



## 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 Napi használat
- 12 Az óra funkciói
- 13 Tartozékok használata
- 14 További funkciók
- 15 Hasznos javaslatok és tanácsok
- 25 Ápolás és tisztítás
- 29 Mit tegyek, ha...
- 30 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 állatokat a sütő közelébe. Sérülés vagy maradandó egészségkárosodás veszélye áll fel.
- Ha a készülék rendelkezik Gyerekzár vagy Funkciózár (Kezelőszerv zár) 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), földzárlatkioldók és védőrelek.
- 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 talapzatra.
- 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 találhatók.
- 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 válassa 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 zománc elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét és működését, ezért nem tekinthető meghibásodásnak garanciális értelemben.
- 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 ejthet.
- 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 zománcreteget (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 tezejére.

## 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 zománacának az elszíneződése nem befolyásolja a készülék teljesítményét.

## Sütőlámpa

- A sütőlámpa kicserélése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból. Áramütés veszélye áll fenn!
- Ha a lámpa cseréje szükségessé válik, az eredetivel azonos teljesítményű és műszaki paraméterekkel rendelkező, háztartási készülékekhez tervezett izzót használjon.
- A sütővilágítás izzójának cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból. Áramütés veszélye áll fenn!

## Szakszerviz

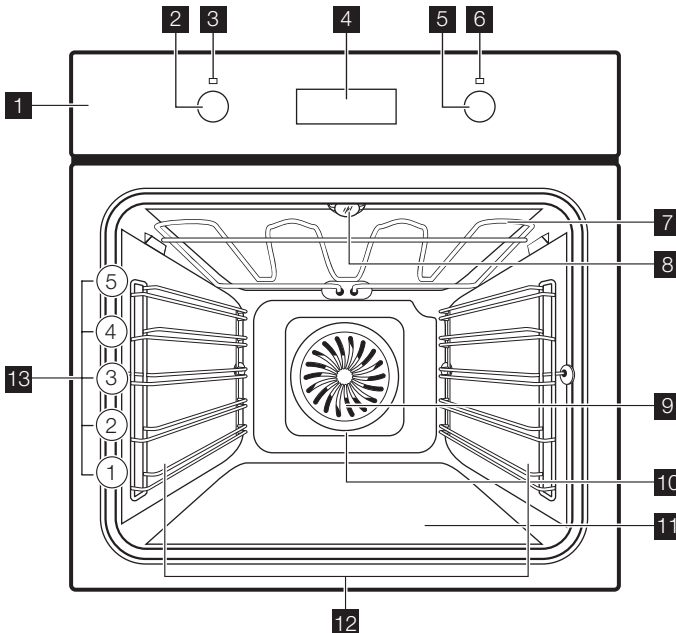
- A készüléken javítási, vagy egyéb munkákat kizárólag felkészült szervizszakember végezhet. Forduljon szakszervizhez.
- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

## A készülék leselejtezése

- A fizikai sérülések vagy károk megelőzése érdekében
  - Húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
  - 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

### Általános áttekintés

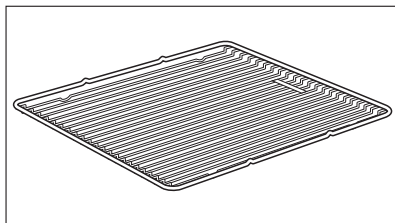


- 1 Kezelőpanel
- 2 Sütőfunkciók vezérlőgombja
- 3 Üzemi jelzőfény/szimbólum
- 4 Elektronikus programkapcsoló
- 5 Hőmérséklet-szabályzó gomb
- 6 Hőmérséklet jelzőfény/szimbólum/jelző
- 7 A fűtőelem
- 8 Sütőtér lámpája
- 9 Ventilátor
- 10 Hátsó fal fűtőeleme
- 11 Alsó sütés
- 12 Polcatartó, eltávolítható
- 13 Polcmagasságok

## Sütő tartozékai

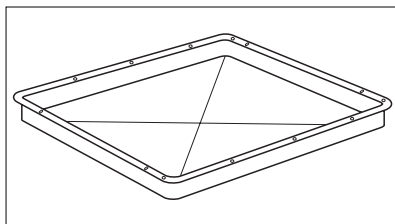
- **Huzalpolc**

Főzőedényekhez, tortaformákhoz, tepsikhez.



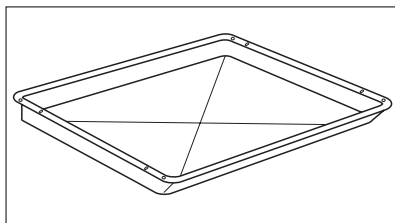
- **Tepsi**

Süteményekhez és teasüteményekhez.



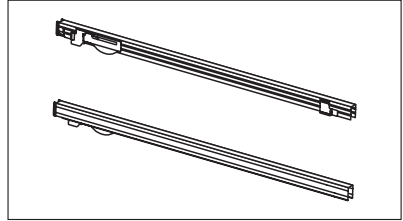
- **Sütő tepszi**

Süteményekhez és kekszekhez. Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.





- Teleszkópos polctartók  
Polcokhoz és tálcákhoz.



## AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### VIGYÁZAT

Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

### Kezdeti tisztítás

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



Olvassa el az "Ápolás és tisztítás" című fejezetet.

### Első csatlakoztatás az elektromos hálózatra

Az elektromos hálózatra történő első csatlakoztatás után néhány másodpercig az összes szimbólum megjelenik a kijelzőn. A következő néhány másodpercben a szoftververzió látható a kijelzőn.

### A pontos idő beállítása

Miután a szoftverváltózat kikapcsol, a kijelző ezt mutatja: **hr** és „12:00:00”. "12" villog.

1. A pontos óra beállításához nyomja meg a **+** vagy **—** gombot.
2. A megerősítéshez nyomja meg az **⏸** gombot (csak az első beállításnál szükséges, a későbbiekben a készülék 5 másodperc után automatikusan elmenti az új időt).

A kijelző a **min** feliratot és a beállított órát mutatja. "00" villog.

3. A pontos perc beállításához nyomja meg a **+** vagy **—** gombot.
4. A megerősítéshez nyomja meg az **⏸** gombot (csak az első beállításnál szükséges, a későbbiekben a készülék 5 másodperc után automatikusan elmenti az új időt).

A hőmérséklet/óra kijelzője az új időt mutatja.

A pontos idő módosítása

A pontos időt csak akkor módosíthatja, ha a sütő ki van kapcsolva.

Nyomja meg a **⏸** gombot. A kijelzőn villog a beállított idő és az **⏸** szimbólum. Új idő beállításához kövesse „A pontos idő beállítása” részben leírtakat.

## NAPI HASZNÁLAT



### VIGYÁZAT

Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

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

### A készülék ki- és bekapcsolása

1. Kiválasztáshoz a sütőfunkció szabályozó gombját forgassa a kívánt funkcióra.
2. Forgassa a  $\pm$  /  $\text{—}$  hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.
3. A készülék kikapcsolásához forgassa a sütőfunkció szabályozó gombját a **(,0)** kikapcsolt állásra.



**Gomb szimbóluma, kijelző illetve lámpa (modelltől függően – lásd a készülék áttekintését):**

- A kijelző akkor kapcsol be, amikor a sütő felmelegszik.
- A lámpa a készülék működésekor kapcsol be.
- A szimbólum azt mutatja, hogy a gomb az egyik főzőzónát, a sütőfunkciót vagy a hőmérsékletet vezérli-e.

### Sütőfunkciók

	Sütőfunkció	Alkalmazás
	Gyors felfűtés	Csökkenti a melegítési időt.
	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten. A Felső/ alsó sütés üzemmóddhoz képest 20-40°C-kal csökkentse a sütő hőmérsékletét. Étél aszalásához.
	Pizzasütés	Étél sütése egyetlen sütőszinten intenzívebb piritással és ropogós alappal. A felső-/alsó sütéshez képest csökkentse a sütő hőmérsékletét (20-40°C)
	Alsó + felső sütés	Egyetlen szinten történő sütéshez.
	Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez, és befőzéshez
	Kiolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek kiolvasztásához.
	Grill	Lapos étel grillezése a grill közepén, és piritás.
	Grill + felső sütés	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és piritás.
	Infrasütés	Nagyobb húsdarabok vagy szárnyas sütése egy szinten. Csőben sütés és piritás.

Sütőfunkció		Alkalmazás
	Pirólitikus tisztítás	A sütő pirólitikus öntisztítása. Égetéssel eltávolítja az ételmaradványokat a sütőből. A sütő kb. 500°C hőmérsékletre melegszik fel.

## Gyorsfelfűtés funkció

A gyors felfűtés funkció csökkenti a készülék felmelegedési idejét.

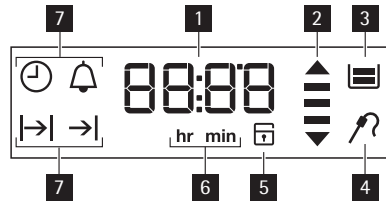
1. Állítsa be a gyors felfűtési funkciót. Lásd a sütőfunkciók táblázatát.
2. Forgassa a  $\pm$  /  $-$  hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérsékletre.
3. Amikor a kívánt hőmérsékletet elérte a készülék, egy hangjelzés hallható.
4. Állítsa meg a megfelelő sütőfunkciót.



A gyors felfűtés nem áll le a hangjelzés után.

## Kijelző

- 1 Időzítő
- 2 Melegítés / Maradékhő-visszajelző
- 3 Víztartály (csak bizonyos modelleken)
- 4 Hűshőmérő (csak bizonyos modelleken)
- 5 Ajtózár (csak bizonyos modelleken)
- 6 óra / perc
- 7 Órafunkciók







## Gombok



Gomb	Funkció	Leírás
	ÓRA	Az óra funkció beállítása.
$-$ , $+$	MÍNUSZ, PLUSZ	Az idő értékének megadása
	PERCSZÁMLÁLÓ	A pereszámláló beállítása. A sütőtérben a BE/KI fény bekapcsolásához nyomja le 3 másodpercnél hosszabb ideig a gombot.
$^{\circ}\text{C}$	HŐMÉRSÉKLET	A hőmérséklet ellenőrzéséhez a sütőtérben. A maghőmérséklet-érzékelő hőmérsékletének ellenőrzésére, amikor az csatlakoztatva van (ha alkalmazható). Csak akkor használja, ha a sütőfunkció beállított.



## Felfűtés / maradékhő visszajelző

Amikor bekapcsolja a sütő valamelyik funkcióját, a kijelzőn egymás után megjelennek a vonalak  $\equiv$ . A vonalak azt mutatják, hogyan emelkedik vagy csökken a sütő hőmérséklete.














## AZ ÓRA FUNKCIÓI





SZIMBÓLUM	FUNKCIÓ	LEÍRÁS
	PERCSZÁMLÁLÓ	A visszaszámlálási idő beállítására használhatja. Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
	ÓRA	A pontos idő beállításához, módosításához vagy ellenőrzéséhez. Lásd a „A pontos idő beállítása” című részt.
	SÜTÉSI IDŐ	Csak akkor használja, ha a sütőfunkciónál be van állítva meddig működjön a sütő.
	VÉGE	Csak akkor használja, ha a sütőfunkciónál be van állítva mikor kapcsoljon ki a sütő. Az Időtartam és a Befejezés funkciók (késleltetési időtartam) egyszerre is használhatók, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia.

 Az órafunkciók átváltásához nyomja meg ismételten az  gombot.

 Az órafunkciók megerősítésére használja az  gombot, vagy várjon 5 másodpercet az automatikus megerősítésre.

### A SÜTÉSI IDŐ vagy VÉGE beállítása





1. Nyomja meg ismételten az  gombot, amíg a kijelzőn a  vagy  meg nem jelenik.  vagy  villog a kijelzőn.
2. A perc beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
3. A megerősítéshez nyomja meg az  gombot.
4. A szükséges óraszám beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
5. A megerősítéshez nyomja meg az  gombot.  
Az idő lejártát követően 2 percen át hangjelzés hallható. A  vagy a  szimbólum és az időbeállítás villog a kijelzőn. A sütő leáll.
6. A hang leállításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy nyissa ki a sütő ajtaját.

 Ha megnyomja az  gombot, miközben a SÜTÉSI IDŐ  számára az órát beállítja, a készülék a VÉGE  funkció beállításához lép.

### A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

Visszaszámlálás (maximum 23 óra 59 perc) alkalmazásához. A funkció nincs hatással a sütő működésére

A funkciót kikapcsolt sütőnél állítsa be:


1. Nyomja meg a  gombot.  
 és „00” villog a kijelzőn.
2. A másodperc beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
3. Az órák és percek beállításánál ugyanígy járjon el.

Amikor az órát állítja be, a másodpercek helyén percek, és a percek helyén órák jelennek meg a kijelzőn. A **hr** szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

4. A PERCSZÁMLÁLÓ 5 másodperc elteltével automatikusan működni kezd.




A beállított sütési időtartam 90%-ának leteltekor hangjelzés hallható.

5. Amikor a beállított idő véget ér 2 percen át hangjelzés hallható, illetve a „00:00:00” és a  villog a kijelzőn.



A PERCSZÁMLÁLÓ-t bármikor beállíthatja, akkor is ha a sütő nincs bekapcsolva.



Ha úgy állítja be a PERCSZÁMLÁLÓ-t, hogy a SÜTÉSI IDŐ vagy VÉGE beállítás is fut, a  szimbólum megjelenik a kijelzőn.

## Előrszámlálásos időzítő

Használja az előrszámlálásos időzítőt, ha figyelni kívánja, hogy a sütő milyen hosszú ideig üzemel. A sütő felmelegítésének kezdetén azonnal bekapcsol.

**Az előrszámlálásos időzítő visszaállítása:** nyomja le és tartsa lenyomva a — és + gombot, ezután az időzítő újratekdi a számolást.



Az előrszámlálásos időzítő nem alkalmazható, ha a Sütési idő és a Vége idő be van állítva.

## TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



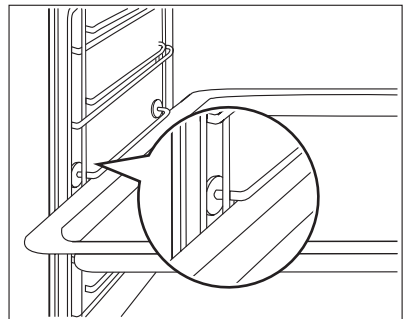
### VIGYÁZAT

Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

### Sütőtartozékok behelyezése

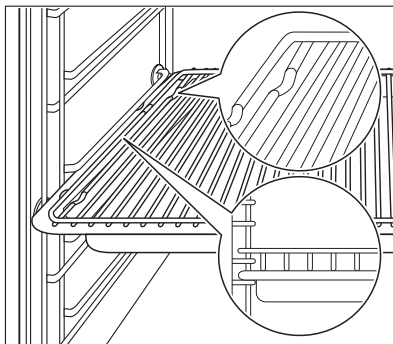


A mély tepsi és a rácsos polc oldalsó szélekkel rendelkeznek. A szélek és a vezetősínek kialakítása biztonságossá teszi a sütő tartozékait, így azok nem tudnak megbillenni.



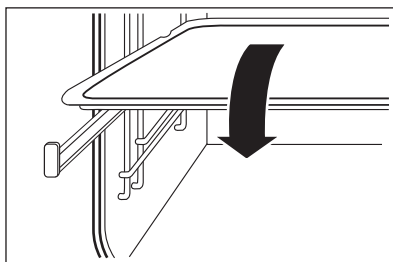
### A rácsos polc és a mély tepsí együttes behelyezése

Helyezze a rácsos polcot a mély tepsire. Tolja be a mély tepsit a sütő egyik szintjének vezetősínei közé.

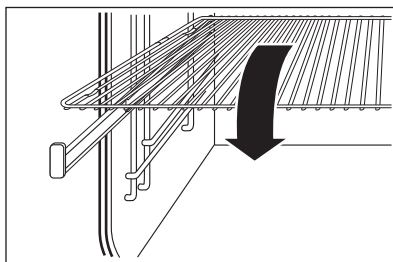


### Teleszkópos polctartók - a sütőtartozékok behelyezése

Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos polctartóra.



Helyezze rá a sütőrácsot a teleszkópos polctartóra úgy, hogy a lábak lefelé nézzenek.





A sütőrács magas pereme további biztosíték arra, hogy a főzőedények ne csúszhassanak le a polcról.

## TOVÁBBI FUNKCIÓK


### Gyermekek biztonsága

Ha a gyermekbiztonsági eszköz be van kapcsolva, a készülék nem működtethető.

A gyermekbiztonsági eszköz bekapcsolása/kikapcsolása:

1. Ne állítson be sütőfunkciót.
2. Egyszerre nyomja le, és legalább 2 másodpercig tartsa lenyomva az  és a  gombot.
3. Hangjelzés hallható. A **SAFE** felgyullad/kialszik (a gyermekbiztonság be-/kikapcsolásakor) a hőmérséklet-órakijelzőn.

## maradékhő visszajelző

A kijelző a maradékhő visszajelzőt  mutatja minden sütési folyamat után, ha a sütőtérben a hőmérséklet több mint 40°C fok. A hőmérséklet gomb segítségével megjelenítheti a sütő hőmérsékletét a kijelzőn.

## 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.

## A kijelző kikapcsolása



A kijelzőt csak akkor kapcsolhatja ki, ha a készülék ki van kapcsolva.

A kijelző ki- vagy bekapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva egyszerre a **+** és a **-** gombokat.

## Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból a készülék bizonyos idő elteltével kikapcsol:

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

Sütő hőmérséklete	Kikapcsolási idő
30 °C -120 °C	12,5 óra
120 °C - 200 °C	8,5 óra
200 °C -250 °C	5,5 óra
250°C-től maximális hőmérsékletig	3,0 óra

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



Az automatikus kikapcsolás a következő funkciókon kívül minden sütőfunkciónál érvényes: világítás, alacsony hőmérsékletű sütés, maghőmérséklet-érzékelő, időtartam, befejezés, késleltetési időtartam.

## HASZNOS JAVASLATOK ÉS TANÁCSOK

### Az ajtó belső oldala

**Bizonyos modelleknél a sütőajtó belső oldalán az alábbiakat találja:**

- a polcszintek száma (egyes típusoknál);
- tájékoztatás a sütő funkcióiról, a polcok ajánlott száma, 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 polcmagasságokat 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 recepthoz 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.

## Sütés egy polcon:

### Formában sült sütemény

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
Kuglóf vagy kalács	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	1	150-160	0:50-1:10
Homoktorta/gyümölcs torta	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	1	140-160	1:10-1:30
Piskóta	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	2	140	0:35-0:50
Piskóta	Alsó + felső sütés	2	160	0:35-0:50
Tortalap – vajás tészta	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	2	170-180 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	2	150-170	0:20-0:25
Apple pie (2 db 20 cm átmérőjű tepsis átlós eltolással)	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	2	160	1:10-1:30
Apple pie (2 db 20 cm átmérőjű tepsis átlós eltolással)	Alsó + felső sütés	2	180	1:10-1:30
Túrótorta	Alsó + felső sütés	1	170-190	1:00-1:30

1) Melegítse elő a sütőt



**Sütőlapon süített sütemény**

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő (óra:perc)
Fonott kalács/kenyér	Alsó + felső sütés	3	170-190	0:30-0:40
Karácsonyi kalács	Alsó + felső sütés	2	160-180 <sup>1)</sup>	0:50-1:10
Kenyér (rozskenyér) 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. 0:20 2. 0:30-1:00
Krémes fánk / képviselőfánk	Alsó + felső sütés	3	190-210 <sup>1)</sup>	0:20-0:35
Keksztekercs	Alsó + felső sütés	3	180-200 <sup>1)</sup>	0:10-0:20
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	150-160	0:20-0:40
Vajas mandulataorta / cukros sütemények	Alsó + felső sütés	3	190-210 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) <sup>2)</sup>	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	150	0:35-0:50
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) <sup>2)</sup>	Alsó + felső sütés	3	170	0:35-0:50
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	160-170	0:40-1:20
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Alsó + felső sütés	3	160-180 <sup>1)</sup>	0:40-1:20

1) Melegítse elő a sütőt

2) Használjon zsírfogó tálcát vagy hűssütő tálcát

**Kekszek**

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő Óra:Perc
Aprósütemény omlós tésztából	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	150-160	0:10-0:20

Étel típusa	Sütőfunkció	Polcmagasság	Hőmérséklet °C	Idő Óra:Perc
Linzer / omlós tészták	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	140	0:20-0:30
Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sütés	3	160 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Aprósütemény kevert tésztából	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	150-160	0:15-0:20
Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsók	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	80-100	2:00-2:30
Puszedli	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	100-120	0:30-0:50
Kelt tésztából süttött keksz	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	150-160	0:20-0:40
Leveles tésztából készült aprósütemény	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	170-180 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Péksütemény	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	160 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Péksütemény	Alsó + felső sütés	3	190-210 <sup>1)</sup>	0:10-0:25
Small cakes (tál-cánként 20 db)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	3	140 <sup>1)</sup>	0:20-0:30
Small cakes (tál-cánként 20 db)	Alsó + felső sütés	3	170 <sup>1)</sup>	0:20-0:30

1) Melegítse elő a sütőt

## Több szinten való sütés

### Sütőlapon süttött sütemény

Étel típusa	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Hőmérséklet °C	Idő óra:perc
	Alulról számított polcpozíció			
	2 polc	3 polc		
Krémes fánk / képviselőfánk	1/4	-	160-180 <sup>1)</sup>	0:25-0:45
Száraz bevonatos torta	1/4	-	150-160	0:30-0:45

1) Melegítse elő a sütőt

## Kekszek/small cakes/tészták/roládok

Étel típusa	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	Hőmérséklet °C	Idő óra:perc
	Alulról számított polcpozíció			
	2 polc	3 polc		
Aprósütemény omlós tésztából	1/4	1/3/5	150-160	0:20-0:40
Linzer / omlós tészták	1/4	1/3/5	140	0:25-0:50
Aprósütemény kevert tésztából	1/4	-	160-170	0:25-0:40
Tojásfehérjével készült kekszek, habcsók	1/4	-	80-100	2:10-2:50
Puszedli	1/4	-	100-120	0:40-1:20
Kelt tésztából sü- tött keksz	1/4	-	160-170	0:30-0:60
Leveles tésztából készült aprósüte- mény	1/4	-	170-180 <sup>1)</sup>	0:30-0:50
Péksütemény	1/4	-	180	0:30-0:55
Small cakes (tál- cánként 20 db)	1/4	-	150 <sup>1)</sup>	0:25-0:40

1) Melegítse elő a sütőt

## Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény alja nem sült meg elégé	Nem megfelelő szintet használt	Tegye alacsonyabb polcra a süteményt
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl magas a sütési hőmérsék- let.	Használjon alacsonyabb hőfo- kozatot
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl rövid a sütési idő	Növelje meg a sütési időt <b>Ma- gasabb hőmérséklet beállításá- val nem rövidíthető le a sütés ideje</b>
Összeesik a sütemény (nyúlós, ragacsos, csíkokban nedves).	Túl sok folyadék van a tésztá- ban.	Használjon kevesebb folyadé- kot. Tartsa be a keverési időt, főleg ha konyhai gépeket hasz- nál
Túl száraz a sütemény.	Túl alacsony a sütő hőmérsék- lete.	Állítson be magasabb hőmér- sékletet

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Túl száraz a sütemény.	Túl hosszú a sütési idő.	Állítson be rövidebb sütési időtartamot.
Egyenetlenül barna a sütemény	Túl magas a hőmérséklet és túl rövid a sütési idő.	Állítson be alacsonyabb sütési hőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot.
Egyenetlenül barna a sütemény	A tésztát nem egyenletesen terítette el.	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon.
A sütemény nem sül meg a beállított sütési időtartamon belül	Túl alacsony a sütési hőmérséklet	Állítson be valamivel magasabb hőmérsékletet

### Tészták és rakott ételek

Étel	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő Óra:Perc
Tésztafelfújt	Alsó + felső sütés	1	180-200	0:45-1:00
Lasagne	Alsó + felső sütés	1	180-200	0:25-0:40
Csőben sült zöldség	Infrasütés vagy hagyományos sütés	1	160-170	0:15-0:30
Olvasztott sajtos tetejű bagett	Infrasütés vagy hagyományos sütés	1	160-170	0:15-0:30
Édes felfújtak	Alsó + felső sütés	1	180-200	0:40-0:60
Halfelfújt	Alsó + felső sütés	1	180-200	0:30-1:00
Töltött zöldség	Infrasütés vagy hagyományos sütés	1	160-170	0:30-1:00

## Sültek

### Húsok sütése

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

### Marha

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percben)
Párolt marhasült	1 -1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	230	120-150

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
Marhasült vagy sült marhaszelet: véresen	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	190-200 <sup>1)</sup>	5-6
Marhasült vagy sült marhaszelet: közepesen	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	180-190 <sup>1)</sup>	6-8
Marhasült vagy sült marhaszelet: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	1	170-180 <sup>1)</sup>	8-10

1) Melegítse elő a sütőt

### Sertés

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
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	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
Borjúsült	1 kg	Infrasütés	1	160-180	90-120
Borjúcsülök	1,5-2 kg	Infrasütés	1	160-180	120-150

### Bárány

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
Báránycomb, báránysült	1-1,5 kg	Infrasütés	1	150-170	100-120
Báránygerinc	1-1,5 kg	Infrasütés	1	160-180	40-60

### Vadhús

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
Nyúlborja, 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

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
Őzcomb, vadcomb	1,5-2 kg	Alsó + felső sütés	1	180-200	60-90

1) Melegítse elő a sütőt

### Szárnycsirkék

Húsféle	Mennyiség	Sütőfunkció	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
Baromfi részek	Egyenként 200-250 g-os	Infrasütés	1	200-220	30-50
Fél csirke	Egyenként 400-500 g-os	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	Polcpozíció	Hőmérséklet °C	Idő (percekben)
Egész hal	1-1,5 kg	Alsó + felső sütés	1	210-220	40-60

## Grill

A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.



### FIGYELEM

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.



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

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

### Grillezés

Grillezendő étel	Hőmérséklet	Polcmagasság	Idő összesen (perc)	
			Első oldal	Második oldal
Marhasült	210-230	2	30-40	30-40
Marhaszelet	230	3	20-30	20-30
Sertés hátszín	210-230	2	30-40	30-40

Grillezendő étel	Hőmérséklet	Polcmagasság	Idő összesen (perc)	
			Első oldal	Második oldal
Borjú hátszín	210-230	2	30-40	30-40
Bárány hátszín	210-230	3	25-35	20-25
Egész hal (0,5-1 kg)	210-230	3/4	15-30	15-30

### Gyorsgrill

Grillezendő étel	Polcmagasság	Idő összesen (perc)	
		Első oldal	Második oldal
Hamburgerek	4	8-10	6-8
Sertésszelet	4	10-12	6-10
Kolbászok	4	10-12	6-8
Filészeletek, borjúszeletek	4	7-10	6-8
Pirítós <sup>1)</sup>	5	1-3	1-3
Pirítós kenyér feltéttel	4	6-8	-

1) Melegítse elő a sütőt

### 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	25 - 35
Gyümölcslepény	1	180 - 200	40 - 55
Spenótos lepény	1	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine	1	170 - 190	45 - 55
Svájci flan	1	170 - 190	45 - 55
Almatorta (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
Kemencés lángos (pizza jellegű étel Elzászból)	2	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20
Pirog (a calzone orosz változata)	2	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25

1) Melegítse elő a sütőt

2) Használjon mély tepsi

**Kiolvasztási táblázat**

Étel	Kiolvasztási idő-tartam (perc)	Utóolvasztás (perc)	Megjegyzés
Csirke (1 kg)	100-140	20-30	Helyezze a csirkét egy nagyobb tányérra, majd azt egy lefelé fordított csészalátétre. Félidőben fordítsa meg.
Hús (1 kg)	100-140	20-30	Félidőben fordítsa meg
Hús (500 g)	90-120	20-30	Félidőben fordítsa meg
Pisztráng (150 g)	25-35	10-15	-
Eper (300 g)	30-40	10-20	-
Vaj (250 g)	30-40	10-15	-
Tejszín (2 x 200 g)	80-100	10-15	A tejszín akkor is jól felverhető, ha kissé még fagyos
Krémes torta (1400 g)	60	60	-

**Befőzés****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 rotyni 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**

Befőznivaló	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**

Befőznivaló	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**

Befőznievaló	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 – Hőlégbefűvés, nagy hőfok**

Takarja le a sütő polcait sütőpapírral.

**Zöldségek**

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

**Gyümölcs**

Aszalandó étel	Hőmérséklet °C	Polcmagasság		Időtartam órában (irányadó érték)
		1 polc	2 polc	
Szilva	60-70	3	1/4	8-10
Sárgabarack	60-70	3	1/4	8-10
Almaszeletek	60-70	3	1/4	6-8
Körte	60-70	3	1/4	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**

Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

**Tisztítással kapcsolatos megjegyzések:**

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fém felületek tisztítását 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 az erre a célra kifejlesztett tisztítószerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa meg az összes tartozékot (tisztítószeres melegvízzel megnedvesített puha ruhával), majd hagyja őket megszáradni.
- Ha nem tapadó felületű tartozékok vannak, ne tisztítsa őket marószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ez a letapadás gátló bevonat sérülését okozhatja.

**Pirolitikus tisztítás**

Távolítson el minden tartozékot a sütőből.

**Ne indítsa el a pirolitikus tisztítást, ha:**


- Nem távolítja el a polctartó sínt vagy a teleszkópos polctartót (ha megtalálható) – a kijelző „C1”-et jelez bizonyos modellek esetében.
- nem csukja be megfelelően a sütőajtót – a kijelző „C3”-at jelez bizonyos modellek esetében.

1. Távolítsa el manuálisan az ételmaradványok nagy részét.
2. Állítsa be a pirolitikus tisztítás funkciót (lásd a "Sütőfunkciók" című részt).
3. Amikor a |→| villog, a szükséges művelethez nyomja meg a + vagy a — gombot:
  - **P1** 1:30 kis mértékű szennyeződés esetén,
  - **P2** 2:30 átlagos szennyezettség esetén,
 A művelet 2 másodperc múlva elindul.



A kiválasztott művelet (**P1** vagy **P2**) hosszának módosításához nyomja meg az ⌚ gombot, hogy a |→| funkciót beállítsa, majd a pirolitikus művelet hosszának beállításához nyomja meg a + vagy a — gombot.

A vége funkció használatával késleltetve is elindíthatja a tisztítási folyamatot.

Amikor a sütő eléri az előre beállított hőmérsékletet, az ajtó reteszeli. A  szimbólum és a fűtésjelzés sávjai világítanak, amíg az ajtózár ki nem kapcsol.




A lámpa nem világít a pirolitikus tisztítás alatt.

Tisztítási emlékeztető

A pirolitikus tisztítás szükségességét jelezve a **PYR** kijelzőn 10 másodpercen át egy tisztítási emlékeztető szimbólum villog a készülék minden bekapcsolása és kikapcsolása után.

**A tisztítási emlékeztető eltűnik a kijelzőről:**

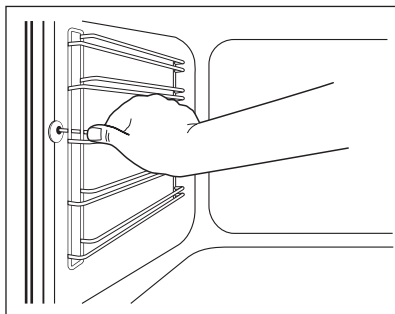
- a pirolitikus tisztítási funkció végét követően;
- ha a + vagy a — gombot használja a  villogásakor;

## Polctartó

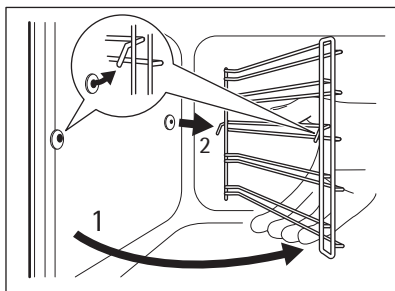
A polctartó sínek kiszerezhetők az oldalfalak tisztításához.

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!

## Sütőlámpa



### 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 üvegbúrát.
3. Ha szükséges, cserélje ki a sütőlámpát egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.



Használja ugyanazt a sütőlámpa típust.

- Szerelje vissza az üvegbúrát.

## Sütőajtó és az ajtó üveglapjai

Ha a sütőajtót meg kívánja tisztítani, vegye le.

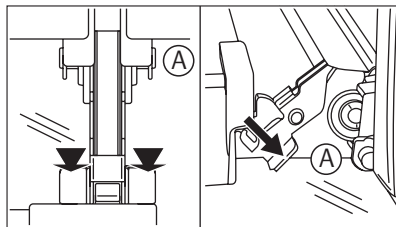


### FIGYELEM

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

A sütőajtó leszerelése

- Nyissa ki a sütő ajtaját, ameddig csak lehet.
- Teljesen nyomja a felerősítő karokat (A) az ajtó két zsanérján.
- Csukja be a sütő ajtaját az első pozícióig (kb. 70°-os szögben).
- Tartsa meg mindkét oldalon egy kézzel a sütőajtót, és húzza el felfelé irányuló szögben a sütőtől.



Az ajtó visszaszerelésekor fordított sorrendben járjon el.



Az üveglapok száma modelltől függően változik.

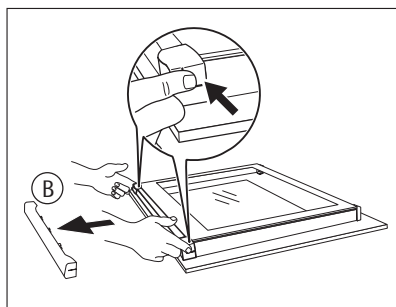


### FIGYELEM

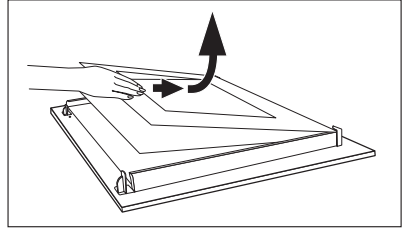
Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre, nehogy megkarcolódjon.

Az ajtó üveglapjainak kivétele és megtisztítása

- Szerelje le a sütőajtót.
- Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő ajtószegélyt (B), majd nyomja befelé, hogy elengedjen a kapocs tömítése.
- Előrefelé húzza vagy le az ajtószegélyt.



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

Lásd a "Biztonsági információk" fejezetet.

Jelenség	Lehetséges ok	Megoldás
A sütő nem melegszik fel	A készülék ki van kapcsolva	Kapcsolja be a készüléket
A sütő nem melegszik fel	Az óra nincs beállítva	Állítsa be az órát. Lásd „Az óra beállítása” részt
A sütő nem melegszik fel	A szükséges értékek nincsenek beállítva	Győződjön meg arról, hogy elvégezte a megfelelő beállításokat
A sütő nem melegszik fel	Az Automatikus leállítás funkció be van kapcsolva	Olvassa el az „Automatikus ki-kapcsolás” részt
A sütő nem melegszik fel	A biztosíték kioldott	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a jelenséget. Ha a biztosíték ismételen kiold, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz
Nem működik a sütőlámpa	Meghibásodott a sütőlámpa	Cserélje ki a sütővilágítás izzóját.
A pirolitikus tisztítás funkció nem működik (az órakijelzőn „C1” látható)	A polctartó sint/teleszkópos polctartót nem távolította el	Távolítsa el az összes támasztékot/teleszkópos polctartót
A pirolitikus tisztítás funkció nem működik (az órakijelzőn „C3” látható)	Az ajtó nincs megfelelően bezárva vagy meghibásodott	Zárja be megfelelően a készülék ajtaját

Jelenség	Lehetséges ok	Megoldás
A kijelzőn F102 látható	<ul style="list-style-type: none"> <li>Az ajtó nincs jól becsukva</li> <li>Az ajtózár meghibásodott</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zárja be megfelelően a készülék ajtaját</li> <li>Kapcsolja ki a készüléket a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét</li> <li>Ha az „F102” hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz</li> </ul>
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 lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét</li> <li>Ha a hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz</li> </ul>

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

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


Azt javasoljuk, hogy ide írja fel az adatokat:

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.



