

▶ BSK792320M

DE	Benutzerinformation Dampfbackofen	2
HU	Használati útmutató Gőzölős sütő	39

USER MANUAL



AEG

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

Besuchen Sie uns auf unserer Website, um:



Anwendungshinweise, Prospekte, Fehlerbehebungs-, Service- und Reparatur-Informationen zu erhalten:

www.aeg.com/support



Ihr erworbenes Produkt zu registrieren, um den besten Service für es zu gewährleisten:

www.registreaeg.com



Zubehör, Verbrauchsmaterial und Original-Ersatzteile für Ihr Gerät zu erwerben:

www.aeg.com/shop

REPARATUR- UND KUNDENDIENST

Verwenden Sie ausschließlich Original-Ersatzteile.


Halten Sie folgende Angaben bereit, wenn Sie sich an den Kundendienst wenden:

Modell, Produktnummer (PNC), Seriennummer.

Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild.

 Warnungs-/Sicherheitshinweise

 Allgemeine Informationen und Empfehlungen

 Informationen zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

INHALTSVERZEICHNIS

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	3
2. SICHERHEITSANWEISUNGEN.....	5
3. GERÄTEBESCHREIBUNG.....	8
4. BEDIENFELD.....	8
5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG.....	10
6. TÄGLICHER GEBRAUCH.....	11
7. UHRFUNKTIONEN.....	21
8. AUTOMATIKPROGRAMME.....	22
9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS.....	22
10. ZUSATZFUNKTIONEN.....	24
11. TIPPS UND HINWEISE.....	26
12. REINIGUNG UND PFLEGE.....	29
13. FEHLERSUCHE.....	33
14. ENERGIEEFFIZIENZ.....	35
15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG.....	36

1. ⚠ SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Bedienungsanleitung. Bei Verletzungen oder Schäden infolge nicht ordnungsgemäßer Montage oder Verwendung übernimmt der Hersteller keine Haftung. Bewahren Sie die Anleitung zum Nachschlagen an einem sicheren und zugänglichen Ort auf.

1.1 Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung/mangelndem Wissen benutzt werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder von dieser Person Anweisungen erhalten haben, wie das Gerät sicher zu bedienen ist und welche Gefahren bei nicht ordnungsgemäßer Bedienung bestehen. Kinder unter 8 Jahren und Personen mit schweren Behinderungen oder Mehrfachbehinderung sollten vom Gerät ferngehalten werden, wenn sie nicht ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie sämtliches Verpackungsmaterial von Kindern fern und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- **WARNUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder und Haustiere von dem Gerät fern, wenn es in Betrieb oder in der Abkühlphase ist.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.
- Kinder dürfen keine Reinigung und Wartung des Geräts ohne Beaufsichtigung durchführen.

1.2 Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist nur zum Kochen bestimmt.
- Dieses Gerät ist nur für den häuslichen Gebrauch im Haushalt in Innenräumen konzipiert.
- Dieses Gerät darf in Büros, Hotelzimmern, Gästezimmern in Pensionen, Bauernhöfen und anderen ähnlichen Unterkünften verwendet werden, wenn diese Nutzung das (durchschnittliche) Nutzungsniveau im Haushalt nicht überschreitet.
- Die Montage des Geräts und der Austausch des Kabels muss von einer Fachkraft vorgenommen werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, bevor es in den Einbauschrank gesetzt wird.
- Vor Wartungsarbeiten ist das Gerät von der elektrischen Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahren durch elektrischen Strom zu vermeiden.
- **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
- **ACHTUNG:** Das Gerät und die zugänglichen Geräteteile werden während des Betriebs heiß. Es ist darauf zu achten, die Heizelemente oder die Oberfläche des Garraums nicht zu berühren.
- Verwenden Sie stets Topfhandschuhe, um Zubehör oder Geschirr herauszunehmen oder zu verstauen.
- Verwenden Sie ausschließlich den für dieses Gerät empfohlenen KT Sensor (Kerntempertursensor).
- Ziehen Sie die Einhängegitter zuerst vorne und dann hinten von den Seitenwänden weg. Setzen Sie die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfstrahlreiniger.

- Benutzen Sie zum Reinigen der Glastür keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

2. SICHERHEITSANWEISUNGEN

2.1 Montage

WARNUNG!

Nur eine qualifizierte Fachkraft darf die Montage des Geräts vornehmen.

- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial.
- Montieren Sie ein beschädigtes Gerät nicht und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Seien Sie beim Umsetzen des Gerätes vorsichtig, da es sehr schwer ist. Tragen Sie stets Sicherheitshandschuhe und festes Schuhwerk.
- Ziehen Sie das Gerät nicht am Griff.
- Montieren Sie das Gerät an einem sicheren und geeigneten Ort, der den Montageanforderungen entspricht.
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten und Küchenmöbeln sind einzuhalten.
- Überprüfen Sie vor der Montage des Gerätes, ob sich die Gerätetür ungehindert öffnen lässt.
- Das Gerät ist mit einem elektrischen Kühlsystem ausgestattet. Es muss mit der elektrischen Stromversorgung betrieben werden.
- Das Einbaugerät muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.

Mindesthöhe des Einbaumöbels (Mindesthöhe des Schrankes unter der Arbeitsplatte)	578 (600) mm
Schrankbreite	560 mm
Schranktiefe	550 (550) mm
Höhe der Gerätevorderseite	594 mm
Höhe der Geräterückseite	576 mm

Breite der Gerätevorderseite	595 mm
Breite der Geräterückseite	559 mm
Gerätetiefe	567 mm
Geräteeinbautiefe	546 mm
Tiefe bei geöffneter Tür	1027 mm
Mindestgröße der Belüftungsöffnung. Öffnung auf der Rückseite unten	560x20 mm
Länge des Netzanschlusskabels. Das Kabel befindet sich in der rechten Ecke auf der Rückseite	1500 mm
Befestigungsschrauben	4x25 mm

2.2 Elektrischer Anschluss

WARNUNG!

Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die Daten auf dem Typenschild mit den elektrischen Nennwerten der Netzspannung übereinstimmen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß installierte Schutzkontaktsteckdose an.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Falls das Netzkabel des Geräts ersetzt werden muss, lassen Sie diese Arbeit durch unseren autorisierten Kundendienst durchführen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel die Gerätetür oder die Nische unter dem Gerät nicht berührt oder in ihre Nähe gelangt, insbesondere wenn das Gerät eingeschaltet oder die Tür heiß ist.
- Alle Teile, die gegen direktes Berühren schützen, sowie die isolierten Teile müssen so befestigt werden, dass sie nicht ohne Werkzeug entfernt werden können.
- Stecken Sie den Netzstecker erst nach Abschluss der Montage in die Steckdose. Stellen Sie sicher, dass der Netzstecker nach der Montage noch zugänglich ist.
- Falls die Steckdose lose ist, schließen Sie den Netzstecker nicht an.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.
- Verwenden Sie nur geeignete Trenneinrichtungen: Überlastschalter, Sicherungen (Schraub Sicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.
- Die elektrische Installation muss eine Trenneinrichtung aufweisen, mit der Sie das Gerät allpolig von der Stromversorgung trennen können. Die Trenneinrichtung muss mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm ausgeführt sein.
- Das Gerät wird mit einem Netzstecker und Netzkabel geliefert.
- Benutzen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder wenn es mit Wasser Kontakt hat.
- Üben Sie keinen Druck auf die offene Tür aus.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Die Verwendung von Zutaten mit Alkohol kann eine Mischung aus Alkohol und Luft verursachen.
- Lassen Sie beim Öffnen der Tür keine Funken oder offenen Flammen mit dem Gerät in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie immer Glas und Gläser, die zum Einkochen geeignet sind.
- Platzieren Sie keine entflammaren Produkte oder Gegenstände, die mit entflammaren Produkten benetzt sind, im Gerät, auf dem Gerät oder in der Nähe des Geräts.

⚠️ WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Um Beschädigungen und Verfärbungen der Emailbeschichtung zu vermeiden:
 - Stellen Sie feuerfestes Geschirr oder andere Gegenstände nicht direkt auf den Boden des Geräts.
 - Legen Sie keine Alufolie direkt auf den Boden des Garraums.
 - Füllen Sie kein Wasser direkt in das heiße Gerät.
 - Lassen Sie nach Abschluss des Garvorgangs kein feuchtes Geschirr oder feuchte Speisen im Gerät stehen.
 - Gehen Sie beim Herausnehmen oder Einsetzen des Zubehörs sorgfältig vor.
- Verfärbungen der Emaille- oder Edelstahlbeschichtung haben keine Auswirkung auf die Leistung des Geräts.
- Verwenden Sie eine tiefe Pfanne für feuchte Kuchen. Fruchtsäfte verursachen Flecken, die dauerhaft sein können.
- Kochen Sie immer bei geschlossener Gerätetür.
- Ist das Gerät hinter einer Möbelfront (wie etwa einer Tür) installiert, achten Sie darauf, dass die Tür während des Gerätebetriebs nicht geschlossen wird. Hinter einer geschlossenen Möbelfront können sich Hitze und Feuchtigkeit ansammeln und das Gerät, das Gehäuse

2.3 Gebrauch

⚠️ WARNUNG!

Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Vergewissern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht blockiert sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Schalten Sie das Gerät nach jedem Gebrauch aus.
- Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn das Gerät in Betrieb ist. Es kann heiße Luft freigesetzt werden.

oder den Boden beschädigen. Schließen Sie die Möbelfront nicht, bevor das Gerät nach dem Gebrauch völlig abgekühlt ist.

2.4 Reinigung und Pflege

WARNUNG!

Verletzungsgefahr, Brandgefahr oder Beschädigung des Geräts.

- Vor Wartungsarbeiten das Gerät deaktivieren und den Stecker des Anschlusskabels aus der Steckdose ziehen.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät abgekühlt ist. Es besteht die Gefahr, dass die Glasscheiben brechen.
- Ersetzen Sie die Türglasscheiben umgehend, wenn sie beschädigt sind. Wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst.
- Gehen Sie beim Aushängen der Tür vorsichtig vor. Die Tür ist schwer!
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Verschlechterung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Scheuerschwämme, scharfe Reinigungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie die Sicherheitsanweisungen auf seiner Verpackung.

2.5 Dampfaren

WARNUNG!

Risiko von Schäden am Gerät.

- Freigesetzter Dampf kann Verbrennungen verursachen:
 - Gehen Sie beim Öffnen der Tür vorsichtig vor, wenn die Funktion

eingeschaltet ist. Es kann heißer Dampf austreten.

- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig nach dem Dampfaren.

2.6 Innenbeleuchtung

WARNUNG!

Stromschlaggefahr.

- Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbelichtung geeignet.
- Dieses Produkt enthält eine Lichtquelle der Energieeffizienzklasse G.
- Verwenden Sie nur Lampen mit der gleichen Leistung .

2.7 Wartung

- Wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an den autorisierten Kundendienst.
- Dabei dürfen ausschließlich Originalersatzteile verwendet werden.

2.8 Entsorgung

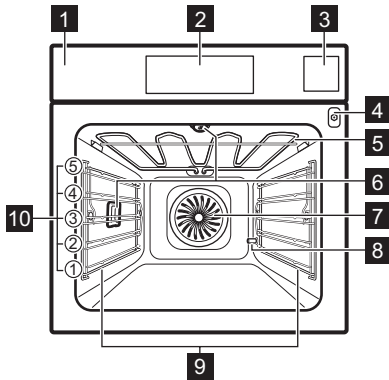
WARNUNG!

Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Informationen zur Entsorgung des Geräts erhalten Sie von Ihrer Gemeindeverwaltung.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel in der Nähe des Geräts ab, und entsorgen Sie es.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Gesamtansicht



- 1 Bedienfeld
- 2 Elektronischer Programmspeicher
- 3 Wassertank
- 4 Buchse für den Temperatursensor
- 5 Heizelement
- 6 Lampe
- 7 Ventilator
- 8 Entkalkungsrohr Ausgang

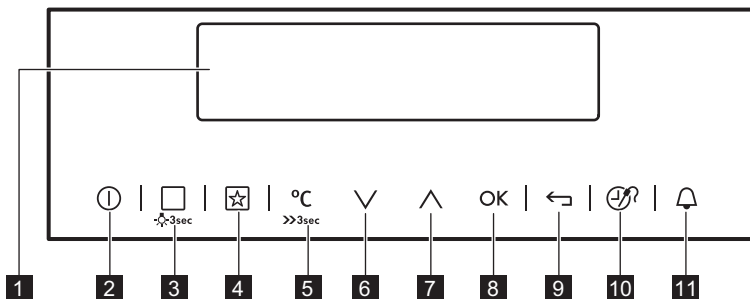
- 9 Einschubschienen, herausnehmbar
- 10 Einschubebenen

3.2 Zubehör

- **Kombirost**
Für Kuchenformen, ofenfestes Kochgeschirr, Bratengerichte, Kochgeschirr/Gerichte.
- **Backblech**
Für feuchte Kuchen, Backwaren, Brot, große Braten, Tiefkühlmahlzeiten und zum Auffangen tropfender Flüssigkeiten, z. B. Fett beim Braten von Lebensmitteln auf einem Kombirost.
- **Brat- und Fettpfanne**
Zum Backen und Braten oder als Pfanne zum Aufsammeln von Fett.
- **KT Sensor**
Zur Kontrolle des Garvorgangs auf Grundlage der Temperatur im Inneren der Speisen.
- **Teleskopschienen**
Zum einfacheren Einsetzen und Entnehmen der Backbleche und des Kombiosts.

4. BEDIENFELD

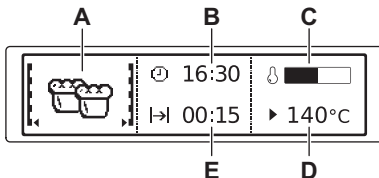
4.1 Überblick – Bedienfeld



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder des Geräts.

Sensorfeld	Funktion	Anmerkung
1	- Display	Anzeige der aktuellen Backofeneinstellungen.
2	① Ein / Aus	Ein- und Ausschalten des Backofens.
3	Ofenfunktionen oder Koch-Assistent	Berühren Sie das Sensorfeld einmal, um eine Ofenfunktion oder folgendes Menü zu wählen: Koch-Assistent. Berühren Sie das Sensorfeld erneut, um zwischen den Menüs zu wechseln: Ofenfunktionen, Koch-Assistent. Zum Ein- oder Ausschalten der Backofenbeleuchtung das Feld 3 Sekunden lang drücken. Sie können die Backofenbeleuchtung auch einschalten, wenn der Backofen ausgeschaltet ist.
4	Favoriten-Programm	Speichern und Zugriff auf Ihre Favoriten-Programme.
5	Temperaturwahl	Zum Einstellen der Temperatur oder zur Anzeige der aktuellen Temperatur im Backofen. Halten Sie das Sensorfeld 3 Sekunden gedrückt, um folgende Funktion ein- oder auszuschalten: Schnellaufheizung.
6	Taste nach unten	Navigation nach unten im Menü.
7	Taste nach oben	Navigation nach oben im Menü.
8	OK	Auswahl oder Einstellung bestätigen.
9	Zurück-Taste	Zurückblättern um eine Menüebene. Halten Sie zur Anzeige des Hauptmenüs das Feld 3 Sekunden gedrückt.
10	Zeit und zusätzliche Funktionen	Einstellen verschiedener Funktionen. Bei aktivierter Ofenfunktion das Sensorfeld zur Einstellung des Timers oder der folgenden Funktionen drücken: Tastensperre, Favoriten-Programm, Heat + Hold, Set + Go. Sie können auch die Einstellungen des Kerntempersensors ändern.
11	Kurzzeit-Wecker	Einstellen der Funktion: Kurzzeit-Wecker.

4.2 Display



- A. Ofenfunktion
- B. Uhrzeit
- C. Aufheiz-Anzeige
- D. Temperatur
- E. Dauer / Ende einer Funktion

Weitere Anzeigen auf dem Display:

	Kurzzeit-Wecker Die Funktion ist eingeschaltet.
	Uhrzeit Das Display zeigt die aktuelle Zeit an.
	Dauer Das Display zeigt die erforderliche Garzeit an.
	Ende Das Display zeigt an, wann die Garzeit abgelaufen ist.
	Temperatur Das Display zeigt die Temperatur an.



Zeitanzeige

Das Display zeigt an, wie lange die Ofenfunktion in Betrieb ist. Drücken Sie

∨ und ∧ gleichzeitig, um die Zeit zurückzusetzen.



Berechnung

Der Ofen berechnet die erforderliche Garzeit.



Aufheiz-Anzeige

Das Display zeigt die Temperatur im Backofen an.



Anzeige für die Schnellaufheizung

Die Funktion ist eingeschaltet. Dies verringert die Aufheizzeit.



Gewichtsautomatik

Das Display zeigt, dass die Gewichtsautomatik eingeschaltet ist, oder dass das Gewicht geändert werden kann.



Heat + Hold

Die Funktion ist eingeschaltet.

5. VOR DER ERSTEN VERWENDUNG



WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

5.1 Erste Verbindung

Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie folgende Einstellungen vornehmen:

- Sprache einstellen
- Kontrast
- Helligkeit
- Tageszeit einstellen

1. Der Wert wird mit ∧ oder ∨ eingestellt.
2. Drücken Sie zur Bestätigung OK.

5.2 Erstvorheizen und Reinigung

Das leere Gerät vor der ersten Inbetriebnahme und dem ersten Kontakt mit Lebensmitteln vorheizen. Das Gerät kann unangenehmen Geruch und Rauch abgeben. Lüften Sie den Raum während des Vorheizens.

1. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Gerät.
2. Einstellen der Funktion —. Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 1 Std laufen.
3. Einstellen der Funktion (☺). Einstellen der Höchsttemperatur. Lassen Sie das Gerät für 15 Min laufen.
4. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.

5. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör nur mit einem Mikrofaser Tuch, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
6. Setzen Sie die Zubehörteile und die entnehmbaren Einhängegitter wieder in ihre ursprüngliche Position ein.

5.3 Einstellung: Wasserhärte

Nachdem Sie den Backofen ans Stromnetz angeschlossen haben, müssen Sie den Grad der Wasserhärte einstellen.

Verwenden Sie das mit dem Dampfgerät mitgelieferte Reagenzpapier.

1. Geben Sie das Reagenzpapier etwa 1 Sek lang in das Leitungswasser. Halten Sie das Reagenzpapier nicht unter fließendes Wasser.
2. Schütteln Sie das Testpapier, um das restliche Wasser zu entfernen.
3. Überprüfen Sie nach 1 Min die Wasserhärte mithilfe der Tabelle unten.
4. Einstellen der Wasserhärte im Menü: Grundeinstellungen.

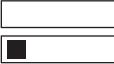



Die Farben des Reagenzpapiers ändern sich weiterhin. Überprüfen Sie die Wasserhärte innerhalb von 1 Min nach dem Test.

Sie können die Wasserhärte in folgendem Menü ändern: Grundeinstellungen / Wasserhärte.

Die Tabelle zeigt den Bereich der Wasserhärte (°dH) mit dem zugehörigen Kalkgehalt und die Wassereinstufung. Stellen

Sie den Grad der Wasserhärte gemäß der Tabelle ein.

Beträgt der Grad der Wasserhärte aus dem Wasserhahn 4, füllen Sie den Wassertank mit Tafelwasser.

Wasserhärte		Reagenzpa- pier	Calcium-Abla- gerung (mmol/l)	Calcium-Abla- gerung (mg/l)	Wassereinstu- fung
Grad	(°dH)				
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	weich
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	mittelhart
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	hart
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	sehr hart

6. TÄGLICHER GEBRAUCH

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

6.1 Navigation in den Menüs

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Drücken Sie ∇ oder \blacktriangle , um die Menüoption einzustellen.
3. Drücken Sie **OK**, um das Untermenü aufzurufen oder die Einstellung zu bestätigen.



Mit \leftarrow können Sie von jedem Punkt aus zurück in das Hauptmenü springen.

6.2 Einstellen einer Ofenfunktion

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü Ofenfunktionen.
3. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.
4. Wählen Sie eine Ofenfunktion.
5. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.
6. Stellen Sie die Temperatur ein.
7. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.



Wurden die Standardeinstellungen nicht geändert, startet der Ofen automatisch.

6.3 Garen mit einer Dampfheizfunktion

Die Abdeckung des Wassertanks befindet sich im Bedienfeld.

WARNUNG!

Verwenden Sie nur kaltes Leitungswasser. Verwenden Sie kein gefiltertes (entmineralisiertes) oder destilliertes Wasser. Es dürfen keine anderen Flüssigkeiten außer Wasser verwendet werden. Füllen Sie keine brennbaren oder alkoholischen Flüssigkeiten in den Wassertank.

1. Drücken Sie auf den Deckel des Wassertanks, um ihn zu öffnen, und ziehen Sie ihn aus dem Ofen.
2. Füllen Sie den Wassertank bis zur Höchstgrenze mit kaltem Wasser auf (ca. 950 ml). Der Wasservorrat reicht für ca. 50 Minuten. Verwenden Sie die Skala des Wassertanks.
3. Schieben Sie den Wassertank in seine ursprüngliche Position.



Wischen Sie den nassen Wassertank vor dem Einsetzen in den Ofen mit einem weichen Tuch ab.

4. Schalten Sie den Backofen ein.

5. Stellen Sie eine Dampfgarfunktion und die Temperatur ein.
6. Stellen Sie, falls erforderlich, eine der beiden folgenden Funktionen ein: Dauer |→| oder Ende →|.

Nach ca. 2 Minuten ist der Dampf sichtbar. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur ertönt ein Signalton. Ist das Wasser im Wassertank fast aufgebraucht, ertönt ein Signalton, und der Wassertank muss wie oben beschrieben aufgefüllt werden, um mit dem Garen fortzufahren.

Am Ende der Garzeit ertönt ein akustisches Signal.

7. Schalten Sie den Ofen aus.
8. Leeren Sie den Wassertank nach dem Garvorgang.

⚠ VORSICHT!

Der Backofen ist heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Seien Sie beim Entleeren des Wassertanks vorsichtig.

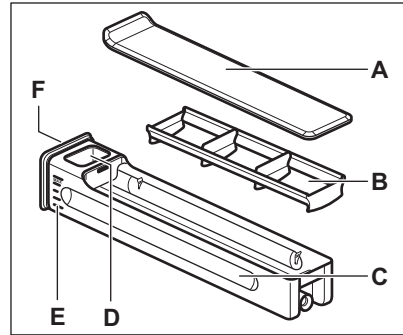
9. Nach dem Garen kann der Dampf auf dem Boden des Garraums kondensieren. Trocknen Sie den Garraumboden erst, wenn der Backofen abgekühlt ist.

Zum vollständigen Trocknen die Backofentür offen lassen. Um das Trocknen zu beschleunigen, können Sie die Tür schließen und den Backofen mit der Funktion Heißluft bei einer Temperatur von 150 °C etwa 15 Minuten aufheizen.



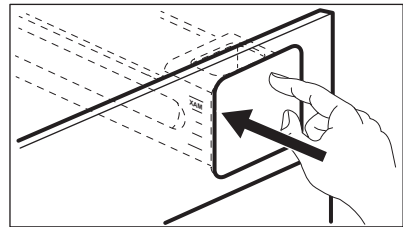
Am Ende des Garvorgangs läuft der Kühlventilator schneller, um den Dampf zu entfernen.

6.4 Wassertank



- A. Abdeckung
- B. Wellenbrecher
- C. Tankaufnahme
- D. Wasser-Einflüllöffnung
- E. Skala
- F. Fronttaste

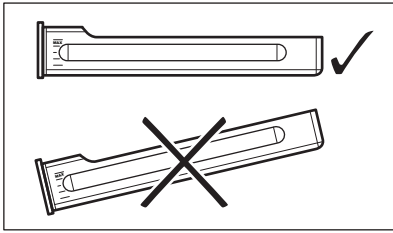
Sie können den Wassertank aus dem Ofen entfernen. Drücken Sie vorsichtig auf die Fronttaste. Nach dem Drücken kommt der Wassertank von selbst aus dem Ofen.



Der Wassertank kann auf zweierlei Weise befüllt werden:

- Lassen Sie den Wassertank im Ofen und füllen Sie ihn mithilfe eines Wasserglases.
- Nehmen Sie den Wassertank aus dem Gerät und füllen Sie ihn unter dem Wasserhahn.

Befüllen Sie den Wassertank mit Leitungswasser, tragen Sie ihn in horizontaler Ausrichtung, um kein Wasser zu verschütten.



Setzen Sie den Wassertank nach dem Befüllen wieder in dieselbe Position ein. Drücken Sie die Fronttaste, bis sich der Wassertank im Ofen befindet.

Leeren Sie den Wassertank nach jedem Gebrauch.

⚠ VORSICHT!

Halten Sie den Wassertank von heißen Oberflächen fern.

6.5 Aufheiz-Anzeige

Der Balken im Display zeigt an, dass die Temperatur ansteigt, sobald Sie eine Ofenfunktion einschalten. Wenn die Temperatur erreicht wurde, ertönt der Signalton 3-mal, der Balken blinkt und erlischt.

6.6 Verwendung: Anzeige für die Schnellaufheizung

Schalten Sie die Funktion ein, bevor Sie die Speise in den Ofen geben.

Diese Funktion verkürzt die Aufheizzeit. Diese Funktion ist für einige Ofenfunktionen nicht verfügbar.









Halten Sie $^{\circ}\text{C}$ gedrückt.

6.7 Restwärme




Sobald Sie den Backofen ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt. Die Restwärme kann zum Warmhalten von Speisen genutzt werden.









6.8 Überblick über die Menüs







Hauptmenüs

Symbol/Menüpunkt	Anwendung
 Ofenfunktionen	Liste der Ofenfunktionen.
 SousVide Garen	Ofenfunktion und Liste mit Automatikprogrammen.
 Rezepte	Liste mit Automatikprogrammen.
 Favoriten-Programm	Liste mit Ihren bevorzugten Garprogrammen.
 Reinigung	Liste mit Reinigungsprogrammen.
 Grundeinstellungen	Zum Konfigurieren des Geräts.
 Sonderfunktionen	Liste der zusätzlichen Ofenfunktionen.
 Koch-Assistent	Empfohlene Backofeneinstellungen für eine große Auswahl an Speisen. Wählen Sie die Speise und starten Sie den Garvorgang. Temperatur und Gardauer sind nur Richtlinien für gute Ergebnisse und können eingestellt werden. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

Untermenü von: Grundeinstellungen




Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Tageszeit einstellen	Einstellen der aktuellen Uhrzeit.
 Zeitanzeige	Steht diese Funktion auf EIN, wird die aktuelle Uhrzeit angezeigt, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.
 Schnellaufheizung	Steht diese Funktion auf EIN, verkürzt sich die Aufheizzeit.

Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Set + Go	Einstellen einer Funktion und spätere Aktivierung durch Drücken auf ein Symbol auf dem Bedienfeld.
 Heat + Hold	Warmhalten von Speisen für 30 Minuten nachdem der Garvorgang beendet ist.
 Zeitverlängerung	Ein- und Ausschalten der Funktion Zeitverlängerung.
 Kontrast	Stufenweises Einstellen des Kontrastes der Anzeige.
 Helligkeit	Stufenweises Einstellen der Helligkeit der Anzeige.
 Sprache einstellen	Einstellen der Sprache für die Anzeige.
 Lautstärke	Einstellen der Lautstärke für Tastentöne und Signale.
 Tastentöne	Ein- und Ausschalten der Töne der Sensorfelder. Der Ton des Sensorfelds Ein/Aus lässt sich nicht ausschalten.




Symbol/Menüpunkt	Beschreibung
 Alarmsignale	Ein- und Ausschalten der Alarmsignale.
 Wasserhärte	Einstellen des Wasserhärtegrads (1 - 4).
 Erinnerungsfunktionen	Erinnert Sie daran, wenn das Gerät gereinigt werden muss.
 DEMO	Aktivierungs-/Deaktivierungscode: 2468.
 Service	Anzeige der Softwareversion und Konfiguration.
 Werkseinstellungen	Zurücksetzen aller Einstellungen auf die Werkseinstellungen.


6.9 Untermenü für: SousVide Garen

Es handelt sich um eine Garmethode, bei der die Speisen in einen Vakuumbbeutel eingeschweißt und bei niedrigen Temperaturen gegart werden.








Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
	SousVide Garen	Dampfgaren in vakuumversiegelten Kunststoffbeuteln bei niedrigen Temperaturen (50 - 95 °C).
	SousVide Rezepte	Voreingestellte SousVide Garprogramme.
	Koch-Assistent SousVide	Wählen Sie die Speise und starten Sie den Garvorgang. Die Temperatur und Gardauer sind Richtwerte. Sie können sie anpassen.






6.10 Untermenü von: Reinigung


Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
	Dampfreinigung	Verfahren zur Reinigung eines leicht verschmutzten Geräts ohne eingebrannte Speisereste.
	Entkalkung	Entkalkungsprogramm zum Entfernen von Kalkrückständen aus dem Dampfgenerator-Kreislauf.
	Spülen	Programm zum Spülen und Reinigen des Dampfgenerator-Kreislaufs nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen.


Symbol	Menüpunkt	Beschreibung
	Dampfreinigung Plus	Verfahren zur Reinigung von hartnäckigen Verschmutzungen mit Unterstützung eines Backofenreinigers.

6.11 Ofenfunktionen








Ofenfunktion	Anwendung
 Heißluft	Zum Backen auf bis zu drei Einschubebenen gleichzeitig und zum Dörren. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Ober-/Unterhitze.
 Pizzastufe	Zum Backen auf einer Ebene für Gerichte mit einer intensiveren Bräunung und einem knusprigen Boden. Stellen Sie eine 20 - 40 °C niedrigere Backofentemperatur ein als für die Funktion Ober-/Unterhitze.
 Ober-/Unterhitze	Backen und Braten von Speisen auf einer Einschubebene.
 Tiefkühlgerichte	Lässt Fertiggerichte (z. B. Pommes frites, Kartoffelspalten oder Frühlingsrollen) schön knusprig werden.
 Grill	Zum Grillen dünner Lebensmittel und zum Toasten von Brot.
 Heißluftgrillen	Zum Braten großer Fleischstücke oder von Geflügel mit Knochen auf einer Ebene. Zum Backen von Gratins und zum Bräunen.
 Unterhitze	Zum Backen von Kuchen mit knusprigen Böden und zum Einkochen von Lebensmitteln.

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchte Umluft	Diese Funktion ist entwickelt worden, um während des Kochvorgangs Energie zu sparen. Wenn Sie diese Funktion nutzen, kann die Temperatur im Garraum von der eingestellten Temperatur abweichen. Es wird die Restwärme genutzt. Die Wärmeleistung kann geringer sein. Weitere Informationen zu folgenden Themen finden Sie im Kapitel „Täglicher Gebrauch“: Feuchte Umluft.
 Feuchtgaren	Sie können zwischen drei manuellen Garfunktionen mit unterschiedlichen Feuchtigkeitsstufen wählen. Diese Funktionen kombinieren Dampf und Heißluft. Sie dienen zum Garen mit unterschiedlichen Dampfmenngen.
 Dampfgaren	Dampfgaren von Gemüse, Beilagen oder Fisch.
Untermenü von: Feuchtgaren	
Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchtigkeit, niedrig	Diese Funktion ist geeignet für Fleisch, Geflügel, Ofengerichte und Aufläufe. Durch die Kombination von Dampf und Hitze werden Fleischstücke zart und saftig und erhalten eine knusprige Oberfläche.
 Feuchtigkeit, mittel	Diese Funktion eignet sich zur Zubereitung von gedünstetem und geschmortem Fleisch sowie von Brot- und süßem Hefeteig. Durch die Kombination von Dampf und Hitze wird das Fleisch zart und saftig, und Backwaren aus Hefeteig erhalten eine knusprige und glänzende Oberfläche.

Ofenfunktion	Anwendung
 Feuchtigkeit, hoch	Die Funktion eignet sich zum Kochen empfindlicher Speisen wie Pudding, Flan, Terrinen und Fisch.

 Die Lampe wird bei einigen Ofenfunktionen und einer Temperatur unter 60 °C automatisch ausgeschaltet.

6.12 Sonderfunktionen

Ofenfunktion	Anwendung
 Warmhalten	Zum Warmhalten von Speisen. Bitte beachten Sie, dass einige Gerichte weiterhin kochen und austrocknen können, während sie warm gehalten werden. Decken Sie die Schalen oder Teller bei Bedarf ab.
 Teller wärmen	Zum Vorwärmen von Tellern vor dem Servieren.
 Einkochen	Um Gemüse und Obst einzuzucken, stellen Sie Weckgläser in ein mit Wasser gefülltes Backblech und verwenden Sie Gläser mit Bajonett- oder Schraubverschlüssen derselben Größe. Verwenden Sie die niedrigste Einschubposition.
 Trocknen	Zum Dörren von Obst, Gemüse und Pilzen in Scheiben.
 Joghurt Funktion	Zum Zubereiten von Joghurt. Die Lampe ist bei dieser Funktion ausgeschaltet.
 Gärstufe	Zur Verkürzung der Gehzeit des Hefeteigs. Decken Sie die Oberfläche des Teigs ab, um ein Austrocknen zu verhindern.
 Niedertemperatur Garen	Für zarte, saftige Braten.

Ofenfunktion	Anwendung
 Brot Backen	Verwenden Sie diese Funktion, um Brot und Brötchen auf professionelle Art zu backen: knusprig, braun und mit glänzender Kruste.
 Regenerieren	Das Aufwärmen von Speisen mit Dampf verhindert ein Austrocknen der Oberfläche. Die Hitze wird sanft und gleichmäßig verteilt und belebt den Geschmack sowie das Aroma der Speisen, als ob sie frisch zubereitet wären. Mit dieser Funktion können Sie die Speisen direkt auf einem Teller aufwärmen. Sie können mehrere Teller gleichzeitig auf verschiedenen Einschubebenen aufwärmen.
 Auftauen	Zum Auftauen von Lebensmitteln (Gemüse und Obst). Die Auftauzeit hängt von der Menge und Größe der gefrorenen Lebensmittel ab.

6.13 Hinweise zu: Feuchte Umluft

Diese Funktion wurde zur Einhaltung der Energieeffizienzklasse und der Ökodesign-Anforderungen (gemäß EU 65/2014 und EU 66/2014) verwendet. Tests gemäß: IEC/EN 60350-1.

Die Backofentür sollte während des Garvorgangs geschlossen bleiben, damit die Funktion nicht unterbrochen wird. So wird gewährleistet, dass der Backofen mit der höchsten Energieeffizienz arbeitet.

Wenn Sie diese Funktion verwenden, schaltet sich die Backofenbeleuchtung automatisch nach 30 Sekunden aus.





Näheres zum Garen finden Sie im Kapitel „Tipps und Hinweise“, Feuchte Umluft. Allgemeine Empfehlungen zum Energiesparen finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“, Energiesparen.

6.14 Koch-Assistent


Speisekategorie: Fisch/Meeresfrüchte

Speise	
Fisch	Fisch, gebacken
	Fischstäbchen
	Fischfilet, dünn
	Fischfilet, dick
	Fischfilet, gefroren
	Fisch, klein
	Fisch, gedämpft
	Fisch, klein, gegrillt
	Fisch, gegrillt
	Fisch, gegrillt 
Forelle	
Lachs	Lachsfilet
	Lachs, ganz
Garnelen	Garnelen, frisch
	Garnelen, gefroren
Muscheln	-

Speisekategorie: Geflügel










Speise	
Geflügelbrust	-
Geflügelbrust 	-
Hähnchen	Hähnchenflügel, frisch
	Hähnchenflügel, gefroren
	Hähnchenschenkel, frisch
	Hähnchenschenkel, gefroren
	Hähnchenbrust, pochiert
	Hähnchen, halbiert
	Hähnchen, ganz 
Ente, ganz 	-
Gans, ganz 	-







Speise

Pute, ganz 

Speisekategorie: Fleisch

Speise

	Tafelspitz
Rindfleisch	Schmorbraten 
	Hackbraten
Roastbeef	Blutig
	Blutig 
	Rosa
	Rosa 
	Durch
	Durch 
Roastbeef Skand.	Blutig 
	Rosa 
	Durch 
Schweinefleisch	Chipolatas
	Spareribs
	Schweinshaxe, vorgekocht
	Schinkenstück
	Schweinerücken
	Schweinerücken 
	Kassler
Kassler, pochiert	
Schweinenacken	
Schweineschulter	
Schweinebraten 	
Gekochter Schinken	

Speise	
Kalb	Kalbsshaxe
	Kalbsrücken
	Kalbsbraten 
Lamm	Lammkeule
	Lamnbraten 
	Lammrücken
	Lamnbraten, rosa
	Lamnbraten, rosa 
Wild	Hase <ul style="list-style-type: none"> • Hasenkeule • Hasenrücken • Hasenrücken 
	Reh/Hirsch <ul style="list-style-type: none"> • Reh-/Hirschkeule • Reh- / Hirschrücken
	Wildbraten 
	Wildrücken 

Speisekategorie: Ofengerichte

Speise	
Lasagne, frisch	-
Lasagne / Cannelloni, gefroren	-
Nudeln	-
Kartoffelgratin	-
Überbackene Gemüse-sorten	-
Süßspeisen	-

Speisekategorie: Pizza/Quiche

Speise	
Pizza	Pizza, dünn
	Pizza, dick
	Pizza, gefroren
	Pizza American, gefroren
	Pizza, gekühlt
	Pizza-Snacks, gefroren
Baguettes überbacken	-
Flammkuchen	-
Wähe, pikant	-
Quiche Lorraine	-
Pikante Torte	-

Speisekategorie: Kuchen/Kleingebäck

Speise	
Gugelhupf	-
Apfelkuchen, gedeckt	-
Biskuit	-
Apfelkuchen	-
Käsekuchen, Backform	-
Brioche	-
Sandkuchen	-
Linzertorte / Tarte	-
Wähe, süß	-
Mandelkuchen	-
Muffins	-
Kleingebäck	-
Feingebäck	-
Windbeutel	-
Blätterteig-Kleingebäck	-
Eclairs	-
Makronen	-
Mürbeteigplätzchen	-
Christstollen	-

Speise	
Apfelstrudel, gefroren	-
Kuchen auf Blech	Rührteig
	Hefeteig
Käsekuchen, Backblech	-
Brownies	-
Biskuitrolle	-
Hefekuchen	-
Streuselkuchen	-
Zuckerkuchen	-
Tortenboden	Mürbeteigboden
	Tortenboden aus Rührteig
Obstkuchen	Obstkuchen aus Mürbeteig
	Obstkuchen aus Rührteig
	Hefeteig

Speisekategorie: Brot/Brötchen

Speise	
Brötchen	Brötchen
	Brötchen, vorgebacken
	Brötchen, gefroren
Ciabatta	-
Baguette	Baguette, vorgebacken
	Baguette, gefroren
Brot	Hefekranz
	Weißbrot
	Butterzopf
	Mischbrot
	Roggenbrot
	Vollkornbrot
	Fladenbrot
	Brot / Brötchen, gefroren

Speisekategorie: Gemüse

Speise	
Broccoli, Röschen	-
Broccoli, ganz	-
Blumenkohlröschen	-
Blumenkohl, ganz	-
Karotten	-
Zucchini, in Scheiben	-
Spargel, grün	-
Spargel, weiß	-
Paprika in Streifen	-
Spinat, frisch	-
Lauch, Ringe	-
Bohnen, grün	-
Pilze, in Scheiben	-
Tomaten schälen	-
Rosenkohl	-
Stangensellerie, gewürfelt	-
Erbsen	-
Aubergine	-
Fenchel	-
Artischocken	-
Rote Bete	-
Schwarzwurzel	-
Kohlrabi in Streifen	-
Bohnen, weiß	-
Wirsing	-

Speisekategorie: Pudding/Terrinen

Speise	
Eierstich	-
Karamelköpfl	-
Terrine	-

Speise	
Eier	Eier, weich
	Eier, mittel
	Eier, hart
	Eier, gebacken

Speisekategorie: Beilagen

Speise	
Pommes frites, dünn	-
Pommes frites, dick	-
Pommes frites, gefroren	-
Kroketten	-
Kartoffelspalten	-
Rösti	-
Salzkartoffeln, geviertelt	-
Salzkartoffeln	-
Pellkartoffeln	-
Kartoffelknödel	-
Semmelknödel	-
Hefeknödel, gesalzen	-
Hefeknödel, süß	-
Reis	-
Tagliatelle, frisch	-
Polenta	-



Muss das Gewicht oder die Kerntemperatur des Gerichts geändert werden, verwenden Sie \wedge oder \vee zur Einstellung der neuen Werte.

6.15 Untermenü von: Koch-Assistent SousVide




Speisekategorie	Speise
Fisch/Meeresfrüchte	Seebrassenfilet
	Wolfsbarschfilet
	Dorsch-Fisch
	Forellenfilet
	Lachsfilet
	Jakobsmuscheln
	Muscheln mit Schale
Geflügel	Garnelen ohne Schale
	Tintenfisch
	Hähnchenbrust, ohne Knochen
Fleisch	Entenbrust, ohne Knochen
	Putenbrust, ohne Knochen
Fleisch	Rindfleisch
	• Rinderfilet, rosa
	• Rinderfilet, durch
	Lamm
	• Lamm, rosa
	• Lamm, durch
	Wild
• Wildschwein	
• Kaninchen, ohne Knochen	

Speisekategorie	Speise
Gemüse	Karotten
	Zucchini, in Scheiben
	Spargel, grün
	Spargel, weiß
	Paprika in Streifen
	Lauch, Ringe
	Knollensellerie
	Stangensellerie
	Aubergine
	Fenchel
	Artischockenherzen
	Kartoffeln
	Kürbis

Speisekategorie	Speise
Obst	Äpfel
	Birnen
	Pfirsiche
	Nektarinen
	Pflaumen
	Ananas
	Mangos

7. UHRFUNKTIONEN

7.1 Uhrfunktionstabelle

Uhrfunktion	Anwendung
 Kurzzeit-Wecker	Zum Einstellen eines Countdowns (max. 2 Std 30 Min). Diese Funktion hat keine Auswirkung auf den Betrieb des Geräts.
 Dauer	Zum Einstellen der Einschaltdauer für das Gerät (max. 23 Std 59 Min). Sie ist nicht verfügbar für: KT Sensor.
 Ende	Zum Einstellen der Abschaltzeit einer Ofenfunktion (max. 23 Std 59 Min). Sie ist nicht verfügbar für: KT Sensor.




5 Sek nachdem Sie die Zeit für eine Uhrfunktion eingestellt haben, wird die Zeit heruntergezählt.

Dauer, Ende - Vor Verwendung der Funktionen müssen Sie eine Ofenfunktion und die Temperatur einstellen. Das Gerät schaltet automatisch ab.

Dauer, Ende – Die Funktionen können gleichzeitig verwendet werden, wenn sich das

Gerät zu einem späteren Zeitpunkt automatisch ein- und ausschalten soll.

7.2 Einstellen der Uhrfunktionen

1. Stellen Sie eine Backofenfunktion ein.
2.  - wiederholt drücken, bis im Display die gewünschte Uhrfunktion und das entsprechende Symbol angezeigt werden.
3.  ,  - zum Einstellen der Zeit drücken.

4. Drücken Sie: OK.

Nach Ablauf der Zeit ertönt der Signalton. Der Backofen schaltet sich ab. Schalten Sie das Signal durch Drücken eines Sensorfeldes aus.

7.3 Heat + Hold


Voraussetzungen für die Funktion:

- Die eingestellte Temperatur beträgt mehr als 80 °C.
- Die Funktion Dauer ist eingestellt.

Die Funktion Heat + Hold hält zubereitete Speisen 30 Minuten bei 80 °C warm. Sie wird

nach Ablauf des Back- oder Bratvorgangs eingeschaltet.

Sie können die Funktion in folgendem Menü ein- oder ausschalten: Grundeinstellungen.



1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie die Ofenfunktion.
3. Stellen Sie eine höhere Temperatur als 80 °C ein.
4. Drücken Sie  wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: Heat + Hold.
5. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung. Nach Ablauf der Funktion ertönt ein Signalton.

7.4 Zeitverlängerung

Die Funktion Zeitverlängerung bewirkt, dass die Ofenfunktion nach Ablauf von Dauer weiterläuft.



Nicht anwendbar auf Ofenfunktionen mit KT Sensor.

1. Nach Ablauf der Gardauer ertönt ein Signalton. Drücken Sie ein beliebiges Symbol. Im Display erscheint die Meldung.
2. Drücken Sie  zur Bestätigung oder  zum Abbrechen.
3. Stellen Sie die Dauer der Funktion ein.
4. Drücken Sie **OK**.

8. AUTOMATIKPROGRAMME

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

8.1 Rezepte online

Sie finden die Rezepte für die Automatikprogramme auf unserer Website. Um das Rezeptbuch zu finden, suchen Sie die PNC-Nummer auf dem Typenschild, das sich am vorderen Rahmen des Garraums befindet.

8.2 Rezepte mit Rezeptautomatik

Der Ofen stellt eine Reihe von Rezepten zur Verfügung, die Sie verwenden können. Die

Rezepte sind fest einprogrammiert und können nicht geändert werden.

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü **Rezepte**. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.
3. Wählen Sie die Kategorie und das Gericht. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.
4. Wählen Sie ein Rezept aus. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.

9. VERWENDUNG DES ZUBEHÖRS

WARNUNG!

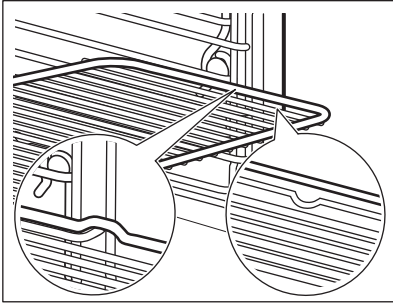
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

9.1 Einsetzen des Zubehörs

Die kleine Einkerbung auf der Oberseite erhöht die Sicherheit. Die Vertiefungen sind auch Kippsicherungen. Durch den umlaufend

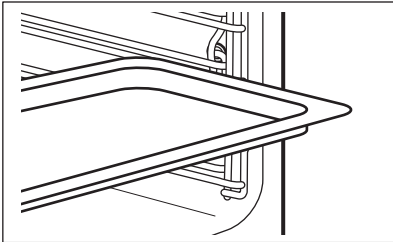
erhöhten Rand des Rosts ist das Kochgeschirr gegen Abrutschen vom Rost gesichert.

Kombirost



Schieben Sie den Rost zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

Backblech / Auflauffanne



Schieben Sie das Backblech zwischen die Führungsstäbe der Einhängegitter.

9.2 KT Sensor

Der Temperatursensor misst die Temperatur im Inneren der Speise. Der Backofen schaltet sich aus, sobald die Speise die eingestellte Temperatur erreicht hat.

Zwei Temperaturen sind einzustellen:

- Die Backofentemperatur (min. 120 °C),
- Die Kerntemperatur der Speise.

⚠ VORSICHT!

Verwenden Sie nur den mitgelieferten Temperatursensor und Originalersatzteile.

Für beste Garergebnisse:

- Die Zutaten sollten Raumtemperatur haben.
- Der Temperatursensor kann nicht für flüssige Speisen verwendet werden.

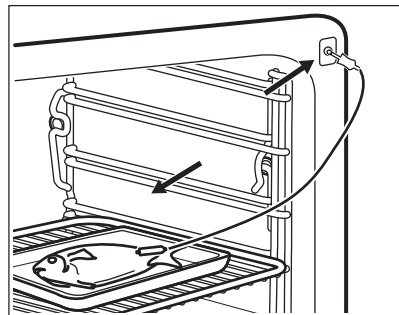
- Während des Garvorgangs muss der Temperatursensor in der Speise und der Stecker in der Buchse bleiben.
- Verwenden Sie die empfohlenen Einstellungen für den Temperatursensor. Siehe Kapitel „Tipps und Hinweise“.



Der Backofen berechnet das voraussichtliche Ende des Garvorgangs. Es ist abhängig von der Menge des Garguts, der eingestellten Ofenfunktion und der Temperatur.

Speisekategorien: Fleisch, Geflügel und Fisch

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Führen Sie die Spitze des Temperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte des Fleischstücks oder Fisches befindet, möglichst im dicksten Teil. Achten Sie darauf, dass sich mindestens 3/4 des Temperatursensors in der Speise befinden.
3. Stecken Sie den Stecker des Temperatursensors in die Buchse im vorderen Rahmen des Geräts.



Das Display zeigt das Symbol des Temperatursensors an.

4. Drücken Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden \wedge oder \vee , um die Kerntemperatur des Garguts einzustellen.
5. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
6. Drücken Sie \mathcal{D} , um die Kerntemperatur des Garguts zu ändern.

Erreicht die Speise die gewählte Temperatur, ertönt ein Signalton. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.

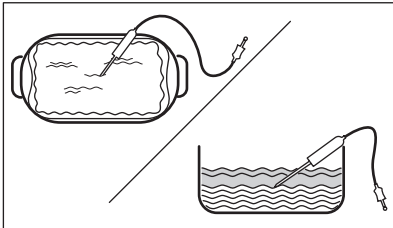
7. Berühren Sie ein beliebiges Symbol, um das akustische Signal auszuschalten.
8. Ziehen Sie den Stecker des Temperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

⚠️ WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Temperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

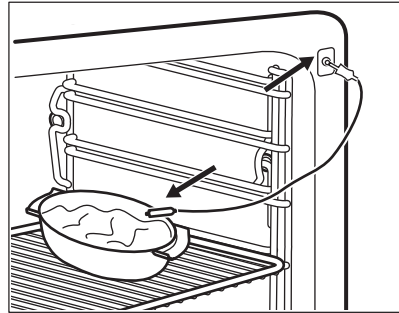
Speisekategorie: Auflauf

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Geben Sie die Hälfte der Zutaten in eine Auflaufform.
3. Führen Sie die Spitze des Kerntemperatursensors so ein, dass sie sich in der Mitte der Auflaufform befindet. Der Kerntemperatursensor sollte während des Backvorgangs an einer Stelle abgestützt werden. Verwenden Sie hierzu eine feste Zutat. Verwenden Sie den Rand der Auflaufform zum Abstützen des Silikongriiffs des Kerntemperatursensors. Die Spitze des Kerntemperatursensors sollte nicht den Boden der Auflaufform berühren.



4. Bedecken Sie den Kerntemperatursensor mit den restlichen Zutaten.

5. Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors in die Buchse im vorderen Rahmen des Geräts.



Das Display zeigt das Symbol des Kerntemperatursensors an.

6. Drücken Sie innerhalb von weniger als 5 Sekunden \wedge oder \vee , um die Kerntemperatur des Garguts einzustellen.
7. Stellen Sie die Ofenfunktion und, falls notwendig, die Temperatur ein.
8. Drücken Sie Ⓢ , um die Kerntemperatur des Garguts zu ändern. Sobald die Speise die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet.
9. Berühren Sie ein beliebiges Symbol, um das akustische Signal auszuschalten.
10. Ziehen Sie den Stecker des Kerntemperatursensors aus der Buchse und nehmen Sie das Gericht aus dem Gerät.

⚠️ WARNUNG!

Es besteht Verbrennungsgefahr, da der Kerntemperatursensor heiß wird. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie den Stecker ziehen und den Sensor aus dem Gargut nehmen.

10. ZUSATZFUNKTIONEN

10.1 Favoriten-Programm

Sie können Ihre bevorzugten Einstellungen, wie Dauer, Temperatur oder Ofenfunktion speichern. Diese können Sie über das

folgende Menü abrufen: Favoriten-Programm. Sie können 20 Programme speichern.

Speichern eines Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion oder ein Automatikprogramm ein:
3. Drücken Sie wiederholt, bis das Display folgendes anzeigt: SPEICHERN.
4. Mit **OK** bestätigen.
Im Display wird der erste freie Speicherplatz angezeigt.
5. Mit **OK** bestätigen.
6. Geben Sie den Namen für das Programm ein.
Der erste Buchstabe blinkt.
7. Drücken Sie oder , um den Buchstaben zu ändern.
8. Drücken Sie **OK**.
Der nächste Buchstabe blinkt.
9. Wiederholen Sie bei Bedarf Schritt 7.
10. Zum Speichern halten Sie **OK** gedrückt.
Sie können einen Speicherplatz auch überschreiben. Wenn das Display den ersten freien Speicherplatz anzeigt, drücken Sie oder und drücken Sie **OK**, um ein bestehendes Programm zu überschreiben.

Den Namen des Programms können Sie in folgendem Menü ändern: Programm umbenennen.

Einschalten des Programms

1. Schalten Sie den Backofen ein.
2. Wählen Sie das Menü Favoriten-Programm.
3. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.
4. Wählen Sie den Namen Ihres bevorzugten Programms.
5. Drücken Sie **OK** zur Bestätigung.

Drücken Sie , um direkt in das Menü Favoriten-Programm zu gelangen: Sie können es auch verwenden, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

10.2 Verwendung der Kindersicherung

Wenn diese Funktion eingeschaltet ist, lässt sich das Gerät nicht einschalten.

1. – drücken, um das Gerät einzuschalten.
2. , – gleichzeitig gedrückt halten, bis auf dem Display eine Meldung angezeigt wird.

Schritt 2 wiederholen, um diese Funktion zu deaktivieren.

10.3 Tastensperre

Diese Funktion verhindert ein unbeabsichtigtes Verstellen der Ofenfunktion.

1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Eine Ofenfunktion oder -einstellung einstellen.
3. – wiederholt drücken, bis das Display Folgendes anzeigt: Tastensperre.
4. Drücken Sie **OK**.

Zum Ausschalten der Funktion auf drücken. Auf dem Display erscheint eine Meldung. – wiederholt drücken. **OK** – zur Bestätigung drücken. Wenn Sie das Gerät ausschalten, wird die Funktion auch ausgeschaltet.

10.4 Set + Go

Mit der Funktion können Sie eine Ofenfunktion oder ein Programm einstellen und diese später mit einem Druck auf ein beliebiges Sensorfeld einschalten.

Sie können diese Funktion in folgendem Menü ein- oder ausschalten: Grundeinstellungen.



1. Schalten Sie das Gerät ein.
2. Stellen Sie eine Ofenfunktion ein.
3. – wiederholt drücken, bis das Display Folgendes anzeigt: Dauer.
4. Stellen Sie die Zeit ein.
5. – wiederholt drücken, bis das Display Folgendes anzeigt: Set + Go.
6. Drücken Sie **OK**.
7. Auf ein beliebiges Symbol drücken, um die Funktion zu starten: Set + Go. Die eingestellte Ofenfunktion startet.

Tastensperre ist eingeschaltet, während die Ofenfunktion in Betrieb ist.

Nach Ablauf der Ofenfunktion ertönt ein Signal.

10.5 Automatische Abschaltung

Aus Sicherheitsgründen schaltet sich das Gerät nach einer bestimmten Zeit automatisch aus, wenn die Ofenfunktion aktiv ist und keine Einstellungen geändert werden.

 (°C)	 (Std)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Wenn Sie eine Ofenfunktion für eine Dauer verwenden möchten, die die automatische Abschaltzeit überschreitet, stellen Sie die Garzeit ein. Siehe Kapitel „Uhrfunktionen“.

Die Abschaltautomatik funktioniert nicht mit den Funktionen: Backofenbeleuchtung, KT Sensor, Dauer, Ende.

10.6 Helligkeit des Displays

 **Tageshelligkeit:**

- Schaltet sich ein, wenn das Gerät eingeschaltet wird.
- Wenn Sie während des Nachthelligkeitsmodus ein Sensorfeld drücken, schaltet es sich für 10 Sekunden ein.
- Es ist eingeschaltet, wenn das Gerät ausgeschaltet ist und Sie die folgende Funktion einstellen: Kurzzeit-Wecker. Wenn die Funktion beendet ist, kehrt das Display zur Nachthelligkeit zurück.
- **Nachthelligkeit:**
- Wenn das Gerät ausgeschaltet ist, schaltet das Display zwischen 22:00 und 06:00 Uhr in den Nachthelligkeitsmodus.

10.7 Kühlgebläse

Wenn das Gerät in Betrieb ist, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch ein, um die Oberflächen des Geräts kühl zu halten. Nach dem Abschalten des Geräts kann das Kühlgebläse weiterlaufen, bis das Gerät abgekühlt ist.

11. TIPPS UND HINWEISE



Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

11.1 Garempfehlungen

Die Temperaturen und Garzeiten in den Tabellen dienen nur als Richtwerte. Sie hängen von den Rezepten sowie der Qualität und Menge der verwendeten Zutaten ab.

Ihr Gerät backt oder brät unter Umständen anders als Ihr früheres Gerät. Die Hinweise unten enthalten die empfohlenen Einstellungen für Temperatur, Garzeit und Einschubebene für die einzelnen Speisen.

Die Ebenen werden vom Boden des Backofens aus gezählt.

Finden Sie für ein bestimmtes Rezept keine konkreten Einstellungen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Rezept.

Tipps zur Energieeinsparung finden Sie im Kapitel „Energieeffizienz“.

In den Tabellen verwendete Symbole:



Lebensmittelart



Ofenfunktion



Temperatur



Zubehör



Behälter (Gastronorm)



Gewicht (kg)



Einschubebene



Garzeit (Min)

11.2 Innenseite der Tür

An der Innenseite der Tür befindet sich Folgendes:

- Die Nummern der Einschubebenen,

- Informationen über Kochfunktionen, empfohlene Einschubebenen und Temperaturen für die Gerichte,

11.3 Hinweise zu speziellen Ofenfunktionen des Geräts

Warmhalten

Mit dieser Funktion können Sie Speisen warm halten. Die Temperatur wird automatisch auf 80 °C eingestellt.

Teller wärmen

Mit dieser Funktion können Sie Teller und Schüsseln vor dem Servieren warm halten. Die Temperatur wird automatisch auf 70 °C eingestellt.

Verteilen Sie die Teller und Schüsseln gestapelt gleichmäßig auf dem Kombirost. Verwenden Sie die erste Einschubebene. Tauschen Sie nach der Hälfte der Aufwärmzeit die Plätze.

Gärstufe

Mit dieser Funktion können Sie Hefeteig gehen lassen. Legen Sie den Teig in eine große Schüssel. Verwenden Sie die erste Einschubebene. Funktion einstellen: Gärstufe und die Garzeit.

Auftauen

Entfernen Sie die Lebensmittelverpackung und legen Sie die Speise auf einen Teller. Bedecken Sie die Speise nicht, da dies die Auftauzeit verlängern kann. Verwenden Sie die erste Einschubebene.




11.4 Feuchte Umluft - Empfohlenes Zubehör

Verwenden Sie die dunklen und nicht reflektierenden Formen und Behälter. Sie haben eine bessere Wärmeabsorption als helle Farbe und reflektierende Schüsseln.

- **Pizzapfanne** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 28cm
- **Auflaufform** - dunkel, nicht-reflektierend, Durchmesser 26cm
- **Auflaufförmchen** - Keramik, Durchmesser 8cm, Höhe 5 cm
- **Flan-Boden-Backform** - dunkel, nicht reflektierend, Durchmesser 28cm

11.5 Feuchte Umluft





Beachte für beste Ergebnisse die unten in der Tabelle aufgeführten Empfehlungen.

	°C		
Nudelgratin	200 - 220	45 - 55	3
Kartoffelgratin	180 - 200	70 - 85	3
Moussaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne, frisch	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Brotpudding	190 - 200	55 - 70	3
Milchreis	170 - 190	45 - 60	3
Apfelkuchen auf Rührteig (runde Kuchenform)	160 - 170	70 - 80	3
Weißbrot	190 - 200	55 - 70	3





11.6 Informationen für Prüfinstitute

Tests gemäß: EN 60350, IEC 60350.

Backen auf einer Ebene – Backen in Backformen





		°C		
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	45 - 60	2
Biskuit, fettfrei	Ober-/Unterhitze	160	45 - 60	2
Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm	Heißluft	160	55 - 65	2
Apfelkuchen, 2 Backformen à Ø 20 cm	Ober-/Unterhitze	180	55 - 65	1
Mürbeteiggebäck	Heißluft	140	25 - 35	2
Mürbeteiggebäck	Ober-/Unterhitze	140	25 - 35	2

Backen auf einer Ebene – Kekse

		°C		
Törtchen, 20 pro Blech 1)	Heißluft	150	20 - 30	3
Törtchen, 20 pro Blech 1)	Ober-/Unterhitze	170	20 - 30	3





1) Das leere Gerät vorheizen.

Backen auf mehreren Ebenen – Kekse

		°C		
Mürbeteiggebäck	Heißluft	140	25 - 45	2 / 4
Törtchen, 20 pro Blech, 1)	Heißluft	150	25 - 35	1 / 4
Biskuit, fettfrei	Heißluft	160	45 - 55	2 / 4
Amerikanischer Apfelkuchen, 1 Backform pro Gitter (Ø 20 cm)	Heißluft	160	55 - 65	2 / 4

1) Das leere Gerät vorheizen.

Grill

		°C		
Toast 1)	Grill	Max.	1 - 2	5
Rindersteak 2)	Grill	Max.	24 - 30	4

1) Das leere Gerät 5 Minuten vorheizen.






2) Das leere Gerät 5 Minuten vorheizen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

11.7 Informationen für Prüfinstitute

Tests für die Funktion: Dampfbacken.

Tests gemäß IEC 60350.

Stellen Sie die Temperatur auf 99°C ein.

				
Broccoli 1)	1 x 2/3 perforiert	0,3	3	13 - 15
Broccoli 1)	2 x 2/3 perforiert	2 x 0,3	2 und 4	13 - 15
Broccoli 1)	1 x 2/3 perforiert	Max.	3	15 - 18
Erbsen, gefroren 2)	2 x 2/3 perforiert	2 x 1,5	2 und 4	Bis die Temperatur an der kältesten Stelle 85 °C erreicht.

1) Schieben Sie das Backblech in die erste Einschubebene. Das leere Gerät vorheizen.

2) Schieben Sie das Backblech in die erste Einschubebene.

12. REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

12.1 Hinweise zur Reinigung

Reinigungsmittel

- Reinigen Sie die Vorderseite des Geräts nur mit einem Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Garraumboden mit einigen Tropfen Essig, um die Kalkrückstände zu beseitigen.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einer geeigneten Reinigungslösung.
- Reinigen Sie Flecken mit einem milden Reinigungsmittel.

Täglicher Gebrauch

- Reinigen Sie den Innenraum des Geräts nach jedem Gebrauch. Fettansammlungen oder andere Speisereste könnten einen Brand verursachen.
- Lassen Sie Speisen nicht länger als 20 Minuten im Gerät stehen. Trocknen Sie das Innere des Geräts nach jedem Gebrauch nur mit einem Mikrofasertuch.

Zubehör

- Reinigen Sie alle Zubehörteile nach jedem Gebrauch und lassen Sie sie trocknen. Verwenden Sie nur ein Mikrofasertuch mit warmem Wasser und einem milden

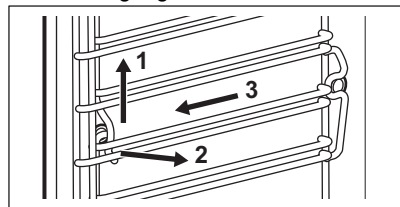
Reinigungsmittel. Reinigen Sie die Zubehörteile nicht im Geschirrspüler.

- Reinigen Sie das Zubehör mit Antihafbeschichtung nicht mit Scheuermitteln oder scharfkantigen Gegenständen.

12.2 Entfernen der Einhängegitter

Entferne die Einhängegitter zur Reinigung des Geräts.

1. Schalte das Gerät aus und warte, bis es abgekühlt ist.
2. Ziehe die Einhängegitter vorsichtig nach oben und aus der vorderen Aufhängung.
3. Ziehe das Einhängegitter vorne von der Seitenwand weg.
4. Ziehe die Gitter aus der hinteren Aufhängung heraus.



Setze die Einhängegitter in umgekehrter Reihenfolge ein.

Die Haltestifte an den Teleskopläufern müssen nach vorne zeigen.

12.3 Dampfreinigung

1. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie alle Zubehörteile und die herausnehmbaren Einhängegitter aus dem Backofen.
3. Reinigen Sie den Garraumboden und die innere Türglasscheibe mit einem weichen Lappen, warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
4. Füllen Sie den Wassertank bis zum maximalen Füllstand.
5. Wählen Sie: Menü / Reinigung.

Option	Beschreibung
Dampfreinigung	Leichte Reinigung Dauer: 30 Min
Dampfreinigung Plus	Normale Reinigung Besprühen Sie den Garraum mit einem Reinigungsmittel. Dauer: 75 Min

6. Aktivieren Sie die Funktion. Befolgen Sie die Anweisungen im Display.
Das Signal ertönt nach Abschluss der Reinigung.
7. Drücken Sie ein beliebiges Symbol, um den Signalton abzustellen.
8. Schalten Sie das Gerät aus.
9. Wenn der Backofen abgekühlt ist, trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Lappen.
10. Entfernen Sie das restliche Wasser aus dem Wassertank.
11. Lassen Sie die Backofentür offen und warten Sie, bis das Innere des Backofens trocken ist.



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

12.4 Erinnerungsfunktionen

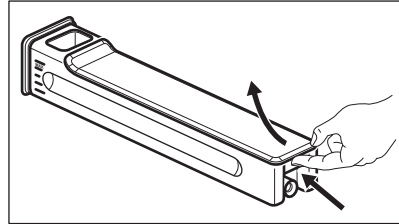
Wenn die Erinnerung erscheint, wird die Reinigung empfohlen.

Verwenden Sie die Funktion:

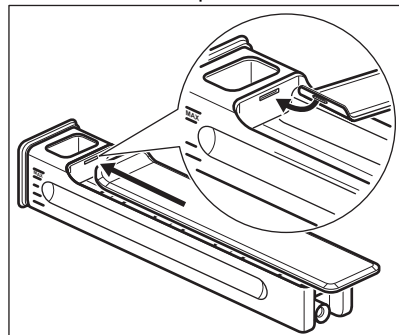
Sie können die Erinnerungsfunktion im folgenden Menü aktivieren oder deaktivieren: Grundeinstellungen.

12.5 Reinigen des Wassertanks

1. Nehmen Sie den Wassertank aus dem Gerät.
2. Entfernen Sie den Deckel des Wassertanks. Heben Sie die Abdeckung beim Vorsprung im hinteren Bereich an.
3. Entfernen Sie den Wellenbrecher. Ziehen Sie ihn aus der Schubladenaufnahme, bis er heraus springt.



4. Reinigen Sie die Teile des Wassertanks mit Leitungswasser und Seife. Verwenden Sie keine Scheuerschwämme und reinigen Sie den Wassertank nicht im Geschirrspüler.
5. Setzen Sie den Wassertank ein.
6. Rasten Sie den Wellenbrecher ein. Schieben Sie ihn in den Schubladenkörper.
7. Setzen Sie den Deckel auf. Führen Sie zuerst den vorderen Schnappverschluss ein und drücken Sie ihn dann gegen den Schubladenkörper.



8. Setzen Sie den Wassertank ein.
9. Schieben Sie den Wassertank in Richtung Backofen, bis er einrastet.

12.6 Entkalkung

Entkalken Sie das Dampfsystem damit.

- Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Wassertank leer ist.
Dauer des ersten Teils: etwa 100 Min
- Wählen Sie: Menü / Reinigung / Entkalkung.
- Setzen Sie die Brat- und Fettpfanne in die erste Einschubebene ein.
- Füllen Sie 250 ml Entkalker in den Wassertank.
- Füllen Sie den verbleibenden Teil des Wassertanks bis zum maximalen Füllstand mit Wasser.
- Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display. Der erste Teil des Entkalkungsvorgangs startet.
Dauer des zweiten Teils: etwa 35 Min
- Füllen Sie den Wassertank mit Wasser. Stellen Sie sicher, dass sich keine Entkalkerlösung mehr im Wassertank befindet. Setzen Sie den Wassertank ein.
- Entfernen Sie die Brat- und Fettpfanne, wenn die Funktion beendet ist.
- Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
- Reinigen Sie das Innere des Backofens mit einem weichen Lappen.
- Entfernen Sie das restliche Wasser aus dem Wassertank.
- Lassen Sie die Backofentür geöffnet und warten Sie, bis der Garraum trocken ist.
Sollten nach der Entkalkung noch Kalkrückstände im Gerät vorhanden sein, fordert das Display Sie zur Wiederholung des Vorgangs auf.

12.7 Entkalkungserinnerungen

Zwei Erinnerungsfunktionen fordern Sie auf, das Gerät zu entkalken. Sie können die Entkalkungserinnerung nicht deaktivieren.

- Sanfte Erinnerung – empfiehlt Ihnen, das Gerät zu entkalken.
- Dringende Erinnerung – zwingt Sie, das Gerät zu entkalken. Entkalken Sie den Backofen trotz der dringenden Erinnerung nicht, können Sie die Dampffunktionen nicht mehr verwenden.

Diese Erinnerungen werden jedes Mal angezeigt, wenn Sie das Gerät ausschalten.

12.8 Spülen

Verwenden Sie dies, um das Dampfsystem nach häufiger Verwendung der Dampffunktionen zu reinigen.

- Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen.
- Setzen Sie die Auflauffpfanne in die erste Einschubebene ein.
- Füllen Sie den Wassertank mit Wasser.
- Wählen Sie: Menü / Reinigung / Spülen.
Dauer: ca. 30 Min
- Aktivieren Sie die Funktion und befolgen Sie die Hinweise im Display.
- Entfernen Sie die Auflauffpfanne, wenn die Funktion beendet ist.



Die Backofenlampe ist während der Funktionsausführung aus.

12.9 Aus- und Einbauen der Tür

Sie können die Tür und inneren Glasscheiben zur Reinigung entfernen. Die Anzahl der Glasscheiben unterscheidet sich je nach Modell.

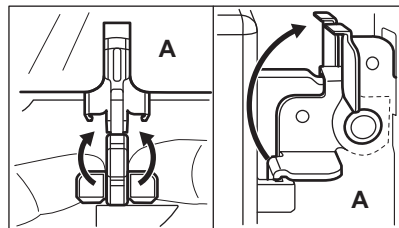
! WARNUNG!

Die Tür ist schwer.

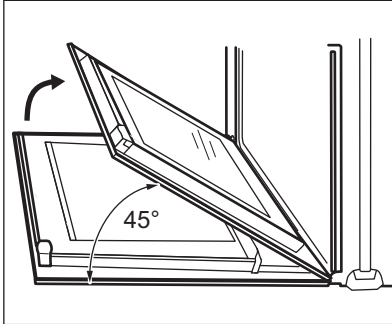
! VORSICHT!

Behandeln Sie das Glas vorsichtig, insbesondere an den Kanten der vorderen Scheibe. Das Glas kann zerbrechen.

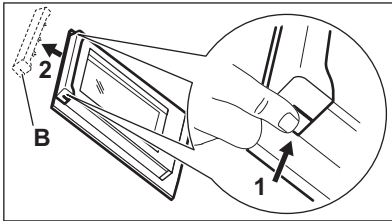
- Öffnen Sie die Tür vollständig.
- Heben Sie die Klemmhebel **A** an beiden Türscharnieren an und drücken Sie auf sie.



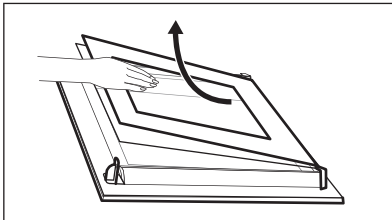
- Schließen Sie die Backofentür in der ersten Öffnungsstellung (ungefährer Winkel: 45°).



- Fassen Sie die Tür mit einer Hand an jeder Seite an und ziehen Sie sie schräg nach oben vom Backofen weg.
- Legen Sie die Tür mit der Außenseite nach unten auf einen weichen Lappen und eine stabile Oberfläche.
- Fassen Sie die Türabdeckung **B** an der Oberkante der Tür an beiden Seiten an und drücken Sie sie nach innen, um den Klippverschluss zu lösen.



- Ziehen Sie die Türabdeckung nach vorn, um sie abzunehmen.
- Fassen Sie die Glasscheiben der Tür nacheinander am oberen Rand an und ziehen Sie sie nach oben aus den Führungen.



- Reinigen Sie die Glasscheibe mit Wasser und Spülmittel. Trocknen Sie die Glasscheibe sorgfältig ab. Reinigen Sie die Glasscheiben nicht im Geschirrspüler. Führen Sie nach der Reinigung die obigen Schritte in umgekehrter Reihenfolge durch. Setzen Sie zuerst die kleinere Scheibe ein, dann die größere Scheibe und die Tür.

Stellen Sie sicher, dass die Glasscheiben in der richtigen Position eingesetzt wurden, da sich anderenfalls die Türoberfläche überhitzen kann.

12.10 Austauschen der Lampe

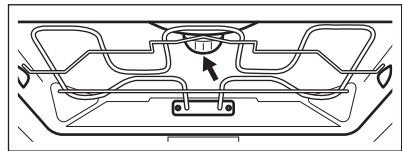
WARNUNG!

Stromschlaggefahr.
Die Lampe kann heiß sein.

- Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis es abgekühlt ist.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Legen Sie das Tuch auf den Ofenboden.

Obere Lampe

- Drehen Sie die Glasabdeckung, um sie zu entfernen.



- Entfernen Sie den Metallring und reinigen Sie die Glasabdeckung.
- Ersetzen Sie die Lampe durch eine geeignete, bis 300 °C hitzebeständige Lampe.
- Stecken Sie den Metallring auf die Glasabdeckung und bringen Sie sie an.

13. FEHLERSUCHE

WARNUNG!

Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

13.1 Was tun, wenn..

Problem	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Der Backofen kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	Der Backofen ist nicht oder nicht ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen.	Prüfen Sie, ob der Backofen ordnungsgemäß an die Spannungsversorgung angeschlossen ist (siehe Anschlussplan, falls vorhanden).
Der Backofen heizt nicht auf.	Der Backofen ist abgeschaltet.	Schalten Sie den Backofen ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Uhr ist nicht eingestellt.	Stellen Sie die Uhr ein.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die notwendigen Einstellungen wurden nicht vorgenommen.	Vergewissern Sie sich, dass die Einstellungen korrekt sind.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die automatische Abschaltfunktion ist eingeschaltet.	Siehe „Abschaltautomatik“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet.	Siehe „Verwenden der Kindersicherung“.
Der Backofen heizt nicht auf.	Die Sicherung ist durchgebrannt.	Vergewissern Sie sich, dass die Sicherung der Grund für die Störung ist. Brennt die Sicherung wiederholt durch, wenden Sie sich an eine zugelassene Elektrofachkraft.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Leuchte ist defekt.	Tauschen Sie die Lampe aus.
Der KT Sensor funktioniert nicht.	Der Stecker des Kerntemperatursensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors so weit wie möglich in die Buchse ein.
Das Display zeigt F111 an.	Der Stecker des Kerntemperatursensors steckt nicht ordnungsgemäß in der Buchse.	Stecken Sie den Stecker des Kerntemperatursensors so weit wie möglich in die Buchse ein.
Im Display erscheint ein Fehlercode, der nicht in der Tabelle steht.	Es ist ein Fehler in der Elektrik aufgetreten.	<ul style="list-style-type: none">• Schalten Sie den Backofen über die Haussicherung oder den Hauptschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein.• Wenn der Fehlercode erneut im Display erscheint, wenden Sie sich an den Kundendienst.
Dampf und Kondenswasser schlagen sich auf den Speisen und im Garraum nieder.	Die Speisen standen zu lange im Backofen.	Lassen Sie die Speisen nach Beendigung des Gar- oder Backvorgangs nicht länger als 15 - 20 Minuten im Backofen stehen.

Problem	Mögliche Ursache	Problembeseitigung
Das Gerät ist eingeschaltet, heizt aber nicht auf. Das Gebläse funktioniert nicht. Im Display erscheint "Demo".	Der Demo-Modus ist eingeschaltet.	Siehe Kapitel „Täglicher Gebrauch“, Ofenfunktionen.
Die Wasserschublade bleibt nicht im Gerät, nachdem Sie sie eingesetzt haben.	Sie haben den Deckel der Wasserschublade nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie den Deckel der Wasserschublade richtig auf.
Wasser läuft aus der Wasserschublade, nachdem Sie sie transportiert oder in das Gerät eingesetzt haben.	Sie haben den Deckel der Wasserschublade nicht richtig aufgesetzt.	Setzen Sie den Deckel der Wasserschublade richtig auf.
Wasser läuft aus der Wasserschublade, nachdem Sie sie transportiert oder in das Gerät eingesetzt haben.	Sie haben den Wellenbrecher nicht richtig eingesetzt.	Setzen Sie den Wellenbrecher richtig in die Aufnahme der Wasserschublade ein.
Die Wasserschublade bleibt nicht im Gerät, nachdem Sie auf den Deckel gedrückt haben.	Sie haben die Wasserschublade nicht vollständig hinein gedrückt.	Setzen Sie die Wasserschublade in das Gerät und drücken Sie sie bis zum Anschlag hinein.
Die Wasserschublade lässt sich schwer reinigen.	Sie haben den Deckel und den Wellenbrecher nicht entfernt.	Weitere Informationen finden Sie unter „Reinigen der Wasserschublade“.
Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist.	Es gab einen Stromausfall.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Der Entkalkungsvorgang wird unterbrochen, bevor er beendet ist.	Die Funktion wurde vom Nutzer unterbrochen.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich kein Wasser in der Brat- und Fettpfanne.	Sie haben die Wasserschublade nicht bis zum maximalen Füllstand gefüllt.	Prüfen Sie, ob sich in der Aufnahme der Wasserschublade Entkalker/Wasser befindet. Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach dem Entkalkungsvorgang befindet sich Schmutzwasser auf dem Boden des Garraums.	Die Brat- und Fettpfanne wurde nicht in die richtige Ebene eingeschoben.	Entfernen Sie das Wasser und den Entkalker vom Boden des Garraums. Setzen Sie die Brat- und Fettpfanne in die erste Einschubebene ein.
Die Reinigungsfunktion wird unterbrochen, bevor sie beendet ist.	Es gab einen Stromausfall.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Die Reinigungsfunktion wird unterbrochen, bevor sie beendet ist.	Die Funktion wurde vom Nutzer unterbrochen.	Wiederholen Sie den Vorgang.
Nach Beendigung der Reinigungsfunktion befindet sich zu viel Wasser auf dem Boden des Garraums.	Sie haben zu viel Reinigungsmittel in das Gerät gesprüht, bevor Sie das Reinigungsprogramm eingeschaltet haben.	Bedecken Sie alle Teile des Garraums mit einer dünnen Reinigungsmittelschicht. Verteilen Sie das Reinigungsmittel gleichmäßig.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Die Anfangstemperatur des Ofens war zu hoch für das Dampfreinigungsprogramm.	Wiederholen Sie das Programm. Schalten Sie das Programm ein, wenn das Gerät kalt ist.
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Sie haben die Einhängegitter nicht vor Beginn des Reinigungsprogramms entfernt. Diese können Wärme an die Wände übertragen und das Ergebnis beeinträchtigen.	Entfernen Sie die Einhängegitter aus dem Gerät und wiederholen Sie das Programm.

Problem	Mögliche Ursache	Problembesehung
Das Reinigungsprogramm erzielt kein zufriedenstellendes Ergebnis.	Sie haben das Zubehör nicht vor Beginn des Reinigungsprogramms aus dem Gerät entfernt. Es kann die Dampfreinigung beeinträchtigen und sich negativ auf das Ergebnis auswirken.	Entfernen Sie das Zubehör aus dem Gerät und wiederholen Sie das Programm.

13.2 Service-Daten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an Ihren Händler oder ein autorisiertes Servicezentrum.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich am vorderen Rahmen des Garraums des Geräts. Entfernen Sie das Typenschild nicht vom Garraum.

Wir empfehlen dir, die Daten hier zu notieren:

Modell (MOD.):
Produktnummer (PNC)
Seriennummer (S.N.)

14. ENERGIEEFFIZIENZ

14.1 Produktinformationen und Produktinformationsblatt gemäß den EU-Verordnungen zu Umweltdesign und Energiekennzeichnung

Name des Lieferanten	AEG
Modellbezeichnung	BSK792320M 944187782
Energieeffizienzindex	81.0
Energieeffizienzklasse	A+
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, konventioneller Modus	0.99 kWh/Programm
Energieverbrauch mit einer Standardbeladung, Umluft-Modus	0.68 kWh/Programm
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle	Strom
Lautstärke	70 l
Art des Backofens	Eingebauter Backofen
Masse	39.5 kg

IEC/EN 60350-1 – Elektrische Kochgeräte für den Hausgebrauch – Teil 1: Herde, Backöfen, Dampfbacköfen und Grills – Methoden zur Leistungsmessung.

14.2 Produktinformationen für Stromverbrauch und maximale Zeit bis zum Erreichen des entsprechenden Energiesparmodus

Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand	0.8 W
Maximale Zeit, die das Gerät benötigt, um automatisch den entsprechenden Energiesparmodus zu erreichen	20 Min

14.3 Energiespartipps

Die folgenden Tipps helfen Ihnen, bei der Verwendung Ihres Geräts Energie zu sparen.

Stellen Sie sicher, dass die Gerätetür geschlossen ist, wenn das Gerät in Betrieb ist. Die Gerätetür darf während des Garvorgangs nicht zu oft geöffnet werden. Halten Sie die Türdichtung sauber und stellen Sie sicher, dass sie sich fest in der richtigen Position befindet.

Verwenden Sie Kochgeschirr aus Metall und dunkle, nicht-reflektierende Backformen und Behälter, um mehr Energie zu sparen.

Heizen Sie das Gerät vor dem Garen nicht vor, es sei denn, dies wird ausdrücklich empfohlen.

Wenn Sie mehrere Speisen gleichzeitig zubereiten, halten Sie die Unterbrechungen beim Backen so kurz wie möglich.

Garen mit Heißluft

Nutzen Sie, wenn möglich, die Garfunktionen mit Heißluft, um Energie zu sparen.

Restwärme

Beträgt die Garzeit mehr als 30 Minuten, reduzieren Sie die Gerätetemperatur mindestens 3 - 10 Min. vor Ablauf des Garvorgangs. Durch die Restwärme im Gerät wird der Garvorgang fortgesetzt.

Nutzen Sie die Restwärme, um die Speisen warmzuhalten oder andere Gerichte aufzuwärmen.

Sobald Sie das Gerät ausschalten, wird im Display die Restwärme angezeigt.

Wenn ein Programm mit Dauer / Ende aktiviert ist und die Garzeit länger als 30 Minuten ist, schalten sich die Heizelemente bei einigen Gerätefunktionen automatisch früher aus.

Warmhalten von Speisen

Wählen Sie die niedrigste Temperatureinstellung, wenn Sie die Restwärme zum Warmhalten von Speisen nutzen möchten. Die Restwärmeanzeige oder Temperatur werden auf dem Display angezeigt.

Garen bei ausgeschalteter

Backofenbeleuchtung

Schalten Sie die Lampe während des Garvorgangs aus. Schalten Sie sie nur ein, wenn Sie sie benötigen.

Feuchte Umluft

Diese Funktion soll während des Garvorgangs Energie sparen.

Bei Verwendung dieser Funktion schaltet sich die Lampe automatisch nach 30 Sekunden aus. Sie können die Lampe wieder einschalten, aber dadurch werden die erwarteten Energieeinsparungen reduziert.

15. INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG

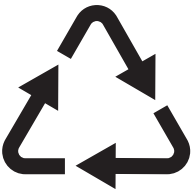
Ihre Pflichten als Endnutzer



Dieses Elektro- bzw. Elektronikgerät ist mit einer durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern gekennzeichnet. Das Gerät darf deshalb nur getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall gesammelt und zurückgenommen werden, es darf also nicht in den Hausmüll gegeben werden. Das Gerät kann z. B. bei einer kommunalen Sammelstelle oder ggf. bei einem Vertreiber (siehe zu deren Rücknahmepflichten unten) abgegeben werden. Das gilt auch für alle Bauteile, Unterbaugruppen und Verbrauchsmaterialien des zu entsorgenden Altgeräts.

Bevor das Altgerät entsorgt werden darf, müssen alle Altbatterien und Akkumulatoren vom Altgerät getrennt werden, die nicht vom Altgerät umschlossen sind. Das gleiche gilt für Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können. Der Endnutzer ist zudem selbst dafür verantwortlich, personenbezogene Daten auf dem Altgerät zu löschen.

Hinweise zum Recycling



Helfen Sie mit, alle Materialien zu recyceln, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind. Entsorgen Sie solche Materialien, insbesondere Verpackungen, nicht im Hausmüll sondern über die bereitgestellten Recyclingbehälter oder die entsprechenden örtlichen Sammelsysteme.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz auch elektrische und elektronische Geräte.

Rücknahmepflichten der Verreiber in Deutschland

Wer auf mindestens 400 m² Verkaufsfläche Elektro- und Elektronikgeräte vertreibt oder sonst geschäftlich an Endnutzer abgibt, ist verpflichtet, bei Abgabe eines neuen Geräts ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen. Das gilt auch für Verreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen. Solche Verreiber müssen zudem auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (kleine Elektrogeräte), im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft, kann aber auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt werden.

Ort der Abgabe ist auch der private Haushalt, wenn das neue Elektro- oder Elektronikgerät dorthin geliefert wird; in diesem Fall ist die Abholung des Altgerätes für den Endnutzer kostenlos.

Die vorstehenden Pflichten gelten auch für den Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln, wenn die Verreiber Lager- und Versandflächen für Elektro- und Elektronikgeräte bzw. Gesamtlager- und -versandflächen für Lebensmittel vorhalten, die den oben genannten Verkaufsflächen entsprechen. Die unentgeltliche Abholung von Elektro- und Elektronikgeräten ist dann aber auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschrank), Bildschirme, Monitore und Geräte, die Bildschirme mit einer Oberfläche von mehr als 100 cm² enthalten, und Geräte beschränkt, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt. Für alle übrigen Elektro- und Elektronikgeräte muss der Verreiber geeignete Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen

Endnutzer gewährleisten; das gilt auch für kleine Elektrogeräte (s.o.), die der Endnutzer zurückgeben will, ohne ein neues Gerät zu kaufen.

Rücknahmepflichten von Vertreibern und andere Möglichkeiten der Entsorgung von Elektro- und Elektronikgeräten in der Region Wallonien

Vertreiber, die Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind verpflichtet, bei der Lieferung von Neugeräten Altgeräte desselben Typs, die im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie die Neugeräte erfüllen, kostenlos vom Endverbraucher zurückzunehmen. Dies gilt auch bei der Lieferung von neuen Elektro- und Elektronikgeräten oder beim Fernabsatz.

Darüber hinaus ist jeder, der Elektro- und Elektronikgeräte auf einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² verkauft, verpflichtet, Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 cm sind (Elektrokleingeräte), im Ladengeschäft oder in unmittelbarer Nähe kostenlos zurückzunehmen; die Rücknahme darf in diesem Fall nicht vom Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes abhängig gemacht werden.

Die Rücknahme von Elektro- und Elektronikgeräten kann auch auf Containerplätzen oder zugelassenen Recyclinghöfen erfolgen. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeindeverwaltung.

A TÖKÉLETES VÉGEREDMÉNY ÉRDEKÉBEN

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

Látogasson el weboldalunkra az alábbiakért:



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

www.aeg.com/support



Regisztrálja termékét a még kiválóbb szolgáltatásokért:

www.registeraeg.com



Tartozékok, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:

www.aeg.com/shop

ÜGYFÉLSZOLGÁLAT ÉS SZERVIZ

Mindig eredeti cserealkatrészeket használjon.

Amikor felveszi a kapcsolatot a hivatalos szervizközponttal, gondoskodjon arról, hogy a következő adatok kéznél legyenek: Típus, PNC (termékszám), sorozatszám.

Az információk az adattáblán találhatóak.

Figyelem / Vigyázat – Biztonsági információk

Általános információk és tanácsok

Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	40
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	42
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	45
4. KEZELŐPANEL.....	45
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	47
6. NAPI HASZNÁLAT.....	48
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	58
8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK.....	59
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	59
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	61
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	63
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	66
13. HIBAELEHÁRÍTÁS.....	69
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	71
15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	73

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

- Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek, csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező felnőttek, illetve megfelelő tudással vagy gyakorlattal nem rendelkező személyek csak felügyelet mellett, vagy abban az esetben használhatják, ha megfelelő oktatást kaptak a készülék biztonságos használatára, és megértik az esetleges veszélyeket. A 8 évesnél fiatalabb gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékkal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Gondoskodni kell a gyermekek felügyeletéről, hogy ne játsszanak a készülékkel és annak.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően ártalmatlanítsa.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor.
- 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 kizárólag ételkészítési célra szolgál.

- Ezt a készüléket háztartási célú, beltérben történő használatra tervezték.
- Ez a készülék használható irodákban, szállodai vendégszobákban, panziókban, vendégházakban és más hasonló szálláshelyeken, ahol a használat nem haladja meg a háztartási használat (átlagos) szintjét.
- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezett személy végezheti el.
- A bútorba való beépítés előtt ne használja a készüléket.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- Ha a tápkábel megsérül, azt a gyártónak vagy a márkaszerviznek vagy más hasonlóan képzett személynek kell kicserélnie, nehogy elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- FIGYELEM: Az izzó cseréje előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva, hogy megelőzze áramütést.
- FIGYELEM: Használat közben a készülék és hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. Ügyeljen arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket vagy a sütőtér felületét.
- Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi a tartozékokat vagy edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.
- A polctartók eltávolításához először a polctartó elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.
- 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.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Üzembe helyezés

FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezett 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 annak ajtaja akadálytalanul nyitható-e.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Ezt az elektromos tápegységgel kell működtetni.
- A beépíthető készülékeknek meg kell felelni 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 elülső részének magassága	594 mm
Készülék hátulsó részének magassága	576 mm
Készülék elülső részének szélessége	595 mm
Készülék hátulsó részének szélessége	559 mm
Készülék mélysége	567 mm

Készülék beépített mélysége	546 mm
Mélység nyitott ajtónál	1027 mm
Szellőzőnyílás minimális mérete. A hátsó oldal alján elhelyezett nyílás	560x20 mm
Hálózati tápkábel hossza. A kábel a hátsó oldal jobb sarkánál helyezkedik el	1500 mm
Rögzítőcsavarok	4x25 mm

2.2 Elektromos csatlakozás

FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek 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.
- Ez a készülék hálózati csatlakozókábellel és dugasszal kerül szállításra.

2.3 Használat

FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ügyeljen arra, hogy a szellőzőnyílásokat ne zárja el semmi.
- Működés 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.
- Mindig tartósításra jóváhagyott üvegeket és befőttesüvegeket használjon.

- 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 kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- Főzés közben a készülék ajtaját mindig tartsa 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 hűt.

2.4 Ápolás és tisztítás

FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.

- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- Tisztítsa meg a készüléket egy puha, nedves kendővel. 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 Gőzsütés

FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn!

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

2.6 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.
- Ez a termék egy G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.7 Szolgáltatások

- A készülék javítását bízza a márkaszervizre.
- Mindig eredeti cserealkatrészt használjon.

2.8 Ártalmatlanítás

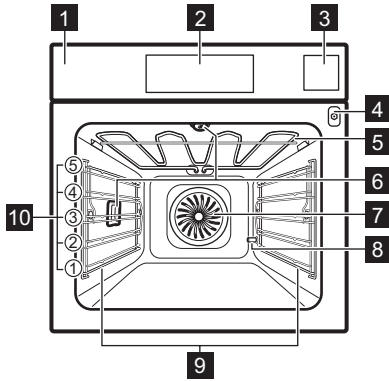
FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély áll fenn.

- A készülék ártalmatlanítására vonatkozó tájékoztatásért lépjen kapcsolatba a helyi hatóságokkal.
- Feszültségmentesítse a készüléket.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.

3. TERMÉKLEÍRÁS

3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Elektronikus programkapcsoló
- 3 Víztartály
- 4 Hűshőmérő szenzor csatlakozója
- 5 Fűtőbetét
- 6 Lámpa
- 7 Ventilátor
- 8 Kifolyócső vízkömentesítése

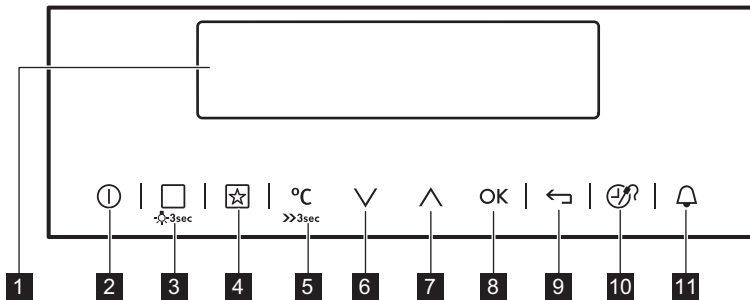
- 9 Polctartó, eltávolítható
- 10 Polcpozíciók

3.2 Tartozékok






- **Huzalpolc**
Tortasütő edényekhez, sütőálló edényekhez, sültés edényekhez, főzőedényekhez/edényekhez.
- **Sütő tálca**
Nedves süteményekhez, sült ételekhez, kenyérhez, nagy húshoz, fagyasztott ételekhez és csepegő folyadékok felfogásához, pl. huzalpolcon történő sütéskor zsiradékhoz.
- **Mély tepsí**
Sütemények és húshoz sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Hűshőmérő szenzor**
A sütés szabályozása az étel belsejében lévő hőmérséklet alapján.
- **Teleszkópos sínek**
A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.

4. KEZELŐPANEL

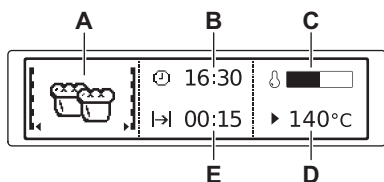
4.1 A kezelőpanel áttekintése



A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket.






Érzékelőmező	Funkció	Megjegyzés
1	- Kijelző	A sütő aktuális beállításait mutatja.
2	Ⓛ BE / KI	A sütő be- és kikapcsolása.
3	 Sütőfunkciók vagy Előre Programozott Sütés	Nyomja meg egyszer az érzékelőmezőt egy sütőfunkció vagy a következő menü kiválasztásához: Előre Programozott Sütés. Nyomja meg ismét az érzékelőmezőt a következő menük közötti váltáshoz: Sütőfunkciók, Előre Programozott Sütés. A sőtóvilágítás be- vagy kikapcsolásához nyomja meg 3 másodpercig az érzékelőmezőt. A sőtóvilágítást kikapcsolt sőtónél is bekapcsolhatja.
4	 Kedvenc program	A kedvenc programok mentése és az azokhoz való hozzáférés.
5	°C >>> 	A sőtő hőmérsékletének beállításához vagy a sőtőn 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 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 Kiegészítő funkciók	További funkciók beállítása. A sőtőfunkció működésekor nyomja meg az érzékelőmezőt az időkapcsoló vagy a következő funkciók beállításához: Funkciózár, Kedvenc program, Melegen tartás, Set + Go. A hűhőmérő szenzor beállításait is módosíthatja.
11	 Percszámláló	A funkció beállítása: Percszámláló.

4.2 Kijelző



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

A kijelző egyéb visszajelzői:

-  **Percszámláló**
A funkció működik.
-  **Pontos idő**
A kijelző az aktuális időt mutatja.
-  **Időtartam**
A kijelzőn a főzéshez szükséges idő látható.
-  **Befejezés**
A kijelzőn a főzési idő vége látható.
-  **Hőmérséklet**
A kijelző a hőmérsékletet mutatja.



Idő kijelzés

A kijelzón ellenőrizhető, milyen hosszban működik a sütőfunkció. Az idő visszaállításához nyomja meg egyszerre a és gombot.



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 Első csatlakoztatás

Az első használat előtt be kell állítania az alábbiakat:

- Nyelv
- Kijelző kontraszt
- Kijelző fényerő
- Óra beállítása

1. Az érték beállításához nyomja meg a vagy gombot.
2. Megerősítéshez nyomja meg a **OK** gombot.

5.2 Kezdeti előmelegítés és tisztítás

Az első használat előtt, mielőtt élelmiszerral érintkezne, melegítse elő az üres készüléket. A készülék kellemetlen szagot és füstöt bocsáthat ki. Az előmelegítés során szellőztesse ki a helyiséget.

1. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és a kivehető polctartókat is távolítsa el.
2. Állítsa be a(z) funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet. Hagyja működni a készüléket 1 ó ideig.
3. Állítsa be a(z) funkciót. Állítsa be a maximális hőmérsékletet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
4. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.

5. Kizárólag mikroszálás ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.
6. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyzetükbe.

5.3 Beállítás: Vízkeménység

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

Használja a gőzölő készlethez mellékelt indikátorpapírt.

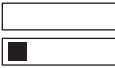



1. Tartsa az indikátorpapírt a vízbe kb. 1 mp ideig. Ne tegye az indikátorpapírt folyó víz alá.
2. A maradék víz eltávolításához rázza fel a tesztpapírt.
3. 1 perc elteltével ellenőrizze a vízkeménységet az alábbi táblázat segítségével.
4. A vízkeménység beállítása a következő menüben: Alapbeállítások.

Az indikátorpapír színei folyamatosan változnak. A tesztelés perc után ellenőrizze a vízkeménységet 1-en belül.

A vízkeménység szintjét a következő menüben módosíthatja: Alapbeállítások / Vízkeménység.

A táblázat ismerteti a vízkeménységi tartományt (dH) a hozzá tartozó kalciumtartalommal és vízminőségi besorolással. Állítsa be a vízkeménységet a táblázatnak megfelelően.

Amikor a csapvíz keménységének értéke 4, palackozott vízzel töltsé fel a víztartályt.




Vízkeménység Szint	Indikátorpapír (dH)	Kalciumlerakó- dás (mmol/l)	Kalciumlerakó- dás (mg/l)	Vízminőség szintje	
1	0 - 7		0 - 1.3	0 - 50	lágy
2	8 - 14		1.4 - 2.5	51 - 100	mérsékeltlen ke- mény
3	15 - 21		2.6 - 3.8	101 - 150	kemény
4	≥ 22		≥ 3,9	≥ 151	nagyon kemény

6. NAPI HASZNÁLAT


FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.




6.1 Navigálás a menükben

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

i

Bármelyik ponton vissza tud jutni a főmenübe a  gombbal.

6.2 Egy melegítési funkció beállítása

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Válassza ki a menüt: Sütőfunkciók.
3. Megerősítésül nyomja meg a  gombot.
4. Válasszon ki egy melegítési funkciót.
5. Megerősítésül nyomja meg a  gombot.
6. Állítsa be a hőmérsékletet.
7. Megerősítésül nyomja meg a  gombot.

i

Az alapértelmezett beállítások megváltoztatása nélkül automatikusan újraindul a sütő.

6.3 Főzés gőzfunkcióval

A víztartály fedele a kezelőpanelen található.

FIGYELMEZTETÉS!

Csak hideg csapvizet használjon. Ne használjon szűrt (demineralizált) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékokat. Ne töltsön a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékokat.

1. Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitásához és a sütőből való eltávolításához.
2. Hideg vízzel töltsé fel a víztartályt a maximális szintig (kb. 950 ml). Ez a vízmennyiség kb. 50 percre elegendő. Segítségül használja a víztartályon levő skálát.
3. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.

i

Ha a víztartály nedves, egy puha ruhával törölje át, mielőtt behelyezi a sütőbe.

4. Kapcsolja be a sütőt.

5. Állítsa be a kívánt gőz sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
6. Ha szükséges, állítsa be a következő funkciót: Időtartam |→| vagy: Befejezés →|.

A gőz kb. 2 perc múlva jelenik meg. Amikor a sütő eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Amikor a víztartályból elfogy a víz, hangjelzés hívja fel a figyelmet arra, hogy a víztartályt fel kell tölteni a fent leírt módon a sütés folytatásához.

Az elkészítési idő végén hangjelzés hallható.

7. Kapcsolja ki a sütőt.
8. A sütés befejezése után ürítse ki a víztartályt.

⚠ VIGYÁZAT!

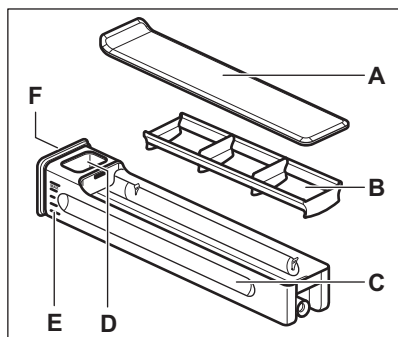
A sütő forró! Égés veszélye áll fenn. Legyen óvatos, amikor kiüríti a víztartályt.

9. Sütés után a gőz lecsapódhat a sütőtér alján. Csak akkor törölje szárazra a sütőtér alját, amikor a sütő már lehűlt. Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a sütőt. A kiszáritás meggyorsításához csukja be az ajtót, és a következő funkció segítségével fűtse fel a sütőt: Hőlégbefúvás, nagy hőfok 150 °C hőmérsékletre, körülbelül 15 perc alatt.



A sütés végén a hűtőventilátor gyorsabban forog a gőz eltávolításához.

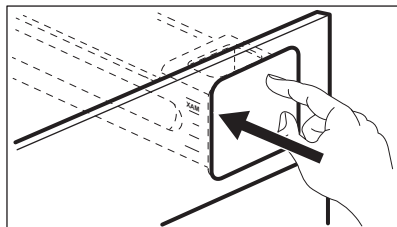
6.4 Víztartály



- A. Fedél
- B. Hullámtörő

- C. Tartálytest
- D. Vízbetöltő nyílás
- E. Skála
- F. Elülső gomb

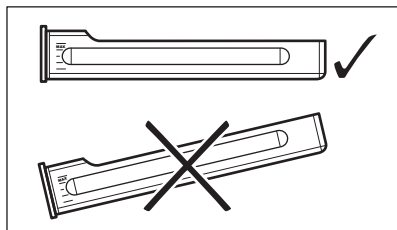
A víztartály kivehető a sütőből. Enyhén nyomja meg az elülső gombot. Miután benyomja a víztartályt, automatikusan kitolódik a sütőből.



A víztartály kétféle módon tölthető fel:

- hagyja a sütőben, és egy vizeskancsó segítségével töltsé fel,
- vegye ki a sütőből, és a vízcsapból töltsé fel.

Amikor a víztartályt vízcsapról tölti fel, vízszintesen tartva szállítsa a tartályt a víz kifolyásának elkerülése érdekében.



A víztartályt feltöltés után ugyanabba a helyzetbe tegye vissza a helyére. Nyomja meg az elülső gombot, amíg a víztartály a sütőtérben van.

Minden használat után ürítse ki a víztartályt.

⚠ VIGYÁZAT!

A víztartályt tartsa távol a forró felületektől.

6.5 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.

6.6 Használat: Gyors felfűtés

Használja a funkciót, mielőtt ételt helyezne a sütőbe.

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








°C
»^{30s} - nyomja meg és tartsa megnyomva.


6.7 Maradék hő

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











6.8 A menük áttekintése





Főmenü




Szimbólum / Menüelem	Alkalmazás
 Sütőfunkciók	A sütőfunkciók listáját tartalmazza.
 SousVide sütés	Egy sütőfunkciót és az automatikus programok listáját tartalmazza.
 Receptek	Az automatikus programok listáját tartalmazza.
 Kedvenc program	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.

Szimbólum / Menüelem	Alkalmazás
 Előre Programozott Sütés	Az ajánlott sütőbeállításokat tartalmazza az ételek széles köréhez. Válassza ki az ételt, majd indítsa el a sütési folyamatot. A hőmérséklet és a sütési idők csak tájékoztatóként szolgálnak a jobb eredmény elérése érdekében, és módosíthatóak. Ezek a receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Almenü a következőhöz: Alapbeállítások




Szimbólum / Menüelem	leírása
 Óra beállítás	A pontos idő beállítása az órában.
 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	A kijelzések nyelvének beállítása.
 Figyelmeztető hang-erő	Fokozatonként beállítja a gombnyomások és jelzések hangerejét.

Szimbólum / Menüelem	leírása
 Nyomógomb hang	Az érintőmezők hangjának ki- és bekapcsolása. A BE/KI érintőmező hangját nem lehet kikapcsolni.
 Hangbeállítás	A figyelmeztető hangjelzések ki- és bekapcsolása.
 Vízkeménység	Beállítja a vízkeménység szintjét (1 - 4).
 Tisztítás emlékeztető	Emlékezteti a készülék tisztításának esedékességére.





Szimbólum / Menüelem	leírása
 DEMO mód	Aktiváló / inaktíváló kód: 2468.
 Szervíz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.
 Gyári beállítások	Minden beállítás visszakapcsolása a gyári értékre.

6.9 Almenü ehhez: SousVide sütés





A módszer során a sütés vákuumzárású műanyag tasakokban, alacsony hőmérsékleten történik.



Szimbólum	Menüpont	Leírás
	SousVide sütés	Gőzsütés vákuumzárás műanyag tasakokban, alacsony hőmérsékleten (50–95 °C).
	SousVide receptek	Előre beállított sous-vide sütési programok.
	SousVide asszisztens	Válassza ki az ételt, majd indítsa el a sütési folyamatot. A megadott hőmérséklet és időtartam csak tájékoztató jellegű. Módosíthatja őket.

6.10 Almenü a következőhöz: Tisztítás




Szimbólum	Menüpont	Megnevezés
	Gőz tisztítás	A készülék tisztítási eljárása enyhe szennyezettség esetén, mely nem volt többször ráégetve a felületre.
	Vízkőmentesítés	A gőzfejlesztő rendszer vízkőlerakódásoktól mentesítő tisztítási eljárása.
	Öblítés	A gőzfejlesztő rendszer átöblítési és tisztítási eljárása a gőz funkciók gyakori használata esetén.
	Gőz tisztítás plusz	A makacs szennyeződések sőtőtisztító szerrel tisztítása meg.

6.11 Sütőfunkciók

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszálás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Hagyományos sütés.
 Pizza funkció	Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó réteget. 20 - 40 °C-kal alacsonyabba állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Hagyományos sütés.
 Hagyományos sütés	Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.
 Fagyasztott ételek	Készételek (pl. sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs) ropogóssá tételéhez.
 Grill	Vékony szelet élelmiszernek grillezéséhez és piritós készítéséhez.
 Infrasütés	Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és piritáshoz.
 Alsó sütés	Ropogós aljú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
 Konvekciós levegő (nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a főzés során. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A készülék a maradék-hőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Páraban főzés	Három manuális sütőfunkció közül választhat különböző páratartalomszintek mellett. Ezek a funkciók a gőzt és a forró levegőt kombinálják. Különböző mennyiségű gőz segítségével való főzés tesznek lehetővé.
 Vital Sütés	Zöldsége vagy köretek és halak gőzöléséhez.


Almenü a következőhöz: Páraban főzés










Sütőfunkció	Alkalmazás
 Páratartalom, alacsony	A funkció hús, szárnyasok, tepsiben sülték és felfújtak készítésére alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és ropogós felületűvé válik.
 Páratartalom, közepes	A funkció dinsztelt és párolt húsok, valamint kenyér és kelt tésztájú édes sütemények elkészítésére alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá válik, a kelt tésztájú süteményeken pedig ropogós, fényes felület jön létre.
 Páratartalom, magas	A funkció alkalmas olyan finom ételek elkészítéséhez, mint a pudingok, lepények, Terrine (pástétom) és halak.



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

6.12 Speciális beállítások

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Melegen tartás	Élelmiszerek melegen tartásához. Kérjük, vegye figyelembe, hogy egyes ételek melegen tartás közben továbbra is süthetnek és kiszáradhatnak. Szükség esetén fedje le az edényeket.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Edény melegítés	A tányérok tálaláshoz való előmelegítésére.
 Tartósítás	A zöldségek és gyümölcsök tartósítása érdekében helyezze a dobozokat vízzel töltött tepsibe. Használjon hőálló, bajonetzárral vagy csavaros kupakkal ellátott, azonos méretű edényeket. Használja a legelső polcszintet.
 Szárítás	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.
 Joghurt funkció	Joghurt készítéséhez. A sütőlámpa ennél a funkciónál nem világít.
 Kelesztés	A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. A kiszáradás megelőzése érdekében fedje le a tészta felületét.
 Hőlégbefűtés, kis hőfok	Különösen porhanyós, szafotos sülték készítéséhez.
 Kenyer	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a fényes héj szempontjából.
 Regenerálódás	A gőzzel történő melegítés meggátolja az ételek felületének kiszáradását. A hőközlés finoman, egyenletesen történik, és biztosítja, hogy az ételnek olyan íze és aromája legyen, mintha most készült volna el. Ez a funkció az étel közvetlenül tányéron történő melegítésére használható. Egyszerre egynél több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban.
 Kiolvasztás	Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.

6.13 Megjegyzések a Konvekciós levegő (nedves) funkcióhoz

A funkció megfelel a szabványok szerinti energiahatékonysági besorolásnak és az ökológiai kialakításra vonatkozó követelményeknek (EU 65/2014 és EU 66/2014 szerint). Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: IEC/EN 60350-1.


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). Általános energiatakarékosági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosági tanácsok c. részét.

6.14 Előre Programozott Sütés

Ételkategória: Hal/tenger gyümölcsei

Étel	
Hal	Sült hal
	Halrudacsok
	Halfilé, vékony
	Halfilé, vastag
	Fagyasztott halfilé
	Hal egészben, kicsi
	Hal egészben, párolva
	Hal egészben, kicsi, grillezve
	Hal egészben, grillezve
	Hal egészben, grillezve 
Pisztráng	
Lazac	Lazac filé
	Lazac egészben

Étel


Garnéla	Garnéla, friss
	Garnéla, fagyasztott

Kagyló	-
--------	---

Ételkategória: Szárnyasok

Étel

Csontozott szárnyas	-
---------------------	---

Csontozott szárnyas 	-
---	---

	Csirkeszárny, friss
--	---------------------

	Csirkeszárny, fagyasztott
--	---------------------------


	Csirkecomb, friss
--	-------------------

Csirke	Csirkecomb, fagyasztott
--------	-------------------------


	Párolt csirkemell
--	-------------------

	Csirke, 2 fél
--	---------------

	Egész csirke 
--	--

Kacsa egészben 	-
--	---


Liba egészben 	-
---	---

Pulyka egészben 	-
---	---

Ételkategória: Hús


Étel

	Főtt marhahús
--	---------------


Marha	Párolt hús 
-------	--

	Fasírt
--	--------


	Véres
--	-------

	Véres 
--	---

	Közepes
--	---------


Marhasült	Közepes 
-----------	---

	Jól átsütve
--	-------------

	Jól átsütve 
--	---

Étel

	Véres 
--	---

Skandináv marha	Közepes 
-----------------	---

	Jól átsütve 
--	---


	Chipolata kolbász
--	-------------------

	Karaj
--	-------

	Sertés csülök, előfőzött
--	--------------------------

	Sonka
--	-------

	Sertésszűz
--	------------


Sertés	Sertésszűz 
--------	--

	Sertésszűz, füstölt
--	---------------------

	Sertésszűz, párolt
--	--------------------

	Sertés tarja
--	--------------

	Sertés lapocka
--	----------------

	Sertéssült 
--	--


	Főtt sonka
--	------------

	Borjú csülök
--	--------------

Borjú	Borda
-------	-------

	Borjúsült 
--	---

	Báránycsülök
--	--------------




	Báránysült 
--	---

Bárány	Báránygerinc
--------	--------------

	Báránycomb közepesen
--	----------------------

	Báránycomb közepesen
--	----------------------

	
--	---

Étel	
Vad	Vadnyúl
	• Vadnyúlláb
	• Nyúlgerinc
	• Nyúlgerinc 
Vad	Őz/Szarvas
	• Comb
	• Őzgerinc
	Vad rostos 
	Vad borda 

Ételkategória: Tepsiben sülték

Étel	
Lasagne	-
Lasagne/cannelloni fagy.	-
Tészta	-
Burgonyafelfújt	-
Csőben sült zöldség	-
Édességek	-

Ételkategória: Pizza/Quiche

Étel	
Pizza	Pizza, vékony kéreg
	Pizza, extra feltét
	Pizza, gyorsfagyasztott
	Amerikai mirelit pizza
	Pizza, hűtött
	Mirelit pizza szelet
Bagett olvasztott sajttal	-
Elzászi hagymás lepény	-
Svájci tarte, pikáns	-
Quiche Lorraine	-
Pikáns torta	-

Ételkategória: Torta/Sütemények

Étel	
Forma torta	-

Étel	
Almatorta, bevon.	-
Piskótatészta	-
Almáspite	-
Túrótorta, sütőformában	-
Briós	-
Madeira sütemény	-
Torta	-
Svájci tarte, édes	-
Mandulás sütemény	-
Muffin	-
Aprósütemény	-
Omlós tészták	-
Habkosár	-
Leveles tésztából készült aprósütemény	-
Képviselőfánk	-
Puszedli	-
Aprósüt. omlós tésztából	-
Karácsonyi stollen	-
Fagyasztott almáspite	-
Sütés tepsiben	Piskótatészta Kelt Tészta
Túrótorta, tepsiben	-
Csokoládés sütik	-
Piskótatekercs	-
Kelttésztás sütemény	-
Prézlikalács	-
Cukros sütemény	-
Tortaalap	Omlós tészta Piskótakeverék tortaalap
Gyümölcstorta	Omlós gyümölcstorta Piskótás gyümölcstorta Kelt Tészta

Ételkategória: Kenyér/zsemle

Étel	
	Péksütemény
Péksütemény	Zsemle, elősütött
	Sütemény, fagyasztott
Ciabatta	-
Bagett	Bagett, elősütött
	Bagett, fagyasztott
	Kenyér
	Fehér kenyér
	Kelt tészta
	Barna kenyér
Kenyér	Rozskenyér
	Teljes kiőrlésű kenyér
	Kovászent. kenyér
	Fagyasztott kenyér/zsemle

Ételkategória: Zöldségek

Étel	
Brokkoli rózsák	-
Brokkoli egész	-
Karfiol rózsák	-
Karfiol egész	-
Sárgarépa	-
Cukkini szeletelve	-
Spárga, zöld	-
Spárga, fehér	-
Paprika csíkokra vágva	-
Spenót, friss	-
Póréhagyma, karikára vágva	-
Zöldborsó	-
Gombaszeletek	-
Blansírozás	-
Kelbimbó	-
Zeller, kockára vágva	-

Étel

Borsó	-
Padlizsán	-
Édeskömény	-
Articsóka	-
Cékla	-
Feketegyökér	-
Karalábé csíkokra vágva	-
Fehér bab	-
Kelkáposzta	-

Ételkategória: Pudingok és terrine-ek

Étel	
Royale (sodó)	-
Karamelles sütemény	-
Terrine (Pástétom)	-
	Tojás, lágyra főtt
Tojás	Tojás, közepesre főtt
	Tojás, keményre főtt
	Tűkörtojás

Ételkategória: Köretek

Étel	
Sült burgonya, vékony	-
Sült burgonya, vastag	-
Sült burgonya, fagyasztott	-
Krokettek	-
Zöldségek/krokettek	-
Pirított vagdaltak	-
Főtt burgonya, negyedelve	-
Főtt burgonya	-
Héjában sült burgonya	-
Krumplis gombóc	-
Zsemlegombóc	-

Étel	
Kelt gombóc, sós	-
Kelt gombóc, édes	-
Rizs	-
Friss vékonymetélt	-
Puliszka	-



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




6.15 Almenü a következőhöz: SousVide asszisztens

Ételkategória	Étel
Hal/tenger gyümölcsei	Keszeg filé
	Tengeri süllő filé
	Tőkehal
	Pisztráng filé
	Lazac filé
	Kagyló
	Kagyló héjában
	Rák páncél nélkül
	Polip
	Szárnyasok
Kacsamell, csontozott	
Pulykamell, csontozott	
Hús	Marha <ul style="list-style-type: none"> • Marhabélszín, közepesen • Marhabélszín, jól átsütve
	Bárány <ul style="list-style-type: none"> • Bárány, közepesen • Bárány, jól átsütve
	Vad <ul style="list-style-type: none"> • Vaddisznó • Nyúl csont nélkül

Ételkategória	Étel
Zöldségek	Sárgarépa
	Cukkini szeletelve
	Spárga, zöld
	Spárga, fehér
	Paprika csíkokra vágva
	Póréhagyma, karikára vágva
	Zeller gyökér
	Zeller
	Padlizsán
	Édeskömény
	Articsóka belseje
	Burgonya
	Sütőtök
Gyümölcs	Alma
	Körte
	Őszibarack
	Nektarin
	Szilva
	Ananász
	Mangó

7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Órafunkciók táblázata




Órafunkció	Alkalmazás
 Percszámláló	Visszaszámlálás beállítása (max. 2 ó 30 perc). Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.
 Időtartam	A készülék működési időtartamának beállítása (max. 23 ó 59 perc). A következő esetekben nem érhető el: Hűhőmérő szenzor.
 Befejezés	A kiválasztott sütőfunkció kikapcsolási idejének beállítása (maximum 23 ó 59 perc). A következő esetekben nem érhető el: Hűhőmérő szenzor.

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

Időtartam, Befejezés – a funkciók használata előtt meg kell adnia egy sütőfunkciót és egy hőmérsékletet. A készülék automatikusan kikapcsol.

Időtartam, Befejezés – a funkciókat egyszerre is használhatja, ha egy adott idő elteltével automatikusan be és ki szeretné kapcsolni a készüléket.

7.2 Az órafunkciók beállítása

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2.  – nyomja meg ismételten, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a szükséges óra funkció és a hozzá tartozó szimbólum.
3. ,  – nyomja meg az idő beállításához.
4. Nyomja meg: **OK** funkciót.
Az idő leteltekor hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol. A hangjelzés kikapcsolásához érintse meg bármelyik érzékelőmezőt.


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.



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 az OK gombot.
4. Válasszon egy receptet. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

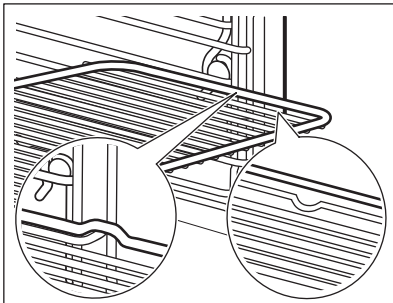
FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Tartozékok behelyezése

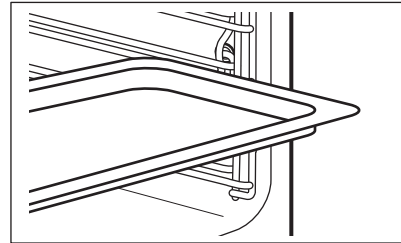
A felül található mélyedés a biztonságot növeli. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcról.

Huzalpolc



Helyezze a polcot a polctartó vezetősíjjei közé..

Sütő tálca / Mély tepsi



Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősíjjei közé.

9.2 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:

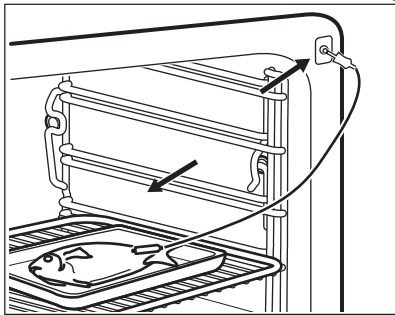
- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
- Az ételhőmérő nem használható folyékony ételekhez.
- Sütés közben az ételhőmérő érzékelőjének végig az ételben kell maradnia, és csatlakoztatva kell lennie.
- Használja az ételekhez ajánlott maghőmérsékleti beállításokat. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és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






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

Ételkategóriák: hús, szárnyas és hal

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Szúrja az ételhőmérő hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb résznél. Győződjön meg róla, hogy a szenzor minimum 3/4 rész ez étel belsejében legyen.
3. Illessze a húshőmérő szenzor dugaszát a készülék elülső keretén található 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 sütő hőmérsékletét.
6. A húshőmérséklet módosításához nyomja meg a  gombot.

Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.

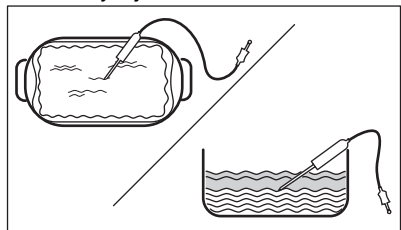
7. A jelzés kikapcsolásához érintse meg bármelyik szimbólumot.
8. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

FIGYELMEZTETÉS!

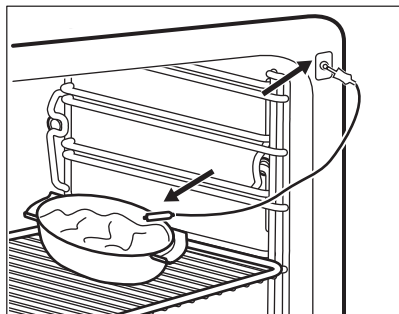
Égésveszély áll fenn, mert az ételhőmérő forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

Ételkategória: casserole

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



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



A kijelzőn az ételhőmérő szimbóluma jelenik meg.

- 5 másodpercen belül végezze el a \wedge vagy \vee gomb segítségével az étel maghőmérsékletének beállítását.

- Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.
- A hűshőmérséklet módosításához nyomja meg a ON gombot.
Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
- A jelzés kikapcsolásához érintse meg bármelyik szimbólumot.
- 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.

10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Kedvenc program

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

Egy program tárolása

- Kapcsolja be a sütőt.
- Állítson be egy sütőfunkciót vagy automatikus programot.
- Annyiszor nyomja meg a ON gombot, amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: MENTÉS.
- A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
A kijelzőn az első szabad memóriahely jelenik meg.
- A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
- Adja meg a program nevét.
Az első betű villog.
- Érintse meg az \vee vagy \wedge gombot a betű módosításához.
- Nyomja meg a OK gombot.
A következő betű villog.

- Szükség esetén végezze el ismét a 7. lépést.
- Tartsa nyomva a OK gombot a mentéshez.
Felülírhatja a kívánt memóriahely tartalmát. Amikor a kijelzőn az első szabad memóriahely megjelenik, nyomja meg a \vee vagy \wedge gombot, majd nyomja meg a OK gombot a már meglévő program felülírásához.

A program nevét módosíthatja ebben a menüben: Program név szerkesztése.




A program elindítása

- Kapcsolja be a sütőt.
- A menü kiválasztása: Kedvenc program.
- A megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.
- Válassza ki a kívánt kedvenc programot.
- A megerősítéshez nyomja meg a OK gombot.

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




10.2 A Gyerekzár használata

Amikor ez a funkció be van kapcsolva, a készülék nem kapcsolható be.

1.  – a gomb megnyomásával kapcsolja be a készüléket.
2.  ,  – Nyomja meg egyszerre, amíg a kijelzőn meg nem jelenik egy üzenet .
A funkció kikapcsolásához ismétlje meg a 2. lépést.

10.3 Funkciózár



Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy beállítást.
3.  – nyomja meg egymás után többször, amíg meg nem jelenik ez a kijelzőn: Funkciózár.
4. Nyomja meg a OK gombot.
A funkció kikapcsolásához nyomja meg a gombot  . A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.  – nyomja meg többször a gombot.
OK – nyomja meg a megerősítéshez. A készülék kikapcsolásakor ez a funkció is kikapcsol.

10.4 Set + Go

A funkció segítségével beállíthat egy sütőfunkciót vagy programot, és később bármelyik érzékelőmező egyetlen megnyomásával bekapcsolhatja.

A funkció be- vagy kikapcsolható a menüben: Alapbeállítások.



1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót.
3.  – nyomja meg egymás után többször, amíg meg nem jelenik ez a kijelzőn: Időtartam.
4. Állítsa be az időt.
5.  – nyomja meg egymás után többször, amíg meg nem jelenik ez a kijelzőn: Set + Go.
6. Nyomja meg a OK gombot.

7. A funkció elindításához nyomja meg bármelyik szimbólumot: Set + Go. A beállított sütőfunkció elindul.
Funkciózár világít a sütőfunkció működése közben.

Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.

10.5 Automatikus kikapcsolás

Biztonsági okokból, ha a sütőfunkció aktív, és nem módosítanak a beállításokon, a készülék bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol.

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

Ha egy sütőfunkciót az automatikus kikapcsolási időt meghaladó ideig kíván működtetni, állítsa be a sütési időtartamot. További információk az „Órafunkciók” című fejezetben.

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

10.6 A kijelző fényereje

 **Nappali fényerő:**

- Világít, amikor a készülék be van kapcsolva.
- Az éjszakai fényerő mellett 10 másodpercre erősebbre vált, ha megnyomja valamelyik érzékelőmezőt.
- Be lesz kapcsolva, ha a készülék ki van kapcsolva, de beállítja a következő funkciót: Percszámláló. Amikor befejeződik a funkció működése, a kijelző visszatér az éjszakai beállításra.
- **Éjszakai fényerő:**
 - Ha a készülék ki van kapcsolva, akkor 22:00 óra és 6:00 óra között kisebb a kijelző fényereje.

10.7 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hűvösen

tartsa a készülék felületét. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működhet, amíg a készülék 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 tájékoztatóként szolgálnak. A receptektől, valamint a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Előfordulhat, hogy a készülék az előző készüléktől eltérően süt vagy sűt. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.

A polcszintek számozása a sütő aljától felfelé történik.

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

Az energiatakarékossági tippeket lásd az „Energiahatékonyság” című fejezetben.

A táblázatokban használt szimbólumok:

	Étel típusa
	Sütőfunkció
	Hőmérséklet
	Tartozék
	Tartály (Gastronorm)
	Tömeg (kg)
	Polcpozíció
	Főzési idő (perc)

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 készülék speciális sütőfunkcióihoz

Melegen tartás

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

Edény melegítés

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

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

Kelesztés

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

Kiolvasztás

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




11.4 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.

- **Pizzatál** – sötét, nem tükröződő, 28-as átmérőcm
- **Sütőedény** – sötét, nem tükröződő, 26-os átmérőcm
- **Ramekins** - kerámia, 8 átmérőcm, 5 magasság cm
- **Karimás alapforma** – sötét, nem tükröződő, 28-as átmérőcm

11.5 Konvekciós levegő (nedves)





A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.

	°C		
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
Kenyérpuding	190 - 200	55 - 70	3
Rizspuding	170 - 190	45 - 60	3
Kevert piskótatésztából készült almatorta (kekrek sütőformában)	160 - 170	70 - 80	3
Fehér kenyér	190 - 200	55 - 70	3





11.6 Információ a bevizsgáló intézetek számára

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

Sütés egy szinten – sütés sütőformában





		°C		
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160	45 - 60	2
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hagyományos sütés	160	45 - 60	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160	55 - 65	2
Almáspite, 2 forma, átmérő: 20 cm	Hagyományos sütés	180	55 - 65	1
Linzer	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	140	25 - 35	2
Linzer	Hagyományos sütés	140	25 - 35	2

Sütés egy szinten – keksz

		°C		
Aprósütemény, 20 db/tepsi 1)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	150	20 - 30	3
Aprósütemény, 20 db/tepsi 1)	Hagyományos sütés	170	20 - 30	3





1) Melegítse elő az üres készüléket.

Sütés több szinten – keksz

		°C		
Linzer	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	140	25 - 45	2 / 4
Aprósütemény, 20 db/tepsi, 1)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	150	25 - 35	1 / 4
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160	45 - 55	2 / 4
Almáspite, rácsonként 1 sütőforma (Ø 20 cm)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160	55 - 65	2 / 4

1) Melegítse elő az üres készüléket.

Grill

		°C		
Toast kenyér 1)	Grill	max.	1 - 2	5
Bifsztek 2)	Grill	max.	24 - 30	4

1) Melegítse elő az üres készüléket 5 percig.






2) Melegítse elő az üres készüléket 5 percig. Féldőben fordítsa meg.

11.7 Információ a bevizsgáló intézetek számára

A funkció tesztjei: Vital Sütés.

Az IEC 60350 szabványnak megfelelő tesztek.

Állítsa be a hőmérsékletet 99 °C-ra.

				
Brokkoli 1)	1 x 2/3 perforált	0.3	3	13 - 15
Brokkoli 1)	2 x 2/3 perforált	2 x 0,3	2 és 4	13 - 15
Brokkoli 1)	1 x 2/3 perforált	max.	3	15 - 18



Borsó, gyorsfagyasz-
tott 2)



2 x 2/3 perforált



2 x 1,5



2 és 4



Amíg a hőmér-
séklet a leghide-
gebb ponton el
nem éri a 85 °C-
t.

- 1) Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre. Melegítse elő az üres készüléket.
- 2) Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

Tisztítószer

- A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa.
- A sütőtér alját néhány csepp ecettel tisztítsa meg a vízkőmaradványoktól.
- A fémfelületeket háztartási tisztítószerrel tisztítsa meg.
- A szennyeződéseket enyhe mosogatószerrel távolítsa el.

Napi használat

- Minden használat után tisztítsa meg a készülék belső terét. A lerakódott zsír vagy egyéb maradvány tüzet okozhat.
- Ne tárolja az ételeket 20 percnél tovább a készülékben. A készülék belsejét minden használat után csak mikroszálas ruhával törölje szárazra.

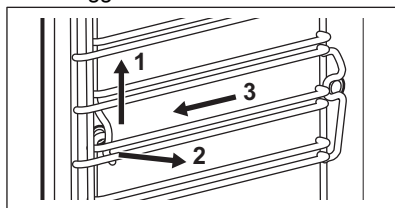
Tartozékok

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálas törleronggyal, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel végezze a tisztítást. A tartozékokat tilos mosogatógépben tisztítani!
- A teflon bevonatos tartozékokat ne tisztítsa súroló hatású tisztítószerrel vagy éles tárgyakkal.

12.2 A polctartók

A készülék tisztításához vegye ki a polctartókat.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. A polctartókat óvatosan húzza fel- és kifelé az elülső felfüggesztésből.
3. Húzza el a polctartó elülső részét az oldalfaltól.
4. Húzza ki a tartókat a hátsó felfüggesztésből.



A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.

12.3 Gőz tisztítás

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből és a kivehető polctartókat is távolítsa el.
3. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütő belsejét és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
4. Töltse fel a víztartályt a maximális szintig.
5. Válassza ezt: Menü / Tisztítás.

Kiegészítő funkció	Leírás
Gőz tisztítás	Enyhe tisztítás Időtartam: 30 perc
Gőz tisztítás plusz	Normál tisztítás Permetezzen mosogatószert a sütő belsejének felületére. Időtartam: 75 perc

- Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat.
- A tisztítás befejezésekor hangjelzés hallható.
- A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.
 - Kapcsolja ki a készüléket.
 - Miután a készülék lehűlt, puha törülruhával törölje szárazra a sütőteret.
 - Távolítsa el a visszamaradt vizet a víztartályból.
 - Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, amíg a sütő belseje megszárad.



Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

12.4 Tisztítás emlékeztető

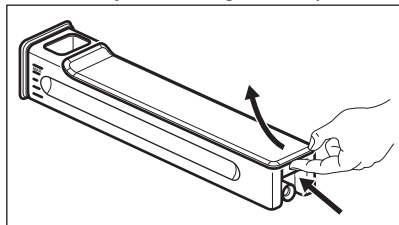
Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt.

Használja a következő funkciót:

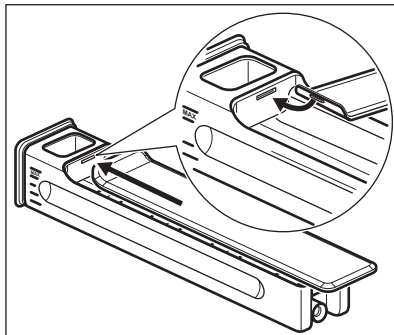
Az emlékeztetőt a menüben engedélyezheti vagy tilthatja le: .

12.5 A víztartály tisztítása

- Vegye ki a víztartályt a készülékből.
- Vegye le a víztartály fedelét. Emelje fel a burkolatot a hátsó kiemelkedéssel egy vonalban.
- Távolítsa el a hullámtörőt. Addig húzza el a tartálytesttől, míg ki nem pattan.



- Vízzel és szappannal mossa meg a víztartály részeit. Ne használjon súrolószívacsot, és ne tisztítsa a víztartályt mosogatógéppben.
- Szerelje össze a víztartályt.
- Pattintsa be a hullámtörőt. Nyomja be a fiókestbe.
- Szerelje fel a fedelet. Először helyezze be az előlő pattintót, majd nyomja a fiókesthez.



- Helyezze be a víztartályt.
- Tolja a víztartályt a sütő felé, amíg be nem reteszeli.

12.6 Vízkömentesítés

A gőzrendszer vízkömentesítéséhez használja.

- Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
- Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.
- Ellenőrizze, hogy a víztartály üres-e.
Az első szakasz időtartama: körülbelül 100 perc
- Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Vízkömentesítés.
- Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
- Töltsön 250 ml vízkőoldót a víztartályba.
- Töltse fel a víztartály fennmaradó részét vízzel a maximális szintig.
- Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat. A vízkömentesítés első szakasza megkezdődik.
A második szakasz időtartama: körülbelül 35 perc
- Töltsön a víztartályba vizet. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon vízkőoldó a víztartályban. Helyezze be a víztartályt.

10. Amikor a funkció véget ér, vegye ki a mély tepsit.
11. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
12. Puha ruhával tisztítsa meg a sütő belsejét.
13. Távolítsa el a visszamaradt vizet a víztartályból.
14. Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.

Ha vízkő-maradványok találhatóak a készülékben a vízkőmentesítés után, a kijelzőn az eljárás ismételt futtatására felszólító üzenet jelenik meg.

12.7 Vízkőtelenítési emlékeztető

Két emlékeztető figyelmezteti a készülék vízkőtelenítésének elvégzésére. A vízkőmentesítési emlékeztető nem tiltható le.

- Lágy emlékeztető - azt javasolja, hogy vízkőmentesítse a készüléket.
- Kemény emlékeztető - arra kéri Önt, hogy vízkőmentesítse a készüléket. A készülék letiltja a gőz funkciókat, ha nem hajtja végre a sütő vízkőtelenítését a határozott emlékeztető megjelenésekor.

Az emlékeztetők a készülék minden kikapcsolásakor megjelennek.

12.8 Öblítés

Használja a gőzrendszer tisztítására a gőzfunkciók gyakori használata után.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
 2. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.
 3. Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
 4. Töltse fel vízzel a víztartályt.
 5. Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Öblítés.
- Időtartam:** körülbelül 30 perc
6. Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat.
 7. A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.



Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

12.9 Az ajtó eltávolítása és visszاسzerelése

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

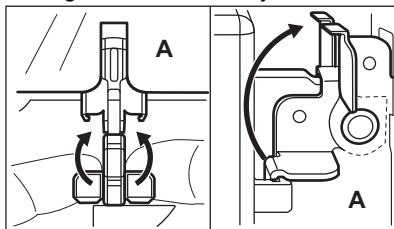
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó nehéz.

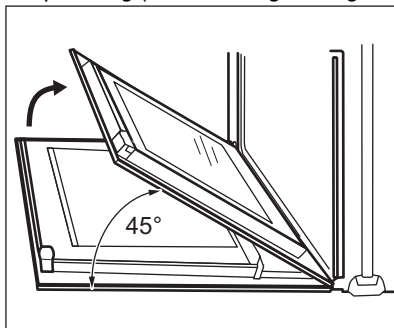
⚠ VIGYÁZAT!

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

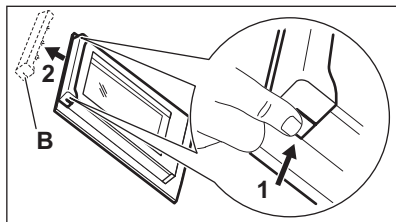
1. Teljesen nyissa ki az ajtót.
2. Emelje meg, majd nyomja a rögzítőkarokat **A** az ajtó két zsanérjára.



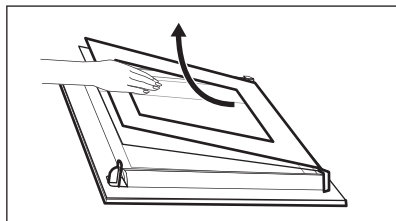
3. Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (hozzávetőleges szög: 45°).



4. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát a kezeivel, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről.
5. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenes felületre.
6. Tartsa az ajtó burkolatát **B** az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárósínt.



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



9. Tisztítsa meg az üveglapot mosogatószeres vízzel. Óvatosan törölje szárazra az üveglapot. Az üveglapokat tilos mosogatógépben tisztítani.

Tisztítás után ismételje meg fordított sorrendben a fenti lépéseket. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót.

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

12.10 A lámpa cseréje

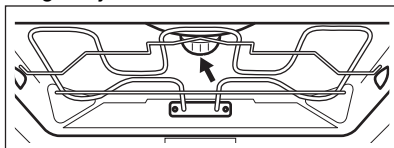
⚠ FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!
Az izzó forró lehet.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Feszültségmentesítse a készüléket.
3. Helyezze a törőruhát a sütő padlójára.

Felső lámpa

1. Eltávolításhoz fordítsa el a lámpa üvegbúráját.



2. Távolítsa el a fémgyűrűt, és tisztítsa meg az üvegbúrájt.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Illessze a fémgyűrűt az üveg lámpaburkolatra, majd szerelje a helyére.

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.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	Az automatikus kikapcsolás be van kapcsolva.	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 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 levő biztosítékkal vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. Ha a hibaeüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
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.
A készülék nem tartja meg a víztartályt a behelyezés után.	A víztartály fedele nincs megfelelően felszerelve.	Szerelje fel megfelelően a víztartály fedelét.
Víz folyik a víztartályból szállítás vagy a készülékbe helyezés után.	A víztartály fedele nincs megfelelően felszerelve.	Szerelje fel megfelelően a víztartály fedelét.
Víz folyik a víztartályból szállítás vagy a készülékbe helyezés után.	A hullámtörő nincs megfelelően beszerelve.	Szerelje be megfelelően a hullámtörőt a víztartály testébe.
A készülék nem tartja meg a víztartályt a fedél rányomása után.	Nem nyomta be teljesen a víztartály testét.	Ütközésig tolva illessze a víztartály testét a készülékbe.
Nehéz kitisztítani a víztartályt.	Nem távolította el a fedelet és a hullámtörőt.	Lásd „A víztartály tisztítása” című részt.
A vízkötelenítési folyamat a vége előtt megszakad.	Áramkimaradás volt.	Ismételje meg az eljárást.
A vízkötelenítési folyamat a vége előtt megszakad.	A funkciót a felhasználó leállította.	Ismételje meg az eljárást.
Nincs víz a mély tepsiben a vízkötelenítési eljárás után.	Nem töltötte fel a víztartályt a maximális szintig.	Ellenőrizze, hogy van-e vízköoldó / víz a víztartályban. Ismételje meg az eljárást.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Piszkos víz található a sütőtér alján a vízkötelenítési eljárás után.	A mély tepsi nem a megfelelő polc-szinten helyezkedik el.	Távolítsa el a megmaradt vizet és vízköoldót a sütő aljából. Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
A tisztítási funkció a vége előtt megszakad.	Áramkimaradás volt.	Ismételje meg az eljárást.
A tisztítási funkció a vége előtt megszakad.	A funkciót a felhasználó leállította.	Ismételje meg az eljárást.
A tisztítási funkció befejeződése után túl sok víz található a sütőtér alján.	A tisztítási ciklus bekapcsolása előtt túl sok oldószert permetezett a készülékbe.	A sütőtér minden részét vékony rétegben vonja be az oldószerezrel. Az oldószert egyenletesen permetezze a felületekre.
A tisztítási eljárás eredményessége nem megfelelő.	A gőztisztítás funkció elindításakor a sütőtér kezdeti hőmérséklete túl magas volt.	Ismételje meg az eljárást. Az eljárást lehűt készüléken végezze el.
A tisztítási eljárás eredményessége nem megfelelő.	A tisztítási eljárás megkezdése előtt nem távolította el a vezetősíneket. Ezek átadják a hőt a falaknak, és csökkentik az eljárás határfokát.	Távolítsa el a vezetősíneket a készülékből, majd ismét indítsa el a funkciót.
A tisztítási eljárás eredményessége nem megfelelő.	A tisztítási eljárás megkezdése előtt nem távolította el a tartozékokat a készülékből. Ezek megzavarják a gőz keringését, és csökkentik az eljárás határfokát.	Távolítsa el a tartozékokat a készülékből, majd ismét indítsa el a funkciót.

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (Mod.)
Termékszám (PNC)
Sorozatszám (S.N.)

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Termékismertető és termékismertető lap az EU Ecodesign és Energiacímkézési Szabályzatának megfelelően

Gyártó neve	AEG
Modellazonosító	BSK792320M 944187782
Energihatékonysági szám	81.0
Energihatékonysági osztály	A+

Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.99 kWh/ciklus
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.68 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Elektromosság
Hangerő	70 l
A sütő fajtája	Beépíthető sütő
Tömeg	39.5 kg

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

14.2 Termékismertető az energiafogyasztáshoz és a megfelelő alacsony energiafogyasztású üzemmód eléréséhez szükséges maximális időhöz

Energiafogyasztás készenléti üzemmódban	0.8 W
A készülék automatikus alacsony energiafogyasztású üzemmódjának eléréséhez szükséges maximális idő	20 perc

14.3 Energiatakarékossági tippek

Az alábbi tippek segítenek energiát megtakarítani a készülék használata során.

Gondoskodjon arról, hogy a készülék működése közben az ajtó legyen becsukva. Sütés közben ne nyissa ki túl gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtó tömítést, és ügyeljen rá, hogy megfelelően legyen a helyére rögzítve.

Az energiatakarékosság javítása érdekében fém főzőedényeket, valamint sötét, nem tükröződő sütőformákat és tárolóedényeket használjon

Ne melegítse elő a készüléket sütés előtt, kivéve, ha ez kifejezetten ajánlott.

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

Légkeveréses sütés

Amikor csak lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradékhő

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt 3 - 10 perccel csökkentse a

készülék hőmérsékletét a minimum értékre. A készülékben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

Használja a maradékhőt az étel melegen tartásához vagy más ételek felmelegítéséhez.

Amikor kikapcsolja a készüléket, a kijelző megjeleníti a maradékhőt.

Ha a Időtartam / Befejezés funkcióval rendelkező program be van kapcsolva, és a sütési idő 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek egyes készülékfunkcióknál automatikusan kikapcsolnak.

Ételek melegen tartása

A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradékhő visszajelző vagy a hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

Sütés kikapcsolt sűtővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sűtővilágítást. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.


Konvekciós levegő (nedves)

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

E funkció használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés

csökkenti a várható energiamegtakarítás mértékét.

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást.

Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az

elektromos és elektronikus hulladékot. A 

tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.





www.aeg.com/shop



867381021-A-082024



AEG