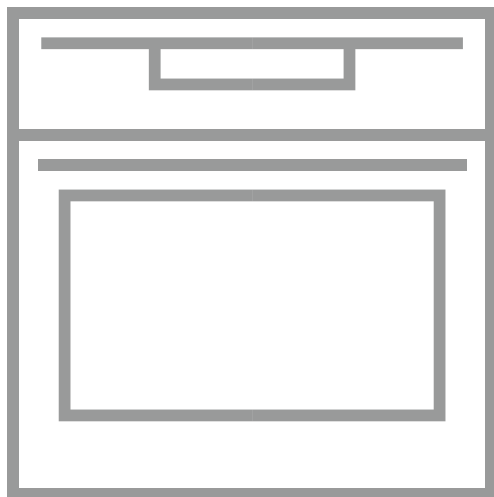


► BEE542320M

HU Használati útmutató

# USER MANUAL





# AEG

## 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



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.
- Ne hagyja, hogy gyerekek 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.
- Gyermek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.
- A 3 évesnél fiatalabb gyermekeket mindig tartsa távol a készüléktől, amikor az működik.

## **1.2 Általános biztonság**

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. 8 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.

- 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 polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Elhelyezés



**FIGYELMEZTETÉS!**

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.

- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- 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 biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- 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 vezetékot 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 EGK 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 munkavagy 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 ejtethet.

A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készüléket magában foglaló egység vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.
- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzattól.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon semmilyen súrolószer, súrolószivacsot, oldószer vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

## 2.4 Ápolás és tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS!

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



•

## 2.5 Belső világítás

- Az izzó illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékekhez használható.

Otthona kivilágítására ne használja.



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

## 2.6 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.

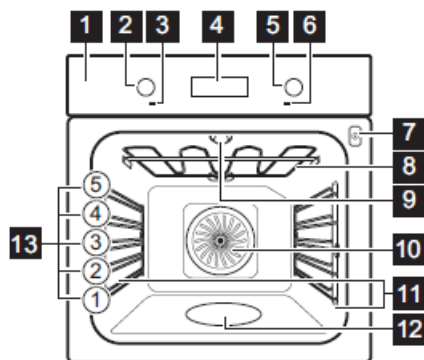
## 2.7 Szerviz

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

•

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

### 3.1 Általános áttekintés

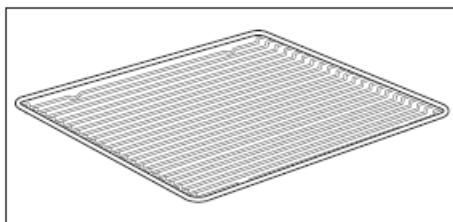


- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók szabályozógombja
- 3 Üzemi jelzőlámpa / szimbólum
- 4 Elektronikus programkapcsoló
- 5 Hőmérséklet-szabályozó gomb
- 6 Hőmérséklet-visszajelző / szimbólum
- 7 A húshőmérő szenzor aljzata
- 8 Fűtőbetét
- 9 Sütőtér világítás
- 10 Ventilátor

- 11 Polcvezető sín, eltávolítható
- 12 Sütőtér mélyedése
- 13 Polcszintek

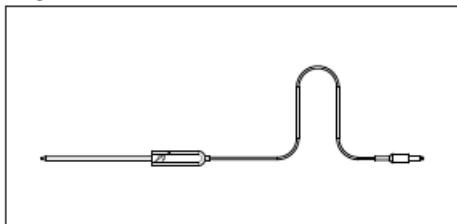
### 3.2 Tartozékok Tartozékok

#### Rács



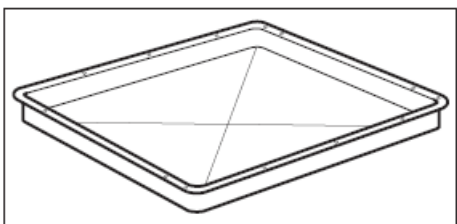
Hús sütéséhez, zsíros ételek sütéséhez, tepsis tartó.

#### Hőmérséklet szonda



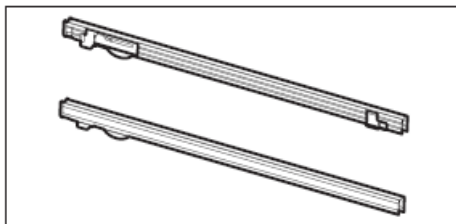
A beltéri hőmérséklet méréséhez.

### **Tepsi sütéshez**



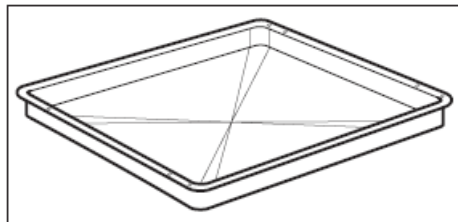
Kalácsok és száraz aprósütemények sütéséhez.

### **Teleszkópos sín**



A rács és a tepsi rögzítéséhez.

## Tepsi grillezéshez és sütéshez



## 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.



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

### 4.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

## 5. NAPI HASZNÁLAT



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

### 5.1 Visszahúzható gombok

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

### 5.2 A készülék be- és kikapcsolása



Gomb szimbólumok, visszajelzők, illetve

lámpák (modelltől függően):

- A lámpa a készülék

- működése közben világít.
- A szimbólum azt jelzi, hogy a gomb a sütőfunkciót vagy a hőmérsékletet vezérli-e.
  - A visszajelző akkor kapcsol be, amikor a sütő felmelegszik.
1. A sütőfunkció kiválasztásához forgassa el a sütőfunkciók gombját.
  2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.
  3. A készülék kikapcsolásához forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.

### 5.3 Sütőfunkció

| Sütőfunkció                                                                         | Alkalmazás                                  |                                                                                                                                                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>0</b>                                                                            | Kikapcsolt állás                            | A készülék kikapcsolt állapotban van.                                                                                                                                                                           |
|    | Gyors Felfűtés                              | Csökkenti a felmelegedési időt.                                                                                                                                                                                 |
|    | Hőlégbefúvás,<br>Nagy Hőfok                 | Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Felső/alsó fűtés esetén.                                                          |
|   | Pizzasütés                                  | Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Felső/alsó fűtés esetén. |
|  | Alsó + felső sütés<br>(Felső/Alsó<br>Fűtés) | Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.                                                                                                                                                                |
|  | Alsó Sütés                                  | Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.                                                                                                                                                   |

|                                                                                   |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Felolvasztás                | Ez a funkció fagyasztott élelmiszerek, például zöldségek és gyümölcsök kiolvasztására használható. A kiolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | Hőlégbefűvás<br>(Nedves)    | Kenyérfélék, sütemények és kekszek sütése. Energiát takarít meg a sütés során. A megfelelő sütési eredmények elérése érdekében a funkciót a Hőlégbefűvás (nedves) sütési táblázat adatai szerint kell alkalmazni. Az ajánlott beállításokról bővebb információért olvassa el a Hőlégbefűvás (nedves) sütési táblázat Ötletek és tanácsok című szakaszát. Ezzel a funkcióval lehetett meghatározni az energiabesorolási osztályt az EN 60350-1 szabványnak megfelelően. |
|  | Grill                       | Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  | Infrasütés – Turbo<br>grill | Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Továbbá felfűjtak készítéséhez és piritáshoz.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

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

## 5.4 Gyors felfűtés funkció

A Gyors felfűtés funkció csökkenti a készülék felmelegedési idejét.

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

1. Állítsa be a Gyors felfűtés funkciót. Lásd a Sütőfunkciók táblázatát.
2. A kívánt hőmérséklet beállításához forgassa el a hőmérsékletszabályozó gombot.

Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható.

 A Gyors felfűtés funkció nem kapcsol ki a hangjelzést követően. A funkciót kézi vezérléssel kell kikapcsolni.

## GYAR

3. Állítson be egy sütőfunkciót.

## 5.5 Kijelzés



A. Időzítő

B. Felfűtés és maradékhő visszajelző

C. Víztartály (csak bizonyos modelleken)

D. Hűshőmérő szenzor (csak bizonyos modelleken)

E. Ajtózárr (csak bizonyos modelleken)

F. Óra / perc

G. Óra funkciók

## 5.6 Gombok

| Gomb | Funkció      | Leírás                                                                                                       |
|------|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | ÓRA          | Egy órafunkció beállítása.                                                                                   |
|      | MÍNUSZ       | A pontos idő beállítása.                                                                                     |
|      | PERCSZÁMLÁLÓ | A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása. A sütőlámpa be- vagy kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig. |
|      | PLUSZ        | A pontos idő beállítása.                                                                                     |

**HŐMÉRSÉKLET**

A sütő vagy a húshőmérő hőmérsékletének ellenőrzése (ha alkalmazható). Csak valamely sütőfunkció működése közben használja.

**5.7 Felfűtés visszajelző**

Amikor bekapcsolja valamelyik sütőfunkciót, a kijelzőn egymás után

vonalak jelennek meg. A vonalak azt jelzik, hogyan emelkedik vagy csökken a sütő hőmérséklete.

**6. ÓRAFUNKCIÓK****6.1 Órafunkciók táblázata**

| Óra funkció      | Alkalmazás                                                                                                                                                                                |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ÓRA              | A pontos idő megjelenítése vagy módosítása. Csak a készülék kikapcsolt állapotában változtathatja az idő beállítását.                                                                     |
| IDŐTARTAM        | Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék. Csak akkor használja, ha egy sütőfunkciót beállított.                                                                    |
| BEFEJEZÉS        | Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék. Csak akkor használja, ha egy sütőfunkciót beállított.                                                                              |
| KÉSLELTETÉSI IDŐ | Az IDŐTARTAM és BEFEJEZÉS funkciók kombinálása.                                                                                                                                           |
| PERCSZÁMLÁLÓ     | A visszaszámlálási idő beállítására használhatja. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót. |



| Óra funkció                               | Alkalmazás                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>00:00</b> ELŐRESZÁMOLÁ-<br>SOS IDŐZÍTŐ | Amennyiben nem állít be más órafunkciót, az ELŐRESZÁMOLÁSOS IDŐZÍTŐ automatikusan megfigyeli, hogy milyen hosszú idő óta működik a készülék. A sütő felmelegítésének kezdetén azonnal bekapcsol. A Számláló (előreszámlálós időzítő) a következő funkciókkal nem használható: IDŐTARTAM, BEFEJEZÉS, hűshőmérő szenzor. |

## 6.2 Az idő beállítása és módosítása

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

1. Az óra beállításához nyomja meg a  - gombot.

2. Megerősítéshez nyomja meg a  gombot, majd kapcsoljon át a perc beállítására.

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

3. A perc pontos beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
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  funkció visszajelzője villogni nem kezd.

## 6.3 Az IDŐTARTAM beállítása

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Nyomja meg a  - gombot az IDŐTARTAM óra és perc értékének beállítására.
4. A megerősítéshez nyomja meg az  gombot.

Az időtartam leteltekor 2 percig hangjelzés hallható, és a , valamint az időbeállítás villog a kijelzőn. A készülék automatikusan kikapcsol.

5. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
6. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kikapcsolt helyzetbe.

## 6.4 A BEFEJEZÉS beállítása

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Nyomja meg a   gombot a BEFEJEZÉS óra és perc értékének beállítására.
4. A megerősítéshez nyomja meg az  gombot.

A beállított időpontban két percig hangjelzés hallható, és a , valamint az időbeállítás villog a kijelzőn. A készülék automatikusan kikapcsol.

5. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
6. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kikapcsolt helyzetbe.

## 6.5 A KÉSLELTETÉS funkció beállítása

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Nyomja meg a  vagy  gombot az IDŐTARTAM óra és perc értékének beállítására.

4. A megerősítéshez nyomja meg az gombot. A kijelzőn villogó  jelenik meg.

5. Nyomja meg a   gombot a BEFEJEZÉS óra és perc értékének beállítására.

6. A megerősítéshez nyomja meg az  gombot.

A készülék később automatikusan bekapcsol, majd a beállított IDŐTARTAM alatt működik, végül leáll a BEFEJEZÉS beállított időpontjában. A beállított időpontban két percig hangjelzés hallható, és a , valamint az időbeállítás villog a kijelzőn. A készülék kikapcsol.

7. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
8. A sütőfunkciók gombját forgassa el a kikapcsolt helyzetbe.

## 6.6 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

1. Nyomja meg az  gombot. A  és a „00” villog a kijelzőn.
2. A PERCSZÁMLÁLÓ beállításához nyomja meg a  vagy  gombot. Először a másodpercet, majd a percet állítsa be. 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 két percig hangjelzés hallható.

## 7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

### 7.1 Húshőmérő szenzor

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

"00:00" és  villog a kijelzőn. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.

## 6.7 ELŐRESZÁMOLÁSOS IDŐZÍTŐ

A Számláló visszaállításához nyomja meg és tartsa lenyomva a  és  gombokat. A számláló ismét megkezdí a számlálást.



- 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.



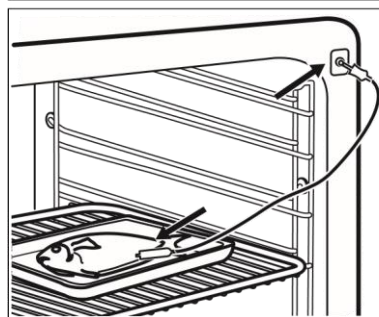
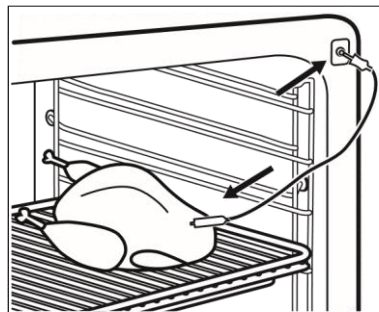
Minden alkalommal, amikor a húshőmérő szenzort az aljzatba illeszti, ismét be kell állítani a maghőmérsékletet és az időt. Az időtartam és a

befejezés nem választható.

**i** A készülék 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

## GYAR

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

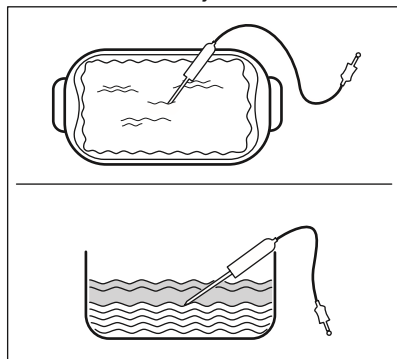
**FIGYELMEZTETÉS!**

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

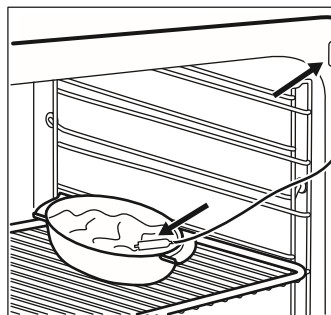
**Ételkategória: felfűjt**

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.

8. 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.

## A hőmérséklet módosítása a sütés alatt

A sütési folyamat alatt bármikor módosítható a hőmérséklet értéke:

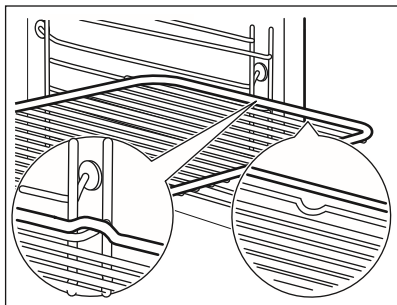
1. Nyomja meg a °C gombot:
  - egyszer – a kijelzőn megjelenik a beállított maghőmérséklet, mely 10 másodpercenként átvált az aktuális maghőmérsékletre.
  - kétszer – a kijelzőn megjelenik a sütő aktuális hőmérséklete, mely 10 másodpercenként átvált a sütő beállított hőmérsékletére.
  - háromszor – a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

gomb segítségével módosítható.

## 7.2 Tartozékok behelyezése

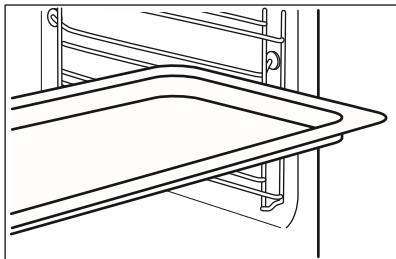
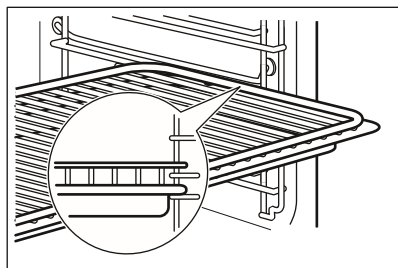
Huzalpolc:

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



Sütőtálca / mély tepsí:

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



Huzalpolc és sütő tálcá / mély tepsí együtt:

Tolja a sütő tálcát / mély tepsit a polctartó vezetősinjei és a vezetősinék 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 polcra.

## 7.3 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!

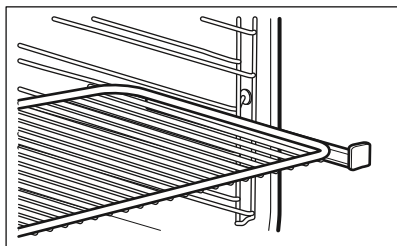
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:

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

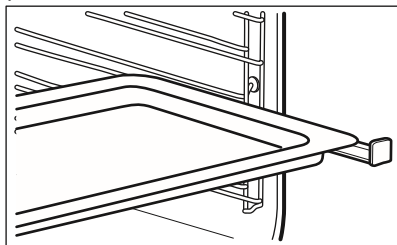


A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.



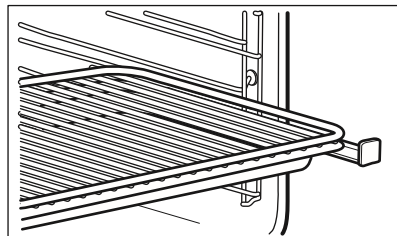
Mély tepsí:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos polctartókra.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

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



## 8. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 8.1 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol, ha egy sütőfunkció működik, és a kezelő nem változtat semmilyen beállításon.



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

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



Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi

funkciókkal: húshőmérő szenzor, Világítás, Időtartam, Befejezés.

## 8.2 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.



# 9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

## FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

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

## 9.1 Az ajtó belső oldala

Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

| Étel   | Víz mennyisége<br>a sütőtér<br>bemélyedésében<br>(ml) | Hőmérsék-<br>let (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Megjegyzés                              |
|--------|-------------------------------------------------------|-----------------------|------------|--------------|-----------------------------------------|
| Kenyér | 150                                                   | 180                   | 35 - 40    | 2            | Használjon<br>sütőtálcát. <sup>1)</sup> |
| Zsemle | 150                                                   | 200                   | 20 - 25    | 2            | Használjon<br>sütőtálcát. <sup>1)</sup> |

| 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, csikokban vízzé válik. | A sütőhőmérséklet túl magas.  | A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be. |

Pék termékek

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

## 9.2 Tésztasütés

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja
  - sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait, pl. hőmérséklet, főzési időtartam és a polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.
- A legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.

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

## 9.3 Sütési tanácsok

A sütési időtartam 10 – 15 perccel

- meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket. A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek. A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

| A sütés eredménye                                                     | Lehetséges ok                                             | Javítási mód                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik. | Túl rövid sütési időt választott.                         | Növelje meg a sütési időt.<br><b>Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.</b> |
| Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik. | Túl sok folyadék van a tésztában.                         | Használjon kevesebb folyadékot. Ügyeljen a keverési időre, főleg akkor, ha keverőgépet használ.           |
| A sütemény túlságosan száraz.                                         | A sütőhőmérséklet túl alacsony.                           | A következő sütéskor magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.                                              |
| A sütemény túlságosan száraz.                                         | Túl hosszú sütési időt választott.                        | A következő sütéskor rövidebb sütési időt állítson be.                                                    |
| A sütemény egyenetlenül sül meg.                                      | A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid. | Állítson be alacsonyabb sütőhőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot.                                 |
| A sütemény egyenetlenül sül meg.                                      | A tésztát nem egyenletesen terítette el.                  | Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon.                                                              |
| A sütemény nem sül meg az adott idő alatt.                            | A sütőhőmérséklet túl alacsony.                           | A következő sütéskor valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.                                    |

## 9.4 Sütés egy szinten:

Sütés sütőformákban

| Étel                          | Funkció                  | Hőmérséklet (°C)        | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-------------------------------|--------------------------|-------------------------|------------|--------------|
| Forma torta / briós           | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 150 - 160               | 50 - 70    | 1            |
| Piskóta / gyümölcsös sütemény | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 140 - 160               | 70 - 90    | 1            |
| 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            |
| Sajttorta                     | Felső/Alsó Fűtés         | 170 - 190               | 60 - 90    | 1            |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütit.

Sütőtálcán sütit sütemény / tészta / kenyér

| Étel                                                                                            | Funkció          | Hőmérséklet (°C)                              | Idő (perc)           | Polcmagasság |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------|----------------------|--------------|
| Fonott kalács / kenyér                                                                          | Felső/Alsó Fűtés | 170 - 190                                     | 30 - 40              | 3            |
| Karácsonyi stollen                                                                              | Felső/Alsó Fűtés | 160 - 180 <sup>1)</sup>                       | 50 - 70              | 2            |
| Kenyér (rozskenyér):<br>1. A sütési folyamat első része.<br>2. A sütési folyamat második része. | Felső/Alsó Fűtés | 1.<br>23<br>0 <sup>1)</sup> 2.<br>16<br>0 180 | 1. 20<br>2. 30<br>60 | 1            |
| Krémes felfújt / képviselőfánk                                                                  | Felső/Alsó Fűtés | 190 - 210 <sup>1)</sup>                       | 20 - 35              | 3            |

## GYAR

|                                                                                      |                             |                         |         |   |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------|---------|---|
| Keksztekercs                                                                         | Felső/Alsó Fűtés            | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 10 - 20 | 3 |
| Morzsa tetejű sütemény<br>(szárazon)                                                 | Hőlégbefűvás,<br>Nagy Hőfok | 150 - 160               | 20 - 40 | 3 |
| Vajas mandulatorta /<br>cukros sütemények                                            | Felső/Alsó Fűtés            | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 20 - 30 | 3 |
| Gyümölcskosarak<br>(élesztős tészta /<br>piskótatészta<br>keverékével) <sup>2)</sup> | Hőlégbefűvás,<br>Nagy Hőfok | 150                     | 35 - 55 | 3 |
| Gyümölcskosarak<br>(élesztős tészta /<br>piskótatészta<br>keverékével) <sup>2)</sup> | Felső/Alsó Fűtés            | 170                     | 35 - 55 | 3 |
| Omlós tésztával készült<br>gyümölcskosarak                                           | Hőlégbefűvás,<br>Nagy Hőfok | 160 - 170               | 40 - 80 | 3 |
| Kelt sütemények kényes<br>feltéttel (pl. túró, tejszín,<br>sodó)                     | Felső/Alsó Fűtés            | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 40 - 80 | 3 |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

<sup>2)</sup> Használjon mély tepsit.

## Teasütemény

| Étel                        | Funkció                     | Hőmérséklet<br>(°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------------------|-----------------------------|---------------------|------------|--------------|
| Aprósüt. omlós<br>tésztából | Hőlégbefűvás,<br>Nagy Hőfok | 150 - 160           | 10 - 20    | 3            |

| Aprósütemény kevert piskótatésztából         | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 150 - 160               | 15 - 20    | 3            |
|----------------------------------------------|--------------------------|-------------------------|------------|--------------|
| Étel                                         | Funkció                  | Hőmérséklet (°C)        | Idő (perc) | Polcmagasság |
| 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.

## 9.5 Tészták és felfújtak

| Étel          | Funkció          | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------|------------------|------------------|------------|--------------|
| Tésztafelfújt | Felső/alsó fűtés | 180 - 200        | 45 - 60    | 1            |
| Lasagne       | Felső/alsó fűtés | 180 - 200        | 25 - 40    | 1            |

## GYAR

|                                   |                          |           |         |   |
|-----------------------------------|--------------------------|-----------|---------|---|
| Csőben 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 |
| Halfelfűjt                        | Felső/alsó fűtés         | 180 - 200 | 30 - 60 | 1 |
| Töltött zöldség                   | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütit.

## 9.6 Hőlégbefúvás (Nedves)



A maximális siker érdekében alkalmazza az alábbi

táblázatban feltüntetett sütési időket.

| Étel                                                | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------------------------------------------|------------------|------------|--------------|
| Tészta felfűjt                                      | 200 - 220        | 45 - 55    | 3            |
| Burgonyafelfűjt                                     | 180 - 200        | 70 - 85    | 3            |
| Muszaka                                             | 170 - 190        | 70 - 95    | 3            |
| Lasagne                                             | 180 - 200        | 75 - 90    | 3            |
| Cannelloni                                          | 180 - 200        | 70 - 85    | 3            |
| Császármorzsa                                       | 190 - 200        | 55 - 70    | 3            |
| Rizspuding                                          | 170 - 190        | 45 - 60    | 3            |
| Almatorta kevert piskótatésztából (kerek sütőforma) | 160 - 170        | 70 - 80    | 3            |

|              |           |         |   |
|--------------|-----------|---------|---|
| Fehér kenyér | 190 - 200 | 55 - 70 | 3 |
|--------------|-----------|---------|---|

## 9.7 Több szinten való sütés

Használja a Hőlégbefúvás, nagy hőfok funkciót.

Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

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

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

Kekszek / small cakes / aprósütemény / tészták / péksütemény

| Étel                                                    | Hőmérséklet<br>(°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |              |
|---------------------------------------------------------|---------------------|------------|--------------|--------------|
|                                                         |                     |            | 2. pozíció   | 3. pozíció   |
| Aprósüt. omlós<br>tésztából                             | 150 - 160           | 20 - 40    | 1 / 4        | 1 / 3 / 5    |
| Aprósütemény<br>kevert<br>piskótatésztából              | 160 - 170           | 25 - 40    | 1 / 4        | -            |
| Tojásfehérjével<br>készült<br>teasütemények,<br>habcsók | 80 - 100            | 130 - 170  | 1 / 4        | -            |
| Étel                                                    |                     |            | Idő (perc)   | Polcmagasság |



## GYAR

|                               | Hőmérséklet<br>(°C)     |         | 2. pozíció | 3. pozíció |
|-------------------------------|-------------------------|---------|------------|------------|
| Puszedli                      | 100 - 120               | 40 - 80 | 1 / 4      | -          |
| Kelt tésztájú<br>sütemény     | 160 - 170               | 30 - 60 | 1 / 4      | -          |
| Aprósüt. leveles<br>tésztából | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 50 | 1 / 4      | -          |
| Péksütemény                   | 180                     | 20 - 30 | 1 / 4      | -          |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## 9.8 Pizzasütés

| Étel                        | Hőmérséklet (°C)          | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------------------|---------------------------|------------|--------------|
| Pizza (vékony)              | 200 - 230 <sup>1)2)</sup> | 15 - 20    | 2            |
| Pizza (gazdag<br>feltéttel) | 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            |
| Kovásztalan kenyér          | 230 - 250 <sup>1)</sup>   | 10 - 20    | 2            |

|                                             |                         |         |   |
|---------------------------------------------|-------------------------|---------|---|
| Leveles tésztából készült lepény            | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 45 - 55 | 2 |
| Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból) | 230 - 250 <sup>1)</sup> | 12 - 20 | 2 |
| Pirog (a calzone orosz változata)           | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 15 - 25 | 2 |

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

## 9.9 Hússütés

- Hússütéshez használjon hőálló süteőedényt. További információkért mély tepsit feletti huzalpolcán süthetők meg.
- Tegyen egy kis vizet a mély tepsibe, hogy a húsból kifolyó lé vagy zsír ne égjen a tepsire.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve zsíros bőrrel rendelkezik, fedő nélkül is megsüthető a süteőtapsiben.
- Szükség szerint fordítsa meg a húst a süteősi idő 1/2 - 2/3 részénél.
- Ahhoz, hogy a hús szaftosabb maradjon:

lásd a süteőedény gyártójának

utasításait.

A nagyobb darab sütek közvetlenül a mély tepsiben, illetve a süteőnek a

## 9.10 Süteősi táblázat

Marhahús

- a nem zsíros húsokat fedéllel ellátott süteőtapsiben süsse meg, vagy használjon süteőzacskót.
- a húst vagy halat legalább 1 kg-os darabokban süsse.
- hússüteő közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat többször locsolja meg a saját levükkel.

| Étel                | 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: közepesen   | 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 sütőt.

#### Sertés

| Étel                      | 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            |
| Fasírt                    | 0.75 - 1       | Infrasütés | 160 - 170        | 50 - 60    | 1            |
| Sertés csülök (előfőzött) | 0.75 - 1       | Infrasütés | 150 - 170        | 90 - 120   | 1            |

#### Borjú

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

#### Bárány

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

## Vad

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

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütit.

## Szárnyasok

| Étel              | Mennyiség<br>(kg)          | Funkció    | Hőmérséklet<br>(°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-------------------|----------------------------|------------|---------------------|------------|--------------|
| Baromfi<br>részek | Egyenként<br>0,2 - 0,25 kg | Infrasütés | 200 - 220           | 30 - 50    | 1            |
| Fél csirke        | Egyenként<br>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            |
| 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)

| Étel            | Mennyiség<br>(kg) | Funkció             | Hőmérséklet<br>(°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------|-------------------|---------------------|---------------------|------------|--------------|
| Hal<br>egészben | 1 - 1.5           | Felső/alsó<br>fűtés | 210 - 220           | 40 - 60    | 1            |

## 9.111 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.

### Grill

Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen.

Mindig melegítse elő 5 percre üresen a sütőt a grill funkció segítségével.

### VIGYÁZAT!



| Étel                          | Hőmérséklet<br>(°C) | Idő (perc) |               | Polcmagasság |
|-------------------------------|---------------------|------------|---------------|--------------|
|                               |                     | Első oldal | Második oldal |              |
| Marhasült                     | 210 - 230           | 30 - 40    | 30 - 40       | 2            |
| Marhaszelet                   | 230                 | 20 - 30    | 20 - 30       | 3            |
| Sertés hátszín                | 210 - 230           | 30 - 40    | 30 - 40       | 2            |
| Borjúhát                      | 210 - 230           | 30 - 40    | 30 - 40       | 2            |
| Bárány hátszín                | 210 - 230           | 25 - 35    | 20 - 25       | 3            |
| Hal egészben,<br>500 - 1000 g | 210 - 230           | 15 - 30    | 15 - 30       | 3 / 4        |

## 9.12 Fagyasztott Ételek

Használja a Hőlégbefűtés, nagy hőfok funkciót.

| Étel                           | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--------------------------------|------------------|------------|--------------|
| Fagyasztott pizza              | 200 - 220        | 15 - 25    | 2            |
| Amerikai mirelit pizza         | 190 - 210        | 20 - 25    | 2            |
| Hideg pizza                    | 210 - 230        | 13 - 25    | 2            |
| Mirelit pizza szelet           | 180 - 200        | 15 - 30    | 2            |
| Sült burgonya,<br>vékony       | 200 - 220        | 20 - 30    | 3            |
| Sült burgonya,<br>vastag       | 200 - 220        | 25 - 35    | 3            |
| Zöldségek/Kroketek             | 220 - 230        | 20 - 35    | 3            |
| Pirított Vagdaltak             | 210 - 230        | 20 - 30    | 3            |
| Lasagne / cannelloni,<br>friss | 170 - 190        | 35 - 45    | 2            |
| Lasagne/cannelloni<br>fagy.    | 160 - 180        | 40 - 60    | 2            |

**GYAR**

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

## 9.13 Felolvasztás

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

- Nagyobb ételdarabok esetén helyezzen egy felfordított üres tányért a sütőtér aljára. Helyezze

| Étel              | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-------------------|------------------|------------|--------------|
| Sütőben sült sajt | 170 - 190        | 20 - 30    | 3            |
| Csirke Szárny     | 190 - 210        | 20 - 30    | 2            |

- Használja az alulról számított első polcszintet.
  - Ne fedje le az ételt tányérral vagy tállal, mivel ezzel meghosszabbodhat a kiolvasztás időtartama.
- az ételt egy mély tányérba vagy tálba, majd tegye azt a sütőben levő tányér tetejére. Szükség szerint távolítsa el a polctartókat.

| Étel         | Mennyiség (kg) | Felolvasztási időtartam (perc) | További kiolvasztási időtartam (perc) | Megjegyzés                                                                                           |
|--------------|----------------|--------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Csirke       | 1              | 100 - 140                      | 20 - 30                               | Tegye a csirkét egy nagyobb tányérba helyezett, felfordított csészealátétre. Félidőben fordítsa meg. |
| Hús          | 1              | 100 - 140                      | 20 - 30                               | Félidőben fordítsa meg.                                                                              |
| Hús          | 0.5            | 90 - 120                       | 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 helyenként enyhén fagyos.                                              |
| Krémes torta | 1.4            | 60                             | 60                                    | -                                                                                                    |



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

Bogyós gyümölcsök

| Étel                                     | Hőmérséklet (°C) | Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc) | A 100 °C-on folytatott további főzés percben |
|------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Földieper / áfonya / málna / érett egres | 160 - 170        | 35 - 45                                   | -                                            |

Csonthéjas gyümölcs

| Étel                      | Hőmérséklet (°C) | Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc) | A 100 °C-on folytatott további főzés percben |
|---------------------------|------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Körte / birsalma / szilva | 160 - 170        | 35 - 45                                   | 10 - 15                                      |

Zöldségek

| Étel                    | Hőmérséklet (°C) | Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc) | A 100 °C-on folytatott további főzés percben |
|-------------------------|------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------|
| Sárgarépa <sup>1)</sup> | 160 - 170        | 50 - 60                                   | 5 - 10                                       |

|                           |           |         |         |
|---------------------------|-----------|---------|---------|
| Uborka                    | 160 - 170 | 50 - 60 | -       |
| Vegyes savanyúság         | 160 - 170 | 50 - 60 | 5 - 10  |
| Karalábé / borsó / spárga | 160 - 170 | 50 - 60 | 15 - 20 |

1) Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

## 9.15 Szárítás, aszalás – légkeveréses sütés

Zsírpapírral borítsa be a tepsit, a szárítás után a lehető legjobb eredmény elérése érdekében nyissa ki az ajtót, és hagyja egy éjszakán át kiszáradni a terméket.

Gyümölcs

| Étel         | 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      |

| Étel    | Hőmérséklet<br>(°C) | Idő (óra) | Polcmagasság |            |
|---------|---------------------|-----------|--------------|------------|
|         |                     |           | 1. pozíció   | 2. pozíció |
| Bab     | 60 - 70             | 6 - 8     | 3            | 1 / 4      |
| Paprika | 60 - 70             | 5 - 6     | 3            | 1 / 4      |

|                                 |         |       |   |       |
|---------------------------------|---------|-------|---|-------|
| Zöldség savanyúsághoz - 60 - 70 |         | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Gomba                           | 50 - 60 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Fűszernövény                    | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 1 / 4 |

## 9.16 Húshőmérő szenzor táblázat

| Ürű / bárány | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|--------------|---------------------------|---------|--------|
|              | Kevésbé                   | Közepes | Tovább |

|          |    |    |    |
|----------|----|----|----|
| Ürűcomb  | 80 | 85 | 88 |
| Ürűborda | 75 | 80 | 85 |

| Marhahús                                                               | Étel maghőmérséklete (°C) |         |             |
|------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------|-------------|
|                                                                        | Véres                     | Közepes | Jól átsütve |
| Marha hátszín                                                          | 45                        | 60      | 70          |
| Hátszín                                                                | 45                        | 60      | 70          |
| Marhahús                                                               | Étel maghőmérséklete (°C) |         |             |
|                                                                        | Kevésbé                   | Közepes | Tovább      |
| Fasírt                                                                 | 80                        | 83      | 86          |
| Sertés                                                                 | Étel maghőmérséklete (°C) |         |             |
|                                                                        | Kevésbé                   | Közepes | Tovább      |
| Sonka,<br>Sült                                                         | 80                        | 84      | 88          |
| Borda (gerinc),<br>Füstölt sertéskaraj,<br>Füstölt sertéskaraj párolva | 75                        | 78      | 82          |
| Borjú                                                                  | Étel maghőmérséklete (°C) |         |             |
|                                                                        | Kevésbé                   | Közepes | Tovább      |
| Borjú roston                                                           | 75                        | 80      | 85          |
| Borjúcsülök                                                            | 85                        | 88      | 90          |

| Felfűjtak - Pikáns | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|--------------------|---------------------------|---------|--------|
|                    | Kevésbé                   | Közepes | Tovább |

| Cannelloni,<br>Lasagne,<br>Tésztafelfűjt | 85                        | 88      | 91     |
|------------------------------------------|---------------------------|---------|--------|
| Ürű / bány                               | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|                                          | Kevésbé                   | Közepes | Tovább |
| Bányacsülök,<br>Bány roston              | 65                        | 70      | 75     |

| Vad                                                 | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|-----------------------------------------------------|---------------------------|---------|--------|
|                                                     | Kevésbé                   | Közepes | Tovább |
| Nyúlboroda,<br>Őzgerinc                             | 65                        | 70      | 75     |
| Nyúlláb, nyúlcomb,<br>Nyúl egészben,<br>Őz-/vadcomb | 70                        | 75      | 80     |
| Szárnyasok                                          | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|                                                     | Kevésbé                   | Közepes | Tovább |
| 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 | Tovább |
| Hal (egész / nagy / párolt),<br>Hal (egész / nagy / roston)                                                                             | 60                        | 64      | 68     |
| Felfújtak - Előfőzött zöldségek                                                                                                         | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|                                                                                                                                         | Kevésbé                   | Közepes | Tovább |
| Cukkini felfújt,<br>Brokkoli felfújt,<br>Édesköményes felfújt                                                                           | 85                        | 88      | 91     |
| Felfújtak - Édes                                                                                                                        | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|                                                                                                                                         | Kevésbé                   | Közepes | Tovább |
| Fehér kenyér felfújt gyümölccsel<br>/ gyümölcs nélkül,<br>Rizskása felfújt gyümölccsel /<br>gyü-<br>mölcs nélkül,<br>Édesmetélt felfújt | 80                        | 85      | 90     |

## 9.17 Tájékoztatás a bevizsgáló

### intézetek számára

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

Sütés egy szinten. Sütés sütőformákban

| Étel | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő<br>(perc) | Polcmagasság |
|------|---------|------------------|---------------|--------------|
|------|---------|------------------|---------------|--------------|

|                                                                     |                          |           |         |   |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------|---------|---|
| Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)                     | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 140 - 150 | 35 - 50 | 2 |
| Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)                     | Felső/Alsó Fűtés         | 160       | 35 - 50 | 2 |
| Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve) | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 160       | 60 - 90 | 2 |
| Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve) | Felső/Alsó Fűtés         | 180       | 70 - 90 | 1 |

Sütés egy szinten. Teasütemény

| Étel                                     | Funkció                  | Hőmérséklet (°C)  | Idő (perc) | Polcmagasság |
|------------------------------------------|--------------------------|-------------------|------------|--------------|
| Short bread / Linzer / omlós tészták     | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 140               | 25 - 40    | 3            |
| Short bread / Linzer / omlós tészták     | Felső/Alsó Fűtés         | 160 <sup>1)</sup> | 20 - 30    | 3            |
| Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi) | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 150 <sup>1)</sup> | 20 - 35    | 3            |
| Étel                                     | Funkció                  | Hőmérséklet (°C)  | Idő (perc) | Polcmagasság |
| Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi) | Felső/Alsó Fűtés         | 170 <sup>1)</sup> | 20 - 30    | 3            |



1) Melegítse elő a sütőt.

Több szinten való sütés. Kekszek / small cakes / aprósütemény / tészták / péksütemény

| Étel                                           | Funkció                      | Hőmérséklet<br>(°C) | Idő<br>(perc) | Polcma gas-<br>ság |               |
|------------------------------------------------|------------------------------|---------------------|---------------|--------------------|---------------|
|                                                |                              |                     |               | 2.<br>pozíció      | 3.<br>pozíció |
| Short bread / Linzer /<br>omlós tészták        | Hőlégbefűvás,<br>Nagy Hőfok. | 140                 | 25 - 45       | 1 / 4              | 1 / 3 /<br>5  |
| Small cakes /<br>Aprósütemény (20<br>db/tepsi) | Hőlégbefűvás,<br>Nagy Hőfok. | 150 <sup>1)</sup>   | 23 - 40       | 1 / 4              | -             |

1) Melegítse elő a sütőt.

Grill

| Étel                              | Funkció | Hőmérséklet<br>(°C) | Idő (perc)              | Polcmagasság |
|-----------------------------------|---------|---------------------|-------------------------|--------------|
| Toast / Píritós                   | Grill   | max                 | 1 - 3 <sup>1)</sup>     | 5            |
| Beef Steak / Beefs-<br>Grill teak |         | max                 | 24 - 30 <sup>1)2)</sup> | 4            |

1) Melegítse elő a sütőt 5 percig.

2) Félidőben fordítsa meg.

## 10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló  
részt.

## 10.1 Tisztítással kapcsolatos

### megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.
- A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

## 10.2 A sütőtér bemélyedésének

### tisztítása

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



Javasoljuk, hogy a tisztítási eljárást legalább minden 5. 10.

Forró hőlégbefúvás

PLUSZ ciklus után végezze el.

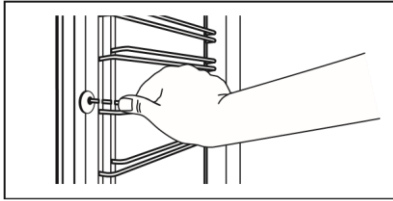
1. Töltsön 250 ml fehér ecetet a sütő aljánál található sütőtéri mélyedésbe. Legfeljebb 6%-os, növényi kivonatoktól mentes ecetet használjon.
2. 30 percig hagyja környezeti hőmérsékleten, hogy az ecet feloldja a vízkő maradványokat.
3. Langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a sütőteret.

## 10.3 A polctartók

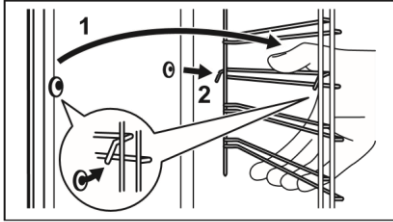
### eltávolítása

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



A poltartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

## 10.4 Katalízis



### VIGYÁZAT!

Ne tisztítsa a katalitikus felületeket sütőtisztító aeroszollal, súrolóporral, szappannal vagy más

tisztítószerrel. Ez károsíthatja a katalitikus felületet.

Langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a sütőajtó belső üveglapját.

Vegye ki az összes tartozékot.

A sütő felső és oldalsó falain katalitikus bevonat található. Ez összegyűjti a rajta lerakódó zsíradékot és szennyeződést, mely magas hőmérsékleten szag nélkül leég.

Az öntisztító funkció hatékony működéséhez rendszeresen fűtse fel a készüléket.



A katalitikus felület elszíneződése vagy a rajta megjelenő foltok nincsenek hatással a katalitikus tulajdonságokra.

1. Állítsa be a Katalízis funkciót. Lásd a „Sütőfunkciók” c. részt. A kijelzőn megjelenik a CATA felirat és a tisztítási folyamat időtartama (1 óra). Az időtartam nem módosítható, azonban a Befejezés funkció segítségével késleltetve is elindíthatja a tisztítási folyamatot.

A megadott időtartam lejártá után hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol.

2. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, .
3. A sütőtér alsó részét puha, kissé nedves szivaccsal törölje át. Ha a Katalízis funkciót a befejeződése előtt szeretné kikapcsolni, forgassa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.

## 10.5 Tisztítási emlékeztető

A katalitikus tisztítás szükségességét a CATA tisztítási emlékeztető jelzi, mely 10 másodpercig villog a kijelzőn, a készülék minden bekapcsolása és kikapcsolása után.



**A tisztítási emlékeztető az alábbi**

**esetekben alszík el:**

- a Katalízis funkció befejezése után.
- a  $\text{+}$  és  $\text{—}$  gomb

egyidejű megnyomása  
után.

## 10.6 Az ajtó levétele és

### felszerelése

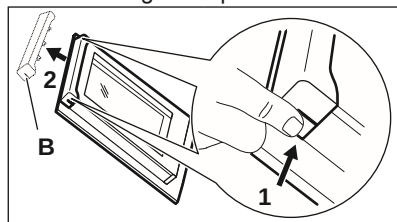
Az ajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok száma modellenként változik.



#### FIGYELMEZTETÉS!

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

1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen emelje fel az ajtó két zsanérján levő rögzítőkarokat (A).
4. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a készülékről.
5. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre. Ennek célja a karcolódás megelőzése.
6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díslécet (B), majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.

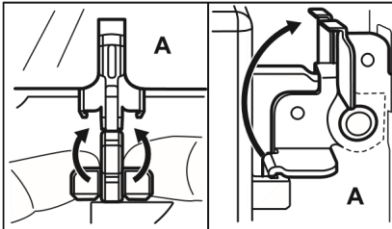


#### VIGYÁZAT!

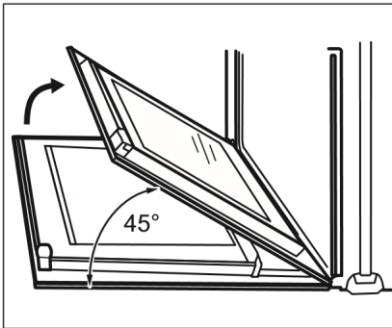
Ha nagy erő éri az üveget, különösen az első lap pereménél, az üveg eltörhet.

7. Húzza előre a díslécet az eltávolításhoz.

8. Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélüknél, és felfele húzva vegye ki őket



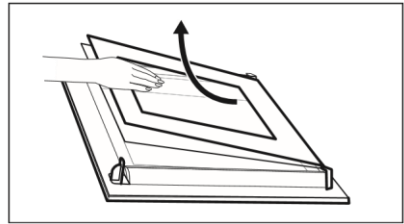
3. Csukja be az ajtót körülbelül 45°-os szögbe.



a vezetősínből.

## 10.7 A lámpa izzójának cseréje

Tegyen egy kendőt a készülék



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

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



### FIGYELMEZTETÉS!

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

belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás üvegbúrájának és a sütőtérnek a sérülését.



### FIGYELMEZTETÉS!

Áramütésveszély!

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

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy

3. Szerelje fel az üveg lámpaburkolatot.

Felső lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétesen.

Tisztítsa meg az üveg

11.1 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. |

| Jelenség                                                                    | Lehetséges ok                                                                                                                        | Javítási mód                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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.  |
| 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 Katalitikus tisztítás vagy a Felolvasztás funkciót, de nem húzta ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból. | Húzza ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.                                      |

|                                                             |                             |                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg. | Elektromos hiba lépett fel. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét.</li> <li>Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.</li> </ul> |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| Jelenség                                                                                                    | Lehetséges ok              | Javítási mód                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A készülék bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn <b>"Demo"</b> jelenik meg. | A demo üzemmód bekapcsolt. | <ol style="list-style-type: none"> <li>Kapcsolja ki a sütőt.</li> <li>Tartsa nyomva a <b>+</b> gombot.</li> <li>A kijelző első számjegye és a <b>Demo</b> visszajelző villogni kezd.</li> <li>Az értékek módosításához írja be a 2468 kódot a vagy gomb segítségével, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a gombot.</li> <li>A következő számjegy kezd villogni.</li> <li>A <b>Demo</b> üzemmód ki-kapcsol az utolsó számjegy jóváhagyásakor, ha a kód megfelelő.</li> </ol> |



## **11.2 A szerviz számára**

### **szükséges adatok**

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

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.) .....

Termékszám (PNC) .....

Sorozatszám (S.N.) .....

## 12. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

|                                                                        |                         |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Gyártó neve                                                            | AEG                     |
| A készülék azonosítójele                                               | BEE542320M              |
| Energiahatékonysági szám                                               | 81.2                    |
| Energiahatékonysági osztály                                            | A+                      |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett | 1.09 kWh/ciklus         |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légke-<br>sütés mellett  | 0.69 kWh/ciklus veréses |
| Sütőterek száma                                                        | 1                       |
| Hőforrás                                                               | Villamos energia        |
| Térfogat                                                               | 71 l                    |
| Sütő típusa                                                            | Beépített sütő          |
| Tömeg                                                                  | 34.0 kg                 |

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a készülék sütőterének

elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

EN 60350-1 - Háztartási elektromos főzőkészülékek - 1. rész:

Tartományok, sütők, gőzsütők és grillezők - A teljesítmény mérésére szolgáló módszerek.

## 12.2 Energiatakarékosság



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

**Általános javaslatok** Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben a sütő ajtaja legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, 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 maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt 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.

### Maradékhő

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 maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérsékletbeállítást. A maradékhő 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.

Működése azt eredményezi, hogy a sütési ciklus során a sütőtérben uralkodó hőmérséklet eltérhet a kijelzőn látható értéktől, és a sütési időtartamok

is eltérhetnek más programoknál a sütési időtartalmaktól.

A Hőlégbefűtés (Nedves) funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan

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

kikapcsol. A sütővilágítást ismét

bekapcsolhatja, azonban ez a lépés

csökkenti az elvárt energiamegtakarítás mértékét.

## 13. KÖRNYEZETVÉDELMI

### TUDNIVALÓK

 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.

# TARTALOM

## Tartalomjegyzék

|                                                                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN .....                                                                              | 2  |
| VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ .....                                                                              | 2  |
| 1.  BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK ..... | 3  |
| 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága .....                                                      | 3  |
| 1.2 Általános biztonság.....                                                                                     | 4  |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....                                                                                    | 5  |
| 2.1 Elhelyezés .....                                                                                             | 5  |
| 2.2 Elektromos csatlakoztatás .....                                                                              | 6  |
| 2.3 Használat.....                                                                                               | 7  |
| 2.4 Ápolás és tisztítás.....                                                                                     | 8  |
| 2.5 Belső világítás .....                                                                                        | 9  |
| 2.6 Ártalmatlanítás.....                                                                                         | 9  |
| 2.7 Szerviz.....                                                                                                 | 9  |
| 3. TERMÉKLEÍRÁS .....                                                                                            | 10 |
| 3.1 Általános áttekintés.....                                                                                    | 10 |
| 3.2 Tartozékok Tartozékok .....                                                                                  | 10 |
| 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT .....                                                                                 | 12 |
| 4.1 Kezdeti tisztítás .....                                                                                      | 12 |
| 5. NAPI HASZNÁLAT .....                                                                                          | 12 |
| 5.1 Visszahúzható gombok.....                                                                                    | 12 |
| 5.2 A készülék be- és kikapcsolása .....                                                                         | 12 |
| 5.3 Sütőfunkció.....                                                                                             | 13 |

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| 5.4 Gyors felfűtés funkció .....                          | 14 |
| 5.5 Kijelzés .....                                        | 15 |
| 5.6 Gombok .....                                          | 15 |
| 5.7 Felfűtés visszajelző .....                            | 16 |
| 6. ÓRAFUNKCIÓK .....                                      | 16 |
| 6.1 Órafunkciók táblázata .....                           | 16 |
| 6.2 Az idő beállítása és módosítása .....                 | 17 |
| 6.3 Az IDŐTARTAM beállítása .....                         | 17 |
| 6.4 A BEFEJEZÉS beállítása .....                          | 18 |
| 6.5 A KÉSLELTETÉS funkció beállítása .....                | 18 |
| 6.6 A PERCSÁMLÁLÓ beállítása .....                        | 18 |
| 6.7 ELŐRESZÁMOLÁSOS IDŐZÍTŐ .....                         | 19 |
| 7.1 Hűshőmérő szenzor .....                               | 19 |
| Ételkategóriák: hús, szárnyas és hal .....                | 20 |
| Ételkategória: felfűjt .....                              | 21 |
| A hőmérséklet módosítása a sütés alatt .....              | 22 |
| 7.2 Tartozékok behelyezése .....                          | 23 |
| 7.3 Teleszkópos polctartók a tartozékok behelyezése ..... | 24 |
| 8. TOVÁBBI FUNKCIÓK .....                                 | 24 |
| 8.1 Automatikus kikapcsolás .....                         | 24 |
| 9.1 Az ajtó belső oldala .....                            | 25 |
| 9.2 Tésztasütés • .....                                   | 26 |
| 9.3 Sütési tanácsok .....                                 | 26 |
| 9.5 Tészták és felfűjtak .....                            | 30 |
| 9.6 Hőlégbefúvás (Nedves) .....                           | 31 |

|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| 9.7 Több szinten való sütés .....                     | 32 |
| 9.8 Pizzasütés .....                                  | 33 |
| 9.10 Sütési táblázat .....                            | 34 |
| 9.11 Grill • .....                                    | 37 |
| 9.13 Felolvasztás.....                                | 40 |
| 9.14 Tartósítás - Alsó sütés .....                    | 41 |
| 9.15 Szárítás, aszalás – légkeveréses sütés .....     | 42 |
| 9.16 Húshőmérő szenzor táblázat .....                 | 43 |
| 9.17 Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára ..... | 47 |
| 10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....                          | 49 |
| 10.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések .....      | 50 |
| 10.2 A sütőtér bemélyedésének tisztítása .....        | 50 |
| 10.3 A polctartók eltávolítása.....                   | 50 |
| 10.4 Katalízis .....                                  | 51 |
| 10.5 Tisztítási emlékeztető .....                     | 51 |
| 10.6 Az ajtó levétele és felszerelése.....            | 52 |
| 10.7 A lámpa izzójának cseréje .....                  | 53 |
| Felső lámpa .....                                     | 54 |
| 11.2 A szerviz számára szükséges adatok .....         | 57 |
| 12.2 Energiatakarékosság .....                        | 59 |
| TARTALOM.....                                         | 61 |







[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867336801-A-172017

**AEG**