

▶ BPE742320B
BPE742320M
BPK742320M
BPK74232SM

HU Használati útmutató
Sütő

USER MANUAL



AEG

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	8
4. KEZELŐPANEL.....	9
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	11
6. NAPI HASZNÁLAT.....	12
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	18
8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK.....	19
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	19
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	23
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	25
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	42
13. HIBAELHÁRÍTÁS.....	46
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	48

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. Látogasson el weboldalunkra:



Használattal kapcsolatos tanácsok, prospektusok, hibaelhárítási-, szerviz- és javítási információk kérése:

www.aeg.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registeraeg.com



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

www.aeg.com/shop

VEVŐSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ


Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

 Figyelmeztetés - Biztonsági információk

 Általános információk és hasznos tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat a hulladékba.
- FIGYELMEZTETÉS: A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. Használat közben a hozzáférhető részek nagyon felforrósodnak.
- 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 képestitett 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 válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- **FIGYELMEZTETÉS:** Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- A készülék tisztításához ne használjon nagy nyomású gőzt.
- Ne használjon súrolószert vagy éles fém kaparóeszközt a sütőajtó üvegének tisztítására, mivel ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- Ha a hálózati kábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A kiömlött anyagokat a pirolitikus tisztítás előtt el kell távolítani. Távolítsa el minden tartozékot a sütőből.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített 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.

- A készüléket az üzembe helyezési követelményeknek megfelelő, biztonságos helyre telepítse.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készülék felszerelése előtt ellenőrizze, hogy a sütő ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.
- A beépíthető készüléknek meg kell felelnie a DIN 68930 stabilitási követelményeinek.

Konyhaszekrény minimális magassága (konyhaszekrény minimális magassága a munkalap alatt)	578 (600) mm
Konyhaszekrény szélessége	560 mm
Konyhaszekrény mélysége	550 (550) mm
Készülék elejének magassága	594 mm
Készülék hátuljának magassága	576 mm
Készülék elejének szélessége	595 mm
Készülék hátuljának szélessége	559 mm
Készülék mélysége	567 mm
Készülék beépített mélysége	546 mm
Mélység nyitott ajtóval	1027 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560 x 20 mm

Hálózati tápkábel hosszúsága. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	4 x 25 mm

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja 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 leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
 - Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
 - Ez a készülék dugasszal és csatlakozókábellel kerül szállításra.

2.3 Használat



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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

- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc károsodásának vagy elszíneződésének megelőzéséhez:
 - 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 kivételével vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokra 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 készülék borítása vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Ápolás és tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati

csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Máskülönbén 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 tisztítószert használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószert csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

2.5 Pirolitikus tisztítás



FIGYELMEZTETÉS!

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

- A Pirolitikus öntisztító funkció vagy az első használat előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
 - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírkömlést/lerakódást.
 - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a termékhez mellékelt polcokat, vezetősíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcsákat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a kiskorú a készüléktől.
A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az előlő szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók

számára nyomtatékosan ajánlottak az alábbiak:

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

2.6 Belső világítás



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A termékben található izzó(k)ra és a külön kapható pótizzókra vonatkozó tudnivalók: Ezek az izzók arra készültek, hogy megfeleljenek a háztartási készülékekben fennálló szélsőséges fizikai feltételeknek, mint például hőmérséklet, rezgés, magas páratartalom, illetve arra használatosak, hogy jelezzék a készülék működési állapotát. Nem alkalmasak egyéb felhasználásra, valamint helyiségek megvilágítására.

- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.7 Szerviz

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

2.8 Ártalmatlanítás



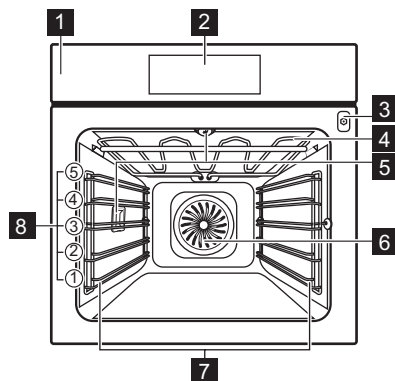
FIGYELMEZTETÉS!

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 gyermeke vagy kedvenc állatok készülékben rekedését.

3. TERMÉKLEÍRÁS

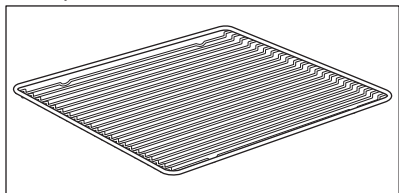
3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Elektronikus programkapcsoló
- 3 Hűshőmérő szenzor dugálja
- 4 Fűtőbetét
- 5 Lámpa
- 6 Ventilátor
- 7 Polctartó, eltávolítható
- 8 Polcszintek

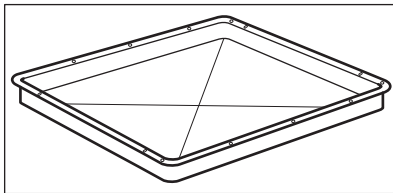
3.2 Tartozékok

Huzalpolc



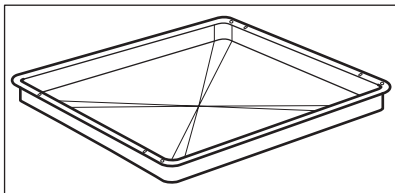
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

Sütőtálca



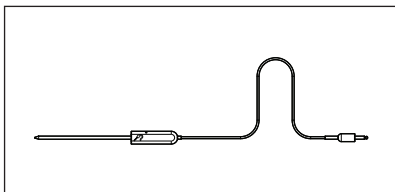
Tortákhoz és süteményekhez.

Mély tepsi



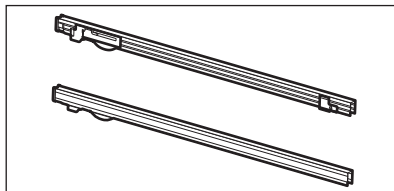
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Hűhőmérő szenzor



Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.

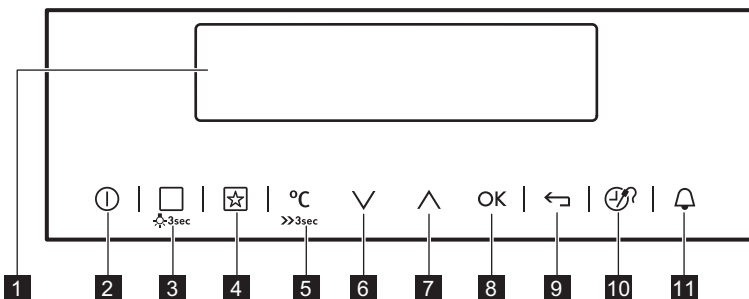
Teleszkópos sütősin



A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.

4. KEZELŐPANEL

4.1 Elektronikus programkapcsoló

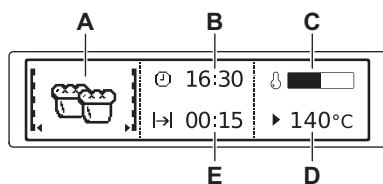


A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket.

Érzékelő- mező	Funkció	Megjegyzés
1	-	Kijelző
2	BE/KI	A sütő aktuális beállításait mutatja.
2		A sütő be- és kikapcsolása.














Érzékelő- mező	Funkció	Megjegyzés
3 	Sütőfunkciók vagy Előre Programozott Sütés	Nyomja meg egyszer az érzékelőmezőt egy sütőfunkció vagy a következő menü kiválasztásához: Előre Programozott Sütés. Nyomja meg ismét az érzékelőmezőt a következő menük közötti váltáshoz: Sütőfunkciók, Előre Programozott Sütés. A sütővilágítás be- vagy kikapcsolásához nyomja meg 3 másodpercig az érzékelőmezőt. A sütővilágítást kikapcsolt sütőnél is bekapcsolhatja.
4 	Kedvencek	A Kedvenc programok elérése és mentése.
5 	Hőmérséklet-választó	A sütő hőmérsékletének beállításához vagy a sütőn belüli jelenlegi hőmérséklet kijelzéséhez. Nyomja meg 3 másodpercig az érzékelőmezőt a következő funkció be- vagy kikapcsolásához: Gyors felfűtés.
6 	Le gomb	Mozgás lefelé a menüben.
7 	Fel gomb	Mozgás felfelé a menüben.
8 	OK	Választás vagy beállítás megerősítése.
9 	Vissza gomb	Visszalépés egy szinttel a menüben. A főmenü megjelenítéséhez nyomja meg 3 másodpercig a mezőt.
10 	Idő és további funkciók	Különböző funkciók beállításához. A sütőfunkció működésekor nyomja meg az érzékelőmezőt az időkapcsoló vagy a következő funkciók beállításához: Funkciózár, Kedvencek, Melegen tartás, Set + Go. Ekkor módosítható a húshőmérő szenzor beállítása is.
11 	Percszámláló	A következő funkció beállítása: Percszámláló.

4.2 Kijelző



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

A kijelző egyéb visszajelzői:

Szimbólum		Funkció
	Percszámláló	A funkció működik.
	Óra	A pontos időt mutatja a kijelző.
	Időtartam	A kijelző a sütéshez szükséges időtartamot jeleníti meg.
	Befejezési idő	A kijelző a sütés befejezési idejét jeleníti meg.
	Hőmérséklet	A kijelző a hőmérsékletet mutatja.
	Idő Kijelzés	A kijelzőn ellenőrizhető, milyen hosszsan működik a sütőfunkció. Nyomja meg egyszerre a  és  gombot az idő törléséhez.
	Számítás	A készülék kiszámítja a sütési időt.
	Felfűtés visszajelző	A kijelző a sütő hőmérsékletét jelzi.
	Gyors felfűtés	A funkció be van kapcsolva. Csökkenti a felfűtési időt.
	Súlyautomatika	A kijelző azt jelzi, hogy a súlyautomatika rendszer aktív, vagy a súly módosítható.
	Melegen tartás	A funkció be van kapcsolva.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás



1. lépés

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.



2. lépés

Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőt és a tartozékokat.



3. lépés

Helyezze a sütőbe a tartozékokat és a kivehető polctartókat.

5.2 Első csatlakozás

Az első használat előtt be kell állítania az alábbiakat:			
Nyelv	Kijelző kontraszt	Kijelző fényerő	Napszak

5.3 Kezdeti előmelegítés



Az első használat előtt hevítse fel az üres sütőt.

- 1. lépés** Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.
- 2. lépés** Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: .
Hagyja egy óráig működni a sütőt.
- 3. lépés** Állítsa be a maximális hőmérséklet ennél a funkciónál: .
Hagyja 15 percig működni a sütőt.

Előfűtés közben szagot és füstöt bocsáthat ki a sütő. Ügyeljen arra, hogy a helyiség szellőztetve legyen.

6. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Navigálás a menükben

- Kapcsolja be a sütőt.
- A menü beállításához nyomja meg a vagy gombot.
- Nyomja meg a gombot az almenük behívásához vagy a beállítás elfogadásához.



Bármelyik ponton vissza tud jutni a főmenübe a gombbal.

6.2 Egy melegítési funkció beállítása

- Kapcsolja be a sütőt.
- Válassza ki a menüt: Sütőfunkciók.
- Megerősítésül nyomja meg a gombot.
- Válasszon ki egy melegítési funkciót.

- Megerősítésül nyomja meg a gombot.
- Állítsa be a hőmérsékletet.
- Megerősítésül nyomja meg a gombot.

6.3 Felfűtés visszajelző

Amikor bekapcsol egy sütőfunkciót, a sáv jelzi, hogy a hőmérséklet emelkedik. A megfelelő hőmérséklet elérésekor 3 hangjelzés hallható, a sáv villogni kezd, majd eltűnik.

6.4 Használat: Gyors felfűtés

Használja a funkciót, mielőtt ételt helyezne a sütőbe.

A funkció lerövidíti a felfűtés idejét. Ez csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre.








- nyomja meg és tartsa megnyomva.

6.5 Maradék












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






6.6 A menük áttekintése

Főmenü




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

Almenü a következőhöz: Alapbeállítások


Szimbólum / Menüelem	leírása
 Óra beállítások	A pontos idő beállítása az órán.
 Idő kijelzés	BE állapotban a kijelzőn a pontos idő látható, miután kikapcsolja a sütőt.
 Gyors felfűtés	Bekapcsolt állapotban a funkció csökkenti a felfűtési időt.
 Set + Go	Beállít egy sütőfunkciót, melyet később a kezelőpanel bármelyik szimbólumának egyetlen érintésével elindíthat.
 Melegen tartás	A sütés befejezését követően 30 percig melegen tartja az elkészült ételt.
 Idő kiterjesztés	Bekapcsolja és kikapcsolja az időkiterjesztés funkciót.
 Kijelző kontraszt	Fokozatosan módosítja a kijelző kontrasztját.
 Kijelző fényerő	Fokozatosan módosítja a kijelző fényerejét.
 Nyelv beállítások	A kijelzések nyelvének beállítása.
 Figyelmeztető hangrő	Fokozatonként beállítja a gombnyomások és jelzések hangerejét.
 Nyomógomb hangok	Az érintőmezők hangjának ki- és bekapcsolása. A BE/KI érintőmező hangját nem lehet kikapcsolni.

Szimbólum / Menüelem	leírása
 Hangbeállítás	A figyelmeztető hangjelzések ki- és bekapcsolása.
 Tisztítás emlékeztető	Emlékezteti a készülék tisztításának esedékességére.
 DEMO mód	Aktiváló / inaktíváló kód: 2468.
 Szolgáltatások	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.
 Gyári beállítások	Minden beállítás visszszakcsolása a gyári értékre.


6.7 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Hagyományos főzés.
 Pizza funkció	Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Hagyományos főzés.
 Hagyományos főzés	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Mélyhűtött ételek	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekerecs) ropogóssá tételéhez.
 Grill	Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
 Infrasütés	Nagy húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.
 Alsó fűtés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 Konvekciós levegő (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. A funkció használatkor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradékhő használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).

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

6.8 Speciális beállítások

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Melegben tartás	Az étel melegen tartásához.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Edénymelegítés	Az edények tálaláshoz való előmelegítésére.
 Tartósítás	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
 Aszalás	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.
 Tészta kelesztés	A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. Megóvja a tészta felületét a kiszáradástól, és megtartja a tészta puhaságát.
 Hőlégbefúvás, kis hőfok (slow cooking)	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
 Kenyérsütés	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.
 Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
 Csőben sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és pirításhoz.

6.9 Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves)

A funkció megfelel az EU 65/2014 és EU 66/2014 sz. szabványok szerinti

energiahatékonysági besorolásnak és ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek. Vizsgálati módszerek az EN 60350-1 szabványnak megfelelően.


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 sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol.

Főzési útmutatásokért olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” című fejezetet, Konvekciós levegő (nedves). Az energiatakarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. szakaszát.

6.10 Előre Programozott Sütés

Ételkategória: Hal/Tenger Gyümölcsei








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




Ételkategória: Szárnyasok

Étel	
Csontozott szárnyas	-

Étel	
Csirke	Csirkeszárny, friss
	Csirkeszárny, fagyasztott
	Csirkecomb, friss
	Csirkecomb, fagyasztott
	Csirke, 2 fél

Ételkategória: Húsok

Étel	
Marhahús	Párolt hús 
	Fasírt
Marha hátszín	Véres
	Véres 
	Közepes
	Közepes 
	Jól átsütve
	Jól átsütve 
Skandináv marha	Véres 
	Közepes 
	Jól átsütve 
Sertés	Karaj
	Sertés csülök, előfőzött
	Sertéshús
	Sertés karaj
	Sertés tarja
	Sertéslapocka
	Borjú
Borda	

Étel	
Bárány	Báránycsülök
	Báránygerinc
	Báránycomb, közepesen
Vad	Vadnyúl
	• Nyúlláb, nyúlcomb
	• Nyúlborca
	• Nyúlborca 
	• Öz/Szarvas
• Comb	
• Özgerinc	
	Vad roston 
	Bárányborca 

Ételkategória: Tepsiben sülték

Étel	
Lasagne/cannelloni, - fagy.	-
Csőben sült zöldség	-
Édességek	-

Ételkategória: Pizza/Quiche

Étel	
Pizza	Pizza, vékony kéreg
	Pizza, extra feltét
	Fagyasztott pizza
	Amerikai mirelit pizza
	Hideg pizza
	Mirelit pizza szelet
Pírtott bagett	-
Elzászi hagymás lepény	-
Svájci tarte, pikáns	-

Étel	
Quiche Lorraine	-
Pikáns torta	-

Ételkategória: Torta/Sütemények

Étel	
Forma torta	-
Almatorta, bevonattal	-
Piskótatészta	-
Almás pite	-
Túrótorta, sütőformában	-
Briós	-
Homoktorta	-
Torta	-
Svájci tarte, édes	-
Mandulás sütemény	-
Muffin	-
Aprósütemény	-
Omlós kekszék	-
Habkosár	-
Leveles tésztából készült aprósütemény	-
Képviselőfánk	-
Puszedli	-
Aprósüt. omlós tésztából	-
Karácsonyi stollen	-
Fagyasztott almás-pite	-
Sütés tepsiben	Piskótatészta Kelt tészta
Túrótorta, tepsiben	-

Étel	
Csokoládés sütemények	-
Piskótarolád	-
Kelttésztás sütemény	-
Morzsasütemény	-
Cukros sütemény	-
Tortaalap	Omlós tészta Piskóta tortaalap
Gyümölcstorta	Omlós gyümölcstorta Piskótás gyümölcstorta Kelt tészta

Ételkategória: Kenyér/zsemle

Étel	
Péksütemény	Sütemény, fagyasztott
Ciabatta	-
Kenyér	Kenyér Kelt tészta Kováasztalan kenyér

Ételkategória: Köretek

Étel	
Sült burgonya, vékony	-
Sült burgonya, vastag	-
Sült burgonya, fagyasztott	-
Krokettek	-
Zöldségek/krokettek	-
Pírított vagdaltak	-



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

7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Órafunkciók táblázata

Órafunkció	Alkalmazás
Percszámláló	Visszaszámlálós időzítés beállítása (maximum 2 óra 30 perc). Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére.
Időtartam	A sütő működési idejének beállítása (maximum 23 óra 59 perc). A következő esetekben nem érhető el: Hűshőmérő szenzor.
Befejezési idő	A kiválasztott sütőfunkció kikapcsolási idejének beállítása (maximum 23 óra 59 perc). A következő esetekben nem érhető el: Hűshőmérő szenzor.

Amikor egy órafunkció esetén megad egy időt, a visszaszámlálás 5 másodperc múlva fog elindulni.

Időtartam, Befejezési idő – a funkciók használata előtt meg kell adnia egy sütőfunkciót és egy hőmérsékletet A sütő automatikusan kikapcsol.

Időtartam, Befejezési idő – használhatja a funkciókat akkor is, ha meghatározott idő elteltével automatikusan akarja be- és kikapcsolni a sütőt.

7.2 Az órafunkciók beállítása

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. – nyomja meg újra és újra, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a

szükséges óra funkció és a hozzá tartozó szimbólum.

3. \wedge , \vee – nyomja meg az idő beállításához.
4. Nyomja meg: OK.
Amikor az idő letelik, hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol. A kijelzőn egy üzenet látható.
5. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.

7.3 Melegen tartás

A funkció feltételei:

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

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

A funkció be- vagy kikapcsolható a menüben: Alapbeállítások.

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Válassza ki a sütőfunkciót.
3. Állítson be 80 °C-nál magasabb hőmérsékletet.
4. Annyiszor nyomja meg a gombot, amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: Melegen tartás.
5. Megerősítésül nyomja meg a OK gombot.

Amikor a funkció befejeződik, hangjelzés hallható.

7.4 Idő kiterjesztés

A Idő kiterjesztés funkció segítségével a sütőfunkció folytatható a Időtartam lejártá után.



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

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

A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.

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

8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Internetes receptek

A programozott receptek a weboldalunkon találhatóak. A Receptkönyv megkereséséhez tekintse meg a sütőtér elülső keretén található adattáblán szereplő PNC számot..

8.2 Receptek és Programozott receptek

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

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

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Húshőmérő szenzor

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

Két hőmérsékletet kell beállítani:

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



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

A legjobb sütési eredmények eléréséhez:

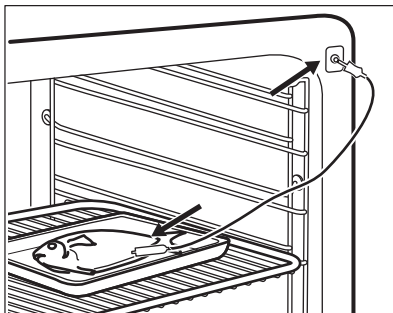
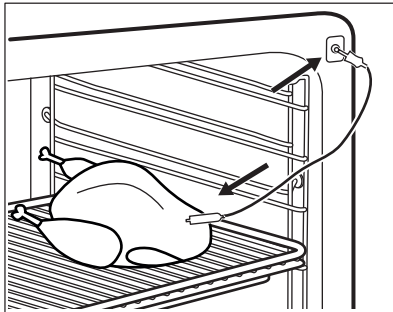
- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
- Az ételhőmérő nem használható folyékony ételekhez.
- Sütés közben az ételhőmérő érzékelőjének végig az ételben kell maradnia, és csatlakoztatva kell lennie.
- Használja az ételekhez ajánlott maghőmérsékleti beállításokat. Olvassa el a „Hasznos tanácsok”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






A sütő kiszámítja az ételkészítés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez függ az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és hőmérséklettől.

Ételkategóriák: hús, hal és baromfi

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



A kijelzőn az ételhőmérő szimbóluma jelenik meg.

4. 5 másodpercen belül végezze el a  vagy  gomb segítségével az étel maghőmérsékletének beállítását.
5. Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.
6. A húshőmérséklet módosításához nyomja meg a  gombot.

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

A készülék automatikusan kikapcsol.

7. A jelzés kikapcsolásához érintse meg bármelyik szimbólumot.
8. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzataból, és vegye ki az ételt a készülékből.

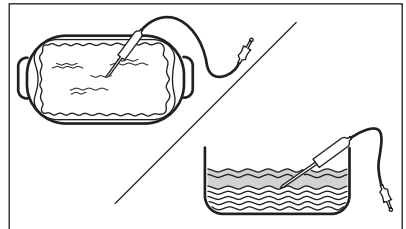


FIGYELMEZTETÉS!

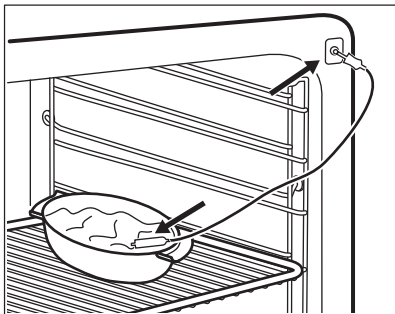
Égésveszély áll fenn, mert az ételhőmérő forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

Ételkategória: casserole




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



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



A kijelzőn az ételhőmérő szimbóluma jelenik meg.

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

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

A készülék automatikusan kikapcsol.

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



FIGYELMEZTETÉS!

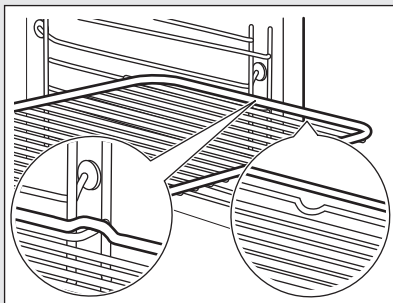
Égésveszély áll fenn, mert az ételhőmérő forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

9.2 Tartozékok behelyezése

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

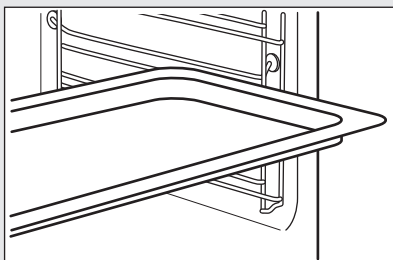
Huzalpolc:

Csúsztassa be a huzalpolcot a polcvezető sínek közé, .



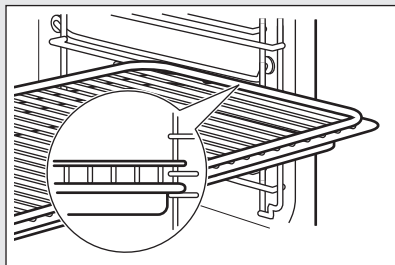
Sütőtepsi /Mély tepsi:

Csúsztassa be a tálcat a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc, Sütőtepsi /Mély teps:

Tolja a tálcát a polctartó vezető sínjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



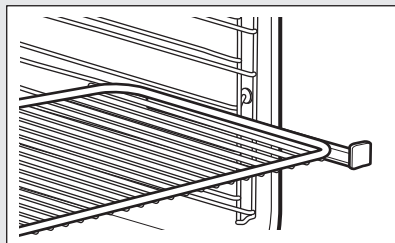
9.3 A teleszkópos sütősínek használata

A teleszkópos polctartókat tilos olajozni!

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

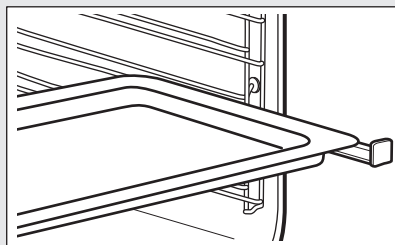
Huzalpolc:

Helyezze a huzalpolcot a teleszkópos polctartókra.



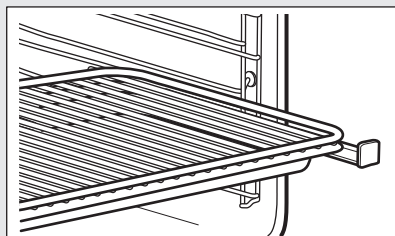
Mély teps:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos polctartókra.



Huzalpolc és mély teps együtt:

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






10. TOVÁBBI FUNKCIÓK



10.1 Kedvencek

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

Egy program tárolása

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

10. Tartsa nyomva a OK gombot a mentéshez.


Felülírhatja a kívánt memóriahely tartalmát. Amikor a kijelzőn az első szabad memóriahely megjelenik, nyomja meg a  vagy  gombot, majd nyomja meg a OK gombot a már meglévő program felülírásához.

A program nevét módosíthatja ebben a menüben: Programnév szerkesztése.

A program elindítása

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

5. A megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.




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

10.2 A Gyermekzár használata

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




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

1. Nyomja meg a  gombot a kijelző bekapcsolásához.
2. Nyomja meg egyszerre a  és  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik egy üzenet.

A Gyermekzár funkció kikapcsolásához ismétlje meg a 2. lépést.


10.3 Funkciózár


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

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



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

Egy funkció kikapcsolásához nyomja meg a  gombot. A kijelzőn egy üzenet



jelenik meg. Megerősítéshez nyomja meg ismét a , majd az OK gombot.




A sütő kikapcsolásakor ez a funkció is kikapcsol.

10.4 Set + Go

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

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Állítson be egy sütőfunkciót.
3. Annyiszor nyomja meg a , amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: Időtartam.
4. Lehetővé teszi az idő beállítását.
5. Annyiszor nyomja meg a , amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: Set + Go.
6. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

Érintse meg bármelyik szimbólumot (a

 kivételével) a következő funkció elindításához: Set + Go. A beállított sütőfunkció elindul.



Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.





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

10.5 Automatikusan kikapcsolás

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



 (°C)	 (ó)
30 - 115	12.5

 (°C)	 (ó)
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Világítás, Hűshőmérő szenzor, Időtartam, Befejezési idő.

10.6 A kijelző fényereje

A kijelző kétféle fényerővel üzemel:

 Nappali fényerő	 Éjszakai fényerő
A sütő bekapcsolt állapota mellett van bekapcsolva.	
Az éjszakai fényerő mellett 10 másodpercre erősebbre vált, ha megérinti valamelyik érzékelőmezőt.	
Be lesz kapcsolva, ha a sütő ki van kapcsolva, de beállítja a következő funkciót: Percszám-láló. Amikor befejeződik a funkció működése, a kijelző visszatér az éjszakai beállításra.	Ha a sütő ki van kapcsolva, akkor 22:00 óra és 6:00 óra között kisebb a kijelző fényereje.

10.7 Hűtőventilátor

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

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Sütési javaslatok



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

Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi sütőjétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Az alábbi táblázatok a különféle ételekhez javasolt beállításokat tartalmazzák a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei számára.

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

11.2 Az ajtó belső oldala

A sütőajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

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

11.3 Tanácsok a sütő speciális sütőfunkcióival kapcsolatban

Melegen tartás

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

Edénymelegítés

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

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

Tészta kelesztés

Ezzel a funkcióval kenyértésztát dagaszthat. Helyezze a tésztát egy nedves kendővel vagy műanyag fóliával. Állítsa be ezt a funkciót: Tészta kelesztés és a sütési időt.

Kiolvasztás

Távolítsa el az ételek csomagolását, majd helyezze azokat egy táányérra. Ne takarja le az ételt, mert ezzel megnövelheti a felolvasztási időt. Az első polcszintet használja.

11.4 Tésztasütés

Az első sütésakor alacsonyabb hőmérsékletet használjon.

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







A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények nem mindig egyenletesen barnulnak. Egyenetlen barnulás esetén nem szükséges megváltoztatni a hőmérséklet-beállítást. Sütés közben a különbségek kiegyenlítődnek.

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

11.5 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütemény alja nem sült meg eléggé.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá vagy csíkokban vízessé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	Legközelebb valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Legközelebb hosszabb sütési időt és alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	Legközelebb magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	Túl hosszú sütési időt választott.	Legközelebb rövidebb sütési időt állítson be.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Legközelebb hosszabb sütési időt és alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	A tészta eloszlása nem egyenletes.	Legközelebb egyenletesen ossza el a tésztát a sütőtálcán.
A sütemény nem sül meg a receptben megadott idő alatt.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	Legközelebb valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.

11.6 Sütés egy szinten

 SÜTÉS SÜTŐFORMÁKBAN				
		 (°C)	 (perc)	
Forma torta / Briós	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	150 - 160	50 - 70	1
Homoktorta / Királykalács	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	140 - 160	70 - 90	1
Tortalap - omlós tészta, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	170 - 180	10 - 25	2
Tortalap - kevert tészta	Hőlégbefűtés, nagy hőfok	150 - 170	20 - 25	2
Sajttorta	Hagyományos főzés	170 - 190	60 - 90	1



SÜTŐTÁLCÁN SÜTÖTT SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR



Melegítse elő a sütőt üres állapotban, hacsak egyéb utasítás erről nem rendelkezik.









(°C)








(perc)



		(°C)	(perc)	
Fonott kenyér / Kenyér, nem szükséges előmelegíteni a sütőt	Hagyományos főzés	170 - 190	30 - 40	3
Karácsonyi stollen	Hagyományos főzés	160 - 180	50 - 70	2
Rozskenyér:	Hagyományos főzés	először: 230 majd: 160 - 180	20 30 - 60	1
Habkosár / Képviselelőfánk	Hagyományos főzés	190 - 210	20 - 35	3
Piskótarolád,	Hagyományos főzés	180 - 200	10 - 20	3
Prézlikalács (szárazon), nem szükséges előmelegíteni a sütőt	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Vajas mandulás sütemény / Cukrászsütemény	Hagyományos főzés	190 - 210	20 - 30	3
Gyümölcstorták, nem szükséges előmelegíteni a sütőt	Hagyományos főzés	180	35 - 55	3
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Hagyományos főzés	160 - 180	40 - 60	3

 APRÓSÜTEMÉNY			
 A harmadik polcszintet használja.			
		 (°C)	 (perc)
Omlós tészta / Piskóta-tészta	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	150 - 160	10 - 20
Habcsók	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	80 - 100	120 - 150
Puszedli	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	100 - 120	30 - 50
Kelt tésztából készült sütemények	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	150 - 160	20 - 40
Aprósüt. leveles tésztából, melegítse elő az üres sütőt	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	170 - 180	20 - 30
Péksütemény, melegítse elő az üres sütőt	Hagyományos főzés	190 - 210	10 - 25





11.7 Tészták és felfújtak





 Az első polcszintet használja.			
		 (°C)	 (perc)
Tésztafelfújt	Hagyományos főzés	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Hagyományos főzés	180 - 200	25 - 40
Csőben sült zöldség, melegítse elő az üres sütőt	Infrasütés	160 - 170	15 - 30
Olvasztott sajtos bagett	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160 - 170	15 - 30
Tejberizs	Hagyományos főzés	180 - 200	40 - 60
Halfelfújt	Hagyományos főzés	180 - 200	30 - 60
Töltött zöldség	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160 - 170	30 - 60





11.8 Sütés több szinten

Használja a következő funkciót:
Hőlégbefűtés, nagy hőfok.

Két tálca esetén az első és a negyedik polcszintet használja.

 SÜTŐTÁLCÁN SÜTÖTT SÜTEMÉNY / TÉSZTA / KENYÉR		
	 (°C)	 (perc)
Habkosár / Képviselőfánk, melegítse elő az üres sütőt	160 - 180	25 - 45
Száraz streusel torta	150 - 160	30 - 45

 APRÓSÜTEMÉNY		
	 (°C)	 (perc)
Aprósüt. omlós tésztából	150 - 160	20 - 40
Habcsók	80 - 100	130 - 170
Puszedli	100 - 120	40 - 80

 APRÓSÜTEMÉNY		
	 (°C)	 (perc)
Kelt tésztából készült sütemények	160 - 170	30 - 60
Aprósüt. leveles tésztából, melegítse elő az üres sütőt	170 - 180	30 - 50
Péksütemény	180	20 - 30

11.9 Tanácsok hússütéshez

Használjon hőálló edényeket.

A sovány húst lefedve süssé (használhat alumíniumfóliát).

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

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







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







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







Hússütés közben a húsdarabokat többször locsolja meg a saját levükkel.







11.10 Hússütés


















Az első polcszintet használja.







 MARHAHÚS				
			 (°C)	 (perc)
Serpenyős marhasült	1 - 1,5 kg	Hagyományos főzés	230	120 - 150







 MARHAHÚS				
			 (°C)	 (perc)
Marhasült vagy -sz-elet, véresen, melegítse elő az üres sütőt	1 cm vastag	Infrasütés	190 - 200	5 - 6
Marhasült vagy -sz-elet, közepesen, melegítse elő az üres sütőt	1 cm vastag	Infrasütés	180 - 190	6 - 8
Marhasült vagy -sz-elet, átsütve, melegítse elő az üres sütőt	1 cm vastag	Infrasütés	170 - 180	8 - 10

 SERTÉSHÚS				
 Használja a következő funkciót: Infrasütés.				
	 (kg)	 (°C)	 (perc)	
Lapocka / Nyak / Sonka	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Sertésszelet / Karaj	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Fasírt	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Sertés csülök, előfőzött	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 BORJÚHÚS				
 Használja a következő funkciót: Infrasütés.				
	 (kg)	 (°C)	 (perc)	
Borjú rostón	1	160 - 180	90 - 120	

 BORJÚHÚS				
 Használja a következő funkciót: Infrásütés.				
	 (kg)	 (°C)	 (perc)	
Borjú csülök	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	
 BÁRÁNY				
 Használja a következő funkciót: Infrásütés.				
	 (kg)	 (°C)	 (perc)	
Bárány comb / Bárány roston	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
Bárány gerinc	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	
 VAD				
	 (kg)	 (°C)	 (perc)	
Gerinc / Vadnyúl comb, melegítse elő az üres sütőt	1	Hagyományos főzés	230	30 - 40
Őzgerinc	1.5 - 2	Hagyományos főzés	210 - 220	35 - 40
Comb	1.5 - 2	Hagyományos főzés	180 - 200	60 - 90





 SZÁRNYASOK				
 Használja a következő funkciót: Infrásütés.				
	 (kg)	 (°C)	 (perc)	
Baromfidarabok	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50	
Fél csirke	0.4 - 0.5	190 - 210	35 - 50	
Csirke, jérce	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70	
Kacsa	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100	
Liba	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180	
Pulyka	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150	
Pulyka	4 - 6	140 - 160	150 - 240	





 HAL				
	 (kg)		 (°C)	 (perc)
Hal egészben	1 - 1.5	Hagyományos főzés	210 - 220	40 - 60

11.11 Kenyér sütés






A második polcszintet használja.







A sütő előmelegítése nem ajánlott.

 KENYÉR		
	 (°C)	 (perc)
Fehér kenyér	180 - 200	40 - 60
Bagett	200 - 220	35 - 45
Briós	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45

 KENYÉR		
	 (°C)	 (perc)
Rozskenyér	190 - 210	50 - 70
Korpás lisztből készült kenyér	180 - 200	50 - 70
Teljes kiőrlésű kenyér	170 - 190	60 - 90
Zsemle	190 - 210	20 - 35

11.12 Ropogósra sütés a Pizza funkció funkcióval

 PIZZA		
 Az első polcszintet használja.		
	 (°C)	 (perc)
Gyümölcslepény	180 - 200	40 - 55
Spenótos lepény	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Svájci flan	170 - 190	45 - 55
Almatorta, bevon.	150 - 170	50 - 60

 PIZZA		
 Sütés előtt melegítse elő a sütőt üres állapotban.		
 A második polcszintet használja.		
	 (°C)	 (perc)
Pizza, vékony	200 - 230	15 - 20
Pizza, vastag	180 - 200	20 - 30



PIZZA



Sütés előtt melegítse elő a sütőt üres állapotban.



A második polcszintet használja.



(°C)



(perc)

Kováasztalan kenyér	230 - 250	10 - 20
Lepény leveles tésztából	160 - 180	45 - 55
Kenyérlángos	230 - 250	12 - 20
Pirog	180 - 200	15 - 25
Zöldséges pite	160 - 180	50 - 60

11.13 Grill

A lecsepegő zsír összegyűjtéséhez helyezzen egy tepsit az első polcszintre.

Sütés előtt melegítse elő a sütőt üres állapotban.

Csak vékony hús- vagy haldarabokat grillezzen.



GRILLEZÉS



(°C)



(perc)

Egyik oldal



(perc)

Másik oldal



Marhabélszín	230	20 - 30	20 - 30	3
Sertés karaj	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Bárány gerinc	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3






11.14 Hőlégbefúvás, kis hőfok (slow cooking)

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





1. Süsse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.

2. Helyezze a húst a hússütő tepsibe vagy közvetlenül a huzalpolcra. Egy tálcát helyezzen a huzalpolc alá a lecsepegő zsír összegyűjtéséhez. Mindig fedő nélkül készítse az ételt, ha ezt a funkciót használja.
3. Alkalmazás: Hűhőmérő szenzor. További információk „A tartozékok használata” fejezet ezen szakaszában: Hogyan használja: Hűhőmérő szenzor.

4. Válassza ki a funkciót: Hőlégbefűvás, kis hőfok (slow cooking). Az első 10 percre a sütő hőmérsékletét beállíthatja 80 °C és 150 °C közötti értékre. Az alapértelmezett hőmérséklet 90 °C. Állítsa be a hőmérsékletet a Húshőmérő szenzor számára.
5. 10 perc elteltével a sütő automatikusan 80 °C-ra csökkenti a hőmérsékletet.

	Állítsa be a hőmérsékletet 120 °C-ra.		
	 (kg)	 (perc)	
Marhapecsenye	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Marhafilé	1 - 1.5	90 - 150	3
Marha hátszín	1 - 1.5	120 - 150	1
Borjú roston	1 - 1.5	120 - 150	1

11.15 Mélyhűtött ételek






	 (°C)	 (perc)	
Fagyasztott pizza	200 - 220	15 - 25	2
Amerikai mirelit pizza	190 - 210	20 - 25	2
Hideg pizza	210 - 230	13 - 25	2
Mirelit pizza szelet	180 - 200	15 - 30	2
Sült burgonya, vékony	200 - 220	20 - 30	3
Sült burgonya, vastag	200 - 220	25 - 35	3
Zöldségek/krokettek / Krokettek	220 - 230	20 - 35	3
Pírtott vagdaltak	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, friss	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, fagyasztott	160 - 180	40 - 60	2
Rántott sajt	170 - 190	20 - 30	3
Csirke szárny	190 - 210	20 - 30	2

11.16 Kiolvasztás

Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra.

Az első polcszintet használja.

Ne takarja le az ételt, mert ez megnövelheti a felolvasztási időt.

	 (kg)	 (perc) Kiolvasztási idő	 (perc) További kiolvasztási idő	
Csirke	1	100 - 140	20 - 30	Tegye a csirkét egy nagyobb tányérba helyezett, felfordított csészéalátétre. Félidőben fordítsa meg.
hús	1	100 - 140	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
hús	0.5	90 - 120	20 - 30	Félidőben fordítsa meg.
Pisztráng	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Eper	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Vaj	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Tejszín	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Verje fel a habot, amikor még helyenként enyhén fagyos.
Krémes torta	1.4	60	60	-

11.17 Tartósítás

Használja a következő funkciót: Alsó fűtés.

Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.

Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.

Az első polcszintet használja.

A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.



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




Az üvegek ne érjenek egymáshoz.




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

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).

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

 BOGYÓS GYÜMÖLCS	 (perc) Befőzés gyöngyöző forrás kezdetéig
Eper / Áfonya / Málna / Érett egres	35 - 45

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



 ZÖLDSÉ- GEK	 (perc) Befőzés gyöngyöző forrás kez- detéig	 (perc) A 100 °C- on folyta- tott további főzés perc- ben
Sárgarépa	50 - 60	5 - 10
Uborka	50 - 60	-
Vegyes sa- vanyúság	50 - 60	5 - 10
Karalábé / Borsó / Spár- ga	50 - 60	15 - 20



11.18 Aszalás - Hőlégbefúvás, nagy hőfok

A tálcákat takarja be zsírpapírral vagy sütőpapírral.

A jobb eredmény elérése érdekében állítsa le a sütőt a szárítási idő felénél, nyissa ki az ajtót, majd hagyja lehűlni egy éjszakán át a szárítás befejezéséhez.




11.19 Húshőmérő szenzor

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



 MARHAHÚS	 Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Fasírt	80	83	86



Egy tálcá esetén a harmadik polcszintet használja.



Két tálcá esetén az első és a negyedik polcszintet használja.



 ZÖLDSÉ- GEK	 (°C)	 (ó)
Bab	60 - 70	6 - 8
Paprika	60 - 70	5 - 6
Leveszöldség	60 - 70	5 - 6
Gomba	50 - 60	6 - 8
Fűszernövények	40 - 50	2 - 3



Állítsa be a hőmérsékletet 60-70 °C-ra.



 GYÜMÖLCS	 (ó)
Szilva	8 - 10
Sárgabarack	8 - 10
Almaszeletek	6 - 8
Körte	6 - 9



 SERTÉSHÚS	 Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Sonka / Sült	80	84	88
Borda / Sertés karaj, füstölt / Sertés karaj, párolt	75	78	82



 BORJÚHÚS	 Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Borjú roston	75	80	85
Borjú csülök	85	88	90



 ÜRÜ / BÁRÁNY	 Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Birka comb	80	85	88
Birka gerinc	75	80	85
Bárány roston / Bárány comb	65	70	75



 VAD	 Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Vadnyúl gerinc / Őzgerinc	65	70	75
Vadnyúl comb / Nyúl, egészben / Őz/szarvas láb	70	75	80

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

 HAL (LAZAC, PISZTRÁNG, SÜLLŐ)	 Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Hal, egész / nagy / párolt / Hal, egész / nagy / roston	60	64	68

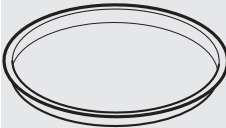
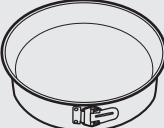


 FELFÚJTAK - ELŐFŐZÖTT ZÖLDSÉGEK	 Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Cukkini felfújt / Brokkoli felfújt / Édesköményes felfújt	85	88	91

 ZÖLDSÉG/HÚS FELFÚJTAK - SÓS	 Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Cannelloni / Lasagne / Tésztafelfújt	85	88	91

 ZÖLDSÉG/HÚS FELFÚJTAK - ÉDES	 Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevesebb	Közepes	Tovább
Fehér kenyér felfújt gyümölcssel / gyümölcs nélkül / Rizskása felfújt gyümölcssel / gyümölcs nélkül / Édesmetélt felfújt	80	85	90

11.20 Konvekciós levegő (nedves) - ajánlott tartozékok




Használjon sötét, nem visszatükröző felületű tepsiket és edényeket. Ezek jobb hőelnyerő képességűek, mint a világos színű és visszatükröző felületű edények.

			
Pizzaserpenyő	Sütőedény	Bögrés sütemény	Tortasütő forma
Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő	Sötét, nem visszatükröző felülettel 26 cm-es átmérő	Kerámia 8 cm-es átmérő, 5 cm magasság	Sötét, nem visszatükröző felülettel 28 cm-es átmérő

11.21 Konvekciós levegő (nedves)







A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

A harmadik polcszintet használja.

	 (°C)	 (perc)
Csőben sült tészta	200 - 220	45 - 55
Csőben sült burgonya	180 - 200	70 - 85
Muszaka	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Kenyérpuding	190 - 200	55 - 70
Rizspuding	170 - 190	45 - 60
Almatorta, piskótatésztával (kerek tortaformában)	160 - 170	70 - 80
Fehér kenyér	190 - 200	55 - 70

11.22 Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára

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

 SÜTÉS EGY SZINTEN. Sütés sütőformákban				
		 (°C)	 (perc)	
Piskóta (zsiradék nélküli)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140 - 150	35 - 50	2
Piskóta (zsiradék nélküli)	Hagyományos főzés	160	35 - 50	2
Almatorta, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	60 - 90	2


SÜTÉS EGY SZINTEN. Sütés sütőformákban


(°C)



(perc)


 Almatorta, 2 forma,
átmérő: 20 cm

Hagományos főzés 180

70 - 90

1


SÜTÉS EGY SZINTEN. Teasütemény

A harmadik polcszintet használja.


(°C)



(perc)

Linzer / Omlós kekszek

 Hőlégbefűvés, nagy hő-
fok

140

25 - 40

 Linzer / Omlós kekszek,
melegítse elő az üres sütőt

Hagományos főzés

160

20 - 30

 Aprósütemény, 20 db/
tepsi, melegítse elő az
üres sütőt

 Hőlégbefűvés, nagy hő-
fok

150

20 - 35

 Aprósütemény, 20 db/
tepsi, melegítse elő az
üres sütőt

Hagományos főzés

170

20 - 30


TÖBB SZINTEN VALÓ SÜTÉS. Teasütemény


(°C)



(perc)



Linzer / Omlós kekszek

 Hőlégbefűvés, nagy
hőfok

140

25 - 45

1 / 4

 Aprósütemény, 20 db/
tepsi, melegítse elő az
üres sütőt

 Hőlégbefűvés, nagy
hőfok

150

23 - 40

1 / 4








Piskóta (zsiradék nélkül)

 Hőlégbefűvés, nagy
hőfok

160

35 - 50

1 / 4

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




12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

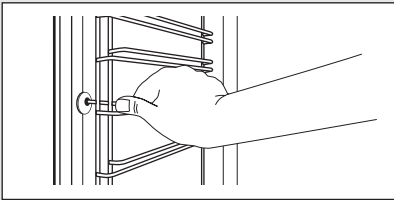
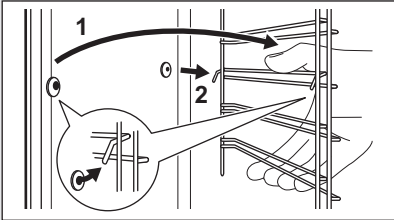
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

	A sütő elejét meleg vizes és enyhe mosogatószeres puha ruhával tisztítsa meg.
	A fémfelületeket háztartási tisztítószerekkel tisztítsa meg.
Tisztítósze- rek	A szennyeződéseket enyhe mosogatószerszel távolítsa el.
	A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
Napi haszná- lat	Ne tárolja az ételeket több, mint 20 percig a sütőben. Minden használat után puha törülőruhával törölje szárazra a sütő belsejét.
	Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerszel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani.
Tartozékok	A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerekkel vagy éles tárgyakkal.

12.2 Hogyan távolítsa el: Polctartók

A sütő tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. lépés	Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	
2. lépés	Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.	
3. lépés	Húzza el a polctartó hátulját az oldalfaltól, majd vegye ki.	
4. lépés	A polctartókat a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza. A teleszkópos sütősíneken található tartócsapok előre nézzenek.	

12.3 Használata: Pirolitikus tisztítás

A sütő tisztítása pirolitikus tisztítással.



FIGYELMEZTETÉS!
Égés veszélye áll fenn.



VIGYÁZAT!

Amennyiben a készülék konyhaszekrényébe egyéb berendezés is be van építve, ne használja azt, amikor ez a funkció működik. Ez kárt tehet a sütőben.

Pirolitikus tisztítás előtt:

Kapcsolja ki a sütőt, és várja meg, hogy lehűljön.	Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartókat is távolítsa el.	Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütőtér alját és a sütőajtó üvegeinek belső oldalát.
--	--	--

1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja be a sütőt.	Nyomja meg: Menü / Pirolitika.	Állítsa be a tisztítás üzemmódot. Nyomja meg: OK.
Kiegészítő funkció	Tisztítás üzemmód	Időtartam
Gyors	Enyhe tisztítás	1 h
Normál	Normál tisztítás	1 h 30 min

Intenzív

Alapos tisztítás

3 h

i Amikor megkezdődik a tisztítás, a sütő ajtaja zárva marad, és a sütővilágítás kikapcsol.

Ha a tisztítást a vége előtt szeretné leállítani, kapcsolja ki a sütőt.
A sütő zárva marad, míg le nem hűl.

12.4 Eltávolítás és visszaszerelés: Ajtó

A tisztításhoz az ajtó és a belső üveglapok eltávolíthatók. Az üveglapok száma különböző modellek esetén eltérő.



VIGYÁZAT!

Óvatosan kezelje az üveget, különösen az elülső lap pereménél. Az üveg eltörhet.

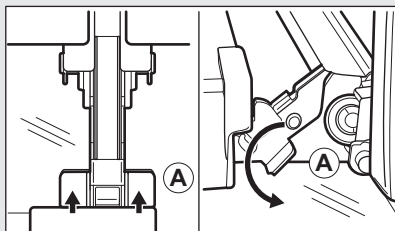


FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó nehéz.

1. lépés Teljesen nyissa ki az ajtót.

2. lépés Emelje meg, majd nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.

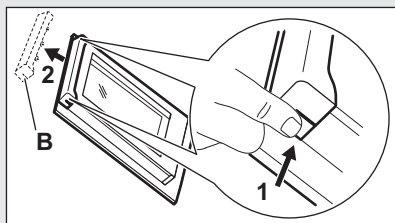


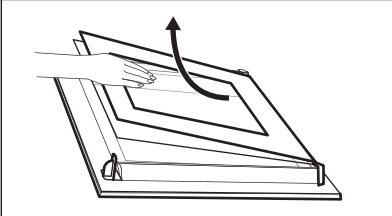
3. lépés Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög). Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre.

4. lépés Tartsa az ajtó burkolatát (B) az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárósínt.

5. lépés Húzza előre a díszlécet az eltávolításhoz.

6. lépés Egyenként fogja meg az ajtó üveglapjait a felső szélük-nél, és felfele húzva vegye ki őket az oldalsó vezetősín-ből.



<p>7. lépés Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapot tilos mosogatógépben tisztítani.</p>	
<p>8. lépés Tisztítás után ismétlje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket.</p>	
<p>9. lépés Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót.</p>	

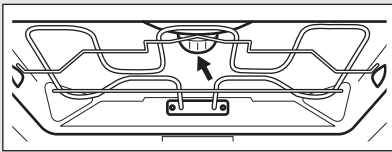
12.5 Hogyan cserélje: Lámpa



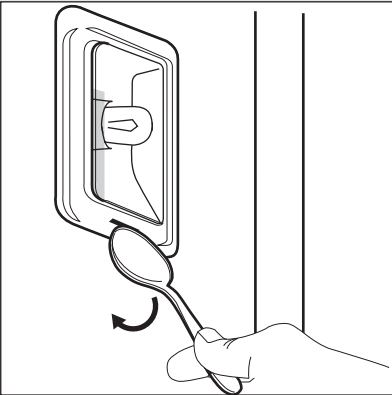
FIGYELMEZTETÉS!
Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

A sütővilágítás izzójának cseréje előtt:		
1. lépés	2. lépés	3. lépés
Kapcsolja ki a sütőt. Várja meg, míg a sütő lehűl.	Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.	Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Felső lámpa

<p>1. lépés Az üvegbura eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.</p>	
<p>2. lépés Tisztítsa meg az üvegburát.</p>	
<p>3. lépés Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.</p>	
<p>4. lépés Szerelje fel az üvegburát.</p>	

Oldalsó lámpa

1. lépés	A sütőlámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polctartót.	
2. lépés	Használjon egy keskeny, tompa eszközt (pl. teáskanalat) az üvegbura eltávolításához.	
3. lépés	Tisztítsa meg az üvegburát.	
4. lépés	Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.	
5. lépés	Szerelje fel az üvegburát.	
6. lépés	Helyezze vissza a bal oldali polctartót.	

13. HIBAELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mi a teendő, 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 sütő ki van kapcsolva.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolási funkció aktív.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt.
A sütő nem melegszik fel.	Az ajtó nincs jól becsukva.	Teljesen csukja be az ajtót.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A hőmérő szenzor nem működik.	A hőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.	Nyomja be a hőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.
A kijelzőn F111 látható.	A hőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.	Nyomja be a hőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.
A kijelzőn megjelenik egy hibakód, amely nem szerepel ebben a táblázatban.	Elektromos hiba lépett fel.	<ul style="list-style-type: none"> • Kapcsolja ki a sütőt a lakás biztosítéktábláján lévő biztosítékkal vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. • Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálat-hoz.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A készülék bekapcsol, de nem melegszik fel. A ventilátor nem működik. A kijelzőn "Demo" jelenik meg.	A demo üzemmód bekapcsol.	Olvassa el a „Napi használat” című fejezet Alapbeállítások c. szakaszát.

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

Javasoljuk, hogy az adatokat jegyezze fel ide:

Típus (MOD.)

.....

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

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Termékre vonatkozó információk és Termékismertető*

Gyártó neve	AEG	
A készülék azonosítójele	BPE742320B 944187996 BPE742320M 944187791,944187944 BPK742320M 944187933 BPK74232SM 944187962	
Energiahatékonysági szám	81.2	
Energiahatékonysági osztály	A+	
Villamosenergia-fogyasztás normál adag és alsó + felső sütés mellett	1.09 kWh/ciklus	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.69 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Villamos energia	
Hangerő	71 l	
Sütő típusa	Beépíthető sütő	
Tömeg	BPE742320M	37.0 kg
	BPE742320B	37.0 kg
	BPK742320M	38.0 kg
	BPK74232SM	37.0 kg

* Az Európai unió számára az EU 65/2014 és 66/2014 sz. rendeletek szerint.
Fehéroroszország számára az STB 2478-2017, G függelék; STB 2477-2017, A és B függelék szerint.
Ukrajna számára az 568/32020 sz. rendelet szerint.

Az energiahatékonysági osztály nem alkalmazható Oroszország esetében.

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

14.2 Energiatakarékosság



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

Ügyeljen rá, hogy használat közben a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a sütő ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótomítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Fém főzőedényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor lehetséges, kerülje a sütő előmelegítését.

Ha egyszerre több ételt készít, a sütések közötti szünet legyen a lehető legrövidebb.

Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradék hő

Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek automatikusan korábban kapcsolnak ki egyes sütőfunkcióknál.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik. Ha kikapcsolja a sütőt, a

kijelzőn megjelenik a maradék hő. A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához.

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

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

Ételek melegen tartása

A maradék 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.


Konvekciós levegő (nedves)

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

Ha ezt a funkciót használja, a sütőlámpa 30 másodperc után automatikusan kikapcsol. Manuálisan bekapcsolhatja a sütővilágítást, de az energiamegtakarítás így kevesebb lesz.

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



867353868-B-382020



AEG