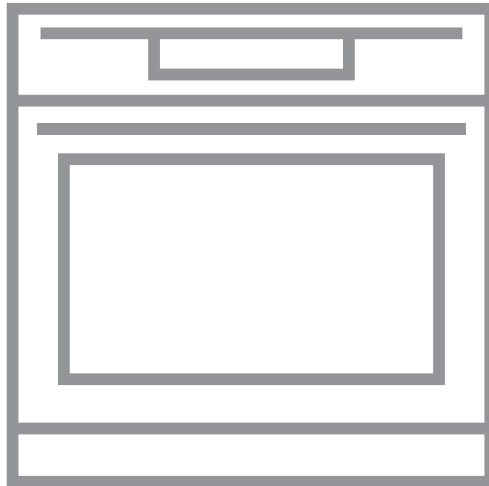


▶ BPE842320B
BPE842320M
BPE842320W
BPK842320B
BPK842320M
BPK842320W

HU Használati útmutató
Sütő

USER MANUAL



AEG

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	7
4. A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE.....	8
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	9
6. NAPI HASZNÁLAT.....	10
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	17
8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	17
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	20
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	21
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	37
12. HIBAELHÁRÍTÁS.....	40
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	42

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

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



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



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registreaeg.com



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

 Figyelmeztetés - Biztonsági információk

 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 játszanak 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 képesített személy végezheti el.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. 8 évesnél

fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt húzza ki a készülék hálózati dugaszát a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítson el minden tartozékot a sütőből.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a 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), földzárlatkiloidt és védőrelét.

- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EGK irányelveinek.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:

- ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- ne engedjen vizet a forró készülékbe.
- a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- a tartozékok kivételek vagy berakásokor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsi használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- 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 súrolószerrel, súrolószivacsot, oldószerrel 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 Pirolitikus tisztítás



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 zsírkiválasztást/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékekhez 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 elülső szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára nyomtatékosan ajánlottak az alábbiak:
 - az egyes pirolitikus tisztítások során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
 - az első, maximális hőfokú üzemeltetés közben és után biztosítson megfelelő szellőzést.

- Az emberekkel ellentétben egyes madarak és hullók kivételesen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhelyek tisztítási folyamata során kibocsátott gázokra.
 - Tartsa távol a háziállatokat (különösen a madarakat) a készülék közeléből a pirolitikus tisztítás során és után, és a legmagasabb hőmérséklet funkciót először csak megfelelően szellőző helyen használja.
- A kistestű háziállatok szintén igen érzékenyek lehetnek a pirolitikus tűzhely közelében fellépő hőmérséklet-ingadozásokra, amikor a tűzhely pirolitikus öntisztítást végez.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a tűzhelyek pirolitikus öntisztításának magas hőmérséklete miatt, és kibocsáthat kismértékben káros gázokat.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre (ideértve a gyermekeket és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is).

2.6 Belső világítás

- Az izzó illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási

készülékekhez használható. Otthona kivilágítására ne használja.



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

2.7 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

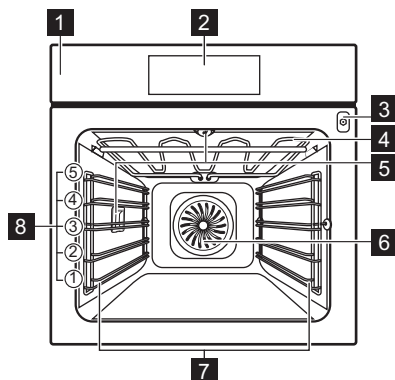
- Válassza le a készüléket ez elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

2.8 Szerviz

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

3. TERMÉKLEÍRÁS

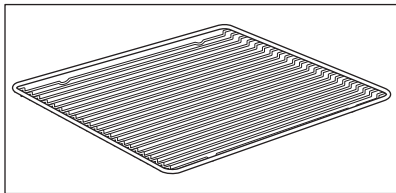
3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Elektronikus programkapcsoló
- 3 Hűhőmérő szenzor dugalj
- 4 Fűtőbetét
- 5 Sütőtér világítás
- 6 Ventilátor
- 7 Polcvezető sín, eltávolítható
- 8 Polcszintek

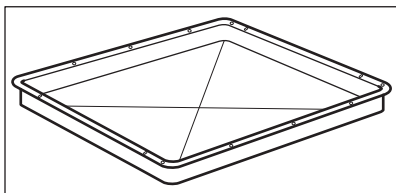
3.2 Tartozékok

Huzalpolc



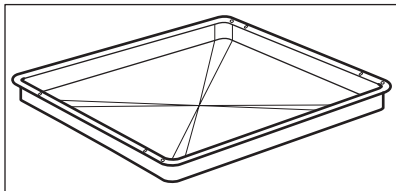
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

Sütő tálca



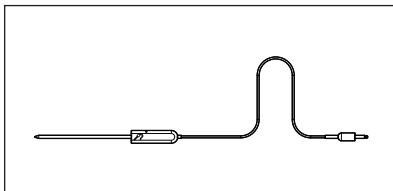
Tortákhoz és süteményekhez.

Mély tepsi



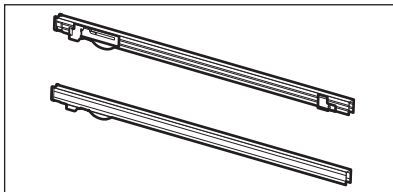
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Húshőmérő szenzor



Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.

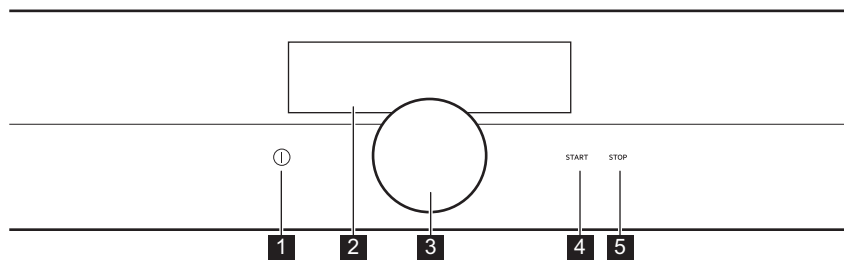
Teleszkópos sütősín




Polcokhoz és tálcákhoz.

4. A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

4.1 Kezelőpanel



Funkció	Megjegyzés
1 Be / Ki	A készülék be- és kikapcsolása.

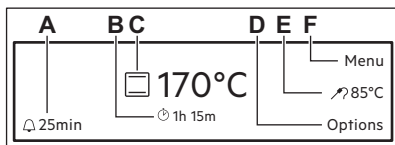
Funkció	Megjegyzés
2 Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.
3 Forgatógomb	A beállítások módosítása és a menüben való navigálás. Nyomja meg a  gombot a készülék bekapcsolásához. Tartsa lenyomva a forgatógombot a beállítási képernyő bekapcsolásához. Tartsa lenyomva és forgassa el a forgatógombot a menüben való navigáláshoz. Tartsa meg és nyomja le a forgatógombot a beállítás jóváhagyásához vagy a kiválasztott almenübe lépéshez. Az előző menübe való visszatéréshez keresse meg a Vissza lehetőséget a menülistában, vagy erősítse meg a kiválasztott beállítást.
4 START	A kiválasztott funkció bekapcsolása.
5 STOP	A kiválasztott funkció kikapcsolása.

4.2 Kijelző

Bekapcsolás után a kijelzőn megjelenik a legutoljára kiválasztott sütőfunkció.



A kijelző a maximális számú beállított funkcióval.



- A. Emlékeztető
- B. Előre számláló
- C. Sütőfunkció és hőmérséklet
- D. Kiegészítő funkciók vagy pontos idő
- E. Egy funkció időtartama és befejezési ideje vagy Hűhőmérő szenzor
- F. Menü

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.



Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.

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

5.2 Első csatlakoztatás

Az első csatlakoztatás után 7 másodpercig a szoftververzió látható a kijelzőn.

Ekkor be kell állítania a Kijelző Fényerő és a Pontos idő értékeit.

6. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

6.1 Sütőfunkciók

A sütőfunkciók be- és kikapcsolása.

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Tartsa megnyomva a forgatógombot. A készülék az utoljára használt funkciót aláhúzással jelöli.
3. Nyomja meg a forgatógombot az almenübe lépéshez, majd fordítsa el a sütőfunkció kiválasztásához.
4. Megerősítéshez nyomja meg a forgatógombot.
5. Állítsa be a hőmérsékletet, majd erősítse meg.







6. Nyomja meg a ^{START} gombot. A Hűhőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármikor csatlakoztatható. Egyes funkciók felugró ablakokat tartalmaznak. A következő felugró ablakra lépéshez nyomja meg a forgatógombot. Az utolsó megerősítés után a funkció elindul.



Egy funkció kikapcsolásához nyomja meg a ^{STOP} gombot.











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

Sütőfunkciók: Speciális Beállítások

Sütőfunkció	Alkalmazás
	Hőlégbefűtés, Kis Hőfok Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
	Melegen Tartás Az étel melegen tartásához.
	Edény Melegítés Az edények tálaláshoz való előmelegítésére.
	Tartósítás Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
	Aszalás Szeletelt gyümölcsök (pl. alma, szilva, őszibarack) és zöldségek (pl. paradicsom, cukkini vagy gomba) aszalására.
	Kelesztés Élesztős tészta szabályozott kelesztéséhez sütés előtt.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Felolvasztás	Ez a funkció fagyasztott élelmiszerek, például zöldségek és gyümölcsök kiolvasztására használható. A kiolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 Kenyér	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.

Sütőfunkciók: Hagyományos

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Alsó + felső sütés.
 Hőlégbefúvás + alsó sütés	Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra 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.
 Alsó sütés + grill + hőlégbefúvás	Készételekhez, mint sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs.
 Grill	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
 Grill + hőlégbefúvás	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Továbbá felfűjtak készítéséhez és pirításhoz.
 Alsó Sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 Hőlégbefúvás (Nedves)	Kenyérfélék, sütemények és kekszek sütése. Energiát takarít meg a sütés során. A megfelelő sütési eredmények elérése érdekében a funkciót a Hőlégbefúvás (nedves) sütési táblázat adatai szerint kell alkalmazni. Az ajánlott beállításokról bővebb információért olvassa el a Hőlégbefúvás (nedves) sütési táblázat Ötletek és tanácsok című szakaszát. Ezzel a funkcióval lehetett meghatározni az energiabesorolási osztályt az EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

6.2 Menü - áttekintés



Menü

Menüpont	Alkalmazás
Előre Programozott Sütés	Az automatikus programok listáját tartalmazza.
Tisztítás	A tisztítási programok listáját tartalmazza.
Alapbeállítások	A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.

Almenü a következőhöz: Tisztítás

Almenü	Megnevezés
Gyors	Pirolitikus tisztítás. 1 óra kis szennyezettségi fok esetén.
Normál	Pirolitikus tisztítás. 1 óra 30 perc szokásos szennyezettségi fok esetén.
Intenzív	Pirolitikus tisztítás. 3 óra erős szennyezettség esetén.

Almenü a következőhöz: Alapbeállítások

Almenü	Leírás
Gyerekszár	Amíg a Gyerekszár aktív, nem lehet véletlenül bekapcsolni a sütőt. Ezt a funkciót csak az Alapvető Beállítások Menüjében lehet be- vagy kikapcsolni. Miután aktiválta, a Gyerekszár kijelzés megjelenik a kijelzőn, amikor bekapcsolja a készüléket. A sütő használatához írja be a kódot a forgatógombbal az alábbi sorrendben: A B C.
Gyors Felfűtés	Alapértelmezésként csökkenti a felmelegedési időt. Ne feledje, hogy ez csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre.
Melegen Tartás	A sütés befejezését követően 30 percig melegen tartja az elkészült ételt. Ha korábban szeretné kikapcsolni, nyomja meg a forgatógombot. Amíg ez a funkció aktív, a "Keep warm started" üzenet megjelenik a kijelzőn. Ne feledje, hogy ez csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre.

Almenü	Leírás
Idő Kiterjesztés	Az előre beállított sütési idő meghosszabbítása. Ne feledje, hogy ez csak bizonyos sütőfunkciónál áll rendelkezésre.
Beállítás	A sütőparaméterek beállítása.
Szerviz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.

Almenü a következőhöz: Beállítás

Almenü	Leírás
Nyelv	A kijelzések nyelvének beállítása.
Dátum és idő	A pontos idő és dátum beállítása.
Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának ki- és bekapcsolása. A BE/KI és a STOP érintőmező hangját nem lehet kikapcsolni.
Hangbeállítás	A figyelmeztető hangjelzések ki- és bekapcsolása.
Figyelmeztető hangerő	Fokozatonként beállítja a gombnyomások és jelzések hangerejét.
Kijelző Fényerő	Fokozatosan módosítja a kijelző fényerejét.

Almenü a következőhöz: Szerviz

Almenü	Leírás
Demo üzemmód	Aktiváló / inaktíváló kód: 2468
Licenszek kijelzése	Licensz információk.
Szoftver verzió kijelzése	Szoftver verzióra vonatkozó információk.
Gyári Beállítások	Minden beállítás visszakapcsolása a gyári értékre.

Almenü a következőhöz: Előre Programozott Sütés

Az almenüben szereplő összes étel javasolt funkcióval és hőmérséklettel rendelkezik. Ezek a paraméterek a felhasználó igénye szerint kézzel is beállíthatóak.

Egyes ételekhez a főzési mód is kiválasztható:

- Súlyautomatika
- Húshőmérő szenzor

Az étel megfőzöttségének szintje:

- Véres vagy Kevesebb

- Közepes
- Jól Átsütve vagy Tovább

Ételkategoría: Hús és hal

Hús	
Marhahús	Hátszín
	Sült
	Fasírt
	Skandináv marha

Hús		
Sertés	Szűzpecsenye	Friss
		Füstölt
	Sült	
	Sonka	
	Lábszár	
Borda		
Borjú	Szűzpecsenye	
	Sült	
	Lábszár	
Bárány	Sült	
	Gerinc	
	Comb	
Vad	Őz/Szarvas	Gerinc
		Comb
	Vadnyúl	Gerinc
		Comb

Szárnyasok

Csirke	Egészben
	Fél
	Lábak
	Szárny
Kacsa	
Liba	
Pulyka	Egészben:
	Csirkemell

Hal

Hal Egészben	Kis adag
	Közepes
	Nagy adag

Hal

Halfelfűjt

Halrudacsok

Ételkategoría: Köret/Tepsis sült

Étel

Köreték	Sült Burgonya
	Kroketek
	Zöldségek/Kroketek
	Pirított Vagdaltak
Tepsiben sülték	Lasagne
	Burgonyafelfűjt
	Tésztafelfűjt
	Csöben sült zöldség
	Sós felfűjtak
	Zöldség felfűjtak

Ételkategoría: Sós tészta

Étel

Pizza	Friss	Vékony
		Vastag
	Gyorsfagyasztott	Vékony
		Vastag
		Aprósütemény
		Hűtött
Quiche	Vékony	
	Vastag	

Étel		
Kenyér	Friss	Bagett
		Ciabatta
		Fehér Kenyér
		Barna kenyér
		Rozskenyér
		Sokmagvas kenyér
		Kovászment. kenyér
		Kenyér
		Kelt tészta
	Gyorsfagyasztott	Bagett
	Kenyér	
	Elősütött	
Roládok	Friss	
	Gyorsfagyasztott	
	Elősütött	

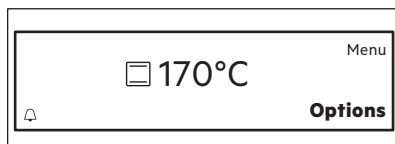
Ételkategória: Desszertek/Tészták

Étel	
Sütés sütőformában	Mandulás Sütemény
	Almáspite
	Briós
	Túrótorta
	Almatorta, bevon.
	Omlós tészta
	Piskóta tortaalap
	Madeira Sütemény
	Forma Torta
	Piskótatészta
	Gyümölcslepény

Étel	
Sütés tepsi- ben	Fagy. Almás pite
	Csokoládés sütik
	Túrótorta
	Karácsonyi Stollen
	Prézlikalács
Gyümölcs- torta	Omlós tész- ta
	Piskótatész- ta
	Kelt Tészta
	Piskótatész- ta
	Cukros Sü- temény
	Kekszte- kercs
	Svájci tarte, édes
	Kelttésztás süt.

Étel	
Aprósüte- mény	Kis édes sü- temények
	Habkosár
	Képviselő- fánk
	Puszedli
	Muffin
	Omlós Tész- tak
	Aprósüt. lev. tészt.
	Aprósüt. om- lós tésztából
Édes felfúj- tak	

6.3 Kiegészítő funkciók








Kiegészítő funkciók	Leírás
Időzítő beállítása	Az órafunkciók listáját tartalmazza.
Gyors Felfűtés	Csökkenti a felfűtési időt az éppen futó sü- tőfunkciónál. Be / Ki
Set + Go	Egy funkció beállítása és későbbi elindítása. Miután beállította, a "Set&Go active" felirat megjelenik a kijelzőn. Az elindításhoz nyom- ja meg a Start gombot. A funkció bekapcso- lása után a felirat eltűnik a kijelzőről, és a sütő működésbe lép. Ne feledje, hogy ez csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkez- zésre, és ha az Időtartam / Befejezés be van állítva.
Sütő Világítás	Be / Ki

6.4 Maradék hő

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

7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Időzítő beállítása

Óra funkció		Alkalmazás
	Előre számláló	Automatikusan megfigyeli, hogy milyen hosszban működik a funkció. A Előre számláló megjelenítése be- és kikapcsolható.
	Időtartam	A sütő működési időtartamának beállítása. ¹⁾
	Befejezés	A kiválasztott sütőfunkció kikapcsolási idejének beállítása. Ez a kiegészítő funkció csak akkor használható, ha a Időtartam funkció be van állítva. Egyidejűleg aktiválja az Időtartam és Befejezés funkciókat, ha meghatározott idő elteltével automatikusan akarja be- és kikapcsolni a sütőt. ¹⁾
	Emlékeztető	Visszaszámlálás beállítása. ¹⁾ Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Válassza a  gombot, majd állítsa be az időt. Az idő leteltekor hangjelzés hallható. A jelzés leállításához nyomja meg a forgatógombot. Az Emlékeztető funkció akkor is használható, ha a sütő ki van kapcsolva.

¹⁾ Maximum 23 ó 59 p

8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

8.1 Hűshőmérő szenzor

Hűshőmérő szenzor méri a hőmérsékletet az étel belsejében. 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 tartozékokat és eredeti pótalkatrészeket használjon.

A legjobb eredmény eléréséhez:

- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
- A Hűshőmérő szenzor nem használható folyékony állagú ételekhez.

- Sütés közben a Hűshőmérő szenzor érzékelőjének végig az ételben kell maradnia, és csatlakoztatva kell lennie.
- Használja az ételekhez ajánlott maghőmérsékleti beállításokat.



FIGYELMEZTETÉS!

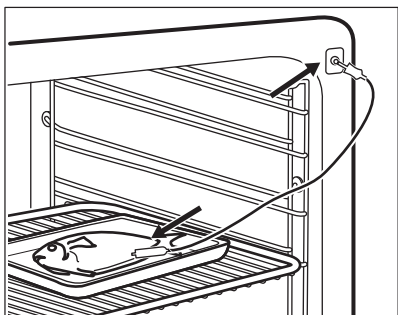
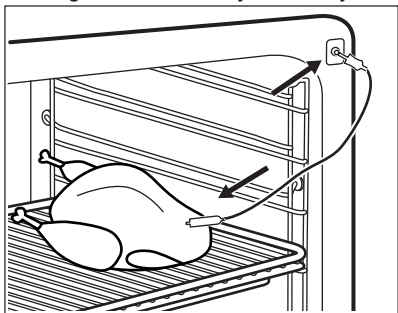
Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.



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

Ételkategóriák: hús, szárnyas és hal

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Szűrje a Hűshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb résznél. Ügyeljen arra, hogy a Hűshőmérő szenzor minimum 3/4 része az étel belsejében legyen.
3. Illessze a Hűshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba.



A kijelző a következőket jeleníti meg: Hűshőmérő szenzor.

4. Állítsa be a maghőmérsékletet.
5. Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.

Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A sütő automatikusan kikapcsol.

6. A jelzés leállításához nyomja meg a forgatógombot.
7. Húzza ki a Hűshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzataból, majd vegye ki az ételt a sütőből.

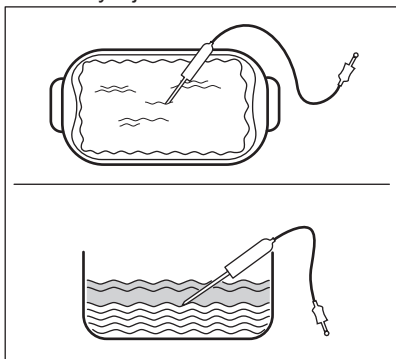


FIGYELMEZTETÉS!

Égésveszély áll fenn, mivel a Hűshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

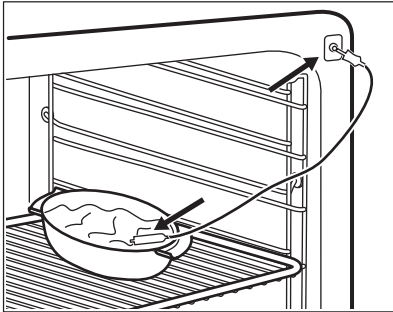
Ételkategória: felfújt

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. A hozzávalók felét helyezze egy tűzálló sütőformába.
3. Nyomja a Hűshőmérő szenzor hegyét pontosan a casserole közepébe. A Hűshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a Hűshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A Hűshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



4. Fedje be a Hűshőmérő szenzor érzékelő részét a maradék hozzávalóval.

5. Illessze a Hűshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba.



A kijelző a következőket jeleníti meg: Hűshőmérő szenzor.

6. Állítsa be a maghőmérsékletet.
7. Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A sütő automatikusan kikapcsol.
8. A jelzés leállításához nyomja meg a forgatógombot.
9. Húzza ki a Hűshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzattól, majd vegye ki az ételt a sütőből.




FIGYELMEZTETÉS!

Égésveszély áll fenn, mivel a Hűshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

A hús maghőmérsékletének módosítása

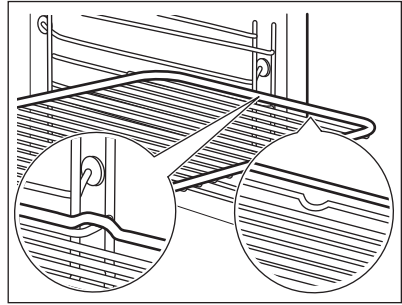
A sütési folyamat alatt bármikor módosítható a maghőmérséklet és a sütő hőmérsékletének értéke.

1. A kijelzőn válassza a  lehetőséget.
2. Forgassa el a forgatógombot a hőmérséklet módosításához.
3. A megerősítéshez nyomja meg a gombot.

8.2 Tartozékok behelyezése

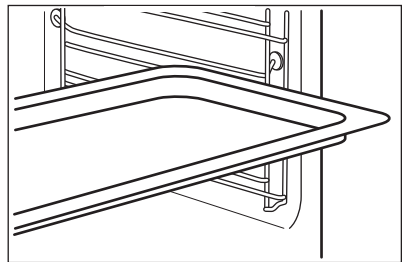
Huzalpolc:

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



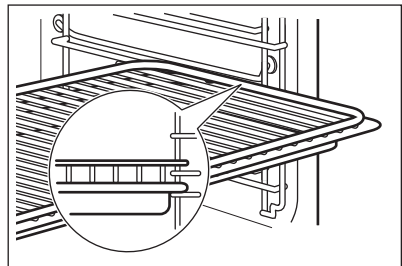
Sütőtálca / mély tepsí:

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 vezetősíneji és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcra.

8.3 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!

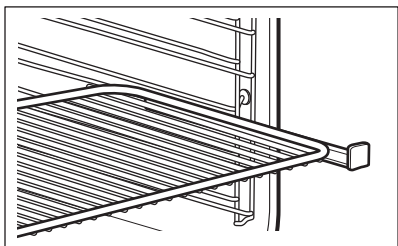
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:

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

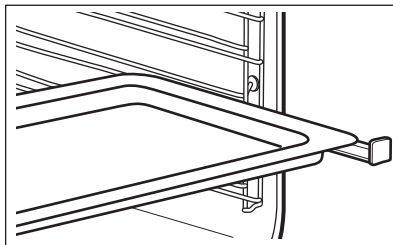


A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.



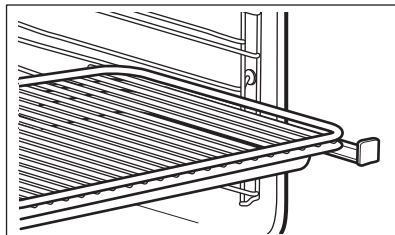
Mély tepsí:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos polctartókra.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

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



9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

9.1 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 kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő Világítás, Húshőmérő szenzor, Időtartam, Befejezés.

9.2 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.

10. 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.

10.1 Az ajtó belső oldala

Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

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

10.2 Tanács a sütő speciális sütési funkcióihoz

Melegen Tartás

A funkció használatával melegen tarthatja az ételt.

Automatikus hőmérséklet-szabályozás 80 °C-ig.

Edény Melegítés

Tányérok és edények melegítéséhez.

Rendezze el egyenletesen a tányérokat és az edényeket a huzalpolcon. A melegítési idő felénél fordítsa meg a kupacokat (fejjel lefelé).

Az automatikus hőmérséklet 70 °C.

Ajánlott polcszint: 3.

10.3 Tésztasütés

- 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.

10.4 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.

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik.	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik.	Túl sok folyadék van a 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.

10.5 Sütés egy szinten:

Sütés sütőformákban

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Forma torta / briós	Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok	150 - 160	50 - 70	1
Piskóta / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűvés, Nagy Hőfok	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	160	35 - 50	2

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tortalap - omlós tészta	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160	60 - 90	2
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Alsó + felső sütés	180	70 - 90	1
Sajjtorta	Alsó + felső sütés	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

Étel	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. A sütési folyamat első része. 2. A sütési folyamat második része.	Alsó + felső sütés	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Krémes 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

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Vajas mandulata- torta / cukros sütemények	Alsó + felső sü- tés	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Gyümölcskosar- ak (élesztős tészta / piskóta- tészta keveréké- vel) ²⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150	35 - 55	3
Gyümölcskosar- ak (élesztős tészta / piskóta- tészta keveréké- vel) ²⁾	Alsó + felső sü- tés	170	35 - 55	3
Omlós tésztával készült gyü- mölcskosarak	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	40 - 80	3
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Alsó + felső sü- tés	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

²⁾ Használjon mély tepsit.

Teasütemény

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósüt. omlós tésztából	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	140	20 - 35	3
Short bread / Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sü- tés	160 ¹⁾	20 - 30	3
Aprósütemény kevert piskóta- tésztából	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	15 - 20	3
Tojásfehérjéből készült sütemé- nyek / habcsó- kok	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	80 - 100	120 - 150	3

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Puszedli	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	100 - 120	30 - 50	3
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Aprósüt. leveles tésztából	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Péksütemény	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 ¹⁾	10 - 25	3
Péksütemény	Alsó + felső sütés	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Alsó + felső sütés	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

10.6 Tészták és felfújtak

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfújt	Alsó + felső sütés	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Alsó + felső sütés	180 - 200	25 - 40	1
Csóben sült zöldség ¹⁾	Grill + hőlégbefúvás	160 - 170	15 - 30	1
Olvasztott sajtos bagett	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	15 - 30	1
Édes felfújtak	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.

10.7 Hőlégbefűvás (Nedves)

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

10.8 Több szinten való sütés

Használja a következő funkciót:
Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok.

Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

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

¹⁾ Melegítse elő a sütt.

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
Short bread / Linzer / omlós tészták	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Aprósütemény kevert piskótatésztából	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
Tojásfehérjével készült teasütemények, habcsók	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Puszedli	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Kelt tésztájú sütemény	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Aprósüt. leveles tésztából	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Roládok	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

10.9 Hőlégbefúvás + alsó sütés

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pizza (vékony)	200 - 230 ¹⁾²⁾	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
Almatorta, bevonattal	150 - 170	50 - 60	1
Zöldséges pite	160 - 180	50 - 60	1
Kováasztalan kenyér	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Leveles tésztából készült lepény	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pirog (a calzone orosz változata)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

10.10 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 bőrrrel 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.

10.11 Sütési táblázat

Marhahús

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Serpenyős marhasült	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sütés	230	120 - 150	1
Marhasült vagy marhabélszín: véres	vastagság (cm) szerint	Grill + hőlégbefúvás	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Marhasült vagy marhabélszín: közepes	vastagság (cm) szerint	Grill + hőlégbefúvás	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Marhasült vagy marhabélszín: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Grill + hőlégbefúvás	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1) Melegítse elő a sütőt.

Sertés

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka/tarja/sonka	1 - 1,5 kg	Grill + hőlégbefúvás	160 - 180	90 - 120	1

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Borda/karaj	1 - 1,5 kg	Grill + hőlégbefűvás	170 - 180	60 - 90	1
Fasírozott	750 g - 1 kg	Grill + hőlégbefűvás	160 - 170	50 - 60	1
Sertés csülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	Grill + hőlégbefűvás	150 - 170	90 - 120	1

Borjú

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

Bárány

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

Vad

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Nyúlgerinc/vadnyúl láb	1 kg-ig	Alsó + felső sütés	230 ¹⁾	30 - 40	1
Őzgerinc	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	210 - 220	35 - 40	1
Comb	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Szárnyasok

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi rézszek	Egyenként 200-250 g-os	Grill + hőlégbefűvás	200 - 220	30 - 50	1

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fél csirke	Egyenként 400–500 g	Grill + hőlégbefűtés	190 - 210	35 - 50	1
Csirke, jérce	1 - 1,5 kg	Grill + hőlégbefűtés	190 - 210	50 - 70	1
Kacsa	1,5 - 2 kg	Grill + hőlégbefűtés	180 - 200	80 - 100	1
Liba	3,5 - 5 kg	Grill + hőlégbefűtés	160 - 180	120 - 180	1
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	Grill + hőlégbefűtés	160 - 180	120 - 150	1
Pulyka	4 - 6 kg	Grill + hőlégbefűtés	140 - 160	150 - 240	1

Hal (párolt)

Étel	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal egészben	1 - 1.5	Alsó + felső sütés	210 - 220	40 - 60	1

10.12 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

Grill + Felső Sütés

Étel	Idő (perc)		Polcmagasság
	Első oldal	Második oldal	
Burgers / Hamburgerek	8 - 10	6 - 8	4
Sertésszelet	10 - 12	6 - 10	4
Kolbászok	10 - 12	6 - 8	4
Filé / borjúszeletek	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Píritós	1 - 3	1 - 3	5
Píritós kenyér feltétel	6 - 8	-	4

10.13 Alsó sütés + grill + hőlégbefúvás

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

Fagyasztott készételek

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Gyorsfagyasztott pizza	Alsó + felső sütés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	3

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sült burgonya ¹⁾ (300 - 600 g)	Alsó + felső sütés vagy Grill + hőlégbefúvás	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 hasáburgonyát sütés közben forgassa át 2-3 alkalommal.

10.14 Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

Ezzel a funkcióval 65 °C-nál nem magasabb maghőmérsékletensóvány, porhanyós húsokat és halat lehet elkészíteni. Ez a funkció nem alkalmazható olyan receptekhez, mint például a serpenyős sült vagy a zsíros sertéssült. A húshőmérő szenzor segítségével biztosíthatja a hús megfelelő maghőmérsékletét (lásd a húshőmérő szenzor táblázatát).

Az első 10 percben a sütő hőmérsékletét 80 °C és 150 °C között lehet beállítani. A hőmérséklet alapértelmezett értéke 90 °C. A hőmérséklet beállítása után a készülék a sütést 80 °C-on folytatja. Ne

használja ezt a funkciót szárnyasok elkészítéséhez.



Mindig fedő nélkül készítse az ételt, ha ezt a funkciót használja.

1. Főzőlapon süssse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.
2. Helyezze a húst a forró hússütő tepsivel együtt a sütő huzalpolcára.
3. Nyomja a húshőmérő szenzort a húsba.
4. Válassza a következő funkciót: Hőlégbefúvás, Kis Hőfok, és állítsa be a megfelelő, végső maghőmérsékletet.

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Marhafilé	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Borjú roston	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Marhacsenye	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

10.15 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.

Étel	Mennyiség	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke	1 kg	100 - 140	20 - 30	Helyezze a csirkét egy nagy tányérra, és fedje le egy tállal. 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	-

10.16 Tartósítás

- Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.
- Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.
- Ennél a funkciónál az alulról számított első polcot használja.
- A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.
- Az üvegeket azonos szintig töltsse fel, és zárja le kapoccsal.

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

Bogyós gyümölcsök

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

Csonthéjas gyümölcs

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

Zöldségek

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

¹⁾ Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

10.17 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.

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

10.18 Kenyér

A sütő előmelegítése nem ajánlott.

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fehér Kenyér	180 - 200	40 - 60	2
Bagett	200 - 220	35 - 45	2
Briós	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rozskenyér	190 - 210	50 - 70	2
Barna kenyér	180 - 200	50 - 70	2
Sokmagvas kenyér	170 - 190	60 - 90	2

10.19 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

Ürű / bány	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Tovább
Ürűborda	75	80	85
Bányacsülök, Bány roston	65	70	75

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

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

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

Felfűjtak - Előfőzött zöldségek	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Tovább
Cukkini felfűjt, Brokkoli felfűjt, Édesköményes felfűjt	85	88	91

Felfűjtak - Pikáns	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Tovább
Cannelloni, Lasagne, Tésztafelfűjt	85	88	91

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

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

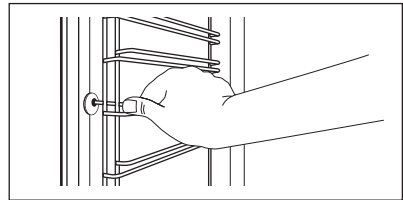
11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

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

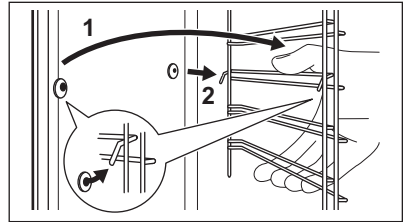
11.2 A polctartók eltávolítása

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 kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.



A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

11.3 Pirolitikus tisztítás



VIGYÁZAT!

Vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polcvezető síneket.



A pirolitikus tisztítás nem indul el, ha:

- nem távolította el a hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.
 - nem zárta be teljesen a sütőajtót.
- Távolítsa el manuálisan az ételmaradványok nagyját.

**VIGYÁZAT!**

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

1. Az ajtó belsejét meleg vízzel tisztítsa le; így elkerülheti, hogy az ételmaradványok ráégenek a forró levegőtől.
2. Kapcsolja be a készüléket.
3. Válassza ki a Menüt és nyomja meg a forgatógombot megerősítésül.
4. A Pirolitikus Tisztítás kiválasztása után nyomja meg a forgatógombot megerősítésül.
5. A tisztítási eljárás időtartamának beállítása:

Kiegészítő funkció	Leírás
Gyors	1 h enyhe szennyezettség esetén
Normál	1 h 30 min átlagos szennyezettség esetén
Intenzív	3 h erős szennyezettség esetén

6. Megerősítéshez nyomja meg a forgatógombot.



Amikor a megkezdődik a pirolitikus tisztítás, a készülék ajtaja zárva marad, és a sütővilágítás nem működik. Magasabb fordulatszámon működik a hűtőventilátor.



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

**FIGYELMEZTETÉS!**

Amikor a funkció véget ér, a készülék nagyon forró. Hagyja lehűlni. Égésveszély!



A funkció befejezése után, a hűtési fázis idejére zárva marad az ajtó. Egyes készülék funkciók a hűtési fázisban nem állnak rendelkezésre.

11.4 Tisztítás Emlékeztető

Amikor az emlékeztető megjelenik, tisztítás szükséges. Végezze el a Pirolitikus Tisztítást.

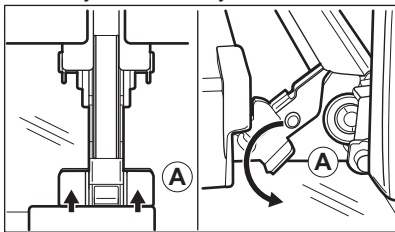
11.5 Az ajtó levétele és felszerelése

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

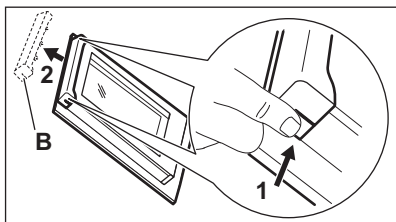
**FIGYELMEZTETÉS!**

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

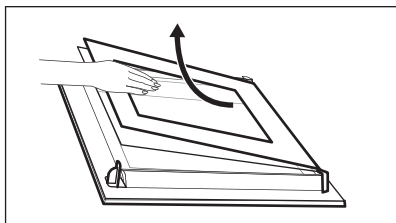
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.



3. Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög).
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 egyenes felületre. Ennek célja a karcolódás megelőzése.
6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díslécet (B), majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.



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.

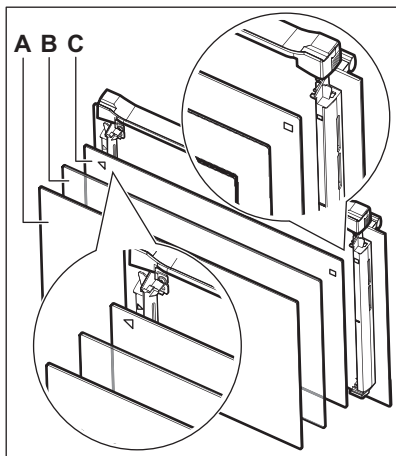
Amikor a tisztítás befejeződik, a fenti lépéseket fordított sorrendben hajtsa végre. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót.



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.



11.6 A lámpa izzójának cseréje

Tegyen egy kendőt a készülék belsejének az aljára. Ez megakadályozza a sütővilágítás üvegbúrájának és a sütőtérnek a sérülését.



FIGYELMEZTETÉS!

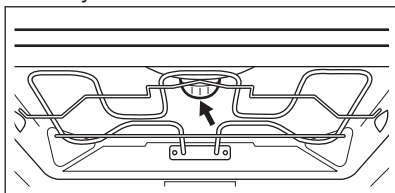
Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát.

Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrája.

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

Felső lámpa

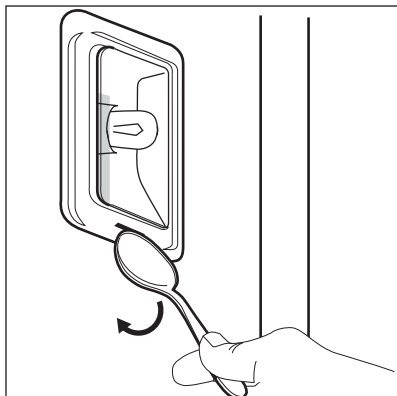
1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.



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

Oldalsó izzó

1. A sütőlámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polcvezető sínt.
2. Használjon egy keskeny, tompa eszközt (pl. teáskanalat) az üvegbura eltávolításához.



12. HIBAEELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

12.1 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.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	Aktív az automatikus kikapcsolás.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című 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.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A kijelző kéri a Nyelv menüelem beállítását.	Három napnál hosszabb áramszünet volt.	Lásd az „Első használat előtt” című részt.
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 lakásban lévő kismegszakítóval 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 kijelző kéri a Nyelv menüelem beállítását.	A demo üzemmód bekapcsolt.	Kapcsolja ki a Demo üzemmód funkciót a Menü felületen: Alapbeállítások: Demo üzemmód. Aktiváló / inaktíváló kód: 2468.

12.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

Gyártó neve	AEG	
A készülék azonosítójele	BPE842320B BPE842320M BPE842320W BPK842320B BPK842320M BPK842320W	
Energiahatékonysági szám	81.2	
Energiahatékonysági osztály	A+	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	1.09 kWh/ciklus	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.69 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Villamos energia	
Térfogat	71 l	
Sütő típusa	Beépített sütő	
Tömeg	BPE842320B	42.0 kg
	BPE842320M	39.5 kg
	BPE842320W	39.5 kg
	BPK842320B	39.0 kg
	BPK842320M	42.0 kg
	BPK842320W	42.0 kg

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

13.2 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 ajtótmítést, 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 maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt 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.


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

14. 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.

