

BE3003021  
BE300302P  
BE300302R

[www.markabolt.hu](http://www.markabolt.hu)  
HU SÜTŐ

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

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

# TARTALOMJEGYZÉK

4	Biztonsági információk
7	Termékleírás
8	Az első használat előtt
9	Napi használat
10	Órafunkciók
11	Tartozékok használata
12	További funkciók
12	Hasznos javaslatok és tanácsok
23	Ápolás és tisztítás
26	Mit tegyek, ha...
27	Műszaki adatok
27	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

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

### Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága



#### VIGYÁZAT

Fulladás, sérülés vagy tartós rokkantság kockázata.

- Ne engedje, hogy a készüléket csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személy használja, beleértve a gyermekeket is. Ha ilyen személyek használják a készüléket, a biztonságukért felelős személynek kell őket felügyelnie, illetve a készülék használatára vonatkozóan útmutatást kell biztosítani számukra.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.

### Üzembe helyezés



#### VIGYÁZAT

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

### Elektromos csatlakoztatás



#### VIGYÁZAT

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanszerelőhöz.

- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztót és hosszabbító kábelt.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Ha a hálózati kábel cseréjére szorul, forduljon a márkaszervizhez vagy villanyszerelőhöz.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a többi eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket egy szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden ponton leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

## Használat



### VIGYÁZAT

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- A készüléket háztartási környezetben használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kivesszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Működés közben mindig tartsa csukva a készülék ajtaját.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőlegyet hozhatnak létre.

- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



### VIGYÁZAT

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - Ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - Ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - A főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - A tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.

## Ápolás és tisztítás



### VIGYÁZAT

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üvegtáblák eltörnek.
- A sütőajtó sérült üvegtábláját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben tűzhelytisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

## Belső világítás

- Az izzó, illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékekhez használható. Otthona kivilágítására ne használja.



### VIGYÁZAT

Vigyázat! Áramütés-veszély.

- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.

- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

## Ártalmatlanítás



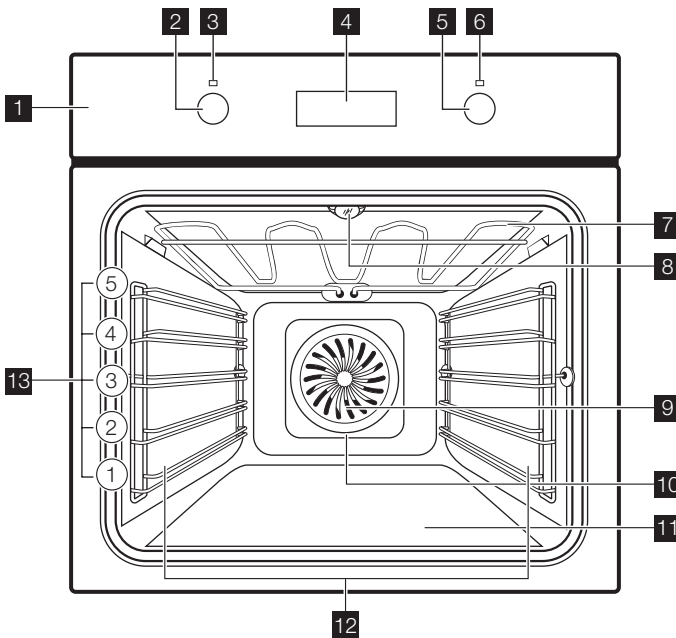
### VIGYÁZAT

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

## TERMÉKLEÍRÁS

### Általános áttekintés



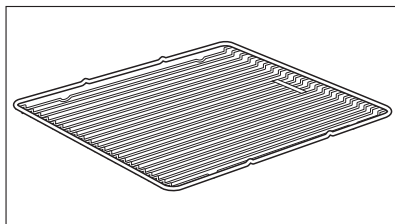
- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| 1 | Kezelőpanel                           |
| 2 | Sütőfunkciók vezérlőgombja            |
| 3 | Üzemi jelzőfény/szimbólum             |
| 4 | Elektronikus programkapcsoló          |
| 5 | Hőmérséklet-szabályzó gomb            |
| 6 | Hőmérséklet jelzőfény/szimbólum/jelző |
| 7 | A fűtőelem                            |

- 8** Sütőtér lámpája
- 9** Ventilátor
- 10** Hátsó fal fűtőeleme
- 11** Alsó sütés
- 12** Polcatartó, eltávolítható
- 13** Polcmagasságok

## Sütő tartozékai

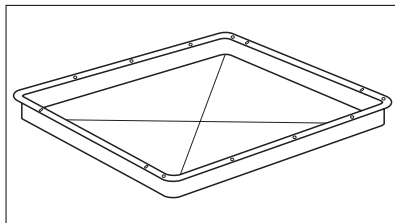
- **Huzalpolc**

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez.



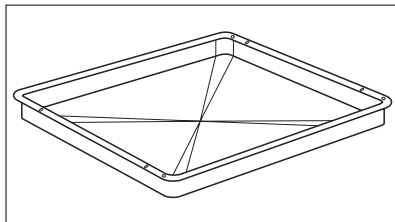
- **Tepsi**

Tortákhoz és süteményekhez.



- **Grill / sütőedény**

Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.



## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

### Kezdeti tisztítás

- Távolítson el minden alkatrészt a készülékből.



- Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.



Olvassa el az "Ápolás és tisztítás" című fejezetet.

## Az idő beállítása

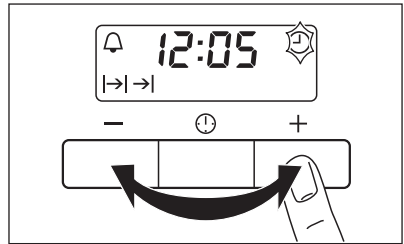


A sütő csak az idő beállítása után kezd el működni.

Amikor a sütőt csatlakoztatja az elektromos hálózathoz, illetve áramkimaradás esetén az Idő funkció jelzése automatikusan villog.

A pontos idő beállításához használja a " + " vagy a " - " gombot

Körülbelül 5 másodperc elteltével a villogás megszűnik, a kijelző pedig a beállított időt mutatja.



Az idő beállításához ne állítson be automatikus funkciót (Időtartam |→| vagy Befejezés →|) ugyanabban az időben.

## NAPI HASZNÁLAT



### VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

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

## A készülék ki- és bekapcsolása



1. A sütőfunkció szabályozó gombját forgassa el sütőfunkció kiválasztásához.
2. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.
3. A készülék kikapcsolásához forgassa el a sütőfunkció és hőmérséklet beállító szabályozó gombokat kikapcsolt pozícióba.










**Gomb szimbólum, jelző vagy jelzőfény (típustól függ - olvassa el a készülék áttekintését):**

- A jelző világít, amikor a sütő felmelegszik.
- A jelzőfény világít a készülék működésekor.
- A szimbólum megmutatja, hogy a gomb egy főző zónát, a sütő funkciókat vagy a hőmérsékletet szabályozza.

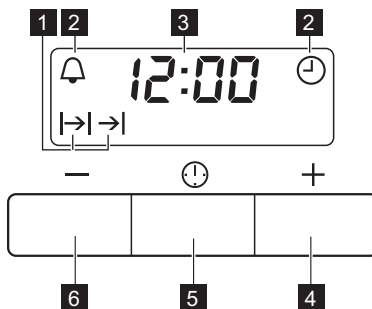
## Sütőfunkció

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Világítás	Ezzel a funkcióval kapcsolhatja be a sütőtér világítását.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten. A Felső/alsó sütés üzemmóddhoz képest 20-40°C-kal csökkentse a sütő hőmérsékletét. Étel szárításához.





Sütőfunkció	Alkalmazás
	Pizzasütés Étel sütése egyetlen sütőszinten intenzívebb pirítással és ropogós alappal. A felső-/alsó sütéshez képest csökkentse a sütő hőmérsékletét (20-40 °C).
	Alsó + felső sütés Egy szinten történő sütéshez.
	Alsó sütés Ropogós alapú sütemények készítéséhez, és befőzéshez.
	Kiolvasztás Fagyasztott élelmiszerek kiolvasztásához.
	Grillezés Lapos étel grillezése a grill közepén, és pirítás.
	Gyorsgrill Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és pirítás.
	Infrasütés Nagyobb húsdarabok vagy szárnyas sütése egy szinten. Pirításhoz is, pl. felfújthoz.

## Elektronikus programkapcsoló

- 1 Funkciók visszajelzői
- 2 Funkciók visszajelzői
- 3 Időkijelző
- 4 „+” gomb
- 5 Kiválasztó gomb
- 6 „-” gomb



## ÓRAFUNKCIÓK

Óra funkció	Alkalmazás
	Óra Az időt mutatja. A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez.
	Visszaszámlálós időzítő Visszaszámlálási idő beállítása. A megadott időtartam lejártá után hangjelzés hallható. <b>Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.</b>
	Időtartam Annak beállítása, hogy a sütő milyen hosszú ideig működjön.
	Befejezés A kívánt sütőfunkció kikapcsolási időpontjának beállítása.

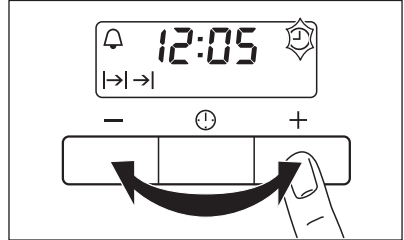
**i** Az Időtartam  $\rightarrow$  és a Befejezés  $\rightarrow$  funkciók egyszerre is használhatók, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia. Ebben az esetben először állítsa be az Időtartamot  $\rightarrow$ , majd a Befejezést  $\rightarrow$ .

### Az időzítési funkciók beállítása

1. Állítsa be a sütőfunkciót és a hőmérsékletet (az Időtartam és Befejezés számára szükséges).
2. Nyomja meg újra és újra a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció jelzője villogni nem kezd.
3. A Percszámláló  $\Delta$ , az Időtartam  $\rightarrow$  vagy a Befejezés  $\rightarrow$  funkciókhoz tartozó időpontok beállítását a "+" vagy "-" gombbal végezze.

Ekkor világítani kezd a megfelelő jelzőfény.

A beállított időtartam lejártakor a megfelelő funkció jelzőfénye villogni kezd, és 2 perccel keresztül hangjelzés hallható.



**i** Az Időtartam  $\rightarrow$  és a Befejezés  $\rightarrow$  funkciók használatakor a sütő automatikusan kikapcsol.

4. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
5. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot és a sütőfunkciók szabályozógombját kikapcsolt állásba.

### Az órafunkciók törlése

1. Nyomja meg újra és újra a Kiválasztó gombot, amíg a kívánt funkció jelzője villogni nem kezd.
2. Tartsa nyomva a "-" gombot.  
Néhány másodperc múlva az órafunkció kialszik.

## TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

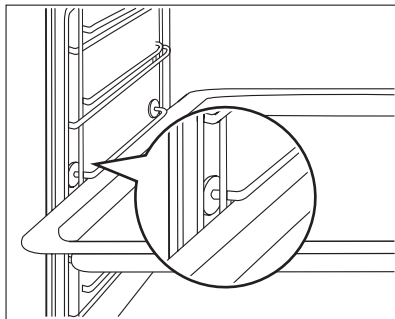


### VIGYÁZAT

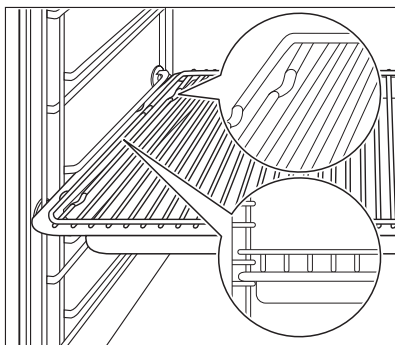
Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

## Sütőtartozékok behelyezése

A mély tepsi és a huzalpolc oldalsó szélekkel rendelkeznek. Ezen élek és a vezetősínek alakja biztonságossá teszi a sütő tartozékait, így azok nem tudnak megbillenni.



**A huzalpolc és a mély tepsi együttes behelyezése**  
Helyezze a huzalpolcot a mély tepsire. Tolja be a mély tepsit a sütő egyik szintjének vezetősínei közé.



## TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 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.

## HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

### Az ajtó belső oldala

**Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:**

- a polcszintek száma (egyes típusoknál)
- tájékoztatás a sütőfunkciókról, ajánlott polcszintek, valamint a legismertebb ételekhez való hőmérséklet (egyes típusoknál).



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

## Tésztasütés

### Általános tudnivalók

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

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

### A tésztasütési táblázatok használata

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

## Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény alja nem sült meg eléggé.	Helytelen polcmagasság.	Tegye alacsonyabb polcra a süteményt.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban vizes).	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban vizes).	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. <b>Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.</b>
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban vizes).	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Tartsa be a keverési időt, főleg ha keverőgépet használ.
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
A sütemény túlságosan száraz.	Túl hosszú sütési időt választott.	A következő sütéskor rövidebb sütési időt állítson be.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Állítson be alacsonyabb sütőhőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A tésztát nem egyenletesen terítette el.	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon.

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény nem sül meg az adott idő alatt.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.

## Sütés egy szinten:

### Sütés sütőformákban

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Forma torta vagy kalács	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	150 - 160	50 - 70
Homoktorta/gyümölcskenyér	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	2	160	35 - 50
Tortalap – vajás tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	170-180 <sup>1)</sup>	10 - 25
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	2	160	60 - 90
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Alsó + felső sütés	1	180	70 - 90
Sajjtorta	Alsó + felső sütés	1	170 - 190	60 - 90

1) Melegítse elő a sütőt

### Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Fonott kalács/kenyér	Alsó + felső sütés	3	170 - 190	30 - 40
Karácsonyi kalács	Alsó + felső sütés	2	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
<b>Kenyér (rozskenyér):</b> 1. A sütési folyamat első része. 2. A sütési folyamat második része.	Alsó + felső sütés	1	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60
Krémes fánk / képviselőfánk	Alsó + felső sütés	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35
Keksztekercs	Alsó + felső sütés	3	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20
Morzsa tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	20 - 40
Vajas mandulataorta / cukros sütemények	Alsó + felső sütés	3	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) <sup>2)</sup>	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150	35 - 55
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) <sup>2)</sup>	Alsó + felső sütés	3	170	35 - 55
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	160 - 170	40 - 80
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Alsó + felső sütés	3	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80

1) Melegítse elő a sütőt

2) Használjon mély tepsi

### Aprósütemények

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Aprósütemény omlós tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	3	140	20 - 35

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

1) Melegítse elő a sütőt

### Tészták és rakott ételek

Étel	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő percben
Tésztafelfújt	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	25 - 40
Csőben sült zöldség <sup>1)</sup>	Infrasütés vagy Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160 - 170	15 - 30
Olvasztott sajtos tetejű bagett	Infrasütés vagy Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160 - 170	15 - 30
Édes felfújtak	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	40 - 60
Halfelfújt	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	30 - 60
Töltött zöldség	Infrasütés vagy Hőlégbefúvás, nagy hőfok	1	160 - 170	30 - 60

1) Melegítse elő a sütőt



## Több szinten való sütés

### Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

Étel típusa	Hőlégbefúvás, nagy hőfok		Hőmérséklet °C	Idő percben
	Polcmagasság			
	2 polc	3 polc		
Krémes fánk / képviselőfánk	1/4	-	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45
Száraz streusel torta	1/4	-	150 - 160	30 - 45

1) Melegítse elő a sütőt

### Kekszek/small cakes/aprósütemény/tészták/péksütemény

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

1) Melegítse elő a sütőt

## Sültek

### Húsok sütése

- A sütéshez sütőbe való, hőálló edényt használjon (kérjük, olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sültek közvetlenül a mély tepsiiben, illetve a sütőnek a mély tepsi feletti huzalpolcán süthetők meg.

- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott tepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve a tepertő fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.

## Pirítás infrasütéssel

### Marhahús

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

1) Melegítse elő a sütőt

### Sertés

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percben)
Lapocka, tarja, sonka	1-1,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	90 - 120
Borda, karaj	1-1,5 kg	Infrasütés	1	170 - 180	60 - 90
Fasírt	750 g-1 kg	Infrasütés	1	160 - 170	50 - 60
Sertéscsülök (előfőzve)	750 g-1 kg	Infrasütés	1	150 - 170	90 - 120

### Borjú

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

### Bárány

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percben)
Báránycsülök, bárány roston	1-1,5 kg	Infrasütés	1	150 - 170	100 - 120

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percben)
Báránygerinc	1-1,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	40 - 60

**Vadhús**

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percben)
Nyúlborða, nyúlcomb	1 kg-ig	Alsó + felső sütés	1	230 <sup>1)</sup>	30 - 40
Őz-/vadgerinc	1,5-2 kg	Alsó + felső sütés	1	210 - 220	35 - 40
Őzcomb, vadcomb	1,5-2 kg	Alsó + felső sütés	1	180 - 200	60 - 90

1) Melegítse elő a sütot

**Szárnyasok**

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (percben)
Baromfi részek	Egyenként 200 - 250 g	Infrasütés	1	200 - 220	30 - 50
Fél csirke	Egyenként 400 - 500 g	Infrasütés	1	190 - 210	35 - 50
Csirke, jérce	1-1,5 kg	Infrasütés	1	190 - 210	50 - 70
Kacsa	1,5-2 kg	Infrasütés	1	180 - 200	80 - 100
Liba	3,5-5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	120 - 180
Pulyka	2,5-3,5 kg	Infrasütés	1	160 - 180	120 - 150
Pulyka	4-6 kg	Infrasütés	1	140 - 160	150 - 240

**Hal (párolt)**

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

**Pizzasütés**

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc)
Pizza (vékony)	2	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20
Pizza (gazdag feltéttel)	2	180 - 200	20 - 30
Gyümölcslepény	1	180 - 200	40 - 55
Spenótos lepény	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Svájci flan	1	170 - 190	45 - 55

Étel típusa	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (perc).
Almatorta, bevonattal	1	150 - 170	50 - 60
Zöldséges pite	1	160 - 180	50 - 60
Élesztő nélküli kenyér	2	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20
Leveles tésztából készült lepény	2	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55
Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból)	2	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20
Pírog (a calzone orosz változata)	2	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25

1) Melegítse elő a sütőt

2) Használjon mély tepsit

## Grill

A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.

Állítsa a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcpozícióra.

Mindig úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcpozíción gyűljön össze.

Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen.

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



### FIGYELEM

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

## Grill

Grillezendő étel	Polcmagasság	Hőmérséklet	Idő percben	
			Első oldal	Második oldal
Marhasült	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Marhaszelet	3	230	20 - 30	20 - 30
Sertés hátszín	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Borjúját	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Bárány hátszín	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Hal egészben, 500 - 1000 g	3/4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

### Grill + felső sütés

Grillezendő étel	Polcmagasság	Idő percben	
		Első oldal	Második oldal
Burgers / Hamburgerek	4	8 - 10	6 - 8
Sertésszelet	4	10 - 12	6 - 10
Kolbászok	4	10 - 12	6 - 8

Grillezendő étel	Polcmagasság	Idő percben	
		Első oldal	Második oldal
Filészeletek, borjúszeletek	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Piritós <sup>1)</sup>	5	1 - 3	1 - 3
Piritós kenyér feltéttel	4	6 - 8	-

1) Melegítse elő a sütőt

## Olvasztás

Távolítsa el az étel csomagolását. Helyezze az ételt a tányérra.

Ne fedje le tányérral vagy tállal. Ez meghosszabbíthatja a felolvasztás idejét.

Az első sütőpolc pozíciót használja. Amelyik legalul van.

Étel	Kiolvasztási idő percben.	További kiolvasztási idő percben.	Megjegyzés
Csirke, 1000 g	100 - 140	20 - 30	Helyezze a csirkét egy nagyobb tányérra, majd azt egy lefelé fordított csészealátétre. Félidőben fordítsa meg
1000 g-os hús	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg
500 g-os hús	90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg
Pisztráng (150 g)	25 - 35	10 - 15	-
Eper (300 g)	30 - 40	10 - 20	-
Vaj (250 g)	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín (2 x 200 g)	80 - 100	10 - 15	A tejszín akkor is jól felferhető, ha kissé még fagyos
Krémes sütemény, 1400 g	60	60	-

## Tartósítás - Alsó sütés

### Fontos megjegyezni:

- Csak a piacon elérhető 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 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 rotogni kezd az üvegekben (kb. 35 - 60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy mérsékelje a hőmérsékletet 100 °C-ra (ld. a táblázatot).

**Bogyós gyümölcsök**

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

**Csonthéjas gyümölcs**

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

**Zöldségek**

Befőzنیالó	Hőmérséklet °C	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés (perc)
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 a sütőben állni azután is, hogy a sütőt kikapcsolta

**Aszalás – Hőlégbefűvás, nagy hőfok**

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.

A legjobb eredmények eléréséhez: a szükséges idő felének letelte után kapcsolja ki a készüléket. Nyissa ki a készülék ajtaját, és hagyja lehűlni a készüléket. Ezt követően fejezze be az aszalási folyamatot.

**Zöldségek**

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

**Gyümölcs**

Szárítandó étel	Polcmagasság		Hőmérséklet °C	Időtartam órában (irányadó érték)
	1. polc	2. polc		
Szilva	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Sárgabarack	3	1/4	60 - 70	8 - 10

Szárítandó étel	Polcmagasság		Hőmérséklet °C	Időtartam órában (irányadó érték)
	1. polc	2. polc		
Almaszeletek	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Körte	3	1/4	60 - 70	6 - 9

## 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

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

### Tisztítással kapcsolatos megjegyzések:

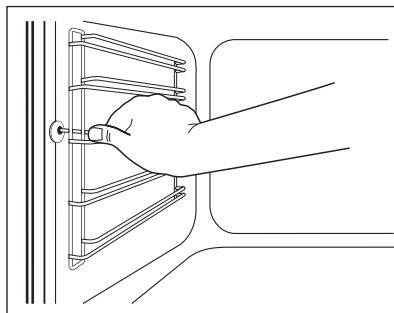
- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek megtisztítását végezze a szokásos tisztítószerrel.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. Ily módon könnyen el tudja távolítani a szennyeződések, és azok később nem égnek rá a felületre.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális 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. Ez a letapadás gátló bevonat sérülését okozhatja.

## Polctartó

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.

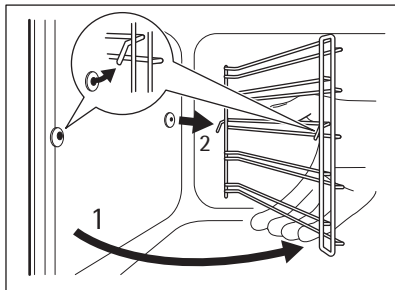


A polctartó sín visszaszerelésekor fordított sorrendben járjon el.



**Teleszkópos polctartókkal ellátott modelleknél:**

A teleszkópos polctartón található tartócsapok előre nézzenek!



## Sütővilágítás



### VIGYÁZAT

Áramütés veszélye áll fenn.

Forró lehet a sütőlámpa és a lámpa üveg fedőlapja.

### A sütőlámpa cseréje előtt:

- Kapcsolja ki a készüléket.
- Vegye ki a biztosítót a biztosítódobozból, vagy kapcsolja ki a megszakítót.



### FIGYELEM

Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez megakadályozza a lámpa üveg fedőlapjának és a sütőtérnek a sérülését.

### A sütőlámpa cseréje:

1. A sütőlámpa üvegbúrája a sütőtér felső részén található.  
Az üvegbúra eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.
2. Tisztítsa meg az üvegbúrárt.
3. Ha szükséges, cserélje ki a sütőlámpa izzóját egy megfelelő típusú, 300 °C-ig hőálló izzóra.



Használja ugyanazt a sütőlámpa típust.

4. Szerelje vissza az üvegbúrárt.

## A sütő teteje

A sütő tetején lévő fűtőelemet lehajtásával könnyebben megtisztíthatja a sütő tetejét.



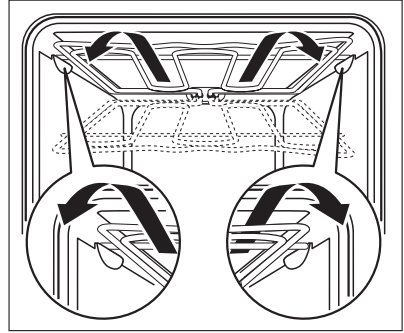
### VIGYÁZAT

A fűtőelem lehajtása előtt kapcsolja ki a készüléket. Ellenőrizze, hogy lehült-e már a készülék. Égési sérülés veszélye áll fenn!



### A fűtőelem levétele

1. Távolítsa el a polctartókat.
2. Tartsa meg elől mindkét kezével a fűtőelemet.
3. Húzza előre és kifelé a rúgó nyomása ellenében a kétoldali támasz mentén.
4. A fűtőelem ekkor lehajlik.  
A sütő tetejét ezzel előkészítette a tisztításra.



### A fűtőelem visszahelyezése

1. A fűtőelemet a levételével fordított sorrendben kell visszahelyezni.



Hajtsa vissza megfelelően a fűtőelemet a készülék belső falán lévő kétoldali támasz fölé.

2. Tegye be a polctartókat.

### Ajtó és üveglapok

Ha az ajtót meg kívánja tisztítani, vegye le.

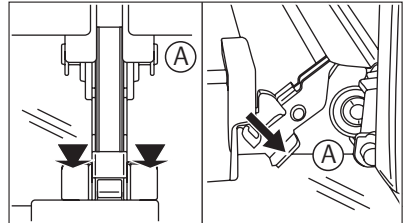


#### FIGYELEM

Legyen óvatos, amikor a készülék ajtaját leszereli. Az ajtó nehéz!

#### Az ajtó eltávolítása

1. Nyissa ki az ajtót, ameddig csak lehet.
2. Teljesen nyomja a felerősítő karokat (A) az ajtó két zsanérján.
3. Csukja be az ajtót az első pozícióig (kb. 70°-os szögben).
4. Mindkét oldalon tartsa az ajtót egy kézzel, és húzza el egy felfelé irányuló szögben.



Az ajtó visszaszerelésekor fordított sorrendben járjon el.



Az üveglapok száma modelltől függően változik.



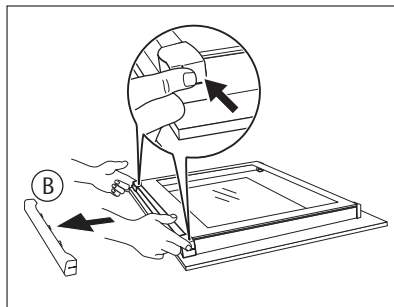
#### FIGYELEM

Helyezze az ajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre, nehogy megkarcolódjon.

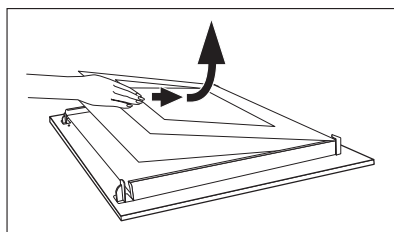
#### Az ajtó üveglapjainak kivétele és megtisztítása

1. Vegye le az ajtót.

2. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő ajtószegélyt (B), majd két oldalról befelé nyomva távolítsa el azt.
3. Húzza előre az ajtószegélyt az eltávolításhoz.



4. Ragadja meg az ajtó üveglapjait egyenként a felső szélüknél fogva, és húzza ki őket a vezetősínből.
5. Tisztítsa meg az ajtó üveglapjait.



A lapok visszahelyezésekor fordított sorrendben járjon el. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat.

## MIT TEGYEK, HA...



### VIGYÁZAT

Olvassa el a „Biztonsági információk” című szakaszt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A sütő nincs bekapcsolva.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
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 biztosítékot. Ha a biztosíték ismételen kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
Nem működik a sütőlámpa.	A sütőlámpa meghibásodott.	Cserélje ki a sütő lámpáját.
Gőz és páralecsapódást észlel az ételen és a sütőtérben.	Túl hosszú ideig hagyta az edényt a sütőben	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15-20 percnél hosszabb ideig a sütőben
A kijelzőn a következő látható: "12.00"	Áramszünet	Állítsa be újra az órát

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütő-tér elülső keretén található.

Azt javasoljuk, hogy ide írja fel az adatokat:

Típus (MOD.) .....


Termékszám (PNC) .....

Sorozatszám (S.N.) .....

## MŰSZAKI ADATOK

Üzemi feszültség	220 - 240V
Frekvencia	50 Hz

## 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 alkatrészeket olyan nemzetközi rövidítések jelölik, mint PE, PS stb. A készülék csomagolását az erre kijelölt konténerekbe dobja ki a helyi szelektív hulladékgyűjtő telepeken.

