

Gőzsütő

KS7415001M

Használati útmutató

TÖKÉLETES EREDMÉNYEK

Köszönjük, hogy ezt az AEG termékünket vásárolta meg. A cégünk már sok év óta azon munkálkodik, hogy a termékeink kitűnő teljesítményével és megújuló technikájával megkönnyítse a vásárlók életét. Ez a készülék olyan funkciókkal van felszerelve, amelyekkel a hagyományos készülékek nem rendelkeznek. Vegyen magának egy kis időt az olvasásra és ismerkedjen meg az új készülék erőnyeivel.

TARTOZÉKOK ÉS FOGYÓESZKÖZÖK

Az AEG webáruházban minden megtalálható, amire az Ön AEG készülékeinek a tökéletes működéséhez szüksége lehet. Terjedelmes tartozékvalasztékkal rendelkezünk és minden minőségi igényt ki tudunk elégíteni - a profi főzőedényektől az evőeszköz kosarakig, az üvegtartóktól az érzékeny ruhaneműk mosásához szükséges mosószákokig.....



Keresse fel az Interneten elérhető webáruházunkat:

www.aeg-electrolux.com/shop

TARTALOMJEGYZÉK

Felszerelési útmutatások	3. oldal
Biztonsági útmutatások	4. oldal
A készülék ismertetése	6. oldal
Alapbeállítások	7. oldal
Főzés gőzzel	11. oldal
Különleges funkciók	12. oldal
Üzemeltetés közben...	17. oldal
Táblázatok és tanácsok	19. oldal
Tisztítás és karbantartás	24. oldal
Műszaki tulajdonságok	29. oldal
Beépítés	30. oldal

Ebben a Használati útmutatóban a következő szimbólumokat használjuk:



Fontos információk az Ön személyes biztonsága és a készülék sérülésmentes használata és üzemeltetése számára.



Általános információk és tanácsok.



Információk a környezetvédelemhez.

FELSZERELÉSI ÚTMUTATÁSOK

A felszerelés előtt

Ellenőrizze, hogy a készülék adattábláján megadott feszültségi adatok megegyeznek-e az Ön lakóhelyén lévő feszültségi adatokkal.

Nyissa ki az ajtót, vegyen ki minden tartozékot és távolítsa el a csomagoló anyagokat is a készülékből.



Figyelem! A készülék előlapján egy védőfólia látható. Ezt a fóliát a készülék első használata előtt óvatosan le kell húzni.

Győződjön meg arról, hogy a készüléken sehol nincs sérülés. Ellenőrizze az ajtó megfelelő zárhatóságát, az ajtó belső oldalának, valamint a belső térnek a sérülésmentességét. Abban az esetben, ha sérülés látható a készüléken, akkor forduljon azonnal a szállítóhoz.

TILOS HASZNÁLNI A KÉSZÜLÉKET, ha megsérült a csatlakozó vezeték, illetve a csatlakozó dugó, vagy ha a készülék nem működik megfelelően.



Figyelem! A készülék felállítása után az elektromos vezeték dugójának könnyen hozzáférhető helyen kell lennie, hogy vészhelyzet esetén gyorsan áramtalanítani lehessen a készüléket.

A felszerelés után

A készülék egy hálózati vezetékkel és egy egyfázisú dugóval van kialakítva, 230-240 V 50 Hz.

Abban az esetben, ha a készüléket fix csatlakoztatással szeretné rákötni az elektromos hálózatra, akkor forduljon egy szakképzett elektromos szakemberhez, vagy a szervizhez. Ebben az esetben azonban egy legalább 3 mm-es hézaggal rendelkező megszakító kapcsolót kell felszerelni a készülék és az elektromos hálózat közé.

FIGYELEM! A KÉSZÜLÉKET FELTÉTLENÜL FÖLDELNI KELL, AZAZ CSAK SZABÁLYSZERŰEN FÖLDELT FALI KONNEKTRHOZ, ILLETVE ÁRAMKÖRHÖZ SZABAD CSATLAKOZTATNI.

A fenti előírások és útmutatások be nem tartása esetén bekövetkezett károkért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.

A készülék csak abban az esetben működtethető, ha az ajtó megfelelően be van zárva.

Az első használat előtt a készülék belső felületeit és a tartozékokat is meg kell tisztítani a „Tisztítás és karbantartás” c. részben leírtak szerint.



A felszerelés ideje alatt mindig tartsa szem előtt a felállításhoz vonatkozó utasításokat.

BIZTONSÁGI ÚTMUTATÁSOK



Figyelem! Soha ne hagyja felügyelet nélkül üzemelni a készüléket.

Figyelem! Ha füstöt, vagy tüzet észlel a készülékben, akkor mindig tartsa zárva az ajtót, hogy a láng kialudjon. Azonnal kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a csatlakozó dugót a fali konnektorból, vagy szakítsa meg a készülék áramellátását.

A túlhevített zsír és olaj nagyon könnyen meggyulladhat. Ezért ne hevítsen zsírt, vagy olajat a sütőtérben. Az égő zsírt, vagy olajat soha ne próbálja meg vízzel eloltani (Robbanásveszély). Egy nedves ruhával fedje le a lángot és minden ablakot és ajtót tartson bezárva.



Figyelem! Soha ne használjon magas alkoholtartalmú italokat a pároláshoz, mert ez az élelmiszerek túlhevüléséhez vezethet. (Robbanásveszély).



Figyelem! Ezt a készüléket nem használhatják olyan személyek (beleértve a gyerekeket is), akik nincsenek teljesen birtokában a testi és a szellemi képességüknek. A gyerekeket felügyelet alatt kell tartani és soha nem szabad megengedni nekik, hogy játszhassanak a készülékkel. Használja a gyermekvédelmi funkciót.

A használat közben a készülék nagyon felforrósodhat. Legyen ezért nagyon óvatos és kerüljön el minden érintkezést a készülék belső terében lévő fűtőtestektől. **ÉGÉSVESZÉLY!**



Vigyázat! A használat közben az elérhető részek felforrósodhatnak. Tartsa távol a gyerekeket a készüléktől.



Vigyázat! Ha a főzés közben, vagy a főzés végén kinyitja az ajtót, akkor forró gőz és vízpára szivároghat ki a készülékből. Kérjük, hogy ilyenkor álljon oldalra, vagy lépjen hátra.



Vigyázat! Vigyázzon arra, hogy egy másik elektromos készülék csatlakozó vezetéke nehogy becsipődhessen a forró készülék ajtajába. Megolvadhat a vezeték szigetelése.

Rövidzárlat-veszély!



Ez a készülék kizárólag háztartási használatra készült!

A készülék a háztartásokban szokásos ételek elkészítéséhez alkalmas. Amennyiben a készüléket nem a rendeltetésnek megfelelően, vagy hibásan használták, akkor érvényét veszti a készülékre vonatkozó jótállási igény.

Amennyiben mindig a megadott útmutatások szerint jár el, akkor könnyen elkerülhetők lesznek a készülékben keletkező károk és más veszélyes helyzetek is.

- Ne takarja el, vagy ne fedje le a készülék szellőző nyílásait.
- Ne tároljon olyan eszközöket a készülékben, amelyek a készülék véletlenszerű bekapcsolása esetén veszélyt jelenthetnek.
- Ne használja a készüléket ételek tárolására.
- Soha ne öntsön semmiféle alkoholt (pl. konyak, whisky, pálinka, stb.) a forró ételekre. Robbanásveszély!
- A sütőtérben lévő tartozékok (rács, sütőlap) nagyon felforrósodnak. Használjon védőkesztyűt.
- Az égésveszély elkerülése érdekében mindig használja a védőkesztyűt, ha az edényeket meg akarja fogni, vagy át akarja helyezni a készülék belsejében.
- Ne támaszkodjon rá a kinyitott ajtóra. Elsősorban az ajtózsánérok sérülhetnek meg. Az ajtó teherbírása maximum 8 kg.
- A sütőrácsok legnagyobb teherbírása 8 kg lehet. Ne lépje túl ezt a terhelést, mert komoly károk keletkezhetnek.

Tisztítás:

- A készülék a kikapcsolás után egy ideig még forró marad. A tisztítás megkezdése előtt mindig hagyja jól lehűlni a készüléket.
- Soha ne használjon a tisztításhoz erős, agresszív hatású tisztítószeret, vagy éles, hegyes eszközöket.
- A használat során ügyeljen arra, hogy a ne karcolódhasson meg a sütőajtó üveg, mert az üveg széttörhet.
- Az ajtó érintkező felületeit (az ajtó belső oldala és a sütőtér homlokzata) mindig nagyon tisztán kell tartani, hogy a készülék működése kifogástalan legyen.
- Kérjük, hogy mindig tartsa szem előtt a Használat útmutató „Tisztítás és karbantartás” c. részében leírtakat.

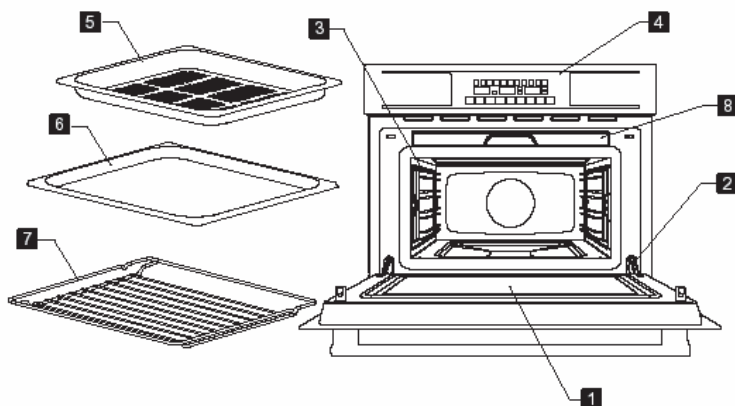
Javítás esetén:

- Abban az esetben, ha megsérül a hálózati vezeték, akkor a vezeték cseréjét csak szakképzett elektromos szakember, szerviz végezheti el. A javításhoz speciális szerszámok szükségesek.

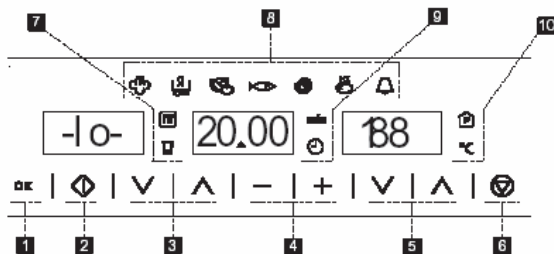
Javítási és karbantartási munkálatok:

- A javítási és a karbantartási munkálatokat - különösen az áram alatt lévő részeknél - kizárólag szakképzett elektromos szakemberrel, szervizzel szabad elvégeztetni.

A KÉSZÜLÉK ISMERTETÉSE



- | | |
|------------------------------------|----------------------------|
| 1 Üveg ajtóablak | 5 Perforált sütőlap |
| 2 Zsanérok | 6 Sütőlap |
| 3 Oldalsínek a sütőlapokhoz | 7 Grillező rács |
| 4 Kezelőpanel | 8 Vízartály |



- | | |
|---------------------------------|---|
| 1 Beviteli gomb | 6 Megszakítás / Biztonsági zárolás gomb |
| 2 Indító gomb | 7 Vízállapot- / Vízkötelenítés kijelzők |
| 3 Kiválasztó gombok | 8 Funkciókijelzők |
| 4 Plusz és mínusz gombok | 9 Óra / Sütési idő kijelzők |
| 5 Funkcióválasztó gombok | 10 Hőmérséklet- / élelmiszercsoport gomb |

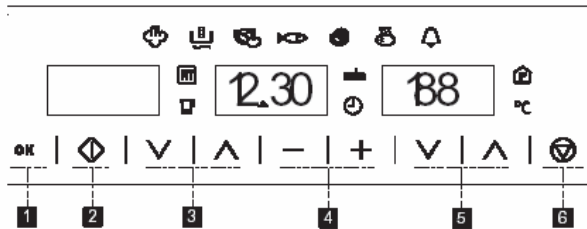
ALAPBEÁLLÍTÁSOK

Első lépések és beállítások

Az elektromos hálózatra való első csatlakoztatás, vagy egy áramszünet után villogni fog az időkijelző, ami azt jelenti, hogy a kijelzett idő nem helyes.

A gőzsütő addig nem helyezhető üzembe, amíg nincs beállítva a pontos idő és a vízkeménység. Az idő és a vízkeménység beállítását a következő részben leírtak alapján kell elvégezni.

Az idő beállítása



Az idő beállítását a következők szerint kell elvégezni:

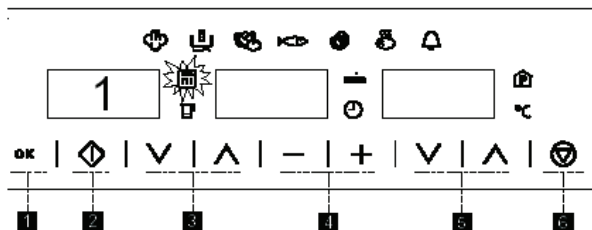
- A kiválasztó gombok (**3**) segítségével válassza ki az óra szimbólumot (az elektromos hálózatra való csatlakoztatásnál, vagy áramszünet után nem szükséges). Az órakijelző villogni kezd.
- A plusz- és mínusz gombok (**4**) segítségével állítsa be az órát.
- A beviteli gomb (**1**) megnyomásával rögzítse a kiválasztást. Most a perckijelző kezd el villogni.
- A plusz- és mínusz gombok (**4**) segítségével állítsa be a percet.
- A beviteli gomb (**1**) megnyomásával rögzítse a kiválasztást.

Az óra kivetítése / elrejtése

- A kiválasztó gombok (**3**) segítségével válassza ki az óra szimbólumot. Az órakijelző villogni kezd.
- 3 másodpercig tartsa benyomva a beviteli (**1**) és a megszakítás- / zárolás gombokat (**6**). Az óra kijelzése elrejtésre kerül. Az óra- és percszámok közötti kettőspont azonban másodperces lépésekben tovább fog villogni.
- Az órakijelző ismételt bekapcsolásához ismételje meg a fenti lépéseket.

A vízkeménység beállítása

A készülék egy olyan rendszerrel rendelkezik, ami automatikusan kijelzi, ha vízköteleníteni kell. A rendszer nagyon lágy vízzel és nagyon kemény vízzel rendelkező háztartásokban is optimálisan működtethető, amennyiben megfelelően van beállítva (lásd lent a Táblázatot) a vízkeménység.



A vízkeménység beállítását a következők szerint kell elvégezni:

- A kiválasztó gombok (1) segítségével válassza ki a vízkötelenítés szimbólumot (az elektromos hálózatra való csatlakoztatásnál, vagy áramszünet után nem szükséges). A vízkötelenítés kijelzőben villogni kezd a vízkeménység.
- A plusz- és mínusz gombok (2) segítségével állítsa be a helyes vízkeménységi értéket a lent látható táblázat alapján.
- A beviteli gomb (3) megnyomásával rögzítse a kiválasztást. A vízkötelenítés kijelző kikapcsol.

- i**
- A sütő belsejében található egy tesztcsík, ami a vízkeménység mérésére szolgál. Rövid ideig (egy másodperc) mártsa bele a tesztcsíkot a vízbe és húzza le róla a felesleges vizet. Egy perc múlva hasonlítsa össze a tesztcsík csomagolásán látható skálával.

Vízfajta	Víz keménység			Kijelző
	Angol fok (°eH)	Francia fok (°dF)	Német fok (°dH)	
Lágy víz	< 8,75	< 12,6	< 7	1
Közép-kemény víz	8,75-től 26,25-ig	12,6-től 25,2-ig	7-től 21-ig	2
Kemény víz	> 16,25	> 25,2	> 21	3

Biztonsági zárolás

A sütőfunkciókat le lehet zární, ha azt szeretné például, hogy a gyerekek ne használhassák a készüléket.



- A sütő zárolásához három másodpercig nyomja be a megszakítás- / zárolás gombot (6).
- Ez után egy jelzőhang fog megszólalni és az időkijelzőben a „SAFE” felirat fog megjelenni. A gőzsütő ebben az állapotban zárolva lett és nem lehet használni.
- Ha fel szeretné oldani a gőzsütő zárolását, akkor nyomja meg ismét három másodpercig a megszakítás- / zárolás gombot (6). Ez után ismét egy jelzőhang fog megszólalni és az időkijelzőben ismét az idő fog megjelenni.

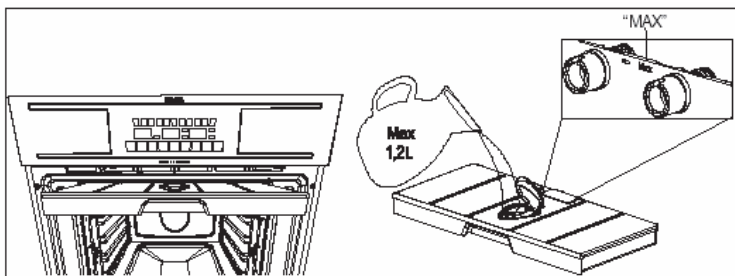
Vízellátás

A víztartály feltöltése

Minden sütőfunkcióhoz az szükséges, hogy a víztartály fel legyen töltve vízzel.

A „MAX” jelzésig töltsse fel friss, hideg vízzel (kb. 1,2 liter) a víztartályt és helyezze be a sütőkamra feletti kialakított nyílásba.

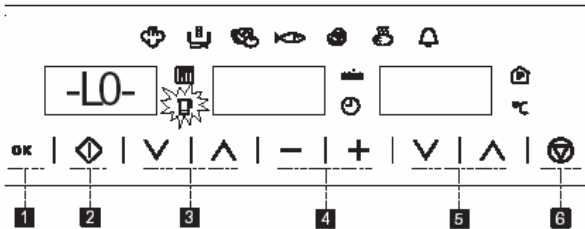
Ha a „RES” felirat kerül kijelzésre, akkor ez azt jelenti, hogy a víztartály nincs megfelelően behelyezve a készülékbe.



A víz utántöltése

Normál használat esetén a víztartály tartalma mintegy 50-60 perces sütéshez lesz elegendő.

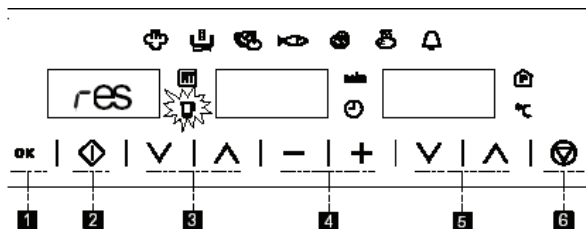
Ha mégis vizet kell utántölteni, akkor a kijelzőben a „-LO-” felirat jelenik meg, ami azt jelenti, hogy a víztartály üres.



⚠ Figyelem! A víztartályba csak maximum 0,5 liter vizet töltsön be azért, hogy nehogyan kifusson a víztartályba szivattyúzott víz. **TÚLFOLYÁSVESZÉLY!**

A víztartály állapotának kijelzése

Ha a víztartályt eltávolította, vagy rosszul tette vissza a helyére, akkor a vízállapot kijelzőben a „rES” felirat fog megjelenni.



Nyissa ki a csapóajtót és előírászerűen pattintsa be a víztartályt a helyére, hogy a „rES” felirat eltűnjön a kijelzőből.

A víztartály kiürítése

Ha kikapcsolja a készüléket, akkor a maradékvíz a víztartályba lesz kiszivattyúzva.

A szivattyúzási folyamat alatt a kijelzőben a „PUMP” felirat lesz látható. Ez a kijelzés csak addig lesz látható, amíg a víz el nem éri a 75°C-ot és visszaszivattyúzásra nem kerül a víztartályba.

Figyelem! A tartályban lévő víz forró lehet.

Forrázásveszély!

A víztartályba való visszaszivattyúzás után a kijelzőben a „DEP” felirat lesz látható, ami azt jelenti, hogy el kell végezni a következő műveleteket:

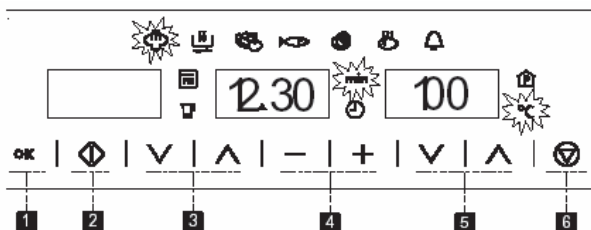
- Távolítsa el a víztartályt és ürítse ki.
- Szárítsa meg a víztankot, majd helyezze vissza a sütőkamra felett kialakított nyílásba. Tisztítsa ki és hagyja megszáradni a sütőkamrát.
- Hagyja nyitva a készülék ajtaját, hogy a sütőkamra teljesen lehűljön és megszáradjon.

⚠ FONTOS ÚTMUTATÁS: Azt ajánljuk, hogy a sütés befejezése után távolítsa el a víztartályt és ürítse ki. Ezzel megakadályozza a készülék belsejében a baktériumok képződését és a vízkövesedést is.

- Ha a kijelzőben a „DEP” figyelmeztető felirat lesz látható (mert nem lett eltávolítva a víztartály és egy új sütési folyamatot szeretne elindítani), akkor a „DEP” figyelmeztetés a STOP gomb megnyomásával törölhető. Ezen a módon el lehet indítani egy új sütési folyamatot és nem kell eltávolítani, illetve kiüríteni a víztartályt.

FŐZÉS GŐZZEL

Ezt a funkciót mindenfajta zöldség, rizs, gabonaféle és húsok főzéséhez, sütéséhez alkalmazhatja. Ugyancsak kiválóan alkalmas lefagyasztott bogyós gyümölcsök és zöldségek felolvasztásához és párolásához is.

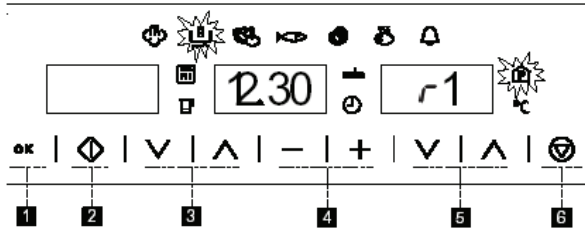


- A funkcióválasztó gombokkal (**5**) válassza ki a gőzfunkciót.
- A kiválasztó gombok (**3**) segítségével válassza ki a hőmérsékletet.
- A kijelzőben villogni kezd a hőmérséklet szimbólum. Ha nem változtatja meg a hőfokot, akkor a gőzsütő az előre beállított 100°C-on fog üzemelni.
- Adott esetben a plusz- és mínusz gombok (**4**) segítségével állíthatja be a kívánt hőmérsékletet.
- A kiválasztó gombok (**3**) segítségével válassza ki a sütés időtartamát. (A kijelzőben villogni kezd a sütési időtartam szimbólum).
- A plusz- és mínusz gombok (**4**) segítségével állíthatja be a kívánt időtartamot.
- A bevételi gomb (**1**) megnyomásával rögzítse a sütési időtartam kiválasztását. A kijelzőben hallható lesz a villogó szimbólum.
- Az indító gomb (**2**) megnyomásával indítsa el a sütőt.

KÜLÖNLEGES FUNKCIÓK

Regenerálás és sterilizálás

Ezt a funkciót tányéros- és készételek felmelegítéséhez, valamint gyümölcsök befőzéséhez lehet használni.

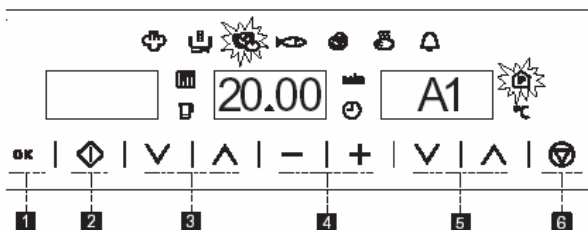


- A funkcióválasztó gombokkal (**5**) válassza ki a regenerálás és sterilizálás funkciót.
- A kiválasztó gombok (**3**) segítségével válassza ki az élelmiszercsoportot. A kijelzőben villogni kezd a megfelelő szimbólum.
- A beviteli gomb (**1**) megnyomásával rögzítse a sütési időtartam kiválasztását. A kijelzőben hallható lesz a villogó szimbólum.
- Nyomja meg az indító gombot (**2**). A gőzsütő elindul.

Program	Élelmiszercsoport	Hőfok °C	Időtartam (perc)	Útmutatások
r 1	Tányéros ételek	100 °C	13	
r 2	Fagyasztott készételek	100 °C	18	Távolítsa el az ételdoboz fedelét és helyezze a grillező rácsra.
r 3	Bab	100 °C	35	Sterilizálás: Az idő és a hőmérséklet befőttésüvegre vonatkozik.
r 4	Cseresznye	80 °C	35	
r 5	Szilva	90 °C	15	


Zöldségek főzése

Ezt a funkciót a lenti táblázatban megadott zöldségfélék főzéséhez kell használni.



- A funkcióválasztó gombokkal (5) válassza ki a zöldségek főzése funkciót.
- A kiválasztó gombok (3) segítségével válassza ki az élelmiszercsoportot. A kijelzőben villogni kezd a megfelelő szimbólum.
- A beviteli gomb (1) megnyomásával rögzítse a sütési időtartam kiválasztását. A kijelzőben hallható lesz a villogó szimbólum.
- Nyomja meg az indító gombot (2). A gőzsütő elindul.
- Az alábbi táblázatból megnézheti a zöldségek párolásához kiválasztható különböző programokat (súlyadatok és sütési- pihentetési időtartam, hogy az élelmiszerek egységes hőfokon készüljenek).

Program	Zöldségfajta	Hőfok °C	Időtartam (perc)
A 1	Brokkoli	100 °C	20
A 2	Karfiol	100 °C	25
A 3	Burgonya	100 °C	25
A 4	Cukorborsó	100 °C	15
A 5	Spárga	100 °C	25

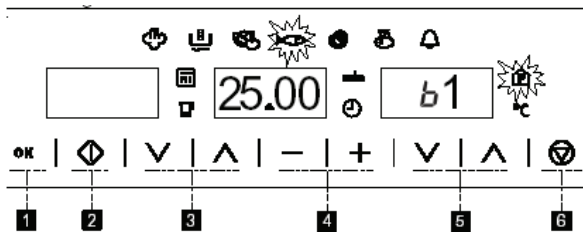
 Ha a zöldségeket a sütőlapra helyezi, akkor ügyeljen arra, hogy az egyes darabok ne takarják el egymást.

A párolásra váró zöldségeket lehetőleg egyforma nagyságú darabokra vágja föl.

A sütőlapra ráhelyezett zöldségdarabok nem lehetnek három centiméternél magasabbak.


Halak sütése

Ezt a funkciót a lenti táblázatban megadott halfélék sütéséhez kell használni.



- A funkcióválasztó gombokkal (**5**) válassza ki a halak sütése funkciót.
- A kiválasztó gombok (**3**) segítségével válassza ki az élelmiszercsoportot. A kijelzőben villogni kezd a megfelelő szimbólum.
- A beviteli gomb (**1**) megnyomásával rögzítse a sütési időtartam kiválasztását. A kijelzőben hallható lesz a villogó szimbólum.
- Nyomja meg az indító gombot (**2**). A gőzsütő elindul.
- Az alábbi táblázatból megnézheti a halak sütéséhez kiválasztható különböző programokat (súlyadatok és sütési- pihentetési időtartam, hogy az élelmiszerek egységes hőfokon készüljenek).

Program	Halfajta	Hőfok °C	Időtartam (perc)
b 1	Pisztráng	80 °C	25
b 2	Garnélarák	90 °C	15
b 3	Halfilé	80 °C	18
b 4	Kagyló	100 °C	25
b 5	Homár	90 °C	30

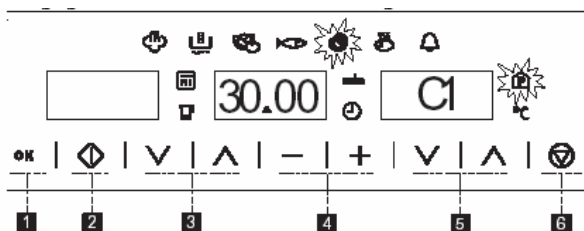
 Ha a halfajtákat a sütőlapra helyezi, akkor ügyeljen arra, hogy az egyes darabok ne takarják el egymást.

A sütésre váró halfajtákat lehetőleg egyforma nagyságú darabokra vágja föl.

A sütőlapra ráhelyezett haldarabok nem lehetnek három centiméternél magasabbak.

Húsok sütése

Ezt a funkciót a lenti táblázatban megadott húsfélék sütéséhez kell használni.



- A funkcióválasztó gombokkal (**5**) válassza ki a húsok sütése funkciót.
- A kiválasztó gombok (**3**) segítségével válassza ki az élelmiszercsoportot. A kijelzőben villogni kezd a megfelelő szimbólum.
- A beviteli gomb (**1**) megnyomásával rögzítse a kiválasztást. A kijelzőben hallható lesz a villogó szimbólum.
- Nyomja meg az indító gombot (**2**). A gőzsütő elindul.
- Az alábbi táblázatból megnézheti a húsok sütéséhez kiválasztható különböző programokat (súlyadatok és sütési- pihentetési időtartam, hogy az élelmiszerek egységes hőfokon készüljenek).

Program	Húsfajta	Hőfok °C	Időtartam (perc)
C 1	Csirkemell	100 °C	30
C 2	Sertésnyak / Darabok	100 °C	45
C 3	Pulykaszelet	100 °C	20
C 4	Sertésfilé egészben	100 °C	25
C 5	Bécsi virsli	90 °C	15

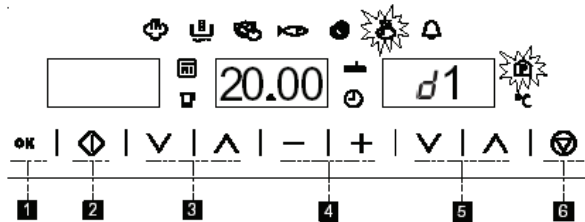
⚠ Ha a húsfajtákat a sütőlapra helyezi, akkor ügyeljen arra, hogy az egyes darabok ne takarják el egymást.

A sütésre váró húsfajtákat lehetőleg egyforma nagyságú darabokra vágja föl.

A sütőlapra ráhelyezett húsdarabok nem lehetnek három centiméternél magasabbak.


Köreték főzése

Ezt a funkciót a lenti táblázatban megadott élelmiszerek elkészítéséhez kell használni.



- A funkcióválasztó gombokkal (**5**) válassza ki a köreték párolása funkciót.
- A kiválasztó gombok (**3**) segítségével válassza ki az élelmiszercsoportot. A kijelzőben villogni kezd a megfelelő szimbólum.
- A beviteli gomb (**1**) megnyomásával rögzítse a kiválasztást. A kijelzőben hallható lesz a villogó szimbólum.
- Nyomja meg az indító gombot (**2**). A gőzsütő elindul.

Program	Élelmiszercsoport	Hőfok °C	Időtartam (perc)
d 1	Édes élesztős gombóc	100 °C	20
d 2	Élesztős gombóc	100 °C	25
d 3	Galuska	100 °C	30
d 4	Rizs	100 °C	35
d 5	Lencse	100 °C	40

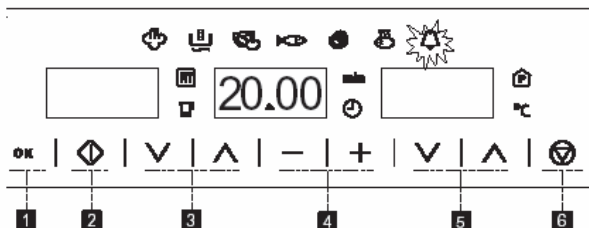
 Ha az élelmiszereket a sütőlapra helyezi, akkor ügyeljen arra, hogy az egyes darabok ne takarják el egymást.

A főzésre váró darabokat lehetőleg egyforma nagyságú darabokra vágja föl.

A sütőlapra ráhelyezett élelmiszerek nem lehetnek három centiméternél magasabbak.

Időkapcsoló óra

Az időkapcsoló óra úgy működik, mint egy homokóra. Ezt az órát bármikor és minden más funkciótól függetlenül lehet használni.



Az időkapcsoló óra beállításához végezze el a következő lépéseket:

- A funkcióválasztó gombokkal (**5**) válassza ki az időkapcsoló óra szimbólumot.
- A plusz- és mínusz gombok (**4**) segítségével állítsa be az időtartamot.
- Nyomja meg a beviteli gombot (**1**).
- Nyomja meg az indító gombot (**2**).

A beállított idő lejártá után a készülék három csipogó hangot fog adni, amit minden 30. másodpercben meg fog ismételni addig, amíg meg nem nyomja a stop gombot. Az időkapcsoló óra működése közben a megfelelő jelzőlámpa világítani fog. A kijelző és a lámpák a következőt mutatják:

Ha semmiféle funkció nem fut, akkor az óra kijelzője az idő futását fogja mutatni.

Ha semmiféle funkció nincs aktivizálva, akkor a kijelző és a lámpák a normál funkcióparamétert jelzik ki. Ha meg szeretné nézni a még hátralévő időt, akkor nyomja meg az időkapcsoló gombot. Az óra kijelzője rövid ideig az időkapcsoló órát fogja mutatni, majd 10 másodperc után ismét a funkciókijelzéseket veszi át, ha adott esetben ismét megnyomta az időkapcsoló gombot.

ÜZEMELTETÉS KÖZBEN...

Egy főzési folyamat megszakítása

Az éppen futó főzési folyamatot bármikor megszakíthatja a **Start/Stop** gomb megnyomásával.

A készülék egy gőzlefutási funkcióval rendelkezik, amit a **Stop** gombbal lehet aktivizálni. Az ajtó nyitáskor ezáltal csökken a gőzkiáramlás. Ez a folyamat kb. három percre tart és ezen idő alatt a „VAP” felirat lesz látható a kijelzőben.

Figyelem! Ha a főzés közben, vagy a főzés végén kinyitja az ajtót, akkor forró gőz és vízpára szívároghat ki a készülékből. Kérjük, hogy ilyenkor álljon oldalra, vagy lépjen hátra.

Ebben a pillanatban:

- A gőzölő berendezés működése megszakad.
- A sütőtér falai és a víztartály még nagyon forró állapotban vannak. **Égésveszély áll fenn!**
- Az órajelző megáll és a hátralévő üzemi időt fogja kijelezni (ha be volt állítva).

Ha szükségesnek tartja, akkor most:

- Megfordíthatja, vagy megkeverheti az élelmiszereket.
- Megváltoztathatja a sütési paramétereit.

A paraméterek megváltoztatása

Az üzemi paraméterek (időtartam és hőmérséklet) a készülék üzemelése közben is megváltoztathatók, vagy abban az esetben is, ha megszakítja a főzési folyamatot. Ehhez végezze el a következő lépéseket:

1. **Ha az időtartamot szeretné megváltoztatni**, akkor nyomja meg a „+” és a „-” gombokat. Az új időtartam azonnal érvényes lesz.
2. **Ha a hőmérsékletet szeretné megváltoztatni**, akkor nyomja meg a hőfokválasztó gombot. A megfelelő kijelző és lámpa villogni kezd. A „+” és a „-” gombok megnyomásával megváltoztathatja a korábbi paramétert. A megerősítéshez nyomja meg ismét a hőfokválasztó gombot.

Egy főzési folyamat törlése

Abban az esetben, ha törölni szeretné a főzési folyamatot, akkor nyomja meg kétszer a **megszakító** gombot (6).

Erre 3 hangjelzés szólal meg és a kijelzőben az „End” felirat fog megjelenni.

Egy főzési folyamat vége

A főzési folyamat végén, vagy a **megszakító** gomb (6) megnyomása után elkezdődik a gőzlefutási folyamat.

Ez a funkció lépésekben nyomja ki a gőzt a készülékből, hogy minél kevesebb gőz áramolhasson ki a készülékből az ajtó kinyitásakor.

Ez a folyamat kb. három percig tart és ezen idő alatt a „VAP” felirat lesz látható a kijelzőben.

A folyamat végén 3 hangjelzés szólal meg és a kijelzőben az „End” felirat fog megjelenni.

Figyelem! Ha a főzés közben, vagy a főzés végén kinyitja az ajtót, akkor forró gőz és vízpára szivároghat ki a készülékből. Kérjük, hogy ilyenkor álljon oldalra, vagy lépjen hátra.

A jelzőhang minden 30. másodpercben meg fog ismétlődni addig, amíg be nem zárja az ajtót, vagy meg nem nyomja a Stop gombot.

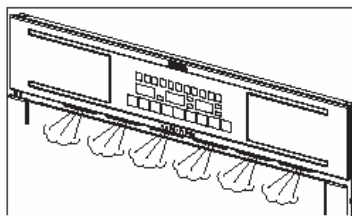
A készülék kikapcsolása után a ventilátor még tovább üzemel egy ideig. Ez a funkció a beépített készülék hőmérsékletét csökkenti. Ha a kijelzőben a „DEP” felirat lesz látható, ami azt jelenti, hogy a víz vissza lett szivattyúzva és kivető a víztartály. Távolítsa el a víztartályt és alaposan szárítsa meg. A kihűlt sütőteret egy puha ruhával törölje szárazra. Egy ideig még hagyja nyitva a készülék ajtaját, hogy a sütőkamra teljesen megszáradjon.

Gőzkifúvás

Ennél a készüléknél teljesen normális jelenség az, ha különösen télen, vagy nedves környezetben változó gőzkifúvás jelentkezik.

Maradékvíz a sütőtérben

A sütőtérben úgy csökkenthető a maradékvíz mennyisége, hogy a legalsó polctartóba egy zárt sütőlapot helyez be. Ez felfogja az ételekből kicsöpögő kondenzátumot és lecsökkenti a sütőtérben a maradékvíz mennyiségét. A megmaradt maradékvizet egy száraz ruhával egyszerűen fel lehet itatni.



TÁBLÁZATOK ÉS TANÁCSOK

i Ha az élelmiszereket a sütőlapra helyezi, akkor ügyeljen arra, hogy az egyes darabok ne takarják el egymást.

A főzésre váró darabokat lehetőleg egyforma nagyságú darabokra vágja föl.

A sütőlapra ráhelyezett élelmiszerek nem lehetnek három centiméternél magasabbak.

Halak

Halfajta	Mennyiség	Hőmérséklet °C	Sütési idő (perc)	Sütőlap	Polc- magasság alulról
Aranymakréla	800-1200 g	80	30-40	perforált	2
Pisztráng	4 x 250 g	80	20-25	perforált	2
Lazac filé	500-1000 g	80	15-25	perforált	2
Lazacpisztráng	1000-1200 g	80	25-35	perforált	1/2
Királyrák	500-1000 g	80	15-20	perforált	2
Zöld héjas kagyló	1000-1500 g	100	25-35	perforált	2
Óriási laposhal filé	500-1000 g	80	20-25	perforált	2
Szívkaagyló	500-1000 g	100	10-20	perforált	2
Homár	800-1200 g	100	25-30	perforált	1/2
Tőkehal filé	1000-1200 g	80	20-25	perforált	2
Kagyló	1000-1200 g	100	15-25	perforált	2
Saibling (laposhal)	4 x 250 g	80	25-30	perforált	2
Tőkehal	1000-1200 g	80	20-25	perforált	2
Tonhal filé	500-1000 g	80	15-20	perforált	2
Fogas	4 x 250 g	80	25-30	perforált	2

Húsok

Húsfajta	Mennyiség	Hőmérséklet °C	Sütési idő (perc)	Sütőlap	Polc- magasság alulról
Csirkeláb	4-10	100	40-45	perforált	2
Csirkemell	4-6	100	25-35	perforált	2
Sertésnyak	500-1000 g	100	40-50	perforált	2
Pulykaszelet	4-8	100	20-25	perforált	2
Sertésfilé egészben	4-8	100	20-30	perforált	2
Bécsi virsli		80-100	10-15	perforált	2

Tojások

Tojás	Hőmérséklet °C	Sütési idő (perc)	Sütőlap	Polc-magasság alulról
Tojás pohárban	100	10-15	sütőrács	2
Keménytojás	100	15	sütőrács	2
Lágytojás	100	10-12	sütőrács	2

Köreték

Köreték	Mennyiség	Hőmérséklet °C	Sütési idő (perc)	Sütőlap	Polc-magasság alulról
Búzadara+folyadék	200 g+400 ml	100	30-35	sütőrács, üvegtál	2
Tejbegríz+folyadék	200 g+300 ml	100	10-20	sütőrács, üvegtál	2
Lencse+folyadék	200 g+375 ml	100	20-50	sütőrács, üvegtál	2
Rizs+folyadék	200 g+250 ml	100	25-40	sütőrács, üvegtál	2

Zöldségek

Zöldségfajta / friss		Hőmérséklet °C	Sütési idő (perc)	Sütőlap	Polc-magasság alulról
Padlizsán	szeletelve	100	15-20	perforált	2
Bab		100	30-45	perforált	2
Brokkoli	szárral	100	25-30	perforált	2
Brokkoli	szár nélkül	100	15-20	perforált	2
Karfiol	szárral	100	25-30	perforált	2
Karfiol	egész fej	100	40-45	perforált	1
Borsó		100	30-35	perforált	2
Édeskömény	szárral	100	15-20	perforált	2
Édeskömény	megfelelve	100	20-30	perforált	2
Burgonya héjában	egészben, nagyon kicsi	100	20-25	perforált	2
Burgonya héjában	egészben, nagyon vastag	100	40-50	perforált	2
Burgonya meghámozva	darabolva	100	20-25	perforált	2
Karalábé	darabolva	100	20-25	perforált	2
Hó-borsó		100	15-20	perforált	2
Sárgarépa	szeletelve	100	25-30	perforált	2
Csöves kukorica		100	50-60		

Paprika	csíkokban	100	12-15	perforált	2
Pepperóni		100	12-15	perforált	2
Gomba	negyedelve	100	12-15	perforált	2
Póréhagyma	szeletelve	100	10-12	perforált	2
Kelbimbó		100	25-35	perforált	2
Zeller	csíkokban	100	15-20	perforált	2
Spárga		100	20-35	perforált	2
Spenót		100	12-15	perforált	2
Zeller		100	25-30	perforált	2
Cukkíni	csíkokban	100	12-18	perforált	2

Gombócok

Gombóc fajta	Hőmérséklet °C	Sütési idő (perc)	Sütőlap	Polc-magasság alulról
Gombóc	100	20-30	perforálatlan	2
Gőzgombóc	100	15-20	perforálatlan	2
Élesztős gombóc	100	15-25	perforálatlan	2
Zsemlegombóc	100	20-25	perforálatlan	2
Szalvétás gombóc	100	25-30	perforálatlan	2

Desszertek

Desszert fajta	Mennyiség	Hőmérséklet °C	Sütési idő (perc)	Sütőlap	Polc-magasság alulról
Almakompót	500-1500 g	100	15-25	perforálatlan	2
Körte kompót	500-1500 g	100	25-30	perforálatlan	2
Crème Brûlée		80	20-25	sütőrács	2
Crème Caramel		80	25-30	sütőrács	2
Joghurt		40	4-6 hrs.	sütőrács	2
Őszibarack-kompót	500-1500 g	100	15-20	perforálatlan	2

Gyümölcsök (sterilizálás/befőzés)

Gyümölcs fajta	Mennyiség	Hőmérséklet °C	Sütési idő (perc)	Sütőlap	Polc-magasság alulról
Körte	4-6 db literes üveg	100	30-35	sütőrács	1
Cseresznye	4-6 db literes üveg	80	30-35	sütőrács	1
Őszibarack	4-6 db literes üveg	90	30-35	sütőrács	1
Szilva	4-6 db literes üveg	90	30-35	sütőrács	1

Regenerálás

Főzelék	Mennyiség	Hőmérséklet °C	Sütési idő (perc)	Sütőlap	Polc-magasság alulról
Egytál étel	1-2	100	12-15	sütőrács	2
Egytál étel	3-4	100	15-20	sütőrács	2
Készétel		100	15-20	sütőrács	2

Blansírozás

Zöldségfajta	Mennyiség	Hőmérséklet °C	Sütési idő (perc)	Sütőlap	Polc-magasság alulról
Pl. bab, póréhagyma		100	10-12	perforált	2
Kelkáposzta	1000-2000 g	100	12-16	perforált	2
Kelkáposzta levelek	10-20	100	12-15	perforált	2
Fehér káposzta, egész	2000-2500 g	100	30-45	perforált	1
Paradicsom, hámozott		80	12	sütőrács	2

Felolvasztás

Zöldségfajta / köret		Hőmérséklet °C	Sütési idő (perc)	Sütőlap	Polc-magasság alulról
Brokkoli		100	15-20	perforált	2
Balkán zöldség		100	15-20	perforált	2
Spenót	Adagokban	100	10-15	perforált	2
Karfiol	Rózsákban	100	15-20	perforált	2
Borsó		100	15-25	perforált	2
Kelkáposzta	Vastag	100	25-35	perforálatlan	2
Sárgarépa	Szeletelve	100	15-20	perforált	2
Kelbimbó		100	20-25	perforált	2
Spárga		100	25-30	perforált	2
Készételek		100	igény szerint	sütőrács	2
Kenyér		100	10-25	sütőrács	2
Rizs		100	15-25	perforálatlan	2
Lencse		100	15-20	perforálatlan	2
Tészta		100	15-20	perforálatlan	2

Sütés 2 sütőpolcon

Fontos útmutatások:

A sütőrácsot a két sütőpolcon való sütéshez mindig az alulról számított második, vagy harmadik polcmagasságba helyezze be.

Erre teheti rá a kereskedelemből beszerzett porcelánból készült edényeket, a jéni üvegtálakat, vagy a rozsdamentes edényeket.

Az alulról számított első polcmagasságba a perforálatlan, vagy a perforált sütőlapot kell betolni.

Egyszerre két sütőrácsot is használhat a sütéshez.

A különböző sütési időket a következők szerint kell kiigazítani:

- A hosszabb sütési időt igénylő élelmiszereket a gőzsütő felső sütőterébe kell behelyezni.
- A rövidebb sütési időt igénylő élelmiszerek sütését az alulról számított első polcmagasságon kell végezni.

Egy példa: zöldség, burgonya és hús.

A zöldséget és a burgonyát tartalmazó edényeket az alulról számított második, vagy harmadik polcmagasságba behelyezett sütőrácsra helyezve kell betenni a készülékbe.

A húst az alulról számított első polcmagasságba kell behelyezni.

Ha a húshoz a perforált sütőlapot szeretné használni, akkor a sütő aljára be kell tenni a perforálatlan sütőlapot a lecsöpögő hússzafa felfogására. A készülék így tiszta marad.

Sütési idő: zöldség és burgonya: 25-35 perc

Sütési idő: hús – fajta szerint - 15-25 perc.

A leghosszabb sütési időt kell beállítani, mert így a különböző polcmagasságban lévő ételek azonos időben készülnek el és nem főnek szét.

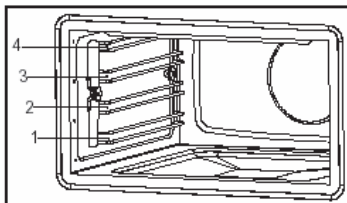
A tartozékok használata

A perforált sütőlap friss- és fagyasztott zöldségek, húсок és szárnyasok sütésére alkalmas. Fontos, hogy a perforált sütőlap használatakor a nem perforált sütőlapot is be kell helyezni a legalsó polcra. Ez által a lecsöpögő folyadék összegyűjthető és nem szennyeződik be a készülék. A perforált sütőlapot az ételekkel együtt a második polcra kell helyezni.

A nem perforált sütőlap érzékeny ételek gőzölésére is használható.

A huzalpolc a kisebb edényekben, pl. desszertes tálakban történő sütéshez használható. További fontos információkat a Táblázatok és tanácsok c. rész tartalmaz.

A javasolt sütési idők és hőfokok a táblázatokban találhatóak. A tényleges sütési idők az ételek típusának és minőségének függvényében változhatnak.



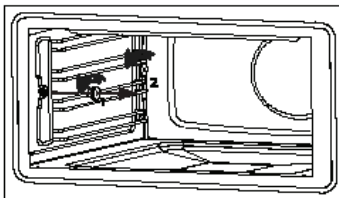
TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A belső tér tisztítása

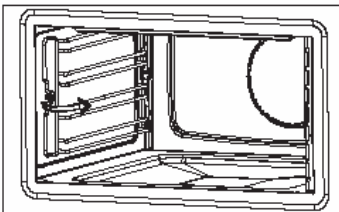
A tisztításhoz soha ne használjon súrolószereket (mint pl. dörzsszivacs, fémszivacs, stb.), mert ezek károsítják a felső felületeket. A sütőteret csak langyos vízzel és egy puha, nedves ruhával tisztítsa meg. A tisztítás után törölje szárazra.

Az oldalrácsok eltávolítása

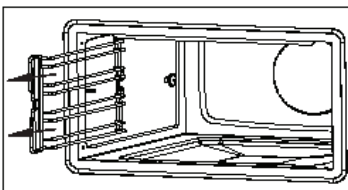
Az óra járásával ellentétes irányba forgatva lazítsa ki elől a rácsot rögzítő recézett anyát (1).



Az óra járásával ellentétes irányba forgatva lazítsa ki hátul a rácsot rögzítő recézett anyát (2). A recézett anyákat nem kell kivenni.



Húzza ki előre az oldalrácsot és vegye ki a készülékből.

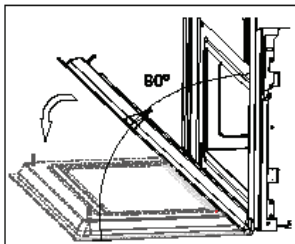


Az oldalrácsot a visszaszereléshez tolja be a recézett anyába (2).

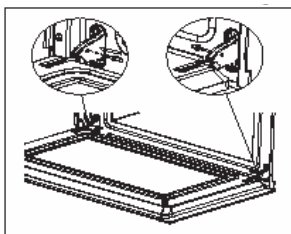
Az óra járásával megegyező irányba forgatva csavarozza be ütközésig a recézett anyát (1), majd húzza meg szorosan a hátsó recézett anyát (2) is.

Az ajtó eltávolítása

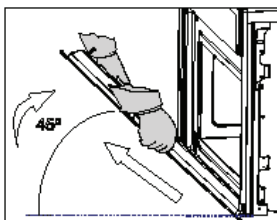
1. Nyissa ki a készülék ajtaját, ameddig lehetséges.



2. Illessze be a két csapszeget az ajtózanérokban lévő lyukakba.



3. Zárja be a készülék ajtót éppen addig, hogy kiemelhető legyen.



4. A visszaszereléshez két kézzel fogja meg oldalt az ajtót és tolja be a zsanérokat a készüléknél lévő nyílásokba.
5. Nyissa ki az ajtót ameddig lehetséges és húzza ki a csapszegeket.

Vízkötenítés

Minden gőzgenerátornál - a helyi víz keménységétől függően (azaz a víz mésztartalmától) – vízkő rakódik le a gőzgenerátorban.

A vízkőtenítés intervalluma a mindenkori vízkeménységtől és a használat gyakoriságától függ. Heti 4 x 30 perces használat esetén hozzávetőleg a következő táblázatban megadott időszakokban kell elvégezni a vízkőtenítést.

Vízkeménység	Vízkőtenítés
nagyon lágy	18 hónap után
közepes	9 hónap után
nagyon kemény	6 hónap után

A készülék automatikusan érzékeli, ha vízkőtenítésre van szükség. Ilyenkor felgyullad a vízkőtenítésre figyelmeztető jelzőlámpa. Ha nem végzi el a vízkőtenítést, akkor a lámpa villogni kezd. Amennyiben nem vízkőteníti a készüléket, akkor a rendszer leblokkol. A kijelzőben a „CAL” felirat jelenik meg és villogni fog a lámpa.

FONTOS MEGJEGYZÉS: Ha a készülék nincs vízkőtenítve, akkor negatívan befolyásolja a készülék funkcióit és károsodhat a készülék is.

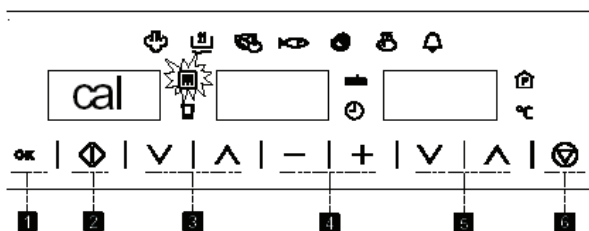
Alkalmas vízkőtenítő szerek

A vízkőtenítéshez csak megfelelő vízkőtenítő szereket szabad használni. Ezek a szerek professzionális és kímélő vízkőtenítést nyújtanak a készülék számára. Ezek a szerek a Vevőszolgálatnál beszerezhetők.

Figyelem! Soha ne használjon ecetet, vagy ecetes tisztítót, mert károsodhat a belső vízhálózati rendszer.

A hagyományos vízkőtenítő szerek nem alkalmasak, mert habképző adalékokat tartalmaznak.

Vízkőtenítési folyamat



Figyelem: A vízkőtenítési folyamatot biztonsági okból nem szabad megszakítani.

A készüléket nyitott és zárt ajtó mellett is lehet vízkőteníteni. A vízkőtenítési folyamat előtt a készüléket kikapcsolt helyzetbe kell állítani.

A vízkőtenítési folyamatot a következők szerint kell elvégezni:

- 5 másodpercig nyomja meg egyszerre a beviteli (1) és a megszakítás- / zárolás gombokat (6). A kijelzőben a „0,5L” felirat jelenik meg és megszólal egy jelzőhang.
- Nyomja meg az indító gombot (2).
- A kijelzőben a „0,5L” felirat jelenik meg. Vegye ki a víztartályt.
- Töltsön be a tartályba 0,5 liter vízkőtenítő oldatot, majd tolja be kattanásig a belső térbe a víztartályt.

- Nyomja meg az indító gombot (2). A vízkötelenítés folyamat elkezdődik és mintegy 30 percig fog tartani.
- Ha a vízkötelenítés kijelzőben villogni kezd az „1,0L” felirat és megszólal egy jelzőhang, akkor ki kell venni a víztartályt és ki kell üríteni.
- Töltsön be a tartályba 1,0 liter hideg vizet, majd tolja be kattanásig a belső térbe a víztartályt.
- Nyomja meg az indító gombot (2). Elkezdődik az első öblítési folyamat.
- Ha a vízkötelenítés kijelzőben ismét villogni kezd az „1,0L” felirat és újra megszólal egy jelzőhang, akkor ki kell venni a víztartályt és ki kell üríteni.
- Töltsön be a tartályba 1,0 liter hideg vizet, majd tolja be kattanásig a belső térbe a víztartályt.
- Nyomja meg az indító gombot (2). Elkezdődik a második öblítési folyamat.
- Az öblítési folyamat befejezése után vegye ki a víztartályt, ürítse ki, alaposan tisztítsa ki és szárítsa meg.

A készülék tisztítása

Figyelem! A tisztítási munkálatok megkezdése előtt a készüléket ki kell kapcsolni és le kell választani az elektromos hálózatról. Ehhez húzza ki a csatlakozó dugót a fali konnektorból, vagy kapcsolja le a készülék áramellátását adó biztosítékot.

A tisztításhoz soha ne használjon agresszív hatású tisztító-, vagy súrolószereket és éles tárgyakat, mert ezek károsítják a felületeket.

Ne használjon a tisztításhoz nagynyomású-, illetve gőztisztító készüléket sem.

Homlokzat

A készüléket csak egy nedves törölronggyal tisztítsa meg. Ha nagyon erős a szennyeződés, akkor a mosóvízbe tegyen bele néhány csepp mosogatószeret. Ez után egy száraz ruhával törölje át a készüléket.

Az alumínium előlappal rendelkező készülékek tisztításához enyhe hatású üveg tisztító szert és egy puha, szőszmentes ruhát célszerű használni. Ezeket a felületeket vízszintes irányba mossa le, hogy ne maradjanak nyomok a felső felületeken.

A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje foltokat azonnal távolítsa el. Ezek a foltok korróziót okozhatnak.

Ügyeljen arra, hogy víz ne kerülhessen be a készülék belsejébe.

Sütőtér

Egy nedves törölronggyal minden használat után tisztítsa meg a belső felületeket. Hagyja nyitva az ajtót, hogy a sütőtér lehűljön és megszáradjon.

A makacs szennyeződések eltávolításához soha ne használjon agresszív hatású tisztító-, vagy súrolószereket. Ne használjon sem sütőspray-t, sem egyéb agresszív hatású tisztító-, vagy súrolószereket.

Az ajtónak és a készülék homloklapjának mindig tisztának kell lennie, hogy szavatolható legyen a kifogástalan működőképesség.

Ügyeljen arra, hogy víz ne kerülhessen be a készülék szellőző nyílásaiba.

A lámpa üvegfedele a készülék mennyezetén található és a tisztításhoz könnyen kiszerezhető. Ehhez csavarozza ki, majd mosogatószeres vízzel tisztítsa meg.

Tartozékok

A tartozékokat minden használat után tisztítsa meg. Ha nagyon elszennyeződtek, akkor először áztassa be őket és egy kefével, vagy a szivaccsal alaposan tisztítsa meg. A tartozékokat mosogatógépben is meg lehet tisztítani.

Mit kell tenni üzemzavar esetén?

FIGYELEM! A készülék bármiféle javítását csak szakképzet személy, szerviz végezheti el. A készülékbe való bármilyen szakszerűtlen beavatkozás nemcsak károkat okoz, hanem életveszélyes is.

A következő problémák (kisebb üzemzavarok) a Vevőszolgálat értesítése nélkül is megszüntethetők:

- **Kialudt a kijelző! Ellenőrizze, hogy:**
 - Ki lett-e kapcsolva az órakijelző (lásd a „Alapbeállítások” c. részt).
- **A készülék nem működik! Ellenőrizze, hogy:**
 - Helyesen csatlakoztatta-e hálózati vezeték dugóját a fali konnektorba.
 - Be van-e kapcsolva a készülék áramellátását biztosító áramkör.
- **Az üzemelés közben zajok hallatszanak! Ellenőrizze, hogy:**
 - Lehet, hogy ezek az üzemi zajok pl. a gőzgenerátor vízszivattyúzása miatt hallhatók.
 - Ez a zajképződés normális jelenség és nem jelent problémát.
- **Az élelmiszerek nem forrók, vagy nagyon lassan forrósodnak fel! Ellenőrizze, hogy:**
 - Helyes hőfokot és sütési időtartamot választott-e ki.
 - A szokásosnál nagyobb mennyiségű hideg élelmiszert pakolt-e be a készülék belsejébe.
- **A főzési folyamat végén zaj hallható! Ez nem jelent problémát:**
 - A hűtőventillátor még egy ideig működésben marad.
 - A ventilátor automatikusan kikapcsol, ha a hőmérséklet megfelelően lecsökkent.
- **A készülék üzemel, de a belső világítás nem működik!**
 - Ha minden funkció helyesen üzemel, akkor valószínű, hogy kiégett az izzólámpa. A készüléket tovább lehet használni.
- **Ha a kijelzőben az „Er”, vagy a „Hot” felirat jelenik meg, akkor forduljon a szervizhez.**

Sütőtéri lámpa cseréje

A lámpa kicserélését a következő lépésekben kell elvégezni:

- Válassza le a készüléket az elektromos hálózatról. Ehhez húzza ki a csatlakozó dugót a fali konnektorból, vagy kapcsolja le a készülék áramellátását adó biztosítékot.
- Csavarozza ki a lámpa üvegfedelét.
- Vegye ki a halogén izzólámpát. Vigyázat! A lámpa nagyon forró lehet.
- Helyezzen be egy új **G9 250V/25W** típusú izzólámpát. Ügyeljen a lámpa gyártójának az előírásaira.
- Csavarozza be a lámpa üvegfedelét.
- Csatlakoztassa vissza a készüléket az elektromos hálózatra.



Fontos!







Mielőtt becsavarozza a lámpa üvegfedelét a helyére, vigyázzon arra, hogy a tömítés helyes pozícióban legyen.

MŰSZAKI TULAJDONSÁGOK

Kijelzők

Képernyő	A kijelzés ismertetése
CAL	A készüléket vízköteleníteni kell.
-LO-	Vízhiány van a víztartályban.
rES	Utalás a víztartály hibájára.
dEP	A víztartályt el kell távolítani, ki kell üríteni és vissza kell helyezni.
VAP	Utalás a futó gőzölési folyamatra.
PUMP	Utalás a hideg víznek a tartályba való befolyásához és a meleg víznek a víztartályból való kifolyásához.
END	Egy gőzölési folyamat befejeződött.

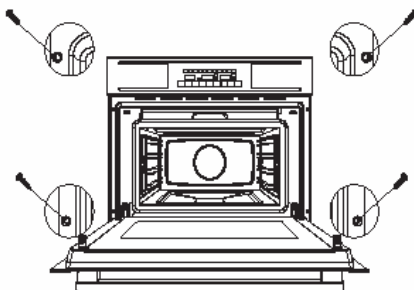
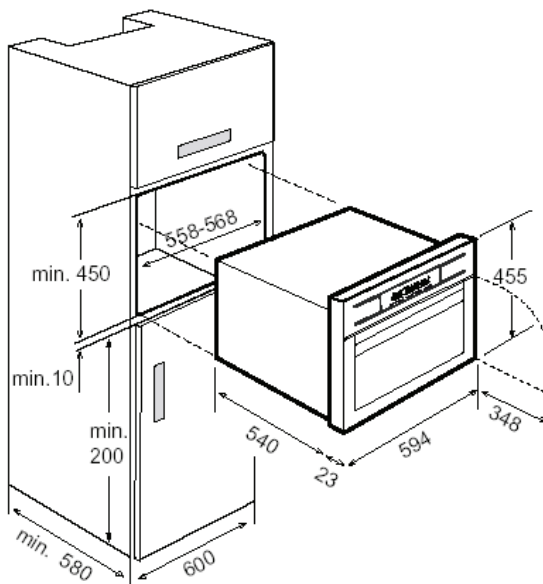
A funkciók ismertetése

Szimbólum	Funkciók	Élelmiszer
	Gőzsütés/főzés	Mindenféle zöldség, rizs, hal- és húsfajta készítéséhez és felmelegítéséhez. Bogyós gyümölcsök levének készítéséhez. Zöldségek egyidejű felolvasztásához és főzéséhez.
	Regenerálás és sterilizálás	Tányéros- és készételek regenerálásához. Zöldségek és gyümölcsök sterilizálásához.
	Zöldségek	Különféle zöldségfélék elkészítéséhez.
	Halak	Különféle halfélék elkészítéséhez.
	Húsok	Különféle húsfélék elkészítéséhez.
	Köreték	Különféle köretfajták elkészítéséhez.

Műszaki jellemzők

Feszültség	Lásd Adattábla
Teljesítményigény	3400 W
Külső méretek (szélesség x magasság x mélység)	594 x 455 x 542 mm
Sütőtér méretek (szélesség x magasság x mélység)	420 x 210 x 390 mm
A sütő kapacitása	32 l
Tömeg	38 kg

BEÉPÍTÉS



- Tolja be a készüléket a mélyedésbe és állítsa be pontosan a helyzetét.
- Nyissa ki a készülék ajtaját és a mellékelt négy darab csavar segítségével rögzítse szilárdan a konyhabútorhoz a képen látható módon.

Adatlap

a háztartási villamos sütők energiafelhasználásának ismérveiről való tájékoztatásról szóló 87/2003.(XII.16.) GKM rendelet alapján

A gyártó védjegye:	AEG
Forgalmazó neve, címe:	Electrolux Lehel Kft. Háztartási Készülékek 1142 Budapest, Erzsébet királyné út 87.
A készülék típusazonosítója:	1630117
Energiahatékonysági osztály A-tól G-ig: A = hatékonyabb G = kevésbé hatékony	
Fűtési funkcióinak energiafelhasználása (kWh/ciklus) a szabványos vizsgálati eljárásnak megfelelően, standard terhelés alapján: - Hagyományos - Mesterséges levegőáramoltatásos	
A sütőtér hasznos térfogata (liter):	
A villamos sütő mérete: Kicsi: $12 \text{ l} \leq \text{térfogat} < 35 \text{ l}$ Közepes: $35 \text{ l} \leq \text{térfogat} < 65 \text{ l}$ Nagy: $65 \text{ l} \leq \text{térfogat}$	
Sütési idő standard terhelésnél (perc):	
A legnagyobb tepszi mérete (cm ²):	