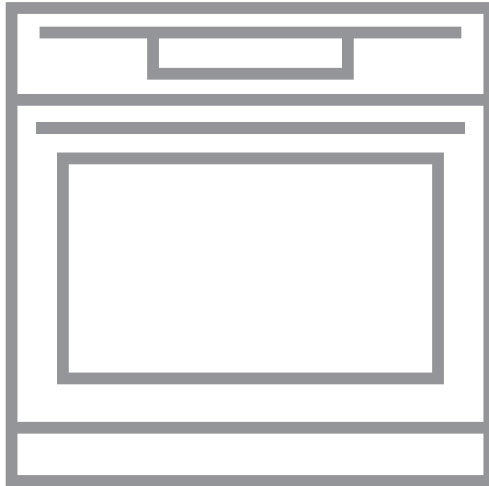


▶ PROCOMBI® PLUS
BS836480E
BS836480H
BS836480N

HU

HASZNÁLATI ÚTMU- TATÓ



TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....	3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....	4
3. TERMÉKLEÍRÁS.....	7
4. KEZELŐPANEL.....	8
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....	10
6. NAPI HASZNÁLAT.....	12
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	25
8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK.....	26
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	27
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	29
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	30
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	58
13. HIBAE LHÁRÍTÁS.....	63
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	65

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

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

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:
www.aeg.com



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registreaeg.com



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:
www.aeg.com/shop

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

Ha készülékével a szervizhez fordul, legyenek kéznél az alábbi adatok: Típus, termékszám, sorozatszám.

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket a gyermekek (csak 8 évnél idősebb) és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyermekek játsszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. Amikor a sütőből kiveszi vagy behelyezi az edényeket, mindig használjon konyhai edényfogó kesztyűt.

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

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Elhelyezés



VIGYÁZAT!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

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

- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.

- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlerhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EGK irányelveinek.
- A készüléket kizárólag háztartási célra használja.
- Ne változtassa meg a készülék műszaki jellemzőit.
- Ellenőrizze, hogy a készülék szellőzőnyílásai nincsenek-e lezárva.
- Működés közben tilos a készüléket felügyelet nélkül hagyni.
- Minden használat után kapcsolja ki a készüléket.
- Körültekintően járjon el, ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját. Forró levegő távozhat a készülékből.
- Ne működtesse a készüléket nedves kézzel, vagy amikor az vízzel érintkezik.
- Ne gyakoroljon nyomást a nyitott ajtóra.
- Ne használja a készüléket munka- vagy tárolófelületként.
- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az alkoholtartalmú alkotóelemek alkoholos levegőelegyet hozhatnak létre.
- Ügyeljen arra, hogy szikra vagy nyílt láng ne legyen a készülék közelében, amikor kinyitja az ajtót.
- Ne tegyen gyúlékony anyagot vagy gyúlékony anyaggal szennyezett tárgyat a készülékbe, annak közelébe, illetve annak tetejére.



VIGYÁZAT!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - A tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit



VIGYÁZAT!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

2.3 Használat

használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.

- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készüléket magában foglaló egység vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Gőz sütés



VIGYÁZAT!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

2.5 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!

- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.
- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.6 Belső világítás

- Az izzó illetve halogén lámpa olyan típusú, amely kizárólag háztartási készülékekhez használható. Otthona kivilágítására ne használja.



VIGYÁZAT!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzataból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.7 Ártalmatlanítás



VIGYÁZAT!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

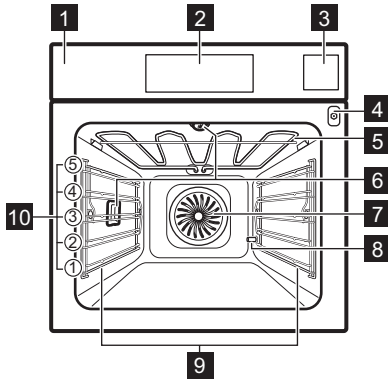
- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

2.8 Szerviz

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

3. TERMÉKLEÍRÁS

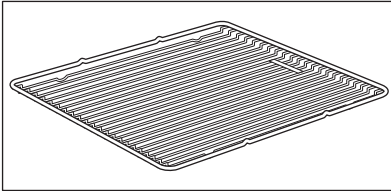
3.1 Általános áttekintés



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

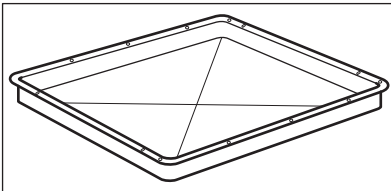
3.2 Tartozékok

Huzalpolc



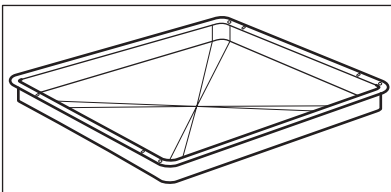
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

Sütő tálca



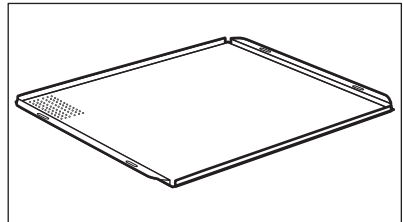
Tortához és süteményekhez.

Mély tepsi



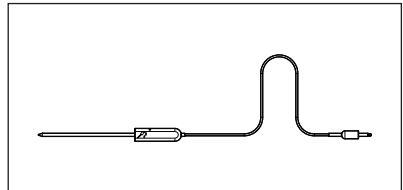
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Tészta sütő tál

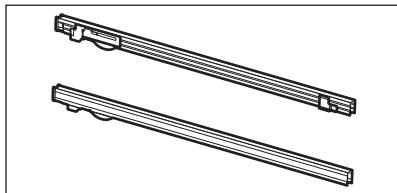


Péksüteményhez, perechez és aprósüteményhez. Megfelelő gőzölési funkciókhoz. A felület elszíneződése nincs hatással a funkciók működésére.

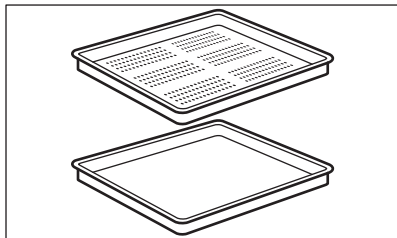
Húshőmérő szenzor



Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.

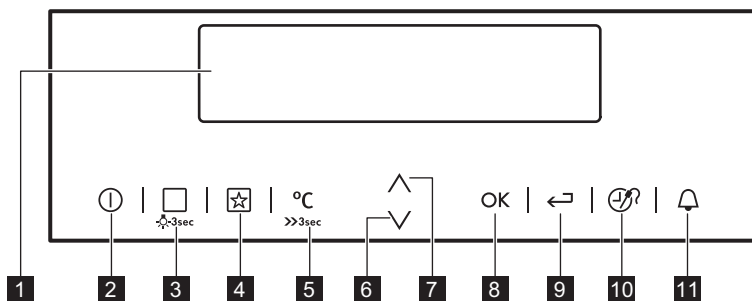
Teleszkópos sütősín

Polcokhoz és tálcákhoz.

Gőzlő készlet









Egy perforált és egy perforált edény.

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

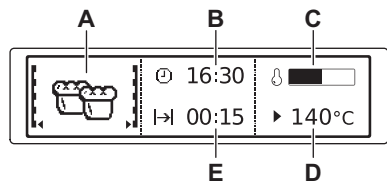
4. KEZELŐPANEL**4.1 Elektronikus programkapcsoló**

A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket.

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

Érzékelő- mező	Funkció	Megjegyzés
3 	Sütőfunkciók vagy VarioGuide	Érintse meg egyszer az érzékelőmezőt egy sütőfunkció vagy a következő menü kiválasztásához: VarioGuide. Érintse meg ismét az érzékelőmezőt a következő menük közötti váltáshoz: Sütőfunkciók, VarioGuide. A sütővilágítás bekapcsolásához vagy kikapcsolásához érintse meg 3 másodpercig az érzékelőmezőt. A sütővilágítást kikapcsolt készülék mellett is bekapcsolhatja.
4 	Kedvencek	A Kedvenc programok elérése és mentése.
5 	Hőmérséklet-választó	A sütő hőmérsékletének beállításához vagy a készüléken belüli jelenlegi hőmérséklet kijelzéséhez. Érintse meg a mezőt 3 másodpercig a következő funkció indításához vagy leállításához: Gyors fel-fűtés .
6 	Le gomb	Mozgás lefelé a menüben.
7 	Fel gomb	Mozgás felfelé a menüben.
8 	OK	Választás vagy beállítás megerősítése.
9 	Főmenü gomb	Visszalépés egy szinttel a menüben. A főmenü megjelenítéséhez érintse meg 3 másodpercig a mezőt.
10 	Idő és további funkciók	Más funkciók beállításához. A sütőfunkció működésekor érintse meg az érzékelőmezőt az időkapcsoló vagy a következő funkciók beállításához: Funkciózár, Kedvencek, Melegen tartás, Set + Go. Ekkor módosítható a húshőmérő szenzor beállítása is.
11 	Percszámláló	A következő funkció beállítása: Percszámláló.

4.2 Kijelző



- A) Sütőfunkció
- B) Óra
- C) Felfűtés visszajelző
- D) Hőmérséklet
- E) Egy funkció időtartamát vagy befejezési idejét jeleníti meg

A kijelző egyéb visszajelzői:

Szimbólum	Funkció	Funkció
	Percszámláló	A funkció működik.
	Óra	A pontos időt mutatja a kijelző.
	Időtartam	A kijelző a sütéshez szükséges időtartamot jeleníti meg.
	Befejezés	A kijelző a sütés befejezési idejét jeleníti meg.
	Hőmérséklet	A kijelző a hőmérsékletet mutatja.
	Idő kijelzés	A kijelzőn ellenőrizhető, milyen hosszú ideig működik a sütőfunkció. Nyomja meg egyszerre a \checkmark és \wedge gombot az idő törléséhez.
	Kalkuláció	A készülék kiszámítja a sütési időt.
	Felfűtés visszajelző	A kijelző a készülék hőmérsékletét jelzi.
	Gyors felfűtés visszajelző	A funkció aktív. Csökkenti a felfűtési időt.
	Súlyautomatika	A kijelző azt jelzi, hogy a súlyautomatika rendszer aktív, vagy a súly módosítható.
	Melegen tartás	A funkció aktív.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.





Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

5.2 Első csatlakoztatás

A készülék legelső, vagy áramkimaradás utáni csatlakoztatásakor be kell állítania a nyelvet, a kijelző kontrasztot, kijelző fényerőt és a pontos időt.

1. Az érték beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.

2. A megerősítéshez nyomja meg a(z) OK gombot.

5.3 A vízkeménység beállítása

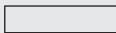
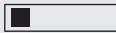

Amikor csatlakoztatja a készüléket az elektromos hálózathoz, be kell állítania a vízkeménységet.

Az alábbi táblázat ismerteti a víz keménységi tartományait a hozzájuk tartozó kalciumtartalommal (mmol/l) és vízminőséggel.

Vízkeménység		Kalciumtartalom (mmol/l)	Kalciumtartalom (mg/l)	Víz besorolása
Osztály	dH			
I	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Lágy
II	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Mérsékelt kemény
III.	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Kemény
IV.	21 felett	3,8 felett	150 felett	Nagyon kemény

Amikor a vízkeménység meghaladja a táblázatban szereplő értékeket, palackozott vízzel töltsse fel a víztartályt.

1. Vegye elő a sütő gőzrendszeréhez mellékelt négy színű indikátorpapírt.
2. Körülbelül 1 másodpercre mártsa az indikátorpapír összes zónáját a vízbe.
Ne tegye az indikátorpapírt folyó víz alá.
3. A felesleges víz eltávolításához rázza meg az indikátorpapírt.
4. Egy perc elteltével ellenőrizze a vízkeménységet az alábbi táblázat segítségével.
Az indikátorzónák színe egy perc letelte után is folyamatosan változik. Ezt ne vegye figyelembe a méréskor.
5. Állítsa be a vízkeménységet az alábbi menüben: Alapbeállítások.

Indikátorpapír	Vízkeménység
	1
	
	2
	3
	4

A táblázat fekete négyzetei megfelelnek az indikátorpapír piros négyzeteinek.

A vízkeménységet az alábbi menüben módosíthatja: Alapbeállítások / Vízkeménység.

Áramkimaradás után nem kell ismét beállítani a vízkeménységet.



6. NAPI HASZNÁLAT




VIGYÁZAT!
Olvassa el a „Biztonság”
című fejezetet.

3. Nyomja meg a(z) OK gombot az almenük behívásához vagy a beállítás elfogadásához.

6.1 Navigálás a menükben









1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A menü beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.





Bármelyik ponton vissza tud jutni a főmenübe a  gombbal.

6.2 A menük áttekintése

Főmenü

Szim-bólum	Menüpont	Alkalmazás
	Sütőfunkciók	A sütőfunkciók listáját tartalmazza.
	SousVide sütés	Egy sütőfunkciót és az automatikus programok listáját tartalmazza.
	Receptek	Az automatikus programok listáját tartalmazza.
	Kedvencek	A felhasználó által létrehozott kedvenc sütési programok listáját tartalmazza.
	Tisztítás	A tisztítási programok listáját tartalmazza.
	Alapbeállítások	Egyéb paraméterek beállítására szolgál.
	Speciális beállítások	A további sütőfunkciók listáját tartalmazza.
	VarioGuide	Az ajánlott sütőbeállításokat tartalmazza az ételek széles köréhez. Mindössze válassza ki az ételt, majd indítsa el a sütési folyamatot. A hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak a jobb eredmény elérése érdekében, és módosíthatóak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Almenü a következőhöz: Alapbeállítások

Szim-bólum	Almenü	Megnevezés
	Óra beállítása	A pontos idő beállítása az órán.
	Idő kijelzés	BE állapotban a kijelzőn a pontos idő látható, miután kikapcsolja a sütőt.

Szim-bólum	Almenü	Megnevezés
°C →	Gyors felfűtés	Bekapcsolt állapotban a funkció csökkenti a felfűtési időt.
	Set + Go	Bekapcsolt állapotban a Kiegészítő funkciók kiválasztása ablakban kiválaszthatja a következő funkciót: Set + Go.
🔥 →	Melegen tartás	Bekapcsolt állapotban a Kiegészítő funkciók kiválasztása ablakban kiválaszthatja a következő funkciót: Melegen tartás.
🕒	Idő kiterjesztés	Bekapcsolja és kikapcsolja az időkiterjesztés funkciót.
🌓	Kijelző kontraszt	Fokozatosan módosítja a kijelző kontrasztját.
☀️	Kijelző fényerő	Fokozatosan módosítja a kijelző fényerejét.
🇬🇧	Nyelv	A kijelzések nyelvének beállítása.
🔊	Figyelmeztető hangerő	Fokozatonként beállítja a gombnyomások és jelzések hangerejét.
🎵	Nyomógomb hang	Az érintőmezők hangjának ki- és bekapcsolása. A BE/KI érintőmező hangját nem lehet kikapcsolni.
🔊	Hangbeállítás	A figyelmeztető hangjelzések ki- és bekapcsolása.
📊	Vízke ménység	Beállítja a vízke ménység szintjét (1 - 4).
🧼	Tisztítás Emlékeztető	Emlékezteti a készülék tisztításának esedékességére.
DEMO	DEMO mód	Aktiváló / inaktiváló kód: 2468
i	Szerviz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.
🔧	Gyári beállítások	Minden beállítás visszakapcsolása a gyári értékre.

6.3 Almenü a következőhöz: SousVide sütés

Az eljárás alapja a Sous-vide technológia, ami franciául azt jelenti,

hogy „vákum alatt”. A név vákuumzárású műanyag tasakokban történő, alacsony hőmérsékletű sütési módra utal.


Szimbólum	Menüpont	Megnevezés
	SousVide sütési mód	A gőzt hús, hal, tengeri ételek, zöldségek és gyümölcs sütésére használja. Állítsa a hőmérsékletet 50 °C - 95 °C-ra.
	SousVide receptek	Az automatikus programok listáját tartalmazza.
	SousVide VarioGuide	Az ajánlott sütőbeállításokat tartalmazza az ételek széles köréhez. Mindössze válassza ki az ételt, majd indítsa el a sütési folyamatot. A hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak a jobb eredmény elérése érdekében, és módosíthatóak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

6.4 Almenü a következőhöz: Tisztítás




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

6.5 Sütőfunkciók








Sütőfunkció	Alkalmazás	
	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Felső/alsó fűtés.
	Pizzasütés	Ha a sütő 1 szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó réteget. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Felső/alsó fűtés.

Sütőfunkció	Alkalmazás	
	Hőlégbefúvás, kis hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
	Felső/alsó fűtés	1 szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Fagyasztott ételek	Készételekhez, mint sült burgonya, steak burgonya, tavaszi tekercs.
	Grill	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
	Grill + felső sütés	Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása.
	Infrasütés	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egyetlen sütőszinten. Továbbá felfújtak készítéséhez és pirításhoz.
	Alsó sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
	Felolvasztás	Ez a funkció fagyasztott élelmiszerek, például zöldségek és gyümölcsök kiolvasztására használható. A kiolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
	Hőlégbefúvás (nedves)	Száraz élelmiszerek energiatakarékos sütéséhez. Továbbá pékáruk formában való, 1 polcszinten történő sütéséhez. Ezzel a funkcióval lehetett meghatározni az energiabesorolási osztályt az EN50304 szabványnak megfelelően.
	Csőben sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütés és pirítás.
	Kenyer	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.
	Párában főzés	Három manuális sütőfunkció közül választhat különböző páratartalomszintek mellett. Ezek a funkciók a gőzt és a forró levegőt kombinálják. Különböző mennyiségű gőzzel való sütést tesznek lehetővé.
	Vital sütés	Zöldség, köretek vagy hal gőzöléséhez.

Almenü a következőhöz: Párában főzés


Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Páratartalom, alacsony</p>	A funkció hús, szárnyasok, tepsiben sülték és fel-fújtak készítéséhez alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és kérges felületűvé válik.
 <p>Közepes páratartalom</p>	A funkció dinsztelt és párolt húsok, valamint kenyér és kelt tésztájú édes sütemények elkészítésére alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá válik, a kelt tésztájú süteményeken pedig ropogós, fényes felület jön létre.
 <p>Páratartalom, magas</p>	A funkció kényes ételek, mint például pudingok, sütemények, terrine-ek és hal elkészítéséhez alkalmas.

6.6 Speciális beállítások


Sütőfunkció	Alkalmazás
 <p>Melegen tartás</p>	Az étel melegen tartásához.
 <p>Edény melegítés</p>	Az edények tálaláshoz való előmelegítésére.
 <p>Tartósítás</p>	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
 <p>Aszalás</p>	Szeletelt gyümölcsök (pl. alma, szilva, őszibarack) és zöldségek (pl. paradicsom, cukkini vagy gomba) aszalására.
 <p>Joghurt funkció</p>	Joghurt készítéséhez használja ezt a funkciót. A sütővilágítás ennél a funkciónál nem világít.
 <p>Kelesztés</p>	A gőz párástítás javítja és felgyorsítja a kelesztést, és meggátolja a felület kiszáradását, valamint rugalmasan tartja a tészta anyagát.
 <p>Regenerálódás</p>	Az ételek gőzzel való felmelegítése meggátolja a felület kiszáradását, mivel a hőközlés finoman, egyenletesen történik, és biztosítja, hogy az ételnek olyan íze és aromája legyen, mintha most készült volna el. Ez a funkció az étel közvetlenül tányéron történő felmelegítésére használható. Egyszerre egynél több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban.





6.7 Almenü a következőhöz: VarioGuide

Ételkategória: Hal/tenger gyümölcsei




Étel	
Hal	Sült hal
	Halrudacsok
	Halfilé, vékony
	Halfilé, vastag
	Fagyasztott halfilé
	Hal egészben, kicsi
	Hal egészben, párolva
	Hal egészben, kicsi, grillezve
	Hal egészben, grillezve
	Hal egészben, grillezve 
Pisztráng	
Lazac	Lazacfilé
	Lazac egészben
Garnéla	Garnéla, friss
	Garnéla, fagyasztott
Kagyló	-






Ételkategória: Szárnyasok




Étel	
Csontozott szárnyas	-
Csontozott szárnyas 	-

Étel	
Csirke	Csirkeszárny, friss
	Csirkeszárny, fagyasztott
	Csirkecomb, friss
	Csirkecomb, fagyasztott
	Párolt csirkemell
	Csirke, 2 fél
	Csirke egészben 
Kacsa egészben 	-
Liba egészben 	-
Pulyka egészben 	-

Ételkategória: Hús

Étel	
Marhahús	Főtt marhahús
	Párolt hús 
	Fasírt
Marhasült	Véres
	Véres 
	Közepes
	Közepes 
	Jól átsütve
	Jól átsütve 
	Véres 
Skandináv marhahús	Közepes 
	Jól átsütve 

Étel	
Sertés	Chipolata kolbász
	Karaj
	Sertés csülök, előfőzött
	Sonka
	Sertés karaj
	Sertés karaj 
	Sertés karaj, füstölt
	Sertés karaj, párolt
	Sertés tarja
	Sertés lapocka
	Sertés roston 
	Főtt sonka
Borjú	Borjú csülök
	Borda
	Borjú roston 
Bárány	Báránycsülök
	Bárány roston 
	Báránygerinc
	Báránycomb közepesen
Báránycomb közepesen 	

Étel	
Vad	Vadnyúl
	• Vadnyúlláb
	• Nyúlgerinc
	• Nyúlgerinc 
	Őz/szarvas
• Comb	
• Őzgerinc	
Vad roston 	
Bárányborda 	

Ételkategória: Tepsiben sülték

Étel	
Lasagne	-
Lasagne/cannelloni fagy.	-
Tésztafelfűjt	-
Burgonyafelfűjt	-
Csőben sült zöldség	-
Édességek	-

Ételkategória: Pizza/Quiche

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

Étel	
Pikáns torta	-
Ételkategória: Torta/Sütemények	
Étel	
Forma torta	-
Almatorta, bevonat- tal	-
Piskótatészta	-
Almáspite	-
Túrótorta, sütőfor- mában	-
Briós	-
Madeira sütemény	-
Torta	-
Svájci tarte, édes	-
Mandulás sütemény	-
Muffin	-
Aprósütemény	-
Omlós tészták	-
Habkosár	-
Aprósüt. leveles tésztából	-
Képviselőfánk	-
Puszedli	-
Aprósüt. omlós tésztából	-
Karácsonyi stollen	-
Fagyasztott almás- pite	-
Sütés tepsiben	Piskótatészta
	Kelt tészta
Túrótorta, tepsiben	-
Csokoládés süte- mények	-

Étel	
Keksztekercs	-
Kelt tésztás süte- mény	-
Prézlikalács	-
Cukros sütemény	-
Tortaalap	Omlós tészta
	Piskótakeverék tor- taalap
Gyümölcstorta	Omlós tésztájú gyü- mölcstorta
	Piskótakeverék gyü- mölcstorta
	Kelt tészta

Ételkategória: Kenyér/zsemle

Étel	
Péksütemény	Péksütemény
	Zsemle, elősütött
	Sütemény, fagyasz- tott
Ciabatta	-
Bagett	Bagett, elősütött
	Bagett, fagyasztott
Kenyér	Kenyér
	Fehér kenyér
	Kelt tészta
	Barna kenyér
	Rozskenyér
	Teljes kiőrlésű ken- yér
	Élesztő nélküli ken- yér
	Fagyasztott kenyér/ zsemle

Ételkategória: Zöldségek

Étel	
Brokkoli (rózsák)	-
Brokkoli (egész)	-
Karfiol (rózsák)	-
Karfiol (egész)	-
Sárgarépa	-
Cukkini, szeletelve	-
Spárga, zöld	-
Spárga, fehér	-
Paprika csíkok	-
Spenót, friss	-
Póréhagyma gyűrű	-
Zöldborsó	-
Gombaszeletek	-
Blansírozás	-
Kelbimbó	-
Zeller, kockára vágva	-
Borsó	-
Padlizsán	-
Édeskömény	-
Articsóka	-
Cékla	-
Feketegyökér	-
Karalábé, csíkok	-
Fehér bab	-
Kelkáposzta	-

Ételkategória: Pudingok és terrine-ek

Étel	
Royale	-
Karamelles sütemény	-

Étel	
Terrine (pástétom)	-
Tojás	Tojás, lágyra főtt
	Tojás, közepesre főtt
	Tojás, keményre főtt
	Tükörtojás

Ételkategória: Köreték

Étel	
Sült burgonya, vékony	-
Sült burgonya, vastag	-
Sült burgonya, fagyaszott	-
Krokettek	-
Zöldségek/krokettek	-
Pirított vagdaltak	-
Főtt burgonya, nedgyedelve	-
Főtt burgonya	-
Héjában sült burgonya	-
Krumplis gombóc	-
Zsemlegombóc	-
Kelt gombóc, sós	-
Kelt gombóc, édes	-
Rizs	-
Friss vékonymetélt	-
Puliszka	-



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

6.8 Almenü a következőhöz: SousVide VarioGuide

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

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

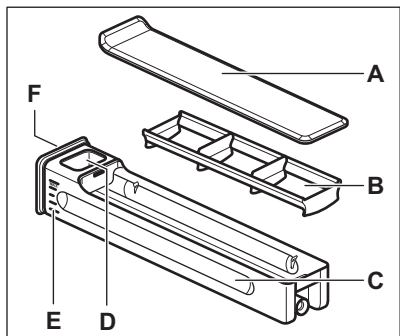
6.9 Sütőfunkció elindítása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A menü kiválasztása: Sütőfunkciók.
3. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
4. Állítson be egy sütőfunkciót.
5. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
6. Állítsa be a hőmérsékletet.
7. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.



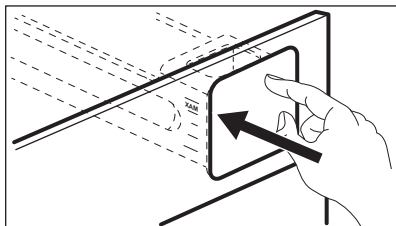
Ha az alapértelmezett beállítások nem változtak, a készülék automatikusan elindul.

6.10 Víztartály



A víztartály kivehető a készülékből. Enyhén nyomja meg az előlő gombot.

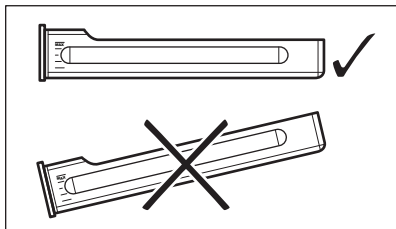
A víztartály a megnyomás után előugrik a készülékből.



A víztartály kétféle módon tölthető fel:

- hagyja a víztartályt a készülékben, majd töltsse fel egy vizeskancsóval,
- vegye ki a víztartályt a készülékből, majd töltsse fel egy vízcsapnál.

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



A víztartályt feltöltés után ugyanabba a helyzetbe tegye vissza a helyére. Addig nyomja az előlő gombot, míg a víztartály teljesen a helyére nem kerül a készülékben.

- A) Fedél
- B) Hullámtörő
- C) Tartálytest
- D) Vízbetöltő nyílás
- E) Skála
- F) Előlő gomb

Minden használat után ürítse ki a víztartályt.



FIGYELMEZTETÉS!

A víztartályt tartsa távol a forró felületektől.

6.11 Gőz sütés



VIGYÁZAT!

Kizárólag hideg csapvizet használjon. Ne használjon szűrt (ioncserélt) vagy desztillált vizet. Ne használjon egyéb folyadékot. Ne tegyen a víztartályba gyúlékony vagy alkoholtartalmú folyadékot.

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

- i** Ha a víztartály nedves a vízzel való feltöltés után, egy puha ruhával törölje át, mielőtt behelyezi a készülékbe.
- Kapcsolja be a készüléket.
 - Az ételt megfelelő főzőedényben készítse el.
 - Állítsa be a kívánt gőz sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
 - Ha szükséges, állítsa be a Időtartam \rightarrow vagy Befejezés \rightarrow funkciót. A gőz kb. 2 perc múlva jelenik meg. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható.
- A sütési idő végén hangjelzés hallható.
- Kapcsolja ki a készüléket.
 - A gőz sütés befejezése után ürítse ki a víztartályt.

! **FIGYELMEZTETÉS!**
A készülék forró.
Égésveszély! Legyen óvatos, amikor megérinti a víztartályt.

i Amikor a víztartályból elfogy a víz, hangjelzés hívja fel a figyelmet arra, hogy a víztartályt fel kell tölteni a fent leírt módon történő gőz sütés folytatásához.

i Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a készüléket.
A kiszáritás meggyorsításához felfűtheti a készüléket 150 °C hőmérsékletre, körülbelül 15 perc alatt.

A gőz lecsapódhat a sütőtér alján, és a sütőtérben a látási viszonyok korlátozottá válhatnak. Ebben az esetben akkor szárítsa ki a készüléket, amikor az már lehűlt.

i A gőz sütési ciklus végén a készülék hűtőventilátora magasabb fordulatszámon működik, hogy hatékonyabban távolítsa el a felesleges gőzt. Ez normális jelenség.

6.12 SousVide sütés

- Az illékony ízek és a nedvesség nem párolog el, így az étel teljesen megőrzi aromáját
- A hús és a hal puhává válik
- Az étel megőrzi az összes egészséges vitamint és ásványi anyagot
- Kevesebb fűszer szükséges, mivel az étel megőrzi természetes ízét
- A munkafolyamat javul, mivel nem szükséges az étel egy időben és helyen való elkészítése és felszolgálása
- Az alacsony sütési hőmérséklet minimalizálja a túlsütés veszélyét
- Az adagokba csomagolás megkönnyíti az étel kezelését

Az étel előkészítése

- Tisztítsa meg és vágja fel a hozzávalókat.
- Ízesítse sóval.
- A hozzávalókat tegye megfelelő vákuumtasakokba.
- Vákuumzárással zárja a tasakot, hogy a lehető legtöbb levegőt távolítsa el belőle.
- A tasakok hideg helyen való hűtése kötelező, ha a sütési eljárást nem azonnal végzi el.
- Folytassa a következő funkcióval: SousVide sütés, és kövesse a megfelelő főzési táblázat jelzéseit az adott ételhez vagy előre programozott recepthoz.
- Nyissa fel a tasakot, és szolgálja fel az ételt.
- Opcionális: készítse készre az ételt egy végső piritással vagy grillezéssel, hogy például a hús szép külső réteget és jellegzetes roston sült ízt kapjon.

A funkció bekapcsolása: SousVide sütési mód

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. A menü kiválasztása: SousVide sütés.
3. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
4. Állítsa be a funkciót: SousVide sütési mód.
5. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
6. Állítsa be a hőmérsékletet.
7. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.



A funkció segítségével történő sütés után víz marad a vákuumtasakokban és a sütőtérben. A sütési folyamat után óvatosan nyissa ki az ajtót, hogy elkerülje a víz bútorra cseppenését. A vákuumzacskókat egy tányér és egy konyharuha segítségével vegye ki. Törölje szárazra az ajtót, az alul található cseppfogót és a sütőteret egy puha törlőruhával vagy egy szivaccsal. Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a készüléket. A kiszáritás meggyorsításához felfűtheti a készüléket 150 °C hőmérsékletre, körülbelül 15 perc alatt.

6.13 Felfűtés visszajelző

Ha elindít egy sütőfunkciót, a kijelzőn megjelenik egy skála. A vonal azt mutatja, hogyan emelkedik a sütő hőmérséklete.

6.14 Gyors felfűtés visszajelző

Ez a funkció csökkenti a felfűtési időt.








A funkció bekapcsolásához tartsa nyomva a »^{°C}« gombot 3 másodpercig. A felfűtés visszajelző váltakozó értékeket jelenít meg.

6.15 Maradékhő

Ha kikapcsolja a készüléket, a kijelzőn megjelenik a maradékhő. A maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához.

7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Órafunkciók táblázata

Óra funkció		Alkalmazás
	Percszámláló	Visszaszámlálás beállítása (max. 2 óra 30 perc). Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére. Ezt kikapcsolt készülék mellett is bekapcsolhatja. A  gombbal kapcsolja be a funkciót. Nyomja meg a  vagy  gombot a perc beállításához, majd az indításhoz nyomja meg a  gombot.
	Időtartam	A sütő működési időtartamának beállítása (maximum 23 ó 59 perc).
	Befejezés	A kiválasztott sütőfunkció kikapcsolási idejének beállítása (max. 23 óra 59 perc).

Ha egy óra funkciót beállított, az óra 5 másodperc után megkezdzi a visszaszámlálást.




Ha az órafunkciókat használja: Időtartam és Befejezés, a beállított időtartam 90%-ának letelte után a fűtőegység kikapcsol. A készülék a maradék hő segítségével folytatja a sütési folyamatot a befejezésig (3 - 20 perc).

7.2 Az óra funkciók beállítása



- Mielőtt a Időtartam és Befejezés funkciókat használná, be kell állítani a sütőfunkciót és a hőmérsékletet. A készülék automatikusan kikapcsol.
- A következő funkciókat használhatja egyszerre: Időtartam és Befejezés, ha meghatározott idő elteltével automatikusan akarja be- és kikapcsolni a készüléket.
- A következő funkciók: Időtartam és Befejezés nem használhatóak a húshőmérő szenzor használatakor.

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a kijelzőn a kívánt óra funkció

- és a megfelelő szimbólum meg nem jelenik.
3. A szükséges idő beállításához nyomja meg a \wedge vagy \vee gombot.
 4. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

Befejezéskor hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.

5. A jelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.

7.3 Melegen tartás


A funkció feltételei:

- A beállított hőmérséklet 80 °C-nál magasabb.
- A(z) Időtartam funkció be van állítva.

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

A funkció be- vagy kikapcsolásához használja a(z) Alapbeállítások menüt..

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válassza ki a sütőfunkciót.
3. Állítson be 80 °C-nál magasabb hőmérsékletet.

4. Annyiszor nyomja meg a(z)  gombot, amíg a(z) Melegen tartás kijelzés meg nem jelenik..
5. A megerősítéshez nyomja meg a(z) OK gombot.

Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható.



A funkció bekapcsolva marad, ha átvált egy másik sütőfunkcióra.

7.4 Idő kiterjesztés

A(z) Idő kiterjesztés funkció segítségével a sütőfunkció folytatható a(z) Időtartam lejárta után.



Nem használható húshőmérő szenzort alkalmazó sütőfunkciókkal.

1. Amikor a sütési idő véget ér, hangjelzés hallható. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.
2. Nyomja meg a(z)  gombot a bekapcsoláshoz vagy a(z)  gombot a törléshez.
3. Állítsa be a funkció időtartamát.
4. Nyomja meg a(z) OK gombot.

8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



VIGYÁZAT!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Internetes receptek



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

8.2 Receptek és Programozott receptek

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

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

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Húshőmérő szenzor

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

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



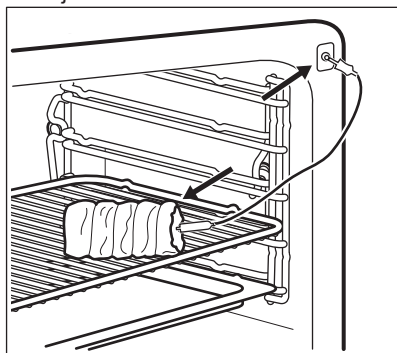
FIGYELMEZTETÉS!

Kizárólag a mellékelt húshőmérő szenzort, illetve megfelelő pótalkatrészt használjon.






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

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Nyomja a húshőmérő szenzor hegyét a hús közepébe.
3. Illessze a húshőmérő szenzor dugaszát a készülék elején lévő aljzatba.



A kijelzőn a húshőmérő szenzor szimbóluma jelenik meg.

4. Nyomja meg a(z)  vagy  gombot 5 másodpercen belül a maghőmérséklet beállításához.

5. Válassza ki a sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet. A készülék kiszámolja a hozzávetőleges befejezést. A befejezési idő az étel mennyiségétől, a beállított sütési hőmérséklettől (minimum 120 °C) és az üzemmódtól függ. A készülék a befejezést hozzávetőlegesen 30 perces pontossággal számolja ki.
6. A húshőmérséklet módosításához nyomja meg a(z)  gombot. Amikor a hús eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
7. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
8. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugóját az aljzatból, és vegye ki a húst a sütőből.



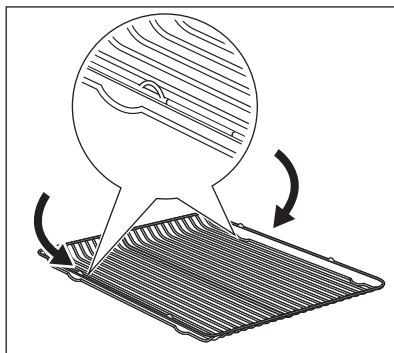
VIGYÁZAT!

A húshőmérő szenzor forró. Égésveszély! Legyen óvatos, amikor a húshőmérő szenzor hegyét és csatlakozódugóját eltávolítja.

9.2 Tartozékok behelyezése

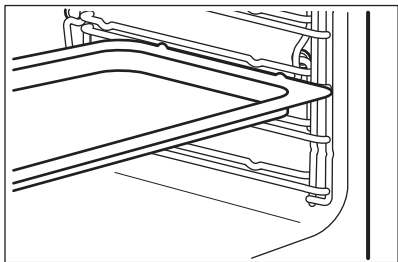
Huzalpolc:

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



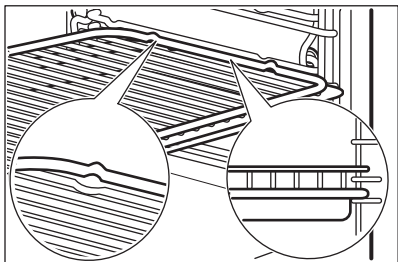
Mély tepsí:

Tolja a mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és mély tepsi együtt:

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



- A nagyobb biztonság érdekében minden tartozék tetején, a jobb és bal oldalon egy kis mélyedés található. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést.
- A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény megcsúszását.

9.3 Teleszkópos sütősínek – a tartozékok behelyezése



FIGYELMEZTETÉS!

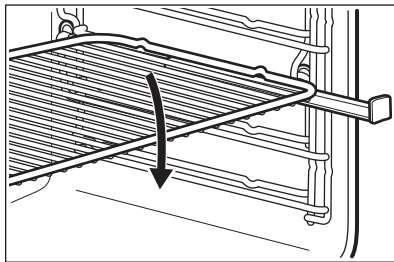
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos a sütősíneket ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:

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

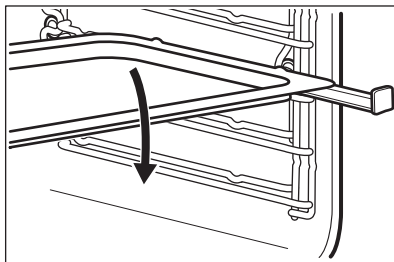


A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.



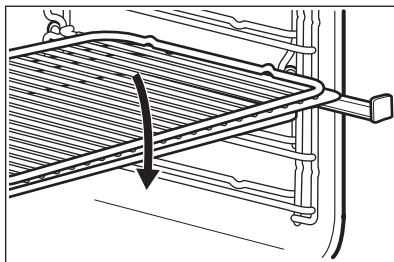
Sütőtálca vagy mély tepsi:

Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.



Huzalpolc és mély tepsi együtt:

Helyezze a huzalpolcot a mély tepsire. Helyezze a huzalpolcot és a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.



10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Kedvencek

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

Egy program tárolása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy automatikus programot.
3. Annyiszor érintse meg a gombot, amíg a MENTÉS kijelzés meg nem jelenik.
4. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

A kijelzőn az első szabad memóriahely jelenik meg.

5. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
6. Adja meg a program nevét. Az első betű villog.
7. Érintse meg a vagy gombot a betű módosításához.
8. Nyomja meg a OK gombot. A következő betű villog.
9. Szükség esetén végezze el ismét a 7. lépést.

10. Tartsa nyomva a OK gombot a mentéshez.

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

A program nevét módosíthatja a Program név szerkesztése menüben.

A program elindítása

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

5. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

Nyomja meg a gombot, hogy közvetlenül a következő menübe lépjen: Kedvencek. Ezt kikapcsolt készülék mellett is használhatja.

10.2 A gyerekzár használata

A Gyerekzár funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg egyszerre a(z) és a(z) gombot, amíg a kijelzőn egy üzenet látható.

A Gyerekzár funkció kikapcsolásához ismétlje meg a 2. lépést.

10.3 Funkciózár

Ez a funkció megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását. Csak a készülék működése során kapcsolhatja be ezt.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy beállítást.
3. Annyiszor nyomja meg az gombot, amíg a Funkciózár kijelzés meg nem jelenik.
4. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

A funkció kikapcsolásához nyomja meg a gombot. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg. Megerősítéshez nyomja meg ismét a , majd az OK gombot.






Ha kikapcsolja a készüléket, a funkció is kikapcsol.

10.4 Set + Go

A funkció segítségével beállíthat egy sütőfunkciót (vagy programot), melyet

később az érzékelőmező egyetlen érintésével elindíthat.

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

A(z) Set + Go funkció elindításához érintsen meg egy érzékelőmezőt (a(z) ) kivételével).. A beállított sütőfunkció elindul.

Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.



- A(z) Funkciózár működik, amikor egy sütőfunkció aktív.
- A(z) Alapbeállítások menü segítségével be- és kikapcsolhatja az alábbi funkciót: Set + Go.

10.5 Automatikus kikapcsolás

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

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

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



Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Világítás, hűhőmérő szenzor, Befejezés, Időtartam.

10.6 Kijelző fényereje

A kijelző kétféle fényerő-beállítással rendelkezik:

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

10.7 Hűtőventilátor

Amikor a készülék üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a készülék felületeit. Amikor kikapcsolja a készüléket, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a készülék le nem hűl.

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



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

11.1 Az ajtó belső oldala

Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

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

11.2 Tanács a sütő speciális sütési funkcióihoz

Melegen tartás

A funkció használatával melegen tarthatja az ételt.

Automatikus hőmérséklet-szabályozás 80 °C-ig.

Edény melegítés

Tányérok és edények melegítéséhez.

Rendezze el egyenletesen a tányérok és az edényeket a huzalpolcon. A melegítési idő felénél fordítsa meg a kupacokat (fejfelé lefelé).

Az automatikus hőmérséklet 70 °C.

Ájánlott polcszint: 3.

Kelesztés

Ezzel az automata funkcióval bármilyen tésztát megkeleszthet. Ez a beállítás kiváló hőmérsékletet biztosít a kelesztéshez. Tegye a kelesztendő tésztát egy megfelelően nagy edénybe. Nem szükséges lefednie. Helyezzen egy huzalpolcot az első polcszintre, és helyezze be az ételt. Csupja be a sütőajtót, és állítsa be az alábbi funkciót: Kelesztés. Állítsa be a szükséges időt.

Felolvasztás

Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra. Ne fedje le az ételt tányérral vagy tálal, mivel ezzel meghosszabbodhat a kiolvasztás időtartama. Használja az alulról számított első polcszintet.

11.3 SousVide sütés

Ez a funkció alacsonyabb sütési hőmérsékletet használ, mint a normál sütés. Az élelmiszereket különösen óvatosan kezelje az elkészítendő ételek jobb minősége érdekében.

Élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos javaslatok:

- Használjon jó minőségű nyersanyagokat.
- Mindig a lehető legfrissebb nyersanyagokat használja.
- Elkészítés előtt mindig tartsa megfelelő állapotban a nyersanyagokat.
- Elkészítés előtt mindig tisztítsa meg az élelmiszereket.
- A jó és biztonságos eredmény elérése érdekében mindig tekintse meg a sütési táblázatokban szereplő értékeket. Ellenőrizze a sütési időt, a hőmérsékletet és az étel méretét.
- Az élelmiszerbiztonsági problémák elkerülése érdekében az élelmiszereket nem szabad hosszabb ideig 60 °C alatt tartani.
- Alacsony hőmérsékletet kizárólag nyersen vagy rövid ideig fogyasztható ételek esetén használjon.
- A Sous-vide sütésű ételek közvetlenül a sütés után a legízletesebbek. Ha nem fogyasztja el azonnal az ételt sütés után, gyorsan csökkentse a hőmérsékletét. Ehhez helyezze az ételt jeges fürdőbe, majd tegye a hűtőszekrénybe. Az étel 2 - 3 napig tárolható a hűtőszekrényben.
- Ne használja a Sous-vide sütés funkciót a maradék étel felmelegítéséhez.
- Az ételek elkészítésekor és sütésekor kerülje el a nyers és a főtt ételek érintkezését.

- Ne használja ugyanazokat az eszközöket különböző célokra alapos elmosogatás nélkül.
- Nyers tojást tartalmazó receptek esetén kerülje el, hogy a tojásfehérje vagy -sárgája érintkezzen a tojáshéj külsejével.

Hasznos tanácsok és javaslatok az ételek vákuumcsomagolásához:

- A vákuumzáró készülék és a vákuumtasakok szükséges tartozékai a Sous-vide sütés funkciónak.
- Javasolt vákuumzáró készülék típusa: kamrás vákuumzáró készülék. Kizárólag ez a vákuumzáró-típus képes folyadékok vákuumzárására.
- A Sous-vide sütés funkcióhoz megfelelő vákuumtasakokat használjon.
- Ne használja fel újra a vákuumtasakokat.
- Helyezze az ételt egy réteg vákuumtasakba, hogy egyenletes sütési eredményt érjen el.
- Az étel gyorsabb és egyenletesebb sütése érdekében állítsa a vákuumozás mértékét a lehető legmagasabbra.
- A vákuumtasak biztos zárásához ügyeljen arra, hogy a zárandó felületek tiszták legyenek.

Általános javaslatok és tanácsok a SousVide sütés funkcióhoz:

- A sütés gőzének megtartásához mindig tartsa zárva a készülék ajtaját, ha a Sous-vide sütés funkciót használja.
- Sütés után óvatosan nyissa ki az ajtót, mert a gőz felhalmozódik a készülékben.
- Ízlés szerint adjon olajat és fűszereket az ételhez. Az olaj meggátolja, hogy az étel a vákuumtasakhoz ragadjon.
- A sütés előtt mérsékelten izesítse az ételt, mivel az illékony ízek nem párolognak el a művelet során.

- Az alkohol folyadékokból történő elpárologtatásához vákuumzárás előtt melegítse és forralja fel az adott folyadékot.
- A nyers fokhagymát fokhagymaporral lehet helyettesíteni.
- Az olívaolaj natúr étolajjal helyettesíthető.
- Az étel gyorsabb és egyenletesebb sütése érdekében tartsa a vákuumozás mértékét a lehető legmagasabban (99,9%).
- A sütési időtartamok mindössze javaslatok, és eltérhetnek az Ön ízlésétől.
- A táblázatokban feltüntetett sütési időtartamok 4 személyes fogásokhoz értendők. Amennyiben az étel mennyisége ennél több, a sütés időtartama meghosszabbodhat.
- Amennyiben az étel mérete eltér a sütési táblázatokban szereplő értékektől, a sütés időtartama módosulhat.
- Több vákuumtasak esetén úgy helyezze azokat a rácsra, hogy ne legyenek köztük átfedés.

11.4 SousVide sütés: Hús

- Tekintse át a táblázatokat az elégtelen sütés elkerüléséhez. Ne használjon a táblázatokban említettnél vastagabb húsdarabokat.
- A táblázatokban szereplő sütési idők a minimálisan szükséges időket jelölik. A sütés időtartama ízlés szerint növelhető.
- Kizárólag csontozott húst használjon a vákuumtasakok sérülésének elkerülése érdekében.
- A szárnyas filétet a bőrös felületükkel lefele fordítva enyhén süsse meg a vákuumcsomagolás előtt és után, hogy ízletesebbek legyenek.

Marhahús

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhahús szelet (közepesen)	4 cm	800	60	110 - 120	3
Marhahús szelet (jól átsütve)	4 cm	800	65	90 - 100	3
Borjúszelet (közepesen)	4 cm	800	60	110 - 120	3
Borjúszelet (jól átsütve)	4 cm	800	65	90 - 100	3

Bárány / vadhús

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Bárány (véresen)	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	3
Bárány (közepesen)	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	3
Vaddisznó	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	3
Nyúl, csontozott	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	3

Szárnyas

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Jércemell, csontozott	3 cm	750	70	70 - 80	3
Kacsamell, csontozott	2 cm	900	60	140 - 160	3
Pulykamell, csontozott	2 cm	800	70	75 - 85	3

11.5 SousVide sütés: Hal és tenger gyümölcsei

- Tekintse át a táblázatot az elégtelen sütés elkerüléséhez. Ne használjon a táblázatban említettnél vastagabb haldarabokat.
- Mielőtt vákuumtasakba helyezné, háztartási papirkendővel szárítsa meg a halfilét.
- Tegyen egy csésze vizet a vákuumtasakba, ha kagylót süt benne.

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Keszeg filé	4 filé (1 cm)	500	70	25	3
Tengeri süllő filé	4 filé (1 cm)	500	70	25	3
Tőkehal	2 filé (2 cm)	650	65	70 - 75	3
Kagyló	nagyméretű	650	60	100 - 110	3
Kagyló héjában		1000	95	20 - 25	3
Rák páncél nélkül	nagyméretű	500	75	26 - 30	3
Polip		1000	85	100 - 110	3
Pisztráng filé 1)	2 filé (1,5 cm)	650	65	55 - 65	3
Lazacfilé ¹⁾	3 cm	800	65	100 - 110	3

¹⁾ A fehérje elfolyásának megakadályozásához áztassa a halat 10%-os sóoldatba (100 g só 1 liter vízben) 30 percig, majd a vákuumtasakba helyezés előtt szárítsa meg konyhai papírtörővel.

11.6 SousVide sütés: Zöldségek

- Szükség szerint hámozza meg a zöldségeket.
- Egyes zöldségek színe megváltozhat hámozás és vákuumtasakban való sütés után. A jobb eredmény eléréséhez előkészítés után azonnal süsse meg az ételeket.
- Az articsóka színének megtartásához a tisztítás és feldarabolás után tegye azt citromlevet tartalmazó vízbe.

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Spárga (zöld)	egészben	700 - 800	90	40 - 50	3
Spárga (fehér)	egészben	700 - 800	90	50 - 60	3
Cukkini	1 cm-es szeletek	700 - 800	90	35 - 40	3

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Póréhagyma	csíkok vagy karikák	600 - 700	95	40 - 45	3
Padlizsán	1 cm-es szeletek	700 - 800	90	30 - 35	3
Sütőtök	2 cm vastag darabok	700 - 800	90	25 - 30	3
Bors	csíkok vagy negyedek	700 - 800	95	35 - 40	3
Zeller	1 cm-es karikák	700 - 800	95	40 - 45	3
Sárgarépa	0,5 cm-es szeletek	700 - 800	95	35 - 45	3
Zeller gyökér	1 cm-es szeletek	700 - 800	95	45 - 50	3
Édeskömény	1 cm-es szeletek	700 - 800	95	35 - 45	3
Burgonya	1 cm-es szeletek	800 - 1000	95	35 - 45	3
Articsóka belseje	negyedelve	400 - 600	95	45 - 55	3

11.7 SousVide sütés: Gyümölcsök és édességek

- Hámozza meg a gyümölcsöket, majd szükség szerint vegye ki a magjukat és a belsejüket
- Az alma és a körte színének megtartásához a tisztítás és

- feldarabolás után tegye azt citromlevet tartalmazó vízbe.
- A jobb eredmény eléréséhez előkészítés után azonnal süsse meg az ételleket.

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Őszibarack	félbevágva	4 gyümölcs	90	20 - 25	3
Szilva	félbevágva	600 g	90	10 - 15	3
Mangó	vágja kb. 2 x 2 cm-es kockákra	2 gyümölcs	90	10 - 15	3
Kopasz őszibarack	félbevágva	4 gyümölcs	90	20 - 25	3
Ananász	1 cm-es szeletek	600 g	90	20 - 25	3
Alma	negyedelve	4 gyümölcs	95	25 - 30	3

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Körte	félbevágva	4 gyümölcs	95	15 - 30	3
Vaníliakrém	350 g minden egyes tasakban	700 g	85	20 - 22	3

11.8 Vital sütés



VIGYÁZAT!

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

A funkció minden friss és fagyasztott ételtípushoz alkalmas. Ezzel a módszerrel elkészíthet, felmelegíthet, felolvaszthat, posírozhat vagy blansírozhat zöldséget, húst, halat, tésztaféléket, rizst, kukoricát, grízt és tojást.

Egyetlen művelettel komplett menüt is készíthet. Az étel megfelelő sütésének érdekében válasszon egy hasonló sütési

idővel rendelkező receptet. Töltse fel a víztartályt a maximális szintig. Helyezze a megfelelő főzőedényekbe helyezett ételt a huzalpolcokra. A gőz megfelelő keringése érdekében hagyjon helyet a főzőedények között.

Fertőtlenítés

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

Zöldségek

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

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

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Édesburgonya	99	20 - 30	2
Paradicsom	99	15 - 25	2
Csöves főtt kukorica	99	30 - 40	2

1) Melegítse elő a sütőt 5 percig.

Köreték

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Kelt gombóc	99	25 - 35	2
Krumplis gombóc	99	35 - 45	2
Krumpli (hámozatlan, közepes méretű)	99	45 - 55	2
Rizs (víz / rizs arány: 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	2
Főtt burgonya (negyedbe vágva)	99	35 - 45	2
Zsemlegombóc	99	35 - 45	2
Friss vékonymetélt	99	15 - 25	2
Polenta (3:1 arányú folyadék)	99	40 - 50	2
Bulgur búzatöret (víz / bulgur arány: 1:1)	99	25 - 35	2
Kuszkusz (víz / kuszkusz arány: 1:1)	99	15 - 20	2
Nokedli (német tésztafajta)	99	25 - 30	2
Illatos rizs (víz / rizs arány: 1:1)	99	30 - 35	2
Lencse, vörös (víz / lencse arány: 1:1)	99	20 - 30	2

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lencse, barna és zöld (víz / lencse arány: 2:1)	99	55 - 60	2
Tejberizs (tej / rizs arány: 2,5:1)	99	40 - 55	2
Tejbegríz (tej / gríz arány: 3,5:1)	99	20 - 25	2

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

Gyümölcs

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

Hal

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

Hús

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Főtt sonka (1000 g)	99	55 - 65	2
Párolt csirkemell	90	25 - 35	2
Csirke (párolt, 1000 - 1200 g)	99	60 - 70	2

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sertés-/borjúkaraj comb nélkül (800 - 1000 g)	90	80 - 90	2
Kasseler (füstölt sertés- skaraj, párolt)	90	70 - 90	2
Tafelspitz (minőségi párolt marhahús)	99	110 - 120	2
Chipolata kolbász	80	15 - 20	2
Bajor borjúkolbász (fehér kolbász)	80	20 - 30	2
Bécsi kolbász	80	20 - 30	2

Tojás

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

11.9 Infrásütés és Vital sütés egymás után

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

- Az étel kezdeti piritásához használja az alábbi funkciót: Infrásütés.
- Az előkészített zöldséget és köretet tegye a sült mellé a sütőbe egy hőálló főzőedénybe.

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

Étel	Infrásütés (első lépés: hús elkészítése)			Vital sütés (második lépés: zöldségek hozzáadása)		
	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marha hátszín (1 kg) Kelbimbó, polenta	180	60 - 70	hús: 1	99	40 - 50	hús: 1 zöldségek: 3

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

11.10 Párában főzés - Páratartalom, magas

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Puding / lepény porciós csészékben ¹⁾	90	35 - 45	2
Tükörtojás ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Pástétom ¹⁾	90	40 - 50	2
Vékony halfilé	85	15 - 25	2
Vastag halfilé	90	25 - 35	2
Kis halak 350 g-ig	90	20 - 30	2
Hal egészben 1000 g-ig	90	30 - 40	2
Tepsis gombóc	120 - 130	40 - 50	2

¹⁾ Folytassa további 30 perccig zárt ajtóval.

11.11 Párában főzés - Közepes páratartalom

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Különböző kenyérfajták (500 - 1000 g)	180 - 190	45 - 60	2
Zsemle	180 - 200	25 - 35	2

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Kenyér édes tésztából	160 - 170	30 - 45	2
Kelt tésztájú édes sütemények	170 - 180	20 - 35	2
Sütőben készült édességek	160 - 180	45 - 60	2
Pörkölt / párolt hús	140 - 150	100 - 140	2
Karaj	140 - 150	75 - 100	2
Halfilé roston	170 - 180	25 - 40	2
Hal roston	170 - 180	35 - 45	2

11.12 Párában főzés - Páratartalom, alacsony

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sertés roston (1000 g)	160 - 180	90 - 100	2
Marha hátszín (1000 g)	180 - 200	60 - 90	2
Borjú roston (1000 g)	180	80 - 90	2
Fasírt (nyers, 500 g)	180	30 - 40	2
Füstölt sertéskaraj (600 - 1000 g, 2 óra pácolás)	160 - 180	60 - 70	2
Csirke, 1000 g	180 - 210	50 - 60	2
Kacsa, 1500 - 2000 g	180	70 - 90	2
Liba, 3000 g	170	130 - 170	1
Burgonyafelfűjt	160 - 170	50 - 60	2
Tésztafelfűjt	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Elősütött roládok	200	15 - 20	2
Elősütött bagetek, 40 - 50 g	200	15 - 20	2

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Előszütt bagett, 40 - 50 g, mélyhűtött	200	25 - 35	2

11.13 Regenerálódás

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

11.14 Joghurt funkció

Joghurt készítéséhez használja ezt a funkciót.

Hozzávalók:

- 1 l tej
- 250 g natúr joghurt

Elkészítés:

Keverje össze a joghurtot a tejjel, majd töltsé joghurtos edényekbe.

Nyers tej használatakor forralja fel a tejet, majd hagyja lehűlni 40 °C-ig. Ezután keverje össze a joghurtot a tejjel, majd töltsé joghurtos edényekbe.

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság
Joghurt - krémes állag	42	5 - 6	2
Joghurt - félkemény	42	7 - 8	2

11.15 Tésztasütés

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait (hőmérséklet, főzési időtartam) és a polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.
- Azt javasoljuk, hogy a legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha egy konkrét recepthez nem talál beállítást, keressen egy olyat, amelyik majdnem megegyezik vele.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.

- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.
- Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja a sütőt, és így felhasználhatja a készülékben felhalmozódott maradékhőt.

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

11.16 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Alul túl világos a sütemény.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízessé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízessé válik.	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízessé válik.	Túl sok folyadék van a tésztaiban.	Használjon kevesebb folyadékot. Ügyeljen a keverési időre, főleg akkor, ha keverőgépet használ.
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
A sütemény túlságosan száraz.	Túl hosszú sütési időt választott.	A következő sütéskor rövidebb sütési időt állítson be.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A sütőhőmérséklet túl magas, míg a sütés ideje túl rövid.	Állítson be alacsonyabb sütőhőmérsékletet és hosszabb sütési időtartamot.
A sütemény egyenetlenül sül meg.	A tésztát nem egyenletesen terítette el.	Egyenletesen ossza el a tésztát a sütőlapon.
A sütemény nem sül meg az adott idő alatt.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor valamivel magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.

11.17 Sütés egy szinten:

Sütés sütőformákban

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

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Felső/alsó fűtés	160	35 - 50	2
Tortalap - omlós tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	60 - 90	2
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Felső/alsó fűtés	180	70 - 90	1
Sajjtorta	Felső/alsó fűtés	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fonott kalács / kenyér	Felső/alsó fűtés	170 - 190	30 - 40	3
Karácsonyi stollen	Felső/alsó fűtés	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Kenyér (roskenyér): 1. A sütési folyamat első része. 2. A sütési folyamat második része.	Felső/alsó fűtés	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Habkosár / képviselőfánk	Felső/alsó fűtés	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Keksztekercs	Felső/alsó fűtés	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Morzás tetejű sütemény (szár-azon)	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Vajas mandula-torta / cukros sütemények	Felső/alsó fűtés	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	150 - 170	30 - 55	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Felső/alsó fűtés	170	35 - 55	3
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	160 - 170	40 - 80	3
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Felső/alsó fűtés	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

²⁾ Használjon mély tepsit.

Teasütemény

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósüt. omlós tésztából	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	150 - 160	15 - 25	3
Short bread / Linzer / omlós tészták	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	140	20 - 35	3
Short bread / Linzer / omlós tészták	Felső/alsó fűtés	160 ¹⁾	20 - 30	3
Aprósütemény kevert piskótatésztából	Hőlégbefűvás, nagy hőfok	150 - 160	15 - 20	3

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tojásfehérjéből készült sütemények / habcsók	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	80 - 100	120 - 150	3
Puszedli	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	100 - 120	30 - 50	3
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Aprósüt. leveles tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Péksütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 ¹⁾	10 - 25	3
Péksütemény	Felső/alsó fűtés	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Felső/alsó fűtés	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.18 Tészták és felfújtak

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfújt	Felső/alsó fűtés	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Felső/alsó fűtés	180 - 200	25 - 40	1
Csöben sült zöldség ¹⁾	Infrasütés	170 - 190	15 - 35	1
Olvasztott sajtos bagett	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 - 170	15 - 30	1
Édes felfújtak	Felső/alsó fűtés	180 - 200	40 - 60	1
Halfelfújt	Felső/alsó fűtés	180 - 200	30 - 60	1
Töltött zöldség	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.19 Hőlégbefúvás (nedves)

Étel Étel típusa	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagas- ság
Tésztafelfújt	180 - 200	45 - 60	2
Lasagne	180 - 200	45 - 60	2
Burgonyafelfújt	190 - 210	55 - 80	2
Édességek	180 - 200	45 - 60	2
Forma torta vagy kalács	160 - 170	50 - 70	1
Fonott kalács / kenyér	170 - 190	40 - 50	2
Morzsas tetejű sütemény (szárason)	160 - 170	20 - 40	3
Kelt tésztájú sütemény	160 - 170	20 - 40	2

11.20 Több szinten való sütés

Használja a következő funkciót:
Hőlégbefúvás, nagy hőfok.

Sütőtálcán sütit sütemény / tészta / kenyér

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
Habkosár / kép- viselőfánk	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Száraz streusel torta	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Melegítse elő a sütit.

Kekszek / small cakes / aprósütemény / tészták / péksütemény

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
Aprósüt. omlós tésztából	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Linzer / omlós tészták	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Aprósütemény kevert piskóta- tésztából	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
Tojásfehérjével készült teasütemények, habcsók	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Puszedli	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Kelt tésztájú sütemény	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Aprósüt. leveles tésztából	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Roládok	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.21 Hőlégbefúvás, kis hőfok

Ezzel a funkcióval 65 °C-nál nem magasabb maghőmérsékletensovány, porhanyós húsokat és halat lehet elkészíteni. Ez a funkció nem alkalmazható olyan receptekhez, mint például serpenyős sült-höz vagy zsíros sertéssült-höz. A húshőmérő szenzor segítségével biztosíthatja a hús megfelelő maghőmérsékletét (lásd a húshőmérő szenzor táblázatát).

Az első 10 percben a sütő hőmérsékletét 80 °C és 150 °C között lehet beállítani. A hőmérséklet alapértelmezett értéke 90 °C. A hőmérséklet beállítása után a készülék a sütést 80 °C-on folytatja. Ne

használja ezt a funkciót szárnyasok elkészítéséhez.



Mindig fedő nélkül készítse az ételt, ha ezt a funkciót használja.

1. Főzőlapon süssse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.
2. Helyezze a húst a forró hússütő tepsivel együtt a sütő huzalpolcára.
3. Nyomja a húshőmérő szenzort a húsba.
4. Válassza a következő funkciót: Hőlégbefúvás, kis hőfok, és állítsa be a megfelelő, végső maghőmérsékletet.

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

11.22 Pizzasütés

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pizza (vékony)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (sok feltéttel)	180 - 200	20 - 30	2
Gyümölcslepény	180 - 200	40 - 55	1
Spenótos lepény	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Svájci flan	170 - 190	45 - 55	1
Almatorta, bevonattal	150 - 170	50 - 60	1
Zöldséges pite	160 - 180	50 - 60	1
Kováasztalan kenyér	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Leveles tésztából készült lepény	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Pirog (a calzone orosz változata)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

11.23 Sültek

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

11.24 Sütési táblázat

Marhahús

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

¹⁾ Melegítse elő a süttőt.

Sertés

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Váll / nyak / sonkaizület	1 - 1,5 kg	Infrasütés	150 - 170	90 - 120	1
Borda, karaj	1 - 1,5 kg	Infrasütés	170 - 190	30 - 60	1
Fasírozott	750 g - 1 kg	Infrasütés	160 - 170	50 - 60	1
Sertés csülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	Infrasütés	150 - 170	90 - 120	1

Borjú

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

Bárány

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

Étel	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránygerinc	1 - 1.5	Infrasütés	160 - 180	40 - 60	1

Vad

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Nyúlgerinc / nyúlláb, nyúlcomb	1 kg-ig	Infrasütés	180 - 200 ¹⁾	35 - 55	1
Őzgerinc	1,5 - 2 kg	Felső/alsó fűtés	180 - 200	60 - 90	1
Comb	1,5 - 2 kg	Felső/alsó fűtés	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Szárnyasok

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi részek	Egyenként 200-250 g-os	Infrasütés	200 - 220	30 - 50	1
Fél csirke	Egyenként 400-500 g	Infrasütés	190 - 210	40 - 50	1
Csirke, jérce	1 - 1,5 kg	Infrasütés	190 - 210	50 - 70	1
Kacsa	1,5 - 2 kg	Infrasütés	180 - 200	80 - 100	1
Liba	3,5 - 5 kg	Infrasütés	160 - 180	120 - 180	1
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	Infrasütés	160 - 180	120 - 150	1
Pulyka	4 - 6 kg	Infrasütés	140 - 160	150 - 240	1

Hal (párolt)

Étel	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal egészben	1 - 1.5	Infrasütés	180 - 200	30 - 50	1

11.25 Grill

- A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.
- Állítsa a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcpozícióra.
- Mindig úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcpozíción gyűljön össze.
- Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen.
- Mindig melegítse elő 5 percig üresen a sütőt a grill funkció segítségével.

**FIGYELMEZTETÉS!**

Grillezni csak bezárt
sütőajtóval szabad.

Grill

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
		Első oldal	Második oldal	
Marha hátszín	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Marhaszelet	230	20 - 30	20 - 30	3
Sertés hátszín	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Borjúhát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Bárány hátszín	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hal egészben, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Grill + felső sütés

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

¹⁾ Melegítse elő a süttöt.

11.26 Fagyasztott ételek

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

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sült burgonya, vastag	190 - 210	20 - 30	3
Zöldségek/kroketek	190 - 210	20 - 40	3
Pirított vagdaltak	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / cannelloni, friss	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/cannelloni fagy.	160 - 180	40 - 60	2
Sütőben sült sajt	170 - 190	20 - 30	3
Csirke szárny	180 - 200	40 - 50	2

Fagyasztott készételek

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Hőmérséklet (°C)
Gyorsfagyasztott pizza	Felső/alsó fűtés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	3
Sült burgonya ¹⁾ (300 - 600 g)	Felső/alsó fűtés vagy Infrásütés	200 - 220	a gyártó utasításai szerint	3
Bagettek	Felső/alsó fűtés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	3
Gyümölcstorták	Felső/alsó fűtés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	3

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

11.27 Tartósítás

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

- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Amikor a folyadék rotogni kezd az üvegekben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

Bogyós gyümölcsök

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

Csonthéjas gyümölcs

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

Zöldségek

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

¹⁾ Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

11.28 Aszalás

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

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

Zöldségek

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Bab	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Paprika	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Zöldség savanyúsághoz	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Gomba	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Fűszernövény	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Gyümölcs

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Szilva	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Sárgabarack	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Almaszeletek	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Körte	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

11.29 Kenyér

A sütő előmelegítése nem ajánlott.

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fehér kenyér	170 - 190	40 - 60	2
Bagett	200 - 220	35 - 45	2
Briós	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Rozskenyér	170 - 190	50 - 70	2
Barna kenyér	170 - 190	50 - 70	2
Sokmagvas kenyér	170 - 190	40 - 60	2
Zsemle	190 - 210	20 - 35	2

11.30 Húshőmérő szenzor táblázat

Marhahús

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

Sertés

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

Borjú

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

Ürű / bány

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Ürűcomb	80 - 85
Ürűborda	80 - 85
Bány roston / bányacsülök	70 - 75

Vadhús

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

Hal

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

11.31 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

A funkció vizsgálati módszerei: Vital sütés.

Étel	Tartály (Gastro-norm)	Mennyiség (g)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Megjegyzés
Brokkoli ¹⁾	1 x 1/2 perforált	300	3	99	13 - 15	Helyezze a sütő tálcát az első polcszintre.

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 5 perccig.

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT!
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerrel végezze.
- Vízkő esetén a sütőtér aljának tisztításához használjon néhány csepp ecetet.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel

megnedvesített puha kendőt használjon.

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

12.2 Javasolt tisztítószer

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

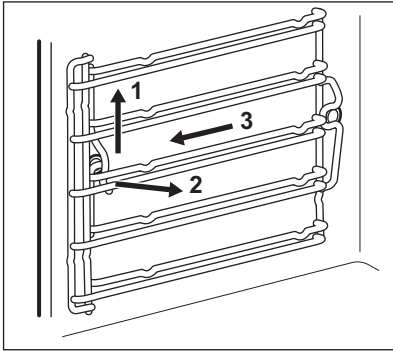
Termékeink online a www.aeg.com/shop weboldalon és kiskereskedőinknél vásárolhatók meg.

12.3 A polcvezető sínek eltávolítása

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

A készülék tisztításához távolítsa el a polcvezető síneket.

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



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

A polcvezető síneket a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

12.4 Gőz tisztítás

Amennyire lehetséges, a szennyeződést kézzel távolítsa el.

Az oldalfalak tisztításához távolítsa el a tartozékokat és a poltartót.

A gőztisztító funkciók támogatják a készülék sütőterének gőzzel történő tisztítását.

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

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

Amikor a gőztisztítás funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

1. Töltse fel a víztartályt a maximális szintig.
2. Válassza ki a gőztisztítás funkciót az alábbi menüben: Tisztítás.

Gőz tisztítás - a funkció időtartama kb. 30 perc.

- a) Kapcsolja be a funkciót.
- b) Egy hangjelzés hallható, amikor a program befejeződik.
- c) A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.

Gőz tisztítás Plusz - a funkció időtartama kb. 75 perc.

- a) Permetezzen megfelelő mosogatószerrel a sütőtérbe, a zománczott és az acél felületekre egyaránt. A tisztítási folyamat elindítása előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt.
- b) Kapcsolja be a funkciót. Körülbelül 50 perc elteltével egy hangjelzés hallható, amikor a program első szakasza befejeződik.
- c) Nyomja meg a **OK** gombot.

- i** Ez nem a tisztítási eljárás végét jelenti. A tisztítás befejezéséhez kövesse a kijelzőn látható utasításokat.
- d) A készülék belső felületét nem karcoló, felületkímélő szivaccsal törölje át. A sütőtér tisztításához meleg víz vagy sütőtisztító szer használható.
 - e) Nyomja meg a **OK** gombot. Az eljárás utolsó szakasza megkezdődik. A szakasz időtartama hozzávetőleg 25 perc.
3. A készülék belső felületét nem karcoló, felületkímélő szivaccsal törölje át. A sütőtér tisztításához meleg víz használható.
 4. Távolítsa el a víztartályban lévő maradék vizet.

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

12.5 Tisztítás Emlékeztető

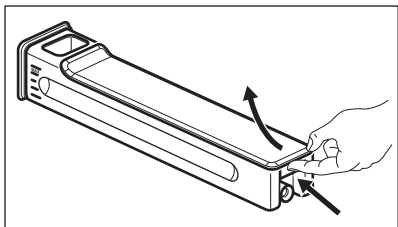
A funkció emlékezteti arra, hogy tisztítás szükséges, és az alábbi funkciót kell végrehajtania: Gőz tisztítás Plusz.

Be / kikapcsolhatja az alábbi funkciót: Tisztítás Emlékeztető a következő menüben: Alapbeállítások.

12.6 A víztartály tisztítása

Vegye ki a víztartályt a készülékből.

1. Távolítsa el a víztartály fedelét. A fedelet a hátul található kiemelkedésnek megfelelően emelje fel.



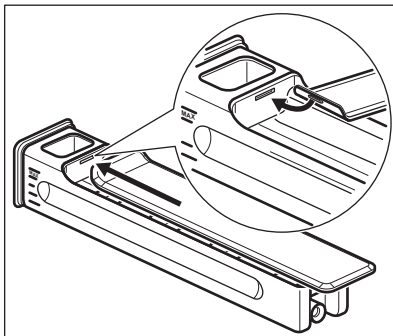
2. Távolítsa el a hullámtörőt. Addig húzza el a tartálytesttől, míg ki nem pattan.
3. Kézzel mossa meg a víztartály részeit. Csapvizet és mosogatószerrel használjon.



Ne használjon dörzsölő szivacsot. Ne tisztítsa a víztartályt mosogatógépben.

Az alkatrészei tisztítása után szerelje össze a víztartályt.

1. Pattintsa a helyére a hullámtörőt. Nyomja be a víztartály testébe.
2. Szerelje fel a fedelet. Először az első rögzítőelemet illessze be, majd nyomja a víztartály testéhez.



3. Helyezze a víztartályt a készülékbe.
4. A víztartályt rögzülésig tolja a sütő irányába.

12.7 Gőzfejlesztő rendszer - Vízkömentesítés

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

Vegye ki az összes tartozékot.

Válasszon funkciót a következő menüből: Tisztítás. A felhasználói kezelőfelület végigvezeti az eljáráson.

A művelet teljes időtartama hozzávetőleg 2 óra.

A sütővilágítás ennél a funkciónál nem világít.

1. Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
2. Nyomja meg az OK gombot.
3. Töltsön 250 ml vízköoldót a víztartályba.
4. Ezután vízzel töltsze fel a víztartályt a maximális szintig.
5. Helyezze a víztartályt a készülékbe.
6. Nyomja meg a OK gombot. Ez bekapcsolja az eljárás első szakaszát: Vízkömentesítés.

i Ezen szakasz időtartama hozzávetőleg 1 óra 40 perc.

- Az első szakasz végén ürítse ki a sütő tálcát, majd helyezze ismét az első polcszintre.
- Nyomja meg az OK gombot.
- Töltsön a víztartályba friss vizet. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon tisztítóoldat a víztartályban.
- Helyezze a víztartályt a készülékbe.
- Nyomja meg a OK gombot. Ez bekapcsolja az eljárás második szakaszát: Vízkömentesítés. Ez átöblíti a gőzfejlesztő rendszert.

i A szakasz időtartama hozzávetőleg 35 perc.

Az eljárás befejezése után távolítsa el a sütő tálcát.

i Ha a Vízkömentesítés funkció végrehajtása nem megfelelő, a kijelzőn a funkció ismételt végrehajtására felszólító üzenet jelenik meg.

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

12.8 Vízkömentesítési emlékeztető

Két vízkömentesítési emlékeztető figyelmezteti a következő funkció végrehajtására: Vízkömentesítés. Ezek az emlékeztetők mindig aktiválódnak, amikor kikapcsolja a készüléket.

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

A határozott emlékeztető kötelezi a vízkömentesítés végrehajtására.

i Ha nem hajtja végre a készülék vízkömentesítését a határozott emlékeztető bekapcsolásakor, akkor nem használhatja a gőz funkciókat. A vízkömentesítési emlékeztető nem kapcsolható ki.

12.9 Gőzfejlesztő rendszer - Öblítés

Vegye ki az összes tartozékot.

Válasszon funkciót a következő menüből: Tisztítás. A felhasználói kezelőfelület végigvezeti az eljáráson.

A funkció időtartama kb. 30 perc.

A sütővilágítás ennél a funkciónál nem világít.

- Helyezze a sütő tálcát az első polcszintre.
- Nyomja meg a OK gombot.
- Töltsön a víztartályba friss vizet.
- Nyomja meg a OK gombot. Az eljárás befejezése után távolítsa el a sütő tálcát.

12.10 Az ajtó levétele és felszerelése

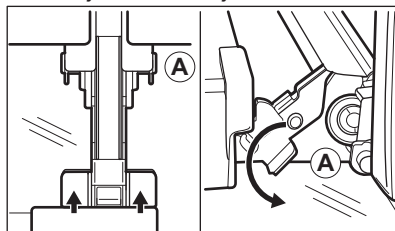
Az ajtó és belső üvegtáblái a tisztításhoz kivehetőek. Az üvegtáblák száma modellenként változik.



VIGYÁZAT!

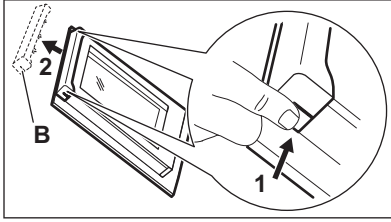
Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!

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

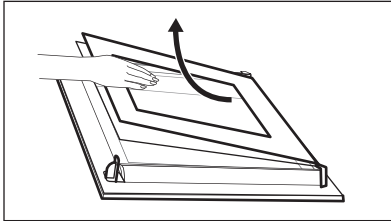


- Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög).
- Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a készülékről.
- Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenes felületre. Ennek célja a karcolódás megelőzése.
- Tartsa meg két oldalon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

nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.



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



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

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

12.11 A lámpa izzójának cseréje

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



VIGYÁZAT!

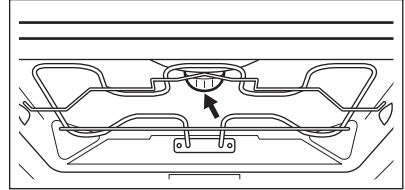
Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát.

Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrója.

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdozobzból, vagy kapcsolja le az áramköri megszakítót.

Felső lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az óramutató járásával ellentétes irányba.



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

Oldalsó izzó

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

13. HIBAELHÁRÍTÁS



VIGYÁZAT!
Olvassa el a „Biztonság”
című fejezetet.

13.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Aktív az automatikus kikapcsolás.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt.
A sütő nem melegszik fel.	Az ajtó nincs jól becsukva.	Teljesen csukja be az ajtót.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A kijelzőn F111 látható.	A hőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.	Nyomja be a hőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	<ul style="list-style-type: none"> • Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. • Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálatához.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A készülék nem tartja meg a víztartályt a behelyezés után.	A víztartály fedele nincs megfelelően felszerelve.	Szerelje fel megfelelően a víztartály fedelét.
Víz folyik a víztartályból szállítás vagy a készülékbe helyezés után.	A víztartály fedele nincs megfelelően felszerelve.	Szerelje fel megfelelően a víztartály fedelét.
Víz folyik a víztartályból szállítás vagy a készülékbe helyezés után.	A hullámtörő nincs megfelelően beszerelve.	Szerelje be megfelelően a hullámtörőt a víztartály testébe.
A készülék nem tartja meg a víztartályt a fedél rányomása után.	Nem nyomta be teljesen a víztartály testét.	Ütközésig tolva illessze a víztartály testét a készülékbe.
Nehéz kitisztítani a víztartályt.	Nem távolította el a fedelet és a hullámtörőt.	Lásd „A víztartály tisztítása” című részt.
A vízkötelenítési folyamat a vége előtt megszakad.	Áramkimaradás volt.	Ismételje meg az eljárást.
A vízkötelenítési folyamat a vége előtt megszakad.	A funkciót a felhasználó leállította.	Ismételje meg az eljárást.
Nincs víz a sütő tálcában a vízkötelenítési eljárás után.	Nem töltötte fel a víztartályt a maximális szintig.	Ellenőrizze, hogy van-e vízköoldó / víz a víztartályban. Ismétlje meg az eljárást.
Piszkos víz található a sütő-ér alján a vízkötelenítési eljárás után.	A sütő tálca nem a megfelelő polcszinten helyezkedik el.	Távolítsa el a megmaradt vizet és vízköoldót a sütő aljából. Helyezze a sütő tálcát az első polcszintre.
A tisztítási funkció a vége előtt megszakad.	Áramkimaradás volt.	Ismételje meg az eljárást.
A tisztítási funkció a vége előtt megszakad.	A funkciót a felhasználó leállította.	Ismételje meg az eljárást.
A tisztítási funkció befejeződése után túl sok víz található a sütőtér alján.	A tisztítási ciklus bekapcsolása előtt túl sok oldószert permetezett a készülékbe.	A sütőtér minden részét vékony rétegben vonja be az oldószerezrel. Az oldószert egyenletesen permetezze a felületekre.
A tisztítási eljárás eredményessége nem megfelelő.	A gőztisztítás funkció elindításakor a sütőtér kezdeti hőmérséklete túl magas volt.	Ismételje meg az eljárást. Az eljárást lehűlt készüléken végezze el.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A tisztítási eljárás eredményessége nem megfelelő.	A tisztítási eljárás megkezdése előtt nem távolította el a vezetősíneket. Ezek átadják a hőt a falaknak, és csökkentik az eljárás hatásfokát.	Távolítsa el a vezetősíneket a készülékből, majd ismét indítsa el a funkciót.
A tisztítási eljárás eredményessége nem megfelelő.	A tisztítási eljárás megkezdése előtt nem távolította el a tartozékokat a készülékből. Ezek megzavarják a gőz keringését, és csökkentik az eljárás hatásfokát.	Távolítsa el a tartozékokat a készülékből, majd ismét indítsa el a funkciót.

13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

Gyártó neve	AEG
A készülék azonosítójele	BS836480EM BS836480HM BS836480NM
Energiatahatékonyági szám	92.9
Energiatahatékonyági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett	0.93 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.79 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1

Hőforrás	Villamos energia	
Hangerő	71 l	
Sütő típusa	Beépített sütő	
Tömeg	BS836480EM	46.0 kg
	BS836480HM	46.0 kg
	BS836480NM	46.0 kg

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


14.2 Energiatakarékosság


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

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

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

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

