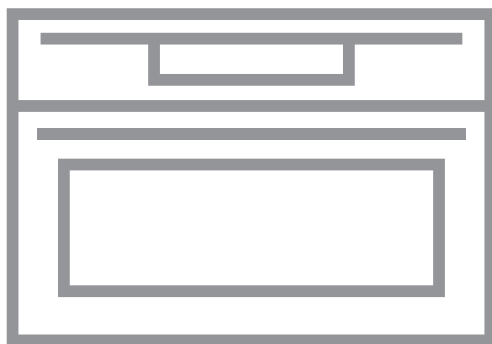


► KSK792220M

HU Használati útmutató  
Gőzölős sütő

# USER MANUAL



**AEG**

## TARTALOM

|   |    |
|---|----|
| 1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK.....          | 3  |
| 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.....           | 4  |
| 3. TERMÉKLEÍRÁS.....                    | 7  |
| 4. KEZELŐPANEL.....                     | 8  |
| 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT.....         | 10 |
| 6. NAPI HASZNÁLAT.....                  | 11 |
| 7. ÓRAFUNKCIÓK.....                     | 25 |
| 8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK.....           | 26 |
| 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....           | 26 |
| 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....               | 28 |
| 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK..... | 30 |
| 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....            | 58 |
| 13. HIBAELHÁRÍTÁS.....                  | 62 |
| 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....             | 64 |

## AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

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



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



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



Kiegészítők, segédanyagok és eredeti alkatrészek vásárlása a készülékhez:  
[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)

## VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.

 Figyelmeztetés - Biztonsági információk

 Általános információk és hasznos tanácsok

 Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

## 1. ⚠ BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

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

### 1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

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

### 1.2 Általános biztonság

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

fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

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

## 2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

### 2.1 Elhelyezés



#### FIGYELMEZTETÉS!

A készüléket csak képezített személy helyezheti üzembe.

- Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- Ne helyezzen üzembe, és ne is használjon sérült készüléket.
- Tartsa be a készülékhez mellékelt üzembe helyezési útmutatóban foglaltakat.
- Súlyos a készülék, ezért legyen körültekintő a mozgatásakor. Mindig 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 elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanyszerelőhöz.
- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlterhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkilődőt és védőrelét.

- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EGK irányleveleinek.

## 2.3 Használat



### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

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



### 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 kivételével vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc 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 eredményezhet:
  - Körültekintően járjon el, ha a funkció működése közben kinyitja a készülék ajtaját. Gőz szabadulhat ki.
  - Gőz sütés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

## 2.5 Ápolás és tisztítás



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

## 2.6 Belső világítás

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



### FIGYELMEZTETÉS!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

## 2.7 Ártalmatlanítás



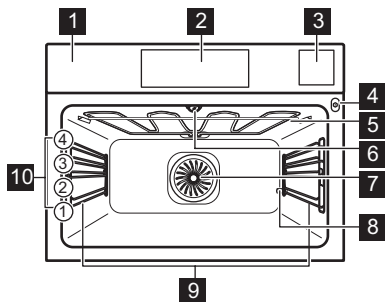
### FIGYELMEZTETÉS!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

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

## 3. TERMÉKLEÍRÁS

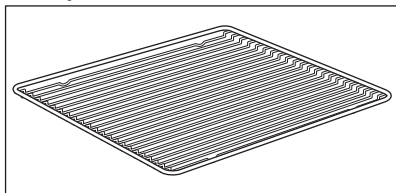
### 3.1 Általános áttekintés



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

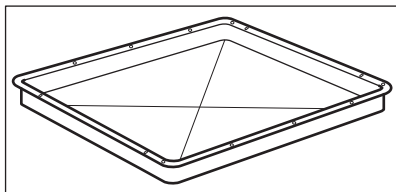
### 3.2 Tartozékok

#### Huzalpolc



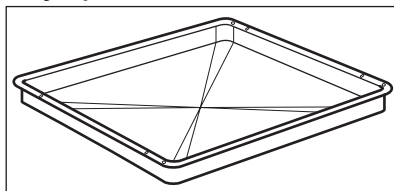
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

#### Sütő tálca



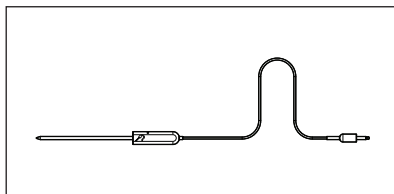
Tortákhoz és süteményekhez.

#### Mély tepsi

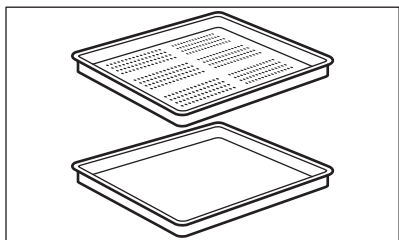


Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

#### Hőmérő szenzor

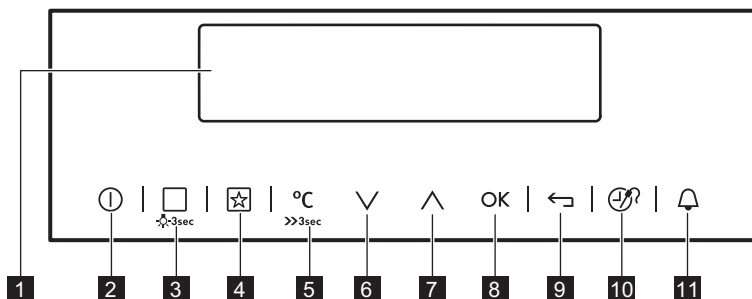


Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.

**Gőzölő készlet**

Egy perforátlan és egy perforált edény.








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

**4. KEZELŐPANEL****4.1 Elektronikus programkapcsoló**

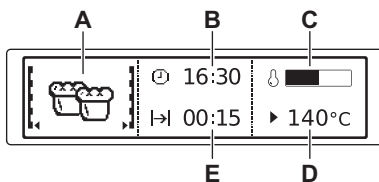
A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket.

| Érzékelő-<br>mező | Funkció | Megjegyzés                   |  |
|-------------------|---------|------------------------------|--|
| 1                 | -       | Kijelző                      | A készülék aktuális beállításait mutatja.  |
| 2                 |         | BE / KI                      | A készülék be- és kikapcsolása.  |
| 3                 |         | Sütőfunkciók vagy VarioGuide | Érintse meg egyszer az érzékelőmezőt egy sütőfunkció vagy a következő menü kiválasztásához: VarioGuide. Érintse meg ismét az érzékelőmezőt a következő menük közötti váltáshoz: Sütőfunkciók, VarioGuide. A sütővilágítás bekapcsolásához vagy kikapcsolásához érintse meg 3 másodpercig az érzékelőmezőt. A sütővilágítást kikapcsolt készülék mellett is bekapcsolhatja. |
| 4                 |         | Kedvencek                    | A Kedvenc programok elérése és mentése.  |






| Érzékelő-<br>mező  | Funkció                 | Megjegyzés   |
|--|-------------------------|--|
| 5   | Hőmérséklet-választó    | A sütő hőmérsékletének beállításához vagy a készüléken belüli jelenlegi hőmérséklet kijelzéséhez. Érintse meg a mezőt 3 másodpercig a következő funkció indításához vagy leállításához: Gyors Felfűtés.                          |
| 6   | Le gomb                 | Mozgás lefelé a menüben.   |
| 7   | Fel gomb                | Mozgás felfelé a menüben.  |
| 8   | OK                      | Választás vagy beállítás megerősítése.   |
| 9   | Vissza gomb             | Visszalépés egy szinttel a menüben. A főmenü megjelenítéséhez érintse meg 3 másodpercig a mezőt.   |
| 10  | Idő és további funkciók | Más funkciók beállításához. A sütőfunkció működésekor érintse meg az érzékelőmezőt az időkapcsoló vagy a következő funkciók beállításához: Funkciózár, Kedvencek, Set + Go. Ekkor módosítható a húshőmérő szenzor beállítása is. |
| 11  | Percszámláló            | A következő funkció beállítása: Percszámláló.  |








## 4.2 Kijelző



- A. Sütőfunkció
- B. Óra
- C. Felfűtés visszajelző
- D. Hőmérséklet
- E. Egy funkció időtartama vagy befejezési ideje

A kijelző egyéb visszajelzői:

| Szimbólum   | Funkció      | Funkció  |
|---|--------------|--|
|  | Percszámláló | A funkció működik.                                       |
|  | Óra          | A pontos időt mutatja a kijelző.                         |
|  | Időtartam    | A kijelző a sütéshez szükséges időtartamot jeleníti meg. |

| Szimbólum   |                      | Funkció   |
|---|----------------------|---|
|  | Befejezés            | A kijelző a sütés befejezési idejét jelenti meg.  |
|  | Hőmérséklet          | A kijelző a hőmérsékletet mutatja.  |
|  | Idő Kijelzés         | A kijelzőn ellenőrizhető, milyen hosszán működik a sütőfunkció. Nyomja meg egyszerre a $\checkmark$ és $\wedge$ gombot az idő törléséhez. |
|  | Számítás             | A készülék kiszámítja a sütési időt.  |
|  | Felfűtés visszajelző | A kijelző a készülék hőmérsékletét jelzi.   |
|  | Gyors Felfűtés       | A funkció aktív. Csökkenti a felfűtési időt.  |
|  | Súlyautomatika       | A kijelző azt jelzi, hogy a súlyautomatika rendszer aktív, vagy a súly módosítható.   |

## 5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



### FIGYELMEZTETÉS!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

### 5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető poltartót.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

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

### 5.2 Első csatlakoztatás

A készülék legelső, vagy áramkimaradás utáni csatlakoztatásakor be kell állítania

a nyelvet, a kijelző kontrasztot, kijelző fényerőt és a pontos időt.

1. Az érték beállításához nyomja meg a  $\wedge$  vagy  $\checkmark$  gombot.
2. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

### 5.3 A vízkeménység beállítása

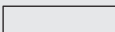
Amikor csatlakoztatja a készüléket az elektromos hálózathoz, be kell állítania a vízkeménységet.




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

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

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

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

| Indikátorpapír  | Vízkeménység |
|---|--------------|
|  | 1            |
|  |              |

| Indikátorpapír  | Vízkeménység |
|---|--------------|
|  | 2            |
|  | 3            |
|  | 4            |

A táblázat fekete négyzetei megfelelnek az indikátorpapír piros négyzeteinek.

A vízkeménységet az alábbi menüben módosíthatja: Alapbeállítások / Vízkeménység.



Áramkimaradás után nem kell ismét beállítani a vízkeménységet.

## 6. NAPI HASZNÁLAT




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

### 6.1 Navigálás a menükben

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









3. Nyomja meg a **OK** gombot az almenük behívásához vagy a beállítás elfogadásához.










Bármelyik ponton vissza tud jutni a főmenübe a  gombbal.











## 6.2 A menük áttekintése

### Főmenü

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

### Almenü a következőhöz: Alapbeállítások




| Szim-bólum  | Almenü            | Megnevezés   |
|---|-------------------|--|
|  | Óra beállítása    | A pontos idő beállítása az órán.   |
|  | Idő Kijelzés      | BE állapotban a kijelzőn a pontos idő látható, miután kikapcsolja a sütőt.                                     |
|  | Gyors Felfűtés    | Bekapcsolt állapotban a funkció csökkenti a felfűtési időt.  |
|  | Set + Go          | Beállít egy sütőfunkciót, melyet később a kezelőpanel bármelyik szimbólumának egyetlen érintésével elindíthat. |
|  | Melegen Tartás    | A sütés befejezését követően 30 percig melegen tartja az elkészült ételt.                                      |
|  | Idő Kiterjesztés  | Bekapcsolja és kikapcsolja az időkiterjesztés funkciót.  |
|  | Kijelző Kontraszt | Fokozatosan módosítja a kijelző kontrasztját.  |

| Szimbólum   | Almenü                | Megnevezés  |
|---|-----------------------|---|
|  | Kijelző Fényerő       | Fokozatosan módosítja a kijelző fényerejét.   |
|  | Nyelv                 | A kijelzések nyelvének beállítása.  |
|  | Figyelmeztető hangerő | Fokozatonként beállítja a gombnyomások és jelzések hangerejét.                                  |
|  | Nyomógomb Hang        | Az érintőmezők hangjának ki- és bekapcsolása. A BE/KI érintőmező hangját nem lehet kikapcsolni. |
|  | Hangbeállítás         | A figyelmeztető hangjelzések ki- és bekapcsolása.   |
|  | Vízke ménység         | Beállítja a vízke ménység szintjét (1 - 4).   |
|  | Tisztítás Emlékeztető | Emlékezteti a készülék tisztításának esedékességére.  |
|  | DEMO mód              | Aktiváló / inaktiváló kód: 2468   |
|  | Szerviz               | A szoftver verziószám és a konfiguráció megjelenítése.  |
|  | Gyári Beállítások     | Minden beállítás visszakapcsolása a gyári értékre.  |





### 6.3 Almenü a következőhöz: SousVide sütés

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








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




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

## 6.4 Almenü a következőhöz: Tisztítás




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

## 6.5 Sütőfunkciók

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

| Sütőfunkció   | Alkalmazás   |
|---|--|
|  Hőlégbefúvás (Nedves) | Pékáruk formában való, egy polcszinten történő elkészítéséhez. Energiát takarít meg a sütés során. A megfelelő sütési eredmény elérése érdekében a funkciót a sütési táblázatok adatai szerint kell alkalmazni. Az ajánlott beállításokról bővebb információ a sütési táblázatokban található. Ezzel a funkcióval lehetett meghatározni az energiabesorolási osztályt az EN 60350-1 szabványnak megfelelően. |
|  Gőzsütés              | Három manuális sütőfunkció közül választhat különböző páratartalom mellett. Ezek a funkciók a gőzt és a forró levegőt kombinálják. Különböző mennyiségű gőzzel való sütést tesznek lehetővé.   |
|  Vítal Sütés           | Zöldségekhez, halhoz, burgonyához, rizshez, tésztákhoz vagy speciális köretekhez.  |


Almenü a következőhöz: Gőzsütés

| Sütőfunkció  | Alkalmazás   |
|--|--|
|  Alacsony gőz (25%) | A funkció hús, szárnyasok, tepsiben sülték és felújítják készítéséhez alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá és kérges felületűvé válik.   |
|  Közepes Gőz (50%)  | A funkció dinsztelt és párolt húsook, valamint kenyér és kelt tésztájú édes sütemények elkészítésére alkalmas. A gőz és a hő kombinálása révén a hús porhanyóssá, szaftossá válik, a kelt tésztájú süteményeken pedig ropogós, fényes felület jön létre. |
|  Magas Gőz (75%)  | A funkció kényes ételek, mint például pudingok, sütemények, terrine-ek és hal elkészítéséhez alkalmas.   |



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

## 6.6 Speciális Beállítások


| Sütőfunkció  | Alkalmazás                  |
|--|-----------------------------|
|  Melegen Tartás | Az étel melegen tartásához. |

| Sütőfunkció   | Alkalmazás  |
|---|---|
|  Edény Melegítés                           | Az edények tálaláshoz való előmelegítésére.   |
|  Tartósítás                                | Tartósított zöldségek, például savanyúság készítéséhez.   |
|  Aszalás                                   | Szeletelt gyümölcsök (pl. alma, szilva, őszibarack) és zöldségek (pl. paradicsom, cukkini vagy gomba) aszalására.   |
|  Joghurt Funkció                           | Joghurt készítéséhez használja ezt a funkciót. A sütőlámpa ennél a funkciónál nem világít.  |
|  Kelesztés                                 | A gőz párástás javítja és felgyorsítja a kelesztést, és meggátolja a felület kiszáradását, valamint rugalmasan tartja a tészta anyagát.   |
|  Lassú / alacsony hőmérsékletű sütés (LTC) | Különösen porhanyós, szaftos sülték készítéséhez.   |
|  Kenyér                                    | A funkcióval kenyér és zsemle készíthető professzionális minőségben a ropogósság, a szín és a kéreg fényének szempontjából.   |
|  Regenerálás                               | 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. Egy-egy egynél több tányér étel melegíthető fel különböző polcmagasságokban. |
|  Felolvasztás                            | Ez a funkció fagyasztott élelmiszerek, például zöldségek és gyümölcsök kiolvasztására használható. A kiolvasztás időtartama a fagyasztott étel méretétől és mennyiségétől függ.   |







## 6.7 Almenü a következőhöz: VarioGuide

Ételkategória: Hal/Tenger Gyümölcsei



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






Ételkategória: Szárnyasok




| Étel  |   |
|---|---|
| Csontozott Szárnyas   | - |
| Csontozott Szárnyas  | - |

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

Ételkategória: Hús

| Étel               |   |
|--------------------|---|
| Marhahús           | Főtt Marhahús   |
|                    | Párolt hús     |
|                    | Fasírt  |
| Marhasült          | Véres   |
|                    | Véres          |
|                    | Közepes   |
|                    | Közepes      |
|                    | Jól Átsütve   |
|                    | Jól Átsütve  |
| Skandináv Marhahús | Véres        |
|                    | Közepes      |
|                    | Jól Átsütve  |

| Étel   |   |
|--|---|
| Sertés   | Chipolata Kolbász   |
|  | Karaj   |
|  | Sertés csülök, előfőzött  |
|  | Sonka   |
|  | Sertés karaj  |
|  | Sertés karaj   |
|  | Sertés karaj, füstölt   |
|  | Sertés karaj, párolt  |
|  | Sertés Tarja  |
|  | Sertés Lapocka  |
|  | Sertés roston  |
|  | Főtt Sonka  |
| Borjú  | Borjú Csülök  |
|  | Borda   |
|  | Borjú roston   |
| Bárány   | Báránycsülök  |
|  | Bárány roston  |
|  | Báránygerinc  |
|  | Báránycomb közepesen  |
| Báránycomb közepesen  |   |

| Étel   |   |
|--|---|
| Vad  | Vadnyúl   |
|  | • Vadnyúlláb  |
|  | • Nyúlgerinc  |
|  | • Nyúlgerinc  |
|  | Őz/Szarvas  |
| • Comb   |   |
| • Őzgerinc   |   |
| Vad roston    |   |
| Bárányborda  |   |

#### Ételkategória: Tepsiben Sülték

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

#### Ételkategória: Pizza/Quiche

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

|  |                              |
|--|------------------------------|
| <b>Étel</b>                            |                              |
| Pikáns Torta                           | -                            |
| <b>Ételkategória: Torta/Sütemények</b> |                              |
| <b>Étel</b>                            |                              |
| Forma Torta                            | -                            |
| Almatorta, bevonat-<br>tal             | -                            |
| Piskótatészta                          | -                            |
| Almáspite                              | -                            |
| Túrótorta, Sütőfor-<br>mában           | -                            |
| Briós                                  | -                            |
| Madeira Sütemény                       | -                            |
| Torta                                  | -                            |
| Svájci tarte, édes                     | -                            |
| Mandulás Süte-<br>mény                 | -                            |
| Muffin                                 | -                            |
| Aprósütemény                           | -                            |
| Omlós Tészták                          | -                            |
| Habkosár                               | -                            |
| Aprósüt. Leveles<br>Tésztából          | -                            |
| Képviselőfánk                          | -                            |
| Puszedli                               | -                            |
| Aprósüt. Omlós<br>Tésztából            | -                            |
| Karácsonyi Stollen                     | -                            |
| Fagyasztott almás-<br>pite             | -                            |
| Sütés tepsiben                         | Piskótatészta<br>Kelt Tészta |
| Túrótorta, Tepsiben                    | -                            |

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Étel</b>                |  |
| Csokoládés Süte-<br>mények | -  |
| Keksztekercs               | -  |
| Kelt Tésztás Süte-<br>mény | -  |
| Prézlikalács               | -  |
| Cukros Sütemény            | -  |
| Tortaalap                  | Omlós Tészta<br>Piskótakeverék Tor-<br>taalap                          |
|                            | Omlós Gyümölcs-<br>torta<br>Piskótás Gyümölcs-<br>torta<br>Kelt Tészta |
| Gyümölcstorta              |  |

**Ételkategória: Kenyér/Zsemle**

|             |  |  |
|-------------|--|--|
| <b>Étel</b> |  |  |
| Péksütemény | Péksütemény<br>Zsemle, elősütött<br>Sütemény, fagyasz-<br>tott |  |
|             | Ciabatta   | -  |
|             | Bagett   | Bagett, elősütött<br>Bagett, fagyasztott |

| Étel   |                           |
|--------|---------------------------|
| Kenyér | Kenyér                    |
|        | Fehér Kenyér              |
|        | Keltészta                 |
|        | Barna Kenyér              |
|        | Rozskenyér                |
|        | Teljes Kiórlésű Kenyér    |
|        | Élesztő Nélküli Kenyér    |
|        | Fagyasztott kenyér/zsemle |

## Ételkategória: Zöldségek

| Étel                  |   |
|-----------------------|---|
| Brokkoli (Rózsák)     | - |
| Brokkoli (egész)      | - |
| Karfiol (Rózsák)      | - |
| Karfiol (egész)       | - |
| Sárgarépa             | - |
| Cukkini, Szeletelve   | - |
| Spárga, zöld          | - |
| Spárga, fehér         | - |
| Paprika Csíkok        | - |
| Spenót, friss         | - |
| Póréhagyma Gyűrű      | - |
| Zöldborsó             | - |
| Gombaszeletek         | - |
| Blansírozás           | - |
| Kelbimbó              | - |
| Zeller, kockára vágva | - |
| Borsó                 | - |
| Padlizsán             | - |

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

## Ételkategória: Pudingok és terrine-ek

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

## Ételkategória: Körettek

| Étel                       |   |
|----------------------------|---|
| Sült burgonya, vékony      | - |
| Sült burgonya, vastag      | - |
| Sült burgonya, fagyasztott | - |
| Kroketek                   | - |
| Zöldségek/Kroketek         | - |
| Pírtott Vagdaltak          | - |
| Főtt burgonya, negyedelve  | - |

| Étel                  |   |
|-----------------------|---|
| Főtt Burgonya         | - |
| Héjában sült burgonya | - |
| Krumplis Gombóc       | - |
| Zsemlegombóc          | - |
| Kelt gombóc, sós      | - |
| Kelt gombóc, édes     | - |
| Rizs                  | - |
| Friss vékonymetélt    | - |
| Puliszka              | - |



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

## 6.8 Almenü a következőhöz: SousVide VarioGuide

| Ételkategória         | Étel               |
|-----------------------|--------------------|
| Hal/Tenger Gyümölcsei | Keszeg filé        |
|                       | Tengeri süllő filé |
|                       | Tőkehal            |
|                       | Pisztráng filé     |
|                       | Lazacfilé          |
|                       | Kagyló             |
|                       | Kagyló héjában     |
|                       | Rák páncél nélkül  |
|                       | Polip              |

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

| Ételkategória | Étel       |
|---------------|------------|
| Gyümölcs      | Alma       |
|               | Körte      |
|               | Őszibarack |
|               | Nektarin   |
|               | Szilva     |
|               | Ananász    |
|               | Mangó      |

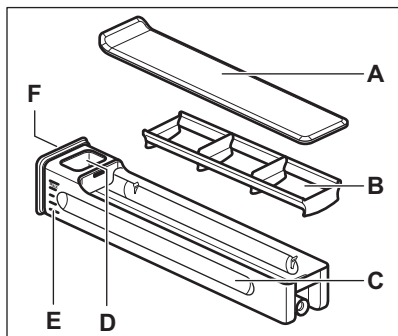
2. A menü kiválasztása: Sütőfunkciók.
3. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
4. Válasszon egy sütőfunkciót.
5. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
6. Állítsa be a hőmérsékletet.
7. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

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

## 6.9 Sütőfunkció elindítása

1. Kapcsolja be a készüléket.

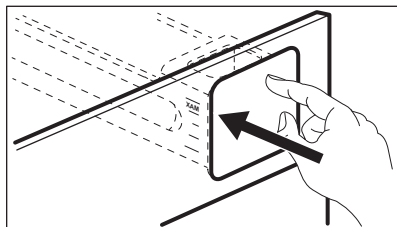
## 6.10 Víztartály



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

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

A víztartály a megnyomás után előugrik a készülékből.

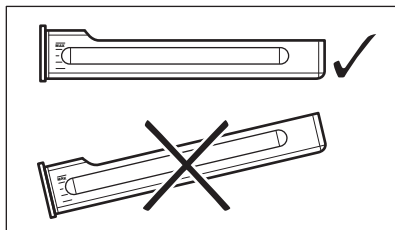


A víztartály kétféle módon tölthető fel:

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

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

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



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

vízartály teljesen a helyére nem kerül a készülékben.

Minden használat után ürítse ki a vízartályt.



### VIGYÁZAT!

A vízartályt tartsa távol a forró felületektől.

## 6.11 Gőz sütés

A vízartály fedele a kezelőpanelben található.



### FIGYELMEZTETÉS!

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

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



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

4. Az ételt megfelelő főzőedényben készítse el.
5. Kapcsolja be a készüléket.
6. Állítsa be a kívánt gőz sütőfunkciót és a hőmérsékletet.
7. Ha szükséges, állítsa be a Időtartam  $\rightarrow$  vagy Befejezés  $\rightarrow$  funkciót. A gőz kb. 2 perc múlva jelenik meg. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható.

A sütési idő végén hangjelzés hallható.

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



### VIGYÁZAT!

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



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



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

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



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

## 6.12 SousVide sütés

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

## Az étel előkészítése

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

## A funkció bekapcsolása: SousVide sütés

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



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

## 6.13 Felfűtés visszajelző


Ha elindít egy sütőfunkciót, a kijelzőn megjelenik egy skála. A vonal azt mutatja, hogyan emelkedik a sütő hőmérséklete. A megfelelő hőmérséklet elérésekor 3 hangjelzés hallható, a vonal villogni kezd, majd eltűnik.

## 6.14 Gyors Felfűtés

Ez a funkció csökkenti a felfűtési időt.



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

A funkció bekapcsolásához tartsa nyomva a  gombot 3 másodpercig. A felmelegítés visszajelző váltakozó értékeket jelenít meg.







## 6.15 Maradék hő

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



## 7. ÓRAFUNKCIÓK




### 7.1 Órafunkciók táblázata

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

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



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

1. Állítson be egy sütőfunkciót.
2. Annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a kijelzőn a kívánt óra funkció és a megfelelő szimbólum meg nem jelenik.
3. A szükséges idő beállításához nyomja meg a  vagy  gombot.
4. A megerősítéshez nyomja meg az **OK** gombot.  
Az idő leteltekor hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol. A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.
5. A jelzés kikapcsolásához nyomja meg bármelyik szimbólumot.

### 7.2 Az óra funkciók beállítása



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



### 7.3 Idő Kiterjesztés

A funkció: Idő Kiterjesztés segítségével a sütőfunkció folytatható a Időtartam lejártá után.



Nem használható húshőmérő szenzor alkalmazó sütőfunkciókkal.

1. Amikor a sütési idő véget ér, hangjelzés hallható. Nyomja meg bármelyik szimbólumot.  
A kijelzőn egy üzenet jelenik meg.

2. Nyomja meg a(z)  gombot a bekapcsoláshoz vagy a(z)  gombot a törléshez.
3. Állítsa be a funkció időtartamát.
4. Nyomja meg az OK gombot.

## 8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



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

### 8.1 Internetes receptek



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

### 8.2 Receptek és Programozott Receptek

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

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

## 9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



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

### 9.1 Ételhőmérő

Az ételhőmérő az étel belső hőmérsékletét méri. Amikor az étel a beállított hőmérsékletet elérte, a készülék kikapcsol.

Két hőmérsékleti adatot kell beállítani:

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



**VIGYÁZAT!**  
Kizárólag a mellékelt ételhőmérőt, és eredeti pótalkatrészeket használjon.

Hasznos tanácsok a maximális siker elérése érdekében:

- A hozzávalók szobahőmérsékletűek legyenek.
- Az ételhőmérő nem használható folyékony ételekhez.
- Sütés közben az ételhőmérő érzékelőjének végig az ételben kell maradnia, és csatlakoztatva kell lennie.
- Használja a javasolt ételhőmérséklet-beállításokat. Olvassa el a „Hasznos tanácsok és javaslatok” c. fejezetet.

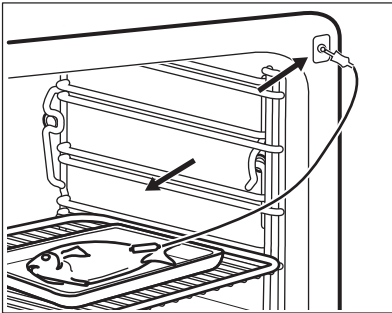
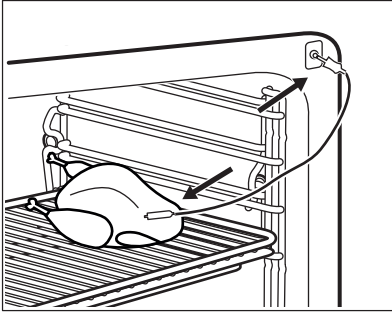


A készülék kiszámolja a sütés hozzávetőleges befejezési idejét. Ez az étel mennyiségétől, a beállított sütőfunkciótól és a hőmérséklettől függ.

### Ételkategóriák: hús, hal és baromfi

1. Kapcsolja be a készüléket.

2. Szúrja az ételhőmérő hegyét a hús vagy a hal közepébe, lehetőleg a legvastagabb résznél. Győződjön meg róla, hogy a szenzor minimum 3/4 rész ez étel belsejében legyen.
3. Illessze az ételhőmérő dugaszát a készülék elülső keretén lévő aljzatba.



A kijelzőn az ételhőmérő szimbóluma jelenik meg.

4. 5 másodpercen belül végezze el a  $\wedge$  vagy  $\vee$  gomb segítségével az étel maghőmérsékletének beállítását.
5. Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.
6. A húshőmérséklet módosításához nyomja meg a  $\text{Ⓜ}$  gombot. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
7. A jelzés kikapcsolásához érintse meg bármelyik szimbólumot.
8. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.

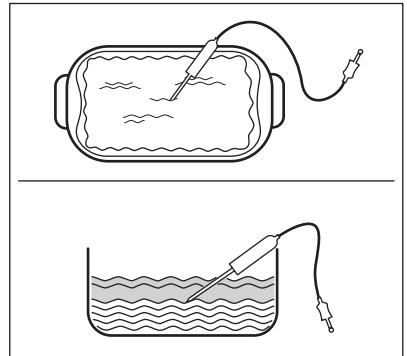


### FIGYELMEZTETÉS!

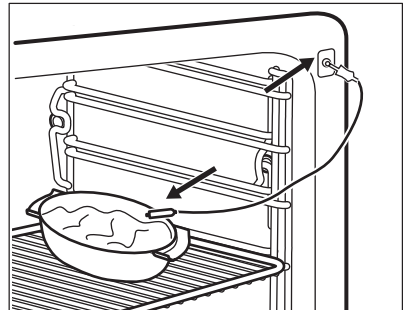
Égésveszély áll fenn, mert az ételhőmérő forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

### Ételkategória: casserole




1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Tegye a hozzávalók felét egy sütőedénybe
3. Nyomja az ételhőmérő hegyét a pontosan a casserole közepébe. Az ételhőmérőnek sütés alatt stabilan, ugyanabban a pozícióban helyen kell maradnia. Ezt egy masszív hozzávaló használatával érheti el. A sütőedény peremével támassza alá az ételhőmérő szilikon fogantyúját. Az ételhőmérő hegye nem érintkezhet a sütőedény aljával.



4. A maradék hozzávalókkal fedje be az ételhőmérő érzékelő több részét.
5. Illessze az ételhőmérő dugaszát a készülék elülső keretén lévő aljzatba.



A kijelzőn az ételhőmérő szimbóluma jelenik meg.

6. 5 másodpercen belül végezze el a  vagy  gomb segítségével az étel maghőmérsékletének beállítását.
7. Válasszon egy sütőfunkciót és, ha szükséges, a sütőhőmérsékletet.
8. A húshőmérséklet módosításához nyomja meg a  gombot. Amikor az étel eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
9. A jelzés kikapcsolásához érintse meg bármelyik szimbólumot.
10. Húzza ki az ételhőmérő dugóját az aljzatból, és vegye ki az ételt a készülékből.



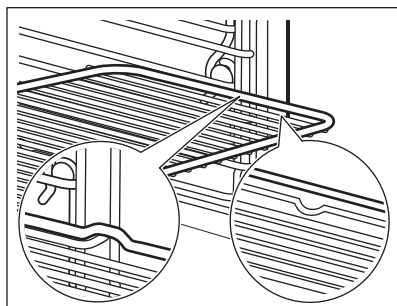
#### FIGYELMEZTETÉS!

Égésveszély áll fenn, mert az ételhőmérő forró lehet. Legyen óvatos, amikor kihúzza és eltávolítja azt az ételből.

## 9.2 Tartozékok behelyezése

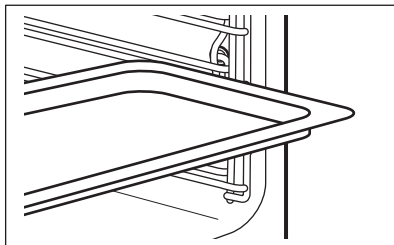
Huzalpolc:

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



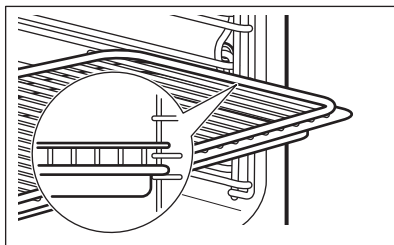
Mély tepsí:

Tolja a mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

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



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


## 10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

### 10.1 Kedvencek

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

### Egy program tárolása

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Állítson be egy sütőfunkciót vagy automatikus programot.

3. Annyiszor érintse meg az  gombot, amíg ez a kijelzés meg nem jelenik: MENTÉS.
4. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.

A kijelzőn az első szabad memóriahely jelenik meg.

5. A megerősítéshez nyomja meg az OK gombot.
6. Adja meg a program nevét. Az első betű villog.
7. Érintse meg az  $\checkmark$  vagy  $\wedge$  gombot a betű módosításához.
8. Nyomja meg az OK gombot.

A következő betű villog.

9. Szükség esetén végezze el ismét a 7. lépést.

10. Tartsa nyomva a OK gombot a mentéshez.

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

A program nevét módosíthatja ebben a menüben: Program Név Szerkesztése.

## A program elindítása



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

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

## 10.2 A Gyermekzár használata

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


1. A kijelző bekapcsolásához érintse meg a ① mezőt.



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

A Gyermekzár funkció kikapcsolásához ismétlje meg a 2. lépést.

## 10.3 Funkciózár

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

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



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



Ha kikapcsolja a készüléket, a funkció is kikapcsol.

## 10.4 Set + Go

A funkció segítségével beállíthat egy sütőfunkciót (vagy programot), melyet később bármelyik szimbólum egyetlen érintésével elindíthat.

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

Érintse meg bármelyik szimbólumot (a

① kivételével) a következő funkció elindításához: Set + Go. A beállított sütőfunkció elindul.

Amikor a sütőfunkció véget ér, hangjelzés hallható.



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

## 10.5 Automatikus kikapcsolás

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

| Hőmérséklet (°C) | Kikapcsolási idő (ó) |
|------------------|----------------------|
| 30 - 115         | 12.5                 |
| 120 - 195        | 8.5                  |
| 200 - 230        | 5.5                  |



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

## 10.6 Kijelző fényereje

A kijelző kétféle fényerő-beállítással rendelkezik:

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

## 10.7 Hűtőventilátor

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

# 11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



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



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

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

## 11.2 Tanács a sütő speciális sütési funkcióihoz

### Melegen Tartás

A funkció használatával melegen tarthatja az ételt.

Automatikus hőmérséklet-szabályozás 80 °C-ig.

## 11.1 Az ajtó belső oldala

Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

### Edény Melegítés

Tányérok és edények melegítéséhez.

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

Az automatikus hőmérséklet 70 °C.

Ajánlott polcszint: 3.

### Kelesztés

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

### Felolvasztás

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

## 11.3 SousVide sütés

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

### Élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos javaslatok:

- Használjon jó minőségű nyersanyagokat.
- Mindig a lehető legfrissebb nyersanyagokat használja.
- Elkészítés előtt mindig tartsa megfelelő állapotban a nyersanyagokat.
- Elkészítés előtt mindig tisztítsa meg az élelmiszereket.
- A jó és biztonságos eredmény elérése érdekében mindig tekintse meg a sütési táblázatokban szereplő

értékeket. Ellenőrizze a sütési időt, a hőmérsékletet és az étel méretét.

- Az élelmiszerbiztonsági problémák elkerülése érdekében az élelmiszereket nem szabad hosszabb ideig 60 °C alatt tartani.
- Alacsony hőmérsékletet kizárólag nyersen vagy rövid ideig fogyasztható ételek esetén használjon.
- A Sous-vide sütésű ételek közvetlenül a sütés után a legízletesebbek. Ha nem fogyasztja el azonnal az ételt sütés után, gyorsan csökkentse a hőmérsékletét. Ehhez helyezze az ételt jeges fürdőbe, majd tegye a hűtőszekrénybe. Az étel 2 - 3 napig tárolható a hűtőszekrényben.
- Ne használja a Sous-vide sütés funkciót a maradék étel felmelegítéséhez.
- Az ételek elkészítésekor és sütésekor kerülje el a nyers és a főtt ételek érintkezését.
- Ne használja ugyanazokat az eszközöket különböző célokra alapos elmosogatás nélkül.
- Nyers tojást tartalmazó receptek esetén kerülje el, hogy a tojásfehérje vagy -sárgája érintkezzen a tojáshéj külsejével.

### Hasznos tanácsok és javaslatok az ételek vákuumcsomagolásához:

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

### Általános javaslatok és tanácsok a SousVide sütés funkcióhoz:

- A sütés gőzének megtartásához mindig tartsa zárva a készülék ajtaját, ha a Sous-vide sütés funkciót használja.
- Sütés után óvatosan nyissa ki az ajtót, mert a gőz felhalmozódik a készülékben.
- Ízlés szerint adjon olajat és fűszereket az ételhez. Az olaj meggátolja, hogy az étel a vákuumtasakhoz ragadjon.
- A sütés előtt mérsékelten ízesítse az ételt, mivel az illékony ízek nem párolognak el a művelet során.
- Az alkohol folyadékokból történő elpárologtatásához vákuumzárás előtt melegítse és forralja fel az adott folyadékot.
- A nyers fokhagymát fokhagymaporral lehet helyettesíteni.
- Az olívaolaj natúr étolajjal helyettesíthető.
- Az étel gyorsabb és egyenletesebb sütése érdekében tartsa a vákuumozás mértékét a lehető legmagasabban (99,9%).
- A sütési időtartamok mindössze javaslatok, és eltérhetnek az Ön ízlésétől.

- A táblázatokban feltüntetett sütési időtartamok 4 személyes fogásokhoz értendők. Amennyiben az étel mennyisége ennél több, a sütés időtartama meghosszabbodhat.
- Amennyiben az étel mérete eltér a sütési táblázatokban szereplő értékektől, a sütés időtartama módosulhat.
- Több vákuumtasak esetén úgy helyezze azokat a rácsra, hogy ne legyenek közük átfedés.

### 11.4 SousVide sütés: Hús

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

#### Marhahús

| Étel                          | Étel vastagsága | Étel mennyisége 4 személy részére (g) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-------------------------------|-----------------|---------------------------------------|------------------|------------|--------------|
| Marhahús szelet (közepesen)   | 4 cm            | 800                                   | 60               | 110 - 120  | 2            |
| Marhahús szelet (jól átsütve) | 4 cm            | 800                                   | 65               | 90 - 100   | 2            |
| Borjúszelet (közepesen)       | 4 cm            | 800                                   | 60               | 110 - 120  | 2            |
| Borjúszelet (jól átsütve)     | 4 cm            | 800                                   | 65               | 90 - 100   | 2            |



## Bárány / vadhús

| Étel               | Étel vastagsága | Étel mennyisége 4 személy részére (g) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--------------------|-----------------|---------------------------------------|------------------|------------|--------------|
| Bárány (véresen)   | 3 cm            | 600 - 650                             | 60               | 180 - 190  | 2            |
| Bárány (közepesen) | 3 cm            | 600 - 650                             | 65               | 105 - 115  | 2            |
| Vaddisznó          | 3 cm            | 600 - 650                             | 90               | 60 - 70    | 2            |
| Nyúl, csontozott   | 1,5 cm          | 600 - 650                             | 70               | 50 - 60    | 2            |

## Szárnyas

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

## 11.5 SousVide sütés: Hal és tenger gyümölcsei

- Tekintse át a táblázatot az elégtelen sütés elkerüléséhez. Ne használjon a táblázatban említettél vastagabb haldarabokat.

- Mielőtt vákuumtasakba helyezné, háztartási papírkendővel szárítsa meg a halfilét.
- Tegyen egy csésze vizet a vákuumtasakba, ha kagylót süt benne.

| Étel               | Étel vastagsága | Étel mennyisége 4 személy részére (g) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--------------------|-----------------|---------------------------------------|------------------|------------|--------------|
| Keszeg filé        | 4 filé (1 cm)   | 500                                   | 70               | 25         | 2            |
| Tengeri süllő filé | 4 filé (1 cm)   | 500                                   | 70               | 25         | 2            |
| Tőkehal            | 2 filé (2 cm)   | 650                                   | 65               | 70 - 75    | 2            |
| Kagyló             | nagyméretű      | 650                                   | 60               | 100 - 110  | 2            |
| Kagyló héjában     |                 | 1000                                  | 95               | 20 - 25    | 2            |

| Étel                         | Étel vastagsága | Étel mennyisége 4 személy részére (g) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|------------------------------|-----------------|---------------------------------------|------------------|------------|--------------|
| Rák páncél nélkül            | nagyméretű      | 500                                   | 75               | 25 - 30    | 2            |
| Polip                        |                 | 1000                                  | 85               | 100 - 110  | 2            |
| Pisztráng filé <sup>1)</sup> | 2 filé (1,5 cm) | 650                                   | 65               | 55 - 65    | 2            |
| Lazac Filé <sup>1)</sup>     | 3 cm            | 800                                   | 65               | 100 - 110  | 2            |

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

## 11.6 SousVide sütés: Zöldségek

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

sütés után. A jobb eredmény eléréséhez előkészítés után azonnal süsse meg az ételeket.

- Az articsóka színének megtartásához a tisztítás és feldarabolás után tegye azt citromlevet tartalmazó vízbe.

| Étel           | Étel vastagsága      | Étel mennyisége 4 személy részére (g) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|----------------|----------------------|---------------------------------------|------------------|------------|--------------|
| Spárga (zöld)  | egészben             | 700 - 800                             | 90               | 40 - 50    | 2            |
| Spárga (fehér) | egészben             | 700 - 800                             | 90               | 50 - 60    | 2            |
| Cukkini        | 1 cm-es szeletek     | 700 - 800                             | 90               | 35 - 40    | 2            |
| Póréhagyma     | csíkok vagy karikák  | 600 - 700                             | 95               | 40 - 45    | 2            |
| Padlizsán      | 1 cm-es szeletek     | 700 - 800                             | 90               | 30 - 35    | 2            |
| Sütőtök        | 2 cm vastag darabok  | 700 - 800                             | 90               | 25 - 30    | 2            |
| Bors           | csíkok vagy negyedek | 700 - 800                             | 95               | 35 - 40    | 2            |
| Zeller         | 1 cm-es karikák      | 700 - 800                             | 95               | 40 - 45    | 2            |
| Sárgarépa      | 0,5 cm-es szeletek   | 700 - 800                             | 95               | 35 - 45    | 2            |
| Zeller gyökér  | 1 cm-es szeletek     | 700 - 800                             | 95               | 45 - 50    | 2            |
| Édeskömény     | 1 cm-es szeletek     | 700 - 800                             | 95               | 35 - 45    | 2            |

| Étel              | Étel vastagsága  | Étel mennyisége 4 személy részére (g) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-------------------|------------------|---------------------------------------|------------------|------------|--------------|
| Burgonya          | 1 cm-es szeletek | 800 - 1000                            | 95               | 35 - 45    | 2            |
| Articsóka belseje | negyedelve       | 400 - 600                             | 95               | 45 - 55    | 2            |

## 11.7 SousVide sütés: Gyümölcsök és édességek

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

feldarabolás után tegye azt citromlevet tartalmazó vízbe.

- A jobb eredmény eléréséhez előkészítés után azonnal süsse meg az ételeket.

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

## 11.8 Vital Sütés



### FIGYELMEZTETÉS!

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

A funkció minden friss és fagyaszott ételtípushoz alkalmas. Ezzel a módszerrel elkészíthet, felmelegíthet,

felolvaszthat, posírozhat vagy blansírozhat zöldséget, húst, halat, tésztaféléket, rizst, kukoricát, grízt és tojást.

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

keringése érdekében hagyjon helyet a főzőedények között.

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

### Fertőtlenítés

- Ezzel a funkcióval tárolóedényeket (pl. cumisüveget) fertőtleníthet.
- Helyezze a tiszta tárolóedényt az első polc középső részére. Az edény szája enyhe szögben lefelé nézzen.

### Zöldségek

| Étel                            | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------------------|------------------|------------|--------------|
| Articsóka                       | 99               | 50 - 60    | 1            |
| Padlizsán                       | 99               | 15 - 25    | 1            |
| Karfiol (egész)                 | 99               | 35 - 45    | 1            |
| Karfiol (rózsák)                | 99               | 25 - 35    | 1            |
| Brokkoli (egész)                | 99               | 30 - 40    | 1            |
| Brokkoli (rózsák) <sup>1)</sup> | 99               | 13 - 15    | 1            |
| Gombaszeletek                   | 99               | 15 - 20    | 1            |
| Borsó                           | 99               | 20 - 30    | 1            |
| Édeskömény                      | 99               | 25 - 35    | 1            |
| Sárgarépa                       | 99               | 25 - 35    | 1            |
| Karalábé (csíkokra vágva)       | 99               | 25 - 35    | 1            |
| Paprika (csíkokra vágva)        | 99               | 15 - 20    | 1            |
| Póréhagyma (karikára vágva)     | 99               | 20 - 30    | 1            |
| Zöldborsó                       | 99               | 35 - 45    | 1            |
| Galambbogyó, rózsák             | 99               | 20 - 25    | 1            |
| Kelbimbó                        | 99               | 25 - 35    | 1            |
| Cékla                           | 99               | 70 - 90    | 1            |
| Feketegyökér                    | 99               | 35 - 45    | 1            |
| Zeller, kockára vágva           | 99               | 20 - 30    | 1            |
| Spárga, zöld                    | 99               | 15 - 25    | 1            |

| Étel  | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---|------------------|------------|--------------|
| Spárga, fehér                               | 99               | 25 - 35    | 1            |
| Spenót, friss                               | 99               | 15 - 20    | 1            |
| Sült paradicsom                             | 99               | 10         | 1            |
| Fehér bab                                   | 99               | 25 - 35    | 1            |
| Kelkáposzta                                 | 99               | 20 - 25    | 1            |
| Cukkini (szeletelve)                        | 99               | 15 - 25    | 1            |
| Bab (blansírozva)                           | 99               | 20 - 25    | 1            |
| Zöldség (blansírozva)                       | 99               | 15         | 1            |
| Szárazbab, beáztatva (víz / bab arány: 2:1) | 99               | 55 - 65    | 1            |
| Cukorborsó                                  | 99               | 20 - 30    | 1            |
| Fehér- vagy vöröskáposzta (csíkokra vágva)  | 99               | 40 - 45    | 1            |
| Sütőtök (kockára vágva)                     | 99               | 15 - 25    | 1            |
| Savanyú káposzta                            | 99               | 60 - 90    | 1            |
| Édesburgonya                                | 99               | 20 - 30    | 1            |
| Paradicsom                                  | 99               | 15 - 25    | 1            |
| Csöves főtt kukorica                        | 99               | 30 - 40    | 1            |

1) Melegítse elő a süttőt 5 percig.

#### Köreték

| Étel                                 | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--------------------------------------|------------------|------------|--------------|
| Kelt gombóc                          | 99               | 25 - 35    | 1            |
| Krumplis gombóc                      | 99               | 35 - 45    | 1            |
| Krumpli (hámozatlan, közepes méretű) | 99               | 45 - 55    | 1            |

| Étel  | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---|------------------|------------|--------------|
| Rizs (víz / rizs arány: 1:1) <sup>1)</sup>      | 99               | 35 - 45    | 1            |
| Főtt burgonya (negyedbe vágva)                  | 99               | 35 - 45    | 1            |
| Zsemlegombóc                                    | 99               | 35 - 45    | 1            |
| Friss vékonymettelt                             | 99               | 15 - 25    | 1            |
| Polenta (3:1 arányú folyadék)                   | 99               | 40 - 50    | 1            |
| Bulgur búzatöret (víz / bulgur arány: 1:1)      | 99               | 25 - 35    | 1            |
| Kuszkusz (víz / kuszkusz arány: 1:1)            | 99               | 15 - 20    | 1            |
| Nokedli (német tésztafajta)                     | 99               | 25 - 30    | 1            |
| Illatos rizs (víz / rizs arány: 1:1)            | 99               | 30 - 35    | 1            |
| Lencse, vörös (víz / lencse arány: 1:1)         | 99               | 20 - 30    | 1            |
| Lencse, barna és zöld (víz / lencse arány: 3:1) | 99               | 55 - 60    | 1            |
| Tejberizs (tej / rizs arány: 2,5:1)             | 99               | 40 - 55    | 1            |
| Tejbegríz (tej / gríz arány: 3,5:1)             | 99               | 20 - 25    | 1            |

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

#### Gyümölcs

| Étel           | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|----------------|------------------|------------|--------------|
| Almaszeletek   | 99               | 10 - 15    | 1            |
| Meleg kompót   | 99               | 10 - 15    | 1            |
| Gyümölcskompót | 99               | 20 - 25    | 1            |

| Étel                 | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|----------------------|------------------|------------|--------------|
| Csokoládé olvasztása | 99               | 10 - 20    | 1            |

## Hal

| Étel                           | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--------------------------------|------------------|------------|--------------|
| Pisztráng (kb. 250 g)          | 85               | 20 - 30    | 1            |
| Garnéla, friss                 | 85               | 20 - 25    | 1            |
| Garnéla, fagyaszott            | 85               | 30 - 40    | 1            |
| Lazacfilé                      | 85               | 20 - 30    | 1            |
| Tavaszi pisztráng (kb. 1000 g) | 85               | 40 - 45    | 1            |
| Kagyló                         | 99               | 20 - 30    | 1            |
| Lepényhal filé                 | 80               | 15         | 1            |

## Hús

| Étel  | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---|------------------|------------|--------------|
| Főtt sonka (1000 g)                           | 99               | 55 - 65    | 1            |
| Párolt csirkemell                             | 90               | 25 - 35    | 1            |
| Csirke (párolt, 1000 - 1200 g)                | 99               | 60 - 70    | 1            |
| Sertés-/borjúkaraj comb nélkül (800 - 1000 g) | 90               | 80 - 90    | 1            |
| Kasseler (füstölt sertéskaraj, párolt)        | 90               | 70 - 90    | 1            |
| Tafelspitz (minőségi párolt marhahús)         | 99               | 110 - 120  | 1            |
| Chipolata kolbász                             | 80               | 15 - 20    | 1            |
| Bajor borjúkolbász (fehér kolbász)            | 80               | 20 - 30    | 1            |
| Bécsi kolbász                                 | 80               | 20 - 30    | 1            |

## Tojás

| Étel         | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--------------|------------------|------------|--------------|
| Kemény tojás | 99               | 18 - 21    | 1            |

| Étel            | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------|------------------|------------|--------------|
| Félkemény tojás | 99               | 11 - 12    | 1            |
| Lágy tojás      | 99               | 10 - 11    | 1            |

### 11.9 Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok és Vital Sütés egymás után

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

- Az étel kezdeti pirításához használja az alábbi funkciót: Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok.
- Helyezze az előkészített zöldségeket és egyéb hozzávalókat tűzálló

edényekbe. Helyezze a sütőbe a hússal együtt.

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



A maximális vízmennyiség 650 ml.

### 11.10 Gőzsütés - Magas Gőz (75%)

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

<sup>1)</sup> Folytassa további 30 percre zárt ajtóval.

### 11.11 Gőzsütés - Közepes Gőz (50%)

| Étel                                  | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------------------------|------------------|------------|--------------|
| Különböző kenyérfajták (500 - 1000 g) | 180 - 190        | 45 - 60    | 1            |



| Étel                             | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|----------------------------------|------------------|------------|--------------|
| Zsemle                           | 180 - 200        | 25 - 35    | 1            |
| Kenyér édes<br>tésztából         | 160 - 170        | 30 - 45    | 1            |
| Kelt tésztájú édes<br>sütemények | 170 - 180        | 20 - 35    | 1            |
| Sütőben készült<br>édességek     | 160 - 180        | 45 - 60    | 1            |
| Pörkölt / párolt<br>hús          | 140 - 150        | 100 - 140  | 1            |
| Karaj                            | 140 - 150        | 75 - 100   | 1            |
| Halfilé rostos                   | 170 - 180        | 25 - 40    | 1            |
| Hal rostos                       | 170 - 180        | 35 - 45    | 1            |

## 11.12 Gőzsütés - Alacsony gőz (25%)

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

| Étel                                    | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---|------------------|------------|--------------|
| Elősütött bagetek, 40 - 50 g            | 200              | 15 - 20    | 1            |
| Elősütött bagett, 40 - 50 g, mélyhűtött | 200              | 25 - 35    | 1            |

### 11.13 Regenerálás

| Étel          | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------|------------------|------------|--------------|
| Egytálételek  | 110              | 10 - 15    | 1            |
| Tésztafelfűjt | 110              | 10 - 15    | 1            |
| Rizs          | 110              | 10 - 15    | 1            |
| Gombócok      | 110              | 15 - 25    | 1            |

### 11.14 Joghurt Funkció

Joghurt készítéséhez használja ezt a funkciót.

Hozzávalók:

- 1 l tej
- 250 g natúr joghurt

Elkészítés:

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

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

| Étel                   | Hőmérséklet (°C) | Idő (óra) | Polcmagasság |
|------------------------|------------------|-----------|--------------|
| Joghurt - krémes állag | 42               | 5 - 6     | 1            |
| Joghurt - félkemény    | 42               | 7 - 8     | 1            |

### 11.15 Tésztasütés

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

- A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcszinten süt süteményeket.
- A különböző magasságokra helyezett torták és sütemények kezdetben nem mindig egyenletesen barnulnak. Ha ezt tapasztalja, ne változtasson a hőmérséklet beállításán. A különbségek a sütés folyamán kiegyenlítődnek.
- Ha hosszabb ideig tart a sütés, a sütési idő vége előtt kb. 10 perccel ki is kapcsolhatja a sütőt, és így felhasználhatja a készülékben felhalmozódott maradék hő.

Amikor fagyasztott ételt főz, a sütőben lévő tepsik sütés közben

deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

## 11.16 Sütési tanácsok

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

## 11.17 Sütés egyetlen sütőpolcon

Sütés sütőformákban

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

| Étel   | Funkció                          | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--|----------------------------------|------------------|------------|--------------|
| Sponge cake / Piskótátészta  | Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok         | 140 - 150        | 35 - 50    | 1            |
| Sponge cake / Piskótátészta  | Alsó + felső sütés (hagyományos) | 160              | 35 - 50    | 1            |
| Tortalap - omlós tészta <sup>1)</sup>                                | Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok         | 150 - 160        | 20 - 30    | 2            |
| Tortalap – kevert tészta   | Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok         | 150 - 170        | 20 - 25    | 2            |
| Apple pie / Almás pite (2 db 20 cm átmérőjű tepsis átlós eltolással) | Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok         | 160              | 70 - 90    | 2            |
| Apple pie / Almás pite (2 db 20 cm átmérőjű tepsis átlós eltolással) | Alsó + felső sütés (hagyományos) | 180              | 70 - 90    | 1            |
| Sajttorta, tepsis <sup>2)</sup>                                      | Alsó + felső sütés (hagyományos) | 160 - 170        | 70 - 90    | 2            |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

<sup>2)</sup> Használjon mély tepsit.

#### Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

| Étel   | Funkció                          | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--|----------------------------------|------------------|------------|--------------|
| Fonott kalács / kenyér                       | Alsó + felső sütés (hagyományos) | 170 - 190        | 30 - 40    | 1            |
| Karácsonyi stollen <sup>1)</sup>             | Alsó + felső sütés (hagyományos) | 160 - 180        | 50 - 70    | 1            |
| Kenyer (rozskenyér) <sup>1)</sup>            | Alsó + felső sütés (hagyományos) |                  |            | 1            |
| első   |                                  | 230              | 20         |              |
| majd   |                                  | 160 - 180        | 30 - 60    |              |
| Krémes felfújt / képviselőkánk <sup>1)</sup> | Alsó + felső sütés (hagyományos) | 190 - 210        | 20 - 35    | 2            |

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

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

<sup>2)</sup> Használjon mély tepsit.

#### Teasütemény

| Étel   | Funkció                          | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--|----------------------------------|------------------|------------|--------------|
| Aprósüt. omlós tésztából                           | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok         | 150 - 160        | 15 - 25    | 2            |
| Short bread / Linzer / omlós tészták               | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok         | 140              | 20 - 35    | 2            |
| Short bread / Linzer / omlós tészták <sup>1)</sup> | Alsó + felső sütés (hagyományos) | 160              | 20 - 30    | 2            |
| Aprósütemény kevert piskótatésztából               | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok         | 150 - 160        | 15 - 20    | 2            |
| Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsókok      | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok         | 80 - 100         | 120 - 150  | 2            |
| Puszedli   | Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok         | 100 - 120        | 30 - 50    | 2            |

| Étel                                       | Funkció                          | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--|----------------------------------|------------------|------------|--------------|
| Kelt tésztájú sütemény                     | Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok         | 150 - 160        | 20 - 40    | 2            |
| Leveles tészta <sup>1)</sup>               | Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok         | 170 - 180        | 20 - 30    | 2            |
| Péksütemény <sup>1)</sup>                  | Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok         | 160              | 10 - 25    | 2            |
| Péksütemény <sup>1)</sup>                  | Alsó + felső sütés (hagyományos) | 190 - 210        | 10 - 25    | 2            |
| Small cakes / Aprósütemények <sup>1)</sup> | Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok         | 160              | 20 - 35    | 2            |
| Small cakes / Aprósütemények <sup>1)</sup> | Alsó + felső sütés (hagyományos) | 170              | 20 - 35    | 2            |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## 11.18 Tészták és felfújtak

| Étel                              | Funkció                          | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------------------------|----------------------------------|------------------|------------|--------------|
| Tésztafelfújt                     | Alsó + felső sütés (hagyományos) | 180 - 200        | 45 - 60    | 1            |
| Lasagne                           | Alsó + felső sütés (hagyományos) | 180 - 200        | 25 - 40    | 1            |
| Csőben sült zöldség <sup>1)</sup> | Turbo Grill                      | 170 - 190        | 15 - 35    | 1            |
| Olvasztott sajtos bagett          | Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok         | 160 - 170        | 15 - 30    | 1            |
| Édes felfújtak                    | Alsó + felső sütés (hagyományos) | 180 - 200        | 40 - 60    | 1            |
| Halfelfújt                        | Alsó + felső sütés (hagyományos) | 180 - 200        | 30 - 60    | 1            |
| Töltött zöldség                   | Hőlégbefűvás, Nagy Hőfok         | 160 - 170        | 30 - 60    | 1            |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

## 11.19 Hőlégbefúvás (Nedves)

| Étel  | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---|------------------|------------|--------------|
| Tészta felfújt                                      | 200 - 220        | 45 - 60    | 1            |
| Burgonyafelfújt                                     | 180 - 200        | 70 - 85    | 1            |
| Muszaka   | 180 - 200        | 75 - 90    | 1            |
| Lasagne   | 180 - 200        | 70 - 90    | 1            |
| Cannelloni  | 180 - 200        | 65 - 80    | 1            |
| Császármorzsa                                       | 190 - 200        | 55 - 70    | 1            |
| Rizs puding   | 180 - 200        | 55 - 70    | 1            |
| Almatorta kevert piskótatésztából (kerek sütőforma) | 160 - 170        | 70 - 80    | 1            |
| Fehér kenyér  | 200 - 210        | 55 - 70    | 1            |

## 11.20 Több szinten való sütés

Használja a következő funkciót:  
Hőlégbefúvás, Nagy Hőfok.

Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

| Étel   | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--|------------------|------------|--------------|
| Krémes felfújt / képviselőfánk <sup>1)</sup> | 160 - 180        | 25 - 45    | 1 / 4        |
| Száraz streusel torta                        | 150 - 160        | 30 - 45    | 1 / 4        |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán sült torta / aprósütemény / kenyér

| Étel  | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---|------------------|------------|--------------|
| Aprósüt. omlós tésztából                    | 150 - 160        | 20 - 40    | 1 / 4        |
| Short bread / Linzer / omlós tészták        | 140              | 25 - 45    | 1 / 4        |
| Aprósütemény kevert piskótatésztából        | 160 - 170        | 25 - 40    | 1 / 4        |
| Tojásfehérjéből készült sütemények, habcsók | 80 - 100         | 130 - 170  | 1 / 4        |

| Étel                   | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|------------------------|------------------|------------|--------------|
| Puszedli               | 100 - 120        | 40 - 80    | 1 / 4        |
| Kelt tésztájú sütemény | 160 - 170        | 30 - 60    | 1 / 4        |

## 11.21 Lassú / alacsony hőmérsékletű sütés (LTC)

Ezzel a funkcióval szaftos, puha húst és halat készíthet el. Ez a funkció nem alkalmazható olyan receptekhez, mint például a serpenyős sült vagy a zsíros sertéssült. A húshőmérő szenzor segítségével biztosíthatja a hús megfelelő maghőmérsékletét (lásd a húshőmérő szenzor táblázatát).

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



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

1. Főzőlapon süsse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.
2. Helyezze a húst a forró hússütő tepsivel együtt a sütő huzalpolcára.
3. Nyomja a húshőmérő szenzort a húsba.
4. Válassza a következő funkciót: Lassú / alacsony hőmérsékletű sütés (LTC), és állítsa be a megfelelő, végső maghőmérsékletet.

| Étel         | Mennyiség (kg) | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--------------|----------------|------------------|------------|--------------|
| Marhasült    | 1 - 1.5        | 150              | 120 - 150  | 1            |
| Marhafilé    | 1 - 1.5        | 150              | 90 - 110   | 1            |
| Borjú roston | 1 - 1.5        | 150              | 120 - 150  | 1            |
| Steak        | 0.2 - 0.3      | 120              | 20 - 40    | 1            |

## 11.22 Pizzasütés

| Étel                                  | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---------------------------------------|------------------|------------|--------------|
| Pizza (vékony) <sup>1)</sup>          | 210 - 230        | 15 - 25    | 2            |
| Pizza (gazdag feltétel) <sup>2)</sup> | 180 - 200        | 20 - 30    | 2            |
| Gyümölcslepény                        | 180 - 200        | 40 - 55    | 1            |
| Spenótos lepény                       | 160 - 180        | 45 - 60    | 1            |
| Quiche Lorraine (sós lepény)          | 170 - 190        | 45 - 55    | 1            |



| Étel  | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|---|------------------|------------|--------------|
| Svájci flan                                     | 170 - 190        | 45 - 55    | 1            |
| Sajttorta                                       | 140 - 160        | 60 - 90    | 1            |
| Almatorta, bevonattal                           | 150 - 170        | 50 - 60    | 1            |
| Zöldséges pite                                  | 160 - 180        | 50 - 60    | 1            |
| Élesztő nélküli kenyér <sup>1)</sup>            | 210 - 230        | 10 - 20    | 2            |
| Leveles tésztából készült lepény <sup>1)</sup>  | 160 - 180        | 45 - 55    | 2            |
| Kenyérlángos <sup>1)</sup>                      | 210 - 230        | 15 - 25    | 2            |
| Pirog (a calzone orosz változata) <sup>1)</sup> | 180 - 200        | 15 - 25    | 2            |

<sup>1)</sup> Melegítse elő a sütőt.

<sup>2)</sup> Használjon mély tepsit.

## 11.23 Sültek

- A sütéshez sütőbe való, hőálló edényt használjon (olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sültek közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepsi feletti huzalpolcán süthetők meg.
- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott sütőtepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve zsíros bőrrel rendelkezik, fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.

- Javasoljuk, hogy az 1 kg súlyú vagy nagyobb mennyiségű húst vagy halat a készülékben süsse.
- Ajánlatos pici folyadékot a hús alá önteni, mert így a húslé, illetve a zsír nem ég rá a tepsire.
- Szükség szerint fordítsa meg a húst (a sütési idő 1/2–2/3 részénél).
- Hússütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat locsolja meg saját levűkkel. Ez segíti a húsok jobb átsülését.
- Körülbelül a sütési időtartam vége előtt 10 perccel kikapcsolhatja a sütőt, így ki tudja használni a maradék hő.

## 11.24 Sütési táblázat

Marhahús

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

| Étel  | Funkció     | Mennyiség              | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc)                            | Polcmagasság |
|---|-------------|------------------------|------------------|---------------------------------------|--------------|
| Marha hát-szín vagy sült marhaszelet: véres <sup>1)</sup> | Turbo Grill | vastagság (cm) szerint | 190 - 200        | 5 - 6 centiméteres vastagság szerint  | 1            |
| Marha hát-szín vagy sült marhaszelet: közepesen           | Turbo Grill | vastagság (cm) szerint | 180 - 190        | 6 - 8 centiméteres vastagság szerint  | 1            |
| Marha hát-szín vagy sült marhaszelet: jól átsütve         | Turbo Grill | vastagság (cm) szerint | 170 - 180        | 8 - 10 centiméteres vastagság szerint | 1            |

1) Melegítse elő a sütőt.

#### Sertés

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

#### Borjú

| Étel         | Funkció     | Mennyiség  | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--------------|-------------|------------|------------------|------------|--------------|
| Borjú roston | Turbo Grill | 1 kg       | 160 - 180        | 120 - 150  | 1            |
| Borjúcsülök  | Turbo Grill | 1,5 - 2 kg | 160 - 180        | 120 - 150  | 1            |

#### Bárány

| Étel                        | Funkció     | Mennyiség  | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------------------|-------------|------------|------------------|------------|--------------|
| Báránycsülök, bárány roston | Turbo Grill | 1 - 1,5 kg | 150 - 180        | 100 - 120  | 1            |

| Étel         | Funkció     | Mennyiség  | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--------------|-------------|------------|------------------|------------|--------------|
| Báránygerinc | Turbo Grill | 1 - 1,5 kg | 160 - 180        | 40 - 60    | 1            |

## Vad

| Étel                    | Funkció                      | Mennyiség  | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-------------------------|------------------------------|------------|------------------|------------|--------------|
| Nyúlboroda, nyúlcomb 1) | Turbo Grill                  | 1 kg-ig    | 180 - 200        | 35 - 55    | 1            |
| Őzgerinc                | Alsó + felső sütés (hagymás) | 1,5 - 2 kg | 180 - 200        | 60 - 90    | 1            |
| Comb                    | Alsó + felső sütés (hagymás) | 1,5 - 2 kg | 180 - 200        | 60 - 90    | 1            |

1) Melegítse elő a süttöt.

## Szárnyasok

| Étel                        | Funkció     | Mennyiség              | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------------------|-------------|------------------------|------------------|------------|--------------|
| Csirke, rántani való csirke | Turbo Grill | Egyenként 200-250 g-os | 200 - 220        | 30 - 50    | 1            |
| Fél csirke                  | Turbo Grill | Egyenként 400-500 g    | 190 - 210        | 40 - 50    | 1            |
| Bontott baromfi             | Turbo Grill | 1 - 1,5 kg             | 190 - 210        | 50 - 70    | 1            |
| Kacsa                       | Turbo Grill | 1,5 - 2 kg             | 180 - 200        | 80 - 100   | 1            |

## Hal (párolt)

| Étel         | Funkció     | Mennyiség  | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|--------------|-------------|------------|------------------|------------|--------------|
| Hal egészben | Turbo Grill | 1 - 1,5 kg | 180 - 200        | 30 - 50    | 1            |

## 11.25 Grill

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

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



### VIGYÁZAT!

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

### Grill

| Étel                       | Hőmérséklet (°C) | Grillezés időtartama (perc) |               | Polcmagasság |
|----------------------------|------------------|-----------------------------|---------------|--------------|
|                            |                  | Első oldal                  | Második oldal |              |
| Marhasült, közepe          | 210 - 230        | 30 - 40                     | 30 - 40       | 1            |
| Marhaszelet, közepe        | 230              | 20 - 30                     | 20 - 30       | 1            |
| Sertés hátszín             | 210 - 230        | 30 - 40                     | 30 - 40       | 1            |
| Borjúhát                   | 210 - 230        | 30 - 40                     | 30 - 40       | 1            |
| Bárány hátszín             | 210 - 230        | 25 - 35                     | 20 - 35       | 1            |
| Hal egészben, 500 - 1000 g | 210 - 230        | 15 - 30                     | 15 - 30       | 1            |

### Gyors Grill

| Étel                        | Grillezés időtartama (perc) |               | Polcmagasság |
|-----------------------------|-----------------------------|---------------|--------------|
|                             | Első oldal                  | Második oldal |              |
| Burgers / Hamburgerek       | 9 - 13                      | 8 - 10        | 3            |
| Sertésszelet                | 10 - 12                     | 6 - 10        | 3            |
| Kolbászok                   | 10 - 12                     | 6 - 8         | 3            |
| Filészeletek, borjúszeletek | 7 - 10                      | 6 - 8         | 3            |
| Toast / Pirítós             | 1 - 3                       | 1 - 3         | 3            |
| Pirítós kenyér feltétel     | 6 - 8                       | -             | 3            |

## 11.26 Fagyasztott ételek

- Távolítsa el az étel csomagolását. Helyezze az ételt a tányérra.

- Ne fedje le tányérral vagy tállal. Ez meghosszabbíthatja a felolvasztás idejét.

| Étel                        | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|-----------------------------|------------------|------------|--------------|
| Fagyasztott pizza           | 200 - 220        | 15 - 25    | 2            |
| Amerikai mirelit pizza      | 190 - 210        | 20 - 25    | 2            |
| Hideg pizza                 | 210 - 230        | 13 - 25    | 2            |
| Mirelit pizza szelet        | 180 - 200        | 15 - 30    | 2            |
| Sült burgonya, vékony       | 190 - 210        | 15 - 25    | 2            |
| Sült burgonya, vastag       | 190 - 210        | 20 - 30    | 2            |
| Zöldségek/kroketek          | 190 - 210        | 20 - 40    | 2            |
| Pírtott vagdaltak           | 210 - 230        | 20 - 30    | 2            |
| Lasagne / cannelloni, friss | 170 - 190        | 35 - 45    | 2            |
| Lasagne/cannelloni fagy.    | 160 - 180        | 40 - 60    | 2            |
| Sütőben sült sajt           | 170 - 190        | 20 - 30    | 2            |
| Csirke szárny               | 180 - 200        | 40 - 50    | 2            |

#### Fagyasztott készételek

| Étel                                      | Funkció   | Hőmérséklet (°C)            | Idő (perc)                  | Polcmagasság |
|---|---|-----------------------------|-----------------------------|--------------|
| Gyorsfagyasztott pizza                    | Alsó + felső sütés (hagyományos)                  | a gyártó utasításai szerint | a gyártó utasításai szerint | 2            |
| Hasábburgonya <sup>1)</sup> (300 - 600 g) | Alsó + felső sütés (hagyományos) vagy Turbo Grill | 200 - 220                   | a gyártó utasításai szerint | 2            |
| Bagettek                                  | Alsó + felső sütés (hagyományos)                  | a gyártó utasításai szerint | a gyártó utasításai szerint | 2            |
| Gyümölcskenyér                            | Alsó + felső sütés (hagyományos)                  | a gyártó utasításai szerint | a gyártó utasításai szerint | 2            |

<sup>1)</sup> A hasábburgonyát sütés közben 2-3-szor meg kell fordítani.

## 11.27 Tartósítás

- Csak a piacon beszerezhető, azonos méretű befőzőüvegeket használjon.
- Ne használjon csavaros és bajonett típusú fedelet vagy fém edényt.
- Ennél a funkciónál az alulról számított első polcot használja.
- A sütőtálcára ne tegyen hat darab 1 literes befőzőüvegnél többet.
- Az üvegeket azonos szintig töltsse fel, és zárja le kapoccsal.
- Az üvegek ne érjenek egymáshoz.
- Töltsön kb. 1/2 liter vizet a tepsibe, hogy elegendő páratartalmat biztosítson a sütőben.

- Amikor a folyadék rotynogni 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 <sup>1)</sup>   | 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                                      |

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

## 11.28 Aszalás

| Étel         | Hőmérséklet (°C) | Idő (óra) | Polcmagasság |
|--------------|------------------|-----------|--------------|
| Bab          | 60 - 70          | 6 - 8     | 2            |
| Paprika      | 60 - 70          | 5 - 6     | 2            |
| Leveszöldség | 60 - 70          | 5 - 6     | 2            |
| Gomba        | 50 - 60          | 6 - 8     | 2            |
| Fűszernövény | 40 - 50          | 2 - 3     | 2            |
| Szilva       | 60 - 70          | 8 - 10    | 2            |
| Sárgabarack  | 60 - 70          | 8 - 10    | 2            |
| Almaszeletek | 60 - 70          | 6 - 8     | 2            |

| Étel  | Hőmérséklet (°C) | Idő (óra) | Polcmagasság |
|-------|------------------|-----------|--------------|
| Körte | 60 - 70          | 6 - 9     | 2            |

## 11.29 Kenyér

A sütő előmelegítése nem ajánlott.

| Étel             | Hőmérséklet (°C) | Idő (perc) | Polcmagasság |
|------------------|------------------|------------|--------------|
| Fehér kenyér     | 190 - 210        | 40 - 60    | 1            |
| Bagett           | 200 - 220        | 35 - 45    | 1            |
| Bríos            | 180 - 200        | 40 - 60    | 1            |
| Ciabatta         | 200 - 220        | 35 - 45    | 1            |
| Rozskenyér       | 190 - 210        | 50 - 70    | 1            |
| Barna kenyér     | 190 - 210        | 50 - 70    | 1            |
| Sokmagvas kenyér | 190 - 210        | 40 - 60    | 1            |
| Zsemle           | 200 - 220        | 25 - 35    | 2            |

## 11.30 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,<br>Sült   | 80                        | 84      | 88     |
| Borda (gerinc),<br>Füstölt sertéskaraj,<br>Füstölt sertéskaraj párolva | 75                        | 78      | 82     |

| <b>Borjú</b> | <b>Étel maghőmérséklete (°C)</b> |                |               |
|--------------|----------------------------------|----------------|---------------|
|              | <b>Kevésbé</b>                   | <b>Közepes</b> | <b>Tovább</b> |
| Borjú roston | 75                               | 80             | 85            |
| Borjúcsülök  | 85                               | 88             | 90            |

| <b>Ürű / bány</b>           | <b>Étel maghőmérséklete (°C)</b> |                |               |
|-----------------------------|----------------------------------|----------------|---------------|
|                             | <b>Kevésbé</b>                   | <b>Közepes</b> | <b>Tovább</b> |
| Ürűcomb                     | 80                               | 85             | 88            |
| Ürűborda                    | 75                               | 80             | 85            |
| Bányacsülök,<br>Bány roston | 65                               | 70             | 75            |

| <b>Vad</b>  | <b>Étel maghőmérséklete (°C)</b> |                |               |
|---|----------------------------------|----------------|---------------|
|   | <b>Kevésbé</b>                   | <b>Közepes</b> | <b>Tovább</b> |
| Nyúlborda,<br>Őzgerinc                              | 65                               | 70             | 75            |
| Nyúlláb, nyúlcomb,<br>Nyúl egészben,<br>Őz-/vadcomb | 70                               | 75             | 80            |

| <b>Szárnyasok</b>                             | <b>Étel maghőmérséklete (°C)</b> |                |               |
|---|----------------------------------|----------------|---------------|
|   | <b>Kevésbé</b>                   | <b>Közepes</b> | <b>Tovább</b> |
| Csirke (egész / fél / mell)                   | 80                               | 83             | 86            |
| Kacsa (egész / fél),<br>Pulyka (egész / mell) | 75                               | 80             | 85            |
| Kacsa (mell)                                  | 60                               | 65             | 70            |

| <b>Hal (lazac, pisztráng, süllő)</b>                        | <b>Étel maghőmérséklete (°C)</b> |                |               |
|---|----------------------------------|----------------|---------------|
|   | <b>Kevésbé</b>                   | <b>Közepes</b> | <b>Tovább</b> |
| Hal (egész / nagy / párolt),<br>Hal (egész / nagy / roston) | 60                               | 64             | 68            |

| <b>Felfújtak - Előfőzött zöldségek</b>                        | <b>Étel maghőmérséklete (°C)</b> |                |               |
|---|----------------------------------|----------------|---------------|
|   | <b>Kevésbé</b>                   | <b>Közepes</b> | <b>Tovább</b> |
| Cukkini felfújt,<br>Brokkoli felfújt,<br>Édesköményes felfújt | 85                               | 88             | 91            |



| Felfújtak - Pikáns                       | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|--|---------------------------|---------|--------|
|  | Kevésbé                   | Közepes | Tovább |
| Cannelloni,<br>Lasagne,<br>Tésztafelfújt | 85                        | 88      | 91     |

| Felfújtak - Édes  | Étel maghőmérséklete (°C) |         |        |
|---|---------------------------|---------|--------|
|   | Kevésbé                   | Közepes | Tovább |
| Fehér kenyér felfújt gyümölcscsel /<br>gyümölcs nélkül,<br>Rizskása felfújt gyümölcscsel / gyü-<br>mölcsc nélkül,<br>Édesmetélt felfújt | 80                        | 85      | 90     |

### 11.31 Tájékoztató a bevizsgáló intézetek számára

Vizsgálati módszerek az IEC 60350-1  
szabványnak megfelelően.

A funkció vizsgálati módszerei: Vital  
Sütés.

| Étel                   | Tartály<br>(Gastro-<br>norm) | Mennyiség<br>(g) | Polcma-<br>gasság | Hőmér-<br>séglet<br>(°C) | Idő<br>(perc)  | Megjegyzés   |
|------------------------|------------------------------|------------------|-------------------|--------------------------|--|--|
| Brokkoli <sup>1)</sup> | 1 x 1/2 per-<br>forált       | 300              | 2                 | 99                       | 13 - 15  | Helyezze a<br>sütő tálcát<br>az első polc-<br>szintre. |
| Brokkoli <sup>1)</sup> | 1 x 1/2 per-<br>forált       | max.             | 2                 | 99                       | 15 - 18  | Helyezze a<br>sütő tálcát<br>az első polc-<br>szintre. |
| Fagyasztott<br>borsó   | 1 x 1/2 per-<br>forált       | 1500             | 2                 | 99                       | Amíg a<br>leghide-<br>gebb<br>pont hő-<br>mérsékle-<br>te el nem<br>éri a 85<br>°C-ot. | Helyezze a<br>sütő tálcát<br>az első polc-<br>szintre. |

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

## 12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



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

### 12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását speciális tisztítószerral végezze.
- Vízkő esetén a sütőtér aljának tisztításához használjon néhány csepp ecetet.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grillezőedény esetében.
- A makacs szennyeződések az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerral megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szelű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.
- Amennyiben használat után a sütőtér nedves, szárítsa ki a sütőt.

### 12.2 Javasolt tisztítószer

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

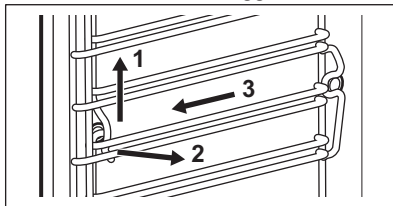
Termékeink online a [www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop) weboldalon és kiskereskedőinknél vásárolhatók meg.

### 12.3 A polcvezető sínek eltávolítása

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

A készülék tisztításához távolítsa el a polcvezető síneket.

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



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

A polcvezető síneket a kisereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

### 12.4 Gőz Tisztítás

Amennyire lehetséges, a szennyeződést kézzel távolítsa el.

Az oldalfalak tisztításához távolítsa el a tartozékokat és a polctartót.

A gőztisztító funkciók támogatják a készülék sütőterének gőzzel történő tisztítását.



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



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

Amikor a gőztisztítás funkció aktív, a sütőlámpa nem világít.

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

**Gőz Tisztítás** - a funkció időtartama kb. 30 perc.

- a) Kapcsolja be a funkciót.
- b) Egy hangjelzés hallható, amikor a program befejeződik.

- c) A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.

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

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



Ez nem a tisztítási eljárás végét jelenti.

A tisztítás befejezéséhez kövesse a kijelzőn látható utasításokat.

- d) A készülék belső felületét nem karcoló, felületkímélő szivaccsal törölje át. A sütőtér tisztításához meleg víz vagy sütőtisztító szer használható.
- e) Nyomja meg az **OK** gombot. Az eljárás utolsó szakasza megkezdődik. A szakasz időtartama hozzávetőleg 25 perc.

3. A készülék belső felületét nem karcoló, felületkímélő szivaccsal törölje át. A sütőtér tisztításához meleg víz használható.
4. Távolítsa el a víztartályban lévő maradék vizet.

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

## 12.5 Tisztítás Emlékeztető

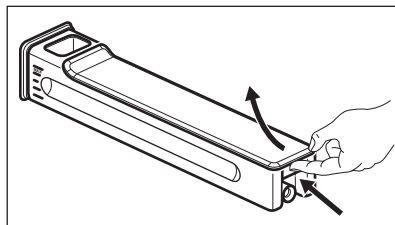
A funkció emlékezteti arra, hogy tisztítás szükséges, és az alábbi funkciót kell végrehajtania: Gőz Tisztítás Plusz.

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

## 12.6 A víztartály tisztítása

Vegye ki a víztartályt a készülékből.

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



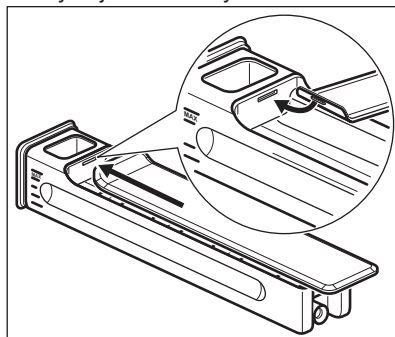
2. Távolítsa el a hullámtörőt. Addig húzza el a tartálytesttől, míg ki nem pattan.
3. Kézzel mossa meg a víztartály részeit. Csapvizet és mosogatószerrel használjon.



Ne használjon dörzsölő szivacsot. Ne tisztítsa a víztartályt mosogatógépben.

Az alkatrészei tisztítása után szerelje össze a víztartályt.

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



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

## 12.7 Gőzfejlesztő rendszer - Vízkömentesítés

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

Vegye ki az összes tartozékot.

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


A művelet teljes időtartama hozzávetőleg 2 óra.

A sütővilágítás ennél a funkciónál nem világít.


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

 Ezen szakasz időtartama hozzávetőleg 1 óra 40 perc.

7. Az első szakasz végén üritse ki a mély tepsit, majd helyezze ismét az első polcszintre.
8. Nyomja meg az **OK** gombot.
9. Töltsön a víztartályba friss vizet. Ügyeljen arra, hogy ne maradjon tisztítóoldat a víztartályban.
10. Helyezze a víztartályt a készülékbe.
11. Nyomja meg az **OK** gombot. Ez bekapcsolja az eljárás második szakaszát: Vízkömentesítés. Ez átöblíti a gőzfejlesztő rendszert.

 A szakasz időtartama hozzávetőleg 35 perc.

Az eljárás befejezése után távolítsa el a mély tepsit.

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


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

## 12.8 Vízkötelenítési emlékeztető

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

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

A határozott emlékeztető kötelezi a vízkötelenítés végrehajtására.

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

## 12.9 Gőzfejlesztő rendszer - Öblítés

Vegye ki az összes tartozékot.

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

A funkció időtartama kb. 30 perc.

A sütővilágítás ennél a funkciónál nem világít.

1. Helyezze a sütőtálcát az első polcszintre.
2. Nyomja meg az **OK** gombot.
3. Töltsön a víztartályba friss vizet.
4. Nyomja meg a **OK** gombot.

Az eljárás befejezése után távolítsa el a sütőtálcát.

## 12.10 Az ajtó levétele és felszerelése

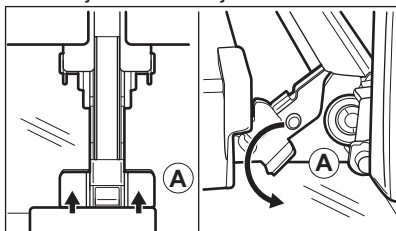
Az ajtó és belső üvegtáblái a tisztításhoz kivehetőek. Az üvegtáblák száma modellenként változik.



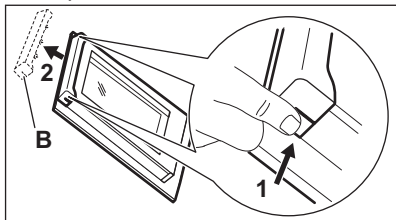
### FIGYELMEZTETÉS!

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

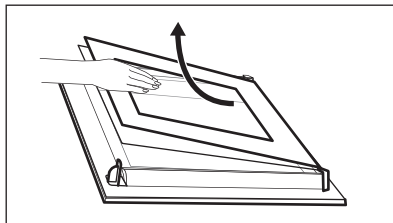
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.



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



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



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

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

## 12.11 A lámpa izzójának cseréje

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



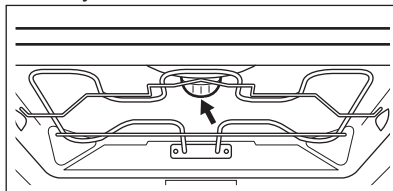
### FIGYELMEZTETÉS!

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 forgassa 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 üvegfedelet.

## 13. HIBAELHÁRÍTÁS



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

### 13.1 Mit tegyek, ha...

| Jelenség                                       | Lehetséges ok   | Javítási mód  |
|--|---|---|
| Nem lehet elindítani vagy üzemeltetni a sütőt. | A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz, vagy csatlakoztatása nem megfelelő. | Ellenőrizze, hogy a sütő jól van-e csatlakoztatva az elektromos hálózathoz (lásd a bekötési rajzot, ha van).                  |
| A sütő nem melegszik fel.                      | A készülék kikapcsolt állapotban van.   | Kapcsolja be a sütőt.   |
| A sütő nem melegszik fel.                      | Az óra nincs beállítva.   | Állítsa be az órát.   |
| A sütő nem melegszik fel.                      | Nem végezte el a szükséges beállításokat.   | Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.  |
| A sütő nem melegszik fel.                      | Aktív az automatikus kikapcsolás.   | Olvassa el az „Automatikus kikapcsolás” című részt.   |
| A sütő nem melegszik fel.                      | A Gyerekzár be van kapcsolva.   | Olvassa el „A gyerekzár használata” c. részt.   |
| A sütő nem melegszik fel.                      | Az ajtó nincs jól becsukva.   | Teljesen csukja be az ajtót.  |
| A sütő nem melegszik fel.                      | Leolvadt a biztosíték.  | Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is leolvad, hívjon szakképzett villanyszerelőt. |
| A világítás nem működik.                       | A világítás izzója meghibásodott.   | Cserélje ki az izzót.   |
| A kijelzőn F111 látható.                       | A hűhőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.            | Nyomja be a hűhőmérő 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.                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét.</li> <li>• Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálat-hoz.</li> </ul> |
| Gőz- és páralecsapódás az ételen és a sütőtérben.                     | Az ételt túl sokáig hagyta a sütőben.                    | A sütés befejezése után az edényeket ne hagyja 15 - 20 percnél hosszabb ideig a sütőben.  |
| A készülék nem tartja meg a víztartályt a behelyezés után.            | A víztartály fedele nincs megfelelően felszerelve.       | Szerelje fel megfelelően a víztartály fedelét.  |
| Víz folyik a víztartályból szállítás vagy a készülékbe helyezés után. | A víztartály fedele nincs megfelelően felszerelve.       | Szerelje fel megfelelően a víztartály fedelét.  |
| Víz folyik a víztartályból szállítás vagy a készülékbe helyezés után. | A hullámtörő nincs megfelelően beszerelve.               | Szerelje be megfelelően a hullámtörőt a víztartály testébe.   |
| A készülék nem tartja meg a víztartályt a fedél rányomása után.       | Nem nyomta be teljesen a víztartály testét.              | Ütközésig tolva illessze a víztartály testét a készülékbe.  |
| Nehéz kitisztítani a víztartályt.                                     | Nem távolította el a fedelet és a hullámtörőt.           | Lásd „A víztartály tisztítása” című részt.  |
| A vízkötelenítési folyamat a vége előtt megszakad.                    | Áramkimaradás volt.                                      | Ismételje meg az eljárást.  |
| A vízkötelenítési folyamat a vége előtt megszakad.                    | A funkciót a felhasználó leállította.                    | Ismételje meg az eljárást.  |
| Nincs víz a mély tepsiben a vízkötelenítési eljárás után.             | Nem töltötte fel a víztartályt a maximális szintig.      | Ellenőrizze, hogy van-e vízköoldó / víz a víztartályban. Ismételje meg az eljárást.   |
| Piszkos víz található a sütőtér alján a vízkötelenítési eljárás után. | A mély tepsi nem a megfelelő polcszinten helyezkedik el. | Távolítsa el a megmaradt vizet és vízköoldót a sütő aljából. Helyezze a mély tepsit az első polcszintre.  |
| A tisztítási funkció a vége előtt megszakad.                          | Áramkimaradás volt.                                      | Ismételje meg az eljárást.  |

| Jelenség  | Lehetséges ok  | Javítási mód   |
|---|--|--|
| 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 hatáskörét.                  | 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 hatáskörét. | Távolítsa el a tartozékokat a készülékből, majd ismét indítsa el a funkciót.   |

### 13.2 A szerviz számára szükséges adatok

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

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

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

## 14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

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

|             |     |
|-------------|-----|
| Gyártó neve | AEG |
|-------------|-----|



|  |                  |
|--|------------------|
| A készülék azonosítójele   | KSK792220M       |
| Energiahatékonysági szám   | 80.8             |
| Energiahatékonysági osztály  | A+               |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett | 0.89 kWh/ciklus  |
| Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett | 0.59 kWh/ciklus  |
| Sütőterek száma  | 1                |
| Hőforrás   | Villamos energia |
| Térfogat   | 43 l             |
| Sütő típusa  | Beépíthető sütő  |
| Tömeg  | 37.5 kg          |

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

## 14.2 Energiatakarékosság



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

### Általános javaslatok

Ügyeljen arra, hogy a sütő ajtaja megfelelően legyen becsukva a készülék működése közben, és a sütés során addig tartsa csukva, ameddig lehetséges.

Fém edényeket használjon az energiatakarékosság javítása érdekében.

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

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

A maradék hőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

### Légkeveréses sütés

Amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

### Maradék hő

Amikor egy programot időbeállítással (Időtartam vagy Befejezés) kapcsol be, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek a sütési idő 10%-ával korábban kapcsolnak ki egyes sütőfunkcióknál.

A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.

### Ételek melegen tartása

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

### Sütés kikapcsolt sütővilágítással

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


### Hőlégbefúvás (Nedves)


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

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

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

## 15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

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

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



