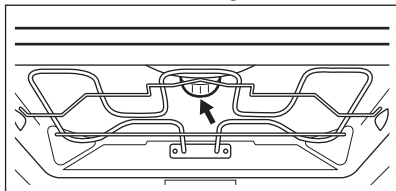
**11.7 A hűtőlámpa cseréje****FIGYELMEZTETÉS!**

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
A lámpa forró lehet.

1. Kapcsolja ki a sütőt.  
Várja meg, amíg a sütő lehül.
2. Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.
3. Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

## Felső lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához forgassa azt.



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

## 12. HIBAELHÁRÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Mit tegyek, ha...

| Jelenség                                       | Lehetséges ok                                                                             | Javítási mód                                                                                                                  |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt. | A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő. | Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajzot, ha van).                  |
| A sütő nem melegszik fel.                      | A készülék kikapcsolt állapotban van.                                                     | Kapcsolja be a sütőt.                                                                                                         |
| A sütő nem melegszik fel.                      | Az óra nincs beállítva.                                                                   | Állítsa be az órát.                                                                                                           |
| A sütő nem melegszik fel.                      | Nem végezte el a szükséges beállításokat.                                                 | Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.                                                                      |
| A sütő nem melegszik fel.                      | Aktív az automatikus kikapcsolás.                                                         | Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.                                                                           |
| A sütő nem melegszik fel.                      | A Gyerekzár be van kapcsolva.                                                             | Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt.                                                                                 |
| A sütő nem melegszik fel.                      | Leolvadt a biztosíték.                                                                    | Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt. |
| A világítás nem működik.                       | A világítás izzója meghibásodott.                                                         | Cserélje ki az izzót.                                                                                                         |
| A húshőmérő szenzor nem működik.               | A húshőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.           | Nyomja be a húshőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.                                       |

| Jelenség                                                                                                | Lehetséges ok                                                                                                             | Javítási mód                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.                             | A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.                                                                                | Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.                                                                                                                                                                                                            |
| Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.                                                       | Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.                                                                                     | A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.                                                                                                                                                                                                           |
| A kijelzőn „C2” látható.                                                                                | Szeretné elindítani a Pirolitika vagy a Felolvasztás funkciót, de nem húzta ki a hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból. | Húzza ki a hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.                                                                                                                                                                                                                                                |
| A kijelzőn „C3” látható.                                                                                | Nem működik a tisztítási funkció. Nem zárta be teljesen a sütőajtót, vagy az ajtózár hibás.                               | Teljesen csukja be az ajtót.                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| A kijelzőn „F102” látható.                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Nem zárta be teljesen a sütőajtót.</li> <li>Az ajtózár meghibásodott.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Teljesen csukja be az ajtót.</li> <li>Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét.</li> <li>Ha az „F102” hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálatához.</li> </ul> |
| A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.                                             | Elektromos hiba lépett fel.                                                                                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét.</li> <li>Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálatához.</li> </ul>                                            |
| A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ. | Nem kapcsolta be ezt a funkciót: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ.                                                          | Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ”.                                                                                                                                                                                                       |
| A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ. | Nem kapcsolta be ezt a funkciót: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ a Plusz gőz gombbal.                                      | Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ”.                                                                                                                                                                                                       |

| Jelenség                                                                                                | Lehetséges ok                                     | Javítási mód                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ. | Nem töltötte fel vízzel a sütőtér mélyedését.     | Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ”.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Szeretné bekapcsolni a Hőlégbefűtés, nagy hőfok funkciót, de a Plusz gőz gomb visszajelzője világít.    | A Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció működik. | A Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció leállításához nyomja meg a Plusz gőz  gombot.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| A tisztítás funkciót szeretné bekapcsolni, azonban a kijelzőn "C4" jelenik meg.                         | Be van nyomva a Plusz gőz gomb.                   | Nyomja meg ismét a Plusz gőz gombot.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| A sütőtér bemélyedésében levő víz nem forr fel.                                                         | A hőmérséklet túl alacsony.                       | A hőmérsékletet legalább 110 °C-ra állítsa be. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.                                                                | Túl sok víz van a sütőtér bemélyedésében.         | Kapcsolja ki a sütőt, és győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. A kifolyt vizet egy szivaccsal vagy ruhával távolítsa el. Megfelelő mennyiségű vizet töltsön a sütőtér bemélyedésébe. Tekintse át az idevonatkozó eljárást.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| A készülék bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn "Demo" jelenik meg.    | A demo üzemmód bekapcsol.                         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kapcsolja ki a sütőt.</li> <li>2. Egyidejűleg nyomja meg és tartsa nyomva a  3sec  °C gombokat.</li> <li>3. A kijelző első számjegye és a <b>Demo</b> visszajelző villogni kezd.</li> <li>4. Az értékek módosításához írja be a 2468 kódot a hőmérséklet-szabályzó gomb elforgatásával, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot.</li> <li>5. A következő számjegy kezd villogni.</li> <li>6. A <b>Demo</b> üzemmód kikapcsol az utolsó számjegy jóváhagyásakor, ha a kód megfelelő.</li> </ol> |

## 12.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

| Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide: |       |
|------------------------------------------------|-------|
| Típus (MOD.)                                   | ..... |
| Termékszám (PNC)                               | ..... |
| Sorozatszám (S.N.)                             | ..... |

## 13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

|                                                                          |                  |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Gyártó neve                                                              | AEG              |
| A készülék azonosítójele                                                 | BPK556320M       |
| Energiahatékonysági szám                                                 | 81.2             |
| Energiahatékonysági osztály                                              | A+               |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett   | 1.09 kWh/ciklus  |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett | 0.69 kWh/ciklus  |
| Sütőterek száma                                                          | 1                |
| Hőforrás                                                                 | Villamos energia |
| Térfogat                                                                 | 71 l             |
| Sütő típusa                                                              | Beépített sütő   |
| Tömeg                                                                    | 36.5 kg          |

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

### 13.2 Energiatakarékosság



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

#### Általános javaslatok

Gondoskodjon arról, hogy a sütő működése közben az ajtaja legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtó tömítést, és ellenőrizze, hogy a helyén van és megfelelően rögzített.

Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor csak lehetséges, az ételt még felfűtés előtt helyezze a sütőbe.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc időtartamra. A sütőben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

### **Légkeveréses sütés**

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

### **Maradék hő**

Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek automatikusan korábban kapcsolnak ki egyes sütőfunkcióknál.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.

### **Ételek melegen tartása**

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradék hő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

### **Sütés kikapcsolt sütővilágítással**

Sütés-főzés közben kapcsolja ki a lámpát. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.

### **Hőlégbefúvás (Nedves)**

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti az elvárt energiamegtakarítás mértékét.

## **14. 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



867352221-A-322018

**AEG**