



## BEÉPÍTHETŐ SÜTŐ



















[hu] HASZNÁLATI UTASÍTÁS

B58CT64.0





# Tartalomjegyzék

|  |  |           |   |   |           |
|--|--|-----------|---|---|-----------|
|    | <b>Rendeltetésszerű használat</b> .....                        | <b>4</b>  |    | <b>Sütősegéd</b> .....                              | <b>18</b> |
|    | <b>Fontos biztonsági előírások</b> .....                       | <b>5</b>  |   | Beállítási tanácsok .....                           | 18        |
|  | Általános .....  | 5         |   | Étel kiválasztása .....                             | 18        |
|  | Tisztítási funkció .....                                       | 6         |   | Ételek kiválasztása és beállítása .....             | 18        |
|    | <b>A sérülések okai</b> .....                                  | <b>6</b>  |    | <b>Sabbat beállítása</b> .....                      | <b>19</b> |
|  | Általános .....  | 6         |   | Sabbat funkció indítása .....                       | 19        |
|    | <b>Környezetvédelem</b> .....                                  | <b>7</b>  |   | Sabbat funkció indítása .....                       | 19        |
|  | Energiamegtakarítás .....                                      | 7         |    | <b>Tisztítószerek</b> .....                         | <b>19</b> |
|  | Környezetbarát ártalmatlanítás .....                           | 7         |   | Megfelelő tisztítószerek .....                      | 19        |
|    | <b>A készülék megismerése</b> .....                            | <b>8</b>  |   | Készülék tisztántartása .....                       | 20        |
|  | Kezelőfelület .....  | 8         |    | <b>Tisztítási funkció</b> .....                     | <b>21</b> |
|  | Kezelőelemek .....   | 8         |   | Öntisztítás .....                                   | 21        |
|  | Főmenü .....   | 9         |   | EasyClean .....                                     | 22        |
|  | Fűtési módok menü .....  | 9         |    | <b>Tartók</b> .....                                 | <b>23</b> |
|  | A sütőtér funkciói .....                                       | 10        |   | Teleszkópos kihúzósin betolási magasságának         |           |
|    | <b>Tartozékok</b> .....  | <b>10</b> |   | módosítása .....                                    | 23        |
|  | Mellékelt tartozékok .....                                     | 10        |   | Állványok ki- és beakasztása .....                  | 24        |
|  | Tartozék behelyezése .....                                     | 11        |   | <b>A készülék ajtaja</b> .....                      | <b>24</b> |
|  | Tartozékok kombinálása .....                                   | 11        |   | A készülék ajtajának ki- és beakasztása .....       | 24        |
|  | Kiegészítő tartozékok .....                                    | 12        |   | Ajtólapok ki- és beszerelése .....                  | 26        |
|  | <b>Az első használat előtt elvégzendő tennivalók</b> <b>12</b> |           |  | <b>Üzemzavar – mi a teendő?</b> .....               | <b>29</b> |
|  | Az első üzembe helyezés .....                                  | 12        |   | Hibatáblázat .....                                  | 29        |
|  | Sütőtér tisztítása .....                                       | 13        |   | Maximális időtartam túllépve .....                  | 29        |
|  | A tartozékok tisztítása .....                                  | 13        |   | Sütőtérlámpák .....                                 | 29        |
|  | <b>A készülék kezelése</b> .....                               | <b>13</b> |  | <b>Vevőszolgálat</b> .....                          | <b>30</b> |
|  | A készülék be- és kikapcsolása .....                           | 13        |   | E-szám és FD-szám .....                             | 30        |
|  | Készülék üzemeltetésének beállítása és                         |           |  | <b>Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek</b> ..... | <b>30</b> |
|  | megkezdése .....   | 13        |   | Szilikonformák .....                                | 30        |
|  | Készülék üzemelésének módosítása vagy                          |           |   | Sütemények és aprósütemények .....                  | 30        |
|  | megszakítása .....   | 14        |   | Kenyér- és zsemlefélek .....                        | 34        |
|  | Készülék gyors felfűtése .....                                 | 14        |   | Pizza, quiche és pikáns sütemények .....            | 36        |
|  | <b>Időfunkciók</b> .....                                       | <b>15</b> |   | Felfújt és szuflé .....                             | 37        |
|  | Időfunkciók megjelenítése és elrejtése .....                   | 15        |   | Szárnyasok .....                                    | 38        |
|  | Jelzőóra beállítása .....                                      | 15        |   | Hús .....   | 40        |
|  | Időtartam beállítása .....                                     | 15        |   | Hal .....   | 42        |
|  | Késleltetett üzem – „Befejezési idő” .....                     | 15        |   | Köretek és zöldségek .....                          | 43        |
|  | Beállítások ellenőrzése, módosítása és törlése .....           | 15        |   | Joghurt .....                                       | 44        |
|  | <b>Gyerekszár</b> .....  | <b>16</b> |   | Eco fűtési módok .....                              | 44        |
|  | Automatikus gyerekszár .....                                   | 16        |   | Akrilamid az élelmiszerekben .....                  | 46        |
|  | Egyszeri gyerekszár .....                                      | 16        |   | Kímélő párolás .....                                | 46        |
|  | <b>Alapbeállítások</b> .....                                   | <b>17</b> |   | Aszalás .....                                       | 47        |
|  | MyProfile módosítása .....                                     | 17        |   | Befőzés .....                                       | 48        |
|  | Az alapbeállítások listája .....                               | 17        |   | Tészta kelesztése Kelesztési fokozattal .....       | 49        |
|  | Kedvencek beállítása .....                                     | 17        |   | Felolvasztás .....                                  | 49        |
|  |  |           |   | Melegen tartás .....                                | 50        |
|  |  |           |   | Próbaételek .....                                   | 50        |

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) és az Online-Shop-ban: [www.neff-eshop.com](http://www.neff-eshop.com) talál.

## **Rendeltetésszerű használat**

Gondosan olvassa el ezt az útmutatót. Csak így tudja készülékét helyesen és biztonságosan kezelni. A használati és szerelési utasítást őrizze meg a későbbi használathoz vagy a későbbi tulajdonos számára.

Ezen készülék csak beépítésre készült. Vegye figyelembe a speciális szerelési útmutatót.

Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.

A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra nem vonatkozik a garancia.

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A készüléket üzemelés közben soha ne hagyja felügyelet nélkül. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

Ezt a készüléket legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

A gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. Tisztítást és felhasználói karbantartást csak 15 éven felüli gyermekek végezhetnek, kizárólag felügyelet mellett.

8 évnél fiatalabb gyermekeket ne engedjen a készülék és a csatlakozóvezeték közelébe.

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe. → "Tartozékok" a(z) 10. Oldalon

## Fontos biztonsági előírások

### Általános

#### Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak. Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben.
- Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbanhat. Üzembe helyezés előtt távolítsa el a sütőtérből, a fűtőelemekről és a tartozékokról a nagyobb szennyeződések.
- A készülékajtó nyitásakor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat. Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozéokra. Nehezezként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát. Csak a szükséges felületet bélelje ki sütőpapírral. A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.

#### Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A készülék nagyon forró. Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
- A tartozék vagy az edény nagyon forró. A forró edényt vagy tartozékot mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.
- Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben. Soha ne készítsen olyan ételeket, amelyek magas százalékarányú alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Csak kis mennyiségű magas százalékarányú alkoholos italt használjon. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

#### Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. A gőz a hőmérséklettől függően nem látható. Nyitáskor ne álljon túl közel a készülékhez. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Tartsa távol a gyerekeket.
- A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet. Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe.

#### Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A készülék ajtajának csuklópántjai elmozdulnak az ajtó kinyitásakor és becsukásakor, ezáltal becsípődhet az ujjja. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.

#### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetékeket. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat. Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.
- A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.

#### Figyelmeztetés – Mágneses veszély!

A kezelőfelület vagy a kezelőelemek állandó mágneseket tartalmaznak. A mágnesek az elektronikus implantátumok, pl. szívritmus-szabályozó vagy inzulinpumpa működését befolyásolhatják. Az elektronikus implantátumot viselő személyeknek legalább 10 cm-es távolságot kell tartani a kezelőfelülettől.

## Tisztítási funkció

### Figyelmeztetés – Tűzveszély!

- A laza ételmaradékok, a zsír és a peccsenyelé a tisztítási funkció alatt meggyulladhatnak. A tisztítás minden elindítása előtt távolítsa el a sütőtérből és a tartozékokról a nagyobb szennyeződések.
- Tisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne akasszon gyúlékony tárgyakat, pl. törülőruhát az ajtófogantyúra. A készülék elülső oldalát hagyja szabadon. Tartsa távol a gyerekeket.


### Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!

Tisztításkor a készülék nagyon forró lesz. A sütőtepsik és formák tapadásgátló bevonata károsodik, és mérgező gázok keletkeznek. Soha ne tisztítsa együtt a tapadásgátló bevonatú sütőtepsiket és formákat a tisztítási funkcióval. Csak zománcozott tartozékokat tisztítson együtt.

### Figyelmeztetés – Egészségkárosodás veszélye!

A tisztítási funkció során a sütőtér nagyon magas hőmérsékletre melegszik fel, így a sütés és grillezés maradványai elégnek. Ennek során gőz szabadul fel, ami irritálhatja a nyálkahártyát. A tisztítási funkció működése közben gondoskodjon a konyha szellőztetéséről. Hosszabb ideig ne tartózkodjon a helyiségben. A gyermekeket és a háziállatokat tartsa távol. A késleltetett indítású üzem esetén is vegye figyelembe az utasításokat.

### Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

- A tisztítási funkció során a sütőtér nagyon forró lesz. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját. Hagyja lehűlni a készüléket. Tartsa távol a gyerekeket.
-  A tisztítási funkció során a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne érintse meg a készülék ajtaját. Hagyja lehűlni a készüléket. Tartsa távol a gyerekeket.

## A sérülések okai

### Általános

#### Figyelem!

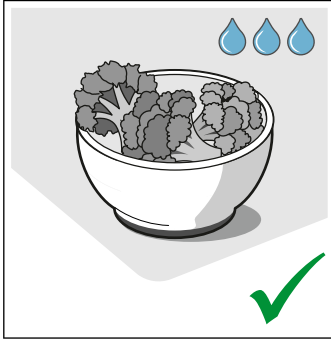
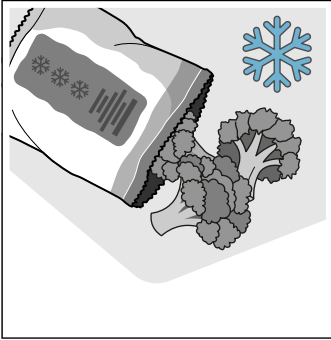
- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek, és a zománc megsérül.
- Alufólia: Az alufólia a sütőtérben nem érintkezhet az ajtólapal. Tartós elszíneződések keletkezhetnek az ajtólapon.
- Víz a forró sütőtérben: Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. A hőmérsékletváltozás miatt megsérülhet a zománc.
- Nedvesség a sütőtérben: a hosszabb időn keresztül a sütőtérben maradó nedvesség korróziót eredményez. Használat után szárítsa meg a sütőteret. Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. Ne tároljon ételt a sütőtérben.
- Lehűlés nyitott készülékajtó mellett: Magas hőmérsékleten való működtetés után a sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Ügyeljen arra, hogy semmi ne csipődjön be a készülék ajtajába. Még ha csak résnyire is marad nyitva az ajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek. Kizárólag magas páratartalommal való működtetés után hagyja a sütőteret nyitott ajtó mellett megszáradni.
- Gyümölcsle: A lédús gyümölcsös süteményekből ne tegyen túl sokat a sütőtepsibe. A gyümölcsle kifrócsköl a sütőtepsiből és eltávolíthatatlan foltokat hagy. Ha lehetséges, használja a mélyebb univerzális serpenyőt.
- Erősen szennyezett tömítés: ha a tömítés erősen szennyezett, a készülék ajtaja üzem közben nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán a tömítést.
- Készülék ajtaja mint ülő- vagy rakodófelület: Soha ne használja ülő- vagy rakodófelületként a készülék ajtaját. Ne tartson edényt vagy tartozékokat a készülék ajtaján.
- Tartozékok betolása: készüléktípustól függően a tartozékok megkarcolhatják az ajtólapot a készülék ajtajának becsukásakor. A tartozékokat ezért mindig ütközésig tolja be a sütőtérbe.
- A készülék szállítása: A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem tartja meg a készülék súlyát, és letörhet.

## Környezetvédelem

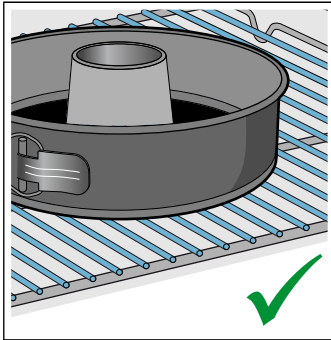
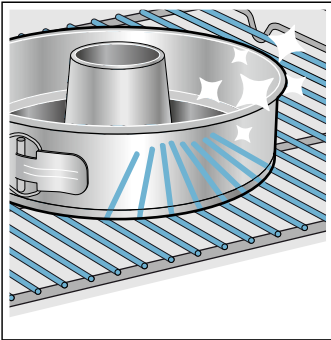
Új készüléke különösen hatékony energiafogyasztású. Itt ötleteket adunk Önnek ahhoz, hogyan takaríthat meg sütés közben energiát, és hogyan ártalmatlaníthatja készülékét megfelelően.

### Energiamegtakarítás

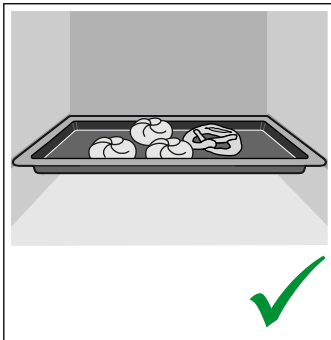
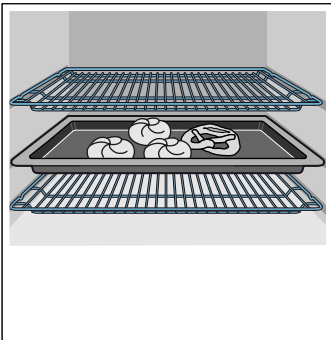
- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- A fagyasztott élelmiszereket hagyja kiolvadni, mielőtt a sütőtérbe teszi őket.



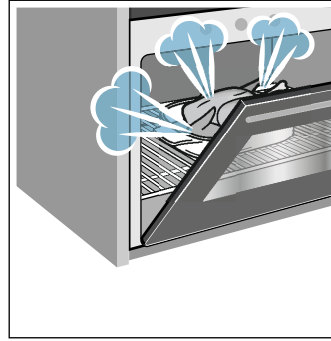
- Használjon sötét, fekete lakkozott vagy zománczott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.



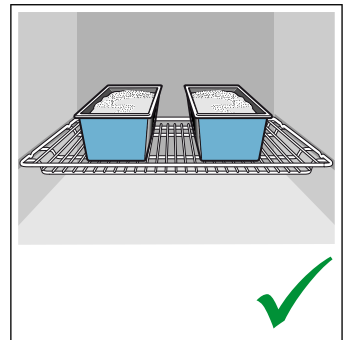
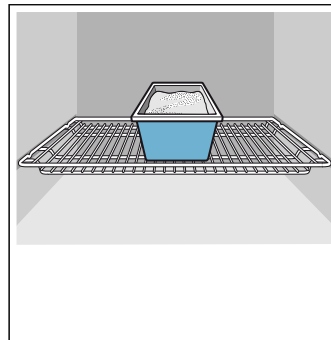
- Vegyen ki a sütőtérből minden olyan tartozékot, amelyre nincs szükség.



- Működés közben a lehető legritkábban nyissa ki a készülék ajtaját.



- Ha többféle süteményt készít, azokat legjobb egymás után sütni. A sütőtér még meleg. Így a második sütemény sütési ideje rövidebb lesz. A sütőtérbe 2 szögletes sütőformát is behelyezhet egymás mellé.



- Hosszabb párolási idők esetén a készülék mintegy 10 perccel a párolási idő lejártá előtt kikapcsolható, a maradékhőt használva a készre pároláshoz.

### Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

## A készülék megismerése

Ez a fejezet ismerteti a kijelzéseket és a kezelőelemeket. Ezenfelül bemutatja a készülék különböző funkcióit is.

**Utasítás:** A készülék típusától függően eltérések lehetnek a színekben és a részletekben.

## Kezelőfelület

A kezelőfelületen keresztül FullTouch-TFT-kijelző segítségével állíthatja be a készülék különféle funkcióit. A FullTouch-TFT-kijelző megmutatja az aktuális beállításokat.







- 1 FullTouch-TFT-kijelző
- 2 Érintőgombok



### Kezelőelemek

A kezelőelemekkel készülékét így egyszerűen és közvetlenül beállíthatja.

### Érintőgombok

Az érintőgombok alatt érzékelők helyezkednek el. Egy funkció kiválasztásához koppintson a megfelelő érintőgombra.

| Érintőgomb  | Használat  |
|---|--|
|  be/ki          | A készülék be- vagy kikapcsolása → "A készülék be- és kikapcsolása" a(z) 13. Oldalon   |
|  Időfunkciók    | Jelzőóra, időtartam vagy „Befejezési idő” késleltetett üzem beállítása → "Időfunkciók" a(z) 15. Oldalon  |
| Gyerekzár   | Gyerekzár bekapcsolása vagy kikapcsolása → "Gyerekzár" a(z) 16. Oldalon  |
|  Főmenü         | Üzem módok és beállítások kiválasztása → "Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 13. Oldalon  |
|  Gyors felfűtés | Gyors felfűtés bekapcsolása vagy kikapcsolása → "Készülék gyors felfűtése" a(z) 14. Oldalon<br>PowerBoost bekapcsolása vagy kikapcsolása → "Készülék gyors felfűtése" a(z) 14. Oldalon |

|  |  |
|--|--|
|  Információ | További információk megjelenítése<br>Aktuális hőmérséklet megjelenítése → "Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 13. Oldalon |
|  start/stop | Üzem mód elindítása vagy leállítása → "Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 13. Oldalon                                     |

### FullTouch-TFT-kijelző


A FullTouch-TFT-kijelző segítségével lépkedhet a sorok között, illetve választhatja ki a beállításokat.



Egy beállítás módosításához koppintson ujjával a kijelző megfelelő pontjára. A terület kivilágosodik. Húzza ujját jobbra vagy balra ezen a területen, amíg a kívánt beállítás kinagyítva nem jelenik meg.




| Irány            | Használat                         |
|------------------|-----------------------------------|
| Léptetés balra   | Húzza ujját a kijelzőn jobbra     |
| Léptetés jobbra  | Húzza ujját a kijelzőn balra      |
| Léptetés felfelé | Koppintson a kijelző felső sorára |
| Léptetés lefelé  | Koppintson a kijelző alsó sorára  |



## Főmenü

Ha a főmenübe szeretne lépni, koppintson az  érintőgombra.


| Menü   | Használat   |
|--|---|
|  | Fűtési módok<br>Válassza ki az ételhez a kívánt fűtési módot és hőmérsékletet → "A készülék be- és kikapcsolása" a(z) 13. Oldalon |
|  | Sütősegéd<br>Beállítási javaslatok sütéshez → "Sütősegéd" a(z) 18. Oldalon  |

|   |   |
|---|---|
|  | MyProfile<br>Egyéni készülékbeállítások megadása<br>→ "Alapbeállítások" a(z) 17. Oldalon              |
|  | EasyClean<br>Kisebb szennyeződések tisztítása a sütőtérben<br>→ "Tisztítási funkció" a(z) 21. Oldalon |
|  | Öntisztítás pirolízissel<br>Sütőtér tisztítása. → "Tisztítási funkció" a(z) 21. Oldalon               |

## Fűtési módok menü

A készülék különféle fűtési módokkal rendelkezik. A készülék bekapcsolása után közvetlenül a Fűtési módok menübe jut.

| Fűtési mód   | Hőmérséklet                           | Használat   |
|--|---------------------------------------|---|
|    | Forró levegő: CircoTherm<br>40–200 °C | Egy vagy több szinten való sütéshez és főzéshez.<br>A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.   |
|    | Felső/alsó fűtés<br>50–275 °C         | Hagyományos, egy szinten való sütéshez. Különösen alkalmas lédús töltelékkel készült süteményekhez.<br>A hő egyenletesen áramlik fentről és letről.   |
|   | Termogrill<br>50–250 °C               | Szárnyas, egész hal és nagyobb húsdarabok sütéséhez.<br>A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.   |
|  | Pizzafokozat<br>50–275 °C             | Pizza és egyéb ételek elkészítéséhez, amelyek sok hőt igényelnek alulról.<br>Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körfűtőtest fűt.  |
|  | Kenyérsütési fokozat<br>180–240 °C    | Kenyér, zsemle és más, magas hőmérsékletet igénylő péksütemények sütéséhez.   |
|  | Grill, nagy felület<br>50–290 °C      | Lapos grilleznivalók, például steak, virsli vagy pirítós grillezéséhez és csőben sütéshez.<br>A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.  |
|  | Grill, kis felület<br>50–290 °C       | Kis mennyiségű steak, virsli vagy pirítós grillezéséhez és csőben sütéshez.<br>A grillfűtőtest alatt lévő középső felület felforrósodik.  |
|  | Alsó fűtés<br>50–250 °C               | Vízfürdőben való főzéshez és utánsütéshez.<br>A hő alulról áramlik.   |
|  | Kímélő párolás<br>70–120 °C           | Enyhén átsütött, puha húsdarabok kíméletes és lassú párolásához nyitott edényben.<br>A hő alacsony hőmérsékletnél egyenletesen áramlik fentről és letről.   |
|  | Kelesztési fokozat<br>35–55 °C        | Kelt és kovászos tészták kelesztéséhez, illetve joghurt érleléséhez.<br>A tészta gyorsabban kel meg, mint szobahőmérsékleten. A tészta felszíne nem szárad ki.  |
|  | Felolvasztási fokozat<br>30–60 °C     | Fagyasztott ételek kíméletes felolvasztásához.  |
|  | Edény előmelegítése<br>30–70 °C       | Edény melegítéséhez.  |
|  | Melegen tartás<br>60–100 °C           | Főtt ételek melegen tartásához.   |
|  | Felső/alsó fűtés Eco<br>50–275 °C     | Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez.<br>A hő fentről és letről áramlik.<br>A fűtési mód 150 és 250 °C között a leghatékonyabb.<br>Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiafogyasztás meghatározására hagyományos üzemmódban. |

|   |                |           |  |
|---|----------------|-----------|--|
| eco<br> | CircoTherm Eco | 40–200 °C | Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez egy szinten, előmelegítés nélkül. A ventilátor elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben. A fűtési mód 125 és 200 °C között a leghatékonyabb. Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiahatékonysági osztály, valamint az energiafogyasztás meghatározására légkeringetési üzemmódban. |
|---|----------------|-----------|--|

## A sütőtér funkciói

A sütőtér funkciói leegyszerűsítik készüléke kezelését. Így pl. a sütőtér nagy felületű kivilágítást kap, és a készüléket hűtőventilátor védi a túlmelegedéstől.

### Készülék ajtajának nyitása

Ha folyamatban lévő üzem közben kinyitja a készülék ajtaját, az üzemmód szünetel. Az ajtó bezárásakor az üzem folytatódik.

**Utasítás:** Egyes fűtési módoknál az üzem még nyitott sütőajtó esetén is folytatódik.

### Sütőtér-világítás

Amikor kinyitja a készülék ajtaját, a sütőtér világítása automatikusan bekapcsol. Ha az ajtó kb. 15 percnél tovább nyitva marad, a világítás megint kikapcsol.

A legtöbb üzemmódban a sütőtér-világítás bekapcsol, amint elindítja az üzemmódot. Amikor az üzem véget ér, a világítás kikapcsol.

**Utasítás:** Az alapbeállításoknál megadhatja, hogy a sütőtér világítása ne kapcsoljon be működés közben.  
→ "Alapbeállítások" a(z) 17. Oldalon

### Hűtőventilátor

A hűtőventilátor szükség szerint kapcsol be és ki. A meleg levegő az ajtó felett távozik.

### Figyelem!

Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Másként a készülék túlmelegszik.

A hűtőventilátor meghatározott ideig még működik, hogy a működést követően a sütőtér gyorsabban lehűljön.

**Utasítás:** Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy a hűtőventilátor milyen hosszan működjön tovább.  
→ "Alapbeállítások" a(z) 17. Oldalon

## Tartozékok

Készülékéhez számos kiegészítő tartozik. A következőkben egy áttekintést olvashat a mellékelt tartozékokról és azok helyes használatáról.

### Mellékelt tartozékok

Készüléke a következő tartozékokkal van felszerelve:

|  |   |
|--|---|
|    | <b>Rostély</b><br>Edényekhez, sütemény- és felfújtformákhoz.<br>Sültekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.  |
|    | <b>Univerzális serpenyő</b><br>Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültekhez.<br>Zsíralfogó edényként is használhatja, ha közvetlenül a rostélyon grillez. |
|  | <b>Sütőtepsi</b><br>Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.  |
|  | <b>Tartozéktartók</b><br>Öntisztításakor ezzel együtt tisztítható pl. az univerzális serpenyő.  |

Kizárólag eredeti tartozékokat használjon. Azok speciálisan a készülékhez készültek.

Tartozékokat a vevőszolgálatnál, szakkereskedésekben vagy interneten vásárolhat.

**Utasítás:** Hő hatására a tartozék deformálódhat. Ez nem befolyásolja a működését. Amikor lehűl, visszanyeri eredeti alakját.

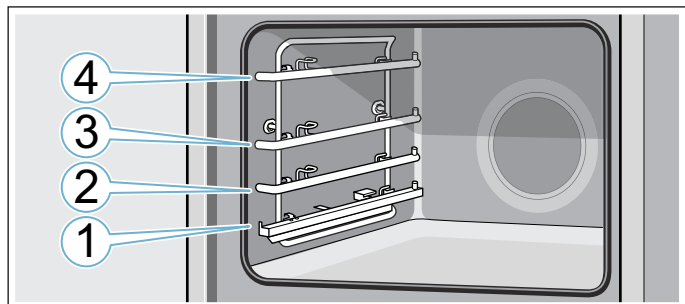
## Tartozék behelyezése

A sütőtérben 4 betolási magasság található. A betolási magasságokat letről felfelé számoztuk.

A sütőtérben a legfelső betolási magasságot bizonyos készülékeknek grill szimbólum jelöli.

### ⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

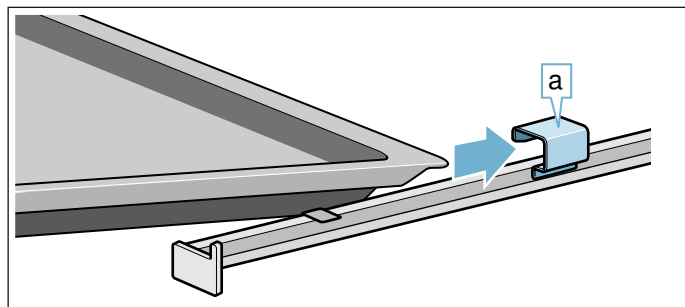
A teleszkópos kihúzósnak a készülék működése során felforrósodnak. Különösen elővigyázatosan járjon el, ha a sínek ki vannak húzva.



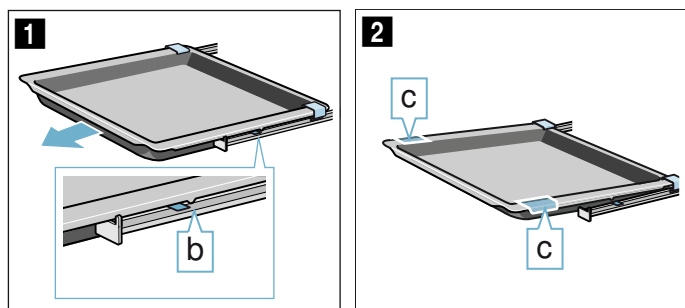
A tartozékok kb. félig húzhatók ki anélkül, hogy kibillennének. A kihúzósnal a tartozék még tovább kihúzható.

Ügyeljen arra, hogy a tartozék a fül **a** alatt helyezkedjen el a kihúzósnal.

A képen látható példa: univerzális serpenyő



Húzza kifelé a teleszkópos kihúzósnal lévő tartozékokat addig a pontig, ahol bepattannak **b** (1. ábra). Fogja meg a tartozék mindkét oldalát **a(z)** **c** tartományban, és vegye ki azt (2. ábra).



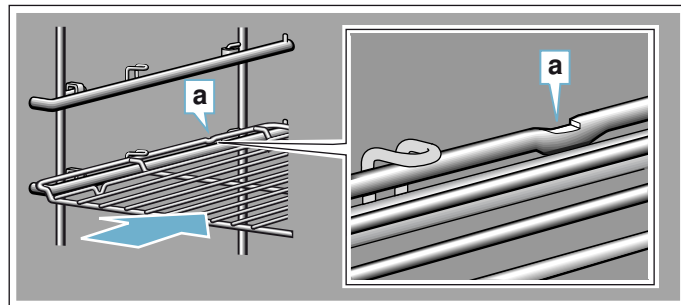
## Utasítások

- Ügyeljen arra, hogy a tartozékok mindig megfelelően legyenek a sütőtérbe helyezve.
- A tartozékot mindig teljesen tolja be a sütőtérbe, hogy az ne érintkezzen a készülék ajtajával.

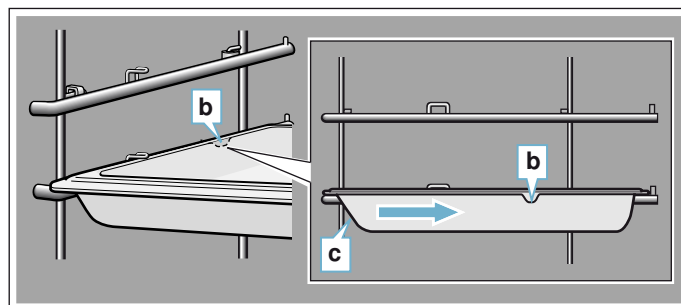
## Beasztás

A tartozékok kb. félig kihúzhatók, amíg beakadnak. A beasztás megakadályozza, hogy a tartozék kibillenjen, amikor kihúzza. A tartozékot megfelelően kell betolni a sütőtérbe, hogy a billenésálló működjön.

A rostély betolásakor ügyeljen arra, hogy a beasztó pecék **a** lefelé nézzen.



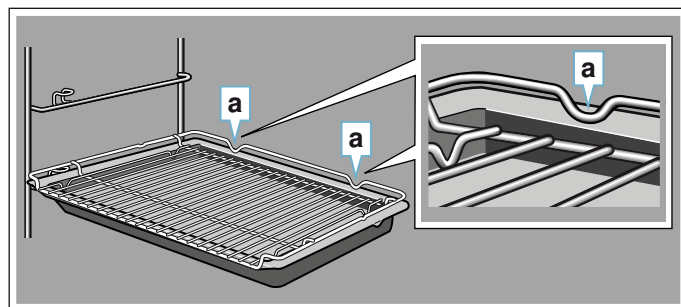
Tepsik betolásakor ügyeljen arra, hogy a beasztó pecék **b** alul legyen és lefelé nézzen. A tartozék ferde része **c** nézzen előre, a készülék ajtaja felé.



## Tartozékok kombinálása

A rostélyt betolhatja az univerzális serpenyővel egyszerre a lecsepegő folyadék felfogására.

A rostély behelyezésénél ügyeljen arra, hogy mindkét távtartó **a** a hátsó peremen álljon. Az univerzális serpenyő betolásánál a rostély a betolási magasság felső vezetősinje fölött van.





## Kiegészítő tartozékok

Speciális tartozékokat a vevőszolgálatnál a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat. Készülékéhez átfogó kínálatot talál a prospektusainkban vagy az interneten.

Országonként eltér a készlet, illetve az, hogy online megrendelhető-e a termék. Kérjük, tájékozódjon a mellékelt dokumentumokból.

**Utasítás:** Nem mindegyik speciális tartozék alkalmas mindegyik készülékhez. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosítóját (E-szám).  
→ "Vevőszolgálat" a(z) 30. Oldalon

| Tartozékok  |
|---|
| Sütő- és grillrács  |
| Sütőtepsi, pirolízissel tisztítható   |
| Univerzális serpenyő, pirolízissel tisztítható  |
| Felfűjthoz való serpenyő, pirolízissel tisztítható  |
| Sütőhöz való gőzölőkészlet  |
| Profi serpenyő, pirolízissel tisztítható  |
| Profi serpenyő fedője   |
| Pizzatepsi  |
| Grilltepsi, pirolízissel tisztítható  |
| Kenyérsütő kő, pirolízissel tisztítható   |
| Üveg sütőtál, 5,1 liter   |
| Üvegserpenyő  |
| ComfortFlex kihúzó (1 szint)*+ keret*   |
| ComfortFlex kihúzó (1 szint)*   |
| 3-lépcsős kihúzó*   |
| * A tartozék nem alkalmas minden készülékhez, rendelés esetén adja meg a termékszámot (E-Nr.) |

## Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

Mielőtt használatba vehetné új készülékét, meg kell adnia néhány beállítást. Ezenkívül tisztítsa meg a sütőteret és a tartozékokat.

### Az első üzembe helyezés

Mihelyt csatlakoztatta a készüléket az elektromos hálózathoz, megjelenik a kijelzőn az első beállítás, a „Nyelv”.

#### Nyelv beállítása

1. Koppintson az alsó sorra.
2. A kívánt nyelv kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
3. Koppintson a felső sorra.

#### Pontos idő beállítása

1. Koppintson az „Idő” lehetőségre.
2. Koppintson az alsó sorra.
3. Az aktuális óra kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Koppintson a „Perc” lehetőségre.
5. Az aktuális perc kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
6. A beállítások átvételéhez koppintson a  szimbólumra.

#### Dátum beállítása

1. Koppintson a „Dátum” lehetőségre.
2. Koppintson az alsó sorra.
3. Az aktuális nap kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Koppintson a „Hónap” lehetőségre.
5. Az aktuális hónap kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
6. Koppintson az „Év” lehetőségre.
7. Az aktuális év kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
8. A beállítások átvételéhez koppintson a  szimbólumra.
9. Az első üzembe helyezés befejezéséhez koppintson a  szimbólumra.  
Az első üzembe helyezés befejeződött.

#### Utasítások

- Ezeket a beállításokat bármikor újra megváltoztathatja az alapbeállításokban.  
→ "Alapbeállítások" a(z) 17. Oldalon
- A hálózathoz való csatlakozás vagy hosszabb áramkimaradás után a kijelzőn megjelennek az első üzembe helyezés beállításai.

## Sütőtér tisztítása

Az új készülék szagának megszüntetéséhez melegítse elő az üres, zárt sütőtérrel.

1. Vegye ki a tartozékokat a sütőtérből.
2. A sütőtérből távolítsa el a csomagolás maradványait, például a sztiropor golyócskákat.
3. Felmelegítés előtt törölje le a sütőtér sima felületeit puha, nedves törülközővel.
4. Az ① érintőgombbal kapcsolja be a készüléket.
5. Állítsa be a megadott fűtési módot és hőmérsékletet, majd kezdje meg a készülék üzemeltetését.  
→ "Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 13. Oldalon

| Beállítások |                  |
|-------------|------------------|
| Fűtési mód  | Felső/alsó fűtés |
| Hőmérséklet | 240 °C           |
| Sütési idő  | 1 óra            |

6. Szellőztesse ki a konyhát, amíg a készülék felfűt.
7. Kapcsolja ki a készüléket a megadott időtartam letelte után az ① érintőgombbal.
8. Várja meg, amíg a sütőtér lehűl.
9. A sima felületeket mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa meg.

## A tartozékok tisztítása

A tartozékokat alaposan tisztítsa meg mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával vagy puha kefével.



## A készülék kezelése

A kezelőelemeket és azok működését korábban már megismerhette. Az alábbiakban elmagyarázzuk, hogyan állíthatja be a készüléket. Elolvashatja, mi történik a be- és kikapcsolásnál, illetve hogyan állíthatja be az egyes üzemmódokat.

### A készülék be- és kikapcsolása

A készülék be- vagy kikapcsolásához koppintson az ① érintőgombra.

A kijelzőn a készülék kikapcsolása után megtekintheti, hogy a sütőtérben lévő maradékhő hőmérséklete magas-e vagy alacsony.

| Kijelző            | Hőmérséklet             |
|--------------------|-------------------------|
| Maradékhő magas    | 120 °C feletti          |
| Maradékhő alacsony | 60 °C és 120 °C közötti |

### Utasítások

- Néhány kijelzés és útmutatás, pl. a sütőtérben lévő maradékhő kikapcsolt készülék esetén is látható a kijelzőn.
- A készülék működése után a hűtőventilátor először hallhatóan tovább működik, amíg a sütőtér teljesen le nem hűlt.
- Ha nem használja a készüléket, akkor kapcsolja ki. Ha hosszabb ideig nem állít be semmit, a készülék automatikusan kikapcsol.

### Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése


Példa: Forró levegő: CircoTherm 170 °C


1. Koppintson az ① érintőgombra a készülék bekapcsolásához.  
Közvetlenül a Fűtési módok menübe jut.



2. A fűtési mód kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
3. Koppintson az alsó sorra.
4. A hőmérséklet kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.



5. Koppintson az  érintőgombra a készülék üzemeltetésének megkezdéséhez. A felfűtési sáv és a működési idő megjelenik a kijelzőn.

**Utasítás:** Ha bekapcsolás után közvetlenül a főmenübe  szeretne érkezni, az Alapbeállítások fejezet „Bekapcsolás utáni üzem” című részében kiválaszthatja a főmenüt.

### Ajánlott értékek

A készülék minden fűtési módhoz megad egy javasolt hőmérsékletet vagy fokozatot. Ezeket átveheti, vagy a mindenkor tartományban módosíthatja.


### Felfűtési sáv

Amint elindított egy fűtési módot, a kijelzőn megjelenik a felfűtési sáv. A felfűtési sáv mutatja a hőmérséklet emelkedését a sütőtérben.

### Működési idő



Amikor elindít egy főzési módot, megjelenik a működési idő. A működési idő üzemelés közben nő. Így ellenőrizheti, hogy mennyi ideje fut egy üzemmód.

### Aktuális hőmérséklet megjelenítése

Ha meg szeretné jeleníteni az aktuális hőmérsékletet a kijelzőn, koppintson az  érintőgombra.



Az aktuális hőmérséklet csak röviden, és a felfűtés ideje alatt jelenik meg.

### További információk

Ha az  érintőgomb világít, akkor megjeleníthet információkat. Ehhez koppintson az  érintőgombra. Az információ néhány másodpercre megjelenik.

## Készülék üzemelésének módosítása vagy megszakítása


### Készülék üzemelésének módosítása

1. Az  érintőgombbal állítsa le az üzemelést.
2. Koppintson a módosítani kívánt beállítás sorára.
3. A kívánt beállítás kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.
4. Az  érintőgombbal indítsa el a módosított üzemelést.

### Utasítások

- Egy üzem megállítása vagy megszakítása alatt tovább működhet a hűtőventilátor.
- A hőmérséklet módosítása után a leállított működési idő folytatódik. Másik fűtési mód választása esetén a működési idő ismét nulláról indul.



### Készülék működésének megszakítása

Tartsa lenyomva az  érintőgombot mindaddig, amíg a készülék működése meg nem szakad.



**Utasítás:** Egyes üzemmódok, például a tisztítás funkció nem szakítható meg.

## Készülék gyors felfűtése






A gyors felfűtés és a PowerBoost funkcióval is lerövidítheti a felfűtési időt. A beállított fűtési módtól függ, hogy a készülék gyors felfűtés vagy PowerBoost alkalmazásával fűt fel. A PowerBoost használatával a gyors felfűtéssel ellentétben már felfűtés előtt behelyezheti az ételeket a hideg sütőtérbe. A PowerBoost funkció használatával csak egy szinten süssön.

| Funkció                  | Fűtési mód   | Tegye az ételt a sütőtérbe |
|--------------------------|--|----------------------------|
| Gyors felfűtés           | Felső/alsó fűtés    | felfűtés után              |
| PowerBoost*              | Forró levegő: CircoTherm <br>Kenyérsütési fokozat  | felfűtés előtt             |
| * ne süssön több szinten |  |                            |







### Utasítások

- Ha világít az  érintőgomb, akkor bekapcsolhatja a gyors felfűtés vagy a PowerBoost funkciót.
- Ha ki szeretné kapcsolni a gyors felfűtés vagy a PowerBoost funkciót annak befejeződése előtt, koppintson az  érintőgombra.

### Gyors felfűtés bekapcsolása

1. Felső/alsó sütés  és hőmérséklet beállítása.  
**Utasítás:** Állítson be 100 °C feletti hőmérsékletet, hogy a készülék gyorsan előmelegíthessen.
2. Koppintson az  érintőgombra a készülék üzemeltetésének megkezdéséhez.
3. Koppintson az  érintőgombra a készülék gyors felfűtésének megkezdéséhez. A kijelzőn megjelenik a  szimbólum.
4. Miután elérte a beállított hőmérsékletet, a gyors felfűtés automatikusan kikapcsol. A kijelzőn kialszik a  szimbólum. Tegye az ételt a sütőtérbe.




### PowerBoost bekapcsolása

1. Állítsa be a Forró levegő: CircoTherm  vagy a Kenyérsütési fokozat  fűtési módot és a hőmérsékletet.  
**Utasítás:** Állítson be 100 °C feletti hőmérsékletet, hogy a készülék gyorsan előmelegíthessen.
2. Tegye az ételt egy szinten a sütőtérbe.
3. Koppintson az  érintőgombra a készülék üzemeltetésének megkezdéséhez.
4. Koppintson az  érintőgombra a PowerBoost bekapcsolásához. A kijelzőn megjelenik a  szimbólum. Miután elérte a beállított hőmérsékletet, a PowerBoost automatikusan kikapcsol. A kijelzőn kialszik a  szimbólum.



## időfunkciók

A készülék különböző időfunkciókkal rendelkezik.

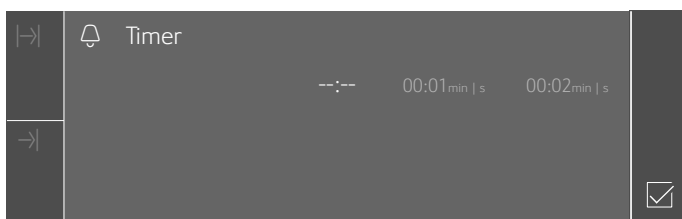
| Időfunkciók  | Használat   |
|--|---|
|  Jelzőóra       | A jelzőóra úgy működik, mint egy tojásfőző óra. A készülék nem automatikusan kapcsol be vagy ki.                        |
|  Sütési idő     | A beállított idő letelte után a készülék nem kapcsol be vagy ki automatikusan.  |
|  Befejezési idő | A készülék automatikusan bekapcsol, majd a beállított időtartam és befejezési idő letelte után automatikusan kikapcsol. |

**Utasítás:** Ha időfunkciót állít be, magasabb értékek megadása esetén az időtartam is nő. Példa: Beállíthat percre pontosan egy 1 órás időtartamot, egy óránál hosszabb időtartam esetén 5 perces pontossággal adhatja meg az időt.

### Időfunkciók megjelenítése és elrejtése





Az időfunkciók megjelenítéséhez vagy elrejtéséhez koppintson az  érintőgombra.


**Utasítás:** Egy bizonyos idő elteltével a megjelenített időfunkciók automatikusan eltűnnek. Ha már beállított egy időtartamot, a készülék megjegyzi azt.



### Jelzőóra beállítása




A jelzőóra bekapcsolt és kikapcsolt készüléken is beállítható.


- Koppintson az  érintőgombra. A kijelzőn megjelennek az időfunkciók.
- Az időtartam kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.  
**Utasítás:** A bekapcsolt készüléken először koppintson a „ Jelzőóra” lehetőségre, majd az időtartam kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
- Koppintson az  érintőgombra. A  szimbólum megjelenik a kijelzőn.

**Utasítás:** Ha a beállított idő lefutott, egy hangjelzés hallható. A hangjelzés elnémításához koppintson az  érintőgombra.

### Időtartam beállítása

A beállított idő letelte után a készülék automatikusan kikapcsol. A funkció csak egy fűtési móddal együtt használható.

- Koppintson az  érintőgombra.
- Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet.
- Koppintson az  érintőgombra. A kijelzőn megjelennek az időfunkciók.
- Az időtartam kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
- Koppintson az  érintőgombra a beállított időtartam elindításához.





Ha az időtartam véget ért, hangjelzés hallatszik, és a készülék automatikusan befejezi a működést. A hangjelzés elnémításához koppintson az  érintőgombra.


### Késleltetett üzem – „Befejezési idő”

A készülék automatikusan bekapcsol és egy előre kiválasztott befejezési időben kikapcsol. Ehhez állítsa be az időtartamot, és határozza meg az üzemelés befejezési idejét.


A Késleltetett üzem funkció csak egy fűtési móddal együtt használható.

#### Utasítások

- Ügyeljen arra, hogy az élelmiszer ne álljon túl sokáig a sütőtérben, nehogy megromoljon.
  - Nem minden fűtési mód indítható el késleltetett üzemben.
- Az ételleket a megfelelő tartozékokon csúsztassa a sütőtérbe, és csukja be a készülék ajtaját.
  - Koppintson az  érintőgombra.
  - Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet.
  - Koppintson az  érintőgombra. A kijelzőn megjelennek az időfunkciók.
  - Az időtartam kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
  - Koppintson a „ Befejezési idő” szimbólumra.
  - A befejezés időpontjának kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
  - Koppintson az  érintőgombra. A készülék megvárja a megfelelő időpontot az üzemmód elindításához.

Ha az időtartam a végéhez ért, hangjelzés hallatszik, és a készülék automatikusan befejezi a működést. A hangjelzés elnémításához koppintson az  érintőgombra.


### Beállítások ellenőrzése, módosítása és törlése



- Koppintson a  mezőre. A kijelzőn megjelennek az időfunkciók.
  - Koppintson az időfunkcióra.
  - Szükség esetén húzza ujját jobbra vagy balra az érintőkijelzőn a beállítások módosításához. Időfunkció törléséhez állítsa be a következőt: „- - : - -”.
- A készülék automatikusan átveszi a beállítást.

## Gyerekzár

A készülék gyerekzárral van ellátva annak érdekében, hogy a gyerekek véletlenül ne kapcsolják be, vagy ne módosítsák a beállításokat.

A készülék két különböző lezárási móddal rendelkezik.





| Lezárás               | Bekapcsolás/kikapcsolás   |
|-----------------------|---|
| Automatikus gyerekzár | A MyProfile → "Alapbeállítások" a(z) 17. Oldalon menüvel  |
| Egyszeri gyerekzár    | Az  érintőgomb használatával |

**Utasítás:** Amikor bekapcsolja a gyerekzárát, a készülék zárolja a kezelőfelületet. Kivéve az  és az  érintőgombot. A gyerekzárát bármikor kikapcsolhatja.



### Automatikus gyerekzár

A kijelző zárolódik, hogy a készüléket nem lehessen bekapcsolni. A bekapcsoláshoz meg kell szakítani az automatikus gyerekzárát. A készülék üzemelése után a kijelző nem zár le automatikusan.






#### Bekapcsolás

1. Koppintson az  érintőgombra.
2. Koppintson az  érintőgombra.
3. A „MyProfile” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Koppintson az alsó sorra.
5. Az „Automatikus gyerekzár” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
6. Koppintson az alsó sorra.
7. A „Bekapcsolva” lehetőség kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
8. Koppintson az  érintőgombra.
9. Koppintson a „Mentés” lehetőségre.  
A készülék menti a beállításokat. Az automatikus gyerekzár be van kapcsolva. Kikapcsolás után a  szimbólum megjelenik a kijelzőn.

#### Megszakítás

1. Tartsa lenyomva az  érintőgombot, amíg meg nem jelenik a „Gyerekzár kikapcsolva” üzenet a kijelzőn.
2. Koppintson az  érintőgombra.
3. Kapcsolja be a készülék kívánt üzemmódját.



#### Kikapcsolás

1. Tartsa lenyomva az  érintőgombot, amíg meg nem jelenik a „Gyerekzár kikapcsolva” üzenet a kijelzőn.
2. Koppintson az  érintőgombra.
3. Koppintson az  érintőgombra.
4. A „MyProfile” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
5. Koppintson az alsó sorra.
6. Koppintson a felső sorra.
7. Az „Automatikus gyerekzár” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
8. Koppintson az alsó sorra.
9. A „Kikapcsolva” lehetőség kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
10. Koppintson az  érintőgombra.
11. Koppintson a „Mentés” lehetőségre.  
Az „Automatikus gyerekzár” ki van kapcsolva.
12. Koppintson az  érintőgombra.


### Egyszeri gyerekzár

A kijelző zárolódik, hogy a készüléket nem lehessen bekapcsolni. A bekapcsoláshoz meg kell szakítani az egyszeri gyerekzárát. Kikapcsolása után a kijelző már nem lesz zárolva.





#### Bekapcsolás és kikapcsolás

1. Tartsa lenyomva az  érintőgombot, amíg meg nem jelenik a „Gyerekzár bekapcsolva” üzenet a kijelzőn.  
A gyerekzár be van kapcsolva.
2. Tartsa lenyomva az  érintőgombot, amíg meg nem jelenik a „Gyerekzár kikapcsolva” üzenet a kijelzőn.  
A gyerekzár ki van kapcsolva.


## Alapbeállítások

Készüléke optimális és egyszerű kezelése érdekében különféle beállítások állnak rendelkezésre. Ezeket a beállításokat szükség szerint módosíthatja a MyProfile  menüpontban.

### MyProfile módosítása

1. Koppintson az  érintőgombra.
2. Koppintson az  érintőgombra.
3. A „MyProfile ” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Koppintson az alsó sorra.
5. A kívánt beállítás kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
6. Koppintson az alsó sorra.
7. A kívánt beállítás kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
8. Koppintson az  érintőgombra.
9. Koppintson a „Mentés” lehetőségre.

### Az alapbeállítások listája





| Beállítás              | Kiválasztás   |
|------------------------|---|
| Nyelv                  | Nyelv kiválasztása  |
| Pontos idő             | A pontos idő beállítása   |
| Dátum                  | Aktuális dátum beállítása   |
| Kedvencek              | A Fűtési módok menüben megjeleníteni kívánt fűtési módok megadása   |
| Hangjelzés             | Rövid időtartam<br>Közepes időtartam<br>Hosszú időtartam  |
| Hangerő                | 5 fokozatban beállítható  |
| Gomb hangjelzése       | Kikapcsolva (Kivétel: az  érintőgomb hangja megmarad)<br>Bekapcsolva |
| Kijelző fényereje      | 5 fokozatban beállítható  |
| Óra kijelzése          | Ki<br>Digitális<br>Analóg   |
| Világítás              | Üzem közben bekapcsolva<br>Üzem közben kikapcsolva  |
| Gyerekzár*             | Csak billentyűzár<br>Ajtózár és billentyűzár  |
| Automatikus gyerekzár  | Kikapcsolva<br>Bekapcsolva  |
| Bekapcsolás utáni üzem | Főmenü<br>Fűtési módok<br>Sütősegéd   |
| Éjszakai elsötétítés   | Kikapcsolva<br>Bekapcsolva (a kijelző elsötétül 22:00 és 5:59 óra között)   |

|   |  |
|---|--|
| Márkalógó   | Kijelzés   |
|   | Ne jelenítse meg                                   |
| Ventilátor továbbműködésének időtartama                         | Ajánlott   |
|   | Minimális  |
| Kihúzórendszer*   | Nincs felszerelve (állvány vagy egyszintes kihúzó) |
|   | Felszerelve (két- vagy háromszintes kihúzó)        |
| Gyári beállítások   | Visszaállítás                                      |
| *) Ez az alapbeállítás egyes készüléktípusoknál nem választható |  |

### Kedvencek beállítása

Megadhatja, hogy mely fűtési módok jelenjenek meg a Fűtési módok menüben.

**Utasítás:** A „Forró levegő: CircoTherm”, a „Termogrill” és a „Grill, nagy felület” mindig megjelenik a Fűtési módok menüben. Ezek nem kapcsolhatók ki.

1. Koppintson az  érintőgombra.
2. Koppintson az  érintőgombra.
3. A „MyProfile ” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Koppintson az alsó sorra.
5. A „Kedvencek” lehetőség kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
6. Koppintson az alsó sorra.
7. A kívánt fűtési mód kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
8. Koppintson a „Bekapcsolva” vagy a „Kikapcsolva” lehetőségre.
9. Koppintson az  érintőgombra.
10. Koppintson a „Mentés” lehetőségre.



## A Sütősegéd

A sütősegéddel egészen egyszerűen készíthet el ételeket. A készülék átveszi az optimális beállítást.

A megfelelő eredmény elérése érdekében a sütőtér ne legyen túl forró a kiválasztott ételhez. Ha mégis így van, egy üzenet jelenik meg a kijelzőn. Hagyja lehűlni a sütőtérrel, és indítsa újra.

### Beállítási tanácsok

- A sütési eredmény az élelmiszerek minőségétől és az edény típusától függ. Az optimális főzési eredmény érdekében csak kifogástalan ételeket és a hűtőből kivett húst használjon.
- A sütősegéd segítséget nyújt a klasszikus süteményekhez, kenyerekhez és sültetekhez szükséges beállításoknál. A készülék kiválasztja Önnek az optimális fűtési módot. A készülék megfelelő hőmérsékletet és sütési időtartamot javasol, amelyeket Ön tetszés szerint módosíthat.
- Tanácsokat kaphat pl. az edénnyel, a betolási magassággal vagy a húshoz adandó folyadékkal kapcsolatban. Egyes ételeknél a főzés alatt pl. átfordítás vagy keverés szükséges. Ezt a kijelző nem sokkal az elindítás után jeleníti meg a kijelzőn. Később egy hangjelzés figyelmezteti Önt a kellő időben.
- A megfelelő edényekre vonatkozó tanácsok, illetve elkészítési tippek és trükkök a használati utasítás végén található.

### Étel kiválasztása




A következő táblázatban található a felsorolt ételekhez a megfelelő beállítási értékek.


| Ételek  |
|---|
| Kevert tészta, kerek/négyszögletes sütőforma            |
| Piskóta (6 tojás)                                       |
| Piskótatekerics   |
| Kelt tészta, sütőlapon sült sütemény száraz töltelékkel |
| Kelt tésztás fonott kalács                              |
| Aprósütemény, leveles tészta                            |
| Muffin, 1 szint   |
| Fehér kenyér négyszögletes formában                     |
| Meleg zsemle/bagett, elősütött                          |
| Mélyhűtött pizza vékony tésztával, 1 darab              |
| Hasábburgonya, mélyhűtött, 1 szint                      |
| Burgonyafelfújt, nyers burgonyából                      |
| Sütőben sült burgonya                                   |
| Lasagne, friss  |
| Sertéssült, zsíros, bőr nélkül                          |
| Fasírt (1 kg)   |
| Sült hátszín, közepes (1,5 kg)                          |
| Párolt sült marhából                                    |
| Báránycomb csont nélkül                                 |

| Ételek               |
|----------------------|
| Csirke, egész        |
| Csirkecombok         |
| Liba, egész (3-4 kg) |

### Ételek kiválasztása és beállítása

A rendszer végigvezeti a kiválasztott étel teljes beállítási folyamatán.

1. Koppintson az  érintőgombra a készülék bekapcsolásához.
2. Koppintson az  érintőgombra.
3. A „Sütősegéd” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Koppintson az alsó sorra.
5. Koppintson a kívánt kategóriára.
6. A kívánt étel kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
7. Koppintson a kívánt ételre.  
A kijelzőn megjelennek a javasolt beállítások.  
**Utasítás:** Egyes ételeknél további, például a betolási magasságra vagy az edényre vonatkozó tanácsokat is megjeleníthet. Ehhez húzza ujját balra mindaddig, amíg valamennyi tanács meg nem jelenik.
8. Igény esetén módosíthatja a javasolt beállításokat. Ehhez koppintson az alsó „Beállítás” sorra. Koppintson a mindenkori beállításra, és adja meg annak értékét.
9. Koppintson az  érintőgombra a készülék üzemeltetésének megkezdéséhez.


Ha az időtartam véget ért, hangjelzés hallatszik, és a készülék automatikusan befejezi a működést. A hangjelzés elnémításához koppintson az  érintőgombra.

Egyes javasolt beállításoknál a készülék felkínálja az étel utánsütésének lehetőségét is.


Ha elégedett a sütési eredménnyel, koppintson a „Befejezés” lehetőségre.

Ha nem elégedett a sütési eredménnyel, lehetősége van az étel utánsütésére.


### Utánsütés

1. Koppintson az „Utánsütés” lehetőségre.
2. Igény esetén módosítsa a felkínált beállítást.
3. Koppintson az  érintőgombra az „Utánsütés” elindításához.

### Megszakítás

Tartsa lenyomva az  érintőgombot mindaddig, amíg a készülék működése meg nem szakad.

### A készülék kikapcsolása

A készülék kikapcsolásához koppintson az  érintőgombra.

## Sabbat beállítása






A Sabbat beállítással maximum 74 órás időtartamot állíthat be. A sütőtérben lévő ételek melegek maradnak, anélkül, hogy a sütőt be vagy ki kellene kapcsolni.

### Sabbat funkció indítása


Mielőtt használhatná a Sabbat beállítást, be kell kapcsolnia az alapbeállításokat a „Kedvencek” menüpontban.


Ha bekapcsolta a Sabbat funkciót, akkor kiválaszthatja a Fűtési módok menüben.

A készülék felső/alsó fűtéssel fűt. 85 °C és 140 °C közötti hőmérsékletet állíthat be.


1. Koppintson az  érintógombra.
2. A „Sabbat funkció” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
3. Az alsó sorban koppintson a hőmérsékletre.
4. A kívánt hőmérséklet kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
5. A beállítások átvételéhez koppintson a  szimbólumra.
6. Az alsó sorban koppintson az időtartamra .
7. A kívánt időtartam kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
8. A beállítások átvételéhez koppintson a  szimbólumra.
9. Koppintson az  érintógombra.  
A készülék elindítja az üzemmódot.

### Utasítások

- Miután a Sabbat funkció elindult, a továbbiakban nem módosíthatja a beállításokat, illetve nem szakíthatja meg a készülék működését az  érintógommbal.
- Ha kinyitja a készülék ajtaját, az üzemmód nem szakad meg.

Ha a Sabbat funkció időtartama lefutott, egy hangjelzés hallható. A készülék nem fűt tovább. Az  érintógommbal kapcsolja ki a készüléket.

### Sabbat funkció indítása

A Sabbat funkció megszakításához koppintson az  érintógombra.

## Tisztítószer

Gondos ápolással és tisztítással a készülék sokáig szép és működőképes marad. Az alábbiakban elmagyarázzuk, hogyan ápolja és tisztítsa megfelelően a készüléket.

### Megfelelő tisztítószer

Annak érdekében, hogy a különböző felületek ne sérüljenek a nem megfelelő tisztítószer használata miatt, vegye figyelembe a táblázatban szereplő adatokat. A készülék típusa szerint nem minden terület található meg az Ön készülékén.

### Figyelem!

#### Felületi károsodások

Ne használjon

- maró vagy súroló tisztítószer,
- magas alkoholtartalmú tisztítószer,
- kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot,
- nagynyomású tisztítót vagy gőzüzemű tisztítót,
- speciális tisztítót a melegen tisztításhoz.

Az új szivacskenőket használat előtt alaposan mossa ki.

**Javaslat:** A vevőszolgálatnál kiemelten ajánlott tisztító- és ápolószereket vásárolhat. Tartsa be a gyártó útmutatásait.

### Figyelmeztetés – Égésveszély!

A készülék nagyon forró. Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

| Terület                   | Tisztítás   |
|---------------------------|---|
| <b>A készülék külseje</b> |   |
| Nemesacél előlap          | Forró mosogatószeres víz:<br>Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg.<br>A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje-foltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki.<br>A vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben speciális nemesacél-ápolószerek kaphatók, amelyekkel a meleg felületek tisztíthatók. Az ápolószert lehetőleg vigye fel egy puha kendővel. |
| Műanyag                   | Forró mosogatószeres víz:<br>Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg.<br>Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.  |
| Lakkozott felületek       | Forró mosogatószeres víz:<br>Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg.   |
| Kezelőfelület             | Forró mosogatószeres víz:<br>Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg.<br>Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.  |

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Ajtólapok                          | Forró mosogatószeres víz:<br>Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg.<br>Ne használjon üvegkaparót, vagy nemesacélból készült dörzsszivacsot.   |
| Kilincs                            | Forró mosogatószeres víz:<br>Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg.<br>Ha vízkömentesítő kerül a kilincsre, azonnal törölje le. Ezeket a foltokat később már nem lehet eltávolítani.  |
| <b>A készülék belseje</b>          |   |
| Zománczott felület                 | Forró mosogatószeres víz vagy ecetes víz:<br>Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg.<br>Mosogatószeres vízzel és nedves törlőruhával törölje le a ráégett ételmaradékokat. Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztító szert használjon.<br><b>Figyelem!</b><br>Soha ne használjon sütőtisztítót a meleg sütőtérben. Sérülések keletkezhetnek a zománcon. A következő felfűtés előtt a csomagolás maradványait teljesen távolítsa el a sütőtérből és a készülékajtóról.<br><br>A sütőteret tisztítás után hagyja nyitva, hogy megszáradjon.<br>A legjobb, ha a tisztítási funkciót használja.<br>→ "Tisztítási funkció" a(z) 21. Oldalon<br><b>Utasítás:</b> Az ételmaradékok fehér bevonatot okozhatnak. Ezeknek nincs jelentőségük és nem befolyásolják a működést.<br>Szükség esetén távolítsa el citromsavval. |
| A sütőtér világításának üvegburája | Forró mosogatószeres víz:<br>Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg.<br>Erős szennyeződésnél legjobb, ha sütőtisztító szert használ.   |
| Ajtóburkolat                       | nemesacélból:<br>Használjon nemesacél-tisztítót. Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Ne használjon nemesacél-ápoló szereket.<br>műanyagból:<br>Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa. Puha törlőruhával törölje át. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.<br>Tisztításhoz vegye le az ajtóburkolatot.   |
| Tartók                             | Forró mosogatószeres víz:<br>Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.   |
| Kihúzórendszer                     | Forró mosogatószeres víz:<br>Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.<br>Ne távolítsa el a kenőzsírt a kihúzósinékről, a legjobb, ha betolt helyzetben tisztítja. Nem tisztítható mosogatógépben.  |

|            |  |
|------------|--|
| Tartozékok | Forró mosogatószeres víz:<br>Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.<br>Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztító szert használjon. |
|------------|--|

### Utasítások

- A készülék elején előforduló enyhe színeltéréseket különböző anyagok, pl. üveg, műanyag vagy fém felhasználása eredményezi.
- Az ajtólapokon lévő, fénytörésre emlékeztető árnyékok a sütőtér világításának fényreflexei.
- A zománctot nagyon magas hőmérsékleten égetik ki. Ezért enyhe színeltérések keletkezhetnek. Ez normális, és nem befolyásolja a működést. A vékony sütőtepsik éleit nem lehet tökéletesen zománcolni. Ezért ezek érdesek lehetnek. Ez nem befolyásolja a korrózióvédelmet.

### Készülék tisztántartása

A makacs szennyeződések képződésének elkerülésére tartsa mindig tisztán a készüléket, és rendszeresen távolítsa el a szennyeződések.

#### Figyelmeztetés – Tűzveszély!

Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbanhat. Üzembe helyezés előtt távolítsa el a sütőtérből, a fűtőelemekről és a tartozékokról a nagyobb szennyeződések.

#### Javaslatok

- A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. Így a szennyeződések nem tudnak leégni.
- Mindig azonnal távolítsa el a vízkő, zsír, keményítő és tojásfehérje foltjait.
- Nagy nedvességtartalmú sütemények készítéséhez használja az univerzális tepsit.
- A sütéshez alkalmas edényt, pl. serpenyőt használjon.



## Tisztítási funkció


Készüléke rendelkezik Öntisztítás és EasyClean funkcióval. Az Öntisztítás funkcióval kitisztíthatja a sütőteret. Az EasyClean tisztítás megkönnyíti a sütőtér rendszeres tisztán tartását. Az EasyClean használatával a szennyeződések fellazulnak. Ezután könnyebben eltávolíthatók.

### Öntisztítás

Tisztítsa meg a sütőteret az „Öntisztítás” üzemmóddal. Három tisztítási fokozat közül választhat.


| Fokozat | Tisztítási fokozat | Időtartam         |
|---------|--------------------|-------------------|
| 1       | enyhe              | kb. 1 óra 15 perc |
| 2       | normál             | kb. 1 óra 30 perc |
| 3       | intenzív           | kb. 2 óra         |

Minél erősebb és régebbi a szennyeződés, annál magasabb legyen tisztítási fokozat. A tisztítás kb. 2,5-4,7 kilowattórát igényel.

**Utasítás:** Az Ön biztonsága érdekében a sütőtér ajtaja automatikus lezár. A sütőajtó csak akkor nyitható, ha a  szimbólum kialszik az állapotsorban. A tisztítás ideje alatt a sütőtér világítása nem működik.

### Figyelmeztetés

#### Égési sérülés veszélye!

- A tisztítási funkció során a sütőtér nagyon forró lesz. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját. Hagyja lehűlni a készüléket. Tartsa távol a gyerekeket.
-  A tisztítási funkció során a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne érintse meg a készülék ajtaját. Hagyja lehűlni a készüléket. Tartsa távol a gyerekeket.

### Figyelmeztetés

#### Egészségkárosodás veszélye!

A tisztítási funkció során a sütőtér nagyon magas hőmérsékletre melegszik fel, így a sütés és grillezés maradványai elégnek. Ennek során gőz szabadul fel, ami irritálhatja a nyálkahártyát. A tisztítási funkció működése közben gondoskodjon a konyha szellőztetéséről. Hosszabb ideig ne tartózkodjon a helyiségben. A gyermekeket és a háziállatokat tartsa távol. A késleltetett indítású üzem esetén is vegye figyelembe az utasításokat.

### Előkészítés

#### Figyelmeztetés

##### Tűzveszély!

- A laza ételmaradékok, a zsír és a pecsenyelé a tisztítási funkció alatt meggyulladhatnak. A tisztítás minden elindítása előtt távolítsa el a sütőtérből és a tartozékokról a nagyobb szennyeződések.
- Tisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne akasszon gyúlékony tárgyakat, pl. törlőruhát az ajtófogantyúra. A készülék elülső oldalát hagyja szabadon. Tartsa távol a gyerekeket.

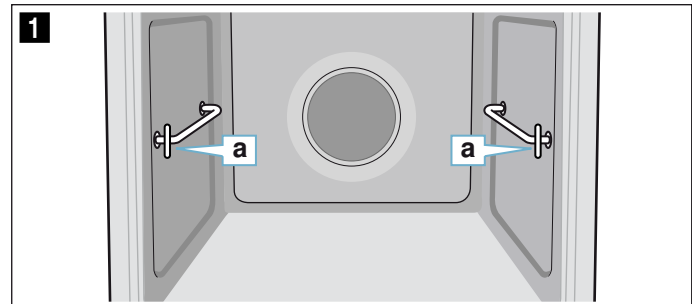
#### Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!

Tisztításkor a készülék nagyon forró lesz. A sütőtepsik és formák tapadásgátló bevonata károsodik, és mérgező gázok keletkeznek. Soha ne tisztítsa együtt a tapadásgátló bevonatú sütőtepsiket és formákat a tisztítási funkcióval. Csak zománczott tartozékokat tisztítson együtt.

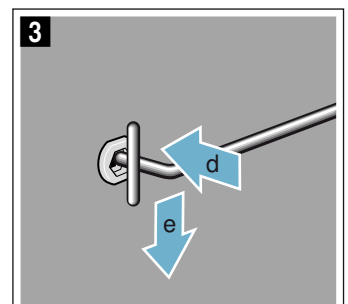
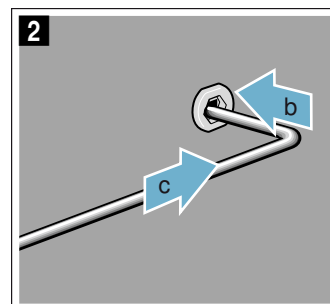
#### Figyelem!

Az állványok és kihúzó elszíneződnek tisztítás közben. A tisztítási funkció elindítása előtt vegye ki az állványokat és kihúzókat a sütőtérből.

1. Állványok és kihúzó eltávolítása a sütőtérből.  
→ "Tartók" a(z) 23. Oldalon
2. Távolítsa el a sütőtérből és a tartozékokról a nagyobb szennyeződések.
3. Tisztítsa meg a készülék belső ajtaját és a sütőtér széleit a tömítésnél. Ne súrolja a tömítést.  
→ "Tisztítószerek" a(z) 19. Oldalon
4. A tartozékok együttes tisztításához helyezze be a tartozéktartót. Ügyeljen arra, hogy a tartozéktartón levő függőleges pecek **a** elöl legyen (**1** ábra).



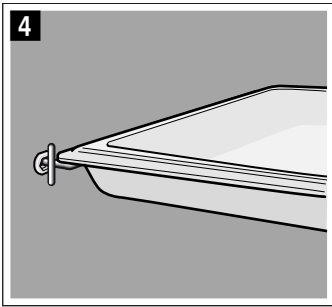
5. A tartozéktartót ütközésig csúsztassa be a hátsó perselybe **b**, és nyomja hátrafelé **c** (**2** ábra).
6. Ezután az első perselyt ütközésig csúsztassa be **d**, és nyomja hátrafelé **e** (**3** ábra).



7. Tisztításnál csak tapadásgátló bevonat nélküli, zománcozott tartozékokat, pl. az univerzális serpenyőt helyezze a tartozéktartóra (4 ábra).

**Figyelem!**

A rostély elszíneződik a tisztítási funkció során. Ne tisztítsa együtt a rostélyt.



**Utasítás:** A tisztítási funkcióra alkalmas további tartozékok listáját a speciális tartozékok táblázatában találja. → "Tartozékok" a(z) 10. Oldalon

**Indítás**

1. Koppintson az érintőgombra.
2. Koppintson az érintőgombra.
3. Az „Öntisztítás pirolízissel ” lehetőség kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Koppintson az alsó sorra.
5. A tisztítási fokozat kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.

**Utasítás:** Indítás után a tisztítási fokozatot már nem lehet módosítani.

6. Koppintson az alsó sorra.
7. Koppintson az érintőgombra. A készülék elindítja az öntisztítást.

Ha a tisztítási funkció működésben van, gondoskodjon a konyha szellőztetéséről.

Az öntisztítás ideje alatt a készülék automatikusan bezár. A szimbólum megjelenik a kijelzőn.

**Utasítás:** Ha később szeretné elindítani az öntisztítást, állítsa be a befejezés időpontját.

**Megszakítás**

A megszakításhoz koppintson az érintőgombra. A készülék ajtaja csak akkor nyitható, ha a szimbólum kialszik.

**Befejezés**

Ha az öntisztítás lefutott, hangjelzés hallatszik. A készülék ajtaja csak akkor nyitható, ha a szimbólum kialszik.

**A tisztítási funkció használata után**

1. Hagyja lehűlni a sütőteret.
2. A sütőtérben maradt hamut és a készülék ajtajának környékét egy nedves ronggyal törölje le.
3. Az esetlegesen együtt tisztított tartozékokat vegye ki, és egy nedves ronggyal törölje le.
4. A tartozéktartót emelje meg elől, és vegye ki. → "Tartók" a(z) 23. Oldalon
5. Ismét akassza be az állványokat és kihúzókat. → "Tartók" a(z) 23. Oldalon

**EasyClean**

Az EasyClean tisztítás megkönnyíti a sütőtér tisztán tartását. A mosogatószeres víz elpárologtatásával a szennyeződések fellazulnak. Ezután könnyebben eltávolíthatók.

**⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!**

A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet. Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe.

**Indítás**

**Utasítások**

- Az „EasyClean ” tisztítás csak akkor indítható el, ha a sütőtér hideg (sütőtér hőmérséklete), és a készülék ajtaja be van csukva.
- Az üzemelés időtartama alatt a ne nyissa ki a készülék ajtaját. Másként az „EasyClean ” tisztítás megszakad.

1. Vegye ki a tartozékokat a sütőtérből.
2. 0,4 liter vizet (nem desztillált vizet) keverjen el egy csepp mosogatószerrel, és öntse közepén a sütőtér aljára.
3. Koppintson az érintőgombra.
4. Koppintson az érintőgombra.
5. Az „EasyClean ” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
6. Koppintson az alsó sorra.
7. Koppintson az érintőgombra. A készülék elindítja az EasyClean üzemmódot. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.

**Befejezés**

Ha a tisztítás befejeződött, hangjelzés hallatszik, és a készülék automatikusan befejezi a működést.

Amikor kinyitja a készülék ajtaját, a sütőtér világítása bekapcsol, hogy megkönnyítse a sütőtér utólagos tisztítását. A sütőtérben maradt vizet mielőbb el kell távolítani. A vizet ne hagyja hosszabb időre (pl. éjszakára) a sütőtérben. A készüléket nem szabad üzembe helyezni, ha a sütőtér még vizes vagy nedves.

**Utótisztítás**

1. Nyissa ki a készülék ajtaját és a maradék vizet egy nedvszívó szivacsos kendővel itassa fel.
2. A sütőtér sima felületeit mosogatóruhával vagy puha kefével tisztítsa meg. A makacs szennyeződések nemesacél dörzsszivaccsal távolíthatja el.
3. A vízkőlerakódásokat ecetbe mártott ronggyal tisztítsa. Végül hideg vízzel mossa át és egy száraz ronggyal törölje szárazra a sütőteret (az ajtó tömítése alatt is).
4. Az érintőgombbal kapcsolja ki a készüléket.
5. A készülék ajtaját nyissa pihenő állásba (kb. 30°), és hagyja nyitva egy órán keresztül, hogy a sütőtér zománcozott felületei megszáradjanak. Másik megoldásként alkalmazhat gyors szárítást is a sütőtérben.

### A sütőtér gyors szárítása

1. A tisztítás lefutása után a készülék ajtaját nyissa pihenő állásba (kb. 30°).
2. Koppintson az ① érintőgombra.
3. Indítsa el 50 °C-on a Forró levegő: CircoTherm funkciót.
4. 5 perc után kapcsolja ki a készüléket és csukja be a készülék ajtaját.

### Makacs szennyeződések eltávolítása

A kifejezetten makacs szennyeződések eltávolítására több lehetősége is van.

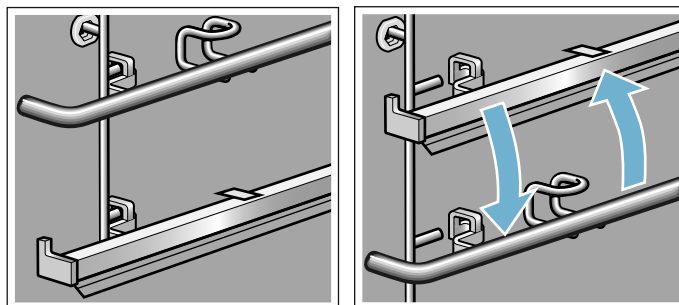
- A tisztítás elindítása előtt hagyja egy ideig hatni a mosogatószeres vizet.
- A tisztítás elindítása előtt dörzsölje be mosogatószerrel a lapos felületeken található szennyeződések.
- Ismétlje meg a tisztítást, miután a sütőtér lehűlt.

## Tartók

Gondos ápolással és tisztítással a készülék sokáig szép és működőképes marad. Itt megtudhatja, hogyan akaszthatja ki és tisztíthatja az állványokat.

### Teleszkópos kihúzásín betolási magasságának módosítása

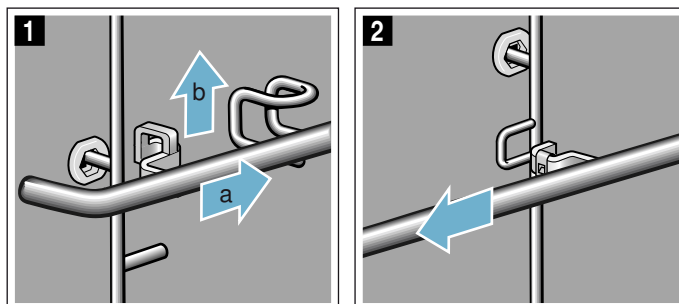
A rudakat és a teleszkópos kihúzásíneket tetszőleges sorrendben helyezheti el. Beakaszthatja például a teleszkópos kihúzásínt arra a betolási magasságra, amelyet a leggyakrabban használ.



### Rúd kivétele

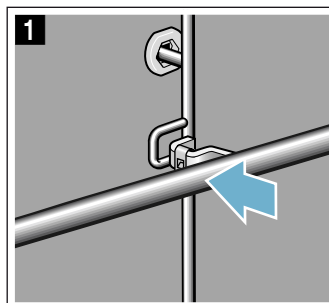
A teleszkópos kihúzásíneket mint a rudakat lehet kivenni és beakasztani.

1. Nyomja a rudat hátra **a**, amíg felfelé **b** ki nem tudja húzni (**1** ábra).
2. Akassza ki hátul a rudat és vegye ki (**2** ábra).

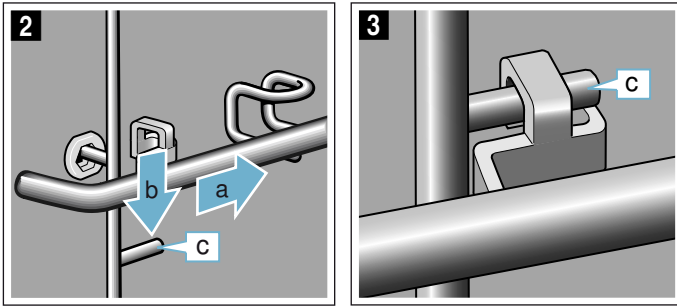


### Rúd beakasztása

1. Rúd beakasztása hátul (**1** ábra).



2. A rudat tolja hátrafelé **a**, és akassza be alul **b** a pecekbe **c** (2. ábra).
3. Ügyeljen arra, hogy az akasztó a pecken **c** legyen beakasztva (3. ábra).



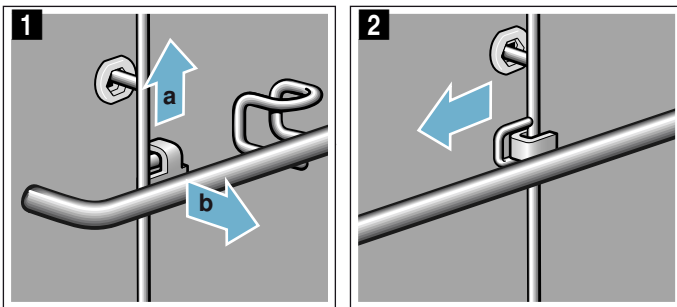
## Állványok ki- és beakasztása

### ⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

Az állványok felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró állványokat. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. A gyermekeket tartsa távol.

### Állványok kiakasztása

1. Emelje meg elől kissé az állványt (közben ne fogja meg a tartozéktartót vagy a teleszkópos kihúzó) **a**, majd akassza ki **b** (1. ábra).
2. Ezután az egész állványt húzza előre és vegye ki (2. ábra).

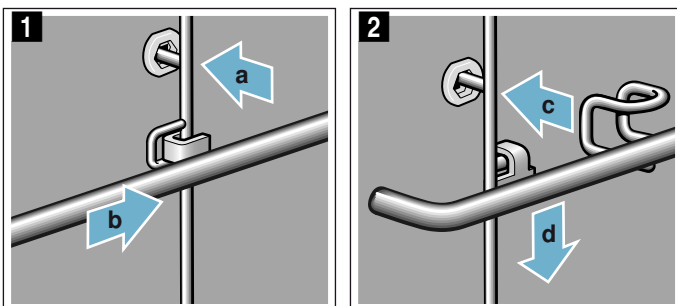


Az állványokat mosogatószerrrel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. A makacs szennyeződések eltávolításához használjon kefét.

### Állványok beakasztása

Az állványok csak a jobb vagy a bal oldalra illeszkednek. A kihúzósinék előre felé húzhatók ki.

1. Az állványt először a hátsó csapágybetét közepébe helyezze be úgy **a**, hogy az állvány a sütőtér falához illeszkedjen, majd nyomja hátrafelé **b** (1. ábra).
2. Ezután az elülső csapágybetétbe helyezze be úgy **c**, hogy az állvány itt is a sütőtér falához illeszkedjen, majd nyomja lefelé **d** (2. ábra).



## 🔧 A készülék ajtaja

Gondos ápolással és tisztítással a készülék sokáig szép és működőképes marad. Itt megtudhatja, hogyan akaszthatja ki és tisztíthatja a készülék ajtaját.

### A készülék ajtajának ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához a készülékajtó kiakasztható.

#### ⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

A készülék ajtajának csuklópántjai nagy erővel csapódhatnak vissza. A készülék ajtajának be- és kiakasztásánál mindig ütközésig csavarja ki mindkét rögzítőt.

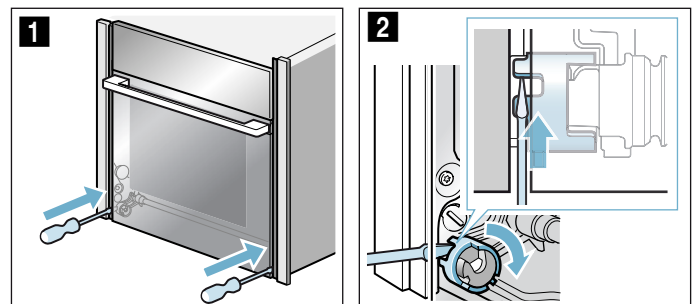
#### ⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

Ha anélkül akasztotta ki a készülék ajtaját, hogy ütközésig kicsavarta volna mindkét rögzítőt, akkor a csuklópánt visszacsapódhat. Ne nyúljon a csuklópántba. Hívja a vevőszolgálatot.

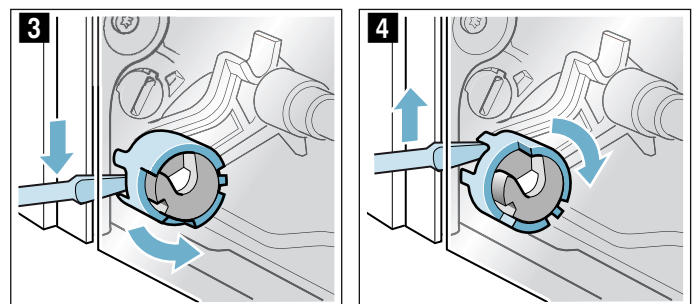
### A készülék ajtajának kiakasztása

1. Nyissa ki a bal és a jobb oldali ajtórogzítőt (1. ábra). Ehhez tartsa vízszintesen a csavarhúzó, és az ajtórogzítőt (fekete alkatrész) húzza felfelé mindkét oldalon ütközésig (2. ábra).

**Javaslat:** Egy zseblámpával világítson a részbe, hogy megtalálja az ajtórogzítőt.

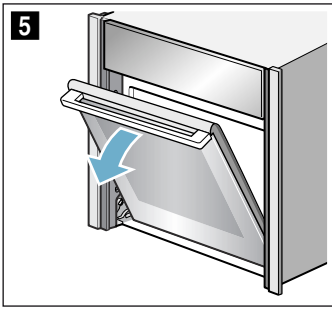


Ajtórogzító zárva (3. ábra)  
Ajtórogzító nyitva (4. ábra)

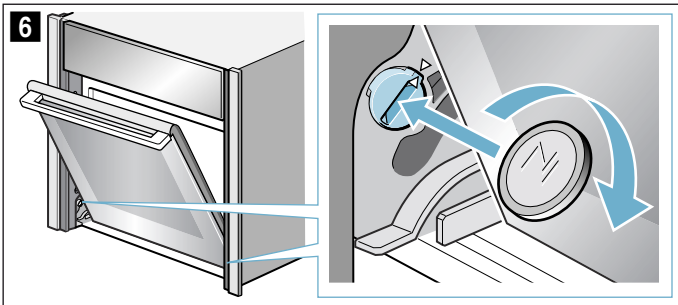




2. Nyissa ki a készülék ajtaját kb. 45°-ban (5 ábra).

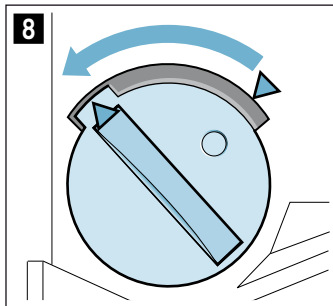
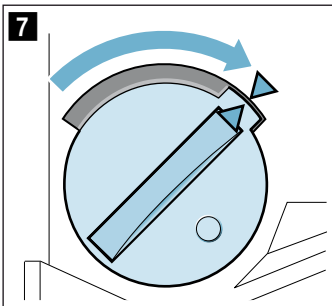


3. Egy érme segítségével fordítsa el készülék belső oldalán lévő bal és jobb oldali rögzítőt ütközésig.  
Bal oldali rögzítő: az óra járásával megegyező irányban  
Jobb oldali rögzítő: az óra járásával ellentétes irányban  
A nyilak egymás felé mutatnak és a reteszelés hallhatóan a helyére pattan (6 ábra).



Bal oldali rögzítő fixálva (7 ábra)

Bal oldali rögzítő kioldva (8 ábra)



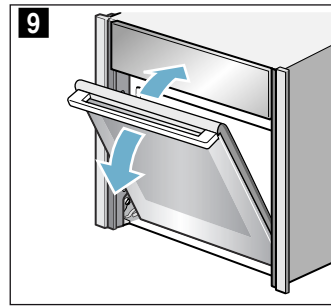
4. Mozgassa fel- és lefelé a készülék ajtaját, amíg egy halk pattanást nem hall (9 ábra).

A készülék ajtaja reteszelési helyzetben van. Már csak minimálisan mozgatható.

#### Figyelem!

Az ajtózsanárok megsérülhetnek. A készülék ajtaját reteszelési helyzetben ne nyissa ki vagy csukja be, ha ellenállásba ütközik.

Ha reteszelési helyzetben ellenállásba ütközött az ajtó kinyitásával vagy becsukásával, akkor hívja a vevőszolgálatot.



#### ⚠ Figyelmeztetés Sérülésveszély!

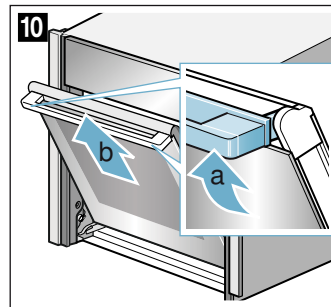
Az ajtó fogantyúja letörhet. Ne szállítsa a készülék ajtaját a fogantyúnál fogva. Kiszereleskor vagy szállításkor jobb és bal oldalról fogja meg a készülék ajtaját

5. Jobb és bal oldalról fogja meg a készülék ajtaját, és finoman forgassa felfelé az ajtó fogantyúját **a**, amíg az ajtó felül ki nem akasztható **b**. (10 ábra).

#### ⚠ Figyelmeztetés Sérülésveszély!

A készülék ajtaja leeshet.

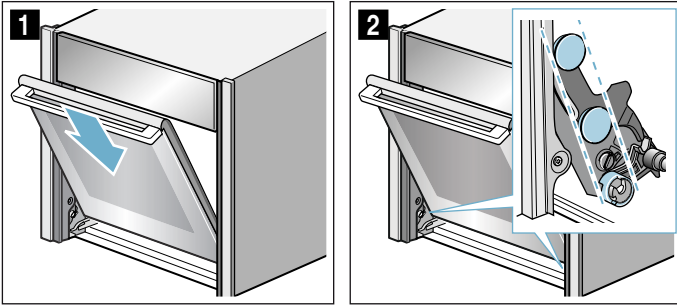
A készülék ajtajának súlya 7–10 kg. Kezelje óvatosan az ajtót.



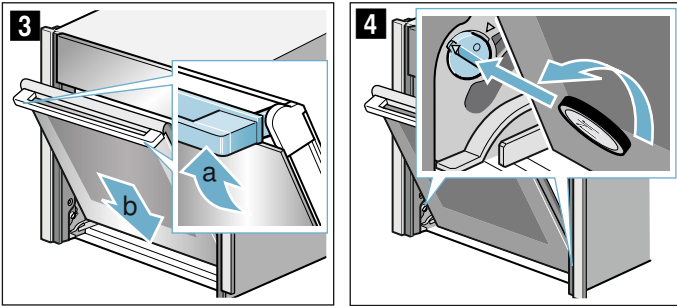
6. A készülék ajtaját vízszintes, puha és tiszta felületre fektesse.

## A készülék ajtajának beakasztása

1. A készüléket egyszerre a bal és a jobb vezetőgörgő segítségével akassza be (1 ábra) és (2 ábra). Ügyeljen arra, hogy a készülék ajtaja ne álljon ferdén, és teljesen akadjon be.



2. Kissé forgassa felfelé az ajtó fogantyúját a (3 ábra). A készülék ajtaja teljesen lecsúszik az utolsó rövid szakaszon is b (3 ábra).
3. Egy érme segítségével lazítsa meg a készülék ajtajának mindkét rögzítését (4 ábra).



Bal oldali rögzítő: az óra járásával ellentétes irányban

Jobb oldali rögzítő: az óra járásával megegyező irányban

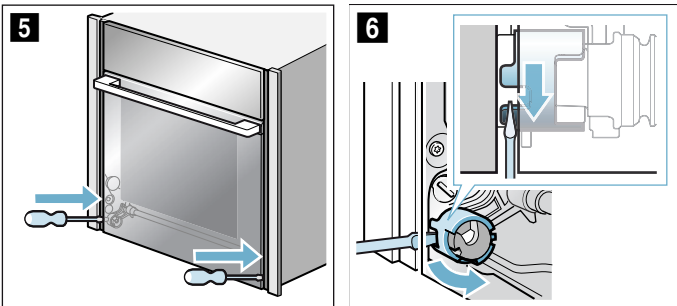
4. Nyissa ki egy kicsit a készülék ajtaját, amíg halk kattanást nem hall. Csupkja be a készülék ajtaját.

### ⚠ Figyelmeztetés

#### Sérülésveszély a be nem zárt ajtórögzítők miatt!

A készülék ajtaja kiakadhat. Ez sérüléseket okozhat, illetve a készülék ajtaja károsodhat. Beakasztás után mindig zárja a jobb és a bal oldali ajtórögzítőt.

5. Zárja be a bal és a jobb oldali ajtórögzítőt (5 ábra). Ehhez tartsa vízszintesen a csavarhúzó, és az ajtórögzítőt tolja lefelé mindkét oldalon ütközésig (6 ábra).



## Ajtólapok ki- és beszerelése

A tisztíthatóság érdekében a készülék ajtajának üveglapjai kiserelhetők.

Ehhez először ki kell akasztania a készülék ajtaját (lásd „A készülék ajtajának ki- és beakasztása” című szakaszt).

### ⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

Csak akkor használja ismét a készüléket, ha az ajtólapok és a készülék ajtaja szabályszerűen vissza van szerelve.

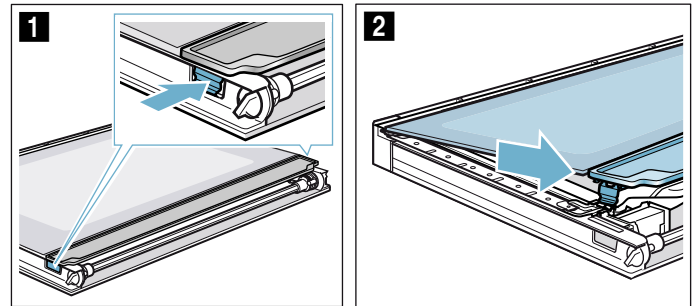
### ⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

A készülékajtón belüli részek szélei élesek lehetnek. Viseljen védőkesztyűt.

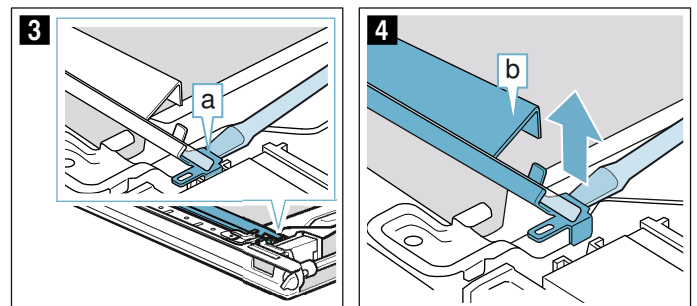
## Kiserelés

**Utasítás:** A kiserelt üveglapokat egy vízszintes, puha és tiszta felületre helyezze.

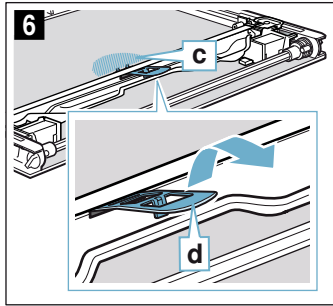
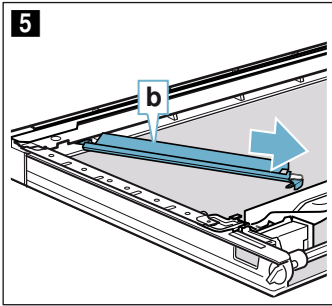
1. Akassza ki a készülék ajtaját.
2. A készülék ajtaját előlő felével lefelé egy vízszintes, puha és tiszta felületre fektesse.
3. A készülék ajtaját bal és jobb szélén nyomja mindaddig, amíg a belső üveglap mindkét oldalán nem pattan (1 ábra).
4. A belső üveglapot óvatosan emelje meg, és a nyíl irányába vegye ki (2 ábra).



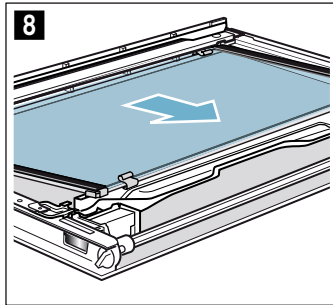
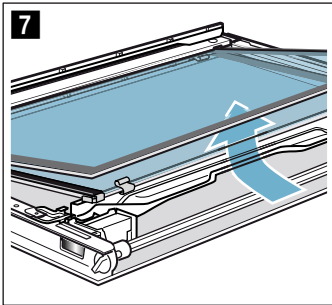
5. A csavarhúzó nyomja be a fémnyelv a és az alatta lévő műanyag alkatrész közé (3 ábra).
6. A csavarhúzóval óvatosan emelje meg a reflektort b, amíg az kiold (4 ábra).



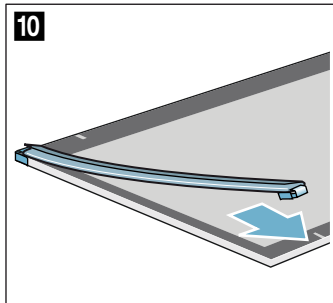
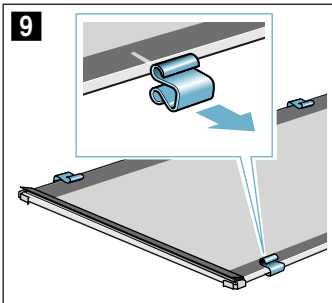
7. Emelje meg és húzza ki a reflektort **b** (5. ábra).
8. A második reflektort az elsővel megegyező módon vegye ki.
9. A közbülső üveglapot a **c** tartományban nyomja lefelé, a tartót **d** pedig óvatosan emelje fel, amíg ki nem lehet húzni (6. ábra).



10. Alulról emelje meg az első és a második közbülső üveglapot (7. ábra), és a nyíl irányában vegye ki (8. ábra).



11. Szükség esetén a tisztításhoz vegye ki a távtartókat (9. ábra) és a tömítéseket (10. ábra) is.



12. Az ajtólapok és a reflektorok mindkét oldalát ablaktisztítószerrel és puha törlővel tisztítsa meg.

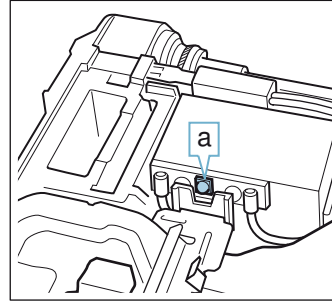
**⚠ Figyelmeztetés**

**Sérülésveszély!**

A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.

**Figyelem!**

A világítás károsodott! Ne tisztítsa és ne érintse meg a LED-eket **a**. A LED-ek a készülék ajtajának jobb és bal oldalán találhatók.

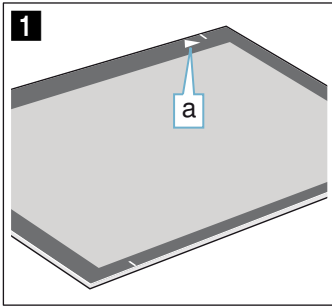


13. Szárítsa meg, majd újra szerelje be az ajtólapokat.

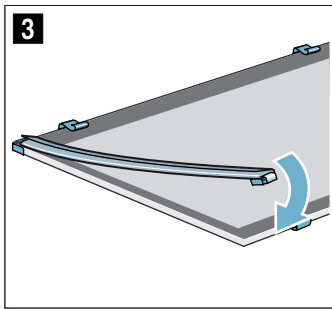
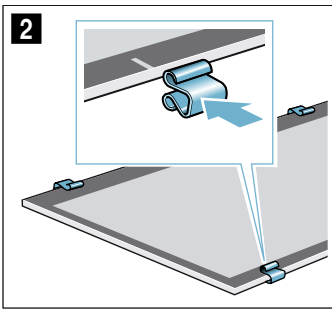
## Beszereles

**Utastás:** A beszerelésnél ügyeljen arra, hogy az ajtólapok az eredeti sorrendben kerüljenek a helyükre.

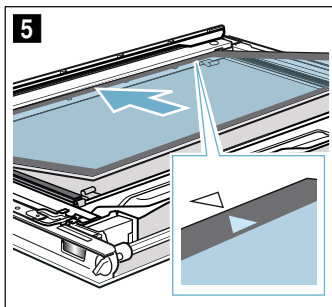
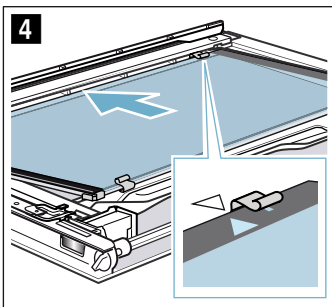
1. A közbülső üveglapot úgy helyezze vissza, hogy a nyíl **a** jobbra felfelé mutasson (**1** ábra).



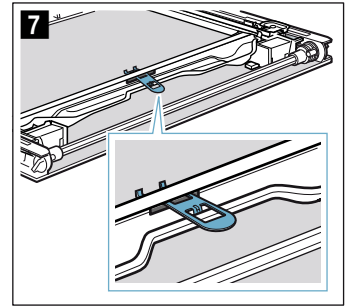
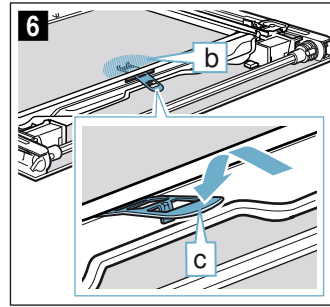
2. Ellenőrizze a 4 távtartó és a 2 tömítés helyét a köztes üveglapon:
  - A távtartókat középvonalukkal csúsztassa az egyes vonalakra (**2** ábra).
  - Rögzítse a tömítéseket a sarkoknál (**3** ábra).



3. Helyezze be a közbülső üveglapot a tömítésekkel és távtartókkal együtt. A közbülső üveglapon lévő nyílnek egybe kell vágnia a kereten lévő nyíllal (**4** ábra).
4. A második közbülső üveglapot tömítések és távtartók nélkül helyezze be a nyíl irányában, amíg bele nem simul a keretbe. A közbülső üveglapon lévő nyílnek egybe kell vágnia a kereten lévő nyíllal (**5** ábra).



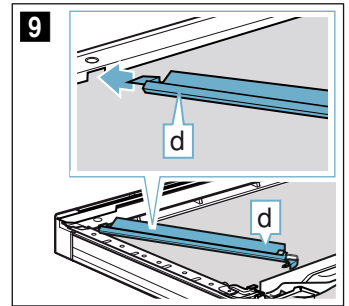
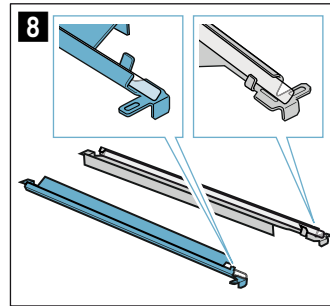
5. A közbülső üveglapot a **b** tartományban nyomja lefelé, a tartót **c** pedig ferdén tolja be és nyomja le, amíg be nem pattan (**6** ábra). A tartó a helyére került (**7** ábra).



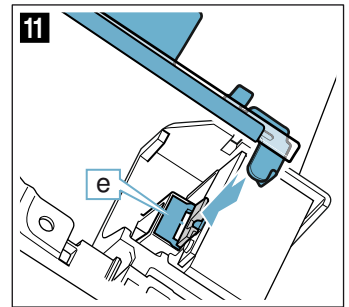
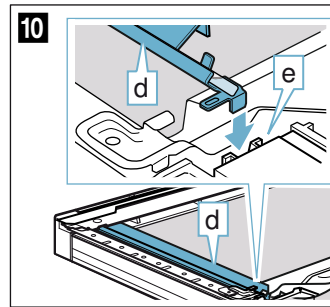
### Figyelem!

Az üvegcsövet ne érintse meg pusztá kézzel. A zsírfoltok csökkentik a fényáteresztő képességet. Az üvegcsövet behelyezés után tisztítsa meg üvegtisztítóval.

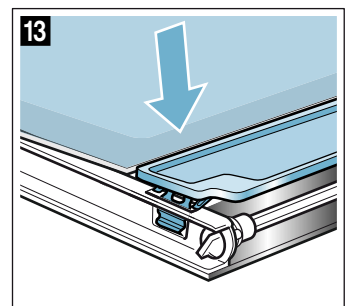
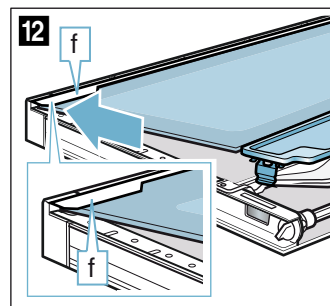
6. Válassza ki a bal oldali reflektort (**8** ábra).
7. Dugja be felül a bal oldali reflektort **d** (**9** ábra).



8. Helyezze be a reflektort **d** (**10** ábra).
9. Pattintsa be a reflektort **d** a nyílásba **e** (**11** ábra).



10. A másik reflektort helyezze be ugyanígy jobbra.
11. Szükség esetén üvegtisztítóval távolítsa el az ujjlenyomatokat a reflektorokról.
12. A belső üveglapot ferdén hátrafelé csúsztassa a tartósínekbe **f** (**12** ábra).
13. A belső üveglapot nyomja meg felülről, amíg a helyére nem pattan (**13** ábra).



## Üzemzavar – mi a teendő?

Ha valami zavar keletkezik, akkor gyakran csak apróságról van szó. Mielőtt hívná a vevőszolgálatot, próbálja meg a táblázat segítségével saját kezűleg elhárítani a zavart.

**Javaslat:** Ha egyszer egy étel nem sikerül optimálisan, nézzen utána a „Főzőstúdióinkban teszteltük az Ön számára” fejezetben. Ott sok hasznos tippet és útmutatót talál a főzéshez.

### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!





A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és

csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetékeket. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.

### Hibatáblázat

#### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A készülékelektronikán szükséges teendőket csak szakember végezheti.
- A készülékelektronikán szükséges munkáknál feltétlenül áramtalanítsa a készüléket. Kapcsolja be a biztonsági automatikát vagy kapcsolja le a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

| Hibajelenség  | Lehetséges ok  | Tanácsok/elhárítás  |
|---|--|---|
| A készülék nem működik  | A csatlakozódugó nincs bedugva<br>Áramkimaradás<br>A biztosíték meghibásodott                      | Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz<br>Ellenőrizze, hogy a többi konyhai készülék működik-e<br>Ellenőrizze a biztosítékszekrényben, hogy a készülék biztosítóka rendben van-e  |
| A készülékajtó NeffLight-reflektora elszíneződött   | Ez normális jelenség magas hőmérséklet esetén  | Nem lehetséges  |
| Egy üzemmód kiválasztása után megjelenik egy üzenet a kijelzőn, miszerint a hőmérséklet túl magas   | A készülék nem hűlt le kellőképpen   | Hagyja lehűlni a készüléket, és kapcsolja be újra az üzemmódot  |
| A készülék nem kapcsolható be, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum          | Be van kapcsolva az automatikus gyerekzár  | Tartsa nyomva az  érintógombot, amíg a  szimbólum ki nem alszik   |
| A bekapcsolt készülék nem működtethető, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum | A gyerekzár be van kapcsolva   | Tartsa nyomva az  érintógombot, amíg a  szimbólum ki nem alszik   |
| A készülék nem fűt, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum                     | A Bemutató mód be van kapcsolva az alapbeállításoknál  | Kb. 10 másodpercre válassza le a készüléket az elektromos hálózatról (kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben), majd 3 percen belül kapcsolja ki a Bemutató módot az alapbeállításoknál<br>→ "Alapbeállítások" a(z) 17. Oldalon   |
| A készülék ajtaja nem nyitható ki, a kijelzőn a  szimbólum látható         | A készülék ajtaja reteszelve van, amíg a sütőtér lehül<br>A készülék ajtaját a gyerekzár reteszeli | Várja meg, míg a  szimbólum kialszik<br>Tartsa nyomva az  érintógombot, amíg a  szimbólum ki nem alszik, majd módosítsa a gyerekzár beállításait |
| A kijelzőn megjelenik a „D” vagy „E”, pl. D0111 vagy E0111  | Műszaki probléma   | Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket<br>Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. Adja meg a pontos hibaüzenetet  |

### Maximális időtartam túllépve

Készüléke automatikusan befejezi a működést, ha nincs beállítva időtartam, és hosszabb időn keresztül nem módosította a beállításokat.

A tényleges időtartam az üzemelés automatikus leállításáig a választott beállítások függvényében változik.

A készülék a kijelzőn megjeleníti, hogy az üzem befejeződik. Ennek alapján leáll a működés.

A készülék ismételt használatba vételéhez előbb kapcsolja ki azt. Végül kapcsolja be újra a készüléket, és állítsa be a kívánt üzemmódot.

### Sütőtérlámpák

A sütőtér-világítást egy vagy több, hosszú életű LED-es lámpa biztosítja.

Ha egy LED-es lámpa vagy a lámpa üvegburája egyszer mégis meghibásodik, hívja a vevőszolgálatot. A lámpabura eltávolítása tilos.





Sütés két szinten:

- Univerzális serpenyő: 3. szint  
Sütőtepsi: 1. szint
- Formák rostélyon  
Első rostély: 3. szint  
Második rostély: 1. szint

Sütés három szinten:

- Sütőtepsi: 4. szint  
Univerzális serpenyő: 3. szint  
Sütőtepsi: 1. szint

Sütés négy szinten:

- 4 rostély sütőpapírral  
Első rostély: 4. szint  
Második rostély: 3. szint  
Harmadik rostély: 2. szint  
Negyedik rostély: 1. szint

Az ételek egy időben történő elkészítésével akár 45% energiát is megtakaríthat. A formákat tegye egymás mellé vagy átlósan a sütőtérbe.

### Tartozékok

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe.

### Rostély

A rostélyt a nyitott oldalával a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé tolja be. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

### Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

Az univerzális serpenyőt vagy a sütőtepsit óvatosan tolja be ütközésig, ferde oldalával a készülék ajtaja felé.

Lédús süteményeknél használja az univerzális serpenyőt, hogy a kifutó lé ne szennyezze a sütőteret.

### Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

A fehérbádoggal és az üveg sütőformákban a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem pirul egyenletesen. Ha

ilyen formákban süt, és felső/alsó fűtést kíván használni, tolja be a formát az 1. szintre.

### Sütőpapír

Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatók a különféle süteményekhez tartozó optimális fűtési módok. A hőmérséklet és sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa eggyel magasabbra.

**Utasítás:** A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. A sütemények vagy aprósütemények csak kívül sülnének meg, de belül nem lennének átsülve.

A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, néhány perccel lerövidíti a megadott sütési időt.





Egyes ételekhez szükséges az előmelegítés, és ez szerepel a táblázatban. Az ételt és a tartozékot csak az előmelegítés után tegye be a sütőtérbe.

Ha saját receptje szerint szeretne sütni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló süteményhez.








































Kiegészítő információk a Tippek sütéshez részben található a táblázatok után.






























Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

Használt fűtési módok:

-  Forró levegő: CircoTherm
-  Felső/alsó fűtés
-  Pizzafokozat
-  Kenyérsütési fokozat

| Étel   | Edény/Tartozék                  | Betolási magasság | Fűtési mód  | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|--|---------------------------------|-------------------|---|-----------------|-----------------|
| <b>Sütemények formában</b>                                     |                                 |                   |   |                 |                 |
| Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű                    | Koszorú/négyszögletes sütőforma | 2                 |  | 140-160         | 50-70           |
| Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű                    | Koszorú/négyszögletes sütőforma | 2                 |  | 150-170         | 50-70           |
| Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű, 2 szinten         | Koszorú/négyszögletes sütőforma | 3+1               |  | 140-160         | 60-80           |
| Kevert tésztából készült sütemény, finom                       | Koszorú/négyszögletes sütőforma | 2                 |  | 150-170         | 60-80           |
| Gyümölcstorta kevert tésztából, finom                          | Kuglófforma/kapcsos sütőforma   | 2                 |  | 160-180         | 40-60           |
| Gyümölcstorta kevert tésztából, finom                          | Kuglófforma/kapcsos sütőforma   | 2                 |  | 150-170         | 40-60           |
| Tortalap kevert tésztából                                      | Tortalapforma                   | 3                 |  | 160-180         | 20-30           |
| Tortalap kevert tésztából                                      | Tortalapforma                   | 3                 |  | 150-170         | 20-30           |
| Gyümölcs- vagy túrórtorta omlós tésztalappal                   | Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm      | 2                 |  | 170-190         | 60-80           |
| Wähe (svájci süti)   | Pizzatepsi                      | 3                 |  | 220-240         | 35-45           |
| Wähe (svájci süti)   | Pizzatepsi                      | 3                 |  | 170-190         | 45-55           |
| * előmelegítés   |                                 |                   |   |                 |                 |
| ** 5 perc előmelegítés, ne használja a gyors felfűtés funkciót |                                 |                   |   |                 |                 |

| Étel   | Edény/Tartozék                    | Betolási magasság | Fűtési mód  | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|--|-----------------------------------|-------------------|---|-----------------|-----------------|
| Lepény   | Lepényforma, feketebádog          | 3                 |    | 190-210         | 25-40           |
| Kelt kuglóf  | Kuglófforma                       | 2                 |    | 150-170         | 50-70           |
| Kelt kuglóf  | Kuglófforma                       | 2                 |    | 150-160         | 50-70           |
| Kelt tészta  | Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm        | 2                 |    | 150-160         | 20-30           |
| Kelt tészta  | Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm        | 2                 |    | 160-170         | 20-30           |
| Piskótalap, 2 tojásos  | Tortalapforma                     | 3                 |    | 160-180*        | 20-30           |
| Piskótalap, 2 tojásos  | Tortalapforma                     | 3                 |    | 150-170*        | 20-30           |
| Piskótortorta, 3 tojásos                                       | Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm        | 2                 |    | 160-170*        | 25-35           |
| Piskótortorta, 3 tojásos                                       | Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm        | 2                 |    | 160-170*        | 30-40           |
| Piskótortorta, 6 tojásos                                       | Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm        | 2                 |    | 150-170*        | 30-50           |
| Piskótortorta, 6 tojásos                                       | Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm        | 2                 |    | 150-170*        | 30-50           |
| <b>Sütemények tepsiben</b>                                     |                                   |                   |   |                 |                 |
| Kevert tésztából készült sütemény töltelékkel                  | Sütőtepsi                         | 3                 |    | 160-180         | 20-40           |
| Kevert tésztából készült sütemény töltelékkel                  | Sütőtepsi                         | 3                 |    | 150-170         | 25-40           |
| Kevert tésztából készült sütemény, 2 szinten                   | Univerzális serpenyő + sütőtepsi  | 3+1               |    | 140-160         | 30-50           |
| Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel            | Sütőtepsi                         | 3                 |    | 170-190         | 25-35           |
| Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi  | 3+1               |    | 160-170         | 35-45           |
| Omlós tésztából készült sütemény lédús töltelékkel             | Univerzális serpenyő              | 3                 |    | 160-180         | 55-65           |
| Omlós tésztából készült sütemény lédús töltelékkel             | Univerzális serpenyő              | 3                 |    | 150-170         | 55-85           |
| Wähe (svájci süti)   | Univerzális serpenyő              | 3                 |   | 200-210         | 40-50           |
| Wähe (svájci süti)   | Univerzális serpenyő              | 3                 |  | 170-190         | 45-55           |
| Kelt tészta száraz töltelékkel                                 | Univerzális serpenyő              | 3                 |  | 160-180         | 15-20           |
| Kelt tészta száraz töltelékkel                                 | Univerzális serpenyő              | 3                 |  | 150-170         | 25-35           |
| Kelt tészta száraz töltelékkel, 2 szinten                      | Univerzális serpenyő + sütőtepsi  | 3+1               |  | 150-170         | 20-30           |
| Kelt tészta lédús töltelékkel                                  | Univerzális serpenyő              | 3                 |  | 180-200         | 30-40           |
| Kelt tészta lédús töltelékkel                                  | Univerzális serpenyő              | 3                 |  | 160-170         | 40-50           |
| Kelt tészta lédús töltelékkel, 2 szinten                       | Univerzális serpenyő + sütőtepsi  | 3+1               |  | 150-170         | 45-60           |
| Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú                        | Sütőtepsi                         | 2                 |  | 150-160         | 30-40           |
| Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú                        | Sütőtepsi                         | 2                 |  | 160-170         | 25-35           |
| Piskótatekercs   | Sütőtepsi                         | 3                 |  | 180-200*        | 8-15            |
| Piskótatekercs   | Sütőtepsi                         | 3                 |  | 180-190*        | 15-20           |
| Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből                         | Sütőtepsi                         | 2                 |  | 150-170         | 45-60           |
| Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből                         | Sütőtepsi                         | 3                 |  | 150-170         | 55-65           |
| Rétes, édes  | Univerzális serpenyő              | 2                 |  | 190-210         | 55-65           |
| Rétes, édes  | Univerzális serpenyő              | 2                 |  | 170-180         | 50-60           |
| Rétes, fagyasztott   | Univerzális serpenyő              | 3                 |  | 200-220         | 35-45           |
| <b>Aprósütemény</b>  |                                   |                   |   |                 |                 |
| Teasütemény  | Sütőtepsi                         | 3                 |  | 160**           | 20-30           |
| Teasütemény  | Sütőtepsi                         | 3                 |  | 150**           | 25-35           |
| Teasütemény, 2 szinten   | Univerzális serpenyő + sütőtepsi  | 3+1               |  | 150**           | 25-35           |
| Teasütemény, 3 szinten   | Sütőtepsik + univerzális serpenyő | 4+3+1             |  | 140**           | 35-45           |
| * előmelegítés   |                                   |                   |   |                 |                 |
| ** 5 perc előmelegítés, ne használja a gyors felfűtés funkciót |                                   |                   |   |                 |                 |

| Étel   | Edény/Tartozék                    | Betolási magasság | Fűtési mód  | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|--|-----------------------------------|-------------------|---|-----------------|-----------------|
| Muffin   | Muffin sütőforma                  | 3                 |    | 160-180*        | 15-25           |
| Muffin   | Muffin sütőforma                  | 3                 |    | 170-190         | 15-20           |
| Muffin, 2 szinten  | Muffin sütőformák                 | 3+1               |    | 160-180*        | 15-30           |
| Kelt tésztából készült aprósütemény                            | Sütőtepsi                         | 3                 |    | 160-180         | 25-35           |
| Kelt tésztából készült aprósütemény                            | Sütőtepsi                         | 3                 |    | 150-170         | 25-35           |
| Kelt tésztából készült aprósütemény, 2 szinten                 | Univerzális serpenyő + sütőtepsi  | 3+1               |    | 150-170         | 25-40           |
| Leveles tésztából készült sütemény                             | Sütőtepsi                         | 3                 |    | 170-190*        | 20-35           |
| Leveles tésztából készült sütemény                             | Sütőtepsi                         | 3                 |    | 180-200         | 20-35           |
| Leveles tésztából készült sütemény, 2 szinten                  | Univerzális serpenyő + sütőtepsi  | 3+1               |    | 170-190*        | 20-45           |
| Leveles tésztából készült sütemény, 3 szinten                  | Sütőtepsik + univerzális serpenyő | 4+3+1             |    | 170-190*        | 20-45           |
| Leveles tésztából készült sütemény, lapos, 4 szinten           | 4 rostély                         | 4+3+2+1           |    | 180-200*        | 20-35           |
| Égetett tésztából készült sütemény                             | Sütőtepsi                         | 3                 |    | 200-220         | 30-40           |
| Égetett tésztából készült sütemény                             | Sütőtepsi                         | 3                 |    | 190-210         | 30-40           |
| Égetett tésztából készült sütemény, 2 szinten                  | Univerzális serpenyő + sütőtepsi  | 3+1               |    | 190-210         | 35-45           |
| Dán sütemény   | Sütőtepsi                         | 3                 |    | 160-180         | 20-30           |
| Dán sütemény   | Sütőtepsi                         | 3                 |    | 170-190         | 15-25           |
| <b>Aprósütemény</b>  |                                   |                   |   |                 |                 |
| Kinyomós sütemény  | Sütőtepsi                         | 3                 |    | 140-150**       | 25-40           |
| Kinyomós sütemény  | Sütőtepsi                         | 3                 |    | 140-150**       | 25-40           |
| Kinyomós sütemény, 2 szinten                                   | Univerzális serpenyő + sütőtepsi  | 3+1               |    | 140-150**       | 30-40           |
| Kinyomós sütemény, 3 szinten                                   | Sütőtepsik + univerzális serpenyő | 4+3+1             |    | 130-140**       | 35-55           |
| Aprósütemény   | Sütőtepsi                         | 3                 |   | 150-160         | 15-25           |
| Aprósütemény   | Sütőtepsi                         | 3                 |  | 140-160         | 15-30           |
| Aprósütemény, 2 szinten  | Univerzális serpenyő + sütőtepsi  | 3+1               |  | 140-160         | 15-30           |
| Aprósütemény, 3 szinten  | Sütőtepsik + univerzális serpenyő | 4+3+1             |  | 140-160         | 15-30           |
| Habcsók  | Sütőtepsi                         | 3                 |  | 80-90*          | 120-150         |
| Habcsók, 2 szinten   | Univerzális serpenyő + sütőtepsi  | 3+1               |  | 80-90*          | 120-180         |
| Mandulás habcsók   | Sütőtepsi                         | 3                 |  | 90-110          | 20-40           |
| Mandulás habcsók, 2 szinten                                    | Univerzális serpenyő + sütőtepsi  | 3+1               |  | 90-110          | 25-45           |
| Mandulás habcsók, 3 szinten                                    | Sütőtepsik + univerzális serpenyő | 4+3+1             |  | 90-110          | 30-50           |
| * előmelegítés   |                                   |                   |   |                 |                 |
| ** 5 perc előmelegítés, ne használja a gyors felfűtés funkciót |                                   |                   |   |                 |                 |

## Sütési ötletek

|   |   |
|---|---|
| Meg szeretné állapítani, hogy a sütemény átsült-e.                    | A sütemény legmagasabb részébe szúrjon egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész.  |
| A sütemény összeesik.   | A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot. Vagy állítsa 10 °C-kal alacsonyabbra a hőmérsékletet, és hosszabbítsa meg a sütési időt. Vegye figyelembe a receptben megadott hozzávalókat és elkészítési javaslatokat. |
| A sütemény közepén szépen felemelkedett, de a szélén alacsony maradt. | Csak a kerek sütőforma alját kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.   |
| A gyümölcsle kifut.   | Legközelebb használja az univerzális serpenyőt.   |
| Az aprósütemény sütés közben egymáshoz ragad.                         | Minden süteménydarab körül hagyjon kb. 2 cm távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények szépen felemelkedjenek, és körös-körül megpiruljanak.  |
| A sütemény túl száraz.  | Állítsa 10 °C-kal magasabbra a hőmérsékletet, és rövidítse le a sütési időt.  |
| A sütemény összességében túl világos.                                 | Ha a betolási magasság és a tartozék megfelelő, szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt, vagy pedig növelje meg a hőmérsékletet.  |

|   |   |
|---|---|
| A sütemény felül túl világos, alul viszont túl sötét.                           | Legközelebb egy szinttel feljebb tolja be a süteményt.  |
| A sütemény felül túl sötét, alul viszont túl világos.                           | Legközelebb egy szinttel lejjebb tolja be a süteményt. Válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és hosszabbítsa meg a sütési időt.  |
| Az őzgerinc- vagy hosszú formában süttött sütemény hátul túl sötét.             | A sütőformát ne állítsa közvetlenül a hátfalhoz, hanem a tartozék közepére tegye.   |
| A sütemény összességében túl sötét.   | A következő alkalommal válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt.   |
| A sütemény egyenetlenül pirult meg.   | A következő alkalommal válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet.<br>A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringtetést. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.<br>Ügyeljen arra, hogy a sütőforma ne álljon közvetlenül a sütőtér hátsó nyílásai előtt.<br>Aprósütemény sütésénél a darabok lehetőleg ugyanolyan nagyságúak és vastagságúak legyenek. |
| Ha több szinten süttött. A felső sütőtepsin a sütemény sötétebb, mint az alsón. | Több szinten való sütésnél mindig a Forró levegő: CircoTherm funkciót válassza. Az egyidejűleg betolt tepsi-ken lévő süteményeknek vagy formáknak nem kell egyidejűleg készen lenniük.  |
| A sütemény jól néz ki, de belül nincs átsülve.                                  | Süsse alacsonyabb hőmérsékleten valamivel hosszabb ideig, és szükség esetén használjon kevesebb folyadékot. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy panírmorzssával, és azután tegye rá a tölteléket.   |
| A süteményt nem lehet kiborítani.   | Sütés után hagyja a süteményt 5-10 percig hűlni. Ha még mindig nem jön ki a formából, lazítsa fel a szélét óvatosan egy késsel. Borítsa ki a süteményt, és a sütőforma alját többször törölje át hideg, nedves törlőruhával. Legközelebb kenje ki a formát, és szórja be panírmorzssával.   |

## Kenyér- és zsemlefélék

Készüléke számos fűtési módot kínál kenyér- és zsemlefélék sütéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

Tartsa be a fejezetben szereplő utasításokat a tészta kelesztésére vonatkozóan is.

Kizárólag a készülék eredeti tartozékait használja. Ezek optimálisan igazodnak a sütőtérhez és az üzemmódokhoz.

### Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

### Sütés egy szinten

Használja egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat:

- magas sütemények: 2. szint
- lapos sütemények: 3. szint

Ha a CircoTherm forró levegős fűtési módot használja, az 1., a 2., 3. vagy 4. szintet választhatja.

### Sütés két szinten

Használja a Forró levegő: CircoTherm funkciót. A tepsi-ken vagy formákban egyszerre betolt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.

- Univerzális serpenyő: 3. szint  
Sütőtepsi: 1. szint
- Formák rostélyon  
Első rostély: 3. szint  
Második rostély: 1. szint

Az ételek egy időben történő elkészítésével akár 45% energiát is megtakaríthat. A formákat tegye egymás mellé vagy átlósan a sütőtérbe.

## Tartozékok

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe.

### Rostély

A rostélyt a nyitott oldalával a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé tolja be. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

### Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

Az univerzális serpenyőt vagy a sütőtepsit óvatosan tolja be ütközésig, ferde oldalával a készülék ajtaja felé.

### Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

A fehérbádoggal és az üveg sütőformákban a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem pirul egyenetlenül. Ha ilyen formákban süt, és felső/alsó fűtést kíván használni, tolja be a formát az 1. szintre.

### Sütőpapír

Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.

### Mélyhűtött termékek

Ne használjon erősen jeges mélyhűtött terméket. Távolítsa el a jeget az ételről.

A mélyhűtött termékek részben egyenlőtlenül vannak elősütve. A nem egyenletes pirulás sütés után is megmarad.

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatók a különféle kenyér- és zsemlefélékhez tartozó optimális fűtési módok. A hőmérséklet és a sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb



pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

**Utasítás:** A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. A kenyér- vagy zsemlefélék csak kívül sülnének meg, de belül nem lennének átsülve.

A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, néhány perccel lerövidíti a megadott sütési időt.

Egyes ételekhez szükséges az előmelegítés, és ez szerepel a táblázatban. Az ételt és a tartozékot csak az előmelegítés után tegye be a sütőtérbe. Egyes ételek akkor sikerülnek a legjobban, ha több lépésben sütik meg őket. Ezek meg vannak jelölve a táblázatban.

A kenyértésztára vonatkozó beállítási értékek sütőtepsin és négyzetes sütőformában sült kenyértésztára is érvényesek.







Ha saját receptje szerint szeretne sütni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló süteményhez.




















Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

### Figyelem!



Soha ne öntsön vizet a forró sütőtérbe, és ne állítson vízzel teli edényt a sütőtér aljára. A hőmérséklet-változás miatt megsérülhet a zománc.

Használt fűtési módok:

-  Forró levegő: CircoTherm
-  Felső/alsó fűtés
-  Termogrill
-  Pizzafokozat
-  Kenyérsütési fokozat
-  Grill, nagy felület

| Étel  | Tartozékok                                    | Betolási magasság | Fűtési mód  | Hőmérséklet, °C      | Időtartam, perc |
|---|---|-------------------|---|----------------------|-----------------|
| <b>Kenyer</b>                                 |   |                   |   |                      |                 |
| Fehér kenyér, 750 g                           | Univerzális serpenyő vagy négyzetes sütőforma | 2                 |    | 180-200*             | 30-40           |
| Fehér kenyér, 750 g                           | Univerzális serpenyő vagy négyzetes sütőforma | 2                 |    | 210-220*<br>180-190* | 10-15<br>25-35  |
| Kevert kenyér, 1,5 kg                         | Univerzális serpenyő vagy négyzetes sütőforma | 2                 |  | 210-220*<br>180-190* | 10-15<br>40-50  |
| Kevert kenyér, 1,5 kg                         | Univerzális serpenyő vagy négyzetes sütőforma | 2                 |  | 230-240*<br>200-210* | 10-15<br>40-50  |
| Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér, 1 kg | Univerzális serpenyő                          | 2                 |  | 210-220*<br>180-190* | 10-15<br>40-50  |
| Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér, 1 kg | Univerzális serpenyő                          | 2                 |  | 230-240*<br>200-210* | 10-15<br>40-50  |
| Lepénykenyér                                  | Univerzális serpenyő                          | 3                 |  | 250-270              | 20-25           |
| Lepénykenyér                                  | Univerzális serpenyő                          | 3                 |  | 220-240              | 25-35           |
| <b>Zsemle</b>                                 |   |                   |   |                      |                 |
| Átmelegített zsemle vagy bagett, elősütött    | Univerzális serpenyő                          | 3                 |  | 180-200              | 10-15           |
| Zsemle, édes, friss                           | Sütőtepsi                                     | 3                 |  | 170-190*             | 15-20           |
| Zsemle, édes, friss                           | Sütőtepsi                                     | 3                 |  | 150-170*             | 15-25           |
| Zsemle, édes, friss, 2 szinten                | Univerzális serpenyő + sütőtepsi              | 3+1               |  | 150-170*             | 20-30           |
| Zsemle, friss                                 | Sütőtepsi                                     | 3                 |  | 180-200              | 20-30           |
| Zsemle, friss                                 | Sütőtepsi                                     | 3                 |  | 170-190              | 20-30           |
| Bagett, elősütött, hűtött                     | Univerzális serpenyő                          | 3                 |  | 180-200              | 20-30           |
| <b>Zsemle, fagyasztva</b>                     |   |                   |   |                      |                 |
| Átmelegített zsemle vagy bagett, elősütött    | Univerzális serpenyő                          | 3                 |  | 180-200              | 10-15           |
| Perecfélék, készre formázott nyers tészta     | Univerzális serpenyő                          | 3                 |  | 180-200              | 20-25           |
| Croissant, készre formázott nyers tészta      | Univerzális serpenyő                          | 3                 |  | 170-190              | 30-35           |
| <b>Pirítós</b>                                |   |                   |   |                      |                 |
| Pirítós készítése, 4 darab                    | Rostély                                       | 3                 |  | 190-210              | 10-15           |

\* előmelegítés

| Étel                                 | Tartozékok | Betolási magasság | Fűtési mód  | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|--------------------------------------|------------|-------------------|---|-----------------|-----------------|
| Pirítós készítése, 12 darab          | Rostély    | 3                 |  | 230-250         | 10-15           |
| Pirítós készítése (ne melegítse elő) | Rostély    | 4                 |  | 290             | 4-6             |
| * előmelegítés                       |            |                   |   |                 |                 |

## Pizza, quiche és pikáns sütemények

Készüléke számos fűtési módot kínál pizza, quiche és pikáns sütemények elkészítéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

Tartsa be a fejezetben szereplő utasításokat a tészta kelesztésére vonatkozóan is.

Kizárólag a készülék eredeti tartozékait használja. Ezek optimálisan igazodnak a sütőtérhez és az üzemmódokhoz.

### Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

### Sütés egy szinten

Használja egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat:

- magas sütemények: 2. szint
- lapos sütemények: 3. szint

Ha a CircoTherm forró levegős fűtési módot használja, az 1., a 2., 3. vagy 4. szintet választhatja.

### Sütés több szinten

Használja a Forró levegő: CircoTherm funkciót. A tepsiken vagy formákban egyszerre betolt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük. Sütés két szinten:

- Univerzális serpenyő: 3. szint  
Sütőtepsi: 1. szint
- Formák rostélyon  
Első rostély: 3. szint  
Második rostély: 1. szint

Sütés négy szinten:

- 4 rostély sütőpapírral  
Első rostély: 4. szint  
Második rostély: 3. szint  
Harmadik rostély: 2. szint  
Negyedik rostély: 1. szint

Az ételek egy időben történő elkészítésével akár 45% energiát is megtakaríthat. A formákat tegye egymás mellé vagy átlósan a sütőtérbe.

### Tartozékok

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe.

### Rostély

A rostélyt a nyitott oldalával a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé tolja be. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

### Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

Az univerzális serpenyőt vagy a sütőtepsit óvatosan tolja be ütközésig, ferde oldalával a készülék ajtaja felé.

A sok feltéttel készült pizzához használjon univerzális serpenyőt.

### Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

A fehérbádoggal és az üveg sütőformákban a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem pirul egyenletesen. Ha ilyen formákban süt, és felső/alsó fűtést kíván használni, tolja be a formát az 1. szintre.

### Sütőpapír

Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.

### Mélyhűtött termékek

Ne használjon erősen jeges mélyhűtött terméket. Távolítsa el a jeget az ételről.

A mélyhűtött termékek részben egyenlőtlenül vannak elősütve. A nem egyenletes pirulás sütés után is megmarad.

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatók a különféle ételekhez tartozó optimális fűtési módok. A hőmérséklet és sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

**Utasítás:** A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. Az étel csak kívül sülné meg, de belül nem lenne átsülve.





A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, néhány perccel lerövidíti a megadott sütési időt.

Egyes ételekhez szükséges az előmelegítés, és ez szerepel a táblázatban. Az ételt és a tartozékot csak az előmelegítés után tegye be a sütőtérbe.

Ha saját receptje szerint szeretne sütni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló süteményhez.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

Használt fűtési módok:

-  Forró levegő: CircoTherm
-  Felső/alsó fűtés
-  Pizzafokozat
-  Kenyérsütési fokozat

| Étel                             | Tartozékok                       | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|----------------------------------|----------------------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| <b>Pizza</b>                     |                                  |                   |            |                 |                 |
| Pizza, friss                     | Sütőtepsi                        | 3                 |            | 200-220         | 25-35           |
| Pizza, friss, 2 szinten          | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               |            | 180-200         | 35-45           |
| Pizza, friss, vékony tésztával   | Pizzatepsi                       | 2                 |            | 220-230         | 20-30           |
| Pizza, hűtött                    | Rostély                          | 3                 |            | 190-210         | 10-15           |
| <b>Pizza, fagyasztott</b>        |                                  |                   |            |                 |                 |
| Pizza vékony tésztával, 1 darab  | Rostély                          | 3                 |            | 190-210         | 15-20           |
| Pizza vékony tésztával, 2 darab  | Univerzális serpenyő + rostély   | 3+1               |            | 190-210         | 20-25           |
| Pizza vastag tésztával, 1 darab  | Rostély                          | 3                 |            | 180-200         | 20-25           |
| Pizza vastag tésztával, 2 darab  | Univerzális serpenyő + rostély   | 3+1               |            | 190-210         | 20-30           |
| Pizzás bagett                    | Rostély                          | 3                 |            | 200-220         | 15-20           |
| Minipizzák                       | Univerzális serpenyő             | 3                 |            | 180-200         | 15-20           |
| Minipizzák, Ø 7 cm, 4 szinten    | 4 rostély                        | 4+3+2+1           |            | 180-200*        | 20-30           |
| <b>Pikáns sütemény és quiche</b> |                                  |                   |            |                 |                 |
| Pikáns sütemények sütőformában   | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm | 2                 |            | 170-190         | 50-60           |
| Pikáns sütemények sütőformában   | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm | 2                 |            | 170-190         | 55-65           |
| Quiche                           | Lepényforma, fekete lemez        | 3                 |            | 190-210         | 30-40           |
| Francia lepény                   | Univerzális serpenyő             | 3                 |            | 260-280*        | 10-15           |
| Francia lepény                   | Univerzális serpenyő             | 3                 |            | 200-210*        | 15-25           |
| Pirog                            | Felfújt forma                    | 2                 |            | 190-200         | 30-45           |
| Pirog                            | Felfújt forma                    | 2                 |            | 170-190         | 50-70           |
| Empanada                         | Univerzális serpenyő             | 3                 |            | 180-190         | 30-45           |
| Börek                            | Univerzális serpenyő             | 2                 |            | 180-200         | 35-45           |
| Börek                            | Univerzális serpenyő             | 1                 |            | 200-220*        | 20-30           |
| * előmelegítés                   |                                  |                   |            |                 |                 |

## Felfújt és szuflé

Készüléke számos fűtési módot kínál felfújt és szuflé készítéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

Kizárólag a készülék eredeti tartozékait használja. Ezek optimálisan igazodnak a sütőtérhez és az üzemmódokhoz.

### Betolási magasság

Mindig a megadott betolási magasságokat használja.

Egy szinten formákban vagy az univerzális serpenyőben készíthet ételt.

- formák rostélyon: 2. szint
- univerzális serpenyő: 3. szint

Felfújta vízfürdőben is készíthetők az univerzális serpenyőben. Ehhez tolja be az univerzális serpenyőt a 2. szintre.

Az ételek egy időben történő elkészítésével akár 45% energiát is megtakaríthat. A formákat tegye egymás mellé a sütőtérben.

### Tartozékok

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe.

#### Rostély

A rostélyt a nyitott oldalával a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé tolja be. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

#### Univerzális serpenyő

Az univerzális serpenyőt tolja be óvatosan ütközésig, ferde részével a készülék ajtaja felé.

#### Edény

A felfújtakhoz és csőben sültetekhez használjon széles, lapos edényt. Keskeny, magas edényekben az ételek elkészítéséhez több idő szükséges, és az ételek felső része sötétebb lesz.

#### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatók a különféle felfújtakhoz és szuflékhoz tartozó optimális fűtési módok. A hőmérséklet és a sütési idő a mennyiségtől és a recepttől függ. Egy felfújt sütési állapota függ az edény nagyságától és a felfújt magasságától. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet

egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.





**Utasítás:** A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. A felfűjt csak kívül sülne meg, de belül nem lenne átsülve.












A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, a megadott sütési idő néhány perccel lecsökken.

Ha saját receptje szerint szeretne főzni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló ételekhez.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

Használt fűtési módok:

-  Forró levegő: CircoTherm
-  Felső/alsó fűtés
-  Pizzafokozat
-  Kenyérsütési fokozat

| Felfűjtak és szüflék                                     | Edény / Tartozék | Betolási magasság | Fűtési mód  | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|--|------------------|-------------------|---|-----------------|-----------------|
| Felfűjt, pikáns, főzött hozzávalók                       | Felfűjtforma     | 2                 |  | 170-190         | 35-50           |
| Felfűjt, pikáns, főzött hozzávalók                       | Felfűjtforma     | 2                 |  | 200-220         | 30-50           |
| Felfűjt, édes  | Felfűjtforma     | 2                 |  | 160-180         | 40-50           |
| Felfűjt, édes  | Felfűjtforma     | 2                 |  | 170-190         | 40-60           |
| Lasagne, friss, 1 kg                                     | Felfűjtforma     | 2                 |  | 170-190         | 50-60           |
| Lasagne, friss, 1 kg                                     | Felfűjtforma     | 2                 |  | 160-180         | 50-60           |
| Lasagne, fagyasztott, 400 g                              | Rostély          | 2                 |  | 190-210         | 30-35           |
| Burgonyafelfűjt, nyers hozzávalók, 4 cm magas            | Felfűjtforma     | 2                 |  | 160-190         | 50-70           |
| Burgonyafelfűjt, nyers hozzávalók, 4 cm magas, 2 szinten | Felfűjtforma     | 3+1               |  | 150-170         | 60-80           |
| Szüflé   | Felfűjtforma     | 2                 |  | 160-180*        | 35-45           |
| Szüflé   | Egyadagos forma  | 2                 |  | 170-190         | 65-75           |

## Szárnyasok

A készülék különféle fűtési módokkal rendelkezik szárnyas elkészítéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

### Sütés rostélyon

A rostélyon való sütés különösen alkalmas nagyobb vagy egyszerre több darab szárnyas sütésére.

Tolja be az univerzális serpenyőt a ráhelyezett rostéllyal a megadott betolási magasságra. Ügyeljen arra, hogy a rostély megfelelően helyezkedjen el az univerzális serpenyőn. → "Tartozékok" a(z) 10. Oldalon

A szárnyas méretétől és fajtájától függően maximum 1/2 liter vizet öntsön az univerzális serpenyőbe. Ez felfogja a kicsepegő zsírt és szaftot. Ebből a szaftból mártást készíthet. Emellett kevesebb füst képződik, és a sütőtér tisztább marad.

### Sütés edényben

Csak olyan edényt használjon, amelyik alkalmas a sütőhöz. Ellenőrizze, hogy az edény illik-e a sütőbe.

A legmegfelelőbb az üvegedény. A forró üvegedényt száraz alátétre tegye. Ha az alátét nyirkos vagy hideg, az üveg megrepedhet.

A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények tükröz módjára visszaverik a meleget, ezért csak mérsékelten alkalmasak. A szárnyas lassabban fő és kevésbé pirul meg. Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

### Nyitott edény

Szárnyas sütéséhez lehetőleg magas sütőformát használjon. Helyezze a formát a rostélyra. Ha nincs megfelelő edénye, használja az univerzális serpenyőt.

### Zárt edény

A sütőtér zárt edény használata esetén sokkal tisztább marad. Ügyeljen arra, hogy a sütőedény fedele illeszkedjen és jól záródjon. Az edényt állítsa a rostélyra.

Amikor főzés után felemeli a fedőt, nagyon forró gőz csaphat ki. A fedő hátsó szélét emelje meg, hogy a forró gőz a testétől távol csapjon ki.

A szárnyas egy zárt sütőben is ropogósra süllhet. Ehhez üvegfedős sütőt használjon, és állítson be magasabb hőmérsékletet.

### Roston sütés

Grillezés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Soha ne grillezen úgy, hogy a készülék ajtaja nyitva van.

A grilleznivalót helyezze a rostélyra. Kiegészítésként tolja be legalább egy szinttel alá az univerzális serpenyőt a ferde részével a készülék ajtaja felé. Ez felfogja a kicsepegő zsírt és szaftot.

Lehetőleg egyforma, hasonló súlyú és vastagságú grilleznivalókat válasszon. Akkor egyenletesen pirulnak meg, és finom szaftosak maradnak. A grillszeleteket helyezze közvetlenül a rostélyra.

A grillszeleteket grillfogóval forgassa. Ha villával szúrja meg a húst, kifolyik a húslé, és túl száraz lesz.

### Utasítások

- A grillfűtőtest mindig bekapcsol és kikapcsol, ez normális. A be-/kikapcsolás gyakorisága a beállított hőmérséklettől függ.
- Grillezés közben füst keletkezhet.

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatja a szárnyasokhoz optimalizált fűtési módokat. A hőmérséklet és a főzési időtartam az étel mennyiségétől, minőségétől és hőmérsékletétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa egyvel magasabbra.

A beállítási értékek töltetlen, sütésre kész szárnyasok betolására vonatkoznak, amelyet hűtőből helyeznek a hideg sütőtérbe. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, a megadott sütési idő néhány perccel lecsökken.

A táblázatban szárnyasételekre vonatkozó adatokat talál javasolt súllyal. Mindig az alacsonyabb hőmérsékletet használja, ha súlyosabb szárnyast szeretne megsütni. Több darab esetén a sütési időtartam megállapításánál a legnehezebb darab súlyából induljon ki. Az egyes darabok közel egyforma nagyságúak legyenek.

Általában érvényes: minél nagyobb a szárnyas, annál alacsonyabb legyen a hőmérséklet és annál hosszabb a sütési idő.

A megadott idő kb. 1/2-2/3 részének letelte után fordítsa meg a szárnyast.





**Utasítás:** Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.













### Javaslatok

- Kacsánál vagy libánál a bőrt nyomja be a szárnyak alá. Így a zsír ki tud folyni.
- Kacsamell esetén vágdalja be a bőrt. Ne forgassa a kacsamellet.
- Amikor megfordítja a szárnyast, ügyeljen arra, hogy először a mellrész, ill. a bőrös rész legyen alul.
- A szárnyas különösen ropogósra barnul, ha a sütési idő vége felé megkeni vajjal, sós vízzel vagy narancslével.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

Használt fűtési módok:

-  Felső/alsó fűtés
-  Termogrill
-  Pizzafokozat
-  Grill, nagy felület

| Étel  | Edény / Tartozék     | Betolási magasság | Fűtési mód  | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|---|----------------------|-------------------|---|-----------------|-----------------|
| <b>Csirke</b>                               |                      |                   |   |                 |                 |
| Csirke, 1 kg                                | Rostély              | 2                 |  | 200-220         | 60-70           |
| Csirkemellfilé, 150 g/db (grillezés)        | Rostély              | 4                 |  | 275*            | 15-20           |
| Csirkeaprólék, 250 g/db                     | Rostély              | 3                 |  | 220-230         | 30-35           |
| Csirke alsócomb, csirkedarabok, fagyasztott | Univerzális serpenyő | 3                 |  | 190-210         | 20-25           |
| Jérce, 1,5 kg                               | Rostély              | 2                 |  | 200-220         | 70-90           |
| <b>Kacsa és liba</b>                        |                      |                   |   |                 |                 |
| Kacsa, 2 kg                                 | Rostély              | 1                 |  | 180-200         | 90-110          |
| Kacsamell, 300 g/db                         | Rostély              | 3                 |  | 230-250         | 25-30           |
| Liba, 3 kg                                  | Rostély              | 2                 |  | 160-180         | 120-150         |
| Libacomb, 350 g/db                          | Rostély              | 2                 |  | 210-230         | 40-50           |
| <b>Pulyka</b>                               |                      |                   |   |                 |                 |
| Bébi pulyka, 2,5 kg                         | Rostély              | 2                 |  | 180-200         | 70-90           |
| Pulykamell csont nélkül, 1 kg               | Fedett edény         | 2                 |  | 240-260         | 80-100          |
| Pulykacomb csonttal, 1 kg                   | Rostély              | 2                 |  | 180-200         | 80-100          |
| * 5 perc előmelegítés                       |                      |                   |   |                 |                 |



## Hús

Készüléke számos fűtési módot kínál hús készítéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

### Sütés és párolás

A sovány húst ízlés szerint kenje meg zsírral, vagy tűzdelje meg szalonnadarabokkal.

A sertés bőrét keresztirányban vágdalja be. Ha megfordítja a sültet, ügyeljen arra, hogy először a bőrös része legyen alul.

Amikor a sült elkészült, hagyja még 10 percig a kikapcsolt, zárt sütőtérben pihenni. Így jobban eloszlik a hús szaftja. Szükség esetén csavarja alufóliába a sültet. A megadott főzési idők az ajánlott pihentetési időt nem tartalmazzák.

### Sütés rostélyon

Rostélyon sütvé a hús minden oldalról különösen ropogós lesz.

A hús méretétől és fajtájától függően öntsön maximum ½ liter vizet az univerzális serpenyőbe. A lecsepegő zsírt és szaftot felfogja. Ebből a szaftból mártást készíthet. Emellett kevesebb füst keletkezhet, és a sütőtér is tisztább marad.

Tolja be az univerzális serpenyőt a ráhelyezett rostéllyal a megadott betolási magasságra. Ügyeljen arra, hogy a rostély megfelelően helyezkedjen el az univerzális serpenyőn. → "Tartozékok" a(z) 10. Oldalon

### Sütés és párolás edényben

Az edényben történő sütés és párolás kényelmesebb. A sültet edénnyel együtt könnyebben kiveheti a sütőtérből, és a mártást közvetlenül az edényben készítheti el.

Csak olyan edényt használjon, amely alkalmas a sütőben való használatra. Ellenőrizze, hogy az edény illik-e a sütőbe.

A legmegfelelőbb az üvegedény. A forró üvegedényt száraz alátétre tegye. Ha az alátét nyirkos vagy hideg, az üveg megrepedhet.

A sovány húshoz adjon egy kevés folyadékot. Az üvegedény alján legyen kb. ½ cm víz.

A folyadék mennyisége függ a hús fajtájától és az edény anyagától, illetve attól, hogy használ-e fedőt. Ha zománcozott, vagy sötét fémből készült sütőedényben készít húst, valamivel több folyadékra van szükség, mint az üvegedények esetében.

Sütés közben a folyadék elpárolog az edényben. Szükség esetén óvatosan öntsön még hozzá folyadékot.

A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények tükör módjára visszaverik a meleget, ezért csak mérsékelten alkalmasak. A hús lassabban fő és kevésbé pirul meg. Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

### Nyitott edény

Hús és szárnyas sütéséhez lehetőleg magas sütőformát használjon. Helyezze a formát a rostélyra. Ha nincs megfelelő edénye, használja az univerzális serpenyőt.

### Zárt edény

A sütőtér zárt edény használata esetén sokkal tisztább marad. Ügyeljen arra, hogy a sütőedény fedele illeszkedjen és jól záródjon. Az edényt állítsa a rostélyra.

A hús és a fedő közötti távolság legalább 3 cm legyen. A hús megemelkedhet.

Amikor főzés után felemeli a fedőt, nagyon forró gőz csaphat ki. A fedő hátsó szélét emelje meg, hogy a forró gőz a testétől távol csapjon ki.

Pároláshoz szükség szerint süsse elő a húst. A pecsenyeléhez adjon vizet, bort, ecetet vagy hasonlót. Az edény alján 1-2 cm folyadék legyen.

Sütés közben a folyadék elpárolog az edényben. Szükség esetén óvatosan öntsön még hozzá folyadékot.

A hús egy zárt sütőben is ropogósra sülnhet. Ehhez üvegfedős sütőt használjon, és állítson be magasabb hőmérsékletet.

### Roston sütés

Grillezés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Soha ne grillezzen úgy, hogy a készülék ajtaja nyitva van.

A grilleznivalót helyezze a rostélyra. Kiegészítésként tolja be legalább egy szinttel alá az univerzális serpenyőt a ferde részével a készülék ajtaja felé. Ez felfogja a kicsepegő zsírt és szaftot.

Lehetőleg egyforma, hasonló súlyú és vastagságú grilleznivalókat válasszon. Akkor egyenletesen pirulnak meg, és finom szaftosak maradnak. A grillszelleteket helyezze közvetlenül a rostélyra.

A grillszelleteket grillfogóval forgassa. Ha villával szúrja meg a húst, kifolyik a húslé, és túl száraz lesz.

A grilleznivalót csak grillezés után sózza meg. A só vizet von el a hústól.

### Utasítások

- A grillfűtőtest mindig bekapcsol és kikapcsol, ez normális. A be-/kikapcsolás gyakorisága a beállított hőmérséklettől függ.
- Grillezés közben füst keletkezhet.

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban számos húselételhez talál optimális fűtési módokat. A hőmérséklet és a főzési idő az étel mennyiségétől, minőségétől és hőmérsékletétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygyel magasabbra.

A beállítási értékek a hűtőből kivett hús hideg sütőtérbe való behelyezésére vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, a megadott sütési idő néhány perccel lecsökken.

A táblázatban sültre vonatkozó adatokat talál javasolt súllyal. Mindig az alacsonyabb hőmérsékletet használja, ha nagyobb darabot szeretne megsütni. Több darab esetén a sütési időtartam megállapításánál a legnehezebb darab súlyából induljon ki. Az egyes darabok közel egyforma nagyságúak legyenek.




Általában érvényes: minél nagyobb a sült, annál alacsonyabb legyen a hőmérséklet és annál hosszabb a sütési idő.




















A megadott idő  $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$  részének letelte után fordítsa meg a sültet.

Ha saját receptje szerint szeretne sütni, akkor igazodjon a hasonló ételekhez. Kiegészítő információk a „Tippek sütéshez és grillezéshez” fejezetben találhatóak a táblázatok után.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

Használt fűtési módok:

-  Felső/alsó fűtés
-  Termogrill
-  Grill, nagy felület

| Étel   | Edény / Tartozék   | Betolási magasság | Fűtési mód  | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|--|--------------------|-------------------|---|-----------------|-----------------|
| <b>Sertéshús</b>   |                    |                   |   |                 |                 |
| Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg                          | Fedő nélküli edény | 2                 |    | 180-190         | 110-130         |
| Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg                                | Rostély            | 2                 |    | 190-200         | 130-140         |
| Sertés szűzpecsenye, 1,5 kg  | Fedő nélküli edény | 2                 |    | 220-230         | 70-80           |
| Szűzérme, 400 g  | Rostély            | 3                 |    | 220-230         | 20-25           |
| Füstölt karaj csonttal, 1 kg (kevés víz hozzáadásával)             | Fedett edény       | 2                 |    | 210-230         | 70-90           |
| Sertés steak, 2 cm vastag  | Rostély            | 4                 |    | 275             | 16-20           |
| Sertés szűzermék, 3 cm vastag                                      | Rostély            | 4                 |    | 290*            | 10-14           |
| <b>Marhahús</b>  |                    |                   |   |                 |                 |
| Marhafilé, közepes, 1 kg   | Rostély            | 2                 |  | 210-220         | 40-50           |
| Párolt marhasült, 1,5 kg   | Fedett edény       | 2                 |  | 200-220         | 130-160         |
| Sült hátszín, közepes, 1,5 kg                                      | Rostély            | 2                 |  | 220-230         | 60-70           |
| Steak, 3 cm vastag, közepes  | Rostély            | 4                 |  | 290             | 15-20           |
| Hamburger, 3-4 cm magas  | Rostély            | 4                 |  | 290             | 25-30           |
| <b>Borjánhús</b>   |                    |                   |   |                 |                 |
| Borjúsült, 1,5 kg  | Fedő nélküli edény | 2                 |  | 160-170         | 100-120         |
| Borjúcüskök, 1,5 kg  | Fedő nélküli edény | 2                 |  | 200-210         | 100-120         |
| <b>Báránhús</b>  |                    |                   |   |                 |                 |
| Báránycomb csont nélkül, közepes, 1,5 kg                           | Fedő nélküli edény | 2                 |  | 170-190         | 50-80           |
| Báránygerinc csonttal***   | Rostély            | 2                 |  | 180-190         | 40-50           |
| Bárányborda**  | Rostély            | 4                 |  | 290             | 14-18           |
| <b>Kolbász</b>   |                    |                   |   |                 |                 |
| Grillkolbász   | Rostély            | 4                 |  | 290             | 10-15           |
| <b>Húsételek</b>   |                    |                   |   |                 |                 |
| Vagdalt hús, 1 kg  | Fedő nélküli edény | 2                 |  | 170-180         | 60-70           |
| * előmelegítés   |                    |                   |   |                 |                 |
| ** Az univerzális serpenyőt tolja be alá a 2. betolási magasságra. |                    |                   |   |                 |                 |
| *** megfordítás nélkül   |                    |                   |   |                 |                 |

## Tippek sütéshez, pároláshoz és grillezéshez

|  |  |
|--|--|
| A sütőtér erősen szennyezett.  | A főznivalót egy zárt sütőedényben készítse elő, vagy használja a grillrácsot. Ha a grillrácsot használja, optimális sütési eredményeket érhet el. A grillrácsot extra tartozékként megvásárolhatja. |
| A sült túl sötét, és a bőr helyenként megégett, és/vagy a sült túl száraz. | Ellenőrizze a betolási magasságot és a hőmérsékletet. A következő alkalommal válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet, és adott esetben rövidítse le a sütési időtartamot.                      |
| A bőr túl vékony.  | Növelje a hőmérsékletet, vagy a sütési idő végén rövid időre kapcsolja be a grillfunkciót.   |

|  |  |
|--|--|
| A sült jól néz ki, de a mártás megégett.             | Legközelebb kisebb sütőedényt válasszon, és szükség esetén adjon hozzá több folyadékot.  |
| A sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízíű. | Válasszon a következő alkalommal nagyobb sütőedényt, és szükség esetén kevesebb folyadékot adjon hozzá.  |
| Párolás során odaég a hús.                           | A sütőedénynek illeszkednie kell a fedőhöz, és szükséges, hogy jól zárjanak. Csökkentse a hőmérsékletet, és szükség esetén adjon hozzá még folyadékot a párolás során. |
| A grilleznivaló túlságosan kiszárad.                 | A húst csak grillezés után sózza meg. A só vizet von el a hústól. Megfordításnál ne szűrje meg a grilleznivalót. Használjon grillfogót.                                |

## Hal

A készülék különféle fűtési módokkal rendelkezik halételek készítéséhez. A beállítási táblázatokban optimális beállításokat talál számos ételhez.

Az egész halat nem kell megfordítania. Az egész halat hasával lefelé, hátuszonyával felfelé tolja be a sütőtérbe. Ahhoz, hogy megálljon, tegyen egy bevágott burgonyát vagy egy kis hóálló edényt a hasnyílásba.

Ha a hal megsült, a hátuszonya könnyedén elválik a testétől.

### Sütés és grillezés rostélyon

A grilleznivalót helyezze a rostélyra. Kiegészítésként tolja be legalább egy szinttel alá az univerzális serpenyőt a ferde részével a készülék ajtaja felé.

A hal méretétől és fajtájától függően öntsön maximum ½ liter vizet az univerzális serpenyőbe. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot. Kevesebb füst keletkezik, és a sütőtér tisztább marad.

Grillezés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Soha ne grillezzen úgy, hogy a készülék ajtaja nyitva van.

Lehetőleg egyforma, hasonló súlyú és vastagságú grilleznivalókat válasszon. Akkor egyenletesen pirulnak meg, és finom szaftosak maradnak. A grillszeleteket helyezze közvetlenül a rostélyra.

A grillszeleteket grillfogóval forgassa. Ha villával szűrje meg a halat, kifolyik a szaftja, és túl száraz lesz.

### Utasítások

- A grillfűtőttest mindig bekapcsol és kikapcsol, ez normális. A be-/kikapcsolás gyakorisága a beállított hőmérséklettől függ.
- Grillezés közben füst keletkezhet.

### Sütés és párolás edényben

Csak olyan edényt használjon, amely alkalmas a sütőben való használatra. Ellenőrizze, hogy az edény illik-e a sütőbe.

A legmegfelelőbb az üvegedény. A forró üvegedényt száraz alátétre tegye. Ha az alátét nyirkos vagy hideg, az üveg megrepedhet.

A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények tükröződjön visszaverik a meleget, ezért csak mérsékelten alkalmasak. A hal lassabban fő és kevésbé pirul meg. Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

Vegye figyelembe a sütőedényre vonatkozó gyártói utasításokat.

### Nyitott edény

Egész hal sütéséhez lehetőleg magas sütőformát használjon. Helyezze a formát a rostélyra. Ha nincs megfelelő edénye, használja az univerzális serpenyőt.

### Zárt edény

A sütőtér zárt edény használata esetén sokkal tisztább marad. Ügyeljen arra, hogy a sütőedény fedele illeszkedjen és jól záródjon. Az edényt állítsa a rostélyra.

Pároláshoz tegyen az edénybe két-három evőkanál folyadékot és kevés citromlevet vagy ecetet.

Amikor főzés után felemeli a fedőt, nagyon forró gőz csaphat ki. A fedő hátsó szélét emelje meg, hogy a forró gőz a testétől távol csapjon ki.

A hal egy zárt sütőben is ropogósra sült. Ehhez üvegfedős sütőedényt használjon, és állítson be magasabb hőmérsékletet.

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatja a halételekhez optimalizált fűtési módokat. A hőmérséklet és a főzési időtartam az étel mennyiségétől, minőségétől és hőmérsékletétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat.

Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa eggyel magasabbra.

A beállítási értékek a hűtőből kivett hal hideg sütőtérbe való behelyezésére vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, a megadott sütési idő néhány perccel lecsökken.

A táblázatban halakra vonatkozó adatokat talál javasolt súllyal. Mindig az alacsonyabb hőmérsékleti értéket használja, ha nagyobb halat szeretne megsütni. Több darab esetén a sütési időtartam megállapításánál a legnehezebb darab súlyából induljon ki. Az egyes halak közel egyforma nagyságúak legyenek.




Általában érvényes: minél nagyobb a hal, annál alacsonyabb legyen a hőmérséklet és annál hosszabb a sütési idő.

A nem hasával lefelé fordított halat a megadott idő ½-2/3 részének letelte után fordítsa meg.

**Utasítás:** Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepszi méretére vágja le.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és akár 20% energiát is megtakaríthat.

Használt fűtési módok:

-  Felső/alsó fűtés
-  Termogrill
-  Grill, nagy felület

| Étel  | Edény / Tartozék     | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|---|----------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| <b>Hal</b>  |                      |                   |            |                 |                 |
| Hal egészben, grillezve, 300 g, pl. pisztráng                     | Rostély              | 2                 |            | 170-190         | 20-30           |
| Hal egészben, grillezve, 1,5 kg, pl. lazac                        | Rostély              | 2                 |            | 170-190         | 30-40           |
| <b>Halfilé</b>  |                      |                   |            |                 |                 |
| Halfilé, natúr, grillezve   | Rostély              | 4                 |            | 220*            | 15-25           |
| <b>Halkotlett</b>   |                      |                   |            |                 |                 |
| Halkotlett, 3 cm vastag**   | Rostély              | 4                 |            | 290             | 10-20           |
| <b>Hal, fagyasztott</b>   |                      |                   |            |                 |                 |
| Halfilé, natúr  | Fedett edény         | 2                 |            | 210-230         | 20-30           |
| Halfilé, átsütve  | Rostély              | 2                 |            | 200-220         | 45-60           |
| Halrudacsok (közben fordítsa meg)                                 | Univerzális serpenyő | 3                 |            | 200-220         | 20-30           |
| * előmelegítés  |                      |                   |            |                 |                 |
| ** az univerzális serpenyőt tolja be alá a 2. betolási magasságra |                      |                   |            |                 |                 |

## Köreték és zöldségek

Itt grillezett zöldség, burgonya és mélyhűtött burgonyatermékek elkészítéséhez talál adatokat.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből. Így optimális főzési eredményt ér el, és energiát takarít meg.

### Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

### Ételkészítés egy szinten

Igazodjon a táblázatban feltüntetett értékekhez.

### Ételkészítés két szinten

Használja a Forró levegő: CircoTherm funkciót. Az egyidejűleg betolt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.

- Univerzális serpenyő: 3. szint
- Sütőtepsi: 1. szint

### Tartozékok

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe.

### Rostély

A rostélyt a nyitott oldalával a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé tolja be. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

## Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

Az univerzális serpenyőt vagy a sütőtepsit óvatosan tolja be ütközésig, ferde oldalával a készülék ajtaja felé.

### Sütőpapír

Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatja a különféle ételekhez optimalizált fűtési módokat. A hőmérséklet és az időtartam az élelmiszerek mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Ha előmelegít, a megadott idő néhány perccel lecsökken.

Ha saját receptje szerint szeretne főzni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló ételekhez.

Használt fűtési módok:

- Forró levegő: CircoTherm
- Pizzafokozat
- Kenyér-sütési fokozat
- Grill, nagy felület

| Étel                                | Tartozékok           | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|-------------------------------------|----------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| <b>Zöldséges ételek</b>             |                      |                   |            |                 |                 |
| Grillezett zöldség                  | Univerzális serpenyő | 4                 |            | 290             | 10-15           |
| <b>Burgonya</b>                     |                      |                   |            |                 |                 |
| Sült burgonya, félbevágva           | Univerzális serpenyő | 3                 |            | 160-180         | 45-60           |
| <b>Burgonyatermékek, fagyasztva</b> |                      |                   |            |                 |                 |
| Burgonyaröszti                      | Univerzális serpenyő | 3                 |            | 200-220         | 25-35           |

| Étel                     | Tartozékok                       | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|--------------------------|----------------------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| Burgonyatáskák, töltve   | Univerzális serpenyő             | 3                 |            | 190-210         | 20-30           |
| Krokkett                 | Univerzális serpenyő             | 3                 |            | 200-220         | 25-35           |
| Hasábburgonya            | Univerzális serpenyő             | 3                 |            | 190-210         | 25-35           |
| Hasábburgonya, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               |            | 190-210         | 30-40           |

## Joghurt

A készülékkel saját maga is készíthet joghurtot.

### Joghurt készítése

A tartozékokat, edényeket és az állványokat vegye ki a sütőtérből. A sütőtérnek üresnek kell lennie. Az üzemelés időtartama alatt ne nyissa ki a készülék ajtaját.

- 1 liter tejet (3,5%-os) melegítsen 90 °C-ra a főzőfelületen, majd hűtse vissza 40 °C-ra. Tartós tejet elegendő 40 °C-ra felmelegíteni.

2. Keverjen bele 150 g joghurtot (hűtőszekrény-hőmérséklet).
3. Töltse csészékbe vagy kis üvegekbe, és fedje le frissentartó fóliával.
4. Ezután a csészéket vagy az üvegeket tegye a sütőtér aljára, és a táblázatban leírtak szerint állítsa be.
5. Az elkészítés után az joghurtot tegye a hűtőszekrénybe.

Alkalmazott fűtési mód:

- Kelesztési fokozat

| Étel    | Tartozékok      | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, óra |
|---------|-----------------|-------------------|------------|-----------------|----------------|
| Joghurt | Egyedagos forma | Sütőtér alja      |            | 35-40           | 8-9            |

## Eco fűtési módok

A Forró levegő: CircoTherm Eco és Felső/alsó fűtés Eco hús, hal és sütemények kímélő elkészítésére szolgáló intelligens fűtési módok. A készülék optimálisan szabályozza a sütőtér energiaellátását. A főznivaló fokozatosan készül el a maradékhő segítségével. Így lédsőbb marad és kevésbé pirul meg. Az elkészítéstől és az élelmiszertől függően energia takarítható meg. Az ajtó sütés közbeni nyitogatása és az előmelegítés ezt a hatást csökkenti.

Kizárólag a készülék eredeti tartozékait használja. Ezek optimálisan igazodnak a sütőtérhez és az üzemmódokhoz. Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből.

Tolja be az ételeket a hideg, üres sütőtérbe. CircoTherm Eco esetén 125 és 200 °C közötti hőmérsékletet, Felső/alsó fűtés Eco esetén pedig 150 és 250 °C közötti hőmérsékletet válasszon. Sütés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Csak egy szintet használjon.

A CircoTherm Eco fűtési mód használatával kerül sor az energiahatékonysági osztály, valamint az energiafogyasztás meghatározására légkeringeteses üzemmódban. A Felső/alsó fűtés Eco fűtési mód használatával kerül sor az energiafogyasztás meghatározására hagyományos üzemmódban.

Az energiahatékonysági osztály meghatározására a CircoTherm Eco fűtési mód használatával került sor.

### Tartozékok

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe.

### Rostély

A rostélyt a nyitott oldalával a készülék ajtaja felé és

hajlattal lefelé tolja be. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

### Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

Az univerzális serpenyőt vagy a sütőtepsit óvatosan tolja be ütközésig, ferde oldalával a készülék ajtaja felé.

### Sütőformák és edények

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak. Ezzel akár 35% energiát takaríthat meg.

A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények tükrözés módjára visszaverik a meleget. A nem tükröződő zománcból, hőálló üvegből vagy bevonatos alumíniumöntvényből készült edény megfelelőbb.

A fehérbádoggal, kerámia és üveg sütőformákban a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem pirul egyenletesen.

### Sütőpapír



Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.





























### Javasolt beállítási értékek

Itt különféle ételek elkészítéséhez talál adatokat Forró levegő: CircoTherm Eco és Felső/alsó fűtés Eco üzemmódokkal. A hőmérséklet és a sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

**Utasítás:** A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. A sütemény vagy aprósütemény csak kívül sült meg, de belül nem lenne átsülve.

Használt fűtési módok:

-  CircoTherm Eco
-  Felső/alsó fűtés Eco

| Étel   | Edény / Tartozék                 | Betolási magasság | Fűtési mód  | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|--|----------------------------------|-------------------|---|-----------------|-----------------|
| <b>Sütemények formában</b>                           |                                  |                   |   |                 |                 |
| Kevert tésztából készült sütemény formában           | Koszorú/négyszögletes sütőforma  | 2                 |    | 140-160         | 60-80           |
| Tortalap kevert tésztából                            | Tortalapforma                    | 2                 |    | 150-170         | 20-30           |
| Piskótalap, 2 tojásos                                | Tortalapforma                    | 2                 |    | 150-170         | 20-30           |
| Piskótatorota, 3 tojásos                             | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm | 2                 |    | 160-170         | 30-45           |
| Piskótatorota, 6 tojásos                             | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm | 2                 |    | 150-160         | 50-60           |
| Kelt kuglóf  | Kuglófforma                      | 2                 |    | 150-170         | 50-70           |
| <b>Sütemények tepsiben</b>                           |                                  |                   |   |                 |                 |
| Kevert tésztából készült sütemény száraz töltelékkel | Sütőtepsi                        | 3                 |    | 150-170         | 25-40           |
| Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel  | Sütőtepsi                        | 3                 |    | 170-180         | 25-35           |
| Piskótatekerics                                      | Sütőtepsi                        | 3                 |    | 180-190         | 15-20           |
| Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú              | Sütőtepsi                        | 3                 |    | 160-170         | 25-35           |
| Kelt tészta száraz töltelékkel                       | Sütőtepsi                        | 3                 |    | 160-180         | 15-20           |
| <b>Aprósütemény</b>                                  |                                  |                   |   |                 |                 |
| Muffin   | Muffin sütőforma                 | 2                 |  | 160-180         | 15-25           |
| Teasütemény  | Sütőtepsi                        | 3                 |  | 150-160         | 25-35           |
| Leveles tésztából készült sütemény                   | Sütőtepsi                        | 3                 |  | 170-190         | 20-35           |
| Égetett tésztából készült sütemény                   | Sütőtepsi                        | 3                 |  | 190-200         | 40-50           |
| Aprósütemény   | Sütőtepsi                        | 3                 |  | 140-160         | 15-30           |
| Kinyomós sütemény                                    | Sütőtepsi                        | 3                 |  | 140-150         | 25-35           |
| Kelt tésztából készült aprósütemény                  | Sütőtepsi                        | 3                 |  | 160-180         | 25-35           |
| <b>Kenyér és zsemle</b>                              |                                  |                   |   |                 |                 |
| Kevert kenyér, 1,5 kg                                | Négyszögletes sütőforma          | 2                 |  | 200-210         | 35-45           |
| Lepénykenyér   | Univerzális serpenyő             | 3                 |  | 250-275         | 15-20           |
| Zsemle, édes, friss                                  | Sütőtepsi                        | 3                 |  | 170-190         | 15-20           |
| Zsemle, friss  | Sütőtepsi                        | 3                 |  | 180-200         | 20-30           |
| <b>Hús</b>   |                                  |                   |   |                 |                 |
| Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg            | Fedő nélküli edény               | 2                 |  | 180-190         | 120-140         |
| Párolt marhasült, 1,5 kg                             | Fedett edény                     | 2                 |  | 200-220         | 140-160         |
| Borjúsült, 1,5 kg                                    | Fedő nélküli edény               | 2                 |  | 170-180         | 110-130         |
| <b>Hal</b>   |                                  |                   |   |                 |                 |
| Hal, párolt, egész, 300 g, pl. pisztráng             | Fedett edény                     | 2                 |  | 190-210         | 25-35           |
| Hal, párolt, egész, 1,5 kg, pl. lazac                | Fedett edény                     | 2                 |  | 190-210         | 45-55           |
| Halfilé, natúr, párolt                               | Fedett edény                     | 2                 |  | 190-210         | 15-25           |



## Akrilamid az élelmiszerekben

Az akrilamid elsősorban a magas hőmérsékleten elkészített gabona- és burgonyatermékeknél, mint pl.a

burgonyaszíromnál, hasábburgonyánál, pirítósnál, zsemlemnél, kenyérnél, finompékárúnál (kekszek, mézeskalács, adventi mézes sütemény) keletkezik.

| Tippek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez |  |
|--|--|
| Általános tudnivalók                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ A főzési idők lehetőleg legyenek rövidek.</li> <li>■ Az ételeket aranyárgára pirítsa, ne túl sötétre.</li> <li>■ A nagy, vastag főznievaló kevesebb akrilamidot tartalmaz.</li> </ul> |
| Sütés  | Felső/alsó fűtéssel max. 200 °C.<br>Forró levegővel max. 180 °C.   |
| Aprósütemény                                     | Felső/alsó fűtéssel max. 190 °C.<br>Forró levegővel max. 170 °C.<br>A tojás, illetve a tojássárgája csökkenti az akrilamid kialakulását.   |
| Sütőben készült hasábburgonya                    | Egyenletesen és egy rétegben ossza el az ételt a sütőtepsin. Legalább 400 g-ot süssön sütőtepsinként, hogy a hasábburgonya ne száradjon ki.  |

## Kímélő párolás

A kímélő párolás egy lassú párolási folyamat alacsony hőmérsékleten. Ezért alacsony hőfokú párolásnak is nevezik.

A kímélő párolás ideális minden nemes húshoz (pl. marha, borjú, sertés, bárány és szárnyas puha részeihez), amelyeket enyhén vagy „csak éppen átsütve” szeretne elkészíteni. A hús szaftos, gyenge és puha marad.

Előnye: Önnek nagy játéktere van az étrend elkészítésénél, mert a párolt hús probléma nélkül melegen tartható. A főzés alatt ne fordítsa meg a húst. A készülék ajtaját tartsa csukva az egyenletes főzési légkör biztosítására.

Csak friss, higiéniaailag kifogástalan húst használjon, csont nélkül. Gondosan távolítsa el az inakat és a zsíros széleket. A zsír a kímélő párolás során erőteljes saját ízt fejleszt. Használhat fűszerezett vagy bepácolt húst is. Ne használjon kiolvadt húst.

A hús a párolás után azonnal szeletelhető. Nincs szükség pihentetési időre. A különleges főzési módnak köszönhetően a hús rózsaszínűnek néz ki, de mégsem lesz nyers vagy alig átsült.

**Utasítás:** A kímélő párolás fűtési módban nem lehetséges az indítási idő késleltetése.

## Edény

Használjon lapos edényt, pl. porcelán vagy üveg tálalóedényt. Az edényt helyezze be az előmelegítéshez a sütőtérbe.

A nyitott edényt mindig a 2. szintre tegye, a rostélyra.

Kiegészítő információk a „Tippek sütéshez és grillezéshez” fejezetben található a táblázatok után.

Készüléke rendelkezik kímélő párolás fűtési móddal. Az üzemmódot csak teljesen lehűlt sütőtérnél indítsa el. Hagyja a sütőteret és az edényt kb. 15 percig jól átmelegedni.






A főzőfelületen a húst nagyon magas hőmérsékleten, minden oldalon elegendően hosszú ideig süsse, a végein is. Azonnal tegye bele az ételleket az előmelegített edénybe. A hússal telt edényt tegye vissza a sütőbe, és kímélő módon párolja meg.

## Javasolt beállítási értékek

A kímélő párolás hőmérséklete a hús méretétől, vastagságától és minőségétől függ. Ezért adtunk meg beállítási tartományokat.

Alkalmazott fűtési mód:

-  Kímélő párolás

| Étel                                   | Edény              | Betolási magasság | Fűtési mód   | Átsütés idő-tartama percben | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|--|--------------------|-------------------|--|-----------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Szárnyasok</b>                      |                    |                   |  |                             |                 |                 |
| Kacsamell, enyhén sütvé, 300 g/db      | Fedő nélküli edény | 2                 |  | 6-8                         | 90*             | 45-60           |
| Csirkemellfilé, 200 g/db, átsütve      | Fedő nélküli edény | 2                 |  | 4                           | 120*            | 45-60           |
| Pulykamell csont nélkül, 1 kg, átsütve | Fedő nélküli edény | 2                 |  | 6-8                         | 120*            | 110-130         |
| <b>Sertéshús</b>                       |                    |                   |  |                             |                 |                 |
| Vesepecsenye, 5-6 cm vastag, 1,5 kg    | Fedő nélküli edény | 2                 |  | 6-8                         | 80*             | 130-180         |
| Sertésfilé, egész                      | Fedő nélküli edény | 2                 |  | 4-6                         | 80*             | 45-70           |
| * előmelegítés                         |                    |                   |  |                             |                 |                 |

| Étel  | Edény              | Betolási magasság | Fűtési mód | Átsütés időtartama percben | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|---|--------------------|-------------------|------------|----------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Marhahús</b>                                   |                    |                   |            |                            |                 |                 |
| Marhasült (fartó), 6-7 cm vastag, 1,5 kg, átsütve | Fedő nélküli edény | 2                 |            | 6-8                        | 100*            | 150-180         |
| Marhafilé, 1 kg                                   | Fedő nélküli edény | 2                 |            | 4-6                        | 80*             | 90-120          |
| Sült hátszín, 5-6 cm vastag                       | Fedő nélküli edény | 2                 |            | 6-8                        | 80*             | 120-180         |
| Bélszínérmék/bélszínjava, 4 cm vastag             | Fedő nélküli edény | 2                 |            | 4                          | 80*             | 30-60           |
| <b>Borjúhús</b>                                   |                    |                   |            |                            |                 |                 |
| Borjúsült, 4-5 cm vastag, 1,5 kg                  | Fedő nélküli edény | 2                 |            | 6-8                        | 80*             | 80-140          |
| Borjúsült, 7-10 cm vastag, 1,5 kg                 | Fedő nélküli edény | 2                 |            | 6-8                        | 80*             | 140-200         |
| Borjúfilé, egész, 800 g                           | Fedő nélküli edény | 2                 |            | 4-6                        | 80*             | 70-120          |
| Borjúérmék, 4 cm vastag                           | Fedő nélküli edény | 2                 |            | 4                          | 80*             | 30-50           |
| <b>Báránhús</b>                                   |                    |                   |            |                            |                 |                 |
| Bárányborda, leválasztva, 200 g/db                | Fedő nélküli edény | 2                 |            | 4                          | 80*             | 30-45           |
| Báránycomb csont nélkül, közepes, 1 kg, kötözött  | Fedő nélküli edény | 2                 |            | 6-8                        | 95*             | 120-180         |
| * előmelegítés                                    |                    |                   |            |                            |                 |                 |

### Tippek pároláshoz

|   |  |
|---|--|
| Kacsamell kímélő párolása.  | A kacsamellet hidegen tegye a serpenyőbe, és először a bőrös oldalát süsse meg. A kímélő párolás után 3-5 perccig grillezze ropogósra. |
| A kíméletesen párolt hús nem olyan forró, mint a hagyományosan megsült hús. | Ahhoz, hogy a sült hús ne hűljön ki túl gyorsan, melegítse fel a tányérokat, és a mártásokat nagyon forrón tálalja.                    |

### Aszalás

A Forró levegő: CircoTherm funkcióval kiválóan aszalhat. A tartósítás ezen formájánál az aromákat a vízelvonás koncentrálja.

Csak kifogástalan gyümölcsöt, zöldséget és fűszereket használjon, és alaposan mossa meg. A rostélyt bélelje ki sütőpapírral vagy pergamennel. A gyümölcsöt hagyja jól lecsepegni, majd szárítsa meg.

Szükség szerint vágja nagy darabokba vagy vékony szeletekre. A hámozatlan gyümölcsöt a vágási felülettel felfelé helyezze a tálba. Ügyeljen arra, hogy a gyümölcs vagy a gomba ne egymás fölé fektessen a rostélyon.

Reszelje le a zöldséget, végül főzze elő. Az előfőzött zöldséget hagyja jól lecsepegni, és egyenletesen oszlassa el a rostélyon.

A fűszernövényeket szárukkal együtt szárítsa meg. A fűszernövényeket egyenletesen, könnyedén felhalmozva oszlassa el a rostélyon.

Aszaláshoz használja az alábbi betolási magasságokat:

- 1 rostély: 3. szint
- 2 rostély: 3. és 1. szint

A nagyon lédús gyümölcsöt és zöldséget többször forgassa meg. Az aszalt gyümölcsöt és zöldséget száradás után azonnal válassza el a papírtól.

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatja a különféle élelmiszerek aszalásához tartozó beállításokat. A hőmérséklet és az időtartam függ az aszalnivaló fajtájától, nedvességtartalmától, érettségétől és vastagságától. Minél tovább hagyja száradni az aszalnivalót, annál jobban tartósítja azt. Minél vékonyabb szeleteket vág, annál hamarabb befejeződik az aszalás, és annál aromásabb marad az aszalnivaló. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat.

Ha más élelmiszereket szeretne megaszalni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló ételekhez.

Alkalmazott fűtési mód:

- Forró levegő: CircoTherm

| Zöldség, gyümölcs és zöldfűszerek                             | Tartozékok  | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, óra |
|---|-------------|------------|-----------------|----------------|
| Almatermésűek (almakarikák, 3 mm vastag, rostélyonként 200 g) | 1-2 rostély |            | 80              | 5-9            |
| Csonthéjas gyümölcs (szilva)                                  | 1-2 rostély |            | 80              | 8-10           |
| Gyökérzöldség (sárgarépa), reszelt, előfőzött                 | 1-2 rostély |            | 80              | 5-8            |
| Gomba szeletekben   | 1-2 rostély |            | 60              | 6-9            |
| Zöldfűszerek, megtisztítva                                    | 1-2 rostély |            | 60              | 2-6            |

## Befőzés

A készülékben zöldséget és gyümölcsöt is befőzhet.

### Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

A rosszul befőzött élelmiszerek üvegei megrepedhetnek. Tartsa magát a befőzés adataihoz.

## Poharak

Csak tiszta és sérülésmentes befőttesüvegeket használjon. Csak hőálló, tiszta és sértetlen gumigyűrűket használjon. Ellenőrizze a kapcsokat és rugókat.

Befőzésnél csak ugyanolyan méretű üvegeket ugyanolyan élelmiszerekkel használjon. A sütőtérben maximum hat, ½ 1 vagy 1 ½ literes befőttesüveg tartalmát lehet egyidejűleg befőzni. Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet.

A befőttesüvegek a befőzés alatt a sütőtérben nem érhetnek egymáshoz.

## A gyümölcs és a zöldség előkészítése

Csakis kifogástalan gyümölcsöt és zöldséget használjon. Alaposan mossa meg őket.

A gyümölcsöt, ill. zöldséget fajtájának megfelelően hámozza meg, magozza ki és aprítsa fel, majd töltsse a befőttesüvegbe, kb. 2 cm-rel a perem alattig.

## Gyümölcs

A befőttesüvegekben lévő gyümölcsöt öntse fel forró, habmentes cukoroldattal (kb. 400 ml egy 1 literes üveghez). Egy liter vízhez:

- kb. 250 g cukor édes gyümölcs esetén
- kb. 500 g cukor savanyú gyümölcs esetén

## Zöldségek

A befőttesüvegekben lévő zöldséget öntse fel forró, felforralt vízzel.

Törölje le az üvegek szélét, mindenképpen legyenek tiszták. Minden üvegre tegyen egy nedves gumigyűrűt,

majd a fedelet. Az üvegeket csatokkal zárja le. Úgy állítsa az üvegeket az univerzális serpenyőbe, hogy azok ne érjenek egymáshoz. Öntsön 500 ml forró vizet (kb. 80 °C) az univerzális serpenyőbe. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

## A befőzés befejezése

### Gyümölcs

Bizonyos idő múlva rövid időközönként buborékok keletkeznek. Kapcsolja ki a készüléket, amint az összes befőttesüveg elkezd gyöngyözni. Az üvegeket a megadott utánmelegedési idő elteltével vegye ki a sütőtérből.

### Zöldségek

Bizonyos idő múlva rövid időközönként buborékok keletkeznek. Ha már az összes befőttesüveg elkezd gyöngyözni, csökkentse a hőmérsékletet 120 °C-ra, és a táblázatban megadottak szerint hagyja tovább gyöngyözni a zárt sütőtérben. A megadott idő elteltével kapcsolja ki a készüléket, és a táblázatban megadottak szerint alkalmazza még néhány percig az utánmelegítést.

Az üvegeket befőzés után vegye ki a sütőtérből, és helyezze egy tiszta törülőrúhára. A forró üvegeket ne tegye hideg vagy nedves alátétre, mert megrepedhetnek. Takarja le a befőttesüvegeket, hogy megóvja őket a huzattól. A csatokat csak akkor távolítsa el, ha az üvegek lehűltek.

## Javasolt beállítási értékek

A beállítási táblázatban körülbelüli értékek szerepelnek gyümölcs és zöldség befőzéséhez. Azokat befolyásolhatja a szobahőmérséklet, az üvegek száma, mennyisége, illetve az üvegek tartalmának hője és minősége. Az adatok 1 literes, kerek befőttesüvegekre vonatkoznak. Át-, ill. kikapcsolás előtt ellenőrizze, hogy az üvegek megfelelően gyöngyöznek. A gyöngyözési folyamat kb. 30-60 perc után kezdődik.

Alkalmazott fűtési mód:

- Forró levegő: CircoTherm

| Befőzés                              | Edény                   | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc        |
|--------------------------------------|-------------------------|-------------------|------------|-----------------|------------------------|
| Zöldség, pl. sárgarépa               | 1 literes befőttes üveg | 1                 |            | 160-170         | gyöngyözésig: 30-40    |
|                                      |                         |                   |            | 120             | a gyöngyözéstől: 30-40 |
|                                      |                         |                   |            | -               | utómelegítés: 30       |
| Zöldség, pl. uborka                  | 1 literes befőttes üveg | 1                 |            | 160-170         | gyöngyözésig: 30-40    |
|                                      |                         |                   |            | -               | utómelegítés: 30       |
|                                      |                         |                   |            | -               | utómelegítés: 30       |
| Csonthéjasok, pl. cseresznye, szilva | 1 literes befőttes üveg | 1                 |            | 160-170         | gyöngyözésig: 30-40    |
|                                      |                         |                   |            | -               | utómelegítés: 35       |
|                                      |                         |                   |            | -               | utómelegítés: 35       |

| Befőzés                       | Edény                   | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc                         |
|-------------------------------|-------------------------|-------------------|------------|-----------------|---|
| Almatermésűek, pl. alma; eper | 1 literes befőttes üveg | 1                 |            | 160-170         | gyöngyözésig: 30-40<br>utómelegítés: 25 |

## Tészta kelesztése Kelesztési fokozattal

A Kelesztési fokozat fűtési móddal a tészta sokkal gyorsabban kel, mint szobahőmérsékleten, és nem is szárad ki. Az üzemmódot csak teljesen lehűlt sütőtérnél indítsa el.

A kelt tésztákat mindig kétszer kelessze meg. Vegye figyelembe a beállítási táblázat adatait az 1. és 2. kelesztésre vonatkozóan (egyben sütés és darabok sütése).

### Egyben süttöt tészta

Egyben süttöt tésztahoz 200 ml vizet adjon hozzá a sütőtérben.

### Figyelem!

#### Felületi károsodások

- Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. A hőmérséklet-változás miatt megsérülhet a zománc.
- Ne használjon desztillált vizet. Csak csapvizet használjon.

A tésztát tegye egy hőálló tálba, és helyezze a rostélyra. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

| Étel                         | Edény / Tartozék | Betolási magasság | Fűtési mód | Lépés                    | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|------------------------------|------------------|-------------------|------------|--------------------------|-----------------|-----------------|
| Kelt tészta, könnyed         | Keverőtál        | 2                 |            | Egyben süttöt tészta     | 35-40           | 25-30           |
|                              | Sütőtepsi        | 2                 |            | Darabokban süttöt tészta | 35-40           | 10-20           |
| Kelt tészta, nehéz és zsíros | Keverőtál        | 2                 |            | Egyben süttöt tészta     | 35-40           | 20-40           |
|                              | Sütőtepsi        | 2                 |            | Darabokban süttöt tészta | 35-40           | 15-25           |

## Felolvasztás

A Felolvasztási fokozat mélyhűtött gyümölcs, zöldség és sütemény felolvasztására alkalmas. Hús, szárnyas és hal legjobban a hűtőszekrényben olvasztható fel.

Használja a felolvasztáshoz az alábbi betolási magasságokat:

- 1 rostély: 2. szint
- 2 rostély: 3. és 1. szint

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megadott időadatok irányértéknek tekintendők. Az értékek az élelmiszerek minőségétől, fagyasztási hőmérsékletétől (-18 °C) és tulajdonságaitól függnnek. Időtartományokat adtunk meg. Először a rövidebb időt állítsa be, majd szükség esetén növelje az időt.

**Javaslat:** A laposan lefagyasztott vagy adagokra osztott darabok hamarabb felolvadnak, mint az egyben lefagyasztottak.

A főzési folyamat során ne nyissa ki a készülék ajtaját, másként ellillan a nedvesség. A tésztát ne fedje le.

Működés közben folyadék keletkezik, és az ajtólapon csapódik ki. Sütés után törölje ki a sütőteret. A vízkőmaradványokat kevés ecettel oldja fel, és tiszta vízzel öblítse le.

### Darabokban süttöt tészta

A süteményt helyezze a táblázatban megadott betolási magasságra.

Ha előmelegít, a darabokban sütés a készüléken kívül, egy meleg helyen történik.

### Javasolt beállítási értékek

A hőmérséklet és a főzési idő a hozzávalók minőségétől és mennyiségétől függ. A táblázatban található adatok ezért csupán irányértékek.

Alkalmazott fűtési mód:

- Kelesztési fokozat

Vegye ki a fagyasztott élelmiszert a csomagolásból, és tegye egy megfelelő edényben a rostélyra.

Az ételt időközben 1-2-szer fordítsa meg vagy keverje meg. A nagyobb darabokat többször is fordítsa meg. Az ételt közben darabolja szét, ill. a már felolvasztott darabokat vegye ki a készülékből.

A felolvasztott ételt még 10-30 percig hagyja pihenni a kikapcsolt készülékben hogy a hőmérséklet kiegyenlítődjön.

Alkalmazott fűtési mód:

- Felolvasztási fokozat

| Étel                       | Tartozékok | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|----------------------------|------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| <b>Kenyér, zsemle</b>      |            |                   |            |                 |                 |
| Kenyér és zsemle általában | Sütőtepsi  | 2                 | ☼          | 50              | 40-70           |
| <b>Sütemény</b>            |            |                   |            |                 |                 |
| Sütemény, lédús            | Sütőtepsi  | 2                 | ☼          | 50              | 70-90           |
| Sütemény, száraz           | Sütőtepsi  | 2                 | ☼          | 60              | 60-75           |

## Melegen tartás

A melegen tartás fűtési móddal melegen tarthatja az elkészült ételeket. Így elkerüli a pára lecsapódását, és nem kell kitörölnie a sütőteret.

Az elkészült ételeket két óránál hosszabb ideig ne tartsa melegen. Vegye figyelembe, hogy egyes ételek a melegen tartás folyamán tovább főnek. Szükség esetén fedje le az ételeket.

## Próbaételek

Ezek a táblázatok minőségellenőrző intézetek számára készültek a különböző készülékek ellenőrzésének megkönnyítése érdekében.

Az EN 60350-1 szabvány szerint.

### Sütés

A tepsiken vagy formákban egyszerre betolt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.

Betolási magasságok két szinten való sütéskor:

- Univerzális serpenyő: 3. szint  
Sütőtepsi: 1. szint
- Formák rostélyon  
Első rostély: 3. szint  
Második rostély: 1. szint

Betolási magasságok három szinten való sütéskor:

- Sütőtepsi: 4. szint
- Univerzális serpenyő: 3. szint
- Sütőtepsi: 1. szint

| Étel                         | Tartozékok                        | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|------------------------------|-----------------------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| <b>Sütés</b>                 |                                   |                   |            |                 |                 |
| Kinyomós sütemény            | Sütőtepsi                         | 3                 | ☼          | 140-150*        | 25-40           |
| Kinyomós sütemény            | Sütőtepsi                         | 3                 | ☼          | 140-150*        | 25-40           |
| Kinyomós sütemény, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi  | 3+1               | ☼          | 140-150*        | 30-40           |
| Kinyomós sütemény, 3 szinten | Sütőtepsik + univerzális serpenyő | 4+3+1             | ☼          | 130-140*        | 35-55           |
| Teasütemény                  | Sütőtepsi                         | 3                 | ☼          | 160*            | 20-30           |
| Teasütemény                  | Sütőtepsi                         | 3                 | ☼          | 150*            | 25-35           |
| Teasütemény, 2 szinten       | Univerzális serpenyő + sütőtepsi  | 3+1               | ☼          | 150*            | 25-35           |
| Teasütemény, 3 szinten       | Sütőtepsik + univerzális serpenyő | 4+3+1             | ☼          | 140*            | 35-45           |
| Vizes piskóta                | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm  | 2                 | ☼          | 160-170**       | 25-35           |
| Vizes piskóta                | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm  | 2                 | ☼          | 160-170**       | 30-40           |

\* 5 percig melegítse elő, ne használja a „gyorsfelfűtés” funkciót

\*\* melegítse elő, ne használja a „gyorsfelfűtés” funkciót

## Almás lepény

Almás lepény egy szinten: a sötét kerek sütőformákat eltolva tegye egymás mellé.

Almás lepény két szinten: a sötét kerek sütőformákat eltolva tegye egymás fölé.

Sütemény kerek fehérbádog kerek sütőformákban: sütés felső/alsó fűtéssel egy szinten. A rostély helyett az univerzális serpenyőt használja és erre tegye a kerek sütőformát.

## Vizes piskóta

Vizes piskóta két szinten: a kerek formákat eltolva helyezze egymás fölé a rostélyra.

## Utasítások

- A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.
- Vegye figyelembe a táblázatok előmelegítésre vonatkozó útmutatásait. A beállított értékek gyorsfűtés nélkül értendők.
- A sütéshez először a megadott hőmérsékletek közül az alacsonyabbat alkalmazza.

Használt fűtési módok:

- ☼ Forró levegő: CircoTherm
- ☼ Felső/alsó fűtés
- ☼ Pizzafokozat

| Étel   | Tartozékok                       | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|--|----------------------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| Vizes piskóta, 2 szinten                                       | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm | 3+1               |            | 150-170**       | 30-50           |
| Almás lepény   | 2 db feketebádog forma Ø 20 cm   | 2                 |            | 170-180         | 60-80           |
| Almás lepény   | 2 db feketebádog forma Ø 20 cm   | 2                 |            | 180-200         | 60-80           |
| Almás lepény, 2 szinten  | 2 db feketebádog forma Ø 20 cm   | 3+1               |            | 170-190         | 70-90           |
| * 5 percig melegítse elő, ne használja a „gyorsfűtés” funkciót |                                  |                   |            |                 |                 |
| ** melegítse elő, ne használja a „gyorsfűtés” funkciót         |                                  |                   |            |                 |                 |

### Roston sütés

Tolja be végül az univerzális serpenyőt is. Így felfogja a folyadékot, és a sütőtér tisztább marad.

Alkalmazott fűtési mód:

- Grill, nagy felület

| Étel                                    | Tartozékok | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|---|------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| <b>Roston sütés</b>                     |            |                   |            |                 |                 |
| Kenyérpírtás*                           | Rostély    | 4                 |            | 290             | 4-6             |
| Marhahús hamburger, 12 darab**          | Rostély    | 4                 |            | 290             | 25-30           |
| * ne melegítse elő                      |            |                   |            |                 |                 |
| ** a teljes idő 2/3-a után fordítsa meg |            |                   |            |                 |                 |





REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)



Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |  
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany

9001281656  
980212  
hu