



BEÉPÍTHETŐ SÜTŐ

[hu] HASZNÁLATI UTASÍTÁS

B45CR22.0

Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	4
	Fontos biztonsági előírások	5
	Általános	5
	Halogénlámpa	6
	A sérülések okai	6
	Általános	6
	Környezetvédelem	7
	Energiamegtakarítás	7
	Környezetbarát ártalmatlanítás	7
	A készülék megismerése	8
	Kezelőfelület	8
	Kezelőelemek	8
	Főmenü	9
	Fűtési módok menü	9
	A sütőtér funkciói	10
	Tartozékok	10
	Mellékelt tartozékok	10
	Tartozék behelyezése	10
	Tartozékok kombinálása	11
	Kiegészítő tartozékok	11
	Az első használat előtt elvégzendő tennivalók 12	
	Az első üzembe helyezés	12
	Sütőtér tisztítása	12
	A tartozékok tisztítása	12
	A készülék kezelése	13
	A készülék be- és kikapcsolása	13
	Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése	13
	Készülék üzemelésének módosítása vagy megszakítása	14
	Készülék gyors felűtése	14
	időfunkciók	15
	Időfunkciók megjelenítése és elrejtése	15
	Jelzőóra beállítása	15
	Időtartam beállítása	15
	Késleltetett üzem – „Befejezési idő”	15
	Beállítások ellenőrzése, módosítása és törlése	15
	Gyerekzár	16
	Automatikus gyerekzár	16
	Egyszeri gyerekzár	16
	Alapbeállítások	17
	Alapbeállítások módosítása	17
	Az alapbeállítások listája	17
	Kedvencek beállítása	17
	Sabbat beállítása	18
	Sabbat funkció indítása	18
	Sabbat funkció indítása	18
	Tisztítószer	18
	Megfelelő tisztítószer	18
	Sütőtér felületei	19
	Tisztítás után	20
	Készülék tisztántartása	20
	Tisztítási funkció	20
	Indítás	20
	Befejezés	20
	Utótisztítás	20
	Makacs szennyeződések eltávolítása	21
	Tartók	21
	Állványok ki- és beakasztása	21
	A készülék ajtaja	22
	A készülék ajtajának ki- és beakasztása	22
	Ajtólapok ki- és beszerelése	24
	Üzemzavar – mi a teendő?	25
	Hibatáblázat	25
	Maximális időtartam túllépve	25
	A sütőtér felső falán található lámpa cseréje	25
	Üvegbura	26
	Vevőszolgálat	26
	E-szám és FD-szám	26

**Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek. 27**

Szilikonformák	27
Sütemények és aprósütemények	27
Kenyér- és zsemlefélék	31
Pizza, quiche és pikáns sütemények	32
Felfújt és szuflé	34
Szárnyasok.	35
Hús	36
Hal	38
Köreték és zöldségek.	40
Joghurt.	41
Eco fűtési módok	41
Akrilamid az élelmiszerekben.	42
Kímélő párolás	43
Aszalás.	44
Befőzés	45
Tészta kelesztése Kelesztési fokozattal	46
Felolvasztás	46
Melegen tartás	47
Próbaételek	48

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

**Rendeltetésszerű
használat**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Fontos biztonsági előírások

Általános

Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

Figyelmeztetés – Mágneses veszély!

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

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.

A sérülések okai

Általános

Figyelem!

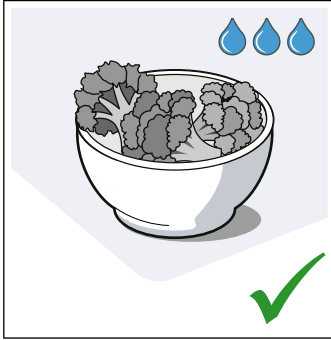
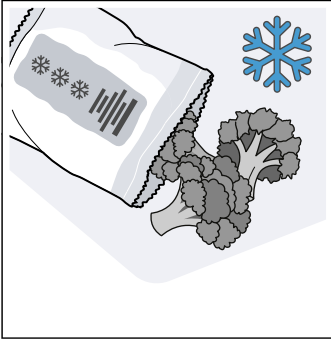
- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek, és a zománc megsérül.
- Alufólia: Az alufólia a sütőtérben nem érintkezhet az ajtólapalal. Tartós elszíneződések keletkezhetnek az ajtólapalal.
- Víz a forró sütőtérben: Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. A hőmérsékletváltozás miatt megsérülhet a zománc.
- Nedvesség a sütőtérben: a hosszabb időn keresztül a sütőtérben maradó nedvesség korróziót eredményez. Használat után szárítsa meg a sütőteret. Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. Ne tároljon ételt a sütőtérben.
- Lehűlés nyitott készülékajtó mellett: Magas hőmérsékleten való működtetés után a sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Ügyeljen arra, hogy semmi ne csipődjön be a készülék ajtajába. Még ha csak résnyire is marad nyitva az ajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek. Kizárólag magas páratartalommal való működtetés után hagyja a sütőteret nyitott ajtó mellett megszáradni.
- Gyümölcsle: A lédús gyümölcsös süteményekből ne tegyen túl sokat a sütőtepsibe. A gyümölcsle kifröcsköl a sütőtepsiből és eltávolíthatatlan foltokat hagy. Ha lehetséges, használja a mélyebb univerzális serpenyőt.
- Erősen szennyezett tömítés: ha a tömítés erősen szennyezett, a készülék ajtaja üzem közben nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán a tömítést. Soha ne üzemeltesse a készüléket sérült tömítéssel vagy tömítés nélkül.
- 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

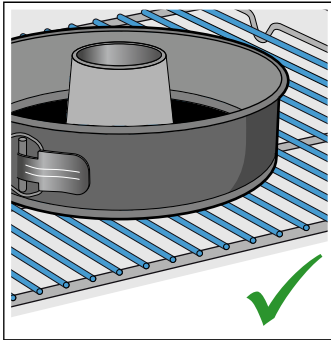
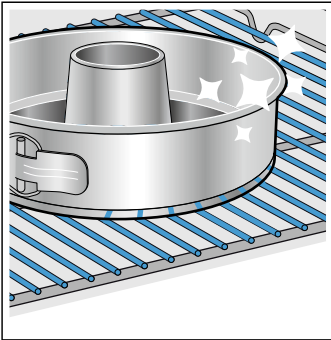
Új készüléke különösen hatékony energiafogyasztású. Itt ötletet adunk Önnek ahhoz, hogyan takaríthat meg sütés közben energiát, és hogyan ártalmatlaníthatja készülékét megfelelően.

Energiamegtakarítás

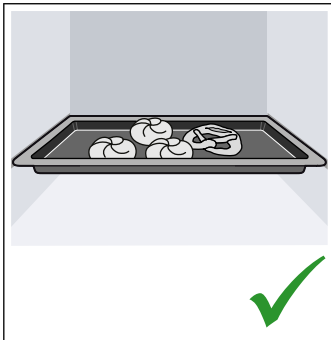
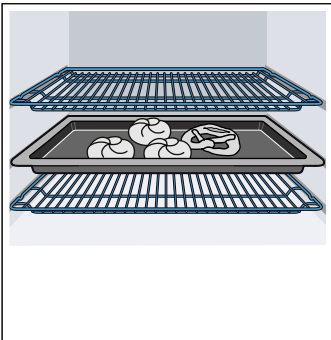
- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- A fagyasztott élelmiszereket hagyja kiolvadni, mielőtt a sütőtérbe teszi őket.



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



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



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



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



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

Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



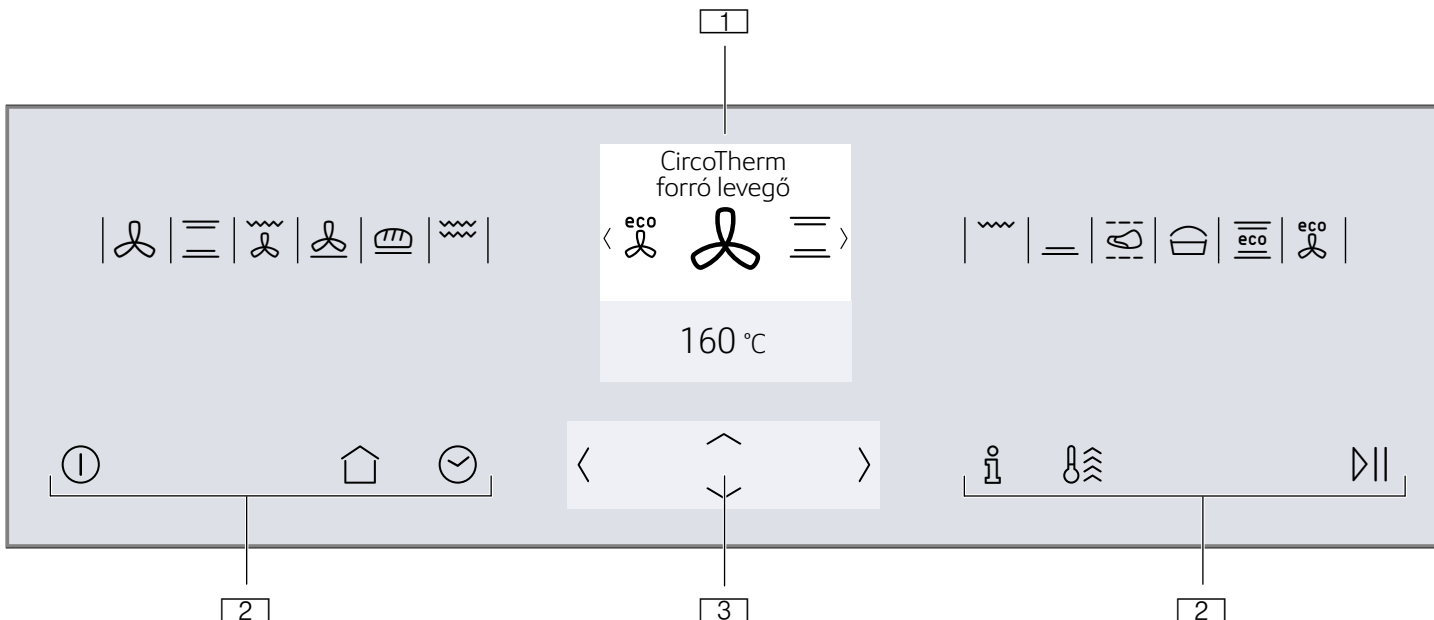
Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

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

A készülék megismerése

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

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



- 1 Kijelző
- 2 Érintőgombok
- 3 ShiftControl- kezelőelem

Kezelőelemek

A kezelőelemekkel készülékét így egyszerűen és közvetlenül beállíthatja.

Érintőgombok

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

Érintőgomb	Használat
ⓘ be/ki	A készülék be- vagy kikapcsolása → "A készülék be- és kikapcsolása" a(z) 13. Oldalon
🏠 Főmenü	Üzemmodok és beállítások kiválasztása → "Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 13. Oldalon
🕒 Időfunkciók	Jelzőóra, időtartam vagy „Befejezési idő” késleltetett üzem beállítása → "Időfunkciók" a(z) 15. Oldalon
🚫 Gyerekzár	Gyerekzár bekapcsolása vagy kikapcsolása → "Gyerekzár" a(z) 16. Oldalon
ℹ️ Információ	További információk megjelenítése Aktuális hőmérséklet megjelenítése → "Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 13. Oldalon

Kezelőfelület

A kezelőfelület segítségével állíthatja be a készülék különféle funkcióit. A kijelző megmutatja az aktuális beállításokat.

⏩	Gyors felfűtés	Gyors felfűtés bekapcsolása vagy kikapcsolása → "Készülék gyors felfűtése" a(z) 14. Oldalon PowerBoost bekapcsolása vagy kikapcsolása → "Készülék gyors felfűtése" a(z) 14. Oldalon
▶▶	start/stop	Üzemmod elindítása vagy leállítása → "Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 13. Oldalon

ShiftControl-kezelőelem


A ShiftControl-kezelőelemmel léptethet a kijelző sorai között, illetve választhat beállításokat. Azon beállítások mellett, amelyeket módosíthat, jobb és bal oldalon nyíl (< >) jelenik meg.

Gomb	Használat
<	Balra léptetés balra a kijelzőn
>	Jobbra léptetés jobbra a kijelzőn
^	Felfelé léptetés felfelé a kijelzőn
v	Lefelé léptetés lefelé a kijelzőn

Utasítás: A beállított értékeken gyorsan át is léptethet, ha lenyomva tart egy gombot. Miután elengedi a gombot, a gyors léptetés megáll.

Főmenü

Ha a főmenübe szeretne lépni, koppintson az  érintőgombra.

Menü	Használat
	Fűtési módok Válassza ki az ételhez a kívánt fűtési módot és hőmérsékletet → "A készülék be- és kikapcsolása" a(z) 13. Oldalon



Alapbeállítások

Egyéni készülékbeállítások megadása. → "Alapbeállítások" a(z) 17. Oldalon



EasyClean

Kisebbszennyeződések tisztítása a sütőtérben
→ "Tisztítási funkció" a(z) 20. Oldalon

Fűtési módok menü

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

275 °C feletti hőmérséklet-beállítások esetén a készülék kb. 40 perc után csökkenti a hőmérsékletet kb. 275 °C-ra.

Fűtési mód	Hőmérséklet	Használat
	Forró levegő: CircoTherm 40–200 °C	Egy vagy több szinten való sütéshez és főzéshez. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
	Felső/alsó fűtés 50–275 °C	Hagyományos, egy szinten való sütéshez. Különösen alkalmas lédús töltelékkel készült süteményekhez. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől.
	Termogrill 50–250 °C	Szárnyas, egész hal és nagyobb húsdarabok sütéséhez. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.
	Pizzafokozat 50–275 °C	Pizza és egyéb ételek elkészítéséhez, amelyek sok hőt igényelnek alulról. Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körfűtőtest fűt.
	Kenyérsütési fokozat 180–240 °C	Kenyér, zsemle és más, magas hőmérsékletet igénylő péksütemények sütéséhez.
	Grill, nagy felület 50–290 °C	Lapos grilleznivalók, például steak, virsli vagy pirítós grillezéséhez és csőben sütéshez. A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.
	Grill, kis felület 50–290 °C	Kis mennyiségű steak, virsli vagy pirítós grillezéséhez és csőben sütéshez. A grillfűtőtest alatt lévő középső felület felforrósodik.
	Alsó fűtés 50–250 °C	Vízfürdőben való főzéshez és utánsütéshez. A hő alulról áramlik.
	Kímélő párolás 70–120 °C	Enyhén átsütött, puha húsdarabok kíméletes és lassú párolásához nyitott edényben. A hő alacsony hőmérsékletnél egyenletesen áramlik fentről és lentől.
	Kelesztési fokozat 35–55 °C	Kelt és kovászos tészták kelesztéséhez, illetve joghurt érleléséhez. A tészta gyorsabban kel meg, mint szobahőmérsékleten. A tészta felszíne nem szárad ki.
	Felső/alsó fűtés Eco 50–275 °C	Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez. A hő fentről és lentől áramlik. A fűtési mód 150 és 250 °C között a leghatékonyabb. Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiafogyasztás meghatározására hagyományos üzemmódban.
	CircoTherm Eco 40–200 °C	Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez egy szinten, előmelegítés nélkül. A ventilátor elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben. A fűtési mód 125 és 200 °C között a leghatékonyabb. Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiahatékonysági osztály, valamint az energiafogyasztás meghatározására légkeringetési üzemmódban.

A sütőtér funkciói

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

Készülék ajtajának nyitása

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

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

Sütőtér-világítás

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

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

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

Hűtőventilátor

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

Figyelem!

Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Másként a készülék túlmelegszik.

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

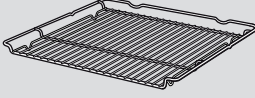
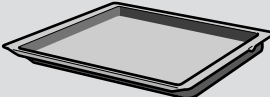
Utasítás: Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy a hűtőventilátor milyen hosszan működjön tovább. → "Alapbeállítások" a(z) 17. Oldalon

Tartozékok

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

Mellékelt tartozékok

Készüléke a következő tartozékokkal van felszerelve:

	Rostély Edényekhez, sütemény- és felfújtformákhoz. Sültekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.
	Univerzális serpenyő Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültekhez. Zsírfelfogó edényként is használhatja, ha közvetlenül a rostélyon grillez.
	Sütőtepsi Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.

Kizárólag eredeti tartozékokat használjon. Azok speciálisan a készülékhez készültek.

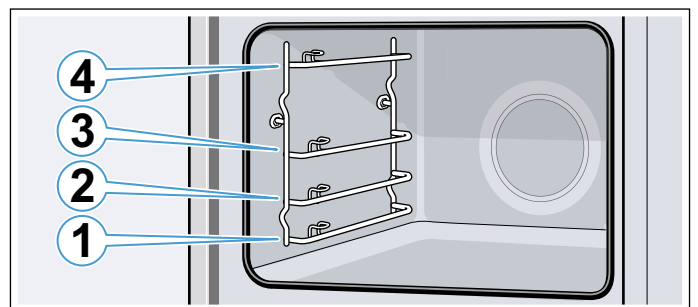
Tartozékokat a vevőszolgálatnál, szakkereskedésekben vagy interneten vásárolhat.

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

Tartozék behelyezése

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

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




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

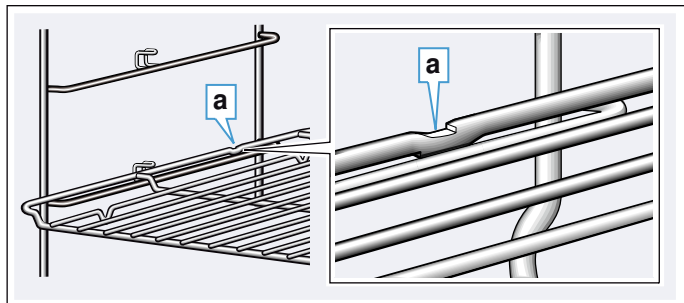
Utasítások

- 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.

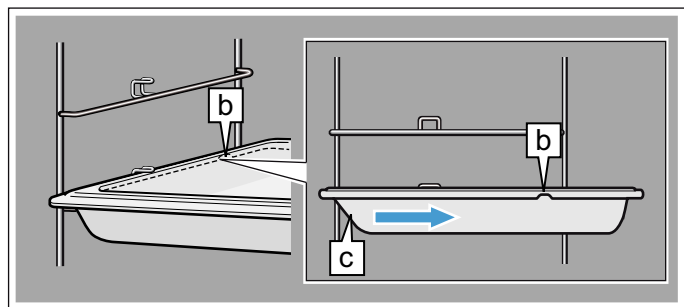
Beasztás

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 billenésgátló működjön.

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



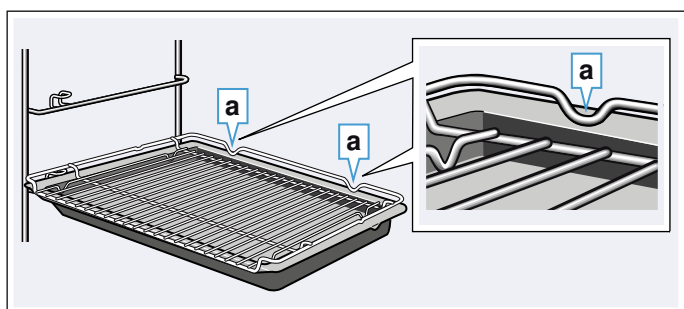
A sütőtepsi vagy az univerzális serpenyő betolásakor ügyeljen arra, hogy a beasztó pecek **b** hátul legyen és lefelé nézzen. A tartozék ferde része **c** nézzen előre, a készülék ajtaja felé.



Tartozékok kombinálása

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

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



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) 26. 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 termék számot (E-Nr.)



Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

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

Az első üzembe helyezés

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

Nyelv beállítása

1. A \vee gombbal lépjen a legelső sorba.
2. A \langle vagy a \rangle gombbal válassza ki a nyelvet.
3. A \wedge gombbal lépjen vissza a „Nyelv” lehetőséghez.
4. A \rangle gombbal válassza ki a következő beállítást.

Pontos idő beállítása

1. A \vee gombbal lépjen a következő sorba.
2. A \langle vagy a \rangle gombbal válassza ki a pontos időt.
3. Nyomja meg a \wedge gombot.
4. A \rangle gombbal válassza ki a következő beállítást.

Dátum beállítása

1. A \vee gombbal lépjen a következő sorba.
2. A \langle vagy a \rangle gombbal válassza ki az aktuális napot.
3. A \wedge gombbal lépjen vissza a „Nap” lehetőségre.
4. A \rangle gombbal válassza ki a következő beállítást.
5. A \vee gombbal lépjen a következő sorba.
6. A \langle vagy a \rangle gombbal válassza ki az aktuális hónapot.
7. A \wedge gombbal lépjen vissza a „Hónap” lehetőségre.
8. A \rangle gombbal válassza ki a következő beállítást.
9. A \vee gombbal lépjen a következő sorba.
10. A \langle vagy a \rangle gombbal válassza ki az aktuális évet.
11. A \wedge gombbal lépjen vissza az „Év” lehetőségre.
12. A \rangle a gombbal válassza ki a beállításokat.
Az első üzembe helyezés befejeződött.

Utasítások

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

Sütőtér tisztítása

Az új készülék szagának megszüntetéséhez melegítse elő az üres, zárt 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 törülőkendővel.
4. A $\textcircled{1}$ érintőgombbal kapcsolja be a készüléket.

5. Állítsa be a megadott fűtési módot és hőmérsékletet, majd kezdje meg a készülék üzemeltetését.
→ *„Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése” a(z) 13. Oldalon*

Beállítások

Fűtési mód	CircoTherm forró levegő $\textcircled{2}$
Hőmérséklet	maximális
Időtartam	1 óra

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

A tartozékok tisztítása

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

A készülék kezelése

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

A készülék be- és kikapcsolása

A készülék be- vagy kikapcsolásához koppintson az ① érintőgombra.

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


Kijelző	Jelentés
-H-	Maradékhő magas (120 °C feletti)
-h-	Maradékhő alacsony (60 °C és 120 °C közötti)

Utasítások

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

Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése

Példa: Forró levegő: CircoTherm  170°C


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




2. A < vagy a > gombbal válassza ki a fűtési módot.
3. A ~ gombbal lépjen a következő sorba.

4. A < vagy a > gombbal válassza ki a hőmérsékletet.



- Utasítás:** Üzemmódtól függően további beállításokat választhat ki. A ~ gombbal lépjen a következő sorokba az egyes újabb beállítások megadásához. A < vagy a > gombbal válassza ki a beállítást.
5. Koppintson az  érintőgombra a készülék üzemeltetésének megkezdéséhez. A felfűtési sáv és a működési idő megjelenik a kijelzőn.

Utasítás: Ha bekapcsolás után közvetlenül a főmenübe  szeretne érkezni, az Alapbeállítások fejezet „Bekapcsolás utáni üzem” című részében kiválaszthatja a főmenüt. → "Alapbeállítások" a(z) 17. Oldalon

Ajánlott értékek

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


Felfűtési sáv

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

Működési idő



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

Aktuális hőmérséklet megjelenítése

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







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

További információk

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

Készülék üzemelésének módosítása vagy megszakítása


Készülék üzemelésének módosítása

1. Az  érintőgombbal állítsa le az üzemelést.
2. A  vagy a  gombbal lépjen a módosítani kívánt beállítás sorába.
3. A  vagy a  gombbal módosítsa a beállítást.
4. Az  érintőgombbal indítsa el a módosított üzemelést.

Utasítások

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




Készülék működésének megszakítása

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



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

Készülék gyors felfűtése






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

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







Utasítások

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

Gyors felfűtés bekapcsolása




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

PowerBoost bekapcsolása

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

időfunkciók

A készülék különböző időfunkciókkal rendelkezik.

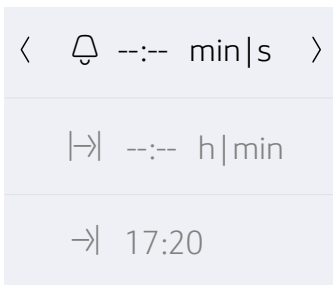
Időfunkciók	Használat
 Jelzőóra	A jelzőóra úgy működik, mint egy tojásfőző óra. A készülék nem automatikusan kapcsol be vagy ki.
 Sütési idő	A beállított idő letelte után a készülék nem kapcsol be vagy ki automatikusan.
 Befejezési idő	A készülék automatikusan bekapcsol, majd a beállított időtartam és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

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

Időfunkciók megjelenítése és elrejtése







Az időfunkciók megjelenítéséhez vagy elrejtéséhez koppintson az  érintőgombra.


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



Jelzőóra beállítása








A jelzőóra bekapcsolt és kikapcsolt készüléken is beállítható.


- Koppintson az  érintőgombra. A kijelzőn megjelennek az időfunkciók.
- A  gombbal válassza ki az időtartamot.
Utasítás: Bekapcsolt készülék esetén a  gombbal lépjen a Jelzőóra sorba, végül a  gombbal válassza ki az időtartamot.
- Koppintson az  érintőgombra a jelzőóra elindításához. A  szimbólum megjelenik a kijelzőn. A jelzőórán lefut az idő.

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

Időtartam beállítása

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

- Koppintson az  érintőgombra.
- Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet.
- Koppintson az  érintőgombra. A kijelzőn megjelennek az időfunkciók.
- A  vagy a  gombbal állítsa be az időtartamot.
 -  gomb javasolt érték 10 perc
 -  gomb javasolt érték 30 perc
- Koppintson az  érintőgombra a beállított időtartam elindításához.








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


Késleltetett üzem – „Befejezési idő”

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






A Késleltetett üzem funkció csak egy fűtési móddal együtt használható.

Utasítások

- Ügyeljen arra, hogy az élelmiszer ne álljon túl sokáig a sütőtérben, nehogy megromoljon.
 - Nem minden fűtési mód indítható el késleltetett üzemmódban.
- Az ételleket a megfelelő tartozékokon csúsztassa a sütőtérbe, és csukja be a készülék ajtaját.
 - Koppintson az  érintőgombra.
 - Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet.
 - Koppintson az  érintőgombra. A kijelzőn megjelennek az időfunkciók.
 - A  gombbal válassza ki az időtartamot.
 - A  gombbal lépjen a „ Befejezési idő” lehetőségre.
 - A  gombbal válassza ki a befejezés időpontját.
 - Koppintson az  érintőgombra. A készülék megvárja a megfelelő időpontot az üzemmód elindításához.

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


Beállítások ellenőrzése, módosítása és törlése



- Koppintson az  érintőgombra. A kijelzőn megjelennek az időfunkciók.
- A  vagy a  gombbal lépkedjen a sorok között.
- Szükség esetén  vagy a  gombbal módosítsa a beállítást. A törléshez állítson be egy „00:00” óra funkciót. A készülék automatikusan átveszi a beállítást.

Gyerekzár

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

A készülék két különböző lezárási móddal rendelkezik.














Lezárás	Bekapcsolás/kikapcsolás
Automatikus gyerekzár	A Beállítások → "Alapbeállítások" a(z) 17. Oldalon menü használatával
Egyszeri gyerekzár	Az  érintőgomb használatával

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



Automatikus gyerekzár

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













Bekapcsolás


1. Koppintson az  érintőgombra.
2. Koppintson az  érintőgombra.
3. A  vagy a  gombbal válassza a „Beállítások” lehetőséget.
4. A  gombbal lépjen a következő sorba.
5. A  vagy a  gombbal válassza az „Automatikus gyerekzár” lehetőséget.
6. A  gombbal lépjen a következő sorba.
7. A  vagy a  gombbal válassza a „Bekapcsolva” lehetőséget.
8. Koppintson az  érintőgombra.
9. A  gombbal lépjen a következő sorba a beállítás mentéséhez.
Az „Automatikus gyerekzár” be van kapcsolva. Kikapcsolás után a  szimbólum megjelenik a kijelzőn.

Megszakítás

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

Kikapcsolás

1. Tartsa lenyomva az  érintőgombot, amíg meg nem jelenik a „Gyerekzár kikapcsolva” üzenet a kijelzőn.
2. Koppintson az  érintőgombra.
3. Koppintson az  érintőgombra.
4. A  vagy a  gombbal válassza a „Beállítások” lehetőséget.
5. A  gombbal lépjen a következő sorba.
6. A  vagy a  gombbal válassza az „Automatikus gyerekzár” lehetőséget.
7. A  gombbal lépjen a következő sorba.
8. A  vagy a  gombbal válassza a „Kikapcsolva” lehetőséget.
9. Koppintson az  érintőgombra.

10. A  gombbal lépjen a következő sorba a beállítás mentéséhez.



Az „Automatikus gyerekzár” ki van kapcsolva.

11. Koppintson az  érintőgombra.

Egyszeri gyerekzár

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















Bekapcsolás és kikapcsolás

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


Alapbeállítások

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

Alapbeállítások módosítása

1. Koppintson az  érintőgombra.
2. Koppintson az  érintőgombra.
3. A  vagy a  gombbal válassza a „Beállítások ” lehetőséget.
4. A  gombbal lépjen a következő sorba.
5. A  vagy a  gombbal válassza ki a beállítást.
6. A  gombbal lépjen a következő sorba.
7. A  vagy a  gombbal válassza ki a beállítást.
8. Koppintson az  érintőgombra.
9. A beállítás mentéséhez koppintson a  gombbal a „Mentés” lehetőségre.
A beállítás elvetéséhez koppintson a  gombbal az „Elvetés” lehetőségre.

Az alapbeállítások listája


















Beállítás	Kiválasztás
Nyelv	Nyelv kiválasztása
Pontos idő	A pontos idő beállítása
Dátum	Aktuális dátum beállítása
Kedvencek	A Fűtési módok menüben megjeleníteni kívánt fűtési módok megadása → <i>"Kedvencek beállítása"</i> a(z) 17. Oldalon
Hangjelzés időtartama	Rövid Közepes Hosszú
Gomb hangjelzése	Kikapcsolva (Kivétel: az  érintőgomb hangja megmarad) Bekapcsolva
Kijelző fényereje	5 fokozatban beállítható
Időkijelzés	Digitális Ki
Világítás	Üzem közben bekapcsolva Üzem közben kikapcsolva
Gyerekzár*	Csak billentyűzár Ajtózár és billentyűzár
Automatikus gyerekzár	Kikapcsolva Bekapcsolva
Bekapcsolás utáni üzem	Főmenü Fűtési módok
Éjszakai elsötétítés	Kikapcsolva Bekapcsolva (a kijelző elsötétül 22:00 és 5:59 óra között)
Márkalógó	Kijelzés Ne jelenítse meg

Ventilátor továbbműködésének időtartama	Ajánlott Minimális
Kihúzórendszer	Nem Igen (két- vagy háromszintes kihúzó utólag felszerelve)
Gyári beállítások	Töltés
*) Ez az alapbeállítás egyes készüléktípusoknál nem választható	

Kedvencek beállítása

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

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

1. Koppintson az  érintőgombra.
2. Koppintson az  érintőgombra.
3. A  vagy a  gombbal válassza a „Beállítások ” lehetőséget.
4. A  gombbal lépjen a következő sorba.
5. A  vagy a  gombbal válassza ki a „Kedvencek” lehetőséget.
6. A  gombbal lépjen a következő sorba.
7. A  vagy a  gombbal válassza ki a fűtési módot.
8. A  gombbal lépjen a következő sorba.
9. A  vagy a  gombbal válassza a „Kikapcsolva” vagy a „Bekapcsolva” lehetőséget.
Utasítás: Ha a „Bekapcsolva” lehetőséget választotta, akkor a fűtési mód megjelenik a Fűtési módok menüben. Ha a „Kikapcsolva” lehetőséget választotta, akkor a fűtési mód nem jelenik meg a Fűtési módok menüben.
10. Koppintson az  érintőgombra.
11. A beállítás mentéséhez koppintson a  gombbal a „Mentés” lehetőségre.
A beállítás elvetéséhez koppintson a  gombbal az „Elvetés” lehetőségre.



Sabbat beállítása

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

Sabbat funkció indítása

Mielőtt használhatná a Sabbat beállítást, be kell kapcsolnia az alapbeállításokat a „Kedvencek” menüpontban. → *"Kedvencek beállítása" a(z) 17. Oldalon*

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

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

1. Koppintson az ① érintőgombra.
2. A < vagy a > gombbal válassza ki a „Sabbat funkciót”.
3. A ~ gombbal lépjen a következő sorba.
4. A < vagy a > gombbal válassza ki a hőmérsékletet.
5. A ~ gombbal lépjen a következő sorba.
6. A < vagy a > gombbal válassza ki az időtartamot.
7. Koppintson az >|| érintőgombra.
A készülék elindítja az üzemmódot.

Utasítások

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

Ha a Sabbat funkció időtartama lefutott, egy hangjelzés hallható. A készülék nem fűt tovább. Az ① érintőgombbal kapcsolja ki a készüléket.

Sabbat funkció indítása

A Sabbat funkció megszakításához koppintson az ① érintőgombra.



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 lehetőlegényan 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 törőruhával szárítsa meg. Ne használjon üvegkaparót, vagy nemesacélból készült dörzsszivacsot.
Kilincs	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törőruhával szárítsa meg. Ha vízkőmentesítő kerül a kilincsre, azonnal törölje le. Ezeket a foltokat később már nem lehet eltávolítani.
A készülék belseje	
Zománczott és öntisztuló felületek	Kövesse a programoknak a sütőtér felületeire vonatkozó utasításait, amelyek a táblázatok után olvashatók.
A sütőtér világításának üvegburája	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törőruhával szárítsa meg. Erős szennyeződésnél legjobb, ha sütőtisztító szert használ.
Ajtótömítés Ne vegye le!	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne súrolja. Tisztítás után ellenőrizze az ajtótömítés elhelyezkedését. → "Tisztítás után" a(z) 20. Oldalon
Ajtóburkolat	nemesacélból: Használjon nemesacél-tisztítót. Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Ne használjon nemesacél-ápoló szereket. műanyagból: Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa. Puha törőruhával 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 kihúzósinéről, 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.

Utasítások

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

Sütőtér felületei

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

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

Zománczott felületek tisztítása

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

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

Figyelem!

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

A sütőtér tisztítás után hagyja nyitva, hogy megszáradjon.

Javaslat: A legjobb, ha a tisztítási segédletet használja. → "Tisztítási funkció" a(z) 20. Oldalon

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

Öntisztító felületek tisztítása

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

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

Beállítás

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

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

Ez felmelegíti a kerámiabevonatot.

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

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

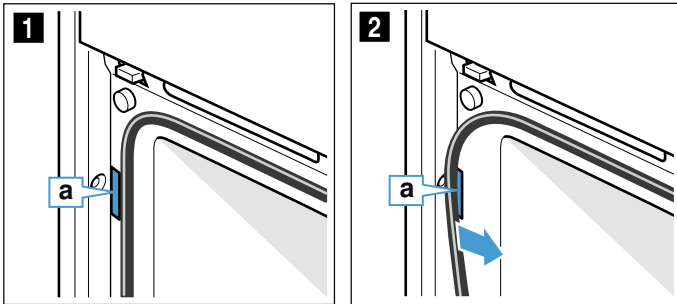
Figyelem!

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

Tisztítás után

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

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



Készülék tisztántartása

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

⚠ 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 szennyeződéset.

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

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

⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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

Indítás

Utasítások

- Az „EasyClean [☒]” tisztítás csak akkor indítható el, ha a sütőtér hideg (sütőtér hőmérséklete), és a készülék ajtaja be van csukva.
 - Az üzemelés időtartama alatt a ne nyissa ki a készülék ajtaját. Másként az „EasyClean [☒]” tisztítás megszakad.
1. Vegye ki a tartozékokat a sütőtérből.
 2. 0,4 liter vizet (nem desztillált vizet) keverjen el egy csepp mosogatószerrel, és öntse középen a sütőtér aljára.
 3. Koppintson az [☐] érintőgombra.
 4. Koppintson az [☐] érintőgombra.
 5. A [<] vagy a [>] gombbal válassza ki az „EasyClean [☒]” lehetőséget.
 6. A [<] gombbal lépjen a következő sorba.
 7. Koppintson az [☐] érintőgombra.
A készülék elindítja az EasyClean üzemmódot. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.

Befejezés

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

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

Utótisztítás

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

A sütőtér gyors szárítása

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

Makacs szennyeződések eltávolítása

A kifejezetten makacs szennyeződések eltávolítására több lehetősége is van.

- A tisztítás elindítása előtt hagyja egy ideig hatni a mosogatószeres vizet.
- A tisztítás elindítása előtt dörzsölje be mosogatószerrel a lapos felületeken található szennyeződések.
- 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.

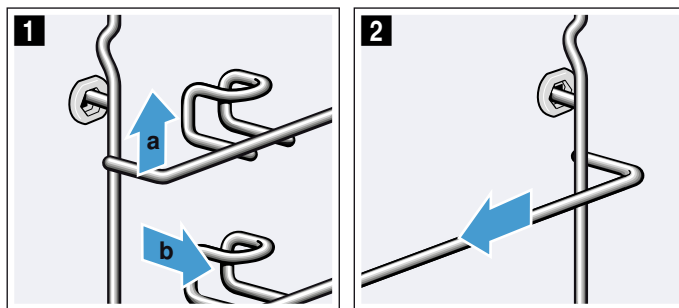
Állványok ki- és beakasztása

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Állványok kikapcsolása

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).

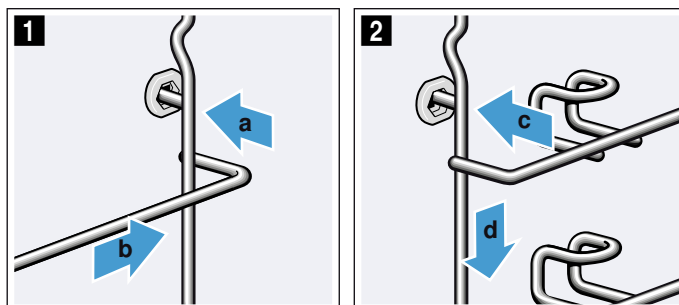


Az állványokat mosogatószerrel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. A makacs szennyeződések eltávolításához használjon keféket.

Állványok beakasztása

Az állványok csak a jobb vagy a bal oldalra illeszkednek. Mindkét állvány esetében ügyeljen arra, hogy a fogantyú elől helyezkedjen el.

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



A készülék ajtaja

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

A készülék ajtajának ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához a készülékajtó kiakasztható.

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

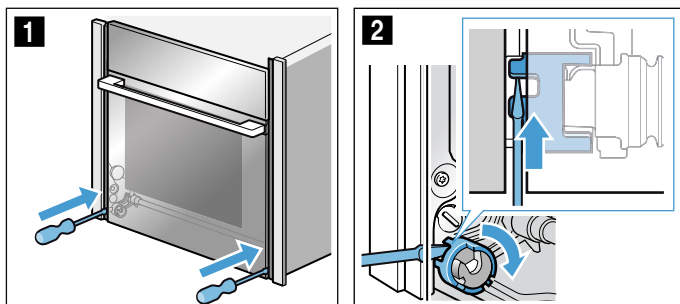
Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

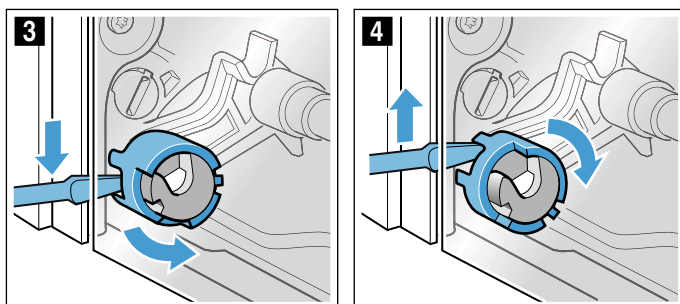
A készülék ajtajának kiakasztása

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

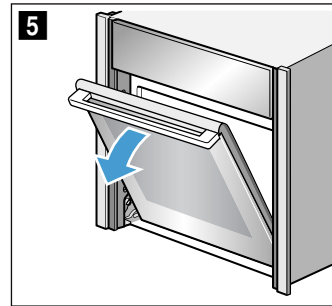
Javaslat: Egy zseblámpával világítson a részbe, hogy megtalálja az ajtórögzítőt.



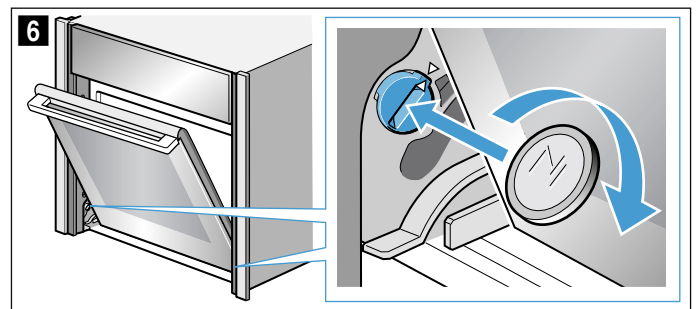
Ajtórögzítő zárva (3 ábra)
Ajtórögzítő nyitva (4 ábra)



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

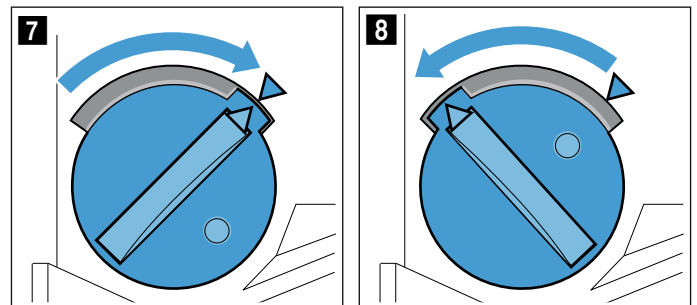


3. Egy érme segítségével fordítsa el készülék belső oldalán lévő bal és jobb oldali rögzítőt ütközésig. Bal oldali rögzítő: az óra járásával megegyező irányban
Jobb oldali rögzítő: az óra járásával ellentétes irányban
A nyilak egymás felé mutatnak és a reteszelés hallhatóan a helyére pattan (6 ábra).



Bal oldali rögzítő fixálva (7 ábra)

Bal oldali rögzítő kioldva (8 ábra)



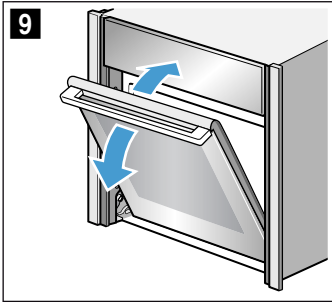
4. Mozgassa fel- és lefelé a készülék ajtaját, amíg egy halk pattanást nem hall (9 ábra).

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

Figyelem!

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

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



⚠ Figyelmeztetés Sérülésveszély!

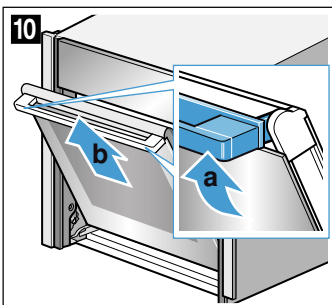
Az ajtó fogantyúja letörhet. Ne szállítsa a készülék ajtaját a fogantyúnál fogva. Kiszereleskor vagy szállításkor jobb és bal oldalról fogja meg a készülék ajtaját

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

⚠ Figyelmeztetés Sérülésveszély!

A készülék ajtaja leeshet.

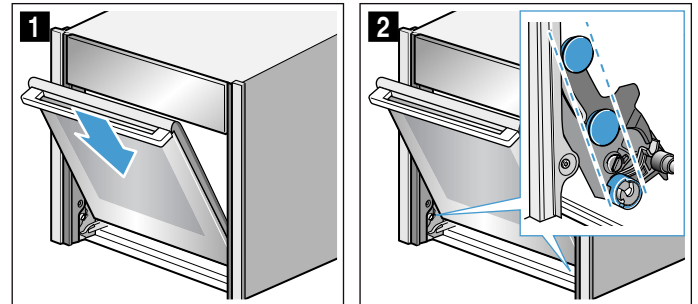
A készülék ajtajának súlya 7–10 kg. Kezelje óvatosan az ajtót.



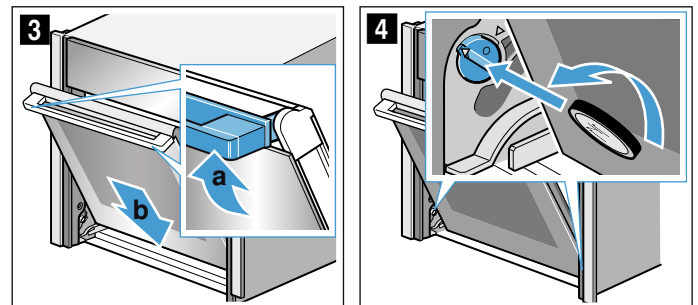
6. A készülék ajtaját vízszintes, puha és tiszta felületre fektesse.

A készülék ajtajának beakasztása

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



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



Bal oldali rögzítő: az óra járásával ellentétes irányban
Jobb oldali rögzítő: az óra járásával megegyező irányban

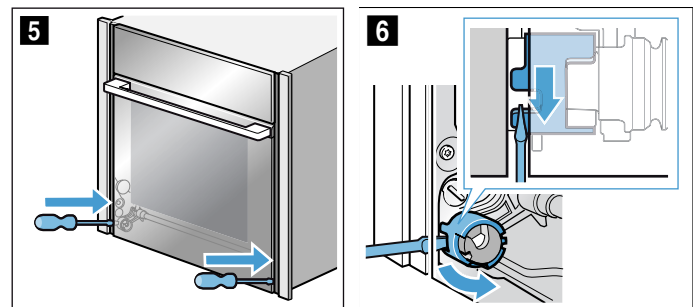
4. Nyissa ki egy kicsit a készülék ajtaját, amíg halk kattánást nem hall. Csukja be a készülék ajtaját.

⚠ Figyelmeztetés

Sérülésveszély a be nem zárt ajtórogzítők miatt!

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

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



Ajtólapok ki- és beszerelése

A tisztíthatóság érdekében a készülék ajtajának üveglapjai kiszerezhetők.

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

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

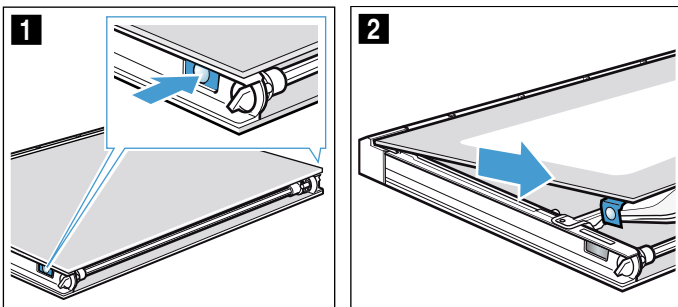
⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

A készülékajtón belüli részek szélei élesek lehetnek. Viseljen védőkesztyűt.

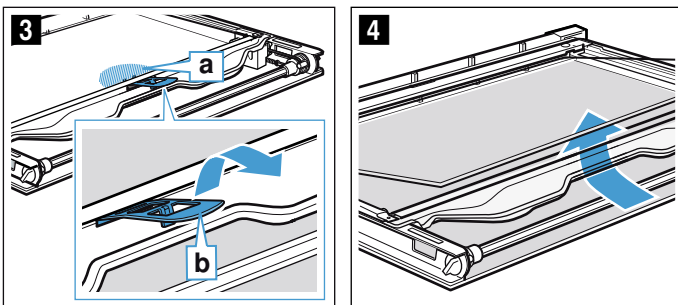
Kiszerezés

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 a közbülső üveglapot (4. ábra), és vegye ki.



7. Az összes lap mindkét oldalát ablaktisztító szerrel és puha törlővel tisztítsa meg.

⚠ Figyelmeztetés Sérülésveszély!

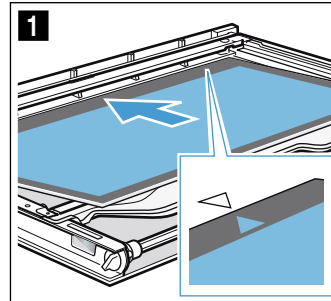
A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegekaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.

8. Az összes lapot szárítsa meg, és szerelje vissza.

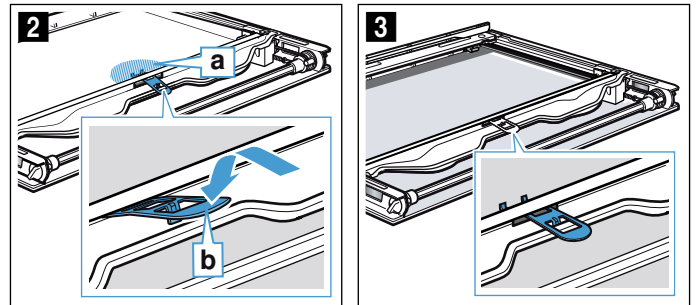
Beszerelés

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

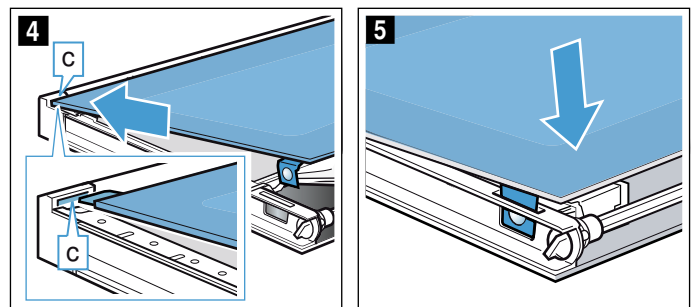
1. A közbülső üveglapot helyezze be a nyíl irányában, amíg bele nem simul a keretbe. A közbülső üveglapon lévő nyílnek egybe kell vágnia a kereten lévő nyíllal (1. ábra).



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



3. A belső üveglapot helyezze be jobbról és balról a tartóba **c** (4. ábra).
4. A belső üveglapot nyomja meg felülről, amíg a helyére nem pattan (5. ábra).



Üzemzavar – mi a teendő?








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

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

Hibatáblázat

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

Hibajelenség	Lehetséges ok	Tanácsok/elhárítás
A készülék nem működik	A csatlakozódugó nincs bedugva Áramkimaradás A biztosíték meghibásodott	Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz Ellenőrizze, hogy a többi konyhai készülék működik-e Ellenőrizze a biztosítékszekrényben, hogy a készülék biztosítóka rendben van-e
Egy üzemmód kiválasztása után megjelenik egy üzenet a kijelzőn, miszerint a hőmérséklet túl magas	A készülék nem hűlt le kellőképpen	Hagyja lehűlni a készüléket, és kapcsolja be újra az üzemmódot
A készülék nem kapcsolható be, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum	Be van kapcsolva az automatikus gyerekszár	Tartsa nyomva az  érintógombot, amíg a  szimbólum ki nem alszik
A bekapcsolt készülék nem működ-tethető, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum	A gyerekszár be van kapcsolva	Tartsa nyomva az  érintógombot, amíg a  szimbólum ki nem alszik
A készülék nem fűt, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum	A Bemutató mód be van kapcsolva az alapbeállításoknál	Kb. 10 másodpercre válassza le a készüléket az elektromos hálózatról (kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben), majd 3 percen belül kapcsolja ki a Bemutató módot az alapbeállításoknál → "Alapbeállítások" a(z) 17. Oldalon
A kijelzőn megjelenik a „D” vagy „E”, pl. D0111 vagy E0111	Műszaki probléma	Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. Adja meg a pontos hibaüzenetet

Maximális időtartam túllépve

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

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

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

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

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.

A sütőtér felső falán található lámpa cseréje

Ha a sütőtér lámpája kiég, akkor ki kell cserélni. 230 voltos, 40 wattos hőálló halogénlámpa a vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kapható.

A halogénlámpát száraz kendővel fogja meg. Ezáltal megnöveli a lámpa élettartamát. Kizárólag ilyen lámpákat használjon.

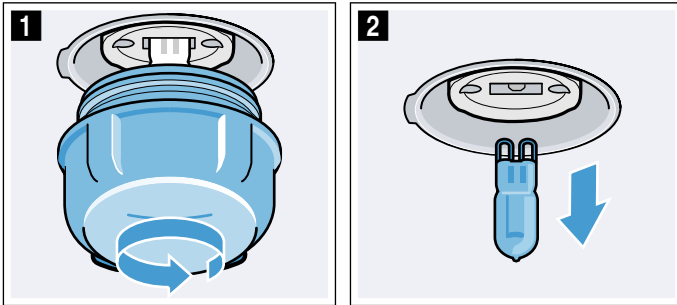
Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

⚠ 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.

1. A károsodások megelőzése érdekében tegyen törlőruhát a hideg sütőtérbe.
2. Csavarja ki balra az üvegburát (1. ábra).
3. Húzza ki a lámpát – ne csavarja (2. ábra). Helyezze be az új lámpát, és ügyeljen a pecek helyzetére. Nyomja be erősen a lámpát.



4. Csavarja vissza az üvegburát. Készüléktípustól függően az üvegbura tömítőgyűrűvel van felszerelve. Becsavarás előtt helyezze vissza a tömítőgyűrűt.
5. Vegye ki a törlőruhát, és kapcsolja be a biztosítékot.

Üvegbura

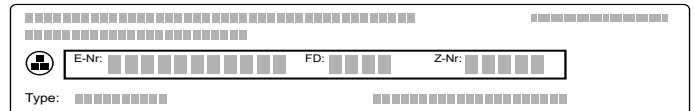
Ha a halogénlámpa üvegburája megsérült, ki kell cserélni. Új üvegburát a vevőszolgálatnál szerezhet be. Adja meg készüléke termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.).

☎ Vevőszolgálat

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

E-szám és FD-szám

Telefonos ügyintézés esetén kérjük, adja meg a készülék teljes termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.), hogy szakszerű segítséget nyújthassunk. A számokat tartalmazó adattáblát a sütőtér alján látja, ha kinyitja a készülék ajtaját.



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

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

Vevőszolgálat ☎

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

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén
H +361 489 5461

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

Kísérleti konyhánkban teszteltük 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.

Szilikonformák

Az optimális sütési eredményhez sötét, fém sütőformákat ajánlunk.

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

Sütemények és aprósütemények

Készüléke számos fűtési módot kínál sütemények és aprósütemények elkészítéséhez. A beállítási táblázatokban számos ételhez megtalálhatja az optimális beállításokat.

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

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

Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

Sütés egy szinten

Használja egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat:

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

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

Sütés több szinten

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

Sütés két szinten:

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

Sütés három szinten:

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

Sütés négy szinten:

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

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

Tartozékok

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

Rostély

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

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

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

Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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

Sütőpapír

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

Javasolt beállítási értékek

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

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

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





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






























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

Kiegészítő információk a Tippek sütéshez részben találhatóak a táblázatok után.

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

Használt fűtési módok:

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

Étel	Edény/Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Sütemények formában					
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		140-160	50-70
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		150-170	50-70
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű, 2 szinten	Koszorú/négyszögletes sütőforma	3+1		140-160	60-80
Kevert tésztából készült sütemény, finom	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		150-170	60-80
Gyümölcstorta kevert tésztából, finom	Kuglófforma/kapcsos sütőforma	2		160-180	40-60
Gyümölcstorta kevert tésztából, finom	Kuglófforma/kapcsos sütőforma	2		150-170	40-60
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	3		160-180	20-30
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	3		150-170	20-30
Gyümölcs- vagy túró torta omlós tésztalappal	Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm	2		170-190	60-80
Wähe (svájci süti)	Pizzatepsi	3		220-240	35-45
Wähe (svájci süti)	Pizzatepsi	3		170-190	45-55
Lepény	Lepényforma, feketebádog	3		190-210	25-40
Kelt kuglóf	Kuglófforma	2		150-170	50-70
Kelt kuglóf	Kuglófforma	2		150-160	50-70
Kelt tészta	Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm	2		150-160	20-30
Kelt tészta	Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm	2		160-170	20-30
Piskótalap, 2 tojásos	Tortalapforma	3		160-180*	20-30
Piskótalap, 2 tojásos	Tortalapforma	3		150-170*	20-30
Piskótortorta, 3 tojásos	Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170*	25-35
Piskótortorta, 3 tojásos	Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170*	30-40
Piskótortorta, 6 tojásos	Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Piskótortorta, 6 tojásos	Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm	2		150-170*	30-50
Sütemények tepsiben					
Kevert tésztából készült sütemény töltelékkel	Sütőtepsi	3		160-180	20-40
Kevert tésztából készült sütemény töltelékkel	Sütőtepsi	3		150-170	25-40
Kevert tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-160	30-50
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Sütőtepsi	3		170-190	25-35
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		160-170	35-45
Omlós tésztából készült sütemény lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	3		160-180	55-65
Omlós tésztából készült sütemény lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	3		150-170	55-85
* előmelegítés					
** 5 perc előmelegítés, ne használja a gyors felfűtés funkciót					

Étel	Edény/Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Wähe (svájci süti)	Univerzális serpenyő	3	≡	200-210	40-50
Wähe (svájci süti)	Univerzális serpenyő	3	⌒	170-190	45-55
Kelt tészta száraz töltelékkel	Univerzális serpenyő	3	≡	160-180	15-20
Kelt tészta száraz töltelékkel	Univerzális serpenyő	3	⌒	150-170	25-35
Kelt tészta száraz töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	⌒	150-170	20-30
Kelt tészta lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	3	≡	180-200	30-40
Kelt tészta lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	3	⌒	160-170	40-50
Kelt tészta lédús töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	⌒	150-170	45-60
Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú	Sütőtepsi	2	⌒	150-160	30-40
Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú	Sütőtepsi	2	≡	160-170	25-35
Piskótatekercs	Sütőtepsi	3	⌒	180-200*	8-15
Piskótatekercs	Sütőtepsi	3	≡	180-190*	15-20
Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből	Sütőtepsi	2	≡	150-170	45-60
Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből	Sütőtepsi	3	⌒	150-170	55-65
Rétes, édes	Univerzális serpenyő	2	≡	190-210	55-65
Rétes, édes	Univerzális serpenyő	2	⌒	170-180	50-60
Rétes, fagyasztott	Univerzális serpenyő	3	≡	200-220	35-45
Aprósütemény					
Teasütemény	Sütőtepsi	3	≡	160**	20-30
Teasütemény	Sütőtepsi	3	⌒	150**	25-35
Teasütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	⌒	150**	25-35
Teasütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	4+3+1	⌒	140**	35-45
Muffin	Muffin sütőforma	3	⌒	160-180*	15-25
Muffin	Muffin sütőforma	3	≡	170-190	15-20
Muffin, 2 szinten	Muffin sütőformák	3+1	⌒	160-180*	15-30
Kelt tésztából készült aprósütemény	Sütőtepsi	3	≡	160-180	25-35
Kelt tésztából készült aprósütemény	Sütőtepsi	3	⌒	150-170	25-35
Kelt tésztából készült aprósütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	⌒	150-170	25-40
Leveles tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3	⌒	170-190*	20-35
Leveles tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3	≡	180-200	20-35
Leveles tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	⌒	170-190*	20-45
Leveles tésztából készült sütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	4+3+1	⌒	170-190*	20-45
Leveles tésztából készült sütemény, lapos, 4 szinten	4 rostély	4+3+2+1	⌒	180-200*	20-35
Égetett tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3	≡	200-220	30-40
Égetett tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3	≡	190-210	30-40
Égetett tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	≡	190-210	35-45
Dán sütemény	Sütőtepsi	3	⌒	160-180	20-30
Dán sütemény	Sütőtepsi	3	≡	170-190	15-25
Aprósütemény					
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3	≡	140-150**	25-40
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3	⌒	140-150**	25-40
Kinyomós sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	⌒	140-150**	30-40
Kinyomós sütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	4+3+1	⌒	130-140**	35-55

* előmelegítés

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

Étel	Edény/Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Aprósütemény	Sütőtepsi	3	≡	150-160	15-25
Aprósütemény	Sütőtepsi	3	⌘	140-160	15-30
Aprósütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	⌘	140-160	15-30
Aprósütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	4+3+1	⌘	140-160	15-30
Habcsók	Sütőtepsi	3	⌘	80-90*	120-150
Habcsók, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	⌘	80-90*	120-180
Mandulás habcsók	Sütőtepsi	3	⌘	90-110	20-40
Mandulás habcsók, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	⌘	90-110	25-45
Mandulás habcsók, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	4+3+1	⌘	90-110	30-50

* előmelegítés

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

Sütési ötletek

Meg szeretné állapotítani, 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 ózgerinc- vagy hosszú formában sült sütemény hátul túl sötét.	A sütőformát ne állítsa közvetlenül a hátfalhoz, hanem a tartozék közepére tegye.
A sütemény összességében túl sötét.	A következő alkalommal válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt.
A sütemény egyenetlenül pirult meg.	A következő alkalommal válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet. A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le. Ügyeljen arra, hogy a sütőforma ne álljon közvetlenül a sütőtér hátsó nyílásai előtt. Aprósütemény sütésénél a darabok lehetőleg ugyanolyan nagyságúak és vastagságúak legyenek.
Ha több szinten sütt. A felső sütőtepsin a sütemény sötétebb, mint az alsón.	Több szinten való sütésnél mindig a Forró levegő: CircoTherm funkciót válassza. Az egyidejűleg betolt tepsi-ken lévő süteményeknek vagy formáknak nem kell egyidejűleg készen lenniük.
A sütemény jól néz ki, de belül nincs átsülve.	Süsse alacsonyabb hőmérsékleten valamivel hosszabb ideig, és szükség esetén használjon kevesebb folyadékot. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy panírmorzzával, és azután tegye rá a töltelékot.
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 törülközővel. Legközelebb kenje ki a formát, és szórja be panírmorzzával.

Kenyér- és zsemlefélek

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

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

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

Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

Sütés egy szinten

Használja egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat:

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

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

Sütés két szinten

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

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

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

Tartozékok

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

Rostély

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

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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

Sütőpapír

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

Mélyhűtött termékek

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

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

Javasolt beállítási értékek

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

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

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

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

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






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

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

Figyelem!

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

Használt fűtési módok:

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

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kenyér					
Fehér kenyér, 750 g	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	2		180-200*	30-40
Fehér kenyér, 750 g	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	2		210-220*	10-15
				180-190*	25-35
Kevert kenyér, 1,5 kg	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	2		210-220*	10-15
				180-190*	40-50
Kevert kenyér, 1,5 kg	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	2		230-240*	10-15
				200-210*	40-50
Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér, 1 kg	Univerzális serpenyő	2		210-220*	10-15
				180-190*	40-50
Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér, 1 kg	Univerzális serpenyő	2		230-240*	10-15
				200-210*	40-50
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	3		250-270	20-25
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	3		220-240	25-35
Zsemle					
Átmelegített zsemle vagy bagett, elősütött	Univerzális serpenyő	3		180-200	10-15
Zsemle, édes, friss	Sütőtepsi	3		170-190*	15-20
Zsemle, édes, friss	Sütőtepsi	3		150-170*	15-25
Zsemle, édes, friss, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170*	20-30
Zsemle, friss	Sütőtepsi	3		180-200	20-30
Zsemle, friss	Sütőtepsi	3		170-190	20-30
Bagett, elősütött, hűtött	Univerzális serpenyő	3		180-200	20-30
Zsemle, fagyasztva					
Átmelegített zsemle vagy bagett, elősütött	Univerzális serpenyő	3		180-200	10-15
Perecfélék, készre formázott nyers tészta	Univerzális serpenyő	3		180-200	20-25
Croissant, készre formázott nyers tészta	Univerzális serpenyő	3		170-190	30-35
Pirítós					
Pirítós készítése, 4 darab	Rostély	3		190-210	10-15
Pirítós készítése, 12 darab	Rostély	3		230-250	10-15
Pirítós készítése (ne melegítse elő)	Rostély	4		290	4-6
* előmelegítés					

Pizza, quiche és pikáns sütemények

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

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

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

Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

Sütés egy szinten

Használja egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat:

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

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

Sütés több szinten

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

Sütés két szinten:

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

Sütés négy szinten:

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

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

Tartozékok

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

Rostély

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

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

A sok feltéttel készült pizzához használjon univerzális serpenyőt.

Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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

Sütőpapír

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

Mélyhűtött termékek

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

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

Javasolt beállítási értékek

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

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





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












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

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

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

Használt fűtési módok:

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

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Pizza					
Pizza, friss	Sütőtepsi	3		200-220	25-35
Pizza, friss, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		180-200	35-45
Pizza, friss, vékony tésztával	Pizzatepsi	2		220-230	20-30
Pizza, hűtött	Rostély	3		190-210	10-15
Pizza, fagyasztott					
Pizza vékony tésztával, 1 darab	Rostély	3		190-210	15-20
Pizza vékony tésztával, 2 darab	Univerzális serpenyő + rostély	3+1		190-210	20-25
Pizza vastag tésztával, 1 darab	Rostély	3		180-200	20-25
Pizza vastag tésztával, 2 darab	Univerzális serpenyő + rostély	3+1		190-210	20-30
Pizzás bagett	Rostély	3		200-220	15-20
Minipizzák	Univerzális serpenyő	3		180-200	15-20
Minipizzák, Ø 7 cm, 4 szinten	4 rostély	4+3+2+1		180-200*	20-30

* előmelegítés

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Pikáns sütemény és quiche					
Pikáns sütemények sütőformában	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		170-190	50-60
Pikáns sütemények sütőformában	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		170-190	55-65
Quiche	Lepényforma, fekete lemez	3		190-210	30-40
Francia lepény	Univerzális serpenyő	3		260-280*	10-15
Francia lepény	Univerzális serpenyő	3		200-210*	15-25
Pirog	Felfújtt forma	2		190-200	30-45
Pirog	Felfújtt forma	2		170-190	50-70
Empanada	Univerzális serpenyő	3		180-190	30-45
Börek	Univerzális serpenyő	2		180-200	35-45
Börek	Univerzális serpenyő	1		200-220*	20-30
* előmelegítés					

Felfújtt és szuflé

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

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

Betolási magasság

Mindig a megadott betolási magasságokat használja.

Egy szinten formákban vagy az univerzális serpenyőben készíthet ételt.

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

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

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

Tartozékok

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

Rostély

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

Univerzális serpenyő

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

Edény

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

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatók a különféle felfújttakhoz és szuflékhoz tartozó optimális fűtési módok. A hőmérséklet és a sütési idő a mennyiségtől és a recepttől függ. Egy felfújtt sütési állapota függ az edény nagyságától és a felfújtt magasságától. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygyel magasabbra.

Utasítás: A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. A felfújtt csak kívül sült meg, de belül nem lenne átsülvé.

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

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

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

Használt fűtési módok:

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

Felfújttak és szuflék	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Felfújtt, pikáns, főzött hozzávalók	Felfújttforma	2		170-190	35-50
Felfújtt, pikáns, főzött hozzávalók	Felfújttforma	2		200-220	30-50
Felfújtt, édes	Felfújttforma	2		160-180	40-50
Felfújtt, édes	Felfújttforma	2		170-190	40-60

Felfújtak és szuflék	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Lasagne, friss, 1 kg	Felfújtforma	2	≡	170-190	50-60
Lasagne, friss, 1 kg	Felfújtforma	2	⌘	160-180	50-60
Lasagne, fagyasztott, 400 g	Rostély	2	⌘	190-210	30-35
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, 4 cm magas	Felfújtforma	2	⌘	160-190	50-70
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, 4 cm magas, 2 szinten	Felfújtforma	3+1	⌘	150-170	60-80
Szuflé	Felfújtforma	2	⌘	160-180*	35-45
Szuflé	Egyadagos forma	2	≡	170-190	65-75

Szárnyasok

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

Sütés rostélyon

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

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

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

Sütés edényben

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

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

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

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

Nyitott edény

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

Zárt edény

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

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

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

Roston sütés

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

A grilleznivalót helyezze a rostélyra. 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.

Utasítások

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

Javasolt beállítási értékek

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

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

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

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

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





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













Javaslatok

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

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

Használt fűtési módok:

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

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

Hús

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

Sütés és párolás

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

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

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

Sütés rostélyon

Rostélyon sütvé a hús minden oldalról különösen ropogós lesz.

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

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

Sütés és párolás edényben

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

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

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

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

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

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

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

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

Nyitott edény

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

Zárt edény

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

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

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

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

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

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

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 grillszelvényeket helyezze közvetlenül a rostélyra.

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

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

Utasítások

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

Javasolt beállítási értékek

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

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

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




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

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

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

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

Használt fűtési módok:

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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Sertéshús					
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		180-190	110-130
Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg	Rostély	2		190-200	130-140
Sertés szűzpecsenye, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		220-230	70-80
* előmelegítés					
** Az univerzális serpenyőt tolja be alá a 2. betolási magasságra.					
*** megfordítás nélkül					

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

Tippek sütéshez, pároláshoz és grillezéshez

A sütőtér erősen szennyezett.	A főznivalót egy zárt sütőedényben készítse elő, vagy használja a grillrácsot. Ha a grillrácsot használja, optimális sütési eredményeket érhet el. A grillrácsot extra tartozékként megvásárolhatja.
A sült túl sötét, és a bőr helyenként megégett, és/vagy a sült túl száraz.	Ellenőrizze a betolási magasságot és a hőmérsékletet. A következő alkalommal válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet, és adott esetben rövidítse le a sütési időtartamot.
A bőr túl vékony.	Növelje a hőmérsékletet, vagy a sütési idő végén rövid időre kapcsolja be a grillfunkciót.
A sült jól néz ki, de a mártás megégett.	Legközelebb kisebb sütőedényt válasszon, és szükség esetén adjon hozzá több folyadékot.
A sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízíű.	Válasszon a következő alkalommal nagyobb sütőedényt, és szükség esetén kevesebb folyadékot adjon hozzá.
Párolás során odaéget a hús.	A sütőedénynek illeszkednie kell a fedőhöz, és szükséges, hogy jól zárjanak. Csökkentse a hőmérsékletet, és szükség esetén adjon hozzá még folyadékot a párolás során.
A grilleznivaló túlságosan kiszárad.	A húst csak grillezés után sózza meg. A só vizet von el a hústól. Megfordításnál ne szúrja meg a grilleznivalót. Használjon grillfogót.

Hal

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

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

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

Sütés és grillezés rostélyra

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

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

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

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

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

Utasítások

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

Sütés és párolás edényben

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

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

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

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

Nyitott edény

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

Zárt edény

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

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

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

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

Javasolt beállítási értékek

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

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

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




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

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

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

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

Használt fűtési módok:

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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Hal					
Hal egészben, grillezve, 300 g, pl. pisztráng	Rostély	2		170-190	20-30
Hal egészben, grillezve, 1,5 kg, pl. lazac	Rostély	2		170-190	30-40
Halfilé					
Halfilé, natúr, grillezve	Rostély	4		220*	15-25
Halkotlett					
Halkotlett, 3 cm vastag**	Rostély	4		290	10-20
* előmelegítés					
** az univerzális serpenyőt tolja be alá a 2. betolási magasságra					

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Hal, fagyasztott					
Halfilé, natúr	Fedett edény	2	≡	210-230	20-30
Halfilé, átsütve	Rostély	2	☼	200-220	45-60
Halrudacsok (közben fordítsa meg)	Univerzális serpenyő	3	≡	200-220	20-30
* előmelegítés					
** az univerzális serpenyőt tolja be alá a 2. betolási magasságra					

Köreték és zöldségek

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

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

Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

Ételkészítés egy szinten

Igazodjon a táblázatban feltüntetett értékekhez.

Ételkészítés két szinten

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

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

Tartozékok

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

Rostély

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

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

Sütőpapír

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

Javasolt beállítási értékek

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

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

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

Használt fűtési módok:

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

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Zöldséges ételek					
Grillezett zöldség	Univerzális serpenyő	4	☼	290	10-15
Burgonya					
Sült burgonya, félbevágva	Univerzális serpenyő	3	☼	160-180	45-60
Burgonyatermékek, fagyasztva					
Burgonyaröszti	Univerzális serpenyő	3	☼	200-220	25-35
Burgonyatászkák, töltve	Univerzális serpenyő	3	☼	190-210	20-30
Krokkett	Univerzális serpenyő	3	☼	200-220	25-35
Hasábburgonya	Univerzális serpenyő	3	☼	190-210	25-35
Hasábburgonya, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☼	190-210	30-40

Joghurt

A készülékkel saját maga is készíthet joghurtot.

Joghurt készítése

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

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

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

Alkalmazott fűtési mód:

- ☰ Kelesztési fokozat

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

Eco fűtési módok

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

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

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

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

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

Tartozékok

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

Rostély

A rostélyt a nyitott oldalával a készülék ajtaja felé és

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

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

Sütőformák és edények

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

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

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

Sütőpapír

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

Javasolt beállítási értékek



























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

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

Használt fűtési módok:

- ☰ CircoTherm Eco
- ☰ Felső/alsó fűtés Eco

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Sütemények formában					
Kevert tésztából készült sütemény formában	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2	☰	140-160	60-80
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	2	☰	150-170	20-30

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

Akrilamid az élelmiszerekben

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

burgonyaszirmnál, hasáburgonyánál, pirítósnál, zsemlénél, kenyérnél, finompékárúnál (kekszek, mézeskalács, adventi mézes sütemény) keletkezik.

Tipp az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

Általános tudnivalók

- A főzési idők lehetőleg legyenek rövidek.
- Az ételeket aranyárára 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. Legalább 400 g-ot süssön sütőtepsinként, hogy a hasábburgonya ne száradjon ki.

Kímélő párolás

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

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

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

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

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

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

Edény

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

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

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

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











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

Javasolt beállítási értékek

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  Kímélő párolás

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Átsütés időtartama percben	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Szárnyasok						
Kacsamell, enyhén sütvé, 300 g/db	Fedő nélküli edény	2		6-8	90*	45-60
Csirkemellfilé, 200 g/db, átsütve	Fedő nélküli edény	2		4	120*	45-60
Pulykamell csont nélkül, 1 kg, átsütve	Fedő nélküli edény	2		6-8	120*	110-130
Sertéshús						
Vesepecsenye, 5-6 cm vastag, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		6-8	80*	130-180
Sertésfilé, egész	Fedő nélküli edény	2		4-6	80*	45-70
Marhahús						
Marhasült (fartő), 6-7 cm vastag, 1,5 kg, átsütve	Fedő nélküli edény	2		6-8	100*	150-180
Marhafilé, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		4-6	80*	90-120
Sült hátszín, 5-6 cm vastag	Fedő nélküli edény	2		6-8	80*	120-180
Bélszínérmék/bélszínjava, 4 cm vastag	Fedő nélküli edény	2		4	80*	30-60
Borjűhús						
Borjűsült, 4-5 cm vastag, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		6-8	80*	80-140

* előmelegítés

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Átsütés időtartama percben	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Borjúsült, 7-10 cm vastag, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		6-8	80*	140-200
Borjúfilé, egész, 800 g	Fedő nélküli edény	2		4-6	80*	70-120
Borjúérmék, 4 cm vastag	Fedő nélküli edény	2		4	80*	30-50
Báránycsont						
Báránycsont, leválasztva, 200 g/db	Fedő nélküli edény	2		4	80*	30-45
Báránycsont csont nélkül, közepes, 1 kg, kötözött	Fedő nélküli edény	2		6-8	95*	120-180

* előmelegítés

Tipppek pároláshoz

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

Aszalás

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

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

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

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

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

Aszaláshoz használja az alábbi betolási magasságokat:

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

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

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

Javasolt beállítási értékek

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

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

Alkalmazott fűtési mód:

- Forró levegő: CircoTherm

Befőzés

A készülékben zöldséget és gyümölcsöt is befőzhet.

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

Poharak

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

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

A befőttesüvegek a befőzés alatt a sütőtérben nem érhetnek egymáshoz.

A gyümölcs és a zöldség előkészítése

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

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

Zöldségek

A befőttesüvegekben lévő zöldséget öntse fel forró, felforralt vízzel.

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

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

A befőzés befejezése

Gyümölcs

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

Zöldségek


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





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

Javasolt beállítási értékek

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  Forró levegő: CircoTherm

Befőzés	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Zöldség, pl. sárgarépa	1 literes befőttes üveg	1		160-170	gyöngyözésig: 30-40
				120	a gyöngyözéstől: 30-40
				-	utómelegítés: 30
Zöldség, pl. uborka	1 literes befőttes üveg	1		160-170	gyöngyözésig: 30-40
				-	utómelegítés: 30
				-	utómelegítés: 30
Csonthéjasok, pl. cseresznye, szilva	1 literes befőttes üveg	1		160-170	gyöngyözésig: 30-40
				-	utómelegítés: 35
				-	utómelegítés: 35
Almatermésűek, pl. alma; eper	1 literes befőttes üveg	1		160-170	gyöngyözésig: 30-40
				-	utómelegítés: 25
				-	utómelegítés: 25

Tészta kelesztése Kelesztési fokozattal

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

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

Egyben süttött tészta

Egyben süttött tésztához 200 ml vizet adjon hozzá a sütőtérben.

Figyelem!

Felületi károsodások

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

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

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

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

Darabokban süttött tészta

A süteményt helyezze a táblázatban megadott betolási magasságra.

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

Javasolt beállítási értékek

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

Alkalmazott fűtési mód:

- ☰ Kelesztési fokozat

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

Felolvasztás

Mélyhűtött gyümölcs, zöldség és sütemény felolvasztásához használja a Forró levegő: CircoTherm fűtési módot. Hús, szárnyas és hal legjobban a hűtőszekrényben olvasható fel.

Használja a felolvasztáshoz az alábbi betolási magasságokat:

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

Javasolt beállítási értékek

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

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

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.

Alkalmazott fűtési mód:

- ☼ Forró levegő: CircoTherm

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kenyér, zsemle					
Kenyér és zsemle általában	Sütőtepsi	2	☼	50	40-70

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Sütemény					
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

Almás lepény

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

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

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




Vizes piskóta















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

Utasítások

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

Használt fűtési módok:

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

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Sütés					
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3		140-150*	25-40
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3		140-150*	25-40
Kinyomós sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-150*	30-40
Kinyomós sütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	4+3+1		130-140*	35-55
Teasütemény	Sütőtepsi	3		160*	20-30
Teasütemény	Sütőtepsi	3		150*	25-35
Teasütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150*	25-35
Teasütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	4+3+1		140*	35-45
Vizes piskóta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170**	25-35
Vizes piskóta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170**	30-40
Vizes piskóta, 2 szinten	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	3+1		150-170**	30-50
Almás lepény	2 db feketebádoggal forma Ø 20 cm	2		170-180	60-80
Almás lepény	2 db feketebádoggal forma Ø 20 cm	2		180-200	60-80
Almás lepény, 2 szinten	2 db feketebádoggal forma Ø 20 cm	3+1		170-190	70-90


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



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

Roston sütés

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  Grill, nagy felület

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top and extending down the page.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001340322
990205
hu