



BEÉPÍTHETŐ SÜTŐ

[hu] HASZNÁLATI UTASÍTÁS

B6ACM7A.0

Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	4		Sütőhőmérő	17
	Fontos biztonsági előírások	5	Fűtési módok	17	
Általános	5		Sütőhőmérő behelyezése az alapanyagba	17	
Halogénlámpa	6		Különbféle élelmiszerek belső hőmérséklete	18	
Sütőhőmérő	6		Maghőmérséklet beállítása	18	
Tisztítási funkció	6			Sabbat beállítása	19
	A sérülések okai	7	Sabbat beállítás elindítása	19	
Általános	7			Tisztítószer	19
	Környezetvédelem	7	Megfelelő tisztítószer	19	
Energiamegtakarítás	7		Készülék tisztántartása	20	
Környezetbarát ártalmatlanítás	8			Tisztítási funkció	21
	A készülék megismerése	9	Öntisztítás	21	
Kezelőfelület	9		EasyClean	22	
Gombok és kijelző	9			Tartók	23
Fűtési módok és funkciók	10		Állványok ki- és beakasztása	23	
Hőmérséklet	10			A készülék ajtaja	24
Sütőtér	11		A készülék ajtajának ki- és beakasztása	24	
	Tartozékok	11	Ajtólapok ki- és beszerelése	26	
Szabályozó tartozékok	11			Üzemzavar – mi a teendő?	28
Tartozék behelyezése	11		Sajátkezű zavarelhárítás	28	
Kiegészítő tartozékok	12		Maximális időtartam	28	
	Az első használat előtt elvégzendő tennivalók 13		A sütőtér felső falán található lámpa cseréje	29	
Az első üzembe helyezés	13			Vevőszolgálat	29
Sütőtér tisztítása	13		E-szám és FD-szám	29	
A tartozékok tisztítása	13			Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	30
	A készülék kezelése	13	Általános útmutatások	30	
A készülék be- és kikapcsolása	13		Torták és sütemények	31	
Fűtési mód és hőmérséklet beállítása	13		Felfújtak és csőbensültek	34	
Hőmérsékletkijelző	14		Szárnyas, hús és hal	34	
Gyors felfűtés	14		Köreték és zöldségek	37	
	időfunkciók	14	Desszertek	37	
Jelzőóra beállítása	14		Akrilamid az élelmiszerekben	37	
Időtartam beállítása	15		Aszalás	38	
Befejezés beállítása	15		Befőzés	38	
Pontos idő beállítása	15		Tészta kelesztése	39	
Beállítások ellenőrzése, módosítása és törlése	15		Felolvasztás	39	
	Gyerekzár	16	Melegen tartás	40	
Automatikus gyerekzár	16		Próbaételek	41	
Egyszeri gyerekzár	16				
	Alapbeállítások	16			
Az alapbeállítások listája	16				
Alapbeállítások megváltoztatása	17				

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 4000 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) 11. 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 csatlakozóvezetéseket. 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.

Halogénlámpa

⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

A sütőtérlámpák nagyon felmelegsznek. A kikapcsolás után egy ideig még mindig fennáll az égési sérülés veszélye. Ne érintse meg az üvegbúrát. Ügyeljen arra, hogy tisztításkor ne érintkezzen a bőrével.

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A sütőtérlámpa cseréjekor a lámpafoglalat érintkezése áram alatt van. Csere előtt húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

Sütőhőmérő

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A hibás sütőhőmérő megsértheti a szigetelést. Csak ehhez a készülékhez készült sütőhőmérőt használjon.

Tisztítási funkció

⚠ Figyelmeztetés – Tűzveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!

Tisztításkor a készülék nagyon forró lesz. A sütőtepsik és formák tapadásgátló bevonata károsodik, és mérgező gázok keletkeznek. Soha ne tisztítsa a tapadásgátló bevonatú sütőtepsiket és formákat a tisztítási funkcióval. Általánosságban a tartozékokat vegye ki a sütőtérből.

⚠ Figyelmeztetés – Egészségkárosodás veszélye!

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

⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

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

A sérülések okai

Általános

Figyelem!

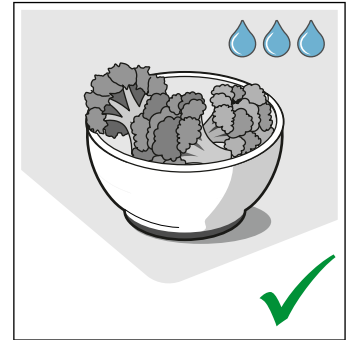
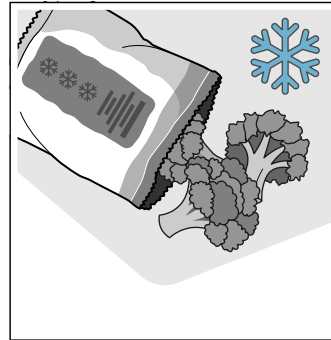
- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek, és a zománc megsérül.
- Alufólia: Az alufólia a sütőtérben nem érintkezhet az ajtóval. Tartós elszíneződések keletkezhetnek az ajtólapon.
- Víz a forró sütőtérben: Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. A hőmérsékletváltozás miatt megsérülhet a zománc.
- Nedvesség a sütőtérben: a hosszabb időn keresztül a sütőtérben maradó nedvesség korróziót eredményez. Használat után szárítsa meg a sütőteret. Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. Ne tároljon ételt a sütőtérben.
- Lehűlés nyitott készülékajtó mellett: Magas hőmérsékleten való működtetés után a sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Ügyeljen arra, hogy semmi ne csússzon 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.

Környezetvédelem

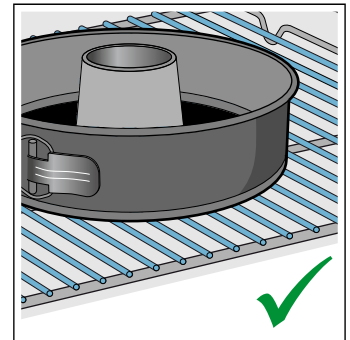
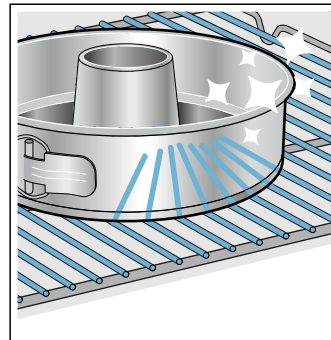
Új készüléke különösen hatékony energiafogyasztású. Itt ötleteket adunk Önnek ahhoz, hogyan takaríthat meg sütés közben energiát, és hogyan ártalmatlaníthatja készülékét megfelelően.

Energiamegtakarítás

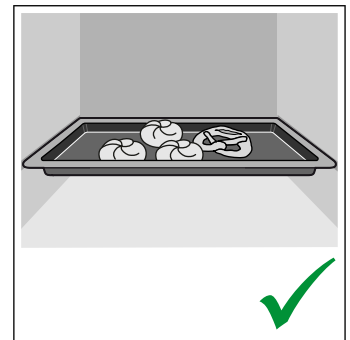
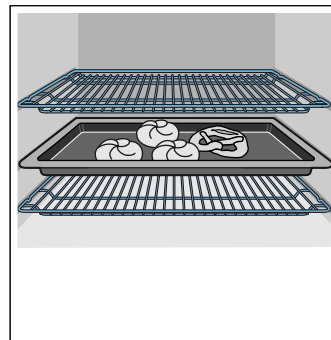
- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- A fagyasztott élelmiszereket hagyja kiolvadni, mielőtt a sütőtérbe teszi őket.



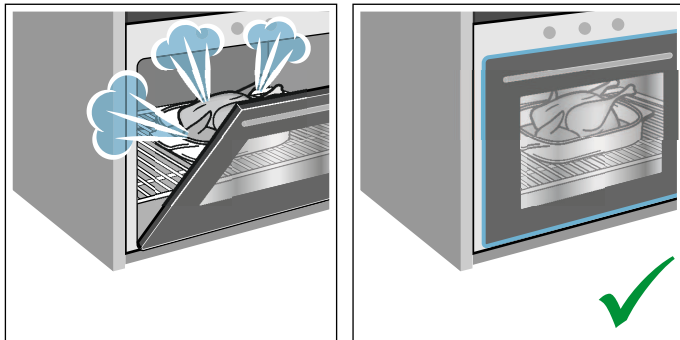
- Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománcozott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.



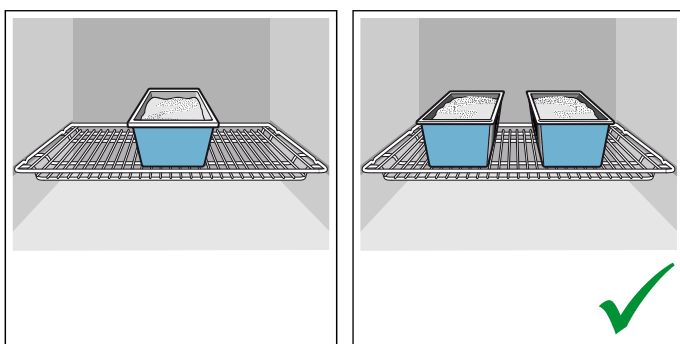
- Vegyen ki a sütőtérből minden olyan tartozékot, amelyre nincs szükség.



- 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.

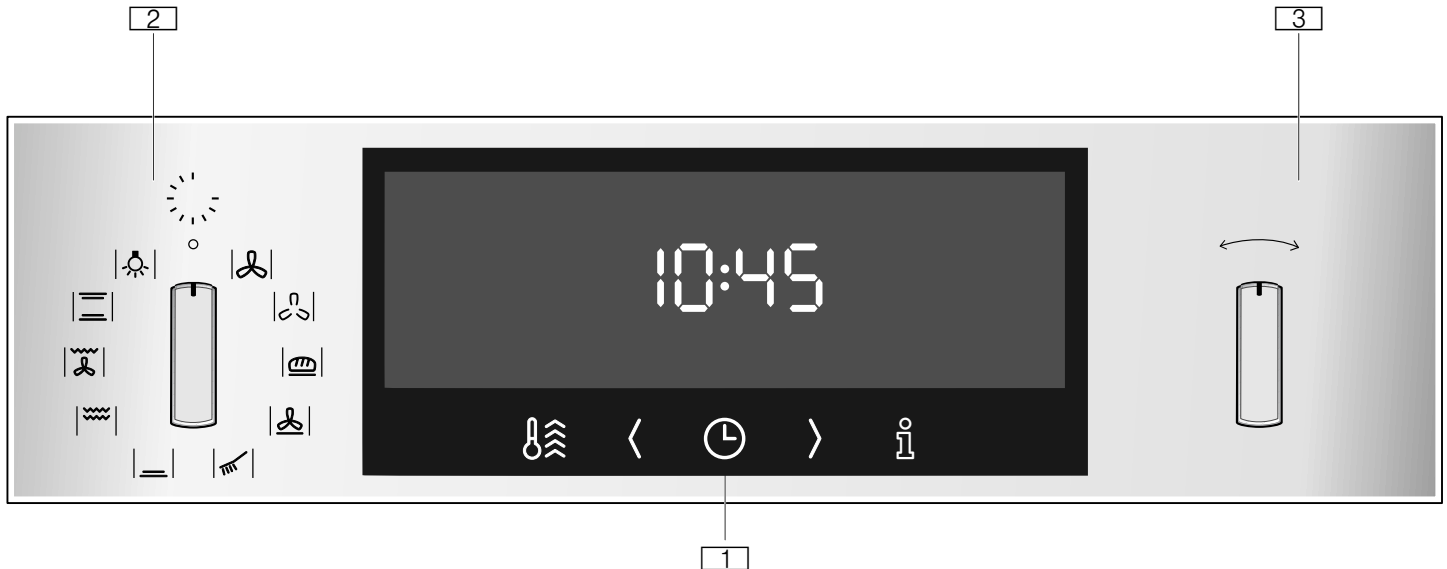


Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

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.



1 Gombok és kijelző

A gombok érintőmezők, amelyek alatt szenzorok találhatóak. A funkció kiválasztásához csak koppintson a szimbólumra.

A kijelző megjeleníti az aktív funkciók szimbólumait, valamint az időfunkciókat.

2 Funkcióválasztó

A funkcióválasztóval állítható be a fűtési mód, illetve a további funkciók.

A funkcióválasztó a nulla állásból jobbra vagy balra forgatható.

3 Hőfokszabályozó

A hőfokszabályozóval állítsa be a fűtési mód hőmérsékletét, vagy válassza a további funkciók beállítását.

A hőfokszabályozó jobbra vagy balra is forgatható. Nincs nulla állása.

Utasítás: Egyes készülékeknél a kapcsolófogantyúk súlyeszterhetők. A be- és kikattintáshoz nyomja meg a kapcsolófogantyút nulla állásban.

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

Kezelőfelület

A kezelőfelület segítségével állíthatja be a készülék különféle funkcióit. Itt láthatja a kezelőfelület áttekintését, illetve a kezelőelemeinek elrendezését.


Gombok és kijelző

A gombokkal beállíthatja készüléke különféle kiegészítő funkcióit. A kijelzőn látja a hozzá tartozó értékeket.

Szimbólum	Jelentés
	Időfunkciók Többszöri koppintással válassza ki a pontos időt  , a jelzőórát  , az időtartamot  és a befejezést  .
<	Mínusz Beállítási értékek csökkentése.
>	Plusz Beállítási értékek növelése.
	Információk A sütőtér aktuális hőmérsékletének megjelenítése.
	Alapbeállítások Alapbeállítások, pl. gyerekszár beállítása.
	Gyors felfűtés A sütőtér gyors felfűtésének elindítása vagy megszakítása.

Kijelző

A kijelzőn megjelenik a sütőtér hőmérséklete, amelyet a hőfokszabályozóval állít be.

Ezenkívül leolvashatja az időfunkciók beállításait is. Az éppen beállítható vagy lefutó érték az előtérben jelenik meg a kijelzőn. Az egyes időfunkciók használatához koppintson többször az  gombra. Az adott szimbólum felett vagy alatt megjelenő piros sáv mutatja, hogy éppen melyik érték van előtérben.

Fűtési módok és funkciók

A funkcióválasztóval állíthatja be a fűtési módokat, illetve a további funkciókat.





Annak érdekében, hogy mindig megtalálja az ételnek megfelelő fűtési módot, az alábbiakban bemutatjuk a különbségeket és a felhasználási területeket.

Fűtési mód	Hőmérséklet	Használat
 CircoTherm forró levegő	30–200 °C	Egy vagy több szinten való sütéshez és főzéshez. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
 CircoTherm kímélő	125–200 °C	Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez egy szinten, előmelegítés nélkül. A ventilátor elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben. Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiahatékonysági osztály, valamint az energiafogyasztás meghatározására légkeringeteses üzemmódban.
 Kenyérsütési fokozat	180–240 °C	Kenyér, zsemle és más, magas hőmérsékletet igénylő péksütemények sütéséhez.
 Pizzafokozat	30–275 °C	Pizza és egyéb ételek elkészítéséhez, amelyek sok hőt igényelnek alulról. Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körfűtőtest fűt.
 Alsó fűtés	30–250 °C	Vízfürdőben való főzéshez és utánsütéshez. A hő alulról áramlik.
 Grill, nagy felület Intenzív grill	30–275 °C 275 °C-tól: <i>int</i>	Lapos grilleznivalók, például steak, virsli vagy pirított grillezéséhez és csőben sütéshez. A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.
 Thermogrill	30–250 °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.
 Felső/alsó fűtés	30–275 °C	Hagyományos, egy szinten való sütéshez. Különösen alkalmas lédús töltelékkel készült süteményekhez. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől. Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiafogyasztás meghatározására hagyományos üzemmódban.

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

További funkciók

Az új sütője további funkciókkal is rendelkezik, amelyeket itt ismertetünk röviden.

Funkció	Használat
 Sütőtér-világítás	Sütőtér-világítás bekapcsolása, funkció nélkül. Megkönnyíti pl. a sütőtér tisztítását.
 Tisztítási funkciók → "Tisztítási funkció" a(z) 21. Oldalon	Az EasyClean  kisebb szennyeződések tisztítására alkalmas a sütőtérben. Az Öntisztítás  csaknem önállóan megtisztítja a sütőtérrel.

Hőmérséklet

A hőfokszabályozóval állíthatja be a sütőtér hőmérsékletét. Ezzel választhatja ki pl. a grill- és a tisztítási fokozatokat is.

A kijelzőn megjelennek a beállítások.

Utasítások

- 100 °C-ig a hőmérséklet 1 fokonként, afölött, 5 fokonként adható meg.
- Nagyon magas hőmérsékletnél a készülék hosszabb idő után csökkenti a hőmérsékletet.

Sütőtér

A sütőtér különféle 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 tovább működik.

Sütőtér-világítás

A legtöbb fűtési módnál és funkciónál a sütőtér világítása működés közben bekapcsol. Amikor befejezi az üzemet a funkcióválasztóval, akkor kikapcsol.

A funkcióválasztón sütőtér-világítás állással kapcsolhatja be a világítást fűtés nélkül. Ez segítségével lehet pl. a készülék tisztításánál.

Hűtőventilátor

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

Figyelem!

Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Különben a készülék túlmelegszik.

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

Tartozékok

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

Szabályozó tartozékok

Készüléktípustól függően a mellékelt tartozék eltérő lehet.

	<p>Rostély Edényekhez, sütemény- és felfújtformákhoz. Sültekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.</p>
	<p>Univerzális serpenyő Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültekhez. Zsírfelfogó edényként is használhatja, ha közvetlenül a rostélyon grillez.</p>
	<p>Sütőtepsi Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.</p>
	<p>Sütőhőmérő Hajszálpontos sütést tesz lehetővé. A használatra vonatkozó adatokat a megfelelő fejezetben találja. → "Sütőhőmérő" a(z) 17. Oldalon</p>

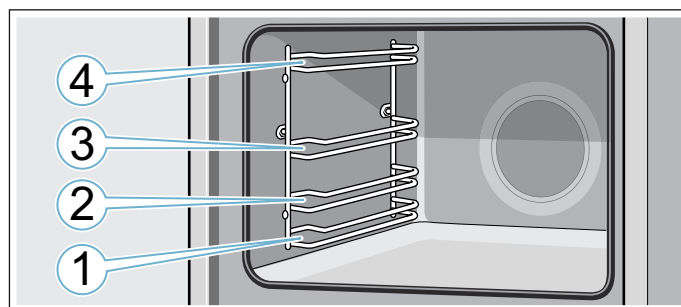
Kizárólag eredeti tartozékokat használjon. Azok speciálisan a készülékhez készültek.

Tartozékokat a vevőszolgálatnál, a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat.

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

Tartozék behelyezése

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



A tartozékokat mindig a betolási magasság két vezetősínje közé tolja be.

A tartozékok kb. félig húzhatók ki anélkül, hogy kibillennének.

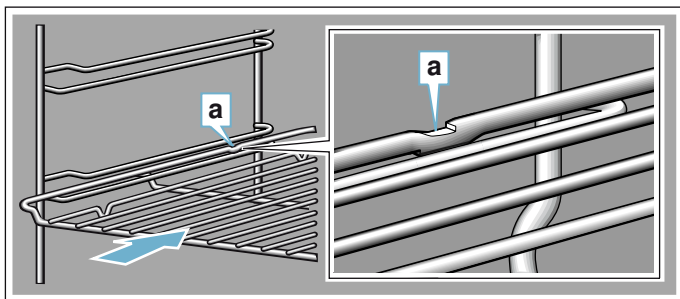
Utasítások

- 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.
- A nem használt tartozékokat vegye ki a sütőtérből.
- Az állványok tisztításhoz kivehetők a sütőtérből.
→ 23. oldal

Beasztás

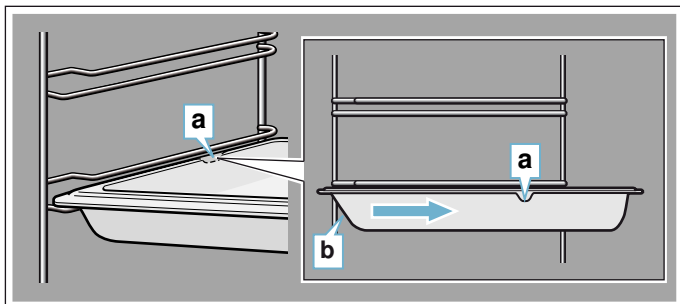
A tartozékok kb. félig kihúzhatók, amíg beakadnak. A beasztás megakadályozza, hogy a tartozék kibillenjen, amikor kihúzza. A tartozékot megfelelően kell betolni a sütőtérbe, hogy a billenés gátló működjön.

A rostély betolásakor ügyeljen arra, hogy a beasztó pecék **a** hátul legyen és lefelé nézzen. A nyitott oldal nézzen a készülék ajtaja felé, a hajlat pedig lefelé ↘.



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

A képen látható példa: univerzális serpenyő

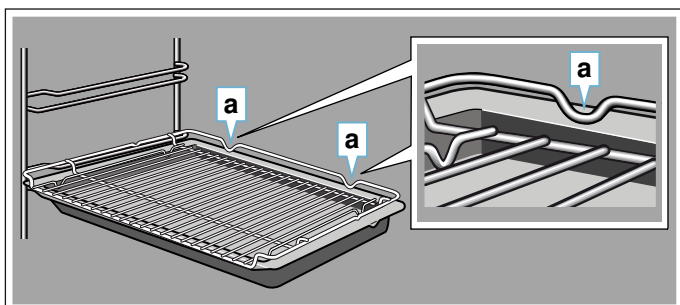


Tartozékok kombinálása

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.

A képen látható példa: univerzális serpenyő



Kiegészítő tartozékok

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

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

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

→ "Vevőszolgálat" a(z) 29. Oldalon

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

Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

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

Az első üzembe helyezés

Ha a készüléket csatlakoztatta az elektromos hálózathoz, a kijelzőn villogni kezd a következő: **12:00**.

Pontos idő beállítása

A < vagy a > gombbal állítsa be a pontos időt.

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.

A kijelzett idő módosítása

1. Nyomja meg ☹ a gombot, amíg a ☹ szimbólum világít.
2. A < vagy a > gombbal módosítsa az időt. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.

Sütőtér tisztítása

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

1. Vegye ki a tartozékokat a sütőtérből.
2. A sütőtérből távolítsa el a csomagolás maradványait, például a sztiropor golyócskákat.
3. Felmelegítés előtt törölje le a sütőtér sima felületeit puha, nedves törülköendővel.
4. Állítsa be a megadott fűtési módot és a hőmérsékletet.

Beállítások	
Fűtési mód	Felső/alsó fűtés 
Hőmérséklet	240 °C
Időtartam	1 óra

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

A tartozékok tisztítása

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

A készülék kezelése

Már megismerkedett a kezelőelemekkel és azok működésével. Most bemutatjuk, hogyan állíthatja be készülékét.

A készülék be- és kikapcsolása

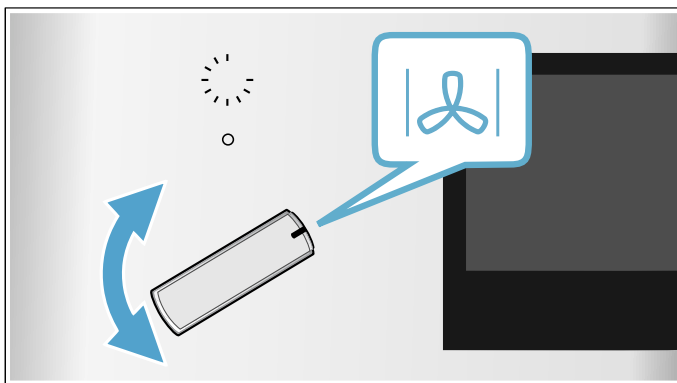
A funkcióválasztó be- és kikapcsolja a készüléket. Ha a nulla állástól eltérő pozícióba kerül, a készülék bekapcsol. A készülék kikapcsolásához mindig forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Fűtési mód és hőmérséklet beállítása

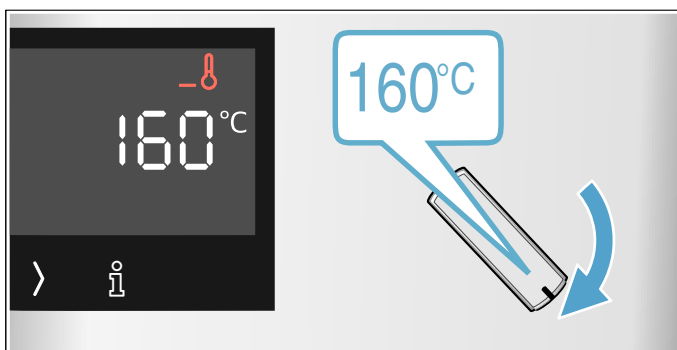
A funkció- és hőfokszabályozóval nagyon egyszerűen beállíthatja készülékét. A használati útmutató elején megtalálja, hogy melyik ételhez melyik fűtési mód a legmegfelelőbb.

Példa az ábrán: CircoTherm forró levegő  160 °C.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.



2. A hőfokszabályzóval állítsa be a kívánt hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.



Néhány másodperc után a készülék melegíteni kezd.

Utasítás: Ha a *h* villog a kijelzőn, akkor a sütőtér hőmérséklete túl magas a kiválasztott üzemmódhoz. Kapcsolja ki a készüléket, várja meg, míg a sütőtér lehűl, majd kapcsolja be újra a készüléket.

Ha ételle elkészült, úgy kapcsolhatja ki készülékét, hogy a funkcióválasztót nulla állásba forgatja.


Utasítás: A készüléken beállíthatja az üzemmód időtartamát és befejezését is. → "időfunkciók" a(z) 14. Oldalon


Módosítás

A fűtési módot és a hőmérsékletet vagy bármikor megváltoztathatja a hozzájuk tartozó választókapcsolóval.

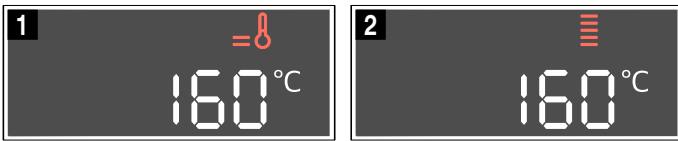
Ha megváltoztatja a fűtési módot, akkor a hőmérséklet a megfelelő javasolt értékre módosul.

Hőmérsékletkijelző

Amíg a készülék felfűt, a kijelzőn látható a  szimbólum. Ahogy a sütőtér egyre jobban felmelegszik, egyre több vonal jelenik meg.

Amikor a  szimbólum kialszik, az előmelegítés során a készülék elérte az étel betolásához szükséges optimális időt.

- A készülék fűt (**1** ábra)
- A készülék elérte a hőmérsékletet (**2** ábra)



Maradék hő

Ha a készülék ki van kapcsolva, a hőmérséklet-kijelzés a sütőtérben lévő maradék hőt mutatja. Minél alacsonyabb a hőmérséklet, annál kevesebb vonalból áll a kijelzés.




Utasítások

- A hőmérséklet-kijelzés csak olyan fűtési módoknál jelenik meg fokozatosan, amelyekhez beállított egy hőmérsékletet. Tisztítási funkcióknál pl. azonnal teljes egészében jelenik meg.
- A hőtehetetlenség miatt a megjelenített hőmérséklet a sütőtérben lévő tényleges hőmérséklettől kicsit eltérhet.

Gyors felfűtés


A gyors felfűtéssel lerövidítheti a felfűtési időt.



A használható fűtési módok a következők:

-  Forró levegő: CircoTherm
-  Kenyér sütési fokozat
-  Felső/alsó fűtés


A gyors felfűtést csak 100 °C beállított hőmérséklet felett használja.

Ahhoz, hogy az étel egyenletesen puhuljon, csak akkor tegye be a sütőtérbe, amikor a gyors felfűtés befejeződött.

1. Fűtési mód és hőmérséklet beállítása.
2. Koppintson a  gombra.


A kijelzőn megjelenik a  szimbólum, és egyre több nyíl  jelenik meg.


Néhány másodperc után a sütő melegíteni kezd.

Ha a gyors felfűtés befejeződött, hangjelzés hallatszik, és kialszik a  szimbólum. Ekkor tegye be az ételt a sütőtérbe.

időfunkciók

A készülék különböző időfunkciókkal rendelkezik.

Időfunkció	Használat
 Jelzőóra	A jelzőóra úgy működik, mint egy tojásfőző óra. Az üzemmódtól és a többi időfunkciótól függetlenül működik, és nincs hatással a készülékre.
 Időtartam	A beállított időtartam lejártával a készülék automatikusan befejezi a működést.
 Befejezés	Adja meg az időtartamot és a kívánt befejezési időt. A készülék automatikusan elindul úgy, hogy az üzem a kívánt időben befejeződjön.
 Idő	Pontos idő beállítása, pl. áramszünet után, vagy módosítása, pl. nyári időszámításról téli-re.

Egy időtartam vagy jelzési idő letelte után hangjelzés hallatszik. A hangjelzést előzetesen leállíthatja a  gomb megnyomásával.







Utasítás: Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy egy hangjelzés milyen hosszan hallatsszon.
→ "Alapbeállítások" a(z) 16. Oldalon

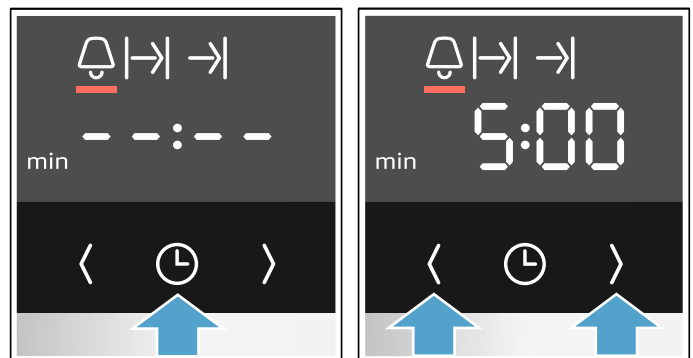
Utasítás: Ha időfunkciót állít be, magasabb értékek megadása esetén az időtartam is nő. Példa: Beállíthat percre pontosan egy 1 órás időtartamot, egy óránál hosszabb időtartam esetén 5 perces pontossággal adhatja meg az időt.

Jelzőóra beállítása


A jelzőóra bekapcsolt és kikapcsolt készüléken is beállítható. Saját hangjelzése van, így Ön hallja, hogy a jelzőóra vagy egy időtartam járt-e le.

Javaslat: Ha a jelzőórán beállított idő a készülék működésére vonatkozik, használja az időtartamot. A készülék ekkor automatikusan kikapcsol.

1. Nyomja meg  a gombot többször, hogy a  szimbólum legyen kijelölve.
2. A  és a  gombbal állítsa be a jelzési időt.
 -  gomb javasolt érték 5 perc
 -  gomb javasolt érték 10 perc




A készülék automatikusan átveszi a beállítást. Néhány másodperc múlva elindul a jelzési idő.

Utasítás: Ha a beállított idő lefutott, egy hangjelzés hallható. A jelzőóra leállításához nyomja meg a  gombot.

Időtartam beállítása

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

1. Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet.
2. Nyomja meg  a gombot többször, hogy a $I \rightarrow$ szimbólum legyen kijelölve.
3. A \langle és a \rangle gombbal állítsa be az időtartamot.
 - \langle gomb javasolt érték 10 perc
 - \rangle gomb javasolt érték 30 perc
 A készülék automatikusan átveszi a beállítást. Néhány másodperc után a készülék melegíteni kezd. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.

Ha az időtartam véget ért, hangjelzés hallatszik, és a készülék automatikusan befejezi a működést.



Kikapcsolásához forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Befejezés beállítása

Későbbre állíthatja azt az időpontot, amikor az időtartam befejeződik. Pl. reggelente beteheti az ételt a sütőtérbe, és beállíthatja, hogy az délre készen legyen.

Utasítások

- Ügyeljen arra, hogy az élelmiszer ne álljon túl sokáig a sütőtérben, nehogy megromoljon.
- Ha már elkezdődött az üzem, ne állítson be egy befejezést. A főzés eredménye nem lenne megfelelő.



1. Az ételeket a megfelelő tartozékokon csúsztassa a sütőtérbe, és csukja be a készülék ajtaját.
2. Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet.
3. Nyomja meg  a gombot többször, hogy a $I \rightarrow$ szimbólum legyen kijelölve.
4. A \langle és a \rangle gombbal állítsa be az időtartamot.
5. Nyomja meg  a gombot többször, hogy a $\rightarrow I$ szimbólumok legyenek kijelölve.
6. A \langle és a \rangle gombbal válassza ki a befejezés időpontját. Néhány másodperc után a készülék átveszi a beállításokat. A kijelzőn megjelenik a befejezés ideje. Amikor a készülék elindul, az időtartam letelte követhető.

Ha az időtartam a végéhez ért, hangjelzés hallatszik, és a készülék automatikusan befejezi a működést.

Kikapcsolásához forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.


Pontos idő beállítása

Csak akkor módosíthatja a pontos időt, ha más időfunkció nincs bekapcsolva, és a funkcióválasztó nulla állásban van.

1. Nyomja meg  a gombot többször, hogy a  szimbólum legyen kijelölve.
2. A \langle vagy a \rangle gombbal módosítsa az időt. Néhány másodperc után a készülék átveszi a pontos időt.

Utasítás: Az alapbeállításoknál adhatja meg, hogy jelenjen-e meg a pontos idő a kijelzőn.

Beállítások ellenőrzése, módosítása és törlése

1. Nyomja meg  a gombot többször, hogy a megfelelő szimbólum legyen kijelölve.
2. Szükség esetén \langle vagy a \rangle gombbal módosítsa a beállítást. Időfunkció törléséhez állítsa be a következőt: **00:00**. 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.



Utasítások

- Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy bekapcsolható legyen-e a gyerekzár funkció. → "Alapbeállítások" a(z) 16. Oldalon
- Egy esetlegesen csatlakoztatott főzőfelület a sütő gyerekzárát nem befolyásolja.



Automatikus gyerekzár

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

Az automatikus gyerekzár beállításához vagy megszakításához a funkcióválasztó legyen nulla állásban.

1. Tartsa nyomva a  gombot kb. 4 másodpercig. A kijelzőn megjelenik a következő: **c00 0** vagy **c00 1**.
2. Szükség esetén módosítsa a beállítást a hőfokszabályozóval.
 - **0** = kikapcsolás
 - **1** = bekapcsolás
3. Befejezésül tartsa nyomva a  gombot kb. 4 másodpercig. A készülék átveszi az alapbeállítást.

Megszakítás

1. Tartsa nyomva a  gombot, amíg a kijelzőn ki nem alszik a  szimbólum.
2. Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet.



Ahogy kikapcsolja a készüléket, az automatikus gyerekzár ismét bekapcsol.

Egyszeri gyerekzár



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

Az egyszeri gyerekzár beállításához, illetve be- vagy kikapcsolásához a funkcióválasztó legyen nulla állásban.

Bekapcsolás

Tartsa nyomva a  gombot, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a  szimbólum.

Kikapcsolás

Tartsa nyomva a  gombot, amíg a kijelzőn ki nem alszik a  szimbólum.

Alapbeállítások

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

Az alapbeállítások listája

Készüléke felszereltségétől függően nem érhető el minden alapbeállítás.






Alapbeállítás	Kiválasztás
c00 Automatikus gyerekzár	0 = nem* 1 = igen
c01 Hangjelzés hossza egy időtartam lefutása vagy a jelzőórán beállított idő után	1 = kb. 10 másodperc 2 = kb. 30 másodperc* 3 = kb. 2 perc
c02 Várakozási idő a beállítás átvételéig	1 = kb. 3 másodperc* 2 = kb. 6 másodperc 3 = kb. 10 másodperc
c03 Billentyűhang egy gombra való kattintáskor	0 = ki 1 = be*
c04 A kijelzővilágítás fényereje	1 = sötét 2 = normál* 3 = világos
c05 A pontos idő kijelzése	0 = időjelzés kikapcsolása 1 = idő kijelzése*
c06 Gyerekzár bekapcsolása lehetséges	0 = nem 1 = igen* 2 = igen, ajtózárral együtt**
c07 Sütőtér-világítás üzem közben	0 = nem 1 = igen*
c08 Hűtőventilátor továbbműködésének időtartama	1 = rövid 2 = normál* 3 = hosszú 4 = nagyon hosszú
c09 Teleszkópos kihúzó felszerelve**	0 = nem* (állványok és egyszeres kihúzó esetén) 1 = igen (kétszeres és háromszoros kihúzó esetén)
c10 Sabbat-beállítás rendelkezésre áll	0 = nem* 1 = igen
c11 Vízkeménység**	0 = lágyított 1 = lágy (1,3 mmol/l értékig) 2 = normál (1,3–2,5 mmol/l) 3 = kemény (2,5–3,8 mmol/l) 4 = nagyon kemény* (3,8 mmol/l érték felett)
c12 Az összes érték visszaállítása gyári beállításra	0 = nem* 1 = igen

* Gyári beállítás (a készülék típusától függően a gyári beállítások elterőek lehetnek)

** Nem áll rendelkezésre minden készüléktípusnál.

Alapbeállítások megváltoztatása

A funkcióválasztó legyen a nulla álláson.

1. Tartsa nyomva a  gombot kb. 4 másodpercig. A kijelzőn megjelenik az első alapbeállítás, pl. .
2. Szükség esetén módosítsa a beállítást a hőfokszabályozóval.
3. Így haladjon végig a  vagy  gombbal az összes alapbeállításon, szükség esetén a hőfokszabályozóval módosítson.
4. Befejezésül tartsa nyomva a  gombot kb. 4 másodpercig.

A készülék átvett minden alapbeállítást.

Alapbeállításait bármikor újra megváltoztathatja.






Sütőhőmérő

A sütőhőmérő hajszálpontos sütést tesz lehetővé. Az élelmiszer belsejének hőmérsékletét méri. Amint a készüléke elérte a beállított hőmérsékletet, a készülék automatikusan kikapcsol.

Fűtési módok

Nem minden fűtési mód használható a sütőhőmérővel együtt.

A használható fűtési módok a következők:

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

Utasítás: Ha behelyezett sütőhőmérővel egy nem megfelelő fűtési módot választ, hangjelzés hallatszik.

Hőmérséklet

A sütőhőmérő az élelmiszer belsejének hőmérsékletét méri 30 °C és 99 °C között. A kívánt maghőmérsékletet a kijelzőn állíthatja be.

Sütőhőmérő behelyezése az alapanyagba

Mielőtt az ételt betenné a sütőtérbe, szúrja bele a húsba a sütőhőmérőt.

Csakis a mellékelt sütőhőmérőt használja.

Pótalkatrészként a vevőszolgálatnál beszerezhető.

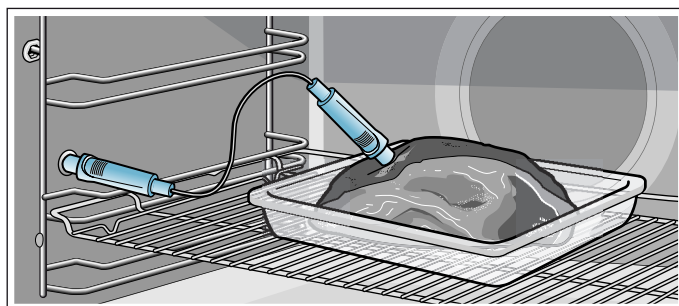
Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A hibás sütőhőmérő megsértheti a szigetelést. Csak ehhez a készülékhez készült sütőhőmérőt használjon.

Behelyezés

A hús legvastagabb részébe szúrja bele a sütőhőmérőt. Ügyeljen rá, hogy a hegy vége körülbelül a hús közepében legyen. A hőmérő nem lehet zsíros részben és nem érintkezhet az edénnyel vagy egy csonttal.

A legjobb, ha a húst egy edényben a rostély közepére helyezi.



Figyelem!

Ne csípje be a sütőhőmérő vezetékét. Ahhoz, hogy a sütőhőmérő a nagy hő miatt ne károsodjon, legyen néhány centiméternyi hely a grillfűtőttest és a sütőhőmérő között. A hús sütés közben megemelkedhet.

Étel megfordítása

Ha meg szeretné fordítani az ételt, ne vegye ki a sütőhőmérőt. A megfordítást követően ellenőrizze, hogy a sütőhőmérő megfelelően helyezkedik-e el az ételben.

Ha működés közben kiveszi a sütőhőmérőt, minden beállítás visszaállításra kerül, és azokat újra be kell állítani.

Különféle élelmiszerek belső hőmérséklete

Ne használjon mélyhűtött alapanyagot. A táblázat adatai irányértékek. Az értékek az élelmiszerek minőségétől és tulajdonságaitól függnnek.

A használati utasítás végén átfogó információkat talál a fűtési módokhoz és a hőmérsékletekhez. → "Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 30. Oldalon

Élelmiszer	Belső hőmérséklet °C-ban
Sertéshús	
Tarja	85-90
Sertésfilé, közepesen átsütve	62-70
Sertésborda, átsütve	72-80
Marhahús	
Sült hátszín vagy bélszín, angolosan	45-52
Sült hátszín vagy bélszín, közepesen átsütve	55-62
Sült hátszín vagy bélszín, átsütve	65-75
Borjúhús	
Borjúsült vagy lapocka, sovány	75-80
Borjúsült, lapocka	75-80
Borjúcsülök	85-90
Báránhús	
Báránycomb, közepesen átsütve	60-65
Báránycomb, átsütve	70-80
Báránngerinc, közepesen átsütve	55-60

Maghőmérséklet beállítása

Ha az ételt a sütőhőmérővel betette a sütőtérbe, elvégezheti a beállításokat.

Figyelmeztetés – Égésveszély!


A sütőtér, a sütőhőmérő és a tartozékok nagyon felforrósodnak. A tartozékokat és sütőhőmérőt mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.

1. A sütőhőmérőt szűrje a sütőtérben bal oldalon lévő csatlakozóhüvelybe.
2. Csukja be a készülék ajtaját.

Figyelem!

Ügyeljen arra, hogy a sütőhőmérő kábele be ne csipődjön az ajtóba. Megsérülhet.

3. A funkcióválasztóval állítsa be a megfelelő fűtési módot.

A kijelzőn ki van jelölve a  szimbólum és megjelenik a „-/- °C”.

Utasítás: Balra a hús aktuális maghőmérséklete látszik, jobbra a beállított érték, pl. 15°C | 75°C. Az aktuális maghőmérséklet a bal oldalon csak 10 °C-tól látható a kijelzőn.

4. A < vagy a > gombbal állítsa be a maghőmérsékletet.
5. A hőfokszabályozóval állítsa be a sütőtér hőmérsékletét.

Utasítás: A sütőtér beállított hőmérséklete legalább 10 °C-kal magasabb legyen, mint a maghőmérséklet.

Figyelem!

Ne állítson be 250 °C-nál magasabb sütőtér-hőmérsékletet. Ellenkező esetben a sütőhőmérő megrongálódhat.

Néhány másodperc után a készülék melegíteni kezd.

Ha a készülék elérte a beállított maghőmérsékletet, hangjelzés hallatszik, és a készülék automatikusan befejezi a működést. A kijelzőn az aktuális és a beállított maghőmérséklet azonos, pl. 75/75°C.

Úgy kapcsolhatja ki készülékét, hogy a funkcióválasztót nulla állásba forgatja. Húzza ki a sütőhőmérőt egy edényfogóval a csatlakozóhüvelyből.

Módosítás és megszakítás

A < vagy a > gombbal bármikor módosíthatja a maghőmérsékletet. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást.

Az üzemmód megszakításához húzza ki a sütőhőmérőt egy edényfogóval a csatlakozóhüvelyből és az ételből. A készülék maghőmérséklet nélkül melegít tovább.

A fűtési módot és a sütőtér hőmérsékletét bármikor megváltoztathatja a hozzájuk tartozó választókapcsolóval. A beállított hőmérséklet megmarad.

Sabbat beállítása

A sabbat beállítással több mint hetven óras időtartamot állíthat be. A sütőtérben lévő ételek melegek maradnak, anélkül, hogy a sütőt be vagy ki kellene kapcsolni.

Sabbat beállítás elindítása

Mielőtt használhatná a sabbat beállítást, aktiválnia kell az alapbeállításokban. → "Alapbeállítások" a(z) 16. Oldalon

A készülék felső/alsó fűtéssel fűt. 85 °C és 140 °C közötti hőmérsékletet állíthat be. Az időtartam félórás lépésekben állítható 24 és 72 óra között.

1. A funkcióválasztóval állítsa be az alsó fűtést =.
A kijelzőn megjelenik a következő: **SAb**.
2. A hőfokszabályzóval állítsa be a hőmérsékletet.
3. A < és a > gombbal állítsa be az időtartamot.

Utasítás: A befejezési idő nem állítható későbbre. Néhány másodperc után a készülék melegíteni kezd. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.

A sabbat beállítás időtartamának letelte után a készülék nem fűt tovább.

Kikapcsolásához forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Módosítás és megszakítás

Az indítás után a beállítások többé már nem módosíthatók.

Ha meg szeretné szakítani a sabbat funkciót, kapcsolja ki készülékét úgy, hogy a funkcióválasztót nulla állásba forgatja.

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
A készülék külseje	
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.

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 kilincsre, azonnal törölje le. Ezeket a foltokat később már nem lehet eltávolítani.
A készülék belseje	
Zománczott felület	Forró mosogatószeres víz vagy ecetes víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. 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 zománcon. A következő felfűtés előtt a csomagolás maradványait teljesen távolítsa el a sütőtérből és a készülékajtóról. A sütőteret tisztítás után hagyja nyitva, hogy megszáradjon. A legjobb, ha a tisztítási funkciót használja. → "Tisztítási funkció" a(z) 21. Oldalon Utasítás: Az ételmaradékok fehér bevonatot okozhatnak. Ezeknek nincs jelentőségük és nem befolyásolják a működést. Szükség esetén távolítsa el citromsavval.
A sütőtér világításának üvegburája	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Erős szennyeződésnél legjobb, ha sütőtisztító szert használ.
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. Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztító szert használjon.
Sütőhőmérő	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. 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 zománctól nagyon magas hőmérsékleten égetik ki. Ezért enyhe színeltérések keletkezhetnek. Ez normális, és nem befolyásolja a működést. A vékony sütőtepsik éleit nem lehet tökéletesen zománcolni. Ezért ezek érdesek lehetnek. Ez nem befolyásolja a korrózióvédelmet.

Készülék tisztántartása

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

Figyelmeztetés – Tűzveszély!

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

Javaslatok

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

Tisztítási funkció

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


Öntisztítás

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

Fokozat	Tisztítási fokozat	Időtartam
1	enyhe	kb. 1 óra 15 perc
2	közepes	kb. 1 óra 30 perc
3	intenzív	kb. 2 óra


Minél erősebb és régebbi a szennyeződés, annál magasabb legyen a tisztítási fokozat. A sütőteret elég két-három havonta tisztítani. Szükség esetén gyakrabban is tisztíthatja. A tisztítás kb. 2,5-4,8 kilowattórát igényel.

Utasítások

- Az Ön biztonsága érdekében a készülék ajtaja egy bizonyos hőmérséklet fölött automatikusan reteszel. A készülék ajtaja csak azután nyitható ki, ha a reteszelés szimbólum  kialudt a kijelzőn.
- A tisztítási funkció ideje alatt a sütőtér világítása nem működik.

Figyelmeztetés

Égési sérülés veszélye!

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

Figyelmeztetés

Egészségkárosodás veszélye!

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

Előkészítés

Figyelmeztetés

Tűzveszély!

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

Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!

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

Figyelem!






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

1. Vegye ki a sütőtérből a tartozékokat, állványokat és kihúzókat. → "Tartók" a(z) 23. Oldalon
2. Távolítsa el a sütőtérből és a tartozékokról a nagyobb szennyeződések.
3. Tisztítsa meg a készülék belső ajtaját és a sütőtér széleit a tömitésnél. Ne súrolja és ne vegye le a tömitést.

Az öntisztítás beállítása


Mielőtt beállítja a tisztítási funkciót, ügyeljen arra, hogy figyelembe vette az előkészítésre vonatkozó összes adatot.

Az időtartam minden egyes tisztítási fokozatnál előre be van állítva, és nem módosítható.


1. A funkcióválasztóval állítsa be a tisztítási funkciókat .
A kijelzőn megjelenik a  szimbólum és a tisztítási funkciók. Az első tisztítási funkció van kijelölve.
2. Nyomja meg a  vagy a  gombot többször, hogy a  szimbólum legyen kijelölve.
A kijelzőn megjelenik a „PYRO” felirat.
3. A hőfokszabályozóval állítsa be a tisztítási fokozatot.
Utasítás: Indítás után a tisztítási fokozatot már nem lehet módosítani.
A kijelzőn minden fokozathoz megjelenik az időtartam.

Néhány másodperc elteltével elindul a tisztítási funkció. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.

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

A készülék ajtaja röviddel az indítás után reteszel. A kijelzőn megjelenik a  szimbólum.

Befejezés

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

A tisztítási funkció használata után

1. Hagyja lehűlni a sütőteret.
2. A sütőtérben maradt hamut és a készülék ajtajának környékét egy nedves ronggyal törölje le.
3. Ismét akassza be az állványokat és kihúzókat.
→ "Tartók" a(z) 23. Oldalon

Utasítás: A durva szennyeződések fehér bevonatot hagyhatnak a zománczott felületeken. Ezek ételmaradékok és nincs jelentőségük. Nem befolyásolják a működést. Szükség esetén a maradékok citromsavval eltávolíthatók.

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.


EasyClean tisztítási segéd beállítása

Utasítások

- Az EasyClean  tisztítási segéd 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  tisztítási segéd 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. A funkcióválasztóval állítsa be a tisztítási funkciókat .
A kijelzőn megjelenik a  szimbólum és a tisztítási funkciók. Az első tisztítási funkció van kijelölve.
4. Nyomja meg a  vagy a  gombot többször, hogy a  szimbólum legyen kijelölve.
A kijelzőn megjelenik az „EASY” felirat.
5. Forgassa el a hőfokszabályozót.
A kijelzőn megjelenik az „On” felirat.
Néhány másodperc elteltével elindul a tisztítási segéd. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.

Utasítás: A tisztítási segéd ideje alatt a sütőtér világítása nem működik.

Ha bekapcsolás után a kijelzőn a következő szimbólum villog: , a sütőtér nem hűlt ki teljesen. Kapcsolja ki a készüléket. Várja meg, amíg a sütőtér lehűlt és kapcsolja be újra a tisztítási segédet.

Ha a tisztítási segéd befejeződött, hangjelzés hallatszik.

Utótisztítás

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.

1. Nyissa ki a készülék ajtaját és a maradék vizet egy nedvszívó szivacskenővel 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. Kikapcsoláshoz forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.
5. A készülék ajtaját nyissa pihenő állásba (kb. 30°), és hagyja nyitva egy órán keresztül, hogy a sütőtér zománczott 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. Indítsa el 50 °C-on a Forró levegő: CircoTherm funkciót.
3. 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.

Tartók

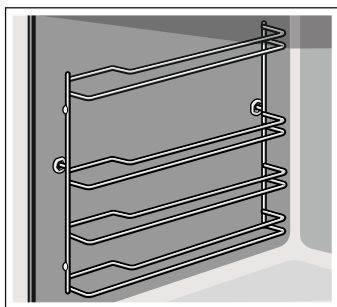
Gondos ápolással és tisztítással a készülék sokáig szép és működőképes marad. Itt megtudhatja, hogyan akaszthatja ki és tisztíthatja az állványokat.

Állványok ki- és beakasztása

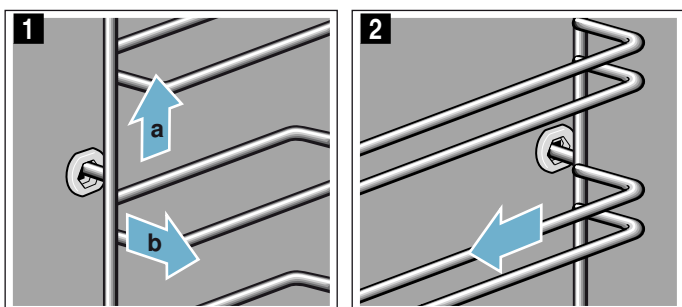
Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

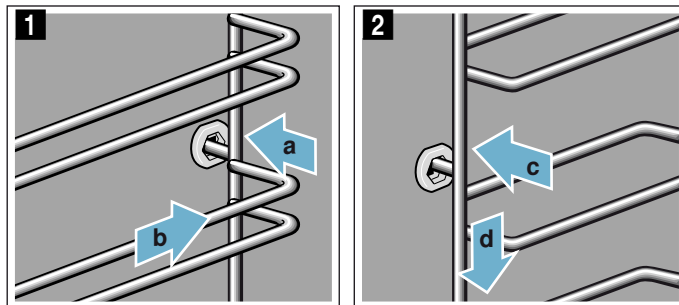


Az állványokat mosogatószerrel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. Makacs szennyeződések esetén használjon kefét.

Állványok beakasztása

Az állványok csak a jobb vagy a bal oldalra illeszkednek. Mindkét állvány esetében ügyeljen arra, hogy a meghajlított rudak elöl helyezkedjenek el.

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.

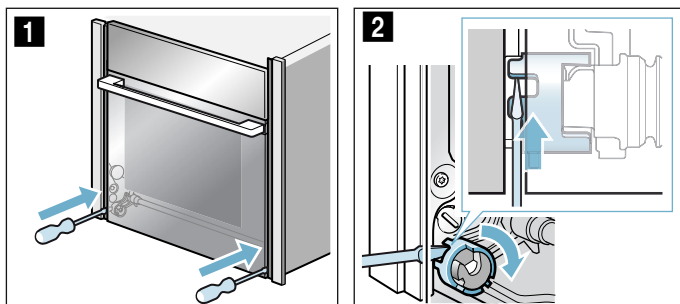
Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

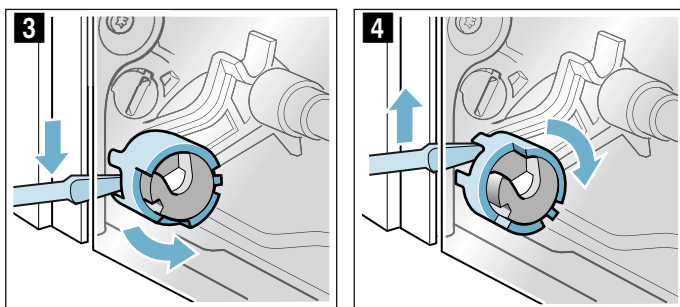
A készülék ajtajának kiakasztása

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).

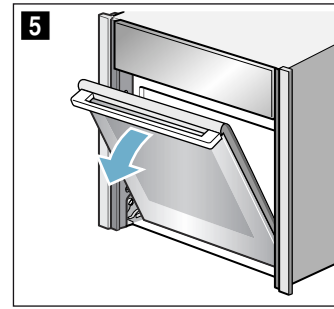
Javaslat: Egy zseblámpával világítson a részbe, hogy megtalálja az ajtórögzítőt.



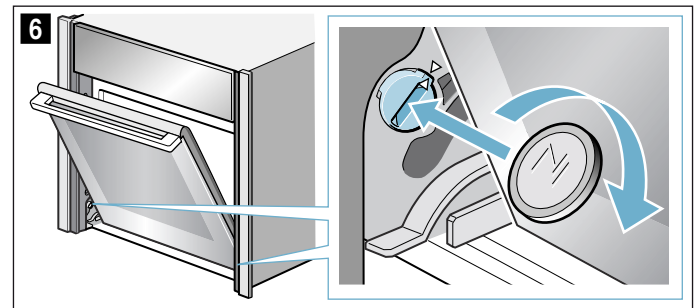
Ajtórögzítő zárva (3 ábra)
Ajtórögzítő nyitva (4 ábra)



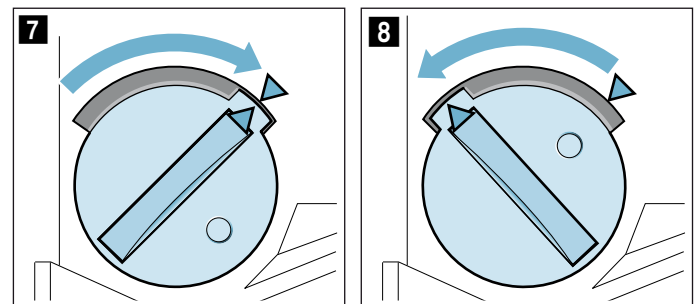
2. Nyissa ki a készülék ajtaját kb. 45°-ban (5 ábra).



3. Egy érme segítségével fordítsa el készülék belső oldalán lévő bal és jobb oldali rögzítő 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)

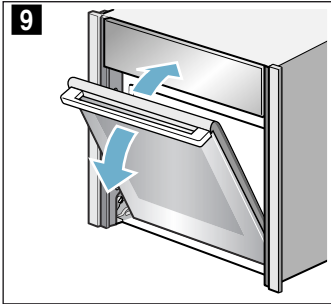


4. Mozgassa fel és le a készülék ajtaját, amíg egy halk pattanást nem hall (9 ábra). A készülék ajtaja reteszelési helyzetben van. Már csak minimálisan mozgatható.

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!

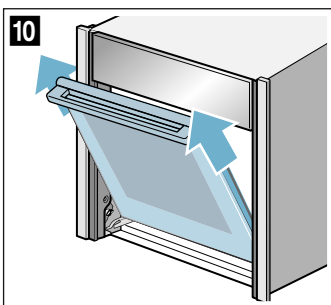
Az ajtó fogantyúja letörhet. Ne szállítsa a készülék ajtaját a fogantyúnál fogva. Kiszereleskor vagy szállításkor fogja meg szorosan két kézzel a készülék ajtaját a fogantyú alatt a jobb és bal oldalon.

5. Fogja meg szorosan két kézzel a készülék ajtaját a fogantyú alatt a jobb és bal oldalon, és húzza ki felfelé (10 ábra).

⚠ Figyelmeztetés Sérülésveszély!

A készülék ajtaja leeshet.

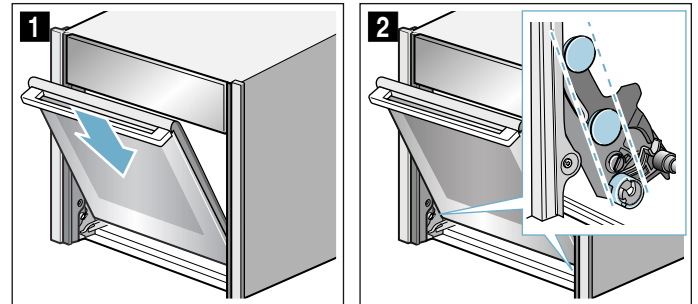
A készülék ajtajának súlya 7–10 kg. Kezelje óvatosan az ajtót.



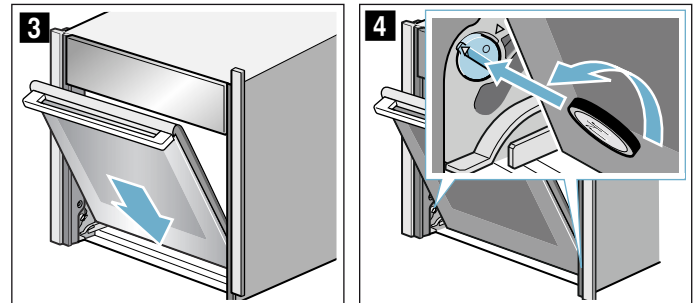
6. A készülék ajtaját vízszintes, puha és tiszta felületre fektesse.

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 ferden, és teljesen akadjon be.



2. Ügyeljen arra, hogy a készülék ajtaja teljesen lecsússzon az utolsó rövid szakaszon is (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

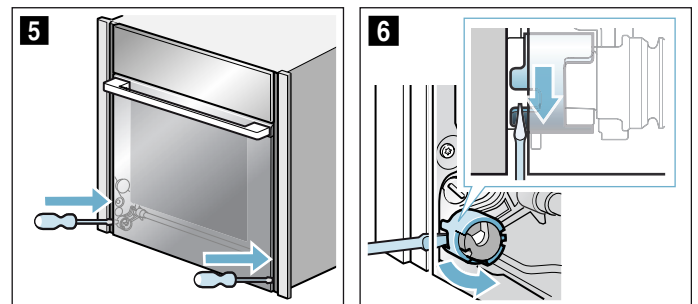
4. Nyissa ki egy kicsit a készülék ajtaját, amíg halk kattanást nem hall. Csukja be a készülék ajtaját.

⚠ Figyelmeztetés

Sérülésveszély a csuklópánt nem zárt reteszelései miatt!

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

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



Ajtólapok ki- és beszerelése

A tisztíthatóság érdekében a készülék ajtajának üveglapjai 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.

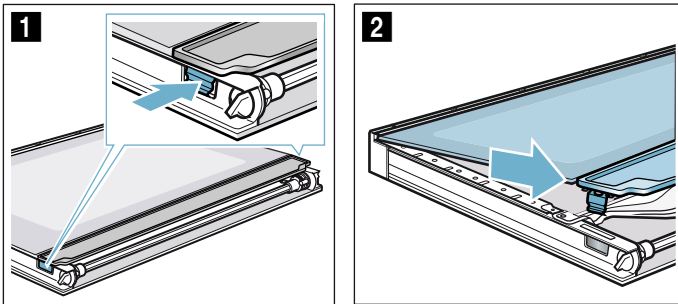
⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

A készülékajtón belüli részek szélei élesek lehetnek. Viseljen védőkesztyűt.

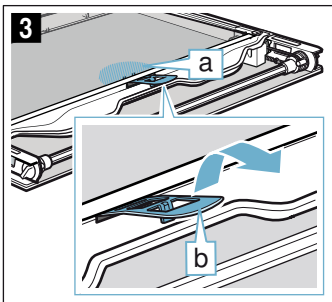
Kiszérés

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

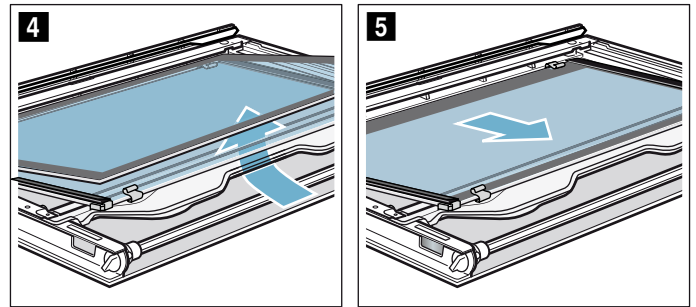
1. Akassza ki a készülék ajtaját.
2. A készülék ajtaját elülső felével lefelé egy vízszintes, puha és tiszta felületre fektesse.
3. A készülék ajtaját bal és jobb szélén nyomja mindaddig, amíg a belső üveglap mindkét oldalán ki nem pattan (1. ábra).
4. A belső üveglapot óvatosan emelje meg, és a nyíl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



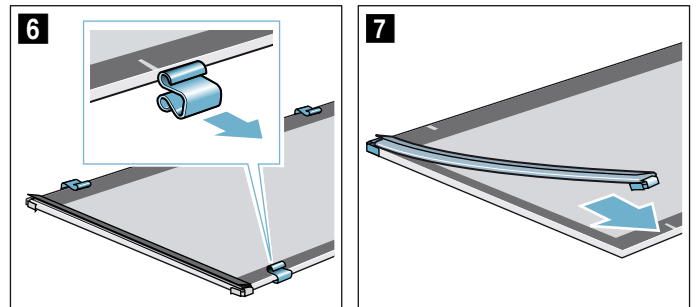
5. A közbülső üveglapot a **a** tartományban nyomja lefelé, a tartót **b** pedig óvatosan emelje fel, amíg ki nem lehet húzni (3. ábra).



6. Alulról emelje meg az első és a második közbülső üveglapot (4. ábra), és a nyíl irányában vegye ki (5. ábra).



7. Szükség esetén a tisztításhoz vegye ki a távtartókat (6. ábra) és a tömítéseket (7. ábra) is.



8. Az ajtólapok mindkét oldalát ablaktisztítószerrel és puha törővel tisztítsa meg.

⚠ Figyelmeztetés Sérülésveszély!

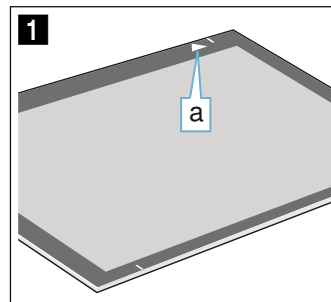
A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.

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

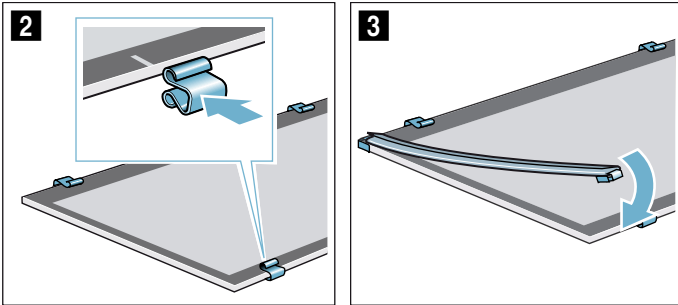
Beszerelés

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

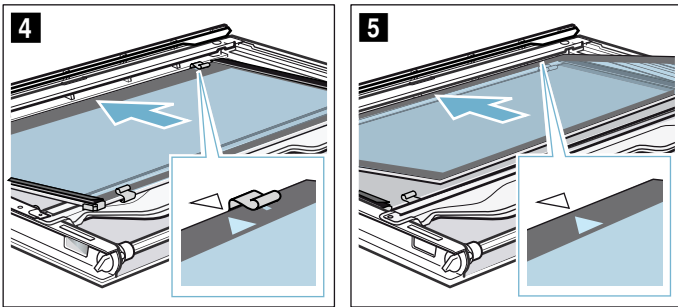
1. A közbülső üveglapot úgy helyezze vissza, hogy a nyíl **a** jobbra felfelé mutasson (1. ábra).



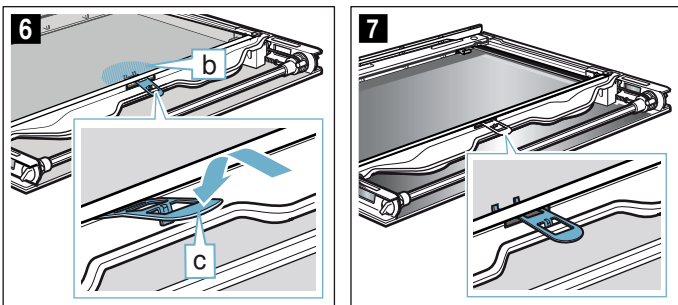
2. Ellenőrizze a 4 távtartó és a 2 tömítés helyét a köztes üveglapon:
- A távtartókat középvonalukkal csúsztassa az egyes vonalakra (2 ábra).
 - Rögzítse a tömítéseket a sarkoknál (3 ábra).



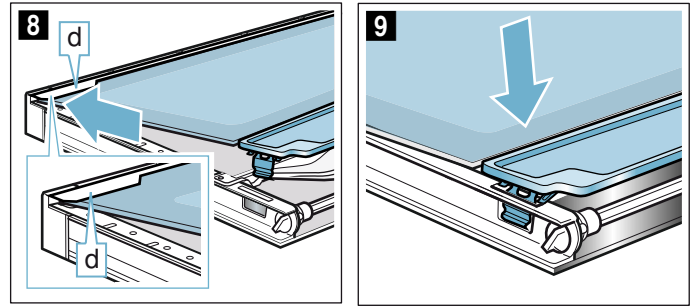
3. Helyezze be a közbülső üveglapot a tömítésekkel és távtartókkal együtt. A közbülső üveglapon lévő nyílnak egybe kell vágnia a kereten lévő nyíllal (4 ábra).
4. A második közbülső üveglapot tömítések és távtartók nélkül helyezze be a nyíl irányában, amíg bele nem simul a keretbe. A közbülső üveglapon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



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



6. A belső üveglapot ferdén hátrafelé csúsztassa a tartósínekbe **d** (8 ábra).
7. 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.

Sajátkezű zavarelhárítás

A készülék műszaki zavarait gyakran Ön is könnyedén orvosolhatja.


Ha egy étel nem sikerül tökéletesen, a használati utasítás végén számos tippel és útmutatót talál az ételek elkészítéséhez. → *"Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 30. Oldalon*

Hibajelenség	Lehetséges ok	Elhárítás/Útmutatás
A készülék nem működik.	A biztosíték meghibásodott. Áramkimaradás	Ellenőrizze a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Ellenőrizze, hogy a konyhai világítás, illetve más konyhai készülékek működnek-e.
Az idő villog a kijelzőn.	Áramkimaradás.	Állítsa be ismét az időt.
Egy üzemmód bekapcsolása után a kijelzőn villog a h szimbólum.	A készülék nem hűlt le kellőképpen.	Kapcsolja ki és hagyja lehűlni a készüléket, majd kapcsolja be újra az üzemmódot.
A készüléket nem lehet beállítani. A  szimbólum világít a kijelzőn.	A gyerekzár be van kapcsolva.	Tartsa nyomva a  gombot, amíg a kijelzőn ki nem alszik a  szimbólum. Most beállíthatja a készüléket. A gyerekzár az alapbeállításoknál kapcsolható ki. → <i>"Alapbeállítások" a(z) 16. Oldalon</i>
A készülék ajtaja nem nyílik ki. A  szimbólum világít a kijelzőn.	A készülék ajtaját a gyerekzár reteszezi.	Tartsa nyomva a  gombot, amíg a kijelzőn ki nem alszik a  szimbólum. Most beállíthatja a készüléket. Az ajtót reteszelő gyerekzár az alapbeállításoknál kapcsolható ki. → <i>"Alapbeállítások" a(z) 16. Oldalon</i>
A készülék ajtaja nem nyílik ki. A  szimbólum világít a kijelzőn.	A készülék ajtaját a tisztítási funkció reteszezi.	Várja meg, amíg a sütő lehűl és a  szimbólum kialszik.
A készülék nem fűt. A kijelzőn a „DEMO” felirat látható.	Be van kapcsolva a bemutató mód.	Egy rövid időre válassza le a készüléket az elektromos hálózatról (kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben), majd kb. 5 percen belül kapcsolja ki a Bemutató módot a  alapbeállítás  értékre állításával. → <i>"Alapbeállítások" a(z) 16. Oldalon</i>

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.

Hibaüzenetek a kijelzőn

Ha a kijelzőn megjelenik egy hibaüzenet következővel: „E” pl. **E05-32**, koppintson a  gombra. A rendszer visszaállítja a hibaüzenetet. Szükség esetén állítsa be ismét az időt.

Ha egyszeri problémáról volt szó, újra a szokott módon használhatja készülékét. Ha a hibaüzenet újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot, és adja meg a pontos hibaüzenetet és eszköze termékszámát.
→ *"Vevőszolgálat" a(z) 29. Oldalon*

Maximális időtartam

Ha készülékének beállításai több órán át nem módosultak, a készülék automatikusan abbahagyja a fűtést. Ez megakadályozza a nem kívánt huzamos működést.

A maximális időtartam elérése a készülék különféle beállításaitól függ.

Maximális időtartam elérve

A kijelzőn megjelenik a következő: **FB**.

Forgassa a funkcióválasztót nulla állásba. Igény esetén újra elvégezheti a beállítást.

Javaslat: Annak érdekében, hogy a készülék ne kapcsoljon ki véletlenül, pl. nagyon hosszú elkészítési időtartam esetén, állítson be egy időtartamot. A készülék mindaddig fűt, amíg a beállított időtartam le nem telik.

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnel

Az alábbiakban ételek választéka és az elkészítésükre vonatkozó optimális beállítások találhatóak. Megmutatjuk Önnel, 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.

Általános útmutatások

Javasolt beállítási értékek

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

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

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

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

Ha saját receptje szerint szeretne főzni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló ételekhez. Kiegészítő információk a Típek részben találhatóak a táblázatok után.

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

CircoTherm kémélő fűtési mód

A CircoTherm kémélő hús, hal és sütemények kémélő elkészítésére szolgáló intelligens fűtési mód. A készülék optimálisan szabályozza a sütőtér energiaellátását. A főznievaló fokozatosan készül el a maradék hő 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 a fűtési módokhoz. Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből.

Tolja be az ételeket a hideg, üres sütőtérbe. Sütés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Csak egy szintet használjon.

A CircoTherm kémélő fűtési mód használatával kerül sor az energiahatékonysági osztály, valamint az energiafogyasztás meghatározására légkeringetési üzemmódban.

Sütés egy szinten

Használja egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat:

- magas sütemények, ill. forma a rostélyon: 2. szint
- lapos sütemények, ill. sütőtepsiben: 3. szint

Sütés több szinten

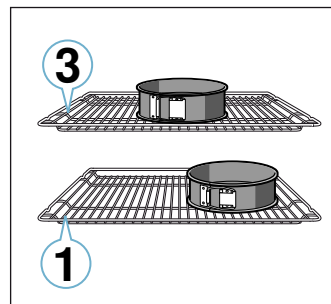
Használja a Forró levegő: CircoTherm funkciót. A tepsiken vagy formákban egyszerre betolt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük. Sütés két szinten:

- 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

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



Tartozékok

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

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe. → "Tartozékok" a(z) 11. Oldalon

Sütőpapír

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

Torták és sütemények

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.

Sütőformák

Az optimális sütési eredményhez sötét, fém sütőformákat ajánlunk.

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












Ha 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.

Sütemények formában

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		140-150	75-90
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű, 2 szinten	Koszorú/négyszögletes sütőforma	3+1		140-150	70-85
Kevert tésztából készült sütemény, finom	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		150-170	60-80
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	3		160-180	20-30
Gyümölcs- vagy túró torta omlós tésztalappal	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Lepény	Lepényforma	3		190-210	25-45
Kelt tészta	Kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Kuglóf	Kuglófforma	2		150-170	50-70
Piskótatorta, 3 tojásos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Piskótatorta, 6 tojásos	Kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		150-160*	30-40

* előmelegítés

Sütemények tepsiben

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kevert tésztából készült sütemény töltelékkel	Sütőtepsi	3		160-180	20-45
Kevert tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-160	30-55
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Sütőtepsi	2		170-190	30-45
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		160-170	35-45
Omlós tésztából készült sütemény lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	2		160-180	55-95
Kelt tészta száraz töltelékkel	Sütőtepsi	3		160-180	15-20
Kelt tészta száraz töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	20-30
Kelt tészta lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	3		180-200	30-55
Kelt tészta lédús töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	40-65
Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú	Sütőtepsi	2		160-170	35-40
Piskótatekercs	Sütőtepsi	3		180-200*	10-15

* előmelegítés

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Rétes, édes	Univerzális serpenyő	2	≡	190-200	45-60
Rétes, fagyasztott	Univerzális serpenyő	3	☞	200-220*	35-45

* előmelegítés

Aprósütemény

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Muffin	Muffin sütőforma	2	≡	170-190	20-40
Muffin, 2 szinten	Muffin sütőformák	3+1	☞	160-170*	20-45
Kelt tésztából készült aprósütemény	Sütőtepsi	3	☞	150-170	20-30
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, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☞	170-190*	25-45
Leveles tésztából készült sütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	4+3+1	☞	170-190*	25-45
Égetett tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3	≡	190-210	35-50
Égetett tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☞	190-210	35-45

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

Aprósütemény

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3	≡	140-150**	25-40
Kinyomós sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☞	140-150**	25-35
Kinyomós sütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	4+3+1	☞	130-140**	35-55
Aprósütemény	Sütőtepsi	3	≡	140-160	15-25
Aprósütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☞	140-160	15-25
Aprósütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	4+3+1	☞	140-160	15-25
Habcsók	Sütőtepsi	3	☞	80-90*	120-150
Habcsók, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☞	90-100*	100-150
Mandulás habcsók	Sütőtepsi	3	☞	90-110	20-30
Mandulás habcsók, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☞	90-110	20-35
Mandulás habcsók, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	4+3+1	☞	90-110	30-40

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

Kenyér- és zsemlefélek

Étel	Tartozék / Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépés	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kenyér, 750 g (négyzetletes formában és forma nélkül)	Univerzális serpenyő vagy négyzetletes sütőforma	2	☞	-	180-200	60-70
Kenyér, 1000 g (négyzetletes formában és forma nélkül)	Univerzális serpenyő vagy négyzetletes sütőforma	2	☞	-	210-220* 180-190*	10-15 40-50
Kenyér, 1500 g (négyzetletes formában és forma nélkül)	Univerzális serpenyő vagy négyzetletes sütőforma	2	☞	-	180-200	60-70
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	3	☞	-	220-240	20-30
Zsemle, édes, friss	Sütőtepsi	3	≡	-	150-160*	25-35
Zsemle, édes, friss, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☞	-	150-170*	15-25

* előmelegítés

Étel	Tartozék / Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépés	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Zsemle, friss	Sütőtepsi	3	≡	-	180-200	20-30
Pírtós feltéttel, 4 darab	Rostély	3	≡	-	200-220	15-20
Pírtós feltéttel, 12 darab	Rostély	3	≡	-	220-240	15-25
* előmelegítés						

Pizza, quiche és pikáns sütemények

Étel	Tartozék / Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc	
Pizza, friss	Sütőlap	3	☼	190-210	20-30	
Pizza, friss, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☼	180-200	30-40	
Pizza, friss, vékony tésztával	Pizzatepsi	2	☼	250-270*	8-13	
Pizza, hűtött	Rostély	3	☼	190-210	10-15	
Pizza, fagyasztott, vékony tésztával, 1 darab	Rostély	2	☼	190-210	15-20	
Pizza, fagyasztott, vékony tésztával, 2 darab	Univerzális serpenyő + rostély	3+1	☼	190-210	20-25	
Pizza, fagyasztott, vastag tésztával, 1 darab	Rostély	3	☼	180-200	20-25	
Pizza, fagyasztott, vastag tésztával, 2 darab	Univerzális serpenyő + rostély	3+1	☼	190-210	25-30	
Minipizzák	Univerzális serpenyő	3	☼	180-200	15-20	
Pikáns sütemények sütőformában	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2	☼	170-190	50-60	
Quiche	Lepényforma, feketebádog	2	☼	190-210	25-35	
Pirog	Felfújtforma	2	☼	170-190	65-75	
Empanada	Univerzális serpenyő	2	≡	180-200	35-50	
Burek	Univerzális serpenyő	1	≡	180-200	40-50	
* előmelegítés						

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 sütött. A felső sütő- tepsin a sütemény sötétebb, mint az alsón.	Több szinten való sütésnél mindig forró levegős üzemmódot válasszon. Az egyidejűleg betolt tepsiken lévő süteményeknek vagy formáknak nem kell egyidejűleg készen lenniük.
A sütemény jól néz ki, de belül nincs átsülve.	Süsse alacsonyabb hőmérsékleten valamivel hosszabb ideig, és szükség esetén használjon kevesebb folyadékot. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy panírmorzssával, és azután tegye rá a töltelékét.
A süteményt nem lehet kiborítani.	Sütés után hagyja a süteményt 5-10 percig hűlni. Ha még mindig nem jön ki a formából, lazítsa fel a szélét óvatosan egy késsel. Borítsa ki a süteményt, és a sütőforma alját többször törölje át hideg, nedves törölrúhával. Legközelebb kenje ki a formát, és szórja be panírmorzssával.

Felfújtak és csőbensültek

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

A felfújt főzési állapota függ az edény nagyságától és a felfújt magasságától.

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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Felfújt, pikáns, főzött hozzávalók	Felfújtforma	2	≡	200-220	30-60
Felfújt, édes	Felfújtforma	2	≡	170-190	40-60
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, 4 cm magas	Felfújtforma	2	⌘	150-170	60-80
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, 4 cm magas, 2 szinten	Felfújtforma	3+1	⌘	150-160	65-80

Szárnyas, hús és hal

A készülék különféle fűtési módokkal rendelkezik szárnyas, hús és hal 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) 11. Oldalon

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

Sütés edényben

Figyelmeztetés – Sérülésveszély megrepedt üveg miatt!

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

Mindig a megadott betolási magasságokat használja.

Egy szinten formákban vagy az univerzális serpenyőben készíthet ételt.

- Formák rostélyon: 2. szint
- Univerzális serpenyő: 3. szint

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

Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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.

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

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

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

Nyitott edény

Szárnyas, hús és 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.

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

Roston sütés

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

A grilleznivalót helyezze a rostélyra. Kiegészítésképpen 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 húst 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.

Sütőhőmérő

Kivitelől függően készüléke rendelkezhet sütőhőmérővel. A sütőhőmérővel hajszálpontos sütési eredményeket érhet el. A megfelelő fejezetben olvassa el a sütőhőmérő használatára vonatkozó fontos tudnivalókat. Ott megtalál minden adatot a sütőhőmérő behelyezésével, a lehetséges fűtési módokkal és egyéb információkkal kapcsolatban. → "Sütőhőmérő" a(z) 17. Oldalon

Javasolt beállítási értékek

A beállítási értékek töltetlen, sütésre kész szárnyasok, húsok vagy halak betolására vonatkoznak, amelyet hűtőből helyeznek a hideg sütőtérbe.

A táblázatban szárnyas-, hús- és halételekre vonatkozó adatokat talál javasolt súllyal. Mindig az alacsonyabb hőmérsékletet használja, ha nagyobb súlyú szárnyast, húst vagy halat szeretne megsütni. Több darab esetén a sütési időtartam megállapításánál a legnehezebb darab súlyából induljon ki. Az egyes darabok közel egyforma nagyságúak legyenek.

Minél nagyobb a szárnyas, hús vagy hal, 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, halat vagy húst.

Szárnyasok

Kacsánál vagy libánál a bőrt nyomja be a szárnyak alá. Így a zsír ki tud folyni.

Szárnyasok

Étel	Tartozék / Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Csirke, 1,3 kg	Fedő nélküli edény	2	☼	200-220	60-70
Csirkeaprólék, 250 g/db	Fedő nélküli edény	3	☼	220-230	30-35
Csirke alsócomb, csirkedarabok, fagyasztott	Univerzális serpenyő	3	☼	190-210	20-25
Kacsa, 2 kg	Fedő nélküli edény	2	☼	180-200	90-110

Kacsamell esetén vágdalja be a bőrt. Ne forgassa a kacsamellet.

Adjon a szárnyashoz egy kevés folyadékot. Az edény alján kb. 1-2 cm folyadék legyen.

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.

Hús

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

A sovány húshoz adjon egy kevés folyadékot. Az üvegedény alján legyen kb. 1/2 cm víz.

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

Amikor a sült elkészült, hagyja még 10 percre 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.

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

A folyadék mennyisége függ a hús fajtájától és az edény anyagától, illetve attól, hogy használ-e fedőt. Ha zománcozott, vagy sötét fémből készült sültedényben 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 hús és a fedő közötti távolság legalább 3 cm legyen. A hús megemelkedhet.

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

Hal

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

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

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

Étel	Tartozék / Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kacsamell, közepes, 300 g/db	Fedő nélküli edény	3	☰	210-230	35-40
			☼	<i>int</i>	3-5
Liba, 3 kg	Fedő nélküli edény	2	☼	140	130-140
			☰	160	50-60
Libacomb, 350 g/db	Fedett edény	2	☰	150-160	80-90
			☼	230-240	30-40
Bébi pulyka, 2,5 kg	Fedő nélküli edény	2	☼	180-200	75-90
Pulykamell csont nélkül, 1 kg	Fedett edény	2	☰	240-260	80-100
Pulykacomb csonttal, 1 kg	Fedő nélküli edény	2	☼	180-200	80-100

Hús

Étel	Tartozék / Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépés	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2	☼	-	160-170	150-160
Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg	Fedő nélküli edény	2	☼	1	130-140	135-145
			☼	2	190-200	25-30
Vesepecsenye, 1,5 kg	Fedett edény	2	☼	-	190-200***	100-110
Sertés steak, 2 cm vastag	Rostély	4	☼	-	<i>int</i> **	20-25
Marhafilé, közepes, 1 kg	Rostély + univerzális serpenyő	3	☰	-	210-220**	40-50****
Párolt marhasült, 1,5 kg	Fedett edény	2	☼	-	200-220*****	130-150
Sült hátszín, közepes, 1,5 kg	Rostély + univerzális serpenyő	3	☼	-	200-220	60-70****
Hamburger, 3-4 cm magas	Rostély	4	☼	-	<i>int</i> ****	25-30
Borjúsült, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2	☼	-	160-180	140-160
Borjúcsülök, 1,5 kg	Fedett edény	2	☼	-	200-220	125-140
Báránycomb csont nélkül, közepes, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2	☼	-	170-190***	70-80
Báránygerinc csonttal, közepes, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2	☼	-	180-190***	45-55
Grillkolbász	Rostély	3	☼	-	<i>int</i>	15-20
Fasírt, 1 kg	Fedő nélküli edény	2	☼	-	170-180	70-80

* előmelegítés

** az univerzális serpenyőt tolja be alá a 2. betolási magasságra

*** megfordítás nélkül

**** fordítsa meg a főzési idő 1/2-2/3 részének elteltével

***** az elején öntsön annyi folyadékot az edénybe, hogy a sütnivalót legalább 2/3 részéig ellepje

Hal

Étel	Tartozék / Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Hal egészben, grillezve, 300 g, pl. pisztráng	Rostély	2	☼	160-180***	20-30
Hal egészben, grillezve, 1,5 kg, pl. lazac	Rostély	2	☼	170-190***	30-40
Halfilé, -kotlett grillezve, 2-3 cm vastag	Rostély	4	☼	<i>int</i> **	10-20
Hal, párolt, egész, 300 g, pl. pisztráng	Fedett edény	2	☼	170-190	40-50
Hal, párolt, egész, 1,5 kg, pl. lazac	Fedett edény	2	☼	180-210	55-65
Halfilé, párolva, natúr, 2-3 cm vastag	Fedett edény	2	☼	170-190	35-45

* előmelegítés

** az univerzális serpenyőt tolja be a 2. betolási magasságra

*** Tolja be az univerzális serpenyőt a rostély alá

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 vízízű.	Válasszon a következő alkalommal nagyobb sütőedényt, és szükség esetén kevesebb folyadékot adjon hozzá.
Párolás során odaégg 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.

Köreték és zöldségek

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

Igazodjon a táblázatban feltüntetett értékekhez.

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Grillezett zöldség	Univerzális serpenyő	4	☼	<i>int</i>	10-15
Sült burgonya, félbevágva	Univerzális serpenyő	3	☼	160-180	45-60
Burgonyatermékek, fagyasztott, pl. hasábburgonya, krokett, burgonyabatyuk, rösztli	Univerzális serpenyő	3	☼	200-220	25-35
Hasábburgonya, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☼	190-210	30-40

Desszertek

A készülékkel saját maga is készíthet szuflét és joghurtot.

Szuflék

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

Joghurt

A tartozékokat, edényeket és az állványokat vegye ki a sütőtérből. A sütőtérnek üresnek kell lennie.

- 1 liter tejet (3,5%-os) melegítsen 90 °C-ra a főzőfelületen, majd hűtse vissza 40 °C-ra. Tartós tejet elegendő 40 °C-ra felmelegíteni.
2. Keverjen bele 150 g joghurtot (hűtőszekrény-hőmérséklet).
3. Töltse csészékbe vagy kis üvegekbe, és fedje le frissentartó fóliával.
4. Ezután a csészéket vagy az üvegeket tegye a sütőtér aljára, és a táblázatban leírtak szerint állítsa be.
5. Elkészítés után a joghurtot tegye a hűtőszekrénybe.

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Joghurt	Egyadagos forma	-	☼	40-45	8-9h
Szuflé, egy adagos forma	Egyadagos forma	2	☼	160-180	35-45

Akrilamid az élelmiszerekben

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

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

Tippek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

Általános tudnivalók	<ul style="list-style-type: none"> ■ A főzési idők lehetőleg legyenek rövidek. ■ Az ételeket aranyárgára pirítsa, ne túl sötétre. ■ A nagy, vastag főznivaló kevesebb akrilamidot tartalmaz.
Sütés	Felső/alsó fűtéssel max. 200 °C. Forró levegővel max. 180 °C.

Tippek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez	
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. Kb. 400-600 g-ot süssön sütőtepsinként, hogy a hasábburgonya ne száradjon ki és ropogós legyen.

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 tábla. Ügyeljen arra, hogy a gyümölcs vagy a gomba ne egymás fölé fektessen a rostoson.

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

A fűszernövényeket szárakkal 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.

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.

Zöldség, gyümölcs és zöldfűszerek	Tartozékok	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, óra
Almatermésűek (almakarikák, 3 mm vastag, rostélyonként 200 g)	1-2 rostély		80	4-8
Gyökérzöldség (sárgarépa), reszelt, előfőzött	1-2 rostély		80	4-7
Gomba szeletekben	1-2 rostély		80	5-8
Zöldfűszerek, megtisztítva	1-2 rostély		60	2-5

Befőzés

A készülékben zöldséget és gyümölcsöt is befőzhet.

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

Poharak

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

Befőzésnél csak ugyanolyan méretű üvegeket ugyanolyan élelmiszerekkel használjon. A sütőtérben maximum hat, 1/2 1 vagy 1 1/2 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. Ugy állítsa az üvegeket az univerzális serpenyőbe, hogy azok ne érjenek egymáshoz. Öntsön 500 ml forró vizet (kb. 80 °C) az univerzális serpenyőbe. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

Befőzés befejezése

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

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

Az üvegeket befőzés után vegye ki a sütőtérből, és helyezze egy tiszta törlőruhára. A forró üvegeket ne tegye hideg vagy nedves alátétre, mert

megrepedhetnek. Takarja le a befőttésűvegeket, hogy megóvja őket a huzattól. A csatokat csak akkor távolítsa el, ha az üvegek lehűltek.

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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépés	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Zöldség, pl. sárgarépa	1 literes befőttésűveg	1	☞	1.	160-170	gyöngyözésig: 30-40
				2.	120	a gyöngyözéstől: 30-40
				3.	-	utómelegítés: 30
Zöldség, pl. uborka	1 literes befőttésűveg	1	☞	1.	160-170	gyöngyözésig: 30-40
				2.	-	utómelegítés: 30
Csonthéjasok, pl. cseresznye, szilva	1 literes befőttésűveg	1	☞	1.	160-170	gyöngyözésig: 30-40
				2.	-	utómelegítés: 35
Almatermésűek, pl. alma; eper	1 literes befőttésűveg	1	☞	1.	160-170	gyöngyözésig: 30-40
				2.	-	utómelegítés: 25

Tészta kelesztése

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

A tésztát tegye egy hőálló tálba, és helyezze 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.

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

Darabokban sült tészta

A süteményt helyezze a táblázatban megadott betolási magasságra.

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

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

Étel	Tartozék / Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépés	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kelt tészta, könnyű	Keverőtál	2	☞	1.	35-40	25-30
	Sütőlap	2	☞	2.	35-40	10-20
Kelt tészta, nehéz és zsíros	Keverőtál	2	☞	1.	35-40	60-75
	Hőálló edény	2	☞	2.	35-40	45-60

Felolvasztás

Mélyhűtött gyümölcs, zöldség és sütemény felolvasztására alkalmas. Hús, szárnyas és hal legjobban a hűtőszekrényben olvasható fel. Krémes és tejszínes tortákhoz nem alkalmas.

Használja a felolvasztáshoz az alábbi betolási magasságokat:

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

A táblázatban megadott időadatok irányértéknek tekintendők. Az értékek az élelmiszerek minőségétől,

fagyasztási hőmérsékletétől (-18 °C) és tulajdonságaitól függnnek. Időtartományokat adtunk meg. Először a rövidebb időt állítsa be, majd szükség esetén növelje az időt.

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

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

Az ételt időközben 1-2-szer fordítsa meg vagy keverje meg. A nagyobb darabokat többször is fordítsa meg. Az

ételt közben darabolja szét, ill. a már felolvadt darabokat vegye ki a készülékből.

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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kenyér, általános	Sütőtepsi	2		50	40-70
Sütemény, lédús	Sütőtepsi	2		50	70-90
Sütemény, száraz	Sütőtepsi	2		60	60-75

Melegen tartás

A Felső/alsó fűtés 70 °C fűtési móddal melegen tarthatja az elkészült ételeket. Így elkerüli a pára lecsapódását, és nem kell kitörölnie a sütőteret.

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

Próbaételek

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

Az EN 60350-1 szabvány szerint.

Sütés

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

Betolási magasságok két szinten való sütéskor:

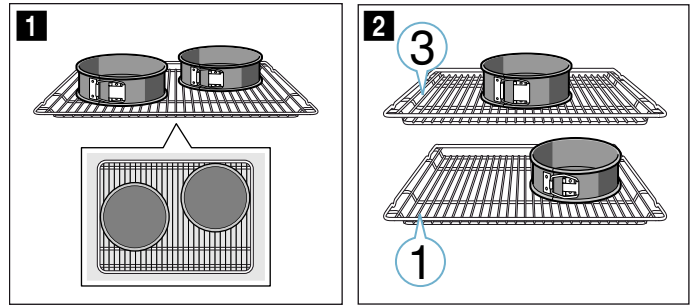
- Univerzális serpenyő: 3. szint
Sütőtepsi: 1. szint
- Formák rostélyon
Első rostély: 3. szint
Második rostély: 1. szint

Betolási magasságok három szinten való sütéskor:

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

Sütés két kerek sütőformában:

- Egy szinten (1 ábra)
- Két szinten (2 ábra)



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.

Roston sütés

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

Sütés

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3	≡	140-150*	25-35
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3	⌘	140-150*	20-30
Kinyomós sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	⌘	140-150*	25-35
Kinyomós sütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	4+3+1	⌘	130-140*	35-55
Teasütemény	Sütőtepsi	3	≡	150*	25-35
Teasütemény	Sütőtepsi	3	⌘	150*	20-30
Teasütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	⌘	140*	25-35
Teasütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	4+3+1	⌘	140*	25-35
Vizes piskóta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2	≡	160-170**	25-35
Vizes piskóta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2	⌘	160-170	30-35
Vizes piskóta, 2 szinten	2x kapcsos kerek sütőforma Ø 26 cm	3+1	⌘	150-160**	35-50
Almás lepény	2 db feketebádog forma Ø 20 cm	2	⌘	160-170	70-90
Almás lepény	2 db feketebádog forma Ø 20 cm	1	≡	190-210	70-80
Almás lepény, 2 szinten	2 db feketebádog forma Ø 20 cm	3+1	⌘	160-180	70-90

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

** melegítse elő, ne használja a „gyorsfűtés” funkciót

Roston sütés

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kenyérpirítás*	Rostély	4	⌘	int	5-6
Marhahús hamburger, 12 darab**	Rostély	4	⌘	int	25-30

* ne melegítse elő

** a teljes idő 2/3-a után fordítsa meg



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001339800
980110
hu