NEFF

BEÉPÍTHETŐ SÜTŐ

[hu] HASZNÁLATI UTASÍTÁS

C18FT28G0

Tartalomjegyzék

Rendeltetésszerű használat 4

Fontos biztonsági előírások 5
Általános 5
Gőz 5
Sütőhőmérő 6

A sérülések okai 6
Általános 6
Gőz 6

Környezetvédelem 7
Energiamegtakarítás 7
Környezetbarát ártalmatlanítás 7

A készülék megismerése 8
Kezelőfelület 8
Kezelőelemek 8
Főmenü 9
Fűtési módok menü 9
A sütőtér funkciói 10
Víztartály 10

Tartozékok 11
Mellékelt tartozékok 11
Tartozék behelyezése 11
Tartozékok kombinálása 12
Kiegészítő tartozékok 12

Az első használat előtt elvégzendő tennivalók 13
Az első üzembe helyezés előtt 13
Az első üzembe helyezés 13
A készülék kalibrálása és a sütőtér tisztítása 13
A tartozékok tisztítása 14

A készülék kezelése 14
A készülék be- és kikapcsolása 14
Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése . . 14
Készülék üzemelésének módosítása vagy megszakítása 15
Készülék gyors felfűtése 15

Gőz 16
Zajok 16
FullSteam – Gőzben párolás 16
VarioSteam – párolás hozzáadott gőzzel 16
Kelesztési fokozat 17
Szuvidálás (sous vide) 17
Felolvasztási fokozat 18
Melegítés 18
A víztartály feltöltése 18
Minden gőzölős üzemmód után 19

időfunkciók 20
Időfunkciók megjelenítése és elrejtése 20
Jelzőóra beállítása 20
Időtartam beállítása 21
Késleltetett üzem – „Befejezési idő” 21
Beállítások ellenőrzése, módosítása és törlése 21

Gyerekzár 21
Automatikus gyerekzár 21
Egyszeri gyerekzár 22

Alapbeállítások 22
MyProfile módosítása 22
Az alapbeállítások listája 22
Kedvencek beállítása 22

Sütősegéd 23
Beállítási tanácsok 23
Étel kiválasztása 23
Ételek kiválasztása és beállítása 23

Programok 24
Beállítási tanácsok 24
Étel kiválasztása 24
Program beállítása 25

Sütőhőmérő 25
Használható fűtési módok 25
Sütőhőmérő behelyezése az alapanyagba 25
Különféle élelmiszerek belső hőmérséklete 26
Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése 26
Készülék üzemelésének módosítása vagy megszakítása 27

Sabbat beállítása 27
Sabbat funkció indítása 27
Sabbat funkció indítása 27

Home Connect 28
Beüzemelés 28
Távoli indítás 28
Home Connect-beállítások 28
Távdiagnosztika 29
Adatvédelmi útmutató 29
Megfelelőségi nyilatkozat 29

Tisztítószerek 29
Megfelelő tisztítószerek 29
Sütőtér felületei 30
Készülék tisztántartása 31

Tisztítási funkció 31
EasyClean 31
Vízkőmentesítés 32

Tartók 33
Teleszkópos kihúzósín betolási magasságának módosítása. 33
Állványok ki- és beakasztása 33

A készülék ajtaja 34
A készülék ajtajának ki- és beakasztása 34
Ajtólapok ki- és beszerelése. 35

Üzemzavar – mi a teendő? 37
Hibatáblázat 37
Maximális időtartam túllépve 38
Sütőtérlámpák 38

Vevőszolgálat 39
E-szám és FD-szám 39

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek 39
Szilikonformák 39
Sütemények és aprósütemények 39
Kenyér- és zsemlefélék 43
Pizza, quiche és pikáns sütemények 45
Felfújt és szuflé 47
Szárnyasok. 48
Hús 50
Hal 53
Zöldség, köretek és tojás. 55
Desszert 58
Menü főzése. 59
Eco fűtési módok 59
Akrilamid az élelmiszerekben. 61
Kímélő párolás 61
Aszalás. 62
Befőzés és aszalás 63
Üvegek fertőtlenítése és higiénia 64
Tészta kelesztése Kelesztési fokozattal 64
Szuvidálás (sous vide) 65
Felolvasztás 68
Melegítés 69
Melegen tartás 69
Próbaételek 70

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

Rendeltetésszerű használat

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe. → *"Tartozékok" a(z) 11. Oldalon*

⚠ Fontos biztonsági előírások

Általános

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

A sérülések okai

Általános

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

Gőz

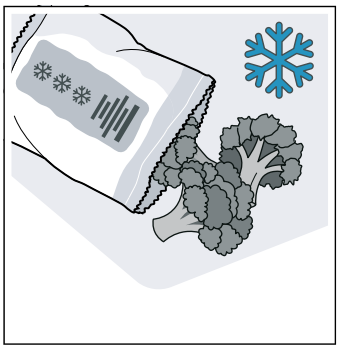
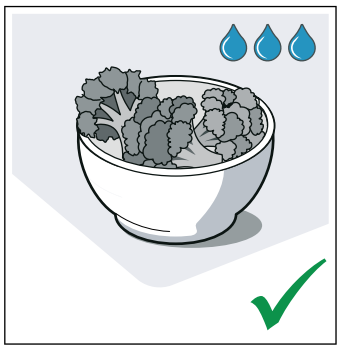
Figyelem!
- Sütőformák: az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie. A szilikon sütőformák nem alkalmasak a gőzzel kombinált üzemmódhoz.
- Rozsdafoltos edény: Ne használjon rozsdafoltos edényt. A legkisebb rozsdafolt is a sütőtér korróziójához vezethet.
- Lecsepegő folyadékok: A lyukacsos párolóedényben 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

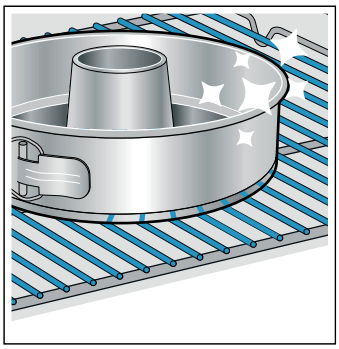
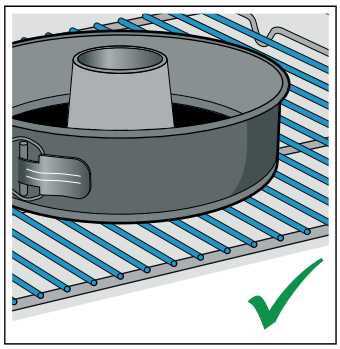
Új készüléke különösen hatékony energiafogyasztású. Itt ötleteket adunk Önnek ahhoz, hogyan takaríthat meg sütés közben energiát, és hogyan ártalmatlaníthatja készülékét megfelelően.

Energiamegtakarítás

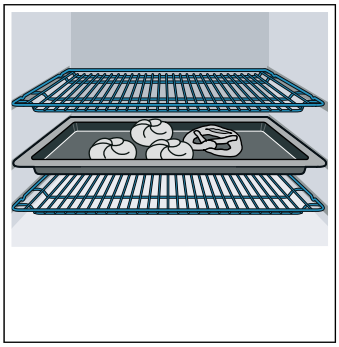
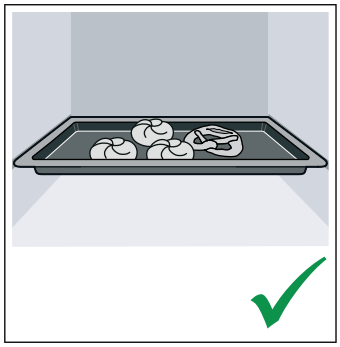
- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- A fagyasztott élelmiszereket hagyja kiolvadni, mielőtt a sütőtérbe teszi őket.

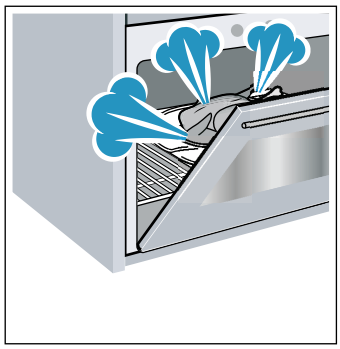
- Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománcozott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.

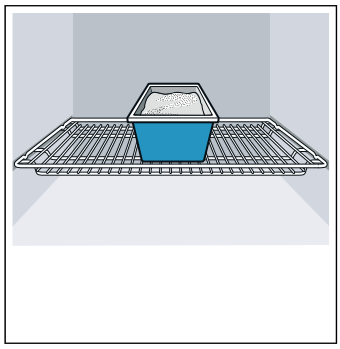
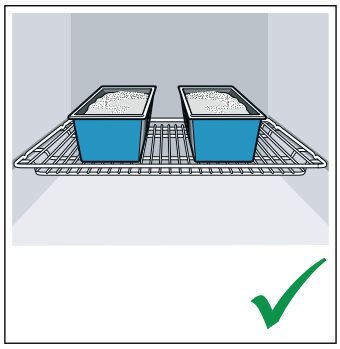
- Vegyen ki a sütőtérből minden olyan tartozékot, amelyre nincs szükség.

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



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

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

Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.
Ez az irányelv megszabja a használt készülékek visszavételének és értékesítésének kereteit az egész EU-ban érvényes módon.

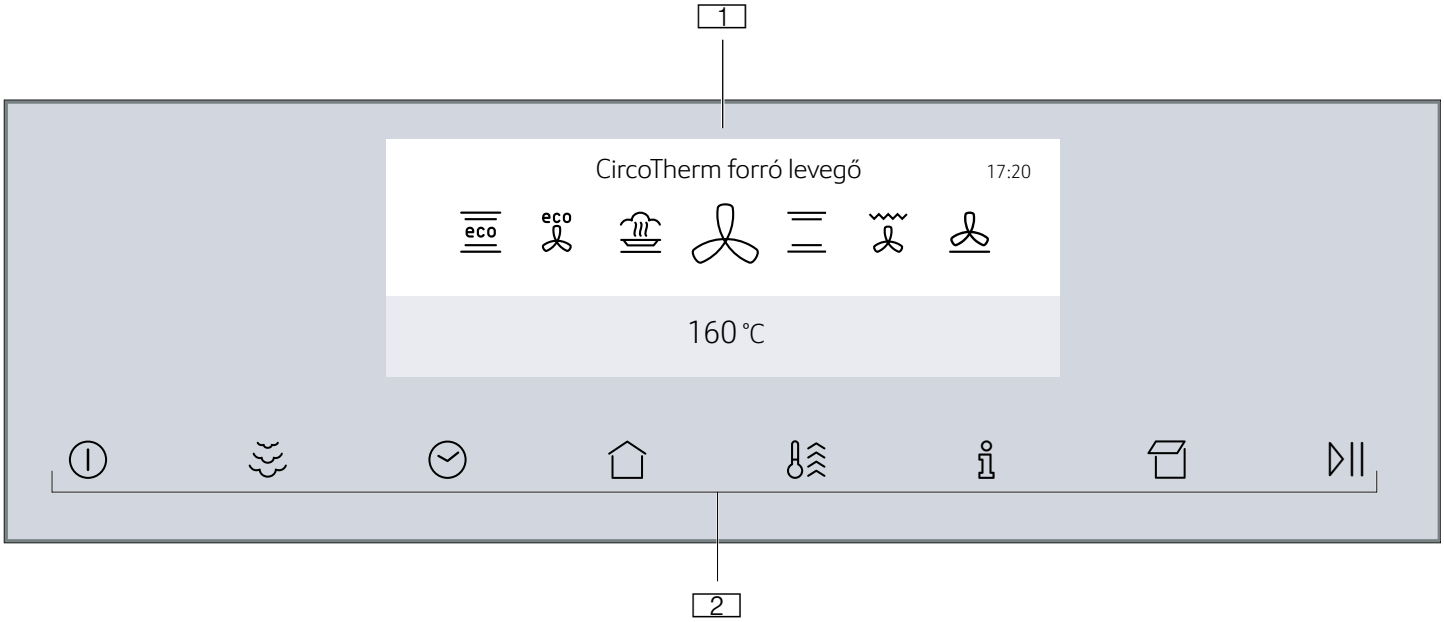
A készülék megismerése

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

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

Kezelőfelület

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



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) 14. 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) 20. Oldalon*
	Gyerekzár	Gyerekzár bekapcsolása vagy kikapcsolása ⟶ *"Gyerekzár" a(z) 21. Oldalon*
	Főmenü	Üzemmódok és beállítások kiválasztása ⟶ *"Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 14. Oldalon*
	Gyors felfűtés	Gyors felfűtés bekapcsolása vagy kikapcsolása ⟶ *"Készülék gyors felfűtése" a(z) 15. Oldalon*
		PowerBoost bekapcsolása vagy kikapcsolása ⟶ *"Készülék gyors felfűtése" a(z) 15. Oldalon*
	Információ	További információk megjelenítése Aktuális hőmérséklet megjelenítése ⟶ *"Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 14. Oldalon*
	A kezelőfelület nyitása	Víztartály feltöltése vagy kiürítése ⟶ *"A víztartály feltöltése" a(z) 18. Oldalon*
	start/stop	Üzemmód elindítása vagy leállítása ⟶ *"Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 14. 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

Irány	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) 14. Oldalon*
	Gőzölés Sütés gőzzel ⟶ *"FullSteam – Gőzben párolás" a(z) 16. Oldalon*
	Sütőségéd Beállítási javaslatok sütéshez ⟶ *"Sütőségéd" a(z) 23. Oldalon*
	Gőzölős programok Ételek készítése gőzöléssel ⟶ *"Programok" a(z) 24. Oldalon*
	MyProfile Egyéni készülékbeállítások megadása ⟶ *"Alapbeállítások" a(z) 22. Oldalon*
	Home Connect segéd Készülék összekapcsolása mobileszközzel ⟶ *"Alapbeállítások" a(z) 22. Oldalon*
	Vízkőmentesítés
	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) 31. Oldalon*

Fűtési módok menü

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

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

Fűtési mód		Hőmérséklet	Használat
	Forró levegő: CircoTherm *	40–200 °C	Egy vagy több szinten való sütéshez és főzéshez. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
	Felső/alsó fűtés *	50–250 °C	Hagyományos, egy szinten való sütéshez. Különösen alkalmas lédús töltelékkel készült süteményekhez. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentről.
	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	50–250 °C	Pizza és egyéb ételek elkészítéséhez, amelyek sok hőt igényelnek alulról. Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körfűtőtest fűt.
	Kenyérsütési fokozat *	180–240 °C	Kenyér, zsemle és más, magas hőmérsékletet igénylő péksütemények sütéséhez.
	Grill, nagy felület	50–275 °C	Lapos grilleznivalók, például steak, virsli vagy pirítós grillezéséhez és csőben sütéshez. A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.
	Grill, kis felület	50–275 °C	Kis mennyiségű steak, virsli vagy pirítós grillezéséhez és csőben sütéshez. A grillfűtőtest alatt lévő középső felület felforrósodik.
	Alsó fűtés	30–250 °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 lentről.
	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.

	Szuvidálás (sous vide) **	50–95 °C	Főzés „vákuumban” alacsony, 50–95 °C közötti hőmérsékleten és 100% gőzben: alkalmas hús, hal, zöldség és desszertek elkészítéséhez. Az ételeket egy háztartási vákuumozó segítségével légmentesen bezárják egy különleges, hőálló főzőzacskóba. Az így kialakult buroknak köszönhetően megmaradnak az aromák és a tápanyagok.
	Felolvasztási fokozat **	30–60 °C	Fagyasztott ételek kíméletes felolvasztásához.
	Edény előmelegítése	30–70 °C	Edény melegítéséhez.
	Melegen tartás *	60–100 °C	Főtt ételek melegen tartásához.
eco	Felső/alsó fűtés Eco	50–250 °C	Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez. A hő fentről és lentről áramlik. A fűtési mód 150 és 250 °C között a leghatékonyabb. Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiafogyasztás meghatározására hagyományos üzemmódban.
eco	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 légkeringetéses 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) 22. Oldalon*

Hűtőventilátor

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

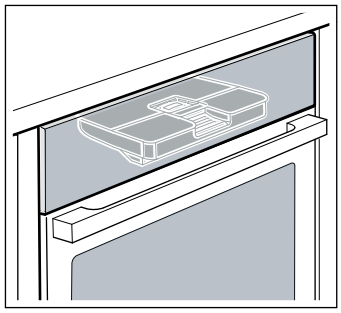
Figyelem!
Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Másként a készülék túlmelegszik.

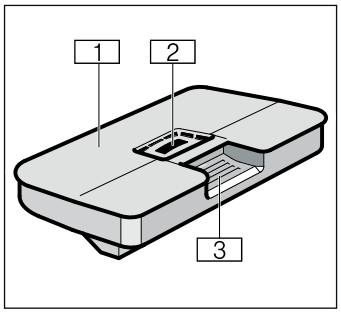
A hűtőventilátor meghatározott ideig még működik, hogy a működést követően a sütőtér gyorsabban lehűljön.

Utasítás: Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy a hűtőventilátor milyen hosszan működjön tovább.
→ *"Alapbeállítások" a(z) 22. Oldalon*

Víztartály

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





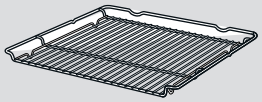
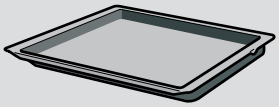
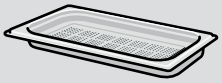
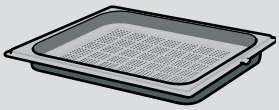
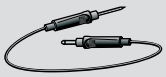
1 Tanksapka
2 Betöltőnyílás
3 A víztartály kivételére és betolására szolgáló fogantyú

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:

	**Rostély** Edényekhez, süteményekhez és felfújtformákhoz. Sültekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.
	**Univerzális serpenyő** Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültekhez. Zsírfelfogó edényként is használhatja, ha közvetlenül a rostélyon grillez. Gőzzel működő üzemmódnál a lecsepegő víz felfogására is használható.
	**Párolóedény, lyukacsos, S méret** Zöldség gőzöléséhez, bogyós gyümölcs aszalásához és felolvasztáshoz.
	Párolóedény, nemlyukacsos, S méret Rizs, hüvelyes növények és gabona főzéséhez.
	**Párolóedény, lyukacsos, XL méret** Nagy mennyiség gőzöléséhez.
	**Sütőhőmérő** Hajszálpontos sütést tesz lehetővé. A használatra vonatozó adatokat a megfelelő fejezetben találja. ⟶ *"Sütőhőmérő" a(z) 25. Oldalon*

Kizárólag eredeti tartozékokat használjon. Azok speciálisan a készülékhez készültek.

Tartozékokat a vevőszolgálatnál, szakkereskedésekben vagy interneten vásárolhat.

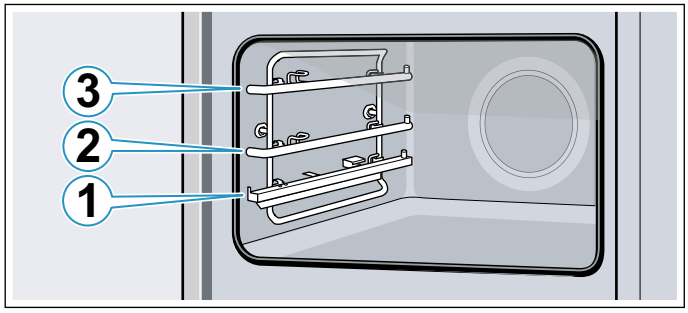
Utasítás: Hő hatására a tartozék deformálódhat. Ez nem befolyásolja a működését. Amikor lehűl, visszanyeri eredeti alakját.

Utasítás: A párolóedény korlátlanul, bármelyik gőzzel működő fűtési módnál használható. Ha más fűtési módot és magas hőmérsékletet állít be, vegye ki a párolóedényt a sütőtérből. A magas hőmérséklet a párolóedény tartós elszíneződését és deformálódását okozhatja.

Tartozék behelyezése

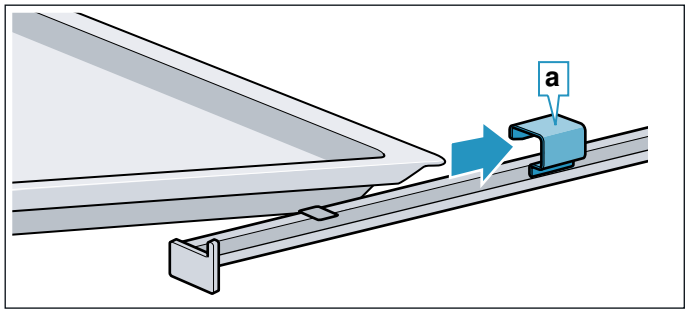
A sütőtérben 3 betolási magasság található. A betolási magasságokat lentről felfelé számoztuk.

⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!
A teleszkópos kihúzósínek a készülék működése során felforrósodnak. Különösen elővigyázatosan járjon el, ha a sínek ki vannak húzva.

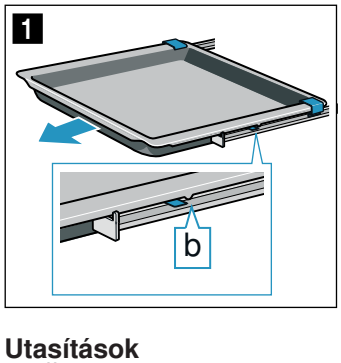


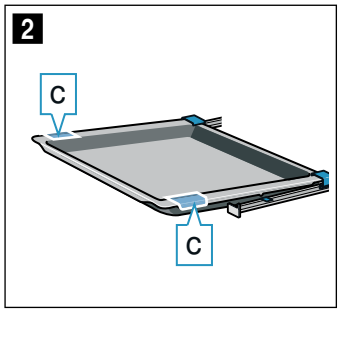
Ügyeljen arra, hogy a tartozék a fül **a** alatt helyezkedjen el a kihúzósíneken.

A képen látható példa: univerzális serpenyő



Húzza kifelé a teleszkópos kihúzósínen 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.

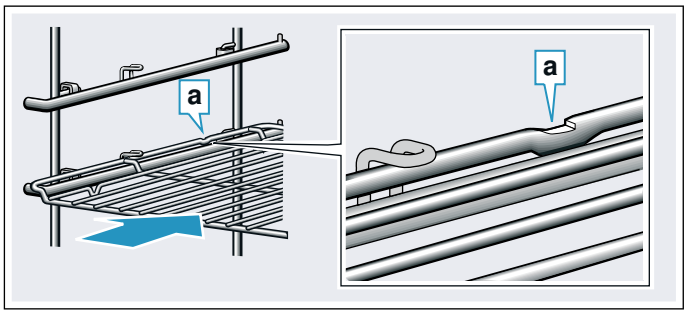
Beakasztás

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.

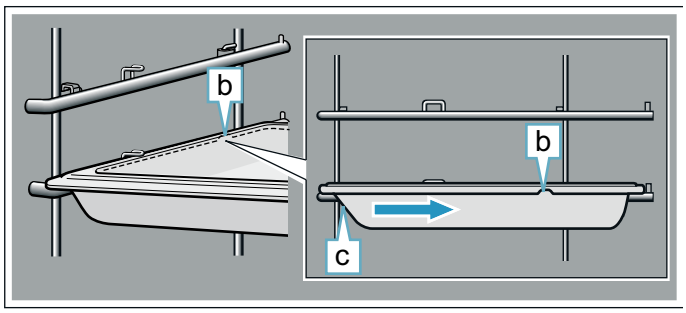
⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!
A tartozék vagy az edény nagyon forró. A forró edényt vagy tartozékot mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.

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

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



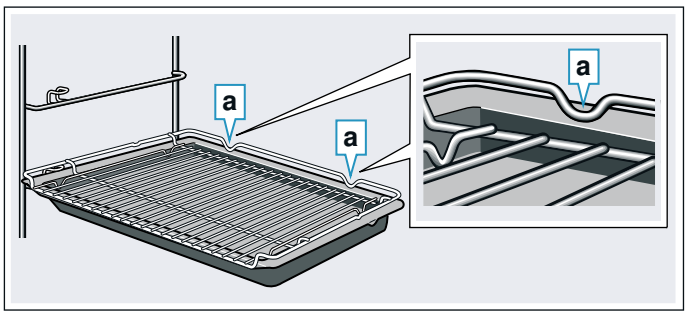
Tepsik betolásakor ügyeljen arra, hogy a beakasztó pecek **b** alul legyen és lefelé nézzen. A tartozék ferde része **c** nézzen előre, a készülék ajtaja felé.



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.



Kis méretű párolóedények csak a rostélyon helyezhetők a sütőtérbe.

Kiegészítő tartozékok

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

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

Utasítás: Nem mindegyik speciális tartozék alkalmas mindegyik készülékhez. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosítószámát (E-szám).
→ *"Vevőszolgálat" a(z) 39. Oldalon*

Kiegészítő tartozékok
Sütő- és grillrács, gőzálló
Sütőtepsi
Univerzális serpenyő
Sütőtepsi, tapadásgátló bevonattal
Univerzális serpenyő, tapadásgátló bevonattal
Felfújthoz való serpenyő
Párolóedény, lyukacsos, XL méret
Párolóedény, lyukacsos, S méret
Párolóedény, nemlyukacsos, S méret
Porcelánedény, nemlyukacsos, S méret
Porcelánedény, nemlyukacsos, L méret
Profi serpenyő
Profi serpenyő fedője
Pizzatepsi
Grilltepsi
Kerámia sütőkő
Üveg sütőtál, 5,1 liter
Üvegserpenyő
Díszléc
ComfortFlex kihúzó (1 szint) + keret*
ComfortFlex kihúzó (1 szint), gőzálló*
* A tartozék nem alkalmas minden készülékhez, rendelés esetén adja meg a termékszámot (E-Nr.)

Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

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

Az első üzembe helyezés előtt

Az első üzembe helyezés előtt vízszolgáltatójánál tájékozódjon csapvize vízkeménységéről.

Ahhoz, hogy a készülék megbízhatóan emlékeztessen a küszöbön álló vízkőmentesítésre, 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) 22. 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) 28. Oldalon*

A készülék kalibrálása és a sütőtér tisztítása

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

Kalibrálás előkészítése

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

A készülék kalibrálása és a sütőtér tisztítása

Utasítások

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

1. A ⏻ érintőgombbal kapcsolja be a készüléket.
2. Töltse fel a víztartályt. ⟶ *"A víztartály feltöltése" a(z) 18. Oldalon*
3. Állítsa be a kalibráláshoz megadott fűtési módot, hőmérsékletet és időtartamot, majd kezdje meg a készülék üzemeltetését. ⟶ *"FullSteam – Gőzben párolás" a(z) 16. Oldalon*

Kalibrálás	
Fűtési mód	Gőzölés
Hőmérséklet	100 °C
Időtartam	30 perc

4. Kalibrálás után végezze el a felfűtést.
   Figyelem!
   Zománc sérülései
   Ne indítson el semmilyen üzemmódot, ha víz van a sütőtér alján. Elindítás előtt törölje fel a vizet a sütőtér aljáról.
5. Szárítsa ki a sütőtér alját.
6. Állítsa be a felfűtéshez megadott fűtési módot és hőmérsékletet, majd kezdje meg a készülék üzemeltetését. ⟶ *"Készülék üzemeltetésének beállítása és megkezdése" a(z) 14. Oldalon*

Felfűtés	
Fűtési mód	CircoTherm forró levegő
Hőmérséklet	maximális
Időtartam	30 perc

7. Szellőztesse ki a konyhát, amíg a készülék felfűt.
8. A megadott időtartam letelte után állítsa le a készülék üzemeltetését. A ⏻ érintőgombbal kapcsolja ki a készüléket.
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*

Utasítások

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

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

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

2. A fűtési mód kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
3. Koppintson az alsó sorra.
4. A hőmérséklet kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.

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

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

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 i érintőgombra.

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

További információk

Ha az i érintőgomb világít, akkor megjeleníthet információkat. Ehhez koppintson az i 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 idő. 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	felfűtés előtt
	Kenyérsütési fokozat	
* ne süssön több szinten		

Utasítások

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

Gyors felfűtés bekapcsolása

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

PowerBoost bekapcsolása

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

Gőz

Az ételeket különösen kíméletesen főzheti gőz segítségével. Egyes fűtési módok esetében hozzáadott gőzzel készíthet el ételeket. Ezenkívül rendelkezésére áll a Kelesztési fokozat, a Felolvasztási 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 búgó hangot hall. A zaj a szivattyú működési ellenőrzése következtében keletkezik. Ez normális üzemzaj.

Kezelőfelület

A kezelőfelület nyitásakor búgó vagy kattanó hangot hall. A zajok a kezelőfelület kihúzása következtében keletkeznek. Ezek normális üzemzajok.

FullSteam – Gőzben párolás

Gőzben párolásnál a forró vízgőz körbezárja az ételt és így megakadályozza az élelmiszerek tápanyagvesztését. Ennek az elkészítési módnak köszönhetően megmarad az ételek alakja, színe, jellegzetes aromája.

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

Indítás

1. Koppintson az ⏻ érintőgombra.
2. Töltse fel a víztartályt.
   Utasítás: A gőzölést csak akkor kapcsolja be, ha a sütőtér teljesen lehűlt (szobahőmérsékletű).
3. Koppintson az ⌂ érintőgombra.
4. A „Gőzölés” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
5. Koppintson az alsó sorra.
6. A kívánt hőmérséklet kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
7. Koppintson az alsó sorra.
8. A kívánt időtartam kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
9. 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.

Menü főzése

Gőzben komplett menü készíthető egyidejűleg anélkül, hogy az ételek átvennék egymás aromáját. ⟶ *"Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 39. Oldalon*

VarioSteam – párolás hozzáadott gőzzel

Hozzáadott gőzzel való főzés esetében a készülék működése alatt különböző időközönként és erősséggel történik a gőz befúvása 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) 39. Oldalon* ⟶ *"Programok" a(z) 24. Oldalon*

Gőz erőssége

A hozzáadott gőznél különféle erősségek állnak rendelkezésére:
- 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 rendelkezésére. A megfelelő fokozat kiválasztásához használja a táblázatban szereplő adatokat. ⟶ *"Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 39. 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.

Szuvidálás (sous vide)

A szuvidálás az alacsony hőmérsékleten történő főzés egy változata, amelynél a vákuumfóliába csomagolt élelmiszereket alacsony, 50–95°C közötti hőmérsékleten és 100% gőzben készítik el. A szuvidálás hús, hal, zöldség és desszertek elkészítésére alkalmas.

Az ételeket egy háztartási vákuumozó segítségével légmentesen bezárják egy különleges, hőálló főzőzacskóba. Az így kialakult buroknak köszönhetően megmaradnak az aromák és a tápanyagok.

Utasítások

- Ha a víztartály a szuvidálás üzemmód közben kiürül, az üzemmód megszakad.
- Szuvidálás közben több víz csapódik le a sütőtér alján, mint más fűtési módoknál.

Indítás

Figyelem!
Bútorok károsodásának veszélye
A szuvidáláshoz csak egy alkalommal töltse fel a víztartályt. Ne töltse fel másodszor is a víztartályt, mert akkor túl sok víz gyülemlene fel a sütőtér alján. A víz kifolyhat a sütőtérből.

1. Koppintson az ⏻ érintőgombra.
2. Töltse fel a víztartályt.
   Utasítás: A szuvidálást csak akkor kapcsolja be, ha a sütőtér teljesen lehűlt (szobahőmérsékletű).
3. A „Sous-vide” kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Koppintson az alsó sorban a hőmérsékletre.
5. A kívánt hőmérséklet kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
6. Az alsó sorban koppintson az „|→|” lehetőségre.
7. A kívánt időtartam kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
8. Koppintson az ▷|| érintőgombra.
   A készülék elindítja az üzemmódot.

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

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.

Felolvasztási fokozat

Használja a „Felolvasztási fokozat ❄" fűtési módot a fagyasztott és mélyhűtött termékek felolvasztásához.

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

Indítás

1. Koppintson az ⏻ érintőgombra.
2. Töltse fel a víztartályt.
3. A „Felolvasztási fokozat ❄" 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 beállítások 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) 22. Oldalon*

⚠ Figyelmeztetés – Sérülés- és tűzveszély!
A víztartályba kizárólag vizet vagy általunk javasolt vízkőoldó 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.

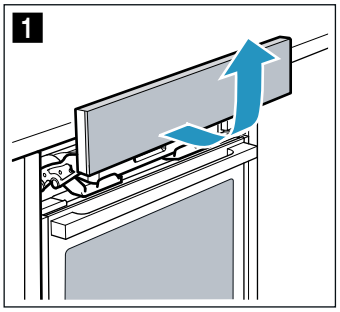
Figyelem!
Készülék károsodása nem megfelelő folyadékok használata miatt.
Ne használjon desztillált vizet, magas klórtartalmú csapvizet (> 40 mg/l) vagy más folyadékot.
Kizárólag friss, hideg csapvizet, lágyított vizet vagy szénsavmentes ásványvizet használjon.

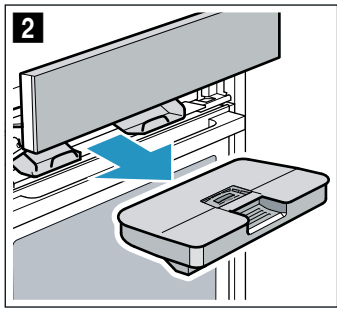
Figyelem!
Szűrt vagy ásványmentesített víz használata esetén üzemzavarok léphetnek fel.
A készülék a teli víztartály ellenére utántöltésre szólíthat fel, vagy a gőzölős üzem 2 perc után megszakad.
Szükség esetén keverje össze a szűrt vagy ásványmentesített vizet palackozott szénsavmentes ásványvízzel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

Utasítások

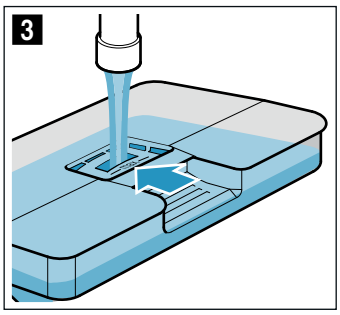
- Ha a víz nagyon kemény, akkor lágyított víz használatát ajánljuk.
- Ha kizárólag lágyított vizet használ, ez esetben beállíthatja a „lágyított” vízkeménységi tartományt.
- Ha ásványvizet használ, állítsa be a „4 nagyon kemény” vízkeménységi tartományt.
- Kizárólag szénsavmentes ásványvizet használjon.

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).

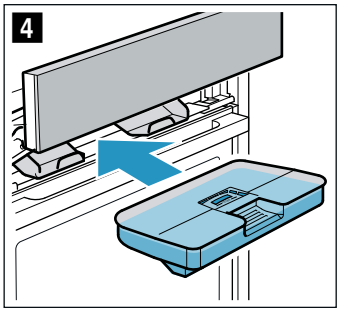


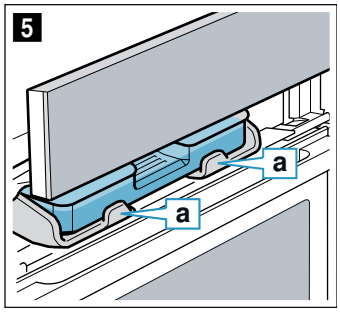


4. Nyomja meg a fedelet a tömítés mentén, hogy ne folyjon ki víz a víztartályból.
5. Töltse fel a víztartályt hideg vízzel a „max” jelölésig (3 ábra).



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.

Víztartály utántöltése

Utasítások

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

1. Nyissa a kezelőfelületet.
2. Vegye ki és töltse fel a víztartályt.
3. Helyezze be a feltöltött víztartályt, 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 víztartályba. Ürítse ki, majd szárítsa ki a víztartályt. 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 víztartály kiürítésére.
- A vízkőfoltokat egy ecetbe mártott kendővel távolítsa el, ezután öblítse le a felületet tiszta vízzel, és szárítsa meg egy puha kendővel.

Víztartály kiürítése

Figyelem!

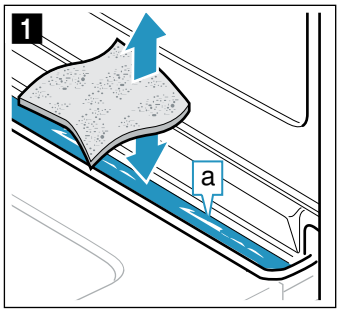
- A víztartályt ne szárítsa a forró sütőtérben. A víztartály megsérülhet.
- Ne tisztítsa a víztartályt mosogatógépben. A víztartály megsérülhet.

1. Nyissa a kezelőfelületet.
2. Vegye ki a víztartályt.
3. Óvatosan vegye le a víztartály fedelét.
4. Ürítse ki a víztartályt, tisztítsa meg mosogatószerrel, majd tiszta vízzel alaposan öblítse ki.
5. Puha törlőkendővel törölje szárazra az összes alkatrészt.
6. Dörzsölje szárazra a fedél tömítését.
7. Nyitott fedéllel hagyja kiszáradni.
8. Helyezze vissza a víztartály fedelét, és nyomja a helyére.

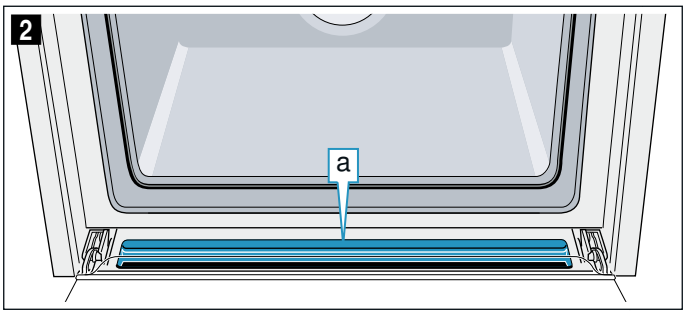
9. Helyezze be a víztartályt, és zárja a kezelőfelületet.

Vízgyűjtő mélyedés tisztítása

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. Nyissa ki a készülék ajtaját.
3. A vízgyűjtő mélyedésben **a** lévő vizet egy nedvszívó kendővel itassa fel és óvatosan törölje ki (1 ábra).



A vízgyűjtő mélyedés **a** a sütőtér alatt található (2 ábra).



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 szennyeződéseket 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 szennyeződéseket a sütőtérből.
3. Szivaccsal törölje szárazra a sütőteret.
4. A készülék ajtaját hagyja nyitva egy órán keresztül, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.

Időfunkciók

A készülék különböző időfunkciókkal rendelkezik.

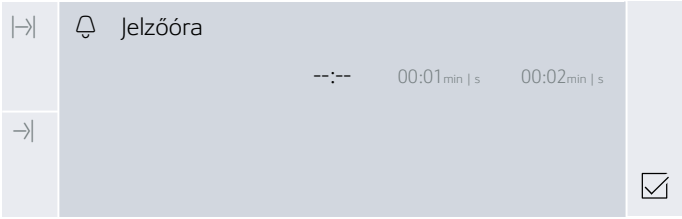
Időfunkciók		Használat
🔔	Jelzőóra	A jelzőóra úgy működik, mint egy tojásfőző óra. A készülék nem automatikusan kapcsol be vagy ki.
|→|	Sütési idő	A beállított idő letelte után a készülék nem kapcsol be vagy ki automatikusan.
→|	Befejezési idő	A készülék automatikusan bekapcsol, majd a beállított időtartam 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) 22. Oldalon* menüvel
Egyszeri gyerekzár	Az ◷ érintőgomb használatával

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

Automatikus gyerekzár

A kijelző zárolódik, hogy a készüléket nem lehessen bekapcsolni. A bekapcsoláshoz meg kell szakítani az automatikus gyerekzárat. 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 gyerekzárat. 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
Vízkeménység	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
	Analóg
Világítás	Üzem közben bekapcsolva
	Üzem közben kikapcsolva
Gyerekzár*	Csak billentyűzár
	Ajtózár és billentyűzár
Automatikus gyerekzár	Kikapcsolva
	Bekapcsolva
Bekapcsolás utáni üzem	Főmenü
	Fűtési módok
	Gőzölés
	Sütősegéd
	Gőzölős programok
Éjszakai elsötétítés	Kikapcsolva
	Bekapcsolva (a kijelző elsötétül 22:00 és 5:59 óra között)
Márkalogó	Kijelzés
	Ne jelenítse meg
Ventilátor továbbműködésének időtartama	Ajánlott
	Minimális
Kihúzórendszer*	Nincs felszerelve (állvány)
	Felszerelve (egyszeres kihúzó esetén)
Home Connect	WiFi be- és kikapcsolása ⟶ *"Home Connect" a(z) 28. 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.

A 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 sütőteret, 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 sültekhez 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 találhatók.

Étel kiválasztása

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

Ételek
Kevert tészta, kerek/négyszögletes sütőforma
Piskóta (6 tojás)
Piskótatekercs
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
Báránycomb csont nélkül
Csirke, egész
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 mindenkori 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 találhatók.

Gőz

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

A gőzölős funkciókhoz kapcsolódó tanácsok a megfelelő fejezetben találhatók. ⟶ *"Gőz" a(z) 16. Oldalon*

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

Sütőhőmérő

Egyes ételeknél használhatja a sütőhőmérőt is. Miután behelyezte a sütőhőmérőt a készülékbe, már csak azok az ételek állnak rendelkezésére, amelyekkel használható a sütőhőmérő. Módosíthatja a sütőtér hőmérsékletét és a belső hőmérsékletet.
⟶ *"Sütőhőmérő" a(z) 25. Oldalon*

Étel kiválasztása

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

Ételek
Fehér kenyér, forma nélkül
Búzakenyér, kevert búzaliszt kenyér forma nélkül
Búzakenyér, kevert búzaliszt kenyér négyszögletes formában
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
Csirkemell, gőzölés
Kacsa, liba, töltelék nélkül, friss
Halfilé, átsütve
Halfilé, párolás
Halfilé, egész
Halfilé, egész, gőzölés
Karfiolrózsa gőzölése
Brokkolirózsa gőzölése
Zöldbab gőzölése
Szeletelt sárgarépa gőzölése
Zöldség, fagyasztott
Héjában főtt burgonya, közepes
Basmati rizs
Natúr rizs
Kuszkusz
Étkezési lencse
Kész köretek regenerálása
Joghurt üvegekben
Tejberizs
Gyümölcskompót
Lágytojás
Keményre főzött tojás
Üvegek fertőtlenítése

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 mindenkori 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

	Gőzölés
	CircoTherm forró levegő
	Felső/alsó fűtés
	Thermogrill
	Pizzafokozat
	Kenyérsütési fokozat
eco	Felső/alsó fűtés Eco
eco	CircoTherm Eco
	Regenerálás

Utasítások

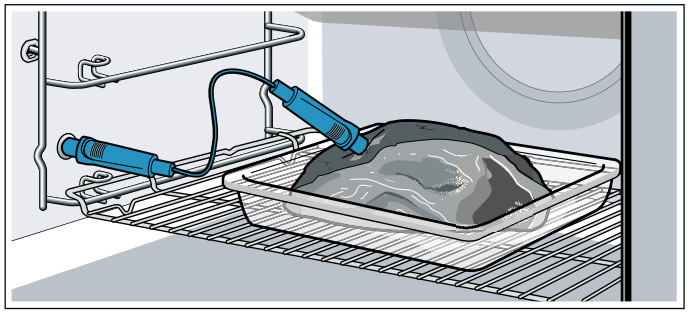
- A sütőhőmérő az élelmiszer belsejének hőmérsékletét méri 30 °C és 99 °C között.
- Csakis a mellékelt sütőhőmérőt használja. Pótalkatrészként a vevőszolgálatnál beszerezhető.
- Használat után mindig vegye ki a sütőhőmérőt a sütőtérből. A sütőhőmérőt soha ne tartsa a sütőtérben.

Sütőhőmérő behelyezése az alapanyagba

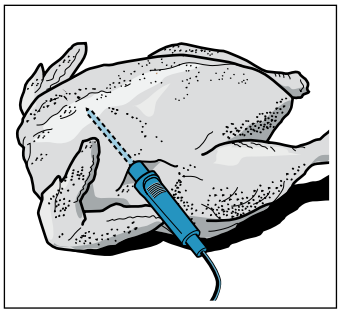
Mielőtt az ételt betenné a sütőtérbe, szúrja bele az alapanyagba a sütőhőmérőt.

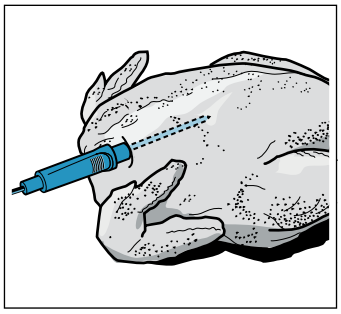
A sütőhőmérő három mérési ponttal rendelkezik. Ügyeljen arra, hogy a középső mérési pont az alapanyagban helyezkedjen el.

Hús: nagy darabok esetén a sütőhőmérőt ferdén szúrja bele a húsba ütközésig.
Vékonyabb darabok esetén a legvastagabb ponton szúrja be.

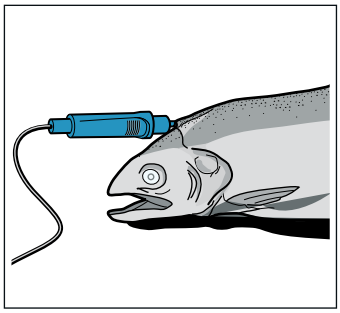


Szárnyas: A sütőhőmérőt a szárnyasmell legvastagabb részénél szúrja be ütközésig. A szárnyas méretétől függően a sütőhőmérőt keresztben vagy hosszában szúrja be. Majd fordítsa meg a szárnyast és a mellső oldalával lefelé tegye a rostélyra.





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.

Különféle élelmiszerek belső hőmérséklete

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

A használati utasítás végén átfogó információkat talál a fűtési módokhoz és a hőmérsékletekhez. ⟶ *"Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 39. Oldalon*

Élelmiszer	Belső hőmérséklet °C-ban
Szárnyasok	
Csirke	80-85
Csirkemell	75-80
Kacsa	80-85
Kacsamell, enyhén sütve	55-60
Pulyka	80-85
Pulykamell	80-85
Liba	80-90
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
Borjúhús	
Borjúsült vagy lapocka, sovány	75-80
Borjúsült, lapocka	75-80
Borjúcsülök	85-90
Bárányhús	
Bárányicomb, enyhén sütve	60-65
Bárányicomb, átsütve	70-80
Bárányborda, enyhén sütve	55-60
Hal	
Egész hal	65-70
Halfilé	60-65
Egyebek	
Fasírt, minden húsféle	80-90
Ételek felmelegítése	65-75

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 csípődjön 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 csatlakozóhüvelyből.

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 |→|.
7. A kívánt időtartam kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
8. A beállítások átvételéhez koppintson a ☑ szimbólumra.
9. Koppintson az ▷|| 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 ▷|| 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 mobileszköz 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.

Letölthető az App Store-ból

SZEREZD MEG: Google Play

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 mobileszközön 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 függnek, 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 alkalmazás-hoz		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.
Készülékinfó ℹ		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 megfelelőségi nyilatkozatot megtalálja az interneten a www.neff-international.com webhelyen, készüléke termékoldalán a kiegészítő dokumentumok között.

CE

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

Tisztítószerek

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

Megfelelő tisztítószerek

Annak érdekében, hogy a különböző felületek ne sérüljenek a nem megfelelő tisztítószerek 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 tisztítószert,
- magas alkoholtartalmú tisztítószert,
- kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot,
- nagynyomású tisztítót vagy gőzüzemű tisztítót,
- speciális tisztítót a melegen tisztításhoz.

Az új szivacskendőket 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 leheletvékonyan vigye fel egy puha kendővel.
Műanyag	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.
Lakkozott felületek	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg.

Kezelőfelület	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót. 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 törlőruhával szárítsa meg. Ne használjon üvegkaparót, vagy nemesacélból készült dörzsszivacsot.
Kilincs	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ha vízkőmentesítő kerül a kilincsre, azonnal törölje le. Ezeket a foltokat később már nem lehet eltávolítani.
A készülék belseje	
Zománcozott és öntisztuló felületek	Kövesse a programoknak a sütőtér felületeire vonatkozó utasításait, amelyek a táblázatok után olvashatók.
A sütőtér világításának üvegburája	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Erős szennyeződésnél legjobb, ha sütőtisztító szert használ.
Ajtótömítés Ne vegye le!	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne súrolja.
Ajtóburkolat	nemesacélból: Használjon nemesacél-tisztítót. Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Ne használjon nemesacél-ápoló szereket. műanyagból: Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa. Puha törlőruhával törölje át. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót. Tisztításhoz vegye le az ajtóburkolatot.
Tartók	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.
Kihúzórendszer	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Ne távolítsa el a kenőzsírt a kihúzósínekről, a legjobb, ha betolt helyzetben tisztítja. Nem tisztítható mosogatógépben.
Tartozékok	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. A nemesacél felületeken keményítőtartalmú élelmiszerek (pl. rizs) által okozott szennyeződések ecetes vízzel tisztíthatók.
Víztartály	Forró mosogatószeres víz: Tisztítsa meg egy mosogatóruhával, és tiszta vízzel alaposan öblítse ki a mosogatószer-maradékok eltávolítására. Puha törlőruhával áttörölhető. Nyitott fedéllel hagyja kiszáradni. Dörzsölje szárazra a fedél tömítését. Nem tisztítható mosogatógépben.
Sütőhőmérő	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Nem tisztítható mosogatógépben.

Utasítások

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

Sütőtér felületei

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

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

Zománcozott felületek tisztítása

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

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

Figyelem!
Soha ne használjon sütőtisztítót a meleg sütőtérben. Sérülések keletkezhetnek a zománcon. A következő felfűtés előtt a csomagolás maradékait teljesen távolítsa el a sütőtérből és a készülékajtóról.

A sütőteret tisztítás után hagyja nyitva, hogy megszáradjon.

Javaslat: A legjobb, ha a tisztítási segédletet használja.
→ *"Tisztítási funkció" a(z) 31. Oldalon*

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

Öntisztító felületek tisztítása

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

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

Beállítás

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

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

Ez felmelegíti a kerámiabevonatot.

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

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

Figyelem!

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

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

EasyClean

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

⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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

Indítás

Utasítások

- Az „EasyClean [δ]" 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 [δ]" tisztítás megszakad.

1. Vegye ki a tartozékokat a sütőtérből.
2. 0,4 liter vizet (nem desztillált vizet) keverjen el egy csepp mosogatószerrel, és öntse középen a sütőtér aljára.
3. Koppintson az ⏻ érintőgombra.
4. Koppintson az ⌂ érintőgombra.
5. Az „EasyClean [δ]" kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
6. Koppintson az alsó sorra.
7. Koppintson az ▷|| érintőgombra.
   A készülék elindítja az EasyClean üzemmódot. A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.

Befejezés

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

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

Utótisztítás

1. Nyissa ki a készülék ajtaját és a maradék vizet egy nedvszívó szivacsos kendővel itassa fel.
2. A sütőtér sima felületeit mosogatóruhával vagy puha kefével tisztítsa meg. A makacs szennyeződéseket nemesacél dörzsszivaccsal távolíthatja el.
3. A vízkőlerakódásokat ecetbe mártott törlőruhával tisztítsa. Végül hideg vízzel mossa át és egy puha törlőruhával 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 zománcozott 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 szennyeződéseket.
- Ismételje meg a tisztítást, miután a sütőtér lehűlt.

Vízkőmentesítés

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

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

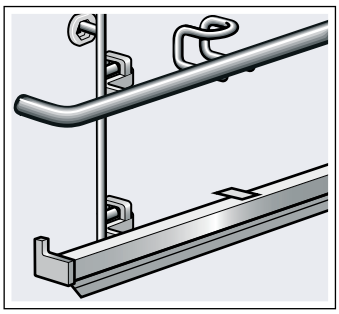
1. Nyissa a kezelőfelületet.
2. Ürítse ki és szárítsa ki a víztartályt.
3. Kapcsolja ki a készüléket.
   A vízkőmentesítés befejeződött, a készülék ismét üzemkész.

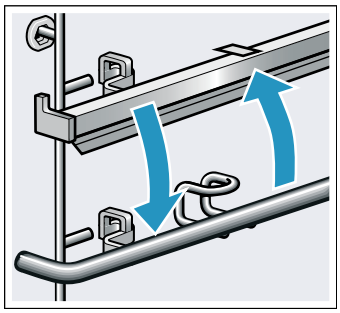
Tartók

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

Teleszkópos kihúzósín betolási magasságának módosítása

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

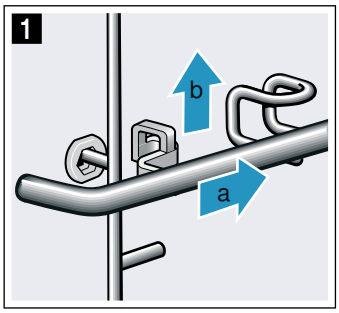


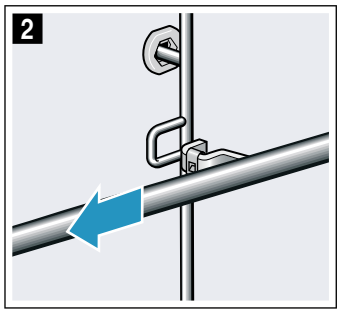


Rúd kivétele

A teleszkópos kihúzósíneket mint a rudakat lehet kivenni és beakasztani.

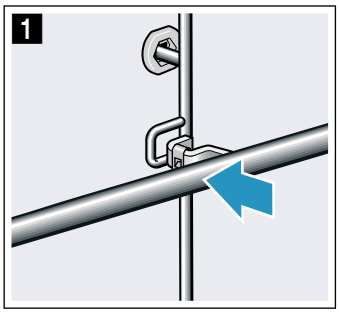
1. Nyomja a rudat hátra **a**, amíg felfelé **b** ki nem tudja húzni (**1** ábra).
2. Akassza ki hátul a rudat és vegye ki (**2** ábra).



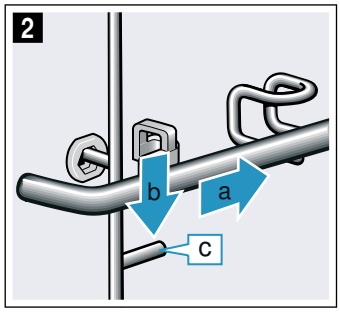


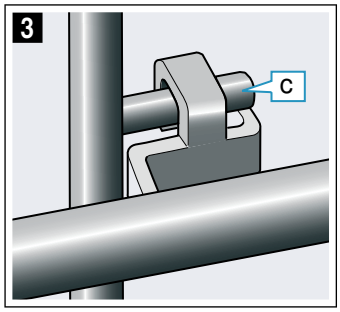
Rúd beakasztása

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).



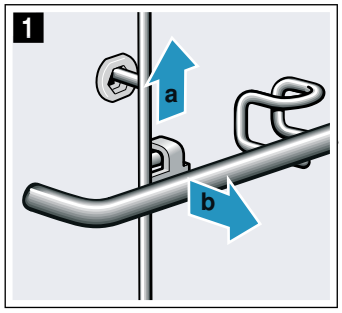


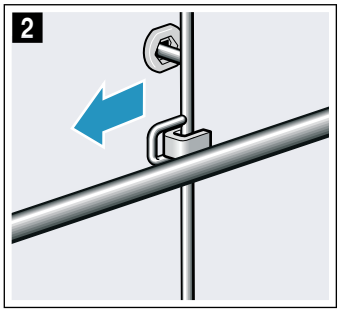
Állványok ki- és beakasztása

⚠ 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 elöl kissé az állványt (közben ne fogja meg a tartozéktartót vagy a teleszkópos kihúzót) **a**, majd akassza ki **b** (**1**. ábra).
2. Ezután az egész állványt húzza előre és vegye ki (**2**. ábra).



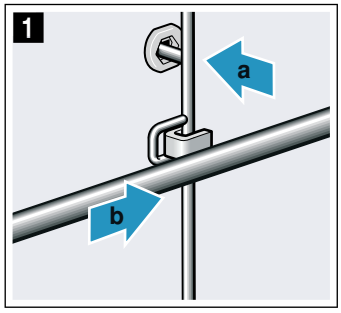


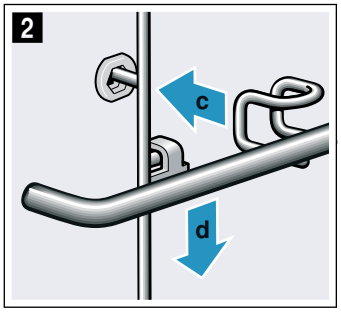
Az állványokat mosogatószerrel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. A makacs szennyeződések eltávolításához használjon kefét.

Állványok beakasztása

Az állványok csak a jobb vagy a bal oldalra illeszkednek. A kihúzósínek előrefelé húzhatók ki.

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





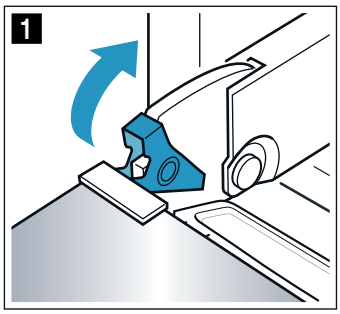
A készülék ajtaja

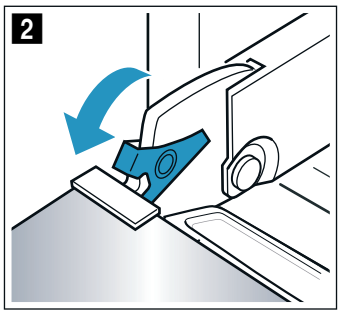
Gondos ápolással és tisztítással készüléke sokáig szép és működőképes marad. Itt megtudhatja, hogyan tisztíthatja a készülék ajtaját.

A készülék ajtajának ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kiszereléséhez a készülékajtó kiakasztható.

A készülékajtó csuklópántjai egy-egy reteszelőkarral rendelkeznek.
Ha a reteszelőkar le van hajtva (1. ábra), a készülékajtó biztosítva van. Nem lehet kiakasztani.
Ha a reteszelőkarok a készülékajtó kiakasztásához fel vannak hajtva (2. ábra), a csuklópántok biztosítva vannak. Nem tudnak bekattanni.



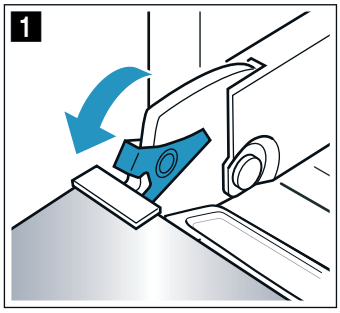


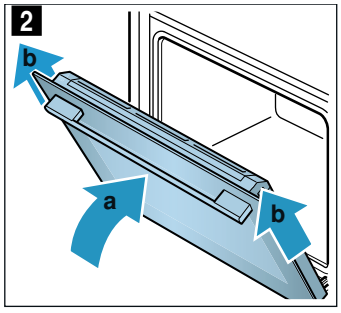
Figyelmeztetés
Sérülésveszély!

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

A készülék ajtajának kiakasztása

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

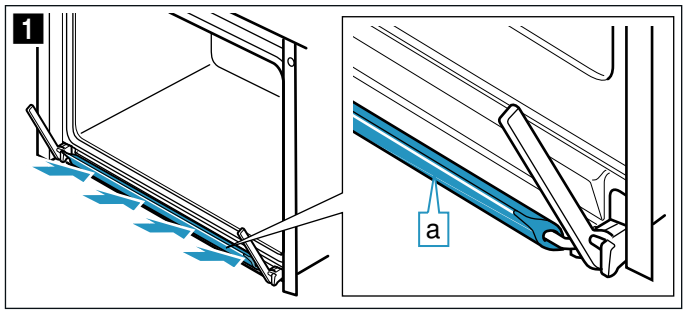




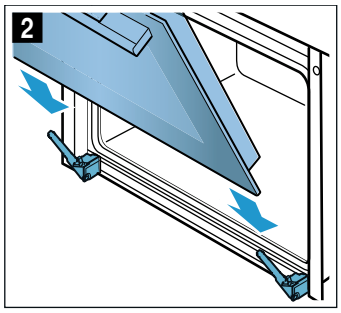
A készülék ajtajának beakasztása

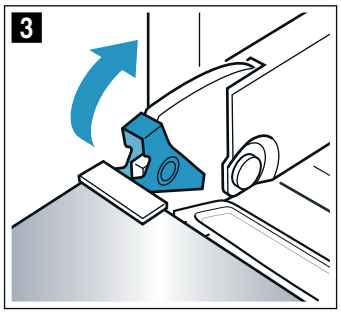
A készülék ajtaját fordított sorrendben akassza be újból.

1. A tömítést **a** nyomja meg a vízgyűjtő mélyedés mentén (1 ábra) mivel a tömítés **a** leválhat tisztítás közben.



2. A készülék ajtajának beakasztásánál ügyeljen arra, hogy mindkét csuklópánt pontosan a nyílásba kerüljön (2 ábra). A készülékajtót ütközésig tolja be.
3. Nyissa ki egészen a készülék ajtaját. Hajtsa vissza mindkét reteszelőkart (3 ábra).





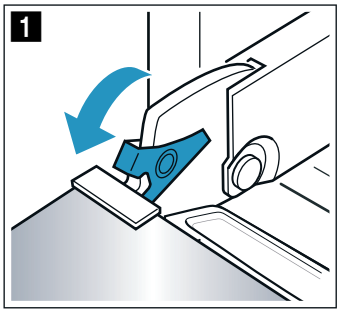
4. Csukja be a sütőtér ajtaját.

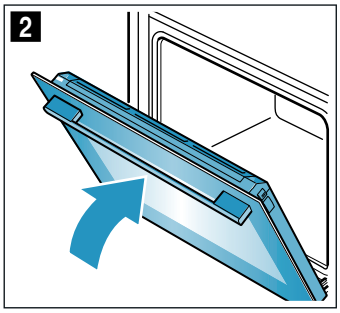
Ajtólapok ki- és beszerelése

A jobb tisztíthatóság érdekében a készülék ajtajának üveglapjai kiszerelhetők. Szükség esetén, ha pl. a készülék magasabban van beépítve, a teljes ajtót kiakaszthatja és lehelyezheti egy sík felületre.

A készülék ajtajának rögzítése

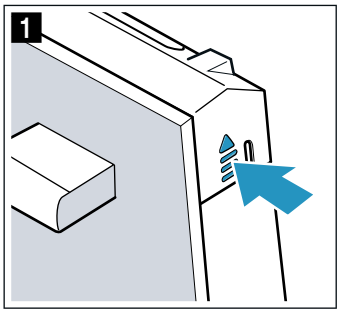
1. Nyissa ki egészen a készülék ajtaját.
2. A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtsa fel (1 ábra).
3. Csukja be a készülék ajtaját ütközésig (2. ábra).

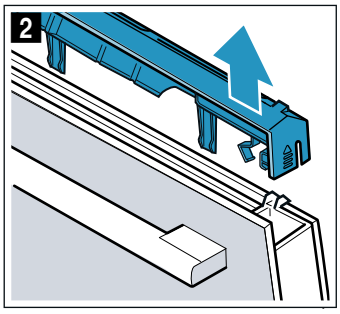




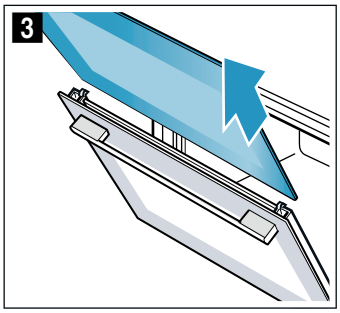
Lapok kiszerelése

1. Nyomja a burkolatot jobb és bal oldalon (1 ábra).
2. Vegye le a burkolatot (2 ábra).

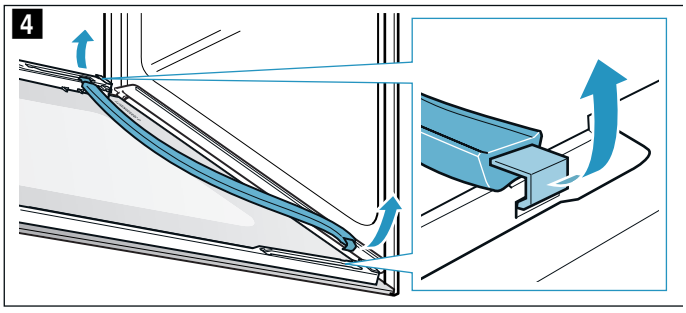




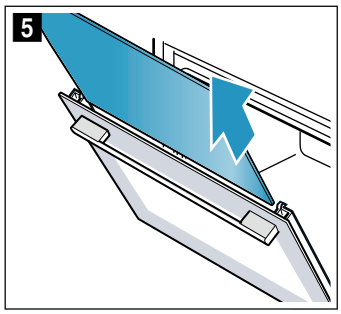
3. Húzza ki a belső lapot (3. ábra) és óvatosan helyezze egy sík felületre.



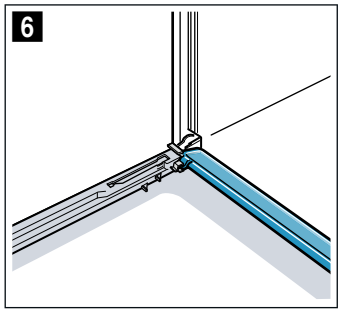
4. Akassza ki és vegye le a tömítést mindkét oldalon (4 ábra).

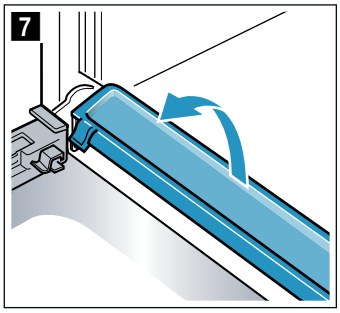


5. Húzza ki a közbülső üveglapot (5. ábra) és óvatosan helyezze egy sík felületre.



6. Szükség esetén tisztításhoz vegye ki a kondenzvízgyűjtőt. Ehhez hajtsa fel teljesen a készülék ajtaját (6 ábra).
7. Hajtsa fel és húzza ki a kondenzvízgyűjtőt (7 ábra).





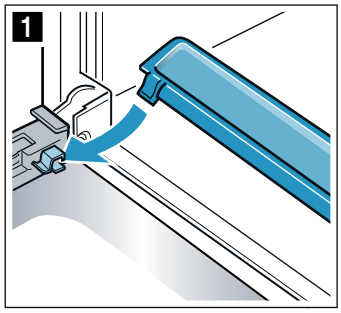
A lapokat ablaktisztító szerrel és puha törlővel tisztítsa meg. Törölje le a kondenzvízgyűjtőt egy törlővel és forró mosogatószeres vízzel.

⚠ Figyelmeztetés
Sérülésveszély!

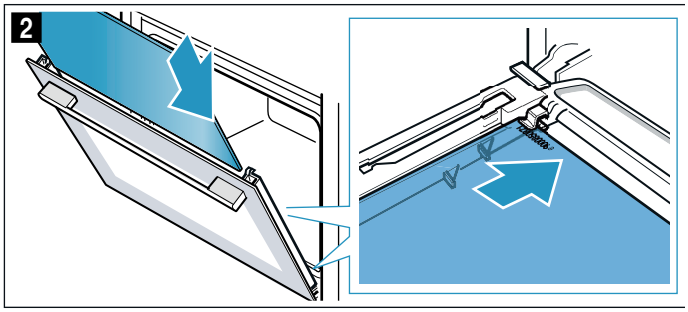
- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A készülék ajtajának csuklópántjai elmozdulnak az ajtó kinyitásakor és becsukásakor, ezáltal becsípődhet az ujja. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.
- A készülékajtón belüli részek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

Lapok beszerelése

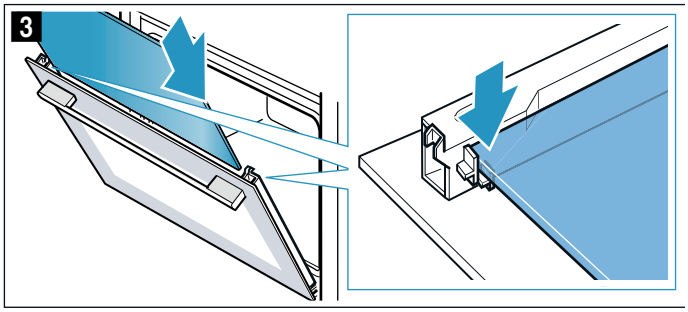
1. Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját, és helyezze vissza a kondenzvízgyűjtőt. Ehhez dugja be függőlegesen a gyűjtőt és fordítsa lefelé (1 ábra).



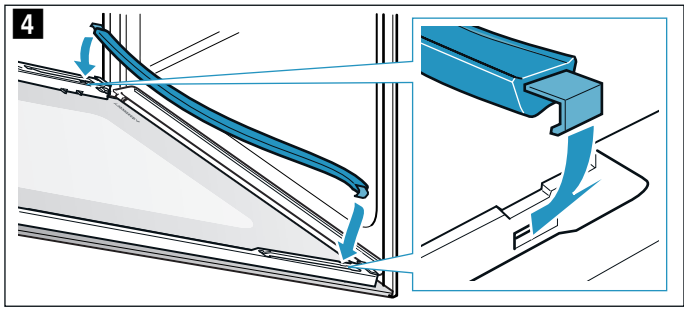
2. Tolja be a közbülső üveglapot és ügyeljen arra, hogy a lap alul megfelelően helyezkedjen el a tartóban (2 ábra).



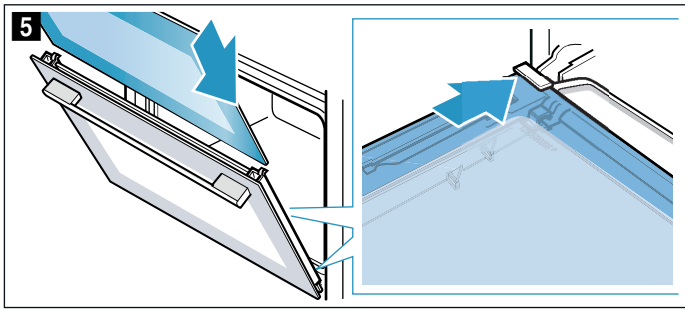
3. A közbülső üveglap tetejét nyomja a helyére (3. ábra).



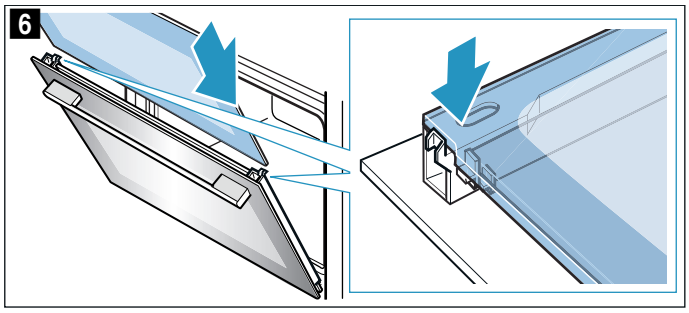
4. Akassza be a tömítést a jobb és bal oldalon (4 ábra)



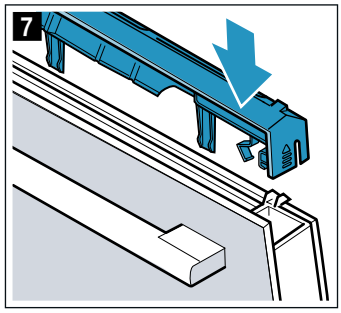
5. Tolja be a belső lapot.
   Betoláskor ügyeljen arra, hogy a lap csillogó oldala legyen kívül, és a kivágás a jobb és bal oldalon fent legyen.
   A lap alul megfelelően helyezkedjen el a tartóban (5 ábra).

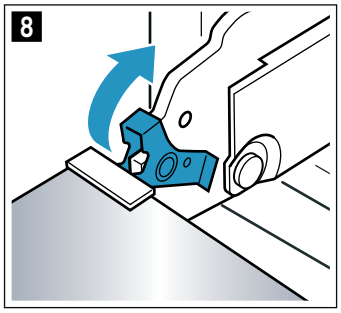


6. Nyomja be felül a belső lapot (6 ábra).



7. Tegye fel a burkolatot, és nyomja rá, hogy hallhatóan bepattanjon (7 ábra).
8. Megint nyissa ki teljesen a készülék ajtaját.
9. Hajtsa be a jobb és bal oldali reteszelőkarokat (8 ábra)





10. Csukja be a készülék ajtaját.

Figyelem!
Csak akkor használja újra a sütőteret, ha az üveglapok szabályszerűen vissza vannak szerelve.

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 „Főzőstúdiónkban 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 biztosítéka 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
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 „Töltse 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
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 biztosítéka rendben van-e
	Az ⊡ érintőgomb szenzora meghibásodott	Hívja a vevőszolgálatot Szükség esetén ürítse ki a víztartályt: nyissa ki a készülék ajtaját, ujjával nyúljon jobbról és balról a kezelőfelület alá, és húzza ki azt
Főzéskor gőz távozik a szellőzőnyílásokon	Normál folyamat	Nem lehetséges

Gőzöléskor túl sok gőz képződik	A készülék kalibrálása automatikus	Normál folyamat
Gőzöléskor ismételten túl sok gőz képződik	A túl rövid főzési idők alatt a készülék nem tud automatikusan kalibrálódni	Állítsa vissza a készüléket a gyári beállításokra, és ismételje meg a kalibrálást
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) 22. Oldalon*
Főzéskor 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.

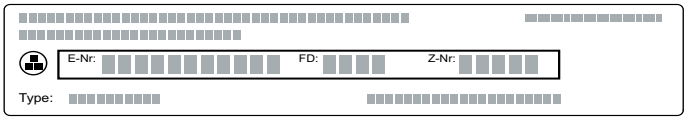
Ha egy LED-es lámpa vagy a lámpa üvegburája egyszer mégis meghibásodik, hívja a vevőszolgálatot. A lámpabura eltávolítása tilos.

Vevőszolgálat

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

E-szám és FD-szám

Telefonos ügyintézés esetén kérjük, adja meg a készülék teljes termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.), hogy szakszerű segítséget nyújthassunk. A számokat tartalmazó adattáblát jobbra találja, ha kinyitja a kezelőfelületet. Ehhez koppintson az ⊡ érintőgombra.
→ *"Gőz" a(z) 16. Oldalon*



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

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

Vevőszolgálat ☏

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

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén
H +361 489 5461

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

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

Az alábbiakban ételek választéka és az elkészítésükre vonatkozó optimális beállítások találhatók. Megmutatjuk Önnek, melyik fűtési mód és hőmérséklet a legmegfelelőbb a kiválasztott ételhez. Adatok is olvashatók a megfelelő tartozékokról, és arról, melyik szintre kell betolni azokat. Tippeket adunk az edényekhez és az elkészítéshez.

Utasítás: Ételek készítésénél sok vízgőz keletkezhet a sütőtérben.
Készüléke nagyon energiahatékony, és üzem közben csak kevés meleget ad le kívül. A készülék belső és külső részei közötti nagy hőmérséklet-különbségek miatt az ajtónál, a kezelőfelületen vagy a szomszédos területen kondenzvíz csapódhat ki. Ez normális, fizikai magyarázattal rendelkező jelenség. Előmelegítéssel vagy az ajtó óvatos kinyitásával csökkentheti a kondenzvíz mennyiségét.
Gőzölésnél vagy hozzáadott gőzt használó megoldás során a cél az, hogy sok vízgőz keletkezzen a sütőtérben. Ha a sütőtér lehűlt a sütés után, törölje ki azt egy nedves kendővel.

Szilikonformák

Az optimális sütési eredményhez sötét, fém sütőformákat ajánlunk.

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

A szilikonformák nem alkalmasak a hozzáadott gőzzel való elkészítéshez és a gőzöléshez.

Sütemények és aprósütemények

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

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

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

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.

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

Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

Sütés egy szinten
Az egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat használja:
- 1. szint

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.

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

Sütőformák
A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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

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

Sütőpapír
Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérséklethez. 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 adtunk 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 találhatók 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 erősége	Időtartam, perc
Sütemények formában						
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Koszorú/négyszögletes sütőforma	1		150-170	-	55-70
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Koszorú/négyszögletes sütőforma	1		150-160	1	50-70
Kevert tésztából készült sütemény, finom	Koszorú/négyszögletes sütőforma	1		150-170	-	60-80
Gyümölcstorta kevert tésztából, finom	Kuglófforma/kapcsos sütőforma	1		160-180	-	45-60
Gyümölcstorta kevert tésztából, finom	Kuglófforma/kapcsos sütőforma	1		150-170	-	45-60
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	1		150-170	-	20-40
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	2		160-170	1	25-35

* előmelegítés

** 5 perc előmelegítés, ne használja a gyorsfelfűtés funkciót.

Étel	Edény/Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Gyümölcs- vagy túrótorta omlós tésztalappal	Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm	1		170-180	-	60-80
Wähe (svájci süti)	Pizzatepsi	1		190-210	-	40-55
Wähe (svájci süti)	Pizzatepsi	1		180-200	-	40-50
Lepény	Lepényforma, feketebádog	1		190-210	-	25-40
Lepény	Lepényforma, feketebádog	1		210-220	1	30-40
Kelt kuglóf	Kuglófforma	1		150-160	-	65-75
Kelt kuglóf	Kuglófforma	1		150-160	1	60-70
Kelt tészta kapcsos sütőformában	Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Kelt tészta kapcsos sütőformában	Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm	1		160-170	2	25-35
Piskótalap, 2 tojásos	Tortalapforma	1		170-180	-	20-30
Piskótalap, 2 tojásos	Tortalapforma	1		150-160	1	25-35
Piskótatorta, 3 tojásos	Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm	1		160-170*	-	25-35
Piskótatorta, 3 tojásos	Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Piskótatorta, 6 tojásos	Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50
Piskótatorta, 6 tojásos	Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm	1		150-160	1	10
					-	25-35
Sütemények tepsiben						
Kevert tésztából készült sütemény töltelékkel	Sütőtepsi	1		160-180	-	20-40
Kevert tésztából készült sütemény töltelékkel	Sütőtepsi	1		160-170	1	30-40
Kevert tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	-	35-50
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Sütőtepsi	1		170-190	-	25-40
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	-	40-55
Omlós tésztából készült sütemény lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	1		160-180	-	60-80
Wähe (svájci süti)	Univerzális serpenyő	1		180-200	-	40-50
Wähe (svájci süti)	Univerzális serpenyő	1		190-210	-	40-50
Kelt tészta száraz töltelékkel	Sütőtepsi	1		160-180	-	15-25
Kelt tészta száraz töltelékkel	Sütőtepsi	1		150-160	1	25-35
Kelt tészta lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	1		180-200	-	30-45
Kelt tészta lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	1		160-180	-	50-70
Kelt tészta száraz töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		160-170	-	25-35
Kelt tészta lédús töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-160	-	45-60
Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú	Sütőtepsi	1		150-160	-	35-45
Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú	Sütőtepsi	1		150-170	2	30-40
Piskótatekercs	Sütőtepsi	1		190-210*	-	10-15
Piskótatekercs	Sütőtepsi	1		190-210*	1	10-15
Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből	Univerzális serpenyő	1		150-160	-	50-60

* előmelegítés

** 5 perc előmelegítés, ne használja a gyorsfelfűtés funkciót.

Étel	Edény/Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből	Univerzális serpenyő	1		140-150	2	80-90
Rétes, édes	Univerzális serpenyő	1		170-180	-	40-60
Rétes, édes	Univerzális serpenyő	1		180-190	2	50-60
Rétes, fagyasztott	Univerzális serpenyő	1		190-210	-	35-50
Rétes, fagyasztott	Univerzális serpenyő	1		180-190	1	35-45
Aprósütemény						
Teasütemény	Sütőtepsi	1		160**	-	25-35
Teasütemény	Sütőtepsi	1		150**	-	25-35
Teasütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150**	-	25-35
Muffin	Muffin sütőforma	1		170-190	-	15-30
Muffin	Muffin sütőforma	1		150-160	1	25-30
Muffin, 2 szinten	Muffin sütőformák	3+1		150-170*	-	20-30
Kelt tésztából készült aprósütemény	Sütőtepsi	1		160-170	-	30-40
Kelt tésztából készült aprósütemény	Sütőtepsi	1		160-180	2	25-35
Leveles tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	2		170-190*	-	20-45
Leveles tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	1		200-220*	1	15-25
Leveles tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		170-190*	-	20-45
Égetett tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	1		200-220	-	30-45
Égetett tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	1		200-220*	1	25-35
Dán sütemény	Sütőtepsi	1		160-180	-	20-30
Dán sütemény	Sütőtepsi	1		160-180	2	25-35
Aprósütemény						
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	1		150-160**	-	25-40
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	1		140-150**	-	25-40
Kinyomós sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-150**	-	30-40
Aprósütemény	Sütőtepsi	2		140-160	-	15-30
Aprósütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		130-150	-	20-35
Habcsók	Sütőtepsi	2		90-100*	-	100-130
Habcsók, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		90-100*	-	100-150
Mandulás habcsók	Sütőtepsi	2		90-110	-	20-40
Mandulás habcsók, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		90-110	-	20-40

* előmelegítés

** 5 perc előmelegítés, ne használja a gyorsfelfűtés 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 középen szépen felemelkedett, de a szélén alacsony maradt.	Csak a kerek sütőforma alját kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.
A gyümölcslé 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 süteméný túl száraz.	Állítsa 10 °C-kal magasabbra a hőmérsékletet, és rövidítse le a sütési időt.
A süteméný 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 süteméný felül túl világos, alul viszont túl sötét.	Legközelebb egy szinttel feljebb tolja be a süteményt.
A süteméný 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 sütött süteméný hátul túl sötét.	A sütőformát ne állítsa közvetlenül a hátfalhoz, hanem a tartozék közepére tegye.
A süteméný összességében túl sötét.	A következő alkalommal válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt.
A süteméný egyenetlenül pirult meg.	A következő alkalommal válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet. A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le. Ügyeljen arra, hogy a sütőforma ne álljon közvetlenül a sütőtér hátsó nyílásai előtt. Aprósütemény sütésénél a darabok lehetőleg ugyanolyan nagyságúak és vastagságúak legyenek.
Ha több szinten sütött. A felső sütőtepsin a süteméný sötétebb, mint az alsón.	Több szinten való sütésnél mindig a Forró levegő: CircoTherm funkciót válassza. Az egyidejűleg betolt tepsiken lévő süteményeknek vagy formáknak nem kell egyidejűleg készen lenniük.
A süteméný 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 panírmorzsával, 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 panírmorzsával.

Kenyér- és zsemlefélék

Készüléke számos fűtési módot kínál kenyér- és zsemlefélék 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
Az egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat használja:
- 1. szint

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

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

Sütőpapír
Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérséklethez. 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 zsemlefélékhez tartozó optimális fűtési módok. A hőmérséklet és a sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért adtunk 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 zsemlefélék 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 sütött 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
- Grill, kis 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	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Fehér kenyér, 750 g	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Kevert kenyér, 1,5 kg	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Kevert kenyér, 1,5 kg	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér, 1 kg	Univerzális serpenyő	1		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér, 1 kg	Univerzális serpenyő	1		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	1		220-240	-	25-35
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	2		220-230	3	20-30
Zsemle						
Meleg zsemle vagy bagett, elősütött	Univerzális serpenyő	2		200-220	-	10-20
Meleg zsemle vagy bagett, elősütött	Sütőtepsi	2		200-220	2	10-20
Zsemle, édes, friss	Sütőtepsi	1		170-180*	-	15-25
Zsemle, édes, friss	Sütőtepsi	1		160-170	3	25-35
Zsemle, édes, friss, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-160*	-	20-30

* előmelegítés

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Zsemle, friss	Sütőtepsi	1		180-200	-	25-35
Zsemle, friss	Sütőtepsi	1		200-220	2	20-30
Bagett, elősütött, hűtött	Univerzális serpenyő	2		200-220	-	10-20
Bagett, elősütött, hűtött	Sütőtepsi	2		200-220	2	10-20
Zsemle, bagett, felfrissítés	Rostély	1		150-160*	-	10-20
Zsemle, fagyasztva						
Meleg zsemle vagy bagett, elősütött	Univerzális serpenyő	2		200-220	-	15-25
Meleg zsemle vagy bagett, elősütött	Sütőtepsi	2		180-200	1	15-25
Perecfélék, készre formázott nyers tészta	Rostély	1		220-240	-	15-25
Perecfélék, készre formázott nyers tészta	Sütőtepsi	2		210-230	1	18-25
Croissant, készre formázott nyers tészta	Sütőtepsi	1		150-170*	-	20-35
Croissant, készre formázott nyers tészta	Sütőtepsi	1		180-200	1	20-30
Zsemle, bagett, felfrissítés	Rostély	1		160-170*	-	10-20
Pirítós						
Pirítós feltéttel, 4 darab	Rostély	2		275	-	5-15
Pirítós feltéttel, 12 darab	Rostély	2		250	-	5-15
Pirítós készítése	Rostély	3		275	-	3-6

* 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

Az egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat használja:

- 1. szint

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.

A sok feltéttel készült pizzához használjon univerzális serpenyőt.

Sütőformák
A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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

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

Sütőpapír
Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérséklethez. 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 adtunk 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. Az étel 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, 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 gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erősége	Időtartam, perc
Pizza						
Pizza, friss	Sütőtepsi	1		200-220	-	20-30
Pizza, friss	Sütőtepsi	1		220-230	-	25-30
Pizza, friss, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, friss, vékony tésztával	Pizzatepsi	1		210-230	-	20-30
Pizza, hűtött	Rostély	1		210-230	-	10-20
Pizza, fagyasztott						
Pizza vékony tésztával, 1 darab	Rostély	1		210-230	-	10-20
Pizza vékony tésztával, 2 darab	Rostély + sütőtepsi	3+1		200-220	-	15-25
Pizza vastag tésztával, 1 darab	Rostély	1		190-210	-	20-35
Pizza vastag tésztával, 2 darab	Univerzális serpenyő + rostély	3+1		160-180	-	25-35
Pizzás bagett	Rostély	1		200-220	-	20-30
Minipizza	Sütőtepsi	1		210-230	-	10-20
Minipizza	Rostély	1		210-230	-	10-20
Pikáns sütemény és quiche						
Pikáns sütemények sütőformában	Kerek sütőforma, Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Pikáns sütemények sütőformában	Kerek sütőforma, Ø 28 cm	1		180-190	1	65-75
Quiche	Lepényforma, feketebádog	1		190-210	-	35-55
Quiche	Lepényforma, feketebádog	1		190-210	-	30-45
Francia lepény	Univerzális serpenyő	1		260-280*	-	10-20
Francia lepény	Univerzális serpenyő	1		200-220*	2	15-25
Pirog	Felfújtforma	1		190-200	-	40-50
Pirog	Felfújtforma	1		170-190	-	50-70
Empanada	Univerzális serpenyő	1		180-190	-	35-45
Empanada	Univerzális serpenyő	1		180-190	2	30-40

* előmelegítés

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Burek	Univerzális serpenyő	1		180-200	-	35-45
Burek	Univerzális serpenyő	1		180-200	-	35-45
* 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

Mindig a megadott betolási magasságokat használja.

Egy szinten formákban vagy az univerzális serpenyőben készíthet ételt.
- formák rostélyon: 1. szint
- univerzális serpenyő: 1. szint

Felfújtakhoz (szuflék) a gőzölés funkciót használja. Nincs szükség vízfürdőre. A kis formákat a perforált gőzölő edényre (XL méret) helyezze, vagy pedig a rostélyra.

Az egyébként vízfürdőben készített ételeket fóliával fedje le.

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 felfújtakhoz és csőben sültekhez 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 felfújtakhoz és szuflékhoz tartozó optimális fűtési módok. A hőmérséklet és a sütési idő a mennyiségtől és a recepttől függ. Egy felfújt sütési állapota függ az edény nagyságától és a felfújt magasságától. Ezért adtunk 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 felfújt 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
- Gőzölés

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
Felfújt, pikáns, főzött hozzávalókból	Felfújtforma	1		200-220	-	35-55
Felfújt, pikáns, főzött hozzávalókból	Felfújtforma	1		160-170	2	40-50
Felfújt, édes	Felfújtforma	1		170-190	-	45-60
Felfújt, édes	Felfújtforma	1		160-180	-	40-50
Lasagne, friss, 1 kg	Felfújtforma	1		160-180	-	50-60
Lasagne, friss, 1 kg	Felfújtforma	1		170-180	2	35-45
Lasagne, fagyasztott, 400 g	Univerzális serpenyő	1		190-210	-	30-40
* előmelegítés						

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Lasagne, fagyasztott, 400 g	Fedő nélküli edény	1		180-190	2	40-50
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, 4 cm magas	Felfújtforma	1		170-180	-	50-60
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, 4 cm magas	Felfújtforma	1		170-190	2	60-70
Szuflé	Felfújtforma	1		160-170*	-	40-50
Szuflé	Felfújtforma	1		170-180	2	30-40
Szuflé	Egyadagos forma	1		100	-	40-45
* előmelegítés						

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) 11. Oldalon*

A szárnyas méretétől és fajtájától függően maximum ½ liter vizet öntsön az univerzális serpenyőbe. Ez felfogja a kicsepegő zsírt és szaftot. Ebből a szaftból mártást készíthet. Emellett kevesebb füst képződik, és a sütőtér tisztább marad.

Sütés edényben

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

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

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

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

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

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

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

A szárnyas egy zárt sütőben is ropogósra sülhet. 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.

Gőzölés

A hozzáadott gőzzel ellentétben a Gőzölés funkcióval a darabolt szárnyasok párolása kíméletesebben megy végbe. Így különösen szaftosak maradnak. Más ízvariáció létrehozásához a gőzölés előtt elősütheti a darabolt szárnyasok húsát, így a párolási idő lerövidül.

Nagyobb szeletekhez hosszabb felfűtési idővel és hosszabb párolási idővel kell számolnia. Ha több azonos súlyú szeletet készít, akkor a felfűtési idő lesz hosszabb, nem a párolási idő.

A darabolt szárnyast nem kell megfordítania.

Használja a lyukacsos párolóedényt (XL méret), és tolja alá az univerzális serpenyőt. Üvegtálat is használhat, ezt állítsa a rostélyra.

Roston sütés

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

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

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

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

Utasítások

- A 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) 25. 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. ½-⅔ részének letelte után fordítsa meg a szárnyast.

Utasítás: Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérséklethez. A sütőpapírt mindig a tepsi 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
- Kenyérsütési fokozat
- Grill, nagy felület
- Gőzölés

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	1		200-220	-	60-70
Csirke, 1 kg	Rostély	1		200-220	2	50-60
Csirkemellfilé, 150 g/db (grillezés)	Rostély	2		275*	-	15-20
Csirkemellfilé (gőzölés)	Gőzpárolóedény	2+1		100	-	15-25
Csirkeaprólék, 250 g/db	Rostély	2		220-230	-	30-35
Csirkeaprólék, 250 g/db	Rostély	2		200-220	2	30-45
Csirke alsócomb, csirkedarabok, fagyasztott	Univerzális serpenyő	2		200-220	-	10-20
Csirke alsócomb, csirkedarabok, fagyasztott	Univerzális serpenyő	2		200-220	-	15-25
Jérce, 1,5 kg	Rostély	1		200-220	-	70-90
Jérce, 1,5 kg	Rostély	1		180-200	2	65-75
Kacsa és liba						
Kacsa, 2 kg	Rostély	1		180-200	-	90-110
Kacsa, 2 kg	Rostély	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40

* 5 perc előmelegítés

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Kacsamell, 300 g/db	Rostély	2		230-250	-	25-30
Kacsamell, 300 g/db	Rostély	2		220-240	2	25-30
Liba, 3 kg	Rostély	1		160-180	-	120-150
Liba, 3 kg	Rostély	1		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	2		190-200	2	45-55
Pulyka						
Bébipulyka, 2,5 kg	Rostély	1		180-190	-	70-90
Bébipulyka, 2,5 kg	Rostély	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Pulykamell csont nélkül, 1 kg	Fedett edény	1		240-250	-	80-110
Pulykacomb csonttal, 1 kg	Rostély	1		180-200	-	80-100
Pulykacomb csonttal, 1 kg	Rostély	1		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 sütve 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) 11. 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 mérsékelten 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 sülhet. 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.

Gőzölés

A hozzáadott gőzzel ellentétben a Gőzölés funkcióval a hús párolása kíméletesebben megy végbe, de nem képződik rajta kéreg. Így különösen szaftos marad. Más ízvariáció létrehozásához a gőzölés előtt elősütheti a hússzeleteket, így a párolási idő lerövidül.

Nagyobb szeletekhez hosszabb felfűtési idővel és hosszabb párolási idővel kell számolnia. Ha több azonos súlyú szeletet készít, akkor a felfűtési idő lesz hosszabb, nem a párolási idő.

A húsdarabokat nem kell megfordítani.

Használja a lyukacsos párolóedényt (XL méret), és tolja alá az univerzális serpenyőt. Üvegtálat is használhat, ezt állítsa a rostélyra.

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) 25. 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 eggyel 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 sültekre 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 ½-⅔ 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 találhatók 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
- Gőzölés

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 erősége	Időtartam, perc
Sertéshús						
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Rostély	1		180-200	-	120-130
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		180-190	1	110-130
Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg	Rostély	1		190-200	-	130-140
Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg	Fedő nélküli edény	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Vesepecsenye, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		220-230	-	70-80
Vesepecsenye, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		170-180	1	80-90
Szűzérme, 400 g	Rostély	2		220-230	-	20-25
Szűzérme, 400 g	Fedő nélküli edény	1		210-220*	1	25-30
Szűzérme, 400 g	Gőzpárolóedény	2		100	-	18-20
Füstölt karaj csonttal, 1 kg (kevés víz hozzáadásával)	Fedett edény	1		210-220	-	60-80
Füstölt tarja csonttal, 1 kg	Fedő nélküli edény	1		160-170	1	70-80
Sertés steak, 2 cm vastag	Rostély	3		250	-	16-20
Sertés szűzérmék, 3 cm vastag (5 perc előmelegítés)	Rostély	3		275*	-	8-12
Marhahús						
Marhafilé, közepes, 1 kg	Rostély	1		210-220	-	40-50
Marhafilé, közepes, 1 kg	Fedő nélküli edény	1		190-200	1	50-60
Párolt marhasült, 1,5 kg	Fedett edény	1		200-220	-	130-140
Párolt marhasült, 1,5 kg**	Fedő nélküli edény	1		150	3	30
				130	2	120-150
Sült hátszín, közepes, 1,5 kg	Rostély	1		220-230	-	60-70
Sült hátszín, közepes, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		190-200	1	65-80
Marhafartő, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		95	-	120-150
Steak, 3 cm vastag, közepes	Rostély	2		275	-	15-20
Hamburger, 3-4 cm magas****	Rostély	2		275	-	25-35
Borjúhús						
Borjúsült, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		160-170	-	100-120
Borjúsült, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		170-180	1	90-110
Borjúcsülök, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		200-210	-	100-110
Borjúcsülök, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		170-180	1	100-120

* előmelegítés

** a sütés kezdetén öntsön kb. 100 ml folyadékot az edénybe; a víztartályt működés közben után kell tölteni

*** az univerzális serpenyőt tolja be alá a 1. betolási magasságra

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

***** megfordítás nélkül

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Bárányhús						
Bárányc omb csont nélkül, közepes, 1,5 kg	Rostély	1		170-190	-	50-70
Bárányc omb csont nélkül, közepes, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		170-180	1	80-90
Bárányg erinc csonttal*****	Rostély	1		180-190	-	40-50
Bárányg erinc csonttal*****	Fedő nélküli edény	1		200-210*	1	25-30
Bárányborda***	Rostély	2		275	-	12-18
Kolbászok						
Grillkolbász	Rostély	2		275	-	10-20
Bécsi virsli	Gőzpárolóedény	2		80	-	14-18
Fehér kolbász	Gőzpárolóedény	2		80	-	12-20
Húsételek						
Fasírt, 1 kg	Fedő nélküli edény	1		170-180	-	70-80
Fasírt, 1 kg	Fedő nélküli edény	1		190-200	1	70-80

* előmelegítés

** a sütés kezdetén öntsön kb. 100 ml folyadékot az edénybe; a víztartályt működés közben után kell tölteni

*** az univerzális serpenyőt tolja be alá a 1. betolási magasságra

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

***** megfordítás nélkül

Tippek sütéshez, pároláshoz és grillezéshez

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

Hal

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

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

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

Sütés és grillezés rostélyon

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

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

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

Lehetőleg egyforma, hasonló súlyú és vastagságú grilleznivalókat válasszon. Akkor egyenletesen pirulnak

meg, és finom szaftosak maradnak. A grillszeleteket helyezze közvetlenül a rostélyra.

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

Utasítások

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

Sütés és párolás edényben

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

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

A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények tükör módjára visszaverik a meleget, ezért csak mérsékelten 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 sülhet. Ehhez üvegfedős sütőedényt használjon, és állítson 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.

Gőzölés

A „gőzölés” funkcióval a hal kíméletesebben párolódik, és különösen lédús marad.

Nagyobb szeletekhez hosszabb felfűtési idővel és hosszabb párolási idővel kell számolnia. Ha több azonos súlyú szeletet készít, akkor a felfűtési idő lesz hosszabb, nem a párolási idő.

A halat nem kell megfordítania.

Használja a perforált gőzölő edényt (XL méret), és tolja alá az univerzális serpenyőt. Üvegtálat is használhat, ezt állítsa a rostélyra.

Az egyébként vízfürdőben készített ételeket fóliával fedje le.

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) 25. 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 adtunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa eggyel magasabbra.

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

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

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

A nem hasával lefelé fordított halat a megadott idő ½-⅔ részének letelte után fordítsa meg.

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

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

Használt fűtési módok:
- Termogrill
- Pizzafokozat
- Kenyérsütési fokozat
- Grill, nagy felület
- Gőzölés

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	1		170-190	-	20-30
Hal, sült, egész, 300 g, pl. pisztráng	Univerzális serpenyő	1		170-180	2	15-20
				160-170	-	5-10
Hal, gőzölt, egészben, 300 g, pl. pisztráng	Gőzpárolóedény	2		80-90	-	15-25
Hal egészben, grillezve, 1,5 kg, pl. lazac	Rostély	1		170-190	-	30-40
Hal, gőzölt, egészben, 1,5 kg, pl. atlanti tőkehal	Gőzpárolóedény	2		80-90	-	35-50
Halfilé						
Halfilé, natúr, grillezve	Rostély	2		220*	-	15-25
Halfilé, natúr, gőzölve	Gőzpárolóedény	2		80-100	-	10-16
Halkotlett						
Halkotlett, 3 cm vastag**	Rostély	2		275	-	18-22
Hal, fagyasztott						
Hal egészben, 300 g, pl. pisztráng	Gőzpárolóedény	2		80-100	-	20-25
Halfilé, natúr	Fedett edény	1		210-230	-	25-40
Halfilé, natúr	Fedett edény	1		210-230	-	30-45
Halfilé, átsütve	Rostély	2		220-240	-	35-45
Halfilé, átsütve	Fedő nélküli edény	1		200-220	2	35-45
Halrudacskák (közben fordítsa meg)	Sütőtepsi	1		220-240	-	10-20
Halrudacskák (közben fordítsa meg)	Sütőtepsi	1		220-240	-	15-25
Halételek						
Hal-terrine	Terrine-sütőforma	1		70-80	-	45-80

* előmelegítés

** az univerzális serpenyőt tolja be alá az 1. betolási magasságra

Zöldség, köretek és tojás

Az alábbiakban friss és fagyasztott zöldség, krumpli, rizs, gabonafélék és tojás gőzöléséhez talál adatokat. Ezenkívül pl. mélyhűtött hasábburgonya sütéséhez is talál itt adatokat.

Gőzölés

Kizárólag eredeti tartozékokat használjon. A lyukacsos párolóedényben (XL méret) való gőzölésnél mindig tolja be alá az univerzális serpenyőt. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot.

Gőzölés egy szinten
A beállítási táblázatokban megadott betolási magasságokat használja.

Gőzölés két szinten
A két szinten való gőzölés kiválóan alkalmas pl. brokkoli és krumpli egyidejű párolására. Eltérő párolási idők esetén a rövidebb párolási idejű ételt csak később tolja be.
- Rostély és beakasztott párolóedény, S méret, lyukacsos és/vagy nemlyukacsos: 3. szint
- Lyukacsos párolóedény, XL méret: 2. szint

Edény
Ha edényt használ, helyezze azt a rostélyra, ill. az XL méretű, perforált gőzölő edényre.

Az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie. Ha vastag falú edényt használunk, meghosszabbodik a főzési idő.

Az egyébként vízfürdőben készített ételeket fóliával fedje le.

Párolási idő és mennyiség
Gőzölésnél a párolási idők a darabok nagyságától függnek, de függetlenek a teljes mennyiségtől. Nagyobb összmennyiség esetén a felfűtési idő lesz hosszabb, nem a párolási idő.

Nagyobb szeletekhez hosszabb felfűtési idővel és hosszabb párolási idővel kell számolnia. Ha több azonos súlyú szeletet készít, akkor a felfűtési idő lesz hosszabb, nem a párolási idő.

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

Az élelmiszert mindig egyenletesen elosztva helyezze az edénybe. A különböző vastagságú rétegek egyenetlenül főnek. A nyomásérzékeny élelmiszert ne rétegezze túl magasan a párolóedényben. Inkább használjon két edényt.

Rizs és gabonafélék
Adjon hozzá vizet, ill. folyadékot a megadott arányban. Az 1:1,5 arány pl. 100 g rizshez 150 ml folyadék hozzáadását jelenti.

Sütés és grillezés

Kizárólag eredeti tartozékokat használjon.

Ételkészítés egy szinten
A beállítási táblázatokban megadott betolási magasságokat használja.

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 hőmérséklethez. 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 adtunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa eggyel magasabbra.

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

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

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

Használt fűtési módok:
- Forró levegő: CircoTherm
- Felső/alsó fűtés
- Pizzafokozat
- Kenyérsütési fokozat
- Grill, nagy felület
- Gőzölés

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérsék-let, °C	Gőz erős-sége	Időtar-tam, perc
Zöldség, friss						
Articsóka gőzölése, egészben	Gőzpárolóedény	2		100	-	30-35
Karfiol gőzölése, egészben	Gőzpárolóedény	2		100	-	25-35
Brokkolirózsa gőzölése	Gőzpárolóedény	2		100	-	6-9
Zöldbab gőzölése	Gőzpárolóedény	2		100	-	18-25
Szeletelt sárgarépa gőzölése	Gőzpárolóedény	2		100	-	10-20
Szeletelt karalábé gőzölése	Gőzpárolóedény	2		100	-	20-25
Hagymakarikák gőzölése	Gőzpárolóedény	2		100	-	6-9
Csöves kukorica gőzölése	Gőzpárolóedény	2		100	-	30-40
Cékla gőzölése, egészben	Gőzpárolóedény	2		100	-	43-50
Fehér spárga gőzölése, egészben	Gőzpárolóedény	2		100	-	7-15

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Spenót gőzölése	Gőzpárolóedény	2		100	-	2-3
Szeletelt cukkini gőzölése	Gőzpárolóedény	2		100	-	3-4
Zöldség, fagyasztott						
Spenót	Gőzpárolóedény	2		100	-	15-25
Karfiol	Gőzpárolóedény	2		100	-	5-8
Zöldbab	Gőzpárolóedény	2		100	-	6-10
Brokkoli	Gőzpárolóedény	2		100	-	6-7
Borsó	Gőzpárolóedény	2		100	-	3-10
Sárgarépa	Gőzpárolóedény	2		100	-	4-6
Kelbimbó	Gőzpárolóedény	2		100	-	5-10
Vegyes zöldség, 1 kg	Gőzpárolóedény	2		100	-	10-15
Zöldséges ételek						
Grillezett zöldség	Univerzális serpenyő	3		275	-	10-15
Zöldségfelfújt gőzölése	Egyadagos forma	1		100	-	50-70
Burgonya						
Sült burgonya, félbevágva	Univerzális serpenyő	1		160-180	-	45-60
Sült burgonya, félbevágva	Univerzális serpenyő	2		180-190	1	40-50
Héjában főtt burgonya, egész	Gőzpárolóedény	2		100	-	35-45
Sós burgonya, negyedelt	Gőzpárolóedény	2		100	-	20-25
Gombóc	Gőzpárolóedény	2		95	-	20-25
Burgonyatermékek, fagyasztva						
Pirított burgonya (közben fordítsa meg)	Univerzális serpenyő	2		200-220	-	20-30
Burgonyabatyuk, töltve (közben fordítsa meg)	Univerzális serpenyő	2		190-210	-	15-25
Burgonyabatyuk, töltve (közben fordítsa meg)	Univerzális serpenyő	2		200-220	-	18-28
Krokett	Sütőtepsi	1		200-220	-	15-25
Krokett (közben fordítsa meg)	Sütőtepsi	1		210-230	-	15-25
Hasábburgonya (közben fordítsa meg)	Sütőtepsi	1		190-210	-	20-30
Hasábburgonya, 2 szinten (közben fordítsa meg)	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		200-220	-	30-40
Rizs						
Basmati rizs, 1:1,5	Lapos edény	1		100	-	20-30
Hosszú szemű rizs, 1:1,5	Lapos edény	1		100	-	20-30
Natúr rizs, 1:1,5	Lapos edény	1		100	-	35-45
Előfőzött rizs, 1:1,5	Lapos edény	1		100	-	15-20
Rizottó, 1:2	Lapos edény	1		100	-	25-35
Gabonafélék						
Kuszkusz, 1:1	Lapos edény	1		100	-	6-10
Köles, egész, 1:2,5	Lapos edény	1		100	-	25-35
Polenta/kukoricadara, 1:5	Lapos edény	1		100	-	20-45
Árpa, 1:2,5	Lapos edény	1		80-100	-	35-45
Étkezési lencse, 1:2	Lapos edény	1		100	-	35-50

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Fehér fejtett bab, beáztatott, 1:2	Lapos edény	1		100	-	65-75
Grízgombóc	Gőzpárolóedény	2		95	-	6-10
Tojás						
Tojáslepény 2 tojásból	Fedő nélküli edény	1		80	-	14-16
Tojás, keményre főzve	Gőzpárolóedény	2		100	-	9-11
Tojás, lágyra főzve	Gőzpárolóedény	2		100	-	6-8

Desszert

Készülékével egyszerűen készíthet joghurtot és különféle édességeket is.

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.
   Tartós tejet elegendő 40 °C-ra felmelegíteni.
2. Keverjen bele 150 g joghurtot (hűtőszekrény-hőmérséklet).
3. Töltse csészékbe vagy kis üvegekbe, és fedje le frissentartó fóliával.
4. Ezután a csészéket vagy az üvegeket tegye a sütőtér aljára, és a táblázatban leírtak szerint állítsa be.
5. Az elkészítés után az joghurtot tegye a hűtőszekrénybe.

Tejberizs készítése

1. Mérje le a rizst, és adjon hozzá 2,5-szörös mennyiségű tejet.
2. A rizst és a tejet max. 2,5 cm magasan töltse egy tálba.
   Nagyobb mennyiséghez használhatja az univerzális serpenyőt is.
3. A táblázatban leírtak szerint végezze el a beállításokat.
4. A párolás után keverje meg.
   A maradék tejet gyorsan felszívja.

Kompót

Mérje le a gyümölcsöt, és adja hozzá a mennyiség kb. ⅓ hánydát kitevő vizet. Ízlés szerint cukrozza és fűszerezze. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

Karamellkrém és Crème brûlée

Töltse a masszát 2-3 cm magasan a formákba. Helyezze a formákat közvetlenül a lyukacsos párolóedénybe (XL méret). Vízfürdő nem szükséges. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

Az egyébként vízfürdőben készített ételeket fóliával fedje le.

Ha a formák nagyon vastag anyagból készültek, a főzési idő hosszabb lehet.

Gőzgombóc

A kelt tésztát készítse el saját receptje szerint, kelesztési idő nélkül. A megformázott gombócokat helyezze egy kivajazott, lyukacsos párolóedénybe (XL méret), és hagyja megkelni. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

Javasolt beállítási értékek

Használt fűtési módok:
- Gőzölés
- Kelesztési fokozat

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban / kelesztési fokozat	Időtartam, perc
Crème Brulée	Egyadagos forma	1		85	20-30
Karamellkrém	Egyadagos forma	1		85	25-35
Gőzgombóc	Univerzális serpenyő	1		100	25-30
Joghurt	Egyadagos forma	Sütőtér alja		1	300-360
Tejberizs, 1:2,5	Univerzális serpenyő	1		100	35-45
Gyümölcskompót	Univerzális serpenyő	1		100	10-20

Menü főzése

Készülékében komplett menü készíthető egyidejűleg anélkül, hogy az ételek átvennék egymás ízét, vagy befolyásolnák egymás aromáját.

A leghosszabb főzési időt igénylő ételt tegye be először a főzőtérbe, a többit pedig a megfelelő időpontokban. Így minden étel egyszerre lesz készen.

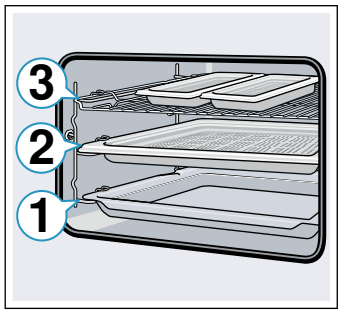
Gőzölés

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

Vegye figyelembe az útmutatásokat ebben a fejezetben, az illető szakaszokban:
- a felfűtési idő az ételek nagyságától és súlyától függően változik
- az elkészítési idő független a mennyiségtől
- gőzálló edényt kell használni
- szuflét fóliával le kell fedni
- az univerzális serpenyőt mindig az 1. szintre kell betolni

A tartozékok betolási magassága

A tartozékokat mindig a megadott sorrendben tolja be:
- 3. szint: rostély S méretű párolóedénnyel
- 2. szint: XL méretű párolóedény
- 1. szint: univerzális serpenyő



Javasolt beállítási értékek

Alkalmazott fűtési mód:
- Gőzölés

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérsék-let, °C	Időtar-tam, perc
Mélyhűtött lazacfilé	Nem perforált gőzpároló edény, S méret	3		100	20
Brokkoli	Perforált gőzpároló edény, XL méret	2		100	9
Sós burgonya, negyedelt	Perforált gőzpároló edény, S méret	3		100	25

Eco fűtési módok

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

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

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

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

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 tükör módjára visszaverik a meleget. A nem tükröződő zománcból, hőálló üvegből vagy bevonatos alumíniumöntvényből készült edény megfelelőbb.

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

Sütőpapír
Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a kiválasztott hőmérséklethez. 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 adtunk 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 sütemény vagy aprósütemény csak kívül sülne meg, de belül nem lenne átsülve.

Használt fűtési módok:
- eco CircoTherm Eco
- 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	1	eco	140-160	60-80
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	1	eco	140-160	20-40
Piskótalap, 2 tojásos	Tortalapforma	1	eco	150-170	20-30
Piskótatorta, 3 tojásos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	1	eco	160-170	25-35
Piskótatorta, 6 tojásos	Kerek sütőforma, Ø 28 cm	1	eco	150-160	50-60
Kelt kuglóf	Kuglófforma	1	eco	150-160	65-75
Sütemények tepsiben					
Kevert tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Sütőtepsi	1	eco	160-180	20-40
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Sütőtepsi	1	eco	170-180	25-35
Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú	Sütőtepsi	1	eco	150-160	35-45
Kelt tészta száraz töltelékkel	Sütőtepsi	1	eco	150-170	20-35
Aprósütemény					
Muffin	Muffin sütőforma	2	eco	160-180	15-30
Teasütemény	Sütőtepsi	1	eco	150-160	25-35
Leveles tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	2	eco	170-190	25-50
Égetett tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	1	eco	190-200	40-50
Aprósütemény	Sütőtepsi	2	eco	140-160	15-30
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	2	eco	140-150	25-40
Kelt tésztából készült aprósütemény	Sütőtepsi	1	eco	150-160	30-40
Kenyér és zsemle					
Kevert kenyér, 1,5 kg	Négyszögletes sütőforma	1	eco	200-210	35-45
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	1	eco	240-250	20-25
Zsemle, édes, friss	Sütőtepsi	1	eco	170-190	15-20
Zsemle, friss	Sütőtepsi	1	eco	180-200	25-35
Hús					
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1	eco	180-190	120-140
Párolt marhasült, 1,5 kg	Fedett edény	1	eco	200-220	140-160
Borjúsült, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1	eco	170-180	110-130
Hal					
Hal, párolt, egész, 300 g, pl. pisztráng	Fedett edény	1	eco	190-210	25-35
Hal, párolt, egész, 1,5 kg, pl. lazac	Fedett edény	1	eco	190-210	45-55
Halfilé, natúr, párolt	Fedett edény	1	eco	190-210	15-35

Akrilamid az élelmiszerekben

Az akrilamid elsősorban a magas hőmérsékleten elkészített gabona- és burgonyatermékeknél, mint pl.a burgonyasziromnál, hasábburgonyánál, pirítósnál, zsemlénél, kenyérnél, finompékárunál (kekszek, mézeskalács, adventi mézes süteméný) keletkezik.

Tippek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez	
Általános tudnivalók	■ A főzési idők lehetőleg legyenek rövidek. ■ Az ételeket aranysárgára pirítsa, ne túl sötétre. ■ A nagy, vastag főznivaló kevesebb akrilamidod 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 játéktere van az étrend elkészítésénél, mert a párolt hús probléma nélkül melegen tartható. A főzés alatt ne fordítsa meg a húst. A készülék ajtaját tartsa csukva az egyenletes főzési légkör biztosítására.

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

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

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

Edény

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

A nyitott edényt mindig a 1. szintre tegye, a rostélyra.

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

Készüléke rendelkezik kímélő párolás fűtési móddal. Az üzemmódot csak teljesen lehűlt sütőtérnél indítsa el. Hagyja a sütőteret és az edényt nagyjából 10 percig jól átmelegedni.

A főzőhelyen 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 adtunk meg beállítási tartományokat.

Alkalmazott fűtési mód:
■ Kímélő párolás

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Átsütés idő-tartama percben	Hőmérsék-let, °C	Időtar-tam, perc
Szárnyasok						
Kacsamell, enyhén sütve, 300 g/db	Fedő nélküli edény	1		6-8	95*	45-60
Csirkemellfilé, 200 g/db, átsütve	Fedő nélküli edény	1		4	120*	45-60
Pulykamell csont nélkül, 1 kg, átsütve	Fedő nélküli edény	1		6-8	120*	100-130
Sertéshús						
Vesepecsenye, 5-6 cm vastag, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		6-8	85*	130-180
Sertésfilé, egész	Fedő nélküli edény	1		4-6	85*	45-70
* előmelegítés						

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Átsütés idő-tartama percben	Hőmérsék-let, °C	Időtar-tam, perc
Marhahús						
Marhasült (fartő), 6-7 cm vastag, 1,5 kg, átsütve	Fedő nélküli edény	1		6-8	100*	150-190
Marhafilé, 1 kg	Fedő nélküli edény	1		4-6	85*	90-120
Sült hátszín, 5-6 cm vastag	Fedő nélküli edény	1		6-8	85*	120-180
Bélszínérmék/bélszínjava, 4 cm vastag	Fedő nélküli edény	1		4	85*	40-60
Borjúhús						
Borjúsült, 4-5 cm vastag, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		6-8	85*	100-130
Borjúsült, 7-10 cm vastag, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		6-8	85*	150-210
Borjúfilé, egész, 800 g	Fedő nélküli edény	1		4-6	85*	70-120
Borjúérmék, 4 cm vastag	Fedő nélküli edény	1		4	80*	40-60
Bárányhús						
Bárányborda, leválasztva, 200 g/db	Fedő nélküli edény	1		4	85*	30-45
Báránycomb csont nélkül, közepes, 1 kg, kötözött	Fedő nélküli edény	1		6-8	95*	120-180
* előmelegítés						

Tippek 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 forrón 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 tálba. Ügyeljen arra, hogy a gyümölcs vagy a gomba ne egymás fölött feküdjön a roston.

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

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

Aszaláshoz az alábbi betolási magasságokat használja:
- 1 rostély: 2. 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 megaszalni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló ételekhez.

Alkalmazott fűtési mód:

- Forró levegő: CircoTherm

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérsék-let, °C	Időtar-tam, óra
Almatermésűek (almakarikák, 3 mm vastag, rostélyonként 200 g)	Rostély	2		80	4-7
Csonthéjas gyümölcs (szilva)	Rostély	2		80	8-10
Gyökérzöldség (sárgarépa), reszelt, előfőzött	Rostély	2		80	4-7
Gomba szeletekben	Rostély	2		60	6-8
Zöldfűszerek, megtisztítva	1-2 rostély	-		60	2-6

Befőzés és aszalás

Készüléke alkalmas befőzésre és aszalásra is.

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.

Javaslat: Az üvegek tisztítására használhatja a Fertőtlenítés funkciót is.

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

A befőttesüvegek a befőzés alatt a sütőtérben nem érhetnek egymáshoz.

Gyümölcs és zöldség előkészítése
Csakis hibátlan gyümölcsöt és zöldséget használjon. Alaposan mossa meg őket.

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

Gyümölcs: A befőttesüvegekben lévő gyümölcsöt öntse fel forró, habmentes cukoroldattal (kb. 400 ml egy 1 literes üveghez). Egy liter vízhez:
- kb. 250 g cukor édes gyümölcs esetén
- kb. 500 g cukor savanyú gyümölcs esetén

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

Törölje le az üvegek szélét, mindenképpen legyenek tiszták. Minden üvegre tegyen egy nedves gumigyűrűt, majd a fedelet. Az üvegeket csatokkal zárja le. Az üvegeket úgy állítsa a lyukacsos párolóedénybe (XL méret), hogy ne érjenek egymáshoz. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

Befőzés befejezése
A megadott főzési idő után nyissa ki a készülék ajtaját. A befőttesüvegeket csak akkor vegye ki a sütőtérből, ha azok teljesen lehűltek.

Ezután törölje ki a sütőteret.

Aszalás

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

Végül a bogyós gyümölcsöt töltse a lyukacsos párolóedénybe (XL méret), és tolja be a 2. szintre. A lé felfogásához tolja be alá az univerzális serpenyőt. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

A főzési idő végeztével tegye a bogyós gyümölcsöt egy kendőbe, és a maradék levet préselje ki.

Ezután törölje ki a sütőteret.

Javasolt beállítási értékek

A beállítási táblázatban megadott idők iránymutatásként szolgálnak gyümölcs és zöldség befőzéséhez, illetve gyümölcs aszalásához. Az időt befolyásolhatja a szobahőmérséklet, az üvegek száma, illetve azok tartalmának mennyisége, hőfoka és minősége. Az adatok 1 literes, kerek befőttesüvegekre vonatkoznak.

Alkalmazott fűtési mód:
- Gőzölés

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérsék-let, °C	Időtar-tam, perc
Befőzés					
Zöldség, pl. sárgarépa	1 literes befőttes üveg + XL-es gőzpárolóedény	1		100	30-120
Csonthéjasok, pl. cseresznye, szilva	1 literes befőttes üveg + XL-es gőzpárolóedény	1		100	25-30
Almatermésűek, pl. alma, eper	1 literes befőttes üveg + XL-es gőzpárolóedény	1		100	25-30

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Gyümölcslé kinyerése					
Málna	Gőzpárolóedény	2		100	30-45
Ribizli	Gőzpárolóedény	2		100	40-50

Üvegek fertőtlenítése és higiénia

Készülékével egészen egyszerűen fertőtleníthet edényt és üvegeket. A folyamat megfelel a hagyományos kifőzésnek.

Üvegek fertőtlenítése

Az üvegeket mindig közvetlenül a kiürülés után mossa ki üvegmosó kefével. Ezután mosogatógépben mossa el őket.

Az üvegeket úgy állítsa az XL-es gőzpárolóedénybe, hogy ne érjenek egymáshoz. Indítsa el a „Fertőtlenítés” programot. A fertőtlenítés után törölje ki a készüléket. Fertőtlenítés után tiszta törlővel szárítsa meg az üvegeket.

Higiénia

Készüléke alkalmas lekváros- vagy befőttesüvegek és a megfelelő tetők előkészítésére is.

A lekvár utókezelése is lehetséges. Ez javítja a lekvár eltarthatóságát.

Javasolt beállítási értékek

Csak kifogástalan, tiszta üvegeket és tetőket használjon. Legjobb, ha használat előtt mosogatógépben elmossa őket. Az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie.

A javasolt idők függnek a felhasznált üvegektől.

Alkalmazott fűtési mód:
- Gőzölés

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Higiénia					
Lekváros- vagy befőttesüvegek előkészítése	XL-es gőzpárolóedény	1		100	10-15
Lekvárosüvegek utókezelése	XL-es gőzpárolóedény	1		100	15-20
Tiszta edény sterilizálása*	XL-es gőzpárolóedény	1		100	15-20
* Ez a folyamat megfelel a hagyományos kifőzésnek.					

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 sütött 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 sütött 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	Keverőtál	1		Egyben sütött tészta	1	30-45
	Univerzális serpenyő	1		Darabokban sütött tészta	1	10-20

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépés	Keleszté-si fokozat	Időtar-tam, perc
Zsiradékban gazdag tészta, pl. panet-tone	Keverőtál	1		Egyben sütött tészta	2	40-90
	Forma a rostélyon	1		Darabokban sütött tészta	2	30-60
Kelt tészta, pikáns						
Pl. pizza	Keverőtál	1		Egyben sütött tészta	1	20-30
	Univerzális serpenyő	1		Darabokban sütött tészta	1	10-15
Kenyértészta						
Fehérkenyér	Keverőtál	1		Egyben sütött tészta	1	30-40
	Univerzális serpenyő	1		Darabokban sütött tészta	1	15-25
Kevert kenyér	Keverőtál	1		Egyben sütött tészta	1	25-40
	Univerzális serpenyő	1		Darabokban sütött tészta	1	10-20
Zsemle	Keverőtál	1		Egyben sütött tészta	1	30-40
	Univerzális serpenyő	1		Darabokban sütött tészta	1	15-25

Szuvidálás (sous vide)

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

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

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

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

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

Betolási szintek
Egy vagy két szinten lehet főzni. Ehhez az univerzális serpenyőt a kicsapódó víz felfogásához mindig az 1. szintre kell betolni. A rostélyokat értelemszerűen fölé.

Higiénia

⚠ Figyelmeztetés – Egészségügyi kockázat!
A szuvidálás alacsony hőmérsékleten történik. Mindenképpen ügyeljen a következő használati és higiéniai utasítások betartására:

- Csak kifogástalan és kiváló minőségű, friss élelmiszereket használjon.
- Mossa meg és fertőtlenítse a kezét. Használjon eldobható gumikesztyűt vagy sütő-/grillfogót.
- A higiénés szempontból kockázatos élelmiszereket, pl. szárnyast, tojást és halat, különös körültekintéssel készítse.
- A zöldséget és gyümölcsöt mindig alaposan mossa le és/vagy hámozza meg.
- A felületeket és vágódeszkákat mindig tartsa tisztán. Ne használja ugyanazt a vágódeszkát különböző élelmiszerfélékhez.
- Tartsa be a hűtési sorrendet. Csak rövid időre szakítsa meg a hűtést, és a vákuumozott ételeket mindaddig a hűtőben tárolja, amíg meg nem kezdi a sütési folyamatot. Az előkészített ételeket legfeljebb 24 órán keresztül tárolja.
- Az ételek csak azonnali fogyasztásra alkalmasak. A sütési folyamat lezárultával azonnal fogyassza el az ételeket, és ne tárolja azokat tovább, még hűtőszekrényben sem. Az ételek nem alkalmasak a felmelegítésre.

Javaslat: Mivel csaknem minden élelmiszer felületén találhatók csírák, ezeket a legkönnyebben úgy ölheti el, hogy a vákuumozott, de még nem sütött ételt maximum 3 másodpercre forrásban lévő vízbe helyezi. Így a hozzávalók csíramentesek és higiénés szempontból a legjobban vannak előkészítve a szuvidáláshoz. Ezután tegye a vákuumzacskót a sütőtérbe az étel szuvidálásához.

Vákuumzacskó
Szuvidáláshoz csak erre a célra kialakított, hőálló vákuumzacskót használjon.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A vákuumozott ételeket ne helyezze egymásra, vagy ne sorakoztassa túl sűrűn egymás mellé a rostélyon. Az egyenletes hőeloszlás érdekében az élelmiszereknek nem szabad érintkezniük. Az univerzális serpenyőt mindig az 1. szintre kell betolni a lecsepegő pára felfogásához.

Figyelem!
Bútorok károsodásának veszélye
A szuvidáláshoz csak egy alkalommal töltse fel a víztartályt. Ne töltse fel másodszor is a víztartályt, mert akkor túl sok víz gyülemlene fel a sütőtér alján. A víz kifolyhat a sütőtérből.

Az étel a beállítási táblázatban megadott elkészítéséhez egy víztartálytöltet felhasználása szükséges.

Általánosságban egy teljesen megtöltött víztartály esetében a következő főzési időtartamok érvényesek:

Hőmérséklet, °C	max. időtartam, perc
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

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

A sütési folyamat végeztével előbb hagyja kihűlni a sütőteret, majd egy szivaccsal itassa fel a vizet a sütőtér aljáról.

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

A sütnivalót a szuvidálás után a következőképpen lehet elkészíteni:

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

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

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

Hal: fűszerezze, és öntse le forró vajjal.

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

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

Élelmiszer	Tartozékok	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Sütési idő percben	Tipp/útmutatás
Hús					
Borjústeak, közepes, 2 cm vastag	Rostély + univerzális serpenyő		60	80	Vajjal és rozmaringgal vákuumozza.
Marhasteak (fartő, hátszín stb.), angolos, 2-3 cm vastag	Rostély + univerzális serpenyő		58	90	
Marhasteak (fartő, hátszín stb.), közepes, 2-3 cm vastag	Rostély + univerzális serpenyő		62	80	
Marhafilé, darab, angolos, 3-4 cm vastag	Rostély + univerzális serpenyő		58	100	
Marhafilé, darab, közepes, 3-4 cm vastag	Rostély + univerzális serpenyő		62	90	
Sertés szűzérmék (80 g/db)	Rostély + univerzális serpenyő		63	75	Vajjal és friss bazsalikommal vákuumozza.
Báránygerinc csont nélkül	Rostély + univerzális serpenyő		58	50	Kevés sóval, vajjal és kakukkfűvel vákuumozza.
Szárnyasok					
Kacsamell, (350 g/db)	Rostély + univerzális serpenyő		62	70	Vagdalja be a zsírréteget, a húsos oldalát szórja meg egy kevés borssal és sóval, és egy kis darab narancshéjjal együtt vákuumozza.
Csirkemell (250 g/db)	Rostély + univerzális serpenyő		65	60	Kevés sóval, vajjal és kakukkfűvel vákuumozza.
Hal					
Tőkehal (140 g/db)	Rostély + univerzális serpenyő		58	25	Vajjal és kevés sóval vákuumozza.
Laposhal/rombuszhal (150 g/db)	Rostély + univerzális serpenyő		58	30	
Fogas (140 g/db)	Rostély + univerzális serpenyő		60	20	
Zöldségek					
Karfiol (500 g)	Rostély + univerzális serpenyő		85	40 - 50	Kevés vízzel, sóval, vajjal és szerecsendióval vákuumozza.
Csiperke, negyedelt (500 g)	Rostély + univerzális serpenyő		85	20 - 25	Vajjal, rozmaringgal, kevés fokhagymával és sóval vákuumozza.
Cikória, negyedelt (4-6 darab)	Rostély + univerzális serpenyő		85	40 - 45	Narancslével, cukorral, sóval, vajjal és kakukkfűvel vákuumozza.
Zöld spárga, egész (600 g)	Rostély + univerzális serpenyő		85	20 - 30	Szép zöld marad, ha vákuumozás előtt előfőzi. Sóval, vajjal, kevés cukorral és borssal vákuumozza.
Sárgarépa, 0,5 cm-es szeletekben (600 g)	Rostély + univerzális serpenyő		90	70 - 80	Narancslével, curryvel és vajjal vákuumozza.
Burgonya, hámozott, negyedelt (800 g)	Rostély + univerzális serpenyő		95	35 - 45	Vajjal és sóval vákuumozza. Kiváló további feldolgozáshoz, pl. salátába.
Koktélparadicsom, egész vagy fél (500 g)	Rostély + univerzális serpenyő		58	25 - 35	Használjon piros és sárga koktélparadicsomot vegyesen. Olívaolajjal, sóval és cukorral vákuumozza.
Sütőtök, 2x2 cm-es kockákban (600 g)	Rostély + univerzális serpenyő		90	25 - 35	A sütési idő a tök fajtájától függően változhat.

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

Felolvasztás

A Felolvasztási fokozat mélyhűtött gyümölcs, zöldség és sütemény felolvasztására alkalmas. Péksütemény felolvasztásához használja a 4 dimenziós forró levegő fűtési módot. Hús, szárnyas és hal legjobban a hűtőszekrényben olvasztható fel.

A felolvasztáshoz vegye ki a fagyasztott élelmiszert a csomagolásból.

A mélyhűtött gyümölcsöt és zöldséget helyezze a lyukacsos párolóedénybe (XL méret), és tolja alá az univerzális serpenyőt. Így az felfogja a lecsepegő folyadékot, és az élelmiszer nem marad a kiolvadó vízben. Olyan mélyhűtött ételeknél, amelyekben szükség van a kiolvadó folyadékra (pl. mélyhűtött tejfölös spenót), használja az univerzális serpenyőt, vagy egy edényt a rostélyon.

A péksüteményt helyezze a rostélyra.

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megadott időadatok irányértéknek tekintendők. Az értékek az élelmiszerek minőségétől, fagyasztási hőmérsékletétől (-18 °C) és tulajdonságaitól függnek. 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.

Használt fűtési módok:
- Forró levegő: CircoTherm
- Felolvasztási fokozat

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kenyér, zsemle					
általában	Sütőtepsi	1		50	40-70
Sütemény					
Sütemény, lédús	Sütőtepsi	1		50	70-90
Sütemény, száraz	Sütőtepsi	1		60	60-75
Gyümölcs, zöldség					
Bogyós gyümölcs	Gőzpárolóedény	2		30-40	10-15
Zöldségek	Gőzpárolóedény	2		40-50	15-50

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 az 1. 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 függnek 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	1		120-130	15-25
250 g	Fedő nélküli edény	1		120-130	5-15
Készétel, hűtött					
Készétel, 1 adag	Fedő nélküli edény	1		120-130	15-25
Leves, egytálétel, 400 ml	Fedő nélküli edény	1		120-130	10-25
Köretek, pl. tészta, gombóc, burgonya, rizs	Fedő nélküli edény	1		120-130	8-25
Felfújtak, pl. lasagne, burgonyafelfújt	Fedő nélküli edény	1		120-140	10-25
Pizza, sütött	Rostély	1		170-180*	5-15
Péksütemény					
Zsemle, bagett, sütve	Rostély	1		150-160*	10-20
Pástétomok (vol-au-vent kosárkák)	Rostély	1		180*	4-10
Péksütemény, fagyasztott					
Pizza, sütött	Rostély	1		170-180*	5-15
Zsemle, bagett, sütve	Rostély	1		160-170*	10-20
* előmelegítés					

Melegen tartás

A melegen tartás fűtési móddal melegen tarthatja az elkészült ételeket. A különféle nedvességfokozatok segítségével megakadályozhatja, hogy a már elkészült ételek kiszáradjanak.

Ne fedje le az ételt.

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

A különféle gőzfokozatok a következő ételek melegen tartására alkalmasak:
- 1. fokozat: egyben és kis darabokban sültek
- 2. fokozat: felfújtak és köretek
- 3. fokozat: egytálételek és levesek

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

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

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

Utasítások
- A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.
- Vegye figyelembe a táblázatok előmelegítésre vonatkozó útmutatásait. A beállított értékek gyorsfelfűtés 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	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérsék-let, °C	Gőz erőssé-ge	Időtar-tam, perc
Sütés						
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	1		150-160*	-	25-40
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	1		140-150*	-	25-35
Kinyomós sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-150*	-	30-40
Teasütemény	Sütőtepsi	1		160*	-	25-35
Teasütemény	Sütőtepsi	1		150*	-	25-35
Teasütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150*	-	25-35
Vizes piskóta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Vizes piskóta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	1		160-170**	-	25-35
Vizes piskóta	Kapcsos kerek sütőforma Ø 26 cm	1		150-160	1	10
					-	20-30
Almás lepény	2 db feketebádog forma Ø 20 cm	1		180-200	-	60-70
Almás lepény	2 db feketebádog forma Ø 20 cm	1		170-180	-	60-80

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

Gőzölés

A lyukacsos párolóedény (XL méret) alá tolja be az univerzális serpenyőt, ha a táblázatban ez szerepel. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot.

Betolási magasságok egy szinten való gőzöléshez (maximum 2,5 kg):
- Lyukacsos párolóedény, XL méret: 2. szint

Betolási magasságok két szinten való gőzöléshez (szintenként maximum 1,8 kg):
- Lyukacsos párolóedény, XL méret: 3. szint
- Lyukacsos párolóedény, XL méret: 2. szint

Alkalmazott fűtési mód:
- Gőzölés

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Gőzölés					
Borsó, fagyasztott, két edény, 1,8 kg/edény	2 db XL-es gőzpárolóedény + univerzális serpenyő	3+2+1		100	**
Brokkoli, friss, 300 g	XL-es gőzpárolóedény	2		100*	6-7***
Brokkoli, friss, egy edény	XL-es gőzpárolóedény	2		100*	6-7***

* előmelegítés

** Az ellenőrzés befejeződik, ha a leghidegebb rész eléri a 85 °C-ot (Lásd: IEC 60350-1)

*** A referenciaminta és a főminta között összehasonlítható elkészítési fokozat jön létre, ha a referenciaminta 5 percig (az IEC 60350-1 szabványban leírtak szerint elkészítve) párolódik.

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
Grillezés					
Pirítós készítése	Rostély	3		275	3-6
Marhahús hamburger, 12 darab*	Rostély	2		275	25-35

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

REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM

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

9001584830
001103
hu