



GŐZPÁROLÓ

[hu] HASZNÁLATI UTASÍTÁS

C17DR02.1

Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	4
	Fontos biztonsági előírások	4
	A sérülések okai	5
	Környezetvédelem	6
	Tippek energiamegtakarításhoz	6
	Környezetbarát ártalmatlanítás	6
	A készülék megismerése	7
	Kezelőfelület	7
	Kezelőelemek	7
	Főmenü	8
	Gőzölés menü	8
	A sütőtér funkciói	8
	Tartozékok	9
	Mellékelt tartozékok	9
	Tartozék behelyezése	9
	Kiegészítő tartozékok	9
	Az első használat előtt elvégzendő tennivalók	10
	Az első üzembe helyezés előtt	10
	Az első üzembe helyezés	10
	A készülék kalibrálása és a sütőtér tisztítása	10
	A tartozékok tisztítása	11
	A készülék kezelése	11
	A készülék be- és kikapcsolása	11
	A víztartály feltöltése	11
	Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése	12
	Készülék üzemelésének módosítása vagy megszakítása	13
	Minden használat után	13
	Időfunkciók	14
	Időfunkciók megjelenítése és elrejtése	14
	Jelzőóra beállítása	14
	Időtartam beállítása	14
	Késleltetett üzem – „Befejezési idő”	14
	Beállítások ellenőrzése, módosítása és törlése	14
	Programok	15
	Program kiválasztása	15
	Útmutatás a programokhoz	15
	Táblázat	16
	Gyerekzár	17
	Automatikus gyerekzár	17
	Egyszeri gyerekzár	17

	Alapbeállítások	18
	Alapbeállítások módosítása	18
	Az alapbeállítások listája	18
	Tisztítás	19
	Tisztítószer	19
	Vízkezelés	20
	A készülék ajtajának ki- és beakasztása	21
	Ajtólapok ki- és beszerelése	21
	Állványok tisztítása	22
	Üzemzavar – mi a teendő?	23
	Hibatáblázat	23
	A sütőtér lámpa cseréje	24
	Az üvegbe- vagy a tömítések cseréje	24
	Az ajtó tömítés cseréje	25
	Vevőszolgálat	25
	E-szám és FD-szám	25
	Táblázatok és tippek	26
	Tartozékok	26
	Edény	26
	Párolási idő és mennyiség	26
	Az ételkészítés egyenletes elosztása	26
	Nyomásérzékelő ételkészítés	26
	Menü készítése	26
	Zöldségek	26
	Köreték és hüvelyes növények	27
	Szárnyasok és hús	28
	Hal	28
	Levesbetétek, egyéb	29
	Desszertek, kompótok	29
	Ételek melegítése	30
	Szuvidálás (sous vide)	30
	Felolvasztás	33
	Kelesztési fokozat	33
	Aszalás	34
	Befőzés	34
	Mélyhűtött termékek	34
	Próbaételek	35

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 használatához 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) 9. Oldalon



Fontos biztonsági előírások

⚠ 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.
- Üzemelés közben forró gőz áramolhat ki. A szellőzőnyílásokat ne érintse meg. Tartsa távol a gyerekeket.



Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet. Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe.
- 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 párologtató tégelyben a víz a kikapcsolás után is még forró. A párologtató tégelyt ne közvetlenül a kikapcsolás után ürítse ki. Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.
- A tartozék kivételekor a forró folyadék túlcsozdulhat. A forró tartozékot csak sütőkesztyűvel, óvatosan vegye ki.



Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- Gyúlékony folyadékok a forró sütőtérben meggyulladhatnak (robbanás). Gyúlékony folyadékokat (pl. alkoholtartalmú italokat) ne töltsön a víztartályba. A víztartályba kizárólag vizet vagy általunk javasolt vízkőoldó oldatot töltsön.

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- 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 sütőtérlámpa cseréjekor a lámpafoglalat érintkezése áram alatt van. Csere előtt húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.



A sérülések okai

Figyelem!

- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: ne tegyen tartozékot a sütőtér alá. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. A sütőtér aljának és a párologtató tálcának mindig szabadon kell maradnia. Egy hőtolulás károsíthatja a készüléket. Az edényt mindig állítsa egy lyukacsos párolóedénybe vagy rostélyra.
- Az alufólia a sütőtérben nem érintkezhet az ajtólapal. Tartós elszíneződések keletkezhetnek az ajtólapon.
- Edény: Az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie.
- Rozsdafoltos edény: Ne használjon rozsdafoltos edényt. A legkisebb rozsdafolt is a sütőtér korróziójához vezethet.
- Lecsepegő folyadékok: A lyukacsos párolóedényben történő gőzöléshez mindig helyezze az edény alá a sütőtepsit, az univerzális serpenyőt vagy a nemlyukacsos párolóedényt. Az elfogja a lecsepegő folyadékot.
- Nedvesség a sütőtérben: a hosszabb időn keresztül a sütőtérben maradó nedvesség korróziót eredményez. Használat után szárítsa meg a sütőtér. Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. Ne tároljon ételt a sütőtérben.
- 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.
→ "Tisztítás" a(z) 19. Oldalon
- 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.
- A készülék ápolása: A készülék sütőtere kiváló minőségű nemesacélból készült. A nem megfelelő ápolás következtében a sütőtér korrodálódhat. Tartsa be a használati útmutatóban megadott ápolási és tisztítási utasításokat. A szennyeződést azonnal távolítsa el a sütőtérből, mielőtt kihűlt a készülék.
- Forró víz a víztartályban: A forró víz károsíthatja a szivattyút. Kizárólag hideg vizet töltsön a víztartályba.
- Vízkőoldó oldat: A vízkőoldó oldatot ne használja a kezelőfelületen vagy a készülék más felületein. A felületek megsérülnek. Ha ez esetleg mégis megtörténik, azonnal mossa le a vízkőoldó oldatot vízzel.
- A víztartály tisztítása: A víztartályt ne tisztítsa mosogatógépben. Ellenkező esetben a víztartály megsérül. A víztartályt egy puha törlőruhával és szokványos tisztítószerrel tisztítsa.



Környezetvédelem

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

Tippek energiamegtakarításhoz

- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- A párolás folyamán a lehető legritkábban nyissa ki a készülék ajtaját.
- Gőzölésnél egyidejűleg több szinten lehet főzni. A különböző főzési idejű ételek esetében azt tegye be legelőbb, amelyiknek a leghosszabb a főzési ideje.

Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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

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

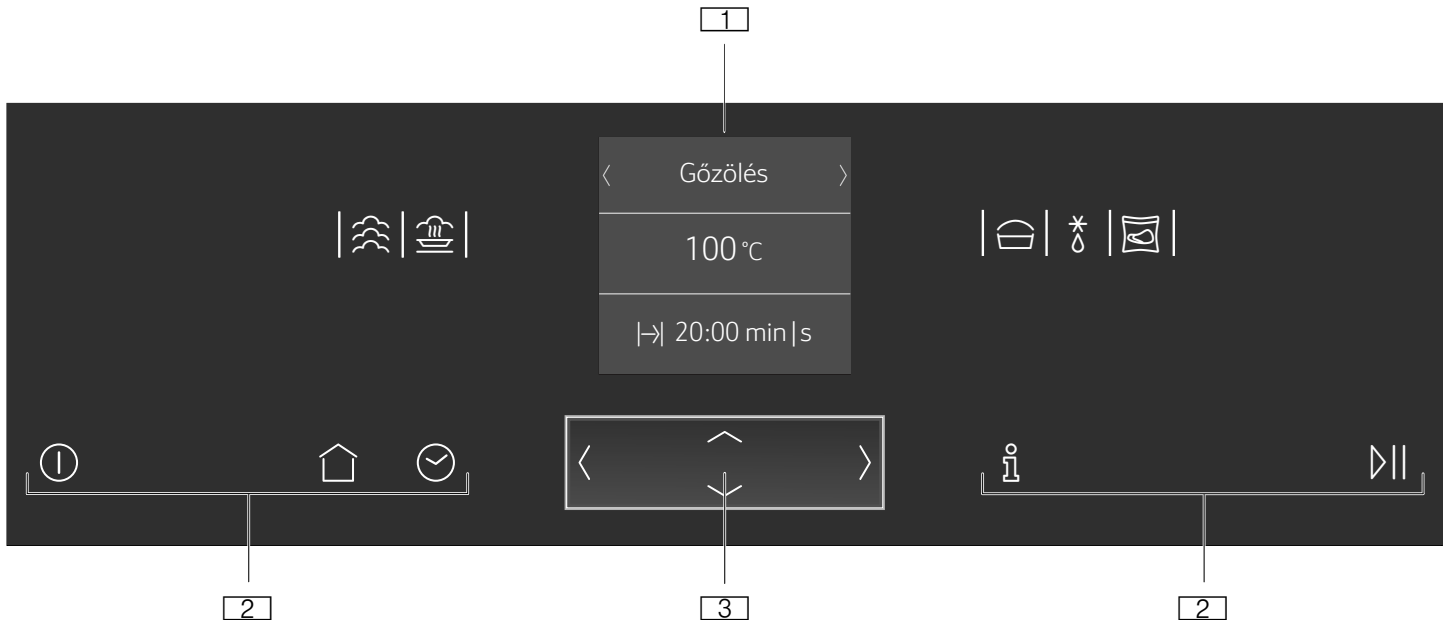
A készülék megismerése

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

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

Kezelőfelület

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



- 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
① be/ki	A készülék be- vagy kikapcsolása → "A készülék be- és kikapcsolása" a(z) 11. Oldalon
🏠 Főmenü	Üzem módok és beállítások kiválasztása → "Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 12. Oldalon
🕒 Időfunkciók	Jelzőóra, időtartam vagy „Befejezési idő” késleltetett üzem beállítása → "Időfunkciók" a(z) 14. Oldalon
Gyerekszár	Gyerekszár bekapcsolása vagy kikapcsolása → "Gyerekszár" a(z) 17. Oldalon

ℹ	Információ	További információk megjelenítése Aktuális hőmérséklet megjelenítése → "Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 12. Oldalon
▶▶	start/stop	Üzem mód elindítása vagy leállítása → "Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 12. 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
⤵	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, kattintson az  érintőgombra.

Menü	Használat
	Gőzölés Állítsa be a megfelelő gőzölős fűtési módot, majd indítsa el. → "A készülék kezelése" a(z) 11. Oldalon
	Gőzprogramok Ételek készítése gőzöléssel. → "Programok" a(z) 15. Oldalon

Gőzölés menü

A készülék különféle fűtési módokkal rendelkezik. A készülék bekapcsolása után közvetlenül a Gőzölés menübe jut, ahol a fűtési módokat találja.

Fűtési mód	Hőmérséklet	Használat
	Gőzölés 30–100 °C	Zöldségekhez, halhoz, köretekhez, gyümölcsaszaláshoz és blansírozáshoz
	Regenerálás 80–100 °C	Egytálételekhez A főzött ételeket kímélő módon újramelegíti. A bevezetett gőznek köszönhetően az ételek nem száradnak ki.
	Kelesztési fokozat 30–50 °C	Kelt tésztához A tészta lényegesen gyorsabban kel meg, mint szobahőmérsékleten. A tészta felszíne nem szárad ki.
	Szuvidálás (sous vide) 50–95 °C	Főzés „vákuumban” alacsony, 50–95 °C közötti hőmérsékleten és 100% gőzben: alkalmas hús, hal, zöldség és desszertek elkészítéséhez. Az ételeket egy vákuumozó segítségével légmentesen bezárják egy különleges, hőálló főzőzacskóba. Az így kialakult buroknak köszönhetően megmaradnak az aromák és a tápanyagok.
	Felolvasztási fokozat 30–60 °C	Zöldséghez és gyümölchöz A nedvesség révén a hő kímélő módon hat az ételekre. Az ételek nem száradnak ki, és nem torzul el az alakjuk.

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) 18. Oldalon



Alapbeállítások

Egyéni készülékbeállítások megadása. → "Alapbeállítások" a(z) 18. Oldalon



Vízkömentesítés

→ "Tisztítás" a(z) 19. Oldalon

Hűtőventilátor

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

Figyelem!

Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Másként a készülék túlmelegszik.

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

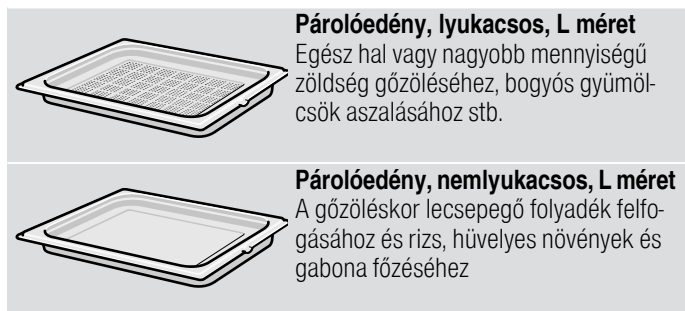
Utasítás: Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy a hűtőventilátor milyen hosszán működjön tovább.
→ "Alapbeállítások" a(z) 18. Oldalon

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:



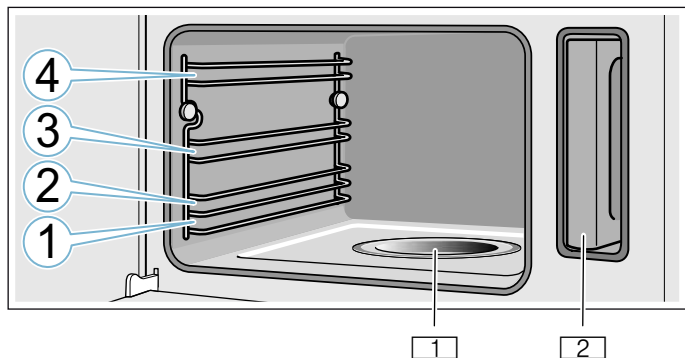
Kizárólag eredeti tartozékokat használjon. Azok speciálisan a készülékhez készültek.

Tartozékokat a vevőszolgálatnál, szakkereskedésekben vagy interneten vásárolhat.

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.



- 1 Párológató tálca
- 2 Vízartály a tartály rekeszében

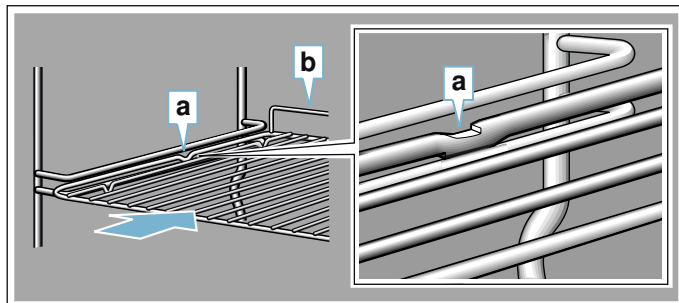
Figyelem!

- Ne tegyen semmit közvetlenül a sütőtér aljára. Ne béléje ki alufóliával. A hőtorlasz károsíthatja az edényt.
- A sütőtér aljának és a párológató tégelynek mindig szabadon kell maradnia. Az edényt állítsa mindig a lyukacsos párológatóba vagy a rostélyra.
- Ne tegyen tartozékot a betolási szintek közé, mert felbillenhet.

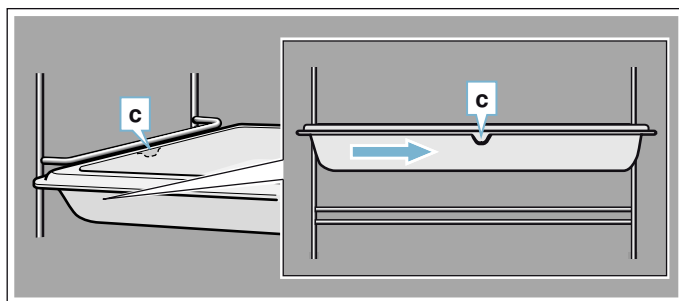
Beakasztás

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

A rostély betolásakor figyeljen arra, hogy a hajlat **a** lefelé, és a rostély biztonsági fogantyúja **b** hátra és felfelé nézzen.



A párológató betolásakor figyeljen arra, hogy a hajlat **c** lefelé nézzen.



Kiegészítő tartozékok

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

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

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

→ "Vevőszolgálat" a(z) 25. Oldalon

Kiegészítő tartozékok

Párológató, lyukacsos, S méret
Párológató, nemlyukacsos, S méret
Párológató, lyukacsos, L méret
Párológató, nemlyukacsos, L méret
Rostély gőzpárolóhoz
Porcelánedény, nemlyukacsos, S méret
Porcelánedény, nemlyukacsos, L méret
Dísléc



Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

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

Az első üzembe helyezés előtt

Az első üzembe helyezés előtt vízszolgáltatójánál tájékozódjon csapvíze vízkeménységéről.

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

Figyelem!

Készülék károsodása nem megfelelő folyadékok használata miatt.

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

Utasítások

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

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

Az első üzembe helyezés

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

Nyelv beállítása

1. A $\curvearrowright$ gombbal lépjen a legalsó sorba.
2. A $\langle$ vagy a $\rangle$ gombbal válassza ki a nyelvet.
3. A $\curvearrowleft$ gombbal lépjen vissza a „Nyelv” lehetőséghez.
4. A $\rangle$ gombbal válassza ki a következő beállítást.

Pontos idő beállítása

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

Dátum beállítása

1. A $\curvearrowright$ gombbal lépjen a következő sorba.
2. A $\langle$ vagy a $\rangle$ gombbal válassza ki az aktuális napot.
3. A $\curvearrowleft$ gombbal lépjen vissza a „Nap” lehetőségre.
4. A $\rangle$ gombbal válassza ki a következő beállítást.
5. A $\curvearrowright$ gombbal lépjen a következő sorba.
6. A $\langle$ vagy a $\rangle$ gombbal válassza ki az aktuális hónapot.
7. A $\curvearrowleft$ gombbal lépjen vissza a „Hónap” lehetőségre.
8. A $\rangle$ gombbal válassza ki a következő beállítást.
9. A $\curvearrowright$ gombbal lépjen a következő sorba.
10. A $\langle$ vagy a $\rangle$ gombbal válassza ki az aktuális évet.
11. A $\curvearrowleft$ gombbal lépjen vissza az „Év” lehetőségre.
12. A $\rangle$ gombbal válassza ki a következő beállítást.

Vízkeménység beállítása

1. A $\curvearrowright$ gombbal lépjen a legalsó sorba.
2. A $\langle$ vagy a $\rangle$ gombbal válassza ki a vízkeménységet.
3. A $\curvearrowleft$ gombbal lépjen vissza a „Vízkeménység” lehetőségre.
4. A $\rangle$ a gombbal vegye át a beállításokat.
Az első üzembe helyezés befejeződött.

Utasítások

- Ezeket a beállításokat bármikor újra megváltoztathatja az alapbeállításokban.
→ „Alapbeállítások” a(z) 18. Oldalon
- A hálózathoz való csatlakozás vagy hosszabb áramkimaradás után a kijelzőn megjelennek az első üzembe helyezés beállításai.

A készülék kalibrálása és a sütőtér tisztítása

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

Kalibrálás előkészítése

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

A készülék kalibrálása és a sütőtér tisztítása

Utasítások

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

1. A $\textcircled{1}$ érintőgombbal kapcsolja be a készüléket.
2. Tölts fel a víztartályt. → „A víztartály feltöltése” a(z) 11. Oldalon

3. Állítsa be a megadott fűtési módot, hőmérsékletet és időtartamot, majd kezdje meg a készülék üzemeltetését. → "Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 12. Oldalon

Beállítások	
Fűtési mód	Gőzölés 
Hőmérséklet	100 °C
Időtartam	20 perc

4. A ① érintőgombbal kapcsolja ki a készüléket.
 5. Várja meg, amíg a sütőtér lehűl.
 6. A sima felületeket mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa meg.
 7. Ürítse ki a víztartályt, és szárítsa ki a sütőteret. → "Minden használat után" a(z) 13. Oldalon

Utasítások

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

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.



Figyelmeztetés – Leforrázási veszély!

A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozik a készülékből. A gőz a hőmérséklettől függően nem látható. Nyitáskor ne álljon túl közel a készülékhez. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Tartsa távol a gyerekeket.



Figyelmeztetés – Leforrázási veszély!

A párologtató téglában a víz a kikapcsolás után is még forró. A párologtató téglát ne közvetlenül a kikapcsolás után ürítse ki. Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.



Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

A készülék ajtajának nyitáskor forró víz futhat ki a készülékből. Nyitáskor ne álljon túl közel a készülékhez. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Tartsa távol a gyerekeket. Ha a párologtató téglából kifut a víz, ne töltse vizet a víztartályba.

A készülék be- és kikapcsolása

A készülék be- vagy kikapcsolásához koppintson az ① érintőgombra.

A kijelzőn a készülék kikapcsolása után megtekintheti, milyen magas a sütőtérben lévő maradékhő hőmérséklete.

Kijelző	Jelentés
-h-	Maradékhő (60 °C és 100 °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.

A víztartály feltöltése

Ha kinyitja a készülék ajtaját, jobbra látható a víztartály. Mielőtt elindítja az üzemmódot, töltsen fel vízzel a víztartályt.

Győződjön meg arról, hogy helyesen állította be a vízkeménységi tartományt. → "Alapbeállítások" a(z) 18. Oldalon

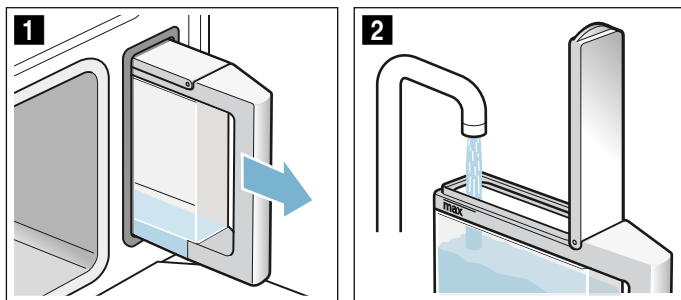
Figyelem!

Készülék károsodása nem megfelelő folyadékok használata miatt.

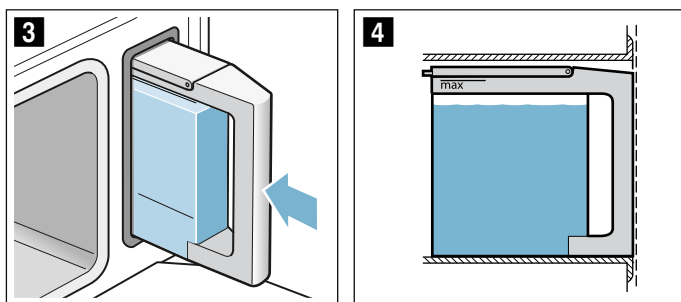
Ne használjon desztillált vizet, magas klórtartalmú csapvizet (> 40 mg/l) vagy más folyadékot. Kizárólag friss, hideg csapvizet, lágyított vizet vagy szénsavmentes ásványvizet használjon.

Minden használat előtt töltsse fel a víztartályt:

1. Nyissa ki a készülék ajtaját.
2. Vegye ki a víztartályt a tartály rekeszből (1. ábra).
3. Töltsse fel a víztartályt hideg vízzel a „max” jelölésig (2. ábra).



4. Csukja be a tartály fedelét, míg az hallhatóan bekattan.
5. Helyezze be a feltöltött víztartályt (3. ábra).
6. Ellenőrizze, hogy a víztartályt megfelelően illeszkedik-e a tartály rekeszébe (4. ábra).



7. Csukja be a készülék ajtaját.
- A víztartály fel van töltve. Elindíthatja az üzemmódot.

Víztartály utántöltése

Ha a víztartály üres, a kijelzőn megjelenik a víztartály feltöltésére vonatkozó felszólítás. A készülék megszakítja az üzemmódot.

⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

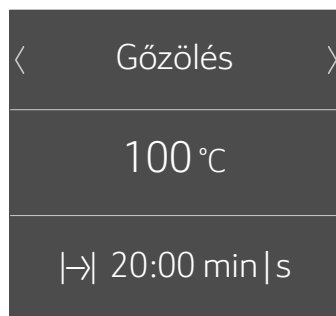
A készülék ajtajának nyitásakor forró víz futhat ki a készülékből. Nyitáskor ne álljon túl közel a készülékhez. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Tartsa távol a gyerekeket. Ha a párologtató tégléből kifut a víz, ne töltsön vizet a víztartályba.

1. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.
 2. Vegye ki és töltsse meg a víztartályt.
 3. A víztartályt tolja be újra, és csukja be a készülék ajtaját.
 4. Indítsa el az üzemmódot.
- Az üzemmód folytatódik.

Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése

Példa: 15 perc gőzölés ☁ 90 °C-on

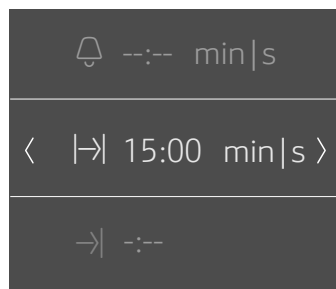
1. Koppintson a ① érintőgombra a készülék bekapcsolásához.
- Közvetlenül a Gőzölés ☁ menübe jut.



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.



5. A ∨ gombbal lépjen a következő sorba.
6. Az időtartam módosításához nyomja meg a < vagy a > gombot.
7. A < vagy a > gombbal válassza ki az időtartamot.



8. A ⊖ gombbal hagyja el az Időfunkciók menüt.
 9. Koppintson a ▶| érintőgombra.
- A készülék elindítja az üzemmódot.

“Töltsse fel a víztartályt” üzenet

Az üzenet akkor jelenik meg, ha beállít egy fűtési módot, és a víztartály csak félig van vízzel.

Ha úgy véli, hogy a tartályban levő víz elég lesz a párolási folyamathoz, a készülék elindítható.

Ha nem, akkor töltsse fel a víztartályt a “max” jelölésig, tolja be a helyére, és csak azután indítsa el az üzemmódot.

Utasítások

- Ha a Gőzölés  fűtési módot indította el, az időtartam lefutása csak akkor kezdődik, amikor a készülék elérte a beállított hőmérsékletet.
- Ha gőzölés közben kinyitja a készülék ajtaját, az üzemmód leáll. Miután újra becsukta a készülék ajtaját, a készüléknek előbb újra fel kell fűtenie a beállított hőmérsékletre, mielőtt az időtartam tovább futna.
- Ha bekapcsolás után közvetlenül a főmenübe  szeretne érkezni, az Alapbeállítások fejezet „Bekapcsolás utáni üzem” című részében kiválaszthatja a főmenüt.

Ajánlott értékek

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

Felfűtési sáv

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

Utasítás: A Gőzölés  fűtési mód során nem jelenik meg a felfűtési sáv.

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. A  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. A  érintőgombbal indítsa el a módosított üzemelést.

Utasítás: Egy üzem megállítása vagy megszakítása alatt tovább működhet a hűtőventilátor.

Készülék működésének megszakítása

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

Utasítás: A vízkőmentesítés nem szakítható meg.

Minden használat után

Figyelmeztetés – Leforrázási veszély!

A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. A gőz a hőmérséklettől függően nem látható. Nyitáskor ne álljon túl közel a készülékhez. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Tartsa távol a gyerekeket.

Minden üzem után marad némi nedvesség és szennyeződés a sütőtérben. Ezért minden használat után szárítsa meg és tisztítsa ki a készüléket. Ezenkívül ürítse ki a víztartályt minden használat után.

A sütőtér kiszárítása

Figyelmeztetés – Leforrázási veszély!

A párologtató téglében a víz még forró lehet. Hagyja lehűlni, mielőtt kitörli.

1. A készülék ajtaját résnyire hagyja nyitva, míg a készülék lehűl.
2. Azonnal távolítsa el a sütőben maradt szennyeződéseket.
3. A lehűlt sütőteret és a párologtató tálcát törölje ki tisztítószivaccsal, és puha törölővel szárítsa meg.
4. Törölje szárazra a bútorok előlapjait, ha páralecsapódás alakult ki.

Víztartály kiürítése

A víztartályt minden gőzölős üzemmód után ki kell üríteni és ki kell szárítani.

Figyelem!

- A víztartályt ne szárítsa a forró sütőtérben. A víztartály megsérülhet.
 - A víztartályt ne tisztítsa mosogatógépben. A víztartály megsérülhet.
1. Nyissa ki a készülék ajtaját.
 2. Vegye ki a víztartályt, és ürítse ki a maradék vizet.
 3. Alaposan szárítsa meg a tartály fedelének a tömítését és a tartály rekeszét.
 4. Helyezze be a víztartályt a tartály rekeszébe.
 5. Csukja be a készülék ajtaját.

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 üzemeles 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 ételeket 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.

Programok

A programokkal egészen egyszerűen készíthet ételeket. A program átveszi az optimális beállítást.

Program kiválasztása

Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozik a készülékből. Párolás közben vagy után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Az ajtó nyitásakor ne hajoljon az ajtó fölé. Ügyeljen arra, hogy a gőz a hőmérséklettől függően nem látható.

Válassza ki a megfelelő programot a programtáblázatból. Vegye figyelembe a programokra vonatkozó útmutatásokat.

Utasítás: Könnyen romló élelmiszereket ne hagyjon túl sokáig a sütőtérben.

1. Koppintson a  érintőgombra.
2. A  vagy a  gombbal válassza ki a „Gőzprogramok” lehetőséget.
3. A  gombbal lépjen a következő sorba. Megjelennek az ételek.
4. A  vagy a  gombbal válassza ki a kívánt programot.
5. A  gombbal lépjen a következő sorba.
6. Koppintson a  érintőgombra. A program elindul.

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

Egyes programoknál a készülék felkínálja az étel utánsütésének lehetőségét is.

Ha elégedett a sütési eredménnyel, válassza ki a  gombbal a „Befejezés” lehetőséget.

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

Utánsütés

1. A  gombbal válassza az „Utánsütés” lehetőséget. A kijelzőn megjelenik a javasolt időtartam.
2. Igény esetén a  vagy a  gombbal módosítsa a javasolt időtartamot.
3. Koppintson a  érintőgombra az „Utánsütés” elindításához. vagy Várjon, amíg a készülék automatikusan átveszi a beállítást.

A készülék kikapcsolása

A készülék kikapcsolásához koppintson a  érintőgombra.

Megszakítás

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

Útmutatás a programokhoz

Minden program egy adott szinten való főzésre készült.

A főzés eredménye az étel mennyiségétől és minőségétől függően változó lehet.

Edény

Használja a javasolt edényt. Minden étel kipróbálása azzal történt. Ha más edényt használ, a főzés eredménye is más lehet.

Lyukacsos párolóedényben való főzésnél csúsztassa be kiegészítésként az 1. szintre a nemlyukacsos párolóedényt. Az elfogja a lecsepegő folyadékot.

Mennyiség/súly

A tartozékba legfeljebb 4 cm magasságig tegyen ételt.

Az összsúlynak a megadott súlytartományon belül kell lennie.

Főzési idő

A megjelenített időtartam az első percekben módosulhat, mivel a felfűtés ideje többek között a főznivaló és a víz hőmérsékletétől is függ.

Zöldség készítése

A zöldséget csak főzés után fűszerezze.

Gabonatermékek/lencse készítése

Mérje le a főznivalót, és adjon hozzá vizet a megfelelő arányban:

Basmati rizs 1:1,5

Kuszkusz 1:1

Natúr rizs 1:1,5

Étkezési lencse 1:2

A gabonatermékeket főzés után keverje át. Így a maradék vizet gyorsan felszívja.

Csirkemell gőzölése

A csirkemelleket ne rakja egymásra az edényben.

Hal gőzölése

Hal készítésénél kenje ki zsiradékkal a lyukacsos párolóedényt.

Ne tegyen egymásra egész halakat vagy halszeleteket. Adja meg a legnehezebb hal súlyát, és lehetőleg ugyanakkora darabokat válasszon.

Joghurt készítése

Melegítse fel 90 °C-ra a tejet a főzőfelületen. Nyomban utána hűtse le 40 °C-ra. Az UHT-tejet elegendő 40 °C-ra felmelegíteni. Keverjen bele 150 g joghurtot (hűtőszekrény-hőmérséklet).

Töltse csészékbe vagy kis üvegekbe, és fedje le frissentartó fóliával. Ezután a csészéket vagy az üvegeket tegye gőzpárolóedénybe, és a táblázatban leírtak szerint állítsa be. Elkészítés után a joghurtot tegye a hűtőszekrénybe.

Tejberizs készítése

Mérje le a rizst, és tegyen hozzá 2,5-szer annyi tejet. A rizst és tejet legfeljebb 2,5 cm magasságig töltse a tartozékba. Főzés után keverje át. A maradék tejet gyorsan felszívja.

Gyümölcskompót készítése

A program csak csonthéjas gyümölcsökhöz és almatermésűekhez használható. Mérje le a gyümölcsöt, adjon hozzá kb. 1/3 mennyiségű vizet, ízlés szerint cukrot és fűszereket.

Üvegek fertőtlenítése

Az üvegeket mindig közvetlenül fogyasztás után tisztítsa meg egy üvegkefével. Ezután mosogatógépben mossa el őket.

Az üvegeket úgy állítsa a lyukacsos párolóedénybe, hogy ne érjenek egymáshoz.

Fertőtlenítés után tiszta törülővel szárítsa meg az üvegeket. A folyamat megfelel a hagyományos kifőzésnek.

Tojásfőzés

Főzés előtt szűrje ki a tojásokat. Ne tegye egymásra a tojásokat.

Táblázat

Vegye figyelembe a programokra vonatkozó útmutatásokat.

Program	Megjegyzések	Tartozékok	Magas-ság
Karfiolrőzsa gőzölése*	ugyanakkora rózsák	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	3 1
Brokkolirőzsa gőzölése*	ugyanakkora rózsák	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	3 1
Zöldbab gőzölése*	-	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	3 1
Szeletelt sárgarépa gőzölése*	kb. 3 mm vastag szeletek	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	3 1
Fagyasztott vegyes zöldség gőzölése	-	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	3 1
Héjában főtt burgonya*	közepes nagyságú, Ø 4-5 cm	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	3 1
Basmati rizs	max. 0,75 kg	nemlyukacsos párolóedény	2
Natúr rizs	max. 0,75 kg	nemlyukacsos párolóedény	2
Kuszkusz	max. 0,75 kg	nemlyukacsos párolóedény	2
Étkezési lencse	max. 0,55 kg	nemlyukacsos párolóedény	2
Kész köretek melegítése		nemlyukacsos párolóedény	2
Friss csirkemell gőzölése	Összsúly 0,2–1,5 kg	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	3 1
Friss halfilé gőzölése	max. 2,5 cm vastag	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	3 1
Friss egész hal gőzölése	0,3–2 kg	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	3 1
Joghurt üvegekben	-	üvegek + nemlyukacsos párolóedény	2
Tejberizs	-	nemlyukacsos párolóedény	2
Gyümölcskompót*	-	nemlyukacsos párolóedény	2
Üvegek fertőtlenítése*		nemlyukacsos párolóedény	2
Lágytojás*	Tojás, M méret, max. 1 kg	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	3 1
Keménytojás*	Tojás, M méret, max. 1,8 kg	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	3 1

* Ehhez a programhoz beállítható egy késleltetett üzemmód.

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) 18. 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 ① 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
Vízke ménység	0 (lágyított) 1 (lágy) 2 (közepes) 3 (kemény) 4 (nagyon kemény)
Hangjelzés időtartama	Rövid Közepes Hosszú
Gomb hangjelzése	Kikapcsolva (Kivétel: az ① érintőgomb hangja megmarad) Bekapcsolva
Kijelző fényereje	5 fokozatban beállítható
Idő kijelzés	Digitális Ki
Világítás	Üzem közben bekapcsolva Üzem közben kikapcsolva
Automatikus gyerekszár	Kikapcsolva Bekapcsolva
Bekapcsolás utáni üzem	Gőzölés Főmenü Gőzprogramok
Éjszakai elsötétítés	Kikapcsolva Bekapcsolva (a kijelző elsötétül 22:00 és 5:59 óra között)
Márkalogo	Kijelzés Ne jelenítse meg

Ventilátor továbbmüködése időtartama	Ajánlott Minimális
Gyári beállítások	Betöltés

Tisztítás

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

Figyelmeztetés – Rövidzárlat veszélye!

Készüléke tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

Figyelem!

Felületi károsodások

Ne használjon

- éles vagy súroló tisztítóeszközöket
- sütőtisztítószereket
- maró hatású, klórtartalmú vagy agresszív tisztítószereket
- magas alkoholtartalmú tisztítószer

Ha ilyen szer kerül az előlő frontra, azonnal mossa le vízzel.

Tisztítószer

Készülék külső része (alumínium előlappal)	Mosogatószeres víz - puha törölővel törölje szárazra. Enyhe ablaktisztítószer - puha ablaktörő ruhával vagy nem foszló mikroszálas törölővel vízszintesen, nyomás nélkül törölje át az alumínium előlapot.
Készülék külső része (nemesacél előlap)	Mosogatószeres víz - puha törölővel törölje szárazra. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje foltokat mindig azonnal távolítsa el. Az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben beszerezhetők a speciális nemesacél-tisztító szerek.
Sütőtér belseje párologtató tégelyel	Forró mosogatószeres víz vagy ecetes víz – a mellékelt tisztítószivacsot vagy puha mosogatókefét használjon. Figyelem! A sütőtér elrozsdásodhat. Ne használjon fém súrolóeszközt vagy súrolószivacsot.
Vízartály	Mosogatószeres víz – ne tisztítsa mosogatógépben!
Tartályrekesz	Minden használat után törölje szárazra
A vízartály fedelének tömítése	Minden használat után jól szárítsa meg
Tartók	lásd az Állványok tisztítása fejezetet
Ajtólap	lásd az Ajtólapok tisztítása fejezetet Figyelem! Felületi károsodások Ablaktisztítószerrel való tisztítás után törölje szárazra az ajtólapokat. Máskülönben foltok keletkezhetnek, melyeket utána már nem lehet eltávolítani.
Ajtótömítés	Forró mosogatóvíz
Tartozékok	Áztassa be forró mosogatószeres vízbe. Kefével vagy mosogatószivaccsal vagy mosogatógépben tisztítsa. A nagy keményítőtartalmú ételek (pl. rizs) által okozott elszíneződéseket ecetes vízzel tisztítsa

Tisztítószivacs

A mellékelt tisztítószivacs rendkívül nedvszívó. A tisztítószivacsot csak a sütőtér tisztításához és a párologtató tégelyben lévő maradékvíz eltávolításához használja.

Az első használat előtt alaposan mossa ki a tisztítószivacsot. A tisztítószivacs mosógépben (főzhető ruha) mosható.

Figyelem!

Felületi károsodások

Ha vízkőoldó kerül az előlő frontra vagy más kényes felületre, azonnal törölje le vízzel.

A szennyeződést azonnal távolítsa el a sütőtérből, mielőtt kihűlt a készülék.

A sók igen agresszívek, és rozsdásodást okozhatnak. A csípős szoszok (ketchup, mustár) maradványait azonnal távolítsa el, ha a sütőtér lehűlt.

Ne használjon kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot.

Mikroszálas ruha

A méhsejt szerkezetű mikroszálas ruha különösen alkalmas kényes felületek, pl. üveg, üvegkerámia, nemesacél vagy alumínium tisztítására (cikksz. 460 770, online is kapható az eShop-ban). Egy lépésben távolítja el a nedves és zsírtartalmú szennyeződéseket.

Vízkőmentesítés

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

A vízkőmentesítés több lépésből áll. Higiénés okokból a vízkőmentesítést teljesen be kell fejezni, hogy a készülék ismét üzemkész legyen.

- Vízkőmentesítés (kb. 30 perc), utána ürítse ki a párologtató tálcát és újra tölts fel a víztartályt
- Első öblítés (20 másodperc), utána ürítse ki a párologtató tálcát
- Második öblítés (20 másodperc), utána távolítsa el a maradék vizet

Ha a vízkőmentesítés félbemarad (pl. áramszünet vagy a készülék kikapcsolása miatt), visszakapcsolás után a készülék felszólítja a vízkőmentesítés folytatására.

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

Indítás

Figyelem!

- A készülék károsodása: vízkőmentesítéshez kizárólag az általunk ajánlott vízkőmentesítőt használja. A vízkőmentesítés behatási ideje erre a vízkőmentesítő szerre vonatkozik. Más vízkőmentesítő szerek károsíthatják a készüléket. Vízkőmentesítő szer rendelési száma: 311 680
 - Vízkőoldó oldat: A vízkőoldó oldatot vagy vízkőmentesítő szert ne használja a kezelőfelületen vagy a készülék más felületein. A felületek megsérülnek. Ha ez esetleg mégis megtörténik, azonnal mossa le a vízkőoldó oldatot vízzel.
1. 300 ml vízből és 60 ml folyékony vízkőoldóból keverjen vízkőoldó oldatot.
 2. Vegye ki a víztartályt, és tölts fel a vízkőoldó oldattal.
 3. A vízkőoldó oldattal teli víztartályt tolja be teljesen.
 4. Csukja be a készülék ajtaját.
 5. Koppintson a ① érintőgombra.
 6. Koppintson a ☐ érintőgombra.
 7. A < vagy a > gombbal válassza ki a „Vízkőmentesítés” lehetőséget.
 8. A ∼ gombbal lépjen a következő sorba.
A kijelzőn megjelenik a vízkőmentesítés időtartama. Az időtartam nem módosítható.
 9. A ∼ gombbal lépjen a következő sorba.
 10. Koppintson a ▷|| érintőgombra.
Megkezdődik a készülék vízkőmentesítése. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető. Ha a vízkőmentesítés lefutott, hangjelzés hallatszik.

Első öblítés

1. Távolítsa el a vízkőoldó oldatot tisztítószivaccsal a párologtató tálcából.
2. A víztartályt vegye ki, alaposan öblítse át, tölts fel vízzel, és tolja a helyére.
3. Csukja be a készülék ajtaját.
4. Koppintson a ▷|| érintőgombra.
A készülék öblít. Körülbelül 20 másodperc elteltével az első öblítés befejeződött.
5. Nyissa ki a készülék ajtaját.
6. Alaposan mossa ki vízzel a mosószivacsot.
7. A maradék vizet itassa fel a párologtató tálcából a mosószivaccsal.
8. Folytassa a második öblítéssel.

Második öblítés

1. A víztartályt vegye ki, alaposan öblítse át, tölts fel vízzel, és tolja a helyére.
2. Csukja be a készülék ajtaját.
3. Koppintson a ▷|| érintőgombra.
A készülék öblít. Körülbelül 20 másodperc elteltével a második öblítés befejeződött.
4. A maradék vizet itassa fel a párologtató tálcából a mosószivaccsal.
5. A sütőteret törölje ki a tisztítószivaccsal, végül egy puha törlővel szárítsa fel.
6. A készülék kikapcsolása.
A vízkőmentesítés befejeződött, a készülék ismét üzemkész.

Csak a párologtató tálca vízkőmentesítése

A „Vízkőmentesítés” akkor is használható, ha nem az egész készüléket, hanem csak a párologtató tálcát kívánja a sütőtérben vízkőmentesíteni.

Az egyetlen különbség:

1. 100 ml vízből és 20 ml folyékony vízkőoldóból keverjen vízkőoldó oldatot.
2. Tölts meg egészen a párologtató tálcát vízkőoldó oldattal.
3. A víztartályt csak vízzel tölts fel.
4. A leírt módon indítsa el a „Vízkőmentesítés” üzemmódot.

A párologtató tálcát manuálisan is vízkőmentesítheti.

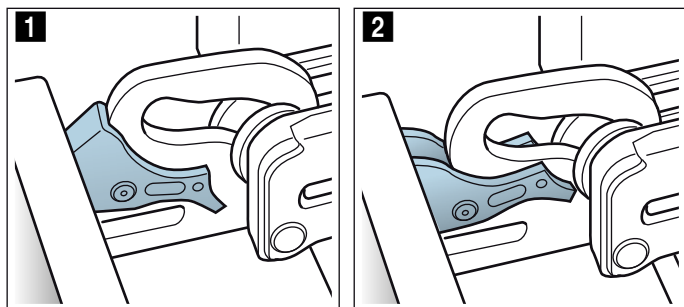
A készülék ajtajának ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kiszerezéséhez a készülék ajtaja kiakasztható.

A készülék ajtajának csuklópántjai egy-egy reteszelőkarral rendelkeznek.

Ha a reteszelőkar le van hajtva (1. ábra), akkor a készülék ajtaja biztosítva van. Nem lehet kiakasztani.

Ha a reteszelőkarok a készülék ajtajának kiakasztásához fel vannak hajtva (2. ábra), akkor a csuklópántok biztosítva vannak. Nem tudnak bekattanani.

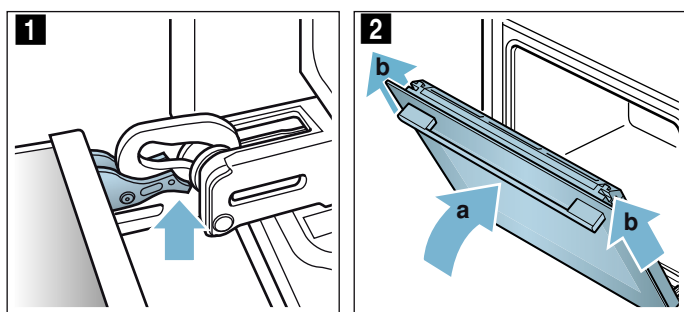


Figyelmeztetés Sérülésveszély!

- Ha a csuklópántok nincsenek biztosítva, akkor nagy erővel bekattanhatnak. Ügyeljen arra, hogy a reteszelőkarok mindig teljesen le legyenek hajtva, illetve a készülék ajtajának kiakasztásakor teljesen fel legyenek hajtva.
- A készülék ajtajának csuklópántjai elmozdulnak az ajtó kinyitásakor és becsukásakor, ezáltal becsípődhet az ujj. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.

A készülék ajtajának kiakasztása

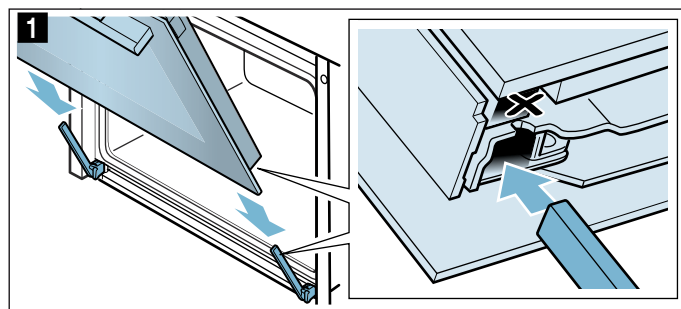
1. Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját, és nyomja a készülék irányába.
2. A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtsa fel (1. ábra).
3. Csukja be a készülék ajtaját ütközésig **a**. Fogja meg két kézzel jobbról és balról **b**, és húzza ki felfelé (2. ábra).



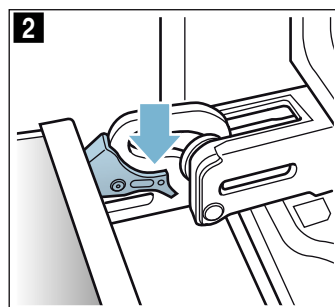
A készülék ajtajának beakasztása

A készülék ajtaját fordított sorrendben visszaakaszthatja.

1. A készülék ajtajának beakasztásánál ügyeljen arra, hogy mindkét csuklópánt pontosan a nyílásba kerüljön (1. ábra). Helyezze mindkét csuklópántot alul a külső ajtólaphoz, és használja őket az irányításhoz. Ügyeljen arra, hogy a csuklópántok a megfelelő nyílásba csússzanak be. A becsúsztatás könnyedén, megakadás nélkül történjen. Ha megakadást észlel, akkor ellenőrizze, hogy a csuklópántok a megfelelő nyílásba kerültek-e.



2. Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját. Hajtsa vissza mindkét reteszelőkart (2. ábra).



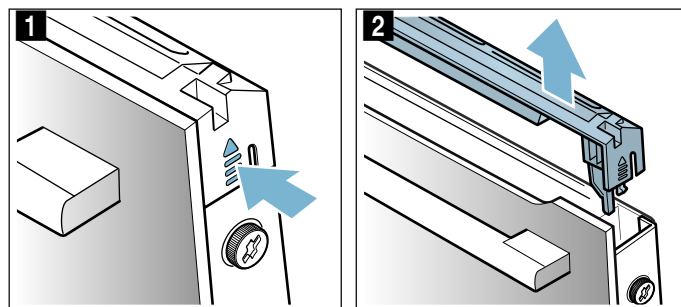
3. Csukja be a sütőtér ajtaját.

Ajtólapok ki- és beszerelése

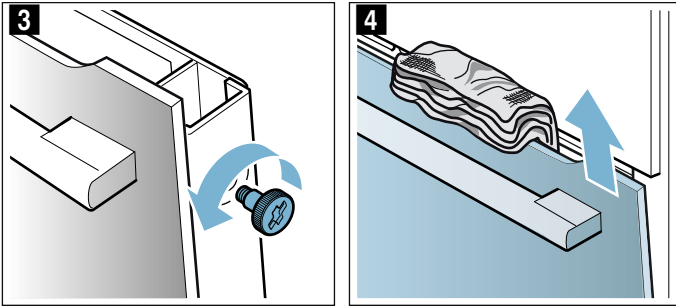
Az alapos tisztításhoz a készülék ajtajának üveglapjai kiszerezhetők.

Leszerelés a készülékről

1. Nyissa ki kissé a készülék ajtaját.
2. Nyomja meg a burkolatot balról és jobbról (1. ábra).
3. Vegye le a burkolatot (2. ábra).



- Oldja ki és távolítsa el a készülék ajtajának jobb és bal oldalán levő csavarokat (3. ábra).
- Mielőtt újra becsukná az ajtót, csíptessen be egy többszörösen összehajtott konyharuhát (4. ábra). Húzza ki felfelé az elülső lapot, majd helyezze sima felületre úgy, hogy az ajtófogantyú lefelé nézzen.



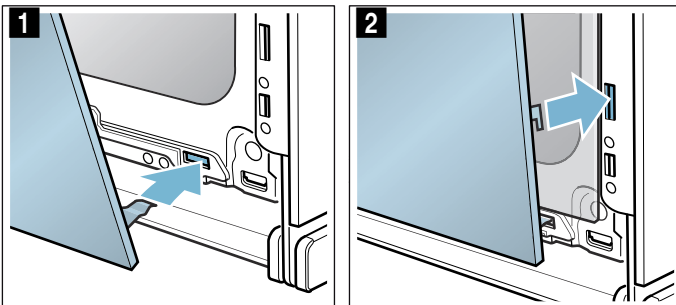
A lapokat ablaktisztító szerrel és puha törlőkendővel tisztítsa meg.

⚠ Figyelmeztetés Sérülésveszély!

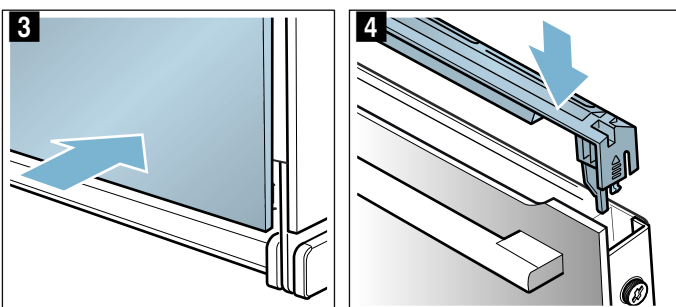
- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A készülék ajtajának csuklópántjai elmozdulnak az ajtó kinyitásakor és becsukásakor, ezáltal becsípődhet az ujjá. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.

Felszerelés a készülékre

- Csúsztassa az elülső lapot alul a tartókba (1. ábra).
- Csukja be az elülső lapot addig, hogy a két felső horog a nyílással szemben helyezkedjen el (2. ábra).



- Az elülső lapot nyomja rá lent, hogy hallhatóan bekattanjon (3. ábra).
- Nyissa ki újra kissé a készülék ajtaját, és távolítsa el a konyharuhát.
- Csavarja be a jobb és bal oldalon levő két csavart.
- Tegye fel a burkolatot és nyomja rá, hogy hallhatóan bekattanjon (4. ábra).



- Csukja be a készülék ajtaját.

Figyelem!

Csak akkor használja újra a sütőteret, ha a lapok megfelelően vissza vannak szerelve.

Állványok tisztítása

Tisztításhoz az állványok kivehetők.

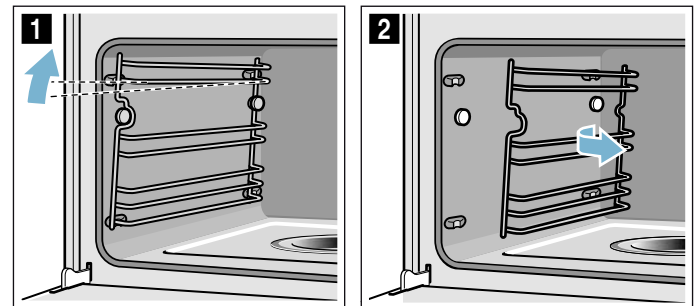
⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély a sütőtér forró részeitől!

Várja meg, amíg a sütőtér lehül.

Állványok kiakasztása

Utasítás: Az állványt elöl maximum csak az ellenállásig akassza ki, különben a készülék oldalfala elhajolhat.

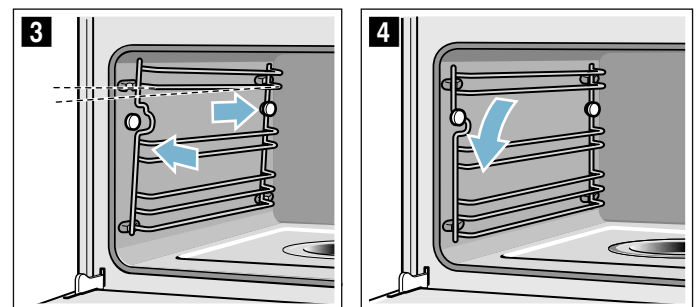
- Az állványt elöl óvatosan nyomja felfelé, amíg kikattan, és oldalt oldja ki a felfüggesztésből (1. ábra).
- Az állványt akassza ki a felfüggesztésből, majd vegye ki (2. ábra).



- Az állványokat mosogatószerrel és mosogatószivaccsal/kefével tisztítsa meg vagy
Az állványokat mosogatógépben tisztítsa.

Állványok beakasztása

- Az állványt a kiöblösödő résszel felfelé tegye be.
- Az állványt akassza be hátul, és tolja hátra, míg bekattan (3. ábra).
- Az állványt akassza be elöl a felfüggesztésbe és nyomja lefelé, amíg bekattan, és újra vízszintesen lesz rögzítve a készülékben (4. ábra).



Az állványok mindig csak az egyik oldalra illeszkednek.

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, nézzon 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.

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetéseket. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.

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
A készülék nem kapcsolható be, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum	Be van kapcsolva az automatikus gyerekzár	Tartsa nyomva az  érintógombot, amíg a  szimbólum ki nem alszik
A bekapcsolt készülék nem működ-tethető, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum	A gyerekzár be van kapcsolva	Tartsa nyomva az  érintógombot, amíg a  szimbólum ki nem alszik
A készülék nem fűt, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum	A Bemutató mód be van kapcsolva az alapbeállításoknál	Kb. 10 másodpercre válassza le a készüléket az elektromos hálózatról (kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben), majd 3 percen belül kapcsolja ki a Bemutató módot az alapbeállításoknál → "Alapbeállítások" a(z) 18. Oldalon
A kijelzőn megjelenik az „EXXX” felirat pl. „E0111”	Műszaki probléma	Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot
A készülék nem indul	A készülék ajtaja nincs teljesen becsukva A készülék nincs kikapcsolva	Csukja be a készülék ajtaját Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket
A készülék felszólítja a sütőtér kitörlésére és a víztartály feltöltésére	A vízkömentesítés alatt megszakadt az áramellátás vagy kikapcsolt a készülék	A készülék visszakapcsolása után kétszer végezzen öblítést
Egy üzemmód kiválasztása után megjelenik egy üzenet a kijelzőn, miszerint a hőmérséklet túl magas	A készülék nem hűlt le kellőképpen	Hagyja lehűlni a készüléket, és kapcsolja be újra az üzemmódot
A készülék felszólítja a vízkömentesítésre anélkül, hogy előtte megjelenne a számláló	A beállított vízkeménységi tartomány túl alacsony	Hajtson végre vízkömentesítést Ellenőrizze a beállított vízkeménységi tartományt, és szükség esetén állítsa be
A gombok villognak	Normális jelenség a kezelőfelület mögött kicsapódó víz miatt	Mihelyt a víz elpárolog, a gombok nem villognak tovább
A párologtató tálca kiürült, bár a tartály tele van	A víztartály nincs megfelelően betolva A víztartályhoz vezető csatlakozóvezeték eltömődött	Tolja be teljesen a víztartályt, míg az észrevehetően a helyére pattan Vízkömentesítse a készüléket Ellenőrizze a beállított vízkeménységi tartományt, és szükség esetén módosítsa

A víztartály kiürül minden azonosítható ok nélkül. A párologtató túlca túl folyik	A víztartály nem volt megfelelően lezárva A tartályfedél tömítése szennyezett A tartályfedél tömítése hibás	Csukja be a fedelet, míg az hallhatóan bekattan Tisztítsa meg a tömítést Szerezzen be új víztartályt a vevőszolgálatától
A kijelzőn megjelenik a víztartály feltöltésére vonatkozó felszólítás, noha a víztartály nem üres.	A víztartály nincs megfelelően betolva Nem működik a felismerő rendszer	Tolja be teljesen a víztartályt, míg az észrevehetően a helyére pattan Hívja a vevőszolgálatot
A kijelzőn megjelenik a víztartály feltöltésére vonatkozó felszólítás, noha a víztartály nem üres, illetve a víztartály üres, de nem jelenik meg megfelelő jelentés a kijelzőn	A víztartály elszennyeződött. A mozgó vízszintjelzők beszorultak	Rázza meg és tisztítsa ki a víztartályt. Ha a beszorult alkatrészek nem lazíthatók ki, szerezzen be új víztartályt a vevőszolgálatától
A "Feltölti a víztartályt?" kérdés megjelenik a kijelzőn a folyamatban levő üzemmód közben	A víztartály félig tele van	Nincs szükség hibaelhárításra, az üzemmód folytatódik
A kijelzőn megjelenik a „Készülék fel-fűt” felirat, de a készülék nem éri el a választott hőmérsékletet	Az automatikus kalibrálás értékei nem optimálisak	Állítsa vissza a készüléket a gyári beállításokra, és ismételje meg az első üzembe helyezést → "Alapbeállítások" a(z) 18. Oldalon → "Az első használat előtt elvégzendő tennivalók" a(z) 10. Oldalon A következő gőzölésnél 100 °C-on automatikusan elindul a kalibrálás, eközben több gőz keletkezik
Gőzöléskor túl sok gőz képződik	A készülék kalibrálása automatikus	Normál folyamat
Gőzöléskor ismételten túl sok gőz képződik	A túl rövid főzési idők alatt a készülék nem tud automatikusan kalibrálódni	Állítsa vissza a készüléket a gyári beállításokra, és ismételje meg a kalibrálást
Főzéskor gőz távozik a szellőzőnyílásokon	Normál folyamat	Nem lehetséges

A sütőtérlámpa cseréje

A hőálló halogénlámpa 230 V/25 W tömítésekkel együtt az ügyfélszolgálatokon szerezhető be. Kérjük, adja meg készülékének termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.).

⚠ 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!

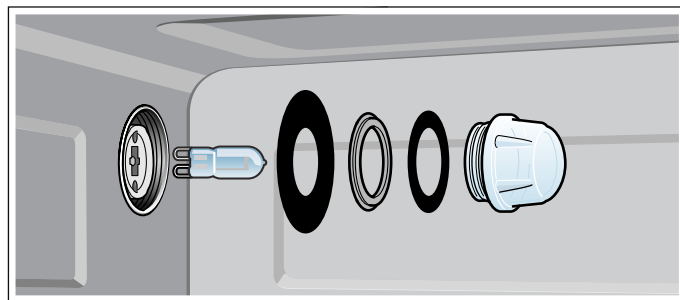
A készülék nagyon forró. Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

1. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben, vagy húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
2. A burkolatot balra csavarva vegye le.
3. Húzza ki a lámpát.
Helyezze be az új lámpát, és ügyeljen a pecek helyzetére. Nyomja be erősen a lámpát.

Figyelem!

Soha ne használja a készüléket az üvegbura és a tömítések nélkül.

4. Az új tömítéseket és a szorítógyűrűt a megfelelő sorrendben tolja rá az üvegburára.



5. Csavarja vissza az üvegburát a tömítésekkel.
6. Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz, és hajtsa végre újra az első üzembe helyezést.

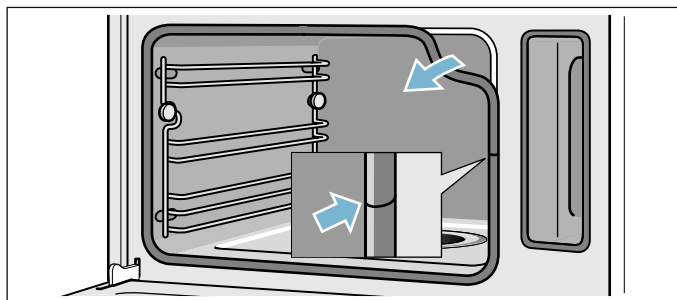
Az üvegbura vagy a tömítések cseréje

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

Az ajtó tömítés cseréje

Ha az ajtó tömítése a sütőtérnél kívülről hibás, akkor azt ki kell cserélni. A készülékhez a tömítések az ügyfélszolgálaton szerezhetők be. Kérjük, adja meg készülékének termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.).

1. Nyissa ki a készülék ajtaját.
2. Húzza le a régi ajtótütemítést.
3. Az új ajtótütemítést egy ponton tolja be a vájatba, és köröskörül húzza be. Az illesztési helynek oldalt kell lennie.
4. Ellenőrizze még egyszer az ajtótütemítés fekvését, főként a sarkokban.



 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 akkor látja, ha kinyitja a készülék aítáját.

Egyes, gőz funkcióval rendelkező készülékeknél a típus táblát a kezelőfelület mögött találja.


 E-Nr:
 FD:
 Z-Nr:

Type:

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

E-Nr.

FD-Nr.

Vevőszolgálat ☎

Vegye figyelembe, hogy a vevőszolgálati technikus 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

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

Táblázatok és tippek

A gőzölés az ételek főzésének egy különlegesen kímélő módja. A gőz körbeveszi az ételt, így megakadályozza az élelmiszerek tápanyagvesztését. A főzés túlnyomás nélkül történik. Így megmarad az ételek alakja, színe, jellegzetes aromája.

A táblázatokban olyan ételek választéka található, amelyek igen jól készíthetők el a gőzpárolóban. Utánaolvashat, melyik fűtési mód, melyik tartozék, melyik hőmérséklet és főzési idő a legmegfelelőbb. Az adatok a hideg készülékbe történő behelyezésre vonatkoznak, ha csak nincs más megadva.

Tartozékok

A mellékelt tartozékokat használja.

Lyukacsos párolóedényben való gőzölésnél mindig csúsztassa be alá a nemlyukacsos párolóedényt. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot.

Edény

Ha edényt használ, azt mindig a lyukacsos párolóedény közepére állítsa.

Az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie. Vastag falú edény esetében a teljes főzési idő hosszabb.

Azokat az ételeket, amelyek normál esetben vízfürdőben készülnek (pl. csokoládé olvasztása), fedje le fóliával.

Zöldségek

A zöldséget tegye a lyukacsos párolóedénybe, majd tolja be a 3. szintre. A nemlyukacsos párolóedényt

Párolási idő és mennyiség

Gőzölésnél a párolási idők a darabok nagyságától függenek, de függetlenek a teljes mennyiségtől. A készülék legfeljebb 2 kg ételt képes gőzölni.

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

Az élelmiszer egyenletes elosztása

Az élelmiszert mindig egyenletesen elosztva helyezze az edénybe. A különböző vastagságú rétegek egyenletlenül főnek.

Nyomásérzékeny élelmiszer

A nyomásérzékeny élelmiszert ne rétegezze túl magasan a párolóedénybe. Inkább használjon két párolóedényt.

Menü készítése

Gőzben komplett menü készíthető egyidejűleg anélkül, hogy az ételek átvennék egymás aromáját. A leghosszabb főzési időt igénylő ételt tegye be először a készülékbe, a többit pedig a megfelelő időpontokban. Így minden étel egyszerre lesz készen.

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

tegye alá az 1. szintre. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot.

Élelmiszer	Darabnagyság	Tartozékok	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Főzési idő percben
Articsóka	egészben	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	30 - 35
Karfiol	egészben	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	25 - 35
Karfiol	rózsákra szedve	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	10 - 15
Brokkoli	rózsákra szedve	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	8 - 10
Borsó	-	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	5 - 10
Édeskömény	szeletek	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	10 - 14
Zöldségfelfűjt	-	vízfürdőforma 1,5 l + rostély a 2. szinten	Gőzölés	100	50 - 70
Zöldbab	-	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	20 - 25
Sárgarépa	szeletek	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	10 - 20
Karalábé	szeletek	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	20 - 25
Hagyma	szeletek	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	6 - 9
Kukorica	egészben	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	25 - 35
Mángold*	csíkok	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	8 - 10
Spárga, zöld*	egészben	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	7 - 12

* melegítse elő a készüléket

Élelmiszer	Darabnagyság	Tartozékok	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Főzési idő percben
Spárga, fehér*	egészben	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	10 - 15
Spenót*	-	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	2 - 3
Pagoda karfiol	rózsákra szedve	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	8 - 10
Kelbimbó	rózsákra szedve	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	20 - 30
Cékla	egész	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	40 - 50
Vöröskáposzta/lilakáposzta	csíkok	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	30 - 35
Fehérkáposzta/káposzta	csíkok	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	25 - 35
Cukkini	szeletek	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	3 - 4
Cukorborsó	-	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	8 - 12
* melegítse elő a készüléket					

Köreték és hüvelyes növények

Adjon hozzá vizet, ill. folyadékot a megadott arányban.
Példa: 1:1,5 = 100 g rizshez 150 ml folyadék hozzáadása.

A nemlyukacsos párolóedény betolási magassága tetszőlegesen választható.

Élelmiszer	Arány	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Főzési idő percben
Héjában főtt burgonya (közepes nagyságú)	-	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	100	35 - 45
Sós burgonya (negyedelt)	-	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	100	20 - 25
Natúr rizs	1:1,5	nemlyukacsos	-	Gőzölés	100	35 - 45
Hosszúszemű rizs	1:1,5	nemlyukacsos	-	Gőzölés	100	20 - 30
Basmati rizs	1:1,5	nemlyukacsos	-	Gőzölés	100	20 - 30
Előfőzött rizs	1:1,5	nemlyukacsos	-	Gőzölés	100	15 - 20
Rizottó	1:2	nemlyukacsos	-	Gőzölés	100	30 - 35
Étkezési lencse	1:2	nemlyukacsos	-	Gőzölés	100	35 - 50
Fehér fejtett bab, beáztatott	1:2	nemlyukacsos	-	Gőzölés	100	65 - 75
Kuszkusz	1:1	nemlyukacsos	-	Gőzölés	100	6 - 10
Aszalt tönkoly, darált	1:2,5	nemlyukacsos	-	Gőzölés	100	15 - 20
Köles, egész	1:2,5	nemlyukacsos	-	Gőzölés	100	25 - 35
Búza, egész	1:1	nemlyukacsos	-	Gőzölés	100	60 - 70
Gombóc	-	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	95	20 - 25

Szárnyasok és hús

Szárnyas

Élelmiszer	Mennyiség	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Csirkemell	egyenként 0,15 kg	nemlyukacsos	2	gőzölés	100	15-25
Kacsamell*	egyenként 0,35 kg	nemlyukacsos	2	gőzölés	100	12-18
* Előbb pirítsa meg, és csavarja fóliába						

Marhahús

Élelmiszer	Mennyiség	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Lapos sült hátszín, közepes*	1 kg	nemlyukacsos	2	gőzölés	100	25-35
Vastag sült hátszín, közepes*	1 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	30-40
* Előbb pirítsa meg, és csavarja fóliába						

Sertéshús

Élelmiszer	Mennyiség	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Főzési idő percben
Sertésfilé	0,5 kg	nemlyukacsos	2	Gőzölés	100	16 - 20
Sertés szűzermék*	kb. 3 cm vastag	nemlyukacsos	2	Gőzölés	100	10 - 12
Füstölt karajborda	szeletekben	nemlyukacsos	2	Gőzölés	100	15 - 20
* előbb pirítsa meg, és csavarja fóliába						

Kolbász

Élelmiszer	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Főzési idő percben
Bécsi virsli	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	80 - 90	12 - 18
Fehér kolbász	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	80 - 90	20 - 25

Hal

Élelmiszer	Mennyiség	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Aranydurbincs, egész	egyenként 0,3 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	80-90	15-25
Aranydurbincsfilé	egyenként 0,15 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	80-90	10-20
Hal-terrine	Vízfürdő-forma 1,5 l	nemlyukacsos	2	gőzölés	70-80	40-80
Pisztráng, egész	egyenként 0,2 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	80-90	12-15

Élelmiszer	Mennyiség	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Tőkehalfilé	egyenként 0,15 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	80–90	10–14
Lazacfilé	egyenként 0,15 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	8–10
Kagyló	1,5 kg	nemlyukacsos	2	gőzölés	100	10–15
Sügerfilé	egyenként 0,15 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	80–90	10–20
Nyelvhaltekercesek, töltött		lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	80–90	10–20

Levesbetétek, egyebek

Élelmiszer	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Tojáslepény	nemlyukacsos	2	gőzölés	90	15–20
Grízgaluska	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	90–95	7–10
Keménytojás (M méret, max. 1,8 kg)	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	10–12
Lágytojás (M méret, max. 1 kg)	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	6–8

Desszertek, kompótok

Kompót

Mérje le a gyümölcsöt, adjon hozzá kb. $\frac{1}{3}$ mennyiségű vizet, ízlés szerint cukrot és fűszereket.

Tejberizs

Mérje le a rizst, és tegyen hozzá 2,5-szer annyi tejet. A rizst és tejet legfeljebb 2,5 cm magasságig töltsen a tartozékba. Főzés után keverje át. A maradék tejet gyorsan felszívja.

Joghurt

Melegítse fel 90 °C-ra a tejet a főzőfelületen. Nyomban utána hűtse le 40 °C-ra. Az UHT-tejet elegendő 40 °C-ra felmelegíteni.

Keverjen bele 150 g joghurtot (hűtőszekrény-hőmérséklet). Töltsen csészékbe vagy kis üvegekbe, és fedje le frissentartó fóliával. Ezután a csészéket vagy az üvegeket tegye gőzpárolóedénybe, és a táblázatban leírtak szerint állítsa be.

Elkészítés után a joghurtot tegye a hűtőszekrénybe.

Élelmiszer	Tartozékok	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Főzési idő percben
Kelt gombóc	nemlyukacsos	Gőzölés	100	20 - 25
Karamellkrém	formák + lyukacsos	Gőzölés	80	15 - 20
Tejberizs*	nemlyukacsos	Gőzölés	100	25 - 35
Joghurt*	egy adagos poharak + lyukacsos	Gőzölés	40	300 - 360
Almakompót	nemlyukacsos	Gőzölés	100	10 - 15
Körtekompot	nemlyukacsos	Gőzölés	100	10 - 15
Cseresznyekompot	nemlyukacsos	Gőzölés	100	10 - 15
Rebarbarakompót	nemlyukacsos	Gőzölés	100	10 - 15
Szilvakompót	nemlyukacsos	Gőzölés	100	15 - 20

* A megfelelő programot is használhatja (lásd a Programautomatika fejezetet)

Ételek melegítése

Melegítésnél a készülék az ételeket kímélő módon újramelegíti. Olyan ízük és kinézetük lesz, mintha frissen készültek volna.

Élelmiszer	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Főzési idő percben
Zöldségek	nemlyukacsos párolóedény	3	Melegítés	100	12 - 15
Metélt, burgonya, rizs	nemlyukacsos párolóedény	3	Melegítés	100	5 - 25

Szuvidálás (sous vide)

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

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

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

Adagok

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

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

Betolási szintek

Egy vagy két szinten lehet főzni. Ehhez a nemlyukacsos párolóedényt a kicsapódó víz felfogásához mindig az 1. szintre kell betolni. A lyukacsos párolóedényt értelem szerűen fölé.

Higiénia

Figyelmeztetés – Egészségügyi kockázat!

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

- Csak kifogástalan és kiváló minőségű, friss élelmiszereket használjon.
- Mossa meg és fertőtlenítsen a kezét. Használjon eldobható gumikesztyűt vagy sütő-/grillfogót.
- A higiénés szempontból kockázatos élelmiszereket, pl. szárnyast, tojást és halat, különös körültekintéssel készítse.
- A zöldséget és gyümölcsöt mindig alaposan mossa le és/vagy hámozza meg.
- A felületeket és vágódeszkákat mindig tartsa tisztán. Ne használja ugyanazt a vágódeszkát különböző élelmiszerfélékhez.

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

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

Vákuumzacskó

Szuvidáláshoz csak erre a célra kialakított, hőálló vákuumzacskót használjon.

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

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

Vákuumozás

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

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

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

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

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

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

Az élelmiszerek minősége

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

Ételkészítés

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

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

A következő hozzávalók befolyásolják az ételek elkészítését

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

A vákuumozott ételeket ne helyezze egymásra, vagy ne sorakoztassa túl sűrűn egymás mellé a lyukacsos gőzpárolóban. Az egyenletes hőeloszlás érdekében az élelmiszereknek nem szabad érintkezniük. A nemlyukacsos gőzpárolót mindig az 1. szintre kell betolni a lecsepegtő pára felfogásához.

Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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

A sütési folyamat befejeztével előbb hagyja kihűlni a sütőteret, majd egy szivaccsal itassa fel a vizet a párologtató tégelyben.

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

A sütnivalót a szuvidálás után a következőképpen lehet elkészíteni:

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

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

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

Hal: fűszerezze, és öntse le forró vajjal.

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

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

Élelmiszer	Párolóedény	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Sütési idő percben	Tipp/útmutatás
Hús					
Borjústeak, közepes, 2 cm vastag	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	60	80	Vajjal és rozmaringgal vákuumozza.
Marhasteak (fartő, hátszín stb.), angol, 2-3 cm vastag	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	58	90	
Marhasteak (fartő, hátszín stb.), közepes, 2-3 cm vastag	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	62	80	
Marhafilé, darab, angol, 3-4 cm vastag	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	58	100	
Marhafilé, darab, közepes, 3-4 cm vastag	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	62	90	
Sertés szűzermék (80 g/db)	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	63	75	Vajjal és friss bazsalikkal vákuumozza.

Élelmiszer	Párolóedény	Fűtési mód	Hőmérsék- let, °C	Sütési idő percben	Tipp/útmutatás
Báránygerinc csont nélkül	lyukacsos + nemlyuka- csos	Szuvidálás (sous vide)	58	50	Kevés sóval, vajjal és kakukkfűvel vákuu- mozza.
Húsos szalonna, 700 g	lyukacsos + nemlyuka- csos	Szuvidálás (sous vide)	65	24 óra	Vajjal, rozmaringgal, kakukkfűvel és kevés mustárral vákuumozza.
Borjúfartó, 1 kg	lyukacsos + nemlyuka- csos	Szuvidálás (sous vide)	62	18 óra	Kevés sóval, kakukkfűvel, babérlevéllel, sze- mes borssal és gyökérzöldséggel vákuu- mozza.
Pulled Pork, 1,5 kg	lyukacsos + nemlyuka- csos	Szuvidálás (sous vide)	64	48 óra	Vajjal, szójaszósszal, füstaromával, borssal, őrölt paprikával és őrölt köménnyel vákuu- mozza.
Szárnyasok					
Kacsamell (350 g/db)	lyukacsos + nemlyuka- csos	Szuvidálás (sous vide)	62	70	Vagdálja be a zsírréteget, a húsos oldalát szórja meg egy kevés borssal és sóval, és egy kis darab narancshéjjal együtt vákuumozza.
Csirkemell (250 g/db)	lyukacsos + nemlyuka- csos	Szuvidálás (sous vide)	65	60	Kevés sóval, vajjal és kakukkfűvel vákuu- mozza.
Hal					
Tőkehal (140 g/db)	lyukacsos + nemlyuka- csos	Szuvidálás (sous vide)	58	25	Vajjal és kevés sóval vákuumozza.
Laposhal/rombuszhal (150 g/db)	lyukacsos + nemlyuka- csos	Szuvidálás (sous vide)	58	30	
Fogas (140 g/db)	lyukacsos + nemlyuka- csos	Szuvidálás (sous vide)	60	20	
Zöldségek					
Karfiol (500 g)	lyukacsos + nemlyuka- csos	Szuvidálás (sous vide)	85	40 - 50	Kevés vízzel, sóval, vajjal és szerecsendióval vákuumozza.
Csiperke, negyedelt (500 g)	lyukacsos + nemlyuka- csos	Szuvidálás (sous vide)	85	20 - 25	Vajjal, rozmaringgal, kevés fokhagymával és sóval vákuumozza.
Cikória, negyedelt (4-6 darab)	lyukacsos + nemlyuka- csos	Szuvidálás (sous vide)	85	40 - 45	Narancslével, cukorral, sóval, vajjal és kakuk- kfűvel vákuumozza.
Zöld spárga, egész (600 g)	lyukacsos + nemlyuka- csos	Szuvidálás (sous vide)	85	20 - 30	Szép zöld marad, ha vákuumozás előtt előfőzi. Sóval, vajjal, kevés cukorral és borssal vákuu- mozza.
Sárgarépa, 0,5 cm-es szeletekben (600 g)	lyukacsos + nemlyuka- csos	Szuvidálás (sous vide)	90	70 - 80	Narancslével, curryvel és vajjal vákuumozza.
Burgonya, hámozott, negyedelt (800 g)	lyukacsos + nemlyuka- csos	Szuvidálás (sous vide)	95	35 - 45	Vajjal és sóval vákuumozza. Kiváló további feldolgozáshoz, pl. salátába.
Koktélparadicsom, egész vagy fél (500 g)	lyukacsos + nemlyuka- csos	Szuvidálás (sous vide)	58	25 - 35	Használjon piros és sárga koktélparadicsom- ot vegyesen. Olívaolajjal, sóval és cukorral vákuumozza.
Süttőtök, 2x2 cm-es kockákban (600 g)	lyukacsos + nemlyuka- csos	Szuvidálás (sous vide)	90	25 - 35	A sütési idő a tök fajtájától függően változhat.

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

Felolvasztás

A Felolvasztás gőzölős funkció mélyhűtött gyümölcs és zöldség felolvasztására alkalmas. A szárnyast, húst és halat hagyja a hűtőszekrényben felolvadni. Felolvasztáshoz vegye ki a fagyasztott élelmiszert a csomagolásból. Helyezze a mélyhűtött gyümölcsöt és zöldséget a lyukacsos párolóedénybe és tolja be alá a nemlyukacsos párolóedényt. Így az felfogja a lecsepegő folyadékot, és az élelmiszer nem marad a kiolvadó vízben. Olyan mélyhűtött ételknél, amelyekben szükség van a kiolvadó folyadékokra (pl. mélyhűtött tejfölös spenót), használja a nemlyukacsos párolóedényt vagy egy edényt a rostélyon.

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.

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

Élelmiszer	Mennyiség	Tartozékok	Magasság	Hőmérséklet, °C	Főzési idő percben
Bogyós gyümölcs	0,5 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	50 - 55	15 - 20
Zöldségek	0,5 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	40 - 50	15 - 50

Kelesztési fokozat

A kelesztési fokozattal a tészta sokkal gyorsabban kel, mint szobahőmérsékleten.

A rostély betolási magasságát szabadon megválaszthatja vagy a rostélyt óvatosan tegye a

sütőtér aljára.

Figyelem: a sütőtér alját ne karcolja össze!

A tésztás tálat állítsa a rostélyra. A tésztát ne fedje le.

Élelmiszer	Mennyiség	Tartozékok	Hőmérséklet, °C	Főzési idő percben
Kelt tészta	1 kg	Tál + rostély	35	20 - 30

Aszalás

Aszalás előtt a bogyós gyümölcsöket tegye tálba és cukrozza meg. Hagyja állni legalább egy óra hosszát, hogy levet eresszen.

A bogyós gyümölcsöt töltsse a lyukacsos párolóedénybe, és tolja be a 3. szintre. A lé felfogására tegye a nemlyukacsos párolóedényt az 1. szintre.

Végül tegye a bogyós gyümölcsöt egy ruhába, és a maradék levet préselje ki.

Élelmiszer	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Málna	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	30-45
Ribizli	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	40-50

Befőzés

Lehetőleg csak friss élelmiszert főzzön be. A hosszabb tárolás csökkenti a vitamintartalmat, és az élelmiszer könnyebben elpuhul.

Csakis hibátlan gyümölcsöt és zöldséget használjon.

A következő élelmiszereket nem lehet a készülékkel befőzni:

konzervek tartalmát, húst, halat vagy pástétomot.

Ellenőrizze a befőttesüvegeket, a gumigyűrűket, a kapcsokat és rugókat.

A gumigyűrűket és az üvegeket alaposan mossa meg forró vízzel. Az üvegek tisztítására az „Üvegek fertőtlenítése” program is alkalmas.

A bogyós gyümölcsöt töltsse a lyukacsos párolóedénybe. Az üvegek nem érhetnek egymáshoz.

A megadott főzési idő után nyissa ki a készülék ajtaját.

A befőttesüvegeket csak akkor vegye ki a készülékből, ha azok teljesen lehűltek.

Élelmiszer	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Zöldség	1 literes befőttes üveg	2	gőzölés	100	30-120
Csonthéjas gyümölcs	1 literes befőttes üveg	2	gőzölés	100	25-30
Magvas gyümölcs	1 literes befőttes üveg	2	gőzölés	100	25-30

Mélyhűtött termékek

Ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.

A megadott főzési idők a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.

Élelmiszer	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Főzési idő percben
Tésztafélék, friss, hűtött*	nemlyukacsos	2	Gőzölés	100	5 - 10
Pisztráng	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	80 - 100	20 - 25
Lazacfilé	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	80 - 100	20 - 25
Brokkoli	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	100	6 - 10
Karfiol	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	100	5 - 8
Bab	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	100	6 - 10
Borsó	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	100	5 - 12
Sárgarépa	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	100	4 - 6

* adjon hozzá egy kevés folyadékot

Élelmiszer	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Főzési idő percben
Vegyes zöldség	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	100	6 - 10
Kelbimbó	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	100	5 - 10
* adjon hozzá egy kevés folyadékot					

Próbaételek

Próbaételek az EN 60350-1 szabvány szerint.

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

Élelmiszer	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Főzési idő percben
Brokkoli (gőzelosztás)	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	100	7 - 9
Brokkoli (gőzutánpótlás)	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	100	7 - 9
Borsó* (maximális terhelés)	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	100	5 - 12
* 2,0 kg borsót oszlasson el egyenletesen az edényben.					



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001340341
971117
hu