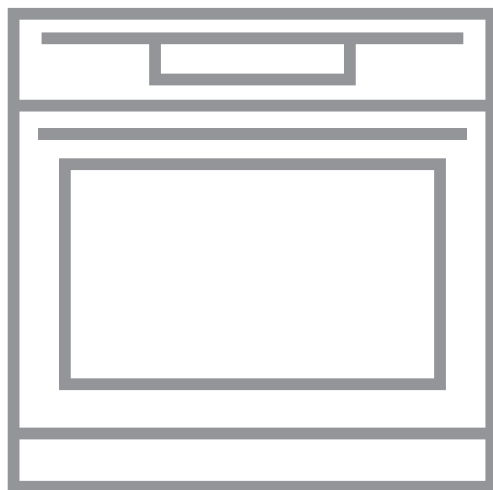


▶ BSE774320M
BSK774320M

HU Használati útmutató
Gőzölős sütő

USER MANUAL



AEG

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	5
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	8
4. KEZELŐPANEL.....	9
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	11
6. NAPI HASZNÁLAT.....	12
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	20
8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK.....	21
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	22
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	24
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	26
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	43
13. HIBAELHÁRÍTÁS.....	48
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	50

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Termékünk készítésekor egy olyan berendezést kívántunk létrehozni 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:



használattal kapcsolatos tanácsokért, prospektusokért, hibaelhárítási-, szerviz- és javítási információkért:

www.aeg.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registeraeg.com



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

www.aeg.com/shop

VEVŐSZOLGÁLAT 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

 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 Gyermekek 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.
- A 3-8 éves gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne hagyja, hogy gyermekek 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.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- 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 bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- 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. Távolítsa el minden tartozékot a sütőből.
- 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 Üzembe helyezés



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 az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- 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

hozza a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.

- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részei 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.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- 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.

- Használat közben ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket.
- 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 tárolófelületeként.
- 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 maradó 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 után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Gőzsütés



FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat:
 - Körültekintően járjon el, ha a funkció működése közben kinyitja a készülék ajtaját. Gőz szabadulhat ki.
 - Gőz sütés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

2.5 Tisztítás és ápolás



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.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.

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

2.6 Pirolitikus tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

Pirolitikus tisztítás üzemmódban sérülés/tűz/vegyianyag-kibocsátás (gázok) veszélye áll fenn.

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírkiömlést/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcsákat, 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 előlő 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 nyomatékosan 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 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).

2.7 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A készüléknél használt izzó vagy halogén lámpa csak háztartási készülékeknek alkalmazható. Otthona világítására ne használja.
- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.8 Szerviz

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

2.9 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

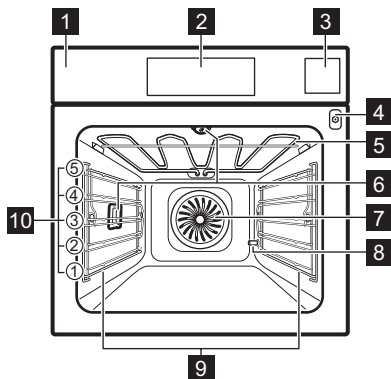
Sérülés- vagy fulladásveszély.

- 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.

3. TERMÉKLEÍRÁS

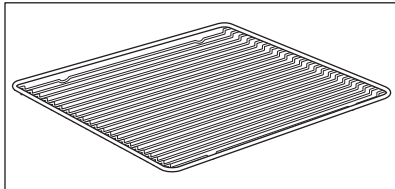
3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Elektronikus programkapcsoló
- 3 Víztartály
- 4 A hűhőmérő szenzor aljzata
- 5 Fűtőbetét
- 6 Sütőtér világítás
- 7 Ventilátor
- 8 A csőkimenet vízkötelenítése
- 9 Polcvezető sín, eltávolítható
- 10 Polcszintek

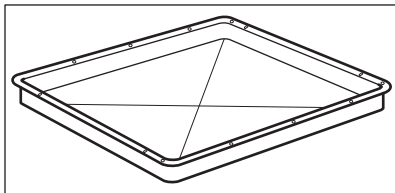
3.2 Tartozékok

Huzalpolc



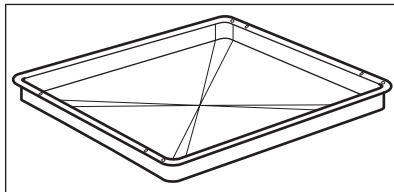
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

Sütő tálca



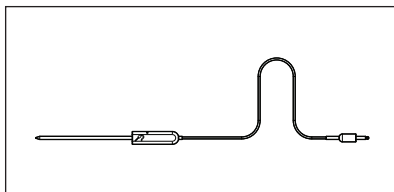
Tortákhoz és süteményekhez.

Mély tepsi



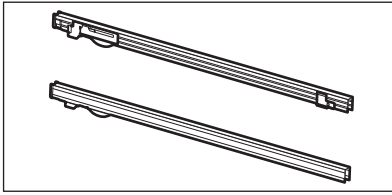
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Hűhőmérő szenzor



Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.

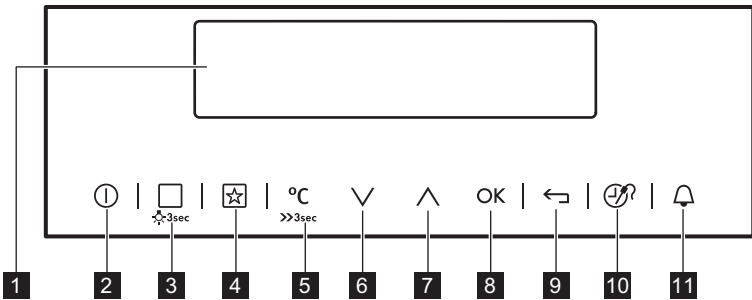
Teleszkópos sütősín



A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.







4. KEZELŐPANEL

4.1 Elektronikus programkapcsoló

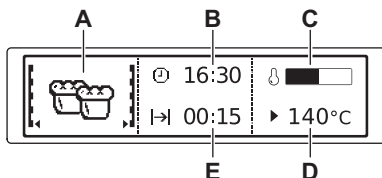


A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket.

Érzékelő- mező	Funkció	Megjegyzés	
1	-	Kijelző	A sütő aktuális beállításait mutatja.
2		BE/KI	A sütő be- és kikapcsolása.
3		Sütőfunkciók vagy Előre Programozott Sütés	Nyomja meg egyszer az érzékelőmezőt egy sütőfunkció vagy a következő menü kiválasztásához: Előre Programozott Sütés. Nyomja meg ismét az érzékelőmezőt a következő menük közötti váltáshoz: Sütőfunkciók, Előre Programozott Sütés. A sütővilágítás be- vagy kikapcsolásához nyomja meg 3 másodpercig az érzékelőmezőt. A sütővilágítást kikapcsolt sütőnél is bekapcsolhatja.
4		Kedvencek	A Kedvenc programok elérése és mentése.
5		Hőmérséklet-választó	A sütő hőmérsékletének beállításához vagy a sütőn belüli jelenlegi hőmérséklet kijelzéséhez. Nyomja meg 3 másodpercig az érzékelőmezőt a következő funkció be- vagy kikapcsolásához: Gyors Felfűtés.






Érzékelő- mező	Funkció	Megjegyzés	
6		Le gomb	Mozgás lefelé a menüben.
7		Fel gomb	Mozgás felfelé a menüben.
8		OK	Választás vagy beállítás megerősítése.
9		Vissza gomb	Visszalépés egy szinttel a menüben. A főmenü megjelenítéséhez nyomja meg 3 másodpercig a mezőt.
10		Idő és további funkciók	Különböző funkciók beállításához. A sütőfunkció működésekor nyomja meg az érzékelőmezőt az időkapcsoló vagy a következő funkciók beállításához: Funkciózár, Kedvencek, Melegen Tartás, Set + Go. Ekkor módosítható a húshőmérő szenzor beállítása is.
11		Percszámláló	A következő funkció beállítása: Percszámláló.







4.2 Kijelző



- A. Sütőfunkció
- B. Óra
- C. Felfűtés visszajelző
- D. Hőmérséklet
- E. Egy funkció időtartama vagy befejezési ideje

A kijelző egyéb visszajelzői:

Szimbólum	Funkció	Funkció
	Percszámláló	A funkció működik.
	Óra	A pontos időt mutatja a kijelző.
	Időtartam	A kijelző a sütéshez szükséges időtartamot jeleníti meg.
	Befejezés	A kijelző a sütés befejezési idejét jeleníti meg.
	Hőmérséklet	A kijelző a hőmérsékletet mutatja.

Szimbólum		Funkció
	Idő Kijelzés	A kijelzőn ellenőrizhető, milyen hossz-szan működik a sütőfunkció. Nyomja meg egyszerre a ∇ és \blacktriangle gombot az idő törléséhez.
	Számítás	A készülék kiszámítja a sütési időt.
	Felfűtés visszajelző	A kijelző a sütő hőmérsékletét jelzi.
	Gyors Felfűtés	A funkció be van kapcsolva. Csökkenti a felfűtési időt.
	Súlyautomatika	A kijelző azt jelzi, hogy a súlyautomatika rendszer aktív, vagy a súly módosítható.
	Melegen Tartás	A funkció be van kapcsolva.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.

Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.

Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyükre.

5.2 Első csatlakoztatás

A sütő legelső, vagy áramkimaradás utáni csatlakoztatásakor be kell állítania

a nyelvet, a kijelző kontrasztot, kijelző fényerőt és a pontos időt.

1. Az érték beállításához nyomja meg a \blacktriangle vagy ∇ gombot.
2. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

5.3 A vízkeménység beállítása

Amikor csatlakoztatja a készüléket az elektromos hálózathoz, be kell állítania a vízkeménységet.

Az alábbi táblázat ismerteti a víz keménységi tartományait a hozzájuk tartozó kalciumtartalommal (mmol/l) és vízminőséggel.

Vízkeménység		Kalciumtartalom (mmol/l)	Kalciumtartalom (mg/l)	Víz besorolása
Osztály	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Lágy
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Mérsékelt kemény

Vízkeménység		Kalciumtartalom (mmol/l)	Kalciumtartalom (mg/l)	Víz besorolása
Osztály	dH			
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Kemény
4	21 felett	3,8 felett	150 felett	Nagyon kemény

Amikor a vízkeménység meghaladja a táblázatban szereplő értékeket, palackozott vízzel töltsse fel a víztartályt. A vízkeménység meghatározásához használhat indikátorpapírt, vagy forduljon a helyi vízműhöz.

A vízkeménységet az alábbi menüben módosíthatja: Alapbeállítások / Vízkeménység.



6. NAPI HASZNÁLAT




FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Navigálás a menükben




1. Kapcsolja be a sütőt.
2. A menü beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
3. Nyomja meg a **OK** gombot az almenük behívásához vagy a beállítás elfogadásához.







Bármelyik ponton vissza tud jutni a főmenübe a  gombbal.









6.2 A menük áttekintése









Főmenü

Szimbólum / Menüelem	Alkalmazás
 Sütőfunkciók	A sütőfunkciók listáját tartalmazza.
 Receptek	Az automatikus programok listáját tartalmazza.
 Kedvencek	A felhasználó által létrehozott kedvenc sütési programok listáját tartalmazza.





Szimbólum / Menüelem	Alkalmazás
 Tisztítás	Pirolitikus tisztítás.
 Alapbeállítások	A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
 Speciális Beállítások	A további sütőfunkciók listáját tartalmazza.
 Előre Programozott Sütés	Az ajánlott sütőbeállításokat tartalmazza az ételek széles köréhez. Válassza ki az ételt, majd indítsa el a sütési folyamatot. A hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak a jobb eredmény elérése érdekében, és módosíthatóak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Almenü a következőhöz: Alapbeállítások








Szimbólum / Menüelem	leírása
 Óra beállítása	A pontos idő beállítása az órán.
 Idő Kijelzés	BE állapotban a kijelzőn a pontos idő látható, miután kikapcsolja a sütőt.
 Set + Go	Beállít egy sütőfunkciót, melyet később a kezelőpanel bármelyik szimbólumának egyetlen érintésével elindíthat.
 Melegen Tartás	A sütés befejezését követően 30 percig melegen tartja az elkészült ételt.
 Idő Kiterjesztés	Bekapcsolja és kikapcsolja az időkiterjesztés funkciót.
 Kijelző Kontraszt	Fokozatosan módosítja a kijelző kontrasztját.
 Kijelző Fényerő	Fokozatosan módosítja a kijelző fényerejét.
 Nyelv	A kijelzések nyelvének beállítása.



Szimbólum / Menüelem	leírása
 Figyelmeztető hangerő	Fokozatonként beállítja a gombnyomások és jelzések hangerejét.
 Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának ki- és bekapcsolása. A BE/KI érintőmező hangját nem lehet kikapcsolni.
 Hangbeállítás	A figyelmeztető hangjelzések ki- és bekapcsolása.
 Vízke ménység	Beállítja a vízke ménység szintjét (1 - 4).
 Tisztítás Emlékeztető	Emlékezteti a készülék tisztításának esedékességére.
 DEMO mód	Aktiváló / inaktíváló kód: 2468.
 Szervíz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.
 Gyári Beállítások	Minden beállítás visszszakapcsolása a gyári értékre.


6.3 Almenü a következőhöz: Tisztítás

Szimbólum	Menüpont	Leírás
	Tartály Ürítése	A gőz funkciók használata után a maradék víz eltávolítási eljárása a víztartályból.
	Tisztítás	A készülék tisztítási eljárása.
	Vízke ménstés	A gőzfejlesztő rendszer vízke ménrakódásoktól mentesítő tisztítási eljárása.
	Öblítés	A gőzfejlesztő rendszer átöblítési és tisztítási eljárása a gőz funkciók gyakori használata esetén.

6.4 Sütőfunkciók




Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Alsó + felső sütés.
 Pizzasütés	Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó réteget. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Alsó + felső sütés.
 Alsó + felső sütés (Felső/Alsó Fűtés)	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
 Fagyasztott Ételek	Készételekhez (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs).
 Grill	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pírítás készítéséhez.
 Infrásütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Konvekciós levegő (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési útmutatókért olvassa el a "Hasznos tanácsok és javaslatok" című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhot használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Általános energiamegtakarítási tippeket olvashat az „Energiahatékonyság” c. fejezet „Energiatakarékosság” című részében. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak. A funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.
 Páratartalom, Alacsony	Kenyér sütéséhez, nagy húsdarabok sütéséhez vagy hideg és fagyasztott ételek felmelegítéséhez.

 Egyes sütőfunkciók működése közben a sütőlámpa automatikusan kikapcsol 60 °C alatt.


6.5 Speciális Beállítások








Sütőfunkció	Alkalmazás
 Melegen Tartás	Az étel melegen tartásához.
 Edény Melegítés	Az edények tálaláshoz való előmelegítésére.
 Tartósítás	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
 Aszalás	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.
 Kelesztés	A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát.
 Hőlégbefúvás, Kis Hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
 Kenyerék	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.









Sütőfunkció	Alkalmazás
 Regenerálódás	A gőzzel történő felmelegítés meggátolja az ételek felületének kiszáradását. A hőközlés finoman, egyenletesen történik, és biztosítja, hogy az ételnek olyan íze és aromája legyen, mintha most készült volna el. Ez a funkció az étel közvetlenül tányéron történő felmelegítésére használható. Egyszerre egynél több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban.
 Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 Csőben Sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és piritáshoz.

6.6 Előre Programozott Sütés

Ételkategória: Hal/Tenger Gyümölcsei

Étel	
Hal	Sült hal
	Halrudacskák
	Fagyasztott halfilé
	Hal egészben, kicsi, grillezve
	Hal egészben, grillezve
	Hal egészben, grillezve 

Étel	
Lazac Egészbén	-
Ételkategória: Szárnyasok	
Étel	
Csontozott Szárnyas	-
Csirke	Csirkeszárny, friss
	Csirkeszárny, fagyasztott
	Csirkecomb, friss
	Csirkecomb, fagyasztott
	Csirke, 2 fél
Ételkategória: Hús	
Étel	
Marhahús	Párolt hús 
	Fasírt
Marha hátszín	Véres
	Véres 
	Közepes
	Közepes 
	Jól Átsütve
	Jól Átsütve 
Skandináv Marhahús	Véres 
	Közepes 
	Jól Átsütve 

Étel	
Sertés	Karaj
	Sertés csülök, előfőzött
	Sonka
	Sertés karaj
	Sertés karaj 
	Sertés karaj, füstölt
	Sertés Tarja
	Sertés Lapocka
	Sertés roston 
	Borjú
Borjú	Borda
	Borjú roston 
Bárány	Báránycsülök
	Bárány roston 
	Báránygerinc
	Báránycomb közepesen
	Báránycomb közepesen 
Vad	Vadnyúl
	• Vadnyúlláb
	• Nyúlgerinc
	• Nyúlgerinc 
	Őz/Szarvas
	• Comb
	• Őzgerinc
Vad roston 	
Bárányborda 	

Ételkategória: Tepsiben Sülték

Étel	
Lasagne	-

Étel	
Lasagne/cannelloni, fagy.	-
Tésztafelfújt	-
Burgonyafelfújt	-
Csóben sült zöldség	-
Édességek	-

Ételkategória: Pizza/Quiche

Étel	
Pizza	Pizza, vékony kéreg
	Pizza, extra feltét
	Fagyasztott pizza
	Amerikai mirelit pizza
	Hideg pizza
	Mirelit pizza szelet
Bagett olvasztott sajttal	-
Elzászi Hagymás Lepény	-
Svájci tarte, pikáns	-
Quiche Lorraine	-
Pikáns Torta	-

Ételkategória: Torta/Sütemények

Étel	
Forma Torta	-
Almatorta, bevon.	-
Piskótatészta	-
Almáspite	-
Túrótorta, Sütőformában	-
Briós	-
Madeira Sütemény	-

Étel	
Torta	-
Svájci tarte, édes	-
Mandulás Sütemény	-
Muffin	-
Aprósütemény	-
Omlós Tészták	-
Habkosár	-
Aprósüt. Leveles Tésztából	-
Képviselőfánk	-
Puszedli	-
Aprósüt. Omlós Tésztából	-
Karácsonyi Stollen	-
Fagyasztott almáspite	-
Sütés tepsiben	Piskótatészta
	Kelt Tészta
Túrótorta, Tepsiben	-
Csokoládés Sütemények	-
Keksztekercs	-
Kelt Tésztás Sütemény	-
Prézlikalács	-
Cukros Sütemény	-
Tortaalap	Omlós Tészta
	Piskótakeverék Tortaalap

Étel	
Gyümölcstorta	Omlós Gyümölcstorta
	Piskótás Gyümölcstorta
	Kelt Tészta




Ételkategória: Kenyér/Zsemle

Étel	
Péksütemény	Péksütemény
	Zsemle, elősütött
	Sütemény, fagyasztott
Ciabatta	-
Bagett	Bagett, elősütött
	Bagett, fagyasztott
Kenyér	Kenyér
	Fehér Kenyér
	Kelttészta
	Barna Kenyér
	Rozskenyér
	Teljes Kiórlésű Kenyér
	Élesztő Nélküli Kenyér
	Fagyasztott kenyér/zsemle

Ételkategória: Köreték

Étel	
Sült burgonya, vékony	-
Sült burgonya, vastag	-
Sült burgonya, fagyasztott	-
Krokettek	-

Étel	
Zöldségek/Krokettek	-
Pirított Vagdaltak	-

 Amennyiben az étel tömegének vagy maghőmérsékletének módosítása válik szükségessé, az új érték beállításához használja a  vagy  gombot.

6.7 Egy sütőfunkció beállítása

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. A menü kiválasztása: Sütőfunkciók.
3. A megerősítéshez nyomja meg a **OK** gombot.
4. Válasszon egy sütőfunkciót.
5. A megerősítéshez nyomja meg a **OK** gombot.
6. Állítsa be a hőmérsékletet.
7. A megerősítéshez nyomja meg a **OK** gombot.

6.8 Gőz sütés

A víztartály fedele a kezelőpanelben található.



FIGYELMEZTETÉS!

Kizárólag hideg csapvizet használjon. Ne használjon szűrt (ioncserélt) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékot. Ne tegyen a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékot.

1. Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitásához.
2. Hideg vízzel töltsé fel a víztartályt a maximális szintig (kb. 950 ml), míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. Ne töltsé a víztartályt a maximális szinten túl. Ellenkező esetben víz szivároghat ki, és tönkremehet a készüléket burkoló bútor.

3. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
 4. Kapcsolja be a sütőt.
 5. Állítsa be a kívánt gőz sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
 6. Ha szükséges, állítsa be a következő funkciót: Időtartam |→| vagy Befejezés →|.
- A gőz kb. 2 perc múlva jelenik meg. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Amikor a víztartályból elfogy a víz, hangjelzés hívja fel a figyelmet arra, hogy a víztartályt fel kell tölteni a fent leírt módon a gőz sütés folytatásához.

A sütési idő végén hangjelzés hallható.

7. Kapcsolja ki a sütőt.
8. A gőz sütés befejezése után ürítse ki a víztartályt.
Olvassa el a következő, tisztítási funkcióra vonatkozó fejezetet: Tartály Ürítése.



VIGYÁZAT!

A sütő forró!
Égésveszély!

9. Gőz sütés után a gőz lecsapódhat a sütő belsejének az aljára. Akkor törölje szárazra a sütőtér alját, amikor a sütő már lehűlt.
- Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a sütőt. A kiszáritás meggyorsításához

csukja be az ajtót, és a következő funkció segítségével fűtse fel a sütőt: Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok, 150 °C hőmérsékletre, körülbelül 15 perc alatt.

6.9 Felfűtés visszajelző

Ha elindít egy sütőfunkciót, a kijelzőn megjelenik egy skála. A vonal azt mutatja, hogyan emelkedik a sütő hőmérséklete. A megfelelő hőmérséklet elérésekor 3 hangjelzés hallható, a vonal villogni kezd, majd eltűnik.

6.10 Gyors Felfűtés

Ez a funkció csökkenti a felfűtési időt.



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








A funkció bekapcsolásához tartsa nyomva a $^{\circ}\text{C}$ gombot 3 másodpercig. A felmelegítés jelző váltakozó értékeket jelenít meg.
Ez a funkció nem érhető el néhány sütőfunkciónál.

6.11 Maradék hő

Ha kikapcsolja a sütőt, a kijelzőn megjelenik a maradék hő. A maradék hő használhatja az étel melegen tartásához.

7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Órafunkciók táblázata

Órafunkció	Alkalmazás
 Percszámláló	Visszaszámlálás beállítása (max. 2 óra 30 perc). Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Ezt a sütő kikapcsolt állapotában is elindíthatja. A  gombbal kapcsolja be a funkciót. Nyomja meg a  vagy  gombot a perc beállításához, majd az indításhoz nyomja meg a  gombot.
 Időtartam	A sütő működési idejének beállítása (23 óra 59 perc).
 Befejezés	A kiválasztott sütőfunkció kikapcsolási idejének beállítása (max. 23 óra 59 perc).

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







Ha az órafunkciókat használja: Időtartam és Befejezés, a beállított időtartam 90%-ának letelte után a sütő kikapcsol. A sütő a maradék hő segítségével folytatja a sütési folyamatot a befejezésig (3 - 20 perc).

7.2 Az óra funkciók beállítása



Mielőtt a következő funkciókat használná: Időtartam, Befejezés, be kell állítani a sütőfunkciót és a hőmérsékletet. A sütő automatikusan kikapcsol. A következő funkciókat használhatja egyszerre: Időtartam és Befejezés, ha meghatározott idő elteltével automatikusan akarja be- és kikapcsolni a sütőt. A következő funkciók: Időtartam és Befejezés nem használhatóak a húshőmérő szenzor használatakor.

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a kijelzőn a kívánt óra funkció és a megfelelő szimbólum meg nem jelenik.
3. A szükséges idő beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
4. A megerősítéshez nyomja meg az  gombot.

Amikor az idő letelik, hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.

5. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.

7.3 Melegen Tartás


A funkció feltételei:

- A beállított hőmérséklet 80 °C-nál magasabb.
- A Időtartam funkció aktív.

A Melegen Tartás funkció az elkészült ételt 80 °C-on tartja 30 percig. Akkor kapcsol be, amikor a sütemény- vagy hússütési folyamat befejeződik.

A funkció be- vagy kikapcsolható a menüben: Alapbeállítások.

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Válassza ki a sütőfunkciót.
3. Állítson be 80 °C-nál magasabb hőmérsékletet.



4. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: Melegen Tartás.
5. A megerősítéshez nyomja meg a **OK** gombot.

Amikor a funkció befejeződik, hangjelzés hallható.

A funkció bekapcsolva marad, ha átvált egy másik sütőfunkcióra.

1. Amikor a sütési idő véget ér, hangjelzés hallható. Nyomja meg bármelyik szimbólumot.

A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.

2. Nyomja meg a  gombot a bekapcsoláshoz vagy a  gombot a törléshez.
3. Állítsa be a funkció időtartamát.
4. Nyomja meg a **OK** gombot.

7.4 Idő Kiterjesztés

A Idő Kiterjesztés funkció segítségével a sütőfunkció folytatható a Időtartam lejáta után.



Az összes Időtartam vagy Súlyautomatika beállítással rendelkező sütőfunkciónál használható.
Nem használható húshőmérő szenzort alkalmazó sütőfunkciókkal.

8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Internetes receptek



Látogasson el weboldalunkra, ahol inspirálódhat receptvideókból. A megfelelő receptkönyv megkereséséhez tekintse meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő PNC számot.

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. A menü kiválasztása: Receptek. A megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.
3. Válassza ki a kategóriát és az ételt. A megerősítéshez nyomja meg a **OK** gombot.
4. Válasszon egy receptet. A megerősítéshez nyomja meg a **OK** gombot.

8.2 Receptek és Programozott Receptek

Ez a sütő számos beállított recepttel rendelkezik. A receptek rögzítettek, módosításuk nem lehetséges.

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Ételhőmérő

Az ételhőmérő az étel belső hőmérsékletét méri. Amikor az étel a beállított hőmérsékletet elérte, a készülék kikapcsol.

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

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



VIGYÁZAT!
Kizárólag a mellékelt ételhőmérőt, és eredeti pótalkatrészeket használjon.

Hasznos tanácsok a maximális siker elérése érdekében:

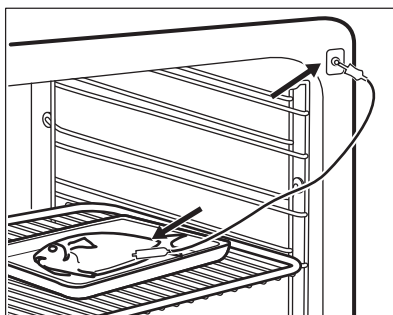
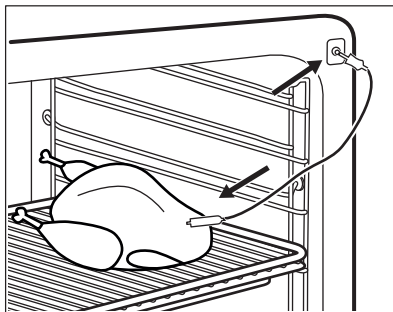
- A hozzávalók szobahőmérsékletűek legyenek.
- Az ételhőmérő nem használható folyékony ételekhez.
- Sütés közben az ételhőmérő érzékelőjének végig az ételben kell maradnia, és csatlakoztatva kell lennie.
- Használja a javasolt ételhőmérséklet-beállításokat. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.



A készülék kiszámolja a sütés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és a hőmérséklettől függ.

Ételkategóriák: hús, hal és baromfi

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Szúrja az ételhőmérő hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb részébe. Győződjön meg róla, hogy a szenzor minimum 3/4 rész az étel belsejében legyen.
3. Illessze az ételhőmérő dugaszát a készülék elülső keretén lévő aljzatba.



A kijelzőn az ételhőmérő szimbóluma jelenik meg.

4. 5 másodpercen belül végezze el a \wedge vagy \vee gomb segítségével az étel maghőmérsékletének beállítását.
5. Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.
6. A húshőmérséklet módosításához nyomja meg a Ⓢ gombot.
Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
7. A jelzés kikapcsolásához érintse meg bármelyik szimbólumot.
8. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

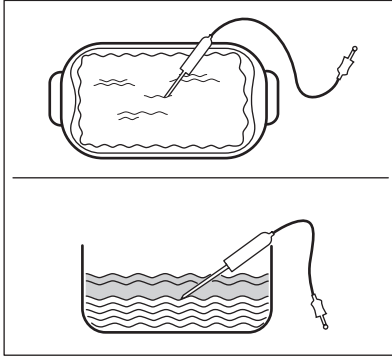


FIGYELMEZTETÉS!
Égésveszély áll fenn, mert az ételhőmérő forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

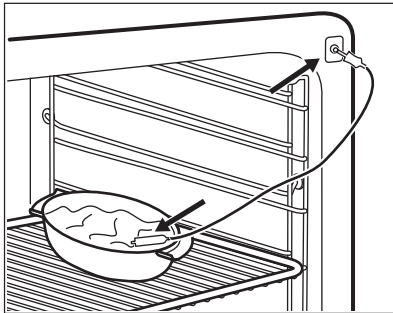
Ételkategória: casserole

1. Kapcsolja be a készüléket.

2. Tegye a hozzávalók felét egy sütőedénybe
3. Nyomja az ételhőmérő hegyét a pontosan a casserole közepébe. Az ételhőmérőnek sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban helyen kell maradnia. Ezt egy masszív hozzávaló használatával érheti el. A sütőedény peremével támassza alá az ételhőmérő szilikon fogantyúját. Az ételhőmérő hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



4. A maradék hozzávalókkal fedje be az ételhőmérő érzékelő több részét.
5. Illessze az ételhőmérő dugaszát a készülék elülső keretén lévő aljzatba.



A kijelzőn az ételhőmérő szimbóluma jelenik meg.

6. 5 másodpercen belül végezze el a \wedge vagy \vee gomb segítségével az étel maghőmérsékletének beállítását.
7. Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.
8. A húshőmérséklet módosításához nyomja meg a \mathcal{P} gombot.

Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható.

A készülék automatikusan kikapcsol.

9. A jelzés kikapcsolásához érintse meg bármelyik szimbólumot.
10. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.



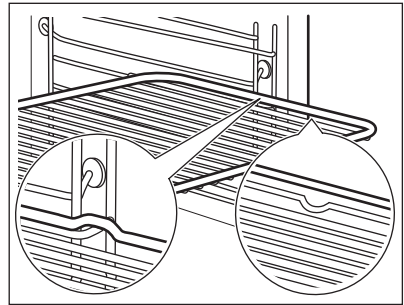
FIGYELMEZTETÉS!

Égésveszély áll fenn, mert az ételhőmérő forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

9.2 Tartozékok behelyezése

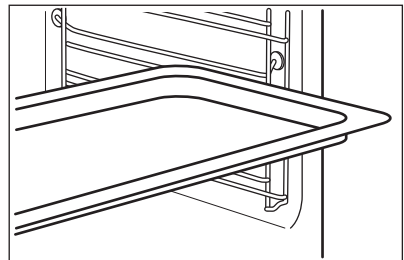
Huzalpolc:

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, .



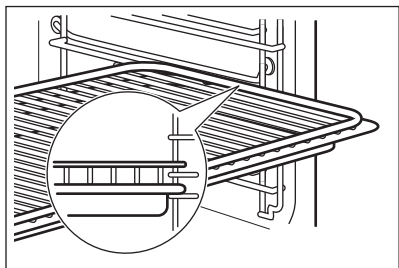
Sütőtálca/ mély tepsí:

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



Huzalpolc és sütő tálca / mély tepsigyűtt:

Tolja a sütő tálcát /mély tepsit a polctartó vezetősínei 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.

9.3 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!

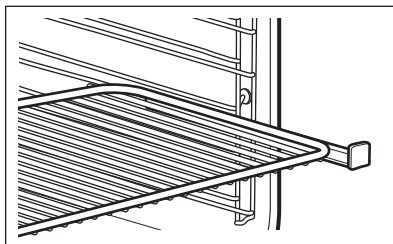
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:

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

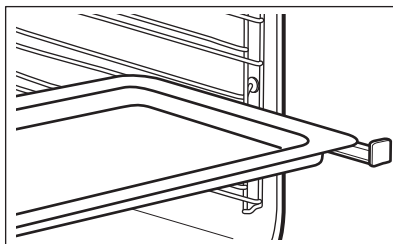


A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.



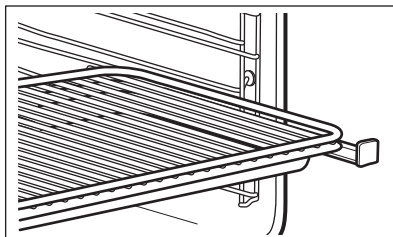
Mély tepsi:

Helyezze a mély tepsi a teleszkópos polctartókra.



Huzalpolc és mély tepsi együtt:

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






10. TOVÁBBI FUNKCIÓK



10.1 Kedvencek

Tárolhatja kedvenc beállításait, pl. az időtartamot, hőmérsékletet vagy a sütőfunkciót. A következők állnak rendelkezésre a menüben: Kedvencek.. 20 programot tárolhat.

Egy program tárolása


1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy automatikus programot.

3. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: MENTÉS.
4. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
A kijelzőn az első szabad memóriahely jelenik meg.
5. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
6. Adja meg a program nevét.
Az első betű villog.
7. Érintse meg az  vagy  gombot a betű módosításához.
8. Nyomja meg a OK gombot.
A következő betű villog.
9. Szükség esetén végezze el ismét a 7. lépést.

10. Tartsa nyomva a OK gombot a mentéshez.
Felülírhatja a kívánt memóriahely tartalmát. Amikor a kijelzőn az első szabad memóriahely megjelenik, nyomja meg a  vagy  gombot, majd nyomja meg a OK gombot a már meglévő program felülírásához.
A program nevét módosíthatja ebben a menüben: Program Név Szerkesztése.

A program elindítása

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. A menü kiválasztása: Kedvencek.
3. A megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.
4. Válassza ki a kívánt kedvenc programot.
5. A megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.




Megnyomhatja a  gombot, hogy közvetlenül a következő menübe lépjen: Kedvencek. Ezt kikapcsolt sütőnél is használhatja.

10.2 A Gyermekzár használata

Amíg a Gyermekzár aktív, nem lehet véletlenül bekapcsolni a sütőt.




Amikor a Pirolitika funkció működik, a készülék ajtaja automatikusan reteszelt. Egy felirat jelenik meg a kijelzőn, amikor megnyomja bármelyik szimbólumot.

1. Nyomja meg a  gombot a kijelző bekapcsolásához.
2. Nyomja meg egyszerre a  és  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik egy üzenet.
A Gyermekzár funkció kikapcsolásához ismétlje meg a 2. lépést.



10.3 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását. Csak a sütő működése közben lehet bekapcsolni.

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Válasszon ki egy sütőfunkciót vagy beállítását.
3. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: Funkciózár.
4. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.



Ha a Pirolitika funkció aktív, az ajtó lezár, és egy kulcsot ábrázoló szimbólum jelenik meg a kijelzőn.

Egy funkció kikapcsolásához nyomja meg a  gombot. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg. Megerősítéshez nyomja meg ismét a , majd az OK gombot.






A sütő kikapcsolásakor ez a funkció is kikapcsol.

10.4 Set + Go

A funkció segítségével beállíthat egy sütőfunkciót (vagy programot), melyet később bármelyik szimbólum egyetlen érintésével elindíthat.

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Állítson be egy sütőfunkciót.

3. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: Időtartam.
4. Lehetővé teszi az idő beállítását.
5. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: Set + Go.
6. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

Érintse meg bármelyik szimbólumot (a  kivételével) a következő funkció elindításához: Set + Go. A beállított sütőfunkció elindul.

Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.





- A Funkciózár működik, amikor egy sütőfunkció aktív.
- A menü: Alapbeállítások ez a funkció: Set + Go be- és kikapcsolható.

10.5 Automatikus kikapcsolás

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

 (°C)	 (ó)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5

 (°C)	 (ó)
200 - 245	5.5
250 - maximum	1.5

Az Automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő Világítás, Hűshőmérő szenzor, Időtartam, Befejezés.

10.6 Kijelző fényereje

A kijelző kétféle fényerő-beállítással rendelkezik:

- Éjszakai fényerő - ha a sütő ki van kapcsolva, akkor 22:00 óra és 06:00 óra között kisebb a kijelző fényereje.
- Nappali fényerő:
 - amikor a sütő be van kapcsolva.
 - ha éjszakai fényerőnél megérint egy szimbólumot (a BE / KI szimbólum kivételével), akkor a következő 10 másodpercre a kijelző visszatér a nappali fényerő beállításra.
 - ha a sütő ki van kapcsolva és beállítja ezt a funkciót: Percszámoló. Amikor befejeződik a funkció működése, a kijelző visszatér az éjszakai beállításra.

10.7 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a sütő le nem hűl.

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

11.1 Sütési javaslatok

Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi sütőjétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi táblázatban a hőmérséklet, a sütési idő és a polcszint általános beállítási értékeit olvashatja.

Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

11.2 Az ajtó belső oldala

A sütőajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

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

11.3 Tanács a sütő speciális sütési funkcióihoz

Melegen Tartás

Ezzel a funkcióval melegen tarthatja az ételt. A hőmérséklet automatikusan 80 °C-ra áll be.

11.4 Páratartalom, Alacsony

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sertés roston (1000 g)	160 - 180	90 - 100	2
Marhasült (1 kg)	180 - 200	60 - 90	2
Borjú roston (1 kg)	180	80 - 90	2
Fasírt (nyers, 500 g)	180	30 - 40	2
Füstölt sertéskaraj (600 - 1000 g, 2 óra pácolás)	160 - 180	60 - 70	2
Csirke (1 kg)	180 - 210	50 - 60	2
Kacsa (1500 - 2000 g)	180	70 - 90	2
Liba (3000 g)	170	130 - 170	1
Burgonyafelfűjt	160 - 170	50 - 60	2
Tésztafelfűjt	170 - 190	40 - 50	2

Edény Melegítés

Ezzel a funkcióval felmelegítheti az ételeket a tálalás előtt. A hőmérséklet automatikusan 70 °C-ra áll be.

Rendezze el egyenletesen a tányérokat és az edényeket a huzalpolcon. Az első polcszintet használja. A melegítési idő felénél rendezze át az edényeket.

Kelesztés

Ezzel a funkcióval kenyértésztát dagaszthat. Helyezze a tésztát egy nagyméretű edénybe. Az első polcszintet használja. Állítsa be ezt a funkciót: Kelesztés és a főzési időt.

Kiolvasztás

Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra. Ne takarja le az ételt, mert ezzel megnövelheti a felolvasztási időt. Az első polcszintet használja.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Különböző kenyérfajták (500 - 1000 g)	180 - 190	45 - 60	2
Zsemle	180 - 210	25 - 35	2
Előszüött roládok	200	15 - 20	2
Előszüött bagettek (40 - 50 g)	200	15 - 20	2
Előszüött bagett (40 - 50 g, mélyhüött)	200	25 - 35	2

11.5 Regenerálódás

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc) 1)	Polcmagasság
Egytálételek	120 - 130	15 - 20	2
Tésztafelfűjt	120 - 130	15 - 20	2
Rizs	120 - 130	15 - 20	2
Gombócok	120 - 130	15 - 20	2

1) Az időtartamok csak tájékoztató célt szolgálnak.

11.6 Tésztasütés

A legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.

A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.

A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények nem mindig

egyenletesen barnulnak. Egyetlen barnulás esetén nem szükséges megváltoztatni a hőmérséklet-beállítást. Sütés közben a különbségek kiegyenlítődnek.

A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

11.7 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény alja nem sült meg eléggé.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá vagy csíkokban vizessé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	Legközelebb valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	Túl rövid sütési időt választott.	Legközelebb hosszabb sütési időt és alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	Legközelebb magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	Túl hosszú sütési időt választott.	Legközelebb 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 tészta eloszlása nem egyenletes.	Legközelebb egyenletesen ossza el a tésztát a sütőtálcán.
A sütemény nem sül meg a receptben megadott idő alatt.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	Legközelebb valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.

11.8 Sütés egy szinten

Sütés sütőformákban

Ételek	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	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Tortalap - kevert tészta	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 170	20 - 25	2
Sajjtorta	Alsó + felső sütés	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán süttöt sütemény / tészta / kenyér

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fonott kalács / kenyér	Alsó + felső sütés	170 - 190	30 - 40	3
Karácsonyi stollen	Alsó + felső sütés	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Kenyér (rozskenyér): 1. Első 20 perc: 2. Ezt követően csökken-tse:	Alsó + felső sütés	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Krémés felfújt / képviselőfánk	Alsó + felső sütés	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Keksztekercs	Alsó + felső sütés	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Vajas mandulataorta / cukros sütemények	Alsó + felső sütés	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Gyümölcstorták	Alsó + felső sütés	180	35 - 55	3
Kelt sütemények feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Alsó + felső sütés	160 - 180 ¹⁾	40 - 60	3

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Teasütemény

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sütemény / piskótakeverék	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	15 - 25	3
Habcsók	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	80 - 100	120 - 150	3
Puszedli	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	100 - 120	30 - 50	3

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Kelt tésztából készült sütemények	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Aprósüt. leveles tésztából	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Péksütemény	Alsó + felső sütés	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.9 Tészták és felfújtak

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfújt	Alsó + felső sütés	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Alsó + felső sütés	180 - 200	25 - 40	1
Csőben sült zöldség ¹⁾	Infrasütés	170 - 190	15 - 35	1
Olvasztott sajtos bagett	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	15 - 30	1
Tejberizs	Alsó + felső sütés	180 - 200	40 - 60	1
Halfelfújt	Alsó + felső sütés	180 - 200	30 - 60	1
Töltött zöldség	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.






11.10 Konvekciós levegő (nedves)






Ételek	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






Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Császármorzsa	190 - 200	55 - 70	3
Rizs puding	170 - 190	45 - 60	3
Almatorta kevert piskótatésztából (kerek sütőforma)	160 - 170	70 - 80	3
Fehér kenyér	190 - 200	55 - 70	3

11.11 Sütés több szinten

Használja a következő funkciót:
Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok.

 SÜTŐTÁLCÁN SÜTÖTT SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR				
	 (°C)	 (perc)	 melegítse elő az üres sütőt	
			2. pozíció	3. pozíció
Habkosár / Képviseelőfánk	160 - 180	25 - 45	1 / 4	-
Száraz streusel torta	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

 APRÓSÜTEMÉNY				
	 (°C)	 (perc)	 	
			2. pozíció	3. pozíció
Aprósüt. omlós tésztából	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Habcsók	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Puszedli	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Kelt tésztából készült sütemények	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-

 APRÓSÜTEMÉNY				
	 (°C)	 (perc)		
			2. pozíció	3. pozíció
Aprósüt. leveles tésztából , melegítse elő az üres sütőt	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Péksütemény	180	20 - 30	1 / 4	-

11.12 Ropogásra sütés a Pizzasütés funkcióval

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pizza (vékony)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (vastag)	180 - 200	20 - 30	2
Gyümölcslepény	180 - 200	40 - 55	1
Spenótos lepény	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine / Svájci lepény	170 - 190	45 - 55	1
Almatorta, bevonattal	150 - 170	50 - 60	1
Zöldséges pite	160 - 180	50 - 60	1
Kovásztalan kenyér	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Leveles tésztából készült kosárka	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Pirog	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

11.13 Hússütés

Használjon hőálló edényeket.

A sovány húst lefedve süsse.

A nagyon húsdarabokat közvetlenül a tepsiben, vagy a fölötte lévő huzalpolcon süsse.

Töltsön egy kevés vizet a tepsibe, hogy a lecsepegő zsír ne égjen le.

A sütési idő 1/2 - 2/3 részének elteltekor fordítsa meg a süttött húst.

A húst vagy halat nagyobb (legalább 1 kg-os) darabokban süsse.

Hússütés közben a húsdarabokat többször locsolja meg a saját levükkel.

11.14 Hússütés

Az első polcszintet használja.

Marhahús

Ételek	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Serpenyős marhasült	1 - 1.5	Alsó + felső sütés / Felső/Alsó Fűtés	230	120 - 150
Marhasült vagy -sz-elet, véresen	1 cm vastag	Infrasütés	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Marhasült vagy -sz-elet, közepesen	1 cm vastag	Infrasütés	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Marhasült vagy -sz-elet, átsütve	1 cm vastag	Infrasütés	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sertés

Használja a következő funkciót: Infrasütés.

Ételek	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Lapocka / Nyak / Sonka	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120
Sertésszelet / Karaj	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60
Fasírt	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60
Sertés csülök, előfőzött	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120

Borjú

Használja a következő funkciót: Infrasütés.

Ételek	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Borjú roston	1	160 - 180	90 - 120
Borjú csülök	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150

Bárány

Használja a következő funkciót: Infrasütés.

Ételek	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Bárány comb / Bárány roston	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120
Bárány gerinc	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60

Vad

Ételek	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Gerinc / Vadnyúl comb	1	Infrasütés	180 - 200 ¹⁾	35 - 55

Ételek	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Őzgerinc	1.5 - 2	Alsó + felső sütés / Felső/Alsó Fűtés	180 - 200	60 - 90
Őz/szarvas comb	1.5 - 2	Alsó + felső sütés / Felső/Alsó Fűtés	180 - 200	60 - 90

1) Melegítse elő a sütőt.

Szárnyasok

Használja a következő funkciót: Infrásütés.

Ételek	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Baromfidarabok	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Fél csirke	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50
Csirke, jérce	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Kacsa	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Liba	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Pulyka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Pulyka	4 - 6	140 - 160	150 - 240

Hal

Ételek	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Hal egészben	1 - 1.5	Infrásütés	180 - 200	30 - 50

11.15 Grill

Grill

Melegítse elő az üres sütőt 5 perccig.

A zsir felfogásához helyezze a tepsit az első polcszintre.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
		Első oldal	Második oldal	
Marha hátszín	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Marhabélszín	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

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
		Első oldal	Második oldal	
Hal egészben , 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

11.16 Fagyasztott Ételek

Ételek	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	190 - 210	15 - 25	3
Sült burgonya, vastag	190 - 210	20 - 30	3
Zöldségek/Krokettek	190 - 210	20 - 40	3
Pirított 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	180 - 200	40 - 50	2

Fagyasztott készételek

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Gyorsfagyasztott pizza	Alsó + felső sütés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	3
Sült burgonya ¹⁾ (300 - 600 g)	Alsó + felső sütés vagy Infrásütés	200 - 220	a gyártó utasításai szerint	3
Bagettek	Alsó + felső sütés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	3
Gyümölcstorták	Alsó + felső sütés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	3

¹⁾ A hasábburgonyát sütés közben forgassa át 2-3 alkalommal.

11.17 Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

Ezzel a funkcióval sovány, porhanyós húsokat és halat készíthet. Nem alkalmazható szárnyas, zsíros sertés rostonvagy serpenyős sülték elkészítéséhez. AHűshőmérő szenzor hőmérséklete nem haladhatja meg a 65 °C-ot.A .

1. Főzőlapon süsse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.
2. Helyezze a húst a forró hússütő tepsivel együtt a sütő huzalpalcára. Mindig fedő nélkül készítse az ételt, ha ezt a funkciót használja.
3. Használjon Hűshőmérő szenzor-t.
4. Válassza a következő funkciót: Hőlégbefúvás, Kis HőfokAz első 10 percre a hőmérsékletet 80 °C és 150 °C közötti értékre lehet beállítani. Az alapértelmezett hőmérséklet 90 °C. Állítsa be a hőmérsékletet a Hűshőmérő szenzor számára.
5. 10 perc elteltével a sütő automatikusan 80 °C-ra csökkenti a hőmérsékletet, és folytatja a működést.

Állítsa a hőmérsékletet 120 °C-ra.

Ételek	Mennyiség (kg)	Idő (perc)	Polcmagasság (kg)
Marhapesenye	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Marhafilé	1 - 1.5	90 - 150	3
Marha hát-szín	1 - 1.5	120 - 150	1
Borjú roston	1 - 1.5	120 - 150	1

11.18 Kiolvasztás

- 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.

Ételek	Mennyiség	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke	1 kg	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy nagyobb tányérba helyezett, felfordított csészéalátétre. Félidőben fordítsa meg.
Hús	1 kg	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús	500 g	90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Pisztráng	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Eper	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Vaj	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Verje fel a habot, amikor még helyenként enyhén fagyos.
Krémes torta	1,4 kg	60	60	-

11.19 Tartósítás

Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.

Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.

Az első polcszintet használja.

A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.

Az üvegeket azonos szintig tölts fel, és zárja le kapoccsal.

Az üvegek ne érjenek egymáshoz.

Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.

Állítsa be a hőmérsékletet 160 - 170 °C-ra.

Amikor a folyadék rotyogni 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

Ételek	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)
Eper / Fekete áfonya / Málna / Érett egres	35 - 45

Csonthéjas gyümölcs

Ételek	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés percben
Körte / Birsalma / Szilva	35 - 45	10 - 15

Zöldségek

Ételek	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

Zöldségek

Ételek	Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig (perc)	A 100 °C-on folytatott további főzés percben
Sárgarépa	50 - 60	5 - 10
Uborka	50 - 60	-
Vegyes savanyúság	50 - 60	5 - 10
Karalábé / Borsó / Spárga	50 - 60	15 - 20

11.20 Aszalás

- 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.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
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

Ételek	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

11.21 Kenyér

A sütő előmelegítése nem ajánlott.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fehér Kenyér	170 - 190	40 - 60	2
Bagett	200 - 220	35 - 45	2
Briós	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rozskenyér	170 - 190	50 - 70	2
Barna kenyér	170 - 190	50 - 70	2
Sokmagvas kenyér	170 - 190	40 - 60	2
Zsemle	190 - 210	20 - 35	2

11.22 Húshőmérő szenzor

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

Marhahús	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Több
Fasírt	80	83	86
Sertés	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Több
Sonka / Sült	80	84	88
Borda / Sertés karaj, füstölt / Sertés karaj, párolt	75	78	82
Borjú	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Több
Borjú roston	75	80	85
Borjú csülök	85	88	90
Ürű / bárány	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Több
Birka comb	80	85	88
Birka gerinc	75	80	85
Bárány roston / Bárány comb	65	70	75
Vad	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Több
Vadnyúl gerinc / Őzgerinc	65	70	75
Vadnyúl comb / Nyúl, egészben / Őz/szarvas láb	70	75	80
Szárnnyasok	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Több
Csirke	80	83	86
Kacsa, egész / fél / Pulyka, egész / mell	75	80	85
Kacsamell	60	65	70

Hal (lazac, pisztráng, süllő)	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Több
Hal, egész / nagy / párolt / Hal, egész / nagy / roston	60	64	68







Felfújtak - Előfőzött zöldségek	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Több
Cukkini felfújt / Brokkoli felfújt / Édesköményes felfújt	85	88	91







Felfújtak - Pikáns	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Több
Cannelloni / Lasagne / Tésztafelfújt	85	88	91







Felfújtak - Édes	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Több
Fehér kenyér felfújt gyümölcssel / gyümölcs nélkül / Rizskása felfújt gyümölcssel / gyümölcs nélkül / Édesmetélt felfújt	80	85	90







11.23 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára








Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: EN 60350, IEC 60350.

 SÜTÉS EGY SZINTEN. Sütés sütőformákban				
		 (°C)	 (perc)	
Piskóta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	140 - 150	35 - 50	2
Piskóta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés / Felső/Alsó Fűtés	160	35 - 50	2
Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160	60 - 90	2

 SÜTÉS EGY SZINTEN. Sütés sütőformákban					
		 (°C)	 (perc)		
Almatorta, 2 forma, átm- érő: 20 cm	Alsó + felső sü- tés / Felső/Alsó Fűtés	180	70 - 90	1	

 SÜTÉS EGY SZINTEN. Teasütemény					
 A harmadik polcszintet használja.					
		 (°C)	 (perc)		
Linzer / Péksütemények	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	140	25 - 40		
Linzer / Péksütemények, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés / Felső/Alsó Fűtés	160	20 - 30		
Aprósütemény, 20 db/ tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	150	20 - 35		
Aprósütemény, 20 db/ tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Alsó + felső sütés / Felső/Alsó Fűtés	170	20 - 30		

 TÖBB SZINTEN VALÓ SÜTÉS. Teasütemény					
		 (°C)	 (perc)		
				2. pozí- ció	3. pozí- ció
Linzer / Péksütemé- nyek	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Aprósütemény, 20 db/tepsi, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	150	23 - 40	1 / 4	-

 GRILL			
 Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.			
 Grillezés maximális hőmérséklettel.			
		 (perc)	
Pirítós	Grill	1 - 3	5
Bifsztek, félidőben fordítsa meg	Grill	24 - 30	4

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések



Tisztítósze- rek

A sütő elejét meleg vizes és enyhe tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.

A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.

A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.



Napi haszná- lat

Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grilleződény esetében.

Minden használat után puha törleruhával törölje szárazra a sütő belsejét.



Tartozékok

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.

A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben.

12.2 Javasolt tisztítószer

Ne használjon súrolószivacsot vagy maró hatású tisztítószeret. Ez károsíthatja a készülék zománcozását és a rozsdamentes acél alkatrészeket.

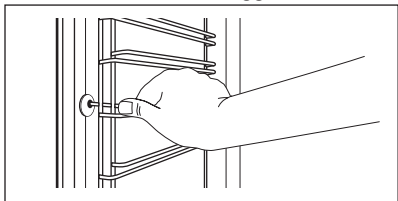
Termékeink online a www.aeg.com/shop weboldalon és kiskereskedőinknél vásárolhatók meg.

12.3 A polcvezető sínek eltávolítása

Karbantartás előtt győződjön meg arról, hogy a sütő lehűlt. Égésveszély!

A sütő tisztításához távolítsa el a polcvezető síneket.

1. A síneket óvatosan húzza fel- és kifelé az elülső felfüggesztésből.



2. Húzza el a polcvezető sín elülső végét az oldalfaltól.
3. Húzza ki a síneket a hátsó felfüggesztésből.

A poltartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

12.4 Tisztítás



VIGYÁZAT!

Távolítson el minden tartozékot.



Ne töltsön vizet a víztartályba a tisztítási eljárás alatt. Amennyiben vizet tölt a víztartályba a tisztítási eljárás alatt, a tisztítás leáll. Ezután a tisztítási ciklus újraindul az elejétől.



A tisztítás nem indítható el a következő esetekben:

- nem távolította el a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.

- nem zárta be teljesen a sütő ajtaját.



VIGYÁZAT!

Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is van szerelve, ne használja azt, amikor a Tisztítás funkció működik. Ez kárt tehet a készülékben.

1. Kapcsolja be a sütőt, és a Tisztítás menüből válassza ki a Tisztítás funkciót. Erősítse meg a **OK** gombbal.
2. Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre a víztartályban lévő víz kiürítésére. Nyomja meg a **OK** gombot a víztartály kiürítési eljárásának elindításához.
3. Az eljárás végén távolítsa el az összes tartozékot és a vezetősíneket. Kézzel távolítsa el az ételmaradékokat. Az ajtó belsejét meleg vízzel tisztítsa le; így elkerülheti, hogy az ételmaradványok ráéggjenek a forró levegőtől. Nyomja meg a **OK** gombot a Tisztítás elindításához.
4. A \wedge vagy \vee gombbal válassza ki a tisztítási eljárás időtartamát:

Kiegészítő funkció	Leírás
Gyors	1 h
Normál	1 h 30 min
Intenzív	3 h

Erősítse meg a **OK** gombbal.



Ha a pirolitikus tisztítást a vége előtt szeretné leállítani, kapcsolja ki a sütőt.



Amikor megkezdődik a pirolitikus tisztítás, a sütő ajtaja zárva marad, és a sütővilágítás nem működik.



A pirolitikus tisztítás befejezése után, a hűtési fázis idejére zárva marad az ajtó. Egyes sütőfunkciók a lehűlési fázisban nem állnak rendelkezésre.



FIGYELMEZTETÉS!

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

12.5 Tisztítás Emlékeztető

Amikor az emlékeztető megjelenik, tisztítás szükséges. Használja a következő funkciót: Pirolitikus Tisztítás.

Be / kikapcsolhatja az alábbi funkciót: Tisztítás Emlékeztető a következő menüben: Alapbeállítások.

12.6 Gőzfejlesztő rendszer - Vízkömentesítés

Amikor a gőzfejlesztő rendszer működik, vízkő rakódik le a készülék belsejében (a víz kalciumtartalma miatt). Ez negatív hatást fejthet ki a gőz minőségére, a gőzfejlesztő rendszer teljesítményére és az étel minőségére. A vízkő felhalmozódásának megakadályozása érdekében tisztítsa meg a gőzfejlesztő rendszert.

Vegye ki az összes tartozékot.

Válasszon funkciót a következő menüből: Tisztítás. A felhasználói kezelőfelület végigvezeti az eljáráson.

A művelet teljes időtartama hozzávetőleg 2 óra.

A sőtővilágítás ennél a funkcionál nem világít.

1. Ellenőrizze, hogy a víztartály üres-e.
2. Nyomja meg a **OK** gombot.
3. Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
4. Nyomja meg a **OK** gombot.
5. Töltsön 250 ml vízkőoldót a víztartályba.
6. Hideg vízzel tölts fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés

nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.

7. Nyomja meg a **OK** gombot. Ez bekapcsolja az eljárás első szakaszát: Vízkömentesítés.



Ezen szakasz időtartama hozzávetőleg 1 óra 40 perc.

8. Az első szakasz végén üritse ki a mély tepsit, majd helyezze ismét az első polcszintre.
9. Nyomja meg a **OK** gombot.
10. Hideg vízzel tölts fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.
11. Nyomja meg az **OK** gombot. Ez bekapcsolja az eljárás második szakaszát: Vízkömentesítés. Ez átöblíti a gőzfejlesztő rendszert.



A szakasz időtartama hozzávetőleg 35 perc.

Az eljárás befejezése után távolítsa el a mély tepsit.



Ha a Vízkömentesítés funkció végrehajtása nem megfelelő, a kijelzőn a funkció ismételt végrehajtására felszólító üzenet jelenik meg.

Egy száraz törölkendővel törölje ki a sütő belsejét, ha az nedves vagy párás. Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a sütőt.

12.7 Vízkőtelenítési emlékeztető

Két vízkőtelenítési emlékeztető figyelmezteti a következő funkció végrehajtására: Vízkömentesítés. Ezek az emlékeztetők mindig aktiválódnak, amikor kikapcsolja a készüléket.

A finom emlékeztető figyelmezteti, és javasolja a vízkőtelenítési ciklus végrehajtását.

A határozott emlékeztető kötelezi a vízkőtelenítés végrehajtására.



Ha nem hajtja végre a készülék vízkötelenítését a határozott emlékeztető bekapcsolásakor, akkor nem használhatja a gőz funkciókat.

A vízkötelenítési emlékeztető nem kapcsolható ki.

12.8 Gőzfejlesztő rendszer - Öblítés

Vegye ki az összes tartozékot.

Válasszon funkciót a következő menüből: Tisztítás. A felhasználói kezelőfelület végigvezeti az eljáráson.

A funkció időtartama kb. 30 perc.

A sütővilágítás ennél a funkciónál nem világít.

1. Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.
2. Nyomja meg a **OK** gombot.
3. Hideg vízzel töltsé fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.
4. Nyomja meg a **OK** gombot. Az eljárás befejezése után távolítsa el a sütőtálcát.

12.9 Tartály Ürítése

Vegye ki az összes tartozékot.

A tisztítás funkció eltávolítja a maradék vizet a víztartályból. Gőzsütés után kapcsolja be a funkciót.

Válasszon funkciót a következő menüből: Tisztítás. A felhasználói kezelőfelület végigvezeti az eljáráson.

A funkció időtartama kb. 6 perc.

A sütővilágítás ennél a funkciónál nem világít.

1. Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.
2. Nyomja meg az **OK** gombot. Az eljárás befejezése után távolítsa el a sütőtálcát.

12.10 Az ajtó levétele és felszerelése

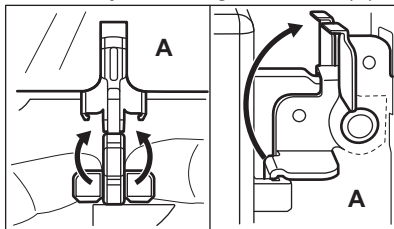
Az ajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok száma modellenként változik.



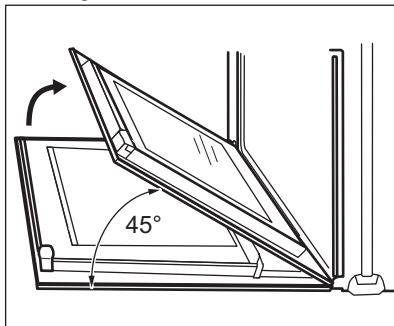
FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó nehéz.

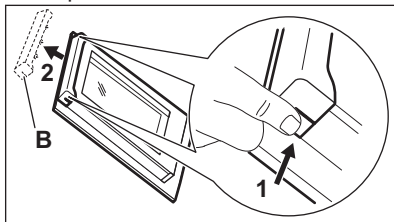
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen emelje fel az ajtó két zsanérján levő rögzítőkarokat (A).



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



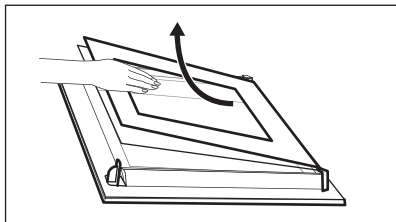
4. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő B díszlécet, majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.



VIGYÁZAT!

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

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



- Tisztítsa meg az üveglapokat mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

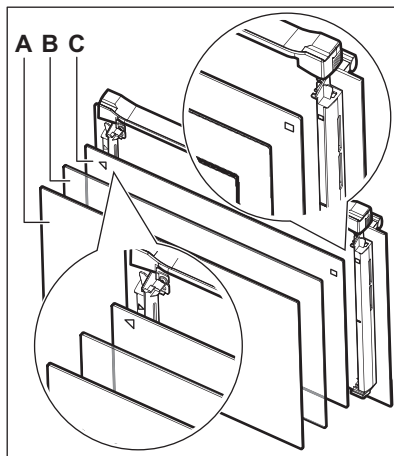
Amikor a tisztítás befejeződött, a fenti lépéseket fordított sorrendben hajtsa végre. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót.



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.



12.11 Izzócsere



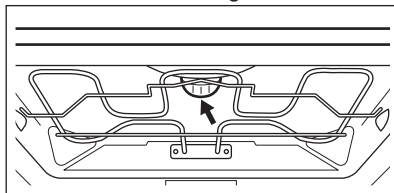
FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

- Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, amíg a sütő lehül.
- Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.
- Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Felső lámpa

- Az üveg lámpaburkolat eltávolításához forgassa azt.

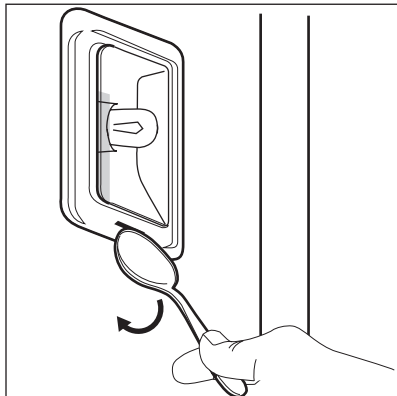


- Távolítsa el a fémgyűrűt, majd tisztítsa meg az üveg fedőlapot.
- Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra .
- Illessze a fémgyűrűt az üveg fedőlapra.
- Szerelje fel az üvegbúrát.

Oldalsó lámpa

- A sütőlámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polcvezető sínt.

2. Használjon egy keskeny, tompa eszközt (pl. teáskanalat) az üvegbúra eltávolításához.



3. Tisztítsa meg az üveg lámpaburkolatot.
 4. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
 5. Szerelje fel az üvegbúrát.
 6. Helyezze vissza a bal oldali polcvezető sint.

13. HIBAELEHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Hibaelhárítás

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 sütő ki van kapcsolva.	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.	Az automatikus kikapcsolási funkció aktív.	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.	Az ajtó nincs jól becsukva.	Teljesen csukja be az ajtót.
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 kijelzőn F111 látható.	A hőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.	Nyomja be a hőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	<ul style="list-style-type: none"> • Kapcsolja ki a sütőt a lakás biztosítéktábláján levő biztosítékkal vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. • Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálatához.
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 készülék bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn "Demo" jelenik meg.	A demo üzemmód bekapcsol.	Olvassa el az „Alapbeállítások” szakaszt a „Napi használat” című fejezetben.
A vízkötelenítési folyamat a vége előtt megszakad.	Áramkimaradás volt.	Ismételje meg az eljárást.
A vízkötelenítési folyamat a vége előtt megszakad.	A funkciót a felhasználó leállította.	Ismételje meg az eljárást.
Nincs víz a mély tepsiben a vízkötelenítési eljárás után.	Nem töltötte fel a víztartályt a maximális szintig.	Ellenőrizze, hogy van-e vízköoldó / víz a víztartályban. Ismételve meg az eljárást.
Piszkos víz található a sütőtér alján a vízkötelenítési eljárás után.	A mély tepsi nem a megfelelő polcsinten helyezkedik el.	Távolítsa el a megmaradt vizet és vízköoldót a sütő aljából. Helyezze a mély tepsit az első polcsintre.
A tisztítási funkció a vége előtt megszakad.	Áramkimaradás volt.	Ismételje meg az eljárást.
A tisztítási funkció a vége előtt megszakad.	A funkciót a felhasználó leállította.	Ismételje meg az eljárást.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A tisztítási eljárás eredményessége nem megfelelő.	A tisztítási eljárás megkezdése előtt nem távolította el a vezetősíneket. Ezek átadják a hőt a falaknak, és csökkentik az eljárás hatékonyságát.	Távolítsa el a vezetősíneket a készülékből, majd ismét indítsa el a funkciót.

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

A márkaszerviz számára szükséges adatok az adattáblán találhatóak. Az adattábla a sütőtér 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.)

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Termékismertető

Termékinformációs adatlap az EU 65-66/2014 sz. rendelkezésnek megfelelően

Gyártó neve	AEG
A készülék azonosítójele	BSE774320M BSK774320M
Energiahatékonysági szám	81.2
Energiahatékonysági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál adag és 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
Hangerő	71 l

Sütő típusa	Beépíthető sütő	
Tömeg	BSE774320M	39.0 kg
	BSK774320M	39.0 kg

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

14.2 Energiatakarékosság



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

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

Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

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 fűtélemek

automatikusan korábban kapcsolnak ki egye sütőfunkcióknál.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Ha kikapcsolja a sütőt, a kijelzőn megjelenik a maradék hő. A maradék hő használhatja az étel melegen tartásához.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre. A sütőben levő maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

A maradék hő 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.


Konvekciós levegő (nedves)

A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

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

15. 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.

