



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Sütő gőz funkcióval
HSG656R.1**



BOSCH

[hu] Használati utasítás

Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	4		időfunkciók	22
	Fontos biztonsági előírások	5	Időtartam beállítása	22	
Általános	5		Befejezés beállítása	23	
Gőz	6		A jelzőóra beállítása	23	
Sütőhőmérő	6			Sütőhőmérő	24
Tisztítási funkció	6		Fűtési módok	24	
	A sérülések okai	6	Sütőhőmérő behelyezése az alapanyagba	24	
Általános	6		Belső hőmérséklet beállítása	25	
Gőz	7		Különbéle élelmiszerek belső hőmérséklete	25	
	Környezetvédelem	7		Gyerekszár	26
Energiatakarékosság	7		Bekapcsolás és kikapcsolás	26	
Ártalmatlanítás környezetbarát módon	7			Alapbeállítások	27
	A készülék megismerése	8	Alapbeállítások megváltoztatása	27	
Kezelőfelület	8		Az alapbeállítások listája	27	
Kezelőelemek	8		Áramkimaradás	27	
Kijelző	9		Az idő módosítása	27	
Üzem módok	9			Sabbat beállítása	28
Fűtési módok	10		Sabbat beállítás elindítása	28	
Gőz	11			Tisztítószer	28
További információk	11		Megfelelő tisztítószer	28	
A sütőtér funkciói	11		Sütőtér felületei	29	
Víz tartály	11		Készülék tisztántartása	29	
	Tartozékok	12		Tisztítási funkció	30
Mellékelt tartozékok	12		EcoClean Direct	30	
Tartozék behelyezése	12		Vízkömentesítés	30	
Speciális tartozékok	13			Tartók	31
	Az első használat előtt elvégzendő tennivalók 14		Állványok ki- és beakasztása	31	
Az első üzembe helyezés előtt	14			A készülék ajtaja	32
Az első üzembe helyezés	15		A készülék ajtajának ki- és beakasztása	32	
A készülék kalibrálása és a sütőtér tisztítása	15		Ajtóburkolat levétele	32	
A tartozékok tisztítása	15		Ajtólapok ki- és beszerelése	33	
	A készülék kezelése	16		Mi a teendő zavar esetén?	34
A készülék be- és kikapcsolása	16		Saját kezű zavarelhárítás	34	
Üzem mód indítása	16		Maximális időtartam	35	
Üzem mód beállítása	16		Sütőtérlámpák	35	
Fűtési mód és hőmérséklet beállítása	16			Vevőszolgálat	36
Gyors felfűtés	17		E-szám és FD-szám	36	
	Gőz	18		Ételek	36
Zajok	18		Beállítási tanácsok	36	
Gőzben párolás	18		Sütésérzékelő	37	
Gőzölős sütés – főzés hozzáadott gőzzel	18		Étel beállítása a Segéd használatával	37	
Melegítés	19				
Kelesztési fokozat	19				
Felolvasztás	19				
A víz tartály feltöltése	20				
Minden gőzölős üzemmód után	21				

	Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	38
	Ne használjon szilikonformát	38
	Sütemények és aprósütemények	38
	Kenyér- és zsemlefélek	42
	Pizza, quiche és pikáns sütemények	44
	Felfújt és szuflé	45
	Szárnyasok	46
	Hús	49
	Hal	52
	Zöldség, köretek és tojás	54
	Desszert	56
	Menü főzése	57
	Energiatakarékosság az Eco fűtési módokkal	57
	Akrilamid az élelmiszerekben	59
	Kímélő párolás	59
	Aszalás	60
	Befőzés, aszalás és fertőtlenítés	61
	Tészta kelesztése Kelesztési fokozattal	62
	Felolvasztás	63
	Melegítés	63
	Melegen tartás	64
	Próbaételek	64

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: **www.bosch-home.com** és az Online-Shopban: **www.bosch-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 gyerekek 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.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve ha 8 évnél idősebbek és felügyelet mellett vannak.

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

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe. → "Tartozékok" a(z) 12. Oldalon

Fontos biztonsági előírások

Általános

Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak. Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben.
- A készülékajtó nyitásakor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat. Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozékra. Nehezezként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát. Csak a szükséges felületet bélelje ki sütőpapírral. A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.

Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

Figyelmeztetés – Mágneses veszély!

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

Gőz

Figyelmeztetés – Leforrázás veszélye!

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

Figyelmeztetés – Sérülés- és tűzveszély!

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


Sütőhőmérő

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

Tisztítási funkció

Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

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

A sérülések okai

Általános

Figyelem!

- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek, és a zománc megsérül.
- Alufólia: Az alufólia a sütőtérben nem érintkezhet az ajtólapal. Tartós elszíneződések keletkezhetnek az ajtólapon.
- Szilikonformák: ne használjon szilikonformákat vagy szilikontartalmú fóliát, fedőt vagy tartozékokat. A sütésérzékelő károsodhat.
- 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 sütőtérrel. Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. Ne tároljon ételt a sütőtérben.
- Lehűlés nyitott készülékajtó mellett: Magas hőmérsékleten való működtetés után a sütőtérrel csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Ügyeljen arra, hogy semmi ne csipődjön be a készülék ajtajába. Még ha csak résnyire is marad nyitva az ajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek. Kizárólag magas páratartalommal való működtetés után hagyja a sütőtérrel nyitott ajtó mellett megszáradni.
- Gyümölcsle: A lédús gyümölcsös süteményekből ne tegyen túl sokat a sütőtepsibe. A gyümölcsle kifröcsköl a sütőtepsiből és eltávolíthatatlan foltokat hagy. Ha lehetséges, használja a mélyebb univerzális serpenyőt.
- Erősen szennyezett tömítés: ha a tömítés erősen szennyezett, a készülék ajtaja üzem közben nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán a tömítést.
- 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 szivattyút. 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 juttassa fel a kezelőfelületre vagy más kényes felületre. 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.

Energiatakarékosság

- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománcozott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.
- 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 főzési idők esetén a készülék mintegy 10 perccel a főzési idő lejártá előtt kikapcsolható, a maradékhőt használva a készre főzéshez.

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



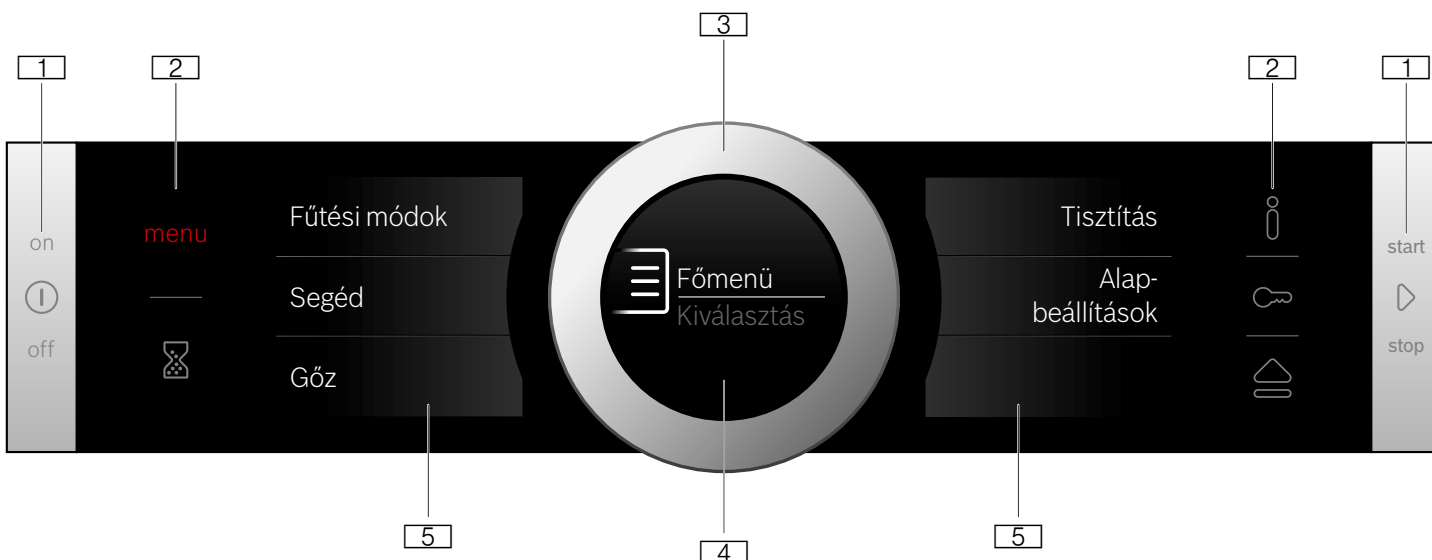
Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

A készülék megismerése

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

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



1 Gombok

A kezelőfelület jobb és bal oldalán található gombok nyomásponttal vannak ellátva. A működtetéshez nyomja meg a gombot. Azoknál a készülékeknél, amelyek nem rendelkeznek nemesacél előlappal, ez a két gomb is érintőmező, nyomáspont nélkül.

2 Érintőmezők

Az érintőmezők alatt érzékelők találhatók. A funkció kiválasztásához csak koppintson a kívánt szimbólumra.

3 Kezelőgyűrű

A kezelőgyűrűt kialakítása révén korlátlanul elfordíthatja jobbra vagy balra. Nyomja le finoman, és mozgassa az ujjával a kívánt irányba.

4 Kijelző

A kijelzőn olvashatók az aktuálisan beállított értékek, a választható lehetőségek, illetve a figyelmeztető szövegek.

5 Érintőkijelzők

Az érintőkijelzőkön az aktuálisan választható lehetőségek láthatók. Ezeket kiválaszthatja közvetlenül ott, a mindenkor szövegmezőre koppintva. A szövegmezők a választéktól függően változnak.

Kezelőelemek

Az egyes kezelőelemek készüléke különféle funkcióihoz vannak beállítva. Készülékét így egyszerűen és közvetlenül beállíthatja.





Kezelőfelület

A kezelőfelületen található gombok, érintőmezők és kezelőgyűrű segítségével állíthatja be a készülék különféle funkcióit. A kijelző megmutatja az aktuális beállításokat.

Az áttekintés a kezelőfelületet mutatja bekapcsolt készülék esetén, a menükijelzéssel.

Gombok és érintőmezők

Az alábbiakban olvashatja a különféle gombok és érintőmezők rövid leírását.

Szimbólum	Jelentés	
Gombok		
	on/off	A készülék be- és kikapcsolása
	start/stop	Üzem mód elindítása vagy leállítása, illetve megszakítása hosszú (kb. 3 mp) nyomva tartással
Érintőmezők		
	Menü	Üzem módok menüjének megnyitása
	Jelzőóra	Jelzőóra kiválasztása
	Információ	Üzenetek megjelenítése
	Gyerekszár	Gyerekszár bekapcsolása és kikapcsolása hosszú (kb. 4 mp) nyomva tartással
	Nyissa a kezelőfelületet	Töltse meg vagy ürítse ki a víztartályt

Kezelőgyűrű

A kezelőgyűrűvel módosíthatja a kijelzőn megjelenő beállított értékeket.

Az érintőkijelzők listáinak lapozásához is a kezelőgyűrűt használhatja.

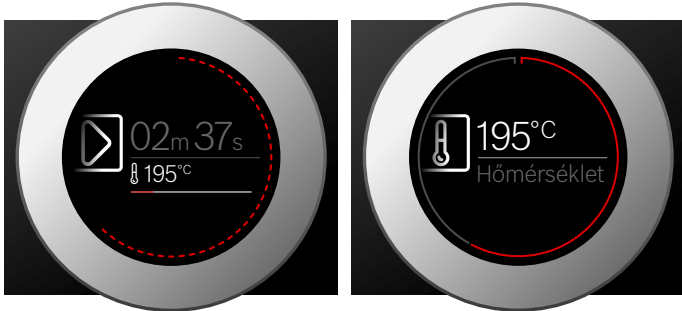
A legtöbb listánál a kezelőgyűrűt újra vissza kell forgatni az első vagy az utolsó pont elérése után.

Kijelző

A kijelző kialakításának köszönhetően az összes adatot egyszerre leolvashatja róla, minden helyzetben.

Az éppen beállítható érték kerül a középpontba, fehér betűkkel kiemelve. A háttérben levő érték szürkén jelenik meg.

Középpont	A középpontban lévő érték közvetlenül módosítható, nem kell előtte kiválasztani. Egy üzemmód elindítása után mindig a hőmérséklet vagy a fokozat van a középpontban. A fehér vonal megegyezik a felfűtési vonallal, és folyamatosan kipirosodik.
Nagyítás	Amíg a kezelőgyűrűvel a középpontban levő értéket módosítja, csak ez az érték jelenik meg nagyítva.



Körvonal

A kijelző külső részén húzódik a körvonal.

Ha módosít egy értéket, a körvonal megmutatja, hogy Ön éppen hol tart a listában. Az egyes beállítási tartományokban a körvonal lehet folyamatos vagy szakaszokból álló, a lista hosszúságától függően.

Üzem közben a körvonal másodperces időközönként növekedve pirosan körbeér. Minden teljes perc után újratekődik a szegmensek sora. Az éppen lejárt időtartam előtt minden másodpercben eltűnik egy szegmens.

Hőmérséklet-kijelző

Egy üzemmód elindítása után a kijelző egy grafikonon jeleníti meg a sütőtér hőmérsékletét.

Felfűtési vonal	A hőmérséklet alatti vonal balról jobbra haladva piros lesz, minél inkább felhevül a sütőtér. Amikor a vonal teljes hosszában piros lesz, az előmelegítés során a készülék elérte az étel betolásához szükséges optimális időt. A beállítható fokozatoknál, pl. a grillfokozatoknál a felfűtési vonal azonnal végig piros lesz.
Maradék hő-kijelzés	Ha a készülék ki van kapcsolva, a körvonal a sütőtérben lévő maradék hőt mutatja. Minél alacsonyabb lesz a maradék hő, annál inkább elsötétedik a körvonal, majd teljesen eltűnik.

Utasítás: A hőtehetetlenség miatt a megjelenített hőmérséklet a sütőtérben lévő tényleges hőmérséklettől kicsit eltérhet.

Érintőkijelzők

Az érintőkijelzők egyszerre működnek kijelzőként és kezelőelemként. Megmutatják, hogy mit választhat ki egy funkcióval, és mi az, ami már be van állítva. Egy funkció kiválasztásához egyszerűen koppintson közvetlenül a szövegmezőre.

A kiválasztott funkciót az oldalt látható piros, függőleges vonal jelöli. A hozzá tartozó érték fehéren kiemelve jelenik meg a kijelzőn.

A szövegmező oldalánál egy kis piros nyíl jelöli, hogy mely funkcióhoz lapozhat előre vagy vissza.



Üzemmódok

Készüléke különféle üzemmódokkal rendelkezik, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.













Ezek pontos leírását a megfelelő fejezetekben találja.

A **menu** mezővel nyithatja meg az Üzemmódok menüt.

Üzemmód	Használat
Fűtési módok → "A készülék kezelése" a(z) 16. Oldalon	Ételeinek optimális elkészítéséhez különféle finomhangolt fűtési módok állnak rendelkezésre.
Segéd → "Ételek" a(z) 36. Oldalon	Számos ételhez már megtalálhatók a megfelelő beprogramozott értékek.
Gőz → "Gőz" a(z) 18. Oldalon	Ételeinek optimális elkészítéséhez különféle finomhangolt gőzölős fűtési módok állnak rendelkezésre.
Tisztítás → "Tisztítási funkció" a(z) 30. Oldalon	A készülék tisztításához különféle tisztítási funkciók állnak rendelkezésre: EcoClean Direct, Vízkömentesítés és Szárítás.
Alapbeállítások → "Alapbeállítások" a(z) 27. Oldalon	Készülékének alapbeállításait saját elképzeléseihez igazíthatja.

Fűtési módok

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

Fűtési mód	Hőmérséklet	Használat
 4D forró levegő *	30-250 °C	Egy vagy több szinten való sütéshez. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
 Felső/alsó fűtés *	30-250 °C	Hagyományos, egy szinten való sütéshez. Különösen alkalmas lédús töltelékkel készült süteményekhez. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől.
 Forró levegő Eco	30-250 °C	Kiválasztott ételek sütése optimális energiafogyasztás mellett, egy szinten, előmelegítés nélkül. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest energiaoptimalizált hőjét a sütőtérben.
 Felső/alsó fűtés Eco	30-250 °C	Kiválasztott ételek sütéséhez optimális energiafogyasztás mellett. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől.
 Légkeverős grillezés *	30-250 °C	Szárnyas, egész hal és nagyobb húsdarabok sütéséhez. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.
 Grill, nagy felület	Grillfokozatok: 1 = gyenge 2 = közepes 3 = erős	Lapos grillezivalók, például steak, virsli vagy pirítós grillezéséhez és csőben sütéshez. A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.
 Grill, kis felület	Grillfokozatok: 1 = gyenge 2 = közepes 3 = erős	Kis mennyiségű steak, virsli vagy pirítós grillezéséhez és csőben sütéshez. A grillfűtőtest alatt lévő középső felület felforrósodik.
 Pizzafokozat	30-250 °C	Pizza és egyéb ételek elkészítéséhez, amelyek sok hőt igényelnek alulról. Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körfűtőtest fűt.
 Párolás	70-120 °C	Enyhén átsütött, puha húsdarabok kíméletes és lassú párolásához nyitott edényben. A hő alacsony hőmérsékletnél egyenletesen áramlik fentről és lentől.
 Alsó fűtés	30-250 °C	Vízfürdőben való főzéshez és utánsütéshez. A hő alulról áramlik.
 Meleg tartás *	60-100 °C	Főtt ételek meleg tartásához.
 Edény előmelegítés	30-70 °C	Edény melegítéséhez.





* Gőz hozzáadása lehetséges ennél a fűtési módnál (működés csak feltöltött víztartállyal)

Ajánlott értékek

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

Gőz

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

Fűtési mód	Hőmérséklet	Használat
 Gőzölés	30-100 °C	Zöldségekhez, halhoz, köretekhez, gyümölcsaszaláshoz és blansírozáshoz
 Melegítés	80-180 °C	Egytálételekhez és péksüteményekhez A főzött ételeket kímélő módon újramelegíti. A bevezetett gőznek köszönhetően az ételek nem száradnak ki.
 Kelesztési fokozat	30-50 °C	Kelt tésztákhoz és kovászos tésztákhoz A tészta lényegesen gyorsabban kel meg, mint szobahőmérsékleten. A tészta felszíne nem szárad ki.
 Felolvasztás	30-60 °C	Zöldségekhez, húshoz, halakhoz és gyümölcsökhöz A nedvesség révén a hő kímélő módon hat az ételekre. Az ételek nem száradnak ki, és nem torzul el az alakjuk.

További információk

A legtöbb esetben a készülék útmutatásokat és további információkat nyújt az éppen végrehajtott művelettel kapcsolatban.

Koppintson a **i** mezőre. Az útmutatás néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn. Hosszabb útmutatások esetében a kezelőgyűrűvel lapozzon azok végére.

Egyes útmutatások automatikusan jelennek meg, pl. megerősítésként, illetve felszólításként vagy figyelmeztetésként.

A sütőtér funkciói

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

A készülék ajtajának kinyitása

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

A sütőtér világítása

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) 27. Oldalon

Hűtőventilátor

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

Figyelem!

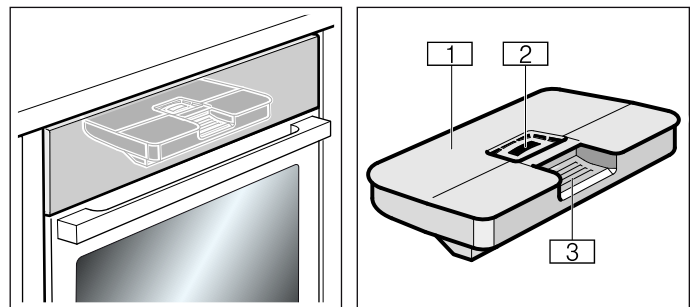
Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Különben a készülék túlmelegszik.

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

Utasítás: Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy a hűtőventilátor milyen hosszán működjön tovább.
→ "Alapbeállítások" a(z) 27. Oldalon

Vízartály

A készülék vízartállyal van felszerelve. A vízartály a kezelőfelület mögött található. Gőzzel működő üzemmódok használatához tölts fel vízzel a vízartályt.
→ "Gőz" a(z) 18. Oldalon








- 1** Tanksapka
- 2** Betöltőnyílás
- 3** A vízartály 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, sütemény- és felfújtformákhoz. Sültekhez és grillszeletekhez.
	Sütőtepsi Sütőlapon sült süteményekhez és apró-süteményekhez.
	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 vonatkozó adatokat a megfelelő fejezetben találja. → "Sütőhőmérő" a(z) 24. Oldalon

Kizárólag eredeti tartozékokat használjon. Azok speciálisan a készülékhez készültek.

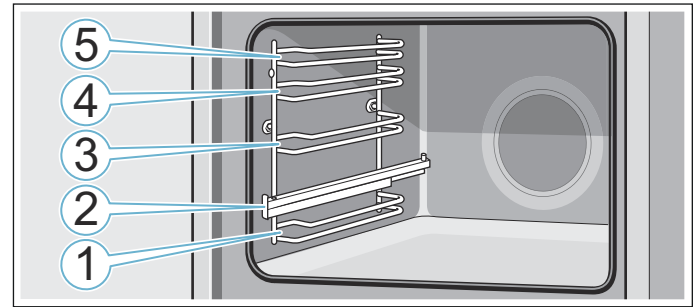
Tartozékokat a vevőszolgálatnál, szakkereskedésekben vagy interneten vásárolhat.

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 5 betolási magasság található. A betolási magasságokat letről felfelé számoztuk.

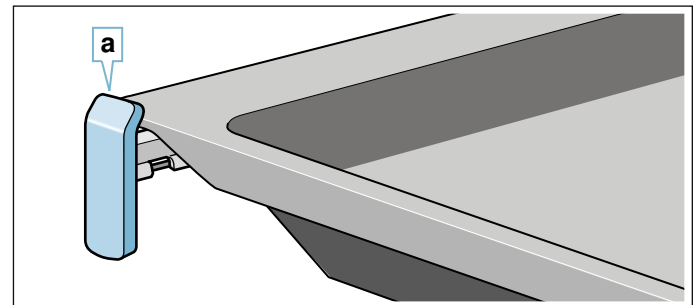


Az 1., 3., 4. és 5. betolási magasságnál a tartozékot mindig a betolási magasság két vezetősínje közé tolja be.

A tartozékok kb. félig húzhatók ki anélkül, hogy kibillennének. A 2. szinten levő kihúzósinéssel a tartozék jól kihúzható.

Ügyeljen arra, hogy a tartozék a heveder **a** mögött helyezkedjen el a kihúzósinéken.

A képen látható példa: univerzális serpenyő



A kihúzósin teljesen kihúzott állásban bereteszel. Így egyszerűen ráhelyezhetőek a tartozékok. A kiakasztáshoz finoman nyomja meg a kihúzósinet, így az visszatolható a sütőtérbe.

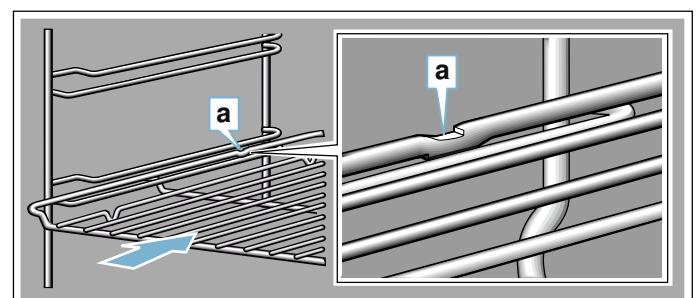
Utasítások

- 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

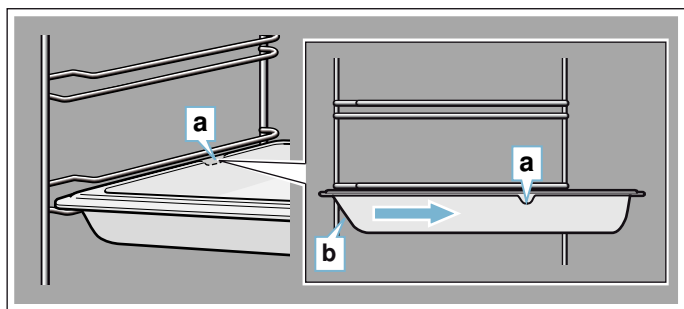
A tartozékok kb. félig kihúzhatók, amíg beakadnak. A beakasztás megakadályozza, hogy a tartozék kibillenjen, amikor kihúzza. A tartozékot megfelelően kell betolni a sütőtérbe, hogy a billenésgátló működjön.

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



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

A képen látható példa: univerzális serpenyő

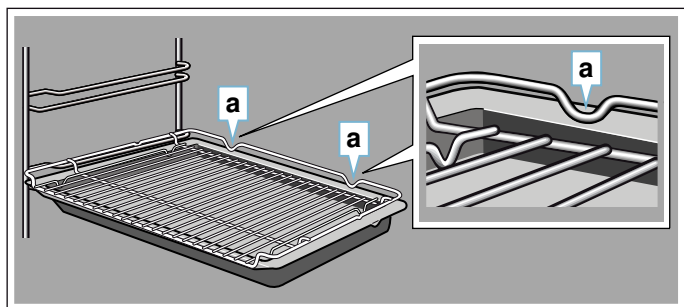


Tartozékok kombinálása

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

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

A képen látható példa: univerzális serpenyő



Kis méretű párolóedények csak a rostélyon helyezhetők a sütőtérbe.

Speciális 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.

Vásárlásnál adja meg a speciális tartozék pontos rendelési számát.

Utasítás: Nem mindegyik speciális tartozék alkalmas mindegyik készülékhez. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosító számát (E-Nr.).
→ "Vevőszolgálat" a(z) 36. Oldalon

Kiegészítő tartozékok	Rendelési szám
Rostély Edényekhez, sütemény- és felfújtformákhoz, illetve hússütéshez és grillezéshez.	HEZ664070
Univerzális serpenyő Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sülttekhez. Zsírfelfogó edényként is használhatja, ha közvetlenül a rostélyon grillez.	HEZ632070
Sütőtepsi Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.	HEZ631070
Betétrostély Húsokhoz, szárnyasokhoz és egész halhoz. Az univerzális serpenyőbe való helyezéshez, a lecsepegő zsír és húslé felfogásához.	HEZ324000
Univerzális serpenyő tapadásgátló bevonattal Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sülttekhez. A sütemények és sültök könnyebben kivehetők az univerzális serpenyőből.	HEZ632010
Sütőtepsi tapadásgátló bevonattal Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez. A sütemény könnyebben levehető a sütőlapról.	HEZ631010
Profi serpenyő Nagyobb mennyiségek elkészítéséhez.	HEZ633070
Profi serpenyő fedője A fedővel a profi serpenyőből profi sütőedény lesz.	HEZ633001
Pizzatepsi Pizzához és nagy, kerek süteményekhez.	HEZ617000
Grilltepsi Grillezéshez rostély helyett, vagy kifröccsenésvédelemként. Csak az univerzális serpenyőben használja.	HEZ625071
Sütőtégla Saját készítésű kenyérhez, zsemleléhez és pizzához, amelyeknek ropogós aljuk lesz. A sütőtéglát elő kell melegíteni az ajánlott hőmérsékletre.	HEZ327000

Üveg sütőtál (5,1 liter) Párolt ételekhez és felfűjtakhoz. Kifejezetten alkalmas az „Ételek” üzemmódhoz.	HEZ915001
Üvegtál Nagy sültékhez, lédús süteményekhez és felfűjtakhoz.	HEZ864000
Párolóedény, lyukacsos, XL méret Nagy mennyiség gőzöléséhez.	HEZ36D663G
Párolóedény, lyukacsos, S méret Zöldség gőzöléséhez, bogyós gyümölcs aszalásához és felolvasztáshoz.	HEZ36D163G
Párolóedény, nemlyukacsos, S méret Rizs, hüvelyes növények és gabona főzéséhez.	HEZ36D163
Porcelánedény, nemlyukacsos, S méret Húsok, halak és zöldségek gőzöléséhez és tálalásához.	HEZ36D153P
Porcelánedény, nemlyukacsos, L méret Húsok, halak és zöldségek gőzöléséhez és tálalásához.	HEZ36D353P
Kihúzórendszer, egyszeres A 2. szinten lévő kihúzósinékkal a tartozék tovább kihúzható, anélkül, hogy megbillenne.	HEZ638D10
Kihúzórendszer, háromszoros Az 1., 2. és 3. szinten lévő kihúzósinékkal a tartozék tovább kihúzható, anélkül, hogy megbillenne.	HEZ638D30
Díszlécek A bútor polcának és a berendezések alaplemezeinek takarásához.	HEZ660060



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.

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	00 lágyított
1 (1,3 mmol/l értékig)	01 lágy
2 (1,3–2,5 mmol/l értékig)	02 közepes
3 (2,5–3,8 mmol/l értékig)	03 kemény
4 (3,8 mmol/l érték felett)	04 nagyon kemény

Az első üzembe helyezés

A hálózathoz való csatlakozás vagy hosszabb áramkimaradás után a kijelzőn megjelennek az első üzembe helyezés beállításai. Néhány másodpercbe telhet, amíg megjelenik a felszólítás.

Utasítás: Ezeket a beállításokat bármikor újra megváltoztathatja az alapbeállításokban.
→ "Alapbeállítások" a(z) 27. Oldalon

Nyelv beállítása

Elsőként a nyelv jelenik meg. A „német” az előre beállított nyelv.

1. A kezelőgyűrűvel állítsa be a kívánt nyelvet.
2. Nyugtázáshoz koppintson a következő szövegmezőre.
Megjelenik a következő beállítás.

Pontos idő beállítása

A pontos idő kezdő értéke „12:00”.

1. Koppintson az „Idő” szövegmezőre.
2. A kezelőgyűrűvel állítsa be a pontos időt.
3. Nyugtázáshoz koppintson a következő szövegmezőre.
Megjelenik a következő beállítás.

Vízkeménység beállítása

Gyárilag a „nagyon kemény” vízkeménységi tartomány van beállítva.

1. A kezelőgyűrűvel állítsa be a vízkeménységi tartományt.
2. Nyugtázáshoz koppintson a „Beállítások lezárása” mezőre.

A kijelzőn megjelenik egy üzenet, hogy az első üzembe helyezés befejeződött.

Ha nem használja a készüléket, kapcsolja ki a ① gombbal.

A készülék kalibrálása és a sütőtér tisztítása

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

Kalibrálás előkészítése

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

A készülék kalibrálása és a sütőtér tisztítása

Utasítások

- A kalibrálás csak akkor indítható el, ha a sütőtér hideg (sütőtér hőmérséklete).
 - A kalibrálás időtartama alatt ne nyissa ki a készülék ajtaját. Másként a kalibrálás megszakad.
1. Az on/off ① gombbal kapcsolja be a készüléket.
 2. Tölts fel a víztartályt.
 3. Állítsa be a megadott fűtési módot, hőmérsékletet és időtartamot, majd kezdje meg a készülék üzemeltetését.

Beállítások	
Fűtési mód	Gőzölés
Hőmérséklet	100 °C
Időtartam	30 perc

4. A kalibrálás után hajtsa végre a felfűtést.

Figyelem!

Zománc sérülései

Ne indítson el semmilyen üzemmódot, ha víz van a sütőtér alján. Az elindítás előtt törölje fel a vizet a sütőtér aljáról.

5. Szárítsa meg a sütőtér alját.
6. Állítsa be a felfűtéshez a megadott fűtési módot és hőmérsékletet, majd kezdje meg a készülék üzemeltetését.

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

7. Szellőztesse ki a konyhát, amíg a készülék felfűt.
8. A megadott időtartam elteltével fejezze be a készülék üzemeltetését. Az on/off ① gombbal kapcsolja ki a készüléket.
9. Várja meg, amíg a sütőtér lehül.
10. A sima felületeket mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa meg.
11. Üritse ki a víztartályt, és szárítsa ki a sütőteret.

Utasítások

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

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

Ha szeretne valamit beállítani a készülékén, be kell kapcsolnia azt.

Utasítás: A gyerekzár és a jelzőóra kikapcsolt készüléken is beállítható. A kijelzőn megjelenő egyes kijelzések és üzenetek, pl. a sütőtér maradékhője kikapcsolt készülék esetén is láthatók.

Ha nem használja a készüléket, kapcsolja ki. Ha hosszabb ideig nem állít be semmit, a készülék automatikusan kikapcsol.

A készülék bekapcsolása

Az on/off  gombbal kapcsolja be a készüléket.

A kijelzőn megjelenik a Bosch logó, majd a fűtési módok listája.

Utasítás: Az alapbeállításokban adhatja meg, hogy mely üzemmód jelenjen meg a bekapcsolás után.
→ "Alapbeállítások" a(z) 27. Oldalon

A készülék kikapcsolása


Az on/off  gombbal kapcsolja ki a készüléket.

Az esetlegesen folyamatban levő funkciót a készülék megszakítja.

A kijelzőn megjelenik a pontos idő, vagy adott esetben a maradékhő-kijelzés.


Utasítás: Az alapbeállításoknál megadhatja, hogy a kikapcsolt készüléken megjelenjen-e a pontos idő.
→ "Alapbeállítások" a(z) 27. Oldalon


Üzemmód indítása

Minden üzemmódot a start/stop  gombbal kell elindítani.

Indulás után a beállítások mellett megjelenik a kijelzőn egy időkijelzés is. Ezenfelül megjelenik a körvonal és a felfűtési vonal.

Üzemmód leállítása

A start/stop  gombbal megszakíthatja, illetve folytathatja az üzemet.

Ha a start/stop  gombot kb. 3 másodpercig nyomva tartja, az üzem teljesen leáll, és minden beállítás visszaáll alapbeállításra.


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

Üzemmód beállítása

A készülék bekapcsolása után megjelenik a beállított javasolt üzemmód.

Ha egy másik üzemmódot szeretne beállítani, menjen végig a menün. Az egyes üzemmódok pontosabb leírását a megfelelő fejezetekben találja.

Általánosan érvényesek az alábbiak:

1. Koppintson a megfelelő szövegmezőre. A funkció kiemelve jelenik meg.
2. A kezelőgyűrűvel módosítsa a középpontban megjelenő kiválasztást.
3. Szükség esetén végezze el a további beállításokat. Ehhez koppintson a megfelelő szövegmezőre, majd a kezelőgyűrűvel módosítsa az értéket.
4. A start/stop  gombbal indítsa el az üzemmódot. A készülék elindítja az üzemmódot.

Fűtési mód és hőmérséklet beállítása

Ha nincs kiválasztva a Fűtési módok üzemmód, koppintson a menüben a „Fűtési módok” szövegmezőre. A fűtési módok listája megjelenik az érintőkijelzőkön.


Példa az ábrán: forró levegő Eco  195°C.

1. Koppintson a kívánt fűtési mód szövegmezőjére. Szükség esetén lapozzon a kezelőgyűrűvel a listában.




2. A hőmérséklet fehéren kiemelve jelenik meg. A kezelőgyűrűvel állítsa be a hőmérsékletet.



3. A start/stop  gombbal indítsa el az üzemmódot. A kijelzőn szereplő idő megmutatja, mióta fut már az üzemmód.




A készülék elkezd fűteni.

Ha az étel elkészült, az on/off  gombbal kapcsolja ki a készüléket.

Utasítás: A készüléken beállíthatja az üzemmód időtartamát és befejezését is. → *"időfunkciók"* a(z) 22. Oldalon

Módosítás

Egy üzemmód elindítása után mindig a hőmérséklet marad a középpontban. Ha a kezelőgyűrűt mozgatja, közvetlenül módosíthatja és átveheti a hőmérsékletet.



A fűtési mód módosításához először a start/stop  gombbal szakítsa meg az üzemmódot, majd koppintson a fűtési mód szövegmezőjére. Megjelenik a lista. Koppintson a kívánt fűtési módra. A kijelzőn megjelenik a hozzá tartozó ajánlott hőmérséklettel.

Utasítás: Ha módosítja a fűtési módot, a többi beállítás is alaphelyzetbe áll.

Gyors felfűtés

A gyors felfűtéssel egyes fűtési módok esetében lerövidítheti a felfűtési időt.

A gyors felfűtéshez használható fűtési módok a következők:

-  4D forró levegő
-  Felső/alsó fűtés

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

Beállítás

Ügyeljen a megfelelő fűtési módra, és a legalább 100 °C-os beállított hőmérsékletre. Másként a gyors felfűtés nem kapcsolható be.

1. Fűtési mód és hőmérséklet beállítása.
2. Koppintson a „Gyors felfűtés” szövegmezőre. A szövegmezőben a „be” felirat látható. A kijelzőn megjelenik egy megerősítő üzenet.

Ha a gyors felfűtés befejeződött, hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn megjelenik egy útmutatás. A szövegmezőben a „ki” felirat látható. Ekkor tegye be az ételt a sütőtérbe.

Utasítás: Az Időtartam időfunkció közvetlenül egy gyors felfűtéssel kezdődik. Csak akkor állítson be egy időtartamot, ha a gyors felfűtés már befejeződött.

Megszakítás

A gyors felfűtés megszakításához koppintson újra a „Gyors felfűtés” szövegmezőre. A szövegmezőben a „ki” felirat látható.



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

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 nyitáskor búgó vagy kattató hangot hall. A zajok a kezelőfelület kihúzása következtében keletkeznek. Ezek normális üzemzajok.

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. Töltse fel a víztartályt.
2. Koppintson a **menu** mezőre. Megjelenik az üzemmódok listája.
3. Koppintson a „Gőz” szövegmezőre.
4. Koppintson a „Gőzölés” szövegmezőre. A hőmérséklet kiemelve jelenik meg.
5. A kezelőgyűrűvel állítsa be a hőmérsékletet.
6. Az „Időtartam” szövegmezőre koppintva állítsa be az időtartamot.

Utasítás: A gőzölős fűtési módoknál mindig szükséges egy időtartam.

7. A start/stop gombbal indítsa el az üzemmódot. A készülék elkezdi fűteni.

Ha az időtartam lejárt, hangjelzés hallatszik. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn a 00m 00s időtartam látható.

Ha az étel elkészült, az on/off gombbal kapcsolja ki a készüléket.

Módosítás

A megszokott módon változtathatja a beállításokat.

A hőmérséklet vagy az időtartam megváltoztatásához koppintson a megfelelő szövegmezőre, majd a kezelőgyűrűvel módosítsa az értéket. A készülék közvetlenül átveszi a módosítást.

A fűtési mód módosításához először a start/stop gombbal szakítsa meg az üzemmódot.

Menü főzése

Gőzben komplett menü készíthető egyidejűleg anélkül, hogy az ételek átvennék egymás aromáját. → *"Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 38. Oldalon*

Gőzölős sütés – főzés hozzáadott gőzzel

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

A főznivaló

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

A fűtési módnak és a gőz erősségének kívánt kombinációját Ön állíthatja be. Megfelelő fűtési mód és gőzerősség kiválasztásához használja a táblázatokban megadott értékeket, vagy válasszon ki egy programot.

Gőz erőssége

A hozzáadott gőznél különféle erősségek állnak rendelkezésére:

Erősség	Fokozat
csekély	01
normál	02
erős	03

Használható fűtési módok

A következő fűtési módoknál adhat hozzá gőzt:

- 4D forró levegő
- Felső/alsó fűtés
- Légkeverős grillezés
- Melegen tartás

Indítás

1. Töltse fel a víztartályt.
2. Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet.
3. Koppintson a „Gőz hozzáadása” szövegmezőre. A kijelzőn a gőzfokozat fehéren kiemelve jelenik meg.
4. A kezelőgyűrűvel állítsa be a gőzfokozatot.
5. A start/stop gombbal indítsa el az üzemmódot. A készülék elkezdi fűteni.

Utasítás: Ha a víztartály egy hozzáadott gőzt használó üzemmód közben kiürül, a képernyőn megjelenik egy felszólítás a víztartály feltöltésére. Az üzemmód gőz hozzáadása nélkül folytatódik.


Módosítás és megszakítás

A gőzfokozat módosításához koppintson a „Gőzfokozat” szövegmezőre. A gőzfokozat kiemelve jelenik meg, és a kezelőgyűrűvel módosítható. A készülék közvetlenül átveszi a módosítást.

Ha meg szeretné szakítani a gőz hozzáadását, állítsa a „Gőz hozzáadása” lehetőséget „0” értékre.


Utasítás: Az üzemmód gőz hozzáadása nélkül folytatódik.

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. Töltse fel a víztartályt.
2. Koppintson a **menu** mezőre. Megjelenik az üzemmódok listája.
3. Koppintson a „Gőz” szövegmezőre.
4. Koppintson a „Melegítés” szövegmezőre. A hőmérséklet kiemelve jelenik meg.
5. A kezelőgyűrűvel állítsa be a hőmérsékletet.
6. Az időtartam beállításához koppintson az „Időtartam” szövegmezőre.
Utasítás: A gőzölős fűtési módoknál mindig szükséges egy időtartam.
7. A start/stop  gombbal indítsa el az üzemmódot. A készülék elkezd fűteni.


Ha az időtartam lejárt, hangjelzés hallatszik. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn a 00m 00s időtartam látható.

Ha az étel elkészült, az on/off  gombbal kapcsolja ki a készüléket.


Módosítás

A megszokott módon változtathatja a beállításokat.

A hőmérséklet vagy az időtartam megváltoztatásához koppintson a megfelelő szövegmezőre, majd a kezelőgyűrűvel módosítsa az értéket. A készülék közvetlenül átveszi a módosítást.

A fűtési mód módosításához először a start/stop  gombbal szakítsa meg az üzemmódot.


Kelesztési fokozat

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


A megfelelő beállítás kiválasztásához használja a táblázatban szereplő adatokat. → *"Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 38. Oldalon*

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

Indítás

1. Töltse fel a víztartályt.
Utasítás: A kelesztési fokozatot csak akkor kapcsolja be, ha a sütőtér teljesen lehűlt (szobahőmérsékletű).
2. Koppintson a **menu** mezőre.
3. Koppintson a „Gőz” szövegmezőre.
4. Koppintson a „Kelesztési fokozat” szövegmezőre. A hőmérséklet kiemelve jelenik meg.
5. A kezelőgyűrűvel állítsa be a hőmérsékletet.
6. Az időtartam beállításához koppintson az „Időtartam” szövegmezőre.
Utasítás: A gőzölős fűtési módoknál mindig szükséges egy időtartam.
7. A start/stop  gombbal indítsa el az üzemmódot. A készülék elkezd fűteni.


Ha az időtartam lejárt, hangjelzés hallatszik. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn a 00m 00s időtartam látható.

Ha az étel elkészült, az on/off  gombbal kapcsolja ki a készüléket.


Módosítás

A megszokott módon változtathatja a beállításokat.

A hőmérséklet vagy az időtartam megváltoztatásához koppintson a megfelelő szövegmezőre, majd a kezelőgyűrűvel módosítsa az értéket. A készülék közvetlenül átveszi a módosítást.


A fűtési mód módosításához először a start/stop  gombbal szakítsa meg az üzemmódot.

Felolvasztás


Fagyasztott és mélyhűtött termékek felolvasztására használja a Felolvasztás  fűtési módot.

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

Indítás

1. Töltse fel a víztartályt.
2. Koppintson a **menu** mezőre.
3. Koppintson a „Gőz” szövegmezőre.
4. Koppintson a „Felolvasztás” szövegmezőre. A hőmérséklet kiemelve jelenik meg.
5. A kezelőgyűrűvel állítsa be a hőmérsékletet.
6. Az időtartam beállításához koppintson az „Időtartam” szövegmezőre.
Utasítás: A gőzölős fűtési módoknál mindig szükséges egy időtartam.
7. A start/stop  gombbal indítsa el az üzemmódot. A készülék elkezd fűteni.

Ha az időtartam lejárt, hangjelzés hallatszik. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn a 00m 00s időtartam látható.

Ha az étel elkészült, az on/off  gombbal kapcsolja ki a készüléket.

Módosítás

A megszokott módon változtathatja a beállításokat.

A hőmérséklet vagy az időtartam megváltoztatásához koppintson a megfelelő szövegmezőre, majd a kezelőgyűrűvel módosítsa az értéket. A készülék közvetlenül átveszi a módosítást.

A fűtési mód módosításához először a start/stop \triangleright gombbal szakítsa meg az üzemmódot.

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) 27. Oldalon

⚠ Figyelmeztetés – Sérülés- és tűzveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Figyelem!

Készülék károsodása nem megfelelő folyadékok használata miatt.

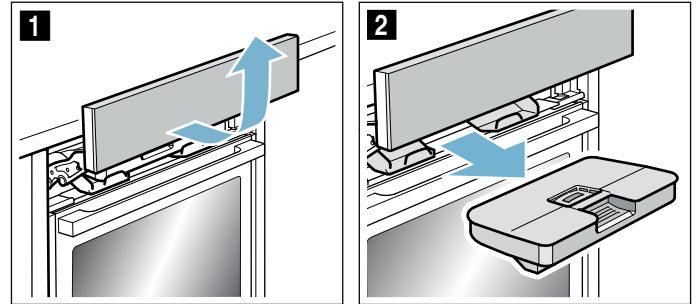
Ne használjon desztillált vizet, magas klórtartalmú csapvizet (> 40 mg/l) vagy más folyadékot. Kizárólag friss, hideg csapvizet, lágyított vizet vagy szénsavmentes ásványvizet használjon.

Utasítások

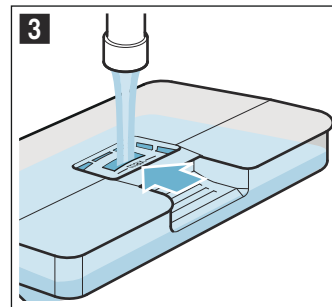
- Ha a víz nagyon kemény, akkor lágyított víz használatát ajánljuk.
- Ha kizárólag lágyított vizet használ, ez esetben beállíthatja a „lágyított” vízkeménységi tartományt.
- Ha ásványvizet használ, állítsa be a „4 nagyon kemény” vízkeménységi tartományt.
- Kizárólag szénsavmentes ásványvizet használjon.

1. Koppintson a ☰ mezőre.
A készülék automatikusan előretolja a kezelőfelületet.
2. A kezelőfelületet húzza előre két kézzel, majd tolja felfelé, amíg be nem pattan (1. ábra).

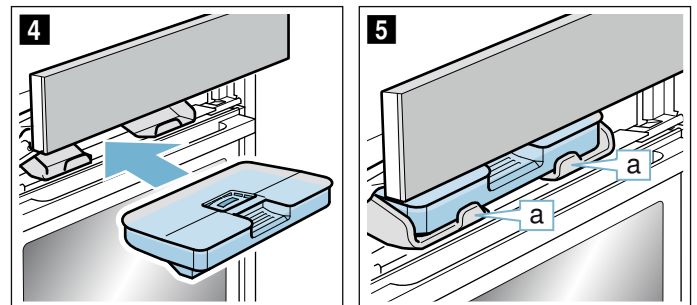
3. Emelje ki a víztartályt, és vegye ki a helyéről (2. ábra).



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 rögzítő **a** 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

Ha a víztartály egy gőzölős üzemmód során kiürül, a kijelzőn megjelenik a víztartály feltöltésére felszólító üzenet.

Utasítások

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

1. Nyissa a kezelőfelületet.
2. Vegye ki és töltsön 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 kiszáraitásához használhatja a „Szárítás” üzemmódot, vagy kiszáraithatja a sütőteret kézzel is.

Utasítások

- A készülék kikapcsolása után a  mező 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

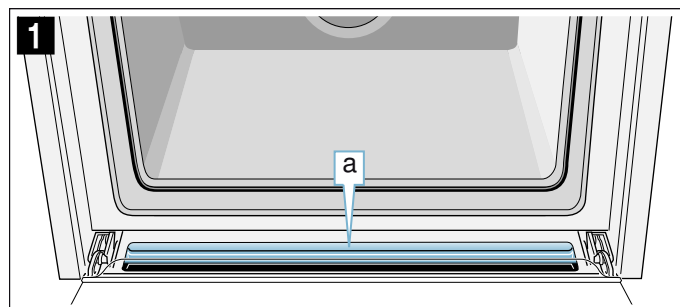
Figyelem!

- 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 törőlkendővel 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 sütőtér alatti vízgyűjtő mélyedést **a** törölje ki egy nedvszívó kendővel (**1.** 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 szennyeződések azonnal távolítsa el a sütőtérből, és törölje fel a nedvességet a sütőtér aljáról.
3. Szükség esetén az on/off  gombbal kapcsolja be a készüléket.
4. Koppintson a **menu** mezőre. Megjelenik az üzemmódok listája.
5. Koppintson a „Tisztítás” szövegmezőre.
6. Koppintson a „Szárítás” szövegmezőre. Megjelenik az időtartam. Az időtartam nem módosítható.
7. A start/stop  gombbal indítsa el az üzemmódot. A szárítás megkezdődik, majd 10 perc elteltével automatikusan befejeződik.
8. Nyissa ki és 1–2 percig hagyja nyitva a készülék ajtaját, hogy a nedvesség elpárologhasson a sütőtérből.


A sütőtér kiszáraitása kézzel

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

időfunkciók

A készülék különböző időfunkciókkal rendelkezik.

Időfunkció	Használat
 Időtartam	A beállított időtartam lejártával a készülék automatikusan befejezi a működést.
 Befejezés	Adja meg az időtartamot és a kívánt befejezési időt. A készülék automatikusan elindul úgy, hogy az üzem a kívánt időben befejeződjön.
 Jelzőóra	A jelzőóra úgy működik, mint egy tojásfőző óra. Az üzemmódtól és a többi időfunkciótól függetlenül működik. A beállított idő letelte után a készülék nem kapcsol be vagy ki automatikusan.

Az időtartam és a befejezés egy üzemmód beállítása után az érintőkijelzőből hívható le. A jelzőóra saját  mezővel rendelkezik, és bármikor beállítható.

Egy időtartam vagy jelzési idő letelte után hangjelzés hallatszik. A hangjelzést előzetesen leállíthatja egy mezőre vagy az érintőkijelzőre koppintva.

Utasítás: Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy egy hangjelzés milyen hosszan hallatsszon.

→ "Alapbeállítások" a(z) 27. Oldalon

Időtartam beállítása

A készüléken beállíthatja az ételhez a sütési időtartamot. Így a készülék nem lépi túl véletlenül a sütési időt, és nem kell egyéb teendőit megszakítani a működés leállítása miatt.

Beállítás

Attól függően, hogy először milyen irányba forgatja a kezelőgyűrűt, az időtartam egy javasolt értékkel kezdődik: balra 10 perc, jobbra 30 perc.

Egy óra időtartamig percenkénti bontásban, előlött ötpercenkénti bontásban állítható be az időtartam.


Maximum 23 óra és 59 perc állítható be.

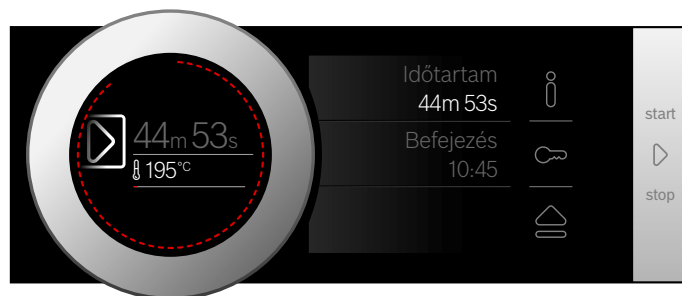
Példa az ábrán: a pontos idő 10:00, az időtartam 45 perc.

1. Állítsa be az üzemmódot és a hőmérsékletet vagy fokozatot.
2. Indítás előtt koppintson az „Időtartam” szövegmezőre.
A kijelzőn az időtartam fehéren kiemelve jelenik meg.

3. A kezelőgyűrűvel állítsa be az időtartamot. A készülék automatikusan kiszámítja a befejezés időpontját.





4. A start/stop  gombbal indítsa el az üzemmódot. Az időtartam lefut.



A készülék elkezdi fűteni.

Ha az időtartam lejárt, hangjelzés hallatszik. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn a 00m 00s időtartam látható.

Az „Időtartam” szövegmező használatával újra beállíthat egy időtartamot, vagy pedig a start/stop  gombbal időtartam nélkül folytathatja az üzemmódot.

Ha az étel elkészült, az on/off  gombbal kapcsolja ki a készüléket.

Módosítás és megszakítás

Az időtartam módosításához koppintson az „Időtartam” szövegmezőre. Az időtartam kiemelve jelenik meg, és a kezelőgyűrűvel módosítható. A készülék közvetlenül átveszi a módosítást.

Ha meg szeretné szakítani az időtartamot, állítsa teljesen vissza nullára az időtartamot. A módosítás alkalmazása után időtartam nélkül folytathatja az üzemmódot.

Befejezés beállítása

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

Utasítások

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

Beállítás

Az időtartam befejezése maximum 23 órával és 59 perccel tolható el visszafelé.

Példa az ábrán: a pontos idő 10:00 óra, a beállított időtartam 45 perc, és az ételnek 12:00 órákor kell elkészülnie.

1. Állítsa be az üzemmódot és a hőmérsékletet vagy fokozatot.
2. Állítsa be az időtartamot.
3. Indítás előtt koppintson a „Befejezés” szövegmezőre.
A kijelzőn a kiszámított befejezési idő fehéren kiemelve jelenik meg.
4. A kezelőgyűrűvel állítsa a befejezést későbbre.



5. A start/stop gombbal indítsa el az üzemmódot.
A kijelzőn az az idő jelenik meg, amikor a készülék elindul.



A készülék várakozik. Amikor a készülék elindul, az időtartam letelte a kijelzőn követhető.

Ha az időtartam lejárt, hangjelzés hallatszik. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn a 00m 00s időtartam látható.

Az „Időtartam” szövegmező használatával újra beállíthat egy időtartamot, vagy pedig a start/stop gombbal időtartam nélkül folytathatja az üzemmódot.

Ha az étel elkészült, az on/off gombbal kapcsolja ki a készüléket.

Módosítás és megszakítás

Az indítás után a befejezési idő többé már nem módosítható.

Az időtartam és befejezés törléséhez a start/stop gombbal szakítsa meg az üzemmódot. Időtartam és befejezés nélkül is folytathatja az üzemmódot.

A jelzőóra beállítása

A jelzőóra más beállításokkal párhuzamosan működik. Bármikor beállíthatja, akkor is, ha a készülék ki van kapcsolva. Saját hangjelzése van, így Ön hallja, hogy a jelzőóra vagy egy időtartam járt-e le.

Beállítás

A jelzőórán beállított idő mindig nulla perccel kezdődik. Minél magasabb az érték, annál nagyobbak lesznek a beállításnál használt időegységek.

Maximum 24 óra állítható be.

1. Koppintson a mezőre.
A szimbólum pirosan világít. A kijelzőn a jelzőórán beállított idő fehéren kiemelve jelenik meg.
2. A kezelőgyűrűvel állítsa be a jelzési időt.
3. A mezővel indítsa el.

Utasítás: Néhány másodperc múlva a jelzőóra automatikusan is elindul.

A jelzőórán beállított idő lefut.

A jelzőóra akkor is látható marad a kijelzőn, ha a készülék ki van kapcsolva. Folyamatban lévő üzemenél az adott üzemmód beállításai állnak az előtérben. Ha a mezőre koppint, a jelzőórán beállított idő néhány másodpercre megjelenik.

Ha a jelzőórán beállított idő lejárt, hangjelzés hallatszik, és a kijelzőn megjelenik egy útmutatás. A szimbólum nem világít tovább.

Javaslat: Ha a jelzőórán beállított idő a készülék működésére vonatkozik, használja az időtartamot. Az idő az előtérben látszik, és a készülék automatikusan kikapcsol.

Módosítás és megszakítás

A jelzőórán beállított idő módosításához koppintson a mezőre. A jelzőórán beállított idő fehéren kiemelve jelenik meg, és a kezelőgyűrűvel módosítható.

Ha meg szeretné szakítani a jelzőórát, állítsa teljesen vissza a jelzőórán beállított időt. A módosítás átvétele után a szimbólum nem világít tovább.

Sütőhőmérő

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

Fűtési módok

Nem minden fűtési mód használható a sütőhőmérővel együtt.

Ha a sütőhőmérőt behelyezte a sütőtérbe, a következő fűtési módok állnak rendelkezésére.

	4D forró levegő
	Felső/alsó fűtés
	Forró levegő Eco
	Felső/alsó fűtés Eco
	Légkeverős grillezés
	Pizzafokozat
	Gőzölés
	Melegítés

Utasítások

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

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

Sütő hőmérséklete

A sütőhőmérő sérülésének elkerülése érdekében ne állítson be 250 °C-nál magasabb hőmérsékletet.

A sütő beállított hőmérséklete legalább 10 °C-kal magasabb legyen, mint a beállított belső hőmérséklet.

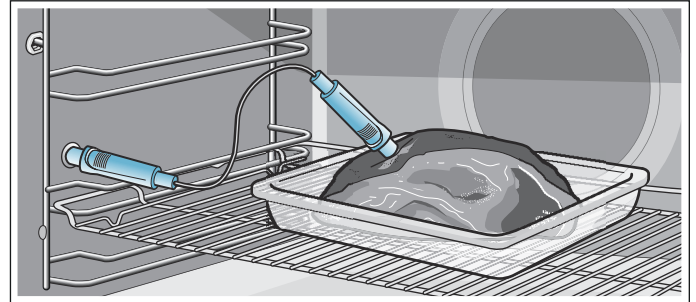
Sütőhőmérő behelyezése az alapanyagba

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.

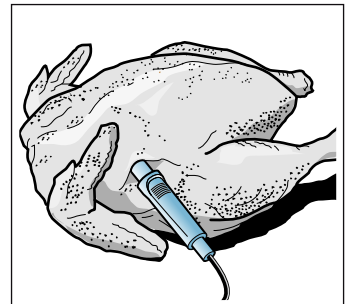
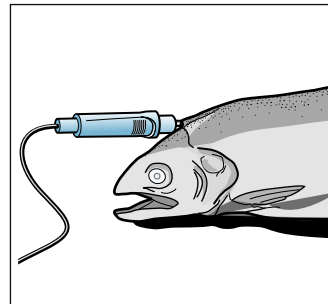
Vékonyabb darabok esetén a legvastagabb ponton szúrja be.



Utasítás: A tartozékot mindig a sütőhőmérő tokja alá csúsztassa.

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

Szárnyas: Az egész szárnyast először mellső oldalával lefelé tegye a rostélyra. A sütőhőmérőt a szárnyak tövénél a két szárny között ütközésig nyomja a mellfilébe.



Figyelem!

Ne csípje be a sütőhőmérő vezetékét. Ahhoz, hogy a sütőhőmérő a nagy hó miatt ne károsodjon, legyen néhány centiméternyi hely a grillfűtőtest és a sütőhőmérő között. A hús sütés közben megemelkedhet.

Belső hőmérséklet beállítása

A sütőhőmérőnek a sütőtérben bal oldalon lévő csatlakozókban kell elhelyezkednie.

Fűtési módok

1. Koppintson a kívánt fűtési mód szövegmezőjére. A kijelzőn a sütőtér javasolt hőmérséklete fehéren kiemelve jelenik meg.
2. A kezelőgyűrűvel állítsa be a sütőtér hőmérsékletét.
3. Koppintson a „Belső hőmérséklet” szövegmezőre. A kijelzőn a javasolt belső hőmérséklet fehéren kiemelve jelenik meg.
4. A kezelőgyűrűvel állítsa be a belső hőmérsékletet.
5. A start/stop \triangleright gombbal indítsa el az üzemmódot. A kijelzőn szereplő idő megmutatja, mióta fut már az üzemmód.

A készülék elkezd fűteni.

Gőzölés

1. Koppintson a **menu** mezőre.
2. Koppintson a „Gőz” szövegmezőre.
3. Koppintson a kívánt fűtési mód szövegmezőjére. A kijelzőn a sütőtér javasolt hőmérséklete fehéren kiemelve jelenik meg.
4. A kezelőgyűrűvel állítsa be a sütőtér hőmérsékletét.
5. Koppintson a „Belső hőmérséklet” szövegmezőre. A kijelzőn a javasolt belső hőmérséklet fehéren kiemelve jelenik meg.
6. A kezelőgyűrűvel állítsa be a belső hőmérsékletet.
7. A start/stop \triangleright gombbal indítsa el az üzemmódot. A kijelzőn szereplő idő megmutatja, mióta fut már az üzemmód.

A készülék elkezd fűteni.

Segéd

1. Koppintson a **menu** mezőre.
2. Koppintson a „Segéd” szövegmezőre.
3. Koppintson a kívánt kategória szövegmezőjére.
4. Koppintson a kívánt ételfajta szövegmezőjére.
5. Koppintson a kívánt étel szövegmezőjére.
6. Koppintson a „Módosítás” szövegmezőre. A kezelőgyűrűvel állítsa be a sütőtér hőmérsékletét. vagy Koppintson a „Belső hőmérséklet” szövegmezőre. A kezelőgyűrűvel módosítsa a belső hőmérsékletet.
7. A start/stop \triangleright gombbal indítsa el az üzemmódot. A kijelzőn szereplő idő megmutatja, mióta fut már az üzemmód.

A készülék elkezd fűteni.

A kijelzőn a belső hőmérséklet fehéren kiemelve jelenik meg, balra az aktuális, jobbra a beállított hőmérséklet, pl. „ $\text{15} \mid 80^\circ\text{C}$ ”. A felfűtési vonal ugyancsak a belső hőmérsékletre vonatkozik.

Ha a főznievaló elérte a beállított belső hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn az aktuális és a beállított belső hőmérséklet azonos, pl. „ $\text{80} \mid 80^\circ\text{C}$ ”. A készülék leállítja a lefutó időt.

Az on/off $\text{\textcircled{1}}$ gombbal kapcsolja ki a készüléket, és húzza ki a sütőhőmérőt a csatlakozókból.

Figyelmeztetés – Égésveszély!

A sütőtér, a sütőhőmérő és a tartozékok nagyon felforrósodnak. A tartozékokat és sütőhőmérőt mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.

Módosítás

Az elindítás után mindig a belső hőmérséklet marad a középpontban. Ha a kezelőgyűrűt mozgatja, közvetlenül módosíthatja és átveheti a belső hőmérsékletet.

Ha módosítani kívánja a sütőtér hőmérsékletét, koppintson először a „Hőmérséklet” szövegmezőre.

A fűtési mód módosításához először a start/stop \triangleright gombbal szakítsa meg az üzemmódot.

Utasítás: Ha módosítja a fűtési módot, a többi beállítás is alaphelyzetbe áll.

Megszakítás

Ha meg szeretné szakítani az üzemmódot, húzza ki a sütőhőmérőt a csatlakozókból és a húsból. A start/stop \triangleright gombbal sütőhőmérő nélkül folytathatja az üzemmódot.

Különféle élelmiszerek belső hőmérséklete

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


A használati utasítás végén átfogó információkat talál a fűtési módokhoz és a hőmérsékletekhez. \rightarrow *"Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 38. Oldalon*

Élelmiszer	Belső hőmérséklet °C-ban
Szárnyasok	
Csirke	80-85
Csirkemell	75-80
Kacsa	80-85
Kacsamell, enyhén sütvé	55-60
Pulyka	80-85
Pulykamell	80-85
Liba	80-90
Sertéshús	
Tarja	85-90
Sertésfilé, enyhén sütvé	62-70
Sertésborda, átsütvé	72-80
Marhahús	
Sült hátszín vagy bélszín, angolosan	45-52
Sült hátszín vagy bélszín, enyhén sütvé	55-62
Sült hátszín vagy bélszín, átsütvé	65-75
Borjúhús	
Borjúsült vagy lapocka, sovány	75-80
Borjúsült, lapocka	75-80
Borjúc sültök	85-90

Élelmiszer	Belső hőmérséklet °C-ban
Báránycomb	
Báránycomb, enyhén sütvé	60-65
Báránycomb, átsütvé	70-80
Báránycomb, enyhén sütvé	55-60
Hal	
Egész hal	65-70
Halfilé	60-65
Egyebek	
Fasírt, minden húsféle	80-90
Ételek felmelegítése	65-75


Gyerekzár

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



A készülék zárolja a kezelőmezőt, és semmilyen beállítás nem adható meg. A készülék csak az  on/off gombbal kapcsolható ki.

Bekapcsolás és kikapcsolás

A gyerekzárát be- és kikapcsolt készüléknél is be- vagy kikapcsolhatja.

Nyomja le minden alkalommal kb. 4 másodpercig a  mezőt.

A kijelzőn megjelenik egy megerősítő üzenet.

Bekapcsolt készülék esetén a  mező pirosan világít. Ha a készülék ki van kapcsolva, a  mező nem világít.

Alapbeállítások


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

Alapbeállítások megváltoztatása

A készülék legyen mindenképpen bekapcsolva.

1. Koppintson a **menu** mezőre. Megjelenik az üzemmódok listája.
2. Koppintson az „Alapbeállítások” szövegmezőre. Az érintőmezőkön megjelennek a beállítások.
3. Koppintson a kívánt beállítás szövegmezőjére. A kiválasztott beállítást a szövegmező oldalánál látható piros, függőleges vonal jelöli. A kijelzőn látható a hozzá tartozó érték.
4. Szükség esetén módosítsa az értéket a kezelőgyűrűvel.
5. Koppintson a következő beállítás szövegmezőjére. A kijelzőn megjelenik a hozzá tartozó érték, amely a kezelőgyűrűvel módosítható.
6. A beállításokat áttekintheti, és szükség esetén a kezelőgyűrűvel módosíthatja. A beállítások közötti lapozáshoz koppintson a „További beállítások” szövegmezőre.
7. A megerősítéshez koppintson a **menu** mezőre. Megjelenik egy kérdés, hogy kívánja-e menteni a módosításokat.
8. Koppintson a „Tárolás” szövegmezőre. A kijelzőn megjelenik egy üzenet, mely szerint a készülék tárolta a beállításokat.

Megszakítás

Ha nem kívánja menteni a módosításokat koppintson a **menu** mezőre, majd a „Nincs tárolás” szövegmezőre. A kijelzőn megjelenik egy üzenet, mely szerint a készülék nem mentette el a beállításokat. Ha nem használja a készüléket, kapcsolja ki az on/off  gombbal.

Az alapbeállítások listája

Készüléke felszereltségétől függően nem érhető el minden alapbeállítás.

Beállítás	Kiválasztás
Nyelv	További nyelvek lehetségesek
Pontos idő	Pontos idő 24 órás formátumban
Vízkeménység	00 (lágýtott) 01 (lágý) 02 (közepes) 03 (kemény) 04 (nagyon kemény)*
Gyári beállítások	Visszaállít Ne állítsa vissza*
Hangjelzés	Rövid időtartam (30 mp.) Közepes időtartam (1 perc)* Hosszú időtartam (5 perc)
Hangerő	01–05. fokozat

Gomb hangjelzése	Bekapcsolva Kikapcsolva* (az on/off  gombnál megmarad a hang)
Kijelző fényereje	5 fokozatú skála
Időkijelzés	Ki Digitális*
Világítás	Üzem közben kikapcsolva Üzem közben bekapcsolva*
Bekapcsolás utáni üzem	Főmenü Fűtési módok* Gőz Segéd
Éjszakai elsötétítés	Kikapcsolva* Bekapcsolva
Márkalógó	Kijelzés* Nincs kijelzés
Ventilátor továbbműködésének időtartama	Ajánlott* Minimális
Kihúzórendszer	Nincs beszerelve* (állványok és egyszeres kihúzó esetén) Beszerelve (kétszeres és háromszoros kihúzó esetén)
Sabbat beállítása	Bekapcsolva Kikapcsolva*

* Gyári beállítás (a készülék típusától függően a gyári beállítások eltérőek lehetnek)

Utasítás: A nyelvet, a gombok hangjelzését, illetve a kijelző fényerejét érintő beállítások azonnal érvénybe lépnek. Minden egyéb beállítás csak a tárolás után lesz érvényes.

Áramkimaradás

A beállításokon végrehajtott módosítások egy áramkimaradás után is megmaradnak.

Csak az első üzembe helyezés beállításait kell újra megadni egy hosszabb áramkimaradás után. A készülék képes a rövidebb áramkimaradások áthidalására.

Az idő módosítása

Ha az időt szeretné módosítani, pl. nyári időszámításról télire, akkor módosítsa az alapbeállítást.

A készülék legyen mindenképpen bekapcsolva.

1. Koppintson a **menu** mezőre. A kijelzőn megjelenik az üzemmódok listája.
2. Koppintson az „Alapbeállítások” szövegmezőre. Az érintőmezőkön megjelennek a beállítások.
3. Koppintson az „Idő” szövegmezőre. Az idő megjelenik a kijelzőn.
4. A kezelőgyűrűvel módosítsa az időt.
5. Megerősítéshez koppintson a **menu** mezőre. Megjelenik egy kérdés, hogy kívánja-e menteni a módosításokat.
6. Koppintson a „Tárolás” szövegmezőre. A kijelzőn megjelenik egy üzenet, mely szerint a készülék tárolta a beállításokat.



Sabbat beállítása

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

Sabbat beállítás elindítása

Mielőtt használhatná a sabbat beállítást, aktiválnia kell az alapbeállításokat. → "Alapbeállítások" a(z) 27. Oldalon

Ha megfelelően módosította az alapbeállítást, a sabbat beállítás megjelenik a fűtési módok listájának utolsó helyén.

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

Ki kell választania a Fűtési módok üzemmódot. A fűtési módok listája megjelenik az érintőkijelzőkön.

1. Koppintson a „Sabbat beállítás” szövegmezőre. A kijelzőn a javasolt időtartam fehéren kiemelve jelenik meg.
2. A kezelőgyűrűvel állítsa be a kívánt hőmérsékletet.
3. Indítás előtt koppintson az „Időtartam” szövegmezőre. A kijelzőn az időtartam fehéren kiemelve jelenik meg.
4. A kezelőgyűrűvel állítsa be a kívánt időtartamot.
Utasítás: A készülék automatikusan kiszámítja a befejezés idejét, de nem tolható el tovább.
5. A start/stop \triangleright gombbal indítsa el az üzemmódot. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető. A készülék elkezd fűteni.

Ha a sabbat beállítás időtartama lejárt, hangjelzés hallatszik. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn a 00m 00s időtartam látható.

Az on/off \odot gombbal kapcsolja ki a készüléket.

Utasítás: Ha kinyitja a készülék ajtaját, az üzemmód nem szakad meg.

Módosítás és megszakítás

Az indítás után a beállítások többé már nem módosíthatók.

Ha meg szeretné szakítani a sabbat beállítást, kapcsolja ki a készüléket az on/off \odot gombbal. A start/stop \triangleright gombbal már nem függesztheti fel az üzemmódot.



Tisztítószer

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

Megfelelő tisztítószer

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

Figyelem!

Felületi károsodások

Ne használjon

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

Az új szivacskeendőket használat előtt alaposan mossa ki.

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

Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

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

Ajtólapok	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha 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

Zománczott és öntisztuló felületek	Kövesse a programoknak a sütőtér felületeire vonatkozó utasításait, amelyek a táblázatok után olvashatók.
A sütőtér világításának üvegburája	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Erős szennyeződésnél legjobb, ha sütőtisztító szert használ.
Ajtótömítés Ne vegye le!	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne súrolja.
Nemesacél ajtóburkolat	Nemesacél-tisztító: Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Ne használjon nemesacél-ápolószereket. Tisztításhoz vegye le az ajtóburkolatot.
Tartók	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.
Kihúzórendszer	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Ne távolítsa el a kenőzsírt a kihúzósinéről, a legjobb, ha betolt helyzetben tisztítja. Nem tisztítható 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.
Vízartály	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 zománcolni. Ezért ezek érdekesek lehetnek. Ez nem befolyásolja a korrózióvédelmet.

Sütőtér felületei

A sütőtér hátsó fala, teteje és oldalsó részei nem öntisztulók. Ezt az érdes felületből ismerheti fel.

A sütőtér alja zománczott, és felülete sima.

Zománczott felületek tisztítása

A sima, zománczott 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.

A sütőteret tisztítás után hagyja nyitva, hogy megszáradjon.

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 a tisztítási funkció használatával. Ehhez vegye figyelembe a megfelelő fejezetben szereplő adatokat. → "Tisztítási funkció" a(z) 30. Oldalon

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 szennyeződések.

Javaslatok

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

Tisztítási funkció

Készüléke rendelkezik „EcoClean Direct” és „Vízkömentesítés” funkcióval. Az „EcoClean Direct” tisztítási funkcióval megtisztíthatók a sütőtér öntisztuló felületei. A „Vízkömentesítés” üzemmóddal eltávolíthatja a vízkövet a gőzölőberendezésből.

EcoClean Direct

A „Tisztítási funkció” üzemmód használatával megtisztíthatók a sütőtér öntisztuló felületei.

Az öntisztuló felületek (hátsó fal, tető, oldalfalak) magas porozitású, matt kerámiával vannak bevonva. A sütéskor vagy grillezéskor 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 a tisztítási funkció használatával.

Utasítás: Az alkalmazásokat a készülék regisztrálja. A készülék kijelzi, hogy mikortól javasolt egy tisztítás elvégzése. A javaslatot a készülék mindaddig kijelzi, amíg a tisztítási funkciót teljesen végre nem hajtotta. Ha Ön nem követi ezt a felszólítást, az öntisztuló felületek károsodhatnak.

Ha készüléke már korábban erősen elszennyeződött, ill. ha a hátsó falon sötét foltokat lát, akkor ne várjon a tisztítással a felszólításig. Mivel minél gyakrabban végrehajtja a tisztítást, annál tovább biztosítja az öntisztuló felületek tisztulási képességét. Készülékét igény szerint bármikor megtisztíthatja a tisztítási funkcióval.

A tisztítási funkció használata előtt

A tartozékokat, edényeket és az állványokat vegye ki a sütőtérből.

Sütőtér aljának és belső ajtajának tisztítása

Távolítsa el a durva szennyeződések a sütőtér aljáról, a készülék belső ajtajáról és a sütőtér világításáról. Máskülönből foltok keletkezhetnek, melyeket utána már nem lehet eltávolítani.

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 tisztítószeret.

Tisztítási funkció beállítása


Mielőtt beállítja a tisztítási funkciót, ügyeljen arra, hogy figyelembe vette az előkészítésre vonatkozó összes adatot.

A tisztítási funkció előre beállított időtartama 1 óra. Az időtartam nem módosítható.

1. Koppintson a **menu** mezőre. Megjelenik az üzemmódok listája.
2. Koppintson a „Tisztítás” szövegmezőre.

3. Koppintson az „EcoClean Direct” szövegmezőre.
4. A start/stop  gombbal indítsa el az üzemmódot. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető. A felfűtési vonal nem jelenik meg a tisztítási funkciónál. A tisztítási funkció elindul.

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



Ha a tisztítási funkció befejeződött, hangjelzés hallatszik. A kijelzőn a 00m 00s időtartam látható. Az on/off  gombbal kapcsolja ki a készüléket.

A befejezési idő elhalasztása

A kikapcsolási időt visszafelé kitolhatja. Indítás előtt koppintson a „Befejezés” szövegmezőre, és a kezelőgyűrűvel tolja későbbre a befejezést.

Indítás után a készülék várakozik. A befejezési idő már nem módosítható.

Megszakítás

Ha meg szeretné szakítani a tisztítási funkciót, kapcsolja ki a készüléket az on/off  gombbal. A start/stop  gombbal már nem függesztheti fel az üzemmódot.

Utasítás: Az üzemidő-számláló nem állítható vissza. A tisztítási funkció használatára vonatkozó felszólítás továbbra is megjelenik a kijelzőn.

A tisztítási funkció használata után

Ha a sütőtér lehűlt, szükség esetén törölje ki egy nedves törölruhával.

Utasítás: Üzem, illetve tisztítási funkció 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.

Vízkömentesítés

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

A vízkömentesítés több lépésből áll. Higiénés okokból a vízkömentesítést teljesen be kell fejezni, hogy a készülék ismét üzemkész legyen. A vízkömentesítés összesen kb. 70–90 percet vesz igénybe.

- Vízkömentesítés (kb. 55–70 perc), utána ürítse ki a víztartályt, és tölts fel újra
- Első öblítés (kb. 6–9 perc), utána ürítse ki a víztartályt, és tölts fel újra
- Második öblítés (kb. 6–9 perc), utána ürítse ki és szárítsa meg a víztartályt

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

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

Indítás

Figyelem!

- A készülék károsodása: Vízkömentesítéshez kizárólag az általunk ajánlott folyékony vízkömentesítőt használja. A vízkömentesítés behatási ideje erre a vízkömentesítő szerre vonatkozik. Más vízkömentesítő szerek károsíthatják a készüléket.
Vízkömentesítő szer rendelési száma: 311 680
- Vízköoldó oldat: A vízköoldó oldatot vagy vízkömentesítő szert ne használja a kezelőfelületen vagy más kényes felületen. A felületek megsérülnek. Ha ez esetleg mégis megtörténik, azonnal mossa le a vízköoldó oldatot vízzel.

Ha a vízkömentesítés 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 vízköoldóból keverjen vízköoldó oldatot.
2. Indítsa el az on/off ① gombbal.
3. Vegye ki a víztartályt, és töltsen fel a vízköoldó oldattal.
4. A vízköoldó oldattal teli víztartályt tolja be teljesen.
5. Zárja a kezelőfelületet.
6. Koppintson a **menu** mezőre. Megjelenik az üzemmódok listája.
7. Koppintson a „Tisztítás” szövegmezőre.
8. Koppintson a „Vízkömentesítés” szövegmezőre. A kijelzőn megjelenik a vízkömentesítés időtartama. Az időtartam nem módosítható.
9. A start/stop ▷ gombbal indítsa el az üzemmódot. Megkezdődik a készülék vízkömentesítése. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető. Ha az időtartam lejárt, hangjelzés hallatszik.

Első öblítés

1. Nyissa a kezelőfelületet.
2. A víztartályt vegye ki, alaposan öblítse át, töltsen fel vízzel, és tolja a helyére.
3. Zárja a kezelőfelületet.
4. A start/stop ▷ gombbal indítsa el az üzemmódot. A készülék öblít. Ha az időtartam lejárt, hangjelzés hallatszik.

Második öblítés

1. Nyissa a kezelőfelületet.
2. A víztartályt vegye ki, alaposan öblítse át, töltsen fel vízzel, és tolja a helyére.
3. Zárja a kezelőfelületet.
4. A start/stop ▷ gombbal indítsa el az üzemmódot. A készülék öblít. Ha az időtartam lejárt, hangjelzés hallatszik.

Utótisztítás

1. Nyissa a kezelőfelületet.
2. Ürítse ki és szárítsa ki a víztartályt.
3. Az on/off ① gombbal kapcsolja ki a készüléket. A vízkömentesítés 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.

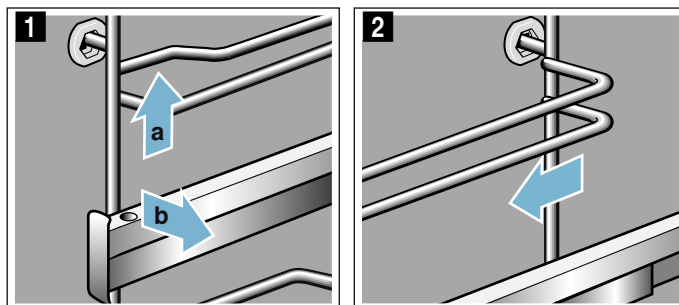
Állványok ki- és beakasztása

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Állványok kiakasztása

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

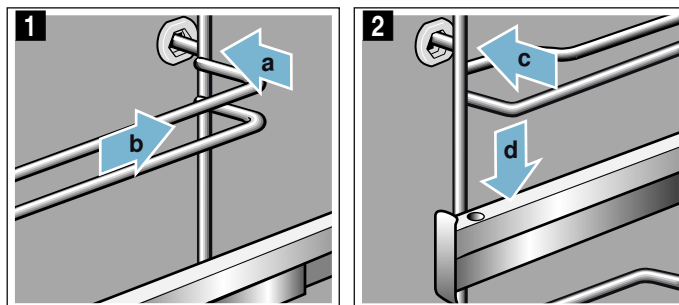


Az állványokat mosogatószerrel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. A makacs szennyeződések eltávolításához használjon kefért.

Állványok beakasztása

Az állványok csak a jobb vagy a bal oldalra illeszkednek. A kihúzó sínnek 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 a készülék sokáig szép és működőképes marad. Itt megtudhatja, hogyan akaszthatja ki és tisztíthatja a készülék ajtaját.

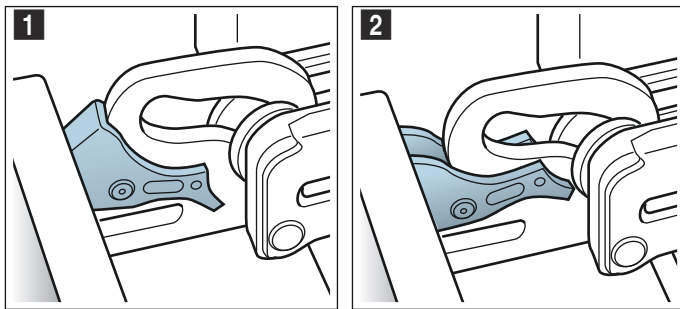
A készülék ajtajának ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kiszerezéséhez a készülék ajtaja kiakasztható.

A készülék ajtajának csuklópántjai egy-egy reteszelőkarral rendelkeznek.

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

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

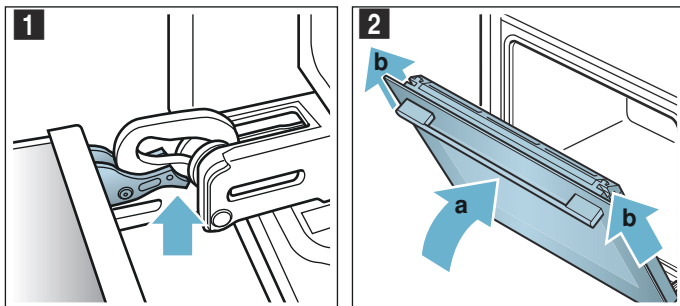


⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

A készülék ajtajának kiakasztása

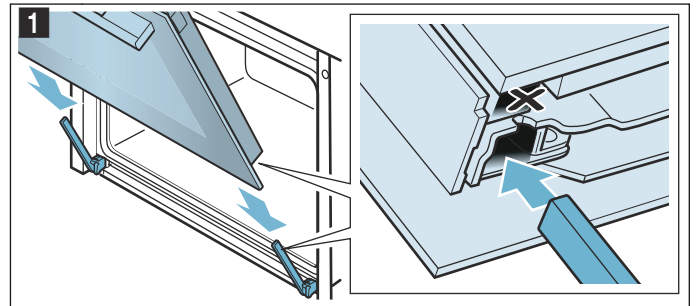
1. Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját, és nyomja a készülék irányába.
2. A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtja fel (1. ábra).
3. Csukja be a készülék ajtaját ütközésig **a**. Fogja meg két kézzel jobbról és balról **b**, és húzza ki felfelé (2. ábra).



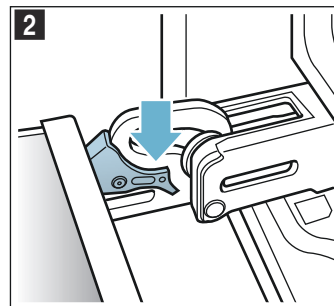
A készülék ajtajának beakasztása

A készülék ajtaját fordított sorrendben visszaakaszthatja.

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



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

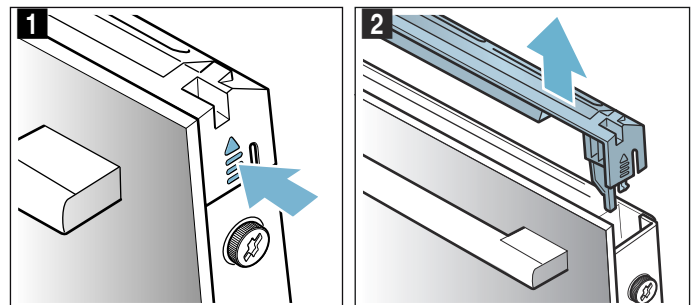


3. Csukja be a sütőtér ajtaját.

Ajtóburkolat levétele

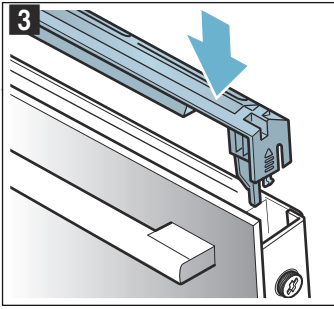
Az ajtóburkolat nemesacél betétje elszíneződhet. Az alapos tisztításhoz a burkolat eltávolítható.

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



Utasítás: Tisztítsa meg a burkolat nemesacél betétjét nemesacélhoz való tisztítószerrel. Az ajtóburkolat többi részét mosogatószeres vízzel és puha törlőkendővel tisztítsa meg.

4. Nyissa ki újra kissé a készülék ajtaját. Tegye fel a burkolatot és nyomja rá, hogy hallhatóan bekattanjon (3. ábra).



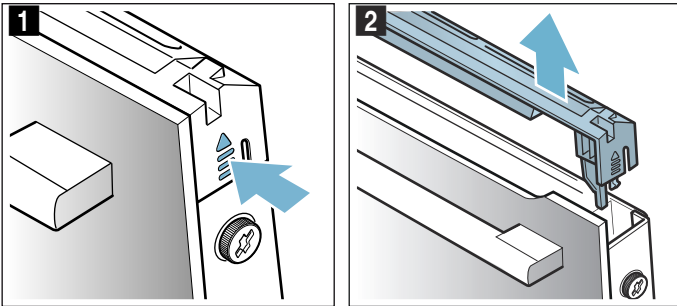
5. Csukja be a készülék ajtaját.

Ajtólapok ki- és beszerelése

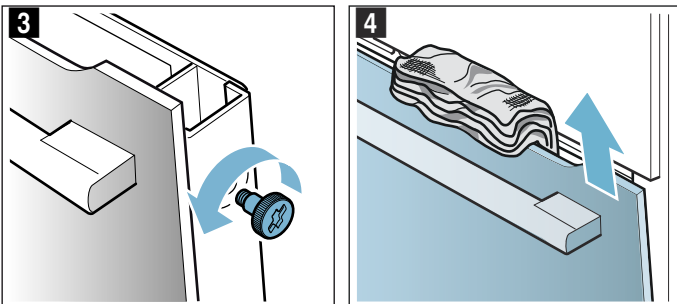
Az alapos tisztításhoz a készülék ajtajának üveglapjai kiszerezhetők.

Leszerelés a készülékről

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



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



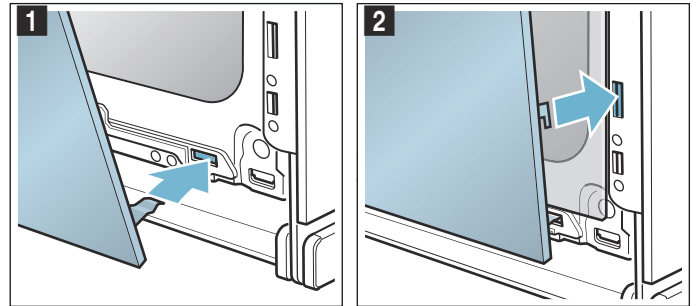
A lapokat ablaktisztító szerrel és puha törölkendővel tisztítsa meg.

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

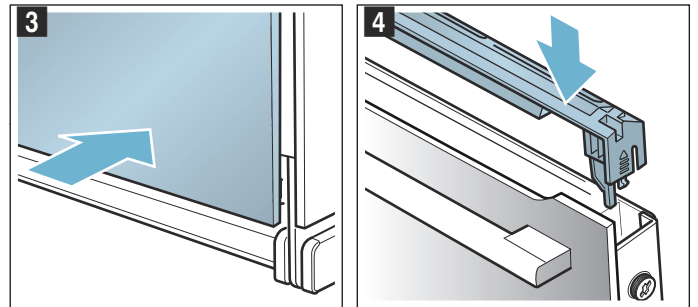
- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegekaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A készülék ajtajának csuklópántjai elmozdulnak az ajtó kinyitásakor és becsukásakor, ezáltal becsípődhet az ujjá. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.

Felszerelés a készülékre

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



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



7. Csukja be a készülék ajtaját.

Figyelem!

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

❓ Mi a teendő zavar esetén?


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

Saját kezű zavarelhárítás

A készülék műszaki zavarait gyakran Ön is könnyedén orvosolhatja.

Ha egy étel nem sikerül tökéletesen, a használati utasítás végén számos tippet és útmutatót talál az ételek elkészítéséhez. → "Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 38. Oldalon


Zavar	Lehetséges ok	Elhárítás/Útmutatás
A készülék nem működik.	A biztosíték meghibásodott.	Ellenőrizze a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
	Áramkimaradás	Ellenőrizze, hogy a konyhai világítás, illetve más konyhai készülékek működnek-e.
A kijelzőn a következő üzenet jelenik meg: „Sprache Deutsch”.	Áramkimaradás	Állítsa be ismét a nyelvet és az időt.
Ha a készülék kikapcsolt állapotban van, a kijelzőn nem jelenik meg az idő.	Módosult az alapbeállítás.	Módosítsa az idő kijelzés alapbeállítását.
A készülék nem fűt fel, a kijelzőn a [] szimbólum villog.	A Bemutató mód be van kapcsolva az alapbeállításoknál.	Egy rövid időre válassza le a készüléket az elektromos hálózatról (kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben), majd 3 percen belül kapcsolja ki a Bemutató módot az alapbeállításoknál.
A kezelőgyűrű kiesett a csapágyazásból.	A kezelőgyűrű véletlenül kipattant a helyéről.	A kezelőgyűrű kivehető. Egyszerűen helyezze vissza a kezelőgyűrűt a kezelőfelületen lévő csapágyazásba, és nyomja be a helyére, hogy újra bepattanjon oda, és ismét a szokott módon csavarható legyen.
A kezelőgyűrű csak nehezen tekerhető.	A kezelőgyűrű alá szennyeződés került.	A kezelőgyűrű kivehető. Kipattintásához egyszerűen húzza ki a kezelőgyűrűt a csapágyazásból. Vagy pedig nyomja meg a kezelőgyűrű külső szélét, hogy az megbillenjen, és könnyen megfogható legyen. Mosogatószerrel és mosogatóronggyal óvatosan tisztítsa meg a kezelőgyűrűt és annak csapágyazását a készüléken. Puha törlőruhával törölje át. Ne használjon maró hatású vagy karcos súrolószert. Ne áztassa be és ne tisztítsa mosogatógépben. Ne vegye ki túl gyakran a kezelőgyűrűt, hogy a csapágyazás stabil maradjon.
A gőzölős vagy a vízkőmentesítő üzemmód nem indul vagy leáll	Üres a víztartály	Fel kell tölteni a víztartályt
	Kezelőfelület nyitva	Zárja a kezelőfelületet
	A vízkőmentesítés zárolja a gőzölős üzemmódokat	Hajtson végre vízkőmentesítést
	Meghibásodott az érzékelő	Hívja a vevőszolgálatot
A készülék felszólítja az öblítésre	A vízkőmentesítés alatt megszakadt az áramellátás vagy kikapcsolt a készülék	A készülék visszakapcsolása után kétszer végezzen öblítést
A készülék felszólítja a vízkőmentesítésre anélkül, hogy előtte megjelenne a számláló	A beállított vízkeménységi tartomány túl alacsony	Hajtson végre vízkőmentesítést Ellenőrizze a beállított vízkeménységi tartományt, és szükség esetén állítsa be
A gombok villognak	Normális jelenség a kezelőfelület mögött kicsapódó víz miatt	Mihelyt a víz elpárolog, a gombok nem villognak tovább
A hozzáadott gőzzel működő alkalmazások esetében a sütés eredménye túl száraz vagy nedves lett	Hibásan választotta ki a gőzölés erősségét	Válasszon erősebb vagy enyhébb gőzölést
Megjelenik a „Tölts fel a víztartályt” üzenet, holott a víztartály tele van	Kezelőfelület nyitva	Zárja a kezelőfelületet
	A víztartály nem pattant be a helyére	Pattintsa be a víztartályt a helyére → "Gőz" a(z) 18. 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
	A  mező érzékelője 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
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 ismétlje meg a kalibrálást
Főzéskor bugyogó hang hallatszik	Hideg/melegeffektus a mélyhűtött élelmiszernél, a vízgőz okozza	Nem lehetséges

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetékeket. Ha a készülék hibás, húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

Hibaüzenetek a kijelzőn

Ha a kijelzőn egy „D” vagy „E” kezdetű hibaüzenet jelenik meg, pl. D0111 vagy E0111, kapcsolja ki a készüléket az on/off  gombbal, majd kapcsolja be újra.

Ha egyszeri zavarról volt szó, a kijelzés eltűnik. Ha a hibaüzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot, és adja meg a pontos hibaüzenetet.

Maximális időtartam

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

A maximális időtartam elérése az üzemmódhoz tartozó beállításoktól függ.

Maximális időtartam elérve

A kijelzőn megjelenik egy üzenet a maximális időtartam eléréséről.

Az üzemmód folytatásához koppintson egy tetszőleges mezőre, vagy forgassa el a kezelőgyűrűt.

Ha nem használja a készüléket, kapcsolja ki az on/off  gombbal.

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

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 kiszállítás.

E-szám és FD-szám

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

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

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

E-Nr.		FD-Nr.	
Vevőszolgálat 			

Vegye figyelembe, hogy a vevőszolgálati technikus kiszállása hibás kezelésből fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H +361 489 5461

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

Ételek

Az „Ételek” üzemmód használatával a legkülönbözőbb ételeket készítheti el. A készülék a kiválasztja az Ön számára optimális beállítást.

Beállítási tanácsok

- A sütési eredmény az élelmiszerek minőségétől és az edény méretétől és típusától 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 felajánl egy hőmérsékletet, fűtési módot és sütési időtartamot. A hőmérsékletet és a sütési időtartamot elképzelései szerint módosíthatja.
- Más ételeknél a készülék felkéri a súly megadására. Mindig a teljes súlyt adja meg, még akkor is, ha a készülék nem erre szólítja fel. Ekkor a készülék átveszi az Ön által megadott idő- és hőmérséklet-beállításokat. A megadott súlytartományon kívül eső súly megadása nem lehetséges.
- Olyan ételek sütésénél, amelyeknél a készülék Ön helyett választja ki a hőmérsékletet, akár 300 °C-os hőmérséklet is felmerülhet. Ezért ügyeljen arra, hogy kellőképpen hőálló edényt használjon.
- Tanácsokat kaphat pl. az edénnyel, a betolási magassággal vagy a húshoz adandó folyadékkal kapcsolatban. Egyes ételeknél a főzés alatt pl. átfordítás vagy keverés szükséges. Ezt a kijelző nem sokkal az elindítás után jeleníti meg a kijelzőn. Később egy hangjelzés figyelmezteti Önt a kellő időben.
- A megfelelő edényekre vonatkozó tanácsok, illetve elkészítési tippek és trükkök a használati utasítás végén található. → *"Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 38. Oldalon*

Hozzáadott gőz

Egyes ételeknél a készülék automatikusan bekapcsolja a gőzölés funkciót. A készülék felszólítja a víztartály feltöltésére. A gőzölési funkcióra vonatkozó általános információkat a mindenkor fejezetben talál. → *"Gőz" a(z) 18. Oldalon*

Figyelmeztetés – Leforrzási veszély!

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

Sütőhőmérő

Egyes ételeknél használhatja a sütőhőmérőt is. Miután behelyezte a sütőhőmérőt a készülékbe, már csak azok az ételek állnak rendelkezésre, amelyekkel használható a sütőhőmérő. Módosíthatja a sütőtér hőmérsékletét és a belső hőmérsékletet.

→ *"Sütőhőmérő" a(z) 24. Oldalon*

Sütésérzékelő

Készüléke sütésérzékelővel van felszerelve. Ez automatikusan bekapcsol, amint a lista alábbi kategóriáiból választ egy ételt.

Kategória	Ételfélék	Ételek
Kenyer, sütemény	Sütemény	Sütemények formában
		Sütemények tepsiben
		Wähe (svájci sütemény)/lepény
	Aprósütemény	Leveles tésztából készült sütemény
		Muffin
		Kelt tésztás sütemény
	Pikáns sütemény, pizza, quiche	Pikáns sütemény, quiche
		Pizza
		Francia lepény
Mélyhűtött termékek	Pizza	Pizza
	Burgonyatermékek	Burgonyatermékek

Ekkor a készülék átveszi az irányítást. A készülék kikapcsol, mielőtt a sütemény elkészült. Egy hangjelzés hallható. Az időtartam körülbelül megfelel a sütemény receptjének, és nem jelenik meg.

A további süteménykategóriákat a sütésérzékelő nem felügyeli. Itt a készülék egy kipróbált beállítást ajánl fel Önnek módosítási lehetőséggel.

A sötét, fémből készült sütőformák alkalmasak. Ne használjon szilikon sütőformákat vagy szilikontartalmú tartozékokat. A sütésérzékelő megsérülhet.

A sütésérzékelő aktív, amíg a kijelzőn a „Ne nyissa az ajtót” felirat látható. Ne nyissa ki a készülék ajtaját, mert így megszakítja a beállításokat. A készülék ezután egy olyan beállítást ajánl fel, amelyet Önnek kell felügyelnie.

Étel beállítása a Segéd használatával

Menjen végig a szinteken, így megtekintheti, hogy mely ételeket készítheti el a Segéd segítségével, és hogy meg kell-e adnia az étel súlyát. Ehhez előbb mérje meg az ételt.

Az ételek egységes struktúra alapján épülnek fel:

- Kategória
- Étél
- Étél

Az egyes szinteken való lapozáshoz használja a kezelőgyűrűt.

1. Koppintson a **menu** mezőre. Megjelenik az üzemmódok listája.
2. Koppintson a „Segéd” szövegmezőre. Megjelennek a kategóriák.
3. Koppintson a kívánt kategóriára. Megjelennek a kategóriához tartozó ételfélék.
4. Koppintson a kívánt ételfélére. Megjelennek az egyes ételek.
5. Koppintson a kívánt ételre. A kijelzőn megjelennek a hozzá tartozó beállítások. A beállításokat sok ételnél saját elképzeléseihez igazíthatja. Egyes ételeknél ehelyett a súlyt kell beállítania.
6. A start/stop \triangleright gombbal indítsa el az üzemmódot. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető. A készülék elkezd fűteni.

Ha az időtartam lejárt, hangjelzés hallatszik. A készülék nem fűt tovább.

Ha az étel elkészült, az on/off $\text{\textcircled{1}}$ gombbal kapcsolja ki a készüléket.

Utánsütés

Ha nem elégedett a sütési eredménnyel, egyes ételeknél az időtartam lejártával lehetősége van az utánsütésre.

A kijelzőn megjelenik egy kérdés, hogy kívánja-e az ételt utánsütni. Ha az utánsütést választja, koppintson az „Utánsütés” szövegmezőre. Megjelenik egy javasolt időtartam, amelyet módosíthat. A start/stop \triangleright gombbal indítsa el az üzemmódot.

Utasítás: Az utánsütést tetszés szerinti gyakorisággal alkalmazhatja.

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

Az on/off $\text{\textcircled{1}}$ gombbal kapcsolja ki a készüléket.

A befejezési idő elhalasztása

Egyes ételeknél visszafelé eltolhatja a kikapcsolási időt. Indítás előtt koppintson a „Befejezés” szövegmezőre, és a kezelőgyűrűvel tolja el későbbre a befejezést.

Indítás után a készülék várakozik. A befejezési idő már nem módosítható.

Módosítás és megszakítás

Az indítás után a beállítások többé már nem módosíthatók.

Ha meg szeretné szakítani a működést, kapcsolja ki a készüléket az on/off $\text{\textcircled{1}}$ gombbal. A start/stop \triangleright gombbal már nem függesztheti fel az üzemmódot.

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

Az alábbiakban ételek választéka és az elkészítésükre vonatkozó optimális beállítások találhatóak. 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. Tippet adunk az edényekhez és az elkészítéshez.

Utasítás: Ételek készítésénél sok vízgőz keletkezhet a sütőtérben.

Készüléke nagyon energiahatékony, és üzem közben csak kevés meleget ad le kívül. A készülék belső és külső részei közötti nagy hőmérséklet-különbségek miatt az ajtónál, a kezelőfelületen vagy a szomszédos területen kondenzvíz csapódhat ki. Ez normális, fizikai magyarázattal rendelkező jelenség. Előmelegítéssel vagy az ajtó óvatos kinyitásával csökkentheti a kondenzvíz mennyiségét.

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.

Ne használjon szilikonformát

Az optimális sütési eredményhez sötét, fém sütőformákat ajánlunk.

Figyelem!

Ne használjon szilikon sütőformákat, illetve szilikontartalmú anyagból készült tartozékokat vagy fóliát. A sütésérzékelő károsodhat.

Akkor is megsérülhet a sütésérzékelő, ha nincs behelyezve.

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

Használja egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat:

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

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

Sütés több szinten

Használjon 4 dimenziós forró levegőt. A tepsiken vagy formákban egyszerre betolt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.

Sütés két szinten:

- univerzális serpenyő: 3. szint
sütőtepsi: 1. szint
- formák rostélyon
első rostély: 3. szint
második rostély: 1. szint

Sütés három szinten:

- sütőtepsi: 5. szint
univerzális serpenyő: 3. szint
sütőtepsi: 1. szint

Sütés négy szinten:

- 4 rostély sütőpapírral
első rostély: 5. szint
második rostély: 3. szint
harmadik rostély: 2. szint
negyedik rostély: 1. szint

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

Tartozékok

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

Rostély

A rostélyt a nyitott oldalával a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé tolja be.

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

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

Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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

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

Sütőpapír

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

Javasolt beállítási értékek

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

Ha saját receptje szerint szeretne sütni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló süteményhez. Kiegészítő információk a „Tippek süteményekhez és aprósüteményekhez” című fejezetben található, a táblázatok után.

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

Használt fűtési módok:

- 4D forró levegő
- Felső/alsó fűtés
- Pizzafokozat

A gőzintenzitás fokozatai a táblázatban számokkal vannak megadva:

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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőzintenzitás	Időtartam, perc
Sütemények formában						
Kevert tészta, egyszerű	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		150-170	-	50-70
Kevert tészta, egyszerű	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		150-160	1	50-70
Kevert tészta, egyszerű, 2 szinten	Koszorú/négyszögletes sütőforma	3+1		140-160	-	60-80
Kevert tészta, finom	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		150-170	-	60-80
Gyümölcstorta, finom kevert tésztából	Kuglófforma	2		160-180	-	40-60
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	3		160-180	-	20-30
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	2		150-160	1	20-30
Gyümölcs- vagy túrótorta omlós tészta-lappal	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		170-190	-	60-80
Wähe (svájci sütemény)	Pizzatepsi	3		170-190	-	45-55
Lepény	Lepényforma, fekete lemez	3		190-210	-	25-40
Lepény	Lepényforma, fekete lemez	3		200-220	1	30-40
Kelt kuglóf	Kuglófforma	2		150-170	-	50-70
Kelt kuglóf	Kuglófforma	2		150-160	1	60-70
Kelt tészta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Kelt tészta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Piskótalap, 2 tojásos	Tortalapforma	3		150-170*	-	20-30
Piskótalap, 2 tojásos	Tortalapforma	2		150-160	1	20-35
Piskótatorta, 3 tojásos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Piskótatorta, 3 tojásos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Piskótatorta, 6 tojásos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Piskótatorta, 6 tojásos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	30-35

Sütemények tepsiben

Kevert tésztából készült sütemény tölte-léssel	Sütőtepsi	3		160-180	-	20-40
Kevert tésztából készült sütemény tölte-léssel	Sütőtepsi	3		160-170	1	30-40

* előmelegítés

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

Etel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőzintenzitás	Időtartam, perc
Kevert tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-160	-	30-50
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Sütőtepsi	3		170-190	-	25-35
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		160-170	-	35-45
Omlós tésztából készült sütemény lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	3		160-180	-	55-65
Omlós tésztából készült sütemény lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	3		150-170	-	55-85
Wähe (svájci sütemény)	Univerzális serpenyő	3		170-190	-	45-55
Kelt tészta száraz töltelékkel	Univerzális serpenyő	3		160-180*	-	10-15
Kelt tészta száraz töltelékkel	Sütőtepsi	3		150-160	1	20-30
Kelt tészta száraz töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	-	20-30
Kelt tészta lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	3		180-200	-	30-40
Kelt tészta lédús töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	-	45-60
Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú	Sütőtepsi	2		160-170	-	25-35
Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú	Sütőtepsi	2		150-160	2	25-35
Piskótatekercs	Sütőtepsi	3		180-200*	-	8-15
Piskótatekercs	Sütőtepsi	3		180-190*	1	10-15
Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből	Sütőtepsi	2		150-170	-	45-60
Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből	Univerzális serpenyő	3		140-150	2	80-90
Rétes, édes	Univerzális serpenyő	2		170-180	-	50-60
Rétes, édes	Univerzális serpenyő	3		180-190	2	50-60
Rétes, fagyasztott	Univerzális serpenyő	3		200-220	-	35-45
Rétes, fagyasztott	Univerzális serpenyő	3		180-200	1	35-45

Kekszek

Aprósütemények	Sütőtepsi	3		160**	-	25-35
Aprósütemények	Sütőtepsi	3		150**	-	25-35
Aprósütemények, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150**	-	25-35
Aprósütemények, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		140**	-	35-45
Muffin	Muffin sütőforma	3		170-190	-	15-20
Muffin	Muffin sütőforma	3		150-160	1	25-30
Muffinok, 2 szinten	Muffintepsik	3+1		160-180*	-	15-30
Kelt tésztából készült aprósütemény	Sütőtepsi	3		160-180	-	25-35
Kelt tésztából készült aprósütemény	Sütőtepsi	3		150-170	-	25-35
Kelt tésztából készült aprósütemény	Sütőtepsi	3		160-170	2	20-30
Kelt tésztából készült aprósütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	-	25-40
Leveles tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3		170-190*	-	20-35
Leveles tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3		200-220*	1	15-25
Leveles tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		170-190*	-	20-45
Leveles tésztából készült sütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		170-190*	-	20-45
Leveles tésztából készült sütemény, lapos, 4 szinten	4 rostély	5+3+2+1		180-200*	-	20-35
Égetett tésztás sütemény	Sütőtepsi	3		200-220	-	30-40

* előmelegítés

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

Etel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőzintenzitás	Időtartam, perc
Égetett tésztás sütemény	Sütőtepsi	3		200-220*	1	25-35
Égetett tésztás sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		190-210	-	35-45
Dán sütemény	Sütőtepsi	3		160-180	-	20-30
Dán sütemény	Sütőtepsi	3		160-170	1	20-30

Aprósütemény

Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3		140-150**	-	25-40
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3		140-150**	-	25-40
Kinyomós sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-150**	-	30-40
Kinyomós sütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		130-140**	-	35-55
Aprósütemény	Sütőtepsi	3		140-160	-	15-30
Aprósütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-160	-	15-30
Aprósütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		140-160	-	15-30
Habcsók	Sütőtepsi	3		90-100*	-	100-130
Habcsók, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		90-100*	-	100-150
Mandulás habcsók	Sütőtepsi	3		90-110	-	20-40
Mandulás habcsók, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		90-110	-	25-45

* előmelegítés

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

Tippek süteményekhez és aprósüteményekhez

Meg szeretné állapítani, hogy a sütemény átsült-e.	A sütemény legmagasabb részébe szúrjon egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész.
A sütemény összeesik.	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot. Vagy állítsa 10 °C-kal alacsonyabbra a hőmérsékletet, és hosszabbítsa meg a sütési időt. Vegye figyelembe a receptben megadott hozzávalókat és elkészítési javaslatokat.
A sütemény közepén szépen felemelkedett, de a szélén alacsony maradt.	Csak a kerek sütőforma alját kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.
A gyümölcsle kifut.	Legközelebb használja az univerzális serpenyőt.
Az aprósütemény sütés közben egymáshoz ragad.	Minden süteménydarab körül hagyjon kb. 2 cm távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények szépen felemelkedjenek, és körös-körül megpiruljanak.
A sütemény túl száraz.	Állítsa 10 °C-kal magasabbra a hőmérsékletet, és rövidítse le a sütési időt.
A sütemény összességében túl világos.	Ha a betolási magasság és a tartozék megfelelő, szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt, vagy pedig növelje meg a hőmérsékletet.
A sütemény felül túl világos, alul viszont túl sötét.	Legközelebb egy szinttel feljebb tolja be a süteményt.
A sütemény felül túl sötét, alul viszont túl világos.	Legközelebb egy szinttel lejjebb tolja be a süteményt. Válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és hosszabbítsa meg a sütési időt.
Az őzgerinc- vagy hosszú formában sült sütemény hátul túl sötét.	A sütőformát ne állítsa közvetlenül a hátfalhoz, hanem a tartozék közepére tegye.
A sütemény összességében túl sötét.	A következő alkalommal válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt.
A sütemény egyenetlenül pirult meg.	A következő alkalommal válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet. A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le. Ügyeljen arra, hogy a sütőforma ne álljon közvetlenül a sütőtér hátsó nyílásai előtt. Aprósütemény sütésénél a darabok lehetőleg ugyanolyan nagyságúak és vastagságúak legyenek.
Ha több szinten sütt. A felső sütőtepsin a sütemény sötétebb, mint az alsón.	Több szinten való sütésnél mindig 4 dimenziós forró levegős üzemmódot válasszon. Az egyidejűleg betolt tepsikén lévő süteményeknek vagy formáknak nem kell egyidejűleg készen lenniük.
A sütemény jól néz ki, de belül nincs átsülve.	Süsse alacsonyabb hőmérsékleten valamivel hosszabb ideig, és szükség esetén használjon kevesebb folyadékot. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy panírmorzzával, és azután tegye rá a 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 törülköhával. Legközelebb kenje ki a formát, és szórja be panírmorzzával.

Kenyér- és zsemlefélek

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

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

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

Sütés hozzáadott gőzzel

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

A hozzáadott gőzzel való sütés csak egy szinten lehetséges.

Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

Sütés egy szinten

Használja egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat:

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

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

Sütés két szinten

Használjon 4 dimenziós forró levegőt. 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.

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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

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

Sütőpapír

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

Mélyhűtött termékek

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

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

Javasolt beállítási értékek

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

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

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

Egyes ételekhez szükséges az előmelegítés, és ez szerepel a táblázatban. Egyes ételek akkor sikerülnek a legjobban, ha több lépésben sűtik meg őket. Ezek meg vannak jelölve a táblázatban.

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

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

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

Figyelem!

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

Használt fűtési módok:

- 4D forró levegő
- Felső/alsó fűtés
- Légkeverős grillezés
- Grill, nagy felület
- Pizzafokozat

A gőzintenzitás fokozatai a táblázatban számokkal vannak megadva:

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

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C / grillfokozat	Gőzintenzitás	Időtartam, perc
Kenyér						
Fehér kenyér, 750 g	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Fehér kenyér, 750 g	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	2		210-220	3	15-20
				180-190	-	25-35
Kevert kenyér, 1,5 kg	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Kevert kenyér, 1,5 kg	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	2		210-220	3	15-20
				180-190	-	35-45
Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér, 1 kg	Univerzális serpenyő	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér, 1 kg	Univerzális serpenyő	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	3		230-250	-	20-30
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	3		220-230	3	20-30
Zsemle						
Átmelegített zsemle vagy bagett, elősütött	Univerzális serpenyő	3		180-200	-	10-15
Átmelegített zsemle vagy bagett, elősütött	Sütőtepsi	3		200-220	2	10-15
Zsemle, édes, friss	Sütőtepsi	3		170-190*	-	15-20
Zsemle, édes, friss	Sütőtepsi	3		150-160	3	25-35
Zsemle, édes, friss, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170*	-	20-30
Zsemle, friss	Sütőtepsi	3		180-200	-	20-30
Zsemle, friss	Sütőtepsi	3		200-220	2	20-25
Bagett, elősütött, hűtött	Univerzális serpenyő	3		180-200	-	20-30
Bagett, elősütött, hűtött	Sütőtepsi	3		200-220	1	10-20
Zsemle, fagyasztva						
Átmelegített zsemle vagy bagett, elősütött	Univerzális serpenyő	3		180-200	-	10-15
Átmelegített zsemle vagy bagett, elősütött	Sütőtepsi	3		180-200	1	15-25
Percfélék, készre formázott nyers tészta	Univerzális serpenyő	3		180-200	-	20-25
Percfélék, készre formázott nyers tészta	Sütőtepsi	3		210-230	1	18-25
Croissant, készre formázott nyers tészta	Univerzális serpenyő	3		170-190	-	30-35
Croissant, készre formázott nyers tészta	Sütőtepsi	3		180-200	1	20-25

* előmelegítés

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C / grillfokozat	Gőzintenzitás	Időtartam, perc
Pirítós						
Pirítós készítése, 4 darab	Rostély	3		190-210	-	10-15
Pirítós készítése, 12 darab	Rostély	3		230-250	-	10-15
Pirítós készítése (ne melegítse elő)	Rostély	5		3	-	4-6
* előmelegítés						

Pizza, quiche és pikáns sütemények

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

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

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

Sütés hozzáadott gőzzel

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

A hozzáadott gőzzel való sütés csak egy szinten lehetséges.

Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

Sütés egy szinten

Használja egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat:

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

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

Sütés több szinten

Használjon 4 dimenziós forró levegőt. A tepsiken vagy formákban egyszerre betolt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.

Sütés két szinten:

- univerzális serpenyő: 3. szint
sütőtepsi: 1. szint
- formák rostélyon
első rostély: 3. szint
második rostély: 1. szint

Sütés négy szinten:

- 4 rostély sütőpapírral
első rostély: 5. szint
második rostély: 3. szint
harmadik rostély: 2. szint
negyedik rostély: 1. szint

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

Tartozékok

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

Rostély

A rostélyt a nyitott oldalával a készülék ajtaja felé és hajlattal lefelé tolja be.

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

A sok feltéttel készült pizzához használjon univerzális serpenyőt.

Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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

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

Sütőpapír

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

Mélyhűtött termékek

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

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

Javasolt beállítási értékek

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

Utasítás: A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. Az étel csak kívül sül 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.

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:

-  4D forró levegő
-  Felső/alsó fűtés
-  Pizzafokozat

A gőzintenzitás fokozatai a táblázatban számokkal vannak megadva:

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

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőzintenzitás	Időtartam, perc
Pizza						
Pizza, friss	Sütőtepsi	3		200-220	-	25-35
Pizza, friss, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, friss, vékony tésztával	Pizzatepsi	2		220-230	-	20-30
Pizza, hűtött	Rostély	3		190-210	-	10-15
Pizza, fagyasztott						
Pizza vékony tésztával, 1 darab	Rostély	3		190-210	-	15-20
Pizza vékony tésztával, 2 darab	Univerzális serpenyő + rostély	3+1		190-210	-	20-25
Pizza vastag tésztával, 1 darab	Rostély	3		180-200	-	20-25
Pizza vastag tésztával, 2 darab	Univerzális serpenyő + rostély	3+1		190-210	-	20-30
Pizzás bagett	Rostély	3		200-220	-	15-20
Minipizzák	Univerzális serpenyő	3		180-200	-	15-20
Minipizzák, Ø 7 cm, 4 szinten	4 rostély	5+3+2+1		180-200*	-	20-30
Pikáns sütemény és quiche						
Pikáns sütemények sütőformában	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		170-190	-	55-65
Pikáns sütemények sütőformában	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		170-180	1	60-70
Quiche	Lepényforma, fekete lemez	3		190-210	-	30-40
Francia lepény	Univerzális serpenyő	3		240-250*	-	10-18
Francia lepény	Univerzális serpenyő	2		200-210*	2	15-25
Pirog	Felfújt forma	2		190-200	-	30-45
Empanada	Univerzális serpenyő	3		180-190	-	30-45
Empanada	Univerzális serpenyő	2		170-180	2	30-40
Börek	Univerzális serpenyő	1		200-220*	-	20-30
* előmelegítés						

Felfújt és szuflé

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

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

Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

Egy szinten formákban vagy az univerzális serpenyőben készíthet ételt.

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

Univerzális serpenyő

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

Edény

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

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

Javasolt beállítási értékek

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

Utasítás: A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. A felfűjt csak kívül sülni 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:

- 4D forró levegő
- Felső/alsó fűtés
- Légkeverős grillezés
- 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
Felfűjt, pikáns, főzött hozzávalókból	Felfűjtforma	2		200-220	-	30-50
Felfűjt, pikáns, főzött hozzávalókból	Felfűjtforma	2		150-170	2	40-45
Felfűjt, édes	Felfűjtforma	2		170-190	-	40-60
Lasagne, friss, 1 kg	Felfűjtforma	2		160-180	-	50-60
Lasagne, friss, 1 kg	Felfűjtforma	2		170-180	2	35-45
Lasagne, fagyasztott, 400 g	Rostély	2		190-210	-	30-35
Lasagne, fagyasztott, 400 g	Fedő nélküli edény	2		180-190	2	40-50
Burgonyafelfűjt, nyers hozzávalók, max. 4 cm magas	Felfűjtforma	2		160-190	-	50-70
Burgonyafelfűjt, nyers hozzávalók, max. 4 cm magas	Felfűjtforma	2		160-170	3	50-60
Burgonyafelfűjt, nyers hozzávalók, 4 cm magas, 2 szinten	Felfűjtforma	3+1		150-170	-	60-80
Szuflé	Felfűjtforma	2		160-180*	-	35-45
Szuflé	Felfűjtforma	2		170-180	2	30-40
Szuflé	Egyadagos forma	3		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) 12. Oldalon

A szárnyas méretétől és fajtájától függően maximum 1/2 liter vizet öntsön az univerzális serpenyőbe.

Ez felfogja a kicsepegő zsírt és szaftot. Ebből a szaftból mártást készíthet. Emellett kevesebb füst képződik, és a sütőtér tisztább marad.

Sütés edényben

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

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

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

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

Nyitott edény

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

Zárt edény

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

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

A szárnyas egy zárt sütőben is ropogósra sülni. 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 elősűtheti 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.

Tolja be az univerzális serpenyőt a ráhelyezett rostélyal a megadott betolási magasságra. Felfogja a kicsepegő zsírt. Ügyeljen arra, hogy a rostély megfelelően helyezkedjen el az univerzális serpenyőn.

→ "Tartozékok" a(z) 12. Oldalon

Utasítás: Nagyon zsíros grilleznivalóknál az univerzális serpenyőt ne közvetlenül a rostély alá tolja be, hanem a 2. szintre.

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

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

Utasítások

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

Sütőhőmérő

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

Javasolt beállítási értékek

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

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

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

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

A megadott idő kb. $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$ 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:

- 4D forró levegő
- Felső/alsó fűtés
- Légkeverős grillezés
- Grill, nagy felület
- Pizzafokozat
- Gőzölés

A gőzintenzitás fokozatai a táblázatban számokkal vannak megadva:

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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C / grillfokozat	Gőzintenzitás	Időtartam, perc
Csirke						
Csirke, 1 kg	Rostély	2		200-220	-	60-70
Csirke, 1 kg	Rostély	2		190-210	2	55-65
Csirkemellfilé, 150 g/db (grillezze, 5 percig melegítse elő)	Rostély	4		3*	-	15-20
Csirkemellfilé (gőzölve)	Gőzpároló edény	3		100	-	15-25
Csirkeaprólék, 250 g/db	Rostély	3		220-230	-	30-35
Csirkeaprólék, 250 g/db	Rostély	3		200-220	2	30-45
Csirke alsócomb, csirkedarabok, fagyasztott	Univerzális serpenyő	3		190-210	-	20-25
Jérce, 1,5 kg	Rostély	2		200-220	-	70-90
Jérce, 1,5 kg	Rostély	2		180-200	2	70-80
Kacsa és liba						
Kacsa, nem töltve, 2 kg	Rostély	1		180-200	-	90-110
Kacsa, nem töltve, 2 kg	Rostély	2		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Kacsamell, 300 g/db	Rostély	3		230-250	-	17-20
Kacsamell, 300 g/db	Rostély	3		220-240	2	15-20
Liba, 3 kg	Rostély	2		160-180	-	120-150
Liba, 3 kg	Rostély	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Libacomb, 350 g/db	Rostély	2		210-230	-	40-50
Libacomb, 350 g/db	Rostély	3		190-200	2	45-55
Pulyka						
Bébi pulyka, 2,5 kg	Rostély	2		180-200	-	70-90
Bébi pulyka, 2,5 kg	Rostély	2		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Pulykamell csont nélkül, 1 kg	Fedett edény	2		240-250	-	80-100
Pulykacomb csonttal, 1 kg	Rostély	2		180-200	-	80-100
Pulykacomb csonttal, 1 kg	Rostély	2		170-180	2	80-100

* 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 vágdalja be. Ha megfordítja a sültet, ügyeljen arra, hogy először a bőrös része legyen alul.

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

Sütés rostélyon

Rostélyon sütvé a hús minden oldalról különösen ropogós lesz.

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

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

Sütés és párolás edényben

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

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

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

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

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

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

A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények tükröz módjára visszaverik a meleget, ezért csak mérsékelttel 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 sülni. 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 megfordítani.

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.

Tolja be az univerzális serpenyőt a ráhelyezett rostéllyal a megadott betolási magasságra. Felfogja a kicsepegő zsírt. Ügyeljen arra, hogy a rostély megfelelően helyezkedjen el az univerzális serpenyőn.

→ "Tartozékok" a(z) 12. Oldalon

Utasítás: Nagyon zsíros grilleznivalóknál az univerzális serpenyőt ne közvetlenül a rostély alá tolja be, hanem a 2. szintre.

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 grillfokozattól függ.
- Grillezés közben füst keletkezhet.

Sütőhőmérő

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

Javasolt beállítási értékek

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

A beállítási értékek a hűtőből kivett hús hideg sütőtérbe való behelyezésére vonatkoznak.

Ezzel akár 20% energiát is megtakarít. Ha előmelegít, a megadott sütési idő néhány perccel lecsökken.

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

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

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

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

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

Használt fűtési módok:

- 4D forró levegő
- Felső/alsó fűtés
- Légkeverős grillezés
- Grill, nagy felület
- Gőzölés

A gőzintenzitás fokozatai a táblázatban számokkal vannak megadva:

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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C / grillfokozat	Gőzintenzitás	Időtartam, perc
Sertéshús						
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		180-190	-	110-130
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		180-190	1	130-150
Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg	Rostély	2		190-200	-	130-140
Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg	Fedő nélküli edény	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Sertés szűzpecsenye, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		220-230	-	70-80
Sertés szűzpecsenye, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		170-180	1	80-90
Szűzérme, 400 g	Rostély	3		220-230	-	20-25
Szűzérme, 400 g	Fedő nélküli edény	3		210-220*	1	25-30
Szűzérme, 400 g	Gőzpároló edény	3		100	-	18-20

* előmelegítés

** Kezdetben kb. 200 ml folyadékot öntsünk az edénybe; a víztartályt üzem közben fel kell tölteni.

*** megfordítás nélkül

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

***** Kezdetben kb. 100 ml folyadékot öntsünk az edénybe; a víztartályt üzem közben fel kell tölteni.

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C / grillfokozat	Gőzintenzitás	Időtartam, perc
Füstölt karaj csonttal, 1 kg (kevés víz hozzáadásával)	Fedett edény	2		210-230	-	70-90
Füstölt tarja csonttal, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		160-170	1	70-80
Sertés steak, 2 cm vastag	Rostély	5		2	-	16-20
Sertés szűzermék, 3 cm vastag (5 perc előmelegítéssel)	Rostély	5		3*	-	8-12

Marhahús

Marhafilé, közepes, 1 kg	Rostély	2		210-220	-	40-50
Marhafilé, közepes, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		190-200	1	50-60
Párolt marhasült, 1,5 kg	Fedett edény	2		200-220	-	130-160
Párolt marhasült, 1,5 kg*****	Fedő nélküli edény	2		150	3	30
				130	2	120-150
Sült hátszín, közepes, 1,5 kg	Rostély	2		220-230	-	60-70
Sült hátszín, közepes, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		190-200	1	65-80
Marhafartó, 1,5 kg**	Fedő nélküli edény	2		95	-	120-150
Steak, 3 cm vastag, közepes	Rostély	5		3	-	15-20
Hamburger, 3-4 cm magas	Rostély	4		3	-	25-30

Borjűhús

Borjúsült, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		160-170	-	100-120
Borjúsült, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		170-180	1	90-110
Borjúcsülök, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		200-210	-	100-120
Borjúcsülök, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		170-180	1	100-120

Báránhús

Báránycsont nélkül, közepes, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		170-190	-	50-80
Báránycsont nélkül, közepes, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		170-180	1	80-90
Báránygerinc csonttal***	Rostély	2		180-190	-	40-50
Báránygerinc csonttal***	Fedő nélküli edény	3		200-210*	1	25-30
Bárányborda****	Rostély	5		3	-	12-16

Kolbász

Grillkolbász	Rostély	4		3	-	10-15
Bécsi virsli	Gőzpároló edény	3		80	-	14-20
Fehér kolbász	Gőzpároló edény	3		80	-	12-20

Húskételek

Vagdalt hús, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		170-180	-	60-70
Vagdalt hús, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		190-200	1	70-80

* előmelegítés

** Kezdetben kb. 200 ml folyadékot öntsünk az edénybe; a víztartályt üzem közben fel kell tölteni.

*** megfordítás nélkül

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

***** Kezdetben kb. 100 ml folyadékot öntsünk az edénybe; a víztartályt üzem közben fel kell tölteni.

Tippek sütéshez, pároláshoz és grillezéshez

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

Hal

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

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

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

Sütés és grillezés rostélyon

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

Utasítás: Nagyon zsíros grilleznivalóknál az univerzális serpenyőt ne közvetlenül a rostély alá tolja be, hanem a 2. szintre.

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 szűrje 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 grillfokozattól függ.
- Grillezés közben füst keletkezhet.

Sütés és párolás edényben

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

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

A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények tükör módjára visszaverik a meleget, ezért csak mérsékelt 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 süllhet. 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) 24. Oldalon

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatja a halételekhez optimalizált fűtési módokat. A hőmérséklet és a főzési időtartam az étel mennyiségétől, minőségétől és hőmérsékletétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Ha szükséges, legközelebb állítsa 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 1/2-2/3 részének letelte után fordítsa meg.

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

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

Használt fűtési módok:

- 4D forró levegő
- Felső/alsó fűtés
- Légkeverős grillezés
- 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-ban / grillfokozat	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Hal						
Hal egészben, grillezve, 300 g, pl. pisztráng	Rostély	2		170-190	-	20-30
Hal, sült, egész, 300 g, pl. pisztráng	Univerzális serpenyő	2		170-180	1	15-20
				160-170	-	5-10
Hal, gőzölt, egészben, 300 g, pl. pisztráng	Gőzpárolóedény	3		80-90	-	15-25
Hal egészben, grillezve, 1,5 kg, pl. lazac	Rostély	2		170-190	-	30-40
Hal, gőzölt, egészben, 1,5 kg, pl. atlanti tőkehal	Gőzpárolóedény	3		80-90	-	35-50
Halfilé						
Halfilé, natúr, grillezve	Rostély	4		1*	-	15-25
Halfilé, natúr, gőzölve	Gőzpárolóedény	3		80-100	-	10-16
Halkotlett						
Halkotlett, 3 cm vastag**	Rostély	4		3	-	10-20
Hal, fagyasztott						
Hal egészben, 300 g, pl. pisztráng	Gőzpárolóedény	3+1		80-100	-	20-25
Halfilé, friss	Fedett edény	2		210-230	-	20-30

* előmelegítés

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

Etel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban / grillfokozat	Gőz erős-sége	Időtartam, perc
Halfilé, átsütve	Rostély	2		200-220	-	45-60
Halfilé, átsütve	Fedő nélküli edény	2		200-220	1	35-45
Halrudacsok (közben fordítsa meg)	Univerzális serpenyő	3		200-220	-	20-30

Halételek

Hal-terrinen	Terrinen-sütőforma	2		70-80	-	45-80
--------------	--------------------	---	--	-------	---	-------

* előmelegítés

** Az univerzális serpenyőt tolja be alá a 2. 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: 5. szint
- Lyukacsos párolóedény, XL méret: 3. 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 függnak, de függetlenek a teljes mennyiségtől. Nagyobb össz mennyiség 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

Használjon 4 dimenziós forró levegőt. 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.

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

Sütőpapír

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

Javasolt beállítási értékek

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

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

Használt fűtési módok:

- 4D forró levegő
- Grill, nagy felület
- Pizzafokozat
- Gőzölés

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

Etel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban / grillfokozat	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Zöldség, friss						
Articsóka gőzölése, egészben	Gőzpárolóedény	3		100	-	30-35
Karfiol gőzölése, egészben	Gőzpárolóedény	3		100	-	25-35
Brokkolirózsa gőzölése	Gőzpárolóedény	3		100	-	7-9
Zöldbab gőzölése	Gőzpárolóedény	3		100	-	18-25
Szeletelt sárgarépa gőzölése	Gőzpárolóedény	3		100	-	10-20
Szeletelt karalábé gőzölése	Gőzpárolóedény	3		100	-	20-25
Hagymakarikák gőzölése	Gőzpárolóedény	3		100	-	8-10
Csöves kukorica gőzölése	Terrine-sütőforma	3		100	-	30-40
Cékla gőzölése, egészben	Gőzpárolóedény	3		100	-	43-50
Csíkokra vágott lilakáposzta gőzölése	Gőzpárolóedény	3		100	-	30-35
Fehér spárga gőzölése, egészben	Gőzpárolóedény	3		100	-	7-15
Spenót gőzölése	Gőzpárolóedény	3		100	-	2-3
Szeletelt cukkini gőzölése	Gőzpárolóedény	3		100	-	3-4
Zöldség, fagyasztott						
Spenót	Gőzpárolóedény	3		100	-	10-25
Karfiol	Gőzpárolóedény	3		100	-	5-8
Zöldbab	Gőzpárolóedény	3		100	-	6-10
Brokkoli	Gőzpárolóedény	3		100	-	6-10
Borsó	Gőzpárolóedény	3		100	-	2-15
Sárgarépa	Gőzpárolóedény	3		100	-	4-6
Kelbimbó	Gőzpárolóedény	3		100	-	8-12
Vegyes zöldség, 1 kg	Gőzpárolóedény	3		100	-	10-15
Zöldséges ételek						
Grillezett zöldség	Univerzális serpenyő	5		3	-	10-15
Zöldségfelfűjt gőzölése	Egyadagos forma	2		100	-	50-70
Burgonya						
Sült burgonya, félbevágva	Univerzális serpenyő	3		160-180	-	45-60
Sült burgonya, félbevágva	Univerzális serpenyő	3		180-190	1	40-50
Héjában főtt burgonya, egész	Gőzpárolóedény	3		100	-	35-45
Sós burgonya, negyedelt	Gőzpárolóedény	3		100	-	20-25
Gombóc	Gőzpárolóedény	3		95	-	20-25
Burgonyatermékek, fagyasztva						
Pírtott burgonya	Univerzális serpenyő	3		200-220	-	25-35
Burgonyabatyuk, töltve	Univerzális serpenyő	3		190-210	-	20-30
Krokkett	Univerzális serpenyő	3		200-220	-	25-35
Hasábburgonya	Univerzális serpenyő	3		190-210	-	25-35
Hasábburgonya, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		190-210	-	30-40
Rizs						
Basmati rizs, 1:1,5	Lapos edény	3		100	-	20-30
Hosszúszemű rizs, 1:1,5	Lapos edény	3		100	-	20-30
Natúr rizs, 1:1,5	Lapos edény	3		100	-	35-45

Etel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban / grillfokozat	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Előfőzött rizs, 1:1,5	Lapos edény	3		100	-	15-20
Rizottó, 1:2	Lapos edény	3		100	-	25-35

Gabonafélék

Kuskusz, 1:1	Lapos edény	3		100	-	6-10
Köles, egész, 1:2,5	Lapos edény	3		100	-	25-35
Polenta/kukoricadara, 1:5	Lapos edény	3		100	-	7-10
Árpa, 1:3	Lapos edény	3		80-100	-	20-45
Étkezési lencse, 1:2	Lapos edény	3		100	-	35-50
Fehér fejtett bab, beáztatott, 1:2	Gőzpárolóedény	3		100	-	65-75
Grízgombóc	Gőzpárolóedény	3		95	-	6-10

Tojás

Tojáslepeny 2 tojásból	Fedő nélküli edény	2		80	-	14-16
Tojás, keményre főzve	Gőzpárolóedény	3		100	-	10-12
Tojás, lágyra főzve	Gőzpárolóedény	3		100	-	5-8

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.

- 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.
- Keverjen bele 150 g joghurtot (hűtőszekrény-hőmérséklet).
- Töltse csészékbe vagy kis üvegekbe, és fedje le frissentartó fóliával.
- Ezután a csészéket vagy az üvegeket tegye a sütőtér aljára, és a táblázatban leírtak szerint állítsa be.
- 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. 1/3 hánydát kitevő vizet. Ízlés szerint cukrozza és fűszerezze. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

Karamellkrém

Helyezze a formákat közvetlenül a perforált gőzölő edénybe (XL méret). Vízfürdő nem szükséges. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

Az egyébként vízfürdőben készített ételeket fóliával fedje le.

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	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Karamellkrém	Gőzpárolóedény	3		80-95	15-25
Gőzgombóc	Univerzális serpenyő	3		100	20-30
Joghurt	Egy adagos formák	Sütőtér alja		35-40	300-360
Tejberizs, 1:2,5	Univerzális serpenyő	3		100	35-45
Gyümölcskompót, 1/3 víz	Univerzális serpenyő	3		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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Mélyhűtött lazacfilé	Nem perforált gőzpároló edény, S méret	5		100	20
Brokkoli	Perforált gőzpároló edény, XL méret	3		100	9
Sós burgonya, negyedelt	Perforált gőzpároló edény, S méret	5		100	25

Energiatakarékosság az Eco fűtési módokkal

A Forró levegő Eco és a Felső/alsó fűtés Eco energiatakarékos fűtési módokkal energiát takaríthat meg.

Tolja be az ételeket a hideg, üres sütőtérbe. Csak így működik az energiaoptimalizálás. Sütés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva.

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

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

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.

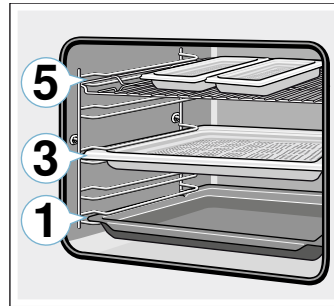
Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

A tartozékok betolási magassága

A tartozékokat mindig a megadott sorrendben tolja be:

- 5. szint: rostély S méretű párolóedénnyel
- 3. szint: XL méretű párolóedény
- 1. szint: univerzális serpenyő



Javasolt beállítási értékek

Alkalmazott fűtési mód:

-  Gőzölés

Sütőformák és edények

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

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

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

Sütőpapír



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





























Javasolt beállítási értékek

Itt különféle ételek elkészítéséhez talál adatokat. A hőmérséklet és a sütési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egyet magasabbra.

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

Használt fűtési módok:

-  Forró levegő Eco
-  Felső/alsó fűtés Eco

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Sütemények formában					
Kevert tésztából készült sütemény formában	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		140-160	60-80
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	2		150-170	20-30
Piskótalap, 2 tojásos	Tortalapforma	2		150-170	20-30
Piskótatorta, 3 tojásos	Kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170	25-40
Piskótatorta, 6 tojásos	Kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		150-160	50-60
Kelt kuglóf	Kuglófforma	2		150-170	50-70
Sütemények tepsiben					
Kevert tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Sütőtepsi	3		150-170	25-40
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Sütőtepsi	3		170-180	25-35
Piskótatekercs	Sütőtepsi	3		180-190	15-20
Készített fonott kalács, kalácskoszorú	Sütőtepsi	3		160-170	25-35
Kelt tészta száraz töltelékkel	Sütőtepsi	3		160-180	15-20
Kekszek					
Muffin	Muffin sütőforma	2		160-180	15-25
Aprósütemények	Sütőtepsi	3		150-160	25-35
Leveles tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3		170-190	20-35
Forró zsírban készült sütemény	Sütőtepsi	3		200-220	35-45
Aprósütemény	Sütőtepsi	3		140-160	15-30
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	3		140-150	30-45
Kelt tésztából készült aprósütemény	Sütőtepsi	3		160-180	25-35
Kenyér és zsemle					
Kevert kenyér, 1,5 kg	Négyszögletes sütőforma	2		200-210	35-45
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	3		240-250	20-25
Zsemle, édes, friss	Sütőtepsi	3		170-190	15-20
Zsemle, friss	Sütőtepsi	3		180-200	20-30
Hús					
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		180-190	120-140
Párolt marhasült, 1,5 kg	Fedett edény	2		200-220	140-160
Borjúsült, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		170-180	110-130
Hal					
Hal, párolt, egész, 300 g, pl. pisztráng	Fedett edény	2		190-210	25-35
Hal, párolt, egész, 1,5 kg, pl. lazac	Fedett edény	2		190-210	45-55
Halfilé, natúr, párolt	Fedett edény	2		190-210	15-25

Akrilamid az élelmiszerekben

Az akrilamid elsősorban a magas hőmérsékleten elkészített gabona- és burgonyatermékeknél, mint pl. a burgonyasziromnál, hasáburgonyánál, pirítósnál, zsemlienél, kenyérnél, finompékárúnál (kekszek, mézeskalács, adventi mézes sütemény) keletkezik.

Tippek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

Általános tudnivalók	<ul style="list-style-type: none"> ■ A főzési idők lehetőleg legyenek rövidek. ■ Az ételeket aranyárára pirítsa, ne túl sötétre. ■ A nagy, vastag főznievelő kevesebb akrilamidot tartalmaz.
Sütés	Felső/alsó fűtéssel max. 200 °C. Forró levegővel max. 180 °C.
Aprósütemény	Felső/alsó fűtéssel max. 190 °C. Forró levegővel max. 170 °C. A tojás, illetve a tojássárgája csökkenti az akrilamid kialakulását.
Sütőben készült hasáburgonya	Egyenletesen és egy rétegben ossza el az ételt a sütőtepsin. Legalább 400 g-ot süssön sütőtepsinként, hogy a hasáburgonya 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, higiéniaailag kifogástalan húst használjon, csont nélkül. Gondosan távolítsa el az inakat és a zsíros széleket. A zsír a kímélő párolás során erőteljes saját ízt fejleszt. Használhat fűszerezett vagy bepácolt húst is. Ne használjon kiolvadt húst.

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

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

Edény

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

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

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

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







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

Javasolt beállítási értékek

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  Kímélő párolás

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Átsütés időtartama percben	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Szárnyasok						
Kacsamell, 400 g	Fedő nélküli edény	2		6-8	90*	45-60
Csirkemellfilé, 200 g/db	Fedő nélküli edény	2		5-7	90*	30-60
Pulykamell csont nélkül, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		8-10	90*	150-210
Sertéshús						
Vesepecsenye, 5-6 cm vastag, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		8-10	80*	210-240
Sertésfilé, egész	Fedő nélküli edény	2		6-8	80*	90-120
Sertés szűzermék, 4 cm vastag	Fedő nélküli edény	2		5-7	80*	90-120

* előmelegítés

Etel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Atsütés idő-tartama percben	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Marhahús						
Marhasült (fartó), 6-7cm vastag, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		8-10	80*	210-270
Marhafilé, egész, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		4-6	80*	150-210
Sült hátszín, 5-6 cm vastag	Fedő nélküli edény	2		6-8	80*	210-270
Bélszínérmék/bélszínjava, 4 cm vastag	Fedő nélküli edény	2		5-7	80*	30-60
Borjűhús						
Borjűsült, 4-5 cm vastag, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		8-10	80*	210-240
Borjűsült, 10-15 cm vastag, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		8-10	80*	210-240
Borjűfilé, egész, 800 g	Fedő nélküli edény	2		5-7	80*	120-150
Borjűérmék, 4 cm vastag	Fedő nélküli edény	2		5-7	80*	45-90
Báránhús						
Báránbordó, leválasztva, 200 g/db	Fedő nélküli edény	2		5-7	80*	120-180
Báráncomb csont nélkül, közepes, 1 kg, kötözött	Fedő nélküli edény	2		6-8	80*	180-240

* 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

4 dimenziós forró levegővel kiválóan aszalhat. A tartósítás ezen formájánál az aromákat a vízelvonás koncentrálna.

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 fölé fektessen a rostón.

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

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

Aszaláshoz használja az alábbi betolási magasságokat:

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


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

Javasolt beállítási értékek

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

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  4D forró levegő

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

Befőzés, aszalás és fertőtlenítés

Készüléke alkalmas befőzésre, aszalásra és fertőtlenítésre 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 élelmiszerral használjon. A sütőtérben maximum hat, ½ 1 vagy 1 ½ literes befőttesüveg tartalmát lehet egyidejűleg befőzni. Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet.

A befőttesüvegek a befőzés alatt a sütőtérben nem érhetnek egymáshoz.

Gyümölcs és zöldség előkészítése

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

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

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

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

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. Öntsön 500 ml forró vizet (kb. 80 °C) az univerzális serpenyőbe. 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 tába és cukrozza meg. Hagyja állni legalább egy óra hosszat, hogy levet erresszen.

Végül a bogyós gyümölcsöt töltsse 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.

Fertőtlenítés

A fertőtleníteni kívánt tárgynak láthatóan tisztának kell lennie. Helyezze a rostélyra.

Válassza az „Üvegek fertőtlenítése” programot.

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	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Befőzés					
Zöldség, pl. sárgarépa	1 literes befőttés üveg	2		100	30-120
Csonthéjasok, pl. cseresznye, szilva	1 literes befőttés üveg	2		100	25-30
Almatermésűek, pl. alma, eper	1 literes befőttés üveg	2		100	25-30
Aszalás					
Málna	XL-es gőzpárolóedény	3		100	30-45
Ribizli	XL-es gőzpárolóedény	3		100	40-50

Tészta kelesztése Kelesztési fokozattal

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

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

Egyben sült tészta

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

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

Darabokban sült tészta

A süteményt helyezze a táblázatban megadott betolási magasságra.

Sütés előtt törölje ki a nedvességet a sütőtérből.

Javasolt beállítási értékek

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

Alkalmazott fűtési mód:

- Kelesztési fokozat

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépés	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kelt tészta, édes						
Pl. kelt tésztácskák	Keverőtál	2		Egyben sült tészta	35-40	30-45
	Sütőtepsi	2		Darabokban sült tészta	35-40	10-20
Zsiradékban gazdag tészta, pl. panetone	Keverőtál	2		Egyben sült tészta	40-45	40-90
	Sütőtepsi	2		Darabokban sült tészta	40-45	30-60
Kelt tészta, pikáns						
Pl. pizza	Keverőtál	2		Egyben sült tészta	35-40	20-30
	Sütőtepsi	2		Darabokban sült tészta	35-40	10-15
Kenyértészta						
Fehérkenyér	Keverőtál	2		Egyben sült tészta	35-40	30-40
	Sütőtepsi	2		Darabokban sült tészta	35-40	15-25

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépés	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kevert kenyér	Keverőtál	2		Egyben sült tészta	35-40	25-40
	Sütőtepsi	2		Darabokban sült tészta	35-40	10-20
Zsemle	Keverőtál	2		Egyben sült tészta	35-40	30-40
	Sütőtepsi	3		Darabokban sült tészta	35-40	15-25

Felolvasztás

A Felolvasztás gőzölős funkció mélyhűtött gyümölcs, zöldség és sütemény felolvasztására alkalmas. Péksütemény felolvasztásához használja a 4 dimenziós forró levegő fűtési módot. Hús, szárnyas és hal legjobban a hűtőszekrényben olvasható 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 függenek. Időtartományokat adtunk meg. Először a rövidebb időt állítsa be, majd szükség esetén növelje az időt.

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

Használt fűtési módok:

- 4D forró levegő
- Felolvasztás

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kenyér, zsemle					
Kenyér és zsemle általában	Sütőtepsi	2		50	40-70
Sütemény					
Sütemény, lédús	Sütőtepsi	2		50	70-90
Sütemény, száraz	Sütőtepsi	2		60	60-75
Gyümölcs, zöldség					
Bogyós gyümölcs	Gőzpárolóedény	3		40-50	15-20
Zöldségek	Gőzpárolóedény	3		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 a 2. szinten.

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


Javasolt beállítási értékek












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

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

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  Melegítés

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

Melegen tartás

A melegen tartás fűtési móddal melegen tarthatja az elkészült ételeket. A különféle nedvességfokokozatok 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 gőzfokokozatok a következő ételek melegen tartására alkalmasak:

- 1. fokozat: egyben és kis darabokban sülték
- 2. fokozat: felfújtak és köreték
- 3. fokozat: egytálételek és levesek

Próbaételek

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

EN 60350-1:2013, ill. IEC 60350-1:2011 szabvány szerint.

Sütés

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

Betolási magasságok két szinten való sütéskor:

- univerzális serpenyő: 3. szint
sütőtepsi: 1. szint
- formák rostélyon
első rostély: 3. szint
második rostély: 1. szint

Betolási magasságok három szinten való sütéskor:

- sütőtepsi: 5. szint
- univerzális serpenyő: 3. szint
- sütőtepsi: 1. szint

Almás lepény

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




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

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

Utasítások













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

Használt fűtési módok:

-  4D forró levegő
-  Felső/alsó fűtés
-  Pizzafokozat

A gőzintenzitás fokozatai a táblázatban számokkal vannak megadva:

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

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőzintenzitás	Időtartam, perc
Sütés						
Kinyomós sütemény***	Sütőtepsi	3		140-150*	-	25-40
Kinyomós sütemény***	Sütőtepsi	3		140-150*	-	25-40
Kinyomós sütemény, 2 szinten***	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-150*	-	30-40
Kinyomós sütemény, 3 szinten***	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		130-140*	-	35-55
Teasütemény***	Sütőtepsi	3		160*	-	20-30
Teasütemény***	Sütőtepsi	3		150*	-	25-35
Teasütemény, 2 szinten***	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150*	-	25-35
Teasütemény, 3 szinten***	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		140*	-	35-45
Vizes piskóta**	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Vizes piskóta**	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Vizes piskóta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-25
Vizes piskóta, 2 szinten**	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	3+1		150-170*	-	30-50
Almás lepény	2 db fekete lemez forma Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Almás lepény	2 db fekete lemez forma Ø 20 cm	2		180-200	-	60-80
Almás lepény, 2 szinten	2 db fekete lemez forma Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

* előmelegítés

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

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

Gőzölés

A lyukacsos párolóedény (XL méret) alá mindig tolja be az univerzális serpenyőt. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot.

Betolási magasságok egy szinten való gőzöléshez (maximum 2,5 kg):

- Lyukacsos párolóedény, XL méret: 3. szint

Betolási magasságok két szinten való gőzöléshez (szintenként maximum 1,8 kg):

- Lyukacsos párolóedény, XL méret: 5. szint
- Lyukacsos párolóedény, XL méret: 3. szint

Alkalmazott fűtési mód:

-  Gőzölés


Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Gőzölés					
Borsó, fagyasztott, két edény, egyenként 1,8 kg	2 db XL-es gőzpárolóedény + univerzális serpenyő	5+3+1		100	8-15
Brokkoli, friss, 300 g	XL-es gőzpárolóedény + univerzális serpenyő	3		100	7-8
Brokkoli, friss, egy edény	XL-es gőzpárolóedény + univerzális serpenyő	3		100	7-8


hu Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

Roston sütés

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  Grill, nagy felület

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Grillfokozat	Időtartam, perc
Roston sütés					
Kenyérpirítás*	Rostély	5		3	4-6
Marhahús hamburger, 12 darab**	Rostély	4		3	25-30

* ne melegítse elő
** a teljes idő 2/3-a után fordítsa meg



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9001079194

950416