



BEÉPÍTHETŐ SÜTŐ

[hu] HASZNÁLATI UTASÍTÁS

B3CVH4A.1

Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	4		Gyerekzár	17
	Fontos biztonsági előírások	5		Automatikus gyerekzár	17
	Általános	5		Egyszeri gyerekzár	17
	Halogénlámpa	5		Alapbeállítások	17
	Gőz	6		Az alapbeállítások listája	17
	A sérülések okai	6		Alapbeállítások megváltoztatása	18
	Általános	6		Programok	18
	Gőz	6		Beállítási tanácsok	18
	Környezetvédelem	7		Étel kiválasztása	18
	Energiamegtakarítás	7		Program beállítása	19
	Környezetbarát ártalmatlanítás	7		Sabbat beállítása	20
	A készülék megismerése	8		Sabbat beállítás elindítása	20
	Kezelőfelület	8		Tisztítószer	20
	Gombok és kijelző	8		Megfelelő tisztítószer	20
	Fűtési módok és funkciók	9		Sütőtér felületei	21
	Hőmérséklet	10		Tisztítás után	22
	Sütőtér	10		Készülék tisztántartása	22
	Tartozékok	10		Tisztítási funkció	22
	Szabályozó tartozékok	10		EasyClean	22
	Tartozék behelyezése	10		Vízkömentesítés	23
	Kiegészítő tartozékok	11		Tartók	24
	Az első használat előtt elvégzendő tennivalók 11			Állványok ki- és beakasztása	24
	Az első üzembe helyezés előtt	11		A készülék ajtaja	24
	Az első üzembe helyezés	12		A készülék ajtajának ki- és beakasztása	24
	Sütőtér tisztítása	12		Ajtólapok ki- és beszerelése	26
	A tartozékok tisztítása	12		Üzemzavar – mi a teendő?	27
	A készülék kezelése	12		Sajátkezü zavarelhárítás	27
	A készülék be- és kikapcsolása	12		Maximális időtartam	28
	Fűtési mód és hőmérséklet beállítása	12		A sütőtér felső falán található lámpa cseréje	28
	Hőmérsékletkijelző	13		Vevőszolgálat	29
	Gyors felfűtés	13		E-szám és FD-szám	29
	Gőz	14		Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	29
	Párolás hozzáadott gőzzel	14		Általános útmutatások	29
	Melegítés	14		Torták és sütemények	30
	A víztartály feltöltése	14		Felfújtak és csőbensültek	34
	Minden gőzölős üzemmód után	15		Szárnas, hús és hal	34
	Időfunkciók	16		Köreték és zöldségek	37
	Jelzőóra beállítása	16		Desszertek	37
	Időtartam beállítása	16		Akrilamid az élelmiszerekben	38
	Befejezés beállítása	16		Aszalás	38
	Pontos idő beállítása	16		Befőzés	39
	Beállítások ellenőrzése, módosítása és törlése	17			

Tészta kelesztése	39
Felolvasztás	40
Regenerálás	40
Melegen tartás	41
Próbaételek	41

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



Rendeltetésszerű használat

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

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

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

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

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

Ezt a készüléket legfeljebb 4000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

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

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

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

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

Fontos biztonsági előírások

Általános

Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A sütótérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak. Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütótérben. 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 sütótérből, a fűtőelemekről és a tartozékokról a nagyobb szennyeződések.
- A készülékajtó nyitáskor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat. Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozékokra. 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 sütótérből.
- Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütótérben. 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 kinyitáskor 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.

- A forró sütótérben lévő vízből forró vízgőz képződhet. Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütótérbe.

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A készülék ajtajának csuklópántjai elmozdulnak az ajtó kinyitáskor és becsukásakor, ezáltal becsípődhet az ujj. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.
- A készülékajtó belüli részek szélei élesek lehetnek. Viseljen védőkesztyűt.

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

Figyelmeztetés – Mágneses veszély!

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

Halogénlámpa

Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

A sütőtér lámpák 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.

Gőz**⚠ Figyelmeztetés – Leforrázás veszélye!**

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

⚠ Figyelmeztetés – Sérülés- és tűzveszély!

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

** A sérülések okai****Általános****Figyelem!**

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

- Lehűlés nyitott készülékajtó mellett: Magas hőmérsékleten való működtetés után a sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Ügyeljen arra, hogy semmi ne csípődjön 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.
- Gyümölcslé: A lédús gyümölcsös süteményekből ne tegyen túl sokat a sütőtepsibe. A gyümölcslé 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.

Gőz**Figyelem!**

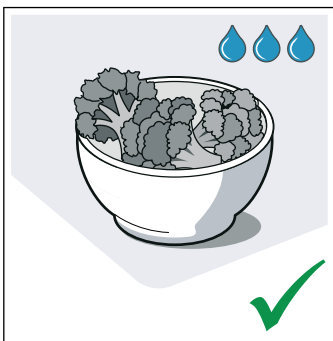
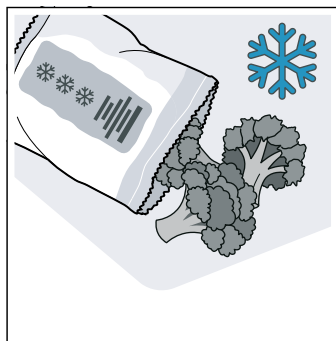
- Sütőformák: az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie. A szilikon sütőformák nem alkalmasak a gőzzel kombinált üzemmódhoz.
- Rozsdafoltos edény: Ne használjon rozsdafoltos edényt. A legkisebb rozsdafolt is a sütőtér korróziójához vezethet.
- Forró víz a víztartályban: A forró víz károsíthatja a gőzrendszert.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

Környezetvédelem

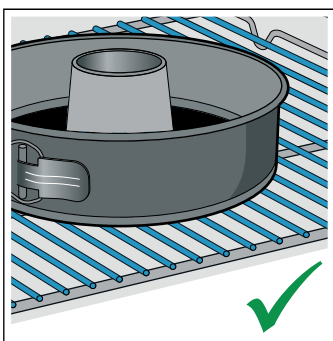
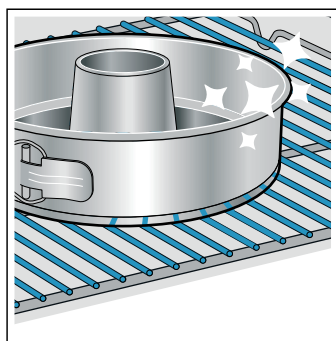
Új készüléke különösen hatékony energiafogyasztású. Itt ötleteket adunk Önnek ahhoz, hogyan takaríthat meg sütés közben energiát, és hogyan ártalmatlaníthatja készülékét megfelelően.

Energiamegtakarítás

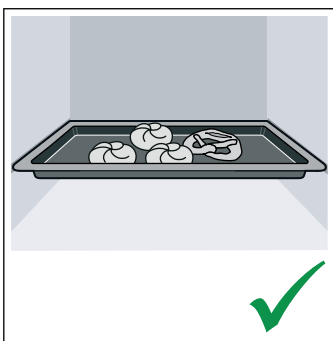
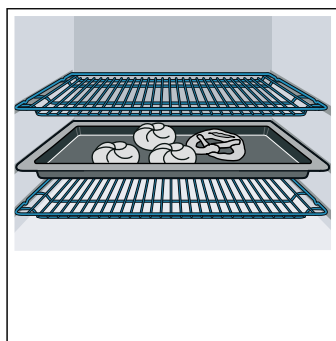
- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- A fagyasztott élelmiszereket hagyja kiolvadni, mielőtt a sütőtérbe teszi őket.



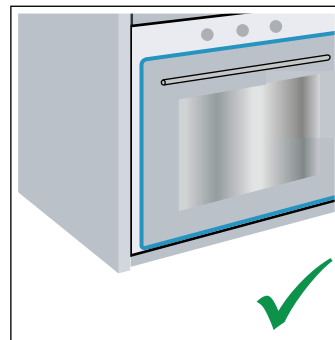
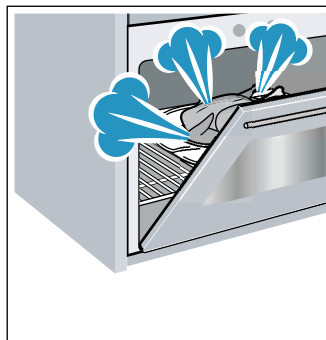
- Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománcozott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.



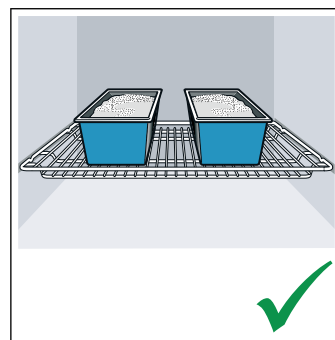
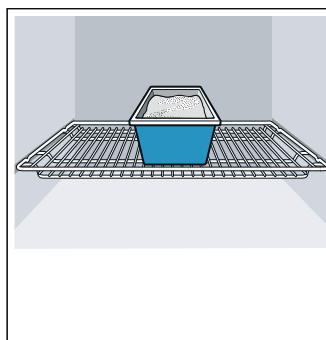
- Vegyen ki a sütőtérből minden olyan tartozékot, amelyre nincs szükség.



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



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



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

Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

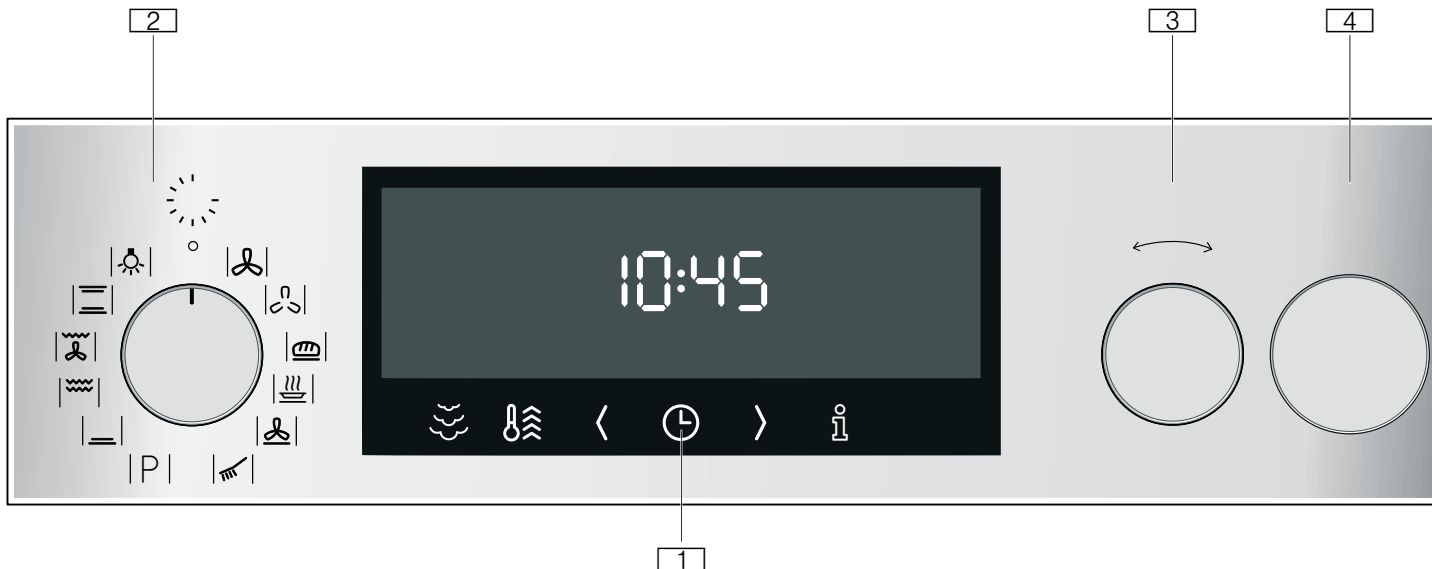


Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

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.



1 Gombok és kijelző

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

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

2 Funkcióválasztó

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

A funkcióválasztó a nulla állásból jobbra vagy balra forgatható.

3 Hőfokszabályozó

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

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

4 Víztartály

Víztartály feltöltése vagy kiürítése → "A víztartály feltöltése" a(z) 14. Oldalon

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

Kezelőfelület

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

<	Mínusz	Beállítási értékek csökkentése.
>	Plusz	Beállítási értékek növelése.
	Hozzáadott gőz	Hozzáadott gőz bekapcsolása
	Gyors felfűtés	A sütőtér gyors felfűtésének elindítása vagy megszakítása.
	Információk	A sütőtér aktuális hőmérsékletének megjelenítése.
	Alapbeállítások	Alapbeállítások, pl. gyerekszár beállítása.
Kijelző		
	Víztartály kiürítése	Víztartály kiürítése figyelmeztetés
	Töltse fel a víztartályt	Víztartály feltöltése figyelmeztetés
	Vízkömentesítés	Vízkömentesítse a készüléket
*A szimbólum a helyzettől függően jelenik meg a kijelzőn		

Kijelző

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

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

Gombok és kijelző

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

Szimbólum	Jelentés
Gombok	
	Időfunkciók
	Többszöri koppintással válassza ki a pontos időt  , a jelzőórát  , az időtartamot  és a befejezést  .

Fűtési módok és funkciók

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

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

Fűtési mód	Hőmérséklet	Használat
 CircoTherm forró levegő*	30–200 °C	Egy vagy több szinten való sütéshez és főzéshez. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
 CircoTherm kímélő	125–200 °C	Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez egy szinten, előmelegítés nélkül. A ventilátor elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben. Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiahatékonysági osztály, valamint az energiafogyasztás meghatározására légkeringeteses üzemmódban.
 Kenyérsütési fokozat*	180–240 °C	Kenyér, zsemle és más, magas hőmérsékletet igénylő péksütemények sütéséhez.
 Melegítés**	80–180 °C	Ételek kíméletes újramelegítéséhez és péksütemények készre sütéséhez.
 Pizzafokozat	30–275 °C	Pizza és egyéb ételek elkészítéséhez, amelyek sok hőt igényelnek alulról. Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körfűtőtest fűt.
 Alsó fűtés	30–250 °C	Vízfürdőben való főzéshez és utánsütéshez. A hő alulról áramlik.
 Grill, nagy felület Intenzív grill	30–275 °C 275 °C-tól: 	Lapos grilleznivalók, például steak, virsli vagy piritós grillezéséhez és csőben sütéshez. A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.
 Thermogrill*	30–250 °C	Szárnyas, egész hal és nagyobb húsdarabok sütéséhez. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.
 Felső/alsó fűtés*	30–275 °C	Hagyományos, egy szinten való sütéshez. Különösen alkalmas lédús töltelékkel készült süteményekhez. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől. Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiafogyasztás meghatározására hagyományos üzemmódban.
* Gőz hozzáadása lehetséges ennél a fűtési módnál 80 °C felett (működés csak feltöltött víztartállyal)		
** Gőzölős fűtési mód (működés csak feltöltött víztartállyal)		

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

További funkciók

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

Funkció	Használat
 Sütőtér-világítás	Sütőtér-világítás bekapcsolása, funkció nélkül. Megkönnyíti pl. a sütőtér tisztítását.
 Tisztítási funkciók → "Tisztítási funkció" a(z) 22. Oldalon	Az EasyClean  kisebb szennyeződések tisztítására alkalmas a sütőtérben. A Vízkőmentesítés  funkció gondoskodik készüléke működőképességéről.
 Programok	Számos ételhez már megtalálhatók a készülékbe programozva a megfelelő értékek. → "Programok" a(z) 18. Oldalon

Hőmérséklet

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

A kijelzőn megjelennek a beállítások.

Utasítások

- 100 °C-ig a hőmérséklet 1 fokonként, afölött 5 fokonként adható meg.
- 275 °C feletti hőmérséklet-beállítások esetén a grill fűtési módnál a készülék kb. 20 perc után csökkenti a hőmérsékletet kb. 250 °C-ra.

Sütőtér

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

Készülék ajtajának nyitása

Ha folyamatban lévő üzem közben kinyitja a készülék ajtaját, az üzemmód tovább működik.

Sütőtér-világítás

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

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

Hűtőventilátor

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

Figyelem!

Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Különben a készülék túlmelegszik.

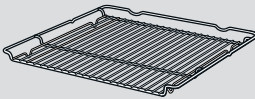
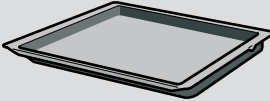
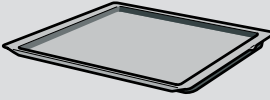
A hűtőventilátor meghatározott ideig még működik, hogy a működést követően a sütőtér gyorsabban lehűljön.

Tartozékok

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

Szabályozó tartozékok

Készüléktípustól függően a mellékelt tartozék eltérő lehet.

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

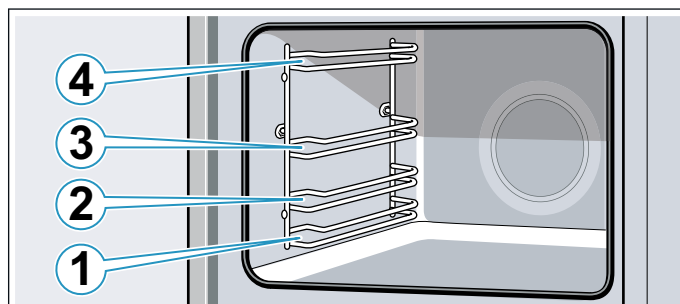
Kizárólag eredeti tartozékokat használjon. Azok speciálisan a készülékhez készültek.

Tartozékokat a vevőszolgálatnál, a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat.

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

Tartozék behelyezése

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



A tartozékat mindig a betolási magasság két vezetősinje közé tolja be.

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

Utasítások

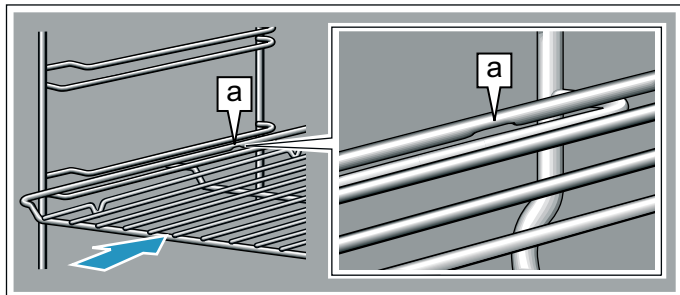
- Ügyeljen arra, hogy a tartozékok mindig megfelelően legyenek a sütőtérbe helyezve.
- A tartozékat mindig teljesen tolja be a sütőtérbe, hogy az ne érintkezzen a készülék ajtajával.
- A nem használt tartozékokat vegye ki a sütőtérből.

- Az állványok tisztításhoz kivehetők a sütőtérből.
→ 24. oldal

Beakasztás

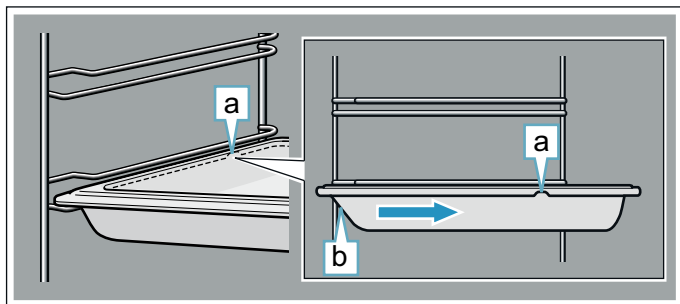
A tartozékok kb. félig kihúzhatók, amíg beakadnak. A beakasztás megakadályozza, hogy a tartozék kibillenjen, amikor kihúzza. A tartozékot megfelelően kell betolni a sütőtérbe, hogy a billenésgátló működjön.

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



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

A képen látható példa: univerzális serpenyő

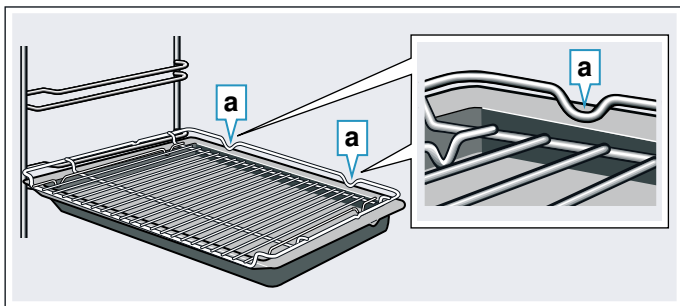


Tartozékok kombinálása

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

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

A képen látható példa: univerzális serpenyő



Kiegészítő tartozékok

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

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

Utasítás: Nem mindegyik speciális tartozék alkalmas mindegyik készülékhez. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosítóját (E-szám).
→ "Vevőszolgálat" a(z) 29. Oldalon

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

Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

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

Az első üzembe helyezés előtt

Az első üzembe helyezés előtt vízszolgáltatójánál tájékozódjon csapvize vízkeménységéről.

Figyelem!

- Készülék károsodása a rosszul beállított vízkeménység miatt. A készülék nem tudja időben emlékeztetni a vízkömentesítésre. Bizonyosodjon meg arról, hogy a vízkeménység helyesen van beállítva.
- 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.

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 „nagyon kemény” vízkeménységi tartományt.
- Kizárólag szénsavmentes ásványvizet használjon.

Az első üzembe helyezés

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

Pontos idő beállítása

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

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.

A kijelzett idő módosítása

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

Vízkeménység beállítása

Állítsa be a vízkeménység értékét az alapbeállításoknál. → *"Alapbeállítások"*
a(z) 17. Oldalon

Beállítás	Vízkeménységi tartomány		
	mmol/l	Német (°dH)	Francia (°fH)
= lágyított	-	-	-
= lágy	1,3-ig	7,3-ig	13-ig
= közepesen kemény	1,3-2,5	7,3-14	13-25
= kemény	2,5-3,8	14-21,3	25-38
= nagyon kemény	3,8 felett	21,3 felett	38 felett

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 törülközővel.
4. Töltse fel a víztartályt. → *"A víztartály feltöltése"*
a(z) 14. Oldalon
5. Állítsa be a megadott fűtési módot és hőmérsékletet a gőz hozzáadásával történő felfűtéshez. → *"A készülék kezelése"* a(z) 12. Oldalon → *"Gőz"*
a(z) 14. Oldalon

Felfűtés gőz hozzáadásával	
Fűtési mód	CircoTherm hozzáadott gőzzel high

Felfűtés gőz hozzáadásával	
Hőmérséklet	200 °C
Időtartam	30 perc

6. A gőz hozzáadásával történő felfűtés után hajtja végre a gőz hozzáadása nélküli felfűtést.
7. Állítsa be a megadott fűtési módot és hőmérsékletet a gőz hozzáadása nélküli felfűtéshez.

Felfűtés gőz hozzáadása nélkül	
Fűtési mód	Felső/alsó fűtés
Hőmérséklet	240 °C
Időtartam	30 perc

8. Szellőztesse ki a konyhát, amíg a készülék felfűt.
9. A megadott időtartam letelte után kapcsolja ki a készüléket.
10. Várja meg, amíg a sütőtér lehül.
11. A sima felületeket mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa meg.
12. Ürítse ki a víztartályt, és szárítsa ki a sütőteret.
→ *"Minden gőzölős üzemmód után"*
a(z) 15. Oldalon

A tartozékok tisztítása

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

**A készülék kezelése**

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

A készülék be- és kikapcsolása

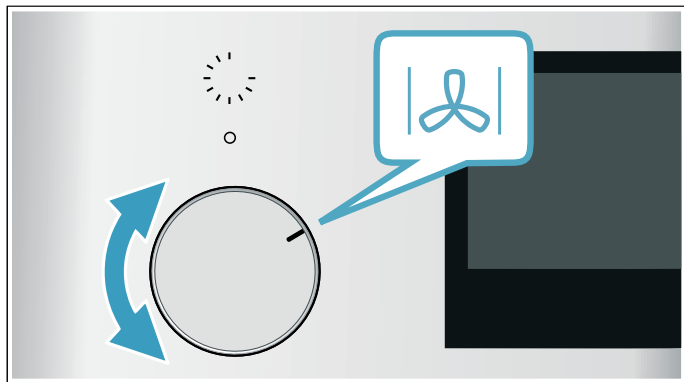
A funkcióválasztó be- és kikapcsolja a készüléket. Ha a nulla állástól eltérő pozícióba kerül, a készülék bekapcsol. A készülék kikapcsolásához mindig forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Fűtési mód és hőmérséklet beállítása

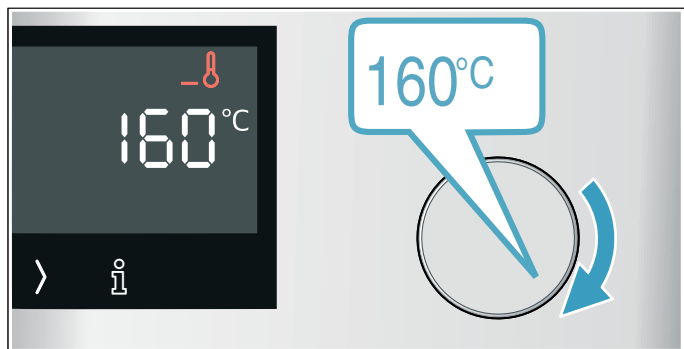
A funkció- és hőfokszabályozóval nagyon egyszerűen beállíthatja készülékét. A használati útmutató elején megtalálja, hogy melyik ételhez melyik fűtési mód a legmegfelelőbb.

Példa az ábrán: CircoTherm forró levegő 160°C.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.



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



Néhány másodperc után a készülék melegíteni kezd.

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

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

Utasítás: A készüléken beállíthatja az üzemmód időtartamát és befejezését is. → "időfunkciók" a(z) 16. Oldalon

Módosítás

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

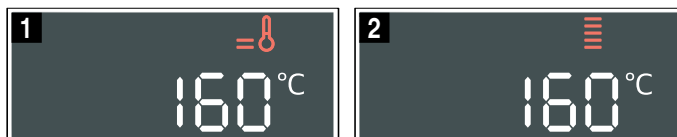
Ha megváltoztatja a fűtési módot, akkor a hőmérséklet a megfelelő javasolt értékre módosul.

Hőmérsékletkijelző

Amíg a készülék felfűt, a kijelzőn látható a 1 szimbólum. Ahogy a sütőtér egyre jobban felmelegszik, egyre több vonal jelenik meg.

Amikor a 1 szimbólum kialszik, az előmelegítés során a készülék elérte az étel betolásához szükséges optimális időt.

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



Maradékhő

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

Utasítások

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

Gyors felfűtés

A gyors felfűtéssel lerövidítheti a felfűtési időt.

A használható fűtési módok a következők:

- 1 Forró levegő: CircoTherm
- 2 Kenyérsütési fokozat
- 3 Felső/alsó fűtés

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

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

1. Fűtési mód és hőmérséklet beállítása.
2. Koppintson a 1 gombra.
A kijelzőn megjelenik a 1 szimbólum, és egyre több vonal jelenik meg.

Néhány másodperc után a sütő melegíteni kezd.

Ha a gyors felfűtés befejeződött, hangjelzés hallatszik, és kialszik a 1 szimbólum. Ekkor tegye be az ételt a sütőtérbe.



Ételek elkészítése hozzáadott gőzzel.

Figyelmeztetés – Leforrzási 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 – Forrázásveszély!

A készülék működése közben a víztartály felmelegedhet. Hagyja lehűlni a víztartályt kiürítés előtt.

Párolás hozzáadott gőzzel

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

A főznivaló

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

Vegye figyelembe a táblázatok adatait. → "Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 29. Oldalon
→ "Programok" a(z) 18. Oldalon

Gőz erőssége

A hozzáadott gőznél különféle erősségek állnak rendelkezésre:

- csekély = **low**
- erős = **high**

Használható fűtési módok

A következő fűtési módoknál adhat hozzá gőzt:

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

Indítás

1. Töltse fel a víztartályt.
2. Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet.
Utasítás: Gőzölős üzemmódok 80 és 240 °C között állíthatók be.
3. A kívánt gőzintenzitás bekapcsolásához koppintson a  gombra.

A készülék elindítja az üzemmódot.

Gőzhozzáadás megszakítása

Ha előbb meg szeretné szakítani a gőzbefűvést, koppintson többször a  gombra, amíg a gőzintenzitás ki nem kapcsol.

Utasítás: Az üzemmód gőz hozzáadása nélkül folytatódik.

Befejezés

A készülék kikapcsolásához forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba. → "Minden gőzölős üzemmód után" a(z) 15. Oldalon

Melegítés

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

Indítás

1. Várja meg, amíg a sütőtér lehül.
2. Töltse fel a víztartályt.
3. A funkcióválasztóval állítsa be a „Regenerálás ” funkciót.
4. A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet. A készülék elindítja az üzemmódot.

Befejezés

A készülék kikapcsolásához forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba. → "Minden gőzölős üzemmód után" a(z) 15. Oldalon

A víztartály feltöltése

Győződjön meg arról, hogy megfelelően beállította a vízkeménységi tartományt. → "Alapbeállítások" a(z) 17. Oldalon

Figyelmeztetés – Sérülés- és tűzveszély!

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

Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Figyelem!

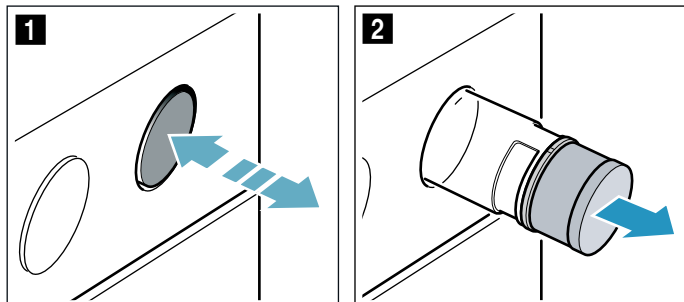
Készülék károsodása nem megfelelő folyadékok használata miatt.

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

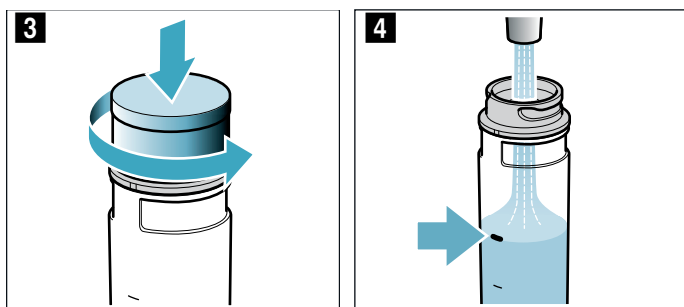
Utasítások

- 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 „nagyon kemény” vízkeménységi tartományt.
- Kizárólag szénsavmentes ásványvizet használjon.

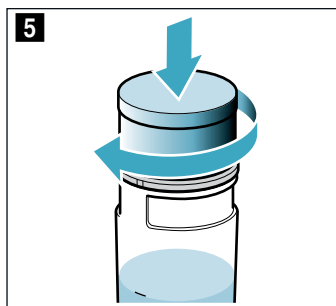
1. Nyomja meg a víztartályt (1. ábra).
2. Húzza ki a víztartályt (2. ábra).



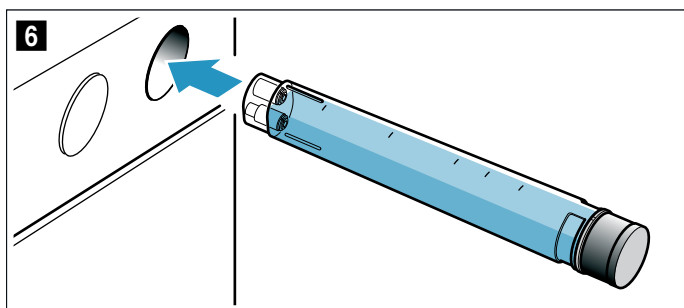
3. Tartsa lenyomva a víztartály fedelét, és csavarja ki (3. ábra).
4. Töltse be a vizet (4. ábra).



5. Csavarja vissza a víztartály fedelét (5. ábra).



6. Helyezze vissza a víztartályt a nyílásba, és addig nyomja, amíg a helyére nem pattan (6. ábra).



Víztartály utántöltése

Ha a víztartály üres, egy hangjelzés hallható és a „Töltse fel a víztartályt” szimbólum világít a kijelzőn.

1. Vegye ki és töltse fel a víztartályt.
2. Helyezze be a feltöltött víztartályt.

Utasítás: Ha nem tölti fel a víztartályt, az üzem hozzáadott gőz nélkül folytatódik.

Minden gőzölős üzemmód 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.

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

A készülék működése közben a víztartály felmelegedhet. Hagyja lehűlni a víztartályt kiürítés előtt.

Figyelem!

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

A készülék minden gőzölős üzemmód után visszaszivattyúzza a maradék vizet a víztartályba. Ürítse ki, majd szárítsa ki a víztartályt. Folyadék marad a sütőtérben. Szárítsa ki a sütőteret.

Utasítás: A vízkőfoltokat egy ecetbe mártott kendővel távolítsa el, ezután öblítse le a felületet tiszta vízzel, és szárítsa meg egy puha kendővel.

Víztartály kiürítése

Figyelem!

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

1. Nyomja meg a víztartályt.
2. Húzza ki a víztartályt.
3. Csavarja vissza a víztartály fedelét.
4. Ürítse ki a víztartályt, tisztítsa meg mosogatószerrel, majd tiszta vízzel alaposan öblítse ki.
5. Puha törölkendővel törölje szárazra az összes alkatrészt.
6. Dörzsölje szárazra a fedél tömítését.
7. Nyitott fedéllel hagyja kiszáradni.
8. Helyezze vissza a víztartály fedelét, és csavarja vissza.
9. Helyezze be a víztartályt.

A sütőtér kiszárítása kézzel

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. Távolítsa el a szennyeződéseket a sütőtérből.
3. Szivaccsal törölje szárazra a sütőteret.
4. A készülék ajtaját hagyja nyitva egy órán keresztül, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.

Időfunkciók

A készülék különböző időfunkciókkal rendelkezik.

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

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

Utasítás: Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy egy hangjelzés milyen hosszban hallatsszon.
→ "Alapbeállítások" a(z) 17. Oldalon

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

Jelzőóra beállítása

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

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

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



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

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

Időtartam beállítása

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

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

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

Kikapcsolásához forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Befejezés beállítása

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

Utasítások

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

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

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

Kikapcsolásához forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Pontos idő beállítása

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

1. Nyomja meg a gombot többször, hogy a szimbólum legyen kijelölve.

2. A < vagy a > gombbal módosítsa az időt. Néhány másodperc után a készülék átveszi a pontos időt.

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

Beállítások ellenőrzése, módosítása és törlése

1. Nyomja meg  a gombot többször, hogy a megfelelő szimbólum legyen kijelölve.
2. Szükség esetén < vagy a > gombbal módosítsa a beállítást. Időfunkció törléséhez állítsa be a következőt: **00:00**.
A készülék automatikusan átveszi a beállítást.

Gyerekzár

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

Utasítások

- Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy bekapcsolható legyen-e a gyerekzár funkció.
→ "Alapbeállítások" a(z) 17. Oldalon
- Egy esetlegesen csatlakoztatott főzőfelület a sütő gyerekzárát nem befolyásolja.

Automatikus gyerekzár

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

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

1. Tartsa nyomva a  gombot kb. 4 másodpercig. A kijelzőn megjelenik a következő: **000 0** vagy **000 1**.
2. Szükség esetén módosítsa a beállítást a hőfokszabályozóval.
– **0** = kikapcsolás
– **1** = bekapcsolás
3. Befejezésül tartsa nyomva a  gombot kb. 4 másodpercig.

A készülék átveszi az alapbeállítást.

Megszakítás

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

Ahogy kikapcsolja a készüléket, az automatikus gyerekzár ismét bekapcsol.

Egyszeri gyerekzár

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

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

Bekapcsolás

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

Kikapcsolás

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

Alapbeállítások

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

Az alapbeállítások listája

Készüléke felszereltségétől függően nem érhető el minden alapbeállítás.

Alapbeállítás	Kiválasztás
000 Automatikus gyerekzár	0 = nem* 1 = igen
001 Hangjelzés hossza egy időtartam lefutása vagy a jelzőórán beállított idő után	1 = kb. 10 másodperc 2 = kb. 30 másodperc* 3 = kb. 2 perc
002 Várakozási idő a beállítás átvételéig	1 = kb. 3 másodperc* 2 = kb. 6 másodperc 3 = kb. 10 másodperc
003 Billentyűhang egy gombra való kattintáskor	0 = ki 1 = be*
004 A kijelzővilágítás fényereje	1 = sötét 2 = normál* 3 = világos
005 A pontos idő kijelzése	0 = időkijelzés kikapcsolása 1 = idő kijelzése*
006 Gyerekzár bekapcsolása lehetséges	0 = nem 1 = igen* 2 = igen, ajtózárral együtt**
007 Sütőtér-világítás üzem közben	0 = nem 1 = igen*
008 Hűtőventilátor továbbműködésének időtartama	1 = rövid 2 = normál* 3 = hosszú 4 = nagyon hosszú

c 09	Teleszkópos kihúzó felszerelve**	0 = nem* (állványok és egyszeres kihúzó esetén) 1 = igen (kétszeres és háromszoros kihúzó esetén)
c 10	Sabbat-beállítás rendelkezésre áll	0 = nem* 1 = igen
c 11	Vízkeménység**	0 = lágyított 1 = lágy (1,3 mmol/l értékig) 2 = normál (1,3–2,5 mmol/l) 3 = kemény (2,5–3,8 mmol/l) 4 = nagyon kemény* (3,8 mmol/l érték felett)
c 12	Az összes érték visszaállítása gyári beállításra	0 = nem* 1 = igen
* Gyári beállítás (a készülék típusától függően a gyári beállítások eltérőek lehetnek)		
** Nem áll rendelkezésre minden készüléktípusnál.		

Utasítás: Ha készüléke rendelkezik Home Connect funkcióval, a Home Connect beállításait készüléke alapbeállításai végén találja. A Home Connect-beállítások a következővel kezdődnek: **HC**.

Alapbeállítások megváltoztatása

A funkcióválasztó legyen a nulla álláson.

1. Tartsa nyomva a **1** gombot kb. 4 másodpercig. A kijelzőn megjelenik az első alapbeállítás, pl. **c 00**.
 2. Szükség esetén módosítsa a beállítást a hőfokszabályozóval.
 3. Így haladjon végig a **>** vagy **<** gombbal az összes alapbeállításra, szükség esetén a hőfokszabályozóval módosítson.
 4. Befejezésül tartsa nyomva a **1** gombot kb. 4 másodpercig.
- A készülék átvett minden alapbeállítást.

Alapbeállításait bármikor újra megváltoztathatja.

Programok

A programokkal egészen egyszerűen készíthet el ételeket. Válasszon egy programot, és a készülék megadja hozzá az optimális beállításokat.

A megfelelő eredmény elérése érdekében a sütőtér ne legyen túl forró. Hagyja lehűlni a sütőteret, és csak azután indítsa el a programot.

Beállítási tanácsok

- A sütési eredmény az élelmiszerek minőségétől és az edény méretétől függ. Az optimális főzési eredmény érdekében csak kifogástalan ételeket és a hűtőből kivett húst használjon. Mélyhűtött ételek esetén csak közvetlenül a mélyhűtőből kivett termékeket használjon.
- A készülék minden ételnél felkéri a súly megadására. Ekkor a készülék átveszi az Ön által megadott idő- és hőmérséklet-beállításokat. A megadott súlytartományon kívül eső súly megadása nem lehetséges.
- Ügyeljen arra, hogy hőálló edényt használjon.
- A megfelelő edényekre vonatkozó tanácsok, illetve elkészítési tippek és trükkök a használati utasítás végén található.

Gőz

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

A gőzölős funkciókhoz kapcsolódó tanácsok a megfelelő fejezetben találhatók. → "Gőz" a(z) 14. Oldalon

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.

Étel kiválasztása

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

Program	Élelmiszer	Edény	Súlytartomány	Betolási magasság	Beállított súly	Megjegyzések
P1	Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú	-	Sütőtepsi sütőpapírral	0,6–1,5 kg	3	tészta súlya A sütőtérnek indításkor hidegnek kell lennie.
P2	Tészta kelesztése	Kelt tészta	Tál a rostélyon	0,5–1,5 kg	2	tészta súlya A sütőtérnek indításkor hidegnek kell lennie.
P3	Búzakenyér, kevert búzaliszt kenyér sütőtepsin	-	Sütőtepsi sütőpapírral	0,5–2,0 kg	2	tészta súlya A sütőtérnek indításkor hidegnek kell lennie.
P4	Búzakenyér, kevert búzaliszt négyszögletes formában	-	Négyszögletes sütőforma, kiva- jazott és kilisz- tezett	0,8–2,0 kg	2	tészta súlya A sütőtérnek indításkor hidegnek kell lennie.

Program		Élelmiszer	Edény	Súlytartomány	Betölési magasság	Beállított súly	Megjegyzések
P5	Fehérkenyér sütőteszt	-	Sütőteszt sütőpapírral	0,5–2,0 kg	2	tészta súlya	Ha egyszerre 2 kenyeret süt, a nehezebb kenyér súlyát adja meg.
P6	Kevert rozslisztből készült kenyér	-	Négyszögletes sütőforma, kivajazott és kilisztezett	0,8–2,0 kg	2	tészta súlya	A sütőtérnek indításkor hidegnek kell lennie.
P7	Lepénykenyér	-	Sütőteszt sütőpapírral	0,4–1,0 kg	2	tészta súlya	A sütőtérnek indításkor hidegnek kell lennie.
P8	Csirke, töltelék nélkül	konyhakész, fűszerezve	Sütőedény fedő nélkül vagy univerzális serpenyő	0,9–1,5 kg	2	csirke súlya	Mellével felfelé helyezze az edénybe.
P9	Darabolt csirke	konyhakész, fűszerezve	Sütőedény fedő nélkül vagy univerzális serpenyő	0,1–0,8 kg	3	a legnehezebb darab súlya	-
P 10	Kacsa, töltelék nélkül	konyhakész, fűszerezve	Sütőedény fedő nélkül vagy univerzális serpenyő	1,3–2,5 kg	2	kacsa súlya	Mellével felfelé helyezze az edénybe.
P 11	Liba, töltelék nélkül	konyhakész, fűszerezve	Sütőedény fedő nélkül vagy univerzális serpenyő	2,3–4,5 kg	2	liba súlya	Mellével felfelé helyezze az edénybe.
P 12	Marhafilé, közepes	konyhakész, fűszerezve	Sütőedény fedő nélkül vagy univerzális serpenyő	0,8–2,0 kg	2	hús súlya	A húst nem kell elősütni!
P 13	Hal, egész	konyhakész, fűszerezve	Sütőedény fedő nélkül vagy univerzális serpenyő	0,8–1,5 kg	2	hal súlya	A hasával lefelé helyezze az edénybe.
P 14	Sült tarja	csont nélkül, fűszerezve	Sütőedény fedő nélkül vagy univerzális serpenyő	0,8–2,5 kg	2	hús súlya	A húst nem kell elősütni!
P 15	Sertéssült, bőrös	pl. lapocka, fűszerezve, bőre bevagdálva	Sütőedény fedő nélkül vagy univerzális serpenyő	1,0–2,0 kg	2	hús súlya	zsíros felével felfelé helyezze az edénybe, a bőrét jól sózza be

Program beállítása

A rendszer végigvezeti a kiválasztott étel teljes beállítási folyamatán.

1. Töltse fel a víztartályt.
2. A funkcióválasztóval állítsa be a Programok P funkciót.
A kijelzőn megjelenik a következő: **P 1**.
3. A < vagy > gombbal válassza ki a programot.
4. A hőfokszabályozóval állítsa be a súlyt.
Néhány másodperc múlva a program elindul.

Ha az időtartam véget ért, hangjelzés hallatszik, és a készülék automatikusan befejezi a működést. A hangjelzés leállításához nyomja meg a  gombot.

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

Utánsütés

A > gombbal állítsa be az utánsütés időtartamát. A készülék elindítja az utánsütést.

Megszakítás

A kívánt program kiválasztásához a funkcióválasztót forgassa a kívánt funkcióra, vagy vissza Program funkcióra.

A készülék kikapcsolása

Forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.



Sabbat beállítása

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

Sabbat beállítás elindítása

Mielőtt használhatná a sabbat beállítást, aktiválnia kell az alapbeállításokban. → "Alapbeállítások" a(z) 17. Oldalon

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

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

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

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

Kikapcsolásához forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Módosítás és megszakítás

Az indítás után a beállítások többé már nem módosíthatók.

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



Tisztítószer

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

Megfelelő tisztítószer

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

Figyelem!

Felületi károsodások

Ne használjon

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

Az új szivacskenőket használat előtt alaposan mossa ki.

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



Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Terület	Tisztítás
A készülék külseje	
Nemesacél előlap	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törölruhával 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 lehetőleg könnyen vigye fel egy puha kendővel.
Műanyag	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törölruhával szárítsa meg. Ne használjon üveg tisztítót vagy üvegkaparót.
Lakkozott felületek	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törölruhával szárítsa meg.
Kezelőfelület	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törölruhával szárítsa meg. Ne használjon üveg tisztítót vagy üvegkaparót. Ha vízkőmentesítő kerül a kezelőfelületre, azonnal törölje le. Ezeket a foltokat később már nem lehet eltávolítani.
Ajtólapok	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törölruhával szárítsa meg. Ne használjon üvegkaparót, vagy nemesacélból készült dörzsszivacsot.
Kilincs	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törölruhával szárítsa meg. Ha vízkőmentesítő kerül a kilincsekre, azonnal törölje le. Ezeket a foltokat később már nem lehet eltávolítani.
A készülék belseje	
Zománcozott és öntisztuló felületek	Kövesse a programoknak a sütőtér felületeire vonatkozó utasításait, amelyek a táblázatok után olvashatók.
A sütőtér világításának üvegburaja	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törölruhával szárítsa meg. Erős szennyeződésnél legjobb, ha sütőtisztítószert használ.

Ajtótömítés Ne vegye le!	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne súrolja. Tisztítás után ellenőrizze az ajtótömítés elhelyezkedését. → "Tisztítás után" a(z) 22. Oldalon
Ajtóburkolat	nemesacélból: Használjon nemesacél-tisztítót. Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Ne használjon nemesacél-ápoló szereket. műanyagból: Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa. Puha törölrúhával törölje át. Ne használjon üveg tisztítót 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 kihúzószínekről, a legjobb, ha betolt helyzetben tisztítja. Nem tisztítható mosogatógépből.
Tartozékok	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Erős szennyeződés esetén használjon nemesacélból készült súrolóspirált. A zománczott tartozék mosogatógépből tisztítható.
Vízartály	Forró mosogatószeres víz: Tisztítsa meg egy mosogatóruhával, és tiszta vízzel alaposan öblítse ki a mosogatószer-maradékok eltávolítására. Puha törölrúhával áttörölhető. Nyitott fedéllel hagyja kiszáradni. Dörzsölje szárazra a fedél tömítését. Nem tisztítható mosogatógépből.

Utasítások

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

Zománczott felületek tisztítása

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

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

Figyelem!

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

A sütőteret tisztítás után hagyja nyitva, hogy megszáradjon.

Javaslat: A legjobb, ha a tisztítási segédletet használja. → "Tisztítási funkció" a(z) 22. Oldalon

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

Öntisztító felületek tisztítása

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

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

Beállítás

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

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

Ez felmelegíti a kerámiabevonatot.

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

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

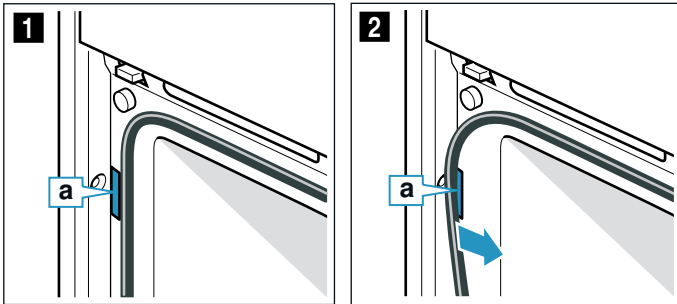
Figyelem!

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

Tisztítás után

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

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



Készülék tisztántartása

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

⚠ Figyelmeztetés – Tűzveszély!

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

Javaslatok

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



Tisztítási funkció

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

EasyClean

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

⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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

EasyClean tisztítási segéd beállítása

Utasítások

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

1. Vegye ki a tartozékokat a sütőtérből.
2. 0,4 liter vizet (nem desztillált vizet) keverjen el egy csepp mosogatószerrel, és öntse középen a sütőtér aljára.
3. A funkcióválasztóval állítsa be a tisztítási funkciókat. A kijelzőn megjelenik a [] szimbólum és a tisztítási funkciók. Az első tisztítási funkció van kijelölve.
4. Nyomja meg a > vagy a < gombot többször, hogy a [] szimbólum legyen kijelölve. A kijelzőn megjelenik az „EASY” felirat.
5. Forgassa el a hőfokszabályozót. A kijelzőn megjelenik az „On” felirat. Néhány másodperc elteltével elindul a tisztítási segéd. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.

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

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

Ha a tisztítási segéd befejeződött, hangjelzés hallatszik.

Utótisztítás

A sütőtérben maradt vizet mielőbb el kell távolítani. A vizet ne hagyja hosszabb időre (pl. éjszakára) a sütőtérben. A készüléket nem szabad üzembe helyezni, ha a sütőtér még vizes vagy nedves.

1. Nyissa ki a készülék ajtaját és a maradék vizet egy nedvszívó szivacsos kendővel itassa fel.
2. A sütőtér sima felületeit mosogatóruhával vagy puha kefével tisztítsa meg. A makacs szennyeződések nemesacél dörzsszivaccsal távolíthatja el.
3. A vízkőlerakódásokat ecetbe mártott törölrúhával tisztítsa. Végül hideg vízzel mossa át és egy puha törölrúhával törölje szárazra a sütőteret (az ajtó tömítése alatt is).
4. Kikapcsoláshoz forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.
5. A készülék típusától függően nyissa pihenő állásba (kb. 30°) vagy csúsztassa be a készülék ajtaját, 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 típusától függően nyissa pihenő állásba (kb. 30°) vagy csúsztassa be a készülék ajtaját.
2. Indítsa el 50 °C-on a Forró levegő: CircoTherm funkciót.
3. 5 perc után kapcsolja ki a készüléket és csukja be a készülék ajtaját.

Makacs szennyeződések eltávolítása

A kifejezetten makacs szennyeződések eltávolítására több lehetősége is van.

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

Vízkőmentesítés

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

A használt víz keménységétől függ, hogy milyen gyakran kell vízkőmentesíteni a készüléket. A kijelzőn megjelenik a  szimbólum, ha a készülék vízkőmentesítése szükséges.

A vízkőmentesítés négy lépésből áll. Higiénés okokból a vízkőmentesítést teljesen be kell fejezni, hogy a készülék ismét üzemkész legyen. A vízkőmentesítés összesen kb. 90–110 percet vesz igénybe:

- Első lépés (1/4): vízkőmentesítés (kb. 65 perc), utána ürítse ki a víztartályt, és tölts fel újra
- Második lépés (2/4): öblítés (kb. 9 perc), utána ürítse ki a víztartályt, és tölts fel újra
- Harmadik lépés (3/4): öblítés (kb. 9 perc), utána ürítse ki a víztartályt, és tölts fel újra
- Negyedik lépés (4/4): öblítés (kb. 9 perc), utána ürítse ki és szárítsa meg a víztartályt

Vízkőmentesítés indítása

Figyelem!

- A készülék károsodása: vízkőmentesítéshez kizárólag az általunk ajánlott folyékony vízkőoldót 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 károsodhatnak. Ha ez esetleg mégis megtörténik, azonnal mossa le a vízkőoldó oldatot vízzel.

Utasítás: A teljes vízkőmentesítési folyamat során ne töltsön a víztartályba 150 ml folyadéknál többet.

Első lépés (1/4)

1. 100 ml vízből és 50 ml folyékony vízkőoldóból keverjen vízkőoldó oldatot.
2. Tölts fel a víztartályt a vízkőoldó oldattal, majd helyezze be.
3. A funkcióválasztóval állítsa be a tisztítási funkciókat .
A kijelzőn megjelenik a  szimbólum és a tisztítási funkciók. Az első tisztítási funkció van kijelölve.
4. Nyomja meg a  vagy a  gombot többször, hogy a  szimbólum legyen kijelölve.
A kijelzőn megjelenik a következő: „CALC”.
5. Forgassa el a hőfokszabályozót.
A kijelzőn megjelenik a következő: „ON”. Néhány másodperc múlva elindul a vízkőmentesítés.

6. A vízkőmentesítés lezajlása után a kijelzőn megjelenik a következő: „2/4”. Vegye ki a víztartályt, és alaposan tisztítsa meg vízzel.

Második lépés (2/4)

1. A víztartályt tölts meg 150 ml vízzel, és helyezze be.
2. Az öblítési folyamat lezajlása után a kijelzőn megjelenik a következő: „3/4”. Vegye ki a víztartályt, és alaposan tisztítsa meg vízzel.

Harmadik lépés (3/4)

1. A víztartályt tölts meg 150 ml vízzel, és helyezze be.
2. Az öblítési folyamat lezajlása után a kijelzőn megjelenik a következő: „4/4”. Vegye ki a víztartályt, és alaposan tisztítsa meg vízzel.

Negyedik lépés (4/4)

1. A víztartályt tölts meg 150 ml vízzel, és helyezze be.
2. Az öblítési folyamat lezajlása után a kijelzőn megjelenik a következő: „00:00”, és az üzem befejeződik. Vegye ki a víztartályt, és alaposan tisztítsa meg vízzel.

Vízkőmentesítés után

1. Szárítsa meg a víztartályt.
 2. Helyezze vissza a víztartályt.
- A vízkőmentesítés befejeződött, a készülék ismét üzemkész.

Félbemaradt vízkőmentesítés

Ha a vízkőmentesítés félbemarad (pl. áramszünet vagy a készülék kikapcsolása miatt), a készülék visszakapcsolása után a kijelzőn megjelenik a vízkőmentesítés szimbólum. A készülék felszólítja háromszori öblítésre. A készülék a harmadik öblítés végéig zárolva marad más üzemmódok előtt. Ha más üzemmódot állít be, a kijelzőn megjelenik a következő: „CL In” (Cleaning). Az öblítés után ismételje meg a félbemaradt vízkőmentesítést.

1. Ürítse ki a víztartályt, és alaposan tisztítsa meg vízzel.
2. Helyezze be az üres víztartályt.
3. A funkcióválasztóval állítsa be a Vízkőmentesítés funkciót.
4. Forgassa el a hőfokszabályozót.
A kijelzőn megjelenik a következő: „ON”. Néhány másodperc múlva a maradék folyadékot a készülék visszaszivattyúzza.
5. Ürítse ki a víztartályt, és alaposan tisztítsa meg vízzel.
6. A gőzrendszer öblítéséhez hajtson végre a vízkőmentesítés három öblítését.
7. Indítsa el újra a vízkőmentesítést.

Tartók

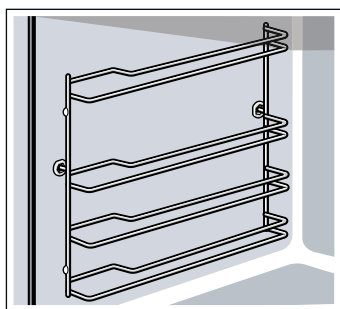
Gondos ápolással és tisztítással a készülék sokáig szép és működőképes marad. Itt megtudhatja, hogyan akaszthatja ki és tisztíthatja az állványokat.

Állványok ki- és beakasztása

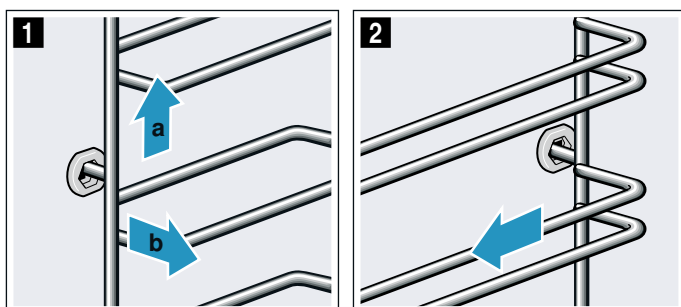
⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Állványok kiakasztása



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



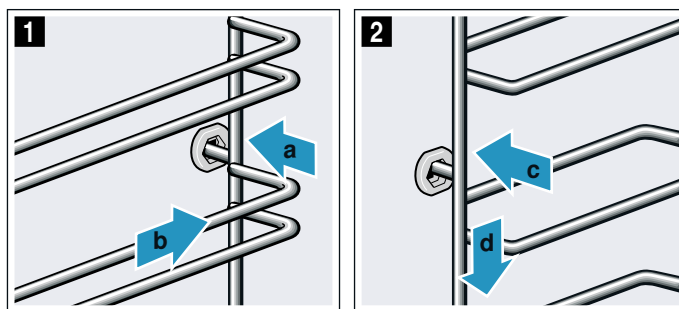
Az állványokat mosogatószerrel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. Makacs szennyeződések esetén használjon kefét.

Állványok beakasztása

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

1. Az állványt először a hátsó csapágybetét közepébe helyezze be úgy **a**, hogy az állvány a sütőtér falához illeszkedjen, majd nyomja hátrafelé **b** (1. ábra).

2. Ezután az 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.

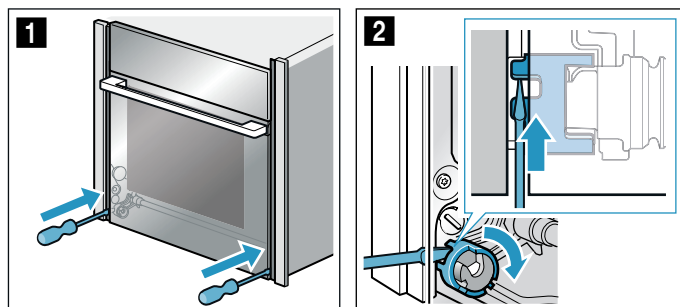
⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

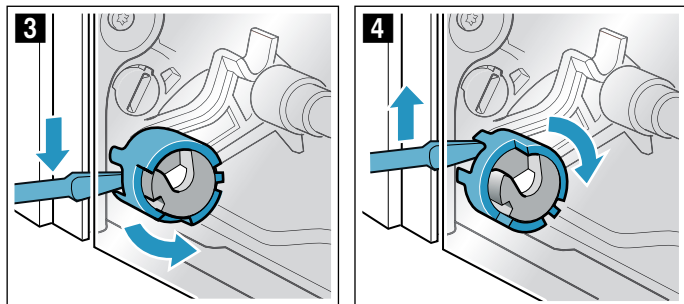
1. Nyissa ki a bal és a jobb oldali ajtórögzítőt (1. ábra). Ehhez tartsa vízszintesen a csavarhúzó, és az ajtórögzítőt (fekete alkatrész) húzza felfelé mindkét oldalon ütközésig (2. ábra).

Javaslat: Egy zseblámpával világítsa meg a részt, hogy megtalálja az ajtórögzítőt.

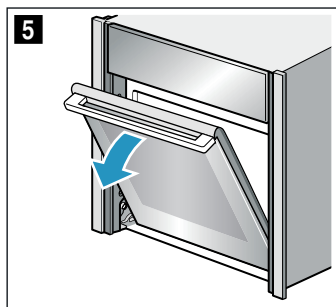


Ajtórögztítő zárva (3 ábra)

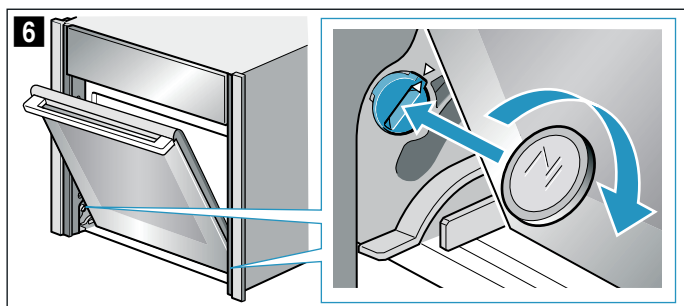
Ajtórögztítő nyitva (4 ábra)



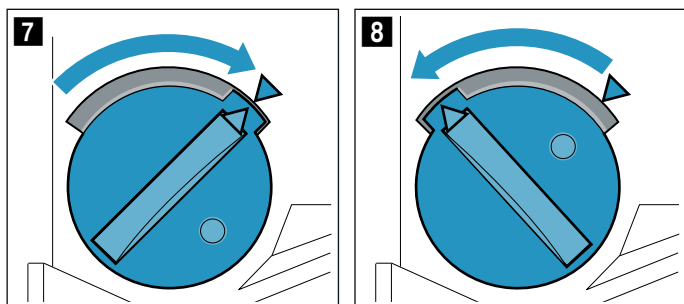
2. Nyissa ki a készülék ajtaját kb. 45°-ban (5 ábra).



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)

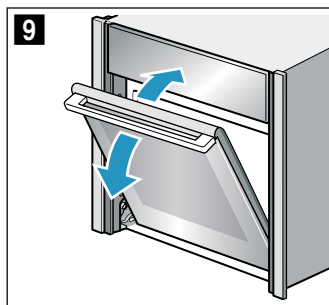


4. Mozgassa fel és le a készülék ajtaját, amíg egy halk pattanást nem hall (9 ábra).
A készülék ajtaja reteszelési helyzetben van. Már csak minimálisan mozgatható.

Figyelem!

Az ajtózszerő megsemmisülhet. 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!

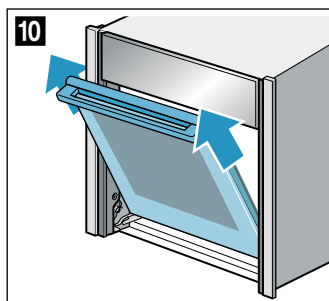
Az ajtó fogantyúja letörhet. Ne szállítsa a készülék ajtaját a fogantyúnál fogva. Kiszerezéskor vagy szállításkor fogja meg szorosan két kézzel a készülék ajtaját a fogantyú alatt a jobb és bal oldalon.

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

Figyelmeztetés Sérülésveszély!

A készülék ajtaja leeshet.

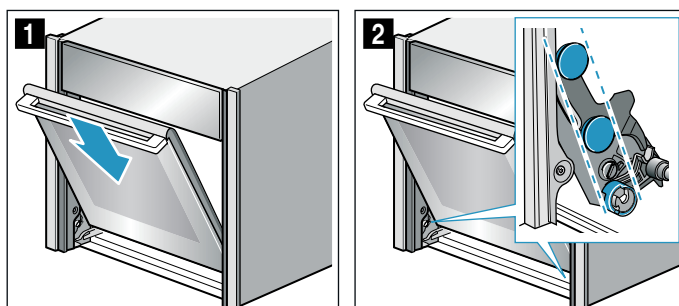
A készülék ajtajának súlya 7–10 kg. Kezelje óvatosan az ajtót.



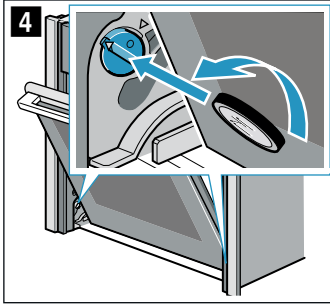
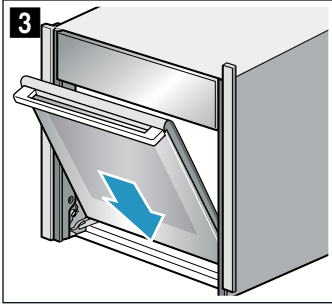
6. A készülék ajtaját vízszintes, puha és tiszta felületre fektesse.

A készülék ajtajának beakasztása

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



2. Ügyeljen arra, hogy a készülék ajtaja teljesen lecsússzon az utolsó rövid szakaszon is (3 ábra).
3. Egy érme segítségével lazítsa meg a készülék ajtajának mindkét rögzítését (4 ábra).



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

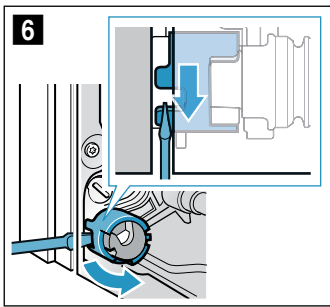
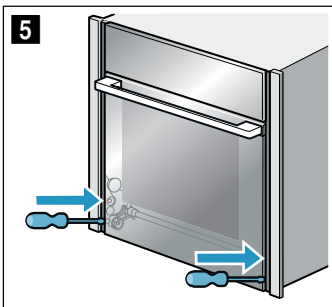
4. Nyissa ki egy kicsit a készülék ajtaját, amíg halk kattanást nem hall. Csukja be a készülék ajtaját.

⚠ Figyelmeztetés

Sérülésveszély a csuklópánt nem zárt reteszeléséi miatt!

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

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



Ajtólapok ki- és beszerelése

A tisztíthatóság érdekében a készülék ajtajának üveglapjai kiserelhetők.

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

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

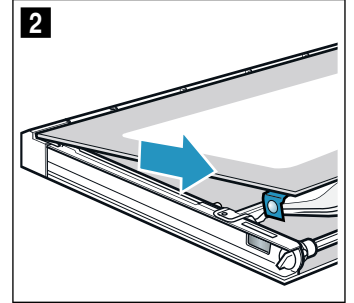
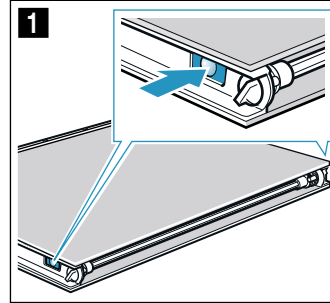
⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

A készülékajtón belüli részek szélei élesek lehetnek. Viseljen védőkesztyűt.

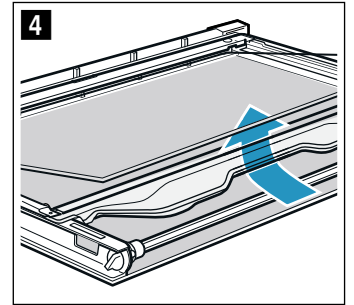
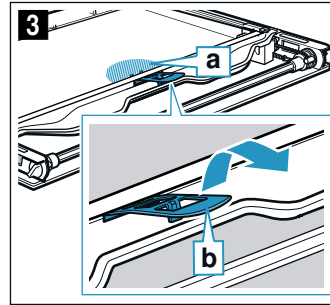
Kiserelés

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

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



5. A 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!

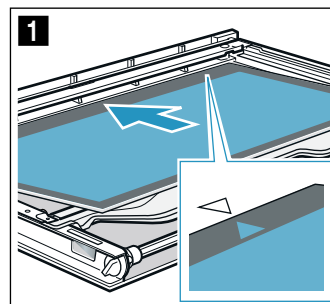
A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.

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

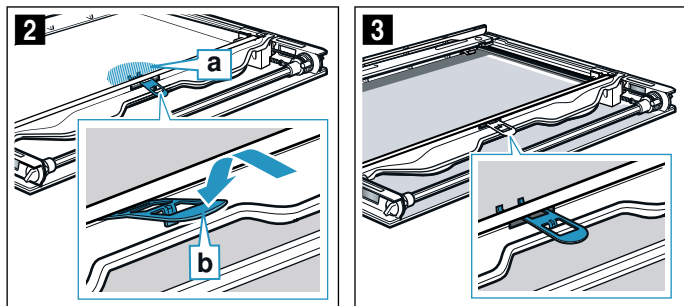
Beszerelés

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

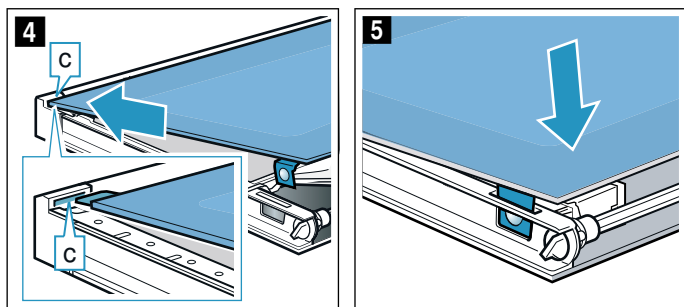
1. A közbülső üveglapot helyezze be a nyíl irányában, amíg bele nem simul a keretbe. A közbülső üveglapon lévő nyílnek egybe kell vágnia a kereten lévő nyíllal (1 ábra).



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.

Sajátkezü zavarelhárítás

A készülék műszaki zavarait gyakran Ön is könnyedén orvosolhatja.

Ha egy étel nem sikerül tökéletesen, a használati utasítás végén számos tippet és útmutatót talál az ételek elkészítéséhez. → "Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 29. Oldalon

Hibajelenség	Lehetséges ok	Elhárítás/Útmutatás
A készülék nem működik.	A biztosíték meghibásodott. Áramkimaradás	Ellenőrizze a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Ellenőrizze, hogy a konyhai világítás, illetve más konyhai készülékek működnek-e.
A hozzáadott gőzzel működő üzemmód nem indul el.	A víztartály üres. A vízkömentesítés zárolja a gőzölős üzemmódokat. Meghibásodott a gőzrendszer.	Töltse fel a víztartályt. Hajtson végre vízkömentesítést. Hívja a vevőszolgálatot.
A hozzáadott gőzzel működő alkalmasok esetében a sütés eredménye túl száraz vagy nedves lett	Hibásan választotta ki a gőzölés erősségét	Válasszon erősebb vagy enyhébb gőzölést
Főzéskor gőz távozik a szellőzőnyílásokon	Normál folyamat	Nem lehetséges
A „Töltse fel a víztartályt” szimbólum folyamatosan világít	Nincs víz a víztartályban. A víztartály nincs teljesen betölve. Meghibásodott az érzékelő. A víztartály tömítése hibás.	Töltse fel a víztartályt. Tolja be teljesen a víztartályt. Hívja a vevőszolgálatot. Rendeljen új víztartályt.
Az idő villog a kijelzőn.	Áramkimaradás.	Állítsa be ismét az időt.

Egy üzemmód bekapcsolása után a kijelzőn villog a h szimbólum.	A készülék nem hűlt le kellőképpen.	Kapcsolja ki és hagyja lehűlni a készüléket, majd kapcsolja be újra az üzemmódot.
A készüléket nem lehet beállítani. A ↺ szimbólum világít a kijelzőn.	A gyerekzár be van kapcsolva.	Tartsa nyomva a ⏻ gombot, amíg a kijelzőn ki nem alszik a ↺ szimbólum. Most beállíthatja a készüléket. A gyerekzár az alapbeállításoknál kapcsolható ki. → "Alapbeállítások" a(z) 17. Oldalon
A vízkömentesítés szimbólum megjelenik a kijelzőn.	A készülék vízköves.	Hajtsa végre a teljes vízkömentesítést. → "Tisztítási funkció" a(z) 22. Oldalon
A kijelzőn megjelenik a következő: ⚡ in .	A vízkömentesítés alatt megszakadt az áramellátás vagy kikapcsolt a készülék.	Fejezze be a megszakadt vízkömentesítést. → "Tisztítási funkció" a(z) 22. Oldalon
A kijelzőn megjelenik a következő: ES 1-22 .	A gőzrendszerben túl sok víz van. A készülék nem tudja visszaszivattyúzni a vizet a víztartályba.	Üritse ki a víztartályt és helyezze be. Ehhez koppintson a ⏻ gombra. Állítsa be ismét az időt. Kapcsolja ki a készüléket, majd kapcsolja be újra. Hajtsa végre a „Félbemaradt vízkömentesítés” részben leírtakat. → "Tisztítási funkció" a(z) 22. Oldalon
A készülék nem fűt. A kijelzőn a „DEMO” felirat látható.	Be van kapcsolva a bemutató mód.	Egy rövid időre válassza le a készüléket az elektromos hálózatról (kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben), majd kb. 5 percen belül kapcsolja ki a Bemutató módot a ⚡ 13 alapbeállítás ⏻ értékre állításával. → "Alapbeállítások" a(z) 17. Oldalon

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

Hibaüzenetek a kijelzőn

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

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

Maximális időtartam

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

A maximális időtartam elérése a készülék különféle beállításaitól függ.

Maximális időtartam elérve

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

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

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

A sütőtér felső falán található lámpa cseréje

Ha a sütőtér lámpája kiég, akkor ki kell cserélni. 230 voltos, 25 wattos hőálló halogénlámpa a vevőszolgálatnál vagy a szaktereskedésekben kapható.

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

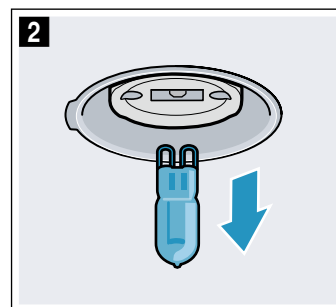
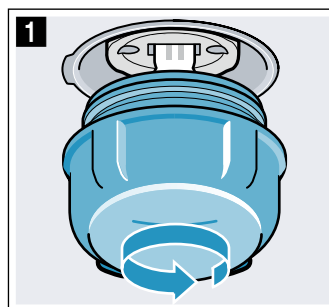
⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A sütőtér lámpa 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.

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 szakember segítségét nyújthassunk. A számokat tartalmazó adattáblát a sütőtér alján látja, ha kinyitja a készülék ajtaját.

E-Nr.:			FD:			Z-Nr.:		
Type:								

Annak érdekében, hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgálnie, 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 találhatók. 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. Tippeket 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.

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

Általános útmutatások

Javasolt beállítási értékek

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

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

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

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

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

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

CircoTherm kímélő fűtési mód

A CircoTherm kímélő hús, hal és sütemények kímélő elkészítésére szolgáló intelligens fűtési mód. A készülék optimálisan szabályozza a sütőtér energiaellátását. A főznivaló fokozatosan készül el a maradék hő segítségével. Így lédszabb marad és kevésbé pirul meg. Az elkészítéstől és az ételmisztől függően

energia takarítható meg. Az ajtó sütés közbeni nyitogatása és az előmelegítés ezt a hatást csökkenti. Kizárólag a készülék eredeti tartozékait használja. Ezek optimálisan igazodnak a sütőtérhez és a fűtési módokhoz. Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből.

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

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

Sütés hozzáadott gőzzel

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

A hozzáadott gőzzel való sütés csak egy szinten lehetséges.

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

Sütés egy szinten

Használja egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat:

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

Sütés több szinten

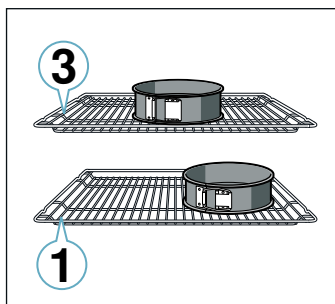
Használja a Forró levegő: CircoTherm funkciót. A tepsiken vagy formákban egyszerre betolt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük. Sütés két szinten:

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

Sütés három szinten:

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

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



Tartozékok

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

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe. → "Tartozékok" a(z) 10. Oldalon

Sütőformák

Az optimális sütési eredményhez sötét, fém sütőformákat ajánlunk.

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

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

Ha szilikonformát szeretne használni, vegye figyelembe a gyártó adatait és receptjeit. A szilikonformák gyakran kisebbek, mint a normál formák. A mennyiségek és a receptben megadott adatok eltérhetnek. A szilikonformák nem alkalmasak a hozzáadott gőzzel való elkészítéshez.

Sütőpapír

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

Torták és sütemények

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

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

Sütőformák

Az optimális sütési eredményhez sötét, fém sütőformákat ajánlunk.

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

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

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.

Kenyér- és zsemlefélek

Figyelem!

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

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

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

Sütés hozzáadott gőzzel

Egyes süteményeken (pl. kelt tészták, kenyér és zsemle) hozzáadott gőz használata esetén ropogósabb

kéreg és csillogóbb felület keletkezik. A sütemény kevésbé szárad ki.

A hozzáadott gőzzel való sütés csak egy szinten lehetséges.

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

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

Sütemények formában

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

Sütemények tepsiben

Étel	Tartozék / Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Kevert tésztából készült sütemény töltelékkel	Sütőtepsi	3		160-180	-	20-45
Kevert tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-160	-	30-55
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Sütőtepsi	2		170-190	-	30-45
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		160-170	-	35-45
Omlós tésztából készült sütemény lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	2		160-180	-	55-95
Kelt tészta száraz töltelékkel	Sütőtepsi	3		150-160	low	20-30
Kelt tészta száraz töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	-	20-30
Kelt tészta lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	3		180-200	-	30-55
Kelt tészta lédús töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	-	40-65
Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú	Sütőtepsi	2		150-160	high	25-35
Piskótatekercs	Sütőtepsi	3		190-200*	low	10-15
Rétes, édes	Univerzális serpenyő	2		190-200	-	45-60
Rétes, fagyasztott	Univerzális serpenyő	3		200-220*	-	35-45

* melegítse elő

Aprósütemény

Étel	Tartozék / Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Muffin	Muffin sütőforma	2	☰	170-190	-	20-40
Muffin, 2 szinten	Muffin sütőformák	3+1	☂	160-170*	-	20-45
Kelt tésztából készült aprósütemény	Sütőtepsi	3	☂	160-170	low	20-30
Kelt tésztából készült aprósütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☂	150-170	-	25-40
Leveles tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3	☞	200-220*	low	15-25
Leveles tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☂	170-190*	-	25-45
Leveles tésztából készült sütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	4+3+1	☂	170-190*	-	25-45
Égetett tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3	☞	200-220*	low	20-30
Égetett tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☞	190-210	-	35-45

* melegítse elő

Aprósütemény

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

* előmelegítés

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

Kenyér- és zsemlefélek

Étel	Tartozék / Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépés	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Kenyér, 750 g (négyzetletes formában és forma nélkül)	Univerzális serpenyő vagy négyzetletes sütőforma	2	☞	1	210-200	high	10-15
				2	180-190	-	25-35
Kenyér, 1000 g (négyzetletes formában és forma nélkül)	Univerzális serpenyő	2	☞	1	210-220	high	10-15
				2	180-190	-	40-50
Kenyér, 1500 g (négyzetletes formában és forma nélkül)	Univerzális serpenyő vagy négyzetletes sütőforma	2	☞	1	210-220	high	10-15
				2	180-190	-	45-55
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	3	☰	-	220-230	high	20-30
Zsemle, édes, friss	Sütőtepsi	3	☰	-	160-170	high	20-30
Zsemle, édes, friss, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☂	-	150-170*	-	15-25
Zsemle, friss	Sütőtepsi	3	☞	-	180-200	high	20-30

* melegítse elő

Étel	Tartozék / Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépés	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Zsemle, bagett, regenerálás	Rostély	2		-	150-160*	-	10-20
Zsemle, bagett, fagyasztott, regenerálás	Rostély	2		-	160-170*	-	10-20
Pirítós feltéttel, 4 darab	Rostély	3		-	200-220	-	15-20
Pirítós feltéttel, 12 darab	Rostély	3		-	220-240	-	15-25
* melegítse elő							

Pizza, quiche és pikáns sütemények

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

Sütési ötletek

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

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

Felfújtak és csőbensültek

Készüléke számos fűtési módot kínál felfújt készítéséhez. A táblázatokban optimális beállításokat talál számos ételhez.

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

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

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

Mindig a megadott betolási magasságokat használja.

Egy szinten formákban vagy az univerzális serpenyőben készíthet ételt.

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

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

Étel	Tartozék / Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Felfújt, pikáns, főzött hozzávalók	Felfújtforma	2	☞	150-170	low	40-45
Felfújt, édes	Felfújtforma	2	☞	170-190	-	40-60
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, 4 cm magas	Felfújtforma	2	☞	160-170	low	50-60
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, 4 cm magas, 2 szinten	Felfújtforma	3+1	☞	150-160	-	65-80

Szárnyas, hús és hal

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

Sütés rostélyon

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

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

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

Sütés edényben

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély megrepedt üveg miatt!

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

⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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

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

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

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

Nyitott edény

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

Zárt edény

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

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

Sütés és párolás hozzáadott gőzzel

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

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

A sültet vagy halat nem kell megfordítania.

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

Hozzáadott gőzzel készült ételek és hosszú elkészítési idő esetén a víztartály kiürülhet. Szükség esetén töltsse fel.

Roston sütés

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

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

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

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

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

Utasítások

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

Sütőhőmérő

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

Javasolt beállítási értékek

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

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

Minél nagyobb a szárnyas, hús vagy hal, annál alacsonyabb legyen a hőmérséklet és annál hosszabb a sütési idő.

A megadott idő kb. $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$ részének letelte után fordítsa meg a szárnyast, halat vagy húst.

Szárnysok

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.

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

Amikor megfordítja a szárnyast, ügyeljen arra, hogy először a mellrész, ill. a bőrös rész legyen alul.

A szárnyas különösen ropogósra barnul, ha a sütési idő vége felé megkeni vajjal, sós vízzel vagy narancslével.

Hús

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

A sovány húshoz adjon egy kevés folyadékot. Az üvegedény alján legyen kb. $\frac{1}{2}$ cm víz.

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

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

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

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

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

Hal

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

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

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

Szárnyasok

Étel	Tartozék / Edény	Betolási magasság	Lépések	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Csirke, 1,3 kg	Fedő nélküli edény	2	-		220-230	low	60-70
Csirkeaprólék, 250 g/db	Fedő nélküli edény	2	-		220-230	low	35-45
Csirke alsócomb, csirkefalatok, fagyasztott	Univerzális serpenyő	3	-		190-210	-	20-25
Kacsa, 2 kg	Rostély	2	1		160-170	low	30-40
			2		160-170	-	30-40
			3		180-190	-	30-40
Kacsamell, közepes, 300 g/db	Fedő nélküli edény	2	-		200-220	low	25-30
Liba, 3 kg	Rostély	2	1		140-150	low	30-40
			2		140-150	-	70-80
			3		180-190	-	40-50
Libacomb, 350 g/db	Fedő nélküli edény	2	-		180-190	low	45-55
Bébiipulyka, 2,5 kg	Rostély	2	1		140-150	low	30-40
			2		170-180	-	60-70
Pulykamell csont nélkül, 1 kg	Fedett edény	2	-		240-260	-	80-100
Pulykacomb csonttal, 1 kg	Fedő nélküli edény	2	-		170-180	low	80-100

Hús

Étel	Tartozék / Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépés	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		-	160-170	low	130-150
Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg	Fedő nélküli edény	2		1	100	high	15-20
				2	180-190	-	75-95
				3	200-210	-	25-30
Vesepecsenye, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		-	170-180	low	90-100
Sertés steak, 2 cm vastag	Rostély + univerzális serpenyő	4*		-	<i>Int</i> /	-	20-25
Marhafilé, közepes, 1 kg	Rostély + univerzális serpenyő	3*		-	200-220	-	40-50**
Párolt marhasült, 1,5 kg	Fedett edény	2		-	200-220	-	130-150***
Sült hátszín, közepes, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		-	180-200	low	50-60
Hamburger, 3-4 cm magas	Rostély + univerzális serpenyő	4*		-	<i>Int</i> /	-	25-30**
Borjúsült, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		-	170-180	low	110-130
Borjúcsülök, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		-	150-160	low	150-170
Báránycomb csont nélkül, közepes, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		-	170-180	low	65-75
Báránygerinc csonttal, közepes, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		-	180-190	-	45-55****
Grillkolbász	Rostély	3		-	<i>Int</i> /	-	15-20
Fasírt, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		-	170-180	low	70-80

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

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

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

**** megfordítás nélkül

Hal

Étel	Tartozék / Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Hal, sült, egész, 300 g, pl. pisztráng	Univerzális serpenyő	2		170-180	low	20-30
Hal egészben, grillezve, 1,5 kg, pl. lazac	Rostély	2*		170-190	-	30-40
Halfilé, -kötlet grillezve, 2-3 cm vastag	Rostély	4**		190-200	-	10-20
Halfilé, párolva, natúr, 2-3 cm vastag	Fedett edény	2		170-190	-	35-45
Hal, párolt, egész, 300 g, pl. pisztráng	Fedett edény	2		170-190	-	40-50
Hal, párolt, egész, 1,5 kg, pl. lazac	Fedett edény	2		190-200	-	55-65
* az univerzális serpenyőt tolja be alá						
** az univerzális serpenyőt tolja be alá a 2. betolási magasságra						

Tippek sütéshez, pároláshoz és grillezéshez

A sütőtér erősen szennyezett.	A főznivalót egy zárt sütőedényben készítse elő, vagy használja a grillrácsot. Ha a grillrácsot használja, optimális sütési eredményeket érhet el. A grillrácsot extra tartozékként megvásárolhatja.
A sült túl sötét, és a bőr helyenként megégett, és/vagy a sült túl száraz.	Ellenőrizze a betolási magasságot és a hőmérsékletet. A következő alkalommal válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet, és adott esetben rövidítse le a sütési időtartamot.
A bőr túl vékony.	Növelje a hőmérsékletet, vagy a sütési idő végén rövid időre kapcsolja be a grillfunkciót.
A sült jól néz ki, de a mártás megégett.	Legközelebb kisebb sütőedényt válasszon, és szükség esetén adjon hozzá több folyadékot.
A sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízízű.	Válasszon a következő alkalommal nagyobb sütőedényt, és szükség esetén kevesebb folyadékot adjon hozzá.
Párolás során 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.

Köreték és zöldségek

Igazodjon a táblázatban feltüntetett értékekhez.

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

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

Desszertek

A készülékkel saját maga is készíthet szuflét és joghurtot.

Szuflék

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

Joghurt

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

- 1 liter tejet (3,5%-os) melegítsen 90 °C-ra a főzőfelületen, majd hűtse vissza 40 °C-ra. Tartós tejet elegendő 40 °C-ra felmelegíteni.
2. Keverjen bele 150 g joghurtot (hűtőszekrény-hőmérséklet).

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

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

Akrlamid az élelmiszerekben

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

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

Típek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez	
Általános tudnivalók	- A főzési idők lehetőleg legyenek rövidek. - Az ételeket aransárgára pirítsa, ne túl sötétre. - A nagy, vastag főzínáló kevesebb akrilamidot tartalmaz.
Sütés	Felső/alsó fűtéssel max. 200 °C. Forró levegővel max. 180 °C.
Aprósütemény	Felső/alsó fűtéssel max. 190 °C. Forró levegővel max. 170 °C. A tojás, illetve a tojássárgája csökkenti az akrilamid kialakulását.
Sütőben készült hasábburgonya	Egyenletesen és egy rétegben ossza el az ételt a sütőtepsin. Kb. 400-600 g-ot süssön sütőtepsinként, hogy a hasábburgonya ne száradjon ki és ropogós legyen.

Aszalás

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

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 roston.

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

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

Aszaláshoz használja az alábbi betolási magasságokat:

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

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

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 adtunk meg beállítási tartományokat.

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

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

Befőzés

A készülékben zöldséget és gyümölcsöt is befőzhet.

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

Poharak

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

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

A befőttesüvegek a befőzés alatt a sütőtérben nem érhetnek egymáshoz.

Gyümölcs és zöldség előkészítése

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

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

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

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

Zöldség: A befőttesüvegekben lévő zöldséget öntse fel forró, felforralt vízzel.

Törölje le az üvegek szélét, mindenképpen legyenek tiszták. Minden üvegre tegyen egy nedves gumigyűrűt, majd a fedelet. Az üvegeket csatokkal zárja le. 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.

Befőzés befejezése

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

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

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

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.

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

Tészta kelesztése

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

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

Egyben sült tészta

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

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

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

Darabokban sült tészta

A süteményt helyezze a táblázatban megadott betolási magasságra.

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

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

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

Felolvasztás

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

Használja a felolvasztáshoz az alábbi betolási magasságokat:

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

A táblázatban megadott időadatok irányértéknek tekintendők. Az értékek az élelmiszerek minőségétől, fagyasztási hőmérsékletétől (-18 °C) és tulajdonságaitól függnék. 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 felolvasztott darabokat vegye ki a készülékből.

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

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

Regenerálás

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

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

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

Az ételeket ne fedje le melegítés közben.

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

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

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

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

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

Étel	Tartozék / Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Zöldség, hűtött, 250 g	Fedő nélküli edény	2	☞	120-130	5-15
Zöldség, hűtött, 1 kg	Fedő nélküli edény	2	☞	120-130	15-25
Készétel, hűtött, 1 adag	Fedő nélküli edény	2	☞	120-130	15-25
Leves, egytálétel, hűtött, 400 ml	Fedő nélküli edény	2	☞	120-130	10-25
* melegítse elő					

Étel	Tartozék / Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Köreték, hűtött, pl. tészta, gombóc, burgonya, rizs	Fedő nélküli edény	2		100-120	10-25
Felfújtak, hűtött, pl. lasagne, burgonyafelfújt	Fedő nélküli edény	2		120-140	10-25
Pizza, hűtött, süttő	Rostély	2		170-180*	5-15
Zsemle, bagett, sütve	Rostély	2		150-160*	10-20
Pizza, fagyasztott, süttő	Rostély	2		170-180*	10-15
Zsemle, bagett, fagyasztott, sütve	Rostély	2		160-170*	10-20

* melegítse elő

Melegen tartás

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

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

Próbaételek

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

Az EN 60350-1 szabvány szerint.

Sütés

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

Betolási magasságok két szinten való sütéskor:

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

Betolási magasságok három szinten való sütéskor:

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

Sütés két kerek sütőformában:

- Egy szinten (1 ábra)

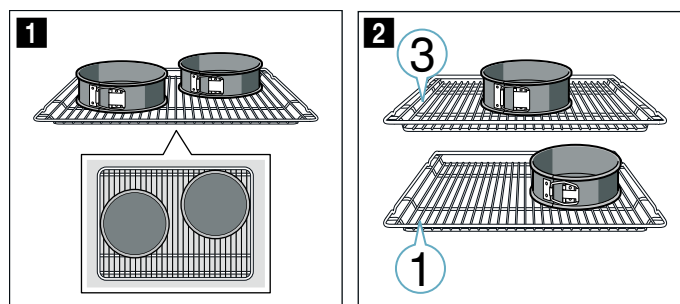
Sütés

Étel	Tartozék / Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3		140-150*	-	25-35
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3		140-150*	-	20-30
Kinyomós sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-150*	-	25-35
Kinyomós sütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	4+3+1		130-140*	-	35-55
Teasütemény	Sütőtepsi	3		150*	-	25-35
Teasütemény	Sütőtepsi	3		150*	-	20-30

* 5 percig melegítse elő, ne használja a gyorsfűtés funkciót

** melegítse elő, ne használja a gyorsfűtés funkciót

■ Két szinten (2 ábra)



Utasítások

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

Roston sütés

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

Sütés hozzáadott gőzzel

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

A hozzáadott gőzzel való sütés csak egy szinten lehetséges.

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

Étel	Tartozék / Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Teasütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140*	-	25-35
Aprósütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	4+3+1		140*	-	25-35
Vizes piskóta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vizes piskóta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		150-160	low	30-35
Vizes piskóta, 2 szinten	2 db kapcsos kerek sütőforma Ø 26 cm	3+1		150-160**	-	35-50
Almás lepény	Feketebádog forma Ø 20 cm	2		160-170	-	70-90
Almás lepény	Feketebádog forma Ø 20 cm	1		190-210	-	70-80
Almás lepény, 2 szinten	2 db feketebádog forma Ø 20 cm	3+1		160-180	-	70-90
* 5 percig melegítse elő, ne használja a gyorsfűtés funkciót						
** melegítse elő, ne használja a gyorsfűtés funkciót						

Roston sütés

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kenyérpirítás*	Rostély	4		int	5-6
Marhahús hamburger, 12 darab**	Rostély	4		int	25-30
* ne melegítse elő					
** a teljes idő 2/3-a után fordítsa meg					



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



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

9001496010
990918
hu