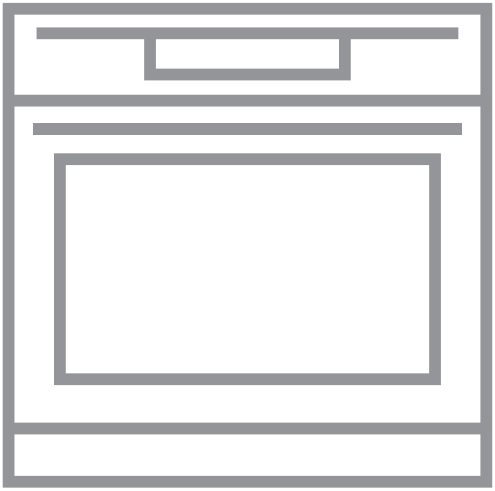
BSK892330M

HU **Használati útmutató**
Gőzölős sütő

USER MANUAL



AEG

TARTALOM

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK....3
2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK....4
3. TERMÉKLEÍRÁS....7
4. A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE....8
5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT....9
6. NAPI HASZNÁLAT....10
7. ÓRAFUNKCIÓK....22
8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA....22
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK....25
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK....26
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS....48
12. HIBAELHÁRÍTÁS....53
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG....55

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Termékünk gyártásakor egy olyan beredezést 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.
- A 3-8 éves gyermekek, illetve a súlyos, komplex fogyatékossággal élő személyek állandó felügyelet nélkül nem tartózkodhatnak a készülék közelében.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.
- Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak 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.

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.
- 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.
- A készülék nehéz, 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.
- A készülék elektromos hűtőrendszerrel van felszerelve. Hálózati tápfeszültségről kell működtetni.

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 márkaszervizünknél 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 hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetéket húzza. 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.

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

FIGYELMEZTETÉS!
A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
  - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
  - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
  - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
  - A tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejthet.
- A készülék kizárólag ételkészítési célokat szolgál. Tilos bármilyen más célra, például helyiség fűtésére használni.
- A művelet közben a sütő ajtaja legyen csukva.
- Ha a készüléket bútorlap (pl. ajtó) mögött helyezi el, ügyeljen arra, hogy az ajtó soha ne legyen becsukva, amikor a készülék működik. A hő és a nedvesség felhalmozódhat a zárt bútorlap mögött, és ennek következtében károsodhat a készülék, a készüléket magában foglaló egység vagy a padló. Használat után ne csukja be addig a bútorlapot, míg a készülék teljesen le nem hűlt.

2.4 Gőz sütés

FIGYELMEZTETÉS!
Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

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

2.5 Ápolás és tisztítás

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószert használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolószivacsot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.6 Belső világítás

FIGYELMEZTETÉS!
Vigyázat! Áramütés-veszély!

- A készüléknél használt izzó vagy halogén lámpa csak háztartási készülékeknél alkalmazható. Otthona világítására ne használja.
- A lámpa cseréje előtt húzza ki a hálózati dugaszt a hálózati aljzatból.
- Kizárólag az eredetivel megegyező műszaki jellemzőkkel rendelkező lámpát használjon.

2.7 Szerviz

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

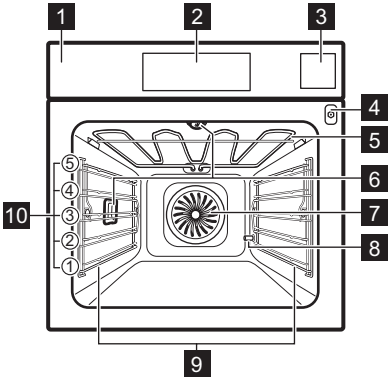
2.8 Ártalmatlanítás

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.

3. TERMÉKLEÍRÁS

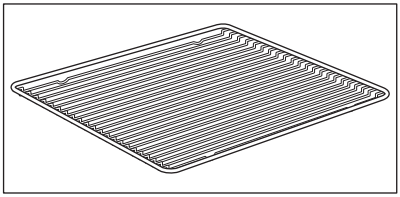
3.1 Általános áttekintés



1 Kezelőpanel
2 Kijelző
3 Víztartály
4 Húshőmérő szenzor dugalja
5 Fűtőbetét
6 Sütőtér világítás
7 Ventilátor
8 A csőkimenet vízkőtelenítése
9 Polcvezető sín, eltávolítható
10 Polcszintek

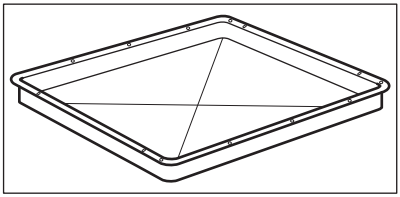
3.2 Tartozékok

Huzalpolc



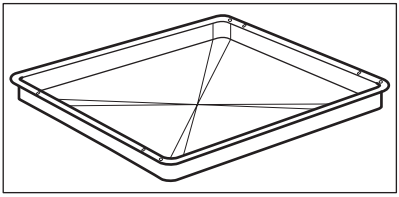
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

Sütő tálca



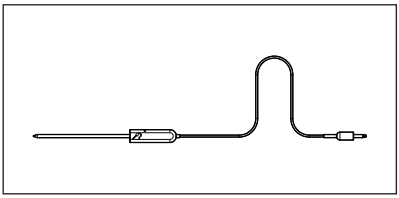
Tortákhoz és süteményekhez.

Mély tepsi



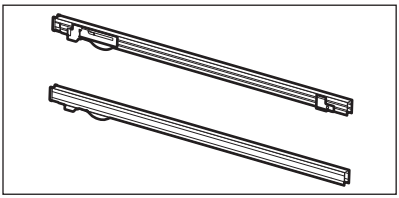
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Húshőmérő szenzor



Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.

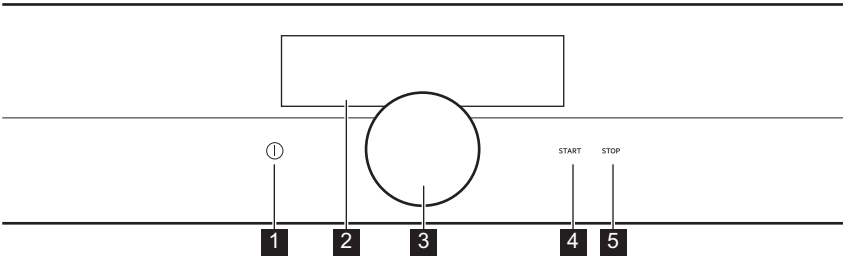
Teleszkópos sütősín



Polcokhoz és tálcákhoz.

4. A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

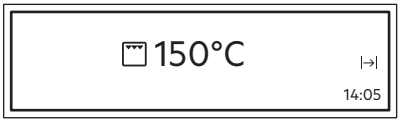
4.1 Kezelőpanel



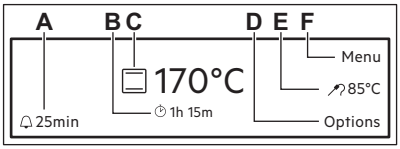
	Funkció	Megjegyzés
1	Be/Ki	A készülék be- és kikapcsolása.
2	Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.
3	Forgatógomb	A beállítások módosítása és a menüben való navigálás. A ⏻ gombbal kapcsolja be a készüléket. Tartsa lenyomva a forgatógombot a beállítási képernyő bekapcsolásához. Tartsa lenyomva és forgassa el a forgatógombot a menüben való navigáláshoz. Tartsa meg és nyomja le a forgatógombot a beállítás jóváhagyásához vagy a kiválasztott almenübe lépéshez. Az előző menübe való visszatéréshez keresse meg a Vissza lehetőséget a menülistában, vagy erősítse meg a kiválasztott beállítást.
4	START	A kiválasztott funkció bekapcsolása.
5	STOP	A kiválasztott funkció kikapcsolása.

4.2 Kijelző

Bekapcsolás után a kijelzőn megjelenik a legutoljára kiválasztott sütőfunkció.



A kijelző a maximális számú beállított funkcióval.



A. Emlékeztető
B. Előre számláló
C. Sütőfunkció és hőmérséklet
D. Kiegészítő Funkciók vagy pontos idő
E. Egy funkció időtartama és befejezési ideje vagy Húshőmérő szenzor
F. Menü

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a sütőből minden tartozékot és kivehető polctartót.

Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

5.2 Első csatlakoztatás

Az első csatlakoztatás után 7 másodpercig a szoftververzió látható a kijelzőn.

Ekkor be kell állítania a Kijelző Fényerő, Vízkeménység és a Pontos idő értékeit.

5.3 A vízkeménység beállítása

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	Mérsékelten 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 töltse fel a víztartályt.

1. Vegye elő a sütő gőzrendszeréhez mellékelt négyszínű indikátorpapírt.
2. Körülbelül 1 másodpercre mártsa az indikátorpapír összes zónáját a vízbe.
   Ne tegye az indikátorpapírt folyó víz alá.
3. A felesleges víz eltávolításához rázza meg az indikátorpapírt.
4. Várjon egy percig, majd ellenőrizze a vízkeménységet az alábbi táblázat segítségével.
   Az indikátorzónák színe folyamatosan változik. A vízkeménységet egy percnél hosszabb idő eltelte után már új indikátorral ellenőrizze.
5. A vízkeménység beállítása: menü: Alapbeállítások.

Indikátorpapír	Vízkeménység
▭ ■	1
■■	2

Indikátorpapír	Vízkeménység
■■■	3
■■■■	4

A vízkeménység a következő menüben módosítható: Alapbeállítások / Beállítás / Vízkeménység.

6. NAPI HASZNÁLAT

FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

6.1 Sütőfunkciók

A sütőfunkciók be- és kikapcsolása.

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Tartsa megnyomva a forgatógombot.

A készülék az utoljára használt funkciót aláhúzással jelöli.

3. Nyomja meg a forgatógombot az almenübe lépéshez, majd fordítsa el a sütőfunkció kiválasztásához.
4. Megerősítéshez nyomja meg a forgatógombot.
5. Állítsa be a hőmérsékletet, majd erősítse meg.
6. Nyomja meg a START gombot. A Húshőmérő szenzor a főzési folyamat előtt vagy alatt bármikor csatlakoztatható. Egyes funkciók felugró ablakokat tartalmaznak. A következő felugró ablakra lépéshez nyomja meg a forgatógombot. Az utolsó megerősítés után a funkció elindul.

Egy funkció kikapcsolásához nyomja meg a STOP gombot.

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

Sütőfunkciók: Speciális Beállítások

Sütőfunkció		Alkalmazás
	Hőlégbefúvás, Kis Hőfok	Különösen porhanyós, szaftos sültek készítéséhez.
	Melegen Tartás	Az étel melegen tartásához.
	Edény Melegítés	Az edények tálaláshoz való előmelegítésére.
	Tartósítás	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
	Aszalás	Szeletelt gyümölcs, zöldség és gomba aszalásához.

Sütőfunkció		Alkalmazás
	Joghurt Funkció	Joghurt készítéséhez használja ezt a funkciót. A sütőlámpa ennél a funkciónál nem világít.
	Kiolvasztás	Ez a funkció fagyasztott élelmiszerek, például zöldségek és gyümölcsök felolvasztására használható. A felolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.
	Csőben Sütés	Sütőben készíthető fogásokhoz, mint a lasagna és burgonyafelfújt. Csőben sütés és pirítás.

Sütőfunkciók: Hagyományos

Sütőfunkció		Alkalmazás
	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás.20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Alsó + felső sütés.
	Hőlégbefúvás + alsó sütés	Ha a sütőnek az egyik szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó rétegét. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint a következő funkció esetén: Alsó + felső sütés.
	Alsó + felső sütés (Felső/Alsó Fűtés)	Egy szinten történő tészta- és hússütés számára.
	Alsó sütés + grill + hőlégbefúvás	Készételekhez, mint sült burgonya, steak burgonya vagy tavaszi tekercs.
	Grill	Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítós készítéséhez.
	Grill + hőlégbefúvás	Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egy polcszinten. Továbbá felfújtak készítéséhez és pirításhoz.
	Alsó Sütés	Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.

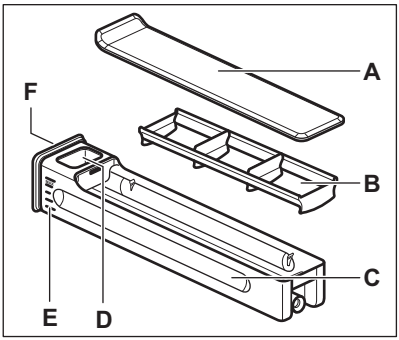
Sütőfunkció		Alkalmazás
	Hőlégbefúvás (Nedves)	A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során. További tudnivalókért olvassa el a „Hasznos javaslatok és tanácsok” fejezetben a Hőlégbefúvás (nedves) szakaszt. A sütőajtót sütés közben be kell csukni, hogy a funkció ne legyen megszakítva, és hogy a sütő a lehető legnagyobb energiahatékonysággal működjön. A funkció használatakor a sütőtér hőmérséklete eltérhet a beállított hőmérséklettől. A maradékhő felhasználása révén a felhasznált fűtőteljesítmény mértéke csökkenthető. Az energiatakarékosságra vonatkozó általános javaslatokért olvassa el az „Energiahatékonyság” fejezet Energiatakarékosság c. részét.

Sütőfunkciók: Gőz

Sütőfunkció		Alkalmazás
	Vital Sütés	Zöldség, köretek vagy hal gőzöléséhez.
HIGH	Páratartalom, Magas	A funkció kényes ételek, mint például pudingok, sütemények, terrine-ek és hal elkészítéséhez alkalmas.
MED	Páratartalom, közepes	A funkció dinsztelt és párolt húsok, valamint kenyér és kelt tésztájú édes sütemények elkészítésére alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá válik, a kelt tésztájú süteményeken pedig ropogós, fényes felület jön létre.
LOW	Páratartalom, Alacsony	A funkció hús, szárnyasok, tepsiben sültek és felfújtak készítéséhez alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és kérges felületűvé válik.
	Regenerálódás	A gőzzel történő felmelegítés meggátolja az ételek felületének kiszáradását. A hőközlés finoman, egyenletesen történik, és biztosítja, hogy az ételnek olyan íze és aromája legyen, mintha most készült volna el. Ez a funkció az étel közvetlenül tányéron történő felmelegítésére használható. Egyszerre egynél több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban.

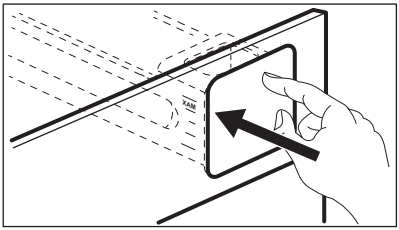
Sütőfunkció		Alkalmazás
	SousVide sütés	A funkció neve vákuumzárású műanyag tasakokban történő, alacsony hőmérsékletű sütési módra utal. További tájékoztatásért lásd alább a SousVide sütés című szakaszt, valamint a sütési táblázatokkal ellátott „Ötletek és tanácsok” című fejezetet.
	Kenyér	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.
	Kelesztés	A gőz párásítás javítja és felgyorsítja a kelesztést, és meggátolja a felület kiszáradását, valamint rugalmasan tartja a tészta anyagát.

Víztartály



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

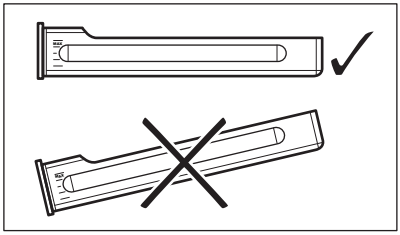
A víztartály kivehető a sütőből. Enyhén nyomja meg az elülső gombot. Miután benyomja a víztartályt, automatikusan kitolódik a sütőből.



A víztartály kétféle módon tölthető fel:

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

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



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

Minden használat után ürítse ki a víztartályt.

VIGYÁZAT!
A víztartályt tartsa távol a forró felületektől.

Gőz sütés

A víztartály fedele a kezelőpanelben található.

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 töltse fel a víztartályt a maximális szintig (kb. 950 ml).Ez a vízmennyiség kb. 50 percre elegendő.Segítségül használja a víztartályon levő skálát.
3. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.

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

4. Kapcsolja be a készüléket.
5. Állítsa be a kívánt gőz sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
6. Ha szükséges, állítsa be a következő funkciót: Időtartam |→| vagy Befejezés →|.
   A gőz kb. 2 perc múlva jelenik meg. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható.
   Amikor a víztartályból elfogy a víz, hangjelzés hívja fel a figyelmet arra, hogy a víztartályt fel kell tölteni a fent leírt módon a gőz sütés folytatásához.

A sütési idő végén hangjelzés hallható.

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

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

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

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

A gőz sütés végén a hűtőventilátor gyorsabban forog a gőz eltávolítása érdekében.

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.

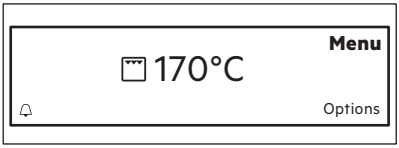
Az étel előkészítése

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 SousVide sütés funkcióval, és kövesse a megfelelő főzési táblázat jelzéseit az adott ételhez vagy az előre programozott recepthez.
7. Nyissa fel a tasakot, és szolgálja fel az ételt.
8. Ízlés szerint 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 törlőruhával vagy egy szivaccsal. Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a sütőt. A kiszárítás meggyorsításához felfűtheti a készüléket 150 °C hőmérsékletre, körülbelül 15 percre.

6.2 Menü - áttekintés



Menü

Menüpont	Alkalmazás
Előre Programozott Sütés	Az automatikus programok listáját tartalmazza.
Tisztítás	A tisztítási programok listáját tartalmazza.
Alapbeállítások	A készülék konfigurációjának beállítására szolgál.

Almenü a következőhöz: Tisztítás

Almenü	Leírás
Gőz Tisztítás	A készülék tisztítási eljárása enyhe szennyezettség esetén, mely nem volt többször ráégetve a felületre.
Gőz Tisztítás Plusz	A makacs szennyeződéseket sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
Vízkőmentesítés	A gőzfejlesztő rendszer vízkőlerakódásoktól mentesítő tisztítási eljárása.
Öblítés	A gőzfejlesztő rendszer átöblítési és tisztítási eljárása a gőz funkciók gyakori használata esetén.

Almenü a következőhöz: Alapbeállítások

Almenü	Leírás
Gyerekzár	Amíg a Gyerekzár aktív, nem lehet véletlenül bekapcsolni a sütőt. Ezt a funkciót csak az Alapvető Beállítások Menüjében lehet be- vagy kikapcsolni. Miután aktiválta, a Gyermekzár kijelzés megjelenik a kijelzőn, amikor bekapcsolja a készüléket. A sütő használatához írja be a kódot a forgatógombbal az alábbi sorrendben: A B C. Ha a Gyerekzár aktív, és a sütő be van kapcsolva, a sütőajtó reteszelődik.
Gyors Felfűtés	Alapértelmezésként csökkenti a felmelegedési időt. Ne feledje, hogy ez csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre.
Melegen Tartás	A sütés befejezését követően 30 percig melegen tartja az elkészült ételt. Ha korábban szeretné kikapcsolni, nyomja meg a forgatógombot. Amíg ez a funkció aktív, a "Keep warm started" üzenet megjelenik a kijelzőn. Ne feledje, hogy ez csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre, és ha az Időtartam be van állítva.
Idő Kiterjesztés	Az előre beállított sütési idő meghosszabbítása. Ne feledje, hogy ez csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre.
Beállítás	A sütőparaméterek beállítása.
Szervíz	A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.

Almenü a következőhöz: Beállítás

Almenü	Leírás
Nyelv	A kijelzések nyelvének beállítása.
Pontos idő	A pontos idő és dátum beállítása.
Nyomógomb Hang	Az érintőmezők hangjának ki- és bekapcsolása. A BE/KI és a STOP érintőmező hangját nem lehet kikapcsolni.
Hangbeállítás	A figyelmeztető hangjelzések ki- és bekapcsolása.
Figyelmeztető hangerő	Fokozatonként beállítja a gombnyomások és jelzések hangerejét.
Kijelző Fényerő	Fokozatosan módosítja a kijelző fényerejét.
Vízkeménység	A vízkeménység beállítása.

Almenü a következőhöz: Szervíz

Almenü	Leírás
DEMO	Aktiváló / inaktiváló kód: 2468
Licenszek kijelzése	Licensz információk.
Szoftver verzió kijelzése	Szoftver verzióra vonatkozó információk.
Gyári Beállítások	Minden beállítás visszakapcsolása a gyári értékre.

Almenü a következőhöz: Előre Programozott Sütés

Az almenüben szereplő összes étel javasolt funkcióval és hőmérséklettel rendelkezik. Ezek a paraméterek a felhasználó igénye szerint kézzel is beállíthatóak.

Egyes ételekhez a főzési mód is kiválasztható:
- Súlyautomatika
- Húshőmérő szenzor

Az étel megfőzöttségének szintje:
- Véres vagy Kevésbé
- Közepes
- Jól Átsütve vagy Továbbiak

Ételkategória: Hús és hal

Hús		
Marhahús	Hátszín	
	Sült	
	Filészeletek	
	Főtt Marhahús	
	Fasírt	
	Skandináv Marhahús	
Füstölt		
Sült		
Borjú	Szűzpecsenye	
	Sült	
	Lábszár	

Hús		
Bárány	Szűzpecsenye	
	Sült	
	Gerinc	
	Comb	
Vad	Őz/Szarvas	Gerinc
		Comb
	Vadnyúl	Gerinc
		Comb

Szárnyasok		
Csirke	Egészben	
	Fél	
	Csirkemell	Párolt
		SousVide
	Lábak	
	Szárny	
Kacsa	Egészben:	
	Csirkemell	
Liba		
Pulyka	Egészben:	
	Csirkemell	

Hal		
Hal Egészben	Kis adag	Sült
		Párolt
	Közepes	Sült
		Párolt
	Nagy adag	Sült
		Párolt
Filé	Vékony	Párolt
		SousVide
	Vastag	Párolt
		SousVide
Halfelfújt		
Halrudacskák		

Tenger gyümölcsei	
Garnéla	Párolt
	SousVide
Kagyló	Párolt
	SousVide
Kagyló	

Ételkategória: Köretek/Tepsiben sültek

Ételek		
Köretek	Burgonya Friss	Párolt
		SousVide
	Burgonya Gyorsfagyasztott	Sült Burgonya
		Krokettek
		Zöldségek/ Krokettek
		Pirított Vagdaltak
	Rizs	
	Tészta, friss	
	Puliszka	
	Gombócok	Zsemlegombóc
		Krumplis Gombóc
		Kelt gombóc
Tepsiben Sültek	Lasagne	
	Burgonyafelfújt	
	Tésztafelfújt	
	Csőben sült zöldség	
	Sós felfújtak	
	Zöldség felfújtak	
Hüvelyes és gabona		
Terrine (pástétom)		

Ételek		
Tojás	Lágyra főtt	
	Közepes	
	Keményre főtt	
	Tükörtojás	

Ételkategória: Sós tészta

Mosogatógép		
Pizza	Friss	Vékony
		Vastag
	Gyorsfagyasztott	Vékony
		Vastag
		Aprósütemény
	Hűtött	
Quiche	Vékony	
	Vastag	
Kenyér	Friss	Bagett
		Ciabatta
		Fehér Kenyér
		Barna kenyér
		Rozskenyér
		Sokmagvas kenyér
		Élesztő Nélküli Kenyér
		Kelttészta
	Gyorsfagyasztott	Bagett
		Kenyér
	Elősütött	

Mosogatógép		
Péksütemény	Friss	
	Gyorsfagyasztott	
	Elősütött	

Ételkategória: Desszertek/Tészták

Mosogatógép		
Sütés sütőformában	Mandulás Sütemény	
	Almáspite	
	Túrótorta	
	Almatorta, bevon.	
	Omlós tészta	
	Piskóta tortaalap	
	Madeira Sütemény	
	Piskótatészta	
	Gyümölcslepény	

Mosogatógép		
Sütés tepsiben	Fagy. Almás rétes	
	Csokoládés Sütemények	
	Túrótorta	
	Karácsonyi Stollen	
	Gyümölcstorta	Omlós tészta
		Piskótatészta
		Kelt Tészta
	Piskótatészta	
	Cukros Sütemény	
	Kekszte-kercs	
	Svájci tarte, édes	
	Kelt Tésztás Sütemény	
Aprósütemény	Kis édes sütemények	
	Habkosár	
	Képviselőfánk	
	Puszedli	
	Muffin	
	Omlós Tészták	
	Aprósüt. Leveles Tésztából	
	Aprósüt. Omlós Tésztából	

Mosogatógép
Lepény
Puding
Édes felfújtak
Édes gombóc

Ételkategória: Zöldségek

Mosogatógép	
Articsóka	Párolt
	SousVide
Spárga, zöld	Párolt
	SousVide
Spárga, fehér	Párolt
	SousVide
Cékla	
Feketegyökér	
Brokkoli	Rózsák
	Egészben
Kelbimbó	
Karalábé	
Sárgarépa	Párolt
	SousVide
Karfiol	Rózsák
	Egészben
Zeller	Párolt
	SousVide
Zeller Gyökér	
Cukkini, Szeletelve	Párolt
	SousVide
Padlizsán	Párolt
	SousVide

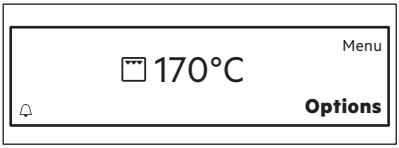
Mosogatógép	
Édeskömény	Párolt
	SousVide
Zöldborsó	
Póréhagyma Gyűrű	Párolt
	SousVide
Gombaszeletek	
Borsó	
Bors	Párolt
	SousVide
Sütőtök	
Kelkáposzta	
Spenót, friss	

Mosogatógép
Paradicsom

Ételkategória: Gyümölcs

Mosogatógép
Alma
Mangó
Nektarin
Őszibarack
Körte
Ananász
Szilva

6.3 Kiegészítő Funkciók



Kiegészítő Funkciók	Leírás
Időzítő beállítása	Az órafunkciók listáját tartalmazza.
Gyors Felfűtés	Csökkenti a felfűtési időt az éppen futó sütőfunkciónál. Be / Ki
Set + Go	Egy funkció beállítása és későbbi elindítása. Miután beállította, a "Set&Go active" felirat megjelenik a kijelzőn. Az elindításhoz nyomja meg a Start gombot. A funkció bekapcsolása után a felirat eltűnik a kijelzőről, és a sütő működésbe lép. Ne feledje, hogy ez csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre, és ha az Időtartam / Befejezés be van állítva.
Sütő Világítás	Be / Ki

6.4 Maradékhő

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

7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Időzítő beállítása

Órafunkció		Alkalmazás
	Előre számláló	Automatikusan megfigyeli, hogy milyen hosszan működik a funkció. A Előre számláló láthatósága ki- és bekapcsolható.
	Időtartam	A működési időtartam beállítása.[1)]
	Befejezés	A kiválasztott sütőfunkció kikapcsolási idejének beállítása. Ez a kiegészítő funkció csak akkor választható, ha a Időtartam van beállítva. Egyidejűleg aktiválja az Időtartam és Befejezés funkciókat, ha meghatározott idő elteltével automatikusan akarja be- és kikapcsolni a sütőt. [1)]
	Emlékeztető	Visszaszámlálás beállítása.[1)] Ez a funkció nincs hatással a sütő működésére. Válassza a opciót és állítsa be az időt. Az idő leteltekor hangjelzés hallható. A jelzés leállításához nyomja meg a forgatógombot. Ha a sütő ki van kapcsolva, a forgatógomb megnyomásával kapcsolja be ezt a funkciót.

[1)] Maximum 23 ó 59 p

8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA

FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

8.1 Húshőmérő szenzor

Húshőmérő szenzor méri a hőmérsékletet az étel belsejében. Amikor az étel a beállított hőmérsékletet elérte, a készülék kikapcsol.

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

- a sütő hőmérsékletét (minimum 120 °C),
- az étel maghőmérsékletét.

VIGYÁZAT!
Kizárólag a mellékelt tartozékokat és eredeti pótalkatrészeket használjon.

A legjobb eredmény eléréséhez:

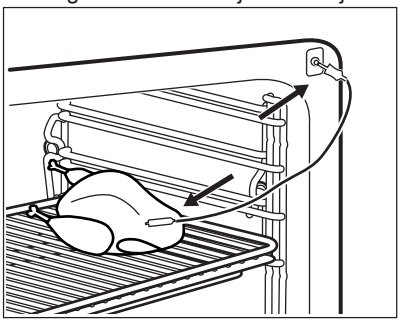
- A hozzávalók legyenek szobahőmérsékletűek.
- A Húshőmérő szenzor nem használható folyékony állagú ételekhez.
- Sütés közben a Húshőmérő szenzor érzékelőjének végig az ételben kell maradnia, és csatlakoztatva kell lennie.
- Használja az ételekhez ajánlott maghőmérsékleti beállításokat.

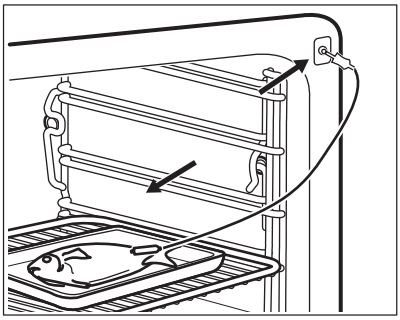
FIGYELMEZTETÉS!
Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

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

Ételkategóriák: hús, szárnyas és hal

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. Szúrja a Húshőmérő szenzor hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb résznél. Ügyeljen arra, hogy a Húshőmérő szenzor minimum 3/4 része az étel belsejében legyen.
3. Illessze a Húshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba.





A kijelző a következőket jeleníti meg: Húshőmérő szenzor.

4. Állítsa be a maghőmérsékletet.
5. Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.

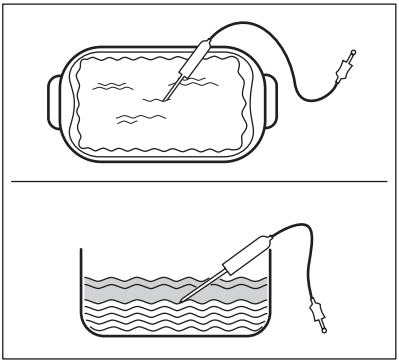
Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A sütő automatikusan kikapcsol.

6. A jelzés leállításához nyomja meg a forgatógombot.
7. Húzza ki a Húshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből.

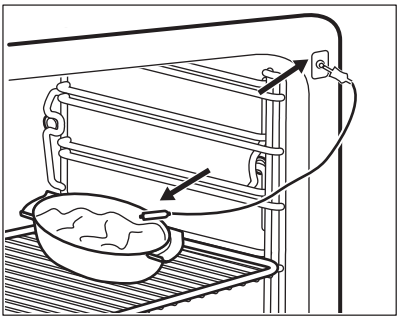
FIGYELMEZTETÉS!
Égésveszély áll fenn, mivel a Húshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

Ételkategória: felfújt

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. A hozzávalók felét helyezze egy tűzálló sütőformába.
3. Nyomja a Húshőmérő szenzor hegyét a pontosan a casserole közepébe. A Húshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a Húshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A Húshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



4. Fedje be a Húshőmérő szenzor érzékelő részét a maradék hozzávalóval.
5. Illessze a Húshőmérő szenzor dugaszát a sütő elején lévő aljzatba.



A kijelző a következőket jeleníti meg: Húshőmérő szenzor.

6. Állítsa be a maghőmérsékletet.
7. Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.

Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A sütő automatikusan kikapcsol.

8. A jelzés leállításához nyomja meg a forgatógombot.
9. Húzza ki a Húshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből.

FIGYELMEZTETÉS!
Égésveszély áll fenn, mivel a Húshőmérő szenzor forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

A hús maghőmérsékletének módosítása

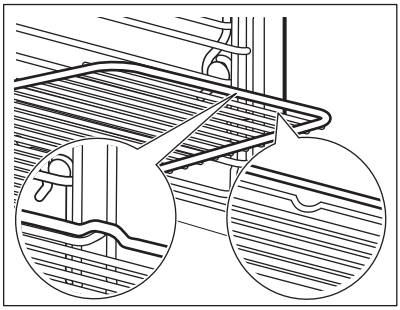
A sütési folyamat alatt bármikor módosítható a maghőmérséklet és a sütő hőmérsékletének értéke.

1. A kijelzőn válassza a lehetőséget.
2. Forgassa el a forgatógombot a hőmérséklet módosításához.
3. A megerősítéshez nyomja meg a gombot.

8.2 Tartozékok behelyezése

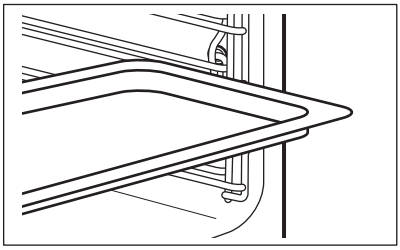
Huzalpolc:

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



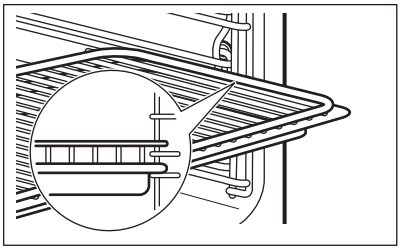
Sütőtálca/ mély tepsi:

Tolja a sütő tálcát /mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és sütő tálca /mély tepsi együtt:

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



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

8.3 Teleszkópos polctartók - a tartozékok behelyezése

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

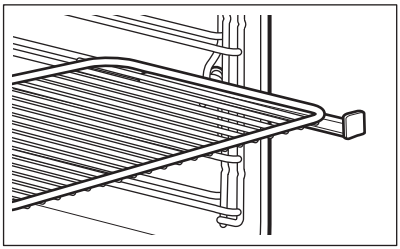
VIGYÁZAT!
A teleszkópos polctartókat tilos mosogatógépben tisztítani! A teleszkópos polctartókat tilos kenni (zsírozni)!

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

Huzalpolc:

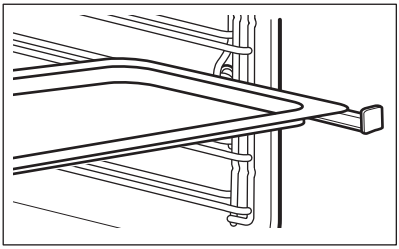
Helyezze rá a huzalpolcot a teleszkópos polctartókra úgy, hogy a lábak lefelé nézzenek.

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



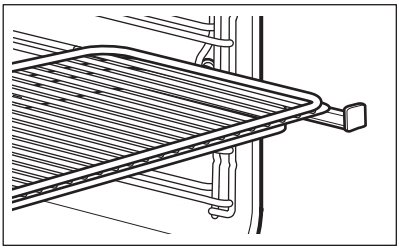
Mély tepsi:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos polctartókra.



Huzalpolc és mély tepsi együtt:

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



9. TOVÁBBI FUNKCIÓK

9.1 Automatikus kikapcsolás

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

Hőmérséklet (°C)	Kikapcsolási idő (ó)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5

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

9.2 Hűtőventilátor

Amikor a sütő üzemel, a hűtőventilátor automatikusan bekapcsol, hogy hidegen tartsa a sütő felületét. Amikor kikapcsolja a sütőt, a hűtőventilátor továbbra is működik, amíg a sütő le nem hűl.

10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK

FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

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

10.1 Az ajtó belső oldala

A sütőajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

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

10.2 Tanács a sütő speciális sütési funkcióihoz

Melegen Tartás

Ezzel a funkcióval melegen tarthatja az ételt. A hőmérséklet-szabályozás 80 °C-ig automatikusan történik.

Edény Melegítés

Ezzel a funkcióval tálalás előtt felmelegítheti a tányérokat és az ételeket. A hőmérséklet-szabályozás 70 °C-ig automatikusan történik.

Helyezze el a tányérokat és az edényeket a huzalpolcon. Az első polcszintet használja. A melegítési idő felénél helyezze odébb az ételeket.

Kiolvasztás

Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra. Ne takarja le az ételt, mert az megnöveli felolvasztási időt. Az első polcszintet használja.

10.3 SousVide sütés

Ez a funkció alacsonyabb sütési hőmérsékletet használ, mint a normál sütés.

SousVide sütés Javaslatok
Minőségi, friss alapanyagot használjon. Főzés előtt mindig tisztítsa meg az alapanyagot. Nyers tojás használata esetén legyen elővigyázatos.

Az alacsony hőmérsékletű funkciók olyan ételtípusokhoz használhatók, melyek nyersen is fogyaszthatók.

Ha 60 °C alatti hőmérsékletet alkalmaz, ne főzze sokáig az ételt.

Az alkoholtartalmú hozzávalókat vákuumtasakos főzés eőtt forralja fel.

A vákuumtasakokat egymás mellé helyezze a rácson.

A főtt étel 2 - 3 napig tárolható a hűtőszekrényben. Az ételt gyorsan hűtse le (pl. jeges fürdőben).

Ne használja ezt a funkciót a maradék étel felmelegítéséhez.

Vákuumcsomagolás
Kizárólag ez a vákuumzáró-típus képes folyadékok vákuumzárására.

Ne használja fel újra a vákuumtasakokat.

A gyorsabb és jobb végeredmény érdekében alkalmazza a maximális vákuumértéket.

A vákuumtasak biztos zárásához ügyeljen arra, hogy a zárandó felületek tiszták legyenek.

Lezárás előtt ellenőrizze, hogy a vákuumtasak belső oldalai tiszták-e.

10.4 SousVide sütés: Hús

Kizárólag csontozott húst használjon a vákuumtasakok kilyukadásának elkerülése érdekében.

A szárnyas filéket a bőrös felületükkel lefele fordítva enyhén süsse meg a vákuumcsomagolás előtt, hogy ízletesebbek legyenek.

A harmadik polcszintet használja.

Marhahús

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Marhabélszín, közepes, 4 cm vastag, 0,8 kg	60	110 - 120
Marhabélszín, átsült, 4 cm vastag, 0,8 kg	65	90 - 100
Borjúbélszín, közepes, 4 cm vastag, 0,8 kg	60	110 - 120
Borjúbélszín, átsült, 4 cm vastag, 0,8 kg	65	90 - 100

Bárány / vadhús

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Bárány, kissé átsütött, 3 cm vastag, 0,6 - 0,65 kg	60	180 - 190
Bárány, közepes, 3 cm vastag, 0,6 - 0,65 kg	65	105 - 115
Vadnyúl, 1,5 cm vastag, 0,6 - 0,65 kg	70	50 - 60

Szárnyasok

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Csirkemell, 3 cm vastag, 0,75 kg	70	70 - 80
Kacsamell, 2 cm vastag, 0,9 kg	60	140 - 160
Pulykamell, 2 cm vastag, 0,8 kg	70	75 - 85

10.5 SousVide sütés:

Mielőtt vákuumtasakba helyezné, háztartási papírkendővel szárítsa meg a halfilét.

Tegyen egy csésze vizet a vákuumtasakba, ha kagylót süt benne.

A harmadik polcszintet használja.

Ételek	Étel vastagsága	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Tengeri keszeg filé, 0,5 kg	4 filé (1 cm)	70	25
Tengeri sügér filé, 0,5 kg	4 filé (1 cm)	70	25
Tőkehal, 0,65 kg	2 filé (2 cm)	65	70 - 75
Tengeri kagyló, 0,65 kg	nagyméretű	60	100 - 110
Kagyló héjában, 1 kg		95	20 - 25

Ételek	Étel vastagsága	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Rák páncél nélkül, 0,5 kg	nagyméretű	75	26 - 30
Polip, 1 kg		85	100 - 110
Pisztráng filé, 0,65 kg[1)]	2 filé (1,5 cm)	65	55 - 65
Lazac filé, 0,8 kg[1)]	3 cm	65	100 - 110

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

10.6 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.

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

Ételek	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Articsóka belseje	negyedelve	400 - 600	95	45 - 55	3

10.7 SousVide sütés: Gyümölcsök és édességek

- Hámozza meg a gyümölcsöket, majd szükség szerint vegye ki a magjukat és a belsejüket
- Az alma és a körte színének megtartásához a tisztítás és feldarabolás után tegye azt citromlevet tartalmazó vízbe.
- A jobb eredmény eléréséhez előkészítés után azonnal süsse meg az ételeket.

Ételek	Étel vastagsága	Étel mennyisége 4 személy részére (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Őszibarack	félbevágva	4 gyümölcs	90	20 - 25	3
Szilva	félbevágva	600 g	90	10 - 15	3
Mangó	vágja kb. 2 x 2 cm-es kockákra	2 gyümölcs	90	10 - 15	3
Kopasz őszibarack	félbevágva	4 gyümölcs	90	20 - 25	3
Ananász	1 cm-es szeletek	600 g	90	20 - 25	3
Alma	negyedelve	4 gyümölcs	95	25 - 30	3
Körte	félbevágva	4 gyümölcs	95	15 - 30	3
Vanília-krém	350 g minden egyes tasakban	700 g	85	20 - 22	3

10.8 Gőz sütés

Kizárólag hőálló és rozsdamentes, vagy krómacél főzőedényt használjon.

Ha egyszerre több szinten süt, hagyjon elegendő távolságot a polcszintek között, hogy a gőz szabadon áramolhasson.

A sütést mindig hideg sütővel indítsa, hacsak az alábbi táblázat előmelegítést nem ír elő.

10.9 Vital Sütés

FIGYELMEZTETÉS!
Körültekintően járjon el, ha a funkció működése közben kinyitja a sütő ajtaját. Gőz szabadulhat ki.

Fertőtlenítés

Ezzel a funkcióval tárolóedényeket (pl. cumisüveget) fertőtleníthet.

Helyezze a tiszta tárolóedényt fejjel lefelé az első polc középső részére.

Töltse fel a víztartályt a maximális mennyiségű vízzel, és állítson be 40 perces időtartamot.

Sütés-főzés

Ezzel a funkcióval bármilyen friss vagy fagyasztott ételt elkészíthet. Ezzel a módszerrel elkészíthet, felmelegíthet, felolvaszthat, posírozhat vagy blansírozhat zöldséget, húst, halat, tésztafélét, rizst, grízt és tojást.

Egyetlen művelettel komplett menüt is készíthet. A hasonló elkészülési idejű ételeket javasolt egyszerre sütni/főzni. Egyszerre történő főzésnél mindig a javasolt legnagyobb vízmennyiséget használja.

A második polcszintet használja.

Állítson be 99 °C-os hőmérékskletet, hacsak az alábbi táblázat másképpen nem ajánlja.

Zöldségek

Ételek	Idő (perc)
Blansírozás	10
Brokkoli rózsák[1)]	13 - 15
Zöldség blansírozva	15
Gombaszeletek	15 - 20
Paprika csíkokra vágva	15 - 20
Spenót, friss	15 - 20
Spárga, zöld	15 - 25
Padlizsán	15 - 25
Cukkini szeletelve	15 - 25
Sütőtök kockára vágva	15 - 25
Paradicsom	15 - 25
Bab blansírozva	20 - 25
Galambbegy, rózsák	20 - 25
Kelkáposzta	20 - 25
Zeller, kockára vágva	20 - 30
Póréhagyma karikára vágva	20 - 30
Borsó	20 - 30
Cukorborsó	20 - 30
Édesburgonya	20 - 30
Spárga, fehér	25 - 35
Kelbimbó	25 - 35
Sárgarépa	25 - 35
Karfiol rózsák	25 - 35
Édeskömény	25 - 35
Karalábé csíkokra vágva	25 - 35
Fehér bab	25 - 35
Brokkoli egész	30 - 40
Csöves főtt kukorica	30 - 40
Feketegyökér	35 - 45
Karfiol egész	35 - 45
Zöldborsó	35 - 45
Fehér- vagy vöröskáposzta csíkokra vágva	40 - 45
Articsóka	50 - 60
Szárazbab, beáztatva (víz / bab arány: 2:1)	55 - 65
Savanyú káposzta	60 - 90
Cékla	70 - 90

1) Melegítse elő a sütőt 5 percig.

Köretek

Ételek	Idő (perc)
Kuszkusz (víz / kuszkusz arány: 1:1)	15 - 20
Friss vékonymetélt	15 - 25
Tejbegríz (tej / gríz arány: 3,5:1)	20 - 25
Lencse, vörös (víz / lencse arány: 1:1)	20 - 30

Ételek	Idő (perc)
Nokedli	25 - 30
Bulgur búzatöret (víz / bulgur arány: 1:1)	25 - 35
Kelt gombóc	25 - 35
Illatos rizs (víz / rizs arány: 1:1)	30 - 35
Főtt burgonya negyedbe vágva	35 - 45
Zsemlegombóc	35 - 45
Krumplis gombóc	35 - 45
Rizs (víz / rizs arány: 1:1)[1)]	35 - 45
Polenta (3:1 arányú folyadék)	40 - 50

Ételek	Idő (perc)
Tejberizs (tej / rizs arány: 2,5:1)	40 - 55
Krumpli hámozatlan, közepes méretű	45 - 55
Lencse, barna és zöld (víz / lencse arány: 2:1)	55 - 60

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

Gyümölcs

Ételek	Idő (perc)
Almaszeletek	10 - 15
Meleg kompót	10 - 15
Csokoládé olvasztása	10 - 20
Gyümölcskompót	20 - 25

Hal

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Lepényhal filé	80	15
Garnéla, friss	85	20 - 25
Kagyló	99	20 - 30
Lazacfilé	85	20 - 30
Pisztráng 0,25 kg	85	20 - 30
Garnéla, fagyasztott	85	30 - 40
Szivárványos pisztráng, 1 kg	85	40 - 45

Hús

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Bajor borjúkolbász (fehér kolbász)	80	20 - 30
Párolt csirkemell	90	25 - 35
Csirke, posírozott 1 - 1,2 kg	99	60 - 70
Tafelspitz (minőségi párolt marhahús)	99	110 - 120

Tojás

Ételek	Idő (perc)
Lágy tojás	10 - 11

Ételek	Idő (perc)
Félkemény tojás	12 - 13

Ételek	Idő (perc)
Kemény tojás	18 - 21

10.10 Grill + hőlégbefúvás és Vital Sütés kombinálva.

Ezeket a funkciókat kombinálva húsokat, zöldségeket és köreteket készíthet egyidejűleg.

- Állítsa be a funkciót: Grill + hőlégbefúvás a hússütéshez.
- Adja hozzá az előkészített zöldségeket és köreteket.
- Hűtse le a sütőt körülbelül 90 °C hőmérsékletre. Kinyithatja a sütőtér ajtaját az első fokozatig, kb. 15 percre.
- Állítsa be a funkciót: Vital Sütés. Főzze egyszerre az összes fogást, amíg el nem készül.

Ételek	Grill + hőlégbefúvás (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
Borjú roston (1 kg), Rizs, zöldség	180	50 - 60	hús: 1	99	30 - 40	hús: 1 zöldségek: 3

10.11 Páratartalom, Alacsony

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült (1 kg)	180 - 200	60 - 90	2
Borjú roston (1 kg)	180	80 - 90	2
Fasírt (nyers, 500 g)	180	30 - 40	2
Csirke (1 kg)	180 - 210	50 - 60	2
Kacsa (1500 - 2000 g)	180	70 - 90	2
Liba (3000 g)	170	130 - 170	1
Burgonyafelfújt	160 - 170	50 - 60	2
Tésztafelfújt	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Különböző kenyérfajták (500 - 1000 g)	180 - 190	45 - 60	2
Zsemle	180 - 210	25 - 35	2

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Elősütött roládok	200	15 - 20	2
Elősütött bagettek (40 - 50 g)	200	15 - 20	2
Elősütött bagett (40 - 50 g, mélyhűtött)	200	25 - 35	2

10.12 Párában Főzés - Páratartalom, Magas

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Puding / lepény porciós csészék-ben[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 0,35 kg-ig	90	20 - 30	2
Hal egészben 1 kg-ig	90	30 - 40	2
Tepsis gombóc	120 - 130	40 - 50	2

[1)] Folytassa további 30 percig zárt ajtóval.

10.13 Párában Főzés - Páratartalom, közepes

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Különböző ke-nyérfajták (0,5 - 1kg)	180 - 190	45 - 60	2
Zsemle	180 - 200	25 - 35	2
Kenyér édes tésztából	160 - 170	30 - 45	2
Kelt tésztájú édes sütemények	170 - 180	20 - 35	2
Sütőben készült édességek	160 - 180	45 - 60	2

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pörkölt / párolt hús	140 - 150	100 - 140	2
Halfilé roston	170 - 180	25 - 40	2
Hal roston	170 - 180	35 - 45	2

10.14 Regenerálódás

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

10.15 Joghurt Funkció

Ezzel a funkcióval joghurtot készíthet.

Keverjen össze 0,25 kg joghurtot 1 liter tejjel. Töltse ki joghurtos korsókba.

Ha nyers tejet használ, először forralja fel, majd hagyja lehűlni 40 °C-ra.

A második polcszintet használja.

Állítsa be a hőmérsékletet 42 °C-ra.

Ételek	Idő (óra)
Joghurt, krémes állag	5 - 6
Joghurt, sűrű	7 - 8

10.16 Tésztasütés

- A legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények nem mindig egyenletesen barnulnak. Egyenetlen barnulás esetén nem szükséges megváltoztatni a hőmérséklet-beállítást. Sütés közben a különbségek kiegyenlítődnek.
- A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

10.17 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Alul túl világos a süteméný.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vizessé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.
	Túl sok folyadék van a tésztában.	Használjon kevesebb folyadékot. Ügyeljen a keverési időre, főleg akkor, ha keverőgépet használ.
A sütemény túlságosan száraz.	A sütőhőmérséklet túl alacsony.	A következő sütéskor magasabb sütőhőmérsékletet állítson be.
	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 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.

10.18 Sütés egy szinten

Sütés sütőformákban

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Forma torta / briós	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	50 - 70	1
Piskóta / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	140 - 160	70 - 90	1
Tortalap - omlós tészta	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160[1)]	20 - 30	2
Tortalap - kevert tészta	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 170	20 - 25	2
Sajttorta	Alsó + felső sütés	170 - 190	60 - 90	1

[1)] Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán sütött sütemény / tészta / kenyér

Ételek	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. Az első 20 percben: 2. Ezt követően csökkentse:	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
Kekesztekercs	Alsó + felső sütés	180 - 200[1)]	10 - 20	3
Morzsás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Vajas mandulatorta / cukros sütemények	Alsó + felső sütés	190 - 210[1)]	20 - 30	3
Gyümölcstorták	Alsó + felső sütés	180	35 - 55	3
Kelt sütemények feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Alsó + felső sütés	160 - 180[1)]	40 - 60	3

[1)] Melegítse elő a sütőt.

Teasütemény

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Rövid tészta / piskótakeverék	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	15 - 25	3
Habcsók	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	80 - 100	120 - 150	3
Puszedli	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	100 - 120	30 - 50	3
Sütemény kelt tésztából	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	20 - 40	3

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósüt. leveles tésztából	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	170 - 180[1)]	20 - 30	3
Péksütemény	Alsó + felső sütés	190 - 210[1)]	10 - 25	3

[1)] Melegítse elő a sütőt.

10.19 Tészták és felfújtak

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfújt	Alsó + felső sütés	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Alsó + felső sütés	180 - 200	25 - 40	1
Csőben sült zöldség[1)]	Grill + hőlégbefúvás	170 - 190	15 - 35	1
Olvasztott sajtos bagett	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	15 - 30	1
Tejberizs	Alsó + felső sütés	180 - 200	40 - 60	1
Halfelfújt	Alsó + felső sütés	180 - 200	30 - 60	1
Töltött zöldség	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	30 - 60	1

[1)] Melegítse elő a sütőt.

10.20 Hőlégbefúvás (Nedves)

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tészta felfújt	210 - 220	45 - 60	3
Császármorzsa	200 - 210	45 - 60	3
Rizspuding	200 - 210	45 - 60	3

10.21 Több szinten való sütés

Használja a következő funkciót:
Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok.

Sütőtálcán sütött sütemény / tészta / kenyér

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
Krémes felfújt / képviselőfánk	160 - 180[1)]	25 - 45	1 / 4	-
Száraz streusel torta	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

[1)] Melegítse elő a sütőt.

Teasütemény

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
Rövid tészta / piskótakeverék	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Habcsók	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Puszedli	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Sütemény kelt tésztából	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Aprósüt. leveles tésztából	170 - 180[1)]	30 - 50	1 / 4	-
Péksütemény	180	20 - 30	1 / 4	-

[1)] Melegítse elő a sütőt.

10.22 Ropogósra sütés Hőlégbefúvás + alsó sütés funkcióval

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pizza (vékony)	210 - 230[1)2)]	15 - 25	2
Pizza (vastag)	180 - 200	20 - 30	2
Gyümölcslepény	180 - 200	40 - 55	1
Spenótos lepény	160 - 180	45 - 60	1
Almatorta, bevonattal	150 - 170	50 - 60	1
Zöldséges pite	160 - 180	50 - 60	1
Kovásztalan kenyér	210 - 230[1)]	10 - 20	2
Leveles tésztából készült kosárka	160 - 180[1)]	45 - 55	2
Flammekuchen	210 - 230[1)]	15 - 25	2

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pirog	180 - 200[1)]	15 - 25	2

[1)] Melegítse elő a sütőt.

[2)] Használjon mély tepsit.

10.23 Hússütés

Használjon hőálló edényeket.

A nagyon húsdarabokat közvetlenül a tepsiben, vagy a fölötte lévő huzalpolcon süsse.

Tegyen egy kis vizet a tepsibe, hogy a húsból kifolyó lé vagy zsír ne égjen rá.

Ha ropogós külsejű húst kíván sütni, helyezze a hússütő tepsibe, és ne tegyen rá fedőt.

A sütési idő 1/2 - 2/3 részének elteltekor fordítsa meg a sütött húst.

Ahhoz, hogy a hús szaftosabb maradjon:

- a nem zsíros húsokat fedéllel ellátott sütőtepsiben süsse meg, vagy használjon sütőzacskót.
- a húst vagy halat nagyobb darabokban (legalább 1 kg-os) süsse.
- hússütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat többször locsolja meg a saját levükkel.

10.24 Hússütés

Marhahús

Ételek	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Párolt hús	1 - 1,5	Alsó + felső sütés	230	120 - 150
Marhasült vagy marhabélszín: vérES	1 cm vastag	Grill + hőlégbefúvás	190 - 200[1)]	5 - 6
Marhasült vagy marhabélszín: közepes	1 cm vastag	Grill + hőlégbefúvás	180 - 190[1)]	6 - 8
Marhasült vagy marhabélszín: jól átsütve	1 cm vastag	Grill + hőlégbefúvás	170 - 180[1)]	8 - 10

[1)] Melegítse elő a sütőt.

Borjú

Ételek	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Borjú roston	1	Grill + hőlégbefúvás	160 - 180	90 - 120
Borjúcsülök	1,5 - 2	Grill + hőlégbefúvás	160 - 180	120 - 150

Bárány

Ételek	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Báránycsülök/ bárány roston	1 - 1,5	Grill + hőlégbefúvás	150 - 170	100 - 120
Báránygerinc	1 - 1,5	Grill + hőlégbefúvás	160 - 180	40 - 60

Vad

Ételek	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Nyúlgerinc/ vadnyúlláb	1	Grill + hőlégbefúvás	180 - 200[1)]	35 - 55
Őzgerinc	1,5 - 2	Alsó + felső sütés	180 - 200	60 - 90
Comb	1,5 - 2	Alsó + felső sütés	180 - 200	60 - 90

[1)] Melegítse elő a sütőt.

Szárnyasok

Ételek	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Baromfi részek	0,2 - 0,25	Grill + hőlégbefúvás	200 - 220	30 - 50
Fél csirke	0,4 - 0,5	Grill + hőlégbefúvás	190 - 210	40 - 50
Csirke, jérce	1 - 1,5	Grill + hőlégbefúvás	190 - 210	50 - 70
Kacsa	1,5 - 2	Grill + hőlégbefúvás	180 - 200	80 - 100
Liba	3,5 - 5	Grill + hőlégbefúvás	160 - 180	120 - 180
Pulyka	2,5 - 3,5	Grill + hőlégbefúvás	160 - 180	120 - 150
Pulyka	4 - 6	Grill + hőlégbefúvás	140 - 160	150 - 240

Hal

Ételek	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Hal egészben	1 - 1,5	Grill + hőlégbefúvás	180 - 200	30 - 50

10.25 Grill

Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.

Úgy helyezze el az edényt, hogy a zsír az első polcpozíción gyűljön össze.

Grill

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
		Első oldal	Második oldal	
Marha hátszín	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Marhaszelet	230	20 - 30	20 - 30	3
Borjúhát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Bárány hátszín	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hal egészben, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Grill + Felső Sütés
Melegítse elő az üres sütőt 3 percig.

Grillezés maximális hőmérséklettel.

Ételek	Idő (perc)		Polcmagasság
	Első oldal	Második oldal	
Bélszín / borjúszeletek	7 - 10	6 - 8	4
Pirítós kenyér feltéttel	6 - 8	-	4

10.26 Alsó sütés + grill + hőlégbefúvás

Ételek	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
Pirított Vagdaltak	210 - 230	20 - 30	3

Ételek	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lasagne / cannelloni, friss	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/cannelloni fagy.	160 - 180	40 - 60	2
Sütőben sült sajt	170 - 190	20 - 30	3
Csirke Szárny	180 - 200	40 - 50	2

Fagyasztott készételek

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Gyorsfagyasztott pizza	Alsó + felső sütés	a gyártó utasításai szerint	a gyártó utasításai szerint	3
Sült burgonya[1)] (300 - 600 g)	Alsó + felső sütés vagy Grill + hőlégbefúvás	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 hasábburgonyát sütés közben forgassa át 2-3 alkalommal.

10.27 Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

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 maghőmérsékletet.

A hőmérsékletet állítsa be 120 °C-ra.

Ételek	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült, 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Marhabélszín, 1 – 1,5 kg	90 - 150	3
Borjúsült, 1 – 1,5 kg	120 - 150	1
Steak, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

10.28 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 töltse fel, és zárja le kapoccsal.

Az üvegek ne érjenek egymáshoz.

Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.

Amikor a folyadék rotyogni 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

Ételek	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

Ételek	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

Ételek	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.

10.29 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

Ételek	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 savany-úsághoz	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Gomba	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Fűszernövény	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Gyümölcs

Ételek	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

10.30 Kenyér

A sütő előmelegítése nem ajánlott.

Ételek	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

10.31 Húshőmérő szenzor táblázat

Marhahús	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Véres	Közepes	Jól átsütve
Marha hátszín	45	60	70
Hátszín	45	60	70

Marhahús	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Jobban
Fasírt	80	83	86

Borjú	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Jobban
Borjú roston	75	80	85
Borjúcsülök	85	88	90

Ürü / bárány	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Jobban
Ürücomb	80	85	88
Ürüborda	75	80	85
Bárányсülök, Bárány roston	65	70	75

Vad	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Jobban
Nyúlborda, Őzgerinc	65	70	75
Nyúlláb, nyúlcomb, Nyúl egészben, Őz-/vadcomb	70	75	80

Szárnyasok	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Jobban
Csirke (egész / fél / mell)	80	83	86
Kacsa (egész / fél), Pulyka (egész / mell)	75	80	85
Kacsa (mell)	60	65	70

Hal (lazac, pisztráng, süllő)	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Jobban
Hal (egész / nagy / párolt), Hal (egész / nagy / roston)	60	64	68

Felfújtak - Előfőzött zöldségek	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Jobban
Cukkini felfújt, Brokkoli felfújt, Édesköményes felfújt	85	88	91

Felfújtak - Pikáns	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Jobban
Cannelloni, Lasagne, Tésztafelfújt	85	88	91

Felfújtak - Édes	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Jobban
Fehér kenyér felfújt gyümölccsel / gyümölcs nélkül, Rizskása felfújt gyümölccsel / gyümölcs nélkül, Édesmetélt felfújt	80	85	90

10.32 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

A vizsgálati módszerek megfelelnek az EN 60350-1:2013 és IEC 60350-1:2011 szabványoknak.

Sütés egy szinten. Sütés sütőformákban

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Piskóta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	140 - 150	35 - 50	2
Piskóta (zsiradék nélkül)	Felső/Alsó Fűtés	160	35 - 50	2
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160	60 - 90	2

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Felső/Alsó Fűtés	180	70 - 90	1

Sütés egy szinten. Teasütemény

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	140	25 - 40	3
Linzer / omlós tészták	Felső/Alsó Fűtés	160[1)]	20 - 30	3
Aprósütemény (20 db/tepsi)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150[1)]	20 - 35	3
Aprósütemény (20 db/tepsi)	Felső/Alsó Fűtés	170[1)]	20 - 30	3

[1)] Melegítse elő a sütőt.

Több szinten való sütés. Teasütemény

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
				2. pozíció	3. pozíció
Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Aprósütemény (20 db/tepsi)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150[1)]	23 - 40	1 / 4	-

[1)] Melegítse elő a sütőt.

Grill
Melegítse elő az üres sütőt 5 percig.

Ételek	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pirítós	Grill	max	1 - 3	5
Bifsztek	Grill	max	24 - 30[1)]	4

[1)] Félidőben fordítsa meg.

Grill + Felső Sütés
Melegítse elő az üres sütőt 3 percig.

Grillezés maximális hőmérséklettel.

Ételek	Idő (perc)		Polcmagasság
	Első oldal	Második oldal	
Hamburgerek	8 - 10	6 - 8	4
Pirítós	1 - 3	1 - 3	4

10.33 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

A funkció vizsgálati módszerei:
Páratartalom, Magas.

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

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

[1)] Melegítse elő a sütőt 5 percig.

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

A sütő elejét meleg vizes és enyhe tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.

A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.

Vízkő esetén a sütőtér aljának tisztításához használjon néhány csepp ecetet.

Minden használat után alaposan tisztítsa meg a sütő belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.

Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.

A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.

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

Minden használat után tisztítsa meg a sütőteret.

11.2 Javasolt tisztítószerek

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

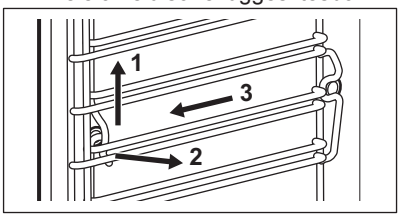
Termékeink online a www.aeg.com/shop weboldalon és kiskereskedőinknél vásárolhatók meg.

11.3 A polcvezető sínek eltávolítása

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

A sütő 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 polctartókat a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

11.4 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 sütőterének gőzzel történő tisztítását.

Tisztítási folyamat elindítása előtt győződjön meg arról, hogy a sütő lehűlt.

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 szakasz időtartama hozzávetőleg 30 perc.
   a) Kapcsolja be a funkciót.
   b) Amikor a program véget ér, hangjelzés hallható.
   c) A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg a forgatógombot.
   Gőz Tisztítás Plusz - a szakasz időtartama hozzávetőleg 75 perc.
   a) Permetezzen megfelelő mosogatószert a sütőtérbe, a zománcozott és az acél felületekre egyaránt.
   b) Kapcsolja be a funkciót.
   A program első része mintegy 50 perc után ér véget.
   c) A készülék belső felületét nem karcoló szivaccsal törölje át. Használhat meleg vizet és sütőtisztító szert is.
   d) Az eljárás utolsó szakasza megkezdődik. A szakasz időtartama hozzávetőleg 25 perc.
3. A sütő belső felületét nem karcoló szivaccsal törölje át. Használhat meleg vizet is.
4. Távolítsa el a víztartályban lévő maradék vizet.

Tisztítás után hagyja nyitva a sütő ajtaját kb. 1 órára. Várja meg, hogy a sütő kiszáradjon. A kiszárítás meggyorsításához felfűtheti a készüléket 150 °C hőmérsékletre, körülbelül 15 percre. A tisztítási funkció akkor a legjobb hatásfokú, ha kézzel azonnal áttörli a sütőt a funkció befejeződése után.

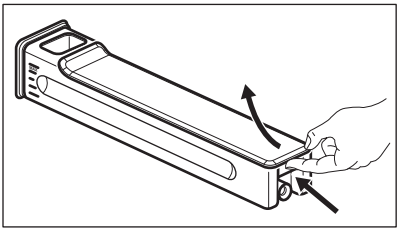
11.5 Tisztítás Emlékeztető

Amikor az emlékeztető megjelenik, tisztítás szükséges. Végezze el a Gőz Tisztítás Plusz funkciót.

11.6 A víztartály tisztítása

Vegye ki a víztartályt a készülékből.

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

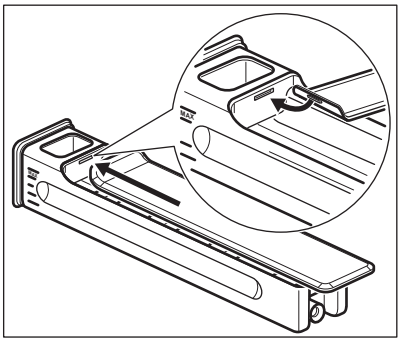


2. Távolítsa el a hullámtörőt. Addig húzza el a tartálytesttől, míg ki nem pattan.
3. Kézzel mossa meg a víztartály részeit. Csapvizet és mosogatószert használjon.

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.

11.7 Gőzfejlesztő rendszer - Vízkőmentesítés

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

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 töltse fel a víztartályt a maximális szintig.
4. Helyezze be a víztartályt.
5. Nyomja meg a forgatógombot.

Ez bekapcsolja az eljárás első szakaszát: Vízkőmentesítés.

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 be a víztartályt.
9. Nyomja meg a START gombot.

Ez bekapcsolja az eljárás második szakaszát: Vízkőmentesítés. Ez átöblíti a gőzfejlesztő rendszert.

A szakasz időtartama hozzávetőleg 35 perc.

Az eljárás befejezése után távolítsa el a mély tepsit.

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

Egy száraz törlőkendővel törölje ki a sütő belsejét, ha az nedves vagy párás. Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a sütőt.

11.8 Vízkőtelenítési emlékeztető

Két vízkőtelenítési emlékeztető figyelmezteti a következő funkció végrehajtására: Vízkőmentesítés.

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

A határozott emlékeztető kötelezi a vízkőtelenítés végrehajtására.

Ha nem hajtja végre a készülék vízkőtelenítését a határozott emlékeztető bekapcsolásakor, akkor nem használhatja a gőz funkciókat.
A vízkőtelenítési emlékeztető nem kapcsolható ki.

11.9 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. Nyomja meg a START gombot.

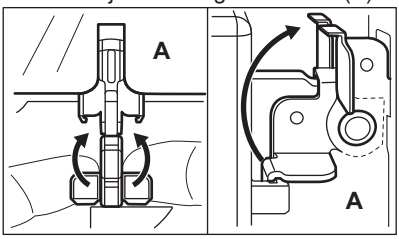
Az eljárás befejezése után távolítsa el a sütőtálcát.

11.10 Az ajtó levétele és felszerelése

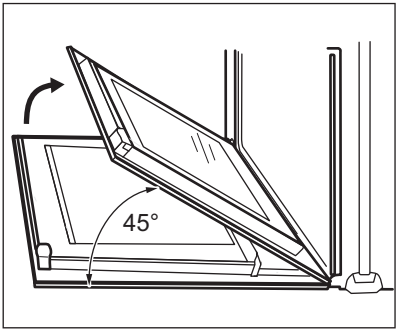
Az ajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetőek. Az üveglapok száma modellenként változik.

FIGYELMEZTETÉS!
Az ajtó nehéz.

1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen emelje fel az ajtó két zsanérján levő rögzítőkarokat (A).

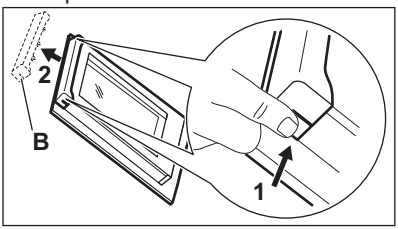


3. Csukja be az ajtót körülbelül 45°-os szögbe.



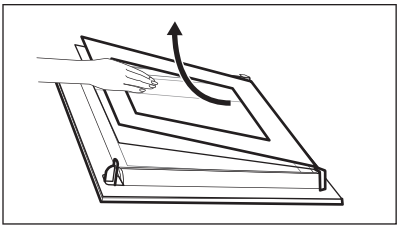
4. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a sütőről.

5. Helyezze a sütőajtót külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre.
6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díszlécet (B), majd nyomja befelé a tömítésrögzítő kapocs kioldásához.



VIGYÁZAT!
Ha nagy erő éri az üveget, különösen az első lap pereménél, az üveg eltörhet.

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.

11.11 A hűtőlámpa cseréje

FIGYELMEZTETÉS!
Vigyázat! Áramütés-veszély! A lámpa forró lehet.

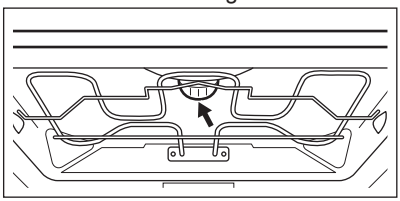
1. Kapcsolja ki a sütőt.

Várja meg, amíg a sütő lehűl.

2. Húzza ki a sütőt a hálózati aljzatból.
3. Tegyen egy kendőt a sütőtér aljára.

Felső lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához forgassa azt.



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 üvegfedelet.

Oldalsó izzó

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

12. HIBAELHÁRÍTÁS

FIGYELMEZTETÉS!
Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt.	A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő.	Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajzot, ha van).
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Aktív az automatikus kikapcsolás.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	Az ajtó nincs jól becsukva.	Teljesen csukja be az ajtót.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A kijelző kéri a Nyelv menüelem beállítását.	Három napnál hosszabb áramszünet volt.	Lásd „Az első használat előtt” című részt.
A kijelző kéri a Nyelv menüelem beállítását.	A demo üzemmód bekapcsolt.	Kapcsolja ki a demo üzemmódot itt: Menü / Alapbeállítások / DEMO. Aktiváló / inaktiváló kód: 2468.
A kijelzőn F111 látható.	A húshőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.	Nyomja be a húshőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	• Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. • Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálathoz.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A készülék 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 vízkőtelenítési folyamat a vége előtt megszakad.	Áramkimaradás volt.	Ismételje meg az eljárást.
A vízkőtelenítési folyamat a vége előtt megszakad.	A funkciót a felhasználó leállította.	Ismételje meg az eljárást.
Nincs víz a mély tepsiben a vízkőtelenítési eljárás után.	Nem töltötte fel a víztartályt a maximális szintig.	Ellenőrizze, hogy van-e vízkőoldó / víz a víztartályban. Ismételje meg az eljárást.
Piszkos víz található a sütőtér alján a vízkőtelenítési eljárás után.	A mély tepsi nem a megfelelő polcszinten helyezkedik el.	Távolítsa el a megmaradt vizet és vízkőoldót a sütő aljából. Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
A tisztítási funkció a vége előtt megszakad.	Áramkimaradás volt.	Ismételje meg az eljárást.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A tisztítási funkció a vége előtt megszakad.	A funkciót a felhasználó leállította.	Ismételje meg az eljárást.
A tisztítási funkció befejeződése után túl sok víz található a sütőtér alján.	A tisztítási ciklus bekapcsolása előtt túl sok oldószert permetezett a készülékbe.	A sütőtér minden részét vékony rétegben vonja be az oldószerrel. 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.

12.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

Gyártó neve	AEG

A készülék azonosítójele	BSK892330M
Energiahatékonysági szám	61.9
Energiahatékonysági osztály	A++
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	0.89 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.52 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Villamos energia
Térfogat	70 l
Sütő típusa	Beépített sütő
Tömeg	39.0 kg

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

13.2 Energiatakarékosság

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

Általános javaslatok
Gondoskodjon arról, hogy a sütő működése közben az ajtaja legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán az ajtótömítést, és ellenőrizze, hogy a helyén van és megfelelően rögzített.

Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

Amikor csak lehetséges, az ételt még felfűtés előtt helyezze a sütőbe.

A 30 percnél hosszabb ideig tartó sütés során a befejezés előtt csökkentse a sütő hőmérsékletét a minimum értékre, a sütés hosszától függően 3 - 10 perc időtartamra. A sütőben levő maradékhő tovább folytatja a sütést.

A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

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

Légkeveréses sütés
Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

Maradékhő
Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időbeállítással (Időtartam, Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek automatikusan korábban kapcsolnak ki egyes sütőfunkcióknál.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.

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

Sütés kikapcsolt sütővilágítással
Sütés-főzés közben kapcsolja ki a lámpát. Csak akkor kapcsolja be, amikor szükség van rá.

Hőlégbefúvás (Nedves)
A funkciót arra tervezték, hogy energiát takarítson meg a sütés során.

A Hőlégbefúvás (Nedves) funkció használatakor a sütővilágítás 30

másodperc elteltével automatikusan kikapcsol. A sütővilágítást ismét bekapcsolhatja, azonban ez a lépés csökkenti az elvárt energiamegtakarítás mértékét.

14. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A ♲ következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra. Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A ☒ tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé. Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.

www.aeg.com/shop

867336455-C-022018

AEG