



BEÉPÍTHETŐ SÜTŐ

[hu] HASZNÁLATI UTASÍTÁS

**B48FT64.1**



# Tartalomjegyzék

	<b>Rendeltetésszerű használat</b> .....	<b>4</b>
	<b>Fontos biztonsági előírások</b> .....	<b>5</b>
	Általános .....	5
	Gőz .....	6
	<b>A sérülések okai</b> .....	<b>6</b>
	Általános .....	6
	Gőz .....	7
	<b>Környezetvédelem</b> .....	<b>7</b>
	Energiamegtakarítás .....	7
	Környezetbarát ártalmatlanítás .....	8
	<b>A készülék megismerése</b> .....	<b>9</b>
	Kezelőfelület .....	9
	Kezelőelemek .....	9
	Főmenü .....	10
	Fűtési módok menü .....	10
	A sütőtér funkciói .....	11
	Víztartály .....	11
	<b>Tartozékok</b> .....	<b>12</b>
	Mellékelt tartozékok .....	12
	Tartozék behelyezése .....	12
	Tartozékok kombinálása .....	13
	Kiegészítő tartozékok .....	13
	<b>Az első használat előtt elvégzendő tennivalók</b> <b>14</b>	
	Az első üzembe helyezés előtt .....	14
	Az első üzembe helyezés .....	14
	A készülék kalibrálása és a sütőtér tisztítása .....	14
	A tartozékok tisztítása .....	15
	<b>A készülék kezelése</b> .....	<b>15</b>
	A készülék be- és kikapcsolása .....	15
	Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése .....	15
	Készülék üzemelésének módosítása vagy megszakítása .....	16
	Készülék gyors felfűtése .....	16
	<b>Gőz</b> .....	<b>17</b>
	Zajok .....	17
	FullSteam – Gőzben párolás .....	17
	VarioSteam – párolás hozzáadott gőzzel .....	17
	Kelesztési fokozat .....	18
	Szuvidálás (sous vide) .....	18
	Felolvasztási fokozat .....	19
	Melegítés .....	19
	A víztartály feltöltése .....	19
	Minden gőzölős üzemmód után .....	20
	<b>Időfunkciók</b> .....	<b>21</b>
	Időfunkciók megjelenítése és elrejtése .....	21
	Jelzőóra beállítása .....	21
	Időtartam beállítása .....	22
	Késleltetett üzem – „Befejezési idő” .....	22
	Beállítások ellenőrzése, módosítása és törlése .....	22
	<b>Gyerekszár</b> .....	<b>22</b>
	Automatikus gyerekszár .....	22
	Egyszeri gyerekszár .....	23
	<b>Alapbeállítások</b> .....	<b>23</b>
	MyProfile módosítása .....	23
	Az alapbeállítások listája .....	23
	Kedvencek beállítása .....	24
	<b>Sütősegéd</b> .....	<b>24</b>
	Beállítási tanácsok .....	24
	Étel kiválasztása .....	24
	Ételek kiválasztása és beállítása .....	25
	<b>Programok</b> .....	<b>25</b>
	Beállítási tanácsok .....	25
	Étel kiválasztása .....	26
	Program beállítása .....	26
	<b>Sabbat beállítása</b> .....	<b>27</b>
	Sabbat funkció indítása .....	27
	Sabbat funkció indítása .....	27
	<b>Tisztítószer</b> .....	<b>27</b>
	Megfelelő tisztítószer .....	27
	Sütőtér felületei .....	28
	Tisztítás után .....	29
	Készülék tisztántartása .....	29
	<b>Tisztítási funkció</b> .....	<b>29</b>
	EasyClean .....	29
	Vízkömentesítés .....	30
	<b>Tartók</b> .....	<b>31</b>
	Teleszkópos kihúzó sín betolási magasságának módosítása .....	31
	Állványok ki- és beakasztása .....	31
	<b>A készülék ajtaja</b> .....	<b>32</b>
	A készülék ajtajának ki- és beakasztása .....	32
	Ajtólapok ki- és beszerelése .....	33
	<b>Üzemzavar – mi a teendő?</b> .....	<b>36</b>
	Hibatáblázat .....	36
	Maximális időtartam túllépve .....	37
	Sütőtérlámpák .....	37

	<b>Vevőszolgálat</b> .....	<b>38</b>
	E-szám és FD-szám .....	38
	<b>Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek</b> .....	<b>38</b>
	Szilikonformák .....	38
	Sütemények és aprósütemények .....	38
	Kenyér- és zsemlefélek .....	43
	Pizza, quiche és pikáns sütemények .....	44
	Felfújt és szuflé .....	46
	Szárnyasok .....	47
	Hús .....	49
	Hal .....	52
	Zöldség, köretek és tojás .....	54
	Desszert .....	57
	Menü főzése .....	57
	Eco fűtési módok .....	58
	Akrilamid az élelmiszerekben .....	60
	Kímélő párolás .....	60
	Aszalás .....	61
	Befőzés és aszalás .....	62
	Üvegek fertőtlenítése és higiénia .....	63
	Tészta kelesztése Kelesztési fokozattal .....	63
	Szuvidálás (sous vide) .....	64
	Felolvasztás .....	67
	Melegítés .....	68
	Melegen tartás .....	68
	Próbaételek .....	69

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **www.neff-international.com** és az Online-Shop-ban: **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) 12. 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.

## Gőz

### **⚠ Figyelmeztetés – Leforrázás veszélye!**

- A víztartályban a víz a készülék további üzemeltetése során felforrósodhat. A víztartályt minden, gőzölés funkcióban való használat után ürítse ki.
- A sütőtérben forró gőz keletkezik. Gőzölés funkció használata közben ne nyúljon a sütőtérbe.
- A tartozék kivételekor a forró folyadék túlcserdulhat. A forró tartozékot csak sütőkesztyűvel, óvatosan vegye ki.

### **⚠ Figyelmeztetés – Sérülés- és tűzveszély!**

Gyúlékony folyadékok a forró sütőtérben meggyulladhatnak (robbanás). Gyúlékony folyadékokat (pl. alkoholtartalmú italokat) ne töltsön a víztartályba. A víztartályba kizárólag vizet vagy általunk javasolt vízkőoldó oldatot töltsön.

## 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 ajtólapalattal. Tartós elszíneződések keletkezhetnek az ajtólapalaton.
- 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 kifröcsköl 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.

## Gőz

### Figyelem!

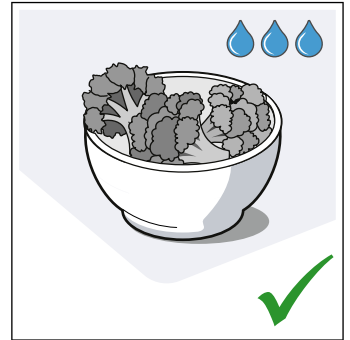
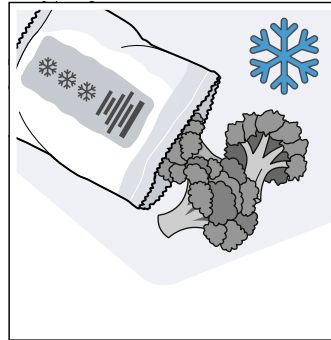
- Sütőformák: az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie. A szilikon sütőformák nem alkalmasak a gőzzel kombinált üzemmódhoz.
- Rozsdafoltos edény: Ne használjon rozsdafoltos edényt. A legkisebb rozsdafolt is a sütőtér korróziójához vezethet.
- Lecsepegő folyadékok: A lyukacsos párolóedényben történő gőzöléshez mindig helyezze az edény alá a sütőtepsit, az univerzális serpenyőt vagy a nemlyukacsos párolóedényt. Az elfogja a lecsepegő folyadékot.
- Forró víz a víztartályban: A forró víz károsíthatja a szivattyút. Kizárólag hideg vizet töltsön a víztartályba.
- Zománc sérülései: ne indítson el semmilyen üzemmódot, ha víz van a sütőtér alján. Az elindítás előtt törölje fel a vizet a sütőtér aljáról.
- Vízkőoldó oldat: A vízkőoldó oldatot ne használja a kezelőfelületen vagy a készülék más felületein. A felületek megsérülnek. Ha ez esetleg mégis megtörténik, azonnal mossa le a vízkőoldó oldatot vízzel.
- A víztartály tisztítása: A víztartályt ne tisztítsa mosogatógépben. Ellenkező esetben a víztartály megsérül. A víztartályt egy puha törlőruhával és szokványos tisztítószerrel tisztítsa.

## Környezetvédelem

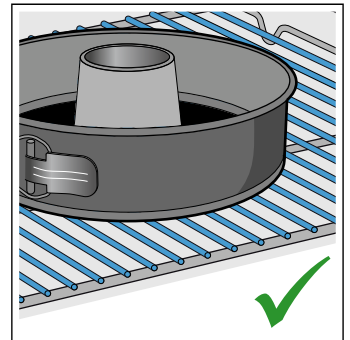
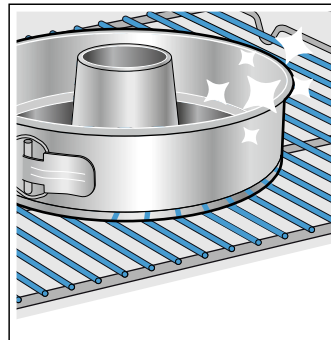
Új készüléke különösen hatékony energiafogyasztású. Itt ötleteket adunk Önnek ahhoz, hogyan takaríthat meg sütés közben energiát, és hogyan ártalmatlaníthatja készülékét megfelelően.

### Energiamegtakarítás

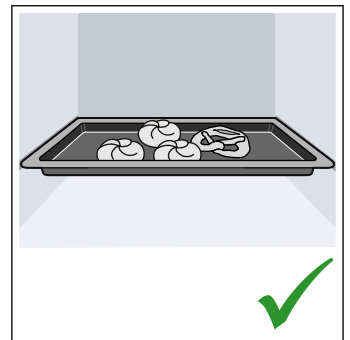
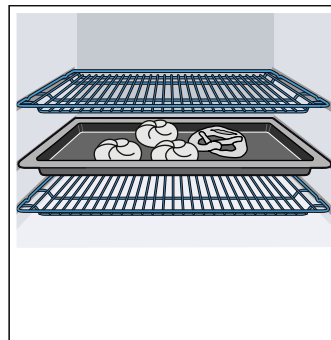
- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- A fagyasztott élelmiszereket hagyja kiolvadni, mielőtt a sütőtérbe teszi őket.



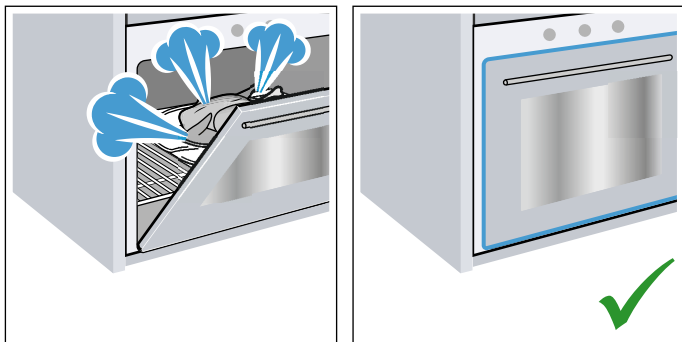
- Használjon sötét, fekete lakkozott vagy zománczott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.



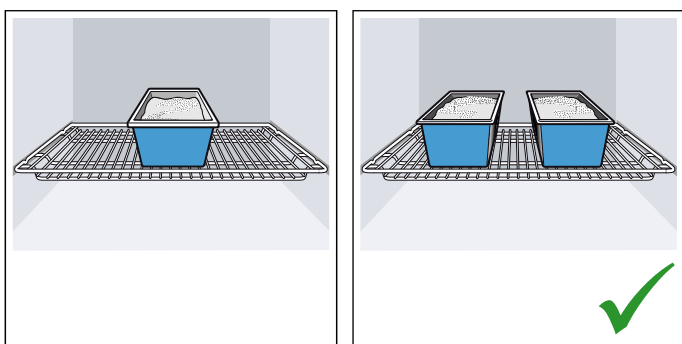
- Vegyen ki a sütőtérből minden olyan tartozékot, amelyre nincs szükség.



- 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 lejárta 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.

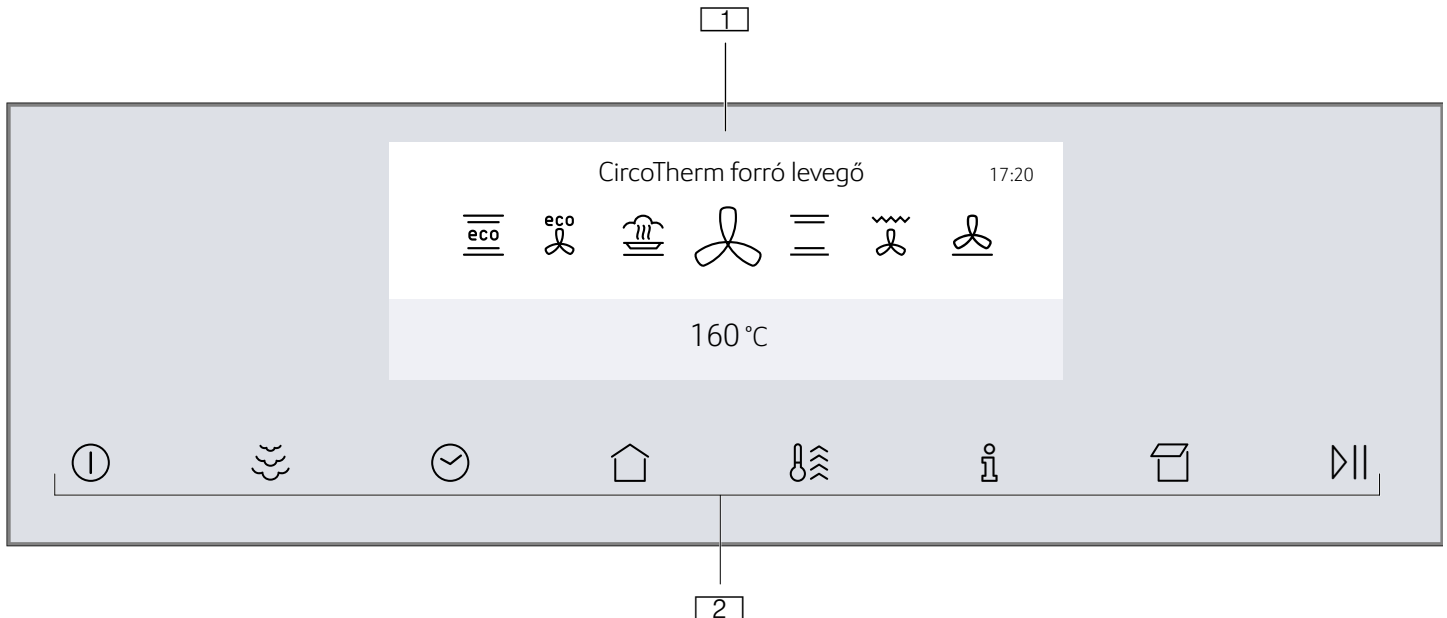
Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.



## 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.








- 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) 15. Oldalon
 Hozzáadott gőz	Hozzáadott gőz bekapcsolása → "VarioSteam - párolás hozzáadott gőzzel" a(z) 17. Oldalon
 Időfunkciók	Jelzőóra, időtartam vagy „Befejezési idő” késleltetett üzem beállítása → "Időfunkciók" a(z) 21. Oldalon
 Gyerekzár	Gyerekzár bekapcsolása vagy kikapcsolása → "Gyerekzár" a(z) 22. Oldalon
 Főmenü	Üzem módok és beállítások kiválasztása → "Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 15. Oldalon

### Kezelőfelület

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

 Gyors felfűtés	Gyors felfűtés bekapcsolása vagy kikapcsolása → "Készülék gyors felfűtése" a(z) 16. Oldalon
 PowerBoost	PowerBoost bekapcsolása vagy kikapcsolása → "Készülék gyors felfűtése" a(z) 16. Oldalon
 Információ	További információk megjelenítése Aktuális hőmérséklet megjelenítése → "Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 15. Oldalon
 A kezelőfelület nyitása	Víz tartály feltöltése vagy kiürítése → "A víz tartály feltöltése" a(z) 19. Oldalon
 start/stop	Üzem mód elindítása vagy leállítása → "Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 15. 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

Írány	Használat
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 Válassza ki az ételhez a kívánt fűtési módot és hőmérsékletet → "A készülék be- és kikapcsolása" a(z) 15. Oldalon
	Gőzölés Sütés gőzzel → "FullSteam – Gőzben párolás" a(z) 17. Oldalon

	Sütősegéd Beállítási javaslatok sütéshez → "Sütősegéd" a(z) 24. Oldalon
	Gőzölős programok Ételek készítése gőzöléssel → "Programok" a(z) 25. Oldalon
	MyProfile Egyéni készülékbeállítások megadása → "Alapbeállítások" a(z) 23. Oldalon
	Vízkömentesítés
	Szárítás Sütőtér tisztítása gőzölős üzemmód használata után → "Minden gőzölős üzemmód után" a(z) 20. Oldalon
	EasyClean Kisebb szennyeződések tisztítása a sütőtérben → "Tisztítási funkció" a(z) 29. 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 * 40–200 °C	Egy vagy több szinten való sütéshez és főzéshez. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
	Felső/alsó fűtés * 50–250 °C	Hagyományos, egy szinten való sütéshez. Különösen alkalmas lédús töltelékkel készült süteményekhez. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől.
	Termogrill * 50–250 °C	Szárnyas, egész hal és nagyobb húsdarabok sütéséhez. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.
	Pizzafokozat 50–250 °C	Pizza és egyéb ételek elkészítéséhez, amelyek sok hőt igényelnek alulról. Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körfűtőtest fűt.
	Kenyérsütési fokozat * 180–240 °C	Kenyér, zsemle és más, magas hőmérsékletet igénylő péksütemények sütéséhez.
	Grill, nagy felület 50–275 °C	Lapos grilleznivalók, például steak, virsli vagy piritós grillezéséhez és csőben sütéshez. A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.
	Grill, kis felület 50–275 °C	Kis mennyiségű steak, virsli vagy piritós grillezéséhez és csőben sütéshez. A grillfűtőtest alatt lévő középső felület felforrósodik.
	Alsó fűtés 30–250 °C	Vízfürdőben való főzéshez és utánsütéshez. A hő alulról áramlik.
	Kímélő párolás 70–120 °C	Enyhén átsütött, puha húsdarabok kíméletes és lassú párolásához nyitott edényben. A hő alacsony hőmérsékletnél egyenletesen áramlik fentről és lentől.
	Kelesztési fokozat ** 2 fokozat	Kelt és kovászos tészták kelesztéséhez, illetve joghurt érleléséhez. A tészta gyorsabban kel meg, mint szobahőmérsékleten. A tészta felszíne nem szárad ki.
	Szuvidálás (sous vide) ** 50–95 °C	Főzés „vákuumban” alacsony, 50–95 °C közötti hőmérsékleten és 100% gőzben: alkalmas hús, hal, zöldség és desszertek elkészítéséhez. Az ételeket egy háztartási vákuumozó segítségével légmentesen bezárják egy különleges, hőálló főzőzacskóba. Az így kialakult buroknak köszönhetően megmaradnak az aromák és a tápanyagok.

	Felolvasztási fokozat **	30–60 °C	Fagyasztott ételek kíméletes felolvasztásához.
	Edény előmelegítése	30–70 °C	Edény melegítéséhez.
	Melegen tartás *	60–100 °C	Főtt ételek melegen tartásához.
	Felső/alsó fűtés Eco	50–250 °C	Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez. A hő fentről és lentől áramlik. A fűtési mód 150 és 250 °C között a leghatékonyabb. Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiafogyasztás meghatározására hagyományos üzemmódban.
	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.
	Melegítés **	80–180 °C	Ételek kíméletes újramelegítéséhez és péksütemények készre sütéséhez.
* Gőz hozzáadása lehetséges ennél a fűtési módnál (működés csak feltöltött víztartállyal)			
** Gőzölős fűtési mód (működés csak feltöltött víztartállyal)			

## 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) 23. Oldalon

### Hűtőventilátor

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

### Figyelem!

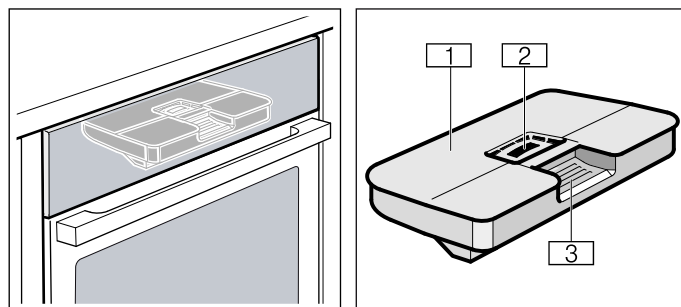
Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Másként a készülék túlmelegszik.

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

**Utasítás:** Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy a hűtőventilátor milyen hosszán működjön tovább.  
→ "Alapbeállítások" a(z) 23. Oldalon

## Víztartály

A készülék víztartállyal van felszerelve. A víztartály a kezelőfelület mögött található. Gőzzel működő üzemmódok használatához töltsen fel vízzel a víztartályt.  
→ "Gőz" a(z) 17. Oldalon



- 1 Tanksapka
- 2 Betöltőnyílás
- 3 A víztartály kivételére és betolására szolgáló fogantyú

## 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> Edényekhez, sütemény- és felfújtformákhoz. Sültekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.
	<b>Sütőtepsi</b> Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.
	<b>Univerzális serpenyő</b> Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültekhez. Zsírlefogó edényként is használhatja, ha közvetlenül a rostélyon grillez. Gőzzel működő üzemmódnál a lecsepegő víz felfogására is használható.
	<b>Párolóedény, lyukacsos, S méret</b> Zöldség gőzléséhez, bogyós gyümölcs aszalásához és felolvasztáshoz.
	<b>Párolóedény, nemlyukacsos, S méret</b> Rizs, hüvelyes növények és gabona főzéséhez.
	<b>Párolóedény, lyukacsos, XL méret</b> Nagy mennyiség gőzléséhez.

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.

**Utasítás:** A párolóedény korlátlanul, bármelyik gőzzel működő fűtési módnál használható. Ha más fűtési módot és magas hőmérsékletet állít be, vegye ki a párolóedényt a sütőtérből. A magas hőmérséklet a párolóedény tartós elszíneződését és deformálódását okozhatja.

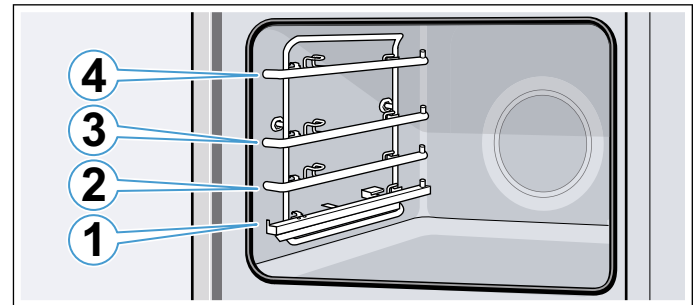
### Tartozék behelyezése

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

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

#### ⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

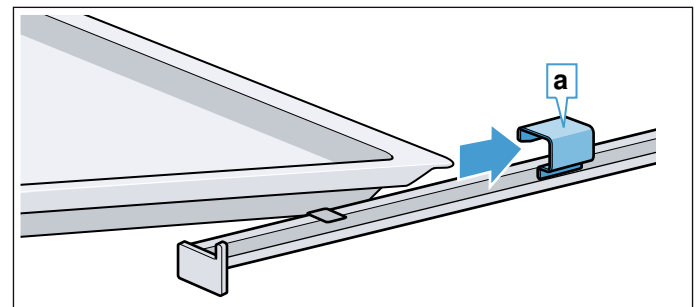
A teleszkópos kihúzósinék a készülék működése során felforrósodnak. Különösen elővigyázatosan járjon el, ha a sín ki vannak húzva.



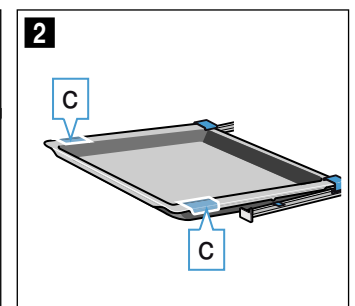
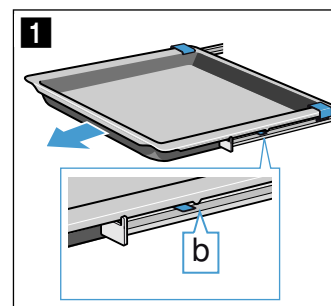
A tartozékok kb. félig húzhatók ki anélkül, hogy kibillennének. A kihúzósinékkel a tartozék még tovább kihúzható.

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

A képen látható példa: univerzális serpenyő



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



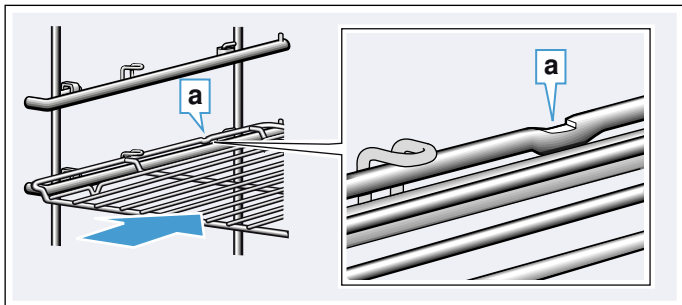
#### Utasítások

- 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.

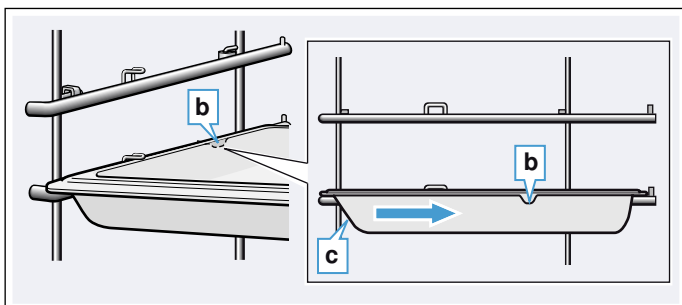
## Beasztás

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

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



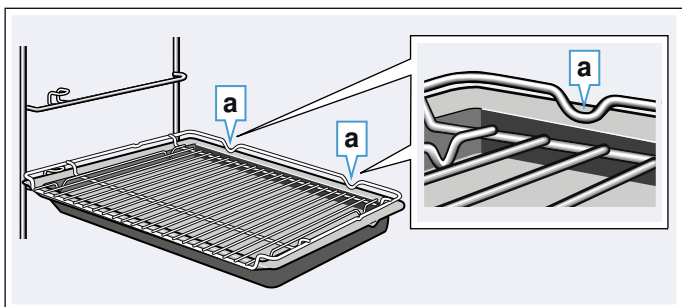
Tepsik betolásakor ügyeljen arra, hogy a beasztó pecek **b** alul legyen és lefelé nézzen. A tartozék ferde része **c** nézzen előre, a készülék ajtaja felé.



## 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 vezetősínje fölött van.



Kis méretű párolóedények csak a rostélyon helyezhetők a sütőtérbe.

## Kiegészítő tartozékok

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

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

**Utastítás:** Nem mindegyik speciális tartozék alkalmas mindegyik készülékhez. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosítóját (E-szám).

→ "Vevőszolgálat" a(z) 38. Oldalon

### Kiegészítő tartozékok

Sütő- és grillrács, gőzálló

Sütőtepsi

Univerzális serpenyő

Sütőtepsi, tapadásgátló bevonattal

Univerzális serpenyő, tapadásgátló bevonattal

Felfújthoz való serpenyő

Párolóedény, lyukacsos, XL méret

Párolóedény, lyukacsos, S méret

Párolóedény, nemlyukacsos, S méret

Porcelánedény, nemlyukacsos, S méret

Porcelánedény, nemlyukacsos, L méret

Profi serpenyő

Profi serpenyő fedője

Pizzatepsi

Grilltepsi

Kerámia sütőkő

Üveg sütőtál, 5,1 liter

Üvegserpenyő

ComfortFlex kihúzó (1 szint), gőzálló\*

3-lépcsős kihúzó, gőzálló\*

\* 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 előtt

Az első üzembe helyezés előtt vízszolgáltatójánál tájékozódjon csapvíze vízkeménységéről.

Ahhoz, hogy a készülék megbízhatóan emlékeztessen a küszöbön álló vízkömentesítésre, helyesen kell beállítania a vízkeménységi tartományt.

#### Figyelem!

- Készülék károsodása nem megfelelő folyadékok használata miatt.  
Ne használjon desztillált vizet, magas klórtartalmú csapvizet (>40mg/l) vagy más folyadékot. Kizárólag friss, hideg csapvizet, lágyított vizet vagy szénsavmentes ásványvizet használjon.
- Szűrő vagy ásványmentesített víz használata esetén üzemzavarok léphetnek fel.  
A készülék a teli víztartály ellenére utántöltésre szólíthat fel, vagy a gőzölős üzem 2 perc után megszakad.  
Szükség esetén keverje össze a szűrő vagy ásványmentesített vizet palackozott szénsavmentes ásványvízzel 1:1 arányban.

#### Utasítások

- Ha a víz nagyon kemény, akkor lágyított víz használatát ajánljuk.
- Ha kizárólag lágyított vizet használ, ez esetben beállíthatja a „lágyított” vízkeménységi tartományt.
- Ha ásványvizet használ, állítsa be a „4 nagyon kemény” vízkeménységi tartományt.
- Kizárólag szénsavmentes ásványvizet használjon.

Vízkeménységi tartomány	Beállítás
0	0 lágyított
1 (1,3 mmol/l értékig)	1 lágy
2 (1,3–2,5 mmol/l értékig)	2 közepes
3 (2,5–3,8 mmol/l értékig)	3 kemény
4 (3,8 mmol/l érték felett)	4 nagyon kemény

### 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.

### Vízkeménység beállítása

1. Koppintson a „Vízkeménység” lehetőségre.
2. Koppintson az alsó sorra.
3. A megfelelő vízkeménység kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. 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) 23. Oldalon
- A hálózathoz való csatlakozás vagy hosszabb áramkimaradás után a kijelzőn megjelennek az első üzembe helyezés beállításai.

### A készülék kalibrálása és a sütőtér tisztítása

A víz forráspontja a légnyomástól függ. Kalibrálásakor a készülék a használat helyén uralkodó nyomásviszonyoknak megfelelően áll be. Ez az első gőzölés során automatikusan megtörténik. Eközben sok gőz fejlődik.

#### Kalibrálás előkészítése


1. Vegye ki a tartozékokat a sütőtérből.
2. A sütőtérből távolítsa el a csomagolás maradványait, például a sztiropor golyócskákat.
3. Kalibrálás előtt a sütőtér sima felületeit törölje le egy puha, nedves kendővel.

## A készülék kalibrálása és a sütőtér tisztítása

### Utasítások

- A kalibrálás csak akkor indítható el, ha a sütőtér hideg (szobahőmérsékletű).
- A kalibrálás időtartama alatt a ne nyissa ki a készülék ajtaját. Másként a kalibrálás megszakad.

1. A ① érintőgombbal kapcsolja be a készüléket.
2. Töltse fel a víztartályt. → "A víztartály feltöltése" a(z) 19. Oldalon
3. Állítsa be a kalibráláshoz megadott fűtési módot, hőmérsékletet és időtartamot, majd kezdje meg a készülék üzemeltetését. → "FullSteam – Gőzben párolás" a(z) 17. Oldalon

Kalibrálás	
Fűtési mód	Gőzölés 
Hőmérséklet	100 °C
Időtartam	30 perc


4. Kalibrálás után végezze el a felfűtést.

### Figyelem!

#### Zománc sérülései

Ne indítson el semmilyen üzemmódot, ha víz van a sütőtér alján. Elindítás előtt törölje fel a vizet a sütőtér aljáról.

5. Szárítsa ki a sütőtér alját.
6. Állítsa be a felfűtéshez megadott fűtési módot és hőmérsékletet, majd kezdje meg a készülék üzemeltetését. → "Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 15. Oldalon

Felfűtés	
Fűtési mód	CircoTherm forró levegő 
Hőmérséklet	maximális
Időtartam	30 perc

7. Szellőztesse ki a konyhát, amíg a készülék felfűt.
8. A megadott időtartam letelte után állítsa le a készülék üzemeltetését. A ① érintőgombbal kapcsolja ki a készüléket.
9. Várja meg, amíg a sütőtér lehűl.
10. A sima felületeket mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa meg.
11. Üritse ki a víztartályt, és szárítsa ki a sütőtér. → "Minden gőzölős üzemmód után" a(z) 20. Oldalon

### Utasítások

- Annak érdekében, hogy a készülék egy költözködés után megfelelően alkalmazkodjon az új felállítási helyéhez, állítsa vissza a készüléket a gyári beállításokra. Ismétlje meg az első üzembe helyezést és a kalibrálást.
- A készülék a kalibrálási beállításokat áramszünet és a hálózatról történő leválasztás esetén is elmenti. Nem kell megismételni a kalibrálást.

## 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. Elovashatja, 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  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.



## Gőz

Az ételeket különösen kíméletesen főzheti gőz segítségével. Egyes fűtési módok esetében hozzáadott gőzzel készíthet el ételeket. Ezenkívül rendelkezésére áll a Kelesztési fokozat, a Felolvasztási fokozat és a Melegítés fűtési mód is.

### Figyelmeztetés – Leforrázási veszély!

A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozik 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.

## Zajok

### Szivattyú

Működés közben és a kikapcsolást követően búgó hangot hall. A zaj a szivattyú működési ellenőrzése következtében keletkezik. Ez normális üzemmód.

### Kezelőfelület





A kezelőfelület nyitáskor búgó vagy kattató hangot hall. A zajok a kezelőfelület kihúzása következtében keletkeznek. Ezek normális üzemmódok.


## FullSteam – Gőzben párolás

Gőzben párolásnál a forró vízgőz körbezárja az ételt és így megakadályozza az élelmiszerek tápanyagvesztését. Ennek az elkészítési módnak köszönhetően megmarad az ételek alakja, színe, jellegzetes aromája.

**Utasítás:** Ha a víztartály gőzben párolás közben kiürül, az üzemmód megszakad. Töltse fel a víztartályt.

### Indítás


1. Koppintson az  érintőgombra.
2. Töltse fel a víztartályt.  
**Utasítás:** A gőzölést csak akkor kapcsolja be, ha a sütőtér teljesen lehűlt (szobahőmérsékletű).
3. Koppintson az  érintőgombra.
4. A „Gőzölés ” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
5. Koppintson az alsó sorra.
6. A kívánt hőmérséklet kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
7. Koppintson az alsó sorra.
8. A kívánt időtartam kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
9. Koppintson az  érintőgombra.  
A készülék elindítja az üzemmódot.

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

### Megszakítás

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

## Befejezés

A készülék kikapcsolásához koppintson az  érintőgombra.

## Menü főzése

Gőzben komplett menü készíthető egyidejűleg anélkül, hogy az ételek átvennék egymás aromáját. → "Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 38. Oldalon

## VarioSteam – párolás hozzáadott gőzzel

Hozzáadott gőzzel való főzés esetében a készülék működése alatt különböző időközönként és erősséggel történik a gőz befűvése a sütőtérbe. Ezáltal jobb főzési eredményt érhet el.

A főznivaló

- ropogós kéreggel rendelkezik
- csillogó felülettel rendelkezik
- belül szaftos és puha
- csak minimális mértékben veszít a tömegéből

A fűtési módnak és a gőz erősségének kívánt kombinációját Ön állíthatja be. Megfelelő fűtési mód és gőzerősség kiválasztásához használja a táblázatokban megadott értékeket. Illetve választhat egy programot is a gőzölős programok közül. → "Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 38. Oldalon → "Programok" a(z) 25. Oldalon

## Gőz erőssége

A hozzáadott gőznél különféle erősségek állnak rendelkezésére:





- csekély
- normál
- erős

## Használható fűtési módok

A következő fűtési módoknál adhat hozzá gőzt:

- Forró levegő: CircoTherm 
- Felső/alsó fűtés 
- Termogrill 
- Kenyérsütési fokozat 
- Melegen tartás 

## Indítás

1. Koppintson az  érintőgombra.
2. Töltse fel a víztartályt.
3. Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet.
4. A hozzáadott gőz bekapcsolásához koppintson az  érintőgombra.
5. A gőz erősségi fokozatának kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra a kijelzőn.
6. A beállítások átvételéhez koppintson a  szimbólumra.
7. Koppintson az  érintőgombra.  
A készülék elindítja az üzemmódot.

**Utasítás:** Ha a víztartály egy hozzáadott gőzt használó üzemmód közben kiürül, a képernyőn megjelenik egy felszólítás a víztartály feltöltésére.

## Gőzhozzáadás megszakítása

1. A gőz hozzáadásának megszakításához koppintson az ☹ érintőgombra.
2. Az alsó sorban koppintson a beállított gőzhozzáadásra.
3. A „Ki” lehetőség kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra a kijelzőn.
4. A beállítások átvételéhez koppintson a ☑ szimbólumra.

**Utasítás:** Az üzemmód gőz hozzáadása nélkül folytatódik.

## Készülék üzemelésének megszakítása

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

## Befejezés

A készülék kikapcsolásához koppintson az ① érintőgombra.

## Kelesztési fokozat

A „Kelesztési fokozat ☰” fűtési móddal a tészta sokkal gyorsabban kel, mint szobahőmérsékleten, és nem is szárad ki.

A Kelesztési fokozatnál két fokozat áll rendelkezésére. A megfelelő fokozat kiválasztásához használja a táblázatban szereplő adatokat. → *"Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 38. Oldalon*

**Utasítás:** Ha a víztartály a Kelesztési fokozat üzemmód közben kiürül, az üzemmód megszakad. Töltse fel a víztartályt.

## Indítás

1. Koppintson az ① érintőgombra.
2. Töltse fel a víztartályt.  
**Utasítás:** A kelesztési fokozatot csak akkor kapcsolja be, ha a sütőtér teljesen lehűlt (szobahőmérsékletű).
3. A „Kelesztési fokozat” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Az alsó sorban koppintson az „1” értékre.
5. A kívánt fokozat kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
6. A beállítások átvételéhez koppintson a ☑ szimbólumra.
7. Az alsó sorban koppintson az „|→” lehetőségre.
8. A kívánt időtartam kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
9. A beállítás átvételéhez koppintson a ☑ szimbólumra.
10. Koppintson az ▷|| érintőgombra.  
A készülék elindítja az üzemmódot.

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

## Megszakítás

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

## Befejezés

A készülék kikapcsolásához koppintson az ① érintőgombra.

## Szuvidálás (sous vide)

A szuvidálás az alacsony hőmérsékleten történő főzés egy változata, amelynél a vákuumfóliába csomagolt élelmiszereket alacsony, 50–95 °C közötti hőmérsékleten és 100% gőzben készítik el. A szuvidálás hús, hal, zöldség és desszertek elkészítésére alkalmas.

Az ételeket egy háztartási vákuumozó segítségével légmentesen bezárlják egy különleges, hőálló főzőzacskóba. Az így kialakult buroknak köszönhetően megmaradnak az aromák és a tápanyagok.

## Utasítások

- Ha a víztartály a szuvidálás üzemmód közben kiürül, az üzemmód megszakad.
- Szuvidálás közben több víz csapódik le a sütőtér alján, mint más fűtési módoknál.

## Indítás

### Figyelem!

#### Bútorok károsodásának veszélye

A szuvidáláshoz csak egy alkalommal töltse fel a víztartályt. Ne töltse fel másodszor is a víztartályt, mert akkor túl sok víz gyülemlene fel a sütőtér alján. A víz kifolyhat a sütőtérből.

1. Koppintson az ① érintőgombra.
2. Töltse fel a víztartályt.  
**Utasítás:** A szuvidálást csak akkor kapcsolja be, ha a sütőtér teljesen lehűlt (szobahőmérsékletű).
3. A „Sous-vide ☒” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Koppintson az alsó sorban a hőmérsékletre.
5. A kívánt hőmérséklet kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
6. Az alsó sorban koppintson az „|→” lehetőségre.
7. A kívánt időtartam kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
8. Koppintson az ▷|| érintőgombra.  
A készülék elindítja az üzemmódot.

### ⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

A forró víz főzés közben a vákuumzacskón gyűlik össze. A vákuumzacskót egy edényfogóval óvatosan emelje fel, hogy a forró víz az univerzális serpenyőbe vagy a főzőedénybe csorogjon. Végül egy edényfogóval óvatosan vegye ki a vákuumzacskót.

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

## Megszakítás

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

## Befejezés

A készülék kikapcsolásához koppintson az ① érintőgombra.

## Felolvasztási fokozat

Használja a „Felolvasztási fokozat ☼” fűtési módot a fagyasztott és mélyhűtött termékek felolvasztásához.

**Utasítás:** Ha a víztartály a Felolvasztási fokozat üzemmód közben kiürül, az üzemmód megszakad. Töltse fel a víztartályt.

### Indítás

1. Koppintson az ① érintőgombra.
2. Töltse fel a víztartályt.
3. A „Felolvasztási fokozat ☼” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Az alsó sorban koppintson a hőmérsékletre.
5. A kívánt hőmérséklet kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
6. A beállítások átvételéhez koppintson a ☑ szimbólumra.
7. Az alsó sorban koppintson az „|→” lehetőségre.
8. A kívánt időtartam kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
9. A beállítások átvételéhez koppintson a ☑ szimbólumra.
10. Koppintson az ▷|| érintőgombra.  
A készülék elindítja az üzemmódot.

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

### Megszakítás

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

### Befejezés

A készülék kikapcsolásához koppintson az ① érintőgombra.

## Melegítés

A „Melegítés ☼” fűtési móddal újramelegítheti a már elkészült ételleket, vagy készre sütheti az előző nap előkészített péksüteményeket. A gőz hozzáadása automatikusan történik.

**Utasítás:** Ha a víztartály a Melegítés üzemmód közben kiürül, az üzemmód megszakad. Töltse fel a víztartályt.

### Indítás

1. Koppintson az ① érintőgombra.
2. Töltse fel a víztartályt.
3. A „Melegítés ☼” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Az alsó sorban koppintson a hőmérsékletre.
5. A kívánt hőmérséklet kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
6. A beállítások átvételéhez koppintson a ☑ szimbólumra.
7. Az alsó sorban koppintson az „|→” lehetőségre.
8. A kívánt időtartam kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
9. A beállítások átvételéhez koppintson a ☑ szimbólumra.

10. Koppintson az ▷|| érintőgombra.  
A készülék elindítja az üzemmódot.

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

### Megszakítás

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

### Befejezés

A készülék kikapcsolásához koppintson az ① érintőgombra.

## A víztartály feltöltése

A víztartály a kezelőfelület mögött található. Mielőtt elindítana egy gőzzel működő üzemmódot, nyissa a kezelőfelületet, és töltsön vizet a víztartályba.

Győződjön meg arról, hogy megfelelően beállította a vízkeménységi tartományt. → *"Alapbeállítások" a(z) 23. Oldalon*

### ⚠ Figyelmeztetés – Sérülés- és tűzveszély!

A víztartályba kizárólag vizet vagy általunk javasolt vízközdő oldatot töltsön. Gyúlékony folyadékokat (pl.alkoholtartalmú italokat) ne töltsön a víztartályba. A gyúlékony anyagok gőzei lángra kaphatnak a sütőtér forró felületeitől (belobbanás). A készülék ajtaja kivágódhat. Forró gőzök és szúrólángok csaphatnak ki.

### ⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

A készülék működése közben a víztartály felmelegedhet. A készülék előző működése után várja meg, amíg a víztartály lehűl. Vegye ki a víztartályt a készülékből.

### Figyelem!

Készülék károsodása nem megfelelő folyadékok használata miatt.

Ne használjon desztillált vizet, magas klórtartalmú csapvizet (> 40 mg/l) vagy más folyadékot. Kizárólag friss, hideg csapvizet, lágyított vizet vagy szénsavmentes ásványvizet használjon.

### Figyelem!


Szűrt vagy ásványmentesített víz használata esetén üzemmódok lephetnek fel.

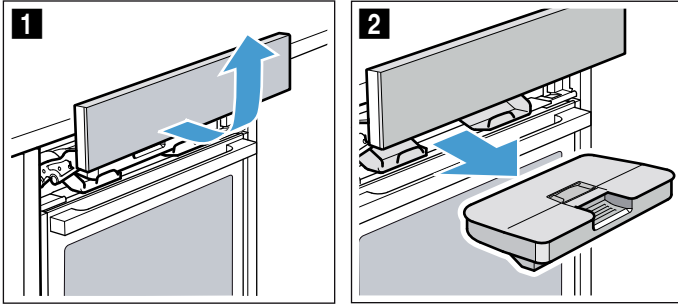
A készülék a teli víztartály ellenére utántöltésre szólíthat fel, vagy a gőzölős üzem 2 perc után megszakad.

Szükség esetén keverje össze a szűrt vagy ásványmentesített vizet palackozott szénsavmentes ásványvízzel 1:1 arányban.

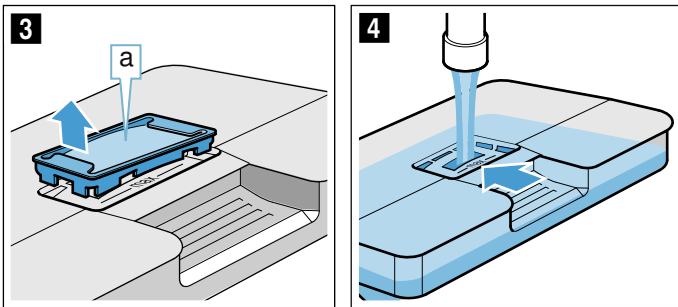
### Utasítások

- Ha a víz nagyon kemény, akkor lágyított víz használatát ajánljuk.
- Ha kizárólag lágyított vizet használ, ez esetben beállíthatja a „lágyított” vízkeménységi tartományt.
- Ha ásványvizet használ, állítsa be a „4 nagyon kemény” vízkeménységi tartományt.
- Kizárólag szénsavmentes ásványvizet használjon.

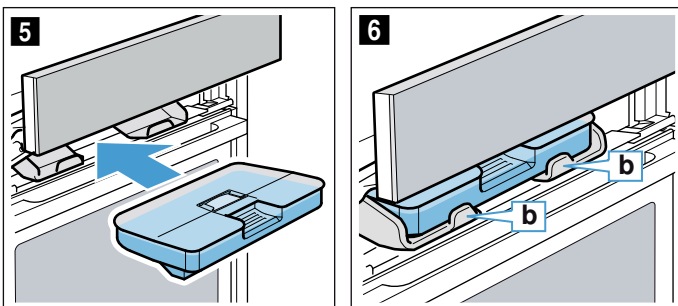
1. Koppintson a  érintőgombra. A készülék automatikusan előretolja a kezelőfelületet.
2. A kezelőfelületet húzza előre két kézzel, majd tolja felfelé, amíg be nem pattan (1 ábra).
3. Emelje ki a víztartályt, és vegye ki a helyéről (2 ábra).



4. Nyomja meg a fedelet a tömítés mentén, hogy ne folyjon ki víz a víztartályból.
5. Vegye ki az **a** burkolatot (3 ábra).  
**Utasítás:** Az **a** burkolat megléte készüléktípustól függ.
6. Töltse fel a víztartályt hideg vízzel a „max” jelölésig (4 ábra).



7. Helyezze vissza az **a** burkolatot a víztartály nyílásába.
8. Helyezze be a feltöltött víztartályt (5 ábra). Ügyeljen rá, hogy a víztartály mindkét **b** rögzítő mögött bepattanjon (6 ábra).



9. Lassan tolja lefelé a kezelőfelületet, majd nyomja hátra, amíg teljesen be nem zárul. A víztartály tele van. Elindíthat gőzölős üzemmódokat is.

## Víztartály utántöltése

### Utasítások

- A hozzáadott gőzt használó üzemmódok hozzáadott gőz nélkül működnek tovább.
- Ha a víztartály a Kelesztési fokozat vagy a Felolvasztási fokozat, Melegítés, Kelesztési fokozat vagy Felolvasztás üzemmód közben kiürül, az üzemmód megszakad. Töltse fel a víztartályt.

1. Nyissa a kezelőfelületet.
2. Vegye ki és töltsse fel a víztartályt.
3. Helyezze be a feltöltött víztartályt, majd zárja a kezelőfelületet.

## Minden gőzölős üzemmód után

### ⚠ Figyelmeztetés – Leforrzási veszély!

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.

### ⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!


A készülék üzem közben felforrósodik. Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

### Figyelem!

Zománc sérülései: ne indítson el semmilyen üzemmódot, ha víz van a sütőtér alján. Az elindítás előtt törölje fel a vizet a sütőtér aljáról.

A készülék minden gőzölős üzemmód után visszaszivattyúzza a maradék vizet a víztartályba. Ürítse ki, majd szárítsa ki a víztartályt. Folyadék marad a sütőtérben. A sütőtér kiszárításához használhatja a „Szárítás ∞” üzemmódot, vagy kiszáríthatja a sütőtérrel kézzel is.

### Utasítások

- A készülék kikapcsolása után az  érintőkijelző valamivel hosszabban világít, hogy emlékeztesse a víztartály kiürítésére.
- A vízkőfoltokat egy ecetbe mártott kendővel távolítsa el, ezután öblítse le a felületet tiszta vízzel, és szárítsa meg egy puha kendővel.

## Víztartály kiürítése

### Figyelem!

- A víztartályt ne szárítsa a forró sütőtérben. A víztartály megsérülhet.
- Ne tisztítsa a víztartályt mosogatógépben. A víztartály megsérülhet.

1. Nyissa a kezelőfelületet.
2. Vegye ki a víztartályt.
3. Óvatosan vegye le a víztartály fedelét.
4. Ürítse ki a víztartályt, tisztítsa meg mosogatószerrel, majd tiszta vízzel alaposan öblítse ki.
5. Puha törölkendővel törölje szárazra az összes alkatrészt.
6. Dörzsölje szárazra a fedél tömítését.
7. Nyitott fedéllel hagyja kiszáradni.





- Helyezze vissza a víztartály fedelét, és nyomja a helyére.
- Helyezze be a víztartályt, és zárja a kezelőfelületet.

### Szárítás indítása

Szárítás során a készülék felmelegíti a sütőteret, hogy a benne lévő nedvesség elpárologjon. Végül nyissa ki a készülék ajtaját, hogy a vízgőz távozhasson a sütőtérből.

### Figyelem!

Zománc sérülései: ne indítson el semmilyen üzemmódot, ha víz van a sütőtér alján. Az elindítás előtt törölje fel a vizet a sütőtér aljáról.




- Hagyja lehűlni a készüléket.
- A nagyobb szennyeződések azonnal távolítsa el a sütőtérből, és egy szivaccsal törölje fel a nedvességet a sütőtér aljáról.
- Szükség esetén koppintson az  érintőgombra a készülék bekapcsolásához.
- Az üzemmód kijelzéséhez koppintson a  mezőre.
- A „Szárítás ” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra az érintőkijelzőn.
- Koppintson az alsó sorra.
- Megjelenik az időtartam. Az időtartam nem módosítható.
- Koppintson az alsó sorra.
- Koppintson a  mezőre.  
A szárítás megkezdődik, majd 10 perc elteltével automatikusan befejeződik.
- Nyissa ki és 1–2 percig hagyja nyitva a készülék ajtaját, hogy a nedvesség elpárologhasson a sütőtérből.

### A sütőtér kiszárítása kézzel

- Hagyja lehűlni a készüléket.
- Távolítsa el a szennyeződések a sütőtérből.
- Szivaccsal törölje szárazra a sütőteret.
- A készülék ajtaját hagyja nyitva egy órán keresztül, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.

## időfunkciók

A készülék különböző időfunkciókkal rendelkezik.

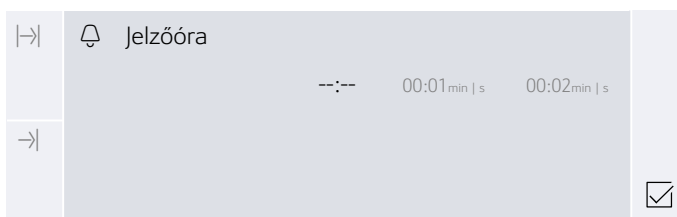
Időfunkciók	Használat
 Jelzőóra	A jelzőóra úgy működik, mint egy tojásfőző óra. A készülék nem automatikusan kapcsol be vagy ki.
 Sütési idő	A beállított idő letelte után a készülék nem kapcsol be vagy ki automatikusan.
 Befejezési idő	A készülék automatikusan bekapcsol, majd a beállított időtartam és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

1. Koppintson az  érintőgombra.
2. Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet.
3. Koppintson az  érintőgombra.  
A kijelzőn megjelennek az időfunkciók.
4. Az időtartam kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
5. 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.
1. Az ételleket a megfelelő tartozékokon csúsztassa a sütőtérbe, és csukja be a készülék ajtaját.
  2. Koppintson az  érintőgombra.
  3. Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet.
  4. Koppintson az  érintőgombra.  
A kijelzőn megjelennek az időfunkciók.
  5. Az időtartam kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
  6. Koppintson a „→ Befejezési idő” szimbólumra.
  7. A befejezés időpontjának kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
  8. 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



1. Koppintson a  mezőre.  
A kijelzőn megjelennek az időfunkciók.
2. Koppintson az időfunkcióra.
3. 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) 23. 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 rendelkezésére. 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
Vízke ménység	0 (lágyított) 1 (lágy) 2 (közepes) 3 (kemény) 4 (nagyon kemény)
Kedvencek	A Fűtési módok menüben megjeleníteni kívánt fűtési módok megadása
Hangjelzés	Rövid időtartam Közepes időtartam Hosszú időtartam
Hangerő	5 fokozatban beállítható
Gomb hangjelzése	Kikapcsolva (Kivétel: az  érintőgomb hangja megmarad) Bekapcsolva
Kijelző fényereje	5 fokozatban beállítható
Óra kijelzése	Ki Digitális Analog
Világítás	Üzem közben bekapcsolva Üzem közben kikapcsolva
Gyerekzár*	Csak billentyűzár Ajtózár és billentyűzár
Automatikus gyerekzár	Kikapcsolva Bekapcsolva

Bekapcsolás utáni üzem	Főmenü
	Fűtési módok
	Gőzölés
	Sütősegéd
	Gőzölős programok
Éjszakai elsötétítés	Kikapcsolva
	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.

## 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)
Piskótatekercs
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
Báránycsont 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 ① 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 mindenkor 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 elnémítéséhez 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 ① érintőgombra.

## Programok

A programokkal egészen egyszerűen készíthet el ételeket. Válassza ki a programot, és adja meg az étel súlyát. A program 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 sütőteret, és indítsa újra.

### Beállítási tanácsok

- A sütési eredmény az élelmiszerek minőségétől és az edény méretétől függ. Az optimális főzési eredmény érdekében csak kifogástalan ételeket és a hűtőből kivett húst használjon. Mélyhűtött termékek esetén csak közvetlenül a mélyhűtőből kivett ételeket használjon.
- Egyes ételeknél a készülék felkéri a súly megadására. Ekkor a készülék átveszi az Ön által megadott idő- és hőmérséklet-beállításokat. A megadott súlytartományon kívül eső súly megadása nem lehetséges.
- Olyan sütési programoknál, amelyeknél a készülék Ön helyett választja ki a hőmérsékletet, akár 300 °C-os hőmérséklet is felmerülhet. Ezért ügyeljen arra, hogy hőálló edényt használjon.
- 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.

### Gőz

A készülék olyan programokat ajánl fel a gőzölős funkcióhoz, amelyekkel gyorsan és egyszerűen és professzionálisan készítheti el az ételeket.

A gőzölős funkciókhoz kapcsolódó tanácsok a megfelelő fejezetben található. → "Gőz" a(z) 17. Oldalon

### ⚠ Figyelmeztetés – Leforrzási veszély!

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.



## Étel kiválasztása

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


Ételek
Fehér kenyér, forma nélkül
Búzakenyér, kevert búzaliszt kenyér forma nélkül
Búzakenyér, kevert búzaliszt kenyér négyszögletes formában
Kelt, kevert rozsliszt kenyér négyszögletes sütőformában
Lepénykenyér
Kelesztett fonott kalács, töltelék nélkül / kalácskoszorú
Piskótatorta
Bőrös sertéssült
Sertésstarja csont nélkül
Füstölt karaj csont nélkül / göngyölt hús
Marhafilé, friss, közepes
Sült hátszín, friss, közepes
Sült hátszín, friss, angolos
Csirke, egész, friss
Darabolt csirke, friss
Csirkemell, gőzölés
Kacsa, liba, töltelék nélkül, friss
Halfilé, átsütve
Halfilé, párolás
Halfilé, egész
Halfilé, egész, gőzölés
Karfiolrózsa gőzölése
Brokkolirózsa gőzölése
Zöldbab gőzölése
Szeletelt sárgarépa gőzölése
Zöldség, fagyasztott
Héjában főtt burgonya, közepes
Basmati rizs
Natúr rizs
Kuszkusz
Étkezési lencse
Kész köretek regenerálása
Csirkemell
Halfilé, friss
Joghurt üvegekben
Tejberizs
Gyümölcskompót
Lágytojás
Keményre főzött tojás
Üvegek fertőtlenítése

## Program beállítása


A rendszer végigvezeti a kiválasztott étel teljes beállítási folyamatán.

1. Koppintson az  érintőgombra a készülék bekapcsolásához.
2. Koppintson az  érintőgombra.
3. A „Gőzölős programok” lehetőség kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Koppintson az alsó sorra.
5. Koppintson a kívánt kategóriára.
6. A kívánt gőzölős program kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
7. Koppintson a kívánt gőzölős programra.  
A kijelzőn megjelennek a 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 egyes ételeknél beállíthatja a súlyt is. Ehhez koppintson az alsó „Beállítás” sorra. Koppintson a mindenkor beállításra, és adja meg annak értékét.
9. Koppintson az  érintőgombra a készülék üzemeltetésének megkezdéséhez. Megjelenik a várható időtartam.

**Utasítás:** A megjelenített időtartam egyes programoknál az első percekben módosulhat, mivel a felfűtés ideje többek között a sütnivaló és a víz hőmérsékletétől is függ.


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

Egyes programoknál 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: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje-foltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. A vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben speciális nemesacél-ápolószerek kaphatók, amelyekkel a meleg felületek tisztíthatók. Az ápolószert lehetővékonyan vigye fel egy puha kendővel.
Műanyag	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.
Lakkozott felületek	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg.

Kezelőfelület	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót. Ha vízkömentesítő kerül a kezelőfelületre, azonnal törölje le. Ezeket a foltokat később már nem lehet eltávolítani.
Ajtólapok	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ne használjon üvegkaparót, vagy nemesacélból készült dörzsszivacsot.
Kilincs	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ha vízkömentesítő kerül a kilincse, azonnal törölje le. Ezeket a foltokat később már nem lehet eltávolítani.
<b>A készülék belseje</b>	
Zománczott és öntisztuló felületek	Kövesse a programoknak a sütőtér felületeire vonatkozó utasításait, amelyek a táblázatok után olvashatók.
A sütőtér világításának üvegburája	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Erős szennyeződésnél legjobb, ha sütőtisztító szert használ.
Ajtótömítés Ne vegye le!	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne súrolja. Tisztítás után ellenőrizze az ajtótömítés elhelyezkedését. → "Tisztítás után" a(z) 29. Oldalon
Ajtóburkolat	nemesacélból: Használjon nemesacél-tisztítót. Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Ne használjon nemesacél-ápoló szereket. műanyagból: Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa. Puha törlőruhával törölje át. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót. Tisztításhoz vegye le az ajtóburkolatot.
Tartók	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.
Kihúzórendszer	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Ne távolítsa el a kenőzsírt a kihúzósinékről, a legjobb, ha betolt helyzetben tisztítja. Nem tisztítható mosogatógépből.
Tartozékok	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. A nemesacél felületeken keményítőtartalmú élelmiszerek (pl. rizs) által okozott szennyeződések ecetes vízzel tisztíthatók.

Viztartály	Forró mosogatószeres víz: Tisztítsa meg egy mosogatóruhával, és tiszta vízzel alaposan öblítse ki a mosogatószer-maradékok eltávolítására. Puha törlőruhával áttörölhető. Nyitott fedéllel hagyja kiszáradni. Dörzsölje szárazra a fedél tömítését. Nem tisztítható mosogatógépből.
------------	--

### 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 zománcot 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.

### Sütőtér felületei

A sütőtér hátsó fala öntisztító. Ezt az érdes felületből ismerheti fel.

A sütőtér alja, teteje és oldalai zománczottak, felületük sima.

### Zománczott felületek tisztítása

A sima, zománczott felületeket mosogatóruhával és mosogatószeres vagy ecetes vízzel tisztítsa meg. Puha törlőruhával törölje át.

Mosogatószeres vízzel és nedves törlőruhával törölje le a ráégett ételmaradékot. Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztító szert használjon.

### Figyelem!

Soha ne használjon sütőtisztítót a meleg sütőtérben. Sérülések keletkezhetnek a zománcra. A következő felfűtés előtt a csomagolás maradványait teljesen távolítsa el a sütőtérből és a készülékajtóról.

A sütőteret tisztítás után hagyja nyitva, hogy megszáradjon.

**Javaslat:** A legjobb, ha a tisztítási segédletet használja. → "Tisztítási funkció" a(z) 29. Oldalon

**Utasítás:** Az ételmaradékok fehér bevonatot okozhatnak. Ezeknek nincs jelentőségük és nem befolyásolják a működést. Szükség esetén a maradékok citromsavval eltávolíthatók.

### Öntisztító felületek tisztítása

Az öntisztuló felületek magas porozitású, matt kerámiával vannak bevonva. A sütéskor kifröccsenő anyagokat ez a réteg felszívja, és lebontja a sütő működése közben.

Ha a felületek már nem tisztulnak megfelelően, és sötét foltok képződnek, akkor a felületek megtisztíthatók egy célzott felfűtés használatával.

## Beállítás

A tartozékokat, edényeket és az állványokat előbb vegye ki a sütőtérből. Alaposan tisztítsa meg a sütőtér sima, zománczott felületeit, a készülék belső ajtaját és a sütőtér-világítás üvegburáját.

1. Állítsa be a Kenyérsütési fokozat fűtési módot.
2. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
3. Indítsa el az üzemmódot, és működtesse legalább 1 órán keresztül.

Ez felmelegíti a kerámiabevonatot.

Miután a sütőtér lehült, vízzel és egy puha szivaccsal távolítsa el a barnás vagy fehéres üledéket.

**Utasítás:** Üzem közben pirosas foltok képződhetnek a felületeken. Ez nem rozsdá, hanem ételmaradék. Ezek a foltok nem károsak az egészségre, és nem korlátozzák az öntisztuló felületek tisztulási képességét.

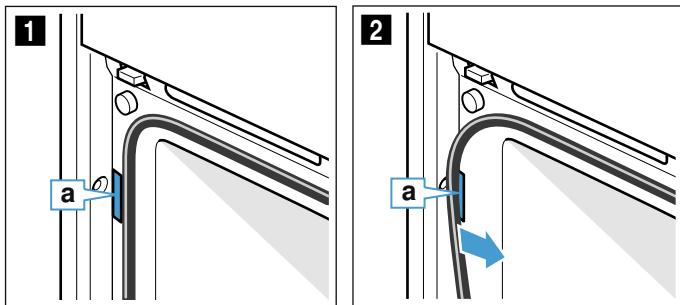
## Figyelem!

Ne használjon sütőtisztítót az öntisztító felületen. A felületek megsérülnek. Ha mégis sütőtisztító kerül ezekre a felületekre, azonnal itassa fel vízzel és egy nedvszívó kendővel. Kérjük, ne dörzsölje, és ne használjon maró hatású tisztítószereket.

## Tisztítás után

Tisztítás után ellenőrizze, hogy az ajtó tömítés bal és jobb felé megfelelően helyezkedik el (1 ábra).

Ha az ajtó tömítés a távtartón **a** van, tolja az ajtó tömítését befelé a távtartó mellett **a** (2 ábra).



## 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 EasyClean és Vízkőmentesítés funkcióval. Az EasyClean tisztítás megkönnyíti a sütőtér tisztán tartását. Az EasyClean használatával a szennyeződések fellazulnak. Ezután könnyebben eltávolíthatók. Vízkőmentesítés során pedig eltávolíthatja a vízkövet a gőzölőberendezésből.

## 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 középen 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 ① 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.
- Ismételje meg a tisztítást, miután a sütőtér lehűlt.

### Vízkömentesítés

Ahhoz, hogy a készüléke működőképes maradjon, rendszeresen vízkömentesíteni kell.

A vízkömentesítés több lépésből áll. Higiénés okokból a vízkömentesítést teljesen be kell fejezni, hogy a készülék ismét üzemkész legyen. A vízkömentesítés összesen kb. 70–95 percet vesz igénybe.

- Vízkömentesítés (kb. 55–70 perc), utána ürítse ki a víztartályt, és töltsse fel újra
- Első öblítés (kb. 9–12 perc), utána ürítse ki a víztartályt, és töltsse fel újra
- Második öblítés (kb. 9–12 perc), utána ürítse ki és szárítsa meg a víztartályt

Ha a vízkömentesítés félbemarad (pl. áramszünet vagy a készülék kikapcsolása miatt), visszakapcsolás után a készülék felszólítja két öblítésre. A készülék a második öblítés végéig zárolva marad más üzemmódok elől.

Az, hogy milyen gyakran kell vízkömentesíteni a készüléket, a használt víz keménységétől függ. Mihelyt már csak 5 vagy kevesebb gőzölős üzem lehetséges, a készülék a kijelzőn megjelenő üzenettel emlékeztet a vízkömentesítésre. A fennmaradó üzemek száma a bekapcsolás után jelenik meg. Így van ideje a vízkömentesítés előkészítésére.

### Indítás

#### Figyelem!

- A készülék károsodása: vízkömentesítéshez kizárólag az általunk ajánlott vízkömentesítőt használja. A vízkömentesítés behatási ideje erre a vízkömentesítő szerre vonatkozik. Más vízkömentesítő szerek károsíthatják a készüléket. Vízkömentesítő szer rendelési száma: 311 680

- Vízköoldó oldat: A vízköoldó oldatot vagy vízkömentesítő szert ne használja a kezelőfelületen vagy a készülék más felületein. A felületek megsérülnek. Ha ez esetleg mégis megtörténik, azonnal mossa le a vízköoldó oldatot vízzel.

Ha a vízkömentesítés előtt egy gőzölős üzemmódot használt, akkor először kapcsolja ki a készüléket, hogy az kiszivattyúzza a maradék vizet a gőzölőrendszerből.

1. 400 ml vízből és 200 ml folyékony vízköoldóból keverjen vízköoldó oldatot.
2. Koppintson az ① érintőgombra.
3. Vegye ki a víztartályt, és töltsse fel a vízköoldó oldattal.
4. A vízköoldó oldattal teli víztartályt tolja be teljesen.
5. Zárja a kezelőfelületet.
6. Koppintson az ☐ érintőgombra.
7. A „Vízkömentesítés” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
8. Koppintson az alsó sorra. A kijelzőn megjelenik a vízkömentesítés időtartama. Az időtartam nem módosítható.
9. Koppintson az alsó sorra.
10. Koppintson az ▶|| érintőgombra. Megkezdődik a készülék vízkömentesítése. A hátralévő idő a kijelzőn követhető. Ha a vízkömentesítés lefutott, hangjelzés hallatszik.

### Első öblítés

1. Nyissa a kezelőfelületet.
2. A víztartályt vegye ki, alaposan öblítse át, töltsse fel vízzel, és tolja a helyére.
3. Zárja a kezelőfelületet.
4. Koppintson az ▶|| érintőgombra. A készülék öblít. Ha az öblítés lefutott, hangjelzés hallatszik.

### Második öblítés

1. Nyissa a kezelőfelületet.
2. A víztartályt vegye ki, alaposan öblítse át, töltsse fel vízzel, és tolja a helyére.
3. Zárja a kezelőfelületet.
4. Koppintson az ▶|| érintőgombra. A készülék öblít. Ha az öblítés lefutott, hangjelzés hallatszik.

### Utótisztítás

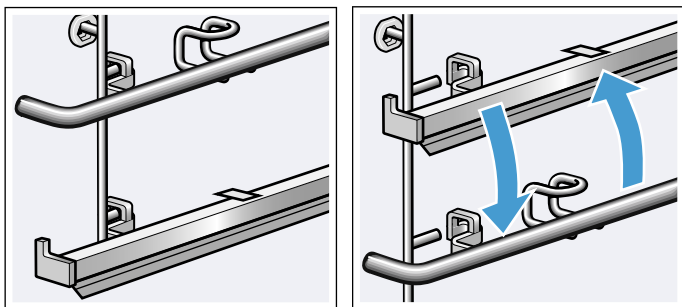
1. Nyissa a kezelőfelületet.
2. Ürítse ki és szárítsa ki a víztartályt.
3. Kapcsolja ki a készüléket. A vízkömentesítés befejeződött, a készülék ismét üzemkész.

## Tartók

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

### Teleszkópos kihúzósin betolási magasságának módosítása

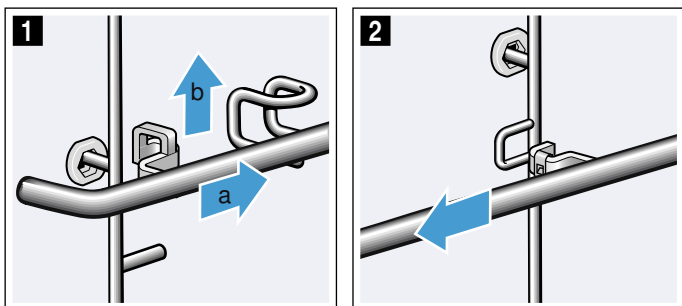
A rudakat és a teleszkópos kihúzósinéket tetszőleges sorrendben helyezheti el. Beakaszthatja például a teleszkópos kihúzósinet arra a betolási magasságra, amelyet a leggyakrabban használ.



### Rúd kivétele

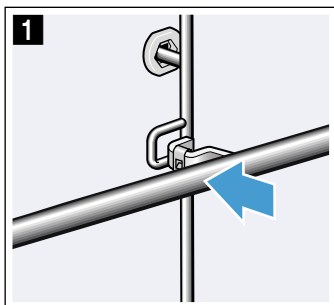
A teleszkópos kihúzósinéket mint a rudakat lehet kivenni és beakasztani.

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).

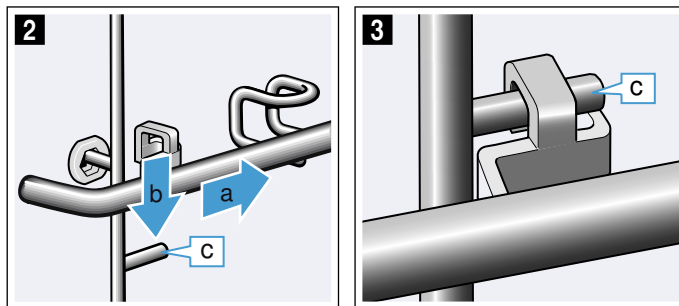


### Rúd beakasztása

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).



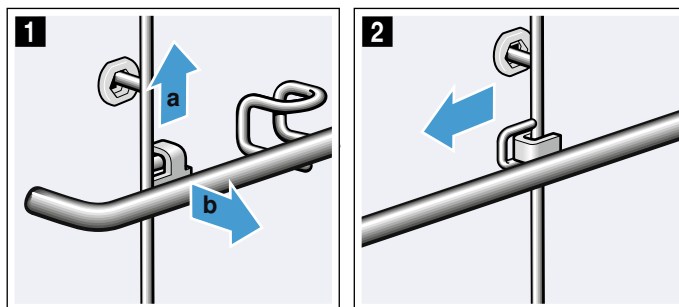
### Állványok ki- és beakasztása

#### ⚠ 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 kihúzót) **a**, majd akassza ki **b** (**1.** ábra).
2. Ezután az egész állványt húzza előre és vegye ki (**2.** ábra).

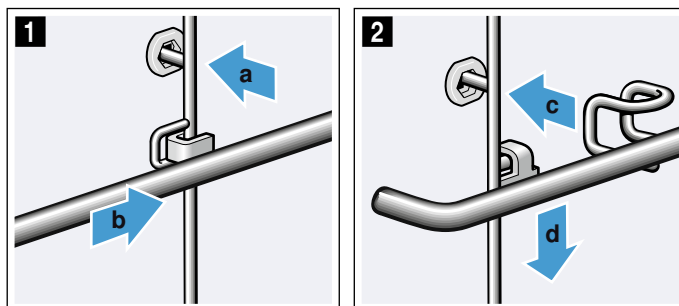


Az állványokat mosogatószerrrel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. A makacs szennyeződések eltávolításához használjon kefét.

#### 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 középebe 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.

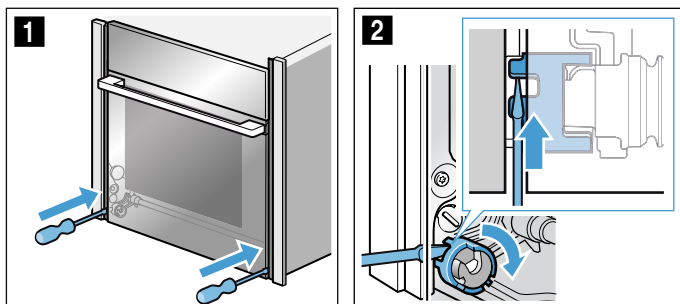
#### Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

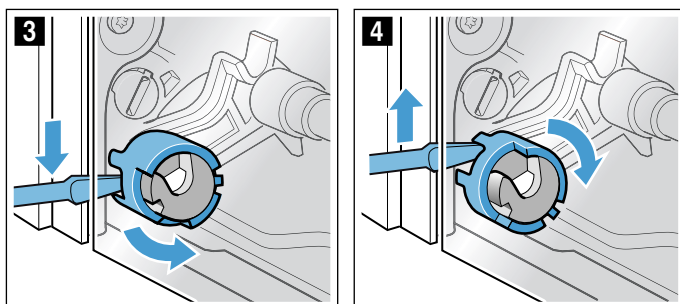
### A készülék ajtajának kiakasztása

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

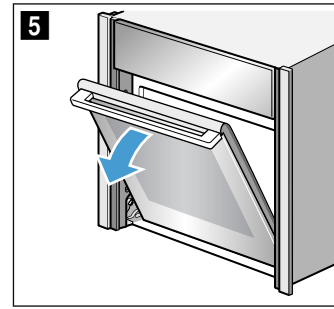
**Javaslat:** Egy zseblámpával világítson a részbe, hogy megtalálja az ajtórögzítőt.



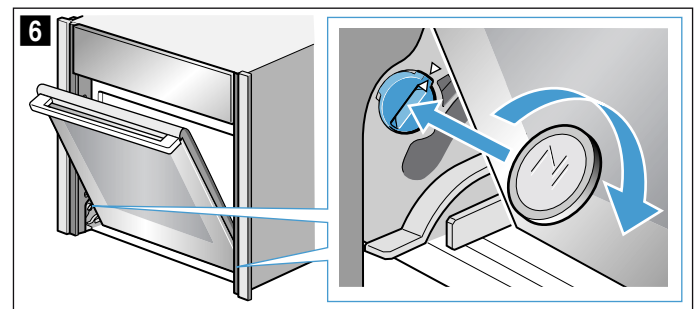
Ajtórögzítő zárva (3 ábra)  
Ajtórögzítő nyitva (4 ábra)



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

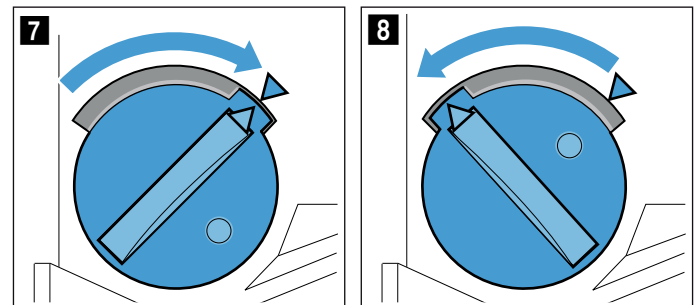


3. Egy érme segítségével fordítsa el készülék belső oldalán lévő bal és jobb oldali rögzítőt ütközésig. Bal oldali rögzítő: az óra járásával megegyező irányban  
Jobb oldali rögzítő: az óra járásával ellentétes irányban  
A nyilak egymás felé mutatnak és a reteszelés hallhatóan a helyére pattan (6 ábra).



Bal oldali rögzítő fixálva (7 ábra)

Bal oldali rögzítő kioldva (8 ábra)





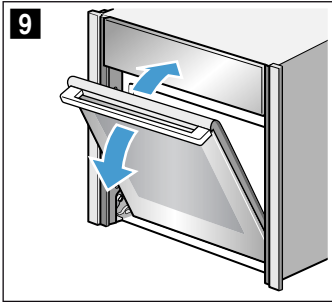
4. Mozgassa fel- és lefelé a készülék ajtaját, amíg egy halk pattanást nem hall (9 ábra).

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

### Figyelem!

Az ajtózsánérok 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!

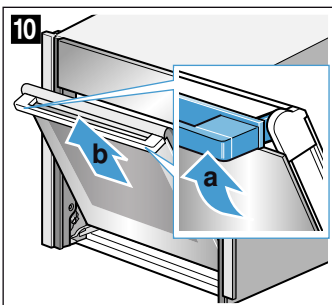
Az ajtó fogantyúja letörhet. Ne szállítsa a készülék ajtaját a fogantyúnál fogva. Kiszereleskor vagy szállításkor jobb és bal oldalról fogja meg a készülék ajtaját

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.

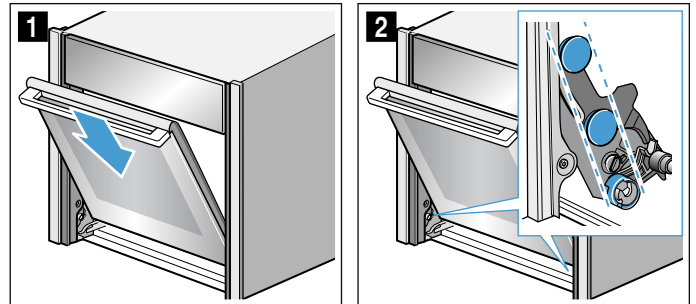
A készülék ajtajának súlya 7–10 kg. Kezelje óvatosan az ajtót.



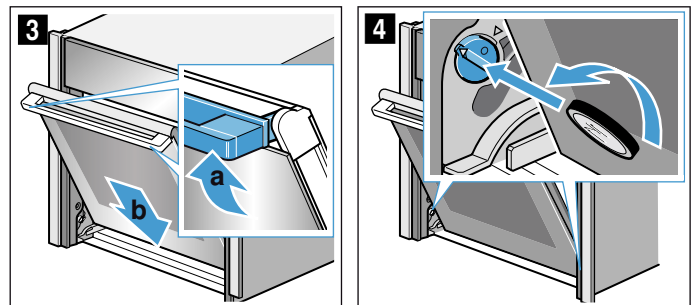
6. A készülék ajtaját vízszintes, puha és tiszta felületre fektesse.

## 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

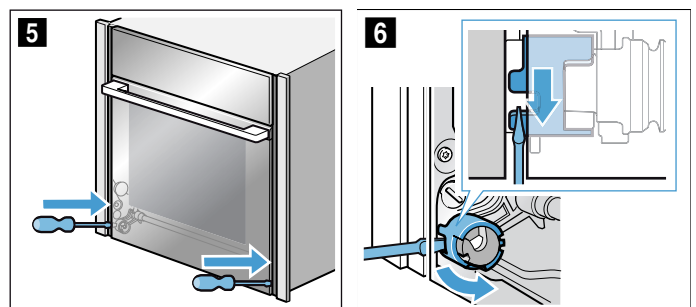
4. Nyissa ki egy kicsit a készülék ajtaját, amíg halk kattanást nem hall. Csukja be a készülék ajtaját.

### ⚠ Figyelmeztetés

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

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

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



## Ajtólapok ki- és beszerelése

A tisztíthatóság érdekében a készülék ajtajának üveglapjai kiszerezhetők.

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.

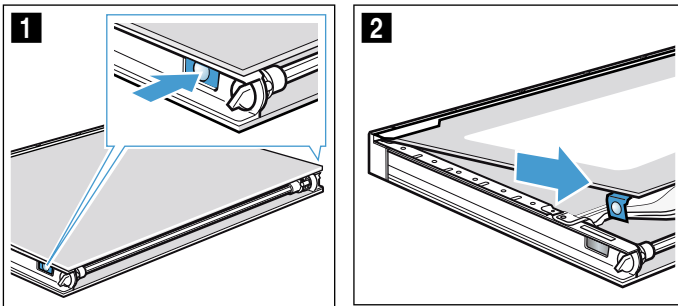
**⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!**

A készülékajtón belüli részek szélei élesek lehetnek. Viseljen védőkesztyűt.

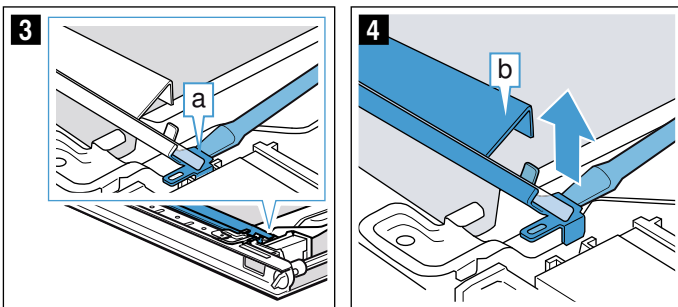
**Kiszereelés**

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

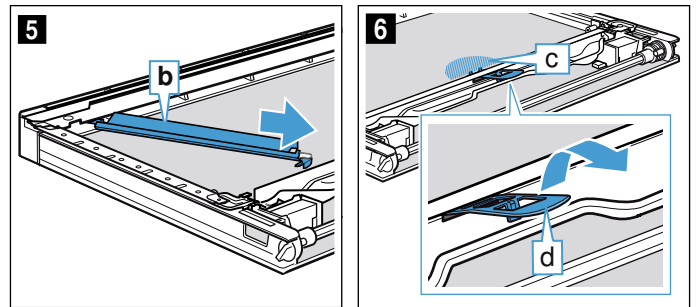
1. Akassza ki a készülék ajtaját.
2. A készülék ajtaját elülső felével lefelé egy vízszintes, puha és tiszta felületre fektesse.
3. A készülék ajtaját bal és jobb szélén nyomja mindaddig, amíg a belső üveglap mindkét oldalán ki nem pattan (1. ábra).
4. A belső üveglapot óvatosan emelje meg, és a nyíl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



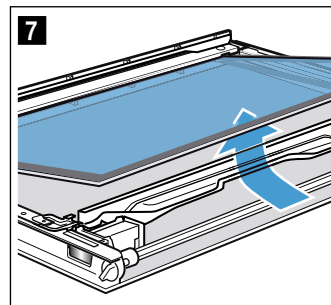
5. A csavarhúzót nyomja be a fémnyelv **a** és az alatta lévő műanyag alkatrész közé (3. ábra).
6. A csavarhúzóval óvatosan emelje meg a reflektort **b**, amíg az kiold (4. ábra).



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 a közbülső üveglapot (7. ábra), és a nyíl irányában vegye ki.



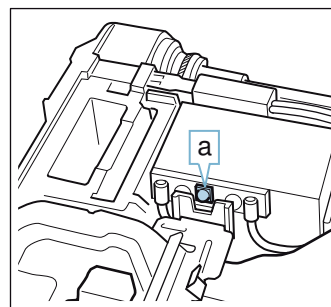
11. Az ajtólapok és a reflektorok mindkét oldalát ablaktisztítószerszel és puha törlővel tisztítsa meg.

**⚠ Figyelmeztetés  
Sérülésveszély!**

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

**Figyelem!**

A világítás károsodott! Ne tisztítsa meg és ne érintse meg a készülék ajtajában lévő LED-et **a**.

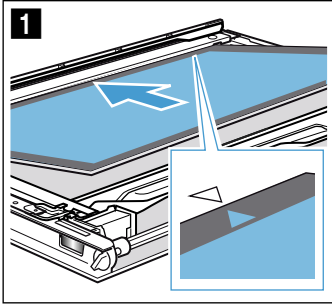


12. Szárítsa meg, majd újra szerelje be az ajtólapokat.

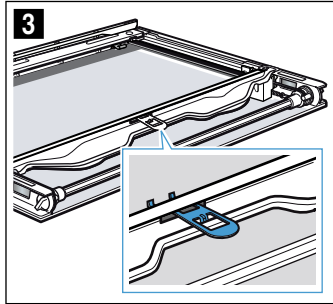
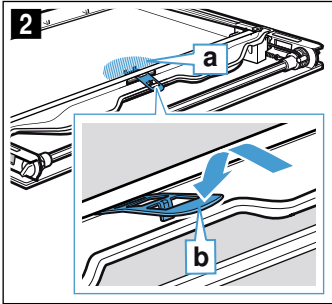
## Beszereles

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

1. A közbülső üveglapot helyezze be a nyíl irányában, amíg bele nem simul a keretbe. A közbülső üveglapon lévő nyílnak egybe kell vágnia a kereten lévő nyíllal (1 ábra).



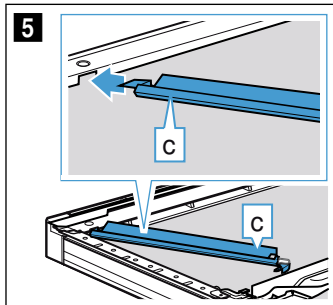
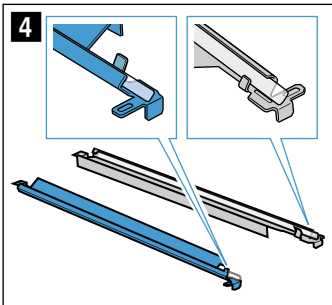
2. A közbülső üveglapot a **a** tartományban nyomja lefelé, a tartót **b** pedig ferdén tolja be és nyomja le, amíg be nem pattan (2 ábra). A tartó a helyére került (3 ábra).



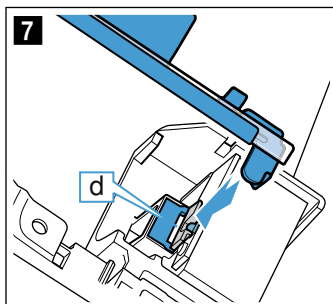
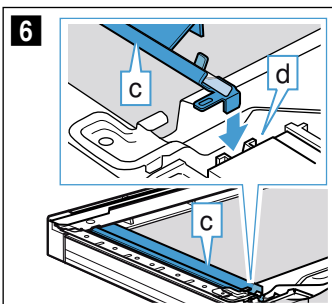
### Figyelem!

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

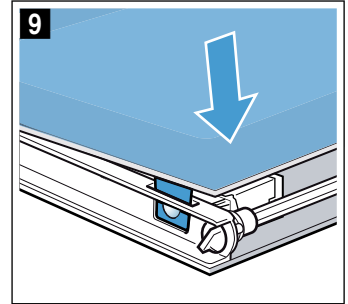
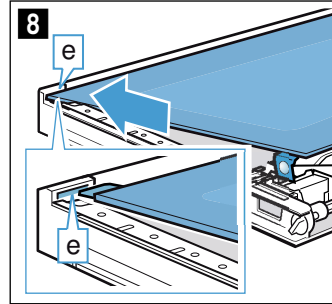
3. Válassza ki a bal oldali reflektort (4 ábra).
4. Dugja be felül a bal oldali reflektort **c** (5 ábra).



5. Helyezze be a reflektort **c** (6 ábra).
6. Pattintsa be a reflektort **c** a nyílásba **d** (7 ábra).



7. A másik reflektort helyezze be ugyanígy jobbra.
8. Szükség esetén üvegtisztítóval távolítsa el az ujjlenyomatokat a reflektorokról.
9. A belső üveglapot helyezze be jobbról és balról a tartóba **e** (8 ábra).
10. A belső üveglapot nyomja meg felülről, amíg a helyére nem pattan (9 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 – Sérülésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Soha ne próbálkozzon a készülék saját kezű javításával. Javításokat csakis szakképzett vevőszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.

### 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 Áramkimaradás A biztosíték meghibásodott	Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz Ellenőrizze, hogy a többi konyhai készülék működik-e Ellenőrizze a biztosítékszekrényben, hogy a készülék biztosítéka rendben van-e
A gőzölős vagy a vízkőmentesítő üzemmód nem indul vagy leáll	Üres a víztartály Kezelőfelület nyitva A vízkőmentesítés zárja a gőzölős üzemmódokat Meghibásodott az érzékelő	Fel kell tölteni a víztartályt Zárja a kezelőfelületet Hajtson végre vízkőmentesítést Hívja a vevőszolgálatot
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 felszólítja az öblítésre	A vízkőmentesítés alatt megszakadt az áramellátás vagy kikapcsolt a készülék	A készülék visszakapcsolása után kétszer végezzen öblítést
A készülék felszólítja a vízkőmentesítésre anélkül, hogy előtte megjelenne a számláló	A beállított vízkeménységi tartomány túl alacsony	Hajtson végre vízkőmentesítést Ellenőrizze a beállított vízkeménységi tartományt, és szükség esetén állítsa be
A gombok villognak	Normális jelenség a kezelőfelület mögött kicsapódó víz miatt	Mihelyt a víz elpárolog, a gombok nem villognak tovább
A hozzáadott gőzzel működő alkalmazások esetében a sütés eredménye túl száraz vagy nedves lett	Hibásan választotta ki a gőzölés erősségét	Válasszon erősebb vagy enyhébb gőzölést
Megjelenik a „Tölts fel a víztartályt” üzenet, holott a víztartály tele van	Kezelőfelület nyitva A víztartály nem pattant be a helyére Meghibásodott az érzékelő A víztartály leesett. A rázkódás következtében leváltak darabok a víztartály belsejében, a víztartály ereszt.	Zárja a kezelőfelületet Pattintsa be a víztartályt a helyére → "Gőz" a(z) 17. Oldalon Hívja a vevőszolgálatot Rendeljen új víztartályt

A tartály kivételéhez nem lehet kinyitni a kezelőfelületet	A csatlakozódugó nincs bedugva	Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz
	Áramkimaradás	Ellenőrizze, hogy a többi konyhai készülék működik-e
	A biztosíték meghibásodott	Ellenőrizze a biztosítékszekrényben, hogy a készülék biztosítóka rendben van-e
	Az  érintőgomb szenzora meghibásodott	Hívja a vevőszolgálatot Szükség esetén üritse ki a víztartályt: nyissa ki a készülék ajtaját, ujjával nyúljon jobbról és balról a kezelőfelület alá, és húzza ki azt
Főzéskor gőz távozik a szellőzőnyílásokon	Normál folyamat	Nem lehetséges
Gőzöléskor túl sok gőz képződik	A készülék kalibrálása automatikus	Normál folyamat
Gőzöléskor ismételten túl sok gőz képződik	A túl rövid főzési idők alatt a készülék nem tud automatikusan kalibrálódni	Állítsa vissza a készüléket a gyári beállításokra, és ismétlje meg a kalibrálást
A készülék nem kapcsolható be, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum	Be van kapcsolva az automatikus gyerekzár	Tartsa nyomva az  érintőgombot, amíg a  szimbólum ki nem alszik
A bekapcsolt készülék nem működtethető, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum	A gyerekzár be van kapcsolva	Tartsa nyomva az  érintőgombot, 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 → "Alapbeállítások" a(z) 23. Oldalon
Főzéskor bugyogó hang hallatszik	Hideg/melegeffektus a mélyhűtött élelmiszernél, a vízgőz okozza	Nem lehetséges
A kijelzőn megjelenik a „D” vagy „E”, pl. D0111 vagy E0111	Műszaki probléma	Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. Adj 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.

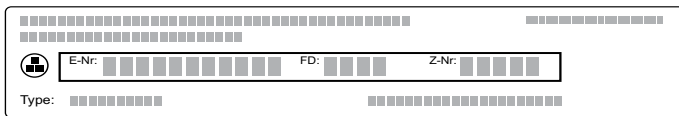
Ha egy LED-es lámpa vagy a lámpa üvegburája egyszer mégis meghibásodik, hívja a vevőszolgálatot. A lámpabura eltávolítása tilos.

## Vevőszolgálat

Ha készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk rendelkezésére áll. Mindig megtaláljuk a megfelelő megoldást, hogy elkerülhető legyen a felesleges kiszállítás.

### E-szám és FD-szám

Telefonos ügyintézés esetén kérjük, adja meg a készülék teljes termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.), hogy szakszerű segítséget nyújthassunk. A számokat tartalmazó adattáblát jobbra találja, ha kinyitja a kezelőfelületet. Ehhez koppintson az  érintőgombra. → "Gőz" a(z) 17. Oldalon



The diagram shows a control panel with a grid of buttons. A horizontal bar highlights three specific buttons labeled 'E-Nr.', 'FD-Nr.', and 'Z-Nr.'. Below the grid, the word 'Type:' is followed by a series of small squares representing other buttons.

Annak érdekében, hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, ide felírhatja a készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát.

Termékszám (E-Nr.)	Gyártási szám (FD-Nr.)
-----------------------	---------------------------

### Vevőszolgálat

Tartsa szem előtt, hogy a szerviztechnikus kiszállása hibás kezelésemből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

**Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén**  
**H +361 489 5461**

Bízzon a gyártó hozzáértésében. Ezzel biztosítja, hogy a javítást szakképzett szerelők végzik el, akik eredeti pótalkatrészekkel rendelkeznek az Ön készülékéhez.

## Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

Az alábbiakban ételek választéka és az elkészítésükre vonatkozó optimális beállítások találhatóak. Megmutatjuk Önnek, melyik fűtési mód és hőmérséklet a legmegfelelőbb a kiválasztott ételhez. Adatok is olvashatók a megfelelő tartozékokról, és arról, melyik szintre kell betolni azokat. Tippet adunk az edényekhez és az elkészítéshez.

**Utasítás:** Ételek készítésénél sok vízgőz keletkezhet a sütőtérben.

Készüléke nagyon energiahatékony, és üzem közben csak kevés meleget ad le kívül. A készülék belső és külső részei közötti nagy hőmérséklet-különbségek miatt az ajtónál, a kezelőfelületen vagy a szomszédos területen kondenzvíz csapódhat ki. Ez normális, fizikai magyarázattal rendelkező jelenség. Előmelegítéssel vagy az ajtó óvatos kinyitásával csökkentheti a kondenzvíz mennyiségét.

Gőzölésnél vagy hozzáadott gőzt használó megoldás során a cél az, hogy sok vízgőz keletkezzen a sütőtérben. Ha a sütőtér lehűlt a sütés után, törölje ki azt egy nedves kendővel.

### Szilikonformák

Az optimális sütési eredményhez sötét, fém sütőformákat ajánlunk.

Ha mégis szilikonformát szeretne használni, vegye figyelembe a gyártó adatait és receptjeit. A szilikonformák gyakran kisebbek, mint a normál formák. A mennyiségek és a receptben megadott adatok eltérhetnek.

A szilikonformák nem alkalmasak a hozzáadott gőzzel való elkészítéshez és a gőzöléshez.

### Sütemények és aprósütemények

Készüléke számos fűtési módot kínál sütemények és aprósütemények 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.

### Sütés hozzáadott gőzzel

Egyes süteményeken (pl. kelt tészták) hozzáadott gőz használata esetén ropogósabb kéreg és csillogóbb felület keletkezik. A sütemény kevésbé szárad ki.

A hozzáadott gőzzel való sütés csak egy szinten lehetséges.

Egyes ételek akkor sikerülnek a legjobban, ha több lépésben sütik meg őket. Ezek meg vannak jelölve a táblázatban.

**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 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.

A hozzáadott gőzzel való sütéshez hő- és gőzálló sütőformákat kell használni.

**Sütőpapír**

Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a teps 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






































A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

- 1 = csekély
- 2 = közepes
- 3 = erős

Étel	Edény/Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
<b>Sütemények formában</b>						
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		140-160	-	50-70
* előmelegítés						
** 5 perc előmelegítés, ne használja a gyors felűtés funkciót						

Étel	Edény/Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		150-160	1	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
Gyümölcsstorta kevert tésztából, finom	Kuglófforma/kapcsos sütőforma	2		160-180	-	40-60
Gyümölcsstorta kevert tésztából, finom	Kuglófforma/kapcsos sütőforma	2		150-170	-	40-60
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	3		150-170	-	20-30
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	2		150-160	1	25-35
Gyümölcs- vagy túrótorta 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
Lepény	Lepényforma, feketebádóg	3		190-210	-	25-40
Lepény	Lepényforma, feketebádóg	3		200-220	1	30-40
Kelt kuglóf	Kuglófforma	2		150-160	-	50-70
Kelt kuglóf	Kuglófforma	2		150-160	1	60-70
Kelt tészta	Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm	2		150-160	-	20-30
Kelt tészta	Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Piskótalap, 2 tojásos	Tortalapforma	3		160-180*	-	20-30
Piskótalap, 2 tojásos	Tortalapforma	2		150-160	1	20-35
Piskótatorta, 3 tojásos	Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Piskótatorta, 3 tojásos	Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Piskótatorta, 6 tojásos	Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Piskótatorta, 6 tojásos	Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35
<b>Sütemények tepsiben</b>						
Kevert tésztából készült sütemény töltelékkel	Sütőtepsi	3		150-170	-	25-40
Kevert tésztából készült sütemény töltelékkel	Sütőtepsi	3		160-170	1	30-40
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 leédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	3		160-180	-	55-65
Omlós tésztából készült sütemény leédús 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*	-	10-15
Kelt tészta száraz töltelékkel	Sütőtepsi	3		150-160	1	20-30
* előmelegítés						
** 5 perc előmelegítés, ne használja a gyors felfűtés funkciót						



Étel	Edény/Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
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		150-160	2	25-35
Piskótatekercs	Sütőtepsi	3		180-200*	-	8-15
Piskótatekercs	Sütőtepsi	3		180-200*	1	10-15
Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből	Sütőtepsi	3		150-170	-	55-65
Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből	Univerzális serpenyő	3		140-150	2	80-90
Rétes, édes	Univerzális serpenyő	2		170-180	-	50-60
Rétes, édes	Univerzális serpenyő	3		180-190	2	50-60
Rétes, fagyasztott	Univerzális serpenyő	3		200-220	-	35-45
Rétes, fagyasztott	Univerzális serpenyő	3		180-200	1	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
Muffin	Muffin sütőforma	3		160-180*	-	15-25
Muffin	Muffin sütőforma	3		150-160	1	25-35
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	Sütőtepsi	3		160-180	2	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		200-220*	1	15-25
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		190-210	-	30-40
Égetett tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3		200-220*	1	25-35
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		160-180	1	25-35
<b>Aprósütemény</b>						
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3		140-150**	-	25-40
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3		140-150**	-	25-40

\* előmelegítés

\*\* 5 perc előmelegítés, ne használja a gyors felfűtés funkciót

Étel	Edény/Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
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		90-100*	-	100-130
Habcsók, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		90-100*	-	100-150
Mandulás habcsók	Sütőtepsi	3		90-110	-	20-40
Mandulás habcsók, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		90-110	-	25-45

\* 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 sült 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. A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le. Ügyeljen arra, hogy a sütőforma ne álljon közvetlenül a sütőtér hátsó nyílásai előtt. Aprósütemény sütésénél a darabok lehetőleg ugyanolyan nagyságúak és vastagságúak legyenek.
Ha több szinten sütt. 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 panírmorzzával, és azután tegye rá a tölteléket.
A süteményt nem lehet kiborítani.	Sütés után hagyja a süteményt 5-10 percre 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 panírmorzzával.

## Kenyér- és zsemlefélek

Készüléke számos fűtési módot kínál kenyér- és zsemlefélek 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.

### Sütés hozzáadott gőzzel

A kenyéren és a zsemlén hozzáadott gőz használata esetén ropogósabb kéreg és csillogóbb felület keletkezik. A péksütemény kevésbé szárad ki.

A hozzáadott gőzzel való sütés csak egy szinten lehetséges.

### 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 tepsiken 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 fehérbádóg 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.

A hozzáadott gőzzel való sütéshez hő- és gőzálló sütőformákat kell használni.

### 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 zsemlefélekhez 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 eggyel magasabbra.

**Utasítás:** A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. A kenyér- vagy zsemlefélek 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

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

- 1 = csekély
- 2 = közepes
- 3 = erős

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
<b>Kenyér</b>						
Fehér kenyér, 750 g	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Fehér kenyér, 750 g	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Kevert kenyér, 1,5 kg	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Kevert kenyér, 1,5 kg	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Rozskenyér, 1 kg	Univerzális serpenyő	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Rozskenyér, 1 kg	Univerzális serpenyő	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	3		230-250	-	20-30
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	3		220-230	3	20-30
<b>Zsemle</b>						
Meleg zsemle vagy bagett, elősütött	Univerzális serpenyő	3		180-200	-	10-15
Meleg zsemle vagy bagett, elősütött	Sütőtepsi	3		200-220	2	10-20
Zsemle, édes, friss	Sütőtepsi	3		150-170*	-	15-25
Zsemle, édes, friss	Sütőtepsi	3		150-170	3	25-35
Zsemle, édes, friss, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170*	-	20-30
Zsemle, friss	Sütőtepsi	3		170-190	-	20-30
Zsemle, friss	Sütőtepsi	3		200-220	2	20-30
Bagett, elősütött, hűtött	Univerzális serpenyő	3		180-200	-	20-30
Bagett, elősütött, hűtött	Sütőtepsi	3		200-220	1	10-20
Zsemle, bagett, felfrissítés	Rostély	2		150-160*	-	10-20
<b>Zsemle, fagyasztva</b>						
Meleg zsemle vagy bagett, elősütött	Univerzális serpenyő	3		180-200	-	10-15
Meleg zsemle vagy bagett, elősütött	Sütőtepsi	3		180-200	1	15-25
Cukrászsütemény, tésztácskák	Univerzális serpenyő	3		180-200	-	20-25
Cukrászsütemény, tésztácskák	Sütőtepsi	3		210-230	1	18-25
Croissant, tésztácskák	Univerzális serpenyő	3		170-190	-	30-35
Croissant, tésztácskák	Sütőtepsi	3		180-200	1	20-25
Zsemle, bagett, felfrissítés	Rostély	2		160-170	-	10-20
<b>Pirítós</b>						
Pirítós készítése, 4 darab	Rostély	3		190-210	-	10-15
Pirítós feltéttel, 12 darab	Rostély	3		230-250	-	10-15
Pirítós készítése (ne melegítse elő)	Rostély	4		275	-	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.

**Sütés hozzáadott gőzzel**

Egyes süteményeken (pl. kelt tészták) hozzáadott gőz használata esetén ropogósabb kéreg és csillogóbb felület keletkezik. A sütemény kevésbé szárad ki.

A hozzáadott gőzzel való sütés csak egy szinten lehetséges.

**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.

A hozzáadott gőzzel való sütéshez hő- és gőzálló sütőformákat kell használni.

**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 adtunk 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 sülni 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

A gőzintenzitás fokozatai a táblázatban számokkal vannak megadva:

- 1 = csekély
- 2 = közepes
- 3 = magas

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőzintenzitás	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
* előmelegítés						

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőzintenzitás	Időtartam, perc
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	-	55-65
Pikáns sütemények sütőformában	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		170-190	1	60-70
Quiche	Lepényforma, fekete lemez	3		190-210	-	30-40
Francia lepény	Univerzális serpenyő	3		240-250*	-	10-18
Francia lepény	Univerzális serpenyő	2		200-220*	2	15-25
Pirog	Felfújó forma	2		190-200	-	30-45
Pirog	Felfújó forma	2		170-190	-	50-70
Empanada	Univerzális serpenyő	3		180-190	-	30-45
Empanada	Univerzális serpenyő	2		170-190	2	30-40
Börek	Univerzális serpenyő	2		180-200	-	35-45
Börek	Univerzális serpenyő	1		200-220*	-	20-30

\* előmelegítés

## Felfújó és szuflé

Készüléke számos fűtési módot kínál felfújó 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

A megadott betolási magasságokat használja.

Egy szinten formákban vagy az univerzális serpenyőben készíthet ételt.

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

Felfújóhoz (szuflék) a gőzölés funkciót használja. Nincs szükség vízfürdőre. A kis formákat a perforált gőzölő edényre (XL méret) helyezze, vagy pedig a rostélyra.

Az egyébként vízfürdőben készített ételeket fóliával fedje le.

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

A hozzáadott gőzzel való sütéshez hő- és gőzálló sütőformákat kell használni.

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatók a különféle felfújóhoz és szuflékhoz tartozó optimális fűtési módok. A hőmérséklet és a sütési idő a mennyiségtől és a recepttől függ. Egy felfújó sütési állapota függ az edény nagyságától és a felfújó 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 sült 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
-  Termogrill
-  Pizzafokozat
-  Gőzölés

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

- 1 = csekély
- 2 = közepes
- 3 = erős

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Felfűjt, pikáns, főzött hozzávalókból	Felfűjtforma	2		170-190	-	35-50
Felfűjt, pikáns, főzött hozzávalókból	Felfűjtforma	2		150-170	2	40-50
Felfűjt, édes	Felfűjtforma	2		160-180	-	40-50
Felfűjt, édes	Felfűjtforma	2		170-190	-	40-60
Lasagne, friss, 1 kg	Felfűjtforma	2		160-180	-	50-60
Lasagne, friss, 1 kg	Felfűjtforma	2		170-180	2	35-45
Lasagne, fagyasztott, 400 g	Rostély	2		190-210	-	30-35
Lasagne, fagyasztott, 400 g	Fedő nélküli edény	2		180-190	2	40-50
Burgonyafelfűjt, nyers hozzávalók, 4 cm magas	Felfűjtforma	2		160-190	-	50-70
Burgonyafelfűjt, nyers hozzávalók, 4 cm magas	Felfűjtforma	2		160-170	3	50-60
Burgonyafelfűjt, nyers hozzávalók, 4 cm magas, 2 szinten	Felfűjtforma	3+1		150-170	-	60-80
Szufflé	Felfűjtforma	2		160-180*	-	35-45
Szufflé	Felfűjtforma	2		170-180	2	30-40
Szufflé	Egyadagos forma	3		100	-	40-45

\* előmelegítés

## 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) 12. 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 tükör 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 sült. Ehhez üvegfedős sütőt használjon, és állítson be magasabb hőmérsékletet.

### Sütés hozzáadott gőzzel

Egyes ételek hozzáadott gőzzel ropogósabbak lesznek. A felületük csillogóbb lesz, és kevésbé száradnak ki.

Használjon nyitott edényt. Az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie.

A beállítási táblázatban megadottak szerint kapcsolja be a hozzáadott gőzt. Egyes ételek akkor sikerülnek a legjobban, ha több lépésben főzik meg őket. Ezek meg vannak jelölve a táblázatban.

### Gőzölés

A hozzáadott gőzzel ellentétben a Gőzölés funkcióval a darabolt szárnyasok párolása kíméletesebben megy végbe. Így különösen szaftosak maradnak. Más ízvariáció létrehozásához a gőzölés előtt elősütheti a darabolt szárnyasok húsát, így a párolási idő lerövidül.

Nagyobb szeletekhez hosszabb felfűtési idővel és hosszabb párolási idővel kell számolnia. Ha több azonos súlyú szeletet készít, akkor a felfűtési idő lesz hosszabb, nem a párolási idő.

A darabolt szárnyast nem kell megfordítania.

Használja a lyukacsos párolóedényt (XL méret), és tolja alá az univerzális serpenyőt. Üvegtálat is használhat, ezt állítsa a rostélyra.

### 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 helyezze 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 grillfűtőttest 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 egygel 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 vagdalja 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:

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

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

- 1 = csekély
- 2 = közepes
- 3 = erős



Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
<b>Csirke</b>						
Csirke, 1 kg	Rostély	2		200-220	-	60-70
Csirke, 1 kg	Rostély	2		190-210	2	50-60
Csirkemellfilé, 150 g/db	Rostély	4		275*	-	15-20
Csirkemellfilé (gőzölés)	Gőzpárolóedény	3		100	-	15-25
Csirkeaprólék, 250 g/db	Rostély	3		220-230	-	30-35
Csirkeaprólék, 250 g/db	Rostély	3		200-220	2	30-45
Csirke alsócomb, csirkedarabok, fagyasztott	Univerzális serpenyő	3		190-210	-	20-25
Jérce, 1,5 kg	Rostély	2		200-220	-	70-90
Jérce, 1,5 kg	Rostély	2		180-200	2	65-75
<b>Kacsa és liba</b>						
Kacsa, nem töltve, 2 kg	Rostély	1		180-200	-	90-110
Kacsa, nem töltve, 2 kg	Rostély	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Kacsamell, 300 g/db	Rostély	3		230-250	-	25-30
Kacsamell, 300 g/db	Rostély	3		220-240	2	25-30
Liba, 3 kg	Rostély	2		160-180	-	120-150
Liba, 3 kg	Rostély	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Libacomb, 350 g/db	Rostély	2		210-230	-	40-50
Libacomb, 350 g/db	Rostély	3		190-200	2	45-55
<b>Pulyka</b>						
Bébi pulyka, 2,5 kg	Rostély	2		180-200	-	70-90
Bébi pulyka, 2,5 kg	Rostély	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Pulykamell csont nélkül, 1 kg	Fedett edény	2		240-250	-	80-100
Pulykacomb csonttal, 1 kg	Rostély	2		180-200	-	80-100
Pulykacomb csonttal, 1 kg	Rostély	2		170-180	2	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 vagdalja 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) 12. 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. 1/2 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 tükrözés 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 süllhet. Ehhez üvegfedős sütőt használjon, és állítson be magasabb hőmérsékletet.

#### **Sütés és párolás hozzáadott gőzzel**

Egyes ételek hozzáadott gőzzel ropogósabbak lesznek, és kevésbé száradnak ki.

Használjon nyitott edényt. Az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie.

A sültet nem kell megfordítani.

A beállítási táblázatban megadottak szerint kapcsolja be a hozzáadott gőzt. Egyes ételek akkor sikerülnek a legjobban, ha több lépésben főzik meg őket. Ezek meg vannak jelölve a táblázatban.

#### **Gőzölés**

A hozzáadott gőzzel ellentétben a Gőzölés funkcióval a hús párolása kíméletesebben megy végbe, de nem

képződik rajta kéreg. Így különösen szaftos marad. Más ízvariáció létrehozásához a gőzölés előtt elősütheti a hússzeleteket, így a párolási idő lerövidül.

Nagyobb szeletekhez hosszabb felfűtési idővel és hosszabb párolási idővel kell számolnia. Ha több azonos súlyú szeletet készít, akkor a felfűtési idő lesz hosszabb, nem a párolási idő.

A húsdarabokat nem kell megfordítani.

Használja a lyukacsos párolóedényt (XL méret), és tolja alá az univerzális serpenyőt. Üvegtálat is használhat, ezt állítsa a rostélyra.

#### **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 grillszeleteket helyezze közvetlenül a rostélyra.

A grillszeleteket 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 húsfélelhez 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 eggyel 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 1/2-2/3 részének letelte után fordítsa meg a sültet.

Ha saját receptje szerint szeretne sütni, akkor igazodjon a hasonló ételekhez. Kiegészítő információk a „Tipppek sütéshez és grillezéshez” fejezetben 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
-  Termogrill
-  Grill, nagy felület
-  Gőzölés

A gőzintenzitás fokozatai a táblázatban számokkal vannak megadva:

- 1 = csekély
- 2 = közepes
- 3 = magas

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőzintenzitás	Időtartam, perc
<b>Sertéshús</b>						
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		180-190	-	100-130
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		180-190	1	110-130
Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg	Rostély	2		190-200	-	130-140
Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg	Fedő nélküli edény	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Sertés szűzpecsenye, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		220-230	-	70-80
Sertés szűzpecsenye, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		170-180	1	80-90
Szűzérme, 400 g	Rostély	3		220-230	-	20-25
Szűzérme, 400 g	Fedő nélküli edény	3		210-220*	1	25-30
Szűzérme, 400 g	Gőzpároló edény	3		100	-	18-20
Füstölt karaj csonttal, 1 kg (kevés víz hozzáadásával)	Fedett edény	2		210-230	-	70-90
Füstölt tarja csonttal, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		160-170	1	70-80
Sertés steak, 2 cm vastag	Rostély	4		275	-	16-20
Sertés szűzermék, 3 cm vastag (5 perc előmelegítéssel)	Rostély	4		275*	-	10-14
<b>Marhahús</b>						
Marhafilé, közepes, 1 kg	Rostély	2		210-220	-	40-50
Marhafilé, közepes, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		190-200	1	50-60
Párolt marhasült, 1,5 kg	Fedett edény	2		200-220	-	130-160
Párolt marhasült, 1,5 kg*****	Fedő nélküli edény	2		150	3	30
				130	2	120-150
Sült hátszín, közepes, 1,5 kg	Rostély	2		220-230	-	60-70
Sült hátszín, közepes, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		190-200	1	65-80
Marhafartó**	Fedő nélküli edény	2		95	-	120-150
Steak, 3 cm vastag, közepes	Rostély	4		275	-	15-20
Hamburger, 3-4 cm magas	Rostély	4		275	-	25-30
<b>Borjűhús</b>						
Borjúsült, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		160-170	-	100-120
Borjúsült, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		170-180	1	90-110
Borjúsülök, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		200-210	-	100-120
Borjúsülök, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		170-180	1	100-120

\* előmelegítés

\*\* Kezdetben kb. 200 ml folyadékot öntsünk az edénybe; a víztartályt üzem közben fel kell tölteni.

\*\*\* megfordítás nélkül

\*\*\*\* Az univerzális serpenyőt tolja be alá a 2. betolási magasságra.

\*\*\*\*\* Kezdetben kb. 100 ml folyadékot öntsünk az edénybe; a víztartályt üzem közben fel kell tölteni.

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőzintenzitás	Időtartam, perc
<b>Báránycsont</b>						
Báránycsont nélkül, közepes, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		170-190	-	50-80
Báránycsont nélkül, közepes, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		170-180	1	80-90
Báránygerinc csonttal***	Rostély	2		180-190	-	40-50
Báránygerinc csonttal***	Fedő nélküli edény	3		200-210*	1	25-30
Bárányborda****	Rostély	4		275	-	14-18
<b>Kolbász</b>						
Grillkolbász	Rostély	4		275	-	10-15
Bécsi virsli	Gőzpároló edény	3		80	-	14-20
Fehér kolbász	Gőzpároló edény	3		80	-	12-20
<b>Húskétyűk</b>						
Vagdalt hús, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		170-180	-	60-70
Vagdalt hús, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		190-200	1	70-80
* előmelegítés						
** Kezdetben kb. 200 ml folyadékot öntsünk az edénybe; a víztartályt üzem közben fel kell tölteni.						
*** megfordítás nélkül						
**** Az univerzális serpenyőt tolja be alá a 2. betolási magasságra.						
***** Kezdetben kb. 100 ml folyadékot öntsünk az edénybe; a víztartályt üzem közben fel kell tölteni.						

### 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 odaéget 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 megfordítani. 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 1/2 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 grillezen 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 szúrja meg a halat, kifolyik a saftja, 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 tükrözésre 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 sütőedényére 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 sülni. Ehhez üvegfedős sütőedényt használjon, és állítson be magasabb hőmérsékletet.

### Sütés hozzáadott gőzzel

Egyes ételek hozzáadott gőzzel ropogósabbak lesznek, és kevésbé száradnak ki.

Használjon nyitott edényt. Az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie.

A halat nem kell megfordítania.

A beállítási táblázatban megadottak szerint kapcsolja be a hozzáadott gőzt. Egyes ételek akkor sikerülnek a legjobban, ha több lépésben főzik meg őket. Ezek meg vannak jelölve a táblázatban.

### Gőzölés

A „gőzölés” funkcióval a hal kíméletesebben párolódik, és különösen lédús marad.

Nagyobb szeletekhez hosszabb felfűtési idővel és hosszabb párolási idővel kell számolnia. Ha több azonos súlyú szeletet készít, akkor a felfűtési idő lesz hosszabb, nem a párolási idő.

A halat nem kell megfordítania.

Használja a perforált gőzölő edényt (XL méret), és tolja alá az univerzális serpenyőt. Üvegtálat is használhat, ezt állítsa a rostélyra.

Az egyébként vízfürdőben készített ételeket fóliával fedje le.

### 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 adtunk 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  $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$  részének letelte után fordítsa meg.

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

-  Forró levegő: CircoTherm
-  Felső/alsó fűtés
-  Termogrill
-  Grill, nagy felület
-  Gőzölés

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

- 1 = csekély
- 2 = közepes
- 3 = erős

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
<b>Hal</b>						
Hal egészben, grillezve, 300 g, pl. pisztráng	Rostély	2		170-190	-	20-30
Hal, sült, egész, 300 g, pl. pisztráng	Univerzális serpenyő	2		170-180 160-170	1 -	15-20 5-10
Hal, gőzölt, egészben, 300 g, pl. pisztráng	Gőzpárolóedény	3		80-90	-	15-25
Hal egészben, grillezve, 1,5 kg, pl. lazac	Rostély	2		170-190	-	30-40
Hal, gőzölt, egészben, 1,5 kg, pl. atlanti tőkehal	Gőzpárolóedény	3		80-90	-	35-50
<b>Halfilé</b>						
Halfilé, natúr, grillezve	Rostély	4		220*	-	15-25
Halfilé, natúr, gőzölve	Gőzpárolóedény	3		80-100	-	10-16
<b>Halkotlett</b>						
Halkotlett, 3 cm vastag**	Rostély	4		275	-	10-20
<b>Hal, fagyasztott</b>						
Hal egészben, 300 g, pl. pisztráng	Gőzpárolóedény	3+1		80-100	-	20-25
Halfilé, natúr	Fedett edény	2		210-230	-	20-30
Halfilé, átsütve	Rostély	2		200-220	-	45-60
Halfilé, átsütve	Fedő nélküli edény	2		200-220	1	35-45
Halrudacsok (közben fordítsa meg)	Univerzális serpenyő	3		200-220	-	20-30
<b>Halételek</b>						
Hal-terrine	Terrine-sütőforma	2		70-80	-	45-80
* előmelegítés						
** az univerzális serpenyőt tolja be alá a 2. betolási magasságra						

## Zöldség, köretek és tojás

Az alábbiakban friss és fagyasztott zöldség, krumpli, rizs, gabonafélék és tojás gőzöléséhez talál adatokat. Ezenkívül pl. mélyhűtött hasábburgonya sütéséhez is talál itt adatokat.

### Gőzölés

Kizárólag eredeti tartozékokat használjon. A lyukacsos párolóedényben (XL méret) való gőzölésnél mindig tolja be alá az univerzális serpenyőt. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot.

### Gőzölés egy szinten

A beállítási táblázatokban megadott betolási magasságokat használja.

### Gőzölés két szinten

A két szinten való gőzölés kiválóan alkalmas pl. brokkoli és krumpli egyidejű párolására. Eltérő párolási idők esetén a rövidebb párolási idejű ételt csak később tolja be.

- Rostély és beakasztott párolóedény, S méret, lyukacsos és/vagy nemlyukacsos: 4. szint
- Lyukacsos párolóedény, XL méret: 3. szint

## Edény

Ha edényt használ, helyezze azt a rostélyra, ill. az XL méretű, perforált gőzölő edényre.

Az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie. Ha vastag falú edényt használunk, meghosszabbodik a főzési idő.

Az egyébként vízfürdőben készített ételeket fóliával fedje le.

### Párolási idő és mennyiség

Gőzölésnél a párolási idők a darabok nagyságától függenek, de függetlenek a teljes mennyiségtől. Nagyobb össz mennyiség esetén a felfűtési idő lesz hosszabb, nem a párolási idő.

Nagyobb szeletekhez hosszabb felfűtési idővel és hosszabb párolási idővel kell számolnia. Ha több azonos súlyú szeletet készít, akkor a felfűtési idő lesz hosszabb, nem a párolási idő.

Tartsa be a beállítási táblázatokban megadott darabnagyságokat. Kisebb darabok esetén a párolási idő rövidebb, nagyobbaknál hosszabb. A minőség és az érettségi fok szintén befolyásolja a párolási időt. Ezért a megadott beállítási értékek csak iránymutatásként szolgálnak.

Az élelmiszert mindig egyenletesen elosztva helyezze az edénybe. A különböző vastagságú rétegek egyenetlenül főnek. A nyomásérzékeny élelmiszert ne rétegezze túl magasán a párolóedényben. Inkább használjon két edényt.

### Rizs és gabonafélék

Adjon hozzá vizet, ill. folyadékot a megadott arányban. Az 1:1,5 arány pl. 100 g rizshez 150 ml folyadék hozzáadását jelenti.

### Sütés és grillezés

Kizárólag eredeti tartozékokat használjon.

### Ételkészítés egy szinten

A beállítási táblázatokban megadott betolási magasságokat használja.

### 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 teps 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.

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 főzni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló ételekhez.

































Használt fűtési módok:

-  Forró levegő: CircoTherm
-  Pizzafokozat
-  Kenyérsütési fokozat
-  Grill, nagy felület
-  Gőzölés

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

- 1 = csekély
- 2 = közepes
- 3 = erős

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
<b>Zöldség, friss</b>						
Articsóka gőzölése, egészben	Gőzpárolóedény	3		100	-	30-35
Karfiol gőzölése, egészben	Gőzpárolóedény	3		100	-	25-35
Brokkolirózsa gőzölése	Gőzpárolóedény	3		100	-	7-8
Zöldbab gőzölése	Gőzpárolóedény	3		100	-	18-25
Szeletelt sárgarépa gőzölése	Gőzpárolóedény	3		100	-	10-20
Szeletelt karalábé gőzölése	Gőzpárolóedény	3		100	-	20-25
Hagymakarikák gőzölése	Gőzpárolóedény	3		100	-	8-10
Csöves kukorica gőzölése	Terrine-sütőforma	3		100	-	30-40
Cékla gőzölése, egészben	Gőzpárolóedény	3		100	-	43-50
Csikokra vágott lilakáposzta gőzölése	Gőzpárolóedény	3		100	-	30-35
Fehér spárga gőzölése, egészben	Gőzpárolóedény	3		100	-	7-15
Spenót gőzölése	Gőzpárolóedény	3		100	-	2-3
Szeletelt cukkini gőzölése	Gőzpárolóedény	3		100	-	3-4
<b>Zöldség, fagyasztott</b>						
Spenót	Gőzpárolóedény	3		100	-	10-25
Karfiol	Gőzpárolóedény	3		100	-	5-8
Zöldbab	Gőzpárolóedény	3		100	-	6-10

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Brokkoli	Gőzpárolóedény	3		100	-	6-10
Borsó	Gőzpárolóedény	3		100	-	2-15
Sárgarépa	Gőzpárolóedény	3		100	-	4-6
Kelbimbó	Gőzpárolóedény	3		100	-	8-12
Vegyes zöldség, 1 kg	Gőzpárolóedény	3		100	-	10-15
<b>Zöldséges ételek</b>						
Grillezett zöldség	Univerzális serpenyő	4		275	-	10-15
Zöldségfelfújt gőzölése	Egyadagos forma	2		100	-	50-70
<b>Burgonya</b>						
Sült burgonya, félbevágva	Univerzális serpenyő	3		160-180	-	45-60
Sült burgonya, félbevágva	Univerzális serpenyő	3		180-190	1	40-50
Héjában főtt burgonya, egész	Gőzpárolóedény	3		100	-	35-45
Sós burgonya, negyedelt	Gőzpárolóedény	3		100	-	20-25
Gombóc	Gőzpárolóedény	3		95	-	20-25
<b>Burgonyatermékek, fagyasztva</b>						
Pírtott burgonya	Univerzális serpenyő	3		200-220	-	25-35
Burgonyabatyuk, töltve	Univerzális serpenyő	3		190-210	-	20-30
Krokkett	Univerzális serpenyő	3		200-220	-	25-35
Hasáb- burgonya	Univerzális serpenyő	3		190-210	-	25-35
Hasábburgonya, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		190-210	-	30-40
<b>Rizs</b>						
Basmati rizs, 1:1,5	Lapos edény	3		100	-	20-30
Hosszú szemű rizs, 1:1,5	Lapos edény	3		100	-	20-30
Natúr rizs, 1:1,5	Lapos edény	3		100	-	35-45
Előfőzött rizs, 1:1,5	Lapos edény	3		100	-	15-20
Rizottó, 1:2	Lapos edény	3		100	-	25-35
<b>Gabonafélék</b>						
Kuskusz, 1:1	Lapos edény	3		100	-	6-10
Köles, egész, 1:2,5	Lapos edény	3		100	-	25-35
Polenta/kukoricadara, 1:5	Lapos edény	3		100	-	7-10
Árpa, 1:3	Lapos edény	3		80-100	-	20-45
Étkezési lencse, 1:2	Lapos edény	3		100	-	35-50
Fehér fejtett bab, beáztatott, 1:2	Gőzpárolóedény	3		100	-	65-75
Grízgombóc	Gőzpárolóedény	3		95	-	6-10
<b>Tojás</b>						
Tojáslepeny 2 tojásból	Fedő nélküli edény	2		80	-	14-16
Tojás, keményre főzve	Gőzpárolóedény	3		100	-	10-12
Tojás, lágyra főzve	Gőzpárolóedény	3		100	-	5-8



## Desszert

Készülékével egyszerűen készíthet joghurtot és különféle édességeket is.

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

### Tejberizs készítése

- Mérje le a rizst, és adjon hozzá 2,5-szörös mennyiségű tejet.
- A rizst és a tejet max. 2,5 cm magasan töltse egy tálba. Nagyobb mennyiséghez használhatja az univerzális serpenyőt is.
- A táblázatban leírtak szerint végezze el a beállításokat.
- A párolás után keverje meg. A maradék tejet gyorsan felszívja.

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban / kelesztési fokozat	Időtartam, perc
Crème Brulée	Egyadagos forma	3	☹	85	20-30
Karamellkrém	Egyadagos forma	3	☹	85	25-35
Gőzgombóc	Univerzális serpenyő	3	☹	100	20-30
Joghurt	Egyadagos forma	Sütőtér alja	☰	1	300-360
Tejberizs, 1:2,5	Univerzális serpenyő	3	☹	100	35-45
Gyümölcskompót, 1/3 víz	Univerzális serpenyő	3	☹	100	10-20

## Menü főzése

Készülékében komplett menü készíthető egyidejűleg anélkül, hogy az ételek átvinnék egymás ízét, vagy befolyásolnák egymás aromáját.

A leghosszabb főzési időt igénylő ételt tegye be először a főzőtérbe, a többi pedig a megfelelő időpontokban. Így minden étel egyszerre lesz készen.

### Gőzölés

Menü gőzzel történő készítésekor a teljes főzési idő valamivel hosszabb lesz, mert minden ajtónyitáskor távozik némi gőz, és újra fel kell melegednie.

## Kompót

Mérje le a gyümölcsöt, és adja hozzá a mennyiség kb. 1/3 hánydát kitevő vizet. Ízlés szerint cukrozza és fűszerezze. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

### Karamellkrém és Crème brûlée

Töltse a masszát 2-3 cm magasan a formákba. Helyezze a formákat közvetlenül a lyukacsos párolóedénybe (XL méret). Vízfürdő nem szükséges. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

Az egyébként vízfürdőben készített ételeket fóliával fedje le.

Ha a formák nagyon vastag anyagból készültek, a főzési idő hosszabb lehet.

### Gőzgombóc

A kelt tésztát készítse el saját receptje szerint, kelesztési idő nélkül. A megformázott gombócokat helyezze egy kivajazott, lyukacsos párolóedénybe (XL méret), és hagyja megkelni. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

### Javasolt beállítási értékek

Használt fűtési módok:

- ☹ Gőzölés
- ☰ Kelesztési fokozat

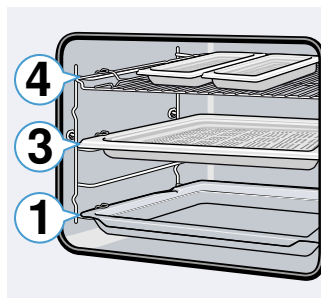
Vegye figyelembe az útmutatásokat ebben a fejezetben, az illető szakaszokban:

- a felfűtési idő az ételek nagyságától és súlyától függően változik
- az elkészítési idő független a mennyiségtől
- gőzálló edényt kell használni
- szuflét fóliával le kell fedni
- az univerzális serpenyőt mindig az 1. szintre kell betolni

## A tartozékok betolási magassága

A tartozékokat mindig a megadott sorrendben tolja be:

- 4. szint: rostély S méretű párolóedénnyel
- 3. szint: XL méretű párolóedény
- 1. szint: univerzális serpenyő



### Javasolt beállítási értékek

Alkalmazott fűtési mód:

- Gőzölés

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Mélyhűtött lazacfilé	Nem perforált gőzpároló edény, S méret	4		100	20
Brokkoli	Perforált gőzpároló edény, XL méret	3		100	9
Sós burgonya, negyedelt	Perforált gőzpároló edény, S méret	4		100	25

## 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 főznievaló fokozatosan készül el a maradékhő segítségével. Így lédsabb 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 légkeringetési üzemmódban. A Felső/alsó fűtés Eco fűtési mód használatával kerül sor az energiafogyasztás meghatározására hagyományos üzemmódban.

### 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 tükröződjön módjára visszaverik a meleget. A nem tükröződő zománctól, 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 hőmérséklethez. 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 egygyel 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
Piskótatorta, 3 tojásos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Piskótatorta, 6 tojásos	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
Piskótatekercs	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	30-45
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		240-250	20-25
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. Forró levegővel max. 180 °C.
Aprósütemény	Felső/alsó fűtéssel max. 190 °C. Forró levegővel max. 170 °C. 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 időtartama 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>Borjűhús</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 fölérték feküdjön a rostón.

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

Étel	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 és aszalás

Készüléke alkalmas befőzésre és aszalásra is.

### 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.

**Javaslat:** Az üvegek tisztítására használhatja a Fertőtlenítés funkciót is.

Befőzésnél csak ugyanolyan méretű üvegeket ugyanolyan élelmiszerral 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.

### Gyümölcs és zöldség előkészítése

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

A gyümölcsöt, ill. zöldséget fajtájának megfelelően hámozza meg, magozza ki és aprítsa fel, majd töltsse a befőttesüvegekbe, 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

Zöldség: 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. Az üvegeket úgy állítsa a lyukacsos párolóedénybe (XL méret), hogy ne érjenek egymáshoz. Öntsön 500 ml forró vizet (kb. 80 °C) az univerzális serpenyőbe. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

### Befőzés befejezése

A megadott főzési idő után nyissa ki a készülék ajtaját. A befőttesüvegeket csak akkor vegye ki a sütőtérből, ha azok teljesen lehűltek.

Ezután törölje ki a sütőteret.

### Aszalás

Aszalás előtt a boglyos gyümölcsöket tegye tálba és cukrozza meg. Hagyja állni legalább egy óra hosszat, hogy levet eressen.

Végül a boglyos gyümölcsöt töltsse a lyukacsos párolóedénybe (XL méret), és tolja be a 2. szintre. A lé felfogásához tolja be alá az univerzális serpenyőt. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

A főzési idő végeztével tegye a boglyos gyümölcsöt egy kendőbe, és a maradék levet préselje ki.

Ezután törölje ki a sütőteret.

### Javasolt beállítási értékek

A beállítási táblázatban megadott idők iránymutatásként szolgálnak gyümölcs és zöldség befőzéséhez, illetve gyümölcs aszalásához. Az időt befolyásolhatja a szobahőmérséklet, az üvegek száma, illetve azok tartalmának mennyisége, hőfoka és minősége. Az adatok 1 literes, kerek befőttesüvegekre vonatkoznak.

Alkalmazott fűtési mód:

-  Gőzölés

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
<b>Befőzés</b>					
Zöldség, pl. sárgarépa	1 literes befőttes üvegek	2		100	30-120
Csonthéjasok, pl. cseresznye, szilva	1 literes befőttes üvegek	2		100	25-30
Almatermésűek, pl. alma, eper	1 literes befőttes üvegek	2		100	25-30
<b>Gyümölcslé kinyerése</b>					
Málna	XL-es gőzpárolóedény	3		100	30-45
Ribizli	XL-es gőzpárolóedény	3		100	40-50

## Üvegek fertőtlenítése és higiénia

Készülékével egészen egyszerűen fertőtleníthet edényt és üvegeket. A folyamat megfelel a hagyományos kifőzésnek.

### Üvegek fertőtlenítése

Az üvegeket mindig közvetlenül a kiürülés után mossa ki üvegmosó kefével. Ezután mosogatógépben mossa el őket.

Az üvegeket úgy állítsa az XL-es gőzpárolóedénybe, hogy ne érjenek egymáshoz. Indítsa el a „Fertőtlenítés” programot. A fertőtlenítés után törölje ki a készüléket. Fertőtlenítés után tiszta törülkövel szárítsa meg az üvegeket.

### Higiénia

Készüléke alkalmas lekváros- vagy befőttesüvegek és a megfelelő tetők előkészítésére is.

A lekvár utókezelése is lehetséges. Ez javítja a lekvár eltarthatóságát.

### Javasolt beállítási értékek

Csak kifogástalan, tiszta üvegeket és tetőket használjon. Legjobb, ha használat előtt mosogatógépben elmossa őket. Az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie.

A javasolt idők függnek a felhasznált üvegektől.

Alkalmazott fűtési mód:

- ☁ Gőzölés

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
<b>Higiénia</b>					
Lekváros- vagy befőttesüvegek előkészítése	XL-es gőzpárolóedény	2	☁	100	10-15
Lekvárosüvegek utókezelése	XL-es gőzpárolóedény	2	☁	100	15-20
Tiszta edény sterilizálása*	XL-es gőzpárolóedény	2	☁	100	15-20
* Ez a folyamat megfelel a hagyományos kifőzésnek.					

## 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 táblázatok adatait az 1. és 2. kelesztésre vonatkozóan (egyben sütés és darabok sütése).

### Egyben sült tészta

Tészta egyben sütéséhez a tésztás tálat állítsa a rostélyra. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

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

### Darabokban sült tészta

A süteményt helyezze a táblázatban megadott betolási magasságra.

Sütés előtt törölje ki a nedvességet a sütőtérből.

### 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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépés	Kelesztési fokozat	Időtartam, perc
<b>Kelt tészta, édes</b>						
Pl. kelt tésztácskák	Keverőtál	2	☁	Egyben sült tészta	1	30-45
	Sütőtepsi	2	☁	Darabokban sült tészta	1	10-20
Zsiradékban gazdag tészta, pl. panettone	Keverőtál	2	☁	Egyben sült tészta	2	40-90
	Sütőtepsi	2	☁	Darabokban sült tészta	2	30-60
<b>Kelt tészta, pikáns</b>						
Pl. pizza	Keverőtál	2	☁	Egyben sült tészta	1	20-30
	Sütőtepsi	2	☁	Darabokban sült tészta	1	10-15

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépés	Kelesztési fokozat	Időtartam, perc
<b>Kenyértészta</b>						
Fehérkenyér	Keverőtál	2	☰	Egyben sült tészta	1	30-40
	Sütőtepsi	2	☰	Darabokban sült tészta	1	15-25
Kevert kenyér	Keverőtál	2	☰	Egyben sült tészta	1	25-40
	Sütőtepsi	2	☰	Darabokban sült tészta	1	10-20
Zsemle	Keverőtál	2	☰	Egyben sült tészta	1	30-40
	Sütőtepsi	3	☰	Darabokban sült tészta	1	15-25

## Szuvidálás (sous vide)

A suvidálás „vákuumban” történő főzést jelent alacsony, 50–95°C közötti hőmérsékleten és 100% gőzben.

A suvidálás a hús, hal, zöldség és desszertek elkészítésének kíméletes módja. Az ételeket egy háztartási vákuumozó segítségével légmentesen bezárják egy különleges, hőálló vákuumzacskóba.

A vákuumzacskó képezte buroknak köszönhetően megmaradnak az aromák és a tápanyagok. Az alacsony hőmérséklet és a közvetlen hőátadás lehetővé teszi, hogy az étel ellenőrizhetően érje el bármely kívánt sütési fokot. Az ételek túlsütése szinte lehetetlen.

### Adagok

Tartsa be a beállítási táblázatokban megadott mennyiségeket és darabnagyságokat. Nagyobb mennyiségek vagy darabok esetén a főzési időt ennek megfelelően kell beállítani. A készülékben maximum 2 kg étel készíthető suvidálással.

A megadott mennyiség hal, hús és szárnyas esetében egy-két adagnak felel meg. Zöldség és desszert esetén a mennyiség mindig négy személyre értendő.

### Betolási szintek

Egy vagy két szinten lehet főzni. Ehhez az univerzális serpenyőt a kicsapódó víz felfogásához mindig az 1. szintre kell betolni. A rostélyokat értelemszerűen fölé.

### Higiénia

#### Figyelmeztetés – Egészségügyi kockázat!

A suvidálás alacsony hőmérsékleten történik. Mindenképpen ügyeljen a következő használati és higiéniai utasítások betartására:

- Csak kifogástalan és kiváló minőségű, friss élelmiszereket használjon.
- Mossa meg és fertőtlenítse a kezét. Használjon eldobható gumikesztyűt vagy sütő-/grillfogót.
- A higiénés szempontból kockázatos élelmiszereket, pl. szárnyast, tojást és halat, különös körültekintéssel készítse.
- A zöldséget és gyümölcsöt mindig alaposan mossa le és/vagy hámozza meg.

- A felületeket és vágóeszközöket mindig tartsa tisztán. Ne használja ugyanazt a vágóeszközt különböző élelmiszerfélékhez.
- Tartsa be a hűtési sorrendet. Csak rövid időre szakítsa meg a hűtést, és a vákuumozott ételeket mindaddig a hűtőben tárolja, amíg meg nem kezd a sütési folyamatot. Az előkészített ételeket legfeljebb 24 órán keresztül tárolja.
- Az ételek csak azonnali fogyasztásra alkalmasak. A sütési folyamat lezárultával azonnal fogyassza el az ételeket, és ne tárolja azokat tovább, még hűtőszekrényben sem. Az ételek nem alkalmasak felmelegítésre.

**Javaslat:** Mivel csaknem minden élelmiszer felületén található csírák, ezeket a legkönnyebben úgy öltheti el, hogy a vákuumozott, de még nem sült ételt maximum 3 másodpercre forrásban lévő vízbe helyezi. Így a hozzávalók csíra mentesek és higiénés szempontból a legjobban vannak előkészítve a suvidáláshoz. Ezután tegye a vákuumzacskót a sütőtérbe az étel suvidálásához.

### Vákuumzacskó

Szuvidáláshoz csak erre a célra kialakított, hőálló vákuumzacskót használjon.

A vákuumzacskót csak egyszer szabad használni. Ne használja fel többször.

Az ételeket ne abban a zacskóban süsse, amelyben megvásárolta azokat (pl. adagokban kapható hal). Ezek a zacskók nem alkalmasak suvidáláshoz.

### Vákuumcsomagolás

Az ételek vákuumozásához csak olyan háztartási vákuumozót használjon, amely 99%-os vákuum létrehozására képes. Csak így biztosítható az egyenletes hőátadás, és ezzel a tökéletes sütési eredmény.

**Utasítás:** A vákuumzacskó megtöltéséhez hajtsa le a zacskó szélét 3-4 cm-re, és helyezze a zacskót egy edénybe, pl. egy mérőedénybe.

Sütés előtt ellenőrizze, hogy a vákuumzacskó belsejében érintetlen-e a vákuum. Ellenőrizze a következőket:



- A vákuumzacskóban nincs/alig van levegő.
- A forrasztás tökéletesen zár.
- Nincs lyuk a vákuumzacskón. Ne használja a mellékelt sütőhőmérőt.
- A hús- vagy haldarabokat ne helyezze egymásra.
- A zöldségek és desszertek vákuumozása lehetőség szerint laposan történik.
- A hibátlan forrasztáshoz szükséges, hogy a vákuumzacskó széle a forrasztás mentén ne legyen élelmiszermaradványokkal szennyezett.

Kétség esetén a sütnivalót helyezze egy másik vákuumzacskóba, és vákuumozza újra.

Az élelmiszereket maximum egy nappal a sütési folyamat előtt vákuumozza. Csak így akadályozhatja meg, hogy gázok szabaduljanak fel az élelmiszerekből (pl. zöldségeknél), amelyek megakadályozzák a hőátvitelt, vagy hogy az ételek szerkezete, és így sütési tulajdonságai a vákuum nyomása alatt megváltozzanak.

### Az élelmiszerek minősége

A sütési eredmény minőségét 100%-ban a kiindulási áru minősége határozza meg. Csak friss élelmiszereket használjon a legjobb minőségi osztályból. Csak így biztosíthatja a jó és ízvilágában kifogástalan főzési eredményt.

### Ételkészítés

A vákuumban történő főzésnél nem illannak el az aromák. Ezért ügyelni kell arra, hogy a megszokott mennyiségű aromaanyagok, pl. a fűszerek, zöldfűszerek vagy fokhagyma sokkal erősebben befolyásolják, illetve sokkal intenzívebbé teszik az ízt. Ezért először a szokott mennyiségek felét használja.

A kiváló minőségű alapanyagoknál gyakran elegendő egy kevés vaj és só hozzáadása a vákuumzacskóban. Általában a természetes élelmiszeraromák intenzívebb megjelenése az ízélményhez.

A következő hozzávalók befolyásolják az ételek elkészítését

- A só és a cukor lerövidíti a főzési időt
- A savtartalmú élelmiszerek, például a citrom vagy az ecet, szilárdabbá teszik az ételeket
- Az alkohol és a fokhagyma kellemetlen mellékízt ad az ételeknek

A vákuumozott ételeket ne helyezze egymásra, vagy ne sorakoztassa túl sűrűn egymás mellé a rostélyon. Az egyenletes hőeloszlás érdekében az élelmiszereknek nem szabad érintkezniük. Az univerzális serpenyőt mindig az 1. szintre kell betolni a lecsepegő pára felfogásához.

### Figyelem!

#### Bútorok károsodásának veszélye

A szuvidáláshoz csak egy alkalommal tölts fel a víztartályt. Ne tölts fel másodszer is a víztartályt, mert akkor túl sok víz gyülemle fel a sütőtér alján. A víz kifolyhat a sütőtérből.

Az étel a beállítási táblázatban megadott elkészítéséhez egy víztartálytöltet felhasználása szükséges.

Általánosságban egy teljesen megtöltött víztartály esetében a következő főzési időtartamok érvényesek:

Hőmérséklet, °C	max. időtartam, perc
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

### Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

A forró víz főzés közben a vákuumzacskón gyűlik össze. A vákuumzacskót egy edényfogóval óvatosan emelje fel, hogy a forró víz az univerzális serpenyőbe vagy a főzőedénybe csorogjon. Végül egy edényfogóval óvatosan vegye ki a vákuumzacskót.

A sütési folyamat végeztével előbb hagyja kihűlni a sütőtérrel, majd egy szivaccsal itassa fel a vizet a sütőtér aljáról.

A vákuumzacskó külsejét szárítsa meg, helyezze egy tiszta edénybe, majd nyissa fel egy ollóval. Az elkészített ételt és a zacskóban lévő folyadékot öntse az edénybe. Ebből a saftból vagy marinádból mártást készíthet.

### A sütnivalót a szuvidálás után a következőképpen lehet elkészíteni:

**Hús:** röviden és nagyon nagy hőfokon süsse át egy serpenyőben oldalanként néhány másodpercig. Így szép lesz a felülete, és megkapja a jellegzetes pörkös aromákat, a túlsütés veszélye nélkül.

Fontos: mielőtt a forró olajba helyezi, egy ronggyal itassa le a nedvességet a húsról, hogy elkerülje az olaj kispriccelését.

**Zöldség:** röviden pirítsa meg egy serpenyőben, hogy megkapja a megszokott pörkös aromákat. Eközben nyugodtan ízesítheti vagy vegyítheti más hozzávalókkal is.

**Hal:** fűszerezze, és öntse le forró vajjal.

Ha az étel a szuvidálással még nem érte el a megfelelő sütési fokot, hosszabbítsa meg a sütési időt.

Előmelegített tányéron tálalja az ételeket, és lehetőség szerint forró mártással vagy vajjal, mivel a szuvidálás alacsony hőfokon történik.

Élelmiszer	Tartozékok	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Sütési idő percben	Tipp/útmutatás
<b>Hús</b>					
Borjústeak, közepes, 2 cm vastag	Rostély + univerzális serpenyő		60	80	Vajjal és rozmaringgal vákuumozza.
Marhasteak (fartő, hátszín stb.), angolos, 2-3 cm vastag	Rostély + univerzális serpenyő		58	90	
Marhasteak (fartő, hátszín stb.), közepes, 2-3 cm vastag	Rostély + univerzális serpenyő		62	80	
Marhafilé, darab, angolos, 3-4 cm vastag	Rostély + univerzális serpenyő		58	100	
Marhafilé, darab, közepes, 3-4 cm vastag	Rostély + univerzális serpenyő		62	90	
Sertés szűzermék (80 g/db)	Rostély + univerzális serpenyő		63	75	Vajjal és friss bazsalikkal vákuumozza.
Báránygerinc csont nélkül	Rostély + univerzális serpenyő		58	50	Kevés sóval, vajjal és kakukkfűvel vákuumozza.
<b>Szárnyasok</b>					
Kacsamell, (350 g/db)	Rostély + univerzális serpenyő		62	70	Vagdalja be a zsírréteget, a húsos oldalt szórja meg egy kevés borssal és sóval, és egy kis darab narancshéjjal együtt vákuumozza.
Csirkemell (250 g/db)	Rostély + univerzális serpenyő		65	60	Kevés sóval, vajjal és kakukkfűvel vákuumozza.
<b>Hal</b>					
Tőkehal (140 g/db)	Rostély + univerzális serpenyő		58	25	Vajjal és kevés sóval vákuumozza.
Laposhal/rombuszhal (150 g/db)	Rostély + univerzális serpenyő		58	30	
Fogas (140 g/db)	Rostély + univerzális serpenyő		60	20	
<b>Zöldségek</b>					
Karfiol (500 g)	Rostély + univerzális serpenyő		85	40 - 50	Kevés vízzel, sóval, vajjal és szerecsendióval vákuumozza.
Csiperke, negyedelt (500 g)	Rostély + univerzális serpenyő		85	20 - 25	Vajjal, rozmaringgal, kevés fokhagymával és sóval vákuumozza.
Cikória, negyedelt (4-6 darab)	Rostély + univerzális serpenyő		85	40 - 45	Narancslével, cukorral, sóval, vajjal és kakukkfűvel vákuumozza.
Zöld spárga, egész (600 g)	Rostély + univerzális serpenyő		85	20 - 30	Szép zöld marad, ha vákuumozás előtt előfőzi. Sóval, vajjal, kevés cukorral és borssal vákuumozza.
Sárgarépa, 0,5 cm-es szeletekben (600 g)	Rostély + univerzális serpenyő		90	70 - 80	Narancslével, curryvel és vajjal vákuumozza.
Burgonya, hámozott, negyedelt (800 g)	Rostély + univerzális serpenyő		95	35 - 45	Vajjal és sóval vákuumozza. Kiváló további feldolgozáshoz, pl. salátába.
Koktélparadicsom, egész vagy fél (500 g)	Rostély + univerzális serpenyő		58	25 - 35	Használjon piros és sárga koktélparadicsomot vegyesen. Olívaolajjal, sóval és cukorral vákuumozza.
Sütőtök, 2x2 cm-es kockákban (600 g)	Rostély + univerzális serpenyő		90	25 - 35	A sütési idő a tök fajtájától függően változhat.

Élelmiszer	Tartozékok	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Sütési idő percben	Tipp/útmutatás
Cukkini, 1 cm-es szeletekben (600 g)	Rostély + univerzális serpenyő		85	25 - 30	Olívaolajjal, sóval és kakukkfűvel vákuumozza.
Cukorborsó, egész (500 g)	Rostély + univerzális serpenyő		85	5 - 10	Vajjal és sóval vákuumozza.
<b>Desszert</b>					
Ananász, 1,5 cm-es szeletekben (400 g)	Rostély + univerzális serpenyő		85	70 - 80	Vajjal, mézzel és vaníliával vákuumozza.
Alma, hámozott, 0,5 cm-es szeletekben (2-4 db)	Rostély + univerzális serpenyő		85	15 - 25	Karamellszószban vákuumozza. A sütési idő az alma fajtájától függően változhat.
Banán, egész (2-4 darab)	Rostély + univerzális serpenyő		65	20 - 25	Vajjal, mézzel és vaníliarúddal vákuumozza.
Körte, hámozott, cikkekre vágva (2-4 darab)	Rostély + univerzális serpenyő		85	25 - 35	Mézzel vagy cukorral édesítse.
Kumkvat, félbe vágva (12-16 db)	Rostély + univerzális serpenyő		85	75 - 80	Forrón mossa le, vágja félbe és magozza ki. Vajjal, vaníliarúddal, mézzel és baracklekvárral vákuumozza.
Vaníliamártás (0,5 l)	Rostély + univerzális serpenyő		80	15 - 25	Keverjen össze 0,5 l tejet, 1 tojást, 3 tojássárgáját, 80 g cukrot, egy vaníliarúd belsejét, és vákuumozza.

## Felolvasztás

A Felolvasztási fokozat mélyhűtött gyümölcs, zöldség és sütemény felolvasztására alkalmas. Péksütemény felolvasztásához használja a 4 dimenziós forró levegő fűtési módot. Hús, szárnyas és hal legjobban a hűtőszekrényben olvasztható fel.

A felolvasztáshoz vegye ki a fagyasztott élelmiszert a csomagolásból.

A mélyhűtött gyümölcsöt és zöldséget helyezze a lyukacsos párolóedénybe (XL méret), és tolja alá az univerzális serpenyőt. Így az felfogja a lecsepegő folyadékot, és az élelmiszer nem marad a kiolvadó vízben. Olyan mélyhűtött ételknél, amelyekben szükség van a kiolvadó folyadékra (pl. mélyhűtött tejfölös spenót), használja az univerzális serpenyőt, vagy egy edényt a rostélyon.

A péksüteményt helyezze a rostélyra.

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megadott időadatok irányértéknek tekintendők. Az értékek az élelmiszerek minőségétől, fagyasztási hőmérsékletétől (-18 °C) és tulajdonságaitól függenek. 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.

Használt fűtési módok:

- Forró levegő: CircoTherm
- 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
<b>Gyümölcs, zöldség</b>					
Bogyós gyümölcs	Gőzpárolóedény	3		30-40	10-15
Zöldségek	Gőzpárolóedény	3		40-50	15-50

## Melegítés

A Melegítés fűtési módnál a készülék kíméletesen, gőz hozzáadásával melegíti fel az ételeket. Olyan ízük és kinézetük lesz, mintha frissen készültek volna. Az előző napi péksütemények is jól felmelegíthetők.

Lehetőleg lapos, széles és hőálló edényeket használjon. A hideg edények meghosszabbítják a melegítési folyamatot.

Lehetőleg csak azonos fajtájú és méretű ételeket melegítsen. Ha ez nem lehetséges, az időt az étel leglassabban felmelegedő eleme határozza meg.

Az ételeket ne fedje le melegítés közben.

Tegye az ételt egy edényben a rostélyra, vagy helyezze közvetlenül a rostélyra a 2. szinten.

A működés során ne nyissa ki a készülék ajtaját, másként sok gőz illan el.

## Javasolt beállítási értékek












A táblázatban megtalálhatók a különféle ételekhez tartozó optimális beállítások. Az időadatok irányértéknek tekintendők. Ezek az értékek függenek az edénytől, az élelmiszerek minőségétől, hőmérsékletétől és jellemzőitől. Időtartományokat adtunk meg. Először a rövidebb időt állítsa be, majd szükség esetén növelje az időt.

A táblázatban megadott értékek az étel hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Egyes ételekhez szükséges az előmelegítés, és ez szerepel a táblázatban.

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  Melegítés

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
<b>Zöldség, hűtött</b>					
1 kg	Fedő nélküli edény	2		120-130	15-25
250 g	Fedő nélküli edény	2		120-130	5-15
<b>Készétel, hűtött</b>					
Készétel, 1 adag	Fedő nélküli edény	2		120-130	15-25
Leves, egytálétel, 400 ml	Fedő nélküli edény	2		120-130	10-25
Köreték, pl. tészta, gombóc, burgonya, rizs	Fedő nélküli edény	2		120-130	8-25
Felfújtak, pl. lasagne, burgonyafelfújt	Fedő nélküli edény	2		120-140	10-25
Pizza, süttő	Rostély	2		170-180*	5-15
<b>Péksütemény</b>					
Zsemle, bagett, sütve	Rostély	2		150-160*	10-20
Pástétomok (vol-au-vent kosárcák)	Rostély	2		180*	4-10
<b>Péksütemény, fagyasztott</b>					
Pizza, süttő	Rostély	2		170-180*	5-15
Zsemle, bagett, sütve	Rostély	2		160-170*	10-20
* előmelegítés					

## Melegen tartás

A melegen tartás fűtési móddal melegen tarthatja az elkészült ételeket. A különféle nedvességfokokozatok segítségével megakadályozhatja, hogy a már elkészült ételek kiszáradjanak.

Ne fedje le az ételt.

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

A különféle gőzfokokozatok a következő ételek melegen tartására alkalmasak:

- 1. fokozat: egyben és kis darabokban sülték
- 2. fokozat: felfújtak és köreték
- 3. fokozat: egytálételek és levesek

## 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

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

### Utasítások
















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

Használt fűtési módok:

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

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

- 1 = csekély
- 2 = közepes
- 3 = erős

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	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**	-	25-35
Vizes piskóta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Vizes piskóta, 2 szinten	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Almás lepény	2 db feketebádóg forma Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Almás lepény	2 db feketebádóg forma Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Almás lepény, 2 szinten	2 db feketebádóg 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						

### Gőzölés

A lyukacsos párolóedény (XL méret) alá tolja be az univerzális serpenyőt, ha a táblázatban ez szerepel. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot.


Betolási magasságok egy szinten való gőzöléshez (maximum 2,5 kg):




- Lyukacsos párolóedény, XL méret: 3. szint

Betolási magasságok két szinten való gőzöléshez (szintenként maximum 1,8 kg):

- Lyukacsos párolóedény, XL méret: 4. szint
- Lyukacsos párolóedény, XL méret: 3. szint

Alkalmazott fűtési mód:


-  Gőzölés

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
<b>Gőzölés</b>					
Borsó, fagyasztott, két edény	2 db XL-es gőzpárolóedény + univerzális serpenyő	4+3+1		100	**
Brokkoli, friss, 300 g	XL-es gőzpárolóedény	3		100*	7-8***
Brokkoli, friss, egy edény	XL-es gőzpárolóedény	3		100*	7-8***
* előmelegítés					
** Az ellenőrzés befejeződik, ha a leghidegebb rész eléri a 85 °C-ot (Lásd: IEC 60350-1)					
*** A referenciaminta és a főminta között összehasonlítható elkészítési fokozat jön létre, ha a referenciaminta 5 percig (az IEC 60350-1 szabványban leírtak szerint elkészítve) párolódik.					

### 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>					
Kenyérpíritás*	Rostély	4		275	4-6
Marhahús hamburger, 12 darab**	Rostély	4		275	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

9001279848  
980802  
hu