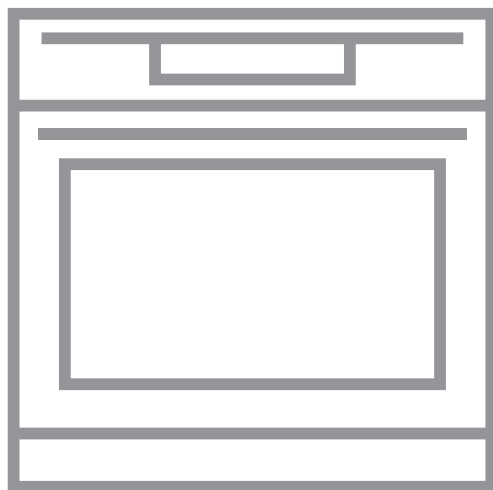


▶ BCE556350B
BCE556350M

HU Használati útmutató
Sütő

USER MANUAL



AEG

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	7
4. KEZELŐPANEL.....	8
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	8
6. NAPI HASZNÁLAT.....	9
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	11
8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	13
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	16
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	17
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	32
12. HIBAEHÁRÍTÁS.....	34
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	37

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

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



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

www.aeg.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registreaeg.com



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

www.aeg.com/shop

VEVŐSZOLGÁLTATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, Termékszám, Sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

⚠ Figyelmeztetés - Biztonsági információk

ℹ Általános információk és hasznos tanácsok

🌿 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt húzza ki a készülék hálózati dugaszát a fali aljzatból.
- Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

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

- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknél 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 vezetékot húzza. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított

- csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EGC 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 tetéjére.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsi használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készüléket magában foglaló egység vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Tisztítás és ápolás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.

- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon semmilyen súrolószer, súrolószivacsot, oldószer vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.5 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

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

2.6 Szerviz

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

2.7 Ártalmatlanítás



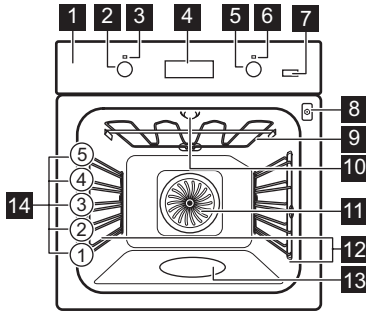
FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

3. TERMÉKLEÍRÁS

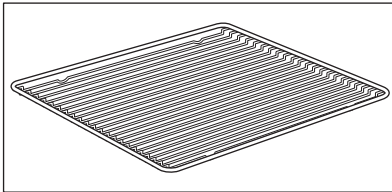
3.1 Általános áttekintés



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

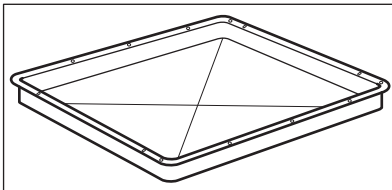
3.2 Kiegészítők

Huzalpolc



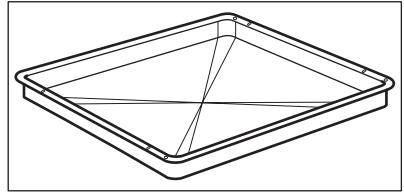
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

Sütőtepsi



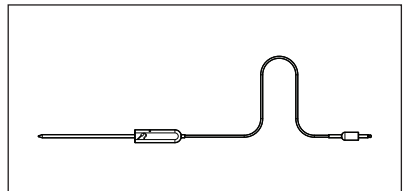
Tortákhoz és süteményekhez.

Mély tepsi



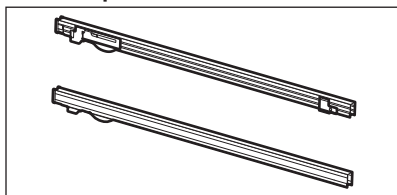
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Húshőmérő szenzor



Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.





Teleszkópos sütősín



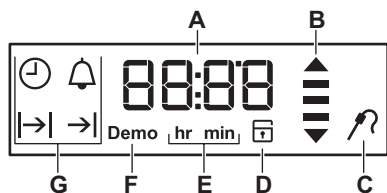
Polcokhoz és tálcákhoz.

4. KEZELŐPANEL

4.1 Gombok

Érzékelőmező / Gomb	Funkció	Leírás
	PERCSZÁMLÁLÓ	A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása. Tartsa nyomva legalább 3 másodpercig a sütőlámpa be- vagy kikapcsolásához.
	ÓRA	Egy órafunkció beállítása.
	HŐMÉRSÉKLET	A sütő vagy a húshőmérő hőmérsékletének ellenőrzése (ha alkalmazható). Csak akkor használja, ha valamelyik sütőfunkció be van kapcsolva.
	PLUS STEAM	A Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ funkció bekapcsolása.

4.2 Kijelző



- A. Időzítő / Hőmérséklet
- B. Felfűtés és maradék hő visszajelző
- C. Húshőmérő szenzor (csak bizonyos modelleken)
- D. Ajtózárs (csak bizonyos modelleken)
- E. Óra / perc
- F. Demo üzemmód (csak bizonyos modelleken)
- G. Óra funkciók

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

**FIGYELMEZTETÉS!**

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető poltartót.



Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

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

6. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.




6.1 Visszahúzható gombok


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

6.2 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
0 Kikapcsolt állás	A sütő ki van kapcsolva.
 Gyors Felfűtés	Csökkenti a felmelegedési időt.
 Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok / Hőlégbefűtés, nagy hőfok PLUSZ	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a Alsó + felső sütés funkció esetén. Nedvesség hozzáadása a sütés során. Megfelelő színű és ropogós kéreg elérése. Újramelegítéskor szaftosabb állag elérése.
 Pizzasütés	Pizza sütéséhez. Intenzív pirításhoz és ropogós aljú ételek készítéséhez.
 Alsó + felső sütés (Felső/ Alsó Fűtés)	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Alsó Sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 Hőlégbefűtés (Nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Főzési tanácsokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetben a Hőlégbefűtés (Nedves) szakaszt. A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradék hő használat fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energia-takarékoság c. részét. A funkció megfelel az EN 60350-1 sz. szabvány szerinti energiahatékonysági besorolásnak. E funkció használatakor a sőtővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Grill	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és piritós készítéséhez.
 Infrasütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.
 Katalízis	Elősegíti a sütő öntisztuló katalitikus felületének tisztulását.


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

6.3 Egy sütőfunkció beállítása

1. A sütőfunkciók gombját forgassa el a sütőfunkció kiválasztásához.
 2. A hőmérséklet kiválasztásához fordítsa el a szabályozó gombot.
- A lámpa a sütő működésekor kapcsol be.
3. A sütő kikapcsolásához fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.


6.4 A funkció beállítása: Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ

Ez a funkció növeli a páratartalmat a sütés ideje alatt.

 **FIGYELMEZTETÉS!**
Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

A kiszabaduló pára égési sérülést eredményezhet:

- Amíg a funkció aktív, ne nyissa ki a sütő ajtaját.
- A funkció befejeződése után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját.

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

1. Csapvízzel töltsse fel a sütőtér mélyedését.







A sütőtér mélyedésének maximális úrtartalma 250 ml.

A sütőtér mélyedését kizárólag akkor töltsse fel vízzel, amikor a sütő hideg.



VIGYÁZAT!

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

2. Helyezze az ételt a sütőbe, majd csukja be az ajtaját.
 3. Állítsa be ezt a funkciót:  .
 4. Nyomja meg a Plusz gőz  gombot. A Plusz gőz gomb kizárólag ezzel a funkcióval együtt használható.
- A visszajelző világítani kezd.
5. A vezérlőgombbal állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
 6. A sütő kikapcsolásához nyomja meg a Plusz gőz gombot , majd fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe. A Plusz gőz gomb visszajelzője kialszik.
 7. Távolítsa el a sütőtér bemélyedéséből a vizet.




FIGYELMEZTETÉS!

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

6.5 Gyors Felfűtés

A Gyors felfűtés csökkenti a készülék felmelegedési idejét.


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

1. A sütőfunkciók gombját forgassa a kívánt hőfokbeállításra.
2. A kívánt hőmérséklet beállításához forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot.

Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható.

3. Állítson be egy sütőfunkciót.

6.6 Felfűtés visszajelző

A sütőfunkció működése közben a  kijelzőn látható sávok egyenként megjelennek, ahogyan a sütő hőmérséklete emelkedik, majd eltűnnek, ahogyan csökken.


7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Órafunkciók táblázata


Órafunkció	Alkalmazás
 ÓRA	A pontos idő megjelenítése vagy módosítása. A pontos idő csak akkor módosítható, amikor a sütő ki van kapcsolva.
 IDŐTARTAM	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a sütő. Csak akkor használja, ha egy sütőfunkciót beállított.
 BEFEJEZÉS	Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a sütő. Csak akkor használja, ha egy sütőfunkciót beállított.
 KÉSLELTETÉSI IDŐ	Az IDŐTARTAM és BEFEJEZÉS funkciók kombinálása.
 PERCSZÁMLÁLÓ	A visszaszámlálási idő beállítására használhatja. Ez a funkció nincs hatásos a sütő működésére. Bármikor, a sütő kikapcsolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.

7.2 Az idő beállítása és módosítása



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

1. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó az óra beállításához.
2. Nyomja meg a  gombot a jóváhagyáshoz és a perc beállításához.



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



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


A kijelző az új időt mutatja.

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

7.3 Az IDŐTARTAM funkció beállítása





1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó a perc beállításához, majd


jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó az óra beállításához, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot.

Amikor letelt a beállított Időtartam, 2 percig hangjelzés hallható, és az időbeállítás, valamint a  szimbólum villog a kijelzőn. A sütő automatikusan kikapcsol.

4. A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy nyissa ki a sütő ajtaját.
5. Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.




7.4 A BEFEJEZÉS funkció beállítása


1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó az óra beállításához, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó a perc beállításához, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot.

A beállított Befejezési időpontban két percig hangjelzés hallható, és a  , valamint az időbeállítás villog a kijelzőn. A sütő automatikusan kikapcsol.




4. A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy nyissa ki a sütő ajtaját.
5. Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

7.5 A KÉSLELTETÉS funkció beállítása


1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Nyomja meg többször a  gombot, amíg a  szimbólum villogni nem kezd.
3. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó az IDŐTARTAM percértékének beállításához, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot. Fordítsa el

a hőmérséklet-szabályozó az IDŐTARTAM óraértékének beállításához, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot.

A kijelzőn villogó  jelenik meg.

4. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó a BEFEJEZÉS óraértékének beállításához, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó a BEFEJEZÉS percértékének beállításához, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot. A kijelzőn  és a beállított hőmérséklet látható.




A sütő később automatikusan bekapcsol, majd a beállított IDŐTARTAM alatt működik, végül leáll a BEFEJEZÉS beállított időpontjában.


A beállított BEFEJEZÉS időpontban két percig hangjelzés hallható, és a  , valamint az időbeállítás villog a kijelzőn. A sütő kikapcsol.

5. A jelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot, vagy nyissa ki a sütő ajtaját.
6. Fordítsa a gombokat kikapcsolt helyzetbe.

7.6 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

A percszámláló a sütő be- és kikapcsolt állapotában egyaránt beállítható.

1. Annyiszor nyomja meg a   gombot, amíg a  szimbólum és a „00” villogni nem kezd a kijelzőn.
2. Fordítsa el a hőmérséklet-szabályozó a másodperc, majd a perc beállításához. Amennyiben a beállított idő 60 percnél hosszabb, a **hr** szimbólum villog a kijelzőn.
3. Állítsa be az órák értékét.
4. A készülék 5 másodperc elteltével automatikusan elindítja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót. A beállított időtartam 90%-ának leteltekor hangjelzés hallható.
5. Amikor letelik a beállított idő, akkor 2 percig hangjelzés hallható. "00:00"

és  villog a kijelzőn. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Húshőmérő szenzor

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

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

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



VIGYÁZAT!

Kizárólag a mellékelt húshőmérő szenzort és eredeti pótalkatrészeket használjon.

A legjobb eredmény eléréséhez:

- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
- A húshőmérő szenzor nem használható folyékony állagú ételekhez.
- Sütés közben a húshőmérő szenzornak az ételben kell maradnia, míg dugaszának az aljzatban.
- Használja az ételekhez ajánlott maghőmérsékleti beállításokat. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.



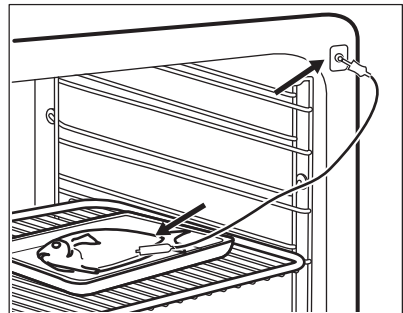
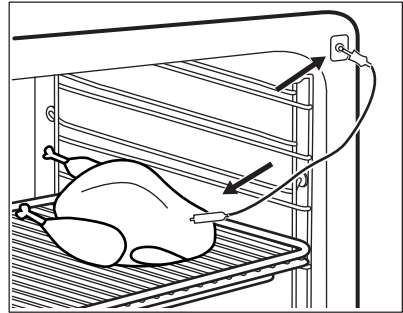
Minden alkalommal, amikor a húshőmérő szenzort az aljzatba illeszti, ismét be kell állítani a maghőmérsékletet és az időt. Az időtartam és a befejezés nem választható.



A sütő kiszámítja a hozzávetőleges sütési időt, mely változhat.


Ételkategóriák: hús, szárnyas és hal

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



A kijelzőn a húshőmérő szenzor szimbóluma jelenik meg.

A húshőmérő szenzor első használatakor az alapértelmezett maghőmérséklet értéke 60 °C.

Amikor a  szimbólum villog, a hőmérséklet-szabályozó gomb segítségével módosítható a maghőmérséklet alapértelmezett értéke.

A kijelzőn megjelenik a húshőmérő szenzor szimbóluma és az étel alapértelmezett maghőmérséklete.

4. A maghőmérséklet új alapértelmezett értékének tárolásához nyomja meg a

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

Az új alapértelmezett maghőmérséklet a húshőmérő szenzor következő használatakor megjelenik.

Amikor az étel elérte a beállított maghőmérsékletet, az alapértelmezett

maghőmérséklet és a 🍴 villog. 2 percen át hangjelzés hallható.

5. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
6. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból, és vegye ki az edényt a készülékből.



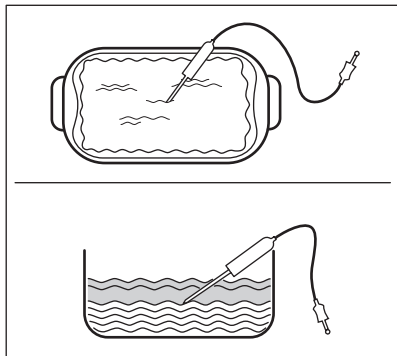
FIGYELMEZTETÉS!

Mivel a húshőmérő szenzor nagyon felforrósodik, fennáll az égési sérülés veszélye.

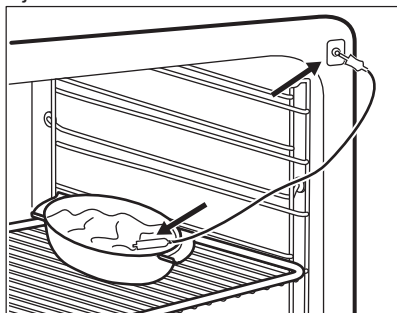
Legyen óvatos, amikor kihúzza a csatlakozóból és az ételből.

Ételkategória: felfűjt

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



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



A kijelzőn a húshőmérő szenzor szimbóluma jelenik meg.

6. A maghőmérséklet új alapértelmezett értékének tárolásához nyomja meg a

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

Az új alapértelmezett maghőmérséklet a húshőmérő szenzor következő használatakor megjelenik.

Amikor az étel elérte a beállított maghőmérsékletet, az alapértelmezett

maghőmérséklet és a 🍴 villog. 2 percen át hangjelzés hallható.

7. A hangjelzés leállításához nyomja meg bármelyik gombot.
8. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból, és vegye ki az edényt a készülékből.

**FIGYELMEZTETÉS!**

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

A hőmérséklet módosítása a sütés alatt

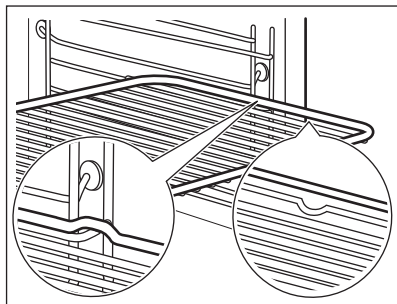
A sütési folyamat alatt bármikor módosítható a hőmérséklet értéke:

1. Nyomja meg a **°C** gombot:
 - egyszer – a kijelzőn megjelenik a beállított maghőmérséklet, mely 10 másodpercenként átvált az aktuális maghőmérsékletre.
 - kétszer – a kijelzőn megjelenik a sütő aktuális hőmérséklete, mely 10 másodpercenként átvált a sütő beállított hőmérsékletére.
 - háromszor – a kijelzőn a sütő beállított hőmérséklete jelenik meg.
2. A hőmérséklet a hőmérséklet-szabályozó gomb segítségével módosítható.

8.2 Tartozékok behelyezése

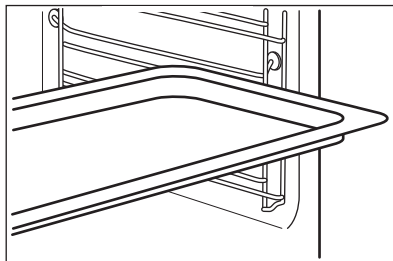
Huzalpolc:

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, .



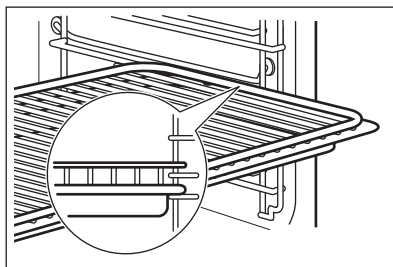
Sütőtálca/ mély tepsí:

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



Huzalpolc és sütő tálca / mély tepsiegyütt:

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

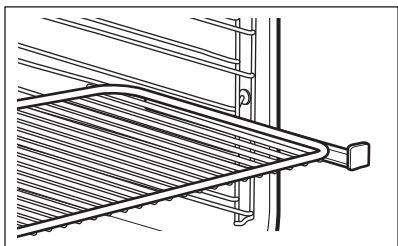
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos poltartókat ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:

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

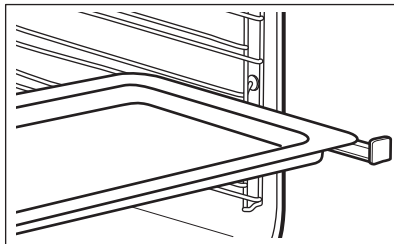


A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.



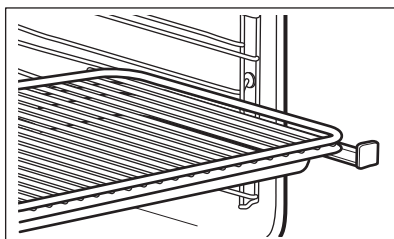
Mély tepsi:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos poltartókra.



Huzalpolc és mély tepsi együtt:


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



9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

9.1 A Gyermekzár használata

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

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


Hangjelzés hallható. A SAFE visszajelző megjelenik a kijelzőn.

A Gyermekzár funkció kikapcsolásához ismétlje meg a 2. lépést.

9.2 A Funkciózár használata

Csak a sütő működése közben lehet bekapcsolni a Funkciózár opciót.

Amikor a Funkciózár be van kapcsolva, megakadályozza az éppen működő sütőfunkció hőmérsékletének vagy időtartamának véletlen megváltoztatását.

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

Hangjelzés hallható. A Loc visszajelző 5 másodpercre megjelenik a kijelzőn.



Amikor a Funkciózár be van kapcsolva, és elfordítja a hőmérsékletbeállító gombot, vagy megnyom egy gombot, a Loc megjelenik a kijelzőn.

Ha elfordítja a sütőfunkciók gombját, a sütő kikapcsol.

Ha a sütőt bekapcsolt Funkciózár mellett kikapcsolja, a Funkciózár automatikusan átvált Gyermekzár funkcióra. Olvassa el „A gyermekzár használata” c. részt.

A Funkciózár kikapcsolásához ismétlje meg a 2. lépést.

9.3 Maradékhő visszajelző

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

9.4 Automatikus kikapcsolás

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

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

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

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



Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: hűthőmérő szenzor, Világítás, Időtartam, Befejzés.

9.5 Hűtőventilátor

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

10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd 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.

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

10.3 Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ

Sütemények/tészta/kenyér
Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.

Használja a sütőtepsit.

A második polcszintet használja.

Adjon hozzá 150 ml vizet.

10.1 Sütési javaslatok

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

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

10.2 Az ajtó belső oldala

A sütőajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Aprósütemények, lángosok, croissantok	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza	230	10 - 20

Ételek	Hő- mér- séklet (°C)	Idő (perc)
Zsemle	200	20 - 25
Kenyér	180	35 - 40
Szilvatorta, almásle- pény, fahéjas tekercs sütőformában	160 - 180	30 - 60

Fagyasztott készételek
Melegítse elő az üres sütőt 10 percig.

A második polcszintet használja.

Adjon hozzá 200 ml vizet.

Ételek	Hő- mér- séklet (°C)	Idő (perc)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissant-ok	170 - 180	15 - 25
Lasagne	180 - 200	35 - 50

Étel regenerálása
A második polcszintet használja.

Adjon hozzá 100 ml vizet.

Állítsa be a hőmérsékletet 110 °C-ra.

Ételek	Idő (perc)
Zsemle	10 - 20
Kenyér	15 - 25

10.5 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Alul túl világos a süte- mény.	A polcmagasság nem meg- felelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.

Ételek	Idő (perc)
Focaccia	15 - 25
Hús	15 - 25
Tésztafelfűjt	15 - 25
Pizza	15 - 25
Rizs	15 - 25
Zöldségek	15 - 25

Sültek
Használjon üveg sütőedényt.

A második polcszintet használja.

Adjon hozzá 200 ml vizet.

Ételek	Hőmérsék- let (°C)	Idő (perc)
Marha hátszín	200	50 - 60
Csirke	210	60 - 80
Sertés roston	180	65 - 80

10.4 Tésztasütés

- A legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények nem mindig egyenletesen barnulnak. Egyetlen barnulás esetén nem szükséges megváltoztatni a hőmérséklet-beállítást. Sütés közben a különbségek kiegyenlítődnek.
- A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

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

10.6 Sütés egy szinten:

Sütés sütőformákban

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

Ételek	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
Kecsztekercs	Felső/Alsó Fűtés	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Morzsas tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Vajas mandulatorta / cukros sütemények	Felső/Alsó Fűtés	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150	35 - 55	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Felső/Alsó Fűtés	170	35 - 55	3
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	40 - 80	3
Kelt sütemények kényes fellettel (pl. túró, tejszín, sodó)	Felső/Alsó Fűtés	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

Teasütemény

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

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

10.7 Tészták és felfújtak

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfújt	Felső/alsó fűtés	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Felső/alsó fűtés	180 - 200	25 - 40	1
Csőben sült zöldség 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
Halfelfújt	Felső/alsó fűtés	180 - 200	30 - 60	1
Töltött zöldség	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

10.8 Hőlégbefúvás (Nedves)



A maximális siker érdekében alkalmazza az alábbi táblázat javaslatait.

Ételek	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

10.9 Sütés több szinten

Használja ezt a funkciót: Hőlégbefűtés, Nagy Hőfok.

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

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

¹⁾ Melegítse elő a sütit.

Teasütemény / aprósütemény / tészták / péksütemény

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
Aprósüt. omlós tésztából	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Aprósütemény kevert piskótatésztából	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Tojásfehérjével készült teasütemények, habcsók	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
Puszedli	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Kelt tésztájú sütemény	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Aprósüt. leveles tésztából	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Péksütemény	180	20 - 30	1 / 4	-

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

10.10 Pizzasütés

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pizza (vékony)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (gazdag feltéttel)	180 - 200	20 - 30	2
Gyümölcslepény	180 - 200	40 - 55	1
Spenótos lepény	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Svájci flan	170 - 190	45 - 55	1
Sajttorta	140 - 160	60 - 90	1
Almatorta, bevonattal	150 - 170	50 - 60	1
Zöldséges pite	160 - 180	50 - 60	1
Kováasztalan kenyér	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2
Leveles tésztából készült lepény	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Pirog (a calzone orosz változata)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

²⁾ Használjon mély tepsit.

10.11 Hússütés

Használjon hőálló edényeket.

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

Tegyen egy kis vizet a tepsibe, hogy a húsból kifolyó lé vagy zsír ne égjen rá.

Ha ropogós külsejű húst kíván sütni, helyezze a hússütő tepsibe, és ne tegyen rá fedőt.

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

Ahhoz, hogy a hús szaftosabb maradjon:

- a nem zsíros húsokat fedéllel ellátott sütőtepsiben süsse meg, vagy használjon sütőzacskót.
- a húst vagy halat nagyobb darabokban (legalább 1 kg-os) süsse.
- hússütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat többször locsolja meg a saját levükkel.

10.12 Sütési táblázat

Marhahús

Ételek	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: közepes	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 süttőt.

Sertés

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

Borjú

Ételek	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

Ételek	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

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Szárnyasok

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

Hal (párolt)

Ételek	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal egészben	1 - 1.5	Felső/Alsó Fűtés	210 - 220	40 - 60	1

10.13 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

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
		Első oldal	Második oldal	
Marha hátszín	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Marhaszelet	230	20 - 30	20 - 30	3
Sertés hátszín	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Borjűhát	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

10.14 Fagyasztott Ételek

Használja a Hőlégbefúvás, nagy hőfok funkciót.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fagyasztott pizza	200 - 220	15 - 25	2
Amerikai mirelit pizza	190 - 210	20 - 25	2
Hideg pizza	210 - 230	13 - 25	2
Mirelit pizza szelet	180 - 200	15 - 30	2
Sült burgonya, vékony	200 - 220	20 - 30	3
Sült burgonya, vastag	200 - 220	25 - 35	3
Zöldségek/Krokkettek	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

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.

- Nagyobb ételdarabok esetén helyezzen egy felfordított üres tányért a sütőtér aljára. Helyezze az ételt egy mély tányérba vagy tálba, majd tegye azt a sütőben levő tányér tetejére. Szükség szerint távolítsa el a polctartókat.

Ételek	Mennyiség (kg)	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke	1	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy nagyobb tányérba helyezett, felfordított csészealátétre. Féldőben fordítsa meg.
Hús	1	100 - 140	20 - 30	Féldőben fordítsa meg.
Pisztráng	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Eper	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Vaj	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Verje fel a habot, amikor még helyenként enyhén fagyos.
Krémes torta	1.4	60	60	-

10.16 Tartósítás - Alsó sütés

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

- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Amikor a folyadék 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

Ételek	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

Ételek	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

Ételek	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 - Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok

A tepsit borítsa be zsírpapírral vagy sütőpapírral.

A jobb eredmény érdekében állítsa le a sütőt az aszalási idő felénél, nyissa ki az ajtót, és az aszalás befejezéséhez hagyja lehűlni egy éjszakán át.

Zöldségek

Egy tálca esetén a harmadik polcszintet használja.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)
Bab	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Zöldség savanyúsághoz	60 - 70	5 - 6
Gomba	50 - 60	6 - 8
Fűszernövény	40 - 50	2 - 3

Gyümölcs

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

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Körte	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

10.18 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	Jobban
Fasírt	80	83	86

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

Borjú	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Jobban
Borjú roston	75	80	85
Borjúcsülök	85	88	90

Ürű / bárány	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Jobban
Ürűcomb	80	85	88
Ürűborda	75	80	85
Báránycsülök, Bárány roston	65	70	75

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

Szárnyasok	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Jobban
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	Jobban
Hal (egész / nagy / párolt), Hal (egész / nagy / roston)	60	64	68

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

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

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

10.19 Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára

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

Sütés egy szinten. Sütés sütőformákban

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

Sütés egy szinten. Teasütemény
A harmadik polcszintet használja.

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	140	25 - 40
Linzer / omlós tészták	Felső/Alsó Fűtés	160 ¹⁾	20 - 30
Aprósütemény (20 db/tepsi)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 ¹⁾	20 - 35
Aprósütemény (20 db/tepsi)	Felső/Alsó Fűtés	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Több szinten való sütés. Teasütemény

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Grill
Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.
Grillezés maximális hőmérséklettel.

Ételek	Funkció	Idő (perc)	Polcmagasság
Pirítós	Grill	1 - 3	5
Bífsztek	Grill	24 - 30 ¹⁾	4

1) Félidőben fordítsa meg.

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

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

A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.

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

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

A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg. Ne juttassa a sütőtisztító szert a katalitikus felületekre.

Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

Minden használat után tisztítsa meg a sütőteret.

11.2 A sütőtér bemélyedésének tisztítása

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



Használati javaslat:
Hőlégbefúvás, nagy hőfok PLUSZ funkcióhoz javasoljuk, hogy a tisztítási eljárást legalább minden 5 - 10. sütési ciklus után végezze el.

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

11.3 A polctartók

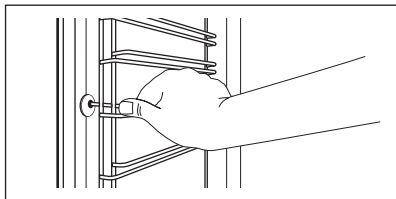
A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.



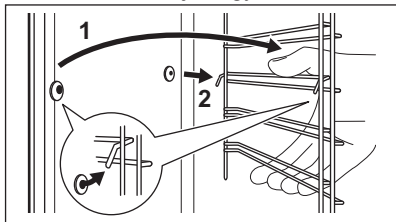
VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor kiveszi a polctartókat.

1. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.



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



Az eltávolított tartozékokat az ellentétes sorrend betartásával szerelje vissza.




A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.

11.4 Katalitikus tisztítás

A katalitikus bevonattal rendelkező sütőtér öntisztuló. Magába szívja a lerakódó zsiradékot.

Mielőtt bekapcsolná a katalitikus tisztítási funkciót:

- vegyen ki minden tartozékot és a kivehető polcvezető síneket.
- tisztítsa meg a sütőtér alját kimélő mosogatószeres oldattal.
- langyos vízzel és puha ruhával tisztítsa meg a belső üvegajtót.

1. Állítsa be a  funkciót.

A Katalitikus tisztítás működése közben az időtartam nem módosítható. Ezzel a funkcióval késleltetheti a tisztítási funkciót megkezdését: BEFEJEZÉS.

A tisztítási idő végén hangjelzés hallható.

2. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik gombot.

3. Kapcsolja ki a sütőt.

Ha a tisztítási funkciót a befejeződése előtt szeretné kikapcsolni, forgassa a sütőfunkciók gombját kikapcsolt helyzetbe.

4. Miután a sütő lehűlt, nedves, puha ruhával tisztítsa meg a sütőtér.

A katalitikus bevonat elszíneződése vagy a rajta megjelenő foltok nincsenek hatással a Katalitikus tisztításra.

11.5 Tisztítás emlékeztető

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

A tisztítási emlékeztető az alábbi esetekben alszik el:

- a Katalizis funkció befejezése után.

- a  és  gomb egyidejű megnyomása után.

11.6 Az ajtó levétele és felszerelése

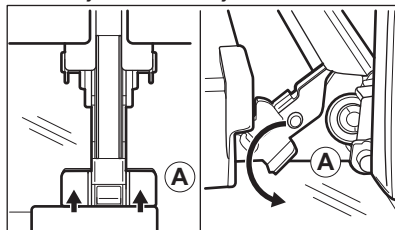
Az ajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok száma modellenként változik.



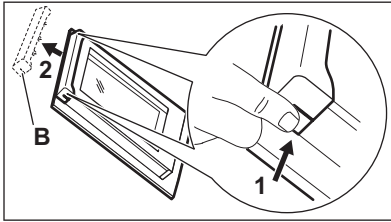
FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó nehéz.

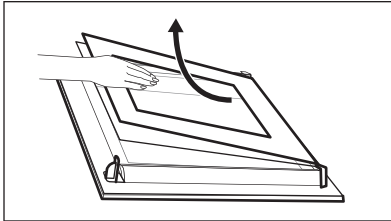
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.



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



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



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



A zsanérkarok egyike (általában a jobb oldali) szabadon mozgatható. Ügyeljen arra, hogy mindkét zsanérkar ugyanabban a helyzetben legyen (körülbelül 70°-os szögben).

12. HIBAELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



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

11.7 A hűtőlámpa cseréje

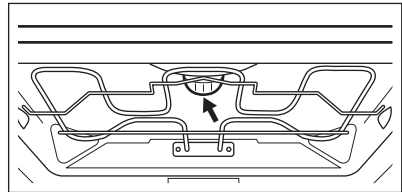


FIGYELMEZTETÉS!
Vigyázat! Áramütés-veszély!
A lámpa forró lehet.

1. Kapcsolja ki a sütőt.
Várja meg, amíg a sütő lehűl.
2. Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.
3. Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Felső lámpa


1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához forgassa azt.






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

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.
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 húshőmérő szenzor nem működik.	A húshőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.	Nyomja be a húshőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan készülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A kijelzőn „C2” látható.	Szeretné elindítani a Katalitikus tisztítás vagy a Felolvasztás funkciót, de nem húzta ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzattól.	Húzza ki a húshőmérő szenzor dugaszát az aljzattól.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
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.
A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ.	Nem kapcsolta be ezt a funkciót: Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ”.
A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ.	Nem kapcsolta be ezt a funkciót: Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ a Plusz gőz gombbal.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ”.
A következő funkció használatakor a sütés eredményessége nem megfelelő: Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ.	Nem töltötte fel vízzel a sütőtér mélyedését.	Lásd az alábbi szakaszt: „A következő funkció bekapcsolása: Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ”.
Szeretné bekapcsolni a Hőlégbefűvés, nagy hőfok funkciót, de a Plusz gőz gomb visszajelzője világít.	A Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ funkció működik.	A Hőlégbefűvés, nagy hőfok PLUSZ funkció leállításához nyomja meg a Plusz gőz  gombot.
A tisztítás funkciót szeretné bekapcsolni, azonban a kijelzőn "C4" jelenik meg.	Be van nyomva a Plusz gőz gomb.	Nyomja meg ismét a Plusz gőz gombot.
A sütőtér bemélyedésében levő víz nem forr fel.	A hőmérséklet túl alacsony.	A hőmérsékletet legalább 110 °C-ra állítsa be. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.
A víz kifolyik a sütőtér bemélyedéséből.	Túl sok víz van a sütőtér bemélyedésében.	Kapcsolja ki a sütőt, és győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt. A kifolyt vizet egy szivaccsal vagy ruhával távolítsa el. Megfelelő mennyiségű vizet töltsön a sütőtér bemélyedésébe. Tekintse át az idevonatkozó eljárást.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A készülék bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn "Demo" jelenik meg.	A demo üzemmód bekapcsol.	<ol style="list-style-type: none"> Kapcsolja ki a sütőt. Egyidejűleg nyomja meg és tartsa nyomva a  3s  °C gombokat. A kijelző első számjegye és a Demo visszajelző villogni kezd. Az értékek módosításához írja be a 2468 kódot a hőmérséklet-szabályzó gomb elforgatásával, majd jóváhagyáshoz nyomja meg a  gombot. A következő számjegy kezd villogni. A Demo üzemmód kikapcsol az utolsó számjegy jóváhagyásakor, ha a kód megfelelő.

12.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

Gyártó neve	AEG
A készülék azonosítójele	BCE556350B BCE556350M

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	BCE556350B	34.0 kg
	BCE556350M	34.0 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 sütő működése közben az ajtaja legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtó tömítést, és ellenőrizze, hogy a helyén van és megfelelően rögzített.

Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor 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 fűtélelemek automatikusan korábban kapcsolnak ki egyes sütőfunkcióknál.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.

Ételek melegen tartása

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradék hő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Sütés kikapcsolt sütővilágítással

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

Hőlégbefűvés (Nedves)


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


E 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.

