



BEÉPÍTHETŐ SÜTŐ

[hu] HASZNÁLATI UTASÍTÁS

B58VT68G0

Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	4		időfunkciók	19
	Fontos biztonsági előírások	5		Időfunkciók megjelenítése és elrejtése	20
	Általános	5		Jelzőóra beállítása	20
	Gőz	5		Időtartam beállítása	20
	Sütőhőmérő	6		Késleltetett üzem – „Befejezési idő”	20
	Tisztítási funkció	6		Beállítások ellenőrzése, módosítása és törlése	20
	A sérülések okai	7		Gyerekszár	20
	Általános	7		Automatikus gyerekszár	20
	Gőz	7		Egyszeri gyerekszár	21
	Környezetvédelem	8		Alapbeállítások	21
	Energiamegtakarítás	8		MyProfile módosítása	21
	Környezetbarát ártalmatlanítás	8		Az alapbeállítások listája	21
	A készülék megismerése	9		Sütősegéd	22
	Kezelőfelület	9		Beállítási tanácsok	22
	Kezelőelemek	9		Étel kiválasztása	22
	Főmenü	10		Ételek kiválasztása és beállítása	23
	Fűtési módok menü	10		Programok	23
	A sütőtér funkciói	11		Beállítási tanácsok	23
	Víztartály	11		Étel kiválasztása	24
	Tartozékok	12		Program beállítása	24
	Mellékelt tartozékok	12		Sütőhőmérő	24
	Tartozék behelyezése	12		Használható fűtési módok	24
	Tartozékok kombinálása	13		Sütőhőmérő behelyezése az alapanyagba	25
	Kiegészítő tartozékok	13		Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése	25
	Az első használat előtt elvégzendő tennivalók 14			Készülék üzemelésének módosítása vagy megszakítása	25
	Az első üzembe helyezés előtt	14		Különbféle élelmiszerek belső hőmérséklete	26
	Az első üzembe helyezés	14		Sabbat beállítása	26
	Sütőtér tisztítása	14		Sabbat funkció indítása	26
	A tartozékok tisztítása	15		Sabbat funkció indítása	26
	A készülék kezelése	15		Home Connect	27
	A készülék be- és kikapcsolása	15		Beüzemelés	27
	Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése ..	15		Távoli indítás	27
	Készülék üzemelésének módosítása vagy megszakítása	16		Home Connect-beállítások	27
	Készülék gyors felfűtése	16		Távdiagnosztika	28
	Gőz	16		Adatvédelmi útmutató	28
	Zajok	16		Megfelelőségi nyilatkozat	28
	VarioSteam – párolás hozzáadott gőzzel	16		Tisztítószer	28
	Kelesztési fokozat	17		Megfelelő tisztítószer	28
	Melegítés	17		Készülék tisztántartása	29
	A víztartály feltöltése	18			
	Minden gőzölős üzemmód után	19			

	Tisztítási funkció	30
	Öntisztítás	30
	EasyClean	31
	Vízkömentesítés	32
	Tartók	33
	Teleszkópos kihúzósnál betolási magasságának módosítása	33
	Állványok ki- és beakasztása	33
	A készülék ajtaja	34
	A készülék ajtajának ki- és beakasztása	34
	Ajtólapok ki- és beszerelése	36
	Üzemzavar – mi a teendő?	38
	Hibatáblázat	38
	Maximális időtartam túllépve	39
	Sütőtérlámpák	39
	Vevőszolgálat	40
	E-szám és FD-szám	40
	Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	40
	Szilikonformák	40
	Sütemények és aprósütemények	40
	Kenyér- és zsemlefélék	45
	Pizza, quiche és pikáns sütemények	47
	Felfújt és szuflé	48
	Szárnyasok	49
	Hús	52
	Hal	55
	Köreték és zöldségek	56
	Joghurt	57
	Eco fűtési módok	57
	Akrilamid az élelmiszerekben	59
	Kímélő párolás	59
	Aszalás	60
	Befőzés	61
	Tészta kelesztése Kelesztési fokozattal	62
	Felolvasztás	63
	Melegítés	63
	Melegen tartás	64
	Próbaételek	65

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) 12. Oldalon

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.

Fontos biztonsági előírások

Általános

Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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

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

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A készülék ajtajának csuklópántjai elmozdulnak az ajtó kinyitásakor és becsukásakor, ezáltal becsúródhat az ujja. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.
- A készülékajtón 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 csatlakozóvezetékeket. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.
- A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat. Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.
- A beáramló nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.

Figyelmeztetés – Mágneses veszély!

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

Gőz

Figyelmeztetés – Leforrázás veszélye!

- A víztartályban a víz a készülék további üzemeltetése során felforrósodhat. A víztartályt minden, gőzölés funkcióban való használat után ürítse ki.

- A sütőtérben forró gőz keletkezik. Gőzölés funkció használata közben ne nyúljon a sütőtérbe.
- A tartozék kivételekor a forró folyadék 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.

Sütőhőmérő

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

Tisztítási funkció

⚠ Figyelmeztetés – Tűzveszély!

- A laza ételmaradékok, a zsír és a pecsenyelé a tisztítási funkció alatt meggyulladhatnak. A tisztítás minden elindítása előtt távolítsa el a sütőtérből és a tartozékokról a nagyobb szennyeződések.
- Tisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne akasszon gyúlékony tárgyakat, pl. törülőruhát az ajtófogantyúra. A készülék elülső oldalát hagyja szabadon. Tartsa távol a gyerekeket.
- Sérült ajtó tömítés esetén nagy hő távozik az ajtó környékén. Ne súrolja és ne vegye le a tömítést. Soha ne üzemeltesse a készüléket sérült tömítéssel vagy tömítés nélkül.

⚠ Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!


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

⚠ Figyelmeztetés – Egészségkárosodás veszélye!

A tisztítási funkció során a sütőtér nagyon magas hőmérsékletre melegszik fel, így a sütés és grillezés maradékai elégnek. Ennek során gőz szabadul fel, ami irritálhatja a nyálkahártyát. A tisztítási funkció működése

közben gondoskodjon a konyha szellőztetéséről. Hosszabb ideig ne tartózkodjon a helyiségben. A gyerekeket és a háziállatokat tartsa távol. A késleltetett indítású üzem esetén is vegye figyelembe az utasításokat.

⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

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

A sérülések okai

Általános

Figyelem!

- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek, és a zománc megsérül.
- Alufólia: Az alufólia a sütőtérben nem érintkezhet az ajtóval. Tartós elszíneződések keletkezhetnek az ajtólapon.
- Víz a forró sütőtérben: Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. A hőmérsékletváltozás miatt megsérülhet a zománc.
- Nedvesség a sütőtérben: a hosszabb időn keresztül a sütőtérben maradó nedvesség korróziót eredményez. Használat után szárítsa meg a sütőteret. Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. Ne tároljon ételt a sütőtérben.
- Lehűlés nyitott készülékajtó mellett: Magas hőmérsékleten való működtetés után a sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Ügyeljen arra, hogy semmi ne csúszjon be a készülék ajtajába. Még ha csak résznyire 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 gyümölcsle kifröcsköl a sütőtepsiből és eltávolíthatatlan foltokat hagy. Ha lehetséges, használja a mélyebb univerzális serpenyőt.
- Erősen szennyezett tömítés: ha a tömítés erősen szennyezett, a készülék ajtaja üzem közben nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán a tömítést. Soha ne üzemeltesse a készüléket sérült tömítéssel vagy tömítés nélkül.
- Készülék ajtaja mint ülő- vagy rakodófelület: Soha ne használja ülő- vagy rakodófelületként a készülék ajtaját. Ne tartson edényt vagy tartozékokat a készülék ajtaján.
- Tartozékok betolása: készüléktípustól függően a tartozékok megkarcolhatják az ajtólapot a készülék ajtajának becsukásakor. A tartozékokat ezért mindig ütközésig tolja be a sütőtérbe.
- A készülék szállítása: A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem tartja meg a készülék súlyát, és letörhet.

Gőz

Figyelem!

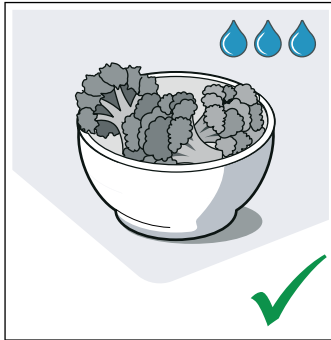
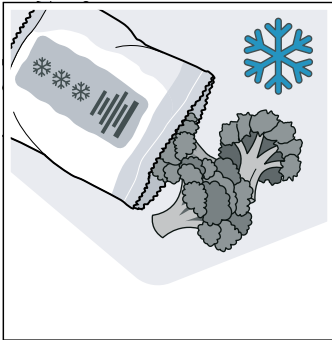
- Sütőformák: az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie. A szilikon sütőformák nem alkalmasak a gőzzel kombinált üzemmódhoz.
- Rozsdafoltos edény: Ne használjon rozsdafoltos edényt. A legkisebb rozsdafolt is a sütőtér korróziójához vezethet.
- Lecsepegő folyadékok: A lyukacsos párolóedényben történő gőzöléshez mindig helyezze az edény alá a sütőtepsit, az univerzális serpenyőt vagy a nemlyukacsos párolóedényt. Az felfogja a lecsepegő folyadékot.
- 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

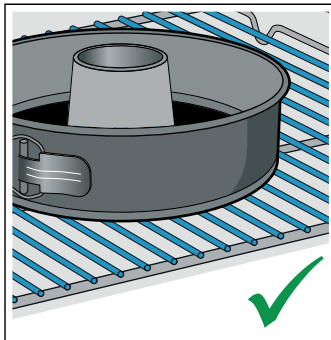
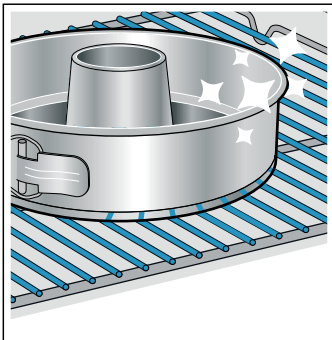
Új készüléke különösen hatékony energiafogyasztású. Itt ötletet adunk Önnek ahhoz, hogyan takaríthat meg sütés közben energiát, és hogyan ártalmatlaníthatja készülékét megfelelően.

Energiamegtakarítás

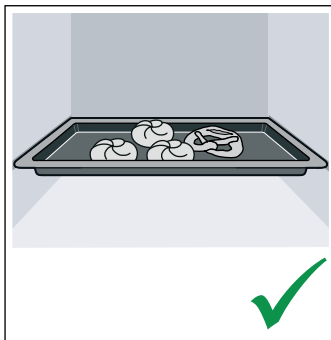
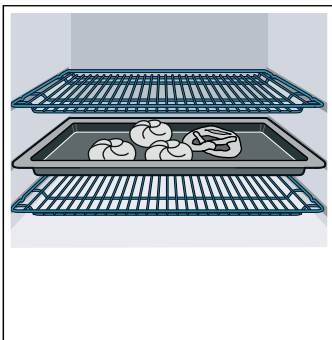
- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- A fagyasztott élelmiszereket hagyja kiolvadni, mielőtt a sütőtérbe teszi őket.



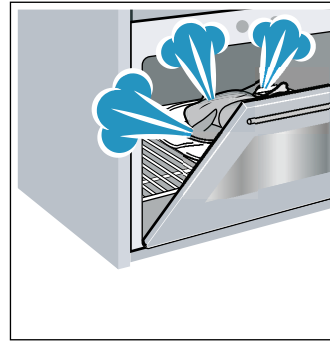
- Használjon sötét, fekete lakkozott vagy zománczott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.



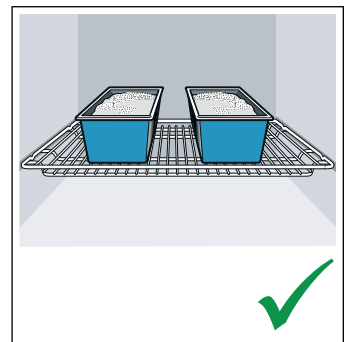
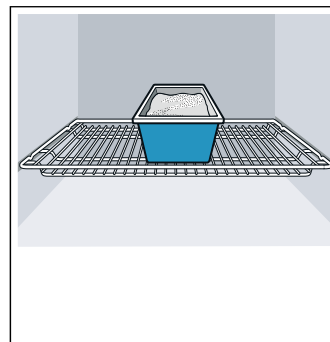
- Vegyen ki a sütőtérből minden olyan tartozékot, amelyre nincs szükség.



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



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



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

Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



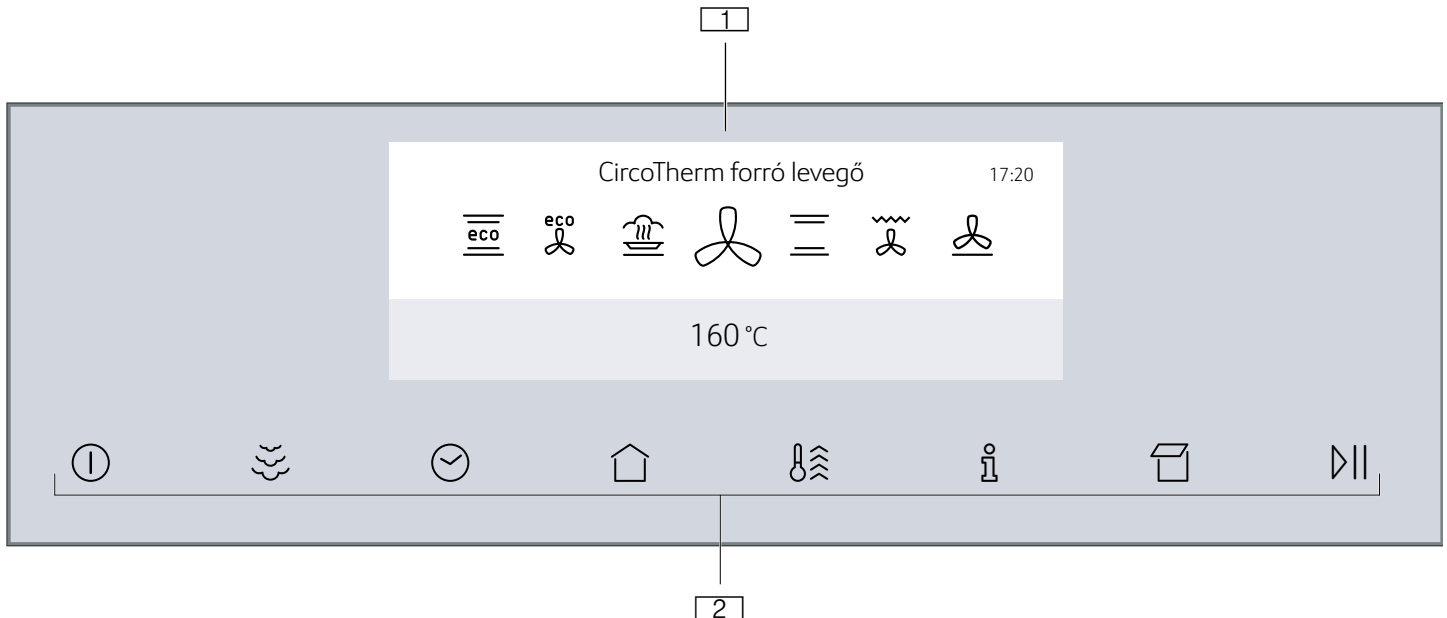
Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

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

A készülék megismerése

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

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








- 1** FullTouch-TFT-kijelző
2 Érintőgombok

Kezelőelemek

A kezelőelemekkel készülékét így egyszerűen és közvetlenül beállíthatja.





Érintőgombok

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

Érintőgomb	Használat
 be/ki	A készülék be- vagy kikapcsolása → "A készülék be- és kikapcsolása" a(z) 15. Oldalon
 Hozzáadott gőz	Hozzáadott gőz bekapcsolása → "VarioSteam - párolás hozzáadott gőzzel" a(z) 16. Oldalon
 Időfunkciók	Jelzőóra, időtartam vagy „Befejezési idő” késleltetett üzem beállítása → "Időfunkciók" a(z) 19. Oldalon
 Gyerekzár	Gyerekzár bekapcsolása vagy kikapcsolása → "Gyerekzár" a(z) 20. Oldalon
 Főmenü	Üzem módok és beállítások kiválasztása → "Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 15. Oldalon

Kezelőfelület

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

 Gyors felfűtés	Gyors felfűtés bekapcsolása vagy kikapcsolása → "Készülék gyors felfűtése" a(z) 16. Oldalon PowerBoost bekapcsolása vagy kikapcsolása → "Készülék gyors felfűtése" a(z) 16. Oldalon
 Információ	További információk megjelenítése Aktuális hőmérséklet megjelenítése → "Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 15. Oldalon
 A kezelőfelület nyitása	Víz tartály feltöltése vagy kiürítése → "A víz tartály feltöltése" a(z) 18. Oldalon
 start/stop	Üzem mód elindítása vagy leállítása → "Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 15. Oldalon

FullTouch-TFT-kijelző


A FullTouch-TFT-kijelző segítségével lépkedhet a sorok között, illetve választhatja ki a beállításokat.




Egy beállítás módosításához koppintson ujjával a kijelző megfelelő pontjára. A terület kivilágosodik. Húzza ujját jobbra vagy balra ezen a területen, amíg a kívánt beállítás kinagyítva nem jelenik meg.

Irány	Használat
Léptetés balra	Húzza ujját a kijelzőn jobbra
Léptetés jobbra	Húzza ujját a kijelzőn balra

Írány	Használat
Léptetés felfelé	Koppintson a kijelző felső sorára
Léptetés lefelé	Koppintson a kijelző alsó sorára











Főmenü







Ha a főmenübe szeretne lépni, koppintson az  érintőgombra.

Menü	Használat
	Fűtési módok Válassza ki az ételhez a kívánt fűtési módot és hőmérsékletet → "A készülék be- és kikapcsolása" a(z) 15. Oldalon
	Sütősegéd Beállítási javaslatok sütéshez → "Sütősegéd" a(z) 22. Oldalon
	Gőzölős programok Ételek készítése gőzöléssel → "Programok" a(z) 23. Oldalon




Fűtési módok menü

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

Fűtési mód	Hőmérséklet	Használat
 Forró levegő: CircoTherm *	40–200 °C	Egy vagy több szinten való sütéshez és főzéshez. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
 Felső/alsó fűtés *	50–275 °C	Hagyományos, egy szinten való sütéshez. Különösen alkalmas lédús töltelékkel készült süteményekhez. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől.
 Termogrill *	50–250 °C	Szárnyas, egész hal és nagyobb húsdarabok sütéséhez. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.
 Pizzafokozat	50–275 °C	Pizza és egyéb ételek elkészítéséhez, amelyek sok hőt igényelnek alulról. Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körfűtőtest fűt.
 Kenyársütési fokozat *	180–240 °C	Kenyér, zsemle és más, magas hőmérsékletet igénylő péksütemények sütéséhez.
 Grill, nagy felület	50–290 °C	Lapos grilleznivalók, például steak, virsli vagy pirítós grillezéséhez és csőben sütéshez. A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.
 Grill, kis felület	50–290 °C	Kis mennyiségű steak, virsli vagy pirítós grillezéséhez és csőben sütéshez. A grillfűtőtest alatt lévő középső felület felforrósodik.
 Alsó fűtés	50–250 °C	Vízfürdőben való főzéshez és utánsütéshez. A hő alulról áramlik.
 Kímélő párolás	70–120 °C	Enyhén átsütött, puha húsdarabok kíméletes és lassú párolásához nyitott edényben. A hő alacsony hőmérsékletnél egyenletesen áramlik fentről és lentől.
 Kelesztési fokozat **	2 fokozat	Kelt és kovászos tészták kelesztéséhez, illetve joghurt érleléséhez. A tészta gyorsabban kel meg, mint szobahőmérsékleten. A tészta felszíne nem szárad ki.
 Felolvasztási fokozat	30–60 °C	Fagyasztott ételek kíméletes felolvasztásához.
 Edény előmelegítése	30–70 °C	Edény melegítéséhez.

	MyProfile Egyéni készülékbeállítások megadása → "Alapbeállítások" a(z) 21. Oldalon
	Home Connect segéd Készülék összekapcsolása mobilleszközzel → "Alapbeállítások" a(z) 21. Oldalon
	Vízkömentesítés
	Szárítás Sütőtér tisztítása gőzölős üzemmód használata után → "Minden gőzölős üzemmód után" a(z) 19. Oldalon
	EasyClean Kisebb szennyeződések tisztítása a sütőtérben → "Tisztítási funkció" a(z) 30. Oldalon
	Öntisztítás pirolízissel Sütőtér tisztítása. → "Tisztítási funkció" a(z) 30. Oldalon

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

	Melegen tartás *	60–100 °C	Főtt ételek melegen tartásához.
	Felső/alsó fűtés Eco	50–275 °C	Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez. A hő fentről és lentől áramlik. A fűtési mód 150 és 250 °C között a leghatékonyabb. Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiafogyasztás meghatározására hagyományos üzemmódban.
	CircoTherm Eco	40–200 °C	Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez egy szinten, előmelegítés nélkül. A ventilátor elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben. A fűtési mód 125 és 200 °C között a leghatékonyabb. Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiahatékonysági osztály, valamint az energiafogyasztás meghatározására légkeringetési üzemmódban.
	Melegítés **	80–180 °C	Ételek kíméletes újramelegítéséhez és péksütemények készre sütéséhez.
* Gőz hozzáadása lehetséges ennél a fűtési módnál (működés csak feltöltött víztartállyal)			
** Gőzölős fűtési mód (működés csak feltöltött víztartállyal)			

A sütőtér funkciói

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

Készülék ajtajának nyitása

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

Sütőtér-világítás

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

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

Utasítás: Az alapbeállításoknál megadhatja, hogy a sütőtér világítása ne kapcsoljon be működés közben.
→ "Alapbeállítások" a(z) 21. Oldalon

Hűtőventilátor

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

Figyelem!

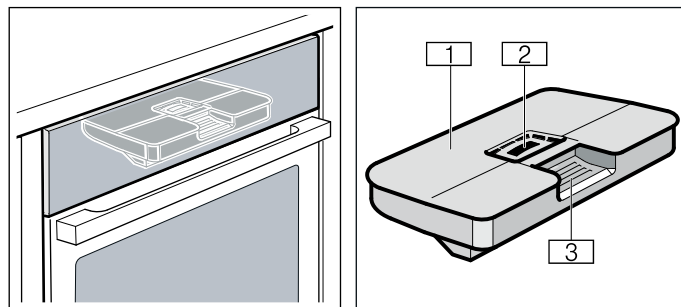
Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Másként a készülék túlmelegszik.

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

Utasítás: Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy a hűtőventilátor milyen hosszán működjön tovább.
→ "Alapbeállítások" a(z) 21. Oldalon

Víztartály

A készülék víztartállyal van felszerelve. A víztartály a kezelőfelület mögött található. Gőzzel működő üzemmódok használatához tölts fel vízzel a víztartályt.
→ "Gőz" a(z) 16. Oldalon



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

Tartozékok

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

Mellékelt tartozékok

Készüléke a következő tartozékokkal van felszerelve:

	<p>Rostély Edényekhez, sütemény- és felfújtformákhoz. Sültekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.</p>
	<p>Univerzális serpenyő Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültekhez. Zsírfelfogó edényként is használhatja, ha közvetlenül a rostélyon grillez.</p>
	<p>Sütőtepsi Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.</p>
	<p>Sütőhőmérő Hájszálpontos süstést tesz lehetővé. A használatra vonatkozó adatokat a megfelelő fejezetben találja. → "Sütőhőmérő" a(z) 24. Oldalon</p>
	<p>Tartozéktartók Öntisztításkor ezzel együtt tisztítható pl. az univerzális serpenyő.</p>

Kizárólag eredeti tartozékokat használjon. Azok speciálisan a készülékhez készültek.

Tartozékokat a vevőszolgálatnál, szakkereskedésekben vagy interneten vásárolhat.

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

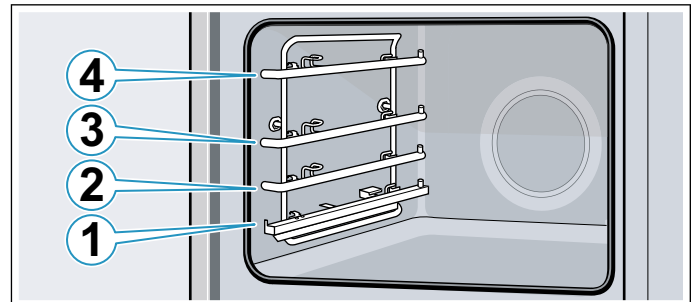
Tartozék behelyezése

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

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

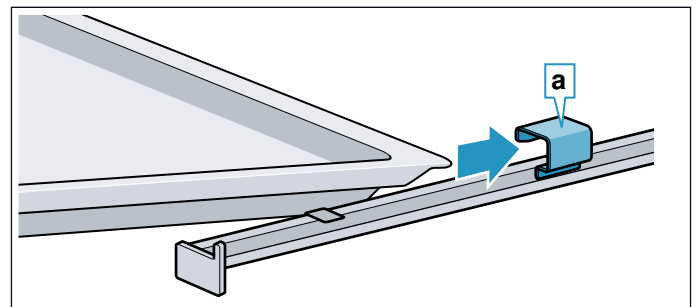
⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

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

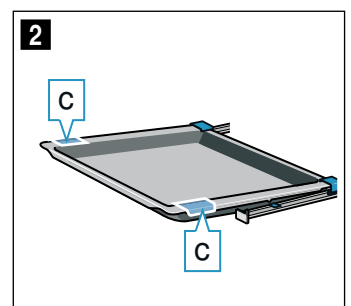
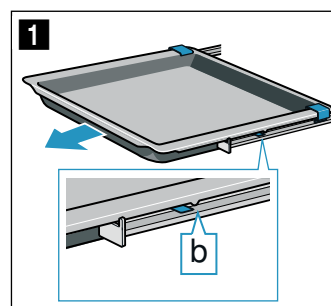


Ügyeljen arra, hogy a tartozék a fül **a** alatt helyezkedjen el a kihúzósinéken.

A képen látható példa: univerzális serpenyő



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



Utasítások

- Ügyeljen arra, hogy a tartozékok mindig megfelelően legyenek a sütőtérbe helyezve.
- A tartozékot mindig teljesen tolja be a sütőtérbe, hogy az ne érintkezzen a készülék ajtajával.

Beakasztás

A beakasztás megakadályozza, hogy a tartozék kibillenjen, amikor kihúzza. A tartozékokat kb. félig szabad kihúzni. Ha elérte a beakasztást, egyértelmű ellenállást érez. Ha a tartozékot tovább húzza, a beakasztás nem jelent többé védelmet, és a tartozék

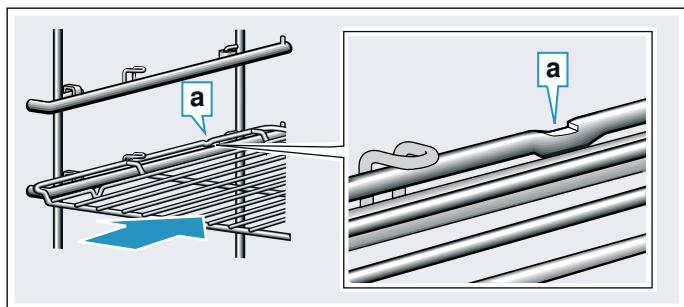
kibillenhet. Tartsa meg egy kézzel. Az edényt és a főznivalót mindig középre helyezze.

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

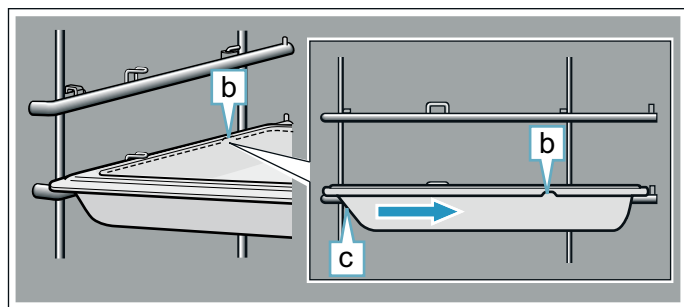
A tartozék vagy az edény nagyon forró. A forró edényt vagy tartozékot mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.

A tartozékot megfelelően kell betolni a sütőtérbe, hogy a billenésgátló működjön.

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



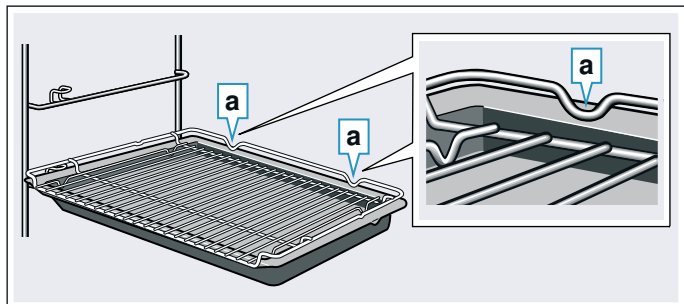
Tepsik betolásakor ügyeljen arra, hogy a beakasztó pecek **b** alul legyen és lefelé nézzen. A tartozék ferde része **c** nézzen előre, a készülék ajtaja felé.



Tartozékok kombinálása

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

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



Kiegészítő tartozékok

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

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

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

→ "Vevőszolgálat" a(z) 40. Oldalon

Tartozékok
Sütő- és grillrács
Sütőtepsi, pirolízissel tisztítható
Univerzális serpenyő, pirolízissel tisztítható
Felfűjthoz való serpenyő, pirolízissel tisztítható
Sütőhöz való gőzölőkészlet
Profi serpenyő, pirolízissel tisztítható
Profi serpenyő fedője
Pizzatepsi
Grilltepsi, pirolízissel tisztítható
Kenyérsütő kő, pirolízissel tisztítható
Üveg sütőtál, 5,1 liter
Üvegserpenyő
ComfortFlex kihúzó (1 szint)*+ keret*
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 csapvíze vízkeménységéről.

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

Figyelem!

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

Utasítások

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

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

Az első üzembe helyezés

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

Nyelv beállítása

1. Koppintson az alsó sorra.
2. A kívánt nyelv kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
3. Koppintson a felső sorra.

Pontos idő beállítása

1. Koppintson az „Idő” lehetőségre.
2. Koppintson az alsó sorra.
3. Az aktuális óra kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Koppintson a „Perc” lehetőségre.
5. Az aktuális perc kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
6. A beállítások átvételéhez koppintson a szimbólumra.

Dátum beállítása

1. Koppintson a „Dátum” lehetőségre.
2. Koppintson az alsó sorra.
3. Az aktuális nap kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Koppintson a „Hónap” lehetőségre.
5. Az aktuális hónap kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
6. Koppintson az „Év” lehetőségre.
7. Az aktuális év kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
8. A beállítások átvételéhez koppintson a szimbólumra.

Vízkeménység beállítása

1. Koppintson a „Vízkeménység” lehetőségre.
2. Koppintson az alsó sorra.
3. A megfelelő vízkeménység kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Az első üzembe helyezés befejezéséhez koppintson a szimbólumra.
Az első üzembe helyezés befejeződött.

Utasítások

- Ezeket a beállításokat bármikor újra megváltoztathatja az alapbeállításokban.
→ "Alapbeállítások" a(z) 21. Oldalon
- A hálózathoz való csatlakozás vagy hosszabb áramkimaradás után a kijelzőn megjelennek az első üzembe helyezés beállításai.

Home Connect beállítása



1. Koppintson a „Home Connect” lehetőségre.
2. Koppintson a „Tovább” lehetőségre.
Utasítás: További utasítások a következő fejezetben:
→ "Home Connect" a(z) 27. Oldalon


Sütőtér tisztítása

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

1. Vegye ki a tartozékokat a sütőtérből.
2. A sütőtérből távolítsa el a csomagolás maradványait, például a sztiropor golyócskákat.
3. Felmelegítés előtt törölje le a sütőtér sima felületeit puha, nedves törülköendővel.
4. A érintőgombbal kapcsolja be a készüléket.
5. Töltse fel a víztartályt. → "A víztartály feltöltése" a(z) 18. Oldalon

6. Állítsa be a megadott fűtési módot, hőmérsékletet, illetve a gőz hozzáadását, majd kezdje meg a készülék üzemeltetését. → "VarioSteam – párolás hozzáadott gőzzel" a(z) 16. Oldalon

Beállítások	
Fűtési mód	CircoTherm forró levegő  gőz hozzáadásával  (intenzitás: nagy)
Hőmérséklet	maximális
Időtartam	1 óra

7. Szellőztesse ki a konyhát, amíg a készülék felfűt.
 8. Kapcsolja ki a készüléket a megadott időtartam letelte után a  érintőgombbal.
 9. Várja meg, amíg a sütőtér lehűl.
 10. A sima felületeket mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa meg.
 11. Ürítse ki a víztartályt, és szárítsa ki a sütőteret. → "Minden gőzölős üzemmód után" a(z) 19. Oldalon

A tartozékok tisztítása


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



A készülék kezelése

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

A készülék be- és kikapcsolása

A készülék be- vagy kikapcsolásához koppintson az  érintőgombra.

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



Kijelző	Hőmérséklet
Maradékhő magas	120 °C feletti
Maradékhő alacsony	60 °C és 120 °C közötti

Utasítások

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

Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése


Példa: Forró levegő: CircoTherm  170 °C


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



- A fűtési mód kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
- Koppintson az alsó sorra.
- A hőmérséklet kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.



- Koppintson az  érintőgombra a készülék üzemeltetésének megkezdéséhez. A felfűtési sáv és a működési idő megjelenik a kijelzőn.

Utasítás: Ha bekapcsolás után közvetlenül a főmenübe  szeretne érkezni, az Alapbeállítások fejezet „Bekapcsolás utáni üzem” című részében kiválaszthatja a főmenüt.

Ajánlott értékek

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


Felfűtési sáv

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

Működési idő



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

Aktuális hőmérséklet megjelenítése

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



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

További információk

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

Készülék üzemelésének módosítása vagy megszakítása


Készülék üzemelésének módosítása

1. Az  érintőgombbal állítsa le az üzemelést.
2. Koppintson a módosítani kívánt beállítás sorára.
3. A kívánt beállítás kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.
4. Az  érintőgombbal indítsa el a módosított üzemelést.

Utasítások

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




Készülék működésének megszakítása

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



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

Készülék gyors felfűtése



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




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

Utasítások







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

Gyors felfűtés bekapcsolása

1. Felső/alsó sütés  és hőmérséklet beállítása.
Utasítás: Állítson be 100 °C feletti hőmérsékletet, hogy a készülék gyorsan előmelegíthesse.
2. Koppintson az  érintőgombra a készülék üzemeltetésének megkezdéséhez.

3. Koppintson az  érintőgombra a készülék gyors felfűtésének megkezdéséhez.
A kijelzőn megjelenik a  szimbólum.
4. Miután elérte a beállított hőmérsékletet, a gyors felfűtés automatikusan kikapcsol. A kijelzőn kialszik a  szimbólum. Tegye az ételt a sütőtérbe.

PowerBoost bekapcsolása

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

Gőz

Egyes fűtési módok esetében hozzáadott gőzzel készíthet el ételeket. Ezenkívül rendelkezésére áll a Kelesztési fokozat és a Melegítés fűtési mód is.

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.

Zajok

Szivattyú

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

Kezelőfelület

A kezelőfelület nyitáskor bűgő vagy kattanó hangot hall. A zajok a kezelőfelület kihúzása következtében keletkeznek. Ezek normális üzemzajok.

VarioSteam – párolás hozzáadott gőzzel

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

A főznivaló

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

A fűtési módnak és a gőz erősségének kívánt kombinációját Ön állíthatja be. Megfelelő fűtési mód és gőzerősség kiválasztásához használja a táblázatokban megadott értékeket. Illetve választhat egy programot is a gőzölős programok közül. → "Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 40. Oldalon → "Programok" a(z) 23. Oldalon






Gőz erőssége

A hozzáadott gőznél különféle erősségek állnak rendelkezésre:





- csekély
- normál
- erős

Használható fűtési módok

A következő fűtési módoknál adhat hozzá gőzt:



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

Indítás

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

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

Gőzhozzáadás megszakítása


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

Utasítás: Az üzemmód gőz hozzáadása nélkül folytatódik.


Készülék üzemelésének megszakítása

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

Befejezés

A készülék kikapcsolásához koppintson az  érintőgombra.





Kelesztési fokozat


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

A Kelesztési fokozatnál két fokozat áll rendelkezésre. A megfelelő fokozat kiválasztásához használja a táblázatban szereplő adatokat. → "Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 40. Oldalon


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

Indítás


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

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


Megszakítás

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

Befejezés



A készülék kikapcsolásához koppintson az  érintőgombra.

Melegítés

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

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

Indítás

1. Koppintson az  érintőgombra.
2. Töltse fel a víztartályt.
3. A „Melegítés ” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Az alsó sorban koppintson a hőmérsékletre.

5. A kívánt hőmérséklet kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
6. A beállítások átvételéhez koppintson a ☑ szimbólumra.
7. Az alsó sorban koppintson az „|→|” lehetőségre.
8. A kívánt időtartam kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
9. A beállítás átvételéhez koppintson a ☑ szimbólumra.
10. Koppintson az ▷|| érintőgombra.
A készülék elindítja az üzemmódot.

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

Megszakítás

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

Befejezés

A készülék kikapcsolásához koppintson az ⏸ érintőgombra.

A víztartály feltöltése

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

Győződjön meg arról, hogy megfelelően beállította a vízkeménységi tartományt. → "Alapbeállítások" a(z) 21. Oldalon

⚠ Figyelmeztetés – Sérülés- és tűzveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Figyelem!

Készülék károsodása nem megfelelő folyadékok használata miatt.
Ne használjon desztillált vizet, magas klórtartalmú csapvizet (> 40 mg/l) vagy más folyadékot.
Kizárólag friss, hideg csapvizet, lágyított vizet vagy szénsavmentes ásványvizet használjon.

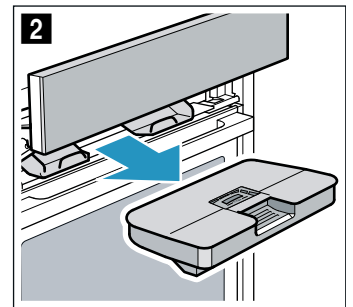
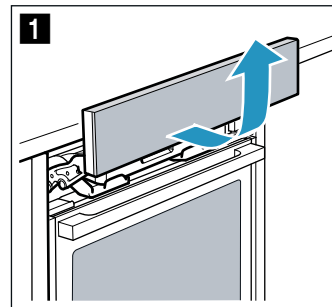
Figyelem!

Szűrt vagy ásványmentesített víz használata esetén üzemmódok léphetnek fel.
A készülék a teli víztartály ellenére utántöltésre szólíthat fel, vagy a gőzölős üzem 2 perc után megszakad.
Szükség esetén keverje össze a szűrt vagy ásványmentesített vizet palackozott szénsavmentes ásványvízzel 1:1 arányban.

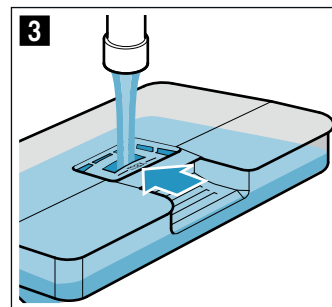
Utasítások

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

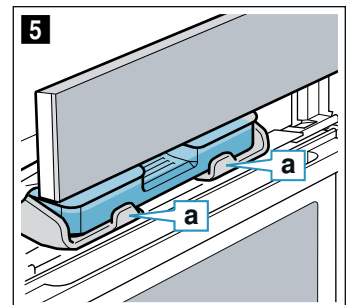
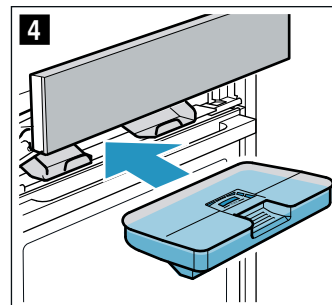
1. Koppintson a ☑ érintőgombra.
A készülék automatikusan előretolja a kezelőfelületet.
2. A kezelőfelületet húzza előre két kézzel, majd tolja felfelé, amíg be nem pattan (1 ábra).
3. Emelje ki a víztartályt, és vegye ki a helyéről (2 ábra).



4. Nyomja meg a fedelet a tömítés mentén, hogy ne folyjon ki víz a víztartályból.
5. Töltsse fel a víztartályt hideg vízzel a „max” jelölésig (3 ábra).



6. Helyezze be a feltöltött víztartályt (4 ábra). Ügyeljen rá, hogy a víztartály mindkét a rögzítő mögött bepattanjon (5 ábra).



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

Vízartály utántöltése

Utasítások

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

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

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.

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 vízartályba. Ürítse ki, majd szárítsa ki a vízartályt. Folyadék marad a sütőtérben. A sütőtér kiszárításához használhatja a „Szárítás ∞” üzemmódot, vagy kiszáríthatja a sütőteret kézzel is.

Utasítások

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

Vízartály kiürítése

Figyelem!

- A vízartályt ne szárítsa a forró sütőtérben. A vízartály megsérülhet.
- Ne tisztítsa a vízartályt mosogatógépben. A vízartály megsérülhet.




1. Nyissa a kezelőfelületet.
2. Vegye ki a vízartályt.
3. Óvatosan vegye le a vízartály fedelét.
4. Ürítse ki a vízartályt, tisztítsa meg mosogatószerszettel, 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 vízartály fedelét, és nyomja a helyére.
9. Helyezze be a vízartályt, és zárja a kezelőfelületet.

Szárítás indítása

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

Figyelem!

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




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

A sütőtér kiszárítása kézzel

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. Távolítsa el a szennyeződések 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.

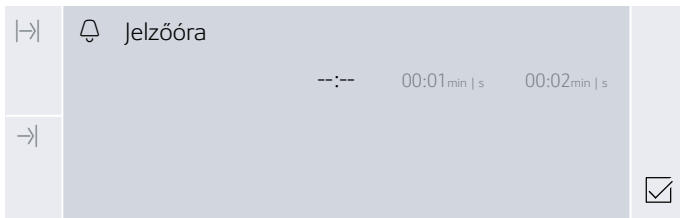
Időfunkciók	Használat
 Jelzőóra	A jelzőóra úgy működik, mint egy tojásfőző óra. A készülék nem automatikusan kapcsol be vagy ki.
 Sütési idő	A beállított idő letelte után a készülék nem kapcsol be vagy ki automatikusan.
 Befejezési idő	A készülék automatikusan bekapcsol, majd a beállított időtartam és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

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

Időfunkciók megjelenítése és elrejtése


Az időfunkciók megjelenítéséhez vagy elrejtéséhez koppintson az  érintőgombra.


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






Jelzőóra beállítása

A jelzőóra bekapcsolt és kikapcsolt készüléken is beállítható.

1. Koppintson az  érintőgombra. A kijelzőn megjelennek az időfunkciók.
2. Az időtartam kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.




Utasítás: A bekapcsolt készüléken először koppintson a „ Jelzőóra” lehetőségre, majd az időtartam kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.


3. Koppintson az  érintőgombra. A  szimbólum megjelenik a kijelzőn.

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

Időtartam beállítása

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

1. Koppintson az  érintőgombra.
2. Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet.
3. Koppintson az  érintőgombra. A kijelzőn megjelennek az időfunkciók.
4. Az időtartam kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
5. Koppintson az  érintőgombra a beállított időtartam elindításához.





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


Késleltetett üzem – „Befejezési idő”

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


A Késleltetett üzem funkció csak egy fűtési móddal együtt használható.

Utasítások

- Ügyeljen arra, hogy az élelmiszer ne álljon túl sokáig a sütőtérben, nehogy megromoljon.
 - Nem minden fűtési mód indítható el késleltetett üzemben.
1. Az ételeket a megfelelő tartozékokon csúsztassa a sütőtérbe, és csukja be a készülék ajtaját.
 2. Koppintson az  érintőgombra.
 3. Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet.
 4. Koppintson az  érintőgombra. A kijelzőn megjelennek az időfunkciók.
 5. Az időtartam kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
 6. Koppintson a „ Befejezési idő” szimbólumra.
 7. A befejezés időpontjának kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
 8. Koppintson az  érintőgombra. A készülék megvárja a megfelelő időpontot az üzemmód elindításához.

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


Beállítások ellenőrzése, módosítása és törlése



1. Koppintson a  mezőre. A kijelzőn megjelennek az időfunkciók.
 2. Koppintson az időfunkcióra.
 3. Szükség esetén húzza ujját jobbra vagy balra az érintőkijelzőn a beállítások módosításához. Időfunkció törléséhez állítsa be a következőt: „- - - - -”.
- A készülék automatikusan átveszi a beállítást.

Gyerekzár

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

A készülék két különböző lezárási móddal rendelkezik.





Lezárás	Bekapcsolás/kikapcsolás
Automatikus gyerekzár	A MyProfile → "Alapbeállítások" a(z) 21. Oldalon menüvel
Egyszeri gyerekzár	Az  érintőgomb használatával

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



Automatikus gyerekzár

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






Bekapcsolás

1. Koppintson az  érintőgombra.
2. Koppintson az  érintőgombra.
3. A „MyProfile” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Koppintson az alsó sorra.
5. Az „Automatikus gyerekzár” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
6. Koppintson az alsó sorra.
7. A „Bekapcsolva” lehetőség kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
8. Koppintson az  érintőgombra.
9. Koppintson a „Mentés” lehetőségre.
A készülék menti a beállításokat. Az automatikus gyerekzár be van kapcsolva. Kikapcsolás után a  szimbólum megjelenik a kijelzőn.

Megszakítás

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



Kikapcsolás

1. Tartsa lenyomva az  érintőgombot, amíg meg nem jelenik a „Gyerekzár kikapcsolva” üzenet a kijelzőn.
2. Koppintson az  érintőgombra.
3. Koppintson az  érintőgombra.
4. A „MyProfile” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
5. Koppintson az alsó sorra.
6. Koppintson a felső sorra.
7. Az „Automatikus gyerekzár” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
8. Koppintson az alsó sorra.
9. A „Kikapcsolva” lehetőség kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
10. Koppintson az  érintőgombra.
11. Koppintson a „Mentés” lehetőségre.
Az „Automatikus gyerekzár” ki van kapcsolva.
12. Koppintson az  érintőgombra.


Egyszeri gyerekzár

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





Bekapcsolás és kikapcsolás

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

Alapbeállítások

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

MyProfile módosítása

1. Koppintson az  érintőgombra.
2. Koppintson az  érintőgombra.
3. A „MyProfile ” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Koppintson az alsó sorra.
5. A kívánt beállítás kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
6. Koppintson az alsó sorra.
7. A kívánt beállítás kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
8. Koppintson az  érintőgombra.
9. Koppintson a „Mentés” lehetőségre.

Az alapbeállítások listája





Beállítás	Kiválasztás
Nyelv	Nyelv kiválasztása
Pontos idő	A pontos idő beállítása
Dátum	Aktuális dátum beállítása
Vízke ménység	0 (lágyított) 1 (lágy) 2 (közepes) 3 (kemény) 4 (nagyon kemény)
Kedvencek	A Fűtési módok menüben megjeleníteni kívánt fűtési módok megadása
Hangjelzés	Rövid időtartam Közepes időtartam Hosszú időtartam
Hangerő	5 fokozatban beállítható
Gomb hangjelzése	Kikapcsolva (Kivétel: az  érintőgomb hangja megmarad) Bekapcsolva
Kijelző fényereje	5 fokozatban beállítható
Óra kijelzése	Ki Digitális Analog
Világítás	Üzem közben bekapcsolva Üzem közben kikapcsolva
Gyerekzár*	Csak billentyűzár Ajtózár és billentyűzár
Automatikus gyerekzár	Kikapcsolva Bekapcsolva

Bekapcsolás utáni üzem	Főmenü
	Fűtési módok
	Sütősegéd
	Gőzölős programok
Éjszakai elsötétítés	Kikapcsolva
	Bekapcsolva (a kijelző elsötétül 22:00 és 5:59 óra között)
Márkalógó	Kijelzés
	Ne jelenítse meg
Ventilátor továbbműködésének időtartama	Ajánlott
	Minimális
Kihúzórendszer*	Nincs felszerelve (állvány vagy egyszintes kihúzó)
	Felszerelve (két- vagy háromszintes kihúzó)
Home Connect	WiFi be- és kikapcsolása → "Home Connect" a(z) 27. Oldalon Kapcsolat beállítása a Home Connect szolgáltatáson keresztül
Gyári beállítások	Visszaállítás
*) Ez az alapbeállítás egyes készüléktípusoknál nem választható	

Kedvencek beállítása

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

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

1. Koppintson az  érintőgombra.
2. Koppintson az  érintőgombra.
3. A „MyProfile ” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Koppintson az alsó sorra.
5. A „Kedvencek” lehetőség kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
6. Koppintson az alsó sorra.
7. A kívánt fűtési mód kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
8. Koppintson a „Bekapcsolva” vagy a „Kikapcsolva” lehetőségre.
9. Koppintson az  érintőgombra.
10. Koppintson a „Mentés” lehetőségre.

Sütősegéd

A sütősegéddel egészen egyszerűen készíthet el ételeket. A készülék átveszi az optimális beállítást.

A megfelelő eredmény elérése érdekében a sütőtér ne legyen túl forró a kiválasztott ételhez. Ha mégis így van, egy üzenet jelenik meg a kijelzőn. Hagyja lehűlni a sütőtérrel, és indítsa újra.

Beállítási tanácsok

- A sütési eredmény az élelmiszerek minőségétől és az edény típusától függ. Az optimális főzési eredmény érdekében csak kifogástalan ételeket és a hűtőből kivett húst használjon.
- A sütősegéd segítséget nyújt a klasszikus süteményekhez, kenyerekhez és sütekhez szükséges beállításoknál. A készülék kiválasztja Önnek az optimális fűtési módot. A készülék megfelelő hőmérsékletet és sütési időtartamot javasol, amelyeket Ön tetszés szerint módosíthat.
- Tanácsokat kaphat pl. az edénnyel, a betolási magassággal vagy a húshoz adandó folyadékkal kapcsolatban. Egyes ételeknél a főzés alatt pl. átfordítás vagy keverés szükséges. Ezt a kijelző nem sokkal az elindítás után jeleníti meg a kijelzőn. Később egy hangjelzés figyelmezteti Önt a kellő időben.
- A megfelelő edényekre vonatkozó tanácsok, illetve elkészítési tippek és trükkök a használati utasítás végén található.

Étel kiválasztása



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

Ételek
Kevert tészta, kerek/négyszögletes sütőforma
Piskóta (6 tojás)
Piskótatekerics
Kelt tészta, sütőlapon sült sütemény száraz töltelékkel
Kelt tésztás fonott kalács
Aprósütemény, leveles tészta
Muffin, 1 szint
Fehér kenyér négyszögletes formában
Meleg zsemle/bagett, elősütött
Mélyhűtött pizza vékony tésztával, 1 darab
Hasábburgonya, mélyhűtött, 1 szint
Burgonyafelfújt, nyers burgonyából
Sütőben sült burgonya
Lasagne, friss
Sertéssült, zsíros, bőr nélkül
Fasírt (1 kg)
Párolt sült marhából
Báránycsont nélküli
Csirke, egész

Ételek
Csirkecombok
Liba, egész (3-4 kg)

Ételek kiválasztása és beállítása

A rendszer végigvezeti a kiválasztott étel teljes beállítási folyamatán.


1. Koppintson az  érintőgombra a készülék bekapcsolásához.
2. Koppintson az  érintőgombra.
3. A „Sütősegéd” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Koppintson az alsó sorra.
5. Koppintson a kívánt kategóriára.
6. A kívánt étel kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
7. Koppintson a kívánt ételre.

A kijelzőn megjelennek a javasolt beállítások.

Utasítás: Egyes ételeknél további, például a betolási magasságra vagy az edényre vonatkozó tanácsokat is megjeleníthet. Ehhez húzza ujját balra mindaddig, amíg valamennyi tanács meg nem jelenik.

8. Igény esetén módosíthatja a javasolt beállításokat. Ehhez koppintson az alsó „Beállítás” sorra. Koppintson a mindenkor beállításra, és adja meg annak értékét.

9. Koppintson az  érintőgombra a készülék üzemeltetésének megkezdéséhez.


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

Egyes javasolt beállításoknál a készülék felkínálja az étel utánsütésének lehetőségét is.


Ha elégedett a sütési eredménnyel, koppintson a „Befejezés” lehetőségre.

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


Utánsütés

1. Koppintson az „Utánsütés” lehetőségre.
2. Igény esetén módosítsa a felkínált beállítást.
3. Koppintson az  érintőgombra az „Utánsütés” elindításához.

Megszakítás

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

A készülék kikapcsolása

A készülék kikapcsolásához koppintson az  érintőgombra.

Programok

A programokkal egészen egyszerűen készíthet el ételeket. Válassza ki a programot, és adja meg az étel súlyát. A program átveszi az optimális beállítást.

A megfelelő eredmény elérése érdekében a sütőtér ne legyen túl forró a kiválasztott ételhez. Ha mégis így van, egy üzenet jelenik meg a kijelzőn. Hagyja lehűlni a sütőteret, és indítsa újra.

Beállítási tanácsok

- A sütési eredmény az élelmiszerek minőségétől és az edény méretétől függ. Az optimális főzési eredmény érdekében csak kifogástalan ételeket és a hűtőből kivett húst használjon. Mélyhűtött termékek esetén csak közvetlenül a mélyhűtőből kivett ételeket használjon.
- Egyes ételeknél a készülék felkéri a súly megadására. Ekkor a készülék átveszi az Ön által megadott idő- és hőmérséklet-beállításokat. A megadott súlytartományon kívül eső súly megadása nem lehetséges.
- Olyan sütési programoknál, amelyeknél a készülék Ön helyett választja ki a hőmérsékletet, akár 300 °C-os hőmérséklet is felmerülhet. Ezért ügyeljen arra, hogy hőálló edényt használjon.
- Tanácsokat kaphat pl. az edénnyel, a betolási magassággal vagy a húshoz adandó folyadékkal kapcsolatban. Egyes ételeknél a főzés alatt pl. átfordítás vagy keverés szükséges. Ezt a kijelző nem sokkal az elindítás után jeleníti meg a kijelzőn. Később egy hangjelzés figyelmezteti Önt a kellő időben.
- A megfelelő edényekre vonatkozó tanácsok, illetve elkészítési tippek és trükkök a használati utasítás végén található.

Hozzáadott gőz

Egyes ételeknél a készülék automatikusan bekapcsolja a gőzölés funkciót. A gőzölési funkcióra vonatkozó általános információkat a mindenkorí fejezetben talál. → "Gőz" a(z) 16. Oldalon

Figyelmeztetés – Leforrzási veszély!

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

Sütőhőmérő

Egyes ételeknél használhatja a sütőhőmérőt is. Miután behelyezte a sütőhőmérőt a készülékbe, már csak azok az ételek állnak rendelkezésre, amelyekkel használható a sütőhőmérő. Módosíthatja a sütőtér hőmérsékletét és a belső hőmérsékletet. → "Sütőhőmérő" a(z) 24. Oldalon




Étel kiválasztása


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

Ételek
Fehér kenyér, forma nélkül
Búzakenyér, kevert búzaliszt kenyér forma nélkül
Búzakenyér, kevert búzaliszt négyszögletes sütőformában
Kelt, kevert rozsliszt kenyér négyszögletes sütőformában
Lepénykenyér
Kelesztett fonott kalács, töltelék nélkül / kalácskoszorú
Piskótatorta
Bőrös sertéssült
Sertéstarja csont nélkül
Füstölt karaj csont nélkül / göngyölt hús
Marhafilé, friss, közepes
Sült hátszín, friss, közepes
Sült hátszín, friss, angolos
Csirke, egész, friss
Darabolt csirke, friss
Kacsa, liba, töltelék nélkül, friss
Egész hal
Kész köretrek regenerálása

Program beállítása

A rendszer végigvezeti a kiválasztott étel teljes beállítási folyamatán.

1. Koppintson az  érintőgombra a készülék bekapcsolásához.
2. Koppintson az  érintőgombra.
3. A „Gőzölős programok” lehetőség kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Koppintson az alsó sorra.
5. Koppintson a kívánt kategóriára.
6. A kívánt gőzölős program kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
7. Koppintson a kívánt gőzölős programra.
A kijelzőn megjelennek a beállítások.
Utasítás: Egyes ételeknél további, például a betolási magasságra vagy az edényre vonatkozó tanácsokat is megjeleníthet. Ehhez húzza ujját balra mindaddig, amíg valamennyi tanács meg nem jelenik.
8. Igény esetén egyes ételeknél beállíthatja a súlyt is. Ehhez koppintson az alsó „Beállítás” sorra. Koppintson a mindenkor beállításra, és adja meg annak értékét.
9. Koppintson az  érintőgombra a készülék üzemeltetésének megkezdéséhez. Megjelenik a várható időtartam.
Utasítás: A megjelenített időtartam egyes programoknál az első percekben módosulhat, mivel a felfűtés ideje többek között a sütnivaló és a víz hőmérsékletétől is függ.
Ha az időtartam véget ért, hangjelzés hallatszik, és a készülék automatikusan befejezi a működést. A


hangjelzés elnémításához koppintson az  érintőgombra.

Egyes programoknál a készülék felkínálja az étel utánsütésének lehetőségét is.


Ha elégedett a sütési eredménnyel, koppintson a „Befejezés” lehetőségre.

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


Utánsütés

1. Koppintson az „Utánsütés” lehetőségre.
2. Igény esetén módosítsa a felkínált beállítást.
3. Koppintson az  érintőgombra az „Utánsütés” elindításához.

Megszakítás

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

A készülék kikapcsolása

A készülék kikapcsolásához koppintson az  érintőgombra.

Sütőhőmérő

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

Használható fűtési módok

	CircoTherm forró levegő
	Felső/alsó fűtés
	Thermogrill
	Pizzafokozat
	Kenyérsütési fokozat
	Felső/alsó fűtés Eco
	CircoTherm Eco
	Melegítés

Utasítások

- A sütőhőmérő az élelmiszer belsejének hőmérsékletét méri 30 °C és 99 °C között.
- Csakis a mellékelt sütőhőmérőt használja. Pótalkatrészként a vevőszolgálatnál beszerezhető.
- Használat után mindig vegye ki a sütőhőmérőt a sütőtérből. A sütőhőmérőt soha ne tartsa a sütőtérben.

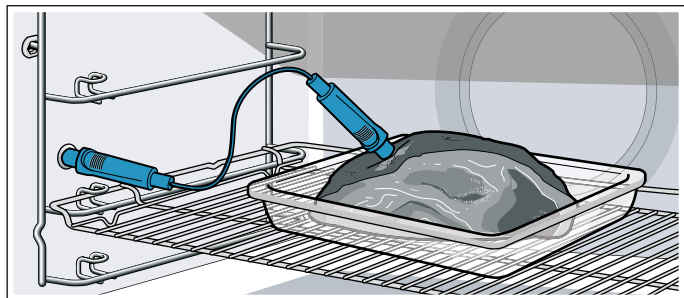
Sütőhőmérő behelyezése az alapanyagba

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

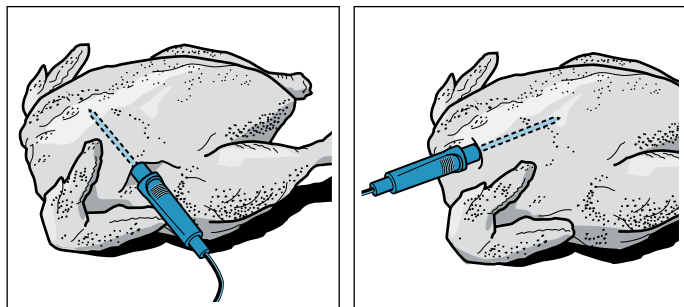
A sütőhőmérő három mérési ponttal rendelkezik. Ügyeljen arra, hogy a középső mérési pont az alapanyagban helyezkedjen el.

Hús: nagy darabok esetén a sütőhőmérőt ferdén szúrja bele a húsba ütközésig.

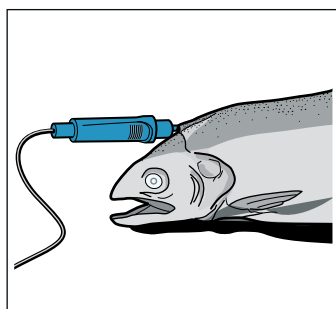
Vékonyabb darabok esetén a legvastagabb ponton szúrja be.



Szárnyas: A sütőhőmérőt a szárnyasmell legvastagabb részénél szúrja be ütközésig. A szárnyas méretétől függően a sütőhőmérőt keresztben vagy hosszában szúrja be. Majd fordítsa meg a szárnyast és a mellső oldalával lefelé tegye a rostélyra.



Hal: A sütőhőmérőt a fej mögé szúrja be ütközésig a gerinc irányába. Az egész halat egy fél krumpli segítségével úszást imitáló pózban helyezze a rostélyra.



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

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

Figyelem!

Ne csípje be a sütőhőmérő vezetékét. Ahhoz, hogy a sütőhőmérő a nagy hő miatt ne károsodjon, legyen néhány centiméternyi hely a

grillfűtőtest és a sütőhőmérő között. A hús sütés közben megemelkedhet.

Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése

⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

A sütőhőmérő és a sütőtér nagyon forró lesz. A sütőhőmérő behelyezéséhez és eltávolításához viseljen védőkesztyűt.

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

Nem megfelelő sütőhőmérő megsértheti a szigetelést. Csak ehhez a készülékhez készült sütőhőmérőt használjon.


Utasítások

- A sütőtér beállított hőmérséklete legalább 10 °C-kal magasabb legyen, mint a maghőmérséklet.
- A sütőhőmérő sérülésének elkerülése érdekében ne állítsa a sütőtér hőmérsékletét 250 °C-nál magasabbra.




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

Figyelem!

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

3. Koppintson a  érintőgombra.
4. Állítsa be a fűtési módot.


Utasítás: Ha a sütőhőmérőt bedugja a csatlakozóhüvelybe, megjelennek a fűtési módok, amelyeknél a sütőhőmérő használható.

5. Koppintson az alsó sorban a bal oldalon a sütőtér-hőmérsékletre.
6. A kívánt sütőtér-hőmérséklet kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
7. A beállítások átvételéhez koppintson a  szimbólumra.
8. Koppintson az alsó sorban a jobb oldalon a maghőmérsékletre .
9. A kívánt maghőmérséklet kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
10. Koppintson a  érintőgombra.
A készülék elindítja az üzemmódot.

Készülék üzemelésének módosítása vagy megszakítása



Készülék üzemelésének módosítása

A készülék üzemelése közben módosíthatja a sütőtér- és maghőmérsékletet.

1. Koppintson kétszer a sütőtér- vagy maghőmérsékletre.
2. A hőmérséklet módosításához húzza ujját balra vagy jobbra.
3. A beállítás átvételéhez koppintson a  szimbólumra.

Készülék üzemelésének befejezése

Ha a készülék elérte a beállított maghőmérsékletet, hangjelzés hallatszik, és a készülék automatikusan befejezi a működést.

1. Koppintson a  érintőgombra a hangjelzés leállításához.
2. A  érintőgombbal kapcsolja ki a készüléket.
3. Húzza ki a sütőhőmérőt egy edényfogóval a csatlakozóhélyből.

Különbéle élelmiszerek belső hőmérséklete

Ne használjon mélyhűtött alapanyagot. A táblázat adatai irányértékek. Az értékek az élelmiszerek minőségétől és tulajdonságaitól függenek. → "Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 40. Oldalon

A használati utasítás végén átfogó információkat talál a fűtési módokhoz és a hőmérsékletekhez.

Élelmiszer	Belső hőmérséklet °C-ban
Sertéshús	
Tarja	85-90
Sertésfilé, enyhén sütve	62-70
Sertésborda, átsütve	72-80
Marhahús	
Sült hátszín vagy bélszín, angolosan	45-52
Sült hátszín vagy bélszín, enyhén sütve	55-62
Sült hátszín vagy bélszín, átsütve	65-75
Borjűhús	
Borjűsült vagy lapocka, sovány	75-80
Borjűsült, lapocka	75-80
Borjűcsülök	85-90
Báránhús	
Báránycomb, enyhén sütve	60-65
Báránycomb, átsütve	70-80
Bárányborda, enyhén sütve	55-60
Egyebek	
Ételek felmelegítése	65-75

Sabbat beállítása




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

Sabbat funkció indítása


Mielőtt használhatná a Sabbat beállítást, be kell kapcsolnia az alapbeállításokat a „Kedvencek” menüpontban.

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


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

1. Koppintson az  érintőgombra.
2. A „Sabbat funkció” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
3. Az alsó sorban koppintson a hőmérsékletre.
4. A kívánt hőmérséklet kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
5. A beállítások átvételéhez koppintson a  szimbólumra.
6. Az alsó sorban koppintson az időtartamra \rightarrow .
7. A kívánt időtartam kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
8. A beállítások átvételéhez koppintson a  szimbólumra.
9. Koppintson az \rightarrow érintőgombra.
A készülék elindítja az üzemmódot.

Utasítás: Miután a Sabbat funkció elindult, a továbbiakban nem módosíthatja a beállításokat, illetve nem szakíthatja meg a készülék működését az \rightarrow érintőgombbal.

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

Sabbat funkció indítása

A Sabbat funkció megszakításához koppintson az  érintőgombra.

Home Connect

Ez a készülék Wi-Fi-képes, és egy mobilkészíték segítségével távvezérelhető.

Ha nem kapcsolja össze a készüléket az otthoni hálózattal, akkor a készülék úgy működik, mint egy hálózathoz nem kapcsolódó sütő, és továbbra is működtethető a kijelző használatával.

A Home Connect funkció rendelkezésre állása attól függ, hogy az Ön országában rendelkezésre állnak-e a Home Connect szolgáltatások. A Home Connect szolgáltatások nem minden országban állnak rendelkezésre. Ezzel kapcsolatos további információkat a www.home-connect.com cím alatt talál.

Utasítások

- Ügyeljen a használati útmutatóban található biztonsági előírásokra, és győződjön meg arról, hogy ezeket akkor is betartják, ha Ön nincs otthon, hanem a Home Connect alkalmazással működteti a készüléket. Vegye figyelembe a Home Connect alkalmazásban megjelenő útmutatókat is. → "Fontos biztonsági előírások" a(z) 5. Oldalon
- A készüléken végrehajtott műveletek mindig elsőbbséget élveznek. Ez idő alatt nem lehetséges a Home Connect alkalmazással való működtetés.

Beüzemelés

A Home Connect beállításához a következőkre van szükség:

- Az elektromos hálózathoz csatlakoztatott és bekapcsolt készülék,
- okostelefon vagy táblagép, amelyre az iOS vagy az Android operációs rendszer aktuális verziója van telepítve,
- a készülék legyen az otthoni hálózat WLAN-jelének hatótávolságán belül.

1. Töltse le a Home Connect alkalmazást.



2. Nyissa meg a Home Connect alkalmazást és szkennelje be a QR-kódot.



3. Kövesse a Home Connect alkalmazásban megjelenő utasításokat.

Távoli indítás

Ha a készüléket a Home Connect alkalmazással kívánja elindítani és működtetni, be kell kapcsolnia a távoli indítást. Ha a távoli indítás ki van kapcsolva, a Home Connect alkalmazásban csak a készülék üzemállapotát jelenítheti meg és beállításokat végezhet.





Utasítás: Egyes üzemmódok csak a sütőn indíthatók el.

A távoli indítás automatikusan kikapcsol:

- ha a távoli indítás bekapcsolása után 15 perccel kinyitja a sütő ajtaját.
- ha a sütő működésének befejeződése után 15 perccel kinyitja a sütő ajtaját.

Ha a készüléken indítja el a sütő egy üzemmódját, a távoli indítás automatikusan bekapcsol. Így a módosításokat a mobilkészítéken is megadhatja, vagy elindíthat egy új programot.


Távoli indítás bekapcsolása

1. Koppintson a  érintőgombra a készülék bekapcsolásához.
2. Koppintson a  érintőgombra. Megjelenik a főmenü.
3. A „Távoli indítás ” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Koppintson a „Bekapcsolás” lehetőségre. A kijelzőn megjelenik a következő: .

Home Connect-beállítások

Bármikor hozzáigazíthatja a Home Connect beállításait saját igényeihez.

Utasítás: A Home Connect beállításait készüléke alapbeállításai között találja. A kijelzőn megjelenő beállítások attól függnnek, hogy beállították-e a Home Connectet, és hogy a készülék össze van-e kötve az otthoni hálózattal.

Alapbeállítás	Lehetséges beállítások	Magyarázat
WiFi	Bekapcsolás / Kikapcsolás	Be- és kikapcsolhatja a rádiós modult. Ha a Wi-Fi be van kapcsolva, akkor használhatja a Home Connect funkciót. A hálózatra csatlakoztatva a készülék max. 2 W-ot fogyaszt készenléti üzemmódban.
Hálózat	Csatlakozás a hálózathoz / Leválasztás a hálózatról	A hálózati kapcsolatot igény szerint (pl. nyaraláskor) be- vagy kikapcsolhatja. Kikapcsolás után a hálózati információk megmaradnak. Bekapcsolás után néhány másodpercig várni kell, amíg a készülék újra rákapcsolódik a hálózatra.
Csatlakozás az alkalmazáshoz		Elindítja a kapcsolódási folyamatot az alkalmazás és a készülék között.
Távoli kezelés	be / ki	A Home Connect alkalmazással elérheti készüléke funkcióit. Ha kikapcsolja, akkor csak a készülék üzemállapota jelenik meg az alkalmazásban.
Készülékinfo 		A kijelzőn a hálózati és készülékinformációk láthatók.

Távdiagnosztika

A vevőszolgálat a távdiagnosztika segítségével hozzáférhet a készülékhez, amennyiben Ön erre irányuló kéréssel fordul a vevőszolgálathoz, a készülék csatlakozott a Home Connect szerverhez, valamint a távdiagnosztika az adott országban rendelkezésre áll.

Utasítás: További információt, illetve útmutatást a távdiagnosztika elérhetőségével kapcsolatban a www.home-connect.com weboldal Segítségnyújtás és támogatás részén talál.

Adatvédelmi útmutató

Amikor először csatlakoztatja készülékét egy internethez kapcsolódó WLAN-hálózathoz, akkor készüléke a következő adatkategóriákat továbbítja a Home Connect szervernek (első regisztráció):

- Egyértelmű készülékazonosító (részei: készülékkulcsok, illetve a beépített Wi-Fi kommunikációs modul MAC-címe).
- A Wi-Fi kommunikációs modul biztonsági tanúsítványa (a kapcsolat informatikai biztonságáért).
- Otthoni készülékének aktuális szoftver- és hardververziója.
- Egy esetleges korábbi, gyári beállításokra való visszaállítás állapota.

Az első regisztráció előkészíti a Home Connect funkciók használatát, és csak abban az időpontban van rá szükség, amikor először kívánja használni a Home Connect funkciókat.

Utasítás: Vegye figyelembe, hogy a Home Connect funkciók csak a Home Connect alkalmazáshoz kapcsolódva használhatók. Az adatvédelemre vonatkozó információkat a Home Connect alkalmazásban találhat.

Megfelelőségi nyilatkozat

A Constructa-Neff Vertriebs-GmbH ezennel kijelenti, hogy a jeladó funkcióval ellátott készülék a 2014/53/EU irányelvben foglalt alapvető követelményeknek és a további vonatkozó rendelkezéseknek megfelel.

A részletes RED megfelelési nyilatkozatot megtalálja az interneten a www.neff-international.com webhelyen, készüléke termékoldalán a kiegészítő dokumentumok között.



2,4 GHz-es sáv: max. 100 mW
5 GHz-es sáv: max. 100 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 GHz-es WLAN (Wi-Fi): csak beltéri használatra

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 szivacs kendőket használat előtt alaposan mossa ki.

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

Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Terület	Tisztítás
A készülék külseje	
Nemesacél előlap	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje-foltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. A vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben speciális nemesacél-ápolószerek kaphatók, amelyekkel a meleg felületek tisztíthatók. Az ápolószert lehetőleg vigye fel egy puha kendővel.
Műanyag	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegekparót.
Lakozott felületek	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg.

Kezelőfelület	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törülőrúhával 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 törülőrúhával szárítsa meg. Ne használjon üvegkaparót, vagy nemesacélból készült dörzsszivacsot.
Kilincs	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törülőrúhával szárítsa meg. Ha vízkőmentesítő kerül a kilincse, azonnal törölje le. Ezeket a foltokat később már nem lehet eltávolítani.
A készülék belseje	
Zománczott felület	Forró mosogatószeres víz vagy ecetes víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törülőrúhával szárítsa meg. Mosogatószeres vízzel és nedves törülőrúhával törölje le a ráégett ételmaradékokat. Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztító szert használjon. Figyelem! Soha ne használjon sütőtisztítót a meleg sütőtérben. Sérülések keletkezhetnek a zománcon. A következő felfűtés előtt a csomagolás maradványait teljesen távolítsa el a sütőtérből és a készülékajtóról. A sütőteret tisztítás után hagyja nyitva, hogy megszáradjon. A legjobb, ha a tisztítási funkciót használja. → "Tisztítási funkció" a(z) 30. Oldalon Utasítás: Az ételmaradékok fehér bevonatot okozhatnak. Ezeknek nincs jelentőségük és nem befolyásolják a működést. Szükség esetén távolítsa el citromsavval.
A sütőtér világításának üvegburája	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törülőrúhával szárítsa meg. Erős szennyeződésnél legjobb, ha sütőtisztító szert használ.
Ajtóburkolat	nemesacélból: Használjon nemesacél-tisztítót. Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Ne használjon nemesacél-ápoló szereket. műanyagból: Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa. Puha törülőrúhával 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.
Víz tartály	Forró mosogatószeres víz: Tisztítsa meg egy mosogatóruhával, és tiszta vízzel alaposan öblítse ki a mosogatószer-maradékok eltávolítására. Puha törülőrúhával áttörölhető. Nyitott fedéllel hagyja kiszáradni. Dörzsölje szárazra a fedél tömítését. Nem tisztítható mosogatógépből.
Sütőhőmérő	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Nem tisztítható mosogatógépből.

Utasítások

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

Készülék tisztántartása

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

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 szennyeződéseket.

Javaslatok

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

Tisztítási funkció


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

Öntisztítás

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

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

Minél erősebb és régebbi a szennyeződés, annál magasabb legyen tisztítási fokozat. A tisztítás kb. 2,5-4,7 kilowattórát igényel.

Utasítás: Az Ön biztonsága érdekében a sütőtér ajtaja automatikus lezár. A sütőajtó csak akkor nyitható, ha a  szimbólum kialszik az állapotsorban. A tisztítás ideje alatt a sütőtér világitása nem működik.

⚠ Figyelmeztetés

Égési sérülés veszélye!

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

⚠ Figyelmeztetés

Egészségkárosodás veszélye!

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

Előkészítés

⚠ Figyelmeztetés

Tűzveszély!

- A laza ételmaradékok, a zsír és a pecsenyelé a tisztítási funkció alatt meggyulladhatnak. A tisztítás minden elindítása előtt távolítsa el a sütőtérből és a tartozékokról a nagyobb szennyeződések.

- Tisztításkor a készülék kívül is nagyon forró lesz. Soha ne akasszon gyúlékony tárgyakat, pl. törlőruhát az ajtófogantyúra. A készülék elülső oldalát hagyja szabadon. Tartsa távol a gyerekeket.
- Sérült ajtó tömítés esetén nagy hő távozik az ajtó környékén. Ne súrolja és ne vegye le a tömítést. Soha ne üzemeltesse a készüléket sérült tömítéssel vagy tömítés nélkül.

⚠ Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!

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

Figyelem!

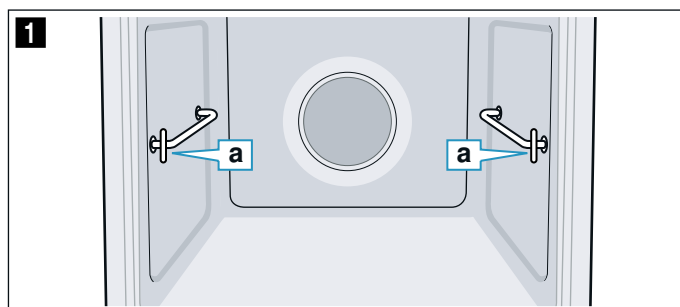
Az állványok és kihúzóak elszíneződnek tisztítás közben. A tisztítási funkció elindítása előtt vegye ki az állványokat és kihúzókat a sütőtérből.

1. Vegye ki a sütőtérből az állványokat és kihúzókat. → "Tartók" a(z) 33. Oldalon
2. Távolítsa el a víztartályt. → "Gőz" a(z) 16. Oldalon

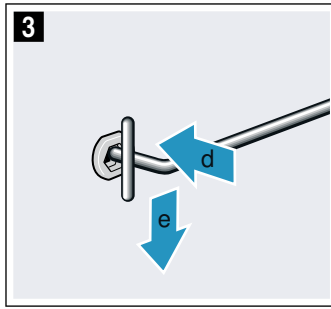
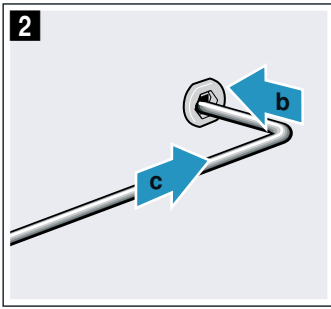
Figyelem!

A tisztítási funkció elindítása előtt vegye ki a víztartályt a készülékből.

3. Távolítsa el a sütőtérből és a tartozékokról a nagyobb szennyeződések.
4. Tisztítsa meg a sütőtér széleit a tömítésnél. Ne súrolja a tömítést. → "Tisztítószerek" a(z) 28. Oldalon
5. A belső ajtólapot forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa. Puha törlőkendővel törölje szárazra. Erős szennyeződésnél legjobb, ha sütőtisztító szert használ.
6. A tartozékok együttes tisztításához helyezze be a tartozéktartót. Ügyeljen arra, hogy a tartozéktartón levő függőleges pecék **a** elöl legyen (**1** ábra).



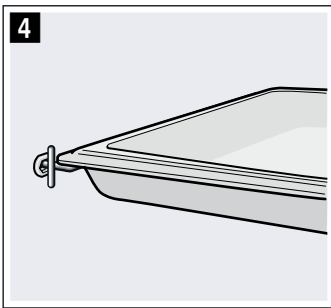
- A tartozéktartót ütközésig csúsztassa be a hátsó perselybe **b**, és nyomja hátrafelé **c** (2. ábra).
- Ezután az elülső perselyt ütközésig csúsztassa be **d**, és nyomja hátrafelé **e** (3. ábra).



- Tisztításnál csak tapadásgátló bevonat nélküli, zománcozott tartozékokat, pl. az univerzális serpenyőt helyezze a tartozéktartóra (4. ábra).

Figyelem!

A rostély elszíneződik a tisztítási funkció során. Ne tisztítsa ezzel a funkcióval a rostélyt.



Utasítás: A tisztítási funkcióra alkalmas további tartozékok listáját a speciális tartozékok táblázatában találja. → "Tartozékok" a(z) 12. Oldalon

Indítás

- Koppintson az ① érintőgombra.
- Koppintson az ☒ érintőgombra.
- Az „Öntisztítás pirolízissel ☼☼☼” lehetőség kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
- Koppintson az alsó sorra.
- A tisztítási fokozat kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.

Utasítás: Indítás után a tisztítási fokozatot már nem lehet módosítani.

- Koppintson az alsó sorra.
- Koppintson az ▷|| érintőgombra.
A készülék elindítja az öntisztítást.

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

Az öntisztítás ideje alatt a készülék automatikusan bezár. A ☒ szimbólum megjelenik a kijelzőn.

Utasítás: Ha később szeretné elindítani az öntisztítást, állítsa be a befejezés időpontját.

Megszakítás

A megszakításhoz koppintson az ① érintőgombra. A készülék ajtaja csak akkor nyitható, ha a ☒ szimbólum kialszik.

Befejezés

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

A tisztítási funkció használata után

- Hagyja lehűlni a sütőteret.
- A sütőtérben maradt hamut és a készülék ajtajának környékét egy nedves ronggyal törölje le.
- Az esetlegesen együtt tisztított tartozékokat vegye ki, és egy nedves ronggyal törölje le.
- A tartozéktartót emelje meg elöl, és vegye ki.
→ "Tartók" a(z) 33. Oldalon
- Ismét akassza be az állványokat és kihúzókat.
→ "Tartók" a(z) 33. Oldalon

EasyClean

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

⚠ Figyelmeztetés – Forrázaveszély!

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

Indítás

Utasítások

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

- Vegye ki a tartozékokat a sütőtérből.
- 0,4 liter vizet (nem desztillált vizet) keverjen el egy csepp mosogatószerrel, és öntse középen a sütőtér aljára.
- Koppintson az ① érintőgombra.
- Koppintson az ☒ érintőgombra.
- Az „EasyClean ☒” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
- Koppintson az alsó sorra.
- Koppintson az ▷|| érintőgombra.
A készülék elindítja az EasyClean üzemmódot. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.


Befejezés

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

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

Utótisztítás

- 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 szennyeződéseket nemesacél dörzsszivaccsal távolíthatja el.
3. A vízkőlerakódásokat ecetbe mártott törőruhával tisztítsa. Végül hideg vízzel mossa át és egy puha törőruhával törölje szárazra a sütőteret (az ajtó tömítése alatt is).
4. A  érintőgombbal kapcsolja ki a készüléket.
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 zománczott felületei megszáradjanak.

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 működésképes maradjon, rendszeresen vízkőmentesíteni kell.

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

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

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





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

Indítás


Figyelem!

- A készülék károsodása: vízkőmentesítéshez kizárólag az általunk ajánlott vízkőmentesítőt használja. A vízkőmentesítés behatási ideje erre a vízkőmentesítő szerre vonatkozik. Más vízkőmentesítő szerek károsíthatják a készüléket. Vízkőmentesítő szer rendelési száma: 311 680
- Vízkőoldó oldat: A vízkőoldó oldatot vagy vízkőmentesítő szert ne használja a kezelőfelületen vagy a készülék más felületein. A felületek megsérülnek. Ha ez esetleg mégis megtörténik, azonnal mossa le a vízkőoldó oldatot vízzel.


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

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

Első öblítés

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

Második öblítés

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

Utótisztítás

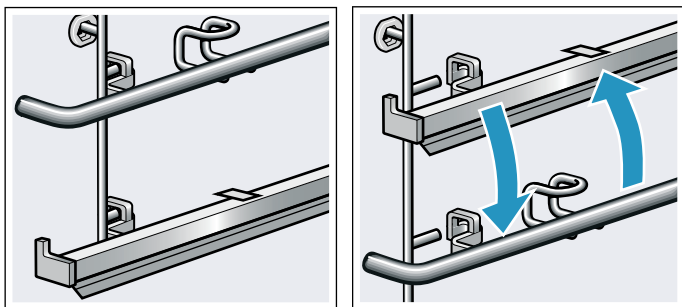
1. Nyissa a kezelőfelületet.
2. Ürítse ki és szárítsa ki a víztartályt.
3. Kapcsolja ki a készüléket.
A vízkőmentesítés befejeződött, a készülék ismét üzemkész.

Tartók

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

Teleszkópos kihúzósin betolási magasságának módosítása

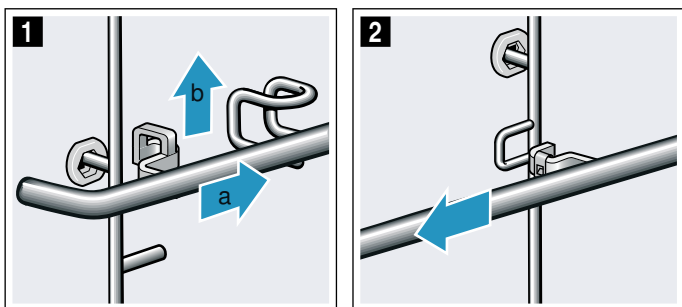
A rudakat és a teleszkópos kihúzósinet tetszőleges sorrendben helyezheti el. Beakaszthatja például a teleszkópos kihúzósinet arra a betolási magasságra, amelyet a leggyakrabban használ.



Rúd kivétele

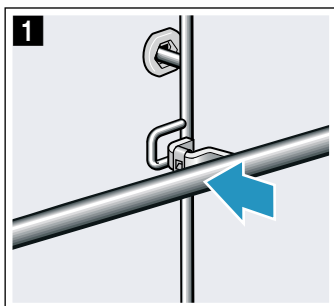
A teleszkópos kihúzósineteket mint a rudakat lehet kivenni és beakasztani.

1. Nyomja a rudat hátra **a**, amíg felfelé **b** ki nem tudja húzni (**1** ábra).
2. Akassza ki hátul a rudat és vegye ki (**2** ábra).

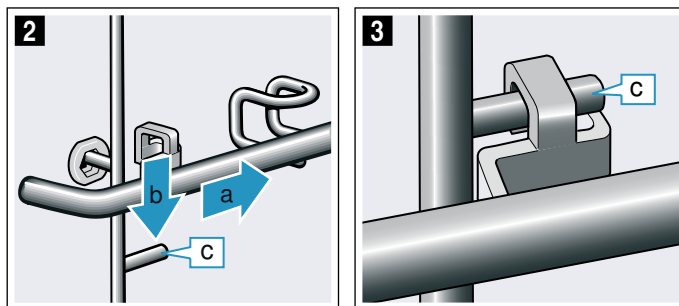


Rúd beakasztása

1. Rúd beakasztása hátul (**1** ábra).



2. A rudat tolja hátrafelé **a**, és akassza be alul **b** a pecekbe **c** (**2** ábra).
3. Ügyeljen arra, hogy az akasztó a pecken **c** legyen beakasztva (**3** ábra).



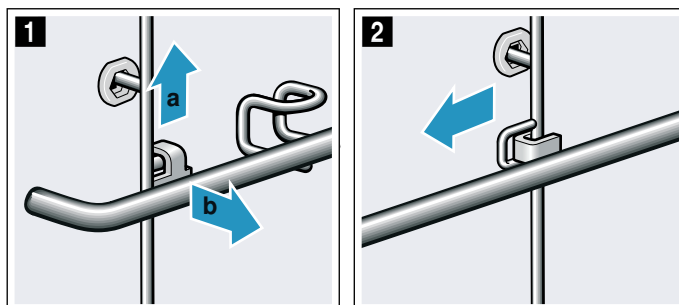
Állványok ki- és beakasztása

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Állványok kiakasztása

1. Emelje meg elől kissé az állványt (közben ne fogja meg a tartókart vagy a teleszkópos kihúzósinet) **a**, majd akassza ki **b** (**1** ábra).
2. Ezután az egész állványt húzza előre és vegye ki (**2** ábra).

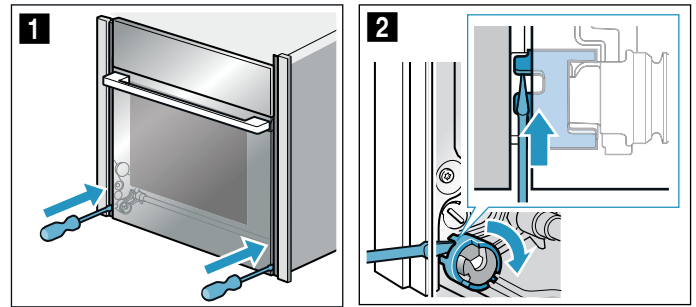
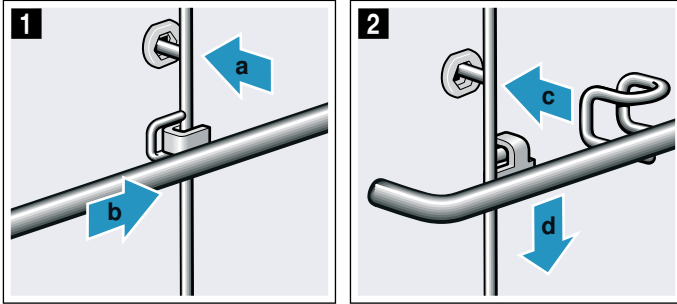


Az állványokat mosogatószerrel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. A makacs szennyeződések eltávolításához használjon kefét.

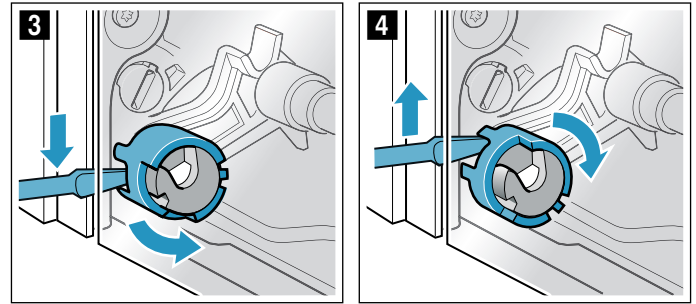
Állványok beakasztása

Az állványok csak a jobb vagy a bal oldalra illeszkednek. A kihúzósinék előre felé húzhatók ki.

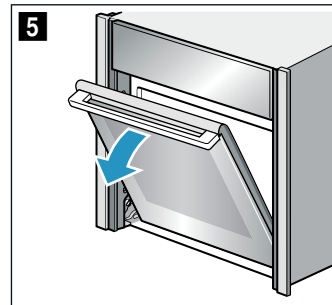
1. Az állványt először a hátsó csapágybetét középre helyezze be úgy **a**, hogy az állvány a sütőtér falához illeszkedjen, majd nyomja hátrafelé **b** (1. ábra).
2. Ezután az előlő csapágybetétbe helyezze be úgy **c**, hogy az állvány itt is a sütőtér falához illeszkedjen, majd nyomja lefelé **d** (2.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



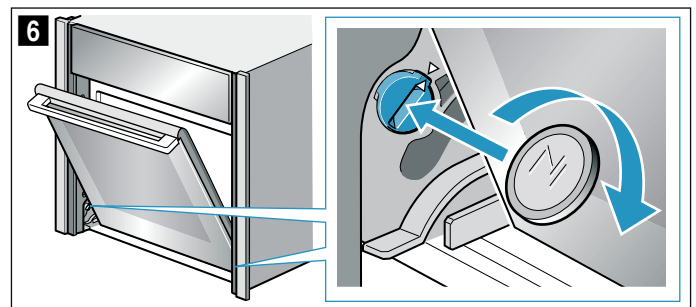
Ajtórögző zárva (3 ábra)
Ajtórögző nyitva (4 ábra)



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).



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!

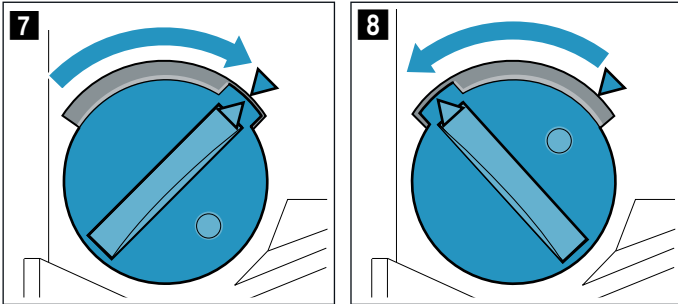
Ha anélkül akasztotta ki a készülék ajtaját, hogy ütközésig kicsavarta volna mindkét rögzítőt, akkor a csuklópánt visszacsapódhat. Ne nyúljon a csuklópántba. Hívja a vevőszolgálatot.

A készülék ajtajának kiakasztása

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

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

Bal oldali rögzítő fixálva (7 ábra)
Bal oldali rögzítő kioldva (8 ábra)



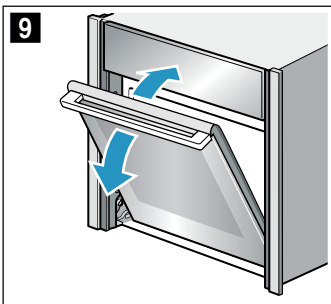
4. Mozgassa fel- és lefelé a készülék ajtaját, amíg egy halk pattanást nem hall (9 ábra).

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

Figyelem!

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

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



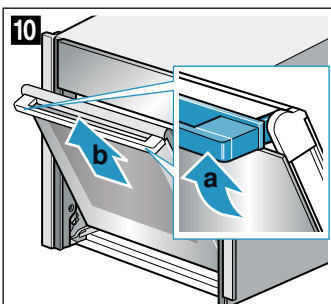
⚠ Figyelmeztetés Sérülésveszély!

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

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

⚠ Figyelmeztetés Sérülésveszély!

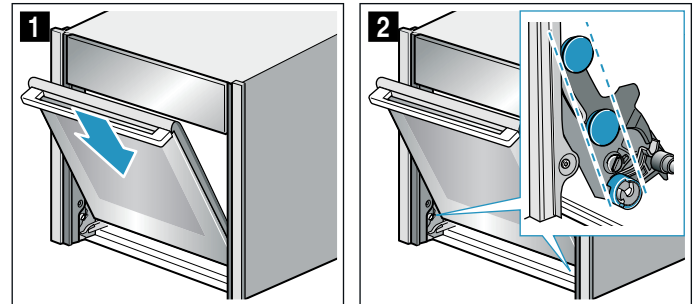
A készülék ajtaja leeshet.
A készülék ajtajának súlya 7–10 kg. Kezelje óvatosan az ajtót.



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

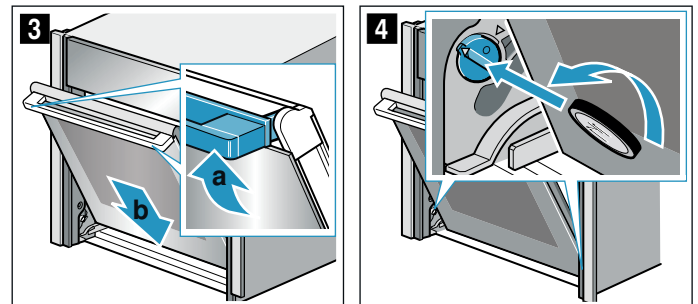
A készülék ajtajának beakasztása

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



2. Kissé forgassa felfelé az ajtó fogantyúját **a** (3 ábra). A készülék ajtaja teljesen lecsúszik az utolsó rövid szakaszon is **b** (3 ábra).

3. Egy érme segítségével lazítsa meg a készülék ajtajának mindkét rögzítését (4 ábra).



Bal oldali rögzítő: az óra járásával ellentétes irányban

Jobb oldali rögzítő: az óra járásával megegyező irányban

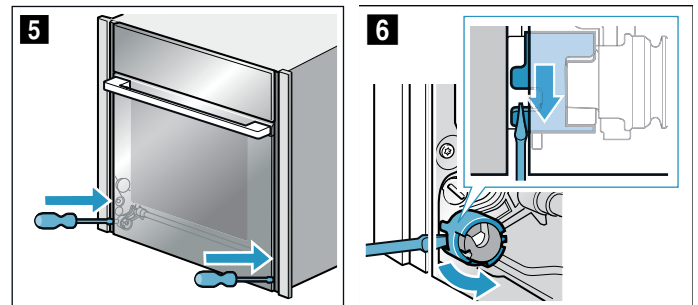
4. Nyissa ki egy kicsit a készülék ajtaját, amíg halk kattanást nem hall. Csukja be a készülék ajtaját.

⚠ Figyelmeztetés

Sérülésveszély a be nem zárt ajtó rögzítők miatt!

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

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



Ajtólapok ki- és beszerelése

A tisztíthatóság érdekében a készülék ajtajának üveglapjai kiszerezhetők.

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

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

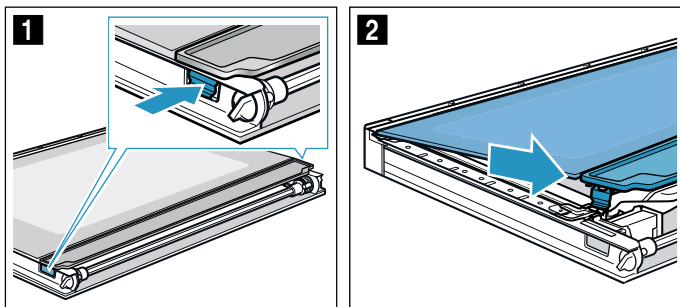
⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

A készülékajtón belüli részek szélei élesek lehetnek. Viseljen védőkesztyűt.

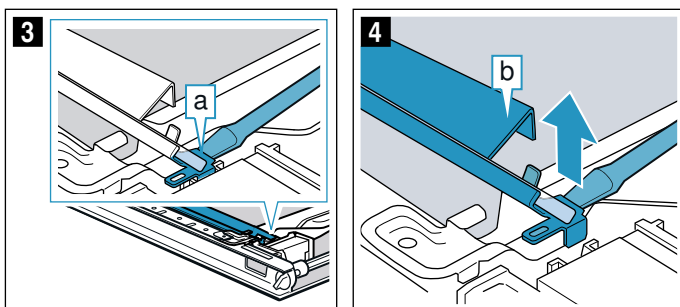
Kiszerezés

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

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

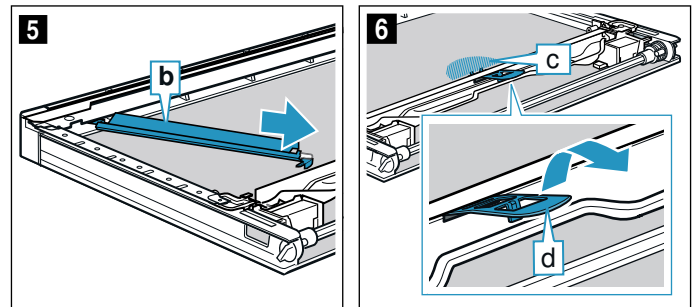


5. A csavarhúzóval nyomja be a fémnyelv **a** és az alatta lévő műanyag alkatrész közé (3. ábra).
6. A csavarhúzóval óvatosan emelje meg a reflektort **b**, amíg az kiold (4. ábra).

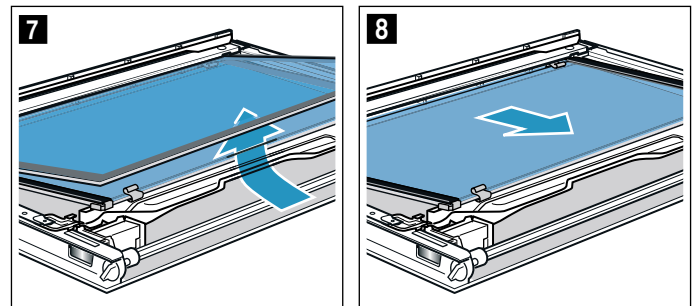


7. Emelje meg és húzza ki a reflektort **b** (5. ábra).
8. A második reflektort az elsővel megegyező módon vegye ki.

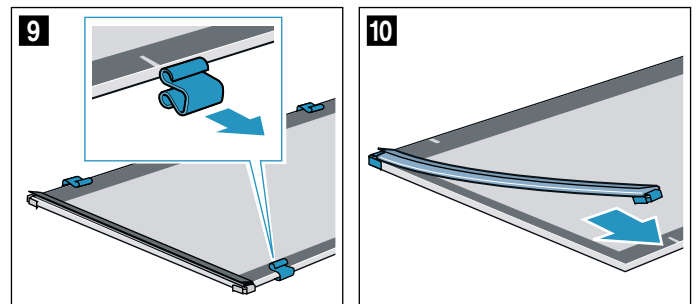
9. A közbülső üveglapot a **c** tartományban nyomja lefelé, a tartót **d** pedig óvatosan emelje fel, amíg ki nem lehet húzni (6. ábra).



10. Alulról emelje meg az első és a második közbülső üveglapot (7. ábra), és a nyíl irányában vegye ki (8. ábra).



11. Szükség esetén a tisztításhoz vegye ki a távtartókat (9. ábra) és a tömítéseket (10. ábra) is.



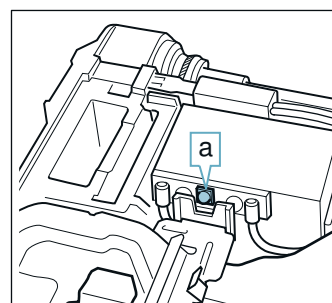
12. Az ajtólapok és a reflektorok mindkét oldalát ablaktisztítószerrel és puha törlővel tisztítsa meg.

⚠ Figyelmeztetés Sérülésveszély!

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

Figyelem!

A világítás károsodott! Ne tisztítsa és ne érintse meg a LED-eket **a**. A LED-ek a készülék ajtajának jobb és bal oldalán találhatóak.

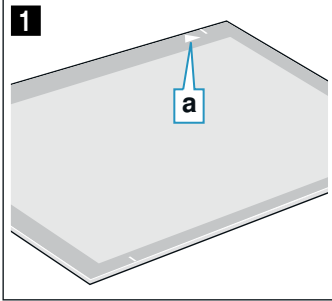


13. Szárítsa meg, majd újra szerelje be az ajtólapokat.

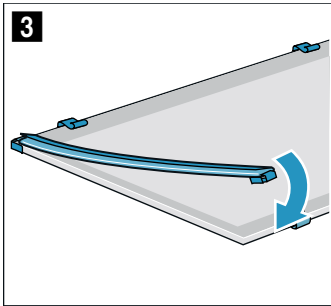
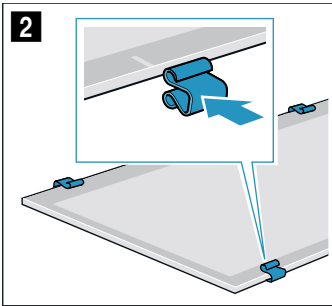
Beszereles

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

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

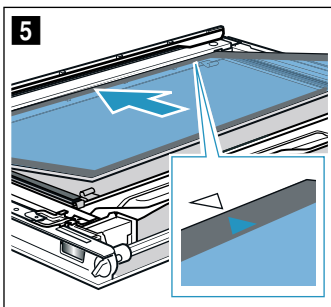
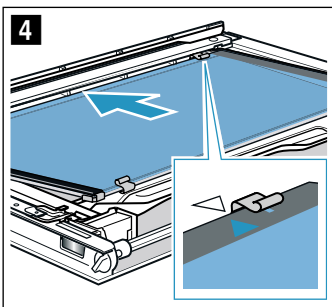


2. Ellenőrizze a 4 távtartó és a 2 tömítés helyét a köztes üveglapon:
 – A távtartókat középvonalukkal csúsztassa az egyes vonalakra (**2** ábra).
 – Rögzítse a tömítéseket a sarkoknál (**3** ábra).

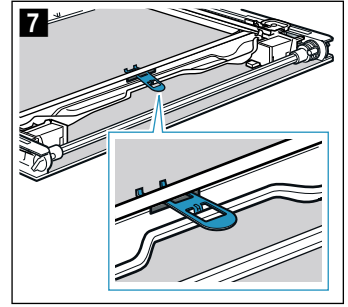
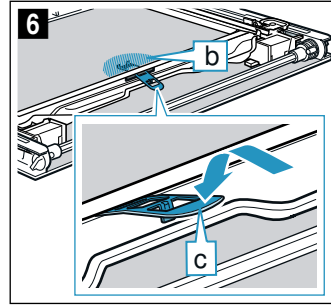


3. Helyezze be a közbülső üveglapot a tömítésekkel és távtartókkal együtt. A közbülső üveglapon lévő nyílnek egybe kell vágnia a kereten lévő nyíllal (**4** ábra).

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



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

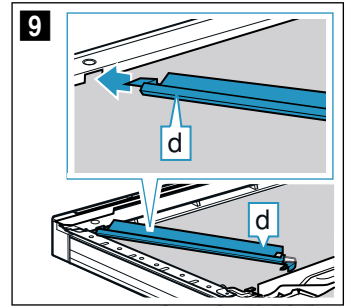
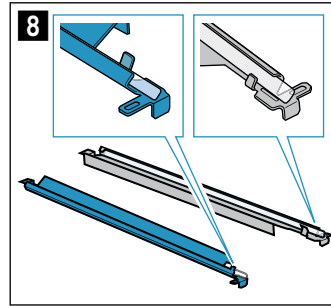


Figyelem!

Az üvegcsövet ne érintse meg pusztá kézzel. A zsírfoltok csökkentik a fényáteresztő képességet. Az üvegcsövet behelyezés után tisztítsa meg üveg tisztítóval.

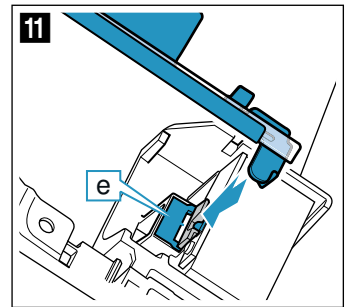
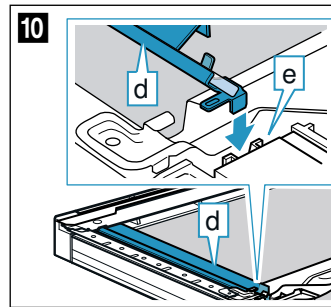
6. Válassza ki a bal oldali reflektort (**8** ábra).

7. Dugja be felül a bal oldali reflektort **d** (**9** ábra).



8. Helyezze be a reflektort **d** (**10** ábra).

9. Pattintsa be a reflektort **d** a nyílásba **e** (**11** ábra).

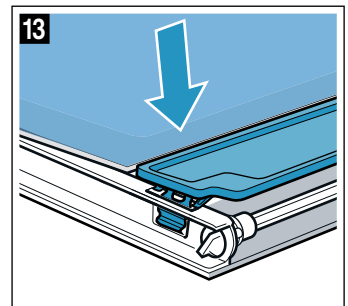
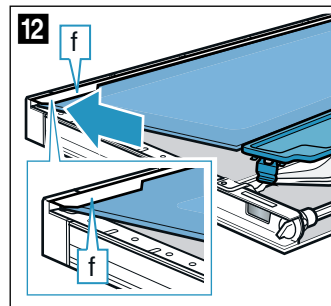


10. A másik reflektort helyezze be ugyanígy jobbra.

11. Szükség esetén üveg tisztítóval távolítsa el az ujjlenyomatokat a reflektorokról.

12. A belső üveglapot ferdén hátrafelé csúsztassa a tartósínekbe **f** (**12** ábra).

13. A belső üveglapot nyomja meg felülről, amíg a helyére nem pattan (**13** ábra).



Üzemzavar – mi a teendő?

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

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

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!













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

Hibatáblázat

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

Hibajelenség	Lehetséges ok	Tanácsok/elhárítás
A készülék nem működik	A csatlakozódugó nincs bedugva	Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz
	Áramkimaradás	Ellenőrizze, hogy a többi konyhai készülék működik-e
	A biztosíték meghibásodott	Ellenőrizze a biztosítékszekrényben, hogy a készülék biztosítóka rendben van-e
A gőzölős vagy a vízkőmentesítő üzemmód nem indul vagy leáll	Üres a víztartály	Fel kell tölteni a víztartályt
	Kezelőfelület nyitva	Zárja a kezelőfelületet
	A vízkőmentesítés zárolja a gőzölős üzemmódokat	Hajtson végre vízkőmentesítést
	Meghibásodott az érzékelő	Hívja a vevőszolgálatot
A készülékajtó NeffLight-reflektora elszíneződött	Ez normális jelenség magas hőmérséklet esetén	Nem lehetséges
Egy üzemmód kiválasztása után megjelenik egy üzenet a kijelzőn, miszerint a hőmérséklet túl magas	A készülék nem hűlt le kellőképpen	Hagyja lehűlni a készüléket, és kapcsolja be újra az üzemmódot
A készülék felszólítja az öblítésre	A vízkőmentesítés alatt megszakadt az áramellátás vagy kikapcsolt a készülék	A készülék visszakapcsolása után kétszer végezzen öblítést
A készülék felszólítja a vízkőmentesítésre anélkül, hogy előtte megjelenne a számláló	A beállított vízkeménységi tartomány túl alacsony	Hajtson végre vízkőmentesítést Ellenőrizze a beállított vízkeménységi tartományt, és szükség esetén állítsa be
A gombok villognak	Normális jelenség a kezelőfelület mögött kicsapódó víz miatt	Mihelyt a víz elpárolog, a gombok nem villognak tovább
A hozzáadott gőzzel működő alkalmazások esetében a sütés eredménye túl száraz vagy nedves lett	Hibásan választotta ki a gőzölés erősségét	Válasszon erősebb vagy enyhébb gőzölést
Megjelenik a „Tölts fel a víztartályt” üzenet, holott a víztartály tele van	Kezelőfelület nyitva	Zárja a kezelőfelületet
	A víztartály nem pattant be a helyére	Pattintsa be a víztartályt a helyére → "Gőz" a(z) 16. Oldalon
	Meghibásodott az érzékelő	Hívja a vevőszolgálatot
	A víztartály leesett. A rázkódás következtében leváltak darabok a víztartály belsejében, a víztartály ereszt.	Rendeljen új víztartályt
Főzőskor gőz távozik a szellőzőnyílásokon	Normál folyamat	Nem lehetséges

A tartály kivételéhez nem lehet kinyitni a kezelőfelületet	A csatlakozódugó nincs bedugva	Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz
	Áramkimaradás	Ellenőrizze, hogy a többi konyhai készülék működik-e
	A biztosíték meghibásodott	Ellenőrizze a biztosítékszekrényben, hogy a készülék biztosítóka rendben van-e
	Az  érintőgomb szenzora meghibásodott	Hívja a vevőszolgálatot Szükség esetén üritse ki a víztartályt: nyissa ki a készülék ajtaját, ujjával nyúljon jobbról és balról a kezelőfelület alá, és húzza ki azt
A készülék nem kapcsolható be, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum	Be van kapcsolva az automatikus gyerekzár	Tartsa nyomva az  érintőgombot, amíg a  szimbólum ki nem alszik
A bekapcsolt készülék nem működtethető, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum	A gyerekzár be van kapcsolva	Tartsa nyomva az  érintőgombot, amíg a  szimbólum ki nem alszik
A készülék nem fűt, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum	A Bemutató mód be van kapcsolva az alapbeállításoknál	Kb. 10 másodpercre válassza le a készüléket az elektromos hálózatról (kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben), majd 3 percen belül kapcsolja ki a Bemutató módot az alapbeállításoknál → "Alapbeállítások" a(z) 21. Oldalon
A készülék ajtaja nem nyitható ki, a kijelzőn a  szimbólum látható	A készülék ajtaja reteszelve van, amíg a sütőtér lehűl	Várja meg, míg a  szimbólum kialszik
	A készülék ajtaját a gyerekzár reteszeli	Tartsa nyomva az  érintőgombot, amíg a  szimbólum ki nem alszik, majd módosítsa a gyerekzár beállításait
Főzőskor bugyogó hang hallatszik	Hideg/melegeffektus a mélyhűtött élelmiszernél, a vízgőz okozza	Nem lehetséges
A kijelzőn megjelenik a „D” vagy „E”, pl. D0111 vagy E0111	Műszaki probléma	Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. Adja meg a pontos hibaüzenetet
A Home Connect nem működik megfelelően.		Keresse fel a www.home-connect.com webhelyet

Maximális időtartam túllépve

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

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

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

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

Sütőtérlámpák

A sütőtér-világítást egy vagy több, hosszú életű LED-es lámpa biztosítja.

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

Sütés egy szinten

Használja egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat:

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

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

Sütés több szinten

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

Sütés két szinten:

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

Sütés három szinten:

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

Sütés négy szinten:

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

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

Tartozékok

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

Rostély

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

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

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

Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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

ilyen formákban süt, és felső/alsó fűtést kíván használni, tolja be a formát az 1. szintre.

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

Sütőpapír

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

Javasolt beállítási értékek

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

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

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





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

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

Kiegészítő információk a Tippek sütéshez részben található a táblázatok után.

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

Használt fűtési módok:

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

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

Étel	Edény/Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Sütemények formában						
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		140-160	-	50-70
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		150-160	1	50-70
* előmelegítés						
** 5 perc előmelegítés, ne használja a gyors felűtés funkciót						

Étel	Edény/Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű, 2 szinten	Koszorú/négyszögletes sütőforma	3+1		140-160	-	60-80
Kevert tésztából készült sütemény, finom	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		150-170	-	60-80
Gyümölcsstorta kevert tésztából, finom	Kuglófforma/kapcsos sütőforma	2		160-180	-	40-60
Gyümölcsstorta kevert tésztából, finom	Kuglófforma/kapcsos sütőforma	2		150-170	-	40-60
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	3		150-170	-	20-30
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	2		150-160	1	25-35
Gyümölcs- vagy túrótorta omlós tésztalappal	Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm	2		170-190	-	60-80
Wähe (svájci süti)	Pizzatepsi	3		220-240	-	35-45
Wähe (svájci süti)	Pizzatepsi	3		170-190	-	45-55
Lepény	Lepényforma, feketebádog	3		190-210	-	25-40
Lepény	Lepényforma, feketebádog	3		200-220	1	30-40
Kelt kuglóf	Kuglófforma	2		150-160	-	50-70
Kelt kuglóf	Kuglófforma	2		150-160	1	60-70
Kelt tészta	Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm	2		150-160	-	20-30
Kelt tészta	Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Piskótalap, 2 tojásos	Tortalapforma	3		160-180*	-	20-30
Piskótalap, 2 tojásos	Tortalapforma	2		150-160	1	20-35
Piskótatorta, 3 tojásos	Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Piskótatorta, 3 tojásos	Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Piskótatorta, 6 tojásos	Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Piskótatorta, 6 tojásos	Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35
Sütemények tepsiben						
Kevert tésztából készült sütemény töltelékkel	Sütőtepsi	3		150-170	-	25-40
Kevert tésztából készült sütemény töltelékkel	Sütőtepsi	3		160-170	1	30-40
Kevert tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-160	-	30-50
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Sütőtepsi	3		170-190	-	25-35
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		160-170	-	35-45
Omlós tésztából készült sütemény lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	3		160-180	-	55-65
Omlós tésztából készült sütemény lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	3		150-170	-	55-85
Wähe (svájci süti)	Univerzális serpenyő	3		200-210	-	40-50
Wähe (svájci süti)	Univerzális serpenyő	3		170-190	-	45-55
Kelt tészta száraz töltelékkel	Univerzális serpenyő	3		150-170	-	25-35
Kelt tészta száraz töltelékkel	Sütőtepsi	3		150-160	1	20-30
Kelt tészta száraz töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	-	20-30
* előmelegítés						
** 5 perc előmelegítés, ne használja a gyors felfűtés funkciót						

Étel	Edény/Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Kelt tészta lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	3	≡	180-200	-	30-40
Kelt tészta lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	3	⌒	160-170	-	40-50
Kelt tészta lédús töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	⌒	150-170	-	45-60
Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú	Sütőtepsi	2	⌒	150-160	-	30-40
Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú	Sütőtepsi	2	⌒	150-160	2	25-35
Piskótatekercs	Sütőtepsi	3	⌒	180-200*	-	8-15
Piskótatekercs	Sütőtepsi	3	⌒	180-200*	1	10-15
Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből	Sütőtepsi	3	⌒	150-170	-	55-65
Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből	Univerzális serpenyő	3	⌒	140-150	2	80-90
Rétes, édes	Univerzális serpenyő	2	⌒	170-180	-	50-60
Rétes, édes	Univerzális serpenyő	3	⌒	180-190	2	50-60
Rétes, fagyasztott	Univerzális serpenyő	3	☐	200-220	-	35-45
Rétes, fagyasztott	Univerzális serpenyő	3	⌒	180-200	1	35-45
Aprósütemény						
Teasütemény	Sütőtepsi	3	≡	160**	-	20-30
Teasütemény	Sütőtepsi	3	⌒	150**	-	25-35
Teasütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	⌒	150**	-	25-35
Teasütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	4+3+1	⌒	140**	-	35-45
Muffin	Muffin sütőforma	3	⌒	160-180*	-	15-25
Muffin	Muffin sütőforma	3	⌒	150-160	1	25-35
Muffin, 2 szinten	Muffin sütőformák	3+1	⌒	160-180*	-	15-30
Kelt tésztából készült aprósütemény	Sütőtepsi	3	⌒	150-170	-	25-35
Kelt tésztából készült aprósütemény	Sütőtepsi	3	⌒	160-180	2	25-35
Kelt tésztából készült aprósütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	⌒	150-170	-	25-40
Leveles tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3	⌒	170-190*	-	20-35
Leveles tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3	☐	200-220*	1	15-25
Leveles tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	⌒	170-190*	-	20-45
Leveles tésztából készült sütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	4+3+1	⌒	170-190*	-	20-45
Leveles tésztából készült sütemény, lapos, 4 szinten	4 rostély	4+3+2+1	⌒	180-200*	-	20-35
Égetett tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3	☐	190-210	-	30-40
Égetett tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3	☐	200-220*	1	25-35
Égetett tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	⌒	190-210	-	35-45
Dán sütemény	Sütőtepsi	3	⌒	160-180	-	20-30
Dán sütemény	Sütőtepsi	3	⌒	160-180	1	25-35
Aprósütemény						
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3	≡	140-150**	-	25-40
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3	⌒	140-150**	-	25-40
Kinyomós sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	⌒	140-150**	-	30-40

* előmelegítés

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

Étel	Edény/Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Kinyomós sütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	4+3+1		130-140**	-	35-55
Aprósütemény	Sütőtepsi	3		140-160	-	15-30
Aprósütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-160	-	15-30
Aprósütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	4+3+1		140-160	-	15-30
Habcsók	Sütőtepsi	3		80-90*	-	120-150
Habcsók, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		80-90*	-	120-180
Mandulás habcsók	Sütőtepsi	3		90-110	-	20-40
Mandulás habcsók, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		90-110	-	25-45
Mandulás habcsók, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	4+3+1		90-110	-	30-50

* előmelegítés

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

Sütési ötletek

Meg szeretné állapítani, hogy a sütemény átsült-e.	A sütemény legmagasabb részébe szúrjon egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész.
A sütemény összeesik.	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot. Vagy állítsa 10 °C-kal alacsonyabbra a hőmérsékletet, és hosszabbítsa meg a sütési időt. Vegye figyelembe a receptben megadott hozzávalókat és elkészítési javaslatokat.
A sütemény közepén szépen felemelkedett, de a szélén alacsony maradt.	Csak a kerek sütőforma alját kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.
A gyümölcsle kifut.	Legközelebb használja az univerzális serpenyőt.
Az aprósütemény sütés közben egymáshoz ragad.	Minden süteménydarab körül hagyjon kb. 2 cm távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények szépen felemelkedjenek, és körös-körül megpiruljanak.
A sütemény túl száraz.	Állítsa 10 °C-kal magasabbra a hőmérsékletet, és rövidítse le a sütési időt.
A sütemény összességében túl világos.	Ha a betolási magasság és a tartozék megfelelő, szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt, vagy pedig növelje meg a hőmérsékletet.
A sütemény felül túl világos, alul viszont túl sötét.	Legközelebb egy szinttel feljebb tolja be a süteményt.
A sütemény felül túl sötét, alul viszont túl világos.	Legközelebb egy szinttel lejjebb tolja be a süteményt. Válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és hosszabbítsa meg a sütési időt.
Az őzgerinc- vagy hosszú formában sült sütemény hátul túl sötét.	A sütőformát ne állítsa közvetlenül a hátfalhoz, hanem a tartozék közepére tegye.
A sütemény összességében túl sötét.	A következő alkalommal válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt.
A sütemény egyenetlenül pirult meg.	A következő alkalommal válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet. A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le. Ügyeljen arra, hogy a sütőforma ne álljon közvetlenül a sütőtér hátsó nyílásai előtt. Aprósütemény sütésénél a darabok lehetőleg ugyanolyan nagyságúak és vastagságúak legyenek.
Ha több szinten sült. A felső sütőtepsin a sütemény sötétebb, mint az alsón.	Több szinten való sütésnél mindig a Forró levegő: CircoTherm funkciót válassza. Az egyidejűleg betolt tepsi-ken lévő süteményeknek vagy formáknak nem kell egyidejűleg készen lenniük.
A sütemény jól néz ki, de belül nincs átsülve.	Süsse alacsonyabb hőmérsékleten valamivel hosszabb ideig, és szükség esetén használjon kevesebb folyadékot. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy panírmorzssával, és azután tegye rá a tölteléket.
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.

Kenyér- és zsemlefélek

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

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

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

Sütés hozzáadott gőzzel

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

A hozzáadott gőzzel való sütés csak egy szinten lehetséges.

Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

Sütés egy szinten

Használja egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat:

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

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

Sütés két szinten

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

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

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

Tartozékok

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

Rostély

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

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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

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

Sütőpapír

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

Mélyhűtött termékek

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

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

Javasolt beállítási értékek

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

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

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

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

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







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

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

Figyelem!


























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

Használt fűtési módok:

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

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Kenyér						
Fehér kenyér, 750 g	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	2		210-220*	-	10-15
				180-190*	-	25-35
Fehér kenyér, 750 g	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Kevert kenyér, 1,5 kg	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	2		210-220*	-	10-15
				180-190*	-	40-50
Kevert kenyér, 1,5 kg	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Rozskenyér, 1 kg	Univerzális serpenyő	2		210-220*	-	10-15
				180-190*	-	40-50
Rozskenyér, 1 kg	Univerzális serpenyő	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	3		220-240	-	25-35
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	3		220-230	3	20-30
Zsemle						
Meleg zsemle vagy bagett, elősütött	Univerzális serpenyő	3		180-200	-	10-15
Meleg zsemle vagy bagett, elősütött	Sütőtepsi	3		200-220	2	10-20
Zsemle, édes, friss	Sütőtepsi	3		150-170*	-	15-25
Zsemle, édes, friss	Sütőtepsi	3		150-170	3	25-35
Zsemle, édes, friss, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170*	-	20-30
Zsemle, friss	Sütőtepsi	3		170-190	-	20-30
Zsemle, friss	Sütőtepsi	3		200-220	2	20-30
Bagett, elősütött, hűtött	Univerzális serpenyő	3		180-200	-	20-30
Bagett, elősütött, hűtött	Sütőtepsi	3		200-220	1	10-20
Zsemle, bagett, felfrissítés	Rostély	2		150-160*	-	10-20
Zsemle, fagyasztva						
Meleg zsemle vagy bagett, elősütött	Univerzális serpenyő	3		180-200	-	10-15
Meleg zsemle vagy bagett, elősütött	Sütőtepsi	3		180-200	1	15-25
Cukrászsütemény, tésztácskák	Univerzális serpenyő	3		180-200	-	20-25
Cukrászsütemény, tésztácskák	Sütőtepsi	3		210-230	1	18-25
Croissant, tésztácskák	Univerzális serpenyő	3		170-190	-	30-35
Croissant, tésztácskák	Sütőtepsi	3		180-200	1	20-25
Zsemle, bagett, felfrissítés	Rostély	2		160-170	-	10-20
Pirítás						
Pirítás készítése, 4 darab	Rostély	3		190-210	-	10-15

* előmelegítés

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Pirítós feltéttel, 12 darab	Rostély	3		230-250	-	10-15
Pirítós készítése (ne melegítse elő)	Rostély	4		290	-	4-6
* előmelegítés						

Pizza, quiche és pikáns sütemények

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

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

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

Sütés hozzáadott gőzzel

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

A hozzáadott gőzzel való sütés csak egy szinten lehetséges.

Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

Sütés egy szinten

Használja egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat:

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

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

Sütés több szinten

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

Sütés két szinten:

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

Sütés négy szinten:

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

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

Tartozékok

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

Rostély

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

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

A sok feltéttel készült pizzához használjon univerzális serpenyőt.

Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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

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

Sütőpapír

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

Mélyhűtött termékek

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

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

Javasolt beállítási értékek

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

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





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

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

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























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

Használt fűtési módok:

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

A gőzintenzitás fokozatai a táblázatban számokkal vannak megadva:

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

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőzintenzitás	Időtartam, perc
Pizza						
Pizza, friss	Sütőtepsi	3		200-220	-	25-35
Pizza, friss, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, friss, vékony tésztával	Pizzatepsi	2		220-230	-	20-30
Pizza, hűtött	Rostély	3		190-210	-	10-15
Pizza, fagyasztott						
Pizza vékony tésztával, 1 darab	Rostély	3		190-210	-	15-20
Pizza vékony tésztával, 2 darab	Univerzális serpenyő + rostély	3+1		190-210	-	20-25
Pizza vastag tésztával, 1 darab	Rostély	3		180-200	-	20-25
Pizza vastag tésztával, 2 darab	Univerzális serpenyő + rostély	3+1		190-210	-	20-30
Pizzás bagett	Rostély	3		200-220	-	15-20
Minipizzák	Univerzális serpenyő	3		180-200	-	15-20
Minipizzák, Ø 7 cm, 4 szinten	4 rostély	4+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikáns sütemény és quiche						
Pikáns sütemények sütőformában	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikáns sütemények sütőformában	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		170-190	1	60-70
Quiche	Lepényforma, fekete lemez	3		190-210	-	30-40
Francia lepény	Univerzális serpenyő	3		260-280*	-	10-15
Francia lepény	Univerzális serpenyő	2		200-220*	2	15-25
Pirog	Felfújt forma	2		190-200	-	30-45
Pirog	Felfújt forma	2		170-190	-	50-70
Empanada	Univerzális serpenyő	3		180-190	-	30-45
Empanada	Univerzális serpenyő	2		170-190	2	30-40
Börek	Univerzális serpenyő	2		180-200	-	35-45
Börek	Univerzális serpenyő	1		200-220*	-	20-30

* előmelegítés

Felfújt és szuflé

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

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

Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

Egy szinten formákban vagy az univerzális serpenyőben készíthet ételt.

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

Felfújtak készítéséhez használjon hozzáadott gőzt. Ezeknél nincs szükség vízfürdőre.

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

Tartozékok

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

Rostély

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

Univerzális serpenyő

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

Edény

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

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

Javasolt beállítási értékek

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






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

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

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















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

Használt fűtési módok:

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

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

Felfűjtak és szuflék	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Felfűjt, pikáns, főzött hozzávalók	Felfűjtforma	2		170-190	-	35-50
Felfűjt, pikáns, főzött hozzávalók	Felfűjtforma	2		150-170	2	40-50
Felfűjt, édes	Felfűjtforma	2		160-180	-	40-50
Felfűjt, édes	Felfűjtforma	2		170-190	-	40-60
Lasagne, friss, 1 kg	Felfűjtforma	2		160-180	-	50-60
Lasagne, friss, 1 kg	Felfűjtforma	2		170-180	2	35-45
Lasagne, fagyasztott, 400 g	Rostély	2		190-210	-	30-35
Lasagne, fagyasztott, 400 g	Fedő nélküli edény	2		180-190	2	40-50
Burgonyafelfűjt, nyers hozzávalók, 4 cm magas	Felfűjtforma	2		160-190	-	50-70
Burgonyafelfűjt, nyers hozzávalók, 4 cm magas	Felfűjtforma	2		160-170	3	50-60
Burgonyafelfűjt, nyers hozzávalók, 4 cm magas, 2 szinten	Felfűjtforma	3+1		150-170	-	60-80
Szuflé	Felfűjtforma	2		160-180*	-	35-45
Szuflé	Felfűjtforma	2		170-180	2	30-40
Szuflé	Egyadagos forma	2		170-190	-	65-75

Szárnyasok

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

Sütés rostélyon

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

Tolja be az univerzális serpenyőt a ráhelyezett rostéllyal a megadott betolási magasságra. Ügyeljen arra, hogy a

rostély megfelelően helyezkedjen el az univerzális serpenyőn. → "Tartozékok" a(z) 12. Oldalon

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

Sütés edényben

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

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

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

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

Nyitott edény

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

Zárt edény

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

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

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

Sütés hozzáadott gőzzel

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

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

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

Roston sütés

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

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

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

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

Utasítások

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

Sütőhőmérő

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

információkkal kapcsolatban. → "Sütőhőmérő" a(z) 24. Oldalon

Javasolt beállítási értékek

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

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

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

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

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






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

Javaslatok

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


























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

Használt fűtési módok:

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

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Csirke						
Csirke, 1 kg	Rostély	2		200-220	-	60-70
Csirke, 1 kg	Rostély	2		190-210	2	50-60
Csirkemellfilé, 150 g/db (grillezés)	Rostély	4		275*	-	15-20
Csirkeaprólék, 250 g/db	Rostély	3		220-230	-	30-35
Csirkeaprólék, 250 g/db	Rostély	3		200-220	2	30-45
Csirke alsócomb, csirkedarabok, fagyasztott	Univerzális serpenyő	3		190-210	-	20-25
Jérce, 1,5 kg	Rostély	2		200-220	-	70-90
Jérce, 1,5 kg	Rostély	2		180-200	2	65-75
Kacsa és liba						
Kacsa, 2 kg	Rostély	1		180-200	-	90-110
Kacsa, 2 kg	Rostély	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Kacsamell, 300 g/db	Rostély	3		230-250	-	25-30
Kacsamell, 300 g/db	Rostély	3		220-240	2	25-30
Liba, 3 kg	Rostély	2		160-180	-	120-150
Liba, 3 kg	Rostély	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Libacomb, 350 g/db	Rostély	2		210-230	-	40-50
Libacomb, 350 g/db	Rostély	3		190-200	2	45-55
Pulyka						
Bépipulyka, 2,5 kg	Rostély	2		180-200	-	70-90
Bépipulyka, 2,5 kg	Rostély	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Pulykamell csont nélkül, 1 kg	Fedett edény	2		240-260	-	80-100
Pulykacomb csonttal, 1 kg	Rostély	2		180-200	-	80-100
Pulykacomb csonttal, 1 kg	Rostély	2		170-180	2	80-100

* 5 perc előmelegítés

Hús

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

Sütés és párolás

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

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

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

Sütés rostélyon

Rostélyon sütvé a hús minden oldalról különösen ropogós lesz.

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

Tolja be az univerzális serpenyőt a ráhelyezett rostéllyal a megadott betolási magasságra. Ügyeljen arra, hogy a rostély megfelelően helyezkedjen el az univerzális serpenyőn. → "Tartozékok" a(z) 12. Oldalon

Sütés és párolás edényben

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

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

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

A sovány húshoz adjon egy kevés folyadékot. Az üvegedény alján legyen kb. ½ cm víz.

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

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

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

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

Nyitott edény

Hús és szárnyas sütéséhez lehetőleg magas sütőformát

használjon. Helyezze a formát a rostélyra. Ha nincs megfelelő edénye, használja az univerzális serpenyőt.

Zárt edény

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

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

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

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

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

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

Sütés és párolás hozzáadott gőzzel

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

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

A sültet nem kell megfordítania.

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

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

Utasítások

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

Sütőhőmérő

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

információkkal kapcsolatban. → "Sütőhőmérő"
a(z) 24. Oldalon

Javasolt beállítási értékek

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

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

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





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

A megadott idő $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ részének letelte után fordítsa meg a sültet.

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





















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

Használt fűtési módok:

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

A gőzintenzitás fokozatai a táblázatban számokkal vannak megadva:

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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőzintenzitás	Időtartam, perc
Sertéshús						
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		180-190	-	110-130
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		180-190	1	110-130
Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg	Rostély	2		190-200	-	130-140
Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg	Fedő nélküli edény	2		100	3	25-30
				170-180	1	70-90
				200-210	-	20-25
Sertés szűzpecsenye, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		220-230	-	70-80
Sertés szűzpecsenye, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		170-180	1	80-90
Szűzérme, 400 g	Rostély	3		220-230	-	20-25
Szűzérme, 400 g	Fedő nélküli edény	3		210-220*	1	25-30
Füstölt karaj csonttal, 1 kg (kevés víz hozzáadásával)	Fedett edény	2		210-230	-	70-90
Füstölt tarja csonttal, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		160-170	1	70-80
Sertés steak, 2 cm vastag	Rostély	4		275	-	16-20
Sertés szűzermék, 3 cm vastag	Rostély	4		290*	-	10-14
Marhahús						
Marhafilé, közepes, 1 kg	Rostély	2		210-220	-	40-50
Marhafilé, közepes, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		190-200	1	50-60
Párolt marhasült, 1,5 kg	Fedett edény	2		200-220	-	130-160
Sült hátszín, közepes, 1,5 kg	Rostély	2		220-230	-	60-70
Sült hátszín, közepes, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		190-200	1	65-80
Steak, 3 cm vastag, közepes	Rostély	4		290	-	15-20
* előmelegítés						
** Az univerzális serpenyőt tolja be alá a 2. betolási magasságra.						
*** megfordítás nélkül						

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőzintenzitás	Időtartam, perc
Hamburger, 3–4 cm magas	Rostély	4	☰	290	-	25-30
Borjűhús						
Borjúsült, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2	☰	160-170	-	100-120
Borjúsült, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2	☰	170-180	1	90-110
Borjúcsülök, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2	☰	200-210	-	100-120
Borjúcsülök, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2	☰	170-180	1	100-120
Báránhús						
Báránycomb csont nélkül, közepes, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2	☰	170-190	-	50-80
Báránycomb csont nélkül, közepes, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2	☰	170-180	1	80-90
Báránygerinc csonttal***	Rostély	2	☰	180-190	-	40-50
Báránygerinc csonttal***	Fedő nélküli edény	3	☰	200-210*	1	25-30
Bárányborda**	Rostély	4	☰	290	-	14-18
Kolbász						
Grillkolbász	Rostély	4	☰	290	-	10-15
Húsételek						
Vagdalt hús, 1 kg	Fedő nélküli edény	2	☰	170-180	-	60-70
Vagdalt hús, 1 kg	Fedő nélküli edény	2	☰	190-200	1	70-80
* előmelegítés						
** Az univerzális serpenyőt tolja be alá a 2. betolási magasságra.						
*** megfordítás nélkül						

Tipppek sütéshez, pároláshoz és grillezéshez

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

Hal

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

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

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

Sütés és grillezés rostélyon

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

A hal méretétől és fajtájától függően öntsön maximum 1/2 liter vizet az univerzális serpenyőbe. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot. Kevesebb füst keletkezik, és a sütőtér tisztább marad.

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

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

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

Utasítások

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

Sütés és párolás edényben

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

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

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

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

Nyitott edény

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

Zárt edény

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

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

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

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

Sütés hozzáadott gőzzel

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

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

A halat nem kell megfordítania.

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

Sütőhőmérő

A sütőhőmérővel hajszálpontos sütési eredményeket érhet el. A megfelelő fejezetben olvassa el a sütőhőmérő használatára vonatkozó fontos tudnivalókat. Ott megtalál minden adatot a sütőhőmérő behelyezésével, a lehetséges fűtési módokkal és egyéb információkkal kapcsolatban. → "Sütőhőmérő" a(z) 24. Oldalon

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatja a halételekhez optimalizált fűtési módokat. A hőmérséklet és a főzési időtartam az étel mennyiségétől, minőségétől és hőmérsékletétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat.

Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

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

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





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

A nem hasával lefelé fordított halat a megadott idő 1/2-2/3 részének letelte után fordítsa meg.

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









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

Használt fűtési módok:

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

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Hal						
Hal egészben, grillezve, 300 g, pl. pisztráng	Rostély	2		170-190	-	20-30
Hal, sült, egész, 300 g, pl. pisztráng	Univerzális serpenyő	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Hal egészben, grillezve, 1,5 kg, pl. lazac	Rostély	2		170-190	-	30-40
Halfilé						
Halfilé, natúr, grillezve	Rostély	4		220*	-	15-25
Halkotlett						
Halkotlett, 3 cm vastag**	Rostély	4		290	-	10-20
Hal, fagyasztott						
Halfilé, natúr	Fedett edény	2		210-230	-	20-30
Halfilé, átsütve	Rostély	2		200-220	-	45-60
Halfilé, átsütve	Fedő nélküli edény	2		200-220	1	35-45
Halrudacsok (közben fordítsa meg)	Univerzális serpenyő	3		200-220	-	20-30
* előmelegítés						
** az univerzális serpenyőt tolja be alá a 2. betolási magasságra						

Köretek és zöldségek

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

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

Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

Ételkészítés egy szinten

Igazodjon a táblázatban feltüntetett értékekhez.

Ételkészítés két szinten

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

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

Tartozékok

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

Rostély

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

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

Sütőpapír

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





Javasolt beállítási értékek

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

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









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

Használt fűtési módok:

-  Forró levegő: CircoTherm
-  Pizzafokozat
-  Kenérsütési fokozat
-  Grill, nagy felület

A gőzintenzitás fokozatai a táblázatban számokkal vannak megadva:

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

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőzintenzitás	Időtartam, perc
Zöldséges ételek						
Grillezett zöldség	Univerzális serpenyő	4		290	-	10-15
Burgonya						
Sült burgonya, félbevágva	Univerzális serpenyő	3		160-180	-	45-60
Sült burgonya, félbevágva	Univerzális serpenyő	3		180-190	1	40-50
Burgonyatermékek, fagyasztva						
Burgonyaröszt	Univerzális serpenyő	3		200-220	-	25-35
Burgonyatáskák, töltve	Univerzális serpenyő	3		190-210	-	20-30
Krokkett	Univerzális serpenyő	3		200-220	-	25-35
Hasábburgonya	Univerzális serpenyő	3		190-210	-	25-35
Hasábburgonya, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		190-210	-	30-40

Joghurt

A készülékkel saját maga is készíthet joghurtot.

Joghurt készítése

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

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

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  Kelesztési fokozat

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Kelesztési fokozat	Időtartam, óra
Joghurt	Egyadagos forma	Sütőtér alja		-	1	5-6

Eco fűtési módok

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

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

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

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

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

Tartozékok

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

Rostély

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

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

Sütőformák és edények

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

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

A fehérbádoggal, kerámiával és üvegből készült sütőformákban a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem pirul egyenletesen.

Sütőpapír



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
























Javasolt beállítási értékek

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

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

Használt fűtési módok:

-  CircoTherm Eco
-  Felső/alsó fűtés Eco

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Sütemények formában					
Kevert tésztából készült sütemény formában	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		140-160	60-80
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	2		150-170	20-30
Piskótalap, 2 tojásos	Tortalapforma	2		150-170	20-30
Piskótatorta, 3 tojásos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170	30-45
Piskótatorta, 6 tojásos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kelt kuglóf	Kuglófforma	2		150-170	50-70
Sütemények tepsiben					
Kevert tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Sütőtepsi	3		150-170	25-40
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Sütőtepsi	3		170-180	25-35
Piskótatekerics	Sütőtepsi	3		180-190	15-20
Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú	Sütőtepsi	3		160-170	25-35
Kelt tészta száraz töltelékkel	Sütőtepsi	3		160-180	15-20
Aprósütemény					
Muffin	Muffin sütőforma	2		160-180	15-25
Teasütemény	Sütőtepsi	3		150-160	25-35
Leveles tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3		170-190	20-35
Égetett tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3		190-200	40-50
Aprósütemény	Sütőtepsi	3		140-160	15-30
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3		140-150	25-35
Kelt tésztából készült aprósütemény	Sütőtepsi	3		160-180	25-35
Kenyér és zsemle					
Kevert kenyér, 1,5 kg	Négyszögletes sütőforma	2		200-210	35-45
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	3		250-275	15-20
Zsemle, édes, friss	Sütőtepsi	3		170-190	15-20
Zsemle, friss	Sütőtepsi	3		180-200	20-30
Hús					
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		180-190	120-140

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Párolt marhasült, 1,5 kg	Fedett edény	2		200-220	140-160
Borjúsült, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		170-180	110-130
Hal					
Hal, párolt, egész, 300 g, pl. pisztráng	Fedett edény	2		190-210	25-35
Hal, párolt, egész, 1,5 kg, pl. lazac	Fedett edény	2		190-210	45-55
Halfilé, natúr, párolt	Fedett edény	2		190-210	15-25

Akrilamid az élelmiszerekben

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

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

Tippek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

Általános tudnivalók	<ul style="list-style-type: none"> ■ A főzési idők lehetőleg legyenek rövidek. ■ Az ételeket aransárgára pirítsa, ne túl sötétre. ■ A nagy, vastag főzniező 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. Legalább 400 g-ot süssön sütőtepsinként, hogy a hasábburgonya ne száradjon ki.

Kímélő párolás

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

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

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

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

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

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

Edény

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

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

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

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
















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

Javasolt beállítási értékek

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

Alkalmazott fűtési mód:

■  Kímélő párolás

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Átsütés időtartama percben	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Szárnyasok						
Kacsamell, enyhén sütve, 300 g/db	Fedő nélküli edény	2		6-8	90*	45-60
Csirkemellfilé, 200 g/db, átsütve	Fedő nélküli edény	2		4	120*	45-60
Pulykamell csont nélkül, 1 kg, átsütve	Fedő nélküli edény	2		6-8	120*	110-130
Sertéshús						
Vesepecsenye, 5-6 cm vastag, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		6-8	80*	130-180
Sertésfilé, egész	Fedő nélküli edény	2		4-6	80*	45-70
Marhahús						
Marhasült (fartő), 6-7 cm vastag, 1,5 kg, átsütve	Fedő nélküli edény	2		6-8	100*	150-180
Marhafilé, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		4-6	80*	90-120
Sült hátszín, 5-6 cm vastag	Fedő nélküli edény	2		6-8	80*	120-180
Bélszínérmék/bélszínjava, 4 cm vastag	Fedő nélküli edény	2		4	80*	30-60
Borjűhús						
Borjúsült, 4-5 cm vastag, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		6-8	80*	80-140
Borjúsült, 7-10 cm vastag, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		6-8	80*	140-200
Borjúfilé, egész, 800 g	Fedő nélküli edény	2		4-6	80*	70-120
Borjúérmék, 4 cm vastag	Fedő nélküli edény	2		4	80*	30-50
Báránycsont						
Báránycsont, leválasztva, 200 g/db	Fedő nélküli edény	2		4	80*	30-45
Báránycsont csont nélkül, közepes, 1 kg, kötözött	Fedő nélküli edény	2		6-8	95*	120-180

* előmelegítés

Tipppek pároláshoz

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

Aszalás

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

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

Szükség szerint vágja nagy darabokba vagy vékony szeletekre. A hámozatlan gyümölcsöt a vágási felülettel felfelé helyezze a tábla. Ügyeljen arra, hogy a gyümölcs vagy a gomba ne egymás fölé fektessen a rostón.

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

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

Aszaláshoz használja az alábbi betolási magasságokat:

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

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

Javasolt beállítási értékek






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

aromásabb marad az aszalnivaló. Ezért adtunk meg beállítási tartományokat.

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  Forró levegő: CircoTherm

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

Befőzés

A készülékben zöldséget és gyümölcsöt is befőzhet.

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

Poharak

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

Befőzésnél csak ugyanolyan méretű üvegeket ugyanolyan élelmiszerekkel használjon. A sütőtérben maximum hat, 1/2 1 vagy 1 1/2 literes befőttesüveg tartalmát lehet egyidejűleg befőzni. Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet.

A befőttesüvegek a befőzés alatt a sütőtérben nem érhetnek egymáshoz.

A gyümölcs és a zöldség előkészítése

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

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

Gyümölcs

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

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

Zöldségek

A befőttesüvegekben lévő zöldséget öntse fel forró, felforralt vízzel.

Törölje le az üvegek szélét, mindenképpen legyenek tiszták. Minden üvegre tegyen egy nedves gumigyűrűt, majd a fedelet. Az üvegeket csatokkal zárja le. Ugy állítsa az üvegeket az univerzális serpenyőbe, hogy azok ne érjenek egymáshoz. Öntsön 500 ml forró vizet

(kb. 80 °C) az univerzális serpenyőbe. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

A befőzés befejezése

Gyümölcs

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

Zöldségek

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





Az üvegeket befőzés után vegye ki a sütőtérből, és helyezze egy tiszta törülőrúhára. 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.

Javasolt beállítási értékek

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  Forró levegő: CircoTherm

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

Tészta kelesztése Kelesztési fokozattal

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

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

Egyben sült tészta

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

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

Darabokban sült tészta

A süteményt helyezze a táblázatban megadott betolási magasságra.











Sütés előtt törölje ki a nedvességet a sütőtérből.

Javasolt beállítási értékek

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  Kelesztési fokozat

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépés	Kelesztési fokozat	Időtartam, perc
Kelt tészta, édes						
Pl. kelt tésztácskák	Kevertál	2		Egyben sült tészta	1	30-45
	Univerzális serpenyő	2		Darabokban sült tészta	1	10-20
Zsiradékban gazdag tészta, pl. panetone	Kevertál	2		Egyben sült tészta	2	40-90
	Forma a rostélyon	2		Darabokban sült tészta	2	30-60
Kelt tészta, pikáns						
Pl. pizza	Kevertál	2		Egyben sült tészta	1	20-30
	Univerzális serpenyő	2		Darabokban sült tészta	1	10-15
Kenyértészta						
Fehérkenyér	Kevertál	2		Egyben sült tészta	1	30-40
	Univerzális serpenyő	2		Darabokban sült tészta	1	15-25
Kevert kenyér	Kevertál	2		Egyben sült tészta	1	25-40
	Univerzális serpenyő	2		Darabokban sült tészta	1	10-20

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépés	Kelesztési fokozat	Időtartam, perc
Zsemle	Keverőtál	2		Egyben süített tészta	1	30-40
	Univerzális serpenyő	2		Darabokban süített tészta	1	15-25

Felolvasztás

A Felolvasztási fokozat mélyhűtött gyümölcs, zöldség és sütemény felolvasztására alkalmas. Hús, szárnyas és hal legjobban a hűtőszekrényben olvasható fel.

Használja a felolvasztáshoz az alábbi betolási magasságokat:

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

Javasolt beállítási értékek

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

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

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

Az ételt időközben 1-2-szer fordítsa meg vagy keverje meg. A nagyobb darabokat többször is fordítsa meg. Az ételt közben darabolja szét, ill. a már felolvadt darabokat vegye ki a készülékből.

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

Alkalmazott fűtési mód:

- Felolvasztási fokozat

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kenyér, zsemle					
Kenyér és zsemle általában	Sütőtepsi	2		50	40-70
Sütemény					
Sütemény, lédús	Sütőtepsi	2		50	70-90
Sütemény, száraz	Sütőtepsi	2		60	60-75

Melegítés

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

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

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

Az ételeket ne fedje le melegítés közben.

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

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

Javasolt beállítási értékek

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











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

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

Alkalmazott fűtési mód:

- Melegítés

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Zöldség, hűtött					
1 kg	Fedő nélküli edény	2		120-130	15-25
* előmelegítés					

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

Melegen tartás

A melegen tartás fűtési móddal melegen tarthatja az elkészült ételeket. Így elkerüli a pára lecsapódását, és nem kell kitörölnie a sütőteret.

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

Próbaételek

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

Az EN 60350-1 szabvány szerint.

Sütés

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

Betolási magasságok két szinten való sütéskor:

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

Betolási magasságok három szinten való sütéskor:

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

Almás lepény

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

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

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




Vizes piskóta

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

Utasítások
















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

Használt fűtési módok:

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

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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


Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Sütés						
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3		140-150*	-	25-40
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3		140-150*	-	25-40
Kinyomós sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-150*	-	30-40
Kinyomós sütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	4+3+1		130-140*	-	35-55
Teasütemény	Sütőtepsi	3		160*	-	20-30
Teasütemény	Sütőtepsi	3		150*	-	25-35
Teasütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150*	-	25-35
Teasütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	4+3+1		140*	-	35-45
Vizes piskóta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170**	-	25-35
Vizes piskóta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170**	-	30-40
Vizes piskóta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Vizes piskóta, 2 szinten	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	3+1		150-170**	-	30-50
Almás lepény	2 db feketebádog forma Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Almás lepény	2 db feketebádog forma Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Almás lepény, 2 szinten	2 db feketebádog forma Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90
* 5 percig melegítse elő, ne használja a „gyorsfűtés” funkciót						
** melegítse elő, ne használja a „gyorsfűtés” funkciót						



hu Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

Roston sütés

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  Grill, nagy felület

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



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE [NEFF-HOME.COM](https://www.neff-home.com)



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

9001584769
001029
hu