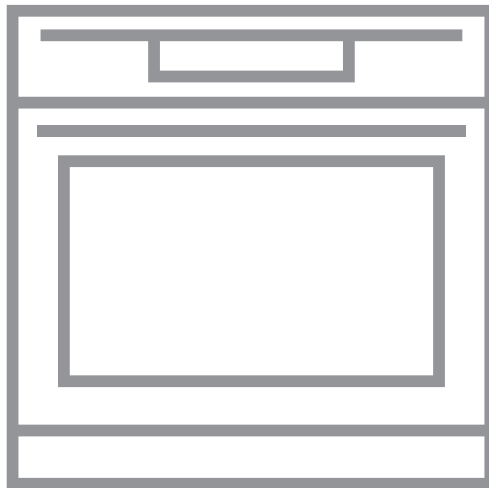


► BPE552320M

HU Használati útmutató
Sütő

USER MANUAL



AEG

TARTALOM

| | |
|--|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK..... | 2 |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK..... | 4 |
| 3. TERMÉKLEÍRÁS..... | 7 |
| 4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT..... | 8 |
| 5. NAPI HASZNÁLAT..... | 9 |
| 6. ÓRAFUNKCIÓK..... | 12 |
| 7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA..... | 14 |
| 8. TOVÁBBI FUNKCIÓK..... | 17 |
| 9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 19 |
| 10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS..... | 35 |
| 11. HIBAE LHÁRÍTÁS..... | 38 |
| 12. ENERGIAHATÉKONYSÁG..... | 42 |

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

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



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.aeg.com/webselfservice



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registreaeg.com



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.aeg.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

⚠ Figyelmeztetés - Biztonsági információk

ℹ Általános információk és hasznos tanácsok

🌿 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal

felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

1.2 Általános biztonság

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

- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt húzza ki a készülék hálózati dugaszát a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítson el minden tartozékot a sütőből.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Elhelyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.

- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetéket húzza. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EGK irányelveinek.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.

- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsi használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készüléket magában foglaló egység vagy a padló. Használat utáni ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.5 Pirolitikus tisztítás



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

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírkömlést/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgy (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomtatékosan ajánlottak az alábbiak:
 - az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hullók kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
 - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Máskülönbben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtó leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.

- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a gyermekeket és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

2.6 Belső világítás

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



FIGYELMEZTETÉS!
Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

2.7 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

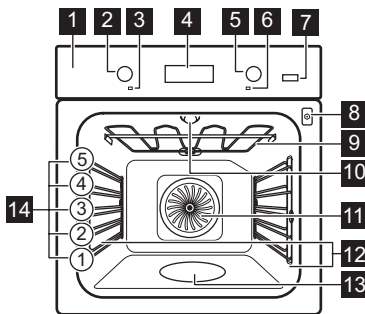
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

2.8 Szerviz

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

3. TERMÉKLEÍRÁS

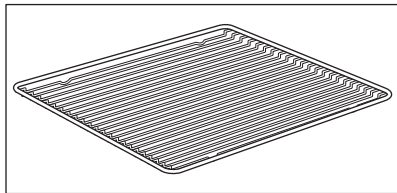
3.1 Általános áttekintés



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

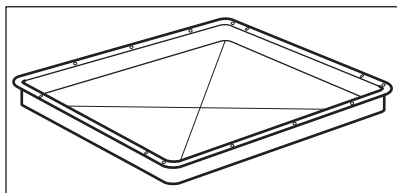
3.2 Tartozékok

Huzalpolc



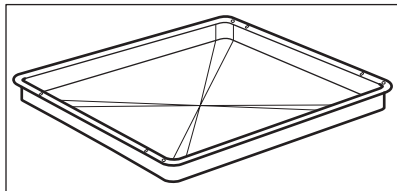
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, süítőedényekhez.

Sütő tálca



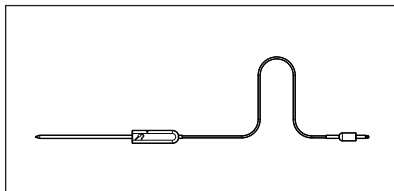
Tortákhoz és süteményekhez.

Mély tepsi



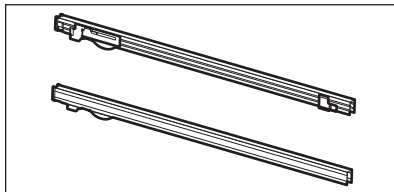
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Húshőmérő szenzor



Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.

Teleszkópos sütősín



Polcokhoz és tálcákhoz.

4. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.



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



Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

4.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.

5. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

5.1 Visszahúzható gombok

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

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





5.2 A készülék be- és kikapcsolása










Gomb szimbólumok, visszajelzők, illetve lámpák (modelltől függően):

- A lámpa a készülék működése közben világít.
- A szimbólum azt jelzi, hogy a gomb a sütőfunkciót vagy a hőmérsékletet vezérli-e.
- A visszajelző akkor kapcsol be, amikor a sütő felmelegszik.

5.3 Sütőfunkció

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|---|--|
|  | <p>Kikapcsolt állás</p> <p>A készülék kikapcsolt állapotban van.</p> |
|  | <p>Gyors Felfűtés</p> <p>Csökkenti a felmelegedési időt.</p> |
|  | <p>Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok</p> <p>Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Felső/alsó fűtés esetén.</p> |
| | <p>Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ</p> <p>Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő színű és ropogós kéreg elérése. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése.</p> |
|  | <p>Pizzasütés</p> <p>Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó réteget. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Felső/alsó fűtés esetén.</p> |

| Sütőfunkció | Alkalmazás |
|---|---|
|  | Alsó + felső sütés (Felső/Alsó Fűtés) Egy szinten történő tészta- és hússütés számára. |
|  | Alsó Sütés Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához. |
|  | Felolvasztás Ez a funkció fagyasztott élelmiszerek, például zöldségek és gyümölcsök kiolvasztására használható. A kiolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ. |
|  | Hőlégbefúvás (Nedves) Kenyérfélék, sütemények és kekszek sütése. Energiát takarít meg a sütés során. A megfelelő sütési eredmények elérése érdekében a funkciót a Hőlégbefúvás (nedves) sütési táblázat adatai szerint kell alkalmazni. Az ajánlott beállításokról bővebb információért olvassa el a Hőlégbefúvás (nedves) sütési táblázat Ötletek és tanácsok című szakaszát. Ezzel a funkcióval lehetett meghatározni az energiabesorolási osztályt az EN 60350-1 szabványnak megfelelően. |
|  | Grill Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pírítós készítéséhez. |
|  | Infrasütés Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Továbbá felfújtak készítéséhez és pírításhoz. |
|  | Pirolitika A sütő automatikus pirolitikus tisztítás funkciójának bekapcsolása. Ez a funkció étéssel eltávolítja az ételmaradványokat a sütőből. |



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

5.4 A Forró hőlégbefúvás PLUSZ funkció bekapcsolása

Ez a funkció sütés közben páráképződést eredményez.



FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.



A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet:

- Az előmelegítéstől eltekintve a Forró hőlégbefúvás PLUSZ funkció működése közben ne nyissa ki a készülék ajtaját.
- A Forró hőlégbefúvás PLUSZ funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.



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

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
2. Csapvízzel töltsen fel a sütőtér mélyedését.
A sütőtér mélyedésének maximális úrtartalma 250 ml.
A sütőtér mélyedését kizárólag akkor töltsen fel vízzel, amikor a sütő hideg.

- Helyezze az ételt a készülékbe, majd csukja be a sütőajtót.
- Állítsa be a Forró hőlégbefúvás PLUSZ funkciót: .
- Nyomja meg a Plusz gőz  gombot. A Plusz gőz gomb kizárólag a Forró hőlégbefúvás PLUSZ funkcióval együtt használható.


A visszajelző világitani kezd.

- Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.



VIGYÁZAT!

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

- A készülék kikapcsolásához nyomja meg a Plusz gőz gombot , majd forgassa a sütőfunkciók és a hőmérséklet szabályozó gombjait kikapcsolt pozícióba.

A Plusz gőz gomb visszajelzője kialszik.

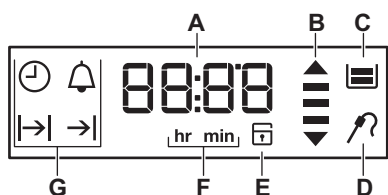
- Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a vizet.



FIGYELMEZTETÉS!

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

5.6 Kijelzés



5.5 Gyors felfűtés funkció

A Gyors felfűtés funkció csökkenti a készülék felmelegedési idejét.



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

- Állítsa be a Gyors felfűtés funkciót. Lásd a Sütőfunkciók táblázatát.
- A kívánt hőmérséklet beállításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot.

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





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

- Állítson be egy sütőfunkciót.

- Időzítő
- Felfűtés és maradék hő visszajelző
- Víz tartály (csak bizonyos modelleken)
- Hőmérő szenzor (csak bizonyos modelleken)
- Ajtózárlat (csak bizonyos modelleken)
- Óra / perc
- Óra funkciók


5.7 Gombok

| Gomb | Funkció | Leírás |
|---|---------|----------------------------|
|  | ÓRA | Egy órafunkció beállítása. |

| Gomb | Funkció | Leírás |
|---|--------------|---|
| — | MÍNUSZ | A pontos idő beállítása. |
|  | PERCSZÁMLÁLÓ | A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása. A sütőlámpa be- vagy kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig. |
| + | PLUSZ | A pontos idő beállítása. |
| °C | HŐMÉRSÉKLET | A sütő vagy a húshőmérő hőmérsékletének ellenőrzése (ha alkalmazható). Csak valamely sütőfunkció működése közben használja. |
|  | Plusz gőz | A Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása. |






5.8 Felfűtés visszajelző

Amikor bekapcsolja valamelyik sütőfunkciót, a kijelzőn egymás után

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


6. ÓRAFUNKCIÓK

6.1 Órafunkciók táblázata


| Óra funkció | Alkalmazás |
|--|--|
|  ÓRA | A pontos idő megjelenítése vagy módosítása. Csak a készülék kikapcsolt állapotában változtathatja az idő beállítását. |
|  IDŐTARTAM | Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék. Csak akkor használja, ha egy sütőfunkciót beállított. |
|  BEFEJEZÉS | Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék. Csak akkor használja, ha egy sütőfunkciót beállított. |
|  KÉSLELTETÉSI IDŐ | Az IDŐTARTAM és BEFEJEZÉS funkciók kombinálása. |
|  PERCSZÁMLÁLÓ | A visszaszámlálási idő beállítására használhatja. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót. |
| 00:00 ELŐRESZÁMOLÁSOS IDŐZÍTŐ | Amennyiben nem állít be más órafunkciót, az ELŐRESZÁMOLÁSOS IDŐZÍTŐ automatikusan megfigyeli, hogy milyen hosszú idő óta működik a készülék. A sütő felmelegítésének kezdetén azonnal bekapcsol. A Számláló (előreszámlálós időzítő) a következő funkciókkal nem használható: IDŐTARTAM, BEFEJEZÉS, húshőmérő szenzor. |

6.2 Az idő beállítása és módosítása



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

1. Az óra beállításához nyomja meg a **+** vagy **-** gombot.
2. Megerősítéshez nyomja meg a  gombot, majd kapcsoljon át a perc beállítására.



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

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

A kijelző az új időt mutatja.

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

6.3 Az IDŐTARTAM beállítása


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


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

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

6.4 A BEFEJEZÉS beállítása

1. Állítson be egy sütőfunkciót.




2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a **→|** szimbólum villogni nem kezd.
3. Nyomja meg a **+** vagy **-** gombot a BEFEJEZÉS óra és perc értékének beállítására.

4. A megerősítéshez nyomja meg az  gombot.

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

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





6.5 A KÉSLELTETÉS funkció beállítása

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a **|→|** szimbólum villogni nem kezd.
3. Nyomja meg a **+** vagy **-** gombot az IDŐTARTAM óra és perc értékének beállítására.
4. A megerősítéshez nyomja meg az  gombot. A kijelzőn villogó **→|** jelenik meg.
5. Nyomja meg a **+** vagy **-** gombot a BEFEJEZÉS óra és perc értékének beállítására.
6. A megerősítéshez nyomja meg az  gombot.

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


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

6.6 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása



1. Nyomja meg az  gombot.
A  és a „00” villog a kijelzőn.
2. A PERCSZÁMLÁLÓ beállításához nyomja meg a  vagy  gombot. Először a másodpercet, majd a percet állítsa be. Amennyiben a beállított idő 60 percnél hosszabb, a **hr** szimbólum villog a kijelzőn.
3. Állítsa be az órák értékét.
4. A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.

A beállított időtartam 90%-ának leteltekor hangjelzés hallható.

5. Amikor letelik a beállított idő, akkor két percig hangjelzés hallható.

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

6.7 ELŐRESZÁMOLÁSOS IDŐZÍTŐ

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

7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

7.1 Húshőmérő szenzor

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

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

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



VIGYÁZAT!

Kizárólag a mellékelt húshőmérő szenzort és eredeti pótalkatrészeket használjon.

A legjobb eredmény eléréséhez:

- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
- A húshőmérő szenzor nem használható folyékony állagú ételekhez.
- Sütés közben a húshőmérő szenzornak az ételben kell maradnia, míg dugaszának az aljzatban.
- Használja az ételekhez ajánlott maghőmérsékleti beállításokat.

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



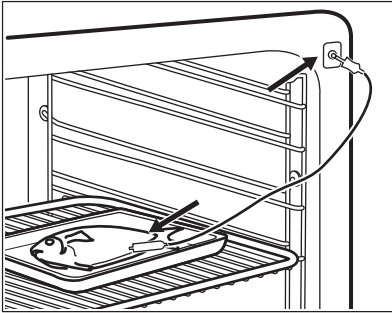
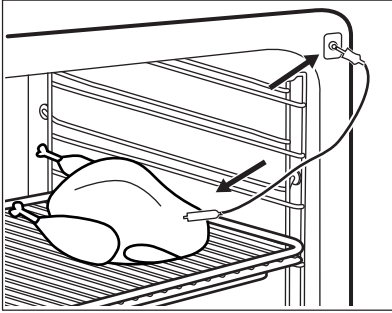
Minden alkalommal, amikor a húshőmérő szenzort az aljzatba illeszti, ismét be kell állítani a maghőmérsékletet és az időt. Az időtartam és a befejezés nem választható.




A készülék kiszámítja a hozzávetőleges sütési időt, mely változhat.


Ételkategóriák: hús, szárnyas és hal


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



A kijelzőn a húshőmérő szenzor szimbóluma jelenik meg. A húshőmérő szenzor első használatakor az alapértelmezett maghőmérséklet értéke 60 °C.

Amikor a  szimbólum villog, a hőmérséklet-szabályozó gomb segítségével módosítható a maghőmérséklet alapértelmezett értéke. A kijelzőn megjelenik a húshőmérő szenzor szimbóluma és az étel alapértelmezett maghőmérséklete.

4. A maghőmérséklet új alapértelmezett értékének tárolásához nyomja meg a  gombot, vagy várjon 10 másodpercet, hogy a készülék az automatikus mentést elvégezze.

Az új alapértelmezett maghőmérséklet a húshőmérő szenzor következő használatakor megjelenik. Amikor az étel elérte a beállított maghőmérsékletet, az alapértelmezett maghőmérséklet és a  villog. 2 percen át hangjelzés hallható.

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

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

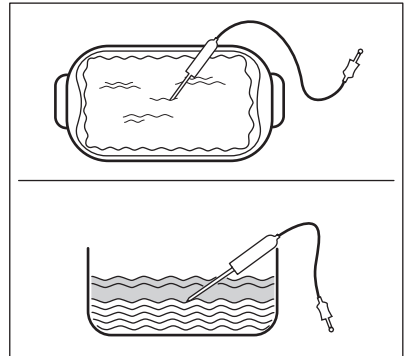


FIGYELMEZTETÉS!

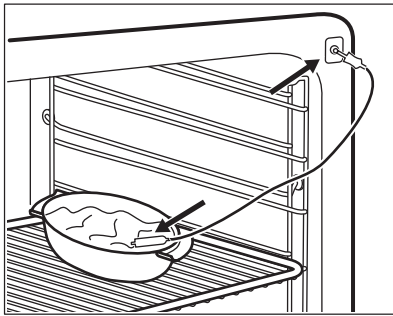
Mivel a húshőmérő szenzor nagyon felforrósodik, fennáll az égési sérülés veszélye. Legyen óvatos, amikor kihúzza a csatlakozóból és az ételből.

Ételkategória: felfűjt

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



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



A kijelzőn a húshőmérő szenzor szimbóluma jelenik meg.

6. A maghőmérséklet új alapértelmezett értékének tárolásához nyomja meg a

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

Az új alapértelmezett maghőmérséklet a húshőmérő szenzor következő használatakor megjelenik.

Amikor az étel elérte a beállított maghőmérsékletet, az alapértelmezett maghőmérséklet és a 🔌 villog. 2 percen át hangjelzés hallható.

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

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



FIGYELMEZTETÉS!

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

A hőmérséklet módosítása a sütés alatt

A sütési folyamat alatt bármikor módosítható a hőmérséklet értéke:

1. Nyomja meg a **°C** gombot:
 - egyszer – a kijelzőn megjelenik a beállított maghőmérséklet, mely 10 másodpercenként átvált az aktuális maghőmérsékletre.

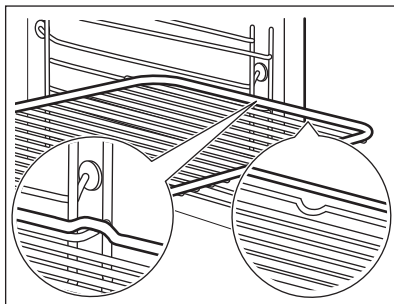
- kétszer – a kijelzőn megjelenik a sütő aktuális hőmérséklete, mely 10 másodpercenként átvált a sütő beállított hőmérsékletére.
- háromszor – a kijelzőn a sütő beállított hőmérséklete jelenik meg.

2. A hőmérséklet a hőmérséklet-szabályozó gomb segítségével módosítható.

7.2 Tartozékok behelyezése

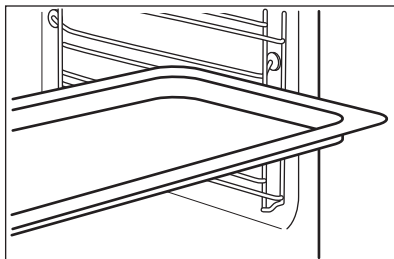
Huzalpolc:

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



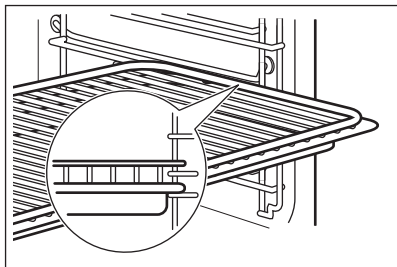
Sütőtálca / mély tepsí:

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



Huzalpolc és sütő tálca / mély tepsí együtt:

Tolja a sütő tálcat / mély tepsit a polcvezető sínek közé, és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



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

7.3 Teleszkópos polctartók - a tartozékok behelyezése

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



VIGYÁZAT!

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



VIGYÁZAT!

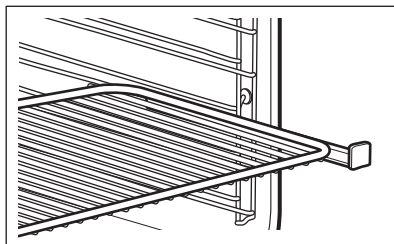
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre toltá-e.

Huzalpolc:

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

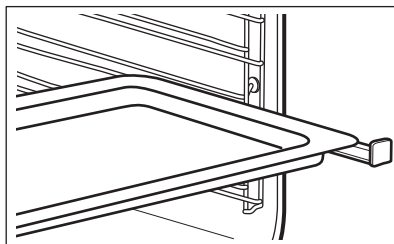


A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.



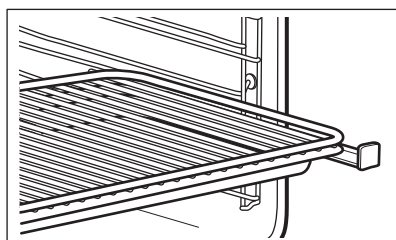
Mély tepsí:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos polctartókra.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:



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




8. TOVÁBBI FUNKCIÓK

8.1 A Gyermekzár használata

Amíg a Gyermekzár aktív, az ajtó reteszelve marad, és nem lehet véletlenül bekapcsolni a készüléket.

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

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn a SAFE és a  felirat jelenik meg.





A szimbólumok akkor is megjelennek a kijelzőn, amikor a Pirolitika funkció működik. Ez a gombon ellenőrizhető.

A Gyermekezár funkció kikapcsolásához ismétlje meg a 2. lépést.

8.2 A Funkciózár használata

Csak a készülék működése közben lehet bekapcsolni a Funkciózár opciót.


Ez a funkció reteszeli az ajtót, és megakadályozza az éppen működő sütőfunkció hőmérsékletének vagy időtartamának véletlen megváltoztatását.

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

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn a Loc felirat jelenik meg.

A Funkciózár kikapcsolásához ismétlje meg a 2. lépést.



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




Amikor elfordítja a hőmérsékletbeállító gombot, vagy megnyom egy gombot, a Loc megjelenik a kijelzőn. Ha elfordítja a sütőfunkciók gombját, a készülék kikapcsol.



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

8.3 Maradék hő visszajelző

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

8.4 Automatikus kikapcsolás

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

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

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



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

8.5 Hűtőventilátor

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

9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak.

A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

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

9.2 Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ



Az előmelegítés előtt kizárólag akkor töltsd fel vízzel a sütőtér mélyedését, amikor a sütő hideg.

További tájékoztatásért tekintse meg „A Forró hőlégbefűtés PLUSZ funkció bekapcsolása” című szakaszt.

9.1 Az ajtó belső oldala

Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

Pék termékek

| Étel | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcgasság | Megjegyzés |
|---|--|------------------|------------|------------|--------------------------------------|
| Kenyér | 150 | 180 | 35 - 40 | 2 | Használjon sütőtálcát. ¹⁾ |
| Zsemle | 150 | 200 | 20 - 25 | 2 | Használjon sütőtálcát. ¹⁾ |
| Házi pizza | 150 | 230 | 10 - 20 | 2 | Használjon sütőtálcát. ¹⁾ |
| Focaccia | 150 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 | Használjon sütőtálcát. ¹⁾ |
| Aprósütemények, lángosok, croissantok | 150 | 150 - 180 | 10 - 20 | 2 | Használjon sütőtálcát. ¹⁾ |
| Szilvatorta, almás pite, fahéjas tekercek | 150 | 160 - 180 | 30 - 60 | 2 | Használjon sütőformát. ¹⁾ |

¹⁾ Melegítse elő az üres sütőben 5 percig a sütés előtt.

Fagyasztott ételek elkészítése

| Étel | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|------------------------|--|------------------|------------|-----------------|
| Pizza, fagyasztott | 200 | 200 - 210 | 10 - 20 | 2 ¹⁾ |
| Lasagne, fagyasztott | 200 | 180 - 200 | 35 - 50 | 2 ¹⁾ |
| Croissant, fagyasztott | 200 | 170 - 180 | 15 - 25 | 2 ¹⁾ |

¹⁾ Melegítse elő az üres sütőben 10 percig a sütés előtt.

Étel regenerálása

| Étel | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------|--|------------------|------------|--------------|
| Kenyér | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Zsemle | 100 | 110 | 10 - 20 | 2 |
| Házi pizza | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Focaccia | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Zöldségek | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Rizs | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Tésztafelfújt | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |
| Hús | 100 | 110 | 15 - 25 | 2 |

Sültek

| Étel | Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | Megjegyzés |
|----------------|--|------------------|------------|--------------|------------------------|
| Sertés rostont | 200 | 180 | 65 - 80 | 2 | Üveg ételkészítő edény |
| Marha hátzín | 200 | 200 | 50 - 60 | 2 | Üveg ételkészítő edény |
| Csirke | 200 | 210 | 60 - 80 | 2 | Üveg ételkészítő edény |

9.3 Tészta sütés

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket.

Igazítsa a megszokott beállításait, pl. hőmérséklet, főzési időtartam és a polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.

- A legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthoz, akkor keressen hasonló ételt.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcsinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.
- A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

9.4 Sütési tanácsok

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

9.5 Sütés egy szinten:

Sütés sütőformákban

| Étel | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-------------------------------|--------------------------|-------------------------|------------|--------------|
| Forma torta / briós | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 150 - 160 | 50 - 70 | 1 |
| Piskóta / gyümölcsös sütemény | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 140 - 160 | 70 - 90 | 1 |
| Tortalap - omlós tészta | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 170 - 180 ¹⁾ | 10 - 25 | 2 |
| Tortalap – kevert tészta | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 150 - 170 | 20 - 25 | 2 |
| Sajttorta | Felső/Alsó Fűtés | 170 - 190 | 60 - 90 | 1 |

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

| Étel | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---|--------------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------|
| Fonott kalács / kenyér | Felső/Alsó Fűtés | 170 - 190 | 30 - 40 | 3 |
| Karácsonyi stollen | Felső/Alsó Fűtés | 160 - 180 ¹⁾ | 50 - 70 | 2 |
| Kenyér (rozskenyér): 1. A sütési folyamat első része. 2. A sütési folyamat második része. | Felső/Alsó Fűtés | 1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180 | 1. 20 2. 30 - 60 | 1 |
| Krémes felfújt / képviselőfánk | Felső/Alsó Fűtés | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 35 | 3 |
| Keksztekercs | Felső/Alsó Fűtés | 180 - 200 ¹⁾ | 10 - 20 | 3 |
| Morzás tetejű sütemény (szárazon) | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 150 - 160 | 20 - 40 | 3 |
| Vajas mandulatorta / cukros sütemények | Felső/Alsó Fűtés | 190 - 210 ¹⁾ | 20 - 30 | 3 |
| Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾ | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 150 | 35 - 55 | 3 |
| Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾ | Felső/Alsó Fűtés | 170 | 35 - 55 | 3 |

| Étel | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--|--------------------------|-------------------------|------------|--------------|
| Omlós tésztával készült gyümölcskosarak | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok | 160 - 170 | 40 - 80 | 3 |
| Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó) | Felső/Alsó Fűtés | 160 - 180 ¹⁾ | 40 - 80 | 3 |

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

Teasütemény

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

1) Melegítse elő a sütőt.

9.6 Tészták és felfújtak

| Étel | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------------------------|------------------|------------------|------------|--------------|
| Tésztafelfújt | Felső/alsó fűtés | 180 - 200 | 45 - 60 | 1 |
| Lasagne | Felső/alsó fűtés | 180 - 200 | 25 - 40 | 1 |
| Csöben sült zöldség ¹⁾ | Infrasütés | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |

| Étel | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------------------|--------------------------|------------------|------------|--------------|
| Olvasztott sajtos tetejű bagett | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 160 - 170 | 15 - 30 | 1 |
| Édes felfújtak | Felső/alsó fűtés | 180 - 200 | 40 - 60 | 1 |
| Halfelfújt | Felső/alsó fűtés | 180 - 200 | 30 - 60 | 1 |
| Töltött zöldség | Hőlégbefúvás, nagy hőfok | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 |

1) Melegítse elő a sütőt.

9.7 Hőlégbefúvás (Nedves)



A maximális siker érdekében alkalmazza az alábbi táblázatban feltüntetett sütési időket.

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

9.8 Több szinten való sütés

Használja a Hőlégbefúvás, nagy hőfok funkciót.

Sütőtalcán sütemény / tészta / kenyér

| Étel | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | |
|--------------------------------|-------------------------|------------|--------------|------------|
| | | | 2. pozíció | 3. pozíció |
| Krémes felfújt / képviselőfánk | 160 - 180 ¹⁾ | 25 - 45 | 1 / 4 | - |

| Étel | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | |
|-----------------------|------------------|------------|--------------|------------|
| | | | 2. pozíció | 3. pozíció |
| Száraz streusel torta | 150 - 160 | 30 - 45 | 1 / 4 | - |

1) Melegítse elő a sütőt.

Kekszek / small cakes / aprósütemény / tészták / péksütemény

| Étel | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | |
|--|-------------------------|------------|--------------|------------|
| | | | 2. pozíció | 3. pozíció |
| Aprósüt. omlós tésztából | 150 - 160 | 20 - 40 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Aprósütemény kevert piskóta-tésztából | 160 - 170 | 25 - 40 | 1 / 4 | - |
| Tojásfehérjével készült teasütemények, habcsók | 80 - 100 | 130 - 170 | 1 / 4 | - |
| Puszedli | 100 - 120 | 40 - 80 | 1 / 4 | - |
| Kelt tésztájú sütemény | 160 - 170 | 30 - 60 | 1 / 4 | - |
| Aprósüt. leveles tésztából | 170 - 180 ¹⁾ | 30 - 50 | 1 / 4 | - |
| Péksütemény | 180 | 20 - 30 | 1 / 4 | - |

1) Melegítse elő a sütőt.

9.9 Pizzasütés

| Étel | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--------------------------|---------------------------|------------|--------------|
| Pizza (vékony) | 200 - 230 ¹⁾²⁾ | 15 - 20 | 2 |
| Pizza (gazdag feltéttel) | 180 - 200 | 20 - 30 | 2 |
| Gyümölcslepény | 180 - 200 | 40 - 55 | 1 |
| Spenótos lepény | 160 - 180 | 45 - 60 | 1 |
| Quiche Lorraine | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Svájci flan | 170 - 190 | 45 - 55 | 1 |
| Sajttorta | 140 - 160 | 60 - 90 | 1 |
| Almatorta, bevonattal | 150 - 170 | 50 - 60 | 1 |

| Étel | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---|-------------------------|------------|--------------|
| Zöldséges pite | 160 - 180 | 50 - 60 | 1 |
| Kováasztalan kenyér | 230 - 250 ¹⁾ | 10 - 20 | 2 |
| Leveles tésztából készült lepény | 160 - 180 ¹⁾ | 45 - 55 | 2 |
| Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból) | 230 - 250 ¹⁾ | 12 - 20 | 2 |
| Pirog (a calzone orosz változata) | 180 - 200 ¹⁾ | 15 - 25 | 2 |

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

9.10 Hússütés

- Hússütéshez használjon hőálló sütőedényt. További információkért lásd a sütőedény gyártójának utasításait.
- A nagyobb darab sülték közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepsi feletti huzalpolcán süthetők meg.
- Tegyen egy kis vizet a mély tepsibe, hogy a húsból kifolyó lé vagy zsír ne égjen a tepsire.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve zsíros bőrrel rendelkezik, fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.
- Szükség szerint fordítsa meg a húst a sütési idő 1/2 - 2/3 részénél.
- Ahhoz, hogy a hús szaftosabb maradjon:
 - a nem zsíros húsokat fedéllel ellátott sütőtepsiben süsse meg, vagy használjon sütőzacskót.
 - a húst vagy halat legalább 1 kg-os darabokban süsse.
 - hússütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat többször locsolja meg a saját levükkel.

9.11 Sütési táblázat

Marhahús

| Étel | Mennyiség | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--|------------------------|------------------|-------------------------|------------|--------------|
| Serpenyős marhasült | 1 - 1,5 kg | Felső/alsó fűtés | 230 | 120 - 150 | 1 |
| Marhasült vagy marhabélszín: véres | vastagság (cm) szerint | Infrasütés | 190 - 200 ¹⁾ | 5 - 6 | 1 |
| Marhasült vagy marhabélszín: közepesen | vastagság (cm) szerint | Infrasütés | 180 - 190 ¹⁾ | 6 - 8 | 1 |

| Étel | Mennyiség | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--|------------------------|------------|-------------------------|------------|--------------|
| Marhasült vagy marhabélszín: jól átsütve | vastagság (cm) szerint | Infrasütés | 170 - 180 ¹⁾ | 8 - 10 | 1 |

¹⁾ Melegítse elő a süttőt.

Sertés

| Étel | Mennyiség (kg) | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------------|----------------|------------|------------------|------------|--------------|
| Lapocka/tarja/sonka | 1 - 1.5 | Infrasütés | 160 - 180 | 90 - 120 | 1 |
| Borda/karaj | 1 - 1.5 | Infrasütés | 170 - 180 | 60 - 90 | 1 |
| Fasírt | 0.75 - 1 | Infrasütés | 160 - 170 | 50 - 60 | 1 |
| Sertés csülök (előfőzött) | 0.75 - 1 | Infrasütés | 150 - 170 | 90 - 120 | 1 |

Borjú

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

Bárány

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

Vad

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

¹⁾ Melegítse elő a süttőt.

Szárnyasok

| Étel | Mennyiség (kg) | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------|------------------------|------------|------------------|------------|--------------|
| Baromfi ré-szek | Egyenként 0,2 -0,25 kg | Infrasütés | 200 - 220 | 30 - 50 | 1 |
| Fél csirke | Egyenként 0,4 - 0,5 kg | Infrasütés | 190 - 210 | 35 - 50 | 1 |
| Csirke, jérce | 1 - 1.5 | Infrasütés | 190 - 210 | 50 - 70 | 1 |
| Kacsa | 1.5 - 2 | Infrasütés | 180 - 200 | 80 - 100 | 1 |
| Liba | 3.5 - 5 | Infrasütés | 160 - 180 | 120 - 180 | 1 |
| Pulyka | 2.5 - 3.5 | Infrasütés | 160 - 180 | 120 - 150 | 1 |
| Pulyka | 4 - 6 | Infrasütés | 140 - 160 | 150 - 240 | 1 |

Hal (párolt)

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

9.12 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 percre üresen a sütőt a grill funkció segítségével.

**VIGYÁZAT!**

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

Grill

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

9.13 Fagyasztott Ételek

Használja a Hőlégbefúvás, nagy hőfok funkciót.

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

9.14 Felolvasztás

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

| Étel | Mennyiség (kg) | Felolvasztási időtartam (perc) | További kiolvasztási időtartam (perc) | Megjegyzés |
|--------|----------------|--------------------------------|---------------------------------------|--|
| Csirke | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Tegye a csirkét egy nagyobb tányérba helyezett, felfordított csészealátétre. Félidőben fordítsa meg. |
| Hús | 1 | 100 - 140 | 20 - 30 | Félidőben fordítsa meg. |

| Étel | Mennyiség (kg) | Felolvasztási időtartam (perc) | További kiolvasztási időtartam (perc) | Megjegyzés |
|--------------|----------------|--------------------------------|---------------------------------------|---|
| Hús | 0.5 | 90 - 120 | 20 - 30 | Félidőben fordítsa meg. |
| Pisztráng | 0.15 | 25 - 35 | 10 - 15 | - |
| Eper | 0.3 | 30 - 40 | 10 - 20 | - |
| Vaj | 0.25 | 30 - 40 | 10 - 15 | - |
| Tejszín | 2 x 0,2 | 80 - 100 | 10 - 15 | Verje fel a habot, amikor még helyenként enyhén fagyos. |
| Krémes torta | 1.4 | 60 | 60 | - |

9.15 Tartósítás - Alsó sütés

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

Bogyós gyümölcsök

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

Csonthéjas gyümölcs

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

Zöldségek

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

¹⁾ Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

9.16 Aszalás - Hőlégbefúvás, nagy hőfok

- A tepsit borítsa be zsírpapírral vagy sütőpapírral.
- A jobb eredmény érdekében állítsa le a sütőt az aszalási idő felénél, nyissa

ki az ajtót, és az aszalás befejezéséhez hagyja lehűlni egy éjszakán át.

Zöldségek

| Étel | Hőmérséklet (°C) | Idő (óra) | Polcmagasság | |
|-----------------------|------------------|-----------|--------------|------------|
| | | | 1. pozíció | 2. pozíció |
| Bab | 60 - 70 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Paprika | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Zöldség savanyúsághoz | 60 - 70 | 5 - 6 | 3 | 1 / 4 |
| Gomba | 50 - 60 | 6 - 8 | 3 | 1 / 4 |
| Fűszernövény | 40 - 50 | 2 - 3 | 3 | 1 / 4 |

Gyümölcs

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

9.17 Húshőmérő szenzor táblázat

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

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

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

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

| Ürű / bárány | Étel maghőmérséklete (°C) | | |
|--------------------------------|---------------------------|---------|--------|
| | Kevésbé | Közepes | Tovább |
| Ürűcomb | 80 | 85 | 88 |
| Ürűborda | 75 | 80 | 85 |
| Báránycsülök, Bárány rostos | 65 | 70 | 75 |

| Vad | Étel maghőmérséklete (°C) | | |
|---|---------------------------|---------|--------|
| | Kevésbé | Közepes | Tovább |
| Nyúlborda, Őzgerinc | 65 | 70 | 75 |
| Nyúlláb, nyúlcomb, Nyúl egészben, Őz-/vadcomb | 70 | 75 | 80 |

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

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

| Felfújtak - Előfőzött zöldségek | Étel maghőmérséklete (°C) | | |
|---|---------------------------|---------|--------|
| | Kevésbé | Közepes | Tovább |
| Cukkini felfújt, Brokkoli felfújt, Édesköményes felfújt | 85 | 88 | 91 |

| Felfújtak - Pikáns | Étel maghőmérséklete (°C) | | |
|--|---------------------------|---------|--------|
| | Kevésbé | Közepes | Tovább |
| Cannelloni, Lasagne, Tésztafelfújt | 85 | 88 | 91 |

| Felfújtak - Édes | Étel maghőmérséklete (°C) | | |
|--|---------------------------|---------|--------|
| | Kevésbé | Közepes | Tovább |
| Fehér kenyér felfújt gyümölcscsel / gyümölcs nélkül, Rizskása felfújt gyümölcscsel / gyü- mölcs nélkül, Édesmetélt felfújt | 80 | 85 | 90 |

9.18 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

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

Sütés egy szinten. Sütés sütőformákban

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

Sütés egy szinten. Teasütemény

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

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

| Étel | Funkció | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság | |
|--|---------------------------|-------------------|------------|--------------|------------|
| | | | | 2. pozíció | 3. pozíció |
| Short bread / Linzer / omlós tészták | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok. | 140 | 25 - 45 | 1 / 4 | 1 / 3 / 5 |
| Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi) | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok. | 150 ¹⁾ | 23 - 40 | 1 / 4 | - |

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Grill

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

1) Melegítse elő a sütőt 5 percig.

2) Félidőben fordítsa meg.

10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

10.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

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

10.2 A sütőtér bemélyedésének tisztítása

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



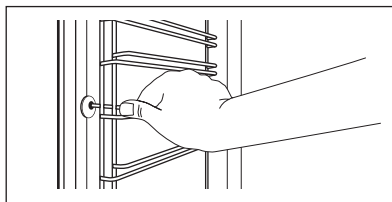
Javasoljuk, hogy a tisztítási eljárást legalább minden 5. - 10. Forró hőlégbefúvás PLUSZ ciklus után végezze el.

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

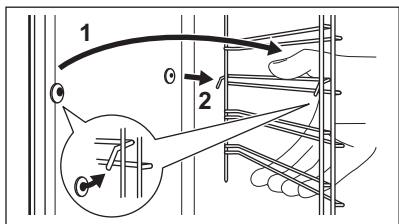
10.3 A polctartók eltávolítása

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



A poltartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

10.4 Pirolitika



VIGYÁZAT!

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



VIGYÁZAT!

Vegyen ki minden tartozékot és a kivethető polcvezető síneket.



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



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék nagyon felforrósodik. Égésveszély!



VIGYÁZAT!

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

1. Távolítsa el a nagyobb szennyeződésekét kézzel.
2. Az ajtó belsejét meleg vízzel tisztítsa le; így elkerülheti, hogy az ételmaradványok ráégenek a forró levegőtől.
3. Állítsa be a Pirolitika funkciót. Lásd a „Sütőfunkciók” c. részt.

4. Amikor a villog, a szükséges művelethez nyomja meg a vagy gombot:

| Kiegészítő funkció | Leírás |
|--------------------|---|
| P1 | Ha a sütő enyhén szennyezett. A folyamat időtartama: 1 ó 30 p. |
| P2 | Ha a szennyeződés nem távolítható el könnyen. A folyamat időtartama: 3 ó. |

A művelet 2 másodperc múlva elindul. A Befejezés funkció használatával késleltetve is elindíthatja a tisztítási műveletet.

A sütőlámpa nem világít a Pirolitika funkció alatt.

5. A művelet (P1 vagy P2) alapértelmezett hosszának módosításához nyomja meg az gombot, a funkció beállításához, majd a tisztítás időtartamának beállításához nyomja meg a vagy gombot.
6. Amikor a sütő eléri a beállított hőfokot, az ajtó reteszeldődik. A kijelzőn a(z) szimbólum látható, és a fűtésjelzés sávjai világítanak, amíg az ajtózár ki nem kapcsol.
7. A Pirolitika funkció befejeztével a kijelző a pontos időt mutatja. Zárva marad a sütő ajtaja.
8. Amikor a készülék kihűlt, egy hangjelzés hallható, és az ajtó nyitható.

10.5 Tisztítás emlékeztető

A Pirolitika funkció használatának szükségességét a PYR tisztítási emlékeztető jelzi, mely 10 másodpercig

villog a kijelzőn a készülék minden bekapcsolása és kikapcsolása után.

i **A tisztítási emlékeztető az alábbi esetekben alszik el:**

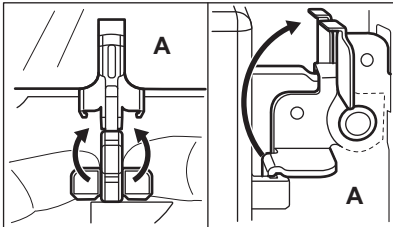
- a Pirolitika funkció befejezése után.
- ha megnyomja egyszerre a „+” és „-” gombot, amikor a PYR villog a kijelzőn.

10.6 Az ajtó levétele és felszerelése

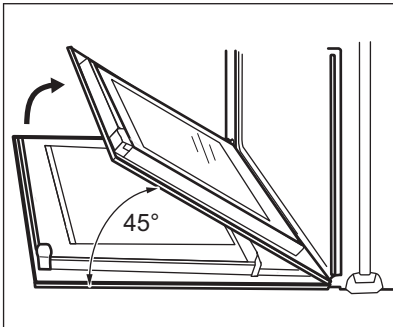
Az ajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok száma modellenként változik.

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

1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen emelje fel az ajtó két zsanérján levő rögzítőkarokat (A).

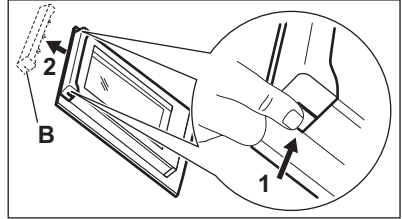


3. Cszukja be az ajtót körülbelül 45°-os szögbe.



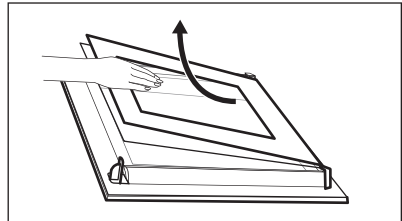
4. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a készülékről.

5. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre. Ennek célja a karcolódás megelőzése.
6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díszlécet (B), majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.



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

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

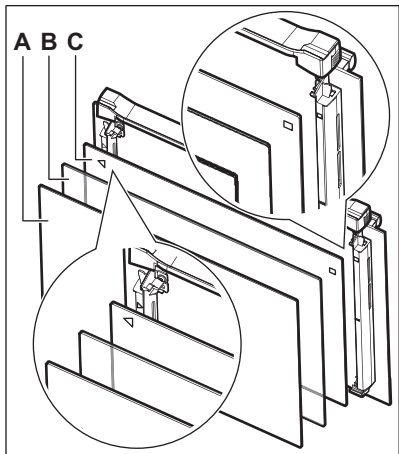


9. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Amikor a tisztítás befejeződött, a fenti lépéseket fordított sorrendben hajtsa végre. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót.

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

Ügyeljen arra, hogy az üveglapokat (C, B és A) a megfelelő sorrendben tegye

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



10.7 A lámpa izzójának cseréje

Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez

megakadályozza a sütővilágítás üvegbúrájának és a sütőtérnek a sérülését.



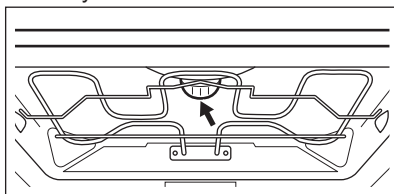
FIGYELMEZTETÉS!

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

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja le az áramköri megszakítót.

Felső lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.



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

11. HIBAELHÁRÍTÁS




FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

11.1 Mit tegyek, ha...

| Jelenség | Lehetséges ok | Elhárítás |
|--|---|--|
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt. | A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő. | Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajzot, ha van). |

| Jelenség | Lehetséges ok | Elhárítás |
|---|---|---|
| A sütő nem melegszik fel. | A készülék kikapcsolt állapotban van. | Kapcsolja be a sütőt. |
| A sütő nem melegszik fel. | Az óra nincs beállítva. | Állítsa be az órát. |
| A sütő nem melegszik fel. | Nem végezte el a szükséges beállításokat. | Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat. |
| A sütő nem melegszik fel. | Aktív az automatikus kikapcsolás. | Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt. |
| A sütő nem melegszik fel. | A Gyerekzár be van kapcsolva. | Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt. |
| A sütő nem melegszik fel. | Leolvadt a biztosíték. | Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt. |
| A sütőlámpa nem működik. | A sütőlámpa meghibásodott. | Cserélje ki az izzót. |
| A húshőmérő szenzor nem működik. | A húshőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve. | Nyomja be a húshőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges. |
| Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek. | A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas. | Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait. |
| Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben. | Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben. | A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben. |
| A kijelzőn „C2” látható. | Szeretné elindítani a Pirolitika vagy a Felolvasztás funkciót, de nem húzta ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzattól. | Húzza ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzattól. |
| A kijelzőn „C3” látható. | Nem működik a tisztítási funkció. Nem zárta be teljesen a sütőajtót, vagy az ajtózár hibás. | Teljesen csukja be az ajtót. |

| Jelenség | Lehetséges ok | Elhárítás |
|--|---|---|
| A kijelzőn „F102” látható. | <ul style="list-style-type: none"> Nem zárta be teljesen a sütőajtót. Az ajtózár meghibásodott. | <ul style="list-style-type: none"> Teljesen csukja be az ajtót. Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha az „F102” hibakód ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz. |
| A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg. | Elektromos hiba lépett fel. | <ul style="list-style-type: none"> Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz. |
| A sütés eredményessége nem megfelelő a Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció használatakor. | Nem kapcsolta be a Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkciót. | További tájékoztatásért tekintse meg „A Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása” című szakaszt. |
| A sütés eredményessége nem megfelelő a Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció használatakor. | Nem megfelelően kapcsolta be a Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkciót a Plusz gőz gombbal. | További tájékoztatásért tekintse meg „A Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása” című szakaszt. |
| A sütés eredményessége nem megfelelő a Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció használatakor. | Nem töltötte fel vízzel a sütőtér mélyedését. | További tájékoztatásért tekintse meg „A Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása” című szakaszt. |
| Szeretné bekapcsolni a Hőlégbefűtés, nagy hőfok funkciót, de a Plusz gőz gomb visszajelzője világít. | A Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció működik. | A Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ funkció leállításához nyomja meg a Plusz gőz  gombot. |
| A tisztítás funkciót szeretné bekapcsolni, azonban a kijelzőn "C4" jelenik meg. | Be van nyomva a Plusz gőz gomb. | Nyomja meg ismét a Plusz gőz gombot. |

| Jelenség | Lehetséges ok | Elhárítás |
|---|---|--|
| A sütőtér bemélyedésében levő víz nem forr fel. | A hőmérséklet túl alacsony. | A hőmérsékletet legalább 110 °C-ra állítsa be. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet. |
| A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből. | Túl sok víz van a sütőtér bemélyedésében. | Kapcsolja ki a sütőt, és győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. A kifolyt vizet egy szivaccsal vagy ruhával távolítsa el. Megfelelő mennyiségű vizet töltsön a sütőtér bemélyedésébe. Tekintse át az idevonatkozó eljárást. |
| A készülék bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn "Demo" jelenik meg. | A demo üzemmód bekapcsol. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Kapcsolja ki a sütőt. 2. Tartsa nyomva a + gombot. 3. A kijelző első számjegye és a Demo visszajelző villogni kezd. 4. Az értékek módosításához írja be a 2468 kódot a + vagy - gomb segítségével, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a ⏸ gombot. 5. A következő számjegy kezd villogni. 6. A Demo üzemmód kikapcsol az utolsó számjegy jóváhagyásakor, ha a kód megfelelő. |

11.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

12. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

| | |
|--|------------------|
| Gyártó neve | AEG |
| A készülék azonosítójele | BPE552320M |
| Energiahatékonysági szám | 81.2 |
| Energiahatékonysági osztály | A+ |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett | 1.09 kWh/ciklus |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett | 0.69 kWh/ciklus |
| Sütőterek száma | 1 |
| Hőforrás | Villamos energia |
| Térfogat | 71 l |
| Sütő típusa | Beépített sütő |
| Tömeg | 39.0 kg |

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

12.2 Energiatakarékosság



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

Általános javaslatok

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

Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

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

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc

időtartamra. A sütőben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

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

Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradékhő

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

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.

Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-

beállítást. A maradékhő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

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


Hőlégbefűvés (Nedves)


A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Működése azt eredményezi, hogy a sütési ciklus során a sütőtérben uralkodó hőmérséklet

eltérhet a kijelzőn látható értéktől, és a sütési időtartamok is eltérhetnek más programoknál a sütési időtartalmaktól.

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

13. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A

 tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

www.aeg.com/shop



867336785-A-182017



AEG