



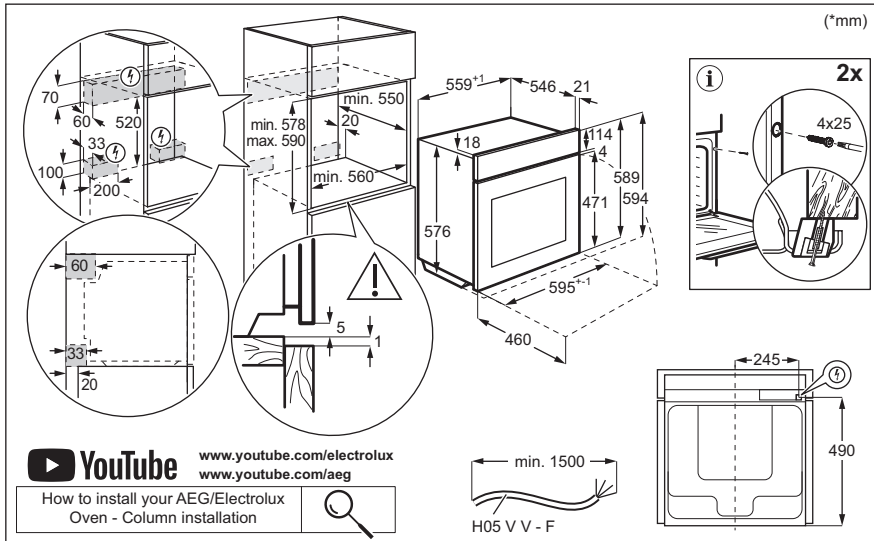
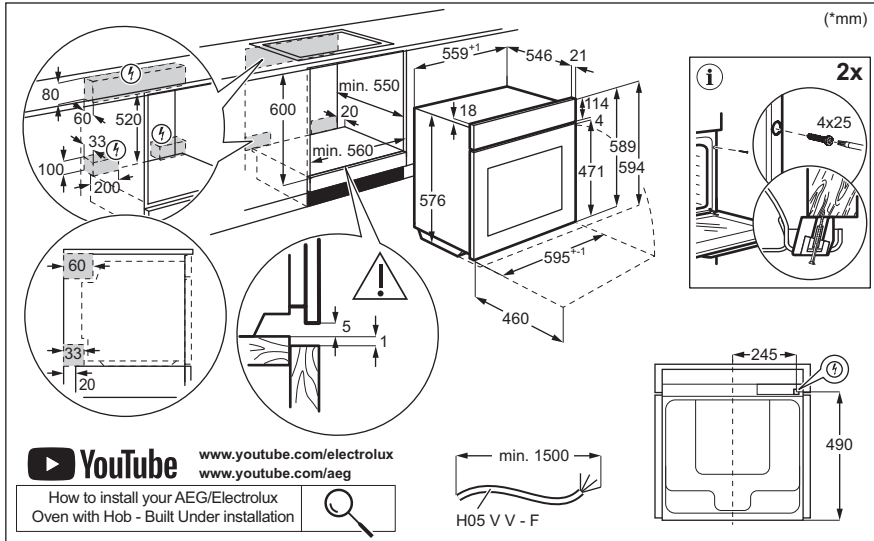
**BSE772380M**

**BSK772380M**

<b>BG</b> Ръководство за употреба   <b>Фурна на пара</b>	<b>3</b>
<b>FR</b> Notice d'utilisation   <b>Four vapeur</b>	<b>28</b>
<b>HU</b> Használati útmutató   <b>Gőzölős sütő</b>	<b>53</b>



# MOHTAJ / INSTALLATION / ÜZEMBE HELYEZÉS



## Добре дошли в AEG! Благодарим Ви, че избрахте нашия уред.



Вижте полезни съвети за употреба, брошури, отстраняване на неизправности, информация за сервиз и ремонт:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Запазваме си правото на изменения.

## СЪДЪРЖАНИЕ

1. ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	3
2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ.....	5
3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА.....	9
4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ.....	9
5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.....	10
6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА.....	11
7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ.....	15
8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА.....	16
9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКСЕСОАРИТЕ.....	17
10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ.....	18
11. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ.....	20
12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ.....	24
13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ.....	26
14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА.....	27

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди монтирането и употребата на уреда внимателно прочетете предоставените инструкции. Производителят не е отговорен за наранявания или повреди в резултат на неправилна инсталация или употреба. Винаги дръжте инструкциите на безопасно и лесно достъпно място за справка в бъдеще.

### 1.1 Безопасност за деца и хора в неравностойно положение

- Този уред може да бъде използван от деца над 8-годишна възраст, както и от лица с намалени физически, сетивни и умствени възможности или от лица без опит и познания, само ако те са под наблюдение или бъдат инструктирани относно безопасната употреба на уреда и разбират възможните

рискове. Деца под 8-годишна възраст и хора с тежки или комплексни увреждания трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че не си играят с уреда.
- Дръжте всички опаковки далече от деца и изхвърлете опаковките по местните правила.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Пазете децата и домашните любимци далеч от уреда, когато се използва и когато се охлажда.
- Ако уредът има устройство за детска безопасност, то трябва да се активира.
- Деца не трябва да извършват почистване или поддръжка на уреда, когато са без надзор.

## **1.2 Обща безопасност**

- Този уред е предназначен само за готвене.
- Този уред е предназначен за домашна употреба в затворени помещения.
- Този уред може да се използва в офиси, стаи в хотел, стаи в мотел, къщи за гости и други подобни места за настаняване, където това използване не надвишава (средно) нивото на домашна употреба.
- Само квалифицирано лице трябва да инсталира уреда и да смени кабела.
- Не използвайте уреда, преди да го инсталирате във вградената конструкция.
- Преди извършването на каквато и да е поддръжка, изключете уреда от електрозахранването.
- Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени от производителя, от негов оторизиран сервизен център или от квалифицирано лице, за да се избегне опасност.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете евентуален токов удар.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Уредът и неговите достъпни части се нагорещават по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи или повърхността на вътрешността на уреда.
- Винаги използвайте ръкавици за фурна при изваждане или поставяне на аксесоари или съдове за печене.
- Използвайте само сензора за храна (термосонда), препоръчан за този уред.
- За да свалите носачите на рафта, първо издърпайте предната част на носачите, а след това и задния край на носачите от страничните стени. Поставете носачите на рафта в обратна последователност.
- Не почиствайте уреда с парочистачка.
- Не използвайте груби, абразивни, почистващи препарати или остри, метални стъргалки за почистване на стъклото на вратата, защото те могат да надраскат повърхността и това да доведе до счупване на стъклото.
- Преди пиролитично почистване извадете всички аксесоари и прекомерни натрупвания/разливания от вътрешността на уреда.

## 2. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### 2.1 Инсталация

#### **ВНИМАНИЕ!**

Само квалифицирано лице може да извърши монтажа на уреда.

- Махнете всички опаковки.
- Не монтирайте и не използвайте повреден уред.
- Следвайте инструкциите за инсталиране, налични на нашия уебсайт.
- Винаги внимавайте, когато местите уреда, тъй като е тежък. Винаги

използвайте предпазни ръкавици и затворени обувки.

- Не дърпайте уреда за дръжката.
- Монтирайте уреда на безопасно и подходящо място, което отговаря на монтажните изисквания.
- Трябва да спазвате минималното разстояние до други уреди и устройства.
- Преди да монтирате уреда, проверете дали вратата му се отваря безпроблемно.

- Уредът е оборудван с електрическа система за охлаждане. Трябва да се използва с електрозахранването.

## 2.2 Електрическо свързване

### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от пожар или токов удар.

- Всички ел. връзки трябва да се направят от квалифициран електротехник.
- Уредът трябва да е заземен.
- Уверете се, че параметрите на табелката с технически данни са съвместими с електрическите данни на захранващата мрежа.
- Винаги използвайте правилно монтиран контакт със защита от токов удар.
- Не използвайте разклонители или адаптери с много входове.
- Внимавайте да не повредите захранващия щепсел и захранващия кабел. Ако захранващият кабел трябва да бъде подменен, това трябва да бъде извършено от нашия оторизиран сервизен център.
- Не допускате захранващите кабели да се доближават до вратичката на уреда или пространството под него, особено когато е включен или когато вратичката е гореща.
- Защитата от токов удар на горещите и изолирани части трябва да бъде затегната по такъв начин, че да не може да се отстрани без инструменти.
- Свържете кабела за захранването към контакта единствено в края на инсталацията. Уверете се, че щепселът за захранване е достъпен след инсталирането.
- Ако контактът е разхлабен, не свързвайте захранващия щепсел.
- Не издърпвайте захранващия кабел, за да изключите уреда. Винаги издърпвайте щепсела на захранването.
- Използвайте само правилни устройства за изолация: предпазни прекъсвачи на мрежата, предпазители (предпазители от винтов тип трябва да се извадят от фасунгата), изключватели и контактори за утечка на заземяването.

- Електрическата инсталация трябва да има изолиращо устройство, което Ви позволява да изключите уреда от ел. мрежата при всички полюси. Изолиращото устройство трябва да е с ширина на отваряне на контакта минимум 3 мм.
- Затворете изцяло вратичката на уреда, преди да свържете захранващия кабел към контакта.
- Този уред се доставя с електрозахранващи щепсел и кабел.

## 2.3 Използване

### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от нараняване, изгаряния, токов удар или експлозия.

- Не променяйте предназначението на уреда.
- Уверете се, че вентилационните отвори не са блокирани.
- Не оставяйте уреда без надзор по време на работа.
- Изключвайте уреда след всяко използване.
- Бъдете внимателни, когато отваряте вратата на уреда, докато уредът работи. Може да излезе горещ въздух.
- Не работете с уреда с мокри ръце или когато има контакт с вода.
- Не оказвайте натиск върху отворената врата.
- Не използвайте уреда като работна повърхност или повърхност за съхранение.
- Отваряйте внимателно вратата на уреда. Използването на съставки с алкохол може да предизвика смесване на алкохол и въздух.
- Не позволявайте искри или открит пламък да влизат в контакт с уреда, когато отваряте вратата.
- Винаги използвайте чаши и буркани, одобрени за запазване.
- Не поставяйте запалими продукти или предмети, които са намокрени със запалими продукти, в близост до уреда или върху него.

### **ВНИМАНИЕ!**

Риск от повреда на уреда.

- За да се избегнат повреди и обезцветяване на емайла:
  - не поставяйте съдове за фурна или други предмети в уреда директно върху дъното.
  - не поставяйте алуминиево фолио директно върху дъното на уреда.
  - не поставяйте вода директно в горещия уред.
  - не поставяйте влажни съдове и храна в уреда, след като приключите с готвенето.
  - бъдете внимателни, когато махате или поставяте аксесоарите.
- Обезцветяването на емайла или неръждаемата стомана не оказва влияние върху работата на уреда.
- Използвайте дълбока тава за влажни торти. Плодовите сокове причиняват петна, които могат да бъдат трайни.
- Винаги гответе при затворена вратичка на уреда.
- Ако уредът е инсталиран зад преграда от мебелен тип, напр. зад вратичка в шкаф, тази вратичка трябва винаги да е отворена, докато уредът работи. Ако е затворена, могат да се акумулират топлина и влага, които впоследствие да повредят уреда, шкафа или пода. Не затваряйте преградата, докато уредът не изстине напълно след употреба.

## 2.4 Грижа и почистване

### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване, пожар или повреда на уреда.

- Преди поддръжка на уреда го изключете и извадете щепсела от захранващия контакт.
- Уверете се, че уредът е студен. Съществува риск стъклените панели да се счупят.
- Сменете незабавно стъклените панели на вратата, когато са повредени. Свържете се с оторизирания сервизен център.

- Бъдете внимателни, когато сваляте вратата от уреда. Вратичката е тежка!
- Почиствайте редовно уреда, за да предотвратите увреждане на повърхностния материал.
- Почистете уреда с мокра, мека кърпа. Използвайте само неутрални препарати. Не използвайте абразивни кърпи, разтворители или метални предмети.
- Ако използвате спрей за фурна, следвайте инструкциите за безопасност върху опаковката му.

## 2.5 Пиролитично почистване

### **ВНИМАНИЕ!**

Опасност от нараняване / пожар / химически емисии (пушек) в пиролитичен режим.

- Преди извършване на пиролитично почистване и първоначално подгриване, извадете от фурната следното:
  - всички излишни остатъци от храна, разливи / отлагания от мазнина.
  - всякакви подвижни предмети (включително рафтове, странични релси и др., предоставени с уреда), особено всички незалепащи тенджери, тигани, тави, прибори и др.
- Прочетете внимателно всички инструкции за пиролитичното почистване.
- Деца не бива да се приближават до уреда, докато се извършва пиролитичното почистване. Уредът се нагорещява и горещият въздух излиза от предните охлаждащи отвори.
- Пиролитичното почистване е високотемпературна операция, която може да отдели изпарения от остатъците от готвене и конструкционни материали. Затова се препоръчва на потребители да направят следното:
  - да осигурят добра вентилация по време и след всяко пиролитично почистване.
  - осигурява добра вентилация по време на и след първоначалното подгриване.

- Не разливайте и не наливайте вода върху вратичката на фурната по време на и след пиролитичното почистване, за да избегнете повреда на стъклените панели.
- Изпарения, излъчени от фурни с пиролиза / остатъци от храна, както е описано, не са вредни за хора, в това число деца и хора със здравословни проблеми.
- Пазете малките домашни любимци далече от уреда по време и след пиролитичното почистване и първоначалното подгриване. Малките домашни любимци (особено птици и влечуги) могат да бъдат силно чувствителни към температурни промени и отделяни изпарения.
- Незалепващите повърхности на тенджери, тигани, тави, табли, прибори и т.н., могат да бъдат повредени от високотемпературното пиролитично почистване, като също така могат да бъдат източник за вредни изпарения от ниско ниво.

## 2.6 Готвене на пара

### ВНИМАНИЕ!

Опасност от изгаряния и повреда на уреда.

- Изпусканата пара може да предизвика изгаряния:
  - Бъдете внимателни, когато отворите вратичката на уреда, докато функцията е активирана. Може да излезе пара.
  - След готвене на пара, отворяйте внимателно вратичката на уреда.

## 2.7 Вътрешно осветление

### ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар.

- Относно лампата(ите) вътре в този продукт и резервните лампи, продавани отделно: Тези лампи са предназначени да издържат на екстремни физически условия в домакински уреди, като температура, вибрации, влажност или са предназначени да сигнализират информация за работното състояние на уреда. Те не са предназначени за използване в други приложения и не са подходящи за осветяване на помещения в домакинството.
- Този продукт включва светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.
- Използвайте само лампи със същите спецификации.

## 2.8 Обслужване

- За поправка на уреда се свържете с оторизирания сервизен център.
- Използвайте само оригинални резервни части.

## 2.9 Изхвърляне

### ВНИМАНИЕ!

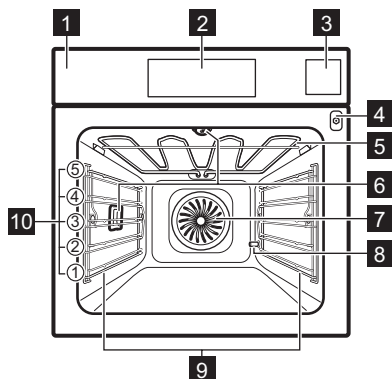
Риск от нараняване или задушаване.

- Свържете се с общинските власти за информация как да изхвърлите уреда.
- Изключете уреда от електрозахранването.
- Извадете захранващия електрически кабел в близост до уреда и го изхвърлете.



## 3. ОПИСАНИЕ НА УРЕДА

### 3.1 Общ преглед



- 1** Контролен панел
- 2** Екран
- 3** Резервоар за вода
- 4** Гнездо за включване на термосондата
- 5** Нагреващ елемент
- 6** Лампа
- 7** Вентилатор
- 8** Отвод за отстр. на котл. камък от тръбата

**9** Водачи за скара, отстраняеми

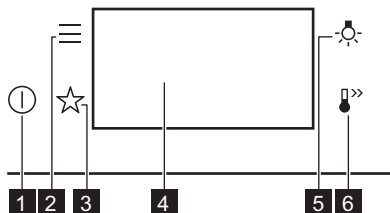
**10** Позиция на скара

### 3.2 Аксесоари

- **Скара/решетка**  
За форми за кекс, ястия в устойчиви на високи температури съдове, ястия за печене, готварски съдове/съдове.
- **Тава за печене**  
За влажни кексове, печени изделия, хляб, големи печени меса, замразени ястия и за събиране на изтичане на течности, напр. мазнина при печене на храна на скара.
- **Съд за грил / печене**  
За печене или като съд за събиране на мазнина.
- **Термосонда**  
За да контролирате готвенето въз основа на температурата вътре в храната.
- **Телескопични водачи**  
За по-лесно поставяне и изваждане на тавите и скарата.

## 4. КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ

### 4.1 Преглед на контролния панел



**1** Вкл. / Изкл. Натиснете и задръжте, за да включите и изключите уреда.

**2** Меню Изброява опциите на уреда и функциите за настройка.

**3** Предпочитани Изброява любимите настройки.

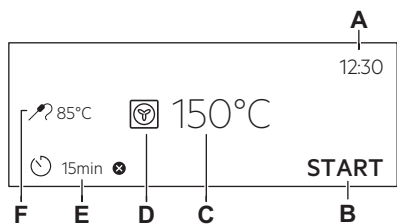
**4** Дисплей Показва текущите настройки на уреда.

**5** Превключвател за лампичката За включване и изключване на лампата.

**6** Бързо нагряване За включване и изключване на функцията: Бързо нагряване.

### 4.2 Дисплей

Дисплей със зададени функции на бутоните.



- A. Час от денонощието
- B. СТАРТ / СТОП
- C. температура
- D. Функции нагряване
- E. Таймер
- F. Термосонда (само за избрани модели)

#### Индикатори на екрана

- OK За потвърждаване на избора / настройката.

#### Индикатори на екрана

- За връщане едно ниво назад в менюто.
- За отмяна на последното действие.
- За включване и изключване на опции.
- Звукът на аларма е активиран.
- Звукът на аларма и функцията за спиране на готвенето са активирани.
- Изскачащо съобщение е активирано само.
- Забавен старт е активиран.
- За отмяна на настройката.

## 5. ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 5.1 Първо свързване

Дисплеят показва приветствено съобщение след първото свързване.

Трябва да зададете: Език, Яркост на екрана, Звук на бутоните, Сила на звук сигнал, Твърдост на водата, Час от денонощието.

### 5.2 Първоначално подгриване и почистване

Загрейте предварително празния уред преди първата употреба и се свържете с храната. Уредът може да излъчва неприятна миризма и дим. Проветрете помещението по време на предварителното загреване.

1. Извадете от уреда всички аксесоари и подвижните опори на скарата.
2. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 1 ч.

3. Задаване на функцията . Задайте максималната температура. Оставете уреда да работи в продължение на 15 мин.
4. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
5. Почиствайте уреда и аксесоарите само с микрофибърна кърпа, топла вода и мек почистващ препарат.
6. Поставете принадлежностите и подвижните опори на скарата обратно в първоначалната им позиция.

### 5.3 Настройка: Твърдост на водата

Когато включите уреда в електрическата мрежа, трябва да настроите нивото на твърдост на водата.

Използвайте тестовата хартия или се свържете с Вашия доставчик на вода, за да проверите нивото на твърдост на водата.

1. Поставете тестовата хартия в чешмяната вода за около 1 сек. Не слагайте тестовата хартия под течаща вода.

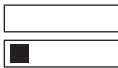



2. Разклатете тестовата хартия, за да премахнете останалата вода.
3. След 1 мин проверете твърдостта на водата в таблицата по-долу.
4. Настройте нивото на твърдост на водата: Меню/Настройки/Настройка/Твърдост на водата.

Цветовете на тестовата хартия ще продължат да се променят. Проверете твърдостта на водата в рамките на 1 мин след тестването.

Може да промените нивото на твърдост на водата в менюто: Настройки / Настройка / Твърдост на водата.

Таблицата показва диапазона на твърдост на водата със съответното ниво на

класификация на водата. Регулирайте нивото на твърдост на водата съгласно таблицата.

Ниво на твърдост на водата	Тестова хартия
1 - мека	
2 - умерено твърда	
3 - твърда	
4 - много твърда	

## 6. ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 6.1 Функции нагряване

#### СТАНДАРТНИ



#### **Грил**

За запичане на тънки храни или препичане на хляб.



#### **Турбо грил**

За печене на големи парчета месо или птици с костите на едно ниво. За приготвяне на огретени и за кафява коричка.



#### **Горец въздух/вентилир.**

За печене на месо и печене на сладкиши. Задайте по-ниска температура, отколкото за Горно + долно нагряване, тъй като вентилаторът разпределя топлината равномерно във вътрешността на фурната.



#### **Дълбоко замразени храни**

Идеално за готови ястия (напр. пържени картофи, крокети или пролетни рулца).



#### **Традиционно печене**

За печене на тестени и месни храни на едно ниво.



#### **Функция пица**

Най-подходящо за печене на пица и други ястия, които изискват повече топлина отдолу.



#### **Долен нагревател**

Изберете тази функция след процес на готвене, за да запечете храната повече отдолу, ако е необходимо. Използвайте най-ниското ниво за скара.



#### **Втасване на тесто**

За ускоряване на набухването на тесто с мая. Покрийте повърхността на тестото, за да предотвратите изсушаване.










Лампата може да се изключи автоматично при температура под 80 °C при някои функции нагряване.

#### СПЕЦИАЛНИ



#### **Консервиране**

За да запазите зеленчуците и плодовете, поставете бурканите за консервиране в тава за печене, пълна с вода, като използвате топлоустойчиви буркани с байонет или капачки със същия размер. Използвайте най-ниското ниво на фурната.

	<p><b>Сушене</b> За сушене на резенчета плодове, зеленчуци и гъби. За да може наситеният с влага въздух да излезе навън и плодовете да изсъхнат по-добре, е препоръчително от време на време да отваряте вратата на фурната по време на процеса на сушене.</p>
	<p><b>Затопляне на чиния</b> За подгръване на чинии преди сервиране.</p>
	<p><b>Размразяване</b> За размразяване на храна (плодове и зеленчуци). Времето за размразяване зависи от количеството и размера на замразената храна.</p>
	<p><b>Огретен</b> За ястия като лазаня или запечени картофи. За приготвяне на огретени и за кафява коричка.</p>
	<p><b>Бавно готвене</b> Процес на готвене при ниска температура. Това е идеално за приготвяне на деликатна храна (напр. говеждо, телешко или агнешко).</p>
	<p><b>Поддържане на топлина</b> За поддържане на храната топла. Имайте предвид, че някои ястия може да продължат да се готвят и да изсъхват, докато се поддържат топли. Покрийте съдовете, ако е необходимо.</p>
	<p><b>Печене с влажност</b> Функцията е разработена за пестене на енергия по време на готвене. Когато използвате тази функция, температурата във вътрешността на уреда може да се различава от зададената. Използва се остатъчната топлина. Степента на нагриване може да бъде намалена. За повече информация вижте глава „Всекидневна употреба“, забележете: Печене с влажност.</p>

## ПАРА



### Възстановяване с пара

Затоплянето на храна с пара предотвратява изсушаването ѝ. Топлината се разпределя по нежен и равномерен начин, който позволява да се възстановят вкуса и аромата на храната като на току-що приготвена. Тази функция може да се използва за затопляне на храна директно в чиния. Може да затопляте повече от една чиния едновременно, използвайки различните нива.



### Печене на хляб

Използвайте тази функция, за да пригответе хляб или рула с професионален резултат относно хрупкавост, цвят и загар на коричката.



### Ниска влажност

Тази функция е подходяща за месо, птици, ястия на фурна и задушено. Благодарение на комбинацията от пара и топлина, месото придобива сочна и мека консистенция с хрупкава коричка.

## 6.2 Бележки относно: Печене с влажност

Тази функция беше използвана в съответствие на изискванията за клас на енергийна ефективност и екодизайн (според EU 65/2014 и EU 66/2014). Изпитванията съгласно: IEC/EN 60350-1.

Вратата на фурната трябва да се затвори по време на готвене, така че функцията да не се прекъсва и да се гарантира, че фурната работи с възможно най-висока енергийна ефективност.

Когато използвате тази функция, лампичката автоматично се изключва след 30 секунди.


За инструкции за готвене вижте глава „Съвети“, Печене с влажност. За общи препоръки относно пестене на енергия вижте глава „Енергийна ефективност“, Пестене на енергия.

## 6.3 Настройка: Функции нагриване

1. Включете уреда. Дисплеят показва функцията за затопляне по подразбиране и температурата.

- Натиснете символа на функцията на затопляне , за да влезете в подменното.
- Изберете функцията на нагриване и натиснете **OK**.
- Задайте температурата. Натиснете **OK**.
- Натиснете **START**.  
Термосонда - можете да включите термосондата по всяко време преди или по време на готвене. Вижте глава „Използване на принадлежности, сензор за храна“.
- STOP** – натиснете, за да изключите функцията за затопляне.
- Изключете уреда.

#### 6.4 Настройка: Функция на затопляне с пара

- Включете уреда. Изберете символът на функцията на затопляне и го натиснете, за да влезете в подменното.
- Натиснете . Задайте функцията на затопляне с пара.
- Натиснете **OK**. Дисплеят показва настройките на температурата.
- Задайте температурата.
- Натиснете **OK**.
- Натиснете капака на резервоара за вода, за да го отворите.
- Напълнете резервоара за вода със студена вода до максималното ниво (около 950 мл), докато прозвучи сигнал или на дисплея се покаже съобщение. Не пълнете резервоара за вода над максималния капацитет. Съществува риск от изтичане на вода, преливане и щети по обзавеждането.

#### **ВНИМАНИЕ!**


Използвайте само студена чешмяна вода. Не използвайте филтрирана (деминерализирана) или дестилирана вода. Не използвайте други течности. Не поставяйте запалими или алкохолни течности в резервоара за вода.

- Натиснете резервоара за вода в първоначално му положение.
- Натиснете **START**.  
Парата се появява след около 2 мин. Когато уредът достигне настроената температура, се чува сигнал.
- Когато във резервоара за вода няма вода, се чува сигнал. Напълнете отново резервоара за вода.
- Изключете уреда.
- Изпразнете водния резервоар след всяко готвене с пара, за да предотвратите натрупването на остатъци от варовик.  
Вижте глава „Грижи и почистване“, Изпразване на контейнера.
- След готвене внимателно отворете вратата на фурната. Във вътрешността на фурната може да се кондензира остатъчна вода.
- Когато уредът изстине, подсушете вътрешността на фурната с мека кърпа.

#### **ВНИМАНИЕ!**

Уредът е горещ. Има риск от изгаряния. Подхождайте с внимание, когато изпразвате съдържанието на резервоара за вода.

#### 6.5 Меню

Натиснете , за да влезете в менюто.

Елемент от менюто	Приложение	
Помощ при готвене	Изброява автоматичните програми.	
Почистване	Изброява програмите за почистване.	
Предпочитани	Изброява любимите настройки.	
Опции	За задаване на конфигурация на уреда.	
Настройки	Настройка	За задаване на конфигурация на уреда.
	Сервиз	Показва версията и конфигурацията на софтуера.

## Подменю за: Почистване


Подменю	Приложение
Изпразване на контейнера	Процедура за отстраняване на остатъчната вода от резервоара за вода след използване на функциите за пара.
Пиролитично почистване, бързо	Времетраене: 1 h.
Пиролитично почистване, нормално	Времетраене: 1 h 30 min.
Пиролитично почистване, интензивно	Времетраене: 3 h.
Отстр. на котл. камък	Процедура за почистване на парогенератора от остатъчен варовик.
Изплакване	Процедура за изплакване и почистване на парогенератора след честа употреба на функциите с пара.

## Подменю за: Опции

Подменю	Приложение
Осветление	Включва и изключва лампата.
Защита за деца	Предпазва уреда от случайно включване.
Бързо нагряване	Скъсява времето за загряване. Опцията е възможна само за някои от функциите за затопляне.
Напомняне За Почистване	Включване и изключване на напомнянето.
Дигиталнен часовник	Сменя формата на показваната индикация за време.

## Подменю за: Настройка

Подменю	Описание
Език	Задава езика на уреда.
Яркост на екрана	Задава яркостта на екрана.

Подменю	Описание
Звук на бутоните	Включва и изключва звука при натискане на сензорните полета. Не е възможно да заглушите звука за  .
Сила на звук. сигнал	Задава силата на звука на бутоните и сигналите.
Твърдост на водата	Задава твърдостта на водата.
Час от денонощието	Задава текущите час и дата.

## Подменю за: Сервиз

Подменю	Описание
Демо режим	Код за активация/деактивация: 2468
Софтуерна версия	Информация относно софтуерната версия.
Зануляване на настройките	Възстановява фабричните настройки.



## 6.6 Настройка: Помощ при готвене

Подменюто Помощ при готвене се състои от набор от допълнителни функции и програми, предназначени за специални ястия. Всяко ястие в това подменю е снабдено с подходяща настройка. Можете да настроите часа и температурата по време на готвене.

За някои от ястията можете да готвите и с Термосонда. Степента, до която се готви ястието:

- Алангле
- Средно изпечено
- Добре изпечено

За някои ястия може да готвите и с Автоматично мерене.




1. Включете уреда.
2. Натиснете .
3. Натиснете . Въведете Помощ при готвене.
4. Изберете ястие или вид храна.
5. Поставете храната в уреда и натиснете START.

Когато функцията приключва, проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.

## 7. ДОПЪЛНИТЕЛНИ ФУНКЦИИ

### 7.1 Предпочитани ☆

Можете да запаметите до 3 от любимите си настройки, като например функцията нагряване и време за готвене.

1. Включете уреда.
  2. Изберете предпочитаната функция.
  3. Натиснете .
  4. Изберете: Предпочитани / Запази текущите настройки.
  5. Натиснете + , за да добавите настройката към списъка със: Предпочитани.
  6. Натиснете OK.
-  - натиснете, за да нулирате настройката.
-  - натиснете, за да отмените настройката.


### 7.2 Заклучване на функция

Тази функция предотвратява случайна промяна в работата на уреда.

1. Включете уреда.
  2. Задайте функция за затопляне.
  3. ☆, 🔒 – натиснете едновременно, за да включите функцията.
- ☆, 🔒 – натиснете едновременно, за да изключите функцията.

### 7.3 Защита за деца

Тази функция предотвратява случайно включване на уреда.

1. Включете уреда.
2. Натиснете .
3. Изберете Опции / Защита за деца.
4. Натиснете кодовите букви по азбучен ред.

Защита за деца е активиран.



Когато тази функция е активирана, достъп до: Таймер и лампата е налична.

За да активирате използването на уреда, изберете кодовите букви по азбучен ред.

Вратата е заключена, когато тази функция е активирана и уредът е изключен.

### 7.4 Автоматично изключване

От съображения за безопасност, ако функцията за нагряване е активна и няма промени в настройките, уредът ще се изключи автоматично след определен период от време.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимум	3

Ако възнамерявате да пуснете функция за нагряване за продължителност, надвишаваща времето за автоматично изключване, задайте времето на готвене. Вижте глава „Функции на часовника“.

Автоматичното изключване не действа при следните функции: Осветление, Термосонда, Приключване.

### 7.5 Охлаждащ вентилатор

Когато уредът работи, охлаждащият вентилатор се включва автоматично, за да поддържа повърхностите му хладни. Ако изключите уреда, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи, докато уредът се охлади.

## 8. ФУНКЦИИ НА ЧАСОВНИКА


### 8.1 Описание на функциите на часовника

Функция	Описание
Таймер	За да зададете времетраене на готвенето. Максимумът е 23 ч 59 мин. Можете да зададете какво да се случва, когато времето е включено, като зададете предпочитаното: Прекратяване на действието.
Прекратяване на действието	Звукова аларма - когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал. Можете да настроите тази функция по всяко време, включително и когато уредът е изключен.  Звукова аларма и край на готвенето - когато времето изтече, прозвучава звуков сигнал и функцията за нагряване се изключва.  Показване само на съобщение - когато времето изтече, на дисплея се появява съобщението. Можете да настроите тази функция по всяко време, включително и когато уредът е изключен.
Забавен старт	За отлагане на старта и/или края на готвенето.
Удължаване на времето	За да увеличите времето за готвене.
Време на експлоатация	Показва колко дълго работи уредът. Максимумът е 23 ч 59 мин. Можете да включите и изключите функцията. Функцията не влияе върху работата на уреда.

### 8.2 Настройка: Час от денонощието

1. Включете уреда.
2. Натиснете: Час от денонощието.
3. Настройте таймера.
4. Натиснете **OK**.

### 8.3 Настройка: Таймер

1. Изберете функцията на затопляне и настройте температурата.
2. Натиснете .
3. Настройте таймера.

Можете да изберете предпочитаното

действие за „Край“, като натиснете .



4. Натиснете **OK**. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

Когато остава 10% от времето за готвене, а изглежда, че храната не е готова,




можете да удължите времето за готвене.

Можете също да промените и функцията на затопляне. За да увеличите времето за готвене, натиснете **+1min**.

### 8.4 Настройка: Забавен старт


1. Задайте функцията за затопляне и температурата.
2. Натиснете .
3. Задайте времето за готвене.
4. Натиснете .
5. Натиснете: Забавен старт.
6. Изберете желаня час на започване.
7. Натиснете **OK**. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

### 8.5 Настройка: Време на експлоатация

1. Натиснете .
2. Натиснете .
3. Натиснете: Време на експлоатация.
4. Плъзнете или натиснете , за да видите времето за работа на основния екран.
5. Натиснете **OK**. Повторете действието, докато на дисплея се покаже основният екран.

### 8.6 Промяна на настройките на таймера

Можете да промените във всеки момент зададеното време докато готвите.

1. Натиснете .
2. Настройте стойността на таймера.
3. Натиснете **OK**.



## 9. ИЗПОЛЗВАНЕ НА АКЕСОАРИТЕ

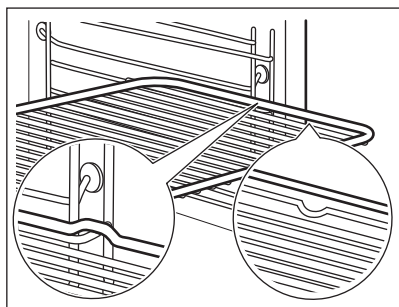
### **ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 9.1 Поставяне на аксесоари

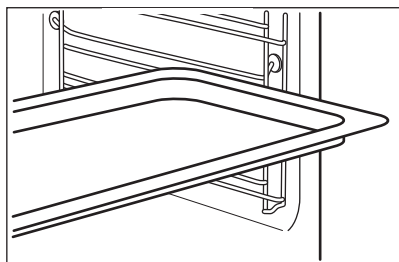
Малката вдлъбнатина отгоре увеличава безопасността и осигурява защита срещу накланяне. Вдлъбнатините също са устройства против преобръщане. Ръбът около решетката предотвратява изплъзването на готварски съдове.

#### Скара/решетка



Вкарайте решетката между водещите релси на опорите му. Уверете се, че решетката докосва задната част на фурната.

#### Тава за печене / Дълбока тава




Вкарайте тавата между водачите на опорните релси. Поставете тавата за печене с наклона към задната част на фурната.

### 9.2 Термосонда

Измерва температурата в храната. Можете да го използвате с всяка Функция нагряване.

Трябва да се настроят две температури:

- $^{\circ}\text{C}$  - температурата във вътрешността на уреда. Тя трябва да бъде най-малко  $25^{\circ}\text{C}$  по-висока от температурата в сърцевината на храната.
-  - температурата в сърцевината на храната.

Препоръки:

- Съставките трябва да са със стайна температура.
- Не използвайте за течни ястия.
- По време на готвене, иглата на Термосондата трябва да бъде вкарана докрай в ястието.

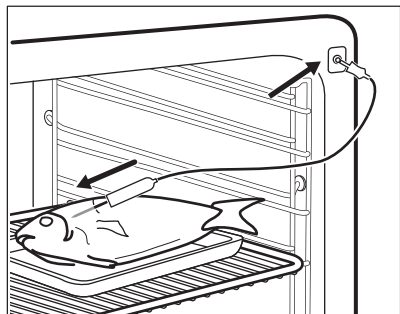
Уредът изчислява приблизителното време на приключване на готвене. Зависи от количеството храна, функцията за загряване на фурната и температурата.

### Печене с: Термосонда

#### **ВНИМАНИЕ!**

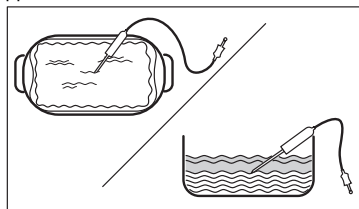
Съществува опасност от изгаряния, тъй като термосондата и носачите на рафтовете се нагорещяват. Не докосвайте дръжката на термосондата с голи ръце. Винаги използвайте ръкавици за фурна.

1. Включете уреда.
2. Задайте функцията на затопляне и ако е необходимо, температурата на фурната.
3. Поставете термосондата в съда:  
**Месо, домашни птици и риба**  
Поставете цялата игла на Сензора за храна в центъра на месото или рибата в най-плътната ѝ част.



### Касерола

Поставете върха на Термосондата точно в средата на касеролата. Сензорът за храна трябва да е стабилен на едно място по време на готвенето. Използвайте твърда съставка, за да постигнете ефекта. Използвайте ръба на тавата за печене, за да подпрете силиконовата дръжка на Термосондата. Върхът на Термосондата не трябва да докосва дъното на тавата за печене.



4. Включете термосондата в гнездото, което се намира на във вътрешността на уреда. Вижте глава „Описание на продукта“.

Дисплеят показва настоящата температура на Термосондата.

5. – натиснете, за да зададете температурата на сензора в сърцевината.
6. – натиснете, за да зададете предпочитаната опция:
  - Звукова аларма – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал.
  - Звукова аларма и край на готвенето – когато храната достигне температурата в сърцевината, прозвучава сигнал и фурната спира.
7. Изберете опцията и натиснете неколкократно, **OK** за да отидете на основния екран.
8. Натиснете **START**.
9. Когато ястието достигне настроената температура, прозвучава сигнал. Проверете дали храната е готова. Удължете времето за готвене според нуждите.
10. Извадете Термосондата от гнездото и махнете ястието от уреда.

## 10. ПРЕПОРЪКИ И СЪВЕТИ

### 10.1 Препоръки за готвене

Температурата и времето за готвене в таблиците са само ориентировъчни. Те зависят от рецептите, качеството и количеството на използваните съставки.

Вашият уред може да готви или пече по-различно от предишния. Съветите по-долу показват препоръчителните настройки за температура, време за готвене и позиция на решетката за определени видове храни.

Позициите на рафтовете се броят от дъното на фурната.

Ако не можете да намерите настройките за конкретна рецепта, потърсете подобни рецепти.

За съвети за икономия на енергия вижте глава „енергийна ефективност“.

За повече препоръки за готвене вижте таблиците за готвене на нашия уебсайт. За да откриете Съвети за готвене, проверете PNC номера на фабричната табелка с данни, която се намира на предната част на вътрешността на уреда.

#### Символи, използвани в таблиците:



Тип храна

	Функция нагряване
°C	Температура
	Акcesoар
	Позиция на скарата
	Време за готвене (мин)

## 10.2 Печене с влажност - препоръчителни акcesoари

Използвайте тъмни, неотразяващи фолиа и съдове. Те абсорбират топлина по-добре от светлите и отражателни съдове.

- **Тиган за пица** - тъмен, неотражателен, диаметър 28см
- **Съд за печене** - тъмен, неотражателен, диаметър 28см
- **Рамекини** - керамика, диаметър 8см, височина 5 см
- **Основа за флан** - тъмна, неотражателна, диаметър 28см

## 10.3 Печене с влажност

За най-добри резултати следвайте предложенията в долната таблица.






		°C		
Сладки рула, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	25 - 35
Руло	тава за печене или съд за оттичане	180	2	15 - 25
Цяла риба, 0,2 кг	тава за печене или съд за оттичане	180	3	15 - 25
Бисквитки, 16 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Макарунс (слад.), 24 броя	тава за печене или съд за оттичане	160	2	25 - 35
Мъфини, 12 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Солени бисквити, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	20 - 30
Бисквити от леко тесто, 20 броя	тава за печене или съд за оттичане	140	2	15 - 25
Тарталети, 8 броя	тава за печене или съд за оттичане	180	2	15 - 25

## 10.4 Информация за изпитващи лаборатории

Изпитвания съгласно: EN 60350-1, IEC 60350-1.

### Печене на едно ниво

			°C		
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилир.	Скара/решетка	160	45 - 60	2






			°C		
Пандишпанова торта без мазнина	Традиционно печене	Скара/решетка	160	45 - 60	2
Ябълков пай <b>1)</b>	Горещ въздух/вентилир.	Скара/решетка	160	55 - 65	2
Ябълков пай <b>1)</b>	Традиционно печене	Скара/решетка	180	55 - 65	1
Масленки	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	140	25 - 35	2
Масленки	Традиционно печене	Тава за печене	140	25 - 35	2
Малки кейкове 20 броя/табла <b>2)</b>	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	150	20 - 30	3
Малки кейкове 20 броя/табла <b>2)</b>	Традиционно печене	Тава за печене	170	20 - 30	3
Тост <b>3)</b>	Грил	Скара/решетка	макс.	1 - 2	5

**1)** 2 форми поставени диагонално (Ø 20 см). Дясната да се позиционира повече в предната част, отколкото лявата.

**2)** Загрейте предварително празния уред.

**3)** Загрейте предварително празния уред в продължение на 5 мин.

### Печене на няколко нива

			°C		
Масленки	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	140	25 - 45	2 и 4
Малки кейкове 20 броя/табла <b>1)</b>	Горещ въздух/вентилир.	Тава за печене	150	25 - 35	2 и 4
Пандишпанова торта без мазнина	Горещ въздух/вентилир.	Скара/решетка	160	45 - 55	2 и 4
Ябълков пай	Горещ въздух/вентилир.	Скара/решетка	160	55 - 65	2 и 4

**1)** Загрейте предварително празния уред.

## 11. ГРИЖА И ПОЧИСТВАНЕ



### ВНИМАНИЕ!

Вж. глава "Безопасност".

### 11.1 Бележки относно почистването

#### Препарати за почистване

- Почиствайте предната част на уреда само с микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат.
- Използвайте почистващ разтвор, за да почистите металните повърхности.
- Почистете петната с лек почистващ препарат.

#### Всекидневна употреба

- Избърсвайте вътрешността след всяко използване на уреда. Натрупвания на мазнини или други остатъци могат да доведат до пожар.
- Не съхранявайте храна в уреда за повече от 20 минути. Подсушете вътрешността на уреда само с микрофибърна кърпа след всяка употреба.

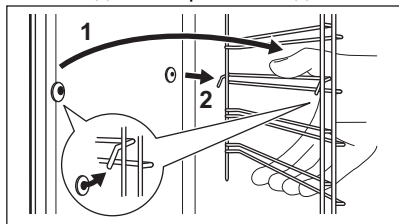
#### Акcesoари

- Почиствайте акcesoарите, след всяко ползване и ги оставайте да изсъхнат. Използвайте само микрофибърна кърпа с топла вода и мек почистващ препарат. Не почиствайте принадлежностите в съдомиялна машина.
- Не почиствайте незалепващите акcesoари с абразивно почистващо средство или предмети с остри ръбове.

### 11.2 Демонтиране на носачите на скарата

Отстранете опорите на скарата, за да почистите уреда.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Изтеглете опорите на скарата внимателно нагоре и от предното окачване.
3. Издърпайте предната задната част на опорите на скарата от страничната стена.
4. Извадете опорите от задното окачване.



Поставете носачите на решетката в обратна последователност.

Задържащите щифтове на телескопичните водачи трябва да сочат напред.

### 11.3 Пиролитично почистване

Използвайте го за почистване на уреда и изгаряне на остатъците.

#### ⚠ ВНИМАНИЕ!


Има риск от изгаряния.

#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Ако в същия шкаф има монтирани други уреди, не ги използвайте едновременно с тази функция. Това може да причини повреда на фурната.

Не стартирайте функцията, ако не сте затворили вратичката на фурната напълно.

Не пълнете резервоара за вода по време на почистването. Това ще рестартира цикъла на почистване.

1. Уверете се, че уредът е студен.
2. Извадете всички акcesoари от фурната.
3. Почистете вътрешността на фурната и вътрешното стъкло на вратичката с топла вода, мека кърпа и лек почистващ препарат.
4. Уверете се, че резервоарът за вода е празен. Вижте глава „Грижи и почистване“, Изпразване на контейнера.
5. Включете уреда.
6. Натиснете  / Почистиране.
7. Изберете режим на почистване.

Опция	Времетраене
Пиролитично почистване, бързо	1 h
Пиролитично почистване, нормално	1 h 30 min
Пиролитично почистване, интензивно	3 h

Когато почистването започне, лампичката е изключена. Охлаждащият вентилатор работи на по-висока скорост.

STOP – натиснете, за да спрете почистването преди да е завършило.

Не използвайте уреда, докато символът за заключване на вратата не изчезне от дисплея.

8. Когато почистването приключи, изключете уреда и изчакайте да изстине.
9. Почистете вътрешността на фурната с мека кърпа. Премахнете остатъка от дъното на фурната.

## 11.4 Напомняне За Почистване

Когато се появи напомнянето, се препоръчва почистване.

Използвайте функцията:

### 11.5 Отстр. на котл. камък

Използвайте я, за да отстраните котления камък от парната система.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Извадете всички аксесоари от фурната.
3. Уверете се, че резервоарът за вода е празен. Вижте глава „Грижи и почистване”, Изпразване на контейнера.  
**Времетраене на първата част:** около 100 мин
4. Изберете: Меню / Почистване / Отстр. на котл. камък.
5. Поставете грила/съда за печене на първата позиция на скарата.
6. Налейте 250 мл препарат за отстраняване на котлен камък във резервоара за вода.
7. Напълнете останалата част от резервоара за вода със 700 мл вода, докато прозвучи сигналът или на дисплея се покаже съобщение.
8. Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея. Първата част на отстраняването на котлен камък започва.  
**Времетраене на втората част:** около 35 мин
9. Напълнете резервоара за вода с 950 мл вода, докато прозвучи сигналът или на дисплея се покаже съобщението.
10. Когато функцията приключи, извадете грила/съда за печене.
11. Изключете уреда и изчакайте да изстине.

12. Почистете вътрешността на фурната с мека кърпа.

13. Оставете вратичката на фурната отворена и изчакайте вътрешността да изсъхне.

Ако след отстраняването на котлен камък остане варовик в уреда, дисплеят подканя да повторите процедурата.

## 11.6 Напомняне за отстраняване на котлен камък

Уредът предоставя две напомняния за отстраняване на котлен камък.

Напомнянето за отстраняване на котлен камък не може да бъде деактивирано.

- Леко напомняне - препоръчва Ви да отстраните котления камък от уреда.
- Силно напомняне - задължава Ви да отстраните котления камък от уреда. Ако не отстраните котления камък от уреда, когато е включено силното напомняне, не можете да използвате функциите за пара.

## 11.7 Изплакване

Използвайте за почистване на системата за пара след честа употреба на функциите за пара.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Извадете всички аксесоари от фурната.
3. Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.
4. Напълнете резервоара за вода с вода до максималното ниво, докато прозвучи сигналът или на дисплея се покаже съобщение.
5. Изберете: Меню / Почистване / Изплакване.  
**Времетраене:** около 30 мин
6. Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея.
7. Когато функцията приключи, извадете дълбоквата тава.



Когато тази функция работи, лампата изгасва.

## 11.8 Изпразване на контейнера

Използвайте след функцията за затопляне с пара, за да отстраните остатъчната вода от резервоара за вода.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Извадете всички аксесоари от фурната.
3. Поставете дълбока тава на първото ниво на фурната.
4. Изберете: Меню / Почистване / Изпразване на контейнера.

**Времетраене:** 6 мин

5. Включете функцията и следвайте инструкциите на дисплея.
6. Когато функцията приключи, извадете дълбоката тава.



Когато тази функция работи, лампата изгасва.

## 11.9 Премахване и монтаж на вратичката

Можете да отстраните вратичката и вътрешните стъклени панели, за да ги почистите. Броят на стъклените панели е различен за различните модели.



### ВНИМАНИЕ!

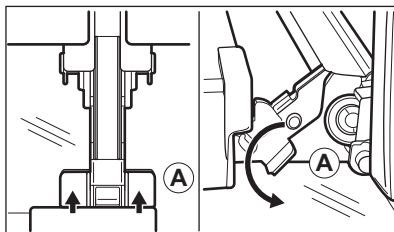
Вратичката е тежка.



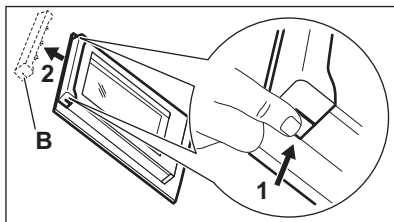
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Подхождайте с внимание, когато почиствате стъклото, особено около ръбовете на предния панел. Стъклото може да се счупи.

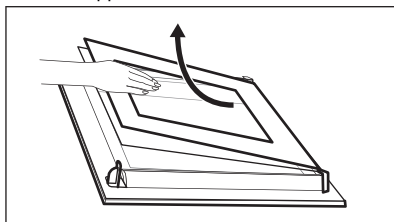
1. Уверете се, че уредът е студен.
2. Отворете вратичката изцяло.
3. Натиснете докрай закрепващите лостчета **A** на двете панти на вратичката.



4. Затворете вратичката на фурната до първото възможно положение за отваряне (приблизителен ъгъл: 70°).
5. Хванете вратичката с ръце от двете страни и я издърпайте от фурната под ъгъл нагоре.
6. Поставете вратичката с външната страна надолу върху мека кърпа на стабилна повърхност.
7. Хванете рамката в горната част на вратичката **B** от двете ѝ страни и натиснете навътре, за да освободите езичето.



8. Издърпайте рамката на вратичката към себе си, за да я извадите.
9. Хванете стъклените панели в горния край един по един и ги извадете нагоре от водачите.



10. Почистете стъкления панел с вода и сапун. Внимателно подсушете стъкления панел. Не почиствайте стъклените панели в съдомиялна машина.

След почистване изпълнете горните стъпки в обратна последователност.

Поставете първо по-малкия панел, после по-големия и вратичката.

### 11.10 Смяна на лампата

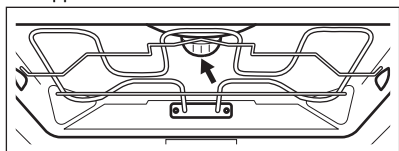
#### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

Опасност от токов удар.  
Лампата може да е гореща.

1. Изключете уреда и изчакайте да изстине.
2. Изключете уреда от електрозахранването.
3. Поставете кърпата на дъното на фурната.

#### Горна лампа

1. Завъртете стъкления капак, за да го извадите.

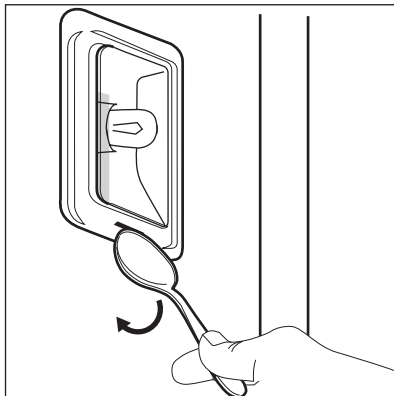


2. Махнете металния пръстен и почистете стъкления капак.
3. Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.

4. Поставете металния пръстен на стъкления капак и го монтирайте.

#### Странична лампа

1. Отстранете левия носач на скарата, за да получите достъп до лампата.
2. Използвайте тесен, тъп предмет (напр. чаена лъжичка), за да свалите стъкления капак.



3. Почистете стъкления капак.
4. Сменете крушката с подходяща крушка, устойчива на температура от 300 °C.
5. Поставете стъкления капак
6. Поставете лявата опора на скарата.

## 12. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

#### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

Вж. глава "Безопасност".

### 12.1 Как да постъпите, ако...

#### Описание на проблема

Не можете да активирате или работите с уреда.

#### Причина и отстраняване

Уредът не е свързана към електрозахранването или е свързан неправилно.



Описание на проблема	Причина и отстраняване
Уредът не нагрива.	Часовникът не е зададен. За да настроите часовника, вижте глава „Функции на часовника“.
	Вратата не е добре затворена. Лампички/Символи за плочата
	Предпазителят е изгорял. Проверете дали предпазителят е причина за неизправността. Ако проблемът се появи отново, обадете се на квалифициран техник.
	Защита за деца е активиран.
Лампичката е изключена.	Лампичката е изгоряла. Сменете лампата. За подробности вижте глава „Грижи и почистване“.

**i** Прекъсването на захранването винаги спира почистването. Повторете почистването, ако е прекъснато от спирание на тока.

## 12.2 Кодове за грешка

При наличие на софтуерна грешка на дисплея се извежда съобщение за грешка. В таблицата по-долу ще намерите списък с проблеми.

Код и описание	Корекция
<b>C2</b> – Термосонда се намира във вътрешността на уреда по време на Пиролитично почистване.	Извадете Термосонда.
<b>C3</b> - вратата не е напълно затворена по време на Пиролитично почистване.	Затворете вратата.
<b>F111</b> - Термосонда не е правилно поставена в гнездото.	Поставете Термосонда изцяло в гнездото.
<b>F240, F439</b> - сензорните полета на дисплея не работят правилно.	Почистете повърхността на дисплея. Уверете се, че сензорните полета не са замърсени.
<b>F908</b> - системата на уреда не е в състояние да се свърже с контролния панел.	Включете и изключете уреда.

## 12.3 Данни за сервизно обслужване

Ако не можете да намерите решение на проблема сами, обърнете се към търговеца си или към упълномощен сервизен център.

Данните, необходими за сервизния център, са посочени на табелката с данни. Фирмената табелка с данни се намира на предната част на уреда. Вижда се, когато отворите вратичката. Не отстранявайте

фирмената табелка с данни от вътрешността на уреда.

**Препоръчваме Ви да запишете данните тук:**

Модел (MOD.):

Номер на продукт (PNC):

Сериен номер (S.N.):

## 13. ЕНЕРГИЙНА ЕФЕКТИВНОСТ

### 13.1 Информация за продукта и информационен лист за продукта съгласно регламентите на ЕС за енергийно етикетирание и екодизайн

Име на доставчик	AEG	
Идентификация на модела	BSE772380M 944188684 BSK772380M 944188715	
Индекс на енергийна ефективност	61.2	
Клас на енергийна ефективност	A++	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, конвенционален режим	1.09 kWh/цикъл	
Консумация на енергия при стандартно натоварване, форсиран режим на вентилатора	0.52 kWh/цикъл	
Брой кухини	1	
Топлинен източник	Електричество	
Сила на звука	71 л	
Тип фурна	Вградена фурна	
Маса	BSE772380B	37.0 кг
	BSE772380M	37.0 кг

IEC/EN 60350-1 - Домашни ел. уреди за готвене - Част 1: Диапазони, фурни, фурни на пара и грилове - Начини за измерване на ефективността.

### 13.2 Информация за продукта за консумация на енергия и максимално време за достигане на приложим режим на ниска мощност

Енергийна консумация при изчакване	0.8 W
Максималното време, необходимо на оборудването за автоматично достигане на приложимия режим на ниска мощност	20 мин

### 13.3 Съвети за пестене на енергия

Следните съвети ще Ви помогнат да спестите енергия, когато използвате уреда.

Уверете се, че вратата на уреда е затворена, когато той работи. Не отваряйте вратата твърде често по време на готвене. Поддържайте уплътнението на вратата чисто и се уверете, че е добре фиксирано в своята позиция.

Използвайте метални съдове и тъмни, неотразяващи тави и контейнери, за да подобрите енергоспестяването

Не загрявайте предварително уреда преди готвене, освен ако не е специално препоръчано.

Когато пригответе няколко ястия наведнъж, свеждайте интервалите между готвенето им до минимум.

### **Готвене с вентилатор**

При възможност използвайте функциите за готвене с вентилатор, за да пестите електроенергия.

### **Остатъчна топлина**

Когато времето за готвене е повече от 30 минути, намалете температурата на уреда до минимум 3 – 10 минути преди края на готвенето. Остатъчната топлина вътре в уреда ще продължи да готви.

Използвайте остатъчната топлина, за да поддържате храната топла или да затопляте други ястия.

Когато изключите уреда, екранът показва остатъчната топлина или температура.

Ако е активирана програма с Времетраене и времето за готвене е по-дълго от 30 мин., нагревателните елементи автоматично се изключват по-рано при някои функции на уреда.

### **Подгръване на храна**

Изберете най-ниската възможна температурна настройка, за да използвате

остатъчната топлина и да поддържате храната топла. Индикаторът за остатъчна топлина или температура се появява на дисплея.

### **Готвене с изключена лампичка**

Изключете лампичката по време на готвене. Включвайте я само, когато имате нужда от нея.

### **Печене с влажност**


Функция, разработена за пестене на енергия по време на готвене.


Когато използвате тази функция, лампата автоматично се изключва след 30 секунди. Може да включите лампичката отново, но това действие ще намали очакваното енергоспестяване.

### **Режим на готовност**

След 2 минути екранът преминава в режим на готовност.

## **14. ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА**

Рециклирайте материалите със символа . Поставете опаковките в съответните контейнери за рециклирането им. Помогнете за опазването на околната среда и човешкото здраве, както и за рециклирането на отпадъци от електрически и електронни уреди. Не

изхвърляйте уредите, означени със символа , заедно с битовата смет. Върнете уреда в местния пункт за рециклиране или се обърнете към вашата общинска служба.

**Bienvenue chez AEG ! Nous vous remercions d'avoir choisi l'un de nos appareils.**



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, un dépanneur, des informations sur le service et les réparations :  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Sous réserve de modifications.

## TABLE DES MATIÈRES

1. INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ.....	28
2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ.....	30
3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	34
4. BANDEAU DE COMMANDE.....	34
5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.....	35
6. UTILISATION QUOTIDIENNE.....	36
7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES.....	40
8. FONCTIONS DE L'HORLOGE.....	41
9. UTILISATION DES ACCESSOIRES.....	42
10. CONSEILS.....	43
11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE.....	45
12. DÉPANNAGE.....	49
13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.....	50
14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT.....	52

## 1. ⚠ INFORMATION SUR LA SÉCURITÉ

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable des blessures et dégâts résultant d'une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours les instructions dans un lieu sûr et accessible pour vous y référer ultérieurement.

### 1.1 Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils sont correctement surveillés ou si des instructions relatives à l'utilisation de

l'appareil en toute sécurité leur ont été données et s'ils comprennent les risques encourus. Les enfants de moins de 8 ans et les personnes ayant un handicap très important et complexe doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être surveillés en permanence.

- Veillez à ce que les enfants n'utilisent pas .
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants et jetez-les convenablement.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation et de refroidissement.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

## **1.2 Sécurité générale**

- Cet appareil est exclusivement destiné à un usage culinaire.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique ménager, dans un environnement intérieur.
- Cet appareil peut être utilisé dans les bureaux, les chambres d'hôtel, les chambres d'hôtes, les gîtes ruraux et d'autres hébergements similaires lorsque cette utilisation ne dépasse pas le niveau (moyen) de l'utilisation domestique.
- Cet appareil doit être installé et le câble remplacé uniquement par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas l'appareil avant de l'avoir installé dans la structure encastrée.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant toute opération d'entretien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente agréé ou toute personne disposant de qualifications similaires afin d'éviter tout danger électrique.

- **AVERTISSEMENT** : Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule pour éviter tout risque d'électrocution.
- **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Des précautions doivent être prises pour éviter de toucher les éléments chauffants ou la surface de la cavité de l'appareil.
- Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou insérer des accessoires ou des plats allant au four.
- Utilisez uniquement la sonde de cuisson recommandée pour cet appareil.
- Pour retirer les supports de grille, tirez d'abord l'avant du support de grille, puis l'arrière à distance des parois latérales. Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.
- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser le verre.
- Avant le nettoyage par pyrolyse, retirez tous les accessoires et les dépôts/déversements excessifs de la cavité de l'appareil.

## 2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### 2.1 Installation

#### **AVERTISSEMENT!**

L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- Retirez l'intégralité de l'emballage.
- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez les instructions d'installation disponibles sur notre site Web.
- Soyez toujours vigilants lorsque vous déplacez l'appareil car il est lourd. Utilisez toujours des gants de sécurité et des chaussures fermées.
- Ne tirez jamais l'appareil par la poignée.

- Installez l'appareil dans un lieu sûr et adapté répondant aux exigences d'installation.
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils et éléments.
- Avant de monter l'appareil, vérifiez si la porte de l'appareil s'ouvre sans retenue.
- L'appareil est équipé d'un système de refroidissement électrique. Il doit être utilisé avec l'alimentation électrique.

### 2.2 Branchement électrique

#### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'incendie ou d'électrocution.

- Tous les raccordements électriques doivent être effectués par un électricien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Assurez-vous que les paramètres figurant sur la plaque signalétique correspondent aux données électriques nominale de l'alimentation secteur.
- Utilisez toujours une prise de courant de sécurité correctement installée.
- N'utilisez pas d'adaptateurs multiprise et de rallonges.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Le remplacement du câble d'alimentation de l'appareil doit être effectué par notre service après-vente agréé.
- Ne laissez pas les câbles d'alimentation entrer en contact ou s'approcher de la porte de l'appareil ou de la niche d'encastrement sous l'appareil, particulièrement lorsqu'il est en marche ou que la porte est chaude.
- La protection contre les chocs des parties sous tension et isolées doit être fixée de telle manière qu'elle ne puisse pas être enlevée sans outils.
- Ne branchez la fiche secteur dans la prise secteur qu'à la fin de l'installation. Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation.
- Si la prise secteur est détachée, ne branchez pas la fiche secteur.
- Ne tirez pas sur le câble secteur pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche de la prise secteur.
- N'utilisez que des systèmes d'isolation appropriés : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.
- L'installation électrique doit comporter un dispositif d'isolation qui vous permet de déconnecter l'appareil du secteur à tous les pôles. Le dispositif d'isolement doit avoir une largeur d'ouverture de contact de 3 mm minimum.
- Fermez bien la porte de l'appareil avant de brancher la fiche à la prise secteur.
- Cet appareil est fourni avec une fiche électrique et un câble d'alimentation.

## 2.3 Utilisation

### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les spécifications de cet appareil.
- Assurez-vous que les orifices d'aération ne sont pas obstrués.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance durant son fonctionnement.
- Éteignez l'appareil après chaque utilisation.
- Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. De l'air chaud peut se dégager.
- N'utilisez pas l'appareil avec des mains mouillées ou en contact avec de l'eau.
- N'exercez pas de pression sur la porte ouverte.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou comme espace de rangement.
- Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. L'utilisation d'ingrédients avec de l'alcool peut provoquer un mélange d'alcool et d'air.
- Ne laissez pas des étincelles ou des flammes nues entrer en contact avec l'appareil lorsque vous ouvrez la porte.
- Utilisez toujours du verre et des bocaux approuvés à des fins de conservation.
- Ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou au-dessus de l'appareil.

### AVERTISSEMENT!

Risque de dommages à l'appareil.

- Pour éviter tout endommagement ou décoloration de l'émail :
  - ne posez pas de plats allant au four ou d'autres objets directement dans le fond de l'appareil.
  - ne placez jamais de feuilles d'aluminium directement sur le fond de la cavité de l'appareil.
  - ne versez pas d'eau directement dans l'appareil chaud.

- ne conservez pas de plats et de nourriture humides dans l'appareil après avoir terminé la cuisson.
- Installez ou retirez les accessoires avec précautions.
- La décoloration de l'émail ou de l'acier inoxydable est sans effet sur les performances de l'appareil.
- Utilisez un plat à rôtir pour des gâteaux moelleux. Les jus de fruits provoquent des taches qui peuvent être permanentes.
- Cuisinez toujours avec la porte de l'appareil fermée.
- Si l'appareil est installé derrière la paroi d'un meuble (par ex. une porte), veuillez à ce que la porte ne soit jamais fermée lorsque l'appareil fonctionne. La chaleur et l'humidité peuvent s'accumuler derrière la porte fermée du meuble et provoquer d'importants dégâts sur l'appareil, votre logement ou le sol. Ne fermez pas la paroi du meuble tant que l'appareil n'a pas refroidi complètement.

## 2.4 Entretien et nettoyage



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessure, d'incendie ou de dommages à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, désactivez l'appareil et débranchez la fiche secteur.
- Assurez-vous que l'appareil est froid. Les panneaux de verre peuvent se casser.
- Remplacez immédiatement les panneaux de verre de la porte lorsqu'ils sont endommagés. Veuillez contacter le service après-vente agréé.
- Soyez prudent lorsque vous retirez la porte de l'appareil. La porte est lourde !
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux et humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ou d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur son emballage.

## 2.5 Nettoyage par pyrolyse



### AVERTISSEMENT!

Risque de blessures, d'incendie, d'émissions chimiques (fumées) en mode pyrolyse.

- Avant d'effectuer un nettoyage par pyrolyse et un préchauffage initial, retirez de la cavité du four :
  - tout résidu alimentaire excessif, déversement et dépôt d'huile ou de graisse.
  - tous les objets amovibles (y compris les grilles, les rails latéraux, etc., fournis avec l'appareil), en particulier les casseroles, poêles, plateaux, ustensiles anti-adhésifs, etc.
- Lisez attentivement toutes les instructions relatives au nettoyage par pyrolyse.
- Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil lorsque le nettoyage par pyrolyse est en cours. L'appareil devient très chaud et de l'air chaud est libéré des orifices d'aération avant.
- Le nettoyage par pyrolyse est un fonctionnement à haute température qui peut dégager de la fumée provenant des résidus de cuisson et des matériaux de construction. Par conséquent, il est recommandé aux consommateurs de :
  - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le nettoyage par pyrolyse.
  - veillez à assurer une bonne ventilation pendant et après le préchauffage initial.
- Ne renversez pas ou n'appliquez pas d'eau sur la porte du four pendant et après le nettoyage par pyrolyse pour éviter d'endommager les panneaux de verre.
- Les fumées dégagées par les fours à pyrolyse / les résidus de cuisson sont décrites comme étant non nocives pour les êtres humains, y compris pour les jeunes ou les personnes à la santé fragile.
- Maintenez les animaux domestiques à l'écart de l'appareil pendant et après le nettoyage par pyrolyse et le préchauffage initial. Les petits animaux de compagnie (en particulier les oiseaux et les reptiles) peuvent être très sensibles aux



changements de température et aux fumées émises.

- Les surfaces anti-adhésives des casseroles, des poêles, des plaques, des ustensiles, etc. peuvent être endommagées par le nettoyage par pyrolyse à haute température et peuvent également être source de fumées légèrement nocives.

## 2.6 Cuisson à la vapeur

### **AVERTISSEMENT!**

Risque de brûlures et de dommages à l'appareil.

- La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures :
  - Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte de l'appareil lorsque cette fonction est activée. De la vapeur peut s'échapper.
  - Soyez prudent en ouvrant la porte de l'appareil après une cuisson à la vapeur.

## 2.7 Éclairage interne

### **AVERTISSEMENT!**

Risque d'électrocution.

- Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange

vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

- Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.
- Utilisez uniquement des ampoules ayant les mêmes spécifications.

## 2.8 Service

- Pour réparer l'appareil, contactez le service après-vente agréé.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.

## 2.9 Mise au rebut

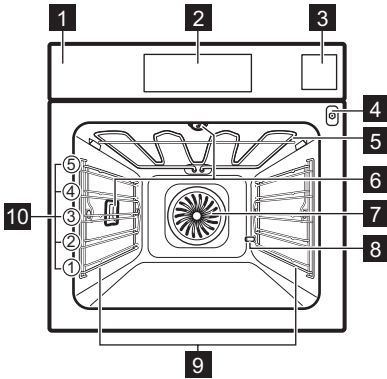
### **AVERTISSEMENT!**

Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Contactez votre service municipal pour obtenir des informations sur la marche à suivre pour mettre l'appareil au rebut.
- Débranchez l'appareil.
- Coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil et mettez-le au rebut.

## 3. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### 3.1 Vue d'ensemble



- 1** Bandeau de commande
- 2** Affichage
- 3** Réservoir d'eau
- 4** Prise pour la sonde à viande
- 5** Résistance
- 6** Éclairage
- 7** Chaleur tournante

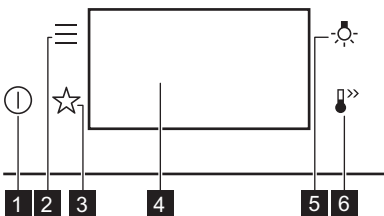
- 8** Sortie du tuyau de détartrage
- 9** Support de grille, amovible
- 10** Niveaux de la grille

### 3.2 Accessoires

- **Grille métallique**  
Pour les moules à gâteaux, les récipients ultra résistants allant au four, les plats pour rôtis, les ustensiles de cuisson / les plats.
- **Plateau de cuisson**  
Pour les gâteaux humides, les aliments cuits au four, le pain, les gros rôtis, les repas surgelés et pour attraper les liquides qui coulent, par ex. les graisses lors de la rôtisserie sur une grille métallique.
- **Plat à rôtir**  
Pour cuire et rôtir ou comme plat pour récupérer la graisse.
- **Sonde de cuisson**  
Pour contrôler la cuisson en fonction de la température des aliments.
- **Rails télescopiques**  
Pour insérer et retirer les plateaux et grilles métalliques plus facilement.

## 4. BANDEAU DE COMMANDE

### 4.1 Vue d'ensemble du bandeau de commande

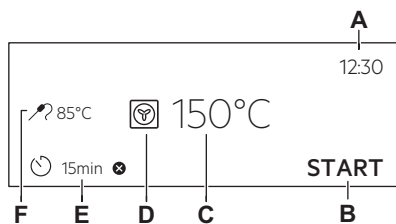


- |          |                      |   |
|----------|----------------------|---|
| <b>1</b> | Activez / Désactivez | Appuyez et maintenez enfoncé pour allumer et éteindre l'appareil. |
| <b>2</b> | Menu                 | Répertorie les options de l'appareil et les fonctions de réglage. |

<b>3</b>	Mes programmes	Indique les réglages favoris.
<b>4</b>	Affichage	Affiche les réglages actuels de l'appareil.
<b>5</b>	Curseur de l'éclairage	Pour allumer et éteindre l'éclairage.
<b>6</b>	Pré-chauffage Rapide	Pour activer et désactiver la fonction : Préchauffage Rapide.

### 4.2 Affichage

Affichage avec les principales fonctions réglées



- A. Heure actuelle
- B. DEMARRER / ARRETER
- C. Température
- D. Modes de cuisson
- E. Minuteur
- F. Sonde de cuisson (uniquement sur certains modèles)

#### Voyants de l'affichage

OK Pour confirmer la sélection/le réglage.

#### Voyants de l'affichage

- Pour remonter d'un niveau dans le menu.
- Pour annuler la dernière action.
- Pour activer et désactiver les options.
- La fonction de son alarme est activée.
- Le son alarme et la fonction d'arrêt de cuisson sont activés.
- Seul le message contextuel est activé.
- La fonction de Démarrage retardé est activée.
- Pour annuler le réglage.

## 5. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 5.1 Première connexion

L'affichage indique un message de bienvenue après la première connexion.

Vous devez régler : Langue, Affichage Luminosité, Son touches, Volume Alarme, Dureté de l'eau, Heure actuelle.

### 5.2 Préchauffage et nettoyage initiaux

Préchauffez l'appareil vide avant la première utilisation et le premier contact avec des aliments. L'appareil est susceptible de dégager des odeurs désagréables et de la fumée. Ventilez la pièce pendant le préchauffage.

1. Retirez tous les accessoires et les supports de grille amovibles de l'appareil.
2. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 1 h.

3. Réglez la fonction . Réglez la température maximale. Laissez l'appareil fonctionner pendant 15 min.
4. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
5. Nettoyez l'appareil et les accessoires uniquement avec un chiffon en microfibre, de l'eau chaude et un détergent doux.
6. Remettez les accessoires et les supports d'étagère amovibles à leur position initiale.

### 5.3 Réglage : Dureté de l'eau

Lorsque vous branchez l'appareil à une prise secteur, vous devez sélectionner le degré de dureté de l'eau.

Utilisez le papier réactif ou contactez votre fournisseur d'eau pour contrôler le niveau de dureté de l'eau.





1. Mettez le papier réactif dans l'eau pendant environ 1 sec. Ne mettez pas le papier réactif sous l'eau du robinet.
2. Secouez le papier du test pour éliminer l'eau restante.
3. Après 1 min, vérifiez la dureté de l'eau dans le tableau ci-dessous.

4. Définissez le degré de dureté de l'eau :  
Menu / Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.

Les couleurs du papier réactif continuent de changer. Vérifiez la dureté de l'eau dans un délai de 1 min après le test.

Vous pouvez changer le niveau de dureté de l'eau dans le menu : Configurations / Configuration / Dureté de l'eau.

Le tableau indique la plage de dureté de l'eau avec le niveau correspondant de classification de l'eau. Réglez le niveau de dureté de l'eau en fonction du tableau.

Niveau de dureté de l'eau	Papier réactif
1 - douce	
2 - modérément dure	
3 - dure	
4 - très dure	

## 6. UTILISATION QUOTIDIENNE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 6.1 Modes de cuisson

#### FONCTIONS STANDARD



##### Gril

Pour faire griller des aliments peu épais et du pain.



##### Turbo grill

Pour rôtir de gros morceaux de viande ou de volaille avec os sur un seul niveau. Pour cuire des gratins et faire dorer.



##### Chaleur tournante

Pour rôtir la viande et cuire les gâteaux. Réglez une température inférieure à celle du Chauffage Haut/Bas, car le ventilateur répartit la chaleur uniformément à l'intérieur du four.



##### Plats surgelés

Parfait pour les repas préparés (par ex. frites, pommes quartier ou nems).



##### Chauffage Haut/ Bas

Pour cuire et rôtir des aliments sur un seul niveau.



##### Fonction Pizza

Idéal pour cuire des pizzas et autres plats qui nécessitent plus de chaleur.



##### Chauffage inférieur

Choisissez cette fonction après un processus de cuisson pour faire davantage brunir les aliments en bas, si nécessaire. Utilisez le niveau de gradin le plus bas.



##### Levée de pâte/pain

Pour accélérer la levée de la pâte. Couvrez la surface de la pâte pour éviter qu'elle ne sèche.



Durant certains modes de cuisson, l'éclairage peut s'éteindre automatiquement à une température inférieure à 80 °C.

#### PROGRAMMES SPÉCIAUX



##### Stérilisation

Pour préserver les légumes et les fruits, placez les pots de conserve dans une plaque de cuisson remplie d'eau, en utilisant des pots à baïonnette résistants à la chaleur ou des couvercles à vis de même taille. Utilisez le premier niveau de la grille.



##### Déshydratation

Pour déshydrater des fruits, des légumes et des champignons en tranches. Pour permettre à l'air saturé en humidité de s'échapper et au fruit de mieux sécher, il est conseillé d'ouvrir la porte du four occasionnellement pendant le processus de séchage.



### Chauffe-plats

Pour préchauffer vos assiettes avant de les servir.



### Décongélation

Pour décongeler des aliments (fruits et légumes). Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la grosseur des plats surgelés.



### Gratiner

Pour des plats tels que des lasagnes ou un gratin de pommes de terre. Pour cuire des gratins et faire dorer.



### Cuisson basse température

Processus de cuisson à basse température. Il est idéal pour cuire des aliments délicats (par ex., bœuf, veau ou agneau).



### Maintien au chaud

Pour maintenir les aliments au chaud. Veuillez noter que certains plats peuvent continuer à cuire et sécher tout en restant chauds. Couvrir les plats si nécessaire.



### Chaleur Tournante Humide

Cette fonction est conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson. Lorsque vous utilisez cette fonction, la température à l'intérieur de l'appareil peut différer de la température sélectionnée. La chaleur résiduelle est utilisée. La puissance peut être réduite. Pour plus d'informations, consultez la partie sur les remarques du chapitre « Utilisation quotidienne ». Chaleur Tournante Humide.

## FONCTIONS VAPEUR



### Réhydratation vapeur

Faire réchauffer des aliments à la vapeur évite que la surface ne se dessèche. La chaleur est diffusée de façon douce et homogène, ce qui permet de conserver les saveurs et arômes des aliments comme s'ils venaient d'être préparés. Vous pouvez utiliser cette fonction pour réchauffer directement des aliments sur une assiette. Vous pouvez réchauffer plusieurs assiettes en même temps sur différents niveaux de grille.



### Cuisson du pain

Utilisez cette fonction pour préparer des pains et petits pains et obtenir un excellent résultat professionnel en matière de croustillant, de couleur et de brillance de la croûte.



### Humidité Faible

Cette fonction convient pour la viande, la volaille, le plat au four et les ragoûts. Grâce à sa combinaison de vapeur et de chaleur, la viande conserve une texture tendre et juteuse, ainsi qu'une surface croustillante.

## 6.2 Remarques sur : Chaleur Tournante Humide


Cette fonction était utilisée pour se conformer à la classe d'efficacité énergétique et aux exigences Ecodesign (selon les normes EU 65/2014 et EU 66/2014). Tests conformes aux normes : IEC/EN 60350-1.

La porte du four doit être fermée pendant la cuisson pour que la fonction ne soit pas interrompue et que le four fonctionne avec la plus grande efficacité énergétique possible.


Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 30 secondes.

Pour consulter les instructions de cuisson, reportez-vous au chapitre « Conseils », Chaleur Tournante Humide. Pour obtenir des recommandations générales sur l'économie d'énergie, reportez-vous au chapitre « Rendement énergétique », Conseils d'économie d'énergie.

## 6.3 Réglage : Modes de cuisson

1. Mettez en fonctionnement l'appareil. Le mode de cuisson par défaut et la température s'affichent.
2. Appuyez sur le symbole du mode de cuisson  pour accéder au sous-menu.
3. Sélectionnez le mode de cuisson et appuyez sur OK :
4. Réglez la température. Appuyez sur la touche OK.
5. Appuyez sur la touche START. Sonde de cuisson - vous pouvez brancher la sonde à tout moment avant ou pendant la cuisson. Reportez-vous au chapitre « Utilisation des accessoires, Sonde de cuisson ».
6. STOP - appuyez pour désactiver le mode de cuisson.
7. Mettez à l'arrêt l'appareil.

## 6.4 Réglage : Mode de cuisson Vapeur

1. Mettez en fonctionnement l'appareil. Sélectionnez et appuyez sur le symbole du mode de cuisson pour accéder au sous-menu.
2. Appuyez sur . Réglez le mode de cuisson vapeur.
3. Appuyez sur **OK**. Les réglages de la température s'affichent.
4. Réglez la température.
5. Appuyez sur la touche **OK**.
6. Appuyez sur le couvercle du réservoir d'eau pour l'ouvrir.
7. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide jusqu'à atteindre le niveau maximal (environ 950 ml), qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche. Ne remplissez pas le réservoir d'eau au-delà de sa capacité maximale. Il existe un risque de fuite d'eau, de débordement et de dégâts des meubles.

### AVERTISSEMENT!

Utilisez uniquement de l'eau froide du robinet. N'utilisez pas d'eau filtrée (deminéralisée) ou distillée. N'utilisez pas d'autres liquides. Ne versez pas de liquides inflammables ni d'alcool dans le réservoir d'eau.

8. Remplacez le réservoir d'eau dans sa position initiale.
9. Appuyez sur la touche **START**. La vapeur apparaît au bout de 2 min environ. Une fois la température définie atteinte, un signal sonore retentit.
10. Quand le réservoir d'eau est presque vide, le signal sonore retentit. Remplissez à nouveau le réservoir d'eau.
11. Mettez à l'arrêt l'appareil.
12. Pour empêcher la formation de résidus de calcaire, videz le réservoir d'eau après chaque cuisson à la vapeur. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage », Vidange du réservoir.
13. Après la cuisson, ouvrez prudemment la porte du four. L'eau résiduelle peut se condenser à l'intérieur du four.
14. Lorsque l'appareil est froid, nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux.

### AVERTISSEMENT!

L'appareil est chaud. Risque de brûlure. Soyez prudent lorsque vous videz le bac à eau.

## 6.5 Menu

Appuyez sur  pour accéder au menu.

Élément du menu		Application
Cuisson assistée		Indique les programmes automatiques.
Nettoyage		Indique les programmes de nettoyage.
Mes programmes		Indique les réglages favoris.
Options		Pour régler l'appareil.
Configurations	Configuration	Pour régler l'appareil.
	Service	Affiche la version et la configuration du logiciel.


## Sous-menu pour : Nettoyage

Sous-menu	Application
Vidange du réservoir	Procédure pour éliminer l'eau résiduelle du réservoir d'eau après avoir utilisé les fonctions de vapeur.
Nettoyage par pyrolyse, rapide	Durée : 1 h.
Nettoyage par pyrolyse, normale	Durée : 1 h 30 min.
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	Durée : 3 h.
Détartrage	Procédure de nettoyage du circuit de génération de la vapeur pour éliminer les résidus calcaires.
Rinçage	Procédure pour rincer et nettoyer le circuit de génération de la vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

## Sous-menu pour : Options

Sous-menu	Application
Eclairage four	Allume et éteint l'éclairage.
Sécurité enfants	Empêche l'activation accidentelle de l'appareil.
Préchauffage Rapide	Réduit la durée de préchauffage. Uniquement disponible avec certains modes de cuisson.
Nettoyage Conseille	Active et désactive le rappel.
Affichage Heure	Change le format de l'affichage de l'heure.

## Sous-menu pour : Configuration

Sous-menu	Description
Langue	Définit la langue de l'appareil.
Affichage Luminosité	Règle la luminosité de l'affichage.
Son touches	Active et désactive la tonalité des champs tactiles. Il n'est pas possible de couper la tonalité pour  .
Volume Alarme	Règle le volume des signaux sonores et des tonalités des touches.
Dureté de l'eau	Définit la dureté de l'eau.
Heure actuelle	Règle l'heure et la date actuelles.

## Sous-menu pour : Service

Sous-menu	Description
Mode démo	Code d'activation/désactivation : 2468
Version du logiciel	Informations sur la version logicielle.
Réinitialiser tous les réglages	Restaure les réglages d'usine.



## 6.6 Réglage : Cuisson assistée

Le sous-menu Cuisson assistée comprend un ensemble de fonctions et de programmes supplémentaires conçus pour les plats dédiés. Chaque plat de ce sous-menu est fourni avec un réglage approprié. Vous pouvez régler la durée et la température pendant la cuisson.

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec la Sonde de cuisson. Le niveau de cuisson du plat :

- Saignant
- À point
- Bien cuit

Pour certains plats, vous pouvez également réaliser la cuisson avec le Poids automatique.




1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur la touche .
3. Appuyez sur . Passez à la Cuisson assistée.
4. Choisissez un plat ou un type d'aliment.
5. Placez les aliments dans l'appareil et appuyez sur START.

Lorsque la fonction se termine, vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.

## 7. FONCTIONS SUPPLÉMENTAIRES



### 7.1 Mes programmes ☆

Vous pouvez sauvegarder jusqu'à 3 de vos configurations favorites, tels que le mode de cuisson et le temps de cuisson.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
  2. Sélectionnez le réglage préféré.
  3. Appuyez sur la touche .
  4. Sélectionnez : Mes programmes / Enregistrer les réglages actuels.
  5. Appuyez sur + pour ajouter le réglage à la liste de : Mes programmes.
  6. Appuyez sur la touche OK.
-  - appuyez pour réinitialiser le réglage.
-  - appuyez pour annuler le réglage.


### 7.2 Verrouillage des touches

Cette fonction permet d'éviter une modification involontaire de la fonction de l'appareil.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
  2. Sélectionnez un mode de cuisson.
  3. ☆,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.
- ☆,  - appuyez simultanément pour activer la fonction.

### 7.3 Sécurité enfants

Cette fonction empêche l'activation accidentelle de l'appareil.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur la touche .
3. Sélectionnez Options / Sécurité enfants.
4. Appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

Sécurité enfants est activée.



Lorsque cette fonction est activée, accédez à : Minuteur et l'ampoule sont disponibles.

Pour permettre l'utilisation de l'appareil, appuyez sur les lettres du code par ordre alphabétique.

La porte est verrouillée lorsque cette fonction est activée et que l'appareil est à l'arrêt.

### 7.4 Arrêt automatique

Pour des raisons de sécurité, si le mode de cuisson est actif et qu'aucun réglage n'est modifié, l'appareil se met à l'arrêt automatiquement au bout d'un certain temps.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maximum	3

Si vous comptez exécuter un mode de cuisson pendant une durée supérieure au temps d'arrêt automatique, réglez la durée de cuisson. Reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».

L'arrêt automatique ne fonctionne pas avec les fonctions : Eclairage four, Sonde de cuisson, Fin de cuisson.

### 7.5 Ventilateur de refroidissement

Lorsque l'appareil fonctionne, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche pour refroidir les surfaces de l'appareil. Si vous éteignez l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner jusqu'à ce que l'appareil refroidisse.



## 8. FONCTIONS DE L'HORLOGE


### 8.1 Description des fonctions de l'horloge

Fonction	Description
Minuteur	Pour définir la durée de la cuisson. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez définir ce qui se passe lorsque la durée s'est écoulée en définissant la valeur préférée de : Fin de l'action.
Fin de l'action	Son alarme - lorsque la durée s'est écoulée, le signal retentit. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.  Son et arrêt du four - lorsque la durée s'est écoulée, le signal retentit et le mode de cuisson s'éteint.  Information display : lorsque la durée s'est écoulée, le message apparaît à l'écran. Vous pouvez régler cette fonction à tout moment, même lorsque l'appareil est à l'arrêt.
Démarrage retardé	Pour reporter le début et / ou la fin de la cuisson.
Prolongation de la durée	Pour rallonger le temps de cuisson.
Compteur	Pour indiquer la durée de fonctionnement de l'appareil. Le maximum est de 23 h 59 min. Vous pouvez activer et désactiver la fonction. Cette fonction n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four.

### 8.2 Réglage : Heure actuelle

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Appuyez sur Heure actuelle.
3. Réglez l'heure.
4. Appuyez sur la touche **OK**.

### 8.3 Réglage : Minuteur

1. Choisissez le mode de cuisson et réglez la température.
2. Appuyez sur la touche .


### 3. Réglez l'heure.

Vous pouvez sélectionner la Fin de l'action préférée en appuyant sur ● ● ●.



### 4. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

S'il ne reste que 10 % du temps de cuisson et que les aliments ne semblent toujours pas cuits, vous pouvez prolonger le temps de cuisson. Vous pouvez également modifier le mode de cuisson. Appuyez sur **+1min** pour prolonger le temps de cuisson.

### 8.4 Réglage : Démarrage retardé


1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Appuyez sur la touche .
3. Réglez le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche ● ● ●.
5. Appuyez sur Démarrage retardé.
6. Choisissez l'heure de début souhaitée.
7. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

### 8.5 Réglage : Compteur

1. Appuyez sur la touche .
2. Appuyez sur la touche ● ● ●.
3. Appuyez sur Compteur.
4. Faites glisser ou appuyez sur  pour afficher la durée de fonctionnement sur l'écran principal.
5. Appuyez sur **OK**. Répétez l'action jusqu'à ce que l'écran principal soit affiché.

### 8.6 Modification des réglages du minuteur

Vous pouvez modifier la durée à tout moment en cours de cuisson.

1. Appuyez sur la touche .
2. Réglez la valeur du minuteur.
3. Appuyez sur la touche **OK**.

## 9. UTILISATION DES ACCESSOIRES

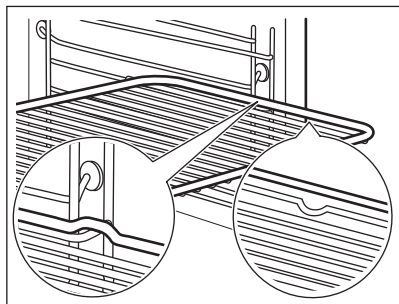
### **⚠ AVERTISSEMENT!**

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 9.1 Insertion des accessoires

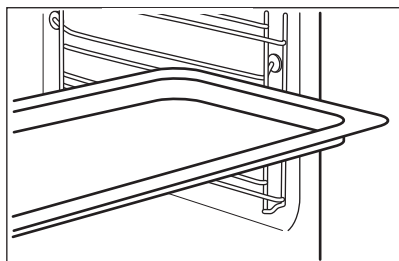
Une petite indentation sur le dessus apporte plus de sécurité et empêche l'inclinaison. Les indentations sont également des dispositifs anti-bascule. Le rebord de la grille empêche les ustensiles de cuisine de glisser hors de la grille.

#### Grille métallique



Insérez la grille entre les barres de guidage des supports de grille. Assurez-vous que la grille touche l'arrière de l'intérieur du four.

#### Plateau de cuisson / Plat à rôtir




Poussez la plaque entre les rails du support de grille. Placez la plaque de cuisson avec la pente vers l'arrière de l'intérieur du four.

### 9.2 Sonde de cuisson

Cela mesure la température à l'intérieur des aliments. Vous pouvez l'utiliser avec tous les modes de cuisson.

Il y a deux températures à régler :

- °C - la température à l'intérieur de l'appareil. Elle doit être d'au moins 25 °C plus élevée que la température à cœur des aliments.
-  - la température à cœur des aliments.

Recommandations :

- Les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Ne l'utilisez pas pour des plats liquides.
- Pendant la cuisson, l'aiguille du capteur d'aliments doit être complètement insérée dans le plat.

L'appareil calcule une heure approximative de fin de cuisson. Elle dépend de la quantité d'aliments, du mode de cuisson et de la température.

#### Cuisson avec : Sonde de cuisson

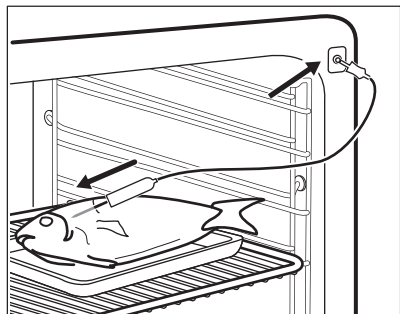
### **⚠ AVERTISSEMENT!**

Il existe un risque de brûlures lorsque la sonde alimentaire et les supports de grille deviennent chauds. Ne touchez pas la poignée de la sonde de cuisson avec les mains nues. Utilisez toujours des gants de cuisine.

1. Mettez en fonctionnement l'appareil.
2. Réglez le mode de cuisson et, si nécessaire, la température du four.
3. Insérez la sonde de cuisson dans le plat :

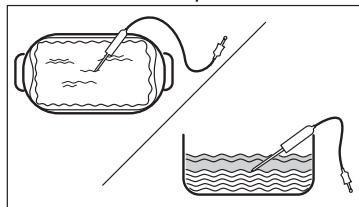
#### **Viande, volaille et poisson**

Insérez toute la longueur de l'aiguille de la sonde de cuisson dans la viande ou le poisson à sa partie la plus épaisse.



### Ragout

Introduisez la pointe de la sonde de cuisson exactement au centre de la cocotte. La sonde de cuisson doit être stable en un seul endroit pendant la cuisson. Pour y parvenir, utilisez un ingrédient solide. Utilisez le rebord du plat de cuisson pour appuyer la poignée en silicone de la sonde de cuisson. La pointe de la sonde de cuisson ne doit pas toucher le fond du plat de cuisson.



4. Branchez la sonde de cuisson dans la prise située à l'intérieur de l'appareil. Reportez-vous au chapitre « Description du produit ».

L'affichage indique la température actuelle de la sonde de cuisson.

5. - appuyez pour régler la température à cœur du capteur.
6. ● ● ● - appuyez pour définir l'option préférée :
  - Son alarme - lorsque les aliments atteignent la température au cœur, le signal sonore retentit.
  - Son et arrêt du four - lorsque les aliments atteignent la température à cœur, le signal sonore retentit et le four se met à l'arrêt.
7. Sélectionnez l'option et appuyez plusieurs fois sur OK pour passer à l'écran principal.
8. Appuyez sur la touche START .
9. Dès que les aliments atteignent la température définie, un signal sonore retentit. Vérifiez si les aliments sont prêts. Prolongez le temps de cuisson si nécessaire.
10. Débranchez la sonde alimentaire et sortez le plat de l'appareil.

## 10. CONSEILS

### 10.1 Recommandations de cuisson

Les températures et temps de cuisson se trouvant dans les tableaux ne sont indiqués qu'à titre indicatif. Elles varient selon les recettes, la qualité et la quantité des ingrédients utilisés.

Votre appareil peut cuire ou rôtir différemment de votre appareil précédent. Les conseils ci-dessous contiennent les réglages de température, les temps de cuisson et les positions de grilles recommandés pour des types de plats en particulier.

Comptez les niveaux de grille à partir du bas du four.

Si vous ne trouvez pas les réglages appropriés pour une recette spécifique, cherchez-en une qui s'en rapproche.






Pour des conseils sur les économies d'énergie, reportez-vous au chapitre « Efficacité énergétique ».

Pour plus de recommandations de cuisson, consultez les tableaux de cuisson sur notre site Internet. Pour trouver les conseils de cuisson, vérifiez le code produit (numéro PNC) sur la plaque signalétique qui se trouve sur le cadre avant de la cavité de l'appareil.

#### Symboles utilisés dans les tableaux :



Type d'aliment

	Mode de cuisson
	Température
	Accessoire
	Niveau de la grille
	Heure de cuisson (min)

## 10.2 Chaleur Tournante Humide - accessoires recommandés






Utilisez les moules et récipients foncés et non réfléchissants. Ils offrent une meilleure

absorption de la chaleur que les plats réfléchissants de couleur claire.

- **Plaque à pizza** - sombre, non réfléchissante, diamètre 28cm
- **Plat de cuisson** - sombre, non réfléchissant, diamètre 26cm
- **Ramequins** - céramique, diamètre 8cm, hauteur 5 cm
- **Moules à flan** - foncé, non réfléchissant, diamètre 28cm

## 10.3 Chaleur Tournante Humide





Pour de meilleurs résultats, suivez les suggestions indiquées dans le tableau ci-dessous.






				
Petits pains sucrés, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	25 - 35
Gâteau roulé	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25
Poisson entier, 0,2 kg	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	3	15 - 25
Cookies, 16 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Meringues, 24 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	160	2	25 - 35
Muffins, 12 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Petite pâtisserie salée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	20 - 30
Biscuits à pâte sablée, 20 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	140	2	15 - 25
Tartelettes, 8 morceaux	Plateau de cuisson ou plat à rôtir	180	2	15 - 25

## 10.4 Informations pour les laboratoires d'essais

Tests conformes aux normes : EN 60350-1, IEC 60350-1.

### Cuisson sur un seul niveau

					
Génoise allégée	Chaleur tournante	Grille métallique	160	45 - 60	2






			°C		
Génoise allégée	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	160	45 - 60	2
Tarte aux pommes <b>1)</b>	Chaleur tournante	Grille métallique	160	55 - 65	2
Tarte aux pommes <b>1)</b>	Chauffage Haut/ Bas	Grille métallique	180	55 - 65	1
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	140	25 - 35	2
Sablé	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	140	25 - 35	2
Petits gâteaux, 20 par plateau <b>2)</b>	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	150	20 - 30	3
Petits gâteaux, 20 par plateau <b>2)</b>	Chauffage Haut/ Bas	Plateau de cuisson	170	20 - 30	3
Pain grillé <b>3)</b>	Gril	Grille métallique	max.	1 - 2	5

**1)** 2 pains moulés placés en diagonale (Ø 20 cm). Le droit doit être positionné plus à l'avant que le gauche.

**2)** Préchauffez l'appareil vide.

**3)** Préchauffez l'appareil vide pour 5 min.

### Cuisson sur plusieurs niveaux

			°C		
Sablé	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	140	25 - 45	2 et 4
Petits gâteaux, 20 par plateau <b>1)</b>	Chaleur tournante	Plateau de cuisson	150	25 - 35	2 et 4
Génoise allégée	Chaleur tournante	Grille métallique	160	45 - 55	2 et 4
Tarte aux pommes	Chaleur tournante	Grille métallique	160	55 - 65	2 et 4

**1)** Préchauffez l'appareil vide.

## 11. ENTRETIEN ET NETTOYAGE



### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 11.1 Remarques concernant le nettoyage

#### Agent nettoyant

- Nettoyez l'avant de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre imbibé d'eau tiède et d'un détergent doux.
- Utilisez une solution de nettoyage pour nettoyer les surfaces métalliques.
- Nettoyez les taches avec un détergent doux.

#### Utilisation quotidienne

- Essuyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. L'accumulation de

graisse ou d'autres résidus peut provoquer un incendie.

- Ne conservez pas les aliments dans l'appareil pendant plus de 20 minutes. Séchez l'intérieur de l'appareil uniquement avec un chiffon en microfibre après chaque utilisation.

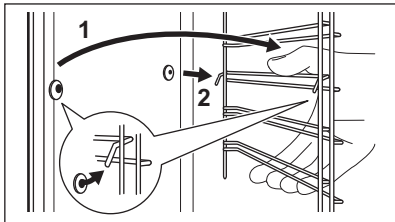
### Accessoires

- Nettoyez tous les accessoires après chaque utilisation et laissez-les sécher. Utilisez uniquement un chiffon en microfibre avec de l'eau tiède et un détergent doux. Ne lavez pas les accessoires au lave-vaisselle.
- Ne nettoyez pas les accessoires antiadhésifs avec un produit nettoyant abrasif ou des objets tranchants.

## 11.2 Retrait des supports de grille

Retirez les supports de grille pour nettoyer le four.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Tirez avec précaution les supports de grille vers le haut et sortez-les du loquet avant.
3. Écartez l'avant du support de grille de la paroi latérale.
4. Sortez les supports de la prise arrière.



Installez les supports de grille dans l'ordre inverse.

Les goupilles de retenue sur les rails télescopiques doivent pointer vers l'avant.

## 11.3 Nettoyage par pyrolyse

Utilisez-la pour nettoyer l'appareil et brûler les résidus.

### ⚠ AVERTISSEMENT!

Risque de brûlure.

### ⚠ ATTENTION!

Si un autre appareil est installé dans le même meuble, ne l'utilisez pas en même temps que cette fonction. Vous risqueriez d'endommager le four.

Ne démarrez pas la fonction si vous n'avez pas entièrement fermé la porte du four.

Ne remplissez pas le réservoir d'eau pendant le nettoyage. Cela relance le cycle de nettoyage.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Retirez les accessoires.
3. Nettoyez l'intérieur du four et la vitre interne de la porte avec de l'eau tiède, un chiffon doux et un détergent doux.
4. Assurez-vous que le réservoir d'eau est vide. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage », Vidange du réservoir.
5. Mettez en fonctionnement l'appareil.
6. Appuyez sur la touche / Nettoyage.
7. Sélectionnez le mode de nettoyage.

Option	Durée
Nettoyage par pyrolyse, rapide	1 h
Nettoyage par pyrolyse, normale	1 h 30 min
Nettoyage par pyrolyse, renforcée	3 h

Lorsque le nettoyage démarre, l'ampoule est éteinte. Le ventilateur de refroidissement fonctionne à vitesse élevée.

STOP - appuyez pour interrompre le nettoyage avant qu'il ne soit terminé. N'utilisez pas l'appareil tant que le symbole de verrouillage de la porte reste affiché.

8. Une fois le nettoyage terminé, mettez à l'arrêt le four et attendez qu'il soit froid.
9. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux. Retirez les résidus du fond du four.

## 11.4 Nettoyage Conseille

Lorsque le rappel apparaît, un nettoyage est recommandé.

Utilisez la fonction : Nettoyage par pyrolyse.

## 11.5 Détartrage

Utilisez-la pour détartrer le système de génération de vapeur.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les accessoires.
3. Assurez-vous que le réservoir d'eau est vide. Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage », Vidange du réservoir.

**Durée de la première partie** : environ 100 min

4. Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Détartrage.
5. Placez le plat à rôtir sur le premier niveau de la grille.
6. Versez 250 ml d'agent détartrant dans le réservoir d'eau.
7. Remplissez le reste du réservoir d'eau de 700 ml d'eau jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
8. Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage. La première partie du détartrage commence.

**Durée de la deuxième partie** : environ 35 min

9. Remplissez le réservoir d'eau de 950 ml d'eau jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse ou qu'un message s'affiche.
10. Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.
11. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
12. Nettoyez l'intérieur du four avec un chiffon doux.
13. Laissez la porte du four ouverte et attendez que la cavité soit sèche.

S'il reste des résidus de calcaire dans le four après le détartrage, l'affichage vous invite à répéter la procédure.

## 11.6 Rappel de détartrage

L'appareil fournit deux rappels pour le détartrage. Le rappel de détartrage ne peut pas être désactivé.

- Premier rappel - vous recommande de détartrer l'appareil.
- Deuxième rappel - vous oblige à détartrer l'appareil. Si vous ne d  tartrerez pas

l'appareil lorsque le deuxième rappel est allumé, les fonctions vapeur sont désactivées.

## 11.7 Rinçage

Utilisez-la pour nettoyer le système de génération de vapeur après une utilisation fréquente des fonctions vapeur.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les accessoires.
3. Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
4. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau jusqu'à au niveau maximal indiqué par un signal sonore ou un message affiché.
5. Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Rinçage.

**Durée** : environ 30 min

6. Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
7. Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.



Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

## 11.8 Vidange du réservoir

Utilisez cette fonction après une cuisson avec un mode de cuisson vapeur pour retirer l'eau résiduelle du réservoir d'eau.

1. Mettez à l'arrêt l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Retirez les accessoires.
3. Placez le plat à rôtir sur le premier niveau.
4. Sélectionnez : Menu / Nettoyage / Vidange du réservoir.

**Durée** : 6 min

5. Activez la fonction et suivez les instructions à l'affichage.
6. Une fois la fonction terminée, retirez le plat à rôtir.



Lorsque cette fonction est en cours, l'éclairage est éteint.

## 11.9 Retrait et installation de la porte

Vous pouvez retirer la porte ainsi que les panneaux de verre intérieurs pour les nettoyer. Le nombre de vitres diffère selon les modèles.

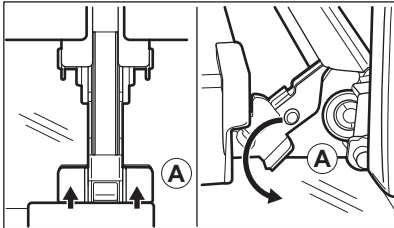
### ⚠ AVERTISSEMENT!

La porte est lourde.

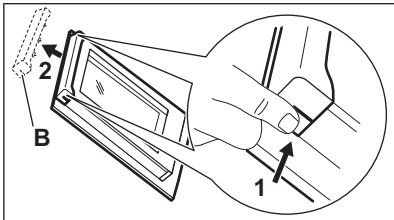
### ⚠ ATTENTION!

Manipulez soigneusement la vitre, en particulier autour des bords du panneau avant. Le verre peut se briser.

1. Assurez-vous que l'appareil est froid.
2. Ouvrez entièrement la porte.
3. Appuyez sur les leviers de blocage **A** sur les deux charnières de la porte.

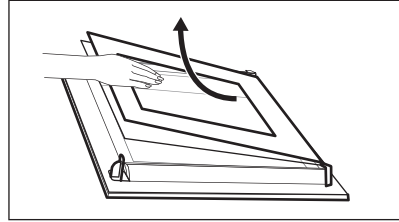


4. Fermez la porte du four à la première position (à un angle d'environ : 70 °).
5. Tenez la porte en plaçant vos mains de chaque côté et soulevez-la en la tirant en biais vers le haut.
6. Posez la porte, face extérieure vers le bas, sur un linge doux posé sur une surface stable.
7. Tenez la garniture de porte **B** sur le bord supérieur de la porte des deux côtés et poussez vers l'intérieur pour libérer le joint du clip.



8. Retirez le cache de la porte en le tirant vers l'avant.

9. Saisissez les panneaux de verre de la porte par leur bord supérieur un par un et dégagez-les du guide.



10. Nettoyez la vitre à l'eau savonneuse. Essuyez soigneusement la vitre. Ne passez pas les panneaux en verre au lave-vaisselle.

Après le nettoyage, effectuez les étapes ci-dessus dans le sens inverse. Installez d'abord le plus petit des panneaux, puis le plus grand, et terminez par la porte.

## 11.10 Remplacement de l'ampoule

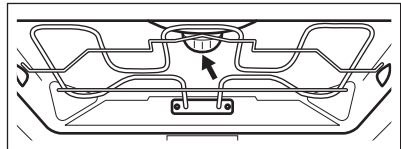
### ⚠ AVERTISSEMENT!

Risque d'électrocution.  
L'éclairage peut être chaud.

1. Éteignez l'appareil et attendez qu'il refroidisse.
2. Débranchez l'appareil.
3. Placez le chiffon sur le sol du four.

### Lampe supérieure

1. Tournez le couvercle en verre pour le retirer.

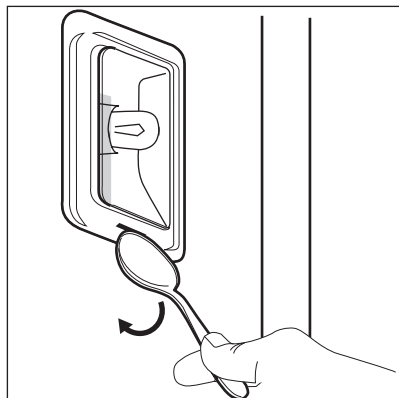


2. Retirez l'anneau métallique et nettoyez le couvercle en verre.
3. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
4. Fixez l'anneau en métal sur le diffuseur en verre et installez-le.



## Lampe latérale

1. Retirez le support d'étagère gauche pour accéder à l'éclairage.
2. Utilisez un objet étroit, émoussé (par ex. une cuillère à café) pour retirer le couvercle en verre.



3. Nettoyez le diffuseur en verre.
4. Remplacez l'ampoule par une ampoule adéquate résistant à une température de 300 °C.
5. Installez le couvercle en verre
6. Installez le support d'étagère gauche.

## 12. DÉPANNAGE

### AVERTISSEMENT!

Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

### 12.1 Que faire si...

Description du problème	Cause et solution
Vous ne pouvez pas mettre l'appareil en fonctionnement ni le faire fonctionner.	L'appareil n'est pas branché à une source d'alimentation électrique ou le branchement est incorrect.
	L'appareil ne chauffe pas.
	L'horloge n'est pas réglée. Pour régler l'horloge, reportez-vous au chapitre « Fonctions de l'horloge ».
	La porte n'est pas correctement fermée. Éclairages/symboles de la table de cuisson
L'éclairage est éteint.	Le fusible a disjoncté. Vérifiez que le fusible est bien la cause de l'anomalie. Si le problème se reproduit, faites appel à un électricien qualifié.
	Sécurité enfants est activée.
	L'ampoule est grillée. Remplacez l'ampoule. Pour plus de détails, reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

Description du problème	Cause et solution
-------------------------	-------------------

**i** Une coupure de courant arrête toujours la procédure de nettoyage. Répétez le nettoyage s'il est interrompu par une coupure de courant.

## 12.2 Codes d'erreur

Quand une erreur de logiciel se produit, l'affichage indique un message d'erreur. Vous trouverez la liste des problèmes dans le tableau ci-dessous.

Code et description	Solution
<b>C2</b> - la Sonde de cuisson se trouve dans la cavité de l'appareil pendant le Nettoyage par pyrolyse.	Retirez la Sonde de cuisson.
<b>C3</b> - la porte n'est pas correctement fermée pendant le Nettoyage par pyrolyse.	Refermez la porte.
<b>F111</b> - la Sonde de cuisson n'est pas correctement insérée dans la prise.	Branchez complètement la Sonde de cuisson dans la prise.
<b>F240, F439</b> - les champs tactiles de l'affichage ne fonctionnent pas correctement.	Nettoyez la surface de l'affichage. Vérifiez que les champs tactiles sont propres.
<b>F908</b> - le système de l'appareil ne peut pas se connecter au bandeau de commande.	Mettez à l'arrêt puis de nouveau en fonctionnement l'appareil.

## 12.3 Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations nécessaires au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur le cadre avant de l'appareil. Elle est visible lorsque vous ouvrez la porte. Ne retirez pas la plaque signalétique de la cavité de l'appareil.

### Nous vous recommandons d'écrire les informations ici :

Modèle (MOD.) :

Référence produit (PNC) :

Numéro de série (SN) :

## 13. RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

### 13.1 Fiche d'informations sur le produit et informations sur le produit conformément aux réglementations européennes sur l'étiquetage énergétique et l'écoconception

Nom du fournisseur	AEG
Identification du modèle	BSE772380M 944188684 BSK772380M 944188715
Indice d'efficacité énergétique	61.2
Classe d'efficacité énergétique	A++

Consommation d'énergie avec charge standard, en mode conventionnel	1.09 kWh/cycle	
Consommation d'énergie avec charge standard, en mode chaleur tournante	0.52 kWh/cycle	
Nombre de cavités	1	
Source de chaleur	Électricité	
Volume	71 l	
Type de four	Four encastrable	
Masse	BSE772380B	37.0 kg
	BSE772380M	37.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Appareils de cuisson domestiques électriques - Partie 1 : Cuisinières, fours, fours à vapeur et grils : Méthodes de mesure des performances.

## 13.2 Informations produits pour la consommation d'énergie et le temps maximum requis pour atteindre le mode basse consommation applicable

Consommation d'énergie en mode veille	0.8 W
Temps maximum requis pour que l'équipement atteigne automatiquement le mode basse puissance applicable	20 min

## 13.3 Conseils pour économiser l'énergie

Les conseils ci-dessous vous aideront à économiser de l'énergie lors de l'utilisation de votre appareil.

Assurez-vous que la porte de l'appareil est fermée lorsque l'appareil est en marche.

Évitez d'ouvrir l'appareil trop souvent pendant la cuisson. Nettoyez régulièrement le joint de porte et assurez-vous qu'il est bien en place.

Utilisez des plats en métal et des moules et récipients foncés et non réfléchissants pour accroître les économies d'énergie.

Ne préchauffez pas l'appareil avant la cuisson, sauf recommandation spécifique.

Lorsque vous préparez plusieurs plats à la fois, faites en sorte que les pauses entre les cuissons soient aussi courtes que possible.

### Cuisson avec ventilation

Si possible, utilisez les fonctions de cuisson avec la ventilation pour économiser de l'énergie.

### Chaleur résiduelle

Si la cuisson doit durer plus de 30 minutes, réduisez la température de l'appareil au minimum 3 à 10 minutes avant la fin de la cuisson. La chaleur résiduelle à l'intérieur de l'appareil poursuivra la cuisson.

Utilisez la chaleur résiduelle pour garder les aliments au chaud ou réchauffer d'autres plats.

Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, l'écran indique la chaleur résiduelle ou la température.

Si un programme avec Durée est activé et que le temps de cuisson est supérieur à 30 minutes, les éléments chauffants s'éteignent automatiquement plus tôt dans certaines fonctions de l'appareil.

### Maintien des aliments au chaud

Sélectionnez la température la plus basse possible pour utiliser la chaleur résiduelle et garder les aliments au chaud. La température ou le voyant de chaleur résiduelle s'affichent.

### Cuisson avec l'éclairage éteint

Éteignez l'éclairage en cours de cuisson. Ne l'allumez que lorsque vous en avez besoin.

### Chaleur Tournante Humide

Fonction conçue pour économiser de l'énergie en cours de cuisson.


Lorsque vous utilisez cette fonction, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout


de 30 secondes. Vous pouvez rallumer l'éclairage, mais cela réduira les économies d'énergie.

### Mode Veille

Après 2 min, l'affichage passe en mode veille.

## 14. EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils

portant le symbole  avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

**FR** Concerne la France uniquement :



**FR**  
Cet appareil, ses accessoires et cordons se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON    À DÉPOSER EN MAGASIN    À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

    OU        OU    

Points de collecte sur [www.quefairedemesdechets.fr](http://www.quefairedemesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

Üdvözljük az AEG honlapján! Köszönjük, hogy a mi készülékünket választotta.



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

[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

A változtatások jogát fenntartjuk.

## TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	53
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	55
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	58
4. KEZELŐPANEL.....	59
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	60
6. NAPI HASZNÁLAT.....	60
7. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	64
8. ÓRAFUNKCIÓK.....	65
9. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	66
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	67
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	69
12. HIBAEELHÁRÍTÁS.....	73
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	74
14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK.....	76

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

### 1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- 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 fogyatékossgal 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 képezített 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 (mághőmérséklet-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.
- A pirolitikus tisztítás megkezdése előtt vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből, és távolítsa el onnan a lerakódásokat/kiömlött anyagot.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Üzembe helyezés

#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képzett személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Kövesse a weboldalunkon elérhető telepítési utasításokat.
- A készülék nehéz, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. 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.

### 2.2 Elektromos csatlakozás

#### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.

- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához vagy a készülék alatti rekeszhez, különösen akkor, ha a készülék működik, vagy ajtaja forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassa a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- Teljesen csukja be a készülék ajtaját, mielőtt csatlakoztatja a dugaszt a hálózati aljzatba.
- Ez a készülék 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 hűlt.

## 2.4 Ápolás és tisztítás

### FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapjait 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 tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.

## 2.5 Pirolitikus tisztítás

### FIGYELMEZTETÉS!

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

- Pirolitikus tisztítás és kezdeti előmelegítés előtt távolítsa el a sütőtérből az alábbiakat:
  - minden ételmaradványt, olaj- vagy zsírcseppet/lerakódást.
  - minden eltávolítható tárgyat (beleértve a készülékhez mellékelt polcokat, oldalsíneket stb.), különösen a tapadásmentes felületű lábasokat, fazekakat, edényeket, tepsiket, tálcaikat, konyhai eszközöket stb.
- Olvassa el a pirolitikus tisztítással kapcsolatos összes utasítást.
- A pirolitikus tisztítás alkalmazása közben tartsa távol a gyermekeket a készüléktől. A készülék nagyon felmelegszik, és forró levegőt bocsát ki az elülső szellőzőnyílásain keresztül.
- A pirolitikus tisztítás magas hőmérsékletű funkció, és működése során gázok szabadulhatnak fel az ételmaradványokból és a készülék szerkezeti anyagaiból, így a vásárlók számára az alábbiak ajánlottak:
  - a pirolitikus tisztítás során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
  - a kezdeti előmelegítés során és után biztosítson megfelelő szellőzést.
- A pirolitikus tisztítás során és után ne öntsön vizet a sütőajtóra, nehogy megsérüljenek az üvegpnelek.
- A pirolitikus tűzhelyekből és ételmaradványokból felszabaduló gázok nem ártalmasak az emberi egészségre, ideértve a kiskorú és a gyógyászati kezelés alatt álló személyeket is.
- Tartsa távol a kistestű háziállatokat a készüléktől a pirolitikus tisztítás és a kezdeti előmelegítés során és után. A kistestű háziállatok (különösen a madarak és a hüllők) nagyon érzékenyek lehetnek a hőmérsékletváltozásra és a kibocsátott gőzökre.
- A lábasok, fazekak, tepsik, konyhai eszközök stb. tapadásgátló bevonata károsodhat a pirolitikus sütők pirolitikus tisztításának magas hőmérséklete miatt, és ezek kibocsáthatnak kismértékben

káros, vegyi folyamatból felszabadult gázokat.

## 2.6 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.

## 2.7 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.

## 2.8 Szolgáltatások

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

## 2.9 Ártalmatlanítás

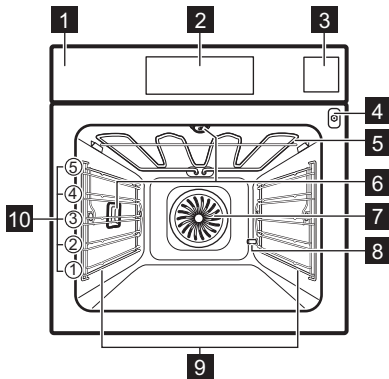
### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!

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 Kijelző
- 3 Víztartály

- 4 Hűhőmérő szenzor csatlakozója
- 5 Fűtőbetét
- 6 Lámpa
- 7 Ventilátor
- 8 Kifolyócső vízkömentesítése
- 9 Polctartó, eltávolítható
- 10 Polcpozíciók

## 3.2 Tartozékok

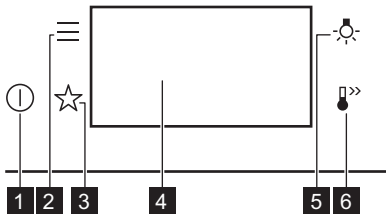
- **Sütőrács**  
Tortasütő edényekhez, sütőálló edényekhez, sült edényekhez, főzőedényekhez/edényekhez.
- **Sütő tálca**  
Nedves süteményekhez, sült ételekhez, kenyérhez, nagy húskhoz, fagyasztott ételekhez és csepegő folyadékok felfogásához, pl. huzalpolcon történő sütéskor zsiradékhoz.

- **Mély tepsí**  
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.
- **Hűhőmérő szenzor**  
A sütés szabályozása az étel belsejében lévő hőmérséklet alapján.

- **Teleszkópos sínek**  
A tepsik és huzalpolcok könnyebb behelyezéséhez és eltávolításához.

## 4. KEZELŐPANEL

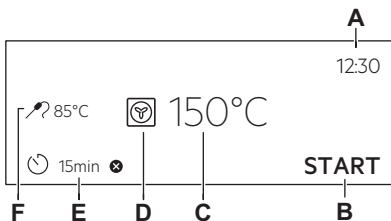
### 4.1 A kezelőpanel áttekintése



<b>1</b>	Be / Ki	Tartsa nyomva a készülék be- és kikapcsolásához.
<b>2</b>	Menü	Felsorolja a készülék kiegészítő funkcióit és beállítási funkcióit.
<b>3</b>	Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.
<b>4</b>	Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.
<b>5</b>	Világítás- kapcsoló	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
<b>6</b>	Gyors Felfűtés	A következő funkció be- és kikapcsolása: Gyors Felfűtés.

### 4.2 Kijelző

Kijelző a beállított nyomógombfunkciókkal.



- A. Pontos idő
- B. START / LEÁLLÍTÁS
- C. Hőmérséklet
- D. Sütőfunkciók
- E. Időzítő
- F. Hűhőmérő szenzor (csak a kijelölt modellek esetén)

#### Kijelző visszajelzői

	Választás / beállítás megerősítése.
	Visszalépés egy szinttel a menüben.
	Az utolsó művelet visszavonása.
	A kiegészítő funkciók be- és kikapcsolása.
	A figyelmeztető hangjelzés funkció be van kapcsolva.
	A figyelmeztető hangjelzés és a főzés leállítása funkció be van kapcsolva.
	Csak a felugró üzenet van aktiválva.
	Késleltetett indítás funkció be van kapcsolva.
	A beállítás törlése.

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.



### 5.1 Első csatlakoztatás

Az első csatlakoztatás után a kijelzőn üdvözlő üzenet jelenik meg.

A következőket kell beállítania: Nyelv, Kijelző Fényerő, Nyomógomb Hang, Figyelmeztető hangerő, Vízkeménység, Pontos idő, .

### 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 hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 1 óra ideig.
3. Állítsa be a(z)  funkciót. Állítsa be a maximális hőmérséklet. Hagyja működni a készüléket 15 perc ideig.
4. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
5. Kizárólag mikroszálas 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.





A vízkeménység meghatározásához használja az indikátorpapírt, vagy forduljon a helyi vízműhöz.

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: Menü / Beállítások / Beállítás / Vízkeménység.

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

A vízkeménység szintjét a következő menüben módosíthatja: Beállítások / Beállítás / Vízkeménység.

A táblázat ismerteti a vízkeménységi tartományt a hozzá tartozó vízminőségi besorolással. Állítsa be a vízkeménységet a táblázatnak megfelelően.

Vízkeménység szint-je	Indikátorpapír
1 – lágy	
2 – mérsékelten kemény	
3 – kemény	
4 – nagyon kemény	

## 6. NAPI HASZNÁLAT

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

## 6.1 Sütőfunkciók

### HAGYOMÁNYOS



#### Grill

Vékony szelet élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.



#### Infrasütés

Nagy sült húsdarabok vagy nem kicsontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Csőben sütéshez és pirításhoz.



#### Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok

Hússütéshez és sütemények készítéséhez. Állítson be alacsonyabb hőmérsékletet, mint a hagyományos sütésnél, mivel a ventilátor egyenletesen osztja el a hőt a sütő belsejében.



#### Fagyasztott ételek

Készételekhez tökéletes (pl. sült burgonya, krokett vagy tavaszi tekercs).



#### Alsó + felső sütés

Egy sütőszinten történő sütéshez, valamint pörköléshez.



#### Pizza funkció

A pizza és más, alulról több hőt igénylő ételek sütéséhez a legjobb.



#### Alsó Sütés

Válassza ezt a funkciót a sütési folyamat után, hogy szükség esetén az étel alját jobban megpirítsa. A legalacsonyabb polcszintet használja.



#### Kelesztés

A kelt tészta kelesztésének felgyorsítására. A kiszáradás megelőzése érdekében fedje le a tészta felületét.



Egyes sütőfunkciók működése közben a sütőlámpa automatikusan kikapcsol 80 °C alatt.

### SPECIÁLIS BEÁLLÍTÁSOK



#### Tartósítás

A zöldségek és gyümölcsök tartósítása érdekében helyezze a dobozokat vízzel töltött tepsibe. Használjon hőálló, bajonettzárral vagy csavaros kupakkal ellátott, azonos méretű edényeket. Használja a legalsó polcszintet.



#### Aszalás

Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához. Annak érdekében, hogy a nedvességgel telített levegő távozhasson, és a gyümölcs jobban száradhasson, a szárítási folyamat során célszerű időnként kinyitni a sütő ajtaját.



#### Edény Melegítés

A tányérok tálaláshoz való előmelegítésére.



#### Kiolvasztás

Élelmiszerek felolvasztásához (zöldségek és gyümölcsök). A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.



#### Csőben Sütés

Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütéshez és pirításhoz.



#### Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

Alacsony hőmérsékletű ételkészítés. Tökéletes a kényes ételek (pl. marha, borjú vagy bárány) elkészítéséhez.



#### 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.



#### 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 maradékhőt használja fel. A fűtési teljesítmény lecsökkenhet. További tudnivalóért olvassa el a „Napi használat” c. fejezetben ezt a részt; Megjegyzések: Konvekciós levegő (nedves).

### GŐZÖLÉS



#### 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.



### Kenyér

A funkcióval kenyér és zsemle készíthető professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a fényes héj szempontjából.



### Páratartalom, alacsony

A funkció hús, szárnyasok, tepsiben sülték és felfújtak készítésére alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyósá, szaftossá és ropogós felületűvé válik.

## 6.2 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 energiatakarékossági javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékossági tanácsok c. részét.

## 6.3 Beállítás: Sütőfunkciók

1. Kapcsolja be a készüléket. A kijelzőn megjelenik az alapértelmezett sütőfunkció és a hőmérséklet.
2. Nyomja meg a sütőfunkció szimbólumát  az almenübe lépéshez.
3. Válassza ki a sütőfunkciót, majd nyomja meg a OK gombot.
4. Állítsa be a hőmérsékletet. Nyomja meg a OK gombot.
5. Nyomja meg a START gombot. Húshőmérő szenzor – a húshőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármikor csatlakoztatható. További információk „A tartozékok használata” fejezet húshőmérő szenzorral foglalkozó részében.

6. STOP - nyomja meg a sütőfunkció kikapcsolásához.
7. Kapcsolja ki a készüléket.

## 6.4 Beállítás: Gőzölés sütőfunkció

1. Kapcsolja be a készüléket. Válassza ki a sütőfunkció szimbólumát, majd nyomja meg az almenübe lépéshez.
2. Nyomja meg a  gombot. Állítsa be a gőzben sütés funkciót.
3. Nyomja meg a OK gombot. A kijelző a hőmérséklet-beállításokat mutatja.
4. Állítsa be a hőmérsékletet.
5. Nyomja meg a OK gombot.
6. Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitáshoz.
7. Töltse fel hideg vízzel a víztartályt a maximális szintig (körülbelül 950 ml), míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. Ne töltse a víztartályt a maximális szinten túl. Ilyen esetben a víz szivároghat, túlfolyhat, és tönkre teheti a bütort.



### FIGYELMEZTETÉS!

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

8. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
9. Nyomja meg a START gombot. A gőz kb. 2 perc múlva jelenik meg. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható.
10. Amikor a víztartály kiürül, hangjelzés hallható. Töltse fel újra a víztartályt.
11. Kapcsolja ki a készüléket.
12. A vízkő maradványok kialakulásának elkerülésére ürítse ki a víztartályt minden gőzöléssel végzett sütés után. Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet, Tartály ürítése.
13. Sütés után óvatosan nyissa ki a sütő ajtaját. A maradék víz lecsapódhat a sütő belsejében.
14. Amikor a készülék lehűlt, szárítsa meg a sütő belsejét egy puha törülőrúval.

## FIGYELMEZTETÉS!

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

## 6.5 Menü

Nyomja meg a  gombot a menübe lépéshez.

Menüpont	Alkalmazás	
Előre Programozott Sütés	Automatikus programok listázása.	
Tisztítás	Tisztítóprogramok listázása.	
Kedvencek	Kedvenc beállítások listázása.	
Egyéb funkciók	A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.	
Beállítások	Beállítás	A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
	Szerviz	Megjeleníti a szoftververziót és a konfigurációt.

## Almenü ehhez: Tisztítás

Almenü	Alkalmazás
Tartály ürítése	A gőzfunkciók használata után visszamaradt víz víztartályból történő eltávolításának menete.
Pirolitikus tisztítás, gyors	Időtartam: 1 h.
Pirolitikus tisztítás, normál	Időtartam: 1 h 30 min.
Pirolitikus tisztítás, intenzív	Időtartam: 3 h.
Vízkömentesítés	A gőzfejlesztő rendszer vízkőlerakódásoktól való megtisztításának menete.
Öblítés	A gőzfejlesztő rendszer átöblítésének és tisztításának menete a gőzfunkciók gyakori használata esetén.

## Almenü ehhez: Egyéb funkciók

Almenü	Alkalmazás
Sütő világítás	A sütővilágítás be- és kikapcsolása.
Gyerekszár	Megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását. A készülék használatahoz válassza ki a kód betűit abcé sorrendben.
Gyors Felfűtés	Lerövidíti a felfűtési időt. Ez csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre.
Tisztítás Emlékeztető	Az emlékeztető be- és kikapcsolása.
Digitális óra stílus	Az idő kijelzés formátumának módosítása.

## Almenü ehhez: Beállítás

Almenü	Leírás
Nyelv	Beállítja a készülék nyelvét.
Kijelző Fényerő	A kijelző fényerejének beállítása.
Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának be- és kikapcsolása. A hang elnémitása nem lehetséges a következőnél: ①.
Figyelmeztető hangerő	A gombnyomások és jelzések hangerőjének beállítása.
Vízkezelés	A vízkezelés beállítása.
Pontos idő	A pontos idő és dátum beállítása.

## Almenü ehhez: Szerviz

Almenü	Leírás
Demo üzemmód	Aktiváló / inaktíváló kód: 2468
Szoftver verzió	Szoftver verzióra vonatkozó információk.
Összes beállítás törlése	Visszaállítás gyári beállításokra.



## 6.6 Beállítás: Előre Programozott Sütés

Előre Programozott Sütés az almenü további funkciókból és programokból áll, amelyeket kifejezetten az ételekhez terveztek. Ebben az almenüben minden ételhez megfelelő beállítás tartozik. Főzés közben módosíthatja az időt és a hőmérsékletet.

Egyes ételek esetén a(z) Hűshőmérő szenzor segítségével is főzhet. Az étel elkészítésének mértéke:

- Véres
- Közepes
- Jól átsütve

Egyes ételek elkészítéséhez Súlyautomatika is használható.


1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Nyomja meg a  gombot.
3. Nyomja meg a  gombot a Előre Programozott Sütés programba lépéshez.
4. Válasszon ki egy fogást vagy ételfajtát.
5. Helyezze az ételt a készülékbe, majd


nyomja meg a START gombot. Amikor a funkció véget ért, ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.


## 7. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 7.1 Kedvencek ☆

Kedvenc beállításait, mint például a sütőfunkciót és az ételkészítési időt eltárolhatja a készülék memóriájába.


1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza ki a megfelelő beállítást.
3. Nyomja meg a  gombot.
4. Válassza ezt: Kedvencek / Aktuális beállítások mentése.
5. Nyomja meg a + gombot, hogy hozzáadja a beállítást a következők listájához: Kedvencek.
6. Nyomja meg a OK gombot.


 - nyomja meg a beállítás visszaállításához.

 - nyomja meg a beállítás törléséhez.

### 7.2 Funkciózár


Ez a funkció megakadályozza a beállított funkció véletlen módosítását.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót.
3. ☆,  - nyomja meg egyszerre a funkció bekapcsolásához.

☆,  - nyomja meg egyszerre a funkció kikapcsolásához.

### 7.3 Gyerekzár

Ez a funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Nyomja meg a  gombot.
3. Válassza a Egyéb funkciók / Gyerekzár pontot.
4. Nyomja meg a kód betűit betűrendben. Gyerekzár bekapcsolva.



Amikor ez a funkció be van kapcsolva, a következők érhetők el: Időzítő és lámpa is rendelkezésre áll.

A készülék használatának engedélyezéséhez nyomja meg a kód betűit ábécé sorrendben.

Amikor ez a funkció be van kapcsolva, az ajtó zárva van, és a készülék ki van kapcsolva.

### 7.4 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 - 245	5.5
250 - maximum	3



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, Befejezési idő.

## 7.5 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.

## 8. ÓRAFUNKCIÓK

### 8.1 Órafunkciók leírása

Funkció	Leírás
Időzítő	A sütés hosszúságának beállításához. A maximális érték 23 ó 59 perc. Megadhatja, hogy mi történjen, amikor az idő letelik, amennyiben beállítja igényeinek megfelelően a következőt: Művelet befejezése.
Művelet befejezése	Figyelmeztető hangjelzés – az idő leteltkor hangjelzés hallható. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót.  Figyelmeztető jelzés és sütés vége – az idő leteltkor hangjelzés hallható, és a sütőfunkció kikapcsol.  Csak felugró üzenetek – az idő leteltkor üzenet jelenik meg a kijelzőn. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja ezt a funkciót.
Késleltetett indítás	Sütés elindításának és / vagy befejezésének késleltetése.
Idő Kiterjesztés	A sütési idő meghosszabbításához.
Működésidőzítő	Azt jelzi, hogy mennyi ideig működik a készülék. A maximális érték 23 ó 59 perc. Ki- és bekapcsolhatja a funkciót. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.

### 8.2 Beállítás: Pontos idő

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Nyomja meg: Pontos idő.
3. Állítsa be az időt.
4. Nyomja meg a **OK** gombot.

### 8.3 Beállítás: Időzítő

1. Válassza ki a sütőfunkciót, majd állítsa be a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a gombot.
3. Állítsa be az időt.

A kívánt Befejezés műveletet a gomb megnyomásával választhatja ki.

4. Nyomja meg a **OK** gombot. Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

Ha a főzési időtartamból 10% maradt fenn, és az étel nem tűnik késznek, az időtartam meghosszabbítható. A sütőfunkciót is módosíthatja. A sütési idő meghosszabbításához nyomja meg a **+1min** gombot.

### 8.4 Beállítás: Késleltetett indítás

1. Válasszon ki egy sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a gombot.
3. A sütési idő beállítása.
4. Nyomja meg a gombot.
5. Nyomja meg: Késleltetett indítás.
6. Válassza ki a kívánt kezdési időt.
7. Nyomja meg a **OK** gombot. Addig ismételje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.


### 8.5 Beállítás: Működésidőzítő

1. Nyomja meg a gombot.
2. Nyomja meg a gombot.
3. Nyomja meg: Működésidőzítő.
4. A főképernyőn a működési idő megjelenítéséhez csúsztassa el a nyomja meg a gombot.

5. Nyomja meg a **OK** gombot. Addig ismétlje a műveletet, míg a fő képernyő meg nem jelenik a kijelzőn.

## 8.6 Időzítőbeállítások módosítása

A sütés alatt bármikor módosítható a beállított idő.

1. Nyomja meg a  gombot.
2. Állítsa be az időzítési értéket.
3. Nyomja meg a **OK** gombot.

# 9. A TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

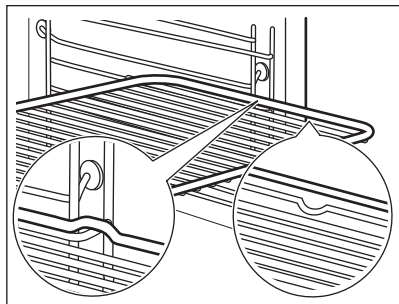
## FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 9.1 Tartozékok behelyezése

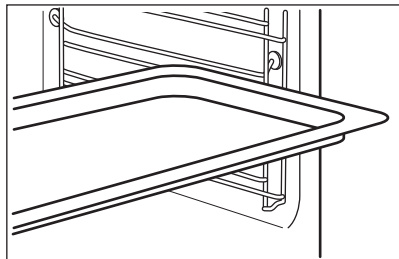
A tetején lévő kis bemélyedés növeli a biztonságot és védi a dőlést. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést. A polc körüli perem megakadályozza a főzőedény lecsúszását a polcra.

#### Sütőrács



Helyezze a polcot a polctartó vezetősínei közé. Ügyeljen arra, hogy a polc hozzáérjen a sütő belsejének hátuljához.

#### Sütő tálca / Mély tepsi




Csúsztassa be a tálcát a polctartó vezetősínei közé. Helyezze a sütőtálcát a lejtővel a sütőtér hátulja felé.

### 9.2 Hűshőmérő szenzor

Méri a hőmérsékletet az étel belsejében. Valamennyi sütőfunkció mellett használhatja.

Két hőmérsékletet kell beállítani:

- $^{\circ}\text{C}$  – a készülék belsejében lévő hőmérséklet. Legalább  $25^{\circ}\text{C}$ -kal magasabbnak kell lennie az étel maghőmérsékleténél.
-  – az étel maghőmérsékletét.

Javaslatok:

- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
- Ne használja folyékony állagú ételekhez.
- Sütés közben az ételérzékelő tűjét teljesen be kell helyezni az ételbe.

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

Sütés ezzel: Hűshőmérő szenzor

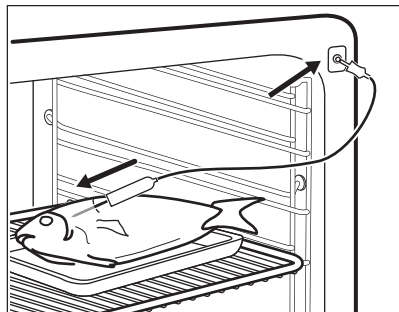
## FIGYELMEZTETÉS!

Égésveszély áll fenn, mivel az ételérzékelő és a polctartók felforrósodnak. Ne érintse meg az ételérzékelő fogantyúját csupaszz kézzel. Mindig használjon edényfogó kesztyűt.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütő hőmérsékletét.
3. Helyezze az ételérzékelőt az étel belsejébe:

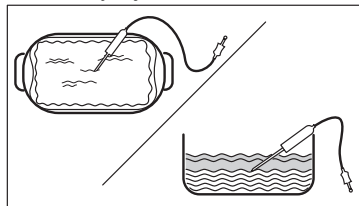
## Hús, szárnyas és hal

Illessze a hűhőmérő szenzor teljes tujét a húsba vagy a halba a legvastagabb részénél.



## Zöldség/hús felfűjtak

Nyomja a hűhőmérő szenzor hegyét a pontosan a zöldség/hús felfűjtak közepébe. A hűhőmérő szenzornak a sűtés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban kell maradnia. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sűtőedény peremével támassza alá a hűhőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A hűhőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sűtőedény aljával.



4. Csatlakoztassa a hűhőmérő szenzort a készülék belsejében található aljzatba.

Lásd a „Termékleírás” című fejezetet.

A kijelzőn a pillanatnyi hőmérséklet jelenik meg az Ételérzékelőnél.

5.  - a gomb megnyomásával állítsa be a szenzor maghőmérsékletét.

6. ● ● ● - nyomja meg a megfelelő kiegészítő funkció beállításához:

- Figyelmeztető hangjelzés - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható.

- Figyelmeztető jelzés és sűtés vége - amikor az étel eléri a megfelelő maghőmérsékletet, hangjelzés hallható, és a sűtés leáll.

7. Válassza ki a kiegészítő funkciót, és nyomja meg többször a OK gombot a főképernyőre lépéshez.

8. Nyomja meg a START gombot.

9. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallható. Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e. Szükség szerint növelje az elkészítési időt.

10. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

## 10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

### 10.1 Sűtési javaslatok

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

Előfordulhat, hogy a készülék az előző készüléktől eltérően sűt vagy sűt. Az alábbi tanácsok a különféle ételekhez javasolt beállításokat mutatják a hőmérséklet, főzési

időtartam és polcszintek értékei vonatkozásában.

A polcszintek számozása a sűtő aljától felfelé történik.







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

Az energiatakarékossági tippeket lásd az „Energiahatékonyság” című fejezetben.

További sűtési javaslatokért tekintse meg a webhelyünkön található sűtési táblázatokat. A

sütési tanácsok magtallásához nézze meg a sütőtérben az elülső kereten található adattáblán szereplő termékszámot (PNC).

#### A táblázatokban használt szimbólumok:

	Étel típusa
	Sütőfunkció
	Hőmérséklet
	Tartozék
	Polcpozíció
	Főzési idő (perc)

### 10.2 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

### 10.3 Konvekciós levegő (nedves)






A legjobb eredmény érdekében használja az alábbi táblázatban szereplő ajánlásokat.






		°C		
Édes roládok, 16 db	sütőlap vagy rács	180	2	25 - 35
Keksztekercs	sütőlap vagy rács	180	2	15 - 25
Hal egészben, 0,2 kg	sütőlap vagy rács	180	3	15 - 25
Cookie (amerikai csokis keksz), 16 db	sütőlap vagy rács	180	2	20 - 30
Puszedli, 24 db	sütőlap vagy rács	160	2	25 - 35
Muffin, 12 db	sütőlap vagy rács	180	2	20 - 30
Sós aprósütemény, 20 db	sütőlap vagy rács	180	2	20 - 30
Teasütemény omlós tésztából, 20 db	sütőlap vagy rács	140	2	15 - 25
Kosárka, 8 db	sütőlap vagy rács	180	2	15 - 25

### 10.4 Információ a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az alábbi szabványoknak megfelelően: EN 60350-1, IEC 60350-1.

#### Sütés egy szinten

			°C		
Piskótateszta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütőrács	160	45 - 60	2






			°C		
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	Sütőrács	160	45 - 60	2
Almáspite <b>1)</b>	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütőrács	160	55 - 65	2
Almáspite <b>1)</b>	Alsó + felső sütés	Sütőrács	180	55 - 65	1
Linzer	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütő tálca	140	25 - 35	2
Linzer	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	140	25 - 35	2
Aprósütemény, 20 db/tepsi <b>2)</b>	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütő tálca	150	20 - 30	3
Aprósütemény, 20 db/tepsi <b>2)</b>	Alsó + felső sütés	Sütő tálca	170	20 - 30	3
Toast kenyér <b>3)</b>	Grill	Sütőrács	max.	1 - 2	5

**1)** 2 sütőformát átlósan kell elhelyezni (Ø 20 cm). A jobb oldalit inkább előrébb kell elhelyezni, mint a bal oldalit.

**2)** Melegítse elő az üres készüléket.

**3)** Melegítse elő az üres készüléket 5 perc hosszan.

### Több szinten való sütés

			°C		
Linzer	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütő tálca	140	25 - 45	2 és 4
Aprósütemény, 20 db/tepsi <b>1)</b>	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütő tálca	150	25 - 35	2 és 4
Piskótatészta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütőrács	160	45 - 55	2 és 4
Almáspite	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütőrács	160	55 - 65	2 és 4

**1)** Melegítse elő az üres készüléket.

## 11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 11.1 Megjegyzések a tisztítással kapcsolatban

#### Tisztítószer

- A készülék előlapját csak meleg vízzel és enyhe tisztítószerrel, mikroszálas ronggyal tisztítsa.

- 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 mikroszálás ruhával törölje szárazra.

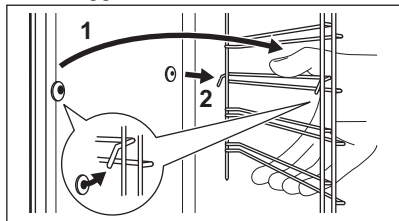
### Tartozékok

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a tartozékokat. Kizárólag mikroszálás törőronggyal, 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.

## 11.2 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 kisereléssel ellentétes sorrendben helyezze vissza.

A teleszkópos sütősíneken található végállás ütközők előre nézzenek.

## 11.3 Pirolitikus tisztítás

Használja a készülék tisztításához és a maradványok leégetéséhez.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS!


Égés veszélye áll fenn.

### ⚠ VIGYÁZAT!

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

A funkció nem indítható el, ha nem csukja be teljesen a sütőajtót.

Ne töltsön vizet a víztartályba a tisztítási eljárás alatt. Ezzel újraindítja a tisztítási ciklust.

1. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.
2. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.
3. Puha ruhával, langyos vízzel és enyhe mosogatószerrel tisztítsa meg a sütő belsejét és a sütőajtó üvegének belső oldalát.
4. Ellenőrizze, hogy a víztartály üres-e. Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet, Tartály ürítése.
5. Kapcsolja be a készüléket.
6. Nyomja meg a  / Tisztítás gombot.
7. Válassza a tisztítás üzemmódot.

Kiegészítő funkció	Időtartam
Pirolitikus tisztítás, gyors	1 h
Pirolitikus tisztítás, normál	1 h 30 min
Pirolitikus tisztítás, intenzív	3 h

Amikor a tisztítás megkezdődik, a lámpa kialszik. Magasabb fordulatszámon működik a hűtőventilátor.

STOP - megnyomásával a tisztítás a vége előtt bármikor leállítható.

Ne használja a készüléket, amíg az ajtózárszimbólum el nem tűnik a kijelzőről.

8. Amikor a tisztítás véget ér, kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
9. Puha ronggyal tisztítsa meg a sütő belsejét. A sütő aljáról távolítsa el az ételmaradványokat.

## 11.4 Tisztítás Emlékeztető

Amikor az emlékeztető üzenet megjelenik, tisztítás elvégzése javasolt.

Használja a következő funkciót:

## 11.5 Vízkömentesítés

A gőzrendszer vízkömentesítéséhez használja.

1. Kapcsolja ki a készüléket, és várja meg, hogy lehűljön.
2. Vegyen ki minden tartozékot a sütőtérből.
3. Ellenőrizze, hogy a víztartály üres-e. Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet, Tartály ürítése.

**Az első szakasz időtartama:** körülbelül 100 perc

4. Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Vízkömentesítés.
5. Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
6. Töltsön 250 ml vízköoldót a víztartályba.
7. Töltse fel a víztartály fennmaradó részét 700 ml vízzel, amíg hangjelzés nem hallható, vagy amíg a kijelzőn meg nem jelenik az üzenet.
8. Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat. A vízkötelenítés első szakasza megkezdődik.

**A második szakasz időtartama:** körülbelül 35 perc

9. 950 ml vízzel tölts fel a víztartályt, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.
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. Hagyja nyitva a sütő ajtaját, és várja meg, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.

Ha vízkö-maradványok találhatók a készülékben a vízkömentesítés után, a kijelzőn az eljárás ismételt futtatására felszólító üzenet jelenik meg.

## 11.6 Vízkötelenítési emlékeztető

A készülék két emlékeztetőt küld a vízkömentesítéshez. A vízkömentesítési emlékeztető nem deaktiválható.

- Lágy emlékeztető - azt javasolja, hogy vízkömentesítse a készüléket.
- Kemény emlékeztető - arra kéri Önt, hogy vízkömentesítse a készüléket. A készülék letiltja a gőz funkciókat, ha nem hajtja

vége a sütő vízkötelenítését a határozott emlékeztető megjelenésekor.

## 11.7 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. Tölts fel vízzel a víztartályt a maximális szintig, amíg hangjelzés nem hallható, vagy amíg a kijelzőn meg nem jelenik az üzenet.
  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.

## 11.8 Tartály ürítése

Ezt a gőzöléses főzés után használja, hogy eltávolítsa a maradék vizet a víztartályból.

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. Válassza ezt: Menü / Tisztítás / Tartály ürítése.

**Időtartam:** 6 perc

5. Kapcsolja be a funkciót, majd kövesse a kijelzőn látható utasításokat.
6. A funkció befejezése után távolítsa el a mély tepsit.



Amikor ez a funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

## 11.9 Az ajtó eltávolítása és visszaszerelése

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

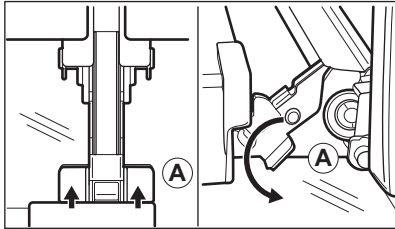
### FIGYELMEZTETÉS!

Az ajtó nehéz.

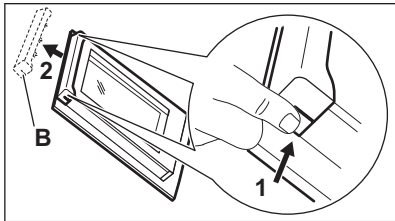
### VIGYÁZAT!

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

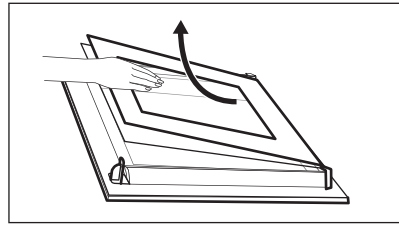
1. Ellenőrizze, hogy lehűlt-e már a készülék.
2. Teljesen nyissa ki az ajtót.
3. Nyomja le a **A** rögzítőkarokat az ajtó két zsanérján.



4. Csatkja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (hozzávetőleges szög: 70°).
5. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát a kezeivel, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről.
6. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre.
7. Tartsa az ajtó burkolatát **B** az ajtó felső szélénél a két oldalán, és nyomja befelé, hogy leválassza a zárószínt.



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



10. 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.

## 11.10 A lámpa cseréje

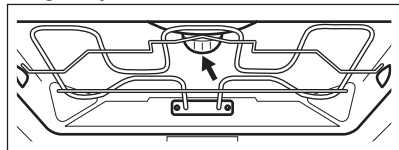
### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély!  
Az izzó forró lehet.

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

### Felső lámpa

1. Eltávolításhoz fordítsa el a lámpa üvegbúráját.

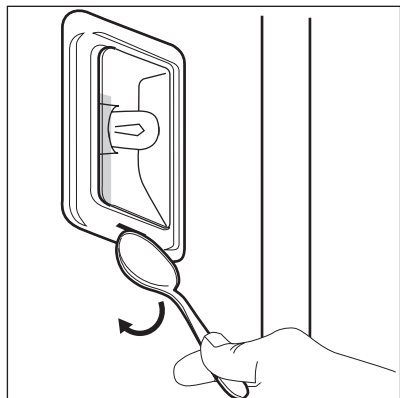


2. Távolítsa el a fémgyűrűt, és tisztítsa meg az üvegbúrájt.
3. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
4. Illessze a fémgyűrűt az üveg lámpaburkolatra, majd szerelje a helyére.

### Oldalsó lámpa

1. A lámpához való hozzáféréshez távolítsa el a bal oldali polctartót.
2. Használjon egy keskeny, tompa eszközt (pl. teáskanalat) az üvegbúra eltávolításához.





3. Tisztítsa meg az üvegbúrát.
4. Cserélje ki az izzót egy megfelelő, 300 °C-ig hőálló izzóra.
5. Szerelje fel az üvegbúrát
6. Helyezze be a bal oldali polctartót.

## 12. HIBAELHÁRÍTÁS

### FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

### 12.1 Mi a teendő, ha ...

A probléma leírása	Ok és megoldás
A készüléket nem lehet bekapcsolni, vagy nem működik.	A készülék nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.
A készülék nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva. Az óra beállításáról az „Órafunkciók” című fejezetben olvashat.
	Az ajtó nem csukódik rendesen. Főzőlap lámpái / szimbólumai
	Leolvadt a biztosíték. Ellenőrizze, hogy nem a biztosíték okozza-e a hibát. Ha a hiba többször előfordul, hívjon szakképzett villanszerelőt.
	Gyerekszár bekapcsolva.
A sütővilágítás ki van kapcsolva.	Kiégett az izzó. Cserélje ki az izzót. További információért lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

 Az áramkimaradás mindig leállítja a tisztítást. Ismétlje meg a tisztítást, ha azt az áramkimaradás félbeszakította.

### 12.2 Hibakódok

Szoftverhiba esetén a kijelzőn hibaüzenet látható. A lehetséges problémák listáját az alábbi táblázatban találja.

Kód és leírás	Megoldás
<b>C2</b> – A Hűshőmérő szenzor benne van a készülék sütőterében Pirolitikus tisztítás közben.	Távolítsa el a Hűshőmérő szenzor-t.
<b>C3</b> – Az ajtó nincs teljesen becsukva Pirolitikus tisztítás közben.	Csukja be az ajtót.
<b>F111</b> – A Hűshőmérő szenzor nincs megfelelően az aljzatba illesztve.	Teljesen dugja be a Hűshőmérő szenzor-t az aljzatba.
<b>F240, F439</b> – A kijelző érzékelőmezői nem működnek megfelelően.	Tisztítsa meg a kijelző felületét. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon szennyeződés az érzékelőmezőkön.
<b>F908</b> – A készülék rendszere nem tud csatlakozni a kezelőpanelhez.	Kapcsolja ki és be a készüléket.

## 12.3 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. Az ajtó

kinyitásakor látható. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

### Javasoljuk, hogy írja ide az adatokat:

Modell (MOD.):

Termékszám (PNC):

Sorozatszám (S.N.):

## 13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

### 13.1 Termékismertető és termékismertető lap az EU Ecodesign és Energiacímkézési Szabályzatának megfelelően

Gyártó neve	AEG	
Modellazonosító	BSE772380M 944188684 BSK772380M 944188715	
Energihatékonysági szám	61.2	
Energihatékonysági osztály	A++	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	1.09 kWh/ciklus	
Energiafogyasztás normál terhelésnél, légkeveréses üzemmód mellett	0.52 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Elektromosság	
Hangerő	71 l	
A sütő fajtája	Beépíthető sütő	
Tömeg	BSE772380B	37.0 kg
	BSE772380M	37.0 kg

## 13.2 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

### 13.3 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 vagy hőmérsékletet.

Ha a Időtartam 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 sütővilágítással

Sütés közben kapcsolja ki a sütővilágítást. 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.

#### Készenléti állapot

2 perc elteltével a kijelző készenléti üzemmódba lép.

## 14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A 

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







**aeg.com**

867387175-A-392024



**CE**