

▶ BSE882320M
BSK882320M

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.....	19
8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	20
9. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	23
10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	23
11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	46
12. HIBAELHÁRÍTÁS.....	50
13. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	53

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

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



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



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registreaeg.com



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

 Figyelmeztetés - Biztonsági információk

 Általános információk és hasznos tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

1.1 Gyermek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok vagy ismeretek híján lévő személyek csak felügyelettel, vagy a készülék biztonságos használatára vonatkozó megfelelő tájékoztatás esetén használhatják.
- Ne hagyja, hogy gyerekek 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.
- A 3 évesnél fiatalabb gyermekeket mindig tartsa távol a készüléktől, amikor az működik.

1.2 Általános biztonság

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

fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

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

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Elhelyezés



FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képesített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- 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 villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő adatok megfelelnek-e a helyi elektromos hálózat paramétereinek.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A hálózati vezeték kihúzásakor soha ne vezetékot 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.

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



FIGYELMEZTETÉS!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne engedjen vizet a forró készülékbe.

- a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
- a tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc vagy rozsdamentes acél elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsi használjon a sütéshez. A gyümölcsök leve maradandó foltokat ejtethet.
- A készülék kizárólag ételkészítési 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.
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felület károsodását.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon semmilyen súrolószert, súrolósvacscot, oldószert vagy fém tárgyat.
- Amennyiben sütőtisztító aeroszolt használ, tartsa be a tisztítószer csomagolásán feltüntetett biztonsági utasításokat.
- Ne tisztítsa a katalitikus zománcréteget (ha van) semmilyen mosószerrel.

2.6 Belső világítás

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



FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

2.7 Ártalmatlanítás



FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

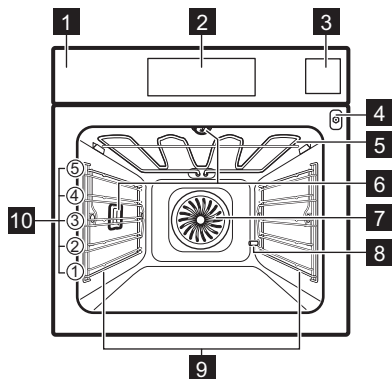
2.8 Szerviz

- A készülék javítását bizza a márkaszervizre.

- Csak eredeti pótalkatrészeket használjon.

3. TERMÉKLEÍRÁS

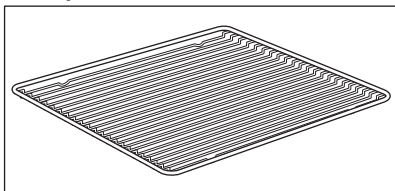
3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Elektronikus programkapcsoló
- 3 Víztartály
- 4 Hűshőmérő szenzor dugalja
- 5 Fűtőbetét
- 6 Sütőtér világítás
- 7 Ventilátor
- 8 A csőkimenet vízkötlenítése
- 9 Polcvezető sín, eltávolítható
- 10 Polcszintek

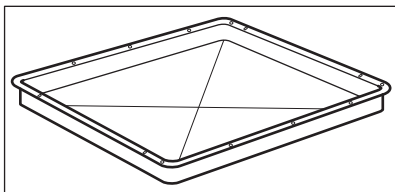
3.2 Tartozékok

Huzalpolc



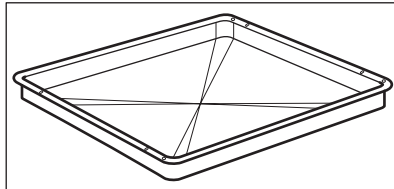
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

Sütő tálca



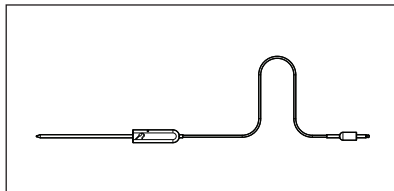
Tortákhoz és süteményekhez.

Mély tepsi



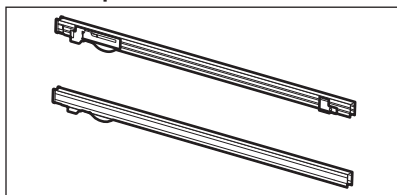
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Hűshőmérő szenzor



Az étel belsejében történő hőmérséklet méréséhez.

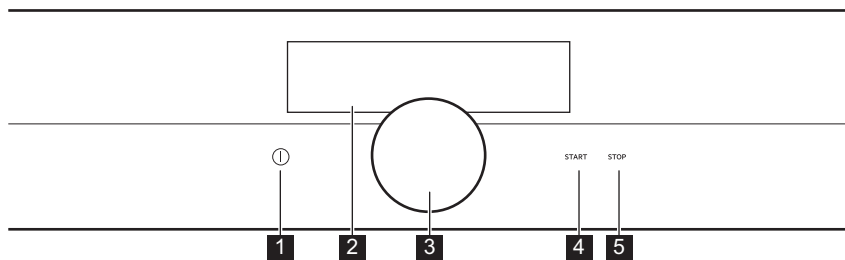
Teleszkópos sütősín



Polcokhoz és tálcákhoz.

4. A KÉSZÜLÉK KEZELÉSE

4.1 Kezelőpanel



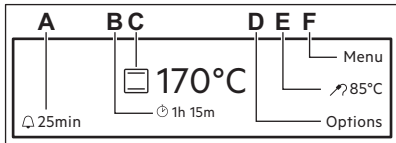
Funkció	Megjegyzés
1 Be / Ki	A készülék be- és kikapcsolása.
2 Kijelző	A készülék aktuális beállításait mutatja.
3 Forgatógomb	A beállítások módosítása és a menüben való navigálás. Nyomja meg a ① gombot a készülék bekapcsolásához. Tartsa lenyomva a forgatógombot a beállítási képernyő bekapcsolásához. 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 funkcióival.



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

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Lásd az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

5.2 Első csatlakoztatás

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

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

5.3 A vízkeménység beállítása

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

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

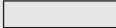
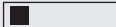
Vízkeménység		Kalciumtartalom (mmol/l)	Kalciumtartalom (mg/l)	Víz besorolása
Osztály	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Lágy
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Mérsékelt kemény
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Kemény
4	21 felett	3,8 felett	150 felett	Nagyon kemény




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

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

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

- A felesleges víz eltávolításához rázza meg az indikátorpapírt.
- Egy perc elteltével ellenőrizze a vízkeménységet az alábbi táblázat segítségével.
Az indikátorzónák színe egy perc letelte után is folyamatosan változik. Ezt ne vegye figyelembe a méréskor.
- Állítsa be a vízkeménységet az alábbi menüben: Alapbeállítások.

Indikátorpapír	Vízkeménység
	1
	

Indikátorpapír	Vízkeménység
	2
	3
	4

A táblázat fekete négyzetei megfelelnek az indikátorpapír piros négyzeteinek.

A vízkeménységet az alábbi menüben módosíthatja: Alapbeállítások / Beállítás / Vízkeménység.

6. NAPI HASZNÁLAT



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

6.1 Sütőfunkciók

A sütőfunkciók be- és kikapcsolása.

- Kapcsolja be a sütőt.
- Tartsa megnyomva a forgatógombot. A készülék az utoljára használt funkciót aláhúzással jelöli.
- Nyomja meg a forgatógombot az almenübe lépéshez, majd fordítsa el a sütőfunkció kiválasztásához.
- Megerősítéshez nyomja meg a forgatógombot.
- Állítsa be a hőmérsékletet, majd erősítse meg.




- Nyomja meg a **START** gombot. A Hűshőmérő 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
	Hőlégbefűtés, Kis Hőfok Különösen porhanyós, szaftos süttek készítéséhez.
	Melegen Tartás Az étel melegen tartásához.
	Edény Melegítés Az edények tálaláshoz való előmelegítésére.







Sütőfunkció	Alkalmazás	
	Tartósítás	Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.
	Aszalás	Szeletelt gyümölcsök (pl. alma, szilva, őszibarack) és zöldségek (pl. paradicsom, cukkini vagy gomba) aszalására.
	Felolvasztás	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 burgonyafelújít. 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 réteget. 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 pirítás 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
 Hőlégbefűvés (Nedves)	Kenyérfélék, sütemények és kekszek sütése. Energiát takarít meg a sütés során. A megfelelő sütési eredmények elérése érdekében a funkciót a Hőlégbefűvés (nedves) sütési táblázat adatai szerint kell alkalmazni. Az ajánlott beállításokról bővebb információért olvassa el a Hőlégbefűvés (nedves) sütési táblázat Ötletek és tanácsok című szakaszát. Ezzel a funkcióval lehetett meghatározni az energiabesorolási osztályt az EN 60350-1 szabványnak megfelelően.

Sütőfunkciók: Gőz

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Vital Sütés	Zöldség, köretek vagy hal gőzöléséhez.
 Páratartalom, Magas	A funkció kényes ételek, mint például pudingok, sütemények, terrine-ek és hal elkészítéséhez alkalmas.
 Páratartalom, Alacsony	A funkció hús, szárnyasok, tepsiben sülték és felújítak 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. Egyyszerre egynél több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban.
 Kenyér	A funkcióval kenyér és zsemle készíthető professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.
 Kelesztés	A gőz párártítás javítja és felgyorsítja a kelesztést, és meggátolja a felület kiszáradását, valamint rugalmasan tartja a tészta anyagát.

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.
2. Hideg vízzel töltsé fel a víztartályt a maximális szintig (kb. 950 ml), míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet. Ez a vízmennyiség kb. 50 percre elegendő. Ne töltsé a víztartályt a maximális szinten túl. Ellenkező esetben víz szivároghat ki, és tönkremehet a készüléket burkoló bútor.
3. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
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.

Olvassa el a következő, tisztítási funkcióra vonatkozó fejezetet: Tartály ürítése.

**VIGYÁZAT!**

A készülék forró.
Égésveszély!

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 kiszáritás meggyorsításához csukja be az ajtót, és a következő funkció segítségével fűtsé fel a készüléket: Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok, 150 °C hőmérsékletre, körülbelül 15 perc alatt.

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 szennyeződések sőtisztító szerrel tisztítja meg.

Almenü	Leírás
Vízkömentesítés	A gőzfejlesztő rendszer vízkőlerakódásoktól mentesítő tisztítási eljárása.
Öblítés	A gőzfejlesztő rendszer átöblítési és tisztítási eljárása a gőz funkciók gyakori használata esetén.
Tartály ürítése	A gőz funkciók használata után a maradék víz eltávolítási eljárása a víztartályból.

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 Gyerekzár kijelzés megjelenik a kijelzőn, amikor bekapcsolja a készüléket. A sütő használatához írja be a kódot a forgatógombbal az alábbi sorrendben: A B C.
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.
Idő Kiterjesztés	Az előre beállított sütési idő meghosszabbítása. Ne feledje, hogy ez csak bizonyos sütőfunkcióknál áll rendelkezésre.
Beállítás	A sütőparaméterek beállítása.
Szerviz	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.

Almenü	Leírás
Hangbeállítás	A figyelmeztető hangjelzések ki- és bekapcsolása.
Figyelmeztető hangerő	Fokozatonként beállítja a gombnyomások és jelzések hangerejét.
Kijelző Fényerő	Fokozatosan módosítja a kijelző fényerejét.
Vízke ménység	A vízke ménység beállítása.

Almenü a következőhöz: Szerviz

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 Kevesebb
- Közepes
- Jól Átsütve vagy Tovább

Ételkategoría: Hús és hal

Hús	
Marhahús	Hátszín
	Sült
	Főtt Marhahús
	Fasírt
	Skandináv marha

Hús		
Sertés	Szűzpecsenye	Friss
		Füstölt
	Sült	
	Sonka	Sült
		Párolt
Lábszár		
Borda	Kolbászok	
	Borjú	Szűzpecsenye
		Sült
Lábszár		
	Bárány	Sült
		Gerinc
Comb		

Hús		
Vad	Őz/Szarvas	Gerinc
		Comb
	Vadnyúl	Gerinc
		Comb

Szárnyasok	
Csirke	Egészben
	Fél
	Csirkemell
	Lábak
	Szárny
Kacsa	
Liba	
Pulyka	Egészben
	Csirkemell

Hal		
Hal Egészben	Kis adag	Sült
		Párolt
	Közepes	Sült
		Párolt
	Nagy adag	Sült
		Párolt
Filé	Vékony	
	Vastag	
Halfelfűjt		
Halrudacs-kák		

Tenger gyümölcsei	
Garnéla	
Kagyló	

Ételkategória: Köreték/Tepsiben sülték

Ételek			
Köreték	Burgonya Friss	Egészben	
		Negyed	
	Burgonya Gyorsfagyasztott	Sült Burgonya	
		Krokettek	
		Zöldségek/ Krokettek	
			Pirított Vagdaltak
		Rizs	
		Tészta, friss	
		Puliszka	
		Gombócok	Krumplis Gombóc
	Kelt gombóc		
Tepsiben sülték	Lasagne		
	Burgonyafelfűjt		
	Tésztafelfűjt		
	Csóban sült zöldség		
	Sós felfűjtak		
	Zöldség felfűjtak		
Hüvelyes és gabona			
Terrine (pástétom)			
Tojás	Lágyra főtt		
	Közepesre főtt		
	Keményre főtt		
	Tükörtojás		

Ételkategória: Sós tészta

Étel			
Pizza	Friss	Vékony	
		Vastag	
	Gyorsfagyasztott	Vékony	
		Vastag	
		Aprósütemény	
Hűtött			
Quiche	Vékony		
	Vastag		
Kenyér	Friss	Bagett	
		Ciabatta	
		Fehér Kenyér	
		Barna kenyér	
		Rozskenyér	
		Sokmagvas kenyér	
		Kovászment. kenyér	
		Kenyér	
		Kelt tészta	
	Gyorsfagyasztott	Bagett	
		Kenyér	
	Elősütött		
	Roládok	Friss	
Gyorsfagyasztott			
Elősütött			

Ételkategória: Desszertek/Tészták

Étel	
Sütés sütőformában	Mandulás Sütemény
	Almásbite
	Briós
	Túrótorta
	Almatorta, bevon.
	Omlós tészta
	Piskóta tortaalap
	Madeira Sütemény
	Forma Torta
	Piskótatészta
Gyümölcslepény	

Étel		
Sütés tepsi- ben	Fagy. Almás pite	
	Csokoládés sütik	
	Túrótorta	
	Karácsonyi Stollen	
	Prézlikalács	
	Gyümölcs- torta	Omlós tész- ta
		Piskótatész- ta
		Kelt Tészta
		Piskótatész- ta
		Cukros Sü- temény
		Kekszte- kercs
	Svájci tarte, édes	
	Kelttésztás süt.	
Aprósüte- mény	Kis édes sü- temények	
	Habkosár	
	Képviselő- fánk	
	Puszedli	
	Muffin	
	Omlós Tész- ták	
	Aprósüt. lev. tészt.	
	Aprósüt. om- lós tésztából	

Étel	
Lepény	
Puding	
Édes felfúj- tak	
Kelt gombóc	
Ételkategória: Zöldségek	
Étel	
Articsóka	
Spárga, zöld	
Spárga, fehér	
Cékla	
Feketegyökér	
Brokkoli	Rózsák Egészben
Kelbimbó	
Karlábé	
Sárgarépa	
Karfiol	Rózsák Egészben
Zeller	
Cukkini, Szeletelve	
Padlizsán	
Édeskömény	
Zöldborsó	
Póréhagyma Gyűrű	
Gombaszeletek	
Borsó	
Paprika	
Kelkáposzta	
Spenót, friss	
Paradicsom	

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 Maradék hő

Ha kikapcsolja a sütőt, a kijelzőn megjelenik a maradék hő. A maradék hőt használhatja az étel melegen tartásához.

7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Időzítő beállítása

Óra funkció	Alkalmazás
 Előre számláló	Automatikusan megfigyeli, hogy milyen hosszán működik a funkció. A Előre számláló megjelenítése be- és kikapcsolható.
 Időtartam	A sütő működési időtartamának beállítása. ¹⁾

Óra funkció	Alkalmazás
→ Befejezés	A kiválasztott sütőfunkció kikapcsolási idejének beállítása. Ez a kiegészítő funkció csak akkor használható, ha a Időtartam funkció be van állítva. 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  gombot, majd állítsa be az időt. Az idő leteltekor hangjelzés hallható. A jelzés leállításához nyomja meg a forgatógombot. Az Emlékeztető funkció akkor is használható, ha a sütő ki van kapcsolva.

¹⁾ Maximum 23 ó 59 p

8. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

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!

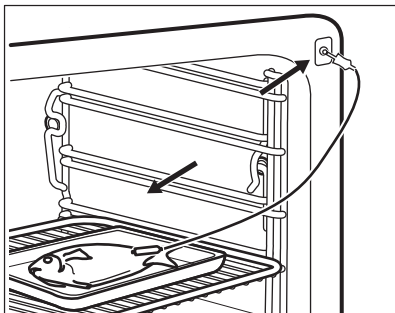
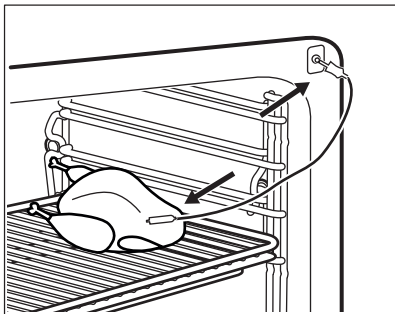
Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.



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: Hűshőmérő 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 Hűshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből.



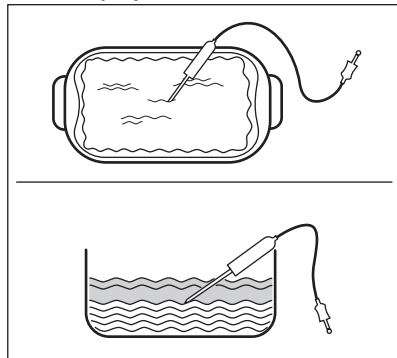
FIGYELMEZTETÉS!

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

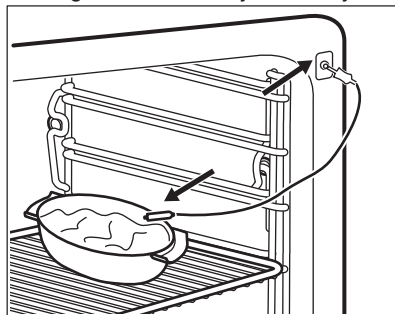
Ételkategória: felfújt

1. Kapcsolja be a sütőt.
2. A hozzávalók felét helyezze egy tűzálló sütőformába.
3. Nyomja a Hűshőmérő szenzor hegyét a pontosan a casserole közepébe. A Hűshőmérő szenzor maradjon a sütés alatt stabilan,

ugyanabban a pozícióban. Ennek eléréséhez használjon egy szilárd hozzávalót. A sütőedény peremével támassza alá a Hűshőmérő szenzor szilikon fogantyúját. A Hűshőmérő szenzor hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



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



A kijelző a következőket jeleníti meg: Hűshőmérő 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 Hűshőmérő szenzor dugaszát a csatlakozóaljzatból, majd vegye ki az ételt a sütőből.

**FIGYELMEZTETÉS!**

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

A hús maghőmérsékletének módosítása

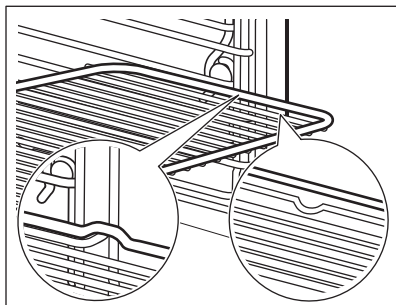
A sütési folyamat alatt bármikor módosítható a maghőmérséklet és a sütő hőmérsékletének értéke.

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

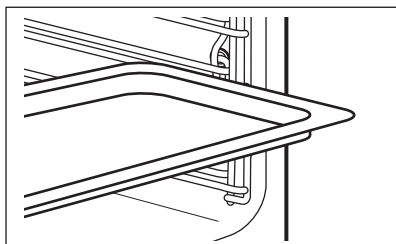
Huzalpolc:

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



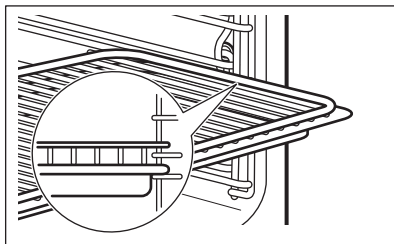
Sütőtálca / mély tepsí:

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



Huzalpolc és sütő tálca / mély tepsí együtt:

Tolja a sütő tálcat / mély tepsit a polctartó vezetősinjei 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!**

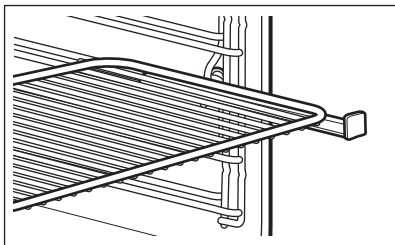
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos polctartókat ütközésig a helyükre toltá-e.

Huzalpolc:

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

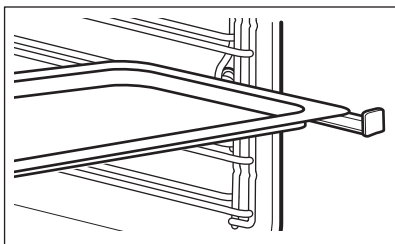


A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.



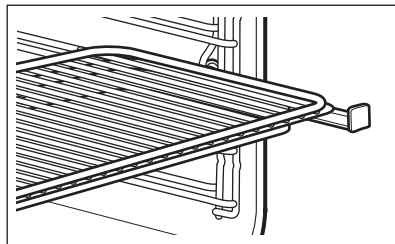
Mély tepszi:

Helyezze a mély tepsit a teleszkópos polctartókra.



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

10. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.



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

10.1 Az ajtó belső oldala

Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

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

10.2 Tanács a sütő speciális sütési funkcióihoz

Melegen Tartás

A funkció használatával melegen tarthatja az ételt.

Automatikus hőmérséklet-szabályozás 80 °C-ig.

Edény Melegítés

Tányérok és edények melegítéséhez.

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

Az automatikus hőmérséklet 70 °C.

Ájánlott polcszint: 3.

Kelesztés

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

Zöldségek

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Articsóka	99	50 - 60	2
Padlizsán	99	15 - 25	2
Karfiol (egész)	99	35 - 45	2

Felolvasztás

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

10.3 Páratartalom, magas, profi



FIGYELMEZTETÉS!

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

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

Egyetlen művelettel komplett menüt is készíthet. Az étel megfelelő sütésének érdekében válasszon egy hasonló sütési idővel rendelkező receptet. Töltse fel a víztartályt a maximális szintig. Helyezze a megfelelő főzőedényekbe helyezett ételt a huzalpolcokra. A gőz megfelelő keringése érdekében hagyjon helyet a főzőedények között.

Fertőtlenítés

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

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Karfiol (rózsák)	99	25 - 35	2
Brokkoli (egész)	99	30 - 40	2
Brokkoli rózsák ¹⁾	99	13 - 15	2
Gombaszeletek	99	15 - 20	2
Borsó	99	20 - 30	2
Édeskömény	99	25 - 35	2
Sárgarépa	99	25 - 35	2
Karalábé (csíkokra vágva)	99	25 - 35	2
Paprika (csíkokra vágva)	99	15 - 20	2
Póréhagyma (karikára vágva)	99	20 - 30	2
Zöldborsó	99	35 - 45	2
Galambbegy, rózsák	99	20 - 25	2
Kelbimbó	99	25 - 35	2
Cékla	99	70 - 90	2
Feketegyökér	99	35 - 45	2
Zeller, kockára vágva	99	20 - 30	2
Spárga, zöld	99	15 - 25	2
Spárga, fehér	99	25 - 35	2
Spenót, friss	99	15 - 20	2
Sült paradicsom	99	10	2
Fehér bab	99	25 - 35	2
Kelkáposzta	99	20 - 25	2
Cukkini (szeletelve)	99	15 - 25	2
Bab blansírozva	99	20 - 25	2
Zöldség blansírozva	99	15	2

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Szárzabb, be- áztatva (víz / bab arány: 2:1)	99	55 - 65	2
Cukorborsó	99	20 - 30	2
Fehér- vagy vö- röskáposzta csí- kokra vágva	99	40 - 45	2
Sütőtök kockára vágva	99	15 - 25	2
Savanyú káposz- ta	99	60 - 90	2
Édesburgonya	99	20 - 30	2
Paradicsom	99	15 - 25	2
Csőves főtt kuko- rica	99	30 - 40	2

¹⁾ Melegítse elő a sütit 5 percig.

Köreték

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Kelt gombóc	99	25 - 35	2
Krumplis gombóc	99	35 - 45	2
Krumpli (hámo- zatlan, közepes méretű)	99	45 - 55	2
Rizs (víz / rizs arány: 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	2
Főtt burgonya (negyedbe vág- va)	99	35 - 45	2
Zsemlegombóc	99	35 - 45	2
Friss vékonyme- tél	99	15 - 25	2
Polenta (3:1 ará- nyú folyadék)	99	40 - 50	2
Bulgur búzatöret (víz / bulgur arány: 1:1)	99	25 - 35	2

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Kuszkusz (víz / kuszkusz arány: 1:1)	99	15 - 20	2
Nokedli (német tésztafajta)	99	25 - 30	2
Illatos rizs (víz / rizs arány: 1:1)	99	30 - 35	2
Lencse, vörös (víz / lencse arány: 1:1)	99	20 - 30	2
Lencse, barna és zöld (víz / lencse arány: 2:1)	99	55 - 60	2
Tejberizs (tej / rizs arány: 2,5:1)	99	40 - 55	2
Tejbegríz (tej / gríz arány: 3,5:1)	99	20 - 25	2

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

Gyümölcs

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

Hal

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

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lepényhal filé	80	15	2

Hús

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Főtt sonka (1000 g)	99	55 - 65	2
Párolt csirkemell	90	25 - 35	2
Csirke (párolt, 1000 - 1200 g)	99	60 - 70	2
Sertés-/borjúkaraj comb nélkül (800 - 1000 g)	90	80 - 90	2
Kasseler (füstölt sertéskaraj, párolt)	90	70 - 90	2
Tafelspitz (minőségi párolt marhahús)	99	110 - 120	2
Chipolata Kolbász	80	15 - 20	2
Bajor borjúkolbász (fehér kolbász)	80	20 - 30	2
Bécsi kolbász	80	20 - 30	2

Tojás

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

10.4 Grill + hőlégbefúvás és Páratartalom, magas, profi egymás után

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

- Az étel kezdeti pirításához használja az alábbi funkciót: Grill + hőlégbefúvás.

- Az előkészített zöldséget és köretet tegye a sült mellé a sütőbe egy hőálló edénybe.
- Hűtse le a sütőt körülbelül 80 °C hőmérsékletre. A sütő gyorsabb kihülése érdekében nyissa ki a sütőtér ajtaját az első fokozatig, kb. 15 percre.
- A funkció elindítása: Páratartalom, magas, profi. Az elkészülésig minden ételt főzzön együtt.

Étel	Grill + hőlégbefűvés (első lépés: hús elkészítése)			Páratartalom, magas, profi (második lépés: zöldségek hozzáadása)		
	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marhasült (1 kg) Kelbimbó, polenta	180	60 - 70	hús: 1	99	40 - 50	hús: 1 zöldségek: 3
Sertés roston (1 kg), Burgonya, zöldség, szósz	180	60 - 70	hús: 1	99	30 - 40	hús: 1 zöldségek: 3
Borjú roston (1 kg), Rizs, zöldség	180	50 - 60	hús: 1	99	30 - 40	hús: 1 zöldségek: 3

10.5 Páratartalom, közepes, profi

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

¹⁾ Folytassa további 30 percig zárt ajtóval.

10.6 Páratartalom, alacsony, profi

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sertés roston (1000 g)	160 - 180	90 - 100	2
Marhasült (1000 g)	180 - 200	60 - 90	2

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Borjú roston (1000 g)	180	80 - 90	2
Fasírt (nyers, 500 g)	180	30 - 40	2
Füstölt sertéskaraj (600 - 1000 g, 2 óra pácolás)	160 - 180	60 - 70	2
Csirke (1000 g)	180 - 210	50 - 60	2
Kacsa (1500 - 2000 g)	180	70 - 90	2
Liba (3000 g)	170	130 - 170	1
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
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

10.7 Regenerálódás

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

10.8 Tésztasütés

- Előfordulhat, hogy az új sütő az Ön korábbi készülékétől eltérően fogja sütni a húsokat vagy a süteményeket. Igazítsa a megszokott beállításait, pl. hőmérséklet, főzési időtartam és a polcszinteket a táblázatban szereplő értékekhez.
- A legelső alkalommal alacsonyabb hőmérsékletet alkalmazzon.
- Ha nem találja a beállításokat egy adott recepthez, akkor keressen hasonló ételt.
- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a

hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.

- A sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

10.9 Sütési tanácsok

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

10.10 Sütés egy szinten:

Sütés sütőformákban

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Forma torta / briós	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	50 - 70	1
Piskóta / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	140 - 160	70 - 90	1

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	160	35 - 50	2
Tortalap - omlás tészta	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok	160	60 - 90	2
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Alsó + felső sütés	180	70 - 90	1
Sajttorta	Alsó + felső sütés	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán süttöt sütemény / tészta / kenyér

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fonott kalács / kenyér	Alsó + felső sütés	170 - 190	30 - 40	3
Karácsonyi stollen	Alsó + felső sütés	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Kenyér (rozskenyér): 1. A sütési folyamat első része. 2. A sütési folyamat második része.	Alsó + felső sütés	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Krémes felfújt / képviselőfánk	Alsó + felső sütés	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Keksztekercs	Alsó + felső sütés	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Morzás tetejű sütemény (szárazon)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Vajas mandula-torta / cukros sütemények	Alsó + felső sütés	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 170	30 - 55	3
Gyümölcskosarak (élesztős tészta / piskótatészta keverékével) ²⁾	Alsó + felső sütés	170	35 - 55	3
Omlós tésztával készült gyümölcskosarak	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	40 - 80	3
Kelt sütemények kényes feltéttel (pl. túró, tejszín, sodó)	Alsó + felső sütés	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

Teasütemény

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

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósütemény kevert piskótátésztából	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	15 - 20	3
Tojásfehérjéből készült sütemények / habcsók	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	80 - 100	120 - 150	3
Puszedli	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	100 - 120	30 - 50	3
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Aprósüt. leveles tésztából	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Péksütemény	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 ¹⁾	10 - 25	3
Péksütemény	Alsó + felső sütés	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Alsó + felső sütés	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

10.11 Tészták és felfújtak

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

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Halfelfűjt	Alsó + felső sütés	180 - 200	30 - 60	1
Töltött zöldség	Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok	160 - 170	30 - 60	1

1) Melegítse elő a süttőt.

10.12 Hőlégbefúvás (Nedves)

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

10.13 Több szinten való sütés

Használja a következő funkciót:
Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok.

Sütőtálcán süttött sütemény / tészta / kenyér

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

1) Melegítse elő a süttőt.

Kekszek / small cakes / aprósütemény / tészták / péksütemény

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	
			2. pozíció	3. pozíció
Aprósüt. omlós tésztából	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Linzer / omlós tészták	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Aprósütemény kevert piskóta-tésztából	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Tojásfehérjével készült teasütemények, habcsók	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Puszedli	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Kelt tésztájú sütemény	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Aprósüt. leveles tésztából	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Roládok	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

10.14 Hőlégbefúvás + alsó sütés

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

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

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

10.15 Hússütés

- Hússütéshez használjon hőálló sütőedényt. További információkért lásd a sütőedény gyártójának utasításait.
- A nagyobb darab sülték közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepsi feletti huzalpolcán süthetők meg.
- Tegyen egy kis vizet a mély tepsibe, hogy a húsból kifolyó lé vagy zsír ne égjen a tepsire.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve zsíros bőrrel rendelkezik, fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.
- Szükség szerint fordítsa meg a húst a sütési idő 1/2 - 2/3 részénél.
- Ahhoz, hogy a hús szaftosabb maradjon:
 - a nem zsíros húsokat fedéllel ellátott sütőtepsiben süsse meg, vagy használjon sütőzacskót.
 - a húst vagy halat legalább 1 kg-os darabokban süsse.
 - hússütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat többször locsolja meg a saját levükkel.

10.16 Sütési táblázat

Marhahús

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Serpenyős marhasült	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sütés	230	120 - 150	1
Marhasült vagy marhabélszín: véres	vastagság (cm) szerint	Grill + hőlégbefűvés	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Marhasült vagy marhabélszín: közepes	vastagság (cm) szerint	Grill + hőlégbefűvés	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Marhasült vagy marhabélszín: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Grill + hőlégbefűvés	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1) Melegítse elő a sütőt.

Sertés

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lapocka/tarja/sonka	1 - 1,5 kg	Grill + hőlégbefűvés	150 - 170	90 - 120	1
Borda/karaj	1 - 1,5 kg	Grill + hőlégbefűvés	170 - 190	30 - 60	1
Fasírozott	750 g - 1 kg	Grill + hőlégbefűvés	160 - 170	50 - 60	1
Sertés csülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	Grill + hőlégbefűvés	150 - 170	90 - 120	1

Borjú

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

Bárány

Étel	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Báránycsülök/bárány roston	1 - 1.5	Grill + hőlégbefűvés	150 - 170	100 - 120	1
Báránygerinc	1 - 1.5	Grill + hőlégbefűvés	160 - 180	40 - 60	1

Vad

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

1) Melegítse elő a sütőt.

Szárnyasok

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

Hal (párolt)

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

10.17 Grill

- A grillezéshez mindig a legmagasabb hőfokot használja.
- Állítsa a polcot a grillező táblázatban ajánlott polcpozícióra.
- Mindig úgy állítsa be az edényt, hogy a zsír az első polcpozíción gyűljön össze.

- Csak lapos hús- vagy haldarabokat grillezzen.
- Mindig melegítse elő 5 percig üresen a sütőt a grill funkció segítségével.

**VIGYÁZAT!**

Grillezni csak bezárt sütőt a grill funkcióval szabad.

Grill

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
		Első oldal	Második oldal	
Marhasült	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Marhaszelet	230	20 - 30	20 - 30	3
Sertés hátszín	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Borjúhát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Bárány hátszín	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
		Első oldal	Második oldal	
Hal egészben, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Grill + Felső Sütés

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

10.18 Alsó sütés + grill + hőlégbefúvás

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fagyasztott pizza	200 - 220	15 - 25	2
Amerikai mirelit pizza	190 - 210	20 - 25	2
Hideg pizza	210 - 230	13 - 25	2
Mirelit pizza szelet	180 - 200	15 - 30	2
Sült burgonya, vé- kony	190 - 210	15 - 25	3
Sült burgonya, vas- tag	190 - 210	20 - 30	3
Zöldségek/Krokettek	190 - 210	20 - 40	3
Pirított Vagdaltak	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / cannelloni, friss	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/cannelloni fagy.	160 - 180	40 - 60	2
Sütőben sült sajt	170 - 190	20 - 30	3
Csirke Szárny	180 - 200	40 - 50	2

Fagyasztott készételek

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	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.

10.19 Hőlégbefúvás, Kis Hőfok

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

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

használja ezt a funkciót szárnyasok elkészítéséhez.



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

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

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

10.20 Tartósítás

- Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.
- Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.

- Ennél a funkciónál az alulról számított első polcot használja.
- A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.
- Az üvegeket azonos szintig töltsse fel, és zárja le kapoccsal.
- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.

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

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

Csonthéjas gyümölcs

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

Zöldségek

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

¹⁾ Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

10.21 Aszalás

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

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

Zöldségek

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

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

Gyümölcs

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

10.22 Kenyér

A sütő előmelegítése nem ajánlott.

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

10.23 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	Tovább
Fasírt	80	83	86
Sertés	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Tovább
Sonka, Sült	80	84	88
Borda (gerinc), Füstölt sertéskaraj, Füstölt sertéskaraj párolva	75	78	82
Borjú	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Tovább
Borjú roston	75	80	85
Borjúcsülök	85	88	90
Ürű / bárány	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Tovább
Ürűcomb	80	85	88
Ürűborda	75	80	85
Báránycsülök, Bárány roston	65	70	75
Vad	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Tovább
Nyúlborda, Őzgerinc	65	70	75
Nyúlláb, nyúlcomb, Nyúl egészben, Őz-/vadcomb	70	75	80
Szárnyasok	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Tovább
Csirke (egész / fél / mell)	80	83	86
Kacsa (egész / fél), Pulyka (egész / mell)	75	80	85

Szárnyasok	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Tovább
Kacsa (mell)	60	65	70
Hal (lazac, pisztráng, süllő)	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Tovább
Hal (egész / nagy / párolt), Hal (egész / nagy / roston)	60	64	68
Felfújtak - Előfőzött zöldségek	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Tovább
Cukkini felfújt, Brokkoli felfújt, Édesköményes felfújt	85	88	91
Felfújtak - Pikáns	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Tovább
Cannelloni, Lasagne, Tésztafelfújt	85	88	91
Felfújtak - Édes	Étel maghőmérséklete (°C)		
	Kevésbé	Közepes	Tovább
Fehér kenyér felfújt gyümölcscsel / gyümölcs nélkül, Rizskása felfújt gyümölcscsel / gyü- mölcs nélkül, Édesmetélt felfújt	80	85	90

10.24 Tájékoztatás a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1 szabványnak megfelelően.

A funkció vizsgálati módszerei:
Páratartalom, magas, profi.

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt 5 perccig.

11. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

11.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot.

Meleg vízzel és tisztítószerrel megnedvesített puha kendőt használjon.

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

11.2 Javasolt tisztítószer

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

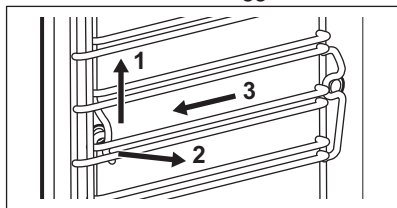
Termékeink online a www.aeg.com/shop weboldalon és kiskereskedőinknél vásárolhatók meg.

11.3 A polcvezető sínek eltávolítása

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

A készülék tisztításához távolítsa el a polcvezető síneket.

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



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

A polcvezető síneket a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

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.

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

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

Amikor a gőztisztítás funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

1. Hideg vízzel töltsse fel a víztartályt a maximális szintig (kb. 950 ml), míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.
2. Válassza ki a gőztisztítás funkciót az alábbi menüben: Tisztítás.

Gőz Tisztítás - a funkció időtartama kb. 30 perc.

- a) Kapcsolja be a funkciót.
- b) Egy hangjelzés hallható, amikor a program befejeződik.
- c) A jelzés kikapcsolásához nyomja meg a forgatógombot.

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

- a) Permetezzen megfelelő mosogatószerrel a sütőtérbe, a zománczott és az acél felületekre egyaránt. A tisztítási folyamat elindítása előtt győződjön meg arról, hogy a készülék lehűlt.
 - b) Kapcsolja be a funkciót. Körülbelül 50 perc elteltével egy hangjelzés hallható, amikor a program első szakasza befejeződik.
 - c) A készülék belső felületét nem karcoló, felületkímélő szivaccsal törölje át. A sütőtér tisztításához meleg víz vagy sütőtisztító szer használható.
 - d) Az eljárás utolsó szakasza megkezdődik. A szakasz időtartama hozzávetőleg 25 perc.
3. A készülék belső felületét nem karcoló szivaccsal törölje át. A sütőtér tisztításához meleg víz használható.

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

11.5 Tisztítás Emlékeztető

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

11.6 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. Ellenőrizze, hogy a víztartály üres-e.
2. Nyomja meg a ^{START} gombot.
3. Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
4. Nyomja meg a forgatógombot.
5. Töltsön 250 ml vízkőoldót a víztartályba.
6. Hideg vízzel töltsse fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.
7. Nyomja meg a forgatógombot. Ez bekapcsolja az eljárás első szakaszát: Vízkőmentesítés.



Ezen szakasz időtartama hozzávetőleg 1 óra 40 perc.

8. Az első szakasz végén üritse ki a mély tepsit, majd helyezze ismét az első polcszintre.
9. Nyomja meg a forgatógombot.
10. Hideg vízzel töltsse fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.
11. 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 törölkendővel törölje ki a sütő belsejét, ha az nedves vagy párás. Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a sütőt.

11.7 Vízkőtelenítési emlékeztető

Két vízkőtelenítési emlékeztető figyelmezteti a következő funkció végrehajtására: Vízkőtelenítés.

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.

11.8 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. Hideg vízzel töltsse fel a víztartályt a maximális szintig, míg hangjelzés nem hallható, vagy míg a kijelző nem jelenít meg üzenetet.
3. Nyomja meg a ^{START} gombot.

Az eljárás befejezése után távolítsa el a sütőtalcát.

11.9 Tartály ürítése

Vegye ki az összes tartozékot.

A tisztítás funkció eltávolítja a maradék vizet a víztartályból. Gőzsütés után kapcsolja be a funkciót.

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

A funkció időtartama kb. 6 perc.

A sütővilágítás ennél a funkciónál nem világít.

Helyezze a sütőtalcát az első polcszintre. Az eljárás befejezése után távolítsa el a sütőtalcát.

11.10 Az ajtó levétele és felszerelése

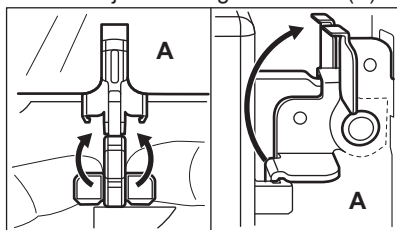
Az ajtó és belső üveglapjai a tisztításhoz kivehetők. Az üveglapok száma modellenként változik.



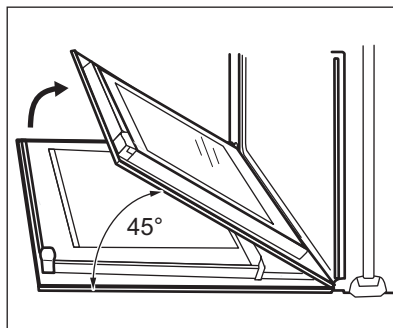
FIGYELMEZTETÉS!

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

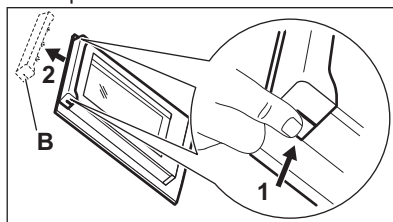
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen emelje fel az ajtó két zsanérján levő rögzítőkarokat (A).



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



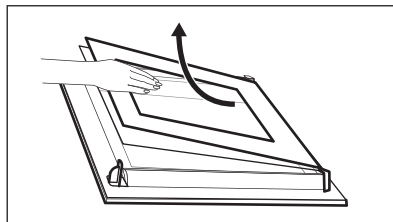
4. Fogja meg az ajtó mindkét oldalát, és felfelé irányuló szögben húzza le a készülékről.
5. Helyezze a sütőajtó külső oldalával lefelé fordítva egy puha és egyenletes felületre. Ennek célja a karcolás megelőzése.
6. Tartsa meg két oldalon az ajtó felső szélénél lévő díszlécet (B), majd nyomja befelé 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 lámpa izzójának cseréje

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



FIGYELMEZTETÉS!

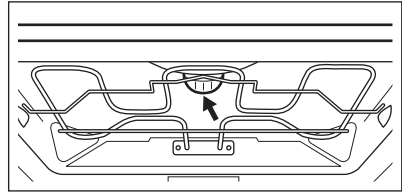
Áramütésveszély! A lámpa cseréje előtt kapcsolja le a hálózati biztosítékot / kisautomatát. Forró lehet a sütővilágítás izzója és üvegbúrája.

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

Felső lámpa

1. Az üveg lámpaburkolat eltávolításához fordítsa azt az

óramutató járásával ellentétes irányba.



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

Oldalsó izzó

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

12. HIBAELHÁRÍTÁS



FIGYELMEZTETÉS!

Lásd a Biztonságról szóló részt.

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).

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.
A sütő nem melegszik fel.	Aktív az automatikus kikapcsolás.	Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.
A sütő nem melegszik fel.	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 megkéri a következő menüelem beállítására: Nyelv	Három napnál hosszabb áramszünet volt.	Lásd az „Első használat előtt” című részt.
A kijelző megkéri a következő menüelem beállítására: Nyelv		
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.
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	<ul style="list-style-type: none"> • Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. • Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálatához.
Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.	Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.	A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.
A vízkötelenítési folyamat a vége előtt megszakad.	Áramkimaradás volt.	Ismételje meg az eljárást.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
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 vízköoldó / 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 vízköoldót a sütő aljából. Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.
A tisztítási funkció a vége előtt megszakad.	Áramkimaradás volt.	Ismételje meg az eljárást.
A tisztítási funkció a vége előtt megszakad.	A funkciót a felhasználó leállította.	Ismételje meg az eljárást.
A tisztítási funkció befejezése után túl sok víz található a sütőtér alján.	A tisztítási ciklus bekapcsolása előtt túl sok oldószert permetezett a készülékbe.	A sütőtér minden részét vékony rétegben vonja be az oldószerezrel. Az oldószert egyenletesen permetezze a felületekre.
A tisztítási eljárás eredményessége nem megfelelő.	A gőztisztítás funkció elindításakor a sütőtér kezdeti hőmérséklete túl magas volt.	Ismételje meg az eljárást. Az eljárást lehűlt készüléken végezze el.
A tisztítási eljárás eredményessége nem megfelelő.	A tisztítási eljárás megkezdése előtt nem távolította el a vezetősíneket. Ezek átadják a hőt a falaknak, és csökkentik az eljárás hatásfokát.	Távolítsa el a vezetősíneket a készülékből, majd ismét indítsa el a funkciót.
A tisztítási eljárás eredményessége nem megfelelő.	A tisztítási eljárás megkezdése előtt nem távolította el a tartozékokat a készülékből. Ezek megzavarják a gőz keringését, és csökkentik az eljárás hatásfokát.	Távolítsa el a tartozékokat a készülékből, majd ismét indítsa el a funkciót.

12.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

13. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

Gyártó neve	AEG	
A készülék azonosítójele	BSE882320M BSK882320M	
Energiatakarékosági szám	81.0	
Energiatakarékosági osztály	A+	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés, alsó + felső sütés mellett	1.09 kWh/ciklus	
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.68 kWh/ciklus	
Sütőterek száma	1	
Hőforrás	Villamos energia	
Úrtartalom	70 l	
Sütő típusa	Beépített sütő	
Tömeg	BSE882320M	41.0 kg
	BSK882320M	41.0 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 készülék működése közben a sütő ajtaja legyen becsukva. Főzés közben ne nyissa ki gyakran a készülék ajtaját. Tartsa tisztán

az ajtótitkést, 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 maradék hő tovább folytatja a sütést.

A maradék hőt 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.

Maradék hő

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

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.

Ételek melegen tartása

A maradék hő használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A maradék hő 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. Működése azt eredményezi, hogy a sütési ciklus során a sütőtérben uralkodó hőmérséklet eltérhet a kijelzőn látható értéktől, és a sütési időtartamok is eltérhetnek más programoknál a sütési időtartalmaktól.

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



867336177-B-202017



AEG