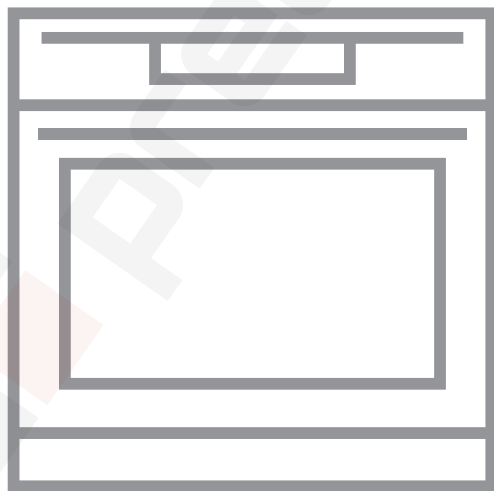


► PRO COMBI
BS7314721
BS731472E
BS731472H
BS731472N
BS731472W

HU

HASZNÁLATI ÚTMU- TATÓ



TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	7
4. KEZELŐPANEL.....	8
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	10
6. NAPI HASZNÁLAT.....	12
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	14
8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK.....	16
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	19
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	21
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	23
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	44
13. HIBAELHÁRÍTÁS.....	49
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	51

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:



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 képességű személyek csak felügyelettel és/vagy a készülék biztonságos használatára és a potenciális veszélyekre vonatkozó megfelelő tájékoztatás megértése esetén használhatják.
- 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.
- A 3 évesnél fiatalabb gyermekeket mindig tartsa távol a készüléktől, amikor az működik.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. 8 évesnél

fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- A karbantartás megkezdése előtt húzza ki a hálózati dugaszt a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort 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.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatasakor. 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.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- 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 készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3

mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.

- A készülék megfelel az EKG 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.
- A sütő előmelegítéséhez ne használja a mikrohullám funkciót.



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

2.4 Gőz sütés



FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A kiszabaduló gőz égési sérülést eredményezhet:
 - 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 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.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.6 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 aljzattól.
- 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.

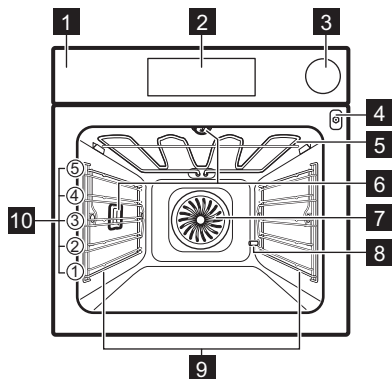
2.8 Szerviz

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.

- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

3. TERMÉKLEÍRÁS

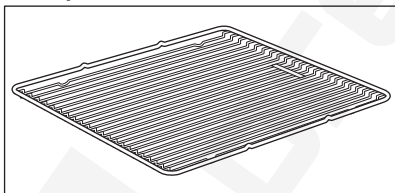
3.1 Általános áttekintés



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

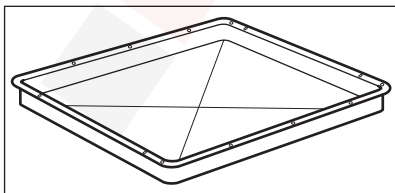
3.2 Tartozékok

Huzalpól



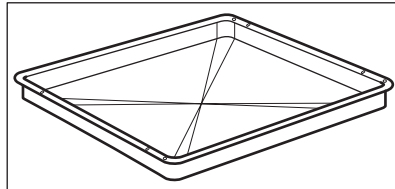
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

Sütő tálca



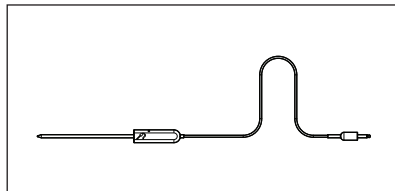
Tortákhoz és süteményekhez.

Mély tepsi



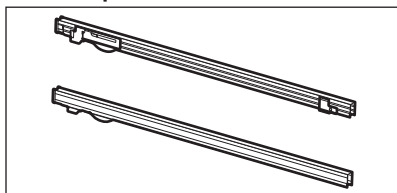
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Húshőmérő szenzor



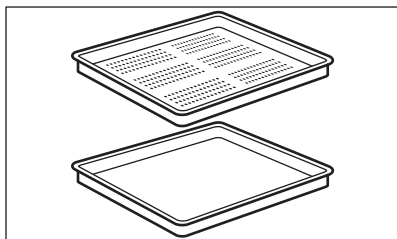
Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.

Teleszkópos sütősin



Polcokhoz és tálcahoz.

Gőzölő készlet

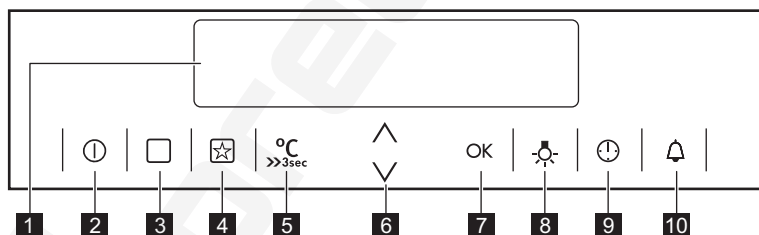


Egy perforálatlan és egy perforált edény.

A gőzölőkészlet elvezeti a lecsapódó vizet az ételről párolás közben. Olyan étel elkészítéséhez használja, melyet elkészítés közben nem kell víznek ellepni (pl. zöldségek, hal, csirkemell). A készlet nem alkalmas vízben áztatandó étel elkészítéséhez (pl. rizs, polenta (árpalisztból és kukoricalisztből készült kása), tészta).

4. KEZELŐPANEL

4.1 Elektronikus programkapcsoló

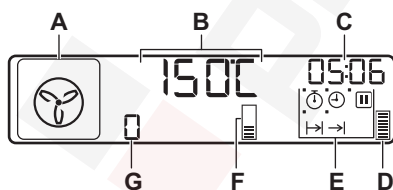


A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket.

Érzékelőmező	Funkció	Megnevezés
1	-	KIJELZŐ
2	BE / KI	A készülék be- és kikapcsolása.
3	KIEGÉSZÍTŐ FUNKCIÓK	Sütőfunkció vagy automatikus program beállítása.
4	KEDVENCEM	A kedvenc program tárolása. A kedvenc programjához való közvetlen hozzáférésre használhatja, vagy akkor, amikor a készülék ki van kapcsolva.

Érzékelő	Funkció	Megnevezés
5 	HŐMÉRSÉKLET / GYORS FELFŰTÉS	A sütőtér hőmérsékletének és a húshőmérő szenzor hőmérsékletének beállítására és ellenőrzésére szolgál (ha van). Ha megnyomja és három másodpercig megnyomva tartja, akkor a Gyors felfűtés funkciót BE vagy KI kapcsolja. Közvetlen hozzáférés az első sütőfunkció hőmérséklet beállításához, amikor a készülék ki van kapcsolva.
6 	FEL, LE	Mozgás felfelé vagy lefelé a menüben.
7 	OK	Választás vagy beállítás megerősítése.
8 	SÜTŐVILÁGÍTÁS	A sütőlámpa be- és kikapcsolásához.
9 	ÓRA	Az óra funkciók beállítása.
10 	PERCSZÁMLÁLÓ	A Percszámláló beállítása.

4.2 Kijelző



- A. Sütőfunkció szimbóluma
- B. Hőmérséklet / pontos idő kijelző
- C. Óra / Maradékhő / Percszámláló kijelző
- D. Maradékhő visszajelző
- E. Órafunkciók visszajelzői
- F. Felfűtés visszajelző / Gyors felfűtés visszajelző
- G. A sütőfunkció vagy program száma

A kijelző egyéb visszajelzői:

Szimbólum	Név	Megnevezés
	Funkciók	Választhat egy sütőfunkciót.
	Automatikus program	Kiválaszthat egy automatikus programot.
	Kedvenc program	A kedvenc program működik.

Szimbólum	Név	Megnevezés
kg / gr	kg / g	Súly megadását igénylő automatikus program működik.
h / min	óra / perc	Egy óra funkció működik.
°C →	Hőmérséklet / Gyors felfűtés	A funkció működik.
°C	Hőmérséklet	Az aktuális hőmérsékletet mutatja.
°C	Hőmérséklet	A hőmérsékletet módosíthatja.
	Húshőmérő szenzor	A húshőmérő szenzor csatlakoztatva van a húshőmérő csatlakozóaljzatához.
	Sütő világítás	Ön kikapcsolta a világítást.
	Percszámláló	Működik a percszámláló funkció.
	Víztartály visszajelzője	A vízszintet jelzi.

4.3 Felfűtés visszajelző

Amikor bekapcsolja valamelyik sütőfunkciót, a kijelzőn vonalak jelennek meg. A vonalak jelzik, hogy emelkedik vagy csökken a sütőben a hőmérséklet.

Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, akkor a vonalak eltűnnek a kijelzőről.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

5.2 Az óra beállítása

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

A szoftververzió kijelzésének eltűnése után „h” és „12:00” kijelzés jelenik meg. A „12” kijelzés villog.

1. Érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt az óra beállításához.
2. Érintse meg a OK vagy  mezőt.
3. Érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt a perc beállítására.
4. Érintse meg a OK vagy  mezőt.

A Hőmérséklet / Idő kijelző az új időt jeleníti meg.

5.3 Az idő módosítása

Csak a készülék kikapcsolt állapotában változtathatja az idő beállítását.

Érintse meg a  mezőt.

A  szimbólum villog a kijelzőn.
Az új pontos idő beállításáról lásd „A pontos idő beállítása” című részt.

5.4 A vízkeménység beállítása

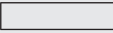
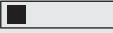
Amikor csatlakoztatja a készüléket az elektromos hálózathoz, be kell állítania a vízkeménységet.

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	Mérsékelten kemény
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.

1. Vegye elő a sütő gőzrendszeréhez mellékelt négyszínű indikátorpapírt.
2. Körülbelül 1 másodpercre mártsa az indikátorpapír összes zónáját a vízbe.
Ne tegye az indikátorpapírt folyó víz alá.
3. A felesleges víz eltávolításához rázza meg az indikátorpapírt.
4. Egy perc elteltével ellenőrizze a vízkeménységet az alábbi táblázat segítségével.
Az indikátorzónák színe egy perc letelte után is folyamatosan változik. Ezt ne vegye figyelembe a méréskor.
5. Állítsa be a vízkeménységet a beállítások menüben. Olvassa el a „Beállítások menü használata” című fejezetet.

Indikátorpapír	Vízkeménység
	1
	
	2
	3
	4

A táblázat fekete négyzetei megfelelnek az indikátorpapír piros négyzeteinek.

A vízkeménységet a beállítások menüben módosíthatja.

Áramkimaradás után nem kell ismét beállítani a vízkeménységet.

6. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!
Olvassa el a „Biztonság”
című fejezetet.

- kézi működtetés
- automatikus programok

6.1 A készülék kezelése

A készülék működtetéséhez
használhatja:

6.2 Sütőfunkció

Sütőfunkció	Alkalmazás
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Felső/alsó fűtés esetén.
	Pizzasütés Ha a sütő 1 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 Felső/alsó fűtés esetén.
	Hőlégbefúvás, kis hőfok Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
	Felső/alsó fűtés 1 szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Fagyasztott ételek Készételekhez, mint sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs.
	Infrasütés Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egyetlen sütőszinten. Továbbá felfűjtak készítéséhez és piritáshoz.
	Grill Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.
	Grill + felső sütés Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér piritása.
	Melegen tartás Az étel melegen tartásához.
	Alsó sütés Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
	Felolvasztás Ez a funkció fagyasztott élelmiszerek, például zöldségek és gyümölcsök kiolvasztására használható. A kiolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.

Sütőfunkció	Alkalmazás
	Hőlégbefúvás (nedves) Energia megtakarítás térsütéskor, továbbá pékáruk formában való, 1 polcsinten történő elkészítésekor. Ezzel a funkcióval lehetett meghatározni az energiabesorolási osztályt az EN 60350-1 szabványnak megfelelően. Ehhez azonban először be kell állítania a sütés idejét. Az ajánlott beállításokról bővebb információ a sütési táblázatokban található.
	Kenyér A funkcióval kenyér és zsemle készíthető professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.
	Regenerálódás Az ételek gőzzel való felmelegítése meggátolja a felület kiszáradását, mivel 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 egyenlő több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban.
	Interval plusz sütés Kenyér sütéséhez, nagy húsdarabok sütéséhez vagy hideg és fagyaszott ételek felmelegítéséhez.
	Interval sütés Nagy nedvességtartalmú ételek és párolt hal, vaníliapuding és terrine (pástétom) esetén.
	Vital sütés Zöldségekhez, halhoz, burgonyához, rizshez, tésztához vagy speciális köretekhez.

6.3 Sütőfunkció beállítása

1. Kapcsolja be a készüléket a  vagy  gombbal.

A kijelző a beállított hőmérsékletet, a szimbólumot és a sütőfunkció számát jeleníti meg.

2. Érintse meg a  vagy  mezőt egy sütőfunkció beállításához.
3. Érintse meg az OK érzékelőmezőt, vagy a készülék öt másodperc elteltével automatikus beindul.



Ha bekapcsolja a készüléket, és nem állít be sütőfunkciót vagy programot, akkor 20 másodperc elteltével kikapcsol a készülék.

6.4 Hőmérséklet módosítása

Érintse meg az  vagy  mezőt a hőmérséklet 5 °C-kal történő módosításához.

Amikor a készülék hőmérséklete eléri a beállított értéket, akkor három hangjelzés hallható, és eltűnik a Felfűtés kijelzés.

6.5 Hőmérséklet ellenőrzése

A funkció vagy program működése során megtekintheti a készülék hőmérsékletét.

1. Érintse meg a  mezőt.
A Hőmérséklet / idő kijelző mutatja a készülékben a hőmérsékletet.
2. Érintse meg az OK érzékelőmezőt, hogy azonnal visszatérjen a beállított hőmérséklethez, máskülönben öt másodperc elteltével a kijelző azt automatikusan megjeleníti.

6.6 Gyors felfűtés funkció



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

Nem minden sütőfunkciónál áll a Gyors felfűtés funkció rendelkezésre. Hangjelzés hallható, ha a beállított funkciónál nem áll a Gyors felfűtés funkció rendelkezésre, és ha a hibajelző hang be van kapcsolva a Beállítások menüben. Olvassa el a „Beállítások menü használata” című fejezetet.

A Gyors felfűtés funkció csökkenti a készülék felmelegedési idejét.

A Gyors felfűtés funkció bekapcsolásához érintse meg és tartsa megérintve 3 másodpercig a °C érzékelőmezőt.

Ha bekapcsolja a Gyors felfűtés funkciót, akkor a kijelzőn látható sávok  egyenként villognak, és megjelenik a $\text{°C} \rightarrow$ szimbólum annak jelzésére, hogy működik a funkció.

6.7 Gőz sütés

A víztartály fedele a kezelőpanelben található.



FIGYELMEZTETÉS!

Folyadékként kizárólag vizet használjon. Ne használjon szűrt (ioncserélt) vagy desztillált vizet.

1. Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitásához.
2. Hideg vízzel töltse fel a víztartályt a maximális szintig (kb. 950 ml), míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. Ez a vízmennyiség kb. 50 percre elegendő.
Ne töltse 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 készüléket.
5. Állítsa be a gőzben sütés funkciót (lásd a „Sütőfunkciók” című táblázatot) és a hőmérsékletet.

6. Szükség esetén érintse meg a  érzékelőmezőt az IDŐTARTAM $\rightarrow$ vagy a BEFEJEZÉS $\rightarrow$ funkció beállításához (lásd „A BEFEJEZÉS beállítása” vagy „Az IDŐTARTAM beállítása” című részt).

A gőz kb. 2 perc múlva jelenik meg. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A sütési idő végén a hangjelzés ismét hallható.

7. Érintse meg a  gombot a hangjelzés és a készülék kikapcsolásához.

7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Órafunkciók táblázata

Óra funkció	Alkalmazás
 ELŐRESZÁMOLÁSOS IDŐZÍTŐ	Segítségével beállítható annak számlálása, hogy mennyi ideig működjön a készülék. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.
 ÓRA	A pontos idő megjelenítése. Az időbeállítás módosításáról lásd „A pontos idő beállítása” című részt.
$\rightarrow$ IDŐTARTAM	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék.

Óra funkció	Alkalmazás
→ BEFEJEZÉS	Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék. Az Időtartam és a Befejezés funkciók (késleltetési időtartam) egyszerre is használhatók, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia.
▢ SET+GO	Később bármikor, az érzékelőmező egyetlen érintésével a szükséges beállításokkal a készülék indítására.

7.2 Számláló



A Számláló nem kapcsol be, ha az Időtartam és a Befejezés funkció be van állítva.

A számláló akkor kezdi meg a számlálást, amikor a készülék megkezd a felfűtést.

1. A Számláló visszaállításához annyiszor érintse meg a gombot, míg a visszajelzés villogni nem kezd a kijelzőn.
2. Annyiszor érintse meg a érzékelőmezőt, amíg „00:00” nem jelenik meg a kijelzőn, s a számláló ismét elkezdi előreszámolni.

7.3 Az IDŐTARTAM beállítása

1. Kapcsolja be a készüléket, majd állítson be egy sütőfunkciót és hőmérsékletet.
2. Annyiszor érintse meg a gombot, amíg a kijelzés meg nem jelenik.
A szimbólum villog a kijelzőn.
3. A vagy érzékelőmezőt használja az IDŐTARTAM percértékének beállítására.
4. A választása megerősítéséhez érintse meg az OK gombot.
5. A vagy érzékelőmezőt használja az IDŐTARTAM óraértékének beállítására.



Ha a vagy OK érzékelőmezőt megérinti az IDŐTARTAM értékének beállítása során, akkor a készülék a BEFEJEZÉS beállítására tér át.

6. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható.
A szimbólum és az időbeállítás villog a kijelzőn. A készülék kikapcsol.
7. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.
8. Kapcsolja ki a készüléket.

7.4 A BEFEJEZÉS beállítása

1. Kapcsolja be a készüléket, majd állítson be egy sütőfunkciót és hőmérsékletet.
2. Annyiszor érintse meg a gombot, amíg a kijelzés meg nem jelenik.
A szimbólum villog a kijelzőn.
3. A vagy érzékelőmezőt használja a BEFEJEZÉS beállítására, és a OK vagy érzékelőmezőt a megerősítésre. Először a percet, majd az órát állítsa be.
Amikor letelt a beállított idő, akkor két percig hangjelzés hallható, és az időbeállítás, valamint a szimbólum villog a kijelzőn. A készülék kikapcsol.
4. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.
5. Kapcsolja ki a készüléket.

7.5 A SET+GO beállítása

Csak IDŐTARTAM beállítása után használhatja a SET+GO funkciót.

1. Állítson be egy sütőfunkciót (vagy programot) és hőmérsékletet (lásd a „A sütőfunkció beállítása” és a „Sütőhőmérséklet módosítása” című részeket).
2. Állítsa be az IDŐTARTAMOT (lásd „Az IDŐTARTAM beállítása” című részt).
3. Annyiszor érintse meg a  érzékelőmezőt, amíg a  szimbólum villogni nem kezd a kijelzőn.
4. Érintse meg a OK érzékelőmezőt a SET+GO funkció beállításához.

Egy jelzőfénygel együtt  és  jelenik meg a kijelzőn. A jelzőfény azt jelzi, hogy melyik órafunkciót kapcsolta be.

5. Érintsen meg egy érzékelőmezőt (a BE/KI kivételével) a SET+GO funkció elindításához.

7.6 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

A PERCSZÁMLÁLÓ használja a visszaszámlálós időzítés beállítására (maximum 23 óra 59 perc). A funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.

1. Érintse meg a  gombot.
-  szimbólum és „00” villog a kijelzőn.
2. A  segítségével válthat a kiegészítő funkciók között. Először a másodpercet, majd a percet és az órát állítsa be.

3. A PERCSZÁMLÁLÓ beállításához használja a  vagy  gombot, majd megerősítéshez a  gombot.
 4. Érintse meg egyszerre a  és  gombot a beállított idő törléséhez.
 5. Érintse meg a OK érzékelőmezőt, vagy a készülék öt másodperc elteltével automatikusan elindítja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.
- Amikor letelt a beállított idő, akkor két percig hangjelzés hallható, és a „00:00”, valamint a  szimbólum villog a kijelzőn.
6. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.

7.7 A Késleltetés funkció beállítása

Az IDŐTARTAM  és a BEFEJEZÉS  funkciók egyszerre is használhatók, ha a készüléknek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia. Ebben az esetben először az IDŐTARTAM , majd a BEFEJEZÉS  funkciót állítsa be (lásd „Az IDŐTARTAM beállítása” és „A BEFEJEZÉS beállítása” című részt).



Ha a Késleltetés funkció be van kapcsolva, akkor a sütőfunkció állandó szimbóluma látható a kijelzőn; a  szimbólum egy ponttal és a  szimbólum. A pont azt jelzi, hogy melyik óra funkció van bekapcsolva az Óra / maradékhő kijelzőn.

8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

A sütő 25 automatikus programmal rendelkezik. Az automatikus programot,

illetve programozott receptet akkor használja, ha az étel elkészítésével kapcsolatban nincs kellő ismerete vagy gyakorlata. A kijelzőn ellenőrizheti az alapértelmezett sütési időt minden egyes automatikus programnál.

8.1 Automatikus programok

Program száma	Program neve
1	ZÖLDSÉGEK, HAGYOMÁNYOS
2	BURGONYAFELFÚJT
3	PARASZTKENYÉR
4	PÉKSÜTEMÉNY
5	HAL
6	GŐZÖLT HAL (PISZTRÁNG)
7	SZILVÁSGOMBÓC
8	BORJÚ CSÜLÖK
9	RIZS
10	LASAGNE
11	KELESZTÉS
12	PÁROLT HÚS
13	SERTÉS ROSTON
14	BORJÚ ROSTON
15	BÁRÁNY ROSTON
16	VAD ROSTON
17	CSIRKE EGÉSZBEN
18	PIZZA
19	QUICHE LORRAINE
20	CITROMTORTA
21	TÚRÓTORTA
22	CANNELLONI
23	FÉLKÉSZ SÜTEMÉNYEK
24	FAGYASZTOTT PIZZA
25	FÉLKÉSZ BURGONYAKÉSZÍTMÉNYEK

8.2 Internetes receptek



A készülékhez tartozó programozott receptek a weboldalunkon találhatóak. A megfelelő receptkönyv megkereséséhez tekintse meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő termékszámot (PNC).

8.3 Automatikus programok

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a  gombot.
A kijelzőn a  jelzés, az automatikus program szimbóluma és száma látható.
3. Érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt az automatikus program kiválasztására.
4. Érintse meg a OK érzékelőmezőt, vagy várjon, és a készülék öt másodperc elteltével automatikusan elindul.
5. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. A  szimbólum villog.
6. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.
7. Kapcsolja ki a készüléket.

8.4 Automatikus programok súly megadásával

Ha beállítja a hús tömegét, a készülék kiszámolja a sütési időt.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a  gombot.
3. A súlyprogram beállításához érintse meg a  vagy  gombot.
A kijelző a következőket jeleníti meg: elkészítési idő,  időtartam szimbólum, alapértelmezett súly, mértékegység (kg, g).
4. Érintse meg a OK érzékelőmezőt, vagy a beállítások mentése öt másodperc elteltével automatikusan megtörténik.

A készülék bekapcsol.

5. Az alapértelmezett súlyértéket a  vagy  érzékelőmező segítségével lehet megváltoztatni. Érintse meg a OK gombot.
6. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. A  szimbólum villog.
7. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.
8. Kapcsolja ki a készüléket.

8.5 Automatikus programok hűshőmérő szenzorral (bizonyos modelleknél)

Az ételek maghőmérséklete gyárilag be van programozva, és a hűshőmérő szenzorral kerül meghatározásra. Akkor fejeződik be a program, amikor a készülék elérte a beállított maghőmérsékletet.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Annyiszor érintse meg a  érzékelőmezőt, amíg a  meg nem jelenik a kijelzőn.
3. Szerelje fel a hűshőmérő szenzort. Olvassa el a „Hűshőmérő szenzor” című részt.
4. Érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt a hűshőmérő szenzoros program beállítására.

A kijelző a programidőt, valamint a  és  szimbólumot jeleníti meg.

5. Érintse meg a OK érzékelőmezőt, vagy a beállítások mentése öt másodperc elteltével automatikusan megtörténik.
Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. A  szimbólum villog.
6. Érintse meg bármely érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.
7. Kapcsolja ki a készüléket.

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Húshőmérő szenzor

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani: a sütő hőmérsékletét és a maghőmérsékletet.

A húshőmérő szenzor a hús maghőmérsékletét méri. Amikor a hús a beállított hőmérsékletet elérte, a készülék kikapcsol.



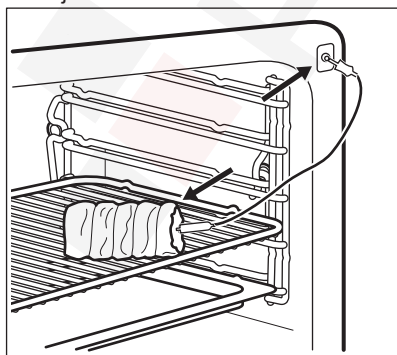
VIGYÁZAT!

Kizárólag a mellékelt húshőmérő szenzort, illetve megfelelő pótalkatrészt használjon.



A sütési folyamat során a húshőmérő szenzornak folyamatosan a hús belsejében kell lennie, míg dugaszának az aljzatban.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Szúrja a húshőmérő szenzor hegyét (melynek nyelén  szimbólum van) a hús középebe.
3. Illessze a húshőmérő szenzor dugaszát a készülék elején lévő aljzatba.



A kijelzőn megjelenik a villogó  szimbólum és az alapértelmezettként beállított maghőmérséklet. Az első működéskor a hőmérséklet 60 °C, a

következő működések során pedig az utolsóként beállított érték.



Amikor a húshőmérő szenzort az aljzatba illeszti, törli az órafunkciók beállításait.

4. A  vagy a  gomb megérintésével módosítsa a maghőmérsékletet.
5. Érintse meg az OK gombot, vagy a készülék 5 másodperc elteltével automatikusan menti a beállításokat.



A maghőmérsékletet csak akkor tudja beállítani, ha a  szimbólum villog. Amennyiben a kijelző a maghőmérséklet beállítása előtt nem villogó  szimbólumot jelenít meg, a $^{\circ}\text{C}$ és a , illetve a  gomb segítségével állítson be új értéket.

6. Állítsa be a sütőfunkciót és a sütőhőmérsékletet.

A kijelzőn az aktuális maghőmérséklet és a felfűtés  szimbóluma jelenik meg. Amíg a készülék kiszámolja a becsült elkészítési időt, a kijelzőn az előreszámolás ideje látható. Az első számítás után a kijelzőn a sütés becsült időtartama jelenik meg. A készülék a sütés során folyamatosan kalkulálja az időtartamot. A kijelző időközönként aktualizálja az időtartam értékét.



Amikor a húshőmérő szenzor használatával süt, a kijelzőn jelzett hőmérsékletet módosíthatja. Miután az aljzatba illesztette a húshőmérő szenzort, és beállított egy sütőfunkciót és hőmérsékletet, a kijelző az aktuális maghőmérsékletet mutatja.

A három alábbi hőmérsékleti adat megtekintéséhez

érintse meg ismételten a » $^{\circ}\text{C}$ _{3sec}« gombot:

- beállított maghőmérséklet
- a sütő aktuális hőmérséklete
- aktuális maghőmérséklet.

Amikor a hús eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható két percig, továbbá a

maghőmérséklet értéke és a  jelzés villog. A készülék kikapcsol.

7. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
8. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból, és vegye ki a húst a készülékből.



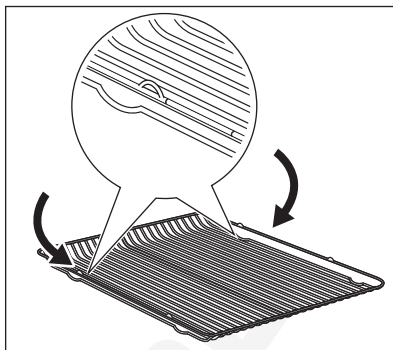
FIGYELMEZTETÉS!

Legyen óvatos, amikor a húshőmérő szenzort eltávolítja. Forró! Égésveszély!

9.2 Tartozékok behelyezése

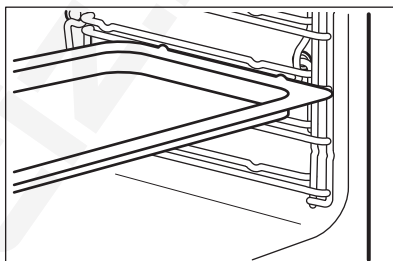
Huzalpolc:

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



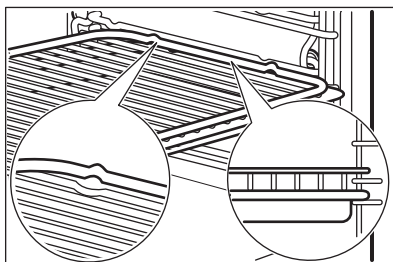
Mély tepsí:

Tolja a mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

Tolja a mély tepsit a polctartó vezetősínjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



A nagyobb biztonság érdekében minden tartozék tetején, a jobb és bal oldalon egy kis mélyedés található. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést.

A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény megcsúszását.

9.3 Teleszkópos sütősinék - a tartozékok behelyezése

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



VIGYÁZAT!

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



VIGYÁZAT!

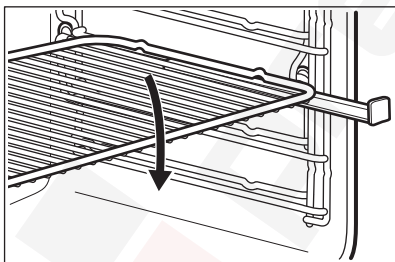
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos sütősinéket ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:

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

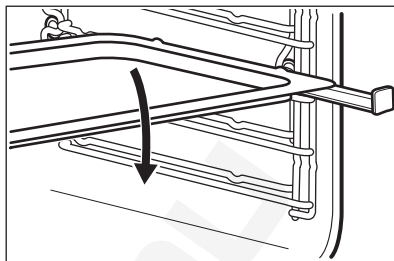


A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.



Sütőtálca vagy mély tepsí:

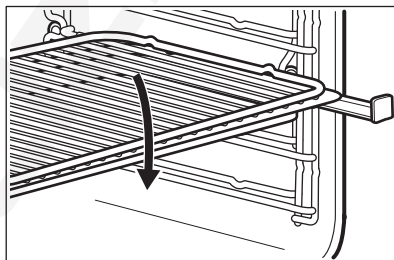
Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősinékre.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

Helyezze a huzalpolcot a mély tepsire.

Helyezze a huzalpolcot és a mély tepsit a teleszkópos sütősinékre.



10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Kedvencem funkció használata

E funkciót használja a sütőfunkció vagy program kedvenc hőmérséklet- és időbeállításainak mentésére.

1. Állítsa be egy sütőfunkció vagy program hőmérsékletét és idejét.
2. Érintse meg és három másodpercnél hosszabb ideig tartsa az ujját a 

érzékelőmezőn. Hangjelzés hallatszik.

3. Kapcsolja ki a készüléket.

- **A funkció bekapcsolásához** érintse meg a  gombot. A készülék bekapcsolja a kedvencem funkciót.



Amikor működik a funkció, akkor módosítható a hőmérséklet és az idő.

- **A funkció kikapcsolásához** érintse meg a ① gombot. A készülék kikapcsolja a kedvencem funkciót.

10.2 A Gyermezkár használata

A Gyermezkár funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.

1. A funkció bekapcsolásához kapcsolja ki a készüléket a ① gombbal. Ne állítson be sütőfunkciót.
2. Egyidejűleg érintse meg, és legalább 2 másodpercig ne vegye el az ujját a ① és √ érzékelőmezőről.

Hangjelzés hallatszik.

A kijelzőn a SAFE jelenik meg.

A Gyermezkár funkció kikapcsolásához ismételve meg a 2. lépést.

10.3 A Funkciózár használata

Csak a készülék működése során kapcsolhatja be ezt a funkciót.

A Funkciózár megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását.

1. A funkció bekapcsolásához kapcsolja be a készüléket.
2. Kapcsoljon be egy sütőfunkciót vagy beállítást.
3. Egyidejűleg érintse meg, és legalább 2 másodpercig ne vegye el az ujját a ① és √ érzékelőmezőről.

Hangjelzés hallatszik.

A kijelzőn a Loc jelenik meg.

A Funkciózár kikapcsolásához ismételve meg a 3. lépést.



A készüléket kikapcsolhatja, amikor a Funkciózár aktív. Ha kikapcsolja a készüléket, a Funkciózár is kikapcsol.

10.4 A beállítások menü használata

Csak a készülék kikapcsolt állapotában állíthatja be a beállítások menüt.

A beállítások menü segítségével be- vagy kikapcsolhatja a funkciókat a Főmenüben. A kijelzőn a SET üzenet és a beállítás száma látható.

	Megnevezés	Beállítási érték
1	SET+GO	BE / KI
2	MARADÉKHŐ KIJELEZÉS	BE / KI
3	NYOMÓGOMB HANG ¹⁾	KATTANÁS / SÍPOLÁS / KI
4	HIBAJELZŐ HANG	BE / KI
5	DEMÓ MÓD	Aktiváló kód: 2468
6	FÉNYERŐ	ALACSONY / KÖZEPES / MAGAS
7	VÍZKEMÉNYSÉG	1 - 4
8	TISZTÍTÁS EMLÉKEZTETŐ	BE / KI
9	SZERVIZMENÜ	-
10	GYÁRI BEÁLL.VISSZA	IGEN/NEM

¹⁾ A BE/KI érzékelőmező hangját nem lehet kikapcsolni.

1. Amikor a készülék ki van kapcsolva, érintse meg és három másodpercig ne vegye el az ujját a □ érzékelőmezőről.

A kijelzőn SET1 felirat látható, és az „1” kijelzés villog.

2. Érintse meg a $\wedge$ vagy $\vee$ érzékelőmezőt a beállítás elvégzésére.
3. Érintse meg a OK gombot.
4. Érintse meg a $\wedge$ vagy $\vee$ érzékelőmezőt a beállítás értékének módosítására.
5. Érintse meg a OK gombot.
Érintse meg a ① érzékelőmezőt, vagy tartsa megérintve a ☐ érzékelőmezőt a Beállítások menüből való kilépéshez.

10.5 Automatikus kikapcsolás

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

Hőmérséklet (°C)	Kikapcsolási idő (ó)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Az automatikus kikapcsolást követően a sütő ismételt működtetéséhez érintsen meg egy érzékelőmezőt.



Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: húshőmérő szenzor, Sütővilágítás, Időtartam, Befejezés, Késleltetés.

10.6 Kijelző fényereje

A kijelző kétféle fényerő-beállítással rendelkezik:

- Éjszakai fényerő - ha a készülék ki van kapcsolva, akkor 22:00 óra és 06:00 óra között kisebb a kijelző fényereje.
- Nappali fényerő:
 - a készülék bekapcsolt állapotában.
 - ha éjszakai fényerőnél megérint egy érzékelőmezőt (kivéve a BE / KI érzékelőmezőt), akkor a következő 10 másodpercre a kijelző visszatér a nappali fényerő beállításra.
 - ha a készülék ki van kapcsolva, és bekapcsolja a Percszámológát. Amikor befejeződik a Percszámológát funkció működése, akkor a kijelző visszatér az éjszakai beállításra.

10.7 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.

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



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

11.1 Az ajtó belső oldala

Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

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

11.2 Vital sütés



FIGYELMEZTETÉS!

Körültekintően járjon el, ha a funkció működése közben kinyitja a készülék ajtaját. Gőz szabadulhat ki.

A funkció minden friss és fagyasztott ételtípushoz alkalmas. Ezzel a módszerrel elkészíthet, felmelegíthet, felolvaszthat, poszírozhat vagy

blansírozhat zöldséget, húst, halat, tésztaféléket, rizst, kukoricát, grízt és tojást.

Egyetlen művelettel komplett menüt is készíthet. Az étel megfelelő sütésének érdekében válasszon egy hasonló sütési idővel rendelkező receptet. Töltse fel a víztartályt a maximális szintig. Helyezze a megfelelő főzőedényekbe helyezett ételt a huzalpolcokra. A gőz megfelelő keringése érdekében hagyjon helyet a főzőedények között.

Fertőtlenítés

- Ezzel a funkcióval tárolóedényeket (pl. cumisüveget) fertőtleníthet.
- Helyezze a tiszta tárolóedényt az első polc középső részére. Az edény szája enyhe szögben lefelé nézzen.
- Töltse fel a víztartályt a maximális mennyiségű vízzel, és állítson be 40 perces időtartamot.

Zöldségek

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Articsóka	99	50 - 60	2
Padlizsán	99	15 - 25	2
Karfiol (egész)	99	35 - 45	2
Karfiol (rózsák)	99	25 - 35	2
Brokkoli (egész)	99	30 - 40	2
Brokkoli (rózsák) ¹⁾	99	13 - 15	2
Gombaszeletek	99	15 - 20	2
Borsó	99	20 - 30	2
Édeskömény	99	25 - 35	2
Sárgarépa	99	25 - 35	2
Karalábé (csíkokra vágva)	99	25 - 35	2
Paprika (csíkokra vágva)	99	15 - 20	2
Póréhagyma (karikára vágva)	99	20 - 30	2
Zöldborsó	99	35 - 45	2

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Galambbegy, rózsák	99	20 - 25	2
Kelbimbó	99	25 - 35	2
Cékla	99	70 - 90	2
Feketegyökér	99	35 - 45	2
Zeller, kockára vágva	99	20 - 30	2
Spárga, zöld	99	15 - 25	2
Spárga, fehér	99	25 - 35	2
Spenót, friss	99	15 - 20	2
Sült paradicsom	99	10	2
Fehér bab	99	25 - 35	2
Kelkáposzta	99	20 - 25	2
Cukkini (szeletelve)	99	15 - 25	2
Bab (blansírozva)	99	20 - 25	2
Zöldség (blansírozva)	99	15	2
Szárazbab, beáztatva (víz / bab arány: 2:1)	99	55 - 65	2
Cukorborsó	99	20 - 30	2
Fehér- vagy vöröskáposzta (csíkokra vágva)	99	40 - 45	2
Süttökök (kockára vágva)	99	15 - 25	2
Savanyú káposzta	99	60 - 90	2
Édesburgonya	99	20 - 30	2
Paradicsom	99	15 - 25	2
Csőves főtt kukorica	99	30 - 40	2

1) Melegítse elő a süttőt 5 percig.

Köreték

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Kelt gombóc	99	25 - 35	2
Krumplis gombóc	99	35 - 45	2
Krumpli (hámo- zatlan, közepes méretű)	99	45 - 55	2
Rizs (víz / rizs arány: 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	2
Főtt burgonya (negyedbe vág- va)	99	35 - 45	2
Zsemlegombóc	99	35 - 45	2
Friss vékonyme- tél	99	15 - 25	2
Polenta (3:1 ará- nyú folyadék)	99	40 - 50	2
Bulgur búzatöret (víz / bulgur arány: 1:1)	99	25 - 35	2
Kuszkusz (víz / kuszkusz arány: 1:1)	99	15 - 20	2
Nokedli (német tésztafajta)	99	25 - 30	2
Illatos rizs (víz / rizs arány: 1:1)	99	30 - 35	2
Lencse, vörös (víz / lencse arány: 1:1)	99	20 - 30	2
Lencse, barna és zöld (víz / lencse arány: 2:1)	99	55 - 60	2
Tejberizs (tej / rizs arány: 2,5:1)	99	40 - 55	2
Tejbegríz (tej / gríz arány: 3,5:1)	99	20 - 25	2

¹⁾ A víz / rizs arány a rizs típusától függően változhat.

Gyümölcs

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Almaszeletek	99	10 - 15	2
Meleg kompót	99	10 - 15	2
Gyümölcskompót	99	20 - 25	2
Csokoládé olvasztása	99	10 - 20	2

Hal

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pisztráng (kb. 250 g)	85	20 - 30	2
Garnéla, friss	85	20 - 25	2
Garnéla, fagyasztott	85	30 - 40	2
Lazacfilé	85	20 - 30	2
Tavaszi pisztráng (kb. 1000 g)	85	40 - 45	2
Kagyló	99	20 - 30	2
Lepényhal filé	80	15	2

Hús

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Főtt sonka (1000 g)	99	55 - 65	2
Párolt csirkemell	90	25 - 35	2
Csirke (párolt, 1000 - 1200 g)	99	60 - 70	2
Sertés-/borjúkaraj comb nélkül (800 - 1000 g)	90	80 - 90	2
Kasseler (füstölt sertéskaraj, párolt)	90	70 - 90	2
Tafelspitz (minőségi párolt marhahús)	99	110 - 120	2
Chipolata kolbász	80	15 - 20	2
Bajor borjúkolbász (fehér kolbász)	80	20 - 30	2
Bécsi kolbász	80	20 - 30	2

Tojás

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Kemény tojás	99	18 - 21	2
Félkemény tojás	99	12 - 13	2
Lágy tojás	99	10 - 11	2

11.3 Infrásütés és Vital sütés egymás után

A következő funkciók kombinálásával egymás után készítheti a húst, a zöldséget és a köretet. Minden fogás egyszerre készül el.

- Az étel kezdeti pirításához használja az Infrásütés funkciót.
- Az előkészített zöldséget és köretet tegye a sült mellé a sütőbe egy hőálló edénybe.

- Hűtse le a süttöt körülbelül 80 °C-ra. A sütő gyorsabb kihűlése érdekében nyissa ki a sütőtér ajtaját az első fokozatig kb. 15 percre.
- Indítsa el a Vital sütés funkciót. Az elkészülésig minden ételt főzzön együtt.



A maximális vízmennyiség 800 ml.

Étel	Infrásütés (első lépés: hús elkészítése)			Vital sütés (második lépés: zöldségek hozzáadása)		
	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült (1 kg) Kelbimbó, polenta	180	60 - 70	hús: 1	99	40 - 50	hús: 1 zöldségek: 3
Sertés rostont (1 kg), Burgonya, zöldség, szósz	180	60 - 70	hús: 1	99	30 - 40	hús: 1 zöldségek: 3
Borjú rostont (1 kg), Rizs, zöldség	180	50 - 60	hús: 1	99	30 - 40	hús: 1 zöldségek: 3

11.4 Interval sütés

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Puding / lepény porciós csészékben ¹⁾	90	35 - 45	2
Tükörtojás ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Terrine (pástétom) ¹⁾	90	40 - 50	2
Vékony halfilé	85	15 - 25	2
Vastag halfilé	90	25 - 35	2
Kis halak 350 g-ig	90	20 - 30	2
Hal egészben 1000 g-ig	90	30 - 40	2
Tepsis gombóc	120 - 130	40 - 50	2

¹⁾ Folytassa további 30 percig zárt ajtóval.

11.5 Interval plusz sütés

Étel	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
Burgonyafelfújt	160 - 170	50 - 60	2
Tésztafelfújt	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Különböző kenyérfajták (500 - 1000 g)	180 - 190	45 - 60	2
Zsemle	180 - 210	25 - 35	2
Előszüttöt roládok	200	15 - 20	2
Előszüttöt bagettek (40 - 50 g)	200	15 - 20	2
Előszüttöt bagett (40 - 50 g, mélyhűtött)	200	25 - 35	2

11.6 Regenerálódás

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Egytálételek	110	10 - 15	2
Tésztafelfűjt	110	10 - 15	2
Rizs	110	10 - 15	2
Gombócok	110	15 - 25	2

11.7 Tésztasütés

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.
- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha egy konkrét recepthez nem talál beállítást, keressen egy olyat, amelyik majdnem megegyezik vele.
- 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.
- Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja a sütőt, és így felhasználhatja a készülékben felhalmozódott maradékhőt.

Amikor fagyasztott ételt főz, a sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

11.8 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Alul túl világos a sütemény.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik.	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik.	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Ügyeljen a keverési időre, főleg akkor, ha keverőgépet használ.
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
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.

11.9 Sütés egy szinten:

Sütés sütőformákban

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Forma torta / briós	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	50 - 70	1
Piskóta / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Felső/alsó fűtés	160	35 - 50	2
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)	Felső/alsó fűtés	180	70 - 90	1

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sajttorta	Felső/alsó fűtés	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	Felső/alsó fűtés	170 - 190	30 - 40	3
Karácsonyi stollen	Felső/alsó fűtés	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Kenyér (rozskenyér): 1. A sütési folyamat első része. 2. A sütési folyamat második része.	Felső/alsó fűtés	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Krémes felfújt / képviselőfánk	Felső/alsó fűtés	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Keksztekercs	Felső/alsó fűtés	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Vajas mandulaporta / cukros sütemények	Felső/alsó fűtés	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	150	35 - 55	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Felső/alsó fűtés	170	35 - 55	3
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160 - 170	40 - 80	3

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Felső/alsó fűtés	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

Teasütemény

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósüt. omlós tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	20 - 35	3
Short bread / Linzer / omlós tészták	Felső/alsó fűtés	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
Puszedli	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	100 - 120	30 - 50	3
Kelt tésztájú sü- temény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Leveles tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Péksütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 ¹⁾	10 - 25	3
Péksütemény	Felső/alsó fűtés	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 ¹⁾	20 - 35	3

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Felső/alsó fűtés	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.10 Tészták és felfújtak

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfűjt	Felső/alsó fűtés	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Felső/alsó fűtés	180 - 200	25 - 40	1
Csőben sült zöldség ¹⁾	Infrasütés	160 - 170	15 - 30	1
Olvasztott sajtos tetejű bagett	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 - 170	15 - 30	1
Édes felfújtak	Felső/alsó fűtés	180 - 200	40 - 60	1
Halfelfűjt	Felső/alsó fűtés	180 - 200	30 - 60	1
Töltött zöldség	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.11 Hőlégbefúvás (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
Rizs puding	170 - 190	45 - 60	3
Almatorta kevert piskótatész-táblól (kerek sütőforma)	160 - 170	70 - 80	3
Fehér kenyér	190 - 200	55 - 70	3

11.12 Több szinten való sütés

Használja a Hőlégbefűvás, nagy hőfok funkciót.

Sütőtálcán süített 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 sütőt.

Kekszek / small cakes / aprósütemény / tészták / péksütemény

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
Aprósüt. omlós tésztából	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Linzer / omlós tészták	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Aprósütemény kevert piskóta-tésztából	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Tojásfehérjével készült teasütemények, habcsók	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Puszedli	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Kelt tésztájú sütemény	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Aprósüt. leveles tésztából	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Péksütemény	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.13 Lassú sütés

Ezzel a funkcióval 65 °C-nál nem magasabb maghőmérsékleten sovány,

porhanyós húsokat és halat lehet elkészíteni. Ez a funkció nem alkalmazható olyan receptekhez, mint például serpenyős sült hús vagy zsíros

sertéssülthöz. 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 ki a Hőlégbefúvás, kis hőfok funkciót, és állítsa be a megfelelő végső maghőmérsékletet.

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marha hátszín	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Marhafilé	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Borjú roston	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Marhacsenye	200 - 300 g	120	20 - 40	3

11.14 Pizzasütés

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pizza (vékony)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (sok feltéttel)	180 - 200	20 - 30	2
Gyümölcslapény	180 - 200	40 - 55	1
Spenótos lapény	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
Kovászatlan kenyér	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Leveles tésztából készült lapény	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	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.

11.15 Sültek

- A sütéshez sütőbe való, hőálló edényt használjon (olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sültek közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepsi feletti huzalpolcán süthetők meg.
- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott sütőtepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve zsíros bőrrel rendelkezik, fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.
- Javasoljuk, hogy az 1 kg súlyú vagy nagyobb mennyiségű húst vagy halat a készülékben süsse.
- Ajánlatos pici folyadékot a hús alá önteni, mert így a húslé, illetve a zsír nem ég rá a tepsire.
- Szükség szerint fordítsa meg a húst (a sütési idő 1/2–2/3 részénél).
- Hússütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat locsolja meg saját levükkel. Ez segíti a húsok jobb átsülését.
- Körülbelül a sütési időtartam vége előtt 10 perccel kikapcsolhatja a sütőt, így ki tudja használni a maradékhőt.

11.16 Sütési táblázat

Marhahús

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Serpenyős marhasült	1 - 1,5 kg	Felső/alsó fűtés	230	120 - 150	1
Marhasült vagy marhabélszín: véres	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Marhasült vagy marhabélszín: közepesen	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Marhasült vagy marhabélszín: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1) Melegítse elő a sütőt.

Sertés

Étel	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka/tarja/sonka	1 - 1.5	Infrasütés	160 - 180	90 - 120	1

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

Borjú

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

Bárány

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

Vad

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Szárnyasok

Étel	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi részek	Egyenként 0,2 - 0,25 kg	Infrasütés	200 - 220	30 - 50	1
Fél csirke	Egyenként 0,4 - 0,5 kg	Infrasütés	190 - 210	35 - 50	1
Csirke, jérce	1 - 1.5	Infrasütés	190 - 210	50 - 70	1

Étel	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Kacsa	1.5 - 2	Infrasütés	180 - 200	80 - 100	1
Liba	3.5 - 5	Infrasütés	160 - 180	120 - 180	1
Pulyka	2.5 - 3.5	Infrasütés	160 - 180	120 - 150	1
Pulyka	4 - 6	Infrasütés	140 - 160	150 - 240	1

Hal (párolt)

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

11.17 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
Báránny 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

Étel	Idő (perc)		Polcmagasság
	Első oldal	Második oldal	
Kolbászok	10 - 12	6 - 8	4
Filé / borjúszeletek	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Pirítós	1 - 3	1 - 3	5
Pirítós kenyér feltét- tel	6 - 8	-	4

11.18 Fagyasztott ételek

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, vé- kony	200 - 220	20 - 30	3
Sült burgonya, vas- tag	200 - 220	25 - 35	3
Zöldségek/kroketek	220 - 230	20 - 35	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	190 - 210	20 - 30	2

Fagyasztott készételek

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Gyorsfagyasz- tott pizza	Felső/alsó fűtés	a gyártó utasítá- sai szerint	a gyártó utasítá- sai szerint	3
Sült burgonya ¹⁾ (300 - 600 g)	Felső/alsó fűtés vagy Infrásütés	200 - 220	a gyártó utasítá- sai szerint	3
Bagettek	Felső/alsó fűtés	a gyártó utasítá- sai szerint	a gyártó utasítá- sai szerint	3

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Gyümölcstorták	Felső/alsó fűtés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	3

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

11.19 Tartósítás - Alsó sütés

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

Bogyós gyümölcsök

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

Csonthéjas gyümölcs

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

Zöldségek

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

1) Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

11.20 Aszalás - Hőlégbefúvás, nagy hőfok

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

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

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 savany- úsághoz	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

11.21 Kenyér

A sütő előmelegítése nem ajánlott.

Étel	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 táblázat

Marhahús

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Rostélyos / filé szelet: véres	45 - 50
Rostélyos / filé szelet: közepesen	60 - 65
Rostélyos / filé szelet: jól átsütve	70 - 75

Sertés

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Sertéslapocka / sonka / tarja	80 - 82
Karaj (borda) / szűzpecsenye	75 - 80
Fasírozott	75 - 80

Borjú

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Borjú roston	75 - 80
Borjúcsülök	85 - 90

Ürű / bárány

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Ürűcomb	80 - 85
Ürűborda	80 - 85
Bárány roston / báránycsülök	70 - 75

Vadhús

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Nyúlborda	70 - 75
Nyúlláb, nyúlcomb	70 - 75
Nyúl egészben	70 - 75
Őz-/vadgerinc	70 - 75
Őz-/vadcomb	70 - 75

Hal

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Lazac	65 - 70
Pisztráng	65 - 70

11.23 Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

A funkció vizsgálati módszerei: Vital sütés.

Étel	Tartály (Gastro-norm)	Mennyiség (g)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Megjegyzés
Brokkoli ¹⁾	1 x 1/2 perforált	300	3	99	13 - 15	Helyezze a sütő tálcát az első polcra.
Brokkoli ¹⁾	2 x 1/2 perforált	2 x 300	2 és 4	99	13 - 15	Helyezze a sütő tálcát az első polcra.
Brokkoli ¹⁾	1 x 1/2 perforált	max.	3	99	15 - 18	Helyezze a sütő tálcát az első polcra.
Fagyasztott borsó	2 x 1/2 perforált	2 x 1300	2 és 4	99	Amíg a leghidegebb pont hőmérséklete el nem éri a 85 °C-ot.	Helyezze a sütő tálcát az első polcra.

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 5 perccig.

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerezrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet

okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grilleződény 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 tisztítószerezrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerezekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

12.2 Javasolt tisztítószer

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

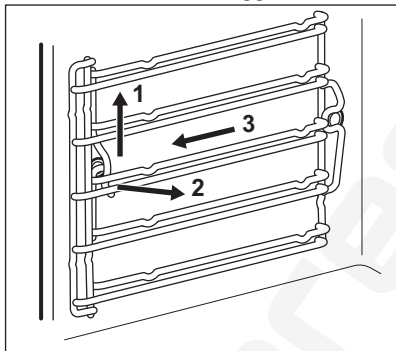
Termékeink online a www.aeg.com/shop weboldalon és kiskereskedőinknél vásárolhatók meg.

12.3 A polcvezető sínek eltávolítása

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

A készülék tisztításához távolítsa el a polcvezető síneket.

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



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

A polcvezető síneket a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

12.4 Almenü a következőhöz: Tisztítás

A tisztítási funkciók almenüje a ☐ érzékelőmezővel érhető el.

Szimbólum	Menüpont	Megnevezés
S1	Tartály ürítés	A gőz funkciók használata után a maradék víz eltávolítási eljárása a víztartályból.
S2	Gőz tisztítás	A készülék tisztítása gőz segítségével.
S3	Vízkötelenítés	A gőzfejlesztő rendszer vízkőlerakódásoktól mentesítő tisztítási eljárása.
S4	Öblítés	A gőzfejlesztő rendszer átöblítési és tisztítási eljárása a gőz funkciók gyakori használata esetén.

12.5 Tisztítási funkció bekapcsolása

1. Kapcsolja be a készüléket.

2. Addig érintse meg a ☐ érzékelőmezőt, míg az S1 meg nem jelenik a kijelzőn.

3. A tisztítási funkció kiválasztását a  vagy  megérintésével végezheti el.
4. A választása megerősítéséhez érintse meg az OK gombot.

12.6 Tartály ürítés - S1

Vegye ki az összes tartozékot.

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

A funkció időtartama kb. 6 perc.

A sütővilágítás ennél a funkciónál nem világít.

1. Helyezze a tálcát az első polcszintre.
2. Tartály ürítés bekapcsolása - S1. Lásd a „Tisztítási funkció bekapcsolása” című részt.
3. Érintse meg a OK gombot. Az eljárás befejezése után távolítsa el a sütő tálcát.

12.7 Gőz tisztítás - S2

Amennyire lehetséges, a szennyeződést kézzel távolítsa el.

Az oldalfalak tisztításához távolítsa el a tartozékokat és a polctartót.

A gőztisztító funkciók támogatják a készülék sütőterének gőzzel történő tisztítását.



A jobb eredmény érdekében a tisztítási funkciót hideg készülékkel indítsa el.



A megadott idő a funkció időtartamával áll összefüggésben, és nem tartalmazza azt az időt, mely a sütőternek a felhasználó által történő tisztításához szükséges.

Amikor a gőztisztítás funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

1. Hideg vízzel töltsen fel a víztartályt a maximális szintig (kb. 950 ml), míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.

2. Kapcsolja be a Gőz tisztítás funkciót - S2. Lásd a „Tisztítási funkció bekapcsolása” című részt. A funkció időtartama kb. 30 perc. Egy hangjelzés hallható, amikor a program befejeződik.
3. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
4. A készülék belső felületét nem karcoló, felületkímélő szivaccsal törölje át. A sütőtér tisztításához meleg víz használható.

Tisztítás után hagyja nyitva a készülék ajtaját kb. 1 óra hosszan. Várja meg, hogy a készülék kiszáradjon. A kiszáritás meggyorsításához felfűtheti a készüléket 150 °C hőmérsékletre, körülbelül 15 perc alatt. A tisztítási funkció akkor a legjobb hatásfokú, ha kézzel azonnal áttörli a készüléket a funkció befejeződése után.

Ismételje meg az eljárást, ha a készülék erősen szennyezett.

12.8 Tisztítás Emlékeztető

A funkció emlékezteti arra, hogy tisztítás szükséges, és az alábbi funkciót kell végrehajtania: S2.

A funkció be- / kikapcsolásához használja a beállítások menüt.

12.9 Gőzfejlesztő rendszer - Vízkőtelenítés - S3

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

Válasszon funkciót a következő menüből: .

A művelet teljes időtartama hozzávetőleg 2 óra.

A sütővilágítás ennél a funkciónál nem világít.

1. Vegye ki az összes tartozékot.
2. Ellenőrizze, hogy a víztartály üres-e. Kapcsolja be a Tartály ürítés - S1 funkciót, amennyiben szükséges.

3. Helyezze a tálcát az első polcszintre.
4. Töltsön 250 ml vízkőoldót a víztartályba.
5. Hideg vízzel tölts fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.
A művelet időtartama hozzávetőleg 1 óra 40 perc.
6. Kapcsolja be a Vízkőtelenítés funkciót - S3. Lásd a „Tisztítási funkció bekapcsolása” című részt.
7. Az első szakasz végén üritse ki a tálcát, majd helyezze ismét az első polcszintre.
8. Kapcsolja be az Öblítés funkciót. Lásd a „Gőzfejlesztő rendszer - Öblítés - S4” című szakaszt.

Az eljárás befejezése után távolítsa el a tálcát.



Amennyiben a Vízkőtelenítés funkció végrehajtása nem megfelelő, a kijelzőn a funkció ismételt végrehajtására felszólító üzenet jelenik meg.

Egy száraz törölkendővel törölje ki a készülék belsejét, ha az nedves és páras. Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a készüléket.

12.10 Vízkőtelenítési emlékeztető

Két vízkőtelenítési emlékeztető figyelmezteti a következő funkció végrehajtására: Vízkőtelenítés. Az emlékeztetők a készülék minden kikapcsolásakor megjelennek.

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

A határozott emlékeztető kötelezi a vízkőtelenítés végrehajtására.



Ha nem hajtja végre a készülék vízkőtelenítését a határozott emlékeztető bekapcsolásakor, akkor nem használhatja a gőz funkciókat.
A vízkőtelenítési emlékeztető nem kapcsolható ki.

12.11 Gőzfejlesztő rendszer - Öblítés - S4

Vegye ki az összes tartozékot.

A funkció időtartama kb. 30 perc.

A sütővilágítás ennél a funkciónál nem világít.

1. Helyezze a tálcát az első polcszintre.
2. Hideg vízzel tölts fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.
3. Kapcsolja be az Öblítés funkciót: S4. Lásd a „Tisztítási funkció bekapcsolása” című részt.

Az eljárás befejezése után távolítsa el a tálcát.

12.12 Az ajtó levétele és felszerelése

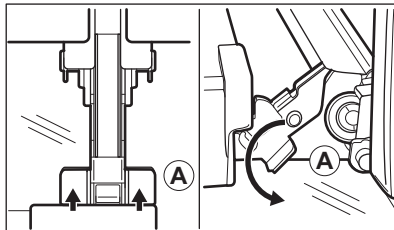
Az ajtó és belső üvegtáblái a tisztításhoz kivehetőek. Az üvegtáblák száma modellenként változik.



FIGYELMEZTETÉS!

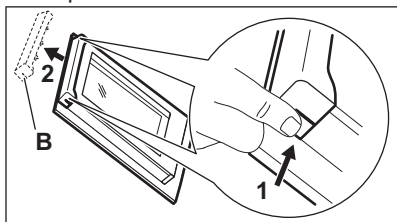
Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről.
Az ajtó nehéz!

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

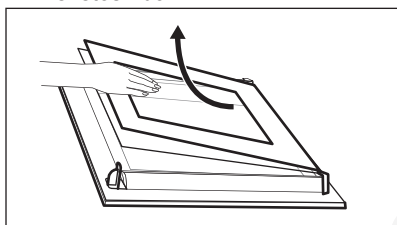


3. Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög).
4. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a készülékről.
5. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre. Ennek célja a karcolódás megelőzése.
6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díszlécet (B), majd

nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.



7. Húzza előre a díslécet az eltávolításhoz.
8. Egyenként fogja meg az ajtó üvegtábláit a felső szélükénél, és felfele húzva vegye ki őket a vezetősínből.



9. Tisztítsa meg az üveglapot mosószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot.

A tisztítás befejeztével tegye vissza az üveglapokat és az ajtót a helyére. Ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb táblát helyezze vissza, majd a nagyobbat.

12.13 A lámpa izzójának cseréje

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



FIGYELMEZTETÉS!

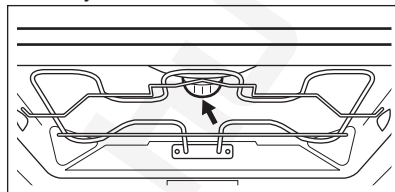
Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát.

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 forgassa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.



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

Oldalsó izzó

1. A sütőlámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polcvezető sínt.
2. 20-as torx csavarhúzó segítségével távolítsa el a fedelet.
3. Szerelje ki és tisztítsa meg a fémkeretet és a tömitést.
4. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
5. Szerelje fel a fémkeretet és a tömitést. Húzza meg a csavarokat.
6. Helyezze vissza a bal oldali polcvezető sínt.

13. HIBAELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt.	A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajzot, ha van).
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Aktív az automatikus kikapcsolás.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A készülék kikapcsolt állapotában a kijelzőn nem látható az óra.	A készülék ki van kapcsolva.	A kijelző ismételt bekapcsolásához érintse meg egyszerre a  és  gombot.
A hűhőmérő szenzor nem működik.	A hűhőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.	Nyomja be a hűhőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan készülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A kijelzőn „C2” látható.	El kívánja indítani a Felőlvastás funkciót, de nem húzta ki a hűthőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.	Húzza ki a hűthőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	- Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. - Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálat-hoz.
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. Ismételje meg az eljárást.
Piszkos víz található a sütőtér alján a vízkötelenítési eljárás után.	A mély tepsi nem a megfelelő polcszinten helyezkedik el.	Távolítsa el a megmaradt vizet és vízköoldót a sütő aljából. Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
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.
A tisztítási funkció befejezése után túl sok víz található a sütőtér alján.	A tisztítási ciklus bekapcsolása előtt túl sok oldószert permetezett a készülékbe.	A sütőtér minden részét vékony rétegben vonja be az oldószerezrel. Az oldószert egyenletesen permetezze a felületekre.
A tisztítási eljárás eredményessége nem megfelelő.	A gőztisztítás funkció elindításakor a sütőtér kezdeti hőmérséklete túl magas volt.	Ismételje meg az eljárást. Az eljárást lehűlt készüléken végezze el.

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 hatásfokát.	Távolítsa el a vezetősíneket a készülékből, majd ismét indítsa el a funkciót.
A tisztítási eljárás eredményessége nem megfelelő.	A tisztítási eljárás megkezdése előtt nem távolította el a tartozékokat a készülékből. Ezek megzavarják a gőz keringését, és csökkentik az eljárás hatásfokát.	Távolítsa el a tartozékokat a készülékből, majd ismét indítsa el a funkciót.
A készülék bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn "Demo" jelenik meg.	A demo üzemmód bekapcsol.	Olvassa el a „Beállítások menü használata” című szakaszt a „További funkciók” fejezetben.

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

Gyártó neve	AEG
A készülék azonosítójele	BS7314721M BS731472EM BS731472HM BS731472NM BS731472WM
Energhatékonyági szám	81.2

Energiahatékonysági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett	0.89 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	Beépíthető sütő
Tömeg	BS7314721M 42.0 kg
	BS731472EM 44.5 kg
	BS731472HM 44.0 kg
	BS731472NM 44.5 kg
	BS731472WM 42.0 kg

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

14.2 Energiatakarékosság

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

• Általános javaslatok

- Ügyeljen arra, hogy a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva a készülék működése közben, és a sütés során addig tartsa csukva, ameddig lehetséges.
- Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.
- Amikor csak lehetséges, az ételt még felfűtés előtt helyezze a sütőbe.
- A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc időtartamra. A sütőben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

- A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

- **Légkeveréses sütés** - amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.
- **Maradékhő**
 - Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés, Késleltetési időtartam) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek a sütési idő 10%-ával korábban kapcsolnak ki. A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.
- **Sütés kikapcsolt sütővilágítással** - kapcsolja ki a sütővilágítást sütés közben, és csak akkor kapcsolja be, amikor szüksége van rá.
- **Melegen tartás** - a maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A kijelző a maradékhő hőmérsékleti értékét mutatja.
- **A Hőlégbefúvás (nedves) funkció** használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja,

azonban ez a lépés csökkenti az elvárt energiamegtakarítás mértékét.

- **A kijelző kikapcsolása** – Ha szükséges, teljesen kikapcsolható a kijelző. Egyidejűleg érintse meg a 

és  érzékelőmezőt, amíg kikapcsol a kijelző. Ezzel a művelettel a kijelző bekapcsolása is elvégezhető.

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.





www.aeg.com/shop



preciz.hu



867325692-C-112016