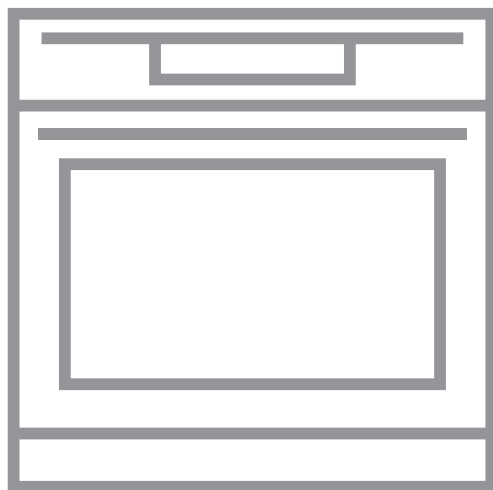


▶ BCE552350M

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.....	8
6. ÓRAFUNKCIÓK.....	11
7. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	13
8. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	16
9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	17
10. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	33
11. HIBAE LHÁRÍTÁS.....	36
12. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	39

## AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

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



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:  
[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)



További előnyökért regisztrálja készülékét:  
[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

⚠ Figyelmeztetés - Biztonsági információk

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

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Elhelyezés



#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a 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 vezetékét 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 leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EGK irányelveinek.
- 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 tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.

## 2.3 Használat



#### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ez a készülék kizárólag háztartási célokra használható.

- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készüléket magában foglaló egység vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

## 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 lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon semmilyen súrolószer, súrolószivacsot, oldószer vagy fém tárgyat.

- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

## 2.5 Belső világítás

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



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

## 2.6 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

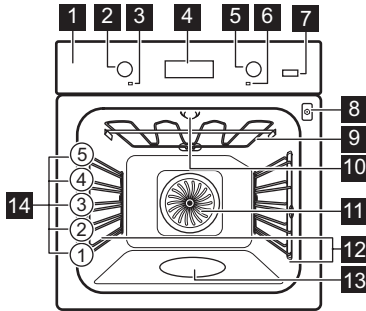
- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

## 2.7 Szerviz

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

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

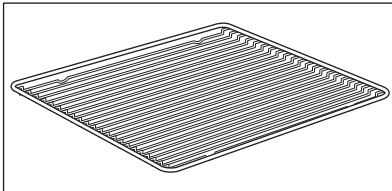
### 3.1 Általános áttekintés



- 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 szenzor aljzata
- 9 Fűtőbetét
- 10 Sütőtér világítás
- 11 Ventilátor
- 12 Polcvezető sín, eltávolítható
- 13 Sütőtér mélyedése
- 14 Polcszintek

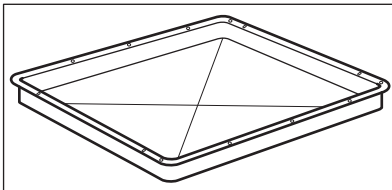
### 3.2 Tartozékok

#### Huzalpolc



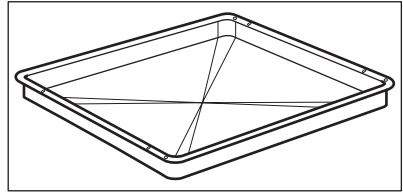
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

#### Sütő tálca



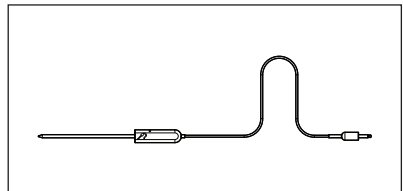
Tortákhoz és süteményekhez.

#### Mély tepsi

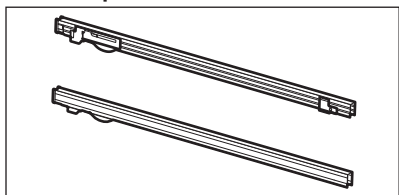


Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

#### 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 kivethető polctartókat az eredeti helyükre.

### 4.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivethető 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.

### 5.2 A készülék be- és kikapcsolása






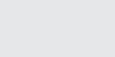








**Gomb szimbólumok, visszajelzők, illetve lámpák (modelltől függően):**

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

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



## 5.3 Sütőfunkció

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Kikapcsolt állás	A készülék kikapcsolt állapotban van.
 Gyors Felfűtés	Csökkenti a felmelegedési időt.
 Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Felső/alsó fűtés esetén.
 Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ	Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő színű és ropogós kéreg elérése. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése.
 Pizzasütés	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.
 Alsó + felső sütés (Felső/Alsó Fűtés)	Egy szinten történő tészta- és hűssütés 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.
 Hőlégbefűtés (Nedves)	Kenyérfélék, sütemények és kekszek sütése. Energiát takarít meg a sütés során. A megfelelő sütési eredmények elérése érdekében a funkciót a Hőlégbefűtés (nedves) sütési táblázat adatai szerint kell alkalmazni. Az ajánlott beállításokról bővebb információért olvassa el a Hőlégbefűtés (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 pirítás készítéséhez.
 Infrásütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Továbbá felfűjtak készítéséhez és pirításhoz.
 Katalízis	Elősegíti a sütő öntisztuló katalitikus felületének tisztulását.

- i** 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.

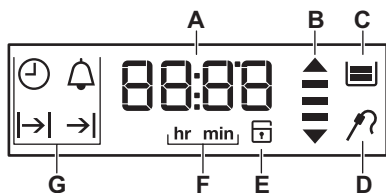
A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet:

- A Forró hőlégbefúvás PLUSZ funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.


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

1. Nyissa ki a sütő ajtaját.
  2. Csapvízzel töltsse fel a sütőtér mélyedését.  
A sütőtér mélyedésének maximális űrtartalma 250 ml.  
A sütőtér mélyedését kizárólag akkor töltsse fel vízzel, amikor a sütő hideg.
  3. Helyezze az ételt a készülékbe, majd csukja be a sütőajtót.
  4. Állítsa be a Forró hőlégbefúvás PLUSZ funkciót: .
  5. Nyomja meg a Plusz gőz  gombot. A Plusz gőz gomb kizárólag a Forró hőlégbefúvás PLUSZ funkcióval együtt használható.
- A visszajelző világitani kezd.
6. Forgassa a hőmérséklet-szabályozó gombot a kívánt hőmérséklet kiválasztásához.

## 5.6 Kijelzés



- !** **VIGYÁZAT!**  
Ne töltsön vizet a sütőtér mélyedésébe sütés közben vagy amikor a sütő forró.

7. 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.
8. 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.

## 5.5 Gyors felfűtés funkció

A Gyors felfűtés funkció csökkenti a készülék felmelegedési idejét.

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

1. Állítsa be a Gyors felfűtés funkciót. Lásd a Sütőfunkciók táblázatát.
  2. A kívánt hőmérséklet beállításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot.
- Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható.







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

3. Állítson be egy sütőfunkciót.

- A. Időzítő
- B. Felfűtés és maradék hő visszajelző
- C. Víz tartály (csak bizonyos modelleken)
- D. Hűshőmérő szenzor (csak bizonyos modelleken)
- E. Ajtózár (csak bizonyos modelleken)
- F. Óra / perc


## G. Óra funkciók

## 5.7 Gombok

Gomb	Funkció	Leírás
	ÓRA	Egy órafunkció beállítása.
	MÍNUSZ	A pontos idő beállítása.
	PERCSZÁMLÁLÓ	A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása. A sütő-lámpa be- vagy kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig.
	PLUSZ	A pontos idő beállítása.
	HŐMÉRSÉKLET	A sütő vagy a húshőmérő hőmérsékletének ellenőrzése (ha alkalmazható). Csak valamely sütőfunkció működése közben használja.
	Plusz gőz	A Hőlégbefúvás, 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.


Óra funkció	Alkalmazás
<b>00:00</b> ELŐRESZÁMOLÁ- SOS IDŐZÍTŐ	Amennyiben nem állít be más órafunkciót, az ELŐRE- SZÁMOLÁSOS IDŐZÍTŐ automatikusan megfigyeli, hogy milyen hosszú idő óta működik a készülék. A sütő felmelegítésének kezdetén azonnal bekapcsol. A Számláló (előreszámlálásos időzítő) a következő funkciókkal nem használható: IDŐTARTAM, BEFEJE- ZÉS, 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  $\rightarrow$  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 IDÓTARTAM alatt működik, végül leáll a BEFEJEZÉS beállított időpontjában. A beállított időpontban két percig hangjelzés hallható, és a  $\rightarrow$ , 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.



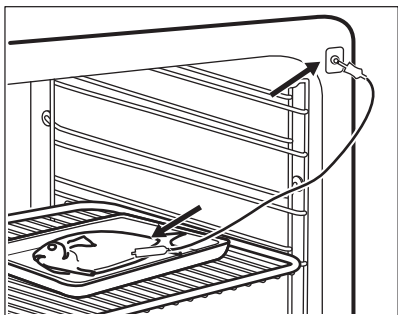
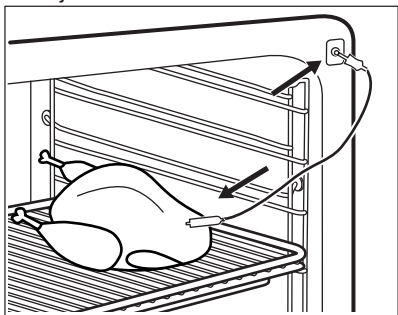
Minden alkalommal, amikor a húshőmérő szenzort az aljzatba illeszti, ismét be kell állítani a maghőmérsékletet és az időt. Az időtartam és a befejezés nem választható.




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.

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

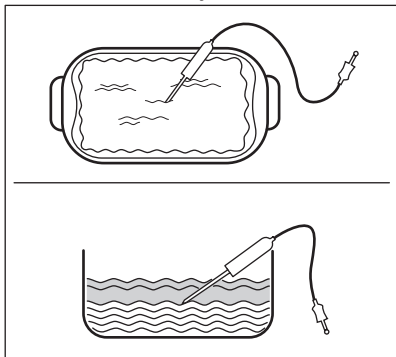


### FIGYELMEZTETÉS!

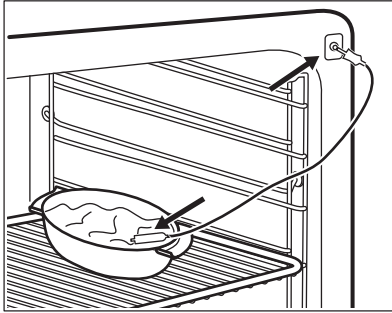
Mivel a húshőmérő szenzor nagyon felforrósodik, fennáll az égési sérülés veszélye. Legyen óvatos, amikor kihúzza a csatlakozóból és az ételből.

## Ételkategória: felfújt

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




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




A kijelzőn a húshőmérő szenzor szimbóluma jelenik meg.

6. A maghőmérséklet új alapértelmezett értékének tárolásához nyomja meg a

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

Az új alapértelmezett maghőmérséklet a húshőmérő szenzor következő használatkor megjelenik.

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

7. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
8. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzataból, 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:

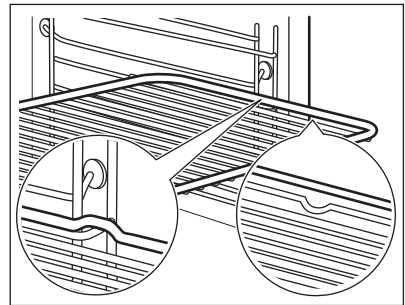
1. Nyomja meg a  $^{\circ}\text{C}$  gombot:

- 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

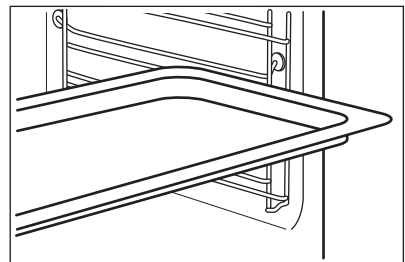
Huzalpolc:

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



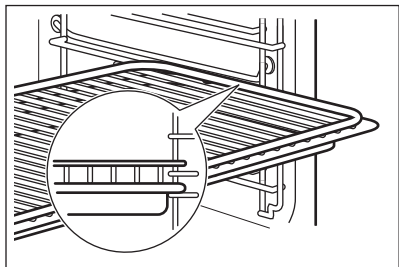
Sütőtálca / mély tepsí:

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



Huzalpolc és sütő tálca / mély tepsí együtt:

Tolja a sütő tálcát / mély tepsit a polctartó vezetősinjei és a vezetősinék 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!

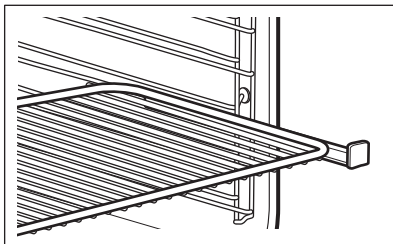
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:

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

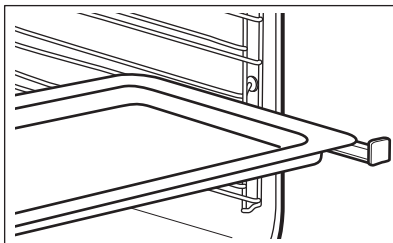


A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.



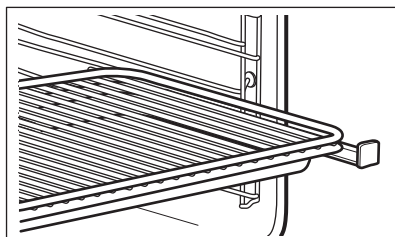
Mély tepsi:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos polctartókra.



Huzalpolc és mély tepsi együtt:

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



## 8. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 8.1 Automatikus kikapcsolás

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

Hőmérséklet (°C)	Kikapcsolási idő (ó)
30 - 115	12.5



Hőmérséklet (°C)	Kikapcsolási idő (ó)
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: hűshőmérő szenzor, Világítás, Időtartam, Befejezés.

## 8.2 Hűtőventilátor

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

## 9. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.



A táblázatban szereplő hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak 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 Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ



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

### 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)	Polcmagasság	Megjegyzés
Kenyér	150	180	35 - 40	2	Használjon sütőtálcát. <sup>1)</sup>
Zsemle	150	200	20 - 25	2	Használjon sütőtálcát. <sup>1)</sup>

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

Étel	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Megjegyzés
Házi pizza	150	230	10 - 20	2	Használjon sütőtálcát. <sup>1)</sup>
Focaccia	150	200 - 210	10 - 20	2	Használjon sütőtálcát. <sup>1)</sup>
Aprósütemények, lángosok, croissantok	150	150 - 180	10 - 20	2	Használjon sütőtálcát. <sup>1)</sup>
Szilvatorta, almás pite, fahéjas tekercek	150	160 - 180	30 - 60	2	Használjon sütőformát. <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> 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 <sup>1)</sup>
Lasagne, fagyasztott	200	180 - 200	35 - 50	2 <sup>1)</sup>
Croissant, fagyasztott	200	170 - 180	15 - 25	2 <sup>1)</sup>

<sup>1)</sup> 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

Étel	Víz mennyisége a sütőtér bemélyedésében (ml)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
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 hátszín	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 recepthez, akkor keressen hasonló ételt.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.
- A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

### 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 vízessé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik.	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. <b>Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.</b>
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik.	Túl sok folyadék van a tésztaiban.	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	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	150 - 160	50 - 70	1
Piskóta / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	140 - 160	70 - 90	1
Tortalap - omlós tészta	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	150 - 170	20 - 25	2
Sajjtorta	Felső/Alsó Fűtés	170 - 190	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fonott kalács / kenyér	Felső/Alsó Fűtés	170 - 190	30 - 40	3
Karácsonyi stollen	Felső/Alsó Fűtés	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Kenyér (rozskenyér): 1. A sütési folyamat első része. 2. A sütési folyamat második része.	Felső/Alsó Fűtés	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Krémes felfújt / képviselőfánk	Felső/Alsó Fűtés	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Kecsztekercs	Felső/Alsó Fűtés	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Vajas mandulatorta / cukros sütemények	Felső/Alsó Fűtés	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) <sup>2)</sup>	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150	35 - 55	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) <sup>2)</sup>	Felső/Alsó Fűtés	170	35 - 55	3
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 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

<sup>2)</sup> Használjon mély tepsit.

## Teasütemény

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósüt. omlós tésztából	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	10 - 20	3
Aprósütemény kevert piskótatésztából	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	15 - 20	3

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

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## 9.6 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
Csőben sült zöldség <sup>1)</sup>	Infrasütés	160 - 170	15 - 30	1
Olvasztott sajtos tetejű bagett	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 - 170	15 - 30	1
Édes felfújtak	Felső/alsó fűtés	180 - 200	40 - 60	1
Halfelfújt	Felső/alsó fűtés	180 - 200	30 - 60	1
Töltött zöldség	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> 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
Almatoria 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.

Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

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

<sup>1)</sup> Melegítse elő a süttőt.

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 piskótatésztából	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Tojásfehérjével készült teasütemények, habcsók	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
Puszedli	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Kelt tésztájú sütemény	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Aprósüt. leveles tésztából	170 - 180 <sup>1)</sup>	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 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Pizza (gazdag feltétel)	180 - 200	20 - 30	2
Gyümölcslepény	180 - 200	40 - 55	1
Spenótos lepény	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Svájci flan	170 - 190	45 - 55	1
Sajttorta	140 - 160	60 - 90	1
Almatorta, bevonattal	150 - 170	50 - 60	1
Zöldséges pite	160 - 180	50 - 60	1
Kovászatlan kenyér	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Leveles tésztából készült lepény	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Pirog (a calzone orosz változata)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

## 9.10 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 bőrral 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 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Marhasült vagy marhabélszín: közepesen	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Marhasült vagy marhabélszín: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

### Sertés

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

### Borjú

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

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

## Bárány

Étel	Mennyiség (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/vadnyúlláb	1 kg-ig	Felső/alsó fűtés	230 <sup>1)</sup>	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

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## Szárnyasok

Étel	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi részek	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 percig 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/Krokkettek	220 - 230	20 - 35	3
Pírtott Vagdaltak	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / cannelloni, friss	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/cannelloni fagy.	160 - 180	40 - 60	2

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
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.
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 ilyenként 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 kapocccsal.
- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Amikor a folyadék rotogni kezd az üvegekben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

## Bogyós gyümölcsök

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

## Csonthéjas gyümölcs

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

## Zöldségek

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

<sup>1)</sup> 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 roston	75	80	85
Borjúcsülök	85	88	90

Ürű / bárány	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Tovább
Ürűcomb	80	85	88
Ürűborda	75	80	85

Ürű / bárány	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Tovább
Báránycsülök, Bárány roston	65	70	75
Vad	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Tovább
Nyúlboroda, 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 gyümölcsrel / gyümölcs nélkül, Rizskása felfújt gyümölcsrel / gyümölcs 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)	Hőlégbefűvás, 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)	Hőlégbefűvás, 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	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	140	25 - 40	3
Short bread / Linzer / omlós tészták	Felső/Alsó Fűtés	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3



Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Felső/Alsó Fűtés	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> 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	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok.	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok.	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

Grill

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

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt 5 percig.

<sup>2)</sup> 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 tisztítószerral 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 szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerral megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szelű 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.



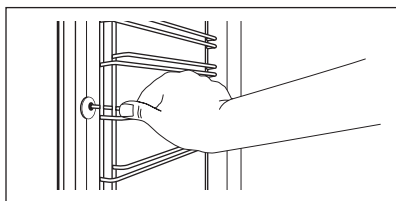
Javasoljuk, hogy a tisztítási eljárást legalább minden 5. - 10. Forró hőlégbefűvés PLUSZ ciklus után végezze el.

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 sütőtérét.

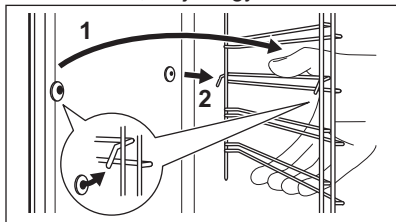
## 10.3 A polctartók eltávolítása

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 polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

## 10.4 Katalízis



### VIGYÁZAT!

Ne tisztítsa a katalitikus felületeket sütőtisztító aeroszollal, súrolóporral, szappannal vagy más tisztítószerrel. Ez károsíthatja a katalitikus felületet.

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

Vegye ki az összes tartozékot.

A sütő felső és oldalsó falain katalitikus bevonat található. Ez összegyűjti a rajta lerakódó zsiradékot és szennyeződést, mely magas hőmérsékleten szag nélküli léggé.

Az öntisztító funkció hatékony működéséhez rendszeresen fűtse fel a készüléket.



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

1. Állítsa be a Katalízis funkciót. Lásd a „Sütőfunkciók” c. részt. A kijelzőn megjelenik a CATA felirat és a tisztítási folyamat időtartama (1 óra). Az időtartam nem módosítható, azonban a Befejezés funkció segítségével késleltetve is elindíthatja a tisztítási folyamatot. A megadott időtartam lejártá után hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol.
2. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
3. A sütőtér alsó részét puha, kissé nedves szivaccsal törölje át. Ha a Katalízis funkciót a befejeződése előtt szeretné kikapcsolni, forgassa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.

## 10.5 Tisztítási emlékeztető

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



### A tisztítási emlékeztető az alábbi esetekben alszik el:

- a Katalízis funkció befejezése után.
- a  $\oplus$  és  $\ominus$  gomb egyidejű megnyomása után.

## 10.6 Az ajtó levétele és felszerelése

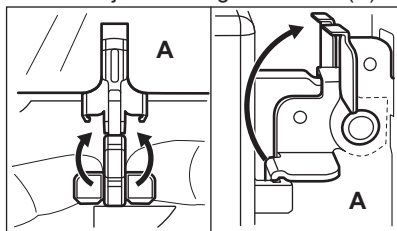
Az ajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok száma modellenként változik.



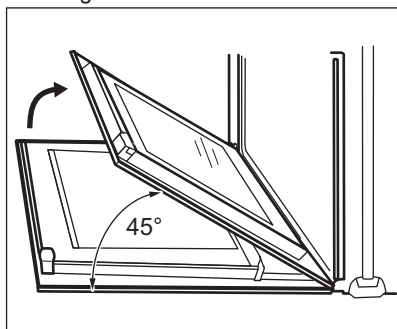
### FIGYELMEZTETÉS!

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

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

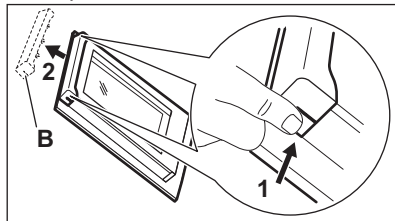


3. Csukja be az ajtót körülbelül 45°-os szögbe.



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.

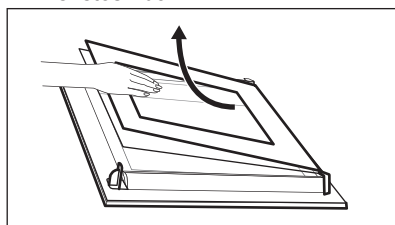
6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díszlécet (B), majd nyomja befelé a tömítésrögztítő kapocs kioldásához.



### 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.

## 10.7 A lámpa izzójának cseréje

Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás

üvegbúrójának és a sütőtérnek a sérülését.



### FIGYELMEZTETÉS!

Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát.

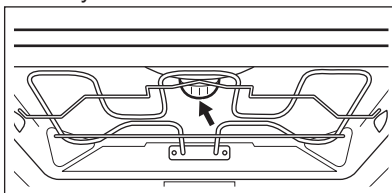
Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrója.

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. HIBAELEHÁRÍTÁS








### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

## 11.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt.	A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajzot, ha van).
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Aktív az automatikus kikapcsolás.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A húshőmérő szenzor nem működik.	A húshőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.	Nyomja be a húshőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan készülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A kijelzőn „C2” látható.	Szeretné elindítani a Katalitikus tisztítás vagy a Felolvasztás funkciót, de nem húzta ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.	Húzza ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét.</li> <li>• Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálat-hoz.</li> </ul>
A sütés eredményessége nem megfelelő a Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ funkció használatakor.	Nem kapcsolta be a Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ funkciót.	További tájékoztatásért tekintse meg „A Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása” című szakaszt.
A sütés eredményessége nem megfelelő a Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ funkció használatakor.	Nem megfelelően kapcsolta be a Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ funkciót a Plusz gőz gombbal.	További tájékoztatásért tekintse meg „A Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása” című szakaszt.
A sütés eredményessége nem megfelelő a Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ funkció használatakor.	Nem töltötte fel vízzel a sütőtér mélyedését.	További tájékoztatásért tekintse meg „A Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása” című szakaszt.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Szeretné bekapcsolni a Hőlégbefűvást, nagy hőfok PLUSZ funkciót, de a Plusz gőz visszajelzője világít.	A Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ funkció működik.	A Hőlégbefűvés, 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.
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"> <li>1. Kapcsolja ki a sütőt.</li> <li>2. Tartsa nyomva a  gombot.</li> <li>3. A kijelző első számjegye és a <b>Demo</b> visszajelző villogni kezd.</li> <li>4. Az értékek módosításához írja be a 2468 kódot a  vagy  gomb segítségével, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot.</li> <li>5. A következő számjegy kezd villogni.</li> <li>6. A <b>Demo</b> üzemmód kikapcsol az utolsó számjegy jóváhagyásakor, ha a kód megfelelő.</li> </ol>

## 11.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

<b>Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:</b>	
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	BCE552350M
Energiatakarékosági szám	81.2
Energiatakarékosági 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	35.0 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 ajtótomítést, és ellenőrizze, hogy a helyén van és megfelelően rögzített.

Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

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

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc időtartamra. A sütőben levő maradékhoz tovább folytatja a sütést.

A maradékot 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.

**Maradék hő**

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 maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradék hő 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](http://www.aeg.com/shop)



867336801-A-172017



**AEG**