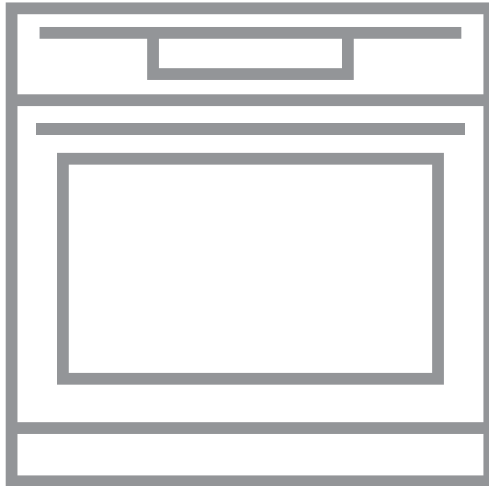


▶ PROCOMBI® PLUS  
BS836480EM  
BS836480PM  
BS836480RM

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.....	11
7. ÓRAFUNKCIÓK.....	25
8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK.....	26
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	26
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	28
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	30
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	57
13. HIBAEHÁRÍTÁS.....	62
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	64

## AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

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

Látogassa meg a weboldalunkat:



Kezelési tanácsok, kiadványok, hibaelhárító, szerviz információk:  
[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)



További előnyökért regisztrálja készülékét:  
[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)




Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:  
[www.aeg.com/shop](http://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 gyártó nem vállal felelősséget a helytelen beszerelés vagy használat miatt keletkezett sérülésekért és károkért. Tartsa biztonságos és elérhető helyen az útmutatót, hogy szükség esetén mindig a rendelkezésére álljon.

### 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyerekek játszanak a készülékkel.
- Minden csomagolóanyagot tartson távol a gyermekektől, és megfelelően dobja azokat hulladékba.
- A gyermekeket és kedvenc háziállatokat tartsa távol a készüléktől működés közben, és működés után, lehűléskor. A készülék elérhető részei forróak.
- Ha rendelkezik gyermekbiztonsági zárral a készülék, akkor azt be kell kapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet a készüléken.
- A 3 évesnél fiatalabb gyermekeket mindig tartsa távol a készüléktől, amikor az működik.

### 1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képesített személy végezheti el.
- FIGYELMEZTETÉS: Használat közben a készülék és az elérhető részek nagyon felforrósodhatnak. Legyen óvatos, hogy ne érjen a fűtőelemekhez. 8 évesnél

fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

- 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 elektromos veszélyhelyzet álljon elő.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort (maghőmérséklet-érzékelőt) használja.

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Elhelyezés



#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgításakor. Mindig használjon munkavédelmi kesztyűt és zárt lábbelit.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.
- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.

## 2.2 Elektromos csatlakoztatás



### FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanszerelőhöz.
- 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 túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkilődőt 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 irányleveleinek.

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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



### FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:

- ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
- ne engedjen vizet a forró készülékbe.
- a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit 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



### FIGYELMEZTETÉS!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

## 2.5 Ápolás és tisztítás



### FIGYELMEZTETÉS!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehült-e a készülék. Máskülönbén fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon semmilyen 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.



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

## 2.7 Ártalmatlanítás



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

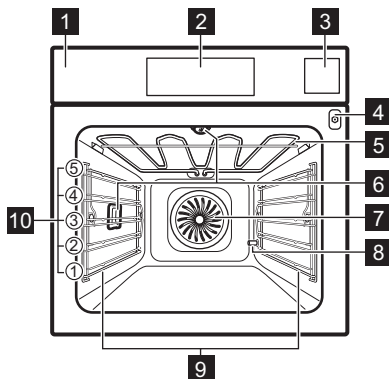
- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.
- A készülék közelében vágja át a hálózati kábelt, és tegye a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

## 2.8 Szerviz

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

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

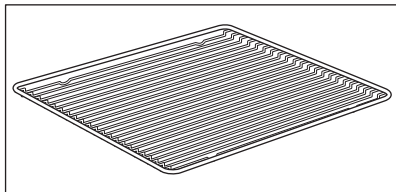
### 3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Elektronikus programkapcsoló
- 3 Víztartály
- 4 A hőmérő aljzata
- 5 Fűtőelem
- 6 Világítás
- 7 Ventilátor
- 8 A csökkenet vízkötlenítése
- 9 Polcvezető sín, eltávolítható
- 10 Polcszintek

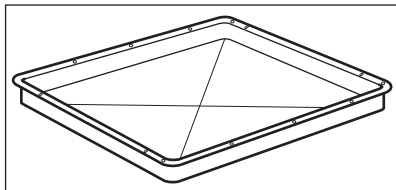
### 3.2 Tartozékok

#### Huzalpolc



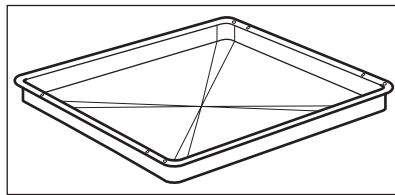
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

#### Sütő tálca



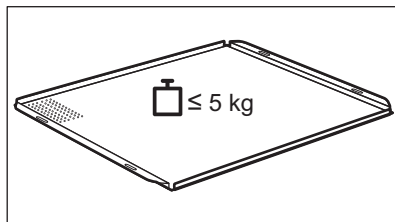
Tortákhoz és süteményekhez.

#### Mély tepsi



Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

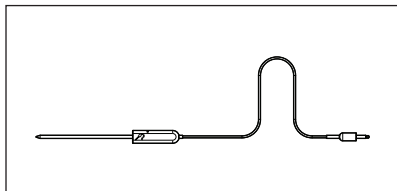
#### Tésztaütő tál



Péksüteményhez, perechez és aprósüteményhez. Megfelelő gőzlési

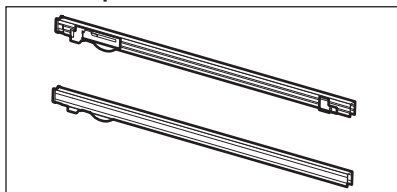
funkciókhoz. A felület elszíneződése nincs hatással a funkciók működésére.

### Hűsmérő szenzor



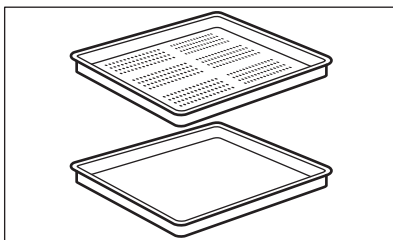
Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.

### Teleszkópos sütősín



Polcokhoz és tálcákhoz.

### Gőzlő készlet

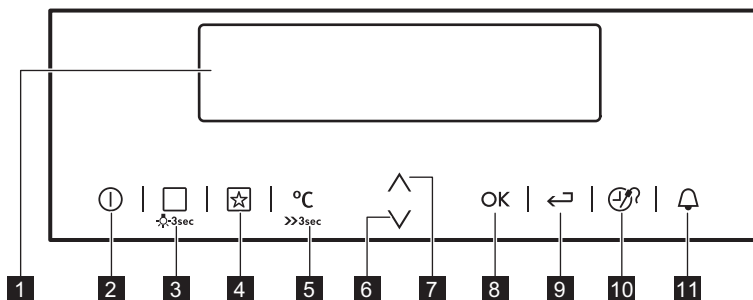


Egy perforáltatlan és egy perforált edény.

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 kukoricalisztből készült kása), tészta).

## 4. KEZELŐPANEL


### 4.1 Elektronikus programkapcsoló



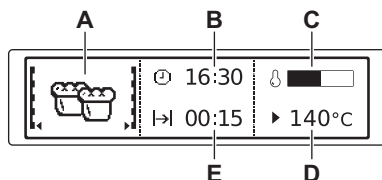
A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket.

Érzékelő- mező	Funkció	Megjegyzés
<b>1</b>	-	Kijelző
<b>2</b>	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 Felfűtés.
6 	Le gomb	Mozgás lefelé a menüben.
7 	Fel gomb	Mozgás felfelé a menüben.
8 	OK	Választás vagy beállítás megerősítése.
9 	Vissza gomb	Visszalépés egy szinttel a menüben. A főmenü megjelenítéséhez 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 hűhőmérő 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
	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 hosszban 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	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



### FIGYELMEZTETÉS!

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 és a tartozékokat. Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető 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  $\wedge$  vagy  $\checkmark$  gombot.
2. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

## 5.3 A vízkeménység beállítása

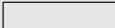
Amikor csatlakoztatja a készüléket az elektromos hálózathoz, be kell állítania a vízkeménységet.




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			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Lágy
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Mérsékelt kemény
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Kemény
4	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 mellékelte 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
	

Indikátorpapír	Vízkeménység
	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




**FIGYELMEZTETÉS!**  
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 6.1 Navigálás a menükben

1. Kapcsolja be a készüléket.









2. A menü beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
3. Nyomja meg a **OK** gombot az almenük behívásához vagy a beállítás elfogadásához.







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	A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.
	Speciális Beállítások	A további sütőfunkciók listáját tartalmazza.
	VarioGuide	Az ajánlott sütőbeállításokat tartalmazza az ételek széles köréhez. Válassza ki az ételt, majd indítsa el a sütési folyamatot. A hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak a jobb eredmény elérése érdekében, és módosíthatóak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

Almenü a következőhöz: Alapbeállítások



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.
	Gyors Felfűtés	Bekapcsolt állapotban a funkció csökkenti a felfűtési időt.
	Set + Go	Beállít egy sütőfunkciót, melyet később a kezelőpanel bármelyik szimbólumának egyetlen érintésével elindíthat.


Szimbólum	Almenü	Megnevezés
	Melegen Tartás	A sütés befejezését követően 30 percig melegen tartja az elkészült ételt.
	Idő Kiterjesztés	Bekapcsolja és kikapcsolja az időkiterjesztés funkciót.
	Kijelző Kontraszt	Fokozatosan módosítja a kijelző kontrasztját.
	Kijelző Fényerő	Fokozatosan módosítja a kijelző fényerejét.
	Nyelv	A kijelzések nyelvének beállítása.
	Figyelmeztető 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 mód	Aktiváló / inaktiváló kód: 2468
	Szervíz	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 sütés	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.

Szimbólum	Menüpont	Megnevezés
	SousVide VarioGuide	Az ajánlott sütőbeállításokat tartalmazza az ételek széles köréhez. Válassza ki az ételt, majd indítsa el a sütési folyamatot. A hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak a jobb eredmény elérése érdekében, és módosíthatóak. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek.

## 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 szennyeződésekét sütőtisztító 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: Alsó + felső sütés.
	Pizzasütés Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Alsó + felső sütés.
	Hőlégbefúvás, Kis Hőfok Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.
	Alsó + felső sütés Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Fagyasztott Ételek	Készételekhez, mint sült burgonya, steak burgonya vagy 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 egy polcszinten. 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)	Pékárúk formában való, egy polcszinten történő elkészítéséhez. Energiát takarít meg a sütés során. A megfelelő sütési eredmény elérése érdekében a funkciót a sütési táblázatok adatai szerint kell alkalmazni. Az ajánlott beállításokról bővebb információ a sütési táblázatokban található. Ezzel a funkcióval lehetett meghatározni az energiabesorolási osztályt az EN 60350-1 szabványnak megfelelően.
 Csőben Sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütés és pirítás.
 Kenyér	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető profeszionális 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 sütek 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 húsook, 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.




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

## 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 sütőlámpa ennél a funkciónál nem világít.
 <p>Kelesztés</p>	A gőz párártítás javítja és felgyorsítja a kelesztést, és meggátolja a felület kiszáradását, valamint rugalmasan tartja a tészta anyagát.








Sütőfunkció	Alkalmazás
 Regenerálódás	<p>A gőzzel történő felmelegítés meggátolja az ételek felületének kiszáradását. A hőközlés finoman, egyenletesen történik, és biztosítja, hogy az ételnek olyan íze és aromája legyen, mintha most készült volna el. Ez a funkció az étel közvetlenül tányéron történő felmelegítésére használható. Egyszerre egynél több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban.</p>

## 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 	-
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

Étel	
Marhasült	Véres
	Véres 
	Közepes
	Közepes 
	Jól Átsütve
	Jól Átsütve 
Skandináv Marha-hús	Véres 
	Közepes 
	Jól Átsütve 
Sertés	Chipolata Kolbász
	Karaj
	Sertés csülök, elő-főzött
	Sonka
	Sertés karaj
	Sertés karaj 
	Sertés karaj, füstölt
	Sertés karaj, párolt
	Sertés Tarja
	Sertés Lapocka
	Sertés rostón 
	Főtt Sonka
	Borjú
Borda	
Borjú rostón 	

Étel	
Bárány	Báránycsülök
	Bárány rostón 
	Báránygerinc
	Báránycomb közepesen
	Báránycomb közepesen 
Vad	Vadnyúl
	• Vadnyúlláb
	• Nyúlgerinc
	• Nyúlgerinc 
	Őz/Szarvas
	• Comb
• Őzgerinc	
Vad rostón 	
Bárányborda 	

Ételkategória: Tepsiben Sültek

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	-
Pikáns Torta	-

## Ételkategória: Torta/Sütemények

Étel	
Forma Torta	-
Almatorta, bevonattal	-
Piskótatészta	-
Almáspite	-
Túrótorta, Sütőformában	-
Briós	-
Madeira Sütemény	-
Torta	-
Svájci tarte, édes	-
Mandulás Sütemény	-
Muffin	-
Aprósütemény	-
Omlós Tészták	-
Habkosár	-

Étel	
Aprósüt. Leveles Tésztából	-
Képviselőfánk	-
Puszedli	-
Aprósüt. Omlós Tésztából	-
Karácsonyi Stollen	-
Fagyasztott almáspite	-
Sütés tepsiben	Piskótatészta
	Kelt Tészta
Túrótorta, Tepsiben	-
Csokoládés Sütemények	-
Keksztekercs	-
Kelt Tésztás Sütemény	-
Prézlikalács	-
Cukros Sütemény	-
Tortaalap	Omlós Tészta
	Piskótakeverék Tortaalap
Gyümölcstorta	Omlós Gyümölcstorta
	Piskótás Gyümölcstorta
	Kelt Tészta

## Ételkategória: Kenyér/Zsemle

Étel	
Péksütemény	Péksütemény
	Zsemle, elősütött
	Sütemény, fagyasztott
Ciabatta	-

Étel	
Bagett	Bagett, elősütött
	Bagett, fagyasztott
Kenyér	Kenyér
	Fehér Kenyér
	Keltészta
	Barna Kenyér
	Rozskenyér
	Teljes Kiőrlésű Kenyér
	Élesztő Nélküli Kenyér
	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	-

Étel	
Borsó	-
Padlizsán	-
Édeskömény	-
Articsóka	-
Cékla	-
Feketegyökér	-
Karalábé, Csíkok	-
Fehér Bab	-
Kelkáposzta	-

## Ételkategória: Pudingok És Terrine-Ek

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

## Ételkategória: Köreték

Étel	
Sült burgonya, vékony	-
Sült burgonya, vastag	-
Sült burgonya, fagyasztott	-
Kroketek	-
Zöldségek/Kroketek	-
Pirított Vagdaltak	-

Étel	
Főtt burgonya, negyedelve	-
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

Ételkategória	Étel
Szárnyasok	Jércemell, csontozott
	Kacsamell, csontozott
	Pulykamell, csontozott
Hús	Marhahús <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marhabélszín, közepesen</li> <li>• Marhabélszín, jól átsütve</li> </ul>
	Bárány <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bárány, közepesen</li> <li>• Bárány, jól átsütve</li> </ul>
	Vad <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vaddisznó</li> <li>• Nyúl csont nélkül</li> </ul>
Zöldségek	Sárgarépa
	Cukkini, Szeletelve
	Spárga, zöld
	Spárga, fehér
	Paprika Csíkok
	Póréhagyma Gyűrű
	Zeller gyökér
	Zeller
	Padlizsán
	Édeskömény
Articsóka Belseje	
Burgonya	
Sütőtök	

Ételkategória	Étel
Gyümölcs	Alma
	Körte
	Őszibarack
	Nektarin
	Szilva
	Ananász
	Mangó

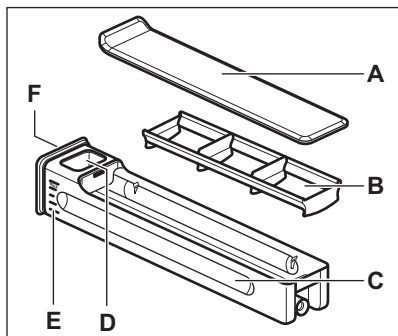
2. A menü kiválasztása: Sütőfunkciók.
3. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
4. Válasszon egy sütőfunkciót.
5. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
6. Állítsa be a hőmérsékletet.
7. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

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

## 6.9 Sütőfunkció elindítása

1. Kapcsolja be a készüléket.

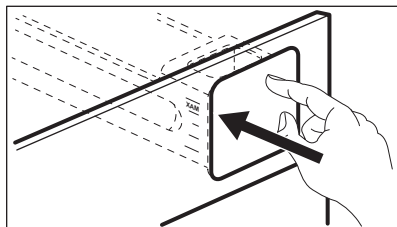
## 6.10 Víztartály



- A. Fedél
- B. Hullámtrő
- C. Tartálytest
- D. Vízbetöltő nyílás
- E. Skála
- F. Elülső gomb

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

A víztartály a megnyomás után előugrik a készülékből.

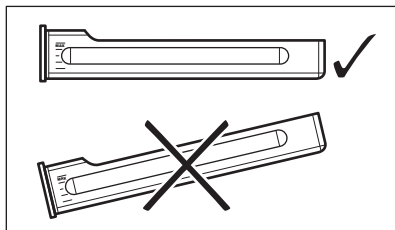


A víztartály kétféle módon tölthető fel:

- hagyja a vízartályt a készülékben, majd tölts fel egy vizeskancsóval,

- vegye ki a vízartályt a készülékből, majd tölts fel egy vízcsapnál.

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



A vízartályt feltöltés után ugyanabba a helyzetbe tegye vissza a helyére. Addig nyomja az elülső gombot, míg a

vízartály teljesen a helyére nem kerül a készülékben.

Minden használat után ürítse ki a vízartályt.



### VIGYÁZAT!

A vízartályt tartsa távol a forró felületektől.

## 6.11 Gőz sütés

A vízartály fedele a kezelőpanelben található.





### FIGYELMEZTETÉS!

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

1. Nyomja meg a vízartály fedelét a kinyitásához és a készülékből való eltávolításához.
2. Hideg vízzel tölts fel a vízartályt a maximális szintig (kb. 950 ml). Ez a vízmennyiség kb. 50 percre elegendő. Segítségül használja a vízartályon levő skálát.
3. Tolja a vízartályt az eredeti helyzetébe.



Ha a vízartály nedves a vízzel való feltöltés után, egy puha ruhával törölje át, mielőtt behelyezi a készülékbe.

4. Kapcsolja be a készüléket.
5. Állítsa be a kívánt gőz sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
6. Ha szükséges, állítsa be a Időtartam  vagy Befejezés  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.

7. Kapcsolja ki a készüléket.
8. A gőz sütés befejezése után ürítse ki a vízartályt.



### VIGYÁZAT!

A készülék forró. Égésveszély! Legyen óvatos, amikor megérinti a vízartályt.



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



Gőz sütés után a gőz lecsapódhat a sütő belsejének az aljára. Akkor törölje szárazra a sütőtér alját, amikor a készülék már lehűlt.



Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a készüléket. A kiszáritás meggyorsításához csukja be az ajtót, és a Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok segítségével fűtse fel a készüléket 150 °C hőmérsékletre, körülbelül 15 perc alatt.



A gőz sütési ciklus végén a készülék hűtőventilátora magasabb fordulatszámra 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

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

## A funkció bekapcsolása: SousVide sütés

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 sütés.
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 törülőruhával 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. A megfelelő hőmérséklet elérésekor 3 hangjelzés hallható, a vonal villogni kezd, majd eltűnik.

## 6.14 Gyors Felfűtés

Ez a funkció csökkenti a felfűtési időt.



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

A funkció bekapcsolásához tartsa nyomva a  $^{\circ}\text{C}$  gombot 3 másodpercig. A felmelegítés 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

Órafunkció	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 <b>OK</b> 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 órafunkciót beállított, az óra 5 másodperc után megkezdí a visszaszámlálást.



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

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  vagy  gombot.
4. A megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.

Az idő leteltekor hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.

5. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.

### 7.2 Az óra funkciók beállítása



Mielőtt a következő funkciókat használná: Időtartam, Befejezés, 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.

### 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 hűsítési 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 funkció: Idő Kiterjesztés segítségével a sütőfunkció folytatható a Időtartam lejárta után.



Nem használható húshőmérő szenzort alkalmazó sütőfunkciókkal.

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

# 8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



**FIGYELMEZTETÉS!**  
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).

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.

## 8.2 Receptek és Programozott Receptek

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

# 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

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

## 9.1 Húshőmérő szenzor

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

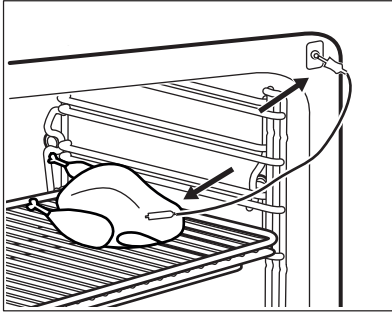
**VIGYÁZAT!**

Kizárólag a mellékelt húshőmérő szenzort, illetve megfelelő pótalkatrészt használjon.





A sütési folyamat során a húshőmérő szenzor 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  gombot.

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

7. A jelzés kikapcsolásához érintse meg bármelyik szimbólumot.

8. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugóját az aljzatból, és vegye ki a húst a sütőből.

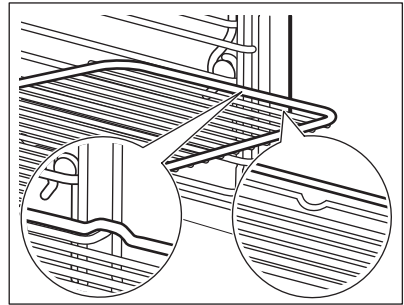
**FIGYELMEZTETÉS!**

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

**9.2 Tartozékok behelyezése**

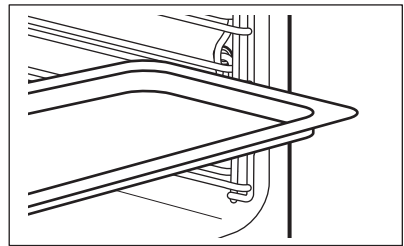
Huzalpolc:

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



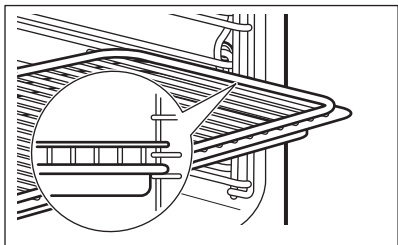
Mély tepsí:

Tolja a mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

Tolja a mély tepsit a polctartó vezetősínei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé, és ügyeljen arra, hogy a lábak lefele mutassanak.



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

### 9.3 Teleszkópos sütősínek - a tartozékok behelyezése

A teleszkópos sütősínek segítségével könnyebben lehet behelyezni és eltávolítani a polcokat.



#### VIGYÁZAT!

A teleszkópos sütősíneket tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos sütősíneket tilos kenni (zsírozni)!



#### VIGYÁZAT!

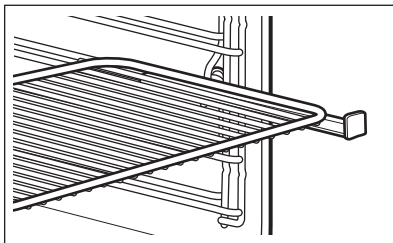
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:

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

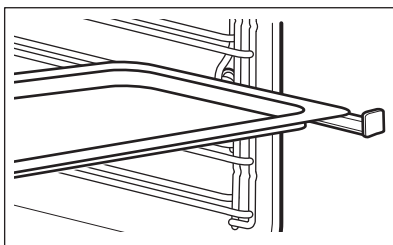


A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.



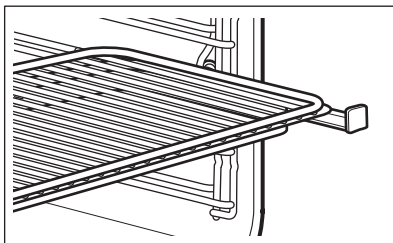
Mély tepsi:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.



Huzalpolc és mély tepsi együtt:

Helyezze a huzalpolcot és a mély tepsit együtt 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 az  gombot, amíg ez a kijelzés meg nem jelenik: MENTÉS.
4. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

A kijelzőn az első szabad memóriahely jelenik meg.

5. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
6. Adja meg a program nevét.  
Az első betű villog.
7. Érintse meg az  vagy  gombot a betű módosításához.
8. Nyomja meg az 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 ebben a menüben: Program Név Szerkesztése.


## 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 Gyermekzár használata

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


1. A kijelző bekapcsolásához érintse meg a  mezőt.



2. Érintse meg egyszerre az  és az  gombot, amíg a kijelzőn egy üzenet látható.

A Gyermekzár funkció kikapcsolásához ismételje 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 a  gombot, amíg a következő kijelzés meg nem jelenik: Funkciózár.
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 bármelyik szimbólum egyetlen érintésével elindíthat.

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

Érintse meg bármelyik szimbólumot (a

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

Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.



- A Funkciózár működik, amikor egy sütőfunkció aktív.
- A menü: Alapbeállítások 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
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5



Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: Sütő Világítás, húshőmérő 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 szimbólumot (a BE / KI szimbólum kivételével), akkor a következő 10 másodpercre a kijelző visszatér a nappali fényerő beállításra.
  - ha a készülék ki van kapcsolva, és bekapcsolja a következő funkciót: Percszámoló. Amikor befejeződik a funkció működése, a kijelző visszatér az éjszakai beállításra.

## 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



**FIGYELMEZTETÉS!** Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.



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

- a polcszintek számát.
- tájékoztatást a sütőfunkciókról, a polcszintek ajánlott számát, valamint 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.

## 11.1 Az ajtó belső oldala

Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

### Edény Melegítés

Tányérok és edények melegítéséhez.

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

Az automatikus hőmérséklet 70 °C.

Ajánlott 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. Csukja 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 tállal, 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: kamrárs 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 ízesítse 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 közük 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 filéket 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 említetttnél vastagabb haldarabokat.

- Mielőtt vákuumtasakba helyezné, háztartási papírkendővel 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

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
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 <sup>1)</sup>	3 cm	800	65	100 - 110	3

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

## 11.6 SousVide sütés: Zöldségek

- Szükség szerint hámozza meg a zöldségeket.
- Egyes zöldségek színe megváltozhat hámozás és vákuumtaszkban 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
Póréhagyma	csikok 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	csikok 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

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
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 ételeket.

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
Körte	félbevágva	4 gyümölcs	95	15 - 30	3
Vaníliakrém	350 g minden egyes tasakban	700 g	85	20 - 22	3

## 11.8 Vital Sütés



### FIGYELMEZTETÉS!

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

A funkció minden friss és fagyaszott 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**

<b>Étel</b>	<b>Hőmérséklet (°C)</b>	<b>Idő (perc)</b>	<b>Polcmagasság</b>
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) <sup>1)</sup>	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
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

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

1) Melegítse elő a sütőt 5 perccig.

#### 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) <sup>1)</sup>	99	35 - 45	2

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
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
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, fagyasz- tott	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
Sertés-/borjúkaraj comb nélkül (800 - 1000 g)	90	80 - 90	2
Kasseler (füstölt ser- téskaraj, párolt)	90	70 - 90	2
Tafelspitz (minőségi párolt marhahús)	99	110 - 120	2
Chipolata kolbász	80	15 - 20	2
Bajor borjúkolbász (fe- hér 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 edénybe.

- 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 főzzen együtt.

Étel	Infrásütés (első lépés: hús elkészítése)			Vital Sütés (második lépés: zöldségek hozzáadása)		
	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült (1 kg) Kelbimbó, polenta	180	60 - 70	hús: 1	99	40 - 50	hús: 1 zöldségek: 3
Sertés rostont (1 kg), Burgonya, zöldség, szósz	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 <sup>1)</sup>	90	35 - 45	2
Tükörtojás <sup>1)</sup>	90 - 110	15 - 30	2
Pástétom <sup>1)</sup>	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



Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal egészben 1000 g-ig	90	30 - 40	2
Tepsis gombóc	120 - 130	40 - 50	2

1) Folytassa további 30 percig zárt ajtóval.

### 11.11 Párában Főzés - Közepes Páratartalom

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Különböző ke- nyérfajták (500 - 1000 g)	180 - 190	45 - 60	2
Zsemle	180 - 200	25 - 35	2
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 sertéska- raj (600 - 1000 g, 2 óra pácolás)	160 - 180	60 - 70	2

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Csirke, 1000 g	180 - 210	50 - 60	2
Kacsa, 1500 - 2000 g	180	70 - 90	2
Liba, 3000 g	170	130 - 170	1
Burgonyafelfújt	160 - 170	50 - 60	2
Tésztafelfújt	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Elősütött roládok	200	15 - 20	2
Elősütött bagettek, 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Elősütött bagett, 40 - 50 g, mélyhűtött	200	25 - 35	2

### 11.13 Regenerálódás

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Egytálételek	110	10 - 15	2
Tésztafelfújt	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, amelyek majdnem megegyezik vele.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten sül 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 vízzé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik.	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. <b>Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.</b>
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízzé válik.	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Ügyeljen a keverési időre, főleg akkor, ha keverőgépet használ.
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
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
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	160	35 - 50	2
Tortalap - omiólós tészta	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160 <sup>1)</sup>	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)	Alsó + felső sütés	180	70 - 90	1
Sajjtorta	Alsó + felső sütés	170 - 190	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fonott kalács / kenyér	Alsó + felső sütés	170 - 190	30 - 40	3
Karácsonyi stollen	Alsó + felső sütés	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Kenyér (rozskenyér): 1. A sütési folyamat első része. 2. A sütési folyamat második része.	Alsó + felső sütés	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Krémes felfújt / képviselőfánk	Alsó + felső sütés	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Keksztekercs	Alsó + felső sütés	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Vajas mandulataorta / cukros sütemények	Alsó + felső sütés	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) <sup>2)</sup>	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 170	30 - 55	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) <sup>2)</sup>	Alsó + felső sütés	170	35 - 55	3
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	40 - 80	3
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Alsó + felső sütés	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

<sup>2)</sup> 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	Alsó + felső sütés	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Aprósütemény kevert piskótatésztából	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	150 - 160	15 - 20	3
Tojásfehérjéből készült sütemények / habcsókók	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	80 - 100	120 - 150	3
Puszedli	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	100 - 120	30 - 50	3
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Aprósüt. leveles tésztából	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Péksütemény	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Péksütemény	Alsó + felső sütés	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Alsó + felső sütés	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## 11.18 Tészták és felfújtak

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfújt	Alsó + felső sütés	180 - 200	45 - 60	1

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lasagne	Alsó + felső sütés	180 - 200	25 - 40	1
Csóben sült zöldség <sup>1)</sup>	Infrasütés	170 - 190	15 - 35	1
Olvasztott sajtos bagett	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	15 - 30	1
Édes felfújtak	Alsó + felső sütés	180 - 200	40 - 60	1
Halfelfújtt	Alsó + felső sütés	180 - 200	30 - 60	1
Töltött zöldség	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Melegítse elő a süttőt.

## 11.19 Hőlégbefúvás (Nedves)

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tészta felfújtt	200 - 220	45 - 55	3
Burgonyafelfújtt	180 - 200	70 - 85	3
Muszaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Császármorzsa	190 - 200	55 - 70	3
Rizs puding	170 - 190	45 - 60	3
Almatorta kevert piskótatésztából (kerek sütőforma)	160 - 170	70 - 80	3
Fehér kenyér	190 - 200	55 - 70	3

## 11.20 Több szinten való sütés

Használja a következő funkciót:  
Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok.

## Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

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

1) Melegítse elő a sütőt.

## 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 piskótátésztából	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
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 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Roládok	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	150 <sup>1)</sup>	23 - 40	1 / 4	-

1) Melegítse elő a sütőt.

## 11.21 Pizzasütés

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pizza (vékony)	210 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 25	2
Pizza (sok feltéttel)	180 - 200	20 - 30	2



Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
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 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Leveles tésztából készült lepény	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen (pizza jellegű étel Elzászból)	210 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 25	2
Pirog (a calzone orosz változata)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

## 11.22 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 pici 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 maradékhot.

## 11.23 Sütési táblázat

Marhahús

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Serpenyős marhasült	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sütés	230	120 - 150	1

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült vagy marhabélszín: véres	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Marhasült vagy marhabélszín: közepes	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Marhasült vagy marhabélszín: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

1) Melegítse elő a sütőt.

#### Sertés

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka/tarja/sonka	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 rostos	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 rostos	1 - 1.5	Infrasütés	150 - 170	100 - 120	1
Báránygerinc	1 - 1.5	Infrasütés	160 - 180	40 - 60	1

## Vad

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Nyúlgerinc/ vadnyúláb	1 kg-ig	Infrasütés	180 - 200 <sup>1)</sup>	35 - 55	1
Őzgerinc	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	180 - 200	60 - 90	1
Comb	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	180 - 200	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Melegítse elő a süttöt.

## Szárnyasok

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi ré- szek	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 egész- ben	1 - 1.5	Infrasütés	180 - 200	30 - 50	1

## 11.24 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 percre üresen a süttőt a grill funkció segítségével.

**VIGYÁZAT!**

Grillezni csak bezárt süttőajtóval szabad.

## Grill

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
		Első oldal	Második oldal	
Marhasült	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 / Pirítós	1 - 3	1 - 3	5
Pirítós kenyér feltét- tel	6 - 8	-	4

## 11.25 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, vé- kony	190 - 210	15 - 25	3
Sült burgonya, vas- tag	190 - 210	20 - 30	3
Zöldségek/Kroketek	190 - 210	20 - 40	3
Pirított Vagdaltak	210 - 230	20 - 30	3

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
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)	Polcmagasság
Gyorsfagyasztott pizza	Alsó + felső sütés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	3
Sült burgonya <sup>1)</sup> (300 - 600 g)	Alsó + felső sütés vagy Infrásütés	200 - 220	a gyártó utasításai szerint	3
Bagettek	Alsó + felső sütés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	3
Gyümölcstorták	Alsó + felső sütés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	3

<sup>1)</sup> A hasábburgonyát sütés közben forgassa át 2-3 alkalommal.

## 11.26 Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

Ezzel a funkcióval 65 °C-nál nem magasabb maghőmérsékleten sovány, porhanyós húsokat és halat lehet elkészíteni. Ez a funkció nem alkalmazható olyan receptekhez, mint például a serpenyős sült vagy a zsíros sertéssült. A hűhőmérő szenzor segítségével biztosíthatja a hús megfelelő maghőmérsékletét (lásd a hűhőmérő 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 süsse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.
2. Helyezze a húst a forró hússütő tepsivel együtt a sütő huzalpalcára.
3. Nyomja a hűhőmérő szenzort a húsba.
4. Válassza a következő funkciót: Hőlégbefúvás, Kis Hőfok, és állítsa be a megfelelő, végső maghőmérsékletet.

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült	1 - 1.5	120	120 - 150	1

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhafilé	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Borjú roston	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Marhahécsénye	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

### 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 gyümölcsök

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 <sup>1)</sup>	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Uborka	160 - 170	50 - 60	-
Vegyessavanyúság	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Karalábé / borsó / spárga	160 - 170	50 - 60	15 - 20

<sup>1)</sup> Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

## 11.28 Aszalás

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

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

### 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
Bríos	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 / bánycsülök	70 - 75

### Vadhús

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Nyúlboroda	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 Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

A funkció vizsgálati módszerei: Vital Sütés.

Étel	Tartály (Gastro-norm)	Mennyiség (g)	Polcma-gasság	Hőmér-séklet (°C)	Idő (perc)	Megjegyzés
Brokkoli <sup>1)</sup>	1 x 2/3 per-forált	300	3	99	13 - 15	Helyezze a sütőtálcát az első polc-szintre.
Brokkoli <sup>1)</sup>	2 x 2/3 per-forált	2 x 300	2 és 4	99	13 - 15	Helyezze a sütőtálcát az első polc-szintre.
Brokkoli <sup>1)</sup>	1 x 2/3 per-forált	max.	3	99	15 - 18	Helyezze a sütőtálcát az első polc-szintre.
Fagyasztott borsó	2 x 2/3 per-forált	2 x 1500	2 és 4	99	Amíg a leghideg-bb pont hő-mérsékle-te el nem éri a 85 °C-ot.	Helyezze a sütőtálcát az első polc-szintre.

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt 5 perccig.

## 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



### FIGYELMEZTETÉS!

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 speciális tisztítószerezrel 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 tisztítószerezrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerezekkel, éles szelű tárgyakkal vagy mosogatógépben.

Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

- Amennyiben használat után a sütőtér nedves, szárítsa ki a sütőt.

## 12.2 Javasolt tisztítószer

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

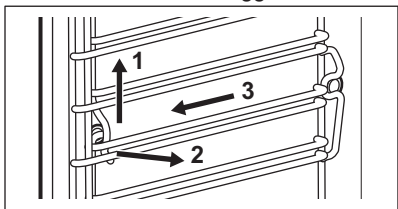
Termékeink online a [www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop) weboldalon és kiskereskedőinknél vásárolhatók meg.

## 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 kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

## 12.4 Gőz Tisztítás

Amennyire lehetséges, a szennyeződést kézzel távolítsa el.

Az oldalfalak tisztításához távolítsa el a tartozékokat és a polctartót.

A gőztisztító funkciók támogatják a készülék sütőtérének gőzzel történő tisztítását.



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



A megadott idő a funkció időtartamával áll összefüggésben, és nem tartalmazza azt az időt, mely a sütőtérnek 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 mosogatószer a sütőtérbe, a zománcozott 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 az OK gombot.



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 az OK gombot. Az eljárás utolsó szakasza megkezdődik. A szakasz időtartama hozzávetőleg 25 perc.
3. A készülék belső felületét nem karcoló 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 órára. Várja meg, hogy a készülék kiszáradjon. A kiszáritás 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

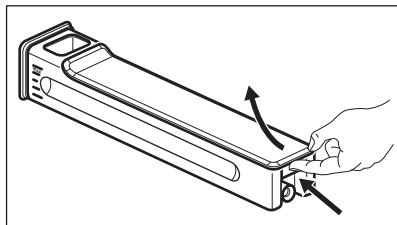
A funkció emlékezteti arra, hogy tisztítás szükséges, és az alábbi funkciót kell végrehajtania: Gőz Tisztítás Plusz

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.



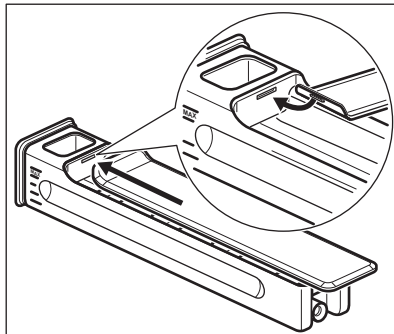
2. Távolítsa el a hullámtörőt. Addig húzza el a tartálytesttől, míg ki nem pattan.
3. Kézzel mossa meg a víztartály részeit. Csapvizet és mosogatószer használjon.

**i** Ne használjon dörzsölő szivacsot. Ne tisztítsa a víztartály 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 víztartály 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 vízkőoldót a víztartályba.
4. Ezután vízzel töltsen 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.

7. Az első szakasz végén őrítse ki a mély tepsit, majd helyezze ismét az első polcszintre.
8. Nyomja meg az OK gombot.
9. Töltsön a víztartályba friss vizet. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon tisztítóoldat a víztartályban.
10. Helyezze a víztartályt a készülékbe.
11. Nyomja meg az 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 mély tepsit.

**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 páráns. Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a készüléket.

## 12.8 Vízkötenítési emlékeztető

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

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

A határozott emlékeztető kötelezi a vízkötenítés végrehajtására.

**i** Ha nem hajtja végre a készülék vízkötenítését a határozott emlékeztető bekapcsolásakor, akkor nem használhatja a gőz funkciókat. A vízkötenítési 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.

1. Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.
2. Nyomja meg az OK gombot.
3. Töltsön a víztartályba friss vizet.
4. Nyomja meg az OK gombot. Az eljárás befejezése után távolítsa el a sütőtálcát.

## 12.10 Az ajtó levétele és felszerelése

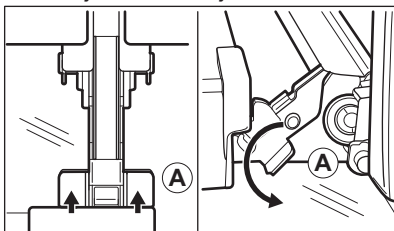
Az ajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok száma modellenként változik.



### FIGYELMEZTETÉS!

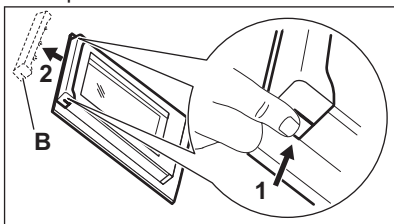
Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz.

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

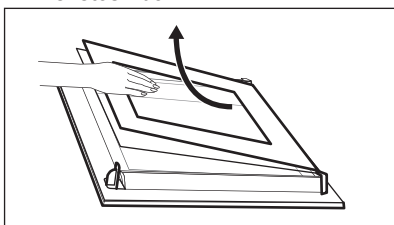


3. Csukja be a sütőajtót az első nyitási pozícióig (kb. 70°-os szög).
4. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a készülékről.
5. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre. Ennek célja a karcolódás megelőzése.
6. Tartsa meg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

nyomja befelé a tömítésrögzítő  
kapocs kioldásához.



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



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

Amikor a tisztítás befejeződött, a fenti lépéseket fordított sorrendben hajtsa végre. Először a kisebb lapot helyezze vissza, majd a nagyobbat és az ajtót.



#### FIGYELMEZTETÉS!

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

## 12.11 A lámpa izzójának cseréje

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



#### FIGYELMEZTETÉS!

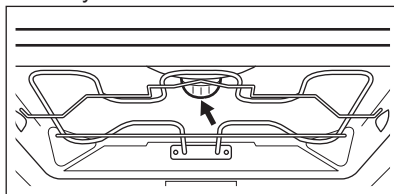
Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát.

Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrája.

1. Kapcsolja ki a készüléket.
2. Vegye ki a biztosítékot a biztosítékdobozból, vagy kapcsolja le az áramkört 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 sínt.
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 sínt.

## 13. HIBAELHÁRÍTÁS



**FIGYELMEZTETÉS!**  
Olvassa el a „Biztonság”  
című fejezetet.

### 13.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt.	A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajzot, ha van).
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Aktív az automatikus kikapcsolás.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt.
A sütő nem melegszik fel.	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 leolvad, 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"> <li>• Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét.</li> <li>• Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálatához.</li> </ul>

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A készülék nem tartja meg a víztartályt a behelyezés után.	A víztartály fedele nincs megfelelően felszerelve.	Szerelje fel megfelelően a víztartály fedelét.
Víz folyik a víztartályból szállítás vagy a készülékbe helyezés után.	A víztartály fedele nincs megfelelően felszerelve.	Szerelje fel megfelelően a víztartály fedelét.
Víz folyik a víztartályból szállítás vagy a készülékbe helyezés után.	A hullámtörő nincs megfelelően beszerelve.	Szerelje be megfelelően a hullámtörőt a víztartály testébe.
A készülék nem tartja meg a víztartályt a fedél rányomása után.	Nem nyomta be teljesen a víztartály testét.	Ütközésig tolva illessze a víztartály testét a készülékbe.
Nehéz kitisztítani a víztartályt.	Nem távolította el a fedelet és a hullámtörőt.	Lásd „A víztartály tisztítása” című részt.
A vízkötelenítési folyamat a vége előtt megszakad.	Áramkimaradás volt.	Ismételje meg az eljárást.
A vízkötelenítési folyamat a vége előtt megszakad.	A funkciót a felhasználó leállította.	Ismételje meg az eljárást.
Nincs víz a mély tepsiben a vízkötelenítési eljárás után.	Nem töltötte fel a víztartályt a maximális szintig.	Ellenőrizze, hogy van-e vízköoldó / víz a víztartályban. Ismétlje meg az eljárást.
Piszkos víz található a sütőtér alján a vízkötelenítési eljárás után.	A mély tepsi nem a megfelelő polcszinten helyezkedik el.	Távolítsa el a megmaradt vizet és vízköoldót a sütő aljából. Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
A tisztítási funkció a vége előtt megszakad.	Áramkimaradás volt.	Ismételje meg az eljárást.
A tisztítási funkció a vége előtt megszakad.	A funkciót a felhasználó leállította.	Ismételje meg az eljárást.
A tisztítási funkció befejezése 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 szervizközponthoz.

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 BS836480PM BS836480RM
Energiahatékonysági szám	81.2
Energiahatékonysági osztály	A+
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett	1.09 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.69 kWh/ciklus



Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Villamos energia	
Térfogat	70 l	
Sütő típusa	Beépíthető sütő	
Tömeg	BS836480EM	47.0 kg
	BS836480PM	44.0 kg
	BS836480RM	44.0 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 maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

### Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

### Maradék hő

Amikor egy programot időbeállítással (Időtartam vagy Befejezés) kapcsol be,

és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek a sütési idő 10%-ával korábban kapcsolnak ki egyes sütőfunkcióknál.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.

### Ételek melegen tartása

A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A kijelző a maradék hő visszajelzőt vagy a hőmérsékleti értéket mutatja.

### Sütés kikapcsolt sütővilágítással

Kapcsolja ki a sütővilágítást sütés közben, és csak akkor kapcsolja be, amikor szüksége van rá.


### Hőlégbefűvés (Nedves)


A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. Működése azt eredményezi, hogy a sütési ciklus során a sütőtérben uralkodó hőmérséklet eltérhet a kijelzőn látható értéktől, és a sütési időtartamok is eltérhetnek más programoknál a sütési időtartalmaktól.

Ha a Hőlégbefűvés (Nedves) funkciót használja, a sütőlámpa 30 másodperc után automatikusan kikapcsol.

Manuálisan bekapcsolhatja a sütővilágítást, de az energiamegtakarítás így kevesebb lesz.

## 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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



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



867325332-C-472016