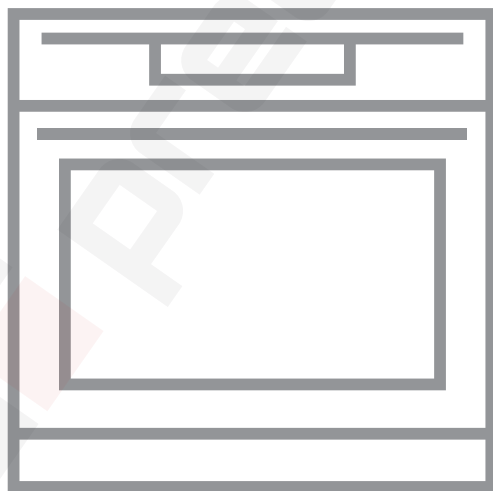


► PRO COMBI
BS731410H
BS731410N
BS7314401
BS731440N
BS7314421
BS731442N

HU

HASZNÁLATI ÚTMU- TATÓ



AEG

perfekt in form und funktion

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.....	13
8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK.....	15
9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA.....	17
10. TOVÁBBI FUNKCIÓK.....	20
11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK.....	23
12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS.....	44
13. HIBAELHÁRÍTÁS.....	46
14. ENERGIAHATÉKONYSÁG.....	48

AZ ÖN ELÉGEDETTSÉGE ÉRDEKÉBEN

Köszönjük, hogy megvásárolta ezt az AEG készüléket. Termékünk készítésekor egy olyan berendezést kívántunk létrehozni 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



További előnyökért regisztrálja készülékét:
www.registreaeg.com



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

VÁSÁRLÓI TÁMOGATÁS ÉS SZERVIZ

Kizárólag eredeti alkatrészek használatát javasoljuk.

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

Ezek az információk az adattáblán olvashatók.



Figyelmeztetés - Biztonsági információk



Általános információk és hasznos tanácsok



Környezetvédelmi információk

A változtatások jogát fenntartjuk.

1. BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

Az üzembe helyezés és használat előtt gondosan olvassa el a mellékelt útmutatót. A nem megfelelő üzembe helyezés vagy használat által okozott károkért nem vállal felelősséget a gyártó. További tájékozódás érdekében tartsa elérhető helyen az útmutatót.

1.1 Gyermekek és fogyatékkal élő személyek biztonsága

- A készüléket a gyermekek (csak 8 évnél idősebb) és csökkent fizikai, értelmi vagy mentális képességű, illetve megfelelő tapasztalatok és 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.
- 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 célszerű azt bekapcsolni.
- Gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetnek tisztítási vagy karbantartási tevékenységet.
- 3 évesnél fiatalabb gyermekek kizárólag folyamatos felügyelet mellett tartózkodhatnak a készülék közelében.

1.2 Általános biztonság

- A készülék üzembe helyezését és a hálózati kábel cseréjét csak képezített személy végezheti el.
- A készülék belseje használat közben felforrósodik. Ne érintse meg a készülék belsejében lévő fűtőelemeket. 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 veszélyhelyzet álljon elő.
- A polcvezető sín eltávolításához először a sín elejét, majd a hátulját húzza el az oldalfaltól. A polctartó síneket a kiszereléssel ellentétes sorrendben tegye vissza.
- Kizárólag a készülékhez ajánlott húshőmérő szenzort használja.

2. BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

2.1 Elhelyezés



VIGYÁZAT!

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 viseljen munkavédelmi kesztyűt.
- Soha ne húzza a készüléket a fogantyújánál fogva.
- Tartsa meg a minimális távolságot a többi készüléktől és egységtől.
- A készüléket biztonságos szerkezetek alá és mellé helyezze.

- A készüléket azonos magasságú készülékek vagy egységek mellett helyezze el.

2.2 Elektromos csatlakoztatás



VIGYÁZAT!

Tűz- és áramütésveszély.

- Minden elektromos csatlakoztatást szakképzett villanszerelőnek kell elvégeznie.
- A készüléket kötelező földelni.
- Ellenőrizze, hogy az adattáblán szereplő elektromos adatok megfelelnek-e a háztartási hálózati áram paramétereinek. Amennyiben nem, forduljon szakképzett villanszerelőhöz.

- Mindig megfelelően felszerelt, áramütés ellen védett aljzatot használjon.
- Ne használjon hálózati elosztókat és hosszabbító kábeleket.
- Ügyeljen a hálózati csatlakozódugó és a hálózati kábel épségére. Amennyiben a készülék hálózati vezetékét ki kell cserélni, a cserét márkaszervizünknel végeztesse el.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábelek ne kerüljenek közel, illetve ne érjenek hozzá a készülék ajtajához, különösen akkor, ha az forró.
- A feszültség alatt álló és szigetelt alkatrészek érintésvédelmi részeit úgy kell rögzíteni, hogy szerszám nélkül ne lehessen eltávolítani azokat.
- Csak az üzembe helyezés befejezése után csatlakoztassa a hálózati csatlakozódugót a hálózati csatlakozóaljzatba. Ügyeljen arra, hogy a hálózati dugasz üzembe helyezés után is könnyen elérhető legyen.
- Amennyiben a hálózati konnektor rögzítése laza, ne csatlakoztassa a csatlakozódugót hozzá.
- A készülék csatlakozásának bontására, soha ne a hálózati kábelnél fogva húzza ki a csatlakozódugót. A kábelt mindig a csatlakozódugónál fogva húzza ki.
- Kizárólag megfelelő szigetelőberendezést alkalmazzon: hálózati túlerhelésvédő megszakítót, biztosítékot (a tokból eltávolított csavaros típusú biztosítékot), földzárlatkioldót és védőrelét.
- Az elektromos készüléket szigetelőberendezéssel kell ellátni, amely lehetővé teszi, hogy minden fázison leválassza a készüléket az elektromos hálózatról. A szigetelőberendezésnek legalább 3 mm-es érintkezőtávolsággal kell rendelkeznie.
- A készülék megfelel az EGK irányelveinek.
- A készüléket kizárólag háztartási célra használja.
- 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.



VIGYÁZAT!

A készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A zománc elszíneződésének vagy károsodásának megakadályozása érdekében:
 - ne tegyen edényt vagy egyéb tárgyat közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - ne tegyen alufóliát közvetlenül a készülék sütőterének aljára.
 - Ne engedjen vizet a forró készülékbe.
 - a főzés befejezése után ne tárolja a nedves edényeket vagy az ételt a készülékben.
 - A tartozékok kivételekor vagy berakásakor óvatosan járjon el.
- A zománc elszíneződése nincs hatással a készülék teljesítményére. Ez a garanciajog szempontjából nem számít hibának.
- A nagy nedvességtartalmú sütemények esetében mély tepsit



VIGYÁZAT!

Sérülés-, égés-, áramütés- és robbanásveszély.

2.3 Használat

- 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.

2.4 Gőz sütés



VIGYÁZAT!

Égési sérülés és a készülék károsodásának veszélye áll fenn.

- A kiszabaduló gőz égési sérülést eredményezhet:
 - Gőz sütés közben ne nyissa ki a készülék ajtaját.
 - Gőz sütés után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

2.5 Ápolás és tisztítás



VIGYÁZAT!

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

- Karbantartás előtt kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a hálózati csatlakozódugót a csatlakozóaljzatból.
- Ellenőrizze, hogy lehűlt-e a készülék. Máskülönben fennáll a veszély, hogy az üveglapok eltörnek.
- A sütőajtó sérült üveglapját haladéktalanul cserélje ki. Forduljon a márkaszervizhez.
- Legyen óvatos, amikor az ajtót leszereli a készülékről. Az ajtó nehéz!
- Rendszeresen tisztítsa meg a készüléket, hogy elkerülje a felületének rongálódását.

- A készülékben maradt zsír vagy étel tüzet okozhat.
- A készüléket puha, nedves ruhával tisztítsa. Csak semleges tisztítószer használjon. Ne használjon 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.



VIGYÁZAT!

Vigyázat! Áramütés-veszély.

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

2.7 Ártalmatlanítás



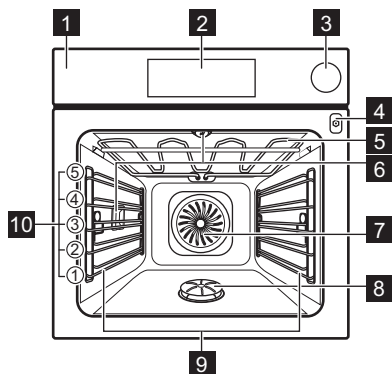
VIGYÁZAT!

Sérülés- vagy fulladásveszély.

- Bontsa a készülék hálózati csatlakozását.
- Vágja le a hálózati tápkábelt, és helyezze a hulladékba.
- Szerelje le az ajtókilincset, hogy megakadályozza gyermekek és kedvenc állatok készülékben rekedését.

3. TERMÉKLEÍRÁS

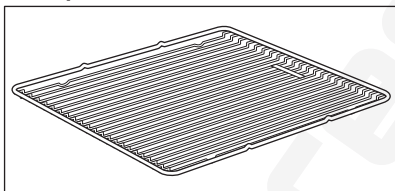
3.1 Általános áttekintés



- 1 Kezelőpanel
- 2 Elektronikus programkapcsoló
- 3 Víztartály
- 4 A húshőmérő szenzor aljzata
- 5 Fűtőelem
- 6 Sütőtér világítás
- 7 Ventilátor
- 8 Gőzfejlesztő fedéllel
- 9 Polctartó, eltávolítható
- 10 Polcszintek

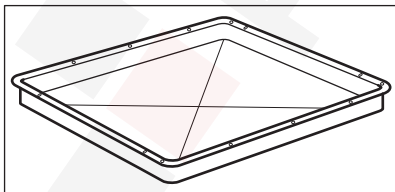
3.2 Tartozékok

Huzalpolc



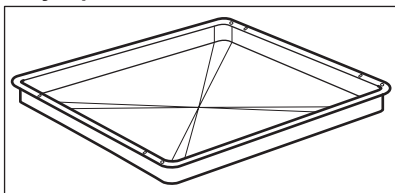
Főzőedényekhez, tortaformákhoz, sütőedényekhez.

Sütő tálca



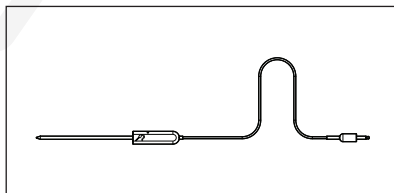
Tortákhoz és süteményekhez.

Mély tepsi



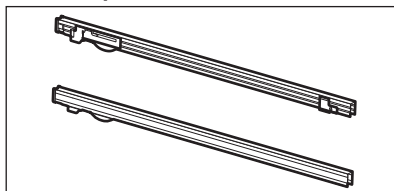
Sütemények és húsok sütéséhez, illetve zsírfelfogó edényként.

Húshőmérő szenzor

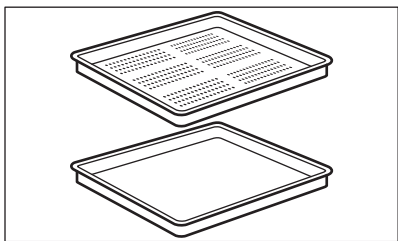


Az ételek sütési folyamatának ellenőrzéséhez.

Teleszkópos sütősin



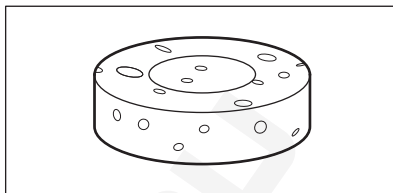
Polcokhoz és tálcákhoz.

Gőzölő készlet

Egy perforáltatlan és egy perforált edény.

A gőzölőkészlet elvezeti a lecsapódó vizet az ételről párolás közben. Olyan étel elkészítéséhez használja, melyet elkészítés közben nem kell víznek ellepni (pl. zöldségek, hal, csirkemell). A készlet

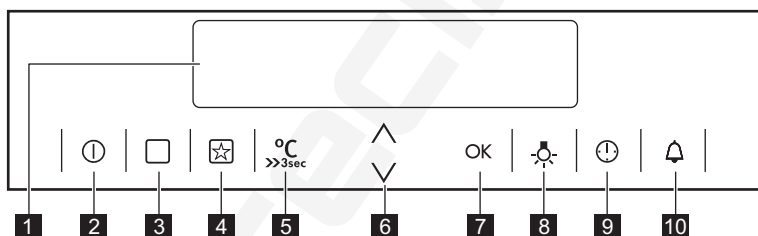
nem alkalmas vízben áztatandó étel elkészítéséhez (pl. rizs, polenta (árpalisztból és kukoricalisztből készült kása), tészta).

Szivacs

A gőzfejlesztőben lévő maradék víz felszívására.

4. KEZELŐPANEL

4.1 Elektronikus programkapcsoló

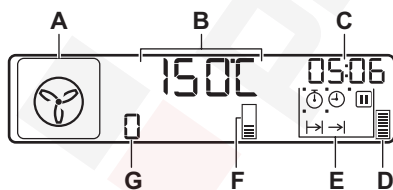


A készülék működtetéséhez használja az érzékelőmezőket.

Érzékelőmező	Funkció	Leírás
1	-	KIJELZŐ
2	BE / KI	A készülék be- és kikapcsolása.
3	KIEGÉSZÍTŐ FUNKCIÓK	Sütőfunkció vagy automatikus program beállítása.
4	KEDVENCEM	A kedvenc program tárolása. A kedvenc programjához való közvetlen hozzáférésre használhatja, vagy akkor, amikor a készülék ki van kapcsolva.

Érzékelőmező	Funkció	Leírás
5 	HŐMÉRSÉKLET / GYORS FELFÜTÉS	A sütőtér hőmérsékletének és a húshőmérő szenzor hőmérsékletének beállítására és ellenőrzésére szolgál (ha van). Ha megnyomja és három másodpercig megnyomva tartja, akkor a Gyors felfűtés funkciót BE vagy KI kapcsolja. Közvetlen hozzáférés az első sütőfunkció hőmérséklet beállításához, amikor a készülék ki van kapcsolva.
6 	FEL, LE	Mozgás felfelé vagy lefelé a menüben.
7 	OK	Választás vagy beállítás megerősítése. Mozgás lefelé a menüben.
8 	SÜTŐVILÁGÍTÁS	A sütőlámpa be- és kikapcsolásához.
9 	ÓRA	Az óra funkciók beállítása.
10 	PERCSZÁMLÁLÓ	A Percszámláló beállítása.

4.2 Kijelző



- A) Sütőfunkció szimbóluma
- B) Hőmérséklet / pontos idő kijelző
- C) Óra / Maradékhő / Percszámláló kijelző
- D) Maradékhő visszajelző
- E) Órafunkciók visszajelzői
- F) Felfűtés visszajelző / Gyors felfűtés visszajelző
- G) A sütőfunkció vagy program száma

A kijelző egyéb visszajelzői:

Szimbólum	Név	Megnevezés
	Funkciók	Választhat egy sütőfunkciót.
	Automatikus program	Kiválaszthat egy automatikus programot.
	Kedvencem	A kedvenc program működik.

Szimbólum	Név	Megnevezés
kg / gr	kg / g	Súly megadását igénylő automatikus program működik.
h / min	óra / perc	Egy óra funkció működik.
°C →	Hőmérséklet / Gyors felfűtés	A funkció működik.
°C	Hőmérséklet	Az aktuális hőmérsékletet mutatja.
°C	Hőmérséklet	A hőmérsékletet módosíthatja.
	Húshőmérő szenzor	A húshőmérő szenzor csatlakoztatva van a húshőmérő csatlakozóaljzathoz.
	Sütő világítás	Ön kikapcsolta a világítást.
	Percszámláló	Működik a percszámláló funkció.

4.3 Felfűtés visszajelző

Amikor bekapcsolja valamelyik sütőfunkciót, a kijelzőn vonalak  jelennek meg. A vonalak jelzik, hogy emelkedik vagy csökken a sütőben a hőmérséklet.

Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, akkor a vonalak eltűnnek a kijelzőről.

5. AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

5.1 Kezdeti tisztítás

Vegyen ki a készülékből minden tartozékot és kivehető polctartót.



Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.

Az első használat előtt tisztítsa meg a készüléket.

Helyezze vissza a tartozékokat és a kivehető polctartókat az eredeti helyükre.

5.2 Az óra beállítása

Az elektromos hálózatra történő első csatlakoztatás után néhány másodpercig az összes szimbólum megjelenik a

kijelzőn. A következő néhány másodpercben a szoftververzió látható a kijelzőn.

A szoftververzió kijelzésének eltűnése után „h” és „12:00” kijelzés jelenik meg.

1. Érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt az óra beállításához.
2. Érintse meg a **OK** vagy  mezőt.
3. Érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt a perc beállítására.
4. Érintse meg a **OK** vagy  mezőt. A hőmérséklet / óra kijelző az új időt jeleníti meg.

5.3 Az idő módosítása

Csak a készülék kikapcsolt állapotában változtathatja az idő beállítását.

Érintse meg a  mezőt.

A  szimbólum villog a kijelzőn.

Az új pontos idő beállításáról lásd „A pontos idő beállítása” című részt.

6. NAPI HASZNÁLAT



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

- kézi működtetés
- automatikus programok

6.1 A készülék kezelése

A készülék működtetéséhez használhatja:

6.2 Sütőfunkció

Sütőfunkció	Alkalmazás
 Vital sütés	Zöldségekhez, halhoz, burgonyához, rizshez, tésztához vagy speciális köretekhez.
 Interval sütés	Nagy nedvességtartalmú ételek és párolt hal, vanília-puding és terrine (pástétom) esetén.
 Interval plusz sütés	Kenyér sütéséhez, nagy húsdarabok sütéséhez vagy hideg és fagyasztott ételek felmelegítéséhez.
 ECO gőz	Az ECO funkciók segítségével optimalizálhatja az energiafogyasztást a sütés során. Ehhez azonban először be kell állítania a sütés idejét. Az ajánlott beállításokról bővebb információt a sütési táblázatokban talál, a megfelelő funkciók leírásánál.
 Hőlégbefúvás (nedves)	Száraz élelmiszerek energiatakarékos sütéséhez. Továbbá pékáruk formában való, 1 polcszinten történő sütéséhez. Ezzel a funkcióval lehetett meghatározni az energiabesorolási osztályt az EN50304 szabványnak megfelelően.
 Hőlégbefúvás, nagy hőfok	Sütés egyszerre maximum három sütőszinten, illetve aszalás. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
 Pizzasütés	Ha a sütő 1 szintjén szeretné sütni az ételt, és jól megpirítani, illetve ropogóssá tenni az alsó réteget. 20 - 40 °C-kal alacsonyabbra állítsa a sütő hőmérsékletét, mint az Alsó + felső sütés esetén.
 Hőlégbefúvás, kis hőfok	Különösen porhanyós, saftos sülték készítéséhez.
 Alsó + felső sütés	1 szinten történő tészta- és hússütés számára.

Sütőfunkció	Alkalmazás
	Fagyasztott ételek Készételekhez, mint sült burgonya, steak burgonya, tavaszi tekercs.
	Infrasütés Nagyobb húsdarabok vagy nem csontozott szárnyas sütése egyetlen sütőszinten. Továbbá felfújtak készítéséhez és pirításhoz.
	Grill + felső sütés Lapos étel grillezése nagy mennyiségben, és kenyér pirítása.
	Grill Laposabb élelmiszerek grillezéséhez és pirítás készítéséhez.
	Melegen tartás Az étel melegen tartásához.
	Felolvasztás Fagyasztott élelmiszerek felolvasztásához.
	Alsó sütés Ropogós alapú sütemények készítéséhez és étel tartósításához.
	ECO sütés Az ECO funkciók segítségével optimalizálhatja az energiafogyasztást a sütés során. Ehhez azonban először be kell állítania a sütés idejét. Az ajánlott beállításokról bővebb információt a sütési táblázatokban talál, a megfelelő funkciók leírásánál.
	Gőz tisztítás A sütő belsejének gőzzel való tisztításához.

6.3 Sütőfunkció beállítása

1. Kapcsolja be a készüléket a  vagy  gombbal.

A kijelző a beállított hőmérsékletet, a szimbólumot és a sütőfunkció számát jeleníti meg.

2. Érintse meg a  vagy  mezőt egy sütőfunkció beállításához.
3. Érintse meg az OK érzékelőmezőt, vagy a készülék öt másodperc elteltével automatikus beindul.



Ha bekapcsolja a készüléket, és nem állít be sütőfunkciót vagy programot, akkor 20 másodperc elteltével kikapcsol a készülék.

6.4 Hőmérséklet módosítása

Érintse meg az  vagy  mezőt a hőmérséklet 5 °C-kal történő módosításához.

Amikor a készülék hőmérséklete eléri a beállított értéket, akkor három hangjelzés hallható, és eltűnik a Felfűtés kijelzés.

6.5 Hőmérséklet ellenőrzése

A funkció vagy program működése során megtekintheti a készülék hőmérsékletét.

1. Érintse meg a  mezőt.

A Hőmérséklet / idő kijelző mutatja a készülékben a hőmérsékletet.

2. Érintse meg az OK érzékelőmezőt, hogy azonnal visszatérjen a beállított hőmérséklethez, máskülönben öt

másodperc elteltével a kijelző azt automatikusan megjeleníti.

6.6 Gyors felfűtés funkció

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

Nem minden sütőfunkciónál áll a Gyors felfűtés funkció rendelkezésre. Hangjelzés hallható, ha a beállított funkciónál nem áll a Gyors felfűtés funkció rendelkezésre, és ha a hibajelző hang be van kapcsolva a „Beállítások” menüben.

A Gyors felfűtés funkció csökkenti a készülék felmelegedési idejét.

A Gyors felfűtés funkció bekapcsolásához érintse meg és tartsa megérintve 3 másodpercig a  érzékelőmezőt.

Ha bekapcsolja a Gyors felfűtés funkciót, akkor a kijelzőn látható sávok  egyenként villognak, és megjelenik a $^{\circ}\text{C} \rightarrow$ szimbólum annak jelzésére, hogy működik a funkció.

6.7 Gőz sütés

A víztartály fedele a kezelőpanelben található.



VIGYÁZAT!

Közvetlenül a gőzfejlesztőbe ne tegyen vizet!
Folyadékként kizárólag vizet használjon. Ne használjon szűrt (ioncserélt) vagy desztillált vizet.

1. Nyomja meg a víztartály fedelét a kinyitásához.
 2. Töltsön a víztartályba 800 ml vizet. Ez a vízmennyiség kb. 50 percre elegendő.
 3. Tolja a víztartályt az eredeti helyzetébe.
 4. Kapcsolja be a készüléket.
 5. Állítsa be a gőzben sütés funkciót (lásd a „Sütőfunkciók” című táblázatot) és a hőmérsékletet.
 6. Szükség esetén érintse meg a  érzékelőmezőt az IDŐTARTAM $\rightarrow$ vagy a BEFEJEZÉS $\rightarrow$ funkció beállításához (lásd „A BEFEJEZÉS beállítása” vagy „Az IDŐTARTAM beállítása” című részt).
- A gőz kb. 2 perc múlva jelenik meg. Amikor a készülék eléri a beállított hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A sütési idő végén a hangjelzés ismét hallható.
7. Érintse meg a  gombot a hangjelzés és a készülék kikapcsolásához.



Amikor üres a gőzfejlesztő, akkor egy hangjelzés hallható.

A készülék lehűlése után egy szivaccsal itassa fel gőzfejlesztőben maradt vizet. Ha szükséges, kis ecettel tisztítsa meg a gőzfejlesztőt. Nyitott ajtóval hagyja teljesen kiszáradni a készüléket.

7. ÓRAFUNKCIÓK

7.1 Órafunkciók táblázata

Óra funkció	Alkalmazás
 ELŐRESZÁMOLÁSOS IDŐZÍTŐ	Segítségével beállítható annak számlálása, hogy mennyi ideig működjön a készülék. Ez a funkció nincs hatással a készülék működésére.
 ÓRA	A pontos idő megjelenítése. Az időbeállítás módosításáról lásd „A pontos idő beállítása” című részt.

Óra funkció	Alkalmazás
IDŐTARTAM	Segítségével beállítható, hogy mennyi ideig működjön a készülék.
BEFEJEZÉS	Annak beállítása, hogy mikor kapcsoljon ki a készülék. Az Időtartam és a Befejezés funkciók (késleltetési időtartam) egyszerre is használhatók, ha a sütőnek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia.
SET+GO	Később bármikor, az érzékelőmező egyetlen érintésével a szükséges beállításokkal a készülék indítására.

7.2 Számláló



A Számláló nem kapcsol be, ha az Időtartam és a Befejezés funkció be van állítva.

A számláló akkor kezd meg a számlálást, amikor a készülék megkezdí a felfűtést.

1. A Számláló visszaállításához annyiszor érintse meg a gombot, míg a visszajelzés villogni nem kezd a kijelzőn.
2. Annyiszor érintse meg a érzékelőmezőt, amíg „00:00” nem jelenik meg a kijelzőn, s a számláló ismét elkezd előreszámolni.

7.3 Az IDŐTARTAM beállítása

1. Kapcsolja be a készüléket, majd állítson be egy sütőfunkciót és hőmérsékletet.
2. Annyiszor érintse meg a gombot, amíg a kijelzés meg nem jelenik.
3. A szimbólum villog a kijelzőn.
3. A vagy érzékelőmezőt használja az IDŐTARTAM percértékének beállítására.
4. A választása megerősítéséhez érintse meg az OK gombot.
5. A vagy érzékelőmezőt használja az IDŐTARTAM óraértékének beállítására.



Ha a vagy OK érzékelőmezőt megérinti az IDŐTARTAM értékének beállítása során, akkor a készülék a BEFEJEZÉS beállítására tér át.

6. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható.
- A szimbólum és az időbeállítás villog a kijelzőn. A készülék kikapcsol.
7. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.
 8. Kapcsolja ki a készüléket.

7.4 A BEFEJEZÉS beállítása

1. Kapcsolja be a készüléket, majd állítson be egy sütőfunkciót és hőmérsékletet.
 2. Annyiszor érintse meg a gombot, amíg a kijelzés meg nem jelenik.
 3. A szimbólum villog a kijelzőn.
 3. A vagy érzékelőmezőt használja a BEFEJEZÉS beállítására, és a OK vagy érzékelőmezőt a megerősítésre. Először a percet, majd az órát állítsa be.
- Amikor letelt a beállított idő, akkor két percig hangjelzés hallható, és az időbeállítás, valamint a szimbólum villog a kijelzőn. A készülék kikapcsol.
4. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.
 5. Kapcsolja ki a készüléket.

7.5 A SET+GO beállítása

Csak IDŐTARTAM beállítása után használhatja a SET+GO funkciót.

1. Állítson be egy sütőfunkciót (vagy programot) és hőmérsékletet (lásd a „A sütőfunkció beállítása” és a „Sütőhőmérséklet módosítása” című részeket).
2. Állítsa be az IDŐTARTAMOT (lásd „Az IDŐTARTAM beállítása” című részt).
3. Annyiszor érintse meg a  érzékelőmezőt, amíg a  szimbólum villogni nem kezd a kijelzőn.
4. Érintse meg a OK érzékelőmezőt a SET+GO funkció beállításához.

Egy jelzőfényrel együtt  és  jelenik meg a kijelzőn. A jelzőfény azt jelzi, hogy melyik órafunkciót kapcsolta be.

5. Érintsen meg egy érzékelőmezőt (a BE/KI kivételével) a SET+GO funkció elindításához.

7.6 A PERCSZÁMLÁLÓ beállítása

A PERCSZÁMLÁLÓT használja a visszaszámlálásos időzítés beállítására (maximum 23 óra 59 perc). A funkció nincs hatással a sütő működésére. Bármikor, a készülék kikapcsolt állapotában is beállíthatja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót.

1. Érintse meg a  mezőt.
-  szimbólum és "00" villog a kijelzőn.

2. A PERCSZÁMLÁLÓ beállításához használja a  vagy a  gombot. Először a másodpercet, majd a percet és az órát állítsa be.
3. Érintse meg a OK érzékelőmezőt, vagy a készülék öt másodperc elteltével automatikus elindítja a PERCSZÁMLÁLÓ funkciót. Amikor letelt a beállított idő, akkor két percig hangjelzés hallható, és a „00:00”, valamint a  szimbólum villog a kijelzőn.
4. Érintse meg bármelyik érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.

7.7 A Késleltetés funkció beállítása

Az IDŐTARTAM  és a BEFEJEZÉS  funkciók egyszerre is használhatók, ha a készüléknek később automatikusan be, majd ki kell kapcsolnia. Ebben az esetben először az IDŐTARTAM , majd a BEFEJEZÉS  funkciót állítsa be (lásd „Az IDŐTARTAM beállítása” és „A BEFEJEZÉS beállítása” című részt).



Ha a Késleltetés funkció be van kapcsolva, akkor a sütőfunkció állandó szimbóluma látható a kijelzőn; a  szimbólum egy ponttal és a  szimbólum. A pont azt jelzi, hogy melyik óra funkció van bekapcsolva az Óra / maradékhő kijelzőn.

8. AUTOMATIKUS PROGRAMOK



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

A sütő 25 automatikus programmal rendelkezik. Az automatikus programot, illetve programozott receptet akkor

használja, ha az étel elkészítésével kapcsolatban nincs kellő ismerete vagy gyakorlata. A kijelzőn ellenőrizheti a polcmagasságot és az alapértelmezett sütési időt minden egyes automatikus programnál.

8.1 Automatikus programok

Program száma	Program neve
1	ZÖLDSÉGEK, HAGYOMÁNYOS
2	BURGONYAFELFÚJT
3	PARASZTKENYÉR
4	PÉKSÜTEMÉNY
5	HALFILÉ
6	GŐZÖLT HAL (PISZTRÁNG)
7	SZILVÁSGOMBÓC
8	BORJÚ CSÜLÖK
9	RIZS
10	LASAGNE
11	KELESZTÉS
12	PÁROLT HÚS
13	SERTÉS ROSTON
14	BORJÚ ROSTON
15	BÁRÁNY ROSTON
16	VAD ROSTON
17	CSIRKE EGÉSZBEN
18	PIZZA
19	QUICHE LORRAINE
20	CITROMTORTA
21	TÚRÓTORTA
22	CANNELLONI
23	FÉLKÉSZ SÜTEMÉNYEK
24	FAGYASZTOTT PIZZA
25	FÉLKÉSZ BURGONYAKÉSZÍTMÉNYEK

8.2 Automatikus programok

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a  mezőt.

A kijelzőn a  jelzés, az automatikus program szimbóluma és száma látható.

3. Érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt az automatikus program kiválasztására.
4. Érintse meg a **OK** érzékelőmezőt, vagy várjon, és a készülék őt

másodperc elteltével automatikusan elindul.

5. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. A $\rightarrow$ szimbólum villog.

A készülék kikapcsol.

6. Érintse meg bármely érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.

8.3 Automatikus programok súly megadásával

Ha beállítja a hús tömegét, a készülék kiszámolja a sütési időt.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Érintse meg a $\square$ mezőt.
3. A súlyprogram beállításához érintse meg a $\wedge$ vagy $\vee$ gombot.

A kijelző a következőket jeleníti meg:

elkészítési idő, $\rightarrow$ időtartam szimbólum, alapértelmezett súly, mértékegység (kg, g).

4. Érintse meg a OK érzékelőmezőt, vagy a beállítások mentése öt másodperc elteltével automatikusan megtörténik.

A készülék bekapcsol.

5. Az alapértelmezett súlyértéket a $\wedge$ vagy $\vee$ érzékelőmező segítségével lehet megváltoztatni. Érintse meg a OK mezőt.
6. Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. A $\rightarrow$ szimbólum villog.

A készülék kikapcsol.

7. Érintse meg bármely érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.

8.4 Automatikus programok húshőmérő szenzorral

Az ételek maghőmérséklete gyárilag be van programozva, és a húshőmérő szenzorral kerül meghatározásra. Akkor fejeződik be a program, amikor a készülék elérte a beállított maghőmérsékletet.

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Annyiszor érintse meg a $\square$ érzékelőmezőt, amíg a $\rightarrow$ meg nem jelenik a kijelzőn.
3. Szerelje fel a húshőmérő szenzort. Olvassa el a „Húshőmérő szenzor” című részt.
4. Érintse meg a $\wedge$ vagy $\vee$ érzékelőmezőt a húshőmérő szenzoros program beállítására.

A kijelző a programidőt, valamint a $\rightarrow$ és $\wedge$ szimbólumot jeleníti meg.

5. Érintse meg az OK érzékelőmezőt, vagy a beállítások mentése öt másodperc elteltével automatikusan megtörténik.

Ha a beállított idő letelik, akkor két percig hangjelzés hallható. A $\rightarrow$ szimbólum villog. A készülék kikapcsol.

6. Érintse meg bármely érzékelőmezőt, vagy nyissa ki a sütő ajtaját a hangjelzés leállítására.

9. TARTOZÉKOK HASZNÁLATA



VIGYÁZATI!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

9.1 Húshőmérő szenzor

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

A húshőmérő szenzor a hús maghőmérsékletét méri. Amikor a hús a

beállított hőmérsékletet elérte, a készülék kikapcsol.



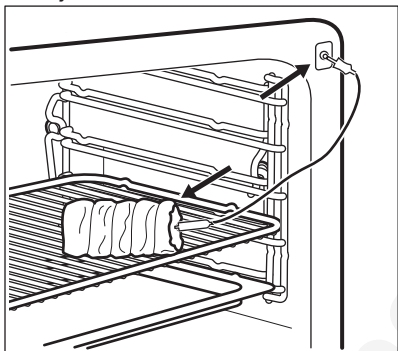
FIGYELMEZTETÉS!

Kizárólag a mellékelt húshőmérő szenzort, illetve megfelelő pótalkatrészt használjon.



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

1. Kapcsolja be a készüléket.
2. Szúrja a húshőmérő szenzor hegyét (melynek nyelén  szimbólum van) a hús közepébe.
3. Illessze a húshőmérő szenzor dugaszát a készülék elején lévő aljzatba.



A kijelzőn megjelenik a villogó  szimbólum és az alapértelmezettként beállított maghőmérséklet. Az első működéskor a hőmérséklet 60 °C, a következő működések során pedig az utolsóként beállított érték.



Amikor a húshőmérő szenzort az aljzatba illeszti, törli az órafunkciók beállításait.

4. A  vagy a  gomb megérintésével módosítsa a maghőmérsékletet.
5. Érintse meg az OK gombot, vagy a készülék 5 másodperc elteltével automatikusan menti a beállításokat.



A maghőmérsékletet csak akkor tudja beállítani, ha a  szimbólum villog. Amennyiben a kijelző a maghőmérséklet beállítása előtt nem villogó  szimbólumot jelenít meg, a °C és a , illetve a  gomb segítségével állítson be új értéket.

6. Állítsa be a sütőfunkciót és a sütőhőmérsékletet. A kijelzőn az aktuális maghőmérséklet és a felfűtés  szimbóluma jelenik meg. Amíg a készülék kiszámolja a becsült elkészítési időt, a kijelzőn az előreszámlálás ideje látható. Az első számítás után a kijelzőn a sütés becsült időtartama jelenik meg. A készülék a sütés során folyamatosan kalkulálja az időtartamot. A kijelző időközönként aktualizálja az időtartam értékét.



Amikor a húshőmérő szenzor használatával sűt, a kijelzőn jelzett hőmérsékletet módosíthatja. Miután az aljzatba illesztette a húshőmérő szenzort, és beállított egy sütőfunkciót és hőmérsékletet, a kijelző az aktuális maghőmérsékletet mutatja.

A három alábbi hőmérsékleti adat megtekintéséhez

érintse meg ismételten a  °C gombot:

- beállított maghőmérséklet
- a sűtő aktuális hőmérséklete
- aktuális maghőmérséklet.

Amikor a hús eléri a beállított maghőmérsékletet, egy hangjelzés hallható két percig, továbbá a

maghőmérséklet értéke és a $\wedge$ jelzés villog. A készülék kikapcsol.

7. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.
8. Húzza ki a hűshőmérő szenzor dugaszát az aljzatból, és vegye ki a húst a készülékből.



VIGYÁZAT!

Legyen óvatos, amikor a hűshőmérő szenzort eltávolítja. Forró! Égésveszély!

9.2 Tartozékok behelyezése

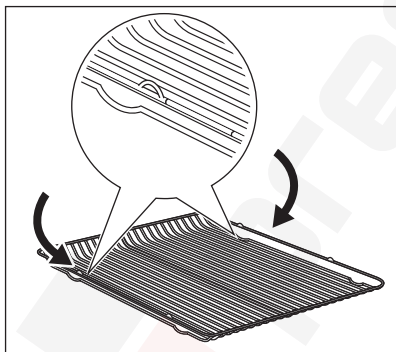


FIGYELMEZTETÉS!

Ne használja a sütőtálcát vagy a mély tepsit a Vital sütés funkcióval.

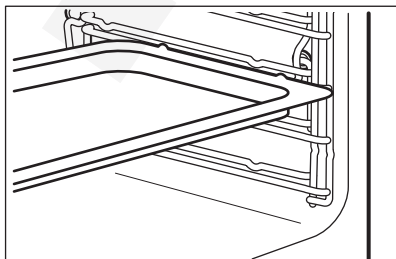
Huzalpolc:

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



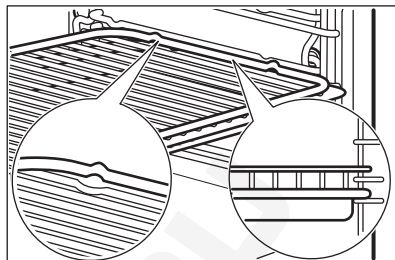
Mély tepsit:

Tolja a mély tepsit a polcvezető sínek közé.



Huzalpolc és mély tepsit együtt:

Tolja a mély tepsit a polctartó vezetősinjei és a vezetősínek feletti huzalpolc közé.



- A nagyobb biztonság érdekében minden tartozék tetején, a jobb és bal oldalon egy kis mélyedés található. Ezek a mélyedések megakadályozzák a megbillenést.
- A polc körüli magas perem megakadályozza a főzőedény megcsúszását.

9.3 Teleszkópos sütősínek – a tartozékok behelyezése



FIGYELMEZTETÉS!

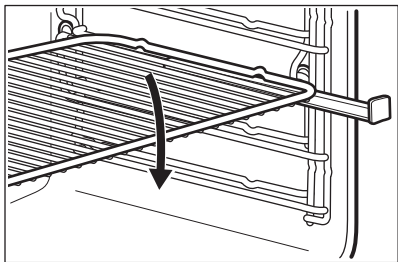
Mielőtt becsukná a sütőajtót, ellenőrizze, hogy a teleszkópos a sütősíneket ütközésig a helyükre tolta-e.

Huzalpolc:

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

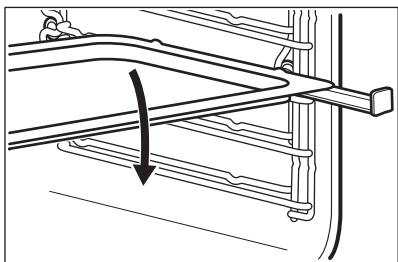


A huzalpolc magas pereme egy speciális eszköz arra, hogy megakadályozza a főzőedény csúszását.



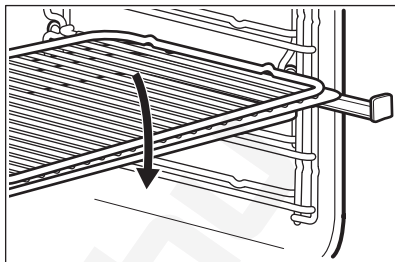
Sütőtálca vagy mély tepsí:

Helyezze a sütőtálcát vagy a mély tepsit a teleszkópos sütősínekre.



Huzalpolc és mély tepsí együtt:

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



10. TOVÁBBI FUNKCIÓK

10.1 Kedvencem funkció használata

E funkciót használja a sütőfunkció vagy program kedvenc hőmérséklet- és időbeállításainak mentésére.

1. Állítsa be egy sütőfunkció vagy program hőmérsékletét és idejét.
2. Érintse meg és három másodpercnél hosszabb ideig tartsa az ujját a ☆ érzékelőmezőn. Hangjelzés hallatszik.
3. Kapcsolja ki a készüléket.
 - **A funkció bekapcsolásához** érintse meg a ☆ gombot. A készülék bekapcsolja a kedvencem funkciót.



Amikor működik a funkció, akkor módosítható a hőmérséklet és az idő.

- **A funkció kikapcsolásához** érintse meg a ① gombot. A készülék kikapcsolja a kedvencem funkciót.

10.2 A gyerekzár használata

A Gyermekezár funkció megakadályozza a készülék véletlen bekapcsolását.

1. A funkció bekapcsolásához kapcsolja ki a készüléket a ① gombbal. Ne állítson be sütőfunkciót.
2. Egyidejűleg érintse meg, és legalább 2 másodpercig ne vegye el az ujját a(z) ⌚ és ✓ érzékelőmezőről.

Hangjelzés hallatszik.

A kijelzőn a SAFE jelenik meg.

A Gyermekezár funkció kikapcsolásához ismételje meg a 2. lépést.

10.3 A Funkciózár használata

Csak a készülék működése során kapcsolhatja be ezt a funkciót.

A Funkciózár megakadályozza a sütőfunkció véletlen módosítását.

1. A funkció bekapcsolásához kapcsolja be a készüléket.
2. Kapcsoljon be egy sütőfunkciót vagy beállítást.
3. Egyidejűleg érintse meg, és legalább 2 másodpercig ne vegye el az ujját a  és  érzékelőmezőről.

Hangjelzés hallatszik.

A kijelzőn a Loc jelenik meg.

A Funkciózár kikapcsolásához ismételje meg a 3. lépést.



A készüléket kikapcsolhatja, amikor a Funkciózár aktív. Ha kikapcsolja a készüléket, a Funkciózár is kikapcsol.

10.4 A Beállítások menü használata

Csak a készülék kikapcsolt állapotában állíthatja be a Beállítások menüt.

A Beállítások menü segítségével be- vagy kikapcsolhatja a funkciókat a Főmenüben. A kijelzőn a SET üzenet és a beállítás száma látható.

	Megnevezés	Beállítási érték
1	SET + GO	BE / KI
2	MARADÉKHŐ KIJELEZÉS	BE / KI
3	NYOMÓGOMB HANG ¹⁾	KATTANÁS / SÍPOLÁS / KI
4	HIBAJELZŐ HANG	BE / KI
5	SZERVIZMENÜ	-
6	GYÁRI BEÁLL. VISSZA	BE / KI

¹⁾ A BE/KI érzékelőmező hangját nem lehet kikapcsolni.

1. Amikor a készülék ki van kapcsolva, érintse meg és három másodpercig ne vegye el az ujját a  érzékelőmezőről.

A kijelzőn SET1 felirat látható, és az „1” kijelzés villog.

2. Érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt a beállítás elvégzésére.
3. Érintse meg a OK mezőt.
4. Érintse meg a  vagy  érzékelőmezőt a beállítás értékének módosítására.
5. Érintse meg a OK mezőt.

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 kikapcsolást követően a sütő ismételt működtetéséhez érintsen meg egy érzékelőmezőt.



Az automatikus kikapcsolás nem működik az alábbi funkciókkal: húshőmérő szenzor, Sütővilágítás, Hőlégbefúvás – kis hőfok, Időtartam, Befejezés, Késleltetés.

10.6 Kijelző fényereje

A kijelző kétféle fényerő-beállítással rendelkezik:

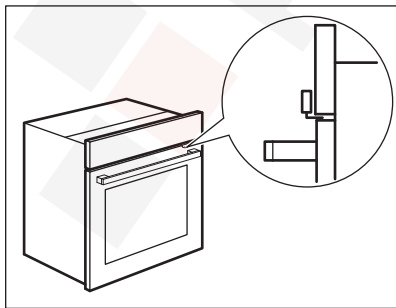
- Éjszakai fényerő - ha a készülék ki van kapcsolva, akkor 22:00 óra és 06:00 óra között kisebb a kijelző fényereje.
- Nappali fényerő:
 - a készülék bekapcsolt állapotában.
 - ha éjszakai fényerőnél megérint egy érzékelőmezőt (kivéve a BE / KI érzékelőmezőt), akkor a következő 10 másodpercre a kijelző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

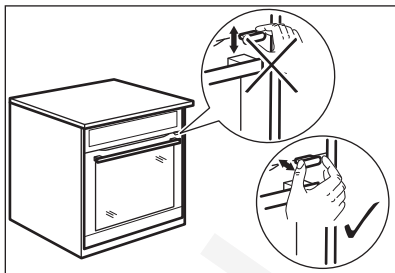
10.8 Mechanikus ajtózárr

Az ajtózárr a készülék vásárlásakor nincs bekapcsolva.



FIGYELMEZTETÉS!

A mechanikus ajtózárat kizárólag vízszintesen mozgassa.
Ne mozgassa függőlegesen.

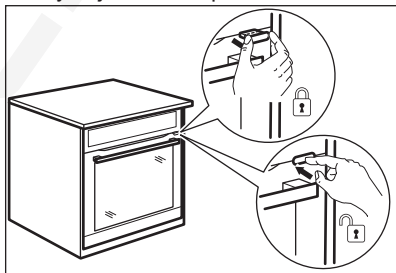


FIGYELMEZTETÉS!

A készülék ajtajának becsukása közben ne nyomja az ajtózárat.

10.9 A mechanikus ajtózárr használata

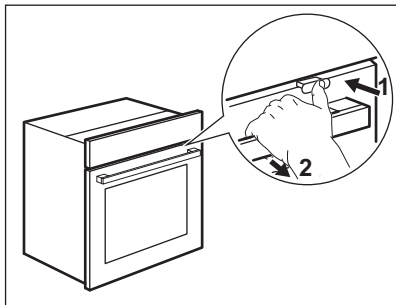
1. Az ajtózárat a bekapcsoláshoz húzza előre, míg a helyén nem rögzül.
2. Az ajtózárat a kikapcsoláshoz nyomja vissza a panelbe.



10.10 Az ajtó nyitása, amikor a mechanikus ajtózárr be van kapcsolva

Az ajtót akkor is kinyithatja, ha a mechanikus ajtózárr be van kapcsolva.

1. Enyhén nyomja meg az ajtózárat.
2. Az ajtófogantyút húzva nyissa ki az ajtót.



Ha kattanásig megnyomja az ajtózárat, azzal kikapcsolja azt.

11. HASZNOS TANÁCSOK ÉS JAVASLATOK



VIGYÁZAT!

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 megfelelő polcszintek az alábbi táblázatban találhatóak. A polcszintek számozása alulról kezdődik.
- Ha 30 percnél tovább vagy nagy mennyiségű ételt főz, szükség szerint pótolja a vizet.
- Helyezze a megfelelő edényekbe helyezett ételt a megfelelő polcokra. Hagyjon helyet a polcok között, hogy a gőz megfelelően tudjon keringeni minden edény körül.
- Minden használat után távolítsa el a víztartályban, az összekötő tömlőkben és a gőzfeljesztőben lévő maradék vizet. Olvassa el az „Ápolás és tisztítás” című fejezetet.
- A táblázat átlagos ételekre vonatkozó értékeket tartalmaz.
- Ha a táblázat másképpen nem jelzi, a főzést hideg készülékkel kezdje.
- Ha az Ön receptjéhez nem talál beállítási értéket, használja a hozzá leginkább hasonló receptet.
- Rizs főzése esetén, annak vízfelvevő képessége miatt a víz-rizs arányát 1,5: 1 – 2: 1 arányra állítsa be.

11.1 Az ajtó belső oldala

Bizonyos modelleknél az ajtó belső oldalán az alábbiakat találja:

- a polcszintek számát.
- tájékoztatást a sütő funkciókról, az ajánlott polcszinteket, valamint a tipikus edényekhez való hőmérsékletet.

11.2 Gőzsütés

- Kizárólag hőálló és rozsdamentes, vagy krómaccél főzőedényt használjon (csak bizonyos modellek esetén).

11.3 Vízmennyiség táblázat

Idő (perc)	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

11.4 Vital sütés / ECO gőz



VIGYÁZAT!

Amíg a funkció aktív, ne nyissa ki a készülék ajtaját. Égésveszély!

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. A szükséges

víz legnagyobb mennyiségét adja az elkészítendő ételhez. Helyezze a megfelelő főzőedényekbe helyezett ételt a huzalpolcokra. A gőz megfelelő keringése érdekében hagyjon helyet a főzőedények között.

Fertőtlenítés

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

Zöldségek

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Articsóka	96	50 – 60	2	800
Padlizsán	96	15 – 25	2	450
Karfiol (egész)	96	35 – 45	2	600
Karfiol (rósák)	96	25 – 30	2	500
Brokkoli (egész)	96	30 – 40	2	550
Brokkoli (rósák)	96	20 – 25	2	400
Gombaszeletek	96	15 – 20	2	400
Borsó	96	20 – 25	2	450
Édeskömény	96	35 – 45	2	600
Sárgarépa	96	35 – 45	2	600
Karalábé (csíkokra vágva)	96	30 – 40	2	550
Paprika (csíkokra vágva)	96	20 – 25	2	400
Póréhagyma (karikára vágva)	96	25 – 35	2	500

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Zöldborsó	96	35 – 45	2	550
Galambbegy, rózsák	96	20 – 25	2	450
Kelbimbó	96	30 – 40	2	550
Cékla	96	70 – 90	2	800 + 400
Feketegyökér	96	35 – 45	2	600
Zeller (kockára vágva)	96	25 – 35	2	500
Spárga (zöld)	96	25 – 35	2	500
Spárga (fehér)	96	35 – 45	2	600
Spenót	96	15	2	350
Blansírozás	96	15	2	350
Fehér bab	96	30 – 40	2	500
Kelkáposzta	96	20 – 25	2	400
Cukkini (szeletelve)	96	15 – 20	2	350

Köreték

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Kelt gombóc	96	30 – 40	2	600
Krumplis gombóc	96	35 – 45	2	600
Krumpli (hámozatlan, közepes méretű)	96	45 – 55	2	750
Rizs (víz/ folyadék arány: 1,5:1)	96	35 – 40	2	600

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Főtt burgonya (negyedbe vágva)	96	35 – 40	2	600
Zsemlegombóc	96	35 – 45	2	600
Vékonymetélt (friss)	96	20 – 25	2	450
Polenta (3:1 arányú folyadék)	96	45 – 50	2	750

Hal

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Pisztráng (kb. 250 g)	85	30 – 40	2	550
Garnéla (friss)	85	20 – 25	2	450
Garnéla (fagyasztott)	85	30 – 40	2	550
Lazacfilé	85	25 – 35	2	500
Tavaszi pisztráng (kb. 1000 g)	85	40 – 45	2	600
Kagyló	96	20 – 30	2	500
Lepényhal filé	80	15	2	350

Hús

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Főtt sonka (1000 g)	96	55 – 65	2	800 + 150
Csirkemell (posírozott)	90	25 – 35	2	500
Csirke (posírozott, 1000 – 1200 g)	96	60 – 70	2	800 + 150

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Sertés-/borjúkaraj comb nélkül (800 – 1000 g)	90	80 – 90	2	800 + 300
Kasseler (füstölt sertéskaraj, posírozott)	90	90 – 110	2	800 + 300
Tafelspitz (minőségi párolt marhahús)	96	110 – 120	2	800 + 700
Chipolata kolbász	80	15 – 20	2	400

Tojás

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Víz mennyisége a víztartályban (ml)
Kemény tojás	96	18 – 21	2	500
Félkemény tojás	96	13 – 16	2	450
Lágú tojás	96	11 – 12	2	400

11.5 Infrásütés és Vital sütés egymás után

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

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

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



A maximális vízmennyiség 800 ml.

Étel	Infrasütés (első lépés: hús elkészítése)			Vital sütés (második lépés: zöldségek hozzáadása)		
	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marha hátszín (1 kg) Kelbimbó, polenta	180	60 – 70	hús: 1	96	40 – 50	hús: 1 zöldségek: 3
Sertés rostton (1 kg), Burgonya, zöldség, szósz	180	60 – 70	hús: 1	96	30 – 40	hús: 1 zöldségek: 3
Borjú rostton (1 kg), Rizs, zöldség	180	50 – 60	hús: 1	96	30 – 40	hús: 1 zöldségek: 3

11.6 Interval sütés

Adjon hozzá körülbelül 300 ml vizet.

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

¹⁾ Folytassa további 30 percig zárt ajtóval.

Újramelegítés

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Gombócok	85	25 – 35	2
Tészta	85	20 – 25	2

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Rizs	85	20 – 25	2
Egytálételek	85	20 – 25	2

11.7 Interval plusz sütés

Adjon hozzá körülbelül 300 ml vizet.

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Sertés roston (1000 g)	160 – 180	90 – 100	2
Marha hátszín (1000 g)	180 – 200	60 – 90	2
Borjú roston (1000 g)	180	80 – 90	2
Fasírt (nyers, 500 g)	180	30 – 40	2
Füstölt sertéskaraj (600 – 1000 g, 2 óra pácolás)	160 – 180	60 – 70	2
Csirke (1000 g)	180 – 200	50 – 60	2
Kacsa (1500 – 2000 g)	180	70 – 90	2
Liba (3000 g)	170	130 – 170	1
Burgonyafelfűjt	160 – 170	50 – 60	2
Tésztafelfűjt	190	40 – 50	2
Lasagne	180	45 – 55	2
Különböző kenyérfajták (500 – 1000 g)	180 – 190	45 – 50	2
Péksütemény (40 – 60 g)	180 – 210	30 – 40	2
Előszütt roládok	200	20 – 30	2
Előszütt bagettek (40 – 50 g)	200	20 – 30	2
Előszütt bagett (40 – 50 g, mélyhűtött)	200	25 – 35	2

11.8 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 recepthoz nem talál beállítást, keressen egy olyat, amelyik majdnem megegyezik vele.
 - A sütési időtartam 10 – 15 perccel meghosszabbítható, ha egyszerre több polcsinten 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 maradékhőt.
- Amikor fagyasztott ételt főz, a sütőben lévő tepsik sütés közben deformálódhatnak. Amikor a tepsik újra lehűlnek, a torzulás megszűnik.

11.9 Sütési tanácsok

A sütés eredménye	Lehetséges ok	Javítási mód
Alul túl világos a sütemény.	A polcmagasság nem megfelelő.	Tegye a süteményt a sütő egyik alacsonyabb szintjére.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízessé válik.	A sütőhőmérséklet túl magas.	A következő sütéskor valamivel alacsonyabb sütőhőmérsékletet állítson be.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízessé válik.	Túl rövid sütési időt választott.	Növelje meg a sütési időt. Magasabb hőmérséklet beállításával nem rövidíthető le a sütés ideje.
Összeesik a sütemény, és nyúlóssá, ragacsossá, csíkokban vízessé válik.	Túl sok folyadék van a 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.

11.10 Sütés egy szinten:

Sütés sütőformákban

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Forma torta / briós	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	50 - 70	1
Piskóta / gyümölcsös sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Piskóta (zsiradék nélkül)	Alsó + felső sütés	160	35 - 50	2
Tortalap – vajos tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Tortalap – kevert tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160	60 - 90	2
Apple pie / Almás pite (2 forma, átmérő: 20 cm, átlósan elhelyezve)	Alsó + felső sütés	180	70 - 90	1
Sajttorta	Alsó + felső sütés	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sütőtálcán sült sütemény / tészta / kenyér

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

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

²⁾ Használjon mély tepsit.

Teasütemény

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Aprósütemény omlós tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Linzer / omlós tészták	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	140	20 - 35	3
Short bread / Linzer / omlós tészták	Alsó + felső sütés	160 ¹⁾	20 - 30	3
Aprósütemény kevert piskóta-tésztából	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	15 - 20	3
Tojásfehérjéből készült sütemények / habcsók	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	80 - 100	120 - 150	3
Puszedli	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	100 - 120	30 - 50	3
Kelt tésztájú sütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 - 160	20 - 40	3
Leveles tészta	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Péksütemény	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 ¹⁾	10 - 25	3
Péksütemény	Alsó + felső sütés	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Aprósütemény (20 db/tepsi)	Alsó + felső sütés	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.11 Tészták és felfújtak

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

Étel	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Lasagne	Alsó + felső sütés	180 - 200	25 - 40	1
Csőben sült zöldség ¹⁾	Infrasütés	160 - 170	15 - 30	1
Olvasztott sajtos tetejű bagett	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 - 170	15 - 30	1
Édes felfújtak	Alsó + felső sütés	180 - 200	40 - 60	1
Halfelfűjt	Alsó + felső sütés	180 - 200	30 - 60	1
Töltött zöldség	Hőlégbefúvás, nagy hőfok	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Melegítse elő a sütit.

11.12 Hőlégbefúvás (nedves)

Étel Étel típusa	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Tésztafelfűjt	180 - 200	45 - 60	2
Lasagne	180 - 200	45 - 60	2
Burgonyafelfűjt	190 - 210	55 - 80	2
Édességek	180 - 200	45 - 60	2
Forma torta vagy kalács	160 - 170	50 - 70	1
Fonott kalács / kenyér	170 - 190	40 - 50	2
Morzsás tetejű sütemény (szárazon)	160 - 170	20 - 40	3
Kelt tésztájú sütemény	160 - 170	20 - 40	2

11.13 Több szinten való sütés

Használja a Hőlégbefúvás, nagy hőfok funkciót.

Sütőtálcán süített sütemény / tészta / kenyér

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Kekszek / small cakes / aprósütemény / tészták / péksütemény

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.14 Lassú sütés

Ezzel a funkcióval 65 °C-nál nem magasabb maghőmérsékleten sovány, porhanyós húsokat és halat lehet elkészíteni. Ez a funkció nem alkalmazható olyan receptekhez, mint például serpenyős sült hús vagy zsíros sertéssült hús. A hűhőmérő szenzor

segítségével biztosíthatja a hús megfelelő maghőmérsékletét (lásd a hűhőmérő szenzor táblázatát).

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

használja ezt a funkciót szárnyasok elkészítéséhez.



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

1. Főzőlapon süsse elő erős tűzön a hús mindkét oldalát 1 - 2 percig egy tepsiben.

2. Helyezze a húst a forró hússütő tepsivel együtt a sütő huzalpolcára.
3. Nyomja a húshőmérő szenzort a húsba.
4. Válassza ki a Hőlégbefúvás, kis hőfok funkciót, és állítsa be a megfelelő végső maghőmérsékletet.

Étel	Mennyiség	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Marha hátszín	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Marhafilé	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Borjú roston	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Marhapestcsénye	200 - 300 g	120	20 - 40	3

11.15 Pizzasütés

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Pizza (vékony)	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20	2
Pizza (sok feltéttel)	180 - 200	20 - 30	2
Gyümölcslepény	180 - 200	40 - 55	1
Spenótos lepény	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Svájci flan	170 - 190	45 - 55	1
Sajttorta	140 - 160	60 - 90	1
Almatorta, bevonattal	150 - 170	50 - 60	1
Zöldséges pite	160 - 180	50 - 60	1
Kováasztalan kenyér	230 ¹⁾	10 - 20	2
Leveles tésztából készült lepény	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (pizza jellegű étel El-zászból)	230 ¹⁾	12 - 20	2
Pirog (a calzone orosz változata)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Melegítse elő a sütőt.

2) Használjon mély tepsit.

11.16 Sültek

- A sütéshez sütőbe való, hőálló edényt használjon (olvassa el a gyártó utasításait).
- A nagyobb darab sültek közvetlenül a mély tepsiben, illetve a sütőnek a mély tepsi feletti huzalpolcán süthetők meg.
- A nem zsíros húsokat fedéllel ellátott sütőtepsiben süsse meg. Ezáltal a hús szaftosabb marad.
- Minden olyanfajta hús, amely megpirítható, illetve zsíros bőrrel rendelkezik, fedő nélkül is megsüthető a sütőtepsiben.
- Javasoljuk, hogy az 1 kg súlyú vagy nagyobb mennyiségű húst vagy halat a készülékben süsse.
- Ajánlatos pici folyadékot a hús alá önteni, mert így a húslé, illetve a zsír nem ég rá a tepsire.
- Szükség szerint fordítsa meg a húst (a sütési idő 1/2–2/3 részénél).
- Hússütés közben a nagyobb húsdarabokat vagy szárnyasokat locsolja meg saját levükkel. Ez segíti a húsok jobb átsülését.
- Körülbelül a sütési időtartam vége előtt 10 perccel kikapcsolhatja a sütőt, így ki tudja használni a maradékhőt.

11.17 Sütési táblázat

Marhahús

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Serpenyős marhasült	1 - 1,5 kg	Alsó + felső sütés	230	120 - 150	1
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: véres	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: közepesen	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Marha hátszín vagy sült marhaszelet: jól átsütve	vastagság (cm) szerint	Infrasütés	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

Sertés

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Váll / nyak / sonkaizület	1 - 1,5 kg	Infrasütés	160 - 180	90 - 120	1
Borda, karaj	1 - 1,5 kg	Infrasütés	170 - 180	60 - 90	1
Fasírozott	750 g - 1 kg	Infrasütés	160 - 170	50 - 60	1
Sertés csülök (előfőzött)	750 g - 1 kg	Infrasütés	150 - 170	90 - 120	1

Borjú

Étel	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Borjú roston	1	Infrasütés	160 - 180	90 - 120	1
Borjúsülők	1.5 - 2	Infrasütés	160 - 180	120 - 150	1

Bárány

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

Vadhús

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Nyúlgerinc / nyúlláb, nyúlcomb	1 kg-ig	Alsó + felső sütés	230 ¹⁾	30 - 40	1
Őz-/vadgerinc	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	210 - 220	35 - 40	1
Őzcomb, vadcomb	1,5 - 2 kg	Alsó + felső sütés	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Melegítse elő a süttőt.

Szárnyasok

Étel	Mennyiség	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Baromfi részek	Egyenként 200-250 g-os	Infrasütés	200 - 220	30 - 50	1
Fél csirke	Egyenként 400-500 g	Infrasütés	190 - 210	35 - 50	1
Csirke, jérce	1 - 1,5 kg	Infrasütés	190 - 210	50 - 70	1
Kacsa	1,5 - 2 kg	Infrasütés	180 - 200	80 - 100	1
Liba	3,5 - 5 kg	Infrasütés	160 - 180	120 - 180	1
Pulyka	2,5 - 3,5 kg	Infrasütés	160 - 180	120 - 150	1
Pulyka	4 - 6 kg	Infrasütés	140 - 160	150 - 240	1

Hal (párolt)

Étel	Mennyiség (kg)	Funkció	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Hal egészben	1 - 1.5	Alsó + felső sütés	210 - 220	40 - 60	1

11.18 Grill

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

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

**FIGYELMEZTETÉS!**

Grillezni csak bezárt sütőajtóval szabad.

Grill

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)		Polcmagasság
		Első oldal	Második oldal	
Marha hátszín	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Marhaszelet	230	20 - 30	20 - 30	3
Sertés hátszín	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Borjúhát	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Bárán hátszín	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Hal egészben, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Grill + felső sütés

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

¹⁾ Melegítse elő a sütőt.

11.19 Fagyasztott ételek

Étel	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Polcmagasság
Fagyasztott pizza	200 - 220	15 - 25	2
Amerikai mirelit pizza	190 - 210	20 - 25	2
Hideg pizza	210 - 230	13 - 25	2
Mirelit pizza szelet	180 - 200	15 - 30	2
Sült burgonya, vékony	200 - 220	20 - 30	3
Sült burgonya, vastag	200 - 220	25 - 35	3
Zöldségek / krokettek	220 - 230	20 - 35	3
Pirított vagdaltak	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / cannelloni, friss	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / cannelloni, fagy.	160 - 180	40 - 60	2
Sütőben sült sajt	170 - 190	20 - 30	3
Csirke szárny	190 - 210	20 - 30	2

Fagyasztott készételek

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

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

11.20 Felolvasztás

- Távolítsa el az étel csomagolását, majd tegye az ételt egy tányérra.
- Használja az alulról számított első polcszintet.

- Ne fedje le az ételt tányérral vagy tállal, mivel ezzel meghosszabbodhat a kiolvasztás időtartama.

Étel	Mennyiség	Felolvasztási időtartam (perc)	További kiolvasztási időtartam (perc)	Megjegyzés
Csirke	1 kg	100 – 140	20 – 30	Helyezze a csirkét egy nagy tányérra, és fedje le egy tállal. Félidőben fordítsa meg.
Hús	1 kg	100 – 140	20 – 30	Félidőben fordítsa meg.
Hús	500 g	90 – 120	20 – 30	Félidőben fordítsa meg.
Pisztráng	150 g	25 – 35	10 – 15	-
Eper	300 g	30 – 40	10 – 20	-
Vaj	250 g	30 – 40	10 – 15	-
Tejszín	2 x 200 g	80 – 100	10 – 15	Verje fel a habot, amikor még helyenként enyhén fagyos.
Krémes torta	1,4 kg	60	60	-

11.21 Tartósítás - Alsó sütés

- 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 tölts 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 rotyni kezd az üvegekben (kb. 35-60 perc elteltével 1 literes üvegek esetében), kapcsolja ki a sütőt, vagy csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a táblázatot).

Bogyós gyümölcsök

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

Csonthéjas gyümölcsök

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

Zöldségek

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

1) Hagyja állni a kikapcsolt sütőben.

**11.22 Aszalás -
Hőlégbefúvás, nagy hőfok**

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

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

Zöldségek

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

Gyümölcs

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

11.23 Húshőmérő szenzor táblázat

Marhahús

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

Sertés

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Sertéslapocka / sonka / tarja	80 - 82
Karaj (borda) / szűzpecsenye	75 - 80
Fasírozott	75 - 80

Borjú

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

Ürű / bárány

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Ürűcomb	80 - 85
Ürűborda	80 - 85
Bárány roston / báránycsülök	70 - 75

Vadhús

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Nyúlborda	70 - 75
Nyúlláb, nyúlcomb	70 - 75
Nyúl egészben	70 - 75
Őz-/vadgerinc	70 - 75
Őz-/vadcomb	70 - 75

Hal

Étel	Étel maghőmérséklete (°C)
Lazac	65 - 70
Pisztráng	65 - 70

12. ÁPOLÁS ÉS TISZTÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

12.1 Tisztítással kapcsolatos megjegyzések

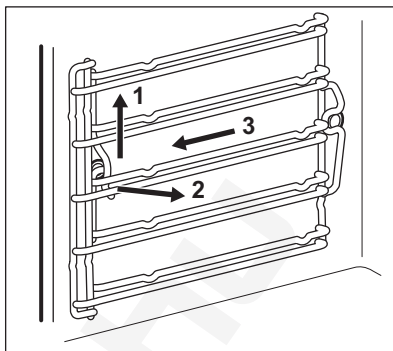
- A készülék elejét meleg vizes és tisztítószeres puha ruhával tisztítsa meg.
- A fémfelületek tisztítását hagyományos tisztítószerrel végezze.
- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket belsejét. A lerakódott zsír vagy egyéb ételmaradék tüzet okozhat. A veszély mértéke nagyobb a grilleződény esetében.
- A makacs szennyeződéseket az erre a célra kifejlesztett speciális sütőtisztító szerrel tisztítsa meg.
- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg az összes tartozékot. Meleg vízzel és tisztítószerral megnedvesített puha kendőt használjon.
- Ha teflon bevonatú tartozékokkal rendelkezik, ne tisztítsa azokat agresszív tisztítószerekkel, éles szélű tárgyakkal vagy mosogatógépben. Ezek a letapadást gátló teflon bevonat sérülését okozhatják.

12.2 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 előlő felfüggesztésből.



2. Húzza el a polcvezető sín előlő végét az oldalfaltól.

3. Húzza ki a síneket a hátsó felfüggesztésből.

A polcvezető síneket a kiszerezéssel ellentétes sorrendben tegye vissza.

12.3 Gőztisztítás



A Befezés funkció használatával késleltetve is elindíthatja a tisztítást. Lásd „A Befezés beállítása” című részt.

Kézzel távolítsa el a szennyeződés nagyját.

1. Tegyen kb. 250 ml vizet és három evőkanál ecetet közvetlenül a gőzfejlesztő rendszerbe.
2. Állítsa be a Gőz tisztítás funkciót. Lásd a „Sütőfunkciók” c. részt.
3. A tisztítás megkezdéséhez érintse meg az OK érzékelőmezőt.

Egy hangjelzés hallható, amikor a gőztisztítás befejeződik. A hangjelzés kikapcsolásához érintsen meg egy érzékelőmezőt.

4. Egy puha kendővel törölje ki a sütőt. Szivaccsal itassa fel a vizet a gőzfejlesztőből, majd törölje szárazra.

A sütő teljes kiszáradásához hagyja nyitva a sütő ajtaját kb. 1 óra hosszan.

12.4 Gőzfejlesztő rendszer



FIGYELMEZTETÉS!

A gőzfejlesztőt minden használat után szárazra kell törölni. Szivaccsal itassa fel a vizet.



Távolítsa el ecetes vízzel a vízkövet.



FIGYELMEZTETÉS!

A vegyszeres vízkőeltávolító szerek károsíthatják a sütő zománcozott felületét. Tartsa be a gyártó utasításait.

1. A víztartály és a gőzfejlesztő tisztításához töltsön ecetes vizet (kb. 250 ml) a víztartályon keresztül a gőzfejlesztőbe. Várjon körülbelül 10 percig.
2. Távolítsa el szivaccsal az ecetes vizet.
3. A víztartályba töltött tiszta vízzel (100 - 200 ml) öblítse át a gőzfejlesztő rendszert.
4. Szivaccsal itassa fel a vizet a gőzfejlesztőből, majd törölje szárazra.
5. Hagyja nyitva a sütőajtót, hogy a sütő teljesen kiszáradjon.

12.5 Az ajtó levétele és felszerelése

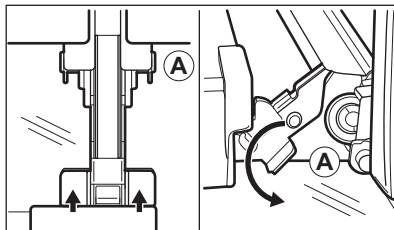
Az ajtó és belső üvegtáblái a tisztításhoz kivehetőek. Az üvegtáblák száma modellenként változik.



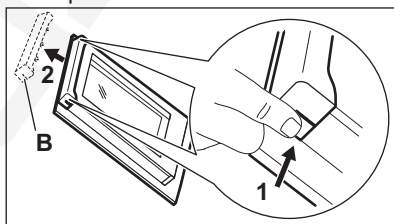
VIGYÁZAT!

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

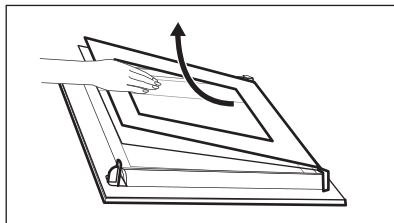
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Teljesen nyomja a rögzítőkarokat (A) az ajtó két zsanérjára.



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 karcolás 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 felfele 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 nagyobbát.

12.6 A lámpa izzójának cseréje

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



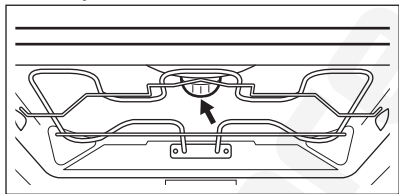
VIGYÁZAT!

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 áramköri megszakítót.

Felső lámpa

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



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

Oldalsó izzó

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

13. HIBAEELHÁRÍTÁS



VIGYÁZAT!

Olvassa el a „Biztonság” című fejezetet.

13.1 Mit tegyek, ha...

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
A sütő nem melegszik fel.	A készülék kikapcsolt állapotban van.	Kapcsolja be a sütőt.
A sütő nem melegszik fel.	Az óra nincs beállítva.	Állítsa be az órát.
A sütő nem melegszik fel.	Nem végezte el a szükséges beállításokat.	Ellenőrizze, hogy elvégezte-e a szükséges beállításokat.

Jelenség	Lehetséges ok	Javítási mód
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 gyermekzár használata” c. részt.
A sütő nem melegszik fel.	Leolvadt a biztosíték.	Ellenőrizze, hogy a biztosíték okozza-e a problémát. Ha a biztosíték többször is kiold, hívjon szakképzett villanyszerelőt.
A világítás nem működik.	A világítás izzója meghibásodott.	Cserélje ki az izzót.
A készülék kikapcsolt állapotában a kijelzőn nem látható az óra.	A készülék ki van kapcsolva.	A kijelző ismételt bekapcsolásához érintse meg egyszerre a  és  gombot.
A hűhőmérő szenzor nem működik.	A hűhőmérő szenzor csatlakozódugója nem megfelelően van az aljzatba illesztve.	Nyomja be a hűhőmérő szenzor csatlakozódugóját az aljzatba, amennyire csak lehetséges.
Túl hosszú időbe telik az ételek elkészítése, vagy túl gyorsan elkészülnek.	A hőmérséklet túl alacsony vagy túl magas.	Szükség esetén módosítsa a hőmérsékletet. Kövesse a felhasználói kézikönyv utasításait.
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 kijelzőn „C2” látható.	El kívánja indítani a Felolvasztás funkciót, de nem húzta ki a hűhőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.	Húzza ki a hűhőmérő szenzor dugaszát az aljzatból.
A kijelző a táblázatban nem szereplő hibakódot jelenít meg.	Elektromos hiba lépett fel.	- Kapcsolja ki a sütőt a lakásban lévő kismegszakítóval vagy biztonsági főkapcsolóval, majd kapcsolja be ismét. - Ha a hibaüzenet ismét megjelenik a kijelzőn, forduljon az ügyfélszolgálatához.

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 sütőterének elülső keretén található. Ne távolítsa el az adattáblát a készülék sütőterének keretéről.

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

14. ENERGIAHATÉKONYSÁG

14.1 Termékismertető adatlap és információ az EU 65-66/2014 sz. rendelkezésnek megfelelően

Gyártó neve	AEG
A készülék azonosítójele	BS731410HM BS731410NM BS7314401M BS731440NM BS7314421M BS731442NM
Energiahatékonysági szám	98.8
Energiahatékonysági osztály	A
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és alsó + felső sütés mellett	1.09 kWh/ciklus
Villamosenergia-fogyasztás normál terhelés és légkeveréses sütés mellett	0.83 kWh/ciklus
Sütőterek száma	1
Hőforrás	Áram
Térfogat	70 l
Sütő típusa	Beépített sütő

Tömeg	BS731410HM	43.0 kg
	BS731410NM	43.5 kg
	BS7314401M	43.0 kg
	BS731440NM	43.5 kg
	BS7314421M	43.0 kg
	BS731442NM	43.5 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 maradékhő tovább folytatja a sütést.
- A maradékhőt más ételek felmelegítéséhez is használhatja.

- **Légkeveréses sütés** - amikor lehetséges, a sütőfunkciókat légkeveréssel használja az energiatakarékosság érdekében.

• Maradékhő

- Amikor egy sütőfunkciót vagy programot időzítéssel (Időtartam, Befejezés, Késleltetési időtartam) használ, és a sütés időtartama 30 percnél hosszabb, a fűtőelemek a sütési idő 10%-ával korábban kapcsolnak ki. A sütővilágítás és a légkeverés továbbra is működik.

- **Sütés kikapcsolt sütővilágítással** – kapcsolja ki a sütővilágítást sütés közben, és csak akkor kapcsolja be, amikor szüksége van rá.

- **Melegen tartás** - a maradékhőt használhatja az étel melegen tartásához. Ehhez válassza a lehető legalacsonyabb hőmérséklet-beállítást. A kijelző a maradékhő hőmérsékleti értékét mutatja.

- **Eco funkciók** – lásd a „Sütőfunkciók” című fejezetet.

- **A Hőlégbefűtés (nedves) funkció** használatakor a sütővilágítás 30 másodperc elteltével kikapcsol. Ezt igény szerint újra be tudja kapcsolni.

- **Az ECO funkciók** használatakor a sütővilágítás kikapcsol. Ezt igény szerint újra be tudja kapcsolni.

- **A kijelző kikapcsolása** – Ha szükséges, teljesen kikapcsolható a kijelző. Egyidejűleg érintse meg a  és  érzékelőmezőt, amíg kikapcsol a kijelző. Ezzel a művelettel a kijelző bekapcsolása is elvégezhető.

15. KÖRNYEZETVÉDELMI TUDNIVALÓK

A  következő jelzéssel ellátott anyagokat hasznosítsa újra.

Újrahasznosításhoz tegye a megfelelő konténerekbe a csomagolást. Járuljon hozzá környezetünk és egészségünk

védelméhez, és hasznosítsa újra az elektromos és elektronikus hulladékot. A  tiltó szimbólummal ellátott készüléket ne dobja a háztartási hulladék közé.

Juttassa el a készüléket a helyi újrahasznosító telepre, vagy lépjen kapcsolatba a hulladékkezelésért felelős hivatallal.





www.aeg.com/shop



867303485-B-352014