



## AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

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

## KIEGÉSZÍTŐ TARTOZÉKOK ÉS SEGÉDANYAGOK

Az AEG webáruházban mindent megtalál, ami ahhoz szükséges, hogy AEG készülékeinek ragyogó külsejét és tökéletes működését fenntartsa. Ezzel együtt széles választékban kínáljuk a legszigorúbb szabványoknak és az Ön minőségi igényeinek megfelelően tervezett és kivitelezett egyéb kiegészítő tartozékokat - a különleges főzőedényektől az evőeszköz kosarakig, az edénytartóktól a fehérnemű-zsákokig...



Látogassa meg webáruházunkat az alábbi címen:  
[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)

# TARTALOMJEGYZÉK

- 4 Biztonsági információk
- 7 Termékleírás
- 9 Az első használat előtt
- 10 Kezelőpanel
- 11 Napi használat
- 14 Az óra funkciói
- 15 Automatikus programok
- 16 A tartozékok használata
- 19 További funkciók
- 20 Hasznos javaslatok és tanácsok
- 33 Ápolás és tisztítás
- 36 Mit tegyek, ha...
- 37 Környezetvédelmi tudnivalók

A felhasználói kézikönyvben az alábbi szimbólumokat használjuk:



Fontos információk, amelyek személyes biztonságát szolgálják, illetve információk arra vonatkozóan, hogyan előzheti meg a készülék károsodását.



Általános információk és tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk



## BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Üzembe helyezés és használat előtt olvassa el figyelmesen a használati útmutatót:

- személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága,
- a környezet védelme, valamint
- a készülék helyes használata érdekében.

A használati útmutatót tartsa mindig a készülék közelében, annak áthelyezése vagy eladása esetén is.

A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat okozta károkért a gyártó nem vállal felelősséget.

### Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják. A készülék nem játék.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől. Fulladás vagy fizikai sérülés veszélye áll fel.
- Sütés közben, vagy amikor a sütő ajtaja nyitva van, ne engedje a gyermekeket és az állatokot a sütő közelébe. Sérülés vagy maradandó egészségkárosodás veszélye áll fel.
- Ha a készülék rendelkezik gyerekzár vagy funkciózár funkcióval, kapcsolja be azt. Ezzel megakadályozhatja, hogy a gyermekek vagy állatok véletlenül működésbe hozzák a készüléket.

### Általános biztonsági tudnivalók

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit. Sérülést okozhat, és kárt tehet a készülékben.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.

### Üzembe helyezés

- A készülék beüzemelését és csatlakoztatását kizárólag szakképzett villanyszerelő végezheti. Forduljon szakszervizhez! Ezzel megelőzhető a szerkezeti károk és a fizikai sérülések.
- Győződjön meg arról, hogy a készülék nem sérült-e meg a szállítás közben. Ne csatlakoztasson sérült készüléket. Szükség esetén keresse fel a vásárlás helyét.
- Az első használat előtt távolítsa el minden csomagolóanyagot, matricát és fóliát a készülékről. Ne távolítsa el az adattáblát. Ez érvénytelenítheti a jótállást.
- Az elhelyezéskor ügyeljen rá, hogy a készülék ne legyen csatlakoztatva az elektromos hálózatra.
- A készülék mozgatásakor legyen óvatos. Ez a készülék nehéz. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt. Ne emelje a készüléket a fogantyújánál fogva!

- Az elektromos berendezést egy leválasztó eszközzel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a berendezést az elektromos hálózatról. A leválasztó eszköznek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Megfelelő leválasztó eszközt kell alkalmazni: hálózati túlterhelésvédő megszakítók, biztosítékok (a többől eltávolított csavaros típusú biztosíték), földzárlatkilodók és védőrelék.
- Üzembe helyezés előtt ellenőrizze, hogy a konyhabútorban van-e elegendő hely a készülék számára.
- A készüléket biztonságos szerkezet alá és mellé helyezze.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és berendezéstől.
- A készülék nem helyezhető talpazatra.
- A beépített sütők és beépített főzőlapok különleges csatlakozási rendszerrel vannak ellátva. A készülék károsodásának megelőzése érdekében azonos gyártótól származó készülékeket használjon együtt.

## Elektromos csatlakoztatás

- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő villamossági adatok megfelelnek-e háztartása elektromos hálózati paramétereinek.
- Az üzemi feszültségre vonatkozó információk az adattáblán találhatóak.
- Mindig megfelelően felszerelt, érintésbiztos aljzatot használjon.
- Ne használjon elosztót, csatlakozót és hosszabbítót. Tűzveszély áll fenn.
- Ne cserélje, vagy módosítsa a hálózati kábelt. Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.
- Ügyeljen rá, hogy ne tegyen kárt a készülék hátulján található hálózati dugaszban (ha van ilyen) és kábelben, illetve ne nyomja össze azokat.
- A készüléket ne a hálózati kábelnél fogva válassza le. Mindig a dugaszt húzza fogja meg – ha rendelkezésre áll.

## Használat

- A készüléket háztartási célú használatra tervezték. Ne használja a készüléket kereskedelmi és ipari célokra.
- A készüléket kizárólag háztartási ételkészítési feladatokra használja. Ezzel megelőzheti a fizikai sérüléseket, illetve a vagyoni károkat.
- Soha ne használja a készüléket tárolásra vagy munkafelületként.
- A készülék belseje és a tartozékok használat közben felforrósodnak. Égési sérülés veszélye áll fenn. Használjon védőkesztyűt, amikor tartozékokat vagy edényt helyez be vagy vesz ki.
- Legyen körültekintő a tartozékok behelyezése és kivétele során, hogy ne sérüljenek meg a sütő zománcozott részei.
- Ha a készülék működésben van, mindig álljon megfelelő távolságra tőle, amikor kinyitja az ajtaját. Forró gőz szabadulhat ki. Égési sérülés veszélye áll fenn.
- A zománc sérülésének vagy elszíneződésének megelőzése érdekében:
  - ne tegyen semmilyen tárgyat közvetlenül a sütőtér aljára és ne takarja le alumínium fóliával;
  - közvetlenül a készülékbe ne tegyen forró vizet;

- a sütés befejezése után a nedves edényeket és az ételeket ne tartsa a sütőben.
- A sütő zománczóságának elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét.
- Ne gyakoroljon nyomást a készülék ajtajára, amikor az nyitva van.
- Sütés közben a sütő ajtaját mindig csukja be, még grillezés közben is.

## Ápolás és tisztítás

- A karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és válassza le az elektromos hálózatról.
- Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. Égési sérülés veszélye áll fenn. Fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- Mindig tartsa tisztán a készüléket. A ráakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat.
- Rendszeres tisztítással megakadályozhatja, hogy a felület anyaga károsodjon.
- A nagyon nedvdús süteményekhez használjon mély tepsit, ellenkező esetben a gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- Személyes biztonsága és vagyontárgyai biztonsága érdekében a készüléket csak mosószeres vízzel tisztítsa. Ne használjon gyúlékony, vagy rozsdásodást okozó anyagokat.
- Ne tisztítsa a készüléket gőzborotvával vagy nagynyomású tisztítóberendezéssel, éles tárgyakkal, súrolószerekkel, dörzsszivaccsal vagy fémkaparóval.
- Ha sütőtisztító sprayt használ, kövesse a gyártó utasításait.
- Ne tisztítsa az üvegajtót súrolószerekkel vagy fémkaparóval. A belső üveglap hőálló felülete megrepedhet vagy eltörhet.
- Ha az ajtó üveglapjai megsérülnek, az üveg meggyengül, és eltörhet. Ennek elkerüléséhez cserélje ki az üveglapokat. Lépjen kapcsolatba a szervizközponttal.
- Legyen óvatos, amikor leszereli a készülék ajtaját. Az ajtó nehéz!
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van ilyen).

## Tűzveszély!

- Óvatosan nyissa ki az ajtót. Az alkoholt tartalmazó összetevők esetén sütés közben alkohol és levegő keveréke keletkezik. Tűzveszély áll fenn.
- Az ajtó kinyitásakor tartsa távol a szikrát vagy nyílt lángot a készüléktől.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot, gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat és/vagy olvadákony (műanyag vagy alumínium) tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.

## Pirolitikus tisztítás

- Pirolitikus tisztítás közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Pirolitikus tisztítás közben ne próbálja meg kinyitni az ajtót, és ne válassza le a hálózatról a készüléket.
- Pirolitikus tisztítás közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felforrósodik. Égési sérülés veszélye áll fenn.
- A pirolitikus tisztítás során a makacs szennyeződések a zománc elszíneződését okozhatják. A sütő zománcának az elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét.

## Sütőlámpa

- A sütőlámpa kicserélése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzattól. Áramütés veszélye áll fenn!

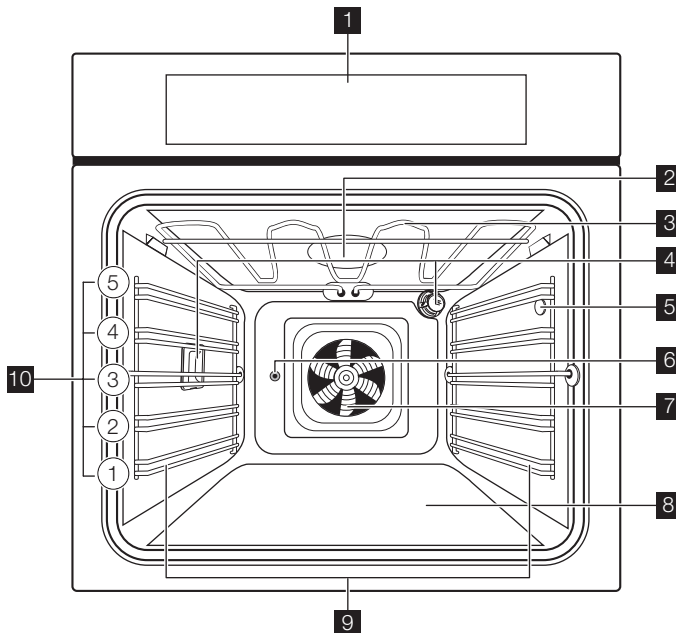
## Szakszerviz

- A készüléken javítási, vagy egyéb munkákat kizárólag felkészült szervizszakember végezhet. Forduljon szakszervizhez.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

## A készülék leselejtezése

- A fizikai sérülések vagy károk megelőzése érdekében
  - Húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzattól.
  - Vágja el a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
  - Helyezze hulladékba az ajtózárat. Ezzel megelőzheti, hogy gyermek vagy kisállat szoruljon a készülékbe. Fulladásveszély áll fenn.

## TERMÉKLEÍRÁS



**1** Elektronikus programkapcsoló

**2** Szűrő

**3** Fűtőelem

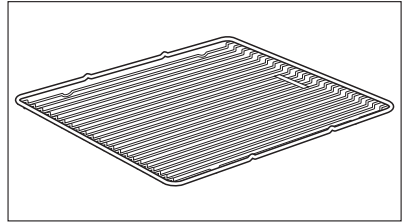
**4** Sütőlámpa

- 5 Húshőmérő aljzata
- 6 Forgónyárs aljzat
- 7 Ventilátor és hátsó fali fűtőelem
- 8 Alsó sütés
- 9 Sütő kivehető polctartói
- 10 Polcmagasságok

## A sütő tartozékai

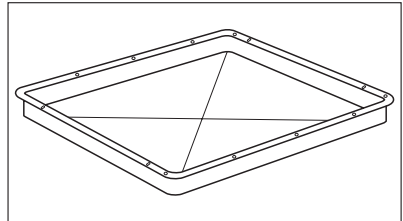
- **Sütőpolc**

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez.



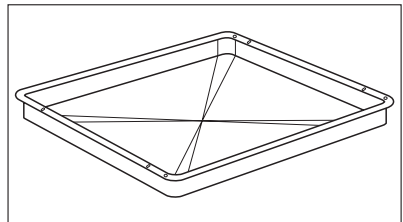
- **Lapos sütőtepsi**

Kalácsokhoz és pogácsákhoz.



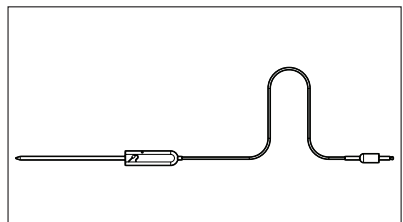
- **Hússütés**

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsír-felfogó edényként.



- **Hússzonda**

Húsdarabok átsülésének ellenőrzéséhez.





## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### VIGYÁZAT

Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

### Kezdeti tisztítás

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



Olvassa el az "Ápolás és tisztítás" című fejezetet.

### A legelső csatlakoztatás

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

### Kalibrálás

Kalibrálnia kell a készüléket, hogy optimális eredményt érjen el az Automata sütés művelettel. 4 óra a kalibrációs idő.



Ha csupán kézi sütést használ, akkor kihagyhatja ezen eljárást.

#### Feltételek:

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

Kalibrálás:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Jelölje ki az Alapbeállítások műveletet, és nyomja meg az **OK** gombot.
3. Jelölje ki a Kalibrálás műveletet, és nyomja meg az **OK** gombot.



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

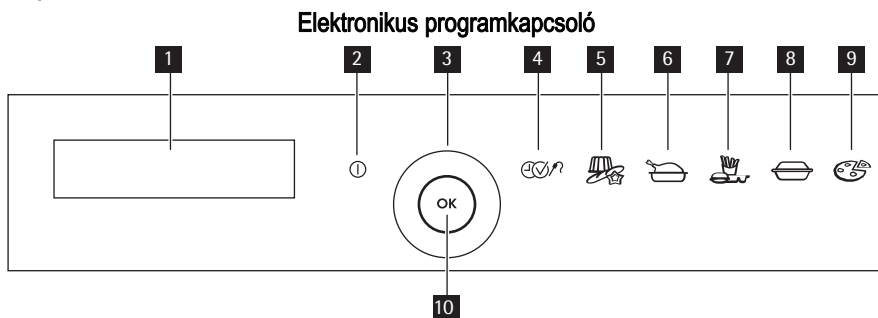


### FIGYELEM

Ellenőrizze, hogy használat előtt lehűlt-e a készülék.

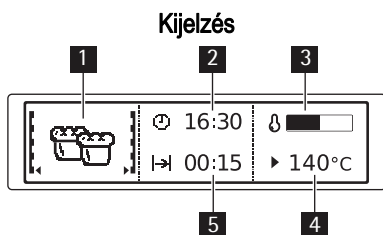
## KEZELŐPANEL

## Kezelőpanel



**Az érzékelőmezőket használja a készülék működtetéséhez.**

Szám	Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
1	-	Kijelzés	A készülék aktuális beállításait mutatja.
2	Ⓜ	Be / Ki	A készülék ki- és bekapcsolására. Nyomja meg és tartsa megnyomva.
3	-	Beállító forgatógomb	Kiválasztáshoz.
4	🕒	Idő és további funkciók.	Különböző funkciók beállítására, amikor működik a sütő: Percszámláló , FUNKCIÓZÁR , Időtartam / Befejezés , Hűshőmérséklet .
5	🍞	TÉSZTÁK SÜTÉSE	Automatikus programozási kategória.
6	🍖	HÚS SÜTÉS	Automatikus programozási kategória.
7	🍽️	Készételek	Automatikus programozási kategória.
8	🍳	Tepsiben sülték, Speciális	Automatikus programozási kategória.
9	🍕	Pizza	Automatikus programozási kategória.
10	OK	Ok	Megerősítéshez.



- 1 Sütőfunkció
- 2 Az időt mutatja, amikor a funkció befejeződik.
- 3 Felmelegítés kijelzés
- 4 Hőmérséklet
- 5 Egy funkció sütési idejét mutatja.

## A kijelző egyéb kijelzései

Szimbólum	Funkció	
	Percszámláló	A funkció aktív.
	ÓRA	A pontos időt mutatja a kijelző.
	Időtartam	A sütési ciklushoz szükséges időt jelzi.
	Befejezés	A sütési ciklus befejezési idejét mutatja.
	Kezdési idő	A sütési funkciók kezdési idejét mutatja.
	Sütőhőmérséklet	A sütő hőmérsékletét mutatja.
	Kalkuláció	A sütési időt számítja ki.
	Felmelegítés kijelzés	A sütőtér hőmérsékletét jelzi. A kijelzőn akkor is ez látható, ha a kikapcsolja a készüléket, és a sütőtér még meleg.
	Gyors felmelegítés kijelzés	A gyors felmelegítés aktív. Csökkenti a melegítési időt.

## NAPI HASZNÁLAT



## VIGYÁZAT

Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

## A menük áttekintése

## Főmenü

Menüpont	Alkalmazás
Automata sütés	Akkor aktiválja a sütőprogramot, amikor a kezelőpanelen megnyomja a kategória szimbólumot.
Sütőfunkciók	A sütőfunkciók listáját tartalmazza.
Tisztítás menü	Készülék tisztítási funkciók.
Alapbeállítások	A sütő egyéb paramétereinek beállítására szolgál.
Speciális beállítások	További sütési funkciók.

Almenü a következő számára: Sütőfunkciók

Sütőfunkciók	Alkalmazás
Hőlégbefűvés, nagy hőfok	Akár három sütőpolcon való egyidejű sütéshez. 20 – 40°C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Alsó + felső sütés esetén.
Alsó + felső sütés	Tészták és húsok egy sütőpolcon való sütéséhez.

Sütőfunkciók	Alkalmazás
Pizzasütés	Olyan ételek egy sütőpolcon való sütéséhez, amelyeknél intenzív barnulást és ropogós aljat szeretne elérni. 20 – 40°C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Alsó + felső sütés esetén.
Infrasütés	Nagyobb húsdarabok vagy baromfi egy sütőpolcon való sütéséhez. Ez a funkció átsütéshez és barnításhoz is alkalmas.
Infrasütés + forgónyárs	Kifejezetten baromfihúshoz, hőmérséklet beállítás: 190-210°C
Grill	Középre helyezett lapos ételek grillezéséhez és pirítós kenyér készítéséhez.
Grill + forgónyárs	Egy csirke grillezéséhez vagy kisebb darab göngyölt húshoz.
Grill + felső sütés	Nagyobb mennyiségű lapos ételek grillezéséhez és pirítós kenyér készítéséhez.
Grill + felső + forgónyárs	Két csirke grillezéséhez vagy egy darab göngyölt húshoz
Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez.
Hőlégbefúvás, kis hőfok	Különösen puha és szaftos sülték készítéséhez ajánljuk

### Almenük a következőhöz: Tisztítás menü

Funkció	Alkalmazás
Pirolitika	A sütő pirolitikus úton történő tisztításához
Pirolitikus tisztítás	Emlékeztet a pirolitikus tisztítás előtti különböző teendőkre. Igény szerint ki- vagy bekapcsolható.
Tisztítás emlékeztető	Felismeri a pirolitikus tisztítás szükségességét és figyelmezteti erre a felhasználót. Igény szerint ki- vagy bekapcsolható.

### Almenük a következőhöz: Speciális beállítások

Funkció	Alkalmazás
Felolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek kiolvasztásához.
Aszalás	Szeletelt gyümölcsök, mint alma, szilva, őszibarack és zöldségek, mint paradicsom, cukkini vagy gomba aszalására.
Melegen tartás	Az étel melegen tartásához.
Tartósítás	Növények tartósítására, pl. vegyes savanyúság üvegekben és lében.
Edény melegítés	Felhasználás előtt az üres edények melegítésére.

**Almenük a következőhöz: Alapbeállítások**

Opciók	Alkalmazás
Óra beállítása	A pontos időt állítja be.
Kijelző kontraszt	Beállítja a kijelzőt.
Kijelző fényerő	Beállítja a kijelzőt.
Nyelv	A nyelvet változtatja meg.
Figyelmeztető hangerő	A hangerő beállítását módosítja.
Nyomógomb hang	A gomb hangjelzést kapcsolja be vagy ki.
Hangbeállítás	A riasztási/hiba hangjelzéseket kapcsolja be vagy ki.
Szűrő	Aktiválása vagy kiiktatása.
Kalibrálás	A sütő konyhai környezetbe igazítása, pl. költözés után.
Szerviz	A szoftver verzióját, a konfigurációt és a működés hosszát mutatja.
Gyári beállítások	Az összes alapbeállítást visszaállítja az eredeti gyári beállításra.

A készülék működtetéséhez használhatja:

- **kézi mód** - egy sütőfunkció, a hőmérséklet és elkészítési idő kézi beállítására.
- **automatikus programok** - egy étel elkészítésére, ha nem tud főzni vagy nem rendelkezik ilyen gyakorlattal.

**Navigálás a menükben****A menük használata:**

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A menüpont kiválasztására az óramutató járásával vagy azzal ellentétes irányba forgassa a beállító forgatógombot.
3. Az **OK** gombot nyomja meg almenüre lépéshez vagy beállítás elfogadásához.

**Sütőfunkció elindítása.**

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A Sütőfunkciók menüpontot válassza ki. Az **OK** gombot nyomja meg a megerősítéshez.
3. Állítsa be a sütőfunkciót. Az **OK** gombot nyomja meg a megerősítéshez.
4. Állítsa be a hőmérsékletet. Az **OK** gombot nyomja meg a megerősítéshez.

**A funkció beállítása után:** Ha meg akarja a sütőfunkciót változtatni, akkor fordítsa balra a beállító forgatógombot, és nyomja meg az **OK** gombot. Ha meg akarja a hőmérsékletet változtatni, akkor fordítsa jobbra a beállító forgatógombot, és nyomja meg az **OK** gombot.




**Felmelegítés kijelző**

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

**Maradékőh kijelző**


Ha kikapcsolja a készüléket, a kijelzőn megjelenik a maradékőh. A maradékőhöt használhatja az étel melegentartásához.

**AZ ÓRA FUNKCIÓI****Óra funkciók**


Szimbólum	Funkció	Leírás
	Percszámláló	Visszaszámlálás beállítása (max. 2 óra 30 perc). Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Kikapcsolt állapotban is aktiválhatja. A beállító forgatógombot használja a perc beállítására, majd az indításhoz nyomja meg az <b>OK</b> gombot.
	Időtartam	A készülék tervezett működési időtartamának beállítása (max. 23 óra 59 perc).
	Befejezés	A kiválasztott sütőfunkció kikapcsolási időpontjának beállítása (max. 23 óra 59 perc).


 Egyidejűleg aktiválhatja a Időtartam és Befejezés beállításokat, ha meghatározott idő elteltével automatikusan akarja be- és kikapcsoltatni a készüléket.


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

 Ha a Időtartam és Befejezés órafunkciókat használja, akkor a beállított idő 90 %-a után kikapcsolja a fűtőelemeket. A készülék a maradékőh segítségével folytatja a sütési folyamatot, amíg a teljes idő letelik (3-20 perc).

**Az időzítési funkciók beállítása**

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet (a Időtartam és Befejezés számára szükséges).
2. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a kijelzőn a kívánt óra funkció és a megfelelő szimbólum meg nem jelenik.
3. A beállító forgatógombot használja a szükséges idő beállításához. Az **OK** gombot nyomja meg a megerősítéshez.  
A beállított időtartam 90%-a leteltekor hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg
4. A jelzés leállításához nyomjon meg egy érzékelőmezőt vagy nyissa ki az ajtót.

 A Időtartam és Befejezés beállítások használata esetén automatikusan kapcsol ki a készülék.


 A Hűshőmérő használatakor nem hatásos a Időtartam és Befejezés beállítás.

**Idő kiterjesztés**

Az Idő kiterjesztés beállítás segítségével a sütés folytatható, miután a beállított idő lejár.

- Az összes Időtartam vagy Súlyautomatika beállítással rendelkező sütőfunkciónál használható.
- Nem áll rendelkezésre Hűshőmérőt használó sütőfunkciónál:

#### A funkció bekapcsolása:

1. Amikor a sütési idő véget ér, hangjelzés hallható. Érintse meg bármelyik érintőmezőt.
2. Öt percig látható az Idő kiterjesztés üzenet a kijelzőn.
3. A  gombot nyomja meg a bekapcsolásához.
4. Állítsa be az Idő kiterjesztés funkciót. Az **OK** gombot nyomja meg a megerősítéshez.

## AUTOMATIKUS PROGRAMOK

### Automata sütés

Automatikus programokkal rendelkezik a sütéshez a készülék. A kezelőpanelen válassza ki a kategóriákat. A külön füzetet nézze meg (mellékelve) a sütési kategóriák és a jellemző ételek közötti megfeleltetéshez - főzési segédletként használja. Előre beállított hőmérsékletet, sütőfunkciót és időt használnak az automatikus programok.



Az automatikus programok használatához kalibrálnia kell a készüléket.



Az ajánlott tartozékokat használja. Az ötletek című fejezet táblázatait nézze meg.

#### " Automata sütés kategóriái

Szimbólum	Kategória
	TÉSZTÁK SÜTÉSE
	HÚS SÜTÉS
	Készételek
	Tepsiben sülték, Speciális
	Pizza

Automata sütés:

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A külön füzetet használja az étel és a kategória megkeresésére.
3. Nyomja meg a kategória érintőmezőt a kezelőpanelen. A beállító forgatógombot használja az alkategória kiválasztására.
4. Kövesse a kijelzőn megjelenő információkat.

## A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

### Húshőmérő

A húshőmérő a hús maghőmérsékletét méri. Amikor a hús eléri a beállított hőmérsékletet, a sütő automatikusan kikapcsol.



Csak eredeti pótalkatrészeket használjon. Ez biztosítja a legjobb sütési eredményt.



#### VIGYÁZAT

A húshőmérő forró! Égési sérülés veszélye áll fenn. Legyen óvatos, amikor kiveszi a hegyet és csatlakozót.

#### A használatához be kell állítania:

- A készülékben a hőmérsékletet.
- Az étel maghőmérsékletét.

#### A húshőmérő használata:

1. Nyomja a húshőmérő hegyét a hús közepébe.
2. Kapcsolja be a készüléket.
3. Dugja a húshőmérő csatlakozóját az aljzatba (a készülék áttekintését nézze meg).
4. 5 másodpercen belül végezze el a beállító forgatógomb segítségével a maghőmérséklet beállítását. 30°C-nál kezdődik a húshőmérő hőmérséklet-tartománya.
5. Állítsa be a sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.

A készülék kiszámolja a hozzávetőleges befejezési időt. A befejezési idő az étel mennyiségétől, a beállított sütési hőmérséklettől (minimum 120°C) és a használat módjától függ. A készülék körülbelül 30 perces befejezési időt számít. 30°C-tól jelenik meg a maghőmérséklet a kijelzőn.




A sütési folyamat során a húshőmérő egyik felének folyamatosan a hús belsejében kell lennie, míg a másik végének az aljzatban.

6. Amikor a hús elérte a beállított maghőmérsékletet, hangjelzés hallható. Automatikus a kikapcsol a készülék.

A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

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



A maghőmérséklet változtatásához annyiszor nyomja a  gombot, amíg meg nem jelenik a húshőmérő hőmérséklete. A beállító forgatógombot használja a hőmérséklet változtatására, az **OK** gombot a megerősítésére.

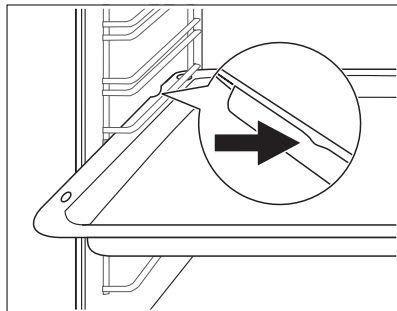
### Sütőtartozékok behelyezése

Helyezze be úgy a csúsztható tartozékokat, hogy a duplaoldalú széleik a sütő hátulja felé, illetve lefelé mutassanak. Tolja be a csúsztható tartozékokat a sütő egyik szintjének vezetősinjei közé.



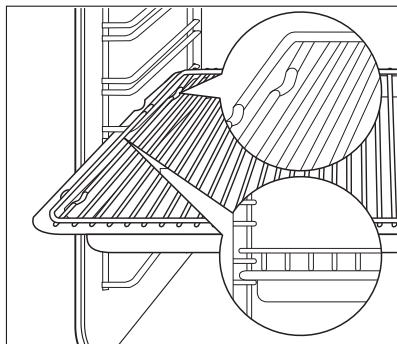


A mély hússütő tepsinek és a sütőpolcnak duplaoldali szélei vannak. A szélek és a vezetősínek kialakítása biztonságossá teszi a sütő tartozékait, így azok nem tudnak megbillenni.



### A sütőpolc és a mély hússütő tepsik együttes behelyezése

Helyezze rá a sütőpolcot a mély hússütő tepsire. Tolja be a mély hússütő tepsit a sütő egyik szintjének vezetősínei közé.

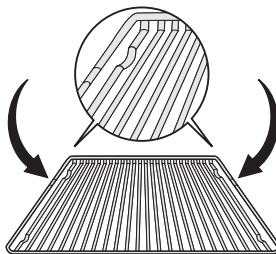


## A sütőpolc betétele



A biztonság növelésére kis ívelt mélyedés van a a jobb és bal szélénél sütőpolcon alján.

Mindig ellenőrizze, hogy a sütő hátulján van e mélyedés. Felbillenés elleni eszköz e mélyedés.



Tegye be a lemezt, és ellenőrizze, hogy lefelé vannak-e a lábak fordítva. Csúsztassa be a sütőpolcot a kiválasztott polcmagasság vezetősínei közé.



A polc körüli magas perem olyan eszköz, mely a fűződények lecsúszását akadályozza meg.

## Forgónyárs

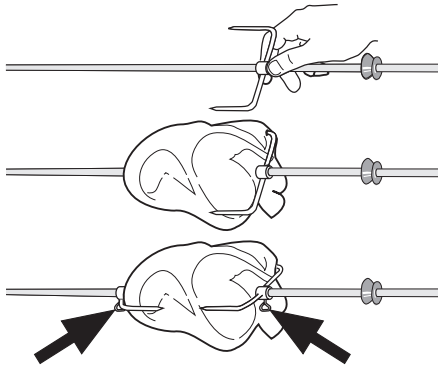
**Az ételt forgónyársra szúrása:**

- Tegye a forgónyársra a villát.

- Majd az ételt és a második villát helyezze el.



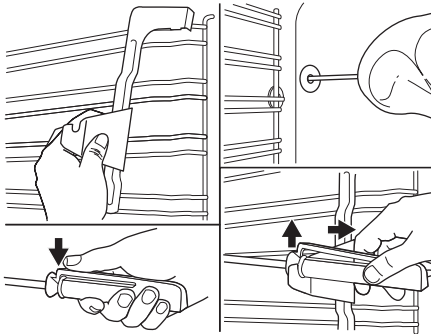
Ellenőrizze, hogy az étel a forgónyárs közepén van-e.



- A villák rögzítéséhez használja a csavarokat.

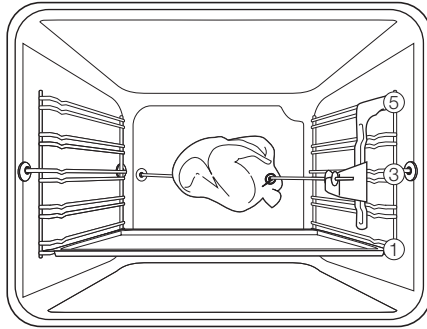
#### A forgónyárs behelyezése:

- Alulról az első polcra tegye a tepsit.
- A forgónyárs támaszt jobb oldalon elől, alulról az ötödik polcmagasságnál dugja be.



A kapcsolót lenyomva kell tartani, hogy a forgónyár fogantyúja stabil maradjon.

- Ütközésig nyomja a hajtó egységbe a nyárs hegyét, a sütő hátfalának bal oldalán.
- A fogantyú előtti fogazást illeszse a nyárstartón erre a célra kialakított barázdába.
- Vegye le a fogantyút.




- A forgatónyárs sütőfunkció kiválasztása.

## TOVÁBBI FUNKCIÓK


### FUNKCIÓZÁR

FUNKCIÓZÁR megakadályozza a véletlen sütőbeállítás változtatást.

#### A FUNKCIÓZÁR funkció aktiválása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítsa be a sütőfunkciót.
3. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a FUNKCIÓZÁR kijelzés meg nem jelenik.
4. Az **OK** gombot nyomja meg a megerősítéshez.  
Aktív a FUNKCIÓZÁR.

#### A FUNKCIÓZÁR funkció aktiválásának megszüntetése

1. Nyomja meg a  gombot.
2. Az **OK** gombot nyomja meg a megerősítéshez.  
Megszűnt a FUNKCIÓZÁR aktiválása.





Ha kikapcsolja a készüléket, akkor megszűnik a FUNKCIÓZÁR aktiválása.

### GYEREKZÁR

A GYEREKZÁR funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.

#### A GYEREKZÁR funkció aktiválása

1. Kapcsolja be a készüléket. Ne állítson be sütőfunkciót vagy beállítást.
2. Egyszerre érintse meg addig a  és  gombot egyszerre, amíg egy üzenet nem jelenik meg a kijelzőn.

#### A GYEREKZÁR funkció aktiválásának megszüntetése

1. Ismételje meg a fenti lépéseket.

### Szűrő

A Szűrő funkciót az Alapbeállítások menüben aktiválhatja. Tésztafélék és hús sütése során működik.



További energiát használ a Szűrő a működtetéshez.



**Szűrő:** 100 óránként automatikus tisztítást végez. A menüben történő aktiválás megszüntetés ellenére is.

Mindig aktív pirolitikus tisztítás során.

## Automatikus kikapcsolás



Ha egy bizonyos idő elteltével a sütőt nem kapcsolják ki, vagy ha a hőmérséklet-beállítást nem módosítják, a sütő automatikusan kikapcsol.

**A sütő az alábbi hőmérsékleteken az alábbi időtartamok után kapcsol ki:**

30 - 120°C 12,5 óra elteltével

120 - 200°C 8,5 óra elteltével

200 - 250°C 5,5 óra elteltével

250 - max °C 3 óra elteltével

**Bekapcsolás a biztonsági kikapcsolás után**

Nyomja meg az OK gombot.

## Hűtőventilátor

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.

# HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

## Automata sütés

### TÉSZTÁK SÜTÉSE

Grillezendő étel	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Piskótatészta	Széthyitható tortaforma	Polc	Zsír nem vagy alig tartalmazó vaj
Piskóta : Lapos piskóta, svájci tekerecs	-	-	Felső-/Alsó Sütés
Kelttészta	-	Tálca	1 darab
Sütés tepsiben	-	Tálca	Tálca teljesen megtöltve, nincs sütőtálca
Sütés sütőformában	Tortasütő forma	Polc	Sütőformában készített különböző süteményfélék
Sütés sütőformában : Ropogós tésztaalapok	-	-	Felső-/Alsó Sütés
Torta	Gyümölcslepény sütőforma Széthyitható tortaforma	Polc	Sütemények minimális feltéttel, pl. lekvárral

Grillezendő étel	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Pite/Quiche	Quiche sütőforma Szétnyitható tortaforma Gyümölcslepény sütőforma	Polc	-
Rétes	-	Tálca	1 darab
Gyümölcskenyér	Négyszögletes sütőforma Szétnyitható tortaforma	Polc	Aszalt gyümölcsSEL
Péksütemények Édes / Sós	-	tálca	Sok darab
Kenyér : Sütőformában	Kenyérsütő tepszi	Polc	1 tepszi
Kenyér : Tálca	-	Tálca	1 tepszi
Lapos kenyér	-	Tálca	1 vagy 2 darab (pl. bagett)
Péksütemény : Sós péksütemény	-	Tálca	Sok apró darab
Péksütemény : Édes péksütemény	-	Tálca	Sok apró darab, pl. édes roládok
Különleges sütemény : Viktória sütemény	-	-	Angol specialitás



Készítse hagyományos módon az aprósüteményeket és a kekszeket!

## HÚS SÜTÉS

### Marha/bárány/vadhús

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Marha hátszín	Hússütő tepszi	Hússzonda, Mély hússütő tepszi	Állítsa be a szükséges sütési intenzitást (vére-sen, közepesen, jól át-sütve)
Marhasült skandináv módra	Hússütő tepszi	Hússzonda, Mély hússütő tepszi	Állítsa be a szükséges sütési intenzitást (vére-sen, közepesen, jól át-sütve)
Marhasült	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt, te-gyen fedőt az edényre
Báránycomb, közepesen	Hússütő tepszi	Hússzonda, Mély hússütő tepszi	-
Bárány roston	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt
Bárányborda	Hússütő tepszi	Hússzonda, Mély hússütő tepszi	-
Vad roston	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt, te-gyen fedőt az edényre

### Szárnycs/ Hal

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Csontozott szárnycs	Hússütő tepszi	Hússzonda, Mély hússütő tepszi	-
Csirke egészben	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt
Pulyka egészben	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt
Kacsa egészben	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt
Liba egészben	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt
Hal egészben	Hússütő tepszi	Hússzonda, Mély hússütő tepszi	-

### Sertés/borjú

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Sertés karaj	Hússütő tepszi	Hússzonda, Mély hússütő tepszi	-
Sertés roston	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt
Borjúhát	Hússütő tepszi	Hússzonda, Mély hússütő tepszi	-
Borjú roston	Hússütő tepszi	Mély hússütő tepszi	Állítsa be a súlyt, te-gyen fedőt az edényre

## Készételek

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Fagyasztott burgonya	-	Tálca	Burgonyából készített különböző gyorsételek, hasábburgonya, héjában sült burgonya, krott...
Gyorsfagyasztott tészták Édes / Sós	-	Tálca	Sok apró darab
Friss tészta Édes / Sós	-	Tálca	Sok apró darab
Zsemle/Baguette Fagyasztott	-	Tálca	Sok apró darab
Zsemle/Baguette Nem fagyasztott	-	Tálca	-
Gyorsfagyasztott hal/hús : Csőben sült hal	Hőálló tál	Polc	-
Gyorsfagyasztott hal/hús : Rántott hal/hús	-	Tálca	Sok apró darab, pl. halrudak, cordon bleu
Mirelit Pite/Quiche	-	Tálca	-
Burgonya Fagyasztott / Friss	Hőálló tál	Polc	-
Tésztafélé Fagyasztott / Friss	Hőálló tál	Polc	-
Rizs Fagyasztott / Friss	Hőálló tál	Polc	Előfőzött rizs
Zöldséges ételek Fagyasztott / Friss	Hőálló tál	Polc	-
Gyorsfagyasztott rétes	-	Tálca	1 vagy 2 darab
Snack/Aprósütemény	-	Tálca	Sok apró darab

## Tepsiben sülték, Speciáli , hagyományos

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Hús/Hal Casseroleban : Casserole (magas)	Hőálló tál	Polc	> 4 cm
Hús/Hal Casseroleban Casserole (lapos)	Hőálló tál	Polc	< 4 cm
Burgonya	Hőálló tál	Polc	-
Tésztafélék	Hőálló tál	Polc	A sütési idő vége felé parmezán sajttal kell meghinteni
Zöldséges ételek	Hőálló tál	Polc	-

Típus	Sütőedények	Tartozékok	Megjegyzések
Rizs	Hőálló tál	Polc	Előfőzött rizs
Édességek	Hőálló tál	Polc	-
Szufflé : Nagy sütőforma	Hőálló tál	Polc	-
Szufflé : Kis méretű sütőforma	Apró sütőformákban	Polc	Sok sütőforma
Csőben sütés	Hőálló tál	Polc	A sütési idő vége felé parmezán sajttal kell meghinteni

## Pizza

Típus	Tartozékok	Megjegyzések
Friss pizza Vastag	Tálca	Vastag kéreg, sok feltét (amerikai módra)
Friss pizza Vékony	Tálca	Vékony kéreg, kevés feltét (olasz módra)
Friss pizza Calzone	Tálca	-
Gyorsfagyasztott pizza Előszütött	Tálca	Pizzaalap, előszütött, plusz feltét nélkül
Gyorsfagyasztott pizza Nem előszütött	Tálca	Extra feltét nélkül
Gyorsfagyasztott pizza Calzone	Tálca	-
Friss pizza, előszütött	Tálca	-
Pizza szelet	Tálca	-

**i** A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak útmutatóként szolgálnak. A receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függnek.

## Tésztaütés

### Általános tudnivalók

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcok számát a táblázatban szereplő értékekhez.
- Hosszabb sütési időtartamok esetén a sütő kb. 10 perccel a sütési idő vége előtt kikapcsolható; ettől kezdve a készülék a maradványhőt használja.

**Amikor fagyasztott ételt használ, a sütőben lévő tepsik sütés közben eldeformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.**

### A Tésztaütési táblázatok használata

- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha nem találja egy speciális receptnek a beállításait, keressen egy másikat, amelyik majdnem megegyezik vele.



- A sütési időtartam 10-15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több szinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Amikor ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításain. A különbségek a sütés folyamata alatt kiegyenlítődnek.

### Sütési tippek

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény alja nem sült meg eléggé	Nem a megfelelő sütőszintet használta.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl magas a sütési hőmérséklet.	Használjon alacsonyabb hőfokozatot.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje a sütési időt. <b>Ne állítson be magasabb hőmérsékletet a sütési időtartam csökkentéséhez.</b>
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Nézze meg a keverési időtartamot, különösen ha keverőgépet használ.
Túl száraz a sütemény.	Túl alacsony a sütő hőmérséklete.	Állítsa magasabbra a sütő hőmérsékletét.
Túl száraz a sütemény.	Túl hosszú a sütési idő.	Állítson be rövidebb sütési időtartamot.
A sütemény nem sül egyenletesen.	Túl magas a hőmérséklet és túl rövid a sütési idő.	Állítson be alacsonyabb sütési hőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot
A sütemény nem sül egyenletesen.	Nem egyenletes a keverék	Oszlassa el egyenletesen a keveréket a tep-siben
A sütemény nem sül meg a beállított sütési időtartamon belül.	Túl alacsony a sütési hőmérséklet	Állítson be valamivel magasabb sütőhőmérsékletet.

### Tésztasütés

#### Polcok

- Alsó + felső sütés esetén csak egy polcmagasságon lehetséges.
- Hőlégbefúvás, nagy hőfok , esetén egy-három sütőtálca rakható be egyszerre a sütőbe.

### Tésztasütési táblázatok

#### Tésztasütés sütőformákban (egy polcmagasságban)

Sütemény fajtája	Fűtőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Karika vagy briós	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	150 - 160	0:50 - 1:10
Madeira sütemény / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	140 - 160	1:10 - 1:30

Sütemény fajtája	Fűtőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Piskótatészta	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	1	140	0:25 - 0:40
Piskótatészta	Alsó + felső sütés	1	160	0:25 - 0:40
Tortalap (omlós tészta) <sup>1)</sup>	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	170 - 180	0:10 - 0:25
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	150 - 170	0:20 - 0:25
Almás pite	Alsó + felső sütés	1	170 - 190	0:50 - 1:00
Almás pite (2 darab átlósan elhelyezett, 20 cm átmérőjű sütőforma)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	1	160	1:10 - 1:30
Almás pite (2 darab átlósan elhelyezett, 20 cm átmérőjű sütőforma)	Alsó + felső sütés	1	180	1:10 - 1:30
Pikáns kosárcák (pl. quiche)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	1	160 - 180	0:30 - 1:10
Túrótorta	Alsó + felső sütés	1	170 - 190	1:00 - 1:30

1) Melegítse elő a sütőt

### Sütemény/tészta/kenyér tézstasütő tálcán (egy polcmagasság)

Sütemény fajtája	Fűtőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Fonott kalács/kelttésza	Alsó + felső sütés	3	170 - 190	0:30 - 0:40
Karácsonyi stollen <sup>1)</sup>	Alsó + felső sütés	3	160 - 180	0:40 - 1:00
Kenyér (rozskenyér) <sup>1)</sup> – először – ezután	Alsó + felső sütés	1	- 230 160 - 180	- 0:25 0:30 - 1:00
Habkosár/Ekler <sup>1)</sup>	Alsó + felső sütés	3	160 - 170	0:15 - 0:30
Keksztekercs <sup>1)</sup>	Alsó + felső sütés	3	180 - 200	0:10 - 0:20
Streusel torta, száraz	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Vajas mandulás sütemény/ cukros sütemény <sup>1)</sup>	Alsó + felső sütés	3	190 - 210	0:15 - 0:30

Sütemény fajtája	Fűtőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Gyümölcs torta élesztős keverékkel/piskótakeverékkel <sup>2)</sup>	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	3	150	0:35 - 0:50
Gyümölcs torta élesztős keverékkel/piskótakeverékkel <sup>2)</sup>	Alsó + felső sütés	3	170	0:35 - 0:50
Gyümölcs torta ropogós tésztával	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	3	160 - 170	0:40 - 1:20
Kelt sütemény ínycsok feltéttel (pl. sajt, krém, sodó) <sup>1)</sup>	Alsó + felső sütés	3	160 - 180	0:40 - 1:20
Pizza (gazdagon megrakva) <sup>1)2)</sup>	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	1	180 - 200	0:30 - 1:00
Pizza (vékony) <sup>1)</sup>	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	1	200 - 220	0:10 - 0:25
Élesztő nélküli kenyér	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	1	200 - 220	0:08 - 0:15
Svájci hajtogatott édeslepény	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	1	180 - 200	0:35 - 0:50

1) Melegítse elő a sütőt

2) Használjon zsírfogó/sütőtálcát

### Keksz (egy polcmagasság)

Sütemény fajtája	Fűtőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Aprósütemények	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	3	150 - 160	0:06 - 0:20
Linzer	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	3	140	0:20 - 0:30
Fánk <sup>1)</sup>	Alsó + felső sütés	3	160	0:20 - 0:30
Aprósütemény kevert tésztából	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	3	150 - 160	0:15 - 0:20
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsók	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	3	80 - 100	2:00 - 2:30
Puszedli	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	3	100 - 120	0:30 - 0:60
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	3	150 - 160	0:20 - 0:40
Leveles tésztából készült aprósütemény <sup>1)</sup>	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	3	170 - 180	0:20 - 0:30
Zsömle <sup>1)</sup>	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	3	160	0:20 - 0:35

Sütemény fajtája	Fűtőfunkció	Polcma-gasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Zsömlé <sup>1)</sup>	Alsó + felső sü-tés	3	180	0:20 - 0:35
Aprósütemény (20 db/tepsi) <sup>1)</sup>	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	140	0:20 - 0:30
Aprósütemény (20 db/tepsi) <sup>1)</sup>	Alsó + felső sü-tés	3	170	0:20 - 0:30

1) Melegítse elő a sütőt

### Sütés több polcmagasságban Hőlégbefűvás, nagy hőfok funkcióval (sütemény/tészta/kenyér)

Sütemény fajtája	2 polcmagasság	3 polc-magas-ság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Habkosár/Ekler <sup>1)</sup>	1 / 4	---	160 - 180	0:35 - 0:60
Streusel torta, száraz	1 / 3	---	140 - 160	0:30 - 0:60
Aprósütemény omlós tésztá-ból	1 / 3	1 / 3 / 5	150 - 160	0:15 - 0:35
Linzer	1 / 3	1 / 3 / 5	140	0:20 - 0:60
Aprósütemény kevert tésztá-ból	1 / 3	---	160 - 170	0:25 - 0:40
Tojásfehérjéből készült süte-mények, habcsók	1 / 3	---	80 - 100	2:10 - 2:50
Puszedli	1 / 3	---	100 - 120	0:40 - 1:20
Kelt tésztájú sütemény	1 / 3	---	160 - 170	0:30 - 0:60
Leveles tészta	1 / 3	---	170 - 180	0:30 - 0:50
Zsemle	1 / 4	---	160	0:30 - 0:45
Aprósütemény (20 db/tepsi) <sup>1)</sup>	1 / 4	---	140	0:25 - 0:40

1) Melegítse elő a sütőt

## Hússütés

### Ételek sütése

- A sütéshez sütőbe való hőálló edényt használjon (kérjük, olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sülték közvetlenül a mély sütőedényben, illetve a sütőnek a mély sütőedény feletti polcán süthetők meg. (Ha van ilyen)
- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott tepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amelyet megpirítható, illetve a tepertő fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.



A táblázatban szereplő adatok csak útmutatásul szolgálnak.

**Javaslatok a sütési táblázat használatához.**

- Olyan húst és halat süssön egészben, amelynek a súlya meghaladja az 1 kg-ot.
- Tegyen egy kis vizet a sütőtepsibe, hogy a húsból kifolyó lé vagy zsír ne égjen a tepsire.
- Szükség esetén fordítsa meg a húst (a sütési idő felének/kétharmadának az elteltével).
- A jobb eredmény elérése érdekében a sütés ideje alatt többször is locsolja meg a nagyobb darab húsokat és a baromfit a sütésből keletkezett lével.
- Kb. a sütési időtartam vége előtt 10 perccel kapcsolja ki a sütőt, hogy ki tudja használni a maradványhőt.

**Sütési táblázat****Marha**

Húsféle	Mennyiség	Fűtőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Párolt marhasült	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	200 - 250	2:00 - 2:30
Minőségi vagy csontozott marhahús					vastagság (cm) szerint
- vérezen <sup>1)</sup>	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	190 - 200	0:05 - 0:06
- közepes	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	180 - 190	0:06 - 0:08
- jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	170 - 180	0:08 - 0:10

1) Melegítse elő a sütőt

**Pork**

Húsféle	Mennyiség	Fűtőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Lapocka, nyak, sonka	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Sertésborda	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	170 - 180	1:00 - 1:30
Fasírozott	750 g – 1 kg	Infrasütés	1	160 - 170	0:45 - 1:00
Sertéslábszár (előfőzött)	750 g – 1 kg	Infrasütés	1	150 - 170	1:30 - 2:00

**Borjú**

Húsféle	Mennyiség	Fűtőfunkció	Polcma-gas-ság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Borjúsült	1 kg	Infrasütés	1	160 - 180	1:30 - 2:00
Borjúsülök	1,5 - 2 kg	Infrasütés	1	160 - 180	2:00 - 2:30

**Bárány**

Húsféle	Mennyiség	Fűtőfunkció	Polcma-gas-ság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Bárány roston, báránycomb	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	150 - 170	1:15 - 2:00
Báránygerinc	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	1:00 - 1:30

**Game**

Húsféle	Mennyiség	Fűtőfunkció	Polcma-gas-ság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Nyúlgerinc, nyúlcomb <sup>1)</sup>	max. 1 kg	Alsó + felső sütés	3	220 - 250	0:25 - 0:40
Báránysült	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	1	210 - 220	1:15 - 1:45
Vadcomb	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	1	200 - 210	1:30 - 2:15

1) Melegítse elő a sütit

**Szárnyas**

Húsféle	Mennyiség	Fűtőfunkció	Polcma-gas-ság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Bontott baromfi	200 - 250 g adagonként	Infrasütés	1	200 - 220	0:35 - 0:50
Fél csirke	400 - 500 g adagonként	Infrasütés	1	190 - 210	0:35 - 0:50
Szárnyas	1 - 1,5 kg	Infrasütés	1	190 - 210	0:45 - 1:15
Kacsa	1,5 - 2 kg	Infrasütés	1	180 - 200	1:15 - 1:45
Liba	3,5 - 5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	2:30 - 3:30

Húsféle	Mennyiség	Fűtőfunkció	Polcma-gas-ság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	1:45 - 2:30
Pulyka	4 - 6 kg	Infrasütés	1	140 - 160	2:30 - 4:00

**Párolt hal**

Húsféle	Mennyiség	Fűtőfunkció	Polcma-gas-ság	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra.perc)
Hal egészben	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	210 - 220	0:45 - 1:15

**Húshőmérő táblázatok****Marha**

Készítendő étel	Maghőmérséklet
Marha hátszín	
– véresen	45 - 50 °C
– közepes	60 - 65 °C
– jól átsütve	75 - 80 °C

**Pork**

Készítendő étel	Maghőmérséklet
Sertéslapocka, sonka, tarja	80 - 82 °C
Borda (filé)	75 - 80 °C
Fasírozott	75 - 80 °C

**Borjú**

Készítendő étel	Maghőmérséklet
Borjúsült	75 - 80 °C
Borjúcsülök	85 - 90 °C

**Ürű / bány**

Készítendő étel	Maghőmérséklet
Ürűcomb	80 - 85 °C
Ürűborda	80 - 85 °C
Bány roston, bánycomb	75 - 80 °C

## Game

Készítendő étel	Maghőmérséklet
Nyúlboroda	70 - 75 °C
Nyúlláb, nyúlcomb	70 - 75 °C
Nyúl egészben	70 - 75 °C
Őz-/vadgerinc	70 - 75 °C
Őzcomb, vadcomb	70 - 75 °C

## Grillezés

**A grill funkciót mindig a legnagyobb hőmérsékleti beállítással használja**



Grillezés közben a sütő ajtajának mindig csukva kell lennie



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

- Tolja be a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcszintre.
- Mindig a úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcszinten gyűljön össze.
- Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen.

### Grillezési táblázat

Grillezendő étel	Polcmagasság	Grillezési időtartam	
		Első oldal	Második oldal
Húspogácsa	4	8-10 perc	6 - 8 perc
Sertésszelet	4	10 - 12 perc	6-10 perc
Kolbászok	4	8-10 perc	6 - 8 perc
Filészeletek, borjúszeletek	4	6 - 7 perc	5 - 6 perc
Marhaszelet, marhasült (kb. 1 kg)	3	10 - 12 perc	10 - 12 perc
Pirítós <sup>1)</sup>	3	4 - 6 perc	3 - 5 perc
Pirítós kenyér feltéttel	3	6 - 8 perc	---

1) előmelegítés nélkül

### Forgonyárs

Étel	Mennyiség kg	Funkció	Hőmérséklet °C	Grillezési időtartam óra:perc
1 csirke	körülbelül 1 kg	Grill + forgonyárs	240	1:00 - 1:10
2 csirke	1 kg adagonként	Grill + felső + forgonyárs	240	1:15 - 1:20
1 kacska	1,5 - 2 kg	Grill + forgonyárs	240	1:20 - 1:40



Étel	Mennyiség kg	Funkció	Hőmérséklet °C	Grillezési időtar- tam óra:perc
Göngyölt sertés- sült	1	Grill + forgónyárs	240	1:45 - 2:15
Sertéslábszár (1/2 óráig előfő- zött)	1 - 1,3 kg	Grill + forgónyárs	240	2:00 - 2:30

## Bio Sütés

Ezzel a funkcióval szaftos, puha húst és halat készíthet el.

A sütő eléri a beállított hőmérsékletet és hangjelzést ad. Ezután a sütő automatikusan alacsonyabb sütési hőmérsékletre kapcsol át.



Fedél nélkül készítse az ételt, a Bio Sütés sütőfunkció használatakor.

1. Nagyon forró serpenyőben süsse elő az ételt.
2. Helyezze a húst serpenyőbe vagy közvetlenül a sütőpolcra. A tálcát helyezze a polc alá a lecsepegő zsír összegyűjtéséhez.
3. Állítsa be a Bio Sütés sütőfunkciót, módosítsa a hőmérsékletet, ha szükséges, és süsse készre (lásd a táblázatot).



A Bio Sütés funkciót a következő időzítési funkciókkal is használhatja: Időtartam és befejezés.

## Hőlégbefűvás, kis hőfok táblázat

Készítendő étel	Mennyiség (g)	Beállítás	Polcma- gasság	Idő összesen (perc)
Marha hátszín	1000 - 1500	150 °C	1	90 - 110
Marhafilé, bárány láb	1000 - 1500	150 °C	3	90 - 110
Borjúsült	1000 - 1500	150 °C	1	100 - 120
Marhapestcsénye	200 - 300	120 °C	3	20 - 30

## Tudnivaló az akril-amidokról

**Fontos** A legújabb tudományos kutatások szerint az ételek pirításakor (különösen a magas keményítőtartalmú élelmiszerek esetén) keletkező akril-amidok veszélyeztethetik az egészséget. Ezért azt javasoljuk, hogy alacsony hőmérsékleten főzze az ételt, és csupán csekély mértékben pirítsa meg.

## ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### VIGYÁZAT

Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.

- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.
- Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződések célirányos sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa meg az összes tartozékot (meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával), majd hagyja őket megszáradni.
- Ha nem tapadó felületű tartozékai vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Tönkretelheti a nem tapadó bevonatot!

## Pirolitikus tisztítás



Távolítson el minden tartozékot a sütőből.

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

- Ha nem távolítja el a polctartó síneket vagy a teleszkópos polctartókat (ha vannak).
- Ha nem megfelelően zárja be a sütőajtót.
- Ha nem húzza ki a maghőmérséklet érzékelőt.



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



### VIGYÁZAT

Amikor a befejeződik a pirolitikus tisztítás, akkor nagyon forró a készülék. Hagyja lehűlni. Égésveszély!

### Pirolitikus tisztítás

1. Távolítsa el manuálisan a maradványok nagyját.
2. A főmenüből indítsa el a Pirolitika funkciót.
3. **Az eljárás hosszának a beállítása:**
  - Enyhe - 1 óra kis szennyezettségi fok esetén,
  - Normál - 1 óra 30 perc szokásos szennyezettségi fok esetén,
  - Intenzív - 2 óra 30 perc nagy szennyezettségi fok esetén,
4. Az **OK** gombot nyomja meg a megerősítéshez.

## Pirolitikus tisztítás

Hasznos információkkal és útmutatásokkal szolgál a tisztítás megkezdése előtt. Nézze meg a menü áttekintést.

## Tisztítás emlékeztető

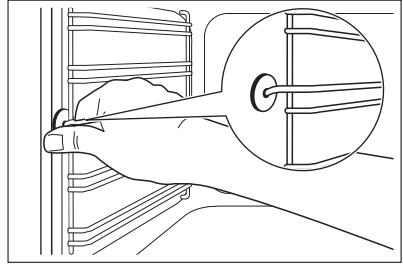
Emlékezteti a tisztítás esedékességére. A néhány órás készülékhasználat után üzenetet jelenít meg.

## Polctartó sínek

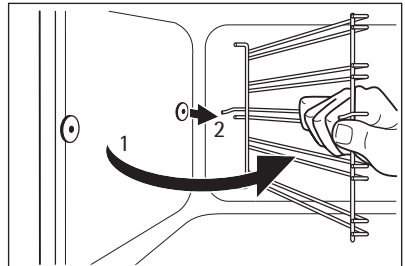
A polctartó sínek kiszerezhetők az oldalfalak tisztításához.

### A polctartó sínek eltávolítása

1. Húzza el a polctartó sín elejét az oldalfaltól.



2. A teljes eltávolításhoz húzza el a polctartó sín hátulját is az oldalfaltól.



A polctartó sín visszaszerelésekor fordított sorrendben járjon el.



**Teleszkópos polctartókkal ellátott modelleknél:**  
A teleszkópos polctartón található tartócsapok előre nézzenek!

### Sütőlámpa



#### VIGYÁZAT

Áramütés veszélye áll fenn!

#### A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja ki az áramkör-megszakítót.



Tegyen ruhát a sütő alá, és ezzel védje a sütőlámpát és az üvegburát.

#### A sütőlámpa cseréje

1. A sütőlámpa üveg fedőlapja a sütőtér hátsó részén található.  
Az üveg fedőlap kiszerezéséhez fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üveg fedőlapot.
3. Cserélje ki a sütőlámpát egy megfelelő, 300°C-ig hőálló izzóra.



Ugyanolyan típusú sütőlámpát használjon.

4. Szerelje be az üveg fedőlapot.

#### A sütőlámpa cseréje:

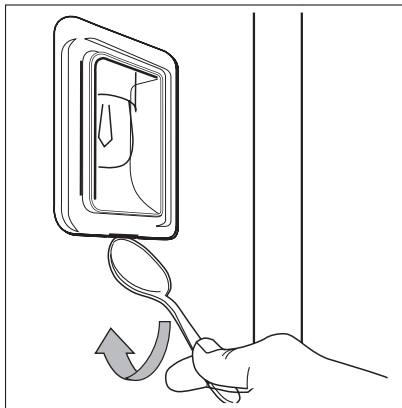
1. A sütőlámpa üvegburája a sütőtér bal oldalán található.  
Távolítsa el a bal oldali polctartó sínt.

2. Használjon egy keskeny, tompa eszközt (pl. teáskanalat) az üvegbura eltávolításához. Tisztítsa meg az üvegburát.
3. Ha szükséges, cserélje ki a sütőlámpát egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.



Használja ugyanazt a sütőlámpa típust.

4. Szerelje vissza az üvegburát.
5. Helyezze vissza a bal oldali polctartó sínt.



## MIT TEGYEK, HA...



### VIGYÁZAT

Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A sütő ki van kapcsolva	Kapcsolja be a sütőt
A sütő nem melegszik fel.	A szükséges értékek nincsenek beállítva.	Ellenőrizze a beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	A biztosítódobozban kioldott a biztosító.	Ellenőrizze a biztosítót. Ha a biztosíték többször is kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz
A kijelzőn F11 látható.	A hőmérő csatlakozója nincs megfelelően bedugva az aljzatba.	Dugja be teljesen a hőmérő csatlakozóját az aljzatba.
Nem működik a sütőlámpa.	A sütőlámpa meghibásodott.	Nézze meg az "Izzó kicserélése" című részt.
Nem forog a forgónyárs.	Nincs megfelelően a forgónyárs aljzatba szerelve a forgónyárs.	Nézze meg a "Forgónyárs" című részt.
A kijelzőn a listában nem szereplő hibakód jelenik meg.	Elektronikus hiba lépett fel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kapcsolja ki a készüléket a látszólagos kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét.</li> <li>• Ha a hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálatához.</li> </ul>

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

A szerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér elülső keretén található.


Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.) .....

Termékszám (PNC) .....

Sorozatszám (S.N.) .....

## KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A terméken vagy a csomagoláson található  szimbólum azt jelzi, hogy a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket el kell szállítani az elektromos és elektronikai készülékek újrahasznosítására szakosodott megfelelő begyűjtő helyre. Azzal, hogy gondoskodik ezen termék helyes hulladékba helyezéséről, segít megelőzni azokat, a környezetre és az emberi egészségre gyakorolt potenciális kedvezőtlen következményeket, amelyeket ellenkező esetben a termék nem megfelelő hulladékkezelése okozhatna. Ha részletesebb tájékoztatásra van szüksége a termék újrahasznosítására vonatkozóan, kérjük, lépjen kapcsolatba a helyi önkormányzattal, a háztartási hulladékok kezelését végző szolgálattal vagy azzal a bolttal, ahol a terméket vásárolta.



### Csomagolóanyag

A csomagolóanyag környezetbarát és újrahasznosítható. A műanyag részeket olyan belső rövidítések jelölik, mint PE, PS stb. A készülék csomagolását az erre kijelölt konténerekbe dobja ki a helyi szelektív hulladékgyűjtő telepeken.





