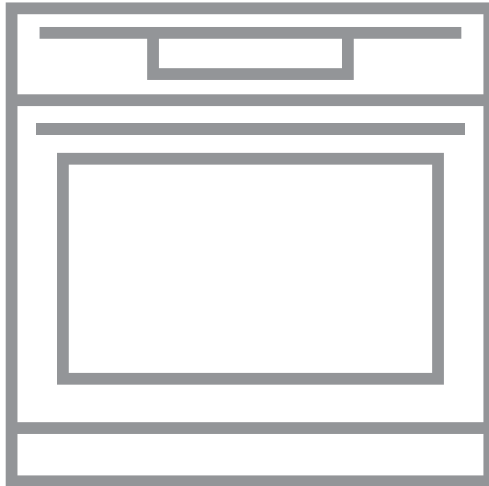


▶ PROCOMBI® PLUS
BS836680F
BS836680H
BS836680P

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. A HASZNÁLAT LÉPÉSEI RÖVIDEN.....	11
7. NAPI HASZNÁLAT.....	12
8. ELŐRE PROGRAMOZOTT SÜTÉS.....	24
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	32
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	34
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	35
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	62
13. HIBAELHÁRÍTÁS.....	66
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	69

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



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registeraeg.com



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

 Figyelmeztetés - Biztonsági információk

 Általános információk és hasznos tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A 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.
- Bármilyen karbantartás megkezdése előtt húzza ki a készülék hálózati dugaszát 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 mozgatásakor. 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.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



FIGYELMEZTETÉS!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, 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), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EGK irányelveinek.

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

2.4 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 lehűlt-e a készülék. Máskülönbben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

2.7 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Válassza le a készüléket ez 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.

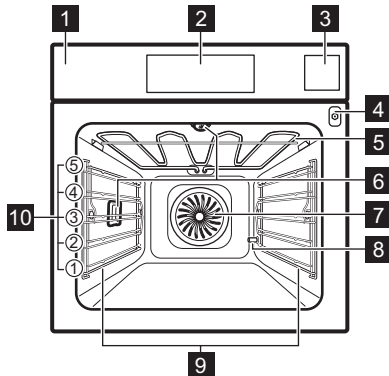
2.8 Szerviz

- A készülék javítását bízva a márkaszervizre.

- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

3. TERMÉKLEÍRÁS

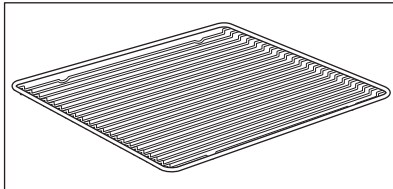
3.1 Általános áttekintés



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

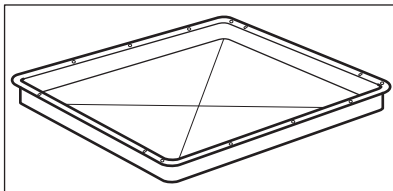
3.2 Tartozékok

Huzalpolc



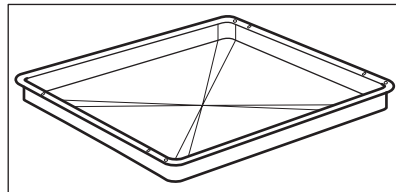
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

Sütő tálca



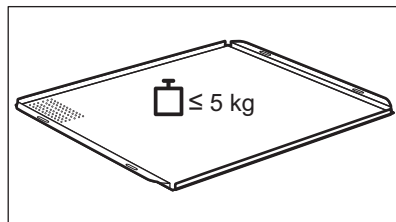
Tortákhoz és süteményekhez.

Mély tepsi

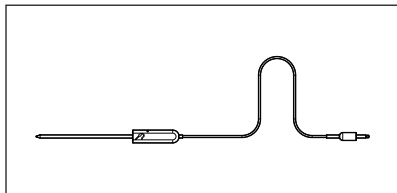


Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

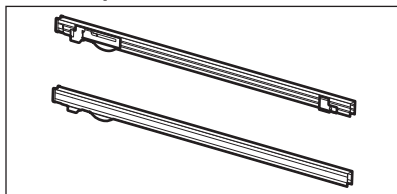
Tészta sütő tál



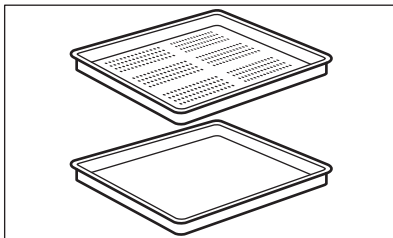
Péksüteményhez, perechez és aprósüteményhez. Megfelelő gőzölési funkciókhoz. A felület elszíneződése nincs hatással a funkciók működésére.

Hűshőmérő szenzor

Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.

Teleszkópos sütősin

Polcokhoz és tálcákhoz.

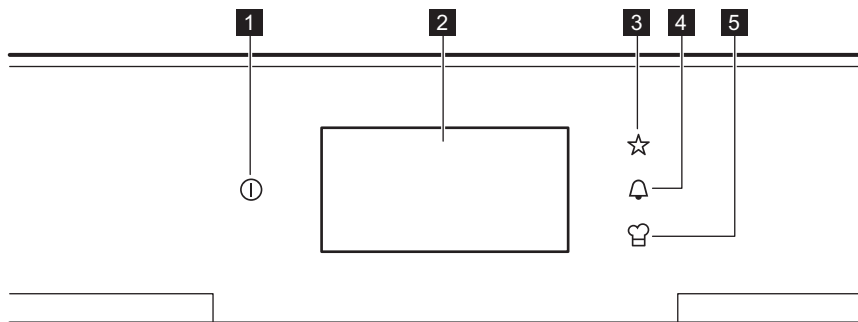
Gőzölő készlet

Egy perforáltatlan és egy perforált edény.

A gőzölőkészlet 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
1	BE / KI	A készülék be- és kikapcsolása.
2 -	Kijelző	A készülék aktuális beállításait jelenti meg.
3	Kedvencek	A felhasználó által létrehozott kedvenc sütési programok listáját tartalmazza.

Érzékelő- mező	Funkció	Megjegyzés
4 	Percszámláló	A következő funkció beállítása: Percszámláló. Közvetlen hozzáférés az időzítési funkciókhoz.
5 	Előre Programozott Sütés	Közvetlen hozzáférés a következő menükhöz: Szakácskönyv és VarioGuide a készülék bekapcsolt állapotában.

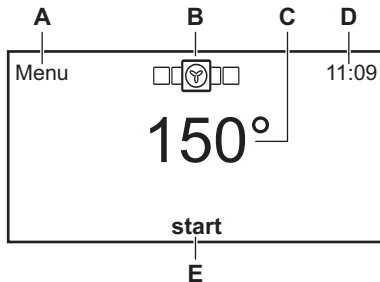


A következők érzékelőmezői: Kedvencek, Percszámláló és Előre Programozott Sütés kizárólag a készülék bekapcsolt állapotában láthatók.





- A. Visszatérés a menübe
- B. Aktuálisan beállított sütőfunkció
- C. Aktuálisan beállított hőmérséklet
- D. Óra
- E. Start

4.2 Kijelző

Bekapcsolás után a készülék az alap sütőfunkciót jelzi ki.



A kijelző egyéb visszajelzői:

Szimbólum	Funkció
AA	A szövegméret módosítása
	További lehetőségek
	Hűhőmérő szenzor
	Melegen Tartás
	Funkciózár

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a Biztonságról szóló részt.

5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető poltartót.



Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

5.2 Szoftver licenc

A termékben levő szoftver kereskedelmi védelem alatt áll, és a BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY és egyéb licencek hatálya alá tartozik.

A licencek teljes másolata megjeleníthető a készülék TFT-kijelzőjén, a menü alábbi útvonalanak követésével: **Alapbeállítások / Szerviz / Licenc**.

A termékben alkalmazott nyílt forrású szoftver forráskódja letölthető a termék

honlapján található hiperhivatkozás segítségével.

5.3 Első csatlakoztatás

Amikor a készüléket a tápfeszültséghez csatlakoztatja, az alábbiakat kell beállítani:

- nyelv
- idő
- óra formátum
- dátum
- gyors felfűtés

A választott nevet vagy számot kétféleképpen lehet beállítani. Görgesse a megfelelő helyzetbe, vagy érintse meg a kívánt kiegészítő funkciót. A beállítások a Alapbeállítások menüben módosíthatók.

5.4 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.

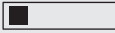
Vízkeménység		Kalciumtartalom (mmol/l)	Kalciumtartalom (mg/l)	Víz besorolása
Osztály	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Lágy
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Mérsékelt kemény
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Kemény
4	21 felett	3,8 felett	150 felett	Nagyon kemény

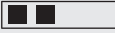


Amikor a vízkeménység meghaladja a táblázatban szereplő értékeket, palackozott vízzel töltsse fel a víztartályt.

1. Vegye elő a sütő gőzrendszeréhez mellékelt négy színű indikátorpapírt.

2. Körülbelül 1 másodpercre mártsa az indikátorpapírt összes zónáját a vízbe. Ne tegye az indikátorpapírt folyó víz alá.

- A felesleges víz eltávolításához rázza meg az indikátorpapírt.
- 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.
- 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.

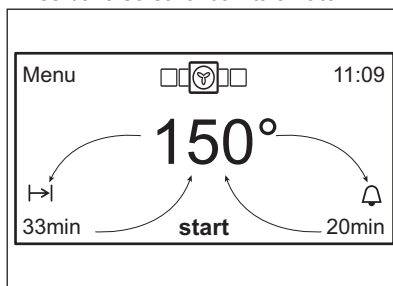
A vízkeménységet az alábbi menüben módosíthatja: Alapbeállítások / Vízkeménység.

6. A HASZNÁLAT LÉPÉSEI RÖVIDEN

6.1 Az érintőképernyő használata

- A menüben való görgetéshez tegyen egy gyors mozdulatot, vagy húzza végig az ujját a kijelzőn.
- A mozdulat sebességétől függ, hogy milyen gyorsan gördül a képernyő.
- A görgető mozgás önmagától leáll, vagy azonnal le is állíthatja, ha megérinti a kijelzőt.
- A kiválasztott funkció bekapcsol, amikor elveszi ujját a kijelzőről.
- Egy menüfunkció bekapcsolásához érintse meg a kijelzőt a kiválasztott funkciónál.
- A kijelzőn megjelent bármely paramétert módosíthatja, ha megérinti azt.
- A kívánt funkció, idő vagy hőmérséklet beállításához végiggörgethet a listán, vagy érintse meg a kiválasztandó kiegészítő funkciót.
- Ha elindít egy sütőfunkciót, a **Menu** nem jelenik meg a kijelzőn. Érintse meg bárhol a kijelzőt, és a **Menu** ismét megjelenik.
- Ha a készülék be van kapcsolva, és néhány szimbólum eltűnik a kijelzőről, érintse meg a kijelző bármely részét. Az összes szimbólum megjelenik.
- Néhány funkció beállítása után egy előugró ablak jelenik meg további információkkal.

- A hőmérséklet helyet cserélhet más funkciókkal a kijelzőn, melyek a jobb és bal alsó sarokban találhatók.



Amikor megnyomja és nyomva tartja egy kiegészítő funkció gombját a menüben, a kiegészítő funkció rövid leírása jelenik meg.

6.2 A menü gyors áttekintése

Menü	
Funkciók	Sütőfunkciók
	Speciális Beállítások
	Tisztítás
	Kedvencek

Menü	
Időzítők	Percszámláló beállítása
	Időtartam beállítása
	Befejezés beállítása
	Kezdeti idejének beállítása
	Eltelt idő
Kiegészítő funkciók	Sütőtér világítás
	Gyerekzár
	Képernyőzár
	Melegen Tartás
	Set + Go
Előre Programozott Sütés	Szakácskönyv
	VarioGuide
	SousVide szakácskönyv
	SousVide VarioGuide

Menü	
Utolsó és leggyakrabban	Utoljára használt
	Leggyakrabban használt
Alapbeállítások	Gyors felfűtés
	Tisztítás Emlékeztető
	Kijelző
	Hangbeállítás
	Nyelv
	Dátum és idő
	DEMO mód
	Vízkeménység
Szerviz	

7. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

7.1 A készülék kezelése

A készülék működtetéséhez használhatja:

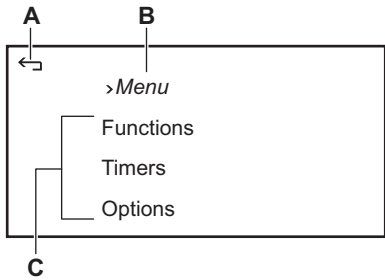
- **kézi mód** - a sütőfunkció, a hőmérséklet és az elkészítési idő kézi beállítására.
- **automatikus programok (Előre Programozott Sütés)** - egy étel elkészítésére, ha nem tud főzni, vagy nem rendelkezik ilyen gyakorlattal.

7.2 A menü használata

1. A készülék bekapcsolásához érintse meg az alábbi gombot: ①.

2. Érintse meg az alábbi gombot: **Menu**.
3. Görgessen végig a menün, hogy megtalálja a bekapcsolni kívánt funkciót.
4. A funkció bekapcsolásához koppantson annak jelzésére a kijelzőn.
5. Az előző menübe való visszatéréshez érintse meg az alábbi gombot: \leftarrow vagy **Menu**.
6. A készülék kikapcsolásához érintse meg az alábbi gombot: ①.

7.3 A menü áttekintése

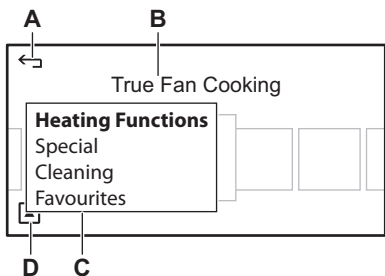


- A. Visszatérés a menübe
- B. Aktuális menüsint
- C. Funkciók listája

Főmenü

Menüpont	Megnevezés
Funkciók	A sütőfunkciók, a speciális beállítások, az öntisztítás és a kedvencek listáját tartalmazza.
Időzítők	Az órafunkciók listáját tartalmazza.
Kiegészítő funkciók	A biztonsági funkciók, a sütőlámpa, a Melegen Tartás és Set + Go egyéb kiegészítő funkcióinak listáját tartalmazza.
Előre Programozott Sütés	Az automatikus sütési programok listáját tartalmazza.
Utolsó és leggyakoribb	Megmutatja, hogy melyik funkció volt legutoljára használva, és melyek a leggyakrabban használt funkciók.
Alapbeállítások	Az alapbeállítások listáját tartalmazza.

7.4 Almenü a következőhöz: Funkciók



- A. Visszatérés a menübe
- B. Sütőfunkciók listája
- C. A rendelkezésre álló kiegészítő funkciók listája
- D. További lehetőségek

7.5 Egy sütőfunkció beállítása

1. Görgessen végig a funkciókon, hogy megtalálja a megfelelőt, és érintse meg.
2. A hőmérséklet módosításához érintse meg a kijelzőn megjelenített hőmérsékletet, majd görgetéssel keresse meg a listában a szükséges hőmérsékletet.

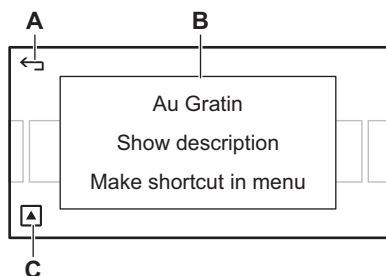
3. A választás megerősítéséhez érintse meg a hőmérsékletet.
4. A funkció bekapcsolásához érintse meg az alábbi gombot: **Start**.

Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A sütési idő végén a hangjelzés ismét hallható.

Az előző menübe való visszatéréshez érintse meg az alábbi gombot: **Menu**.














Megjelenik a sütőfunkció leírása, vagy létrehozhat egy alapértelmezett funkciót egy felugró ablakban. Tartsa az ujját a kiválasztott sütőfunkción 2 másodpercnél hosszabb ideig. Amikor egy sütőfunkciót alapértelmezettként állít be, az a készülék ismételt bekapcsolásakor első funkcióként fog megjelenni.



- A. Visszatérés a menübe
- B. Előugró ablak
- C. További lehetőségek

7.6 Almenü a következőhöz: Sütőfunkciók

	Csőben Sütés	Az ételek, mint a lasagna és a burgonyafelfújt felületének pírításához. Ez a funkció átsütéshez és pírításhoz is alkalmas.
	Fagyasztott Ételek	Aranybarna és ropogós kérgű készételekhez, mint sült burgonya, zöldségek.
	Grill	Nagyobb ételdarabok, például marha hátszín grillezéséhez.
	Grill + Felső Sütés	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pírítás készítéséhez.
	Alsó + felső sütés	Alsó és felső fűtés tészták és húsok azonos sütőpolcon való sütéséhez.
	Pizzasütés	Olyan ételek egy sütőpolcon való sütéséhez, amelyeknél ropogós alját szeretne elérni, mint a pizza vagy a Quiche. A sütő hőmérsékletét az Alsó + felső sütés hőmérsékleténél 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa.

	Infrasütés	Hőlégbefúvás nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütéséhez egy polcszinten. Ez a funkció átsütéshez és piritáshoz is alkalmas.
	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Hőlégbefúvás több étel elkészítéséhez, és egyszerre három sütőszinten történő sütés számára. A sütő hőmérsékletét az Alsó + felső sütés hőmérsékleténél 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa.
	Vital Sütés	100% gőz: zöldség, hal, burgonya, rizs, tészta vagy speciális köretek elkészítéséhez.
	Páratartalom, Alacsony	Alacsony páratartalom a gőz és a forró levegő kombinációja révén. Hús, szárnyasok, tepsiben sülték és felújítják készítéséhez alkalmas.
	Közepes Páratartalom	Közepes páratartalom. A gőzt és a forró levegőt kombinálja. Dinsztelt és párolt húsok, valamint kenyér és kelt tésztájú édes sütemények elkészítésére alkalmas.
	Páratartalom, Magas	Magas páratartalom. Kényes ételek, mint például pudingok, sütemények, terrine-ek és hal elkészítéséhez alkalmas.
	SousVide sütés	Vákuum alatt, gőzzel történő sütés alacsony hőmérsékleten hús, hal, tengeri ételek, zöldségek és gyümölcs számára. Az ételt vákuumzárású műanyag tasakba kell tenni a funkció használata előtt.
	Kenyér	Gőzbevetés a kérges felületű kenyér sütésének kezdetén.
	Hőlégbefúvás, Kis Hőfok	Lassú sütés különösen puha és szaftos sülték készítéséhez.
	Alsó Sütés	Ropogós alapú sütemények újramelegítéséhez és étel tartósításához.
	Hőlégbefúvás (Nedves)	Pékáruk 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.



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

7.7 Almenü a következőhöz: Speciális Beállítások





	Aszalás	Szeletelt gyümölcsök, mint alma, szilva, őszibarack, továbbá zöldségek, mint paradicsom, cukkini vagy gomba aszalására.
	Felolvasztás	Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához.
	Melegen Tartás	Az étel melegen tartásához.
	Regenerálódás	Az elkészített étel gőzzel történő újramelegítése közvetlenül a tányéron.
	Edény Melegítés	Az edények tároláshoz való előmelegítésére.
	Kelesztés	Élesztős tészta szabályozott kelesztéséhez sütés előtt.
	Joghurt Funkció	Ez a funkció joghurt elkészítéséhez használható. E funkció közben a lámpa kikapcsolt állapotban marad, hogy alacsony maradjon a hőmérséklet.
	Tartósítás	Zöldségek tartósítására, pl. vegyes savanyúság üvegekben és lében.

7.8 Almenü a következőhöz: Tisztítás

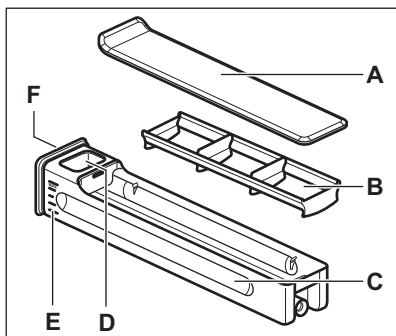


FIGYELMEZTETÉS!

Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

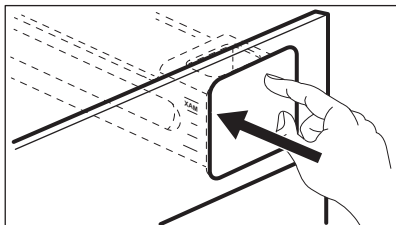
	Öblítés	A gőzfejlesztő rendszer átöblítési és tisztítási eljárása a gőz funkciók gyakori használata esetén.
	Vízkömentesítés	A gőzfejlesztő rendszer vízkőlerakódásoktól mentesítő tisztítási eljárása.
	Gőz Tisztítás	A készülék tisztítási eljárása enyhe szennyezettség esetén, mely nem volt ráégetve a felületre.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

7.9 Víztartály



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

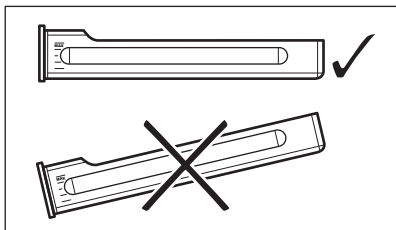
A víztartály kivehető a készülékből. Enyhén nyomja meg az elülső gombot. A víztartály a megnyomás után előugrik a készülékből.



A víztartály kétféle módon tölthető fel:

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

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



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

Minden használat után ürítse ki a víztartályt.



VIGYÁZAT!

A víztartályt tartsa távol a forró felületektől.

7.10 Gőz sütés



FIGYELMEZTETÉS!

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

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



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

4. Kapcsolja be a készüléket.
5. Az ételt megfelelő főzőedényben készítse el.
6. Állítsa be a kívánt gőz sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
7. Ha szükséges, állítsa be a Időtartam vagy Befejezés beállítás 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.

8. Kapcsolja ki a készüléket.
9. A gőz sütés befejezése után ürítse ki a víztartályt.

**VIGYÁZAT!**

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



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



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

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



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

7.11 SousVide sütés

- Az illékony íz 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.

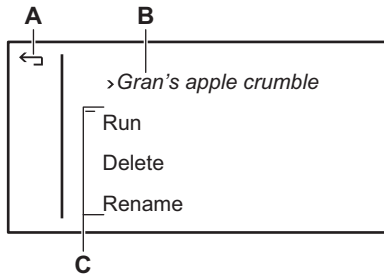
Az étel előkészítése

1. Tisztítsa meg és vágja fel a hozzávalókat.
2. Ízlés szerint fűszerezze.
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 recepthoz.
7. Nyissa fel a tasakot, és szolgálja fel az ételt.
8. Opcionális: készítse készre az ételt egy végső pirítással vagy grillezéssel, hogy például a hús szép külső réteget és jellegzetes roston sült ízt kapjon.



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.

7.12 Almenü a következőhöz: Kedvencek



- A. Visszatérés a menübe
- B. Kedvenc program
- C. Funkciók listája

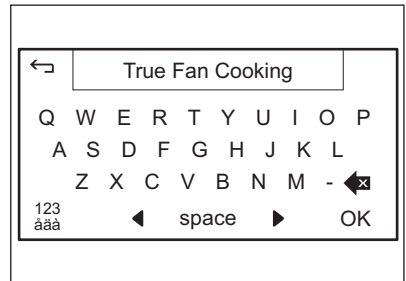
A korábban mentett beállítások listája. Az aktuális beállításokat is mentheti, például: időtartam, hőmérséklet vagy sütőfunkció. Akár 20 programot is

beállíthat, melyek ábécé sorrendben jelennek meg egy listában.

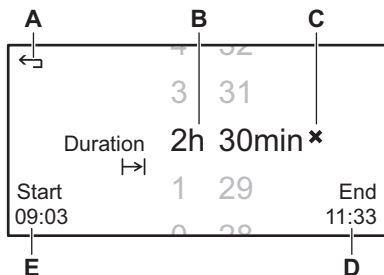
Menüpont	Megnevezés
Futtatás	A korábban mentett kedvencet futtatja.
Törlés	A korábban mentett kedvenc végleges törlése.
Átnevezés	A korábban mentett név módosítása vagy javítása.

7.13 Kedvenc program mentése

1. Egy sütőfunkció aktuális beállításának mentéséhez érintse meg a ☆ érzékelőmezőt.
2. Válassza a következőt: Új aktuális beállítás.
3. Adja meg a kedvenc program nevét, majd érintse meg a **OK** érzékelőmezőt.



7.14 Almenü a következőhöz: Időzítők



- A. Visszatérés a menübe
- B. Aktuálisan beállított időtartam
- C. Időtartam nullázása
- D. Befejezés
- E. Kezdeti idő


Menüpont	Megnevezés
Percszámláló beállítása	A visszaszámlálás beállítása és elindítása; az időzítő megjelenik a fő képernyőn, és egy hangjelzés hallható, amikor az időzítő befejezi a visszaszámlálást. Ez az időzítő nem szakítja meg a sütést, és akkor is elérhető, ha a sütő ki van kapcsolva. A beállításhoz görgessen, és az időzítő automatikusan elindul.
Időtartam beállítása	A visszaszámlálás beállítása és elindítása; az időzítő megjelenik a fő képernyőn, a sütő leáll, és egy hangjelzés hallható, amikor az időzítő befejezi a visszaszámlálást.
Befejezés beállítása	Az aktuális beállítások kikapcsolási időpontjának beállítása.
Kezdet idejének beállítása	Az aktuális beállítások bekapcsolási időpontjának beállítása.
Eltelt idő	A Start gomb megnyomásakor a számlálást végző időzítő megjelenítése, elrejtése vagy nullázása. Az eltelt idő csak működő sütő esetén érhető el.

7.15 Az óra funkciók beállítása



Ha a húshőmérő szenzort használja, az Időtartam és a Befejezés funkciók nem működnek.

Ha a készülék be van kapcsolva, az idő és a dátum a kijelzőn látható óra megérintésével módosítható.

1. Lépjen az alábbi menübe:
Sütőfunkciók.
2. Válassza ki a sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
3. Érintse meg a  gombot, vagy lépjen a Időzítők menübe.
4. Válasszon egy órafunkciót.

5. Görgesse a listát a szükséges idő beállításához. Várjon néhány másodpercig, hogy a készülék automatikusan beállítsa önmagát, vagy megerősítéshez érintse meg az alábbi gombot: **h** vagy **min**. Törölheti a beállításokat, ha megérinti az alábbi gombot: **x**.

Amikor az órafunkció véget ér, hangjelzés hallható, és egy üzenet jelenik meg a kijelzőn. Leállíthatja vagy meghosszabbíthatja a sütési folyamatot.

7.16 Almenü a következőhöz: Kiegészítő funkciók


A biztonsághoz, kényelmi funkciókhoz és a sütőlámpához kapcsolódó további egyedi beállítások.

Menüpont	Megnevezés
Sütőtér világítás Be / Ki	A sütőlámpa be- és kikapcsolása.

Menüpont	Megnevezés
Gyerekszár Be / Ki	Ha be van kapcsolva, a kijelzőt és az összes gombot zárolja. Ezek lezárva maradnak BE- és KIKAP-CSOLT helyzetben egyaránt. A zárolás feloldásához érintse meg a képernyőt, és kövesse a megjelenő utasításokat. Ha a gomb zárolása fel van oldva, ismét zárolnia kell azt a menün keresztül.
Képernyőzár	A képernyőzár ideiglenesen zárolja az érintőképernyőt és az összes gombot a bekapcsoló gomb kivételével. A zárolás feloldásához érintse meg a képernyőt, és kövesse a megjelenő utasításokat.
Melegen Tartás	A Melegen tartás funkció kizárólag az időtartam beállítása után áll rendelkezésre. A sütő automatikusan nem kapcsol ki teljesen, hanem melegen tartja az ételt körülbelül 30 percig. Ez a funkció nem áll rendelkezésre az összes programnál. Amikor a funkció bekapcsol, egy ikon jelenik meg a kijelzőn.
Set + Go	A Set+Go funkció segítségével beállíthat egy sütőfunkciót egy időtartammal, melyet később a képernyő egyetlen érintésével elindíthat. A képernyőzár bekapcsol a sütési folyamat elindulásakor. A funkció csak akkor jelenik meg a menüben, amikor az időtartamot beállítja.

7.17 Melegen Tartás


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


-  A funkció nem működik alacsony hőmérsékletű sütéssel, súlyautomatikával, automatikus gőz programokkal, a Speciális Beállítások menü összes funkciójával, a Sütőfunkciók menü gőz funkcióival.

A funkció feltételei:

- Be van állítva egy sütőfunkció vagy egy automatikus program.
- A beállított hőmérséklet 80 °C-nál magasabb.
- A Időtartam beállítása funkció be van állítva.
- A Melegen Tartás funkció be van kapcsolva a Kiegészítő funkciók menüben.


- A kijelzőn  jelenik meg.

-  Ha a húshőmérő szenzort használja, a szimbólum nem látható a kijelzőn.

Ha megnyomja a  gombot, a funkció kikapcsol.

7.18 Set + Go

A funkció segítségével beállíthat egy sütőfunkciót (vagy programot), melyet később bármely érzékelőmező egyetlen érintésével vagy a kijelzőn levő üzenetre koppintással elindíthat.

-  A funkció a következő funkciókkal működik: Időtartam beállítása, húshőmérő szenzor. A funkció nem működik a tisztítás funkcióval.

1. Kapcsolja be a készüléket.

2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy automatikus programot.
3. Állítsa be a funkciót: Időtartam beállítása.
4. Válassza a következőt: Kiegészítő funkciók / Set + Go.

Érintse meg az üzenetet a kijelzőn, vagy érintsen meg egy érzékelőmezőt (kivéve:

①). A beállított sütőfunkció elindul.



Ha megnyomja a ① gombot a funkció elindulása előtt, a funkció kikapcsol.

Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.



- A funkció: Gyerekzár bekapcsol egy sütőfunkció működésekor és a készülék kikapcsolása után. A funkció kikapcsolásához kövesse a kijelzőn látható utasításokat.
- A menü: Kiegészítő funkciók segítségével be- és kikapcsolhatja az alábbi funkciót: Set + Go.

7.19 Gyerekzár

Menu / Kiegészítő funkciók / Gyerekzár

A funkció megakadályozza a készülék véletlen üzemeltetését.

A funkció bekapcsolása: Gyerekzár

1. Állítsa a funkció gombját Be állásba.

2. Kapcsolja ki a készüléket.

A funkció kikapcsolása: Gyerekzár

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Koppintson a kijelzőre.
3. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

7.20 Képernyőzár

Menu / Kiegészítő funkciók / Képernyőzár

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

A funkció bekapcsolása: Képernyőzár

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Válasszon ki egy sütőfunkciót vagy beállítást.
3. Lépjen ide: Képernyőzár.
4. A funkció bekapcsolásához érintse meg a Képernyőzár gombot.

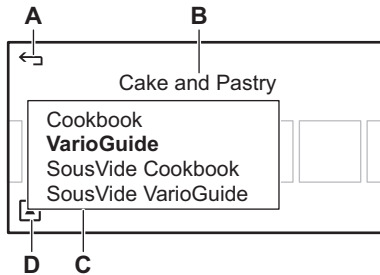
A készülék lezár.

A készülék kikapcsolásakor a funkció automatikusan kikapcsol.

A funkció kikapcsolása: Képernyőzár

1. Koppintson a kijelzőre.
2. Kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

7.21 Almenü a következőhöz: Előre Programozott Sütés



- A. Visszatérés a menübe
- B. Ételkategória
- C. Szakácskönyv és VarioGuide
- D. További lehetőségek

A szakácskönyv gondolatébresztő programozott recepteket, továbbá VarioGuide funkciót tartalmaz, melyek tájékoztatást nyújtanak az ételekhez javasolt sütőbeállításokról. A VarioGuide ideje és hőmérséklete igény szerint módosítható. Az ételnél levő szakács sapka megérintésekor az ajánlott beállítások megjelennek.


7.22 Almenü a következőhöz: Utolsó és leggyakoribb

Könnyen elérhetőek segítségével a legutolsó és leggyakrabban használt funkciók, receptek és gyors indítások.

Menüpont	Megnevezés
Utoljára használt	A legutoljára használt 5 funkciót mutatja.
Leggyakrabban használt	A leggyakrabban használt 5 funkciót mutatja.

7.23 Almenü a következőhöz: Alapbeállítások

A beállítások rögzülnek a készülék minden aktiválása után.

Menüpont	Megnevezés
Gyors felfűtés Be / Ki	A gyors felfűtés aktiválódik, és bizonyos sütőfunkcióknál mindig bekapcsol. Amikor a funkció aktív, a képernyőn >> látható.
Tisztítás Emlékeztető Be / Ki	Válassza ki, ha azt szeretné, hogy a sütő emlékeztesse a tisztítási ciklus elvégzésére.
Kijelző A kijelző beállításait jeleníti meg.	Fényerő 4 fényerő közül lehet választani.  A kijelző fényerejét állítja be bekapcsolt állapotban. Az óra beállítása nem módosítható KI állapotban.

Menüpont	Megnevezés
Hangbeállítás A hangjelzések beállítása.	Hangerő Típus (Hangjelzés / Kattanás / Nincs hang)
Nyelv	Kívánt nyelv beállítása.
Dátum és idő A dátum és az idő, valamint az egyéb kiegészítő funkciók beállítása, melyek az idő megjelenítésének módjával kapcsolatosak.	Idő Az idő beállítása vagy módosítása.
	Dátum A dátum beállítása vagy módosítása.
	Formátum Kedvenc időformátum kiválasztása: ÓÓ:PP vagy DE/DU.
	Óra stílusa Megadható, hogy az óra hogyan nézzen ki, amikor a sütő ki van kapcsolva.
DEMO mód Kizárólag áruházi használatra. Amikor a funkció aktív, a fűtőelemek ki kapcsolnak, és a DEMO üzenet látható a képernyőn.	Aktíváló kód: 2468
Vízke ménység	Beállítja a vízke ménység szintjét (1 - 4).
Szerviz A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.	Szoftver verzió A sütő szoftver verziójának megjelenítése.
	Minden beállítás visszaállítása Minden beállítás visszakapcsolása a gyári értékre.
	Licenc Az engedély angol nyelven jelenik meg.

8. ELŐRE PROGRAMOZOTT SÜTÉS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

Lehetősége van az alábbi funkció kiválasztására: Szakácskönyv vagy VarioGuide.

8.1 Előre Programozott Sütés

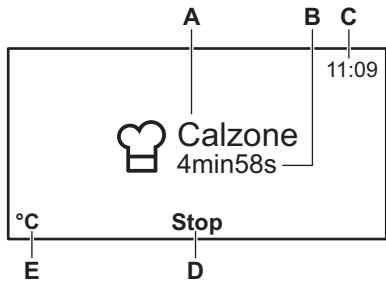
Menu / Előre Programozott Sütés, vagy érintse meg a következő gombot:



8.2 A funkció bekapcsolása

1. Görgessen végig az ételkategóriák listáján, és érintse meg a megfelelőt.
2. Görgessen végig az ételek listáján, és érintse meg a megfelelőt.
3. A funkció bekapcsolásához érintse meg a **Start** gombot.

Amikor a funkció véget ér, egy üzenet jelenik meg a kijelzőn.



- A. Receptek
- B. Hátralévő idő
- C. Óra
- D. Stop
- E. Hőmérséklet

8.3 Almenü a következőhöz: Szakácskönyv

Menu / Előre Programozott Sütés / Szakácskönyv, vagy érintse meg a következő gombot: 

A funkcióban található receptekhez a készülék optimálisan van beállítva. A receptek rögzítettek, módosításuk nem lehetséges. Az egyes receptek hozzávalói és elkészítése a kijelzőn jelenik meg.

Érintse meg a recept nevét, ha annak aktiválása után szeretne visszalépni a Hozzávalók és az Elkészítés pontokhoz.


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

A készülék automatikus beállításokat alkalmaz, amikor a következőt használja: Szakácskönyv.

Ételkategória	Étel	
Hal és Tenger Gyümölcsei	Tőkehal	Lazacfilé
	Halfilé	Gőzölt hal (pisztráng)
	Sóban sült hal	Töltött Tintahal
Szárnyasok	Csirke Comb	Töltött Csirke
	Töltött Csirkemell	Narancsos sült kacsa
	Vörösboros csirke	
Hús	Hús Felfújtak	Csontos Borjúláb
	Marinált Marhahús	Töltött Borjú
	Fasírt	Báránycsülök
	Sertés Csülök	Nyúl
	Sertés Lapocka	Mustáros nyúl
	Skandináv Húsok	Vaddisznó
	Borjú Csülök	

Ételkategória	Étel	
Tepsiben sülték	Lasagne Cannelloni Tészta Felfűjt Muszaka Burgonyafelfűjt	Edényben Kelesztett Tészta Káposztás Felfűjt Cikóriás Felfűjt Hagymás Burgonya
Pizza és Quiche	Pizza Hagymakarikás Tészta Quiche Lorraine Sajtos Linzer	Pirog Sajtos Rakott Tészta Juhsajtos aprósütemény
Torta és sütemények	Mandulás Sütemény Csokoládés Sütemények Capuccinos Sütemény Répatorta Túrótorta Meggyes Pite Gyümölcskenyér Gyümölcstorta Almás sütemény Citromtorta	Muffin Szilvásgombóc Forma Torta Briós Piskótatészta Streusel Torta Svéd Torta Édes Tészta Répatorta
Kenyér és zsemle	Sütemény, édes Parasztkenyér Fehér Kenyér	Kelt tészta Vajas Sütemények
Zöldségek	Mediterrán zöldségek Hagyományos zöldségek	Blansírozás
Pudingok és terrine-ek (pástétomok)	Royale Karamelles Sütemény	Kókuszpudding
Köreték	Zöldséges rizs Nudli	Héjában sült burgonya Főtt Burgonya
Menü Főzés	Gőz Menü 1 Gőz Menü 2	Gőz Menü 3

8.4 Almenü a következőhöz: SousVide szakácskönyv


**Menu / Előre Programozott Sütés /
SousVide szakácskönyv**, vagy érintse
meg a következő gombot: 


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

Ételkategória	Étel
Hal és Tenger Gyümölcsei	Keszeg filé Édesköményes rombuszhal Garnéla

Ételkategória	Étel
Szárnycsok	Jércemell
Hús	Marhabélszín Párolt borjúszelet
Zöldségek	Sárgarépa vaníliával
Gyümölcs	Alma Vörösboros körte
Pudingok és terrine-ek (pástétomok)	Angol krém



8.5 Almenü a következőhöz: VarioGuide

Menu / Előre Programozott Sütés / VarioGuide, vagy érintse meg a következő gombot: 


A hőmérsékleti értékek és sütési időtartamok csak tájékoztatóként szolgálnak a jobb eredmény elérése érdekében. A valós értékek a receptektől, a felhasznált összetevők minőségétől és mennyiségétől függenek. Az ajánlott beállítások ellenőrzéséhez érintse meg a következő pontot (az étel nevével): .

A beállított hőmérséklet vagy idő saját elképzelésének megfelelő módosításához érintse meg a hőmérsékletet vagy a percet a kijelzőn.






A VarioGuide automatikus programokat tartalmaz, melyek optimális beállításokat biztosítanak a különböző húsokhoz.

- Hússütési programok Súlyautomatika funkcióval  - a funkció automatikusan kiszámítja a hússütés idejét. Használatához meg kell adnia az étel tömegét, míg az időtartamot a készülék állítja be. Ehhez érintse meg az étel neve alatt a percet, és adja meg a megfelelő értéket.
- Hússütési programok Automatikus hűhőmérő funkcióval  - a funkció automatikusan kiszámítja a hússütés idejét. Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható.





Ételkategória: Hal és Tenger Gyümölcssei










Étel	
Hal	Sütött
	Halrudacsok
	Vékony filé
	Vastag filé
	Filé, fagyasztott
	Hal egészben, kicsi
	Hal egészben, párolva
	Hal egészben, kicsi, grillezve
	Hal egészben, grillezve
	Hal egészben, grillezve 
Garnéla	Pisztráng
	Lazacfilé
	Lazac Egészben
Garnéla	Garnéla, friss
	Garnéla, fagyasztott
Kagyló	-



Ételkategória: Szárnyasok

Étel	
Csontozott Szárnyas	-
Csontozott Szárnyas 	-
Csirke	Szárny, friss
	Szárny, fagyasztott
	Comb, friss
	Comb, fagyasztott
	Mell, párolt
	Fél
	Egészben 
Kacsa 	-
Liba 	-
Pulyka 	-

Ételkategória: Hús

Étel	
Marhahús	Tökéletesen megfőzve
	Párolt 
	Fasírt
Marhasült	Véres
	Véres 
	Közepes
	Közepes 
	Jól Átsütve
	Jól Átsütve 

Étel	
Skandináv Marhahús	Véres 
	Közepes 
	Jól Átsütve 
Sertés	Chipolata Kolbász
	Karaj
	Lábszár, előfőzött
	Sonka
	Borda
	Borda 
	Füstölt sertéskaraj
	Füstölt sertéskaraj, párolt
	Nyak
	Lapocka
Sült 	
Főtt Sonka	
Borjú	Lábszár
	Borda
	Sült 
Bárány	Comb
	Sült 
	Gerinc
	Comb, közepes
Vadnyúl	Comb, közepes 
	Comb
	Gerinc
	Gerinc 
Őz/Szarvas	Comb
	Gerinc

Étel	
Vad rostón 	-
Bárányborda 	-

Ételkategória: Tepsiben sülték

Étel	
Lasagne	
Lasagne/cannelloni fagy.	
Tésztafelfújt	
Burgonyafelfújt	
Csőben sült zöldség	
Édességek	

Ételkategória: Pizza és Quiche

Étel	
Pizza	Vékony kéreg
	Extra feltét
	Gyorsfagyasztott
	Amerikai, fagyasz- tott
	Hűtött
	Snack, fagyasztott
Bagett olvasztott sajttal	-
Elzászi hagymás le- pény	-
Svájci tarte, pikáns	-
Quiche Lorraine	-
Pikáns Torta	-

Ételkategória: Torta és sütemények

Étel	
Forma Torta	-
Almatorta, bevonat- tal	-

Étel	
Piskótatészta	-
Almáspite	-
Túrótorta, Sütőfor- mában	-
Briós	-
Madeira Sütemény	-
Svájci tarte, édes	-
Mandulás Süte- mény	-
Muffin	-
Aprósütemény	-
Omlós Tészták	-
Habkosár	-
Aprósüt. Leveles Tésztából	-
Képviselőfánk	-
Puszedli	-
Aprósüt. Omlós Tésztából	-
Karácsonyi Stollen	-
Fagyasztott almás- pite	-
Sütés tepsiben	Piskótatészta Kelt Tészta
Túrótorta, Tepsiben	-
Csokoládés Süte- mények	-
Keksztekercs	-
Kelt Tésztás Süte- mény	-
Prézlikalács	-
Cukros Sütemény	-

Étel	
Tortaalap	Omlós tészta
	Piskótakeverék
Gyümölcstorta	Omlós tészta
	Piskótakeverék
	Kelt Tészta

Ételkategória: Kenyér és zsemle

Étel	
Roládok	Roládok
	Zsemle, elősütött
	Sütemény, fagyasz- tott
Ciabatta	-
Bagett	Bagett, elősütött
	Bagett, fagyasztott
Kenyér	Kenyér
	Fehér Kenyér
	Kelt tészta
	Barna Kenyér
	Rozskenyér
	Teljes Kiőrlésű Ke- nyér
	Élesztő Nélküli Ke- nyér
Gyorsfagyasztott kenyér	

Ételkategória: Zöldségek

Étel	
Brokkoli (rózsák)	
Brokkoli (egész)	
Karfiol (rózsák)	
Karfiol (egész)	
Sárgarépa	


Étel	
Cukkini, szeletelve	
Spárga, zöld	
Spárga, fehér	
Paprika (csíkokra vágva)	
Spenót, friss	
Póréhagyma Gyűrű	
Zöldborsó	
Gombaszeletek	
Blansírozás	
Kelbimbó	
Zeller, kockára vágva	
Borsó	
Padlizsán	
Édeskömény	
Articsóka	
Cékla	
Feketegyökér	
Karalábé, csíkok	
Fehér Bab	
Kelkáposzta	

Ételkategória: Pudingok és terrine-ek
(pástétomok)

Étel	
Royale	-
Karamelles Süte- mény	-
Terrine (pástétom)	-
Tojás	Lágyra főtt
	Közepesre főtt
	Keményre főtt
	Tükörtojás

Ételkategória: Köretek

Étel
Sült burgonya, vékony
Sült burgonya, vastag
Sült burgonya, fagyaszott
Krokettek
Zöldségek/Krokettek
Pirított Vagdaltak
Főtt burgonya, negyedelve
Főtt Burgonya
Héjában sült burgonya
Krumplis Gombóc
Zsemlegombóc
Kelt gombóc, sós
Kelt gombóc, édes
Rizs
Friss vékonymetélt
Puliszka

 Automatikus húshőmérő funkció

 Súlyautomatika funkció

8.6 Almenü a következőhöz: SousVide VarioGuide

Menu / Előre Programozott Sütés /
SousVide VarioGuide, vagy érintse meg
a következő gombot: 

Ételkategória	Étel
Hal és Tenger Gyümölcssei	Keszeg filé
	Tengeri süllő filé
	Tőkehal
	Kagyló
	Kagyló héjában
	Rák páncél nélkül
	Polip
Szárnycsontok	Pisztráng filé
	Lazacfilé
	Jércemell, csontozott
	Kacsamell, csontozott
Hús	Pulykamell, csontozott
	Marhahús
	• Közepes
	• Jól Átsütve
	Bárány
	• Közepes
• Jól Átsütve	
Vaddisznó	
Nyúl csont nélkül	

Ételkategória	Étel
Zöldségek	Spárga, zöld
	Spárga, fehér
	Cukkini
	Póréhagyma
	Padlizsán
	Sütőtök
	Paprika
	Zeller
	Sárgarépa
	Zeller gyökér
	Édeskömény
	Burgonya
	Articsóka belseje

Ételkategória	Étel
Gyümölcs	Alma
	Körte
	Őszibarack
	Nektarin
	Szilva
	Ananász
	Mangó

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

9.1 Húshőmérő szenzor

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

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



VIGYÁZAT!

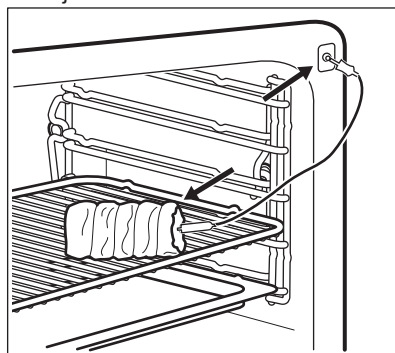
Kizárólag a mellékelt húshőmérő szenzort, illetve megfelelő pótalkatrészt használjon.




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

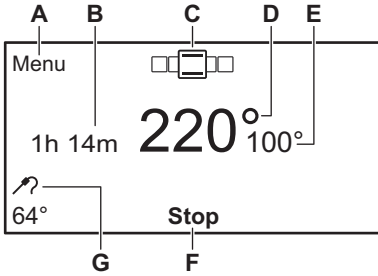
1. Kapcsolja be a készüléket.

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



A kijelzőn a húshőmérő szenzor  szimbóluma jelenik meg.

4. Állítsa be a maghőmérsékletet.
5. Válassza ki a sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet. A maghőmérséklet módosításához érintse meg a hőmérsékletet a kijelzőn.



- A. Visszatérés a menübe
- B. Jelzi, hogy a funkció mennyi ideig aktív
- C. Aktuálisan beállított sütőfunkció
- D. Aktuálisan beállított hőmérséklet
- E. Aktuális hőmérséklet a sütőben
- F. Stop
- G. Aktuális beállított hőmérséklet a húshőmérő szenzor számára

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

6. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
7. Húzza ki a húshőmérő szenzor dugóját az aljzatból, és vegye ki a húst a sütőből.



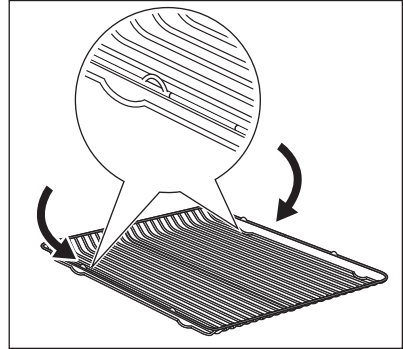
FIGYELMEZTETÉS!

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

9.2 Tartozékok behelyezése

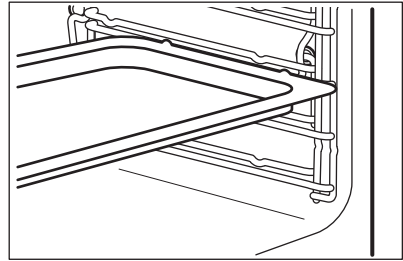
Huzalpolc:

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



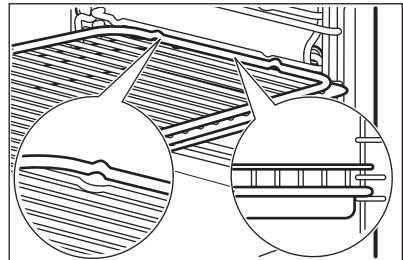
Mély tepsi:

Tolja a mély tepsi a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és mély tepsi együtt:

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



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

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!

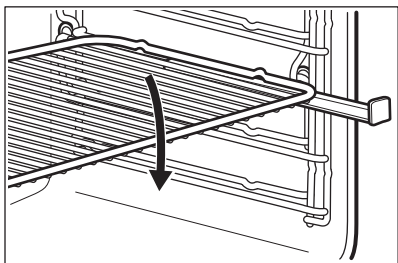
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:

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

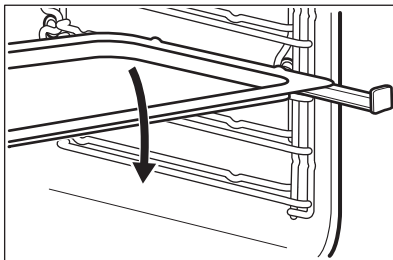


A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.



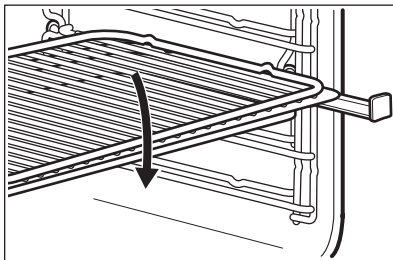
Mély tepsí:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

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



10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Automatikus kikapcsolás

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

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: hűshőmérő szenzor, Időtartam, Befejezés.

10.2 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!

Lásd a Biztonságról szóló részt.



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

11.1 Az ajtó belső oldala

Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

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

11.2 Tanács a sütő speciális sütési funkcióihoz

Melegen Tartás

A funkció használatával melegen tarthatja az ételt.

Automatikus hőmérséklet-szabályozás 80 °C-ig.

Edény Melegítés

Tányérok és edények melegítéséhez.

Rendezze el egyenletesen a 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 megkeleszt. 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 elkészítéskor 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 tojáshej külsejével.

Hasznos tanácsok és javaslatok az ételek vákuumcsomagolásához:

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

Általános javaslatok és tanácsok a SousVide sütés funkcióhoz:

- A sütés gőzének megtartásához mindig tartsa zárva a készülék ajtaját, ha a Sous-vide sütés funkciót használja.
- Sütés után óvatosan nyissa ki az ajtót, mert a gőz felhalmozódik a készülékben.
- Ízlés szerint adjon olajat és fűszereket az ételhez. Az olaj meggátolja, hogy az étel a vákuumtasakhoz ragadjon.
- A sütés előtt mérsékelten 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 legyen köztük átfedés.

11.4 SousVide sütés: Hús

- Tekintse át a táblázatokat az elégtelen sütés elkerüléséhez. Ne használjon a táblázatokban említettnél vastagabb húsdarabokat.
- A táblázatokban szereplő sütési időket 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 papirkendővel szárítsa meg a halfilét.
- Tegyen egy csésze vizet a vákuumtasakba, ha kagylót süt benne.

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

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

11.6 SousVide sütés: Zöldségek

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

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

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

11.7 SousVide sütés: Gyümölcsök és édességek

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

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

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

Étel	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Körte	félbevágva	4 gyümölcs	95	15 - 30	3
Vanília-krém	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 fagyasztott ételtípushoz alkalmas. Ezzel a módszerrel elkészíthet, felmelegíthet, felolvaszthat, posírozhat vagy blansírozhat zöldséget, húst, halat, tésztaféléket, rizst, kukoricát, grízt és tojást.

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

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

Fertőtlenítés

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

Zöldségek

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

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

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

1) Melegítse elő a sütőt 5 percig.

Köreték

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

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

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

Gyümölcs

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

Hal

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

Hús

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

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

Tojás

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

11.9 Infrásütés és Vital Sütés egymás után

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

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

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

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

Étel	Infrasütés (első lépés: hús elkészítése)			Vital Sütés (második lépés: zöldségek hozzáadása)		
	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sertés rostont (1 kg), Burgonya, zöldség, 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 ¹⁾	90	35 - 45	2
Tükörtojás ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Pástétom ¹⁾	90	40 - 50	2
Vékony halfilé	85	15 - 25	2
Vastag halfilé	90	25 - 35	2
Kisebb halak 350 g-ig	90	20 - 30	2
Hal egészben 1000 g-ig	90	30 - 40	2
Tepsis gombóc	120 - 130	40 - 50	2

¹⁾ Folytassa további 30 percig zárt ajtóval.

11.11 Párában Főzés - Közepes Páratartalom

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

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

11.12 Párában Főzés - Páratartalom, Alacsony

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

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

11.13 Regenerálódás

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

11.14 Joghurt Funkció

Joghurt készítéséhez használja ezt a funkciót.

Hozzávalók:

- 1 l tej
- 250 g natúr joghurt

Elkészítés:

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

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

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

11.15 Tésztasütés

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait, pl. hőmérséklet, főzési időtartam és a polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.
- A legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.

- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.
- A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

11.16 Sütési tanácsok

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

11.17 Sütés egy szinten:

Sütés sütőformákban

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

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

¹⁾ 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 ¹⁾	50 - 70	2
Kenyér (rozskenyér): 1. A sütési folyamat első része. 2. A sütési folyamat második része.	Alsó + felső sütés	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Krémes felfújt / képviselőfánk	Alsó + felső sütés	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Kecsztekerics	Alsó + felső sütés	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Morzásás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Vajas mandulataorta / cukros sütemények	Alsó + felső sütés	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	150 - 170	30 - 55	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Alsó + felső sütés	170	35 - 55	3
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	160 - 170	40 - 80	3
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Alsó + felső sütés	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

²⁾ Használjon mély tepsit.

Teasütemény

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósüt. omlós tésztából	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	150 - 160	15 - 25	3
Short bread / Linzer / omlós tészták	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	140	20 - 35	3
Short bread / Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sütés	160 ¹⁾	20 - 30	3
Aprósütemény kevert piskótatésztából	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	150 - 160	15 - 20	3

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

¹⁾ 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
Lasagne	Alsó + felső sütés	180 - 200	25 - 40	1
Csóben sült zöldség ¹⁾	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
Halfelfújt	Alsó + felső sütés	180 - 200	30 - 60	1

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Töltött zöldség	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	30 - 60	1

1) Melegítse elő a sütőt.

11.19 Hőlégbefúvás (Nedves)

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tészta felfűjt	200 - 220	45 - 55	3
Burgonyafelfűjt	180 - 200	70 - 85	3
Muszaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Császármorzsa	190 - 200	55 - 70	3
Rizspuding	170 - 190	45 - 60	3
Almatorta kevert piskótatész- tából (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 süttöt sütemény / tészta / kenyér

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
Habkosár / képviselőfánk	160 - 180 ¹⁾	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

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
Short bread / Linzer / omlós tészták	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Aprósütemény kevert piskóta-tésztából	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 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Roládok	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.21 Pizzasütés

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

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Flammekuchen (piz-za jellegű étel El-zászból)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Pirog (a calzone orosz változata)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

11.22 Hússütés

- Hússütéshez használjon hőálló sütőedényt. További információkért lásd a sütőedény gyártójának utasításait.
- A nagyobb darab sülték közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepsi feletti huzalpolcán süthetők meg.
- Tegyen egy kis vizet a mély tepsibe, hogy a húsból kifolyó lé vagy zsír ne égjen a tepsire.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve zsíros bőrrrel rendelkezik, fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.

- Szükség szerint fordítsa meg a húst a sütési idő 1/2 - 2/3 részénél.
- Ahhoz, hogy a hús szaftosabb maradjon:
 - a nem zsíros húsokat fedéllel ellátott sütőtepsiben süsse meg, vagy használjon sütőzacskót.
 - a húst vagy halat legalább 1 kg-os darabokban süsse.
 - hússütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat többször locsolja meg a saját levükkel.

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
Marhasült vagy marhabélszín: véres	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Marhasült vagy marhabélszín: közepes	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Marhasült vagy marhabélszín: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	170 - 180 ¹⁾	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 roston	1	Infrasütés	160 - 180	90 - 120	1
Borjúcsülök	1.5 - 2	Infrasütés	160 - 180	120 - 150	1

Bárány

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

¹⁾ Melegítse elő a süttőt.

Szárnyasok

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi ré-szek	Egyenként 200-250 g-os	Infrasütés	200 - 220	30 - 50	1

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

Hal (párolt)

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

11.24 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 percig üresen a sütőt a grill funkció segítségével.

**VIGYÁZAT!**

Grillezni csak bezárt sütőajtóval 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 / Píritós	1 - 3	1 - 3	5
Píritós 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, vékony	190 - 210	15 - 25	3
Sült burgonya, vastag	190 - 210	20 - 30	3
Zöldségek/Krokettek	190 - 210	20 - 40	3
Píritott Vagdaltak	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / cannelloni, friss	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/cannelloni fagy.	160 - 180	40 - 60	2
Sütőben sült sajt	170 - 190	20 - 30	3
Csirke Szárny	180 - 200	40 - 50	2

Fagyasztott készételek

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Gyorsfagyasztott pizza	Alsó + felső sütés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	3

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sült burgonya ¹⁾ (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

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

11.26 Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

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

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

használja ezt a funkciót szárnyasok elkészítéséhez.



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

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

Étel	Mennyiség (kg)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Marhafilé	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Borjú roston	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Marhacsenye	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 kapocccsal.
- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.
- Amikor a folyadék rotyni kezd az üvegekben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy csökkentse a

hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

Bogyós gyümölcsök

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

Csonthéjas gyümölcs

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

Zöldségek

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

¹⁾ Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

11.28 Aszalás

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

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

Zöldségek

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

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (óra)	Polcmagasság	
			1. pozíció	2. pozíció
Fűszernövény	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Gyümölcs

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

11.29 Kenyér

A sütő előmelegítése nem ajánlott.

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

11.30 Húshőmérő szenzor táblázat

Marhahús

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

Sertés

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Sertéslapocka / sonka / tarja	80 - 82

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Karaj (borda) / szűzpecsenye	75 - 80
Fasírozott	75 - 80

Borjú

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

Ürű / bárány

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Ürűcomb	80 - 85
Ürűborda	80 - 85
Bárány roston / báránycsülök	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 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

A funkció vizsgálati módszerei: Vital Sütés.

Étel	Tartály (Gastrom)	Mennyiség (g)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Megjegyzés
Brokkoli ¹⁾	1 x 2/3perforált	300	3	99	13 - 15	Helyezze a sütőtálcát az első polc szintre.
Brokkoli ¹⁾	2 x 2/3perforált	2 x 300	2 és 4	99	13 - 15	Helyezze a sütőtálcát az első polc szintre.
Brokkoli ¹⁾	1 x 2/3perforált	max.	3	99	15 - 18	Helyezze a sütőtálcát az első polc szintre.
Fagyasztott borsó	2 x 2/3perforált	2 x 1500	2 és 4	99	Amíg a leghidegebb pont hőmérséklete el nem éri a 85 °C-ot.	Helyezze a sütőtálcát az első polc szintre.

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 5 percig.

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.
- Vízkő esetén a sütőtér aljának tisztításához használjon néhány csepp ecetet.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.

- A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerrel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

12.2 Javasolt tisztítószer

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

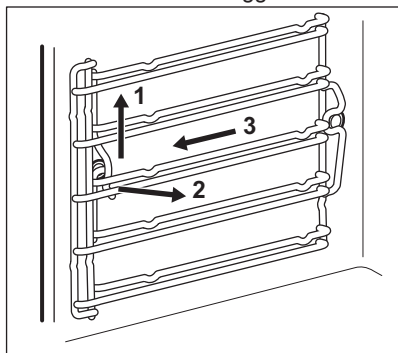
Termékeink online a www.aeg.com/shop weboldalon és kiskereskedőinknél vásárolhatók meg.

12.3 A polcvezető sínek eltávolítása

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

A készülék tisztításához távolítsa el a polcvezető síneket.

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



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

A polcvezető síneket a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

12.4 Gőz Tisztítás

Amennyire lehetséges, a szennyeződést kézzel távolítsa el.

Az oldalfalak tisztításához távolítsa el a tartozékokat és a polctartót.

A gőztisztító funkciók támogatják a készülék sütőtérének gőzzel történő tisztítását.

- i** 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 érintse meg a kijelzőt.

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

- a) Permetezzen megfelelő mosogatószerrel 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.



Ez nem a tisztítási eljárás végét jelenti.

A tisztítás befejezéséhez kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

- c) A készülék belső felületét nem karcoló, felületkímélő szivaccsal törölje át. A sütőtér tisztításához meleg víz vagy sütőtisztító szer használható.
 - d) 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

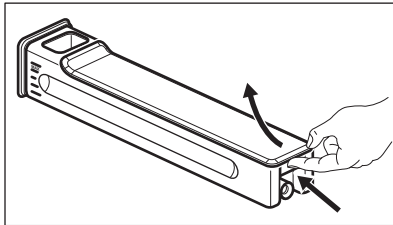
A funkció emlékezteti arra, hogy tisztítás szükséges, és az alábbi funkciót kell végrehajtania: Gőz Tisztítás Plusz

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.



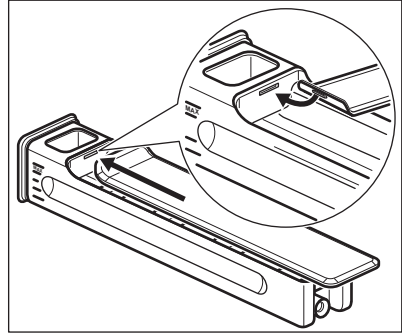
2. Távolítsa el a hullámtörőt. Addig húzza el a tartálytesttől, míg ki nem pattan.
3. Kézzel mossa meg a víztartály részeit. Csapvizet és mosogatószerrel használjon.



Ne használjon dörzsölő szivacsot. Ne tisztítsa a víztartályt mosogatógépben.

Az alkatrészei tisztítása után szerelje össze a víztartályt.

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



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

12.7 Gőzfejlesztő rendszer - Vízkőmentesítés

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. Töltsön 250 ml vízkőoldót a víztartályba.
3. Ezután vízzel töltsé fel a víztartályt a maximális szintig.
4. Helyezze a víztartályt a készülékbe.
5. Kapcsolja be az eljárást



Ezen szakasz időtartama hozzávetőleg 1 óra 40 perc.

6. Az első szakasz végén ürítse ki a mély tepsit, majd helyezze ismét az első polcszintre.
7. Töltsön a víztartályba friss vizet.

Ügyeljen arra, hogy ne maradjon tisztítóoldat a víztartályban.

8. Helyezze a víztartályt a készülékbe.
9. Kapcsolja be az eljárás második szakaszát a gőzfejlesztő rendszer átöblítéséhez.

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 törőkendővel törölje ki a készülék belsejét, ha az nedves és páras. 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 bekapcsolja 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. Töltsön a víztartályba friss vizet.
3. Kapcsolja be a funkciót.

Az eljárás befejezése után távolítsa el a sütőtálcát.

12.10 Az ajtó levétele és felszerelése

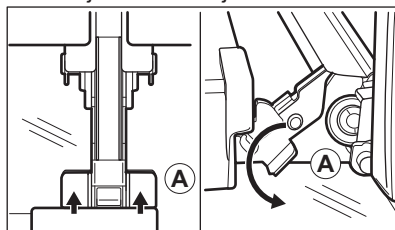
Az ajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok száma modellenként változik.



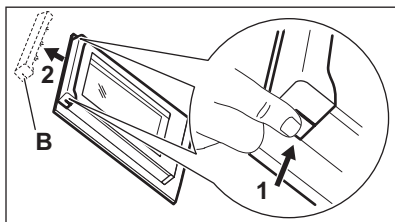
FIGYELMEZTETÉS!

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

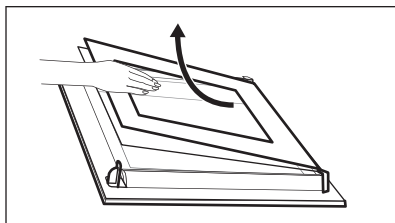
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.



3. Csupkja 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 egyenes 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 díszlécet 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!

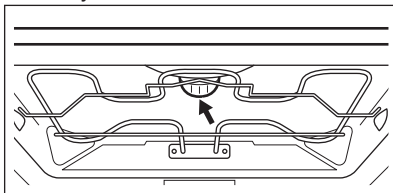
Áramütésvesztély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát.

Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrája.

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

Felső lámpa

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



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

Oldalsó izzó

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

13. HIBAEELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

13.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Elhárítás
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.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	A Gyerekzár be van kapcsolva.	Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A sütőlámpa nem működik.	A sütőlámpa meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A kijelzőn az „F...” hibakód látható.	Elektronikus hiba.	Vegye fel a kapcsolatot egy márkaszervizzel.
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.

Jelenség	Lehetséges ok	Elhárítás
A vízkötelenítési folyamat a vége előtt megszakad.	A funkciót a felhasználó leállította.	Ismételje meg az eljárást.
Nincs víz a mély tepsiben a vízkötelenítési eljárás után.	Nem töltötte fel a víztartályt a maximális szintig.	Ellenőrizze, hogy van-e vízköoldó / víz a víztartályban. Ismételje meg az eljárást.
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.
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	BS836680FM BS836680HM BS836680PM	
Energiatakarékosági szám	81.2	
Energiatakarékosági osztály	A+	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, 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	Beépített sütő	
Tömeg	BS836680FM	45.5 kg
	BS836680HM	45.0 kg
	BS836680PM	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 sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek automatikusan korábban kapcsolnak ki egyes sütőfunkcióknál.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.

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.


Hőlégbefúvás (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 Hőlégbefúvás (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.

