



**BOSCH**



**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)**

# Beépíthető sütő

**HSG656X.1**



**[hu]** Használati utasítás

Beépíthető sütő



# Tartalomjegyzék

 <b>Rendeltetésszerű használat</b> .....	4	Felolvasztás .....	18
 <b>Fontos biztonsági előírások</b> .....	5	A víztartály feltöltése .....	19
Általános .....	5	Minden gőzölős üzemmód után .....	20
Gőz .....	5	 <b>Időfunkciók</b> .....	21
Sütőhőmérő .....	6	Időtartam beállítása .....	21
Tisztítási funkció .....	6	Befejezés beállítása .....	21
 <b>A sérülések okai</b> .....	6	A jelzőóra beállítása .....	22
Általános .....	6	 <b>Sütőhőmérő</b> .....	22
Gőz .....	6	Fűtési módok .....	22
 <b>Környezetvédelem</b> .....	7	Sütőhőmérő behelyezése az alapanyagba .....	23
Energiamegtakarítás .....	7	Belső hőmérséklet beállítása .....	23
Környezetbarát ártalmatlanítás .....	7	Különbéle élelmiszerek belső hőmérséklete .....	24
 <b>A készülék megismerése</b> .....	8	 <b>Gyerekszár</b> .....	25
Kezelőfelület .....	8	Bekapcsolás és kikapcsolás .....	25
Kezelőelemek .....	8	 <b>Alapbeállítások</b> .....	25
Kijelző .....	9	Alapbeállítások megváltoztatása .....	25
Üzemmódok .....	9	Az alapbeállítások listája .....	25
Fűtési módok .....	10	Áramkimaradás .....	25
Gőz .....	11	Az idő módosítása .....	26
További információk .....	11	 <b>Sabbat beállítása</b> .....	26
A sütőtér funkciói .....	11	Sabbat beállítás elindítása .....	26
Víztartály .....	11	 <b>Tisztítószerek</b> .....	26
 <b>Tartozékok</b> .....	12	Megfelelő tisztítószerek .....	26
Mellékelt tartozékok .....	12	Sütőtér felületei .....	27
Tartozék behelyezése .....	12	Készülék tisztántartása .....	28
Speciális tartozékok .....	13	 <b>Tisztítási funkció</b> .....	28
 <b>Az első használat előtt elvégzendő tennivalók</b> 14	14	EcoClean .....	28
Az első üzembe helyezés előtt .....	14	Vízkömentesítés .....	29
Az első üzembe helyezés .....	14	 <b>Tartók</b> .....	30
A készülék kalibrálása és a sütőtér tisztítása .....	14	Állványok ki- és beakasztása .....	30
A tartozékok tisztítása .....	15	 <b>A készülék ajtaja</b> .....	30
 <b>A készülék kezelése</b> .....	15	A készülék ajtajának ki- és beakasztása .....	30
A készülék be- és kikapcsolása .....	15	Ajtólapok ki- és beszerelése .....	31
Üzemmód indítása .....	15	 <b>Üzemzavar – mi a teendő?</b> .....	33
Üzemmód beállítása .....	16	Saját kezű zavarelhárítás .....	33
Fűtési mód és hőmérséklet beállítása .....	16	Maximális időtartam .....	34
Gyors felfűtés .....	16	Sütőtérlámpák .....	34
 <b>Gőz</b> .....	17	 <b>Vevőszolgálat</b> .....	35
Zajok .....	17	E-szám és FD-szám .....	35
Gőzben párolás .....	17		
Gőzölős sütés – főzés hozzáadott gőzzel .....	17		
Melegítés .....	18		
Kelesztési fokozat .....	18		

 <b>Ételek</b> .....	<b>35</b>
Beállítási tanácsok .....	35
Étel kiválasztása .....	36
Sütőszenzor .....	36
Étel beállítása .....	37
 <b>Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek</b> .....	<b>37</b>
Ne használjon szilikonformát .....	37
Sütemények és aprósütemények .....	38
Kenyér- és zsemlefélék .....	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
Eco fűtési módok .....	57
Akrilamid az élelmiszerekben .....	59
Kímélő párolás .....	59
Aszalás .....	60
Befőzés és aszalás .....	61
Üvegek fertőtlenítése és higiénia .....	62
Tészta kelesztése Kelesztési fokozattal .....	62
Felolvasztás .....	63
Melegítés .....	64
Melegen tartás .....	64
Próbaételek .....	65

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) és az Online-Shopban: [www.bosch-eshop.com](http://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 gyermekek és csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességű, ill. tapasztalatlan személyek csak a biztonságukért felelős személy felügyelete mellett használhatják, illetve akkor, ha megtanulták a készülék biztonságos használatát és megértették az ebből eredő veszélyeket.

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

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

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

## Fontos biztonsági előírások

### Általános

#### Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

#### Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

#### Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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

- A forró 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 kinyitáskor és becsukásakor, ezáltal becsúródhat az ujja. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.
- A készülékajtón belüli részek szélei élesek lehetnek. Viseljen védőkesztyűt.

#### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

#### Figyelmeztetés – Mágneses veszély!

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

### Gőz

#### Figyelmeztetés – Leforrázás veszélye!

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

- A sütőtérben forró gőz keletkezik. Gőzölés funkció használata közben ne nyúljon a sütőtérbe.
- A tartozék kivételekor a forró folyadék túlcordulhat. A forró tartozékot csak sütőkesztyűvel, óvatosan vegye ki.

### **⚠ Figyelmeztetés – Sérülés- és tűzveszély!**

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

### **Sütőhőmérő**

#### **⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!**

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

### **Tisztítási funkció**

#### **⚠ Figyelmeztetés – 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 ajtóval. Tartós elszíneződések keletkezhetnek az ajtólapon.
- Szilikonformák: ne használjon szilikon sütőformákat vagy szilikontartalmú tartós sütőfóliát, fedőt vagy tartozékokat. A sütőszenzor károsodhat. Szilikonnal bevont sütőpapír használható.
- Víz a forró sütőtérben: Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. A hőmérsékletváltozás miatt megsérülhet a zománc.
- Nedvesség a sütőtérben: a hosszabb időn keresztül a sütőtérben maradó nedvesség korróziót eredményez. Használat után szárítsa meg a sütőteret. Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. Ne tároljon ételt a sütőtérben.

- Lehűlés nyitott készülékajtó mellett: Magas hőmérsékleten való működtetés után a sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Ügyeljen arra, hogy semmi ne csípődjön be a készülék ajtajába. Még ha csak résnyire is marad nyitva az ajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek. Kizárólag magas páratartalommal való működtetés után hagyja a sütőteret nyitott ajtó mellett megszáradni.
- 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.
- Sütőtisztító: Soha ne használjon sütőtisztítót a meleg sütőtérben. Sérülések keletkezhetnek a zománc. A következő felfűtés előtt a csomagolás maradványait teljesen távolítsa el a sütőtérből és a készülékajtóról.
- Erősen szennyezett tömítés: ha a tömítés erősen szennyezett, a készülék ajtaja üzem közben nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán a tömítést. Soha ne üzemeltesse a készüléket sérült tömítéssel vagy tömítés nélkül.
- Készülék ajtaja mint ülő- vagy rakodófelület: Soha ne használja ülő- vagy rakodófelületként a készülék ajtaját. Ne tartson edényt vagy tartozékokat a készülék ajtaján.
- Tartozékok betolása: készülékajtótól 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 üzemmóddhoz.
- Rozsdafojtolt edény: Ne használjon rozsdafojtolt edényt. A legkisebb rozsdafojt is a sütőtér korróziójához vezethet.
- Lecsepegő folyadékok: A lyukacsos párolóedényben történő gőzöléshez mindig helyezze az edény alá a sütőtepsit, az univerzális serpenyőt vagy a nemlyukacsos párolóedényt. Az elfogja a lecsepegő folyadékot.
- Forró víz a víztartályban: A forró víz károsíthatja a gőzrendszert. Kizárólag hideg vizet töltsön a víztartályba.
- Zománc sérülései: ne indítson el semmilyen üzemmódot, ha víz van a sütőtér alján. Az elindítás előtt törölje fel a vizet a sütőtér aljáról.
- Vízkőoldó oldat: A vízkőoldó oldatot ne használja a kezelőfelületen vagy a készülék más felületein. A felületek megsérülnek. Ha ez esetleg mégis megtörténik, azonnal mossa le a vízkőoldó oldatot vízzel.
- A víztartály tisztítása: A víztartályt ne tisztítsa mosogatógépben. Ellenkező esetben a víztartály megsérül. A víztartályt egy puha törlőruhával és szokványos tisztítószerrel tisztítsa.

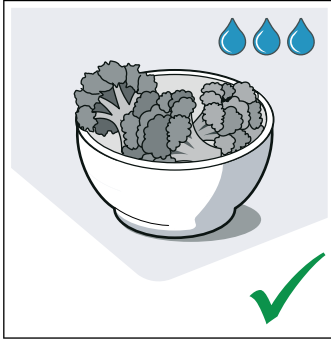
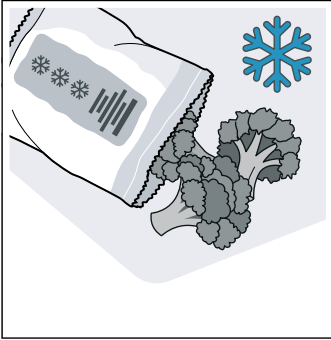


## Környezetvédelem

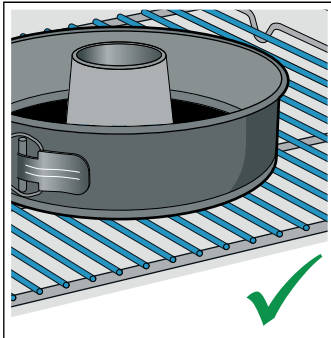
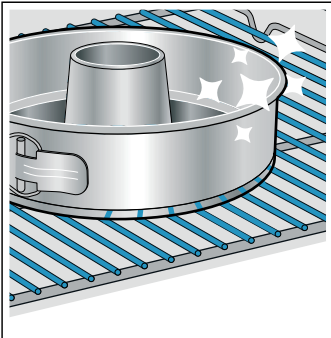
Új készüléke különösen hatékony energiafogyasztású. Itt ötleteket adunk Önnek ahhoz, hogyan takaríthat meg sütés közben energiát, és hogyan ártalmatlaníthatja készülékét megfelelően.

### Energiamegtakarítás

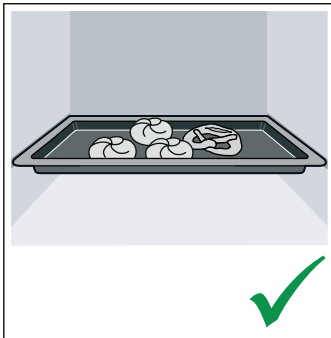
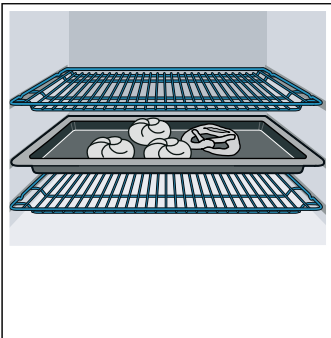
- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- A fagyasztott élelmiszereket hagyja kiolvadni, mielőtt a sütőtérbe teszi őket.



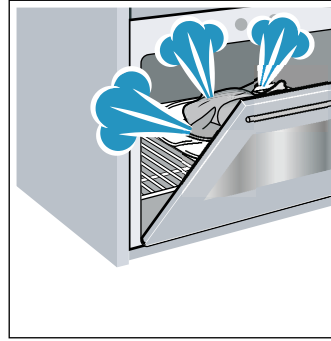
- Használjon sötét, fekete lakkozott vagy zománczott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.



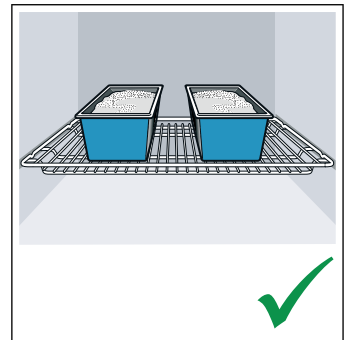
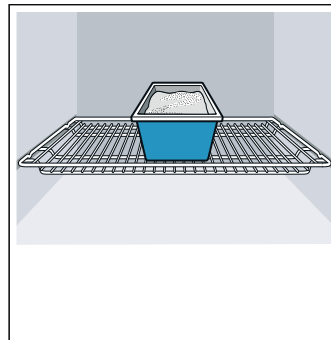
- Vegyen ki a sütőtérből minden olyan tartozékot, amelyre nincs szükség.



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



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



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

### Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



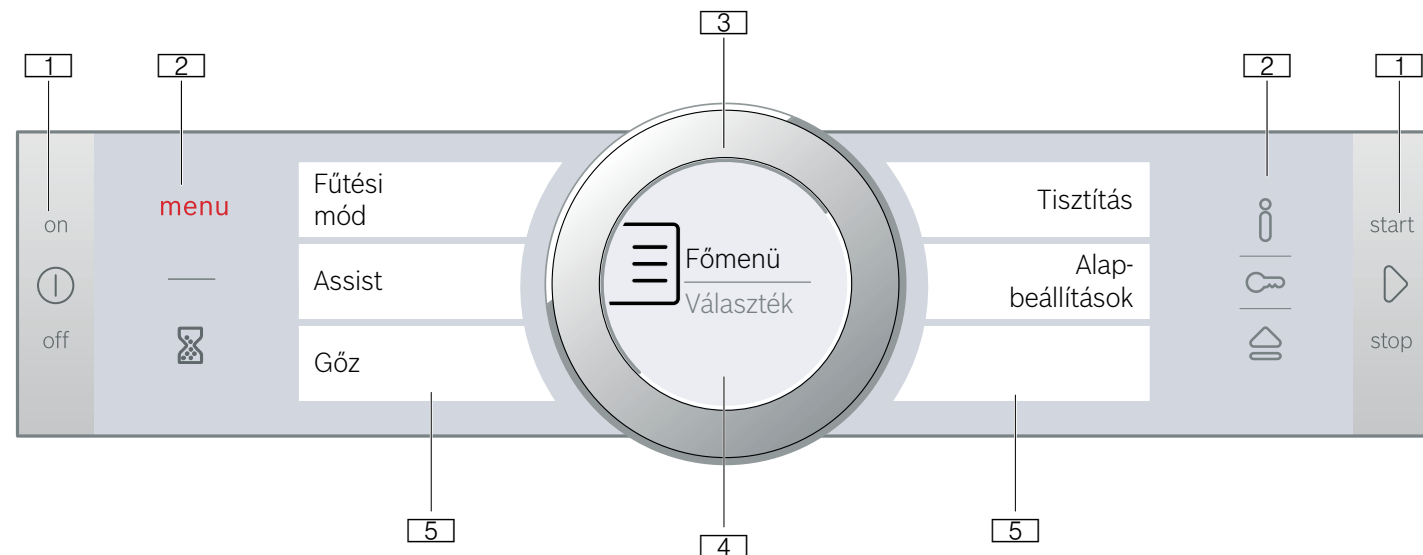
Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

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

## A készülék megismerése

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

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



### 1 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.

## 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.

## Kezelőelemek

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

### Gombok és érintőmezők

Az alábbiakban olvashatja a különféle gombok és érintőmezők rövid leírását.

Szimbólum	Jelentés
<b>Gombok</b>	
	on/off A készülék be- és kikapcsolása
	start/stop Üzem mód elindítása vagy leállítása, illetve megszakítása hosszú (kb. 3 mp) nyomva tartással
<b>Érintőmezők</b>	
	menu Menü Üzem módok menüjének megnyitása
	Jelzőóra Jelzőóra kiválasztása
	Információ Üzenetek megjelenítése
	Gyerekzár Gyerekzár 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.



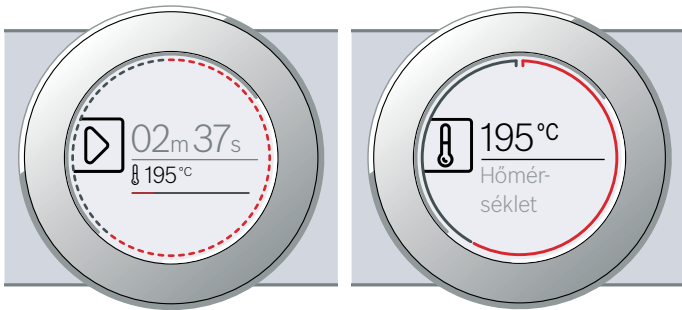
A legtöbb listánál a kezelőgyűrűt újra vissza kell forgatni az első vagy az utolsó pont elérése után.

## 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 lejáró 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.

Hőmérséklet

< Fűtési mód  
4D forró levegő

## 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) 15. Oldalon	Ételeinek optimális elkészítéséhez különféle finomhangolt fűtési módok állnak rendelkezésre.
Segéd → "Ételek" a(z) 35. Oldalon	Számos ételhez már megtalálhatók a megfelelő beprogramozott értékek.
Gőz → "Gőz" a(z) 17. Oldalon	Ételeinek optimális elkészítéséhez különféle finomhangolt gőzölős fűtési módok állnak rendelkezésre.
Tisztítás → "Tisztítási funkció" a(z) 28. Oldalon	A készülék tisztításához különféle tisztítási funkciók állnak rendelkezésére: EcoClean, Vízkömentesítés és Szárítás.
Alapbeállítások → "Alapbeállítások" a(z) 25. 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.

Az egyes fűtési módok szimbólumai segítik azok felismerését.

275 °C feletti hőmérséklet-beállítások és a 3. grillfokozat esetén a készülék kb. 40 perc után csökkenti a hőmérsékletet kb. 275 °C-ra, illetve átáll az 1. grillfokozatra.

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 letről.
 Forró levegő Eco	30-250 °C	Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez egy szinten, előmelegítés nélkül. A ventilátor elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben. A fűtési mód 125 és 250 °C között a leghatékonyabb. Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiahatékonysági osztály, valamint az energiafogyasztás meghatározására légkeringtetéses üzemmódban.
 Felső/alsó fűtés Eco	30-250 °C	Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez. A hő fentről és letről áramlik. A fűtési mód 150 és 250 °C között a leghatékonyabb. Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiafogyasztás meghatározására hagyományos üzemmódban.
 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 grilleznivalók, például steak, virsli vagy piritós 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 piritós 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.
 Intenzív sütés	30-250 °C	Ropogós aljú ételek készítéséhez. A hő fentről és letről áramlik, letről különösen erősen.
 Párolás	70-120 °C	Enyhén átsütött, puha húsdarabok kíméletes és lassú párolásához nyitott edényben. A hő alacsony hőmérsékletnél egyenletesen áramlik fentről és letről.
 Alsó fűtés	30-250 °C	Vízfürdőben való főzéshez és utánsütéshez. A hő alulról áramlik.
 Aszalás	30-80 °C	Fűszernövények, gyümölcs és zöldség szárítására.
 Melegben tartás *	60-100 °C	Főtt ételek melegben tartásához.
 Edény előmelegítése	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 mindenkor 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 fel-színe 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  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) 25. Oldalon

## Hűtőventilátor

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

## Figyelem!

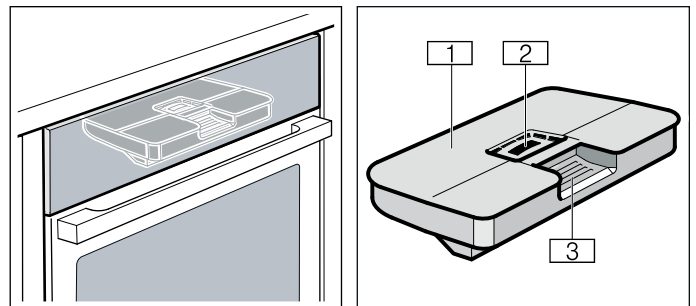
Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Különben a készülék túlmelegszik.




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) 25. 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) 17. Oldalon



-  Tanksapka
-  Betöltőnyílás
-  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:

	<p><b>Rostély</b> Edényekhez, sütemény- és felfújtformákhoz. Sültekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.</p>
	<p><b>Sütőtepsi</b> Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.</p>
	<p><b>Univerzális serpenyő</b> 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.</p>
	<p><b>Párolóedény, lyukacsos, S méret</b> Zöldség gőzöléséhez, bogyós gyümölcs aszálásához és felolvasztáshoz.</p>
	<p><b>Párolóedény, nemlyukacsos, S méret</b> Rizs, hüvelyes növények és gabona főzéséhez.</p>
	<p><b>Párolóedény, lyukacsos, XL méret</b> Nagy mennyiség gőzöléséhez.</p>
	<p><b>Sütőhőmérő</b> Hajszálpontos sütést tesz lehetővé. A használatra vonatkozó adatokat a megfelelő fejezetben találja. → "Sütőhőmérő" a(z) 22. Oldalon</p>

Kizárólag eredeti tartozékokat használjon. Azok speciálisan a készülékhez készültek.

Tartozékokat a vevőszolgálatnál, szakkereskedésekben vagy interneten vásárolhat.

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

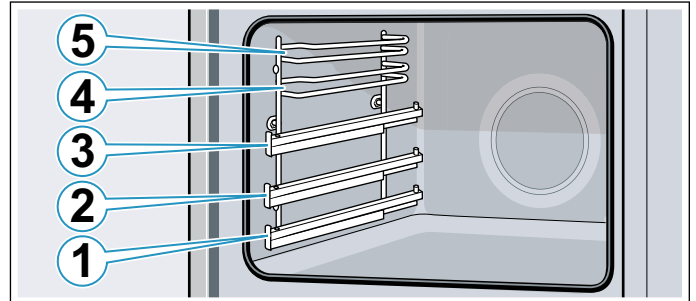
**Utasítás:** A párolóedény korlátlanul, bármelyik gőzzel működő fűtési módnál használható. Ha más fűtési módot és magas hőmérsékletet állít be, vegye ki a párolóedényt a sütőtérből. A magas hőmérséklet a

párolóedény tartós elszíneződését és deformálódását okozhatja.

### Tartozék behelyezése

A sütőtérben 5 betolási magasság található. A betolási magasságokat lentől felfelé számoztuk.

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

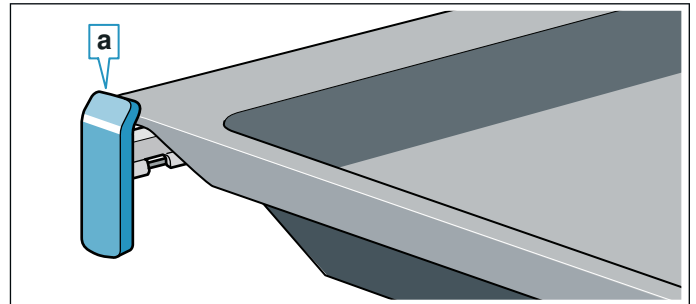


A 4. és 5. betolási magasságnál a tartozékot mindig a betolási magasság két vezetősinje közé tolja be.

A tartozékok kb. félig húzhatók ki anélkül, hogy kibillennének. Az 1., 2. vagy 3. szinten levő kihúzósinékkal a tartozék még tovább is kihúzható.

Ügyeljen arra, hogy a tartozék a fül **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.

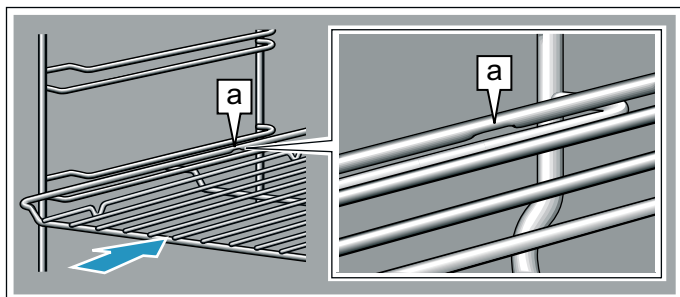
### Utasítások

- 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

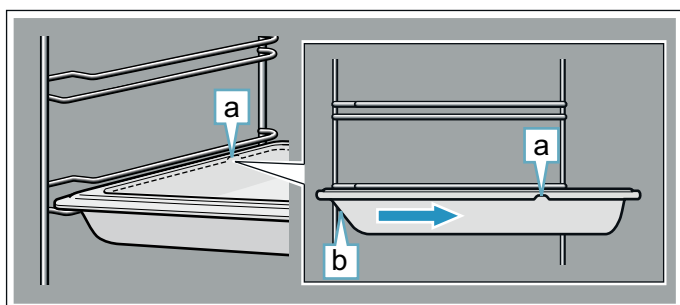
A tartozékok kb. félig kihúzhatók, amíg beakadnak. A beakasztás megakadályozza, hogy a tartozék kibillenjen, amikor kihúzza. A tartozékot megfelelően kell betolni a sütőtérbe, hogy a billenésgátló működjön.

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



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

A képen látható példa: univerzális serpenyő

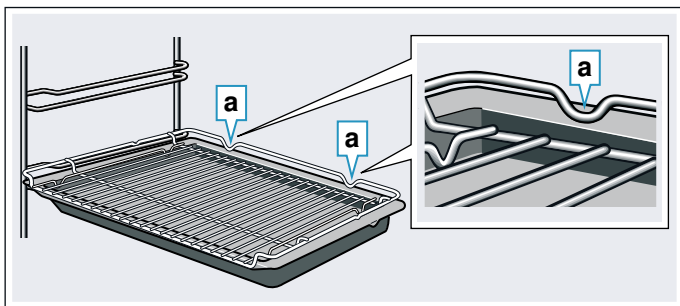


### Tartozékok kombinálása

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.

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

**Utasítás:** Nem mindegyik speciális tartozék alkalmas mindegyik készülékhez. Vásárláskor mindig pontosan

adja meg készüléke azonosító számát (E-Nr.).

→ "Vevőszolgálat" a(z) 35. Oldalon

### Kiegészítő tartozékok

#### Rostély

Edényekhez, sütemény- és felfújtformákhoz, illetve hússütéshez és grillezéshez.

#### Univerzális serpenyő

Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültékhez.

Zsírfelfogó edényként is használhatja, ha közvetlenül a rostélyon grillez.

#### Sütőtepsi

Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.

#### Betétröstély

Húsokhoz, szárnyasokhoz és halhoz.

Az univerzális serpenyőbe való helyezéshez, a lecsepegő zsír és húslé felfogására.

#### Univerzális serpenyő tapadásgátló bevonattal

Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültékhez.

A sütemények és sülték könnyebben kivehetők az univerzális serpenyőből.

#### Sütőtepsi tapadásgátló bevonattal

Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.

A sütemény könnyebben levehető a sütőtepsiről.

#### Profi serpenyő betétröstéllyal

Nagyobb mennyiségek elkészítéséhez.

#### Profi serpenyő fedője

A fedővel a profi serpenyőből profi sütőedény lesz.

#### Pizzatepsi

Pizzához és nagy, kerek süteményekhez.

#### Grilltepsi

Grillezéshez rostély helyett, vagy kifröccsenésvédelemként. Csak az univerzális serpenyőben használja.

#### Sütőtégla

Saját készítésű kenyérhez, zsemlehez és pizzához, amelyeknek ropogós aljuk lesz.

A sütőtéglat elő kell melegíteni az ajánlott hőmérsékletre.

#### Üveg sütőtál (5,1 liter)

Párolt ételekhez és felfújtakhoz.

Kifejezetten alkalmas az „Ételek” üzemmódhoz.

#### Üvegtál

Nagy sültékhez, lédús süteményekhez és felfújtakhoz.

#### Párolóedény, lyukacsos, XL méret

Nagy mennyiség gőzöléséhez.

#### Párolóedény, lyukacsos, S méret

Zöldség gőzöléséhez, bogyós gyümölcsök levének kinyeréséhez és felolvasztáshoz.

#### Párolóedény, nemlyukacsos, S méret

Rizs, hüvelyes növények és gabona főzéséhez.

#### Porcelánedény, nemlyukacsos, S méret

Húsok, halak és zöldségek gőzöléséhez és tálalásához.

#### Porcelánedény, nemlyukacsos, L méret

Húsok, halak és zöldségek gőzöléséhez és tálalásához.



### Kihúzórendszer, egyszeres

A 2. szinten lévő kihúzószínekkel a tartozék tovább kihúzható, anélkül, hogy megbillenne.

### Kihúzórendszer, háromszoros

Az 1., 2. és 3. szinten lévő kihúzószínekkel a tartozék tovább kihúzható, anélkül, hogy megbillenne.

### Díszlécek

A bútor polcának és a berendezések alaplemezeinek takarására.



## Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

Mielőtt használatba vehetné új készülékét, meg kell adnia néhány beállítást. Ezenkívül tisztítsa meg a sütőtérrel 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 vízkömentesítésre, helyesen kell beállítania a vízkeménységi tartományt.

#### Figyelem!

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

#### Utasítások

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

Vízkeménységi tartomány	Beállítás
0	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) 25. 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. Kalibrálásakor a készülék a használat helyén uralkodó nyomásviszonyoknak megfelelően áll be. Ez az első gőzölés során automatikusan megtörténik. Eközben sok gőz fejlődik.

### Kalibrálás előkészítése

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

### A készülék kalibrálása és a sütőtér tisztítása


#### Utasítások

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

1. Az on/off ① gombbal kapcsolja be a készüléket.



- Töltse fel a víztartályt. → "A víztartály feltöltése" a(z) 19. Oldalon
- Állítsa be a kalibráláshoz megadott fűtési módot, hőmérsékletet és időtartamot, majd kezdje meg a készülék üzemeltetését. → "Gőzben párolás" a(z) 17. Oldalon

Beállítások	
Fűtési mód	Gőzölés 
Hőmérséklet	100 °C
Időtartam	30 perc


- Kalibrálás után végezze el a felfűtést.


#### Figyelem!

#### Zománc sérülései

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

- Szárítsa ki a sütőtér alját.
- Állítsa be a felfűtéshez megadott fűtési módot és hőmérsékletet, majd kezdje meg a készülék üzemeltetését. → "A készülék kezelése" a(z) 15. Oldalon

Felfűtés	
Fűtési mód	4D forró levegő 
Hőmérséklet	maximális
Időtartam	30 perc

- Szellőztesse ki a konyhát, amíg a készülék felfűt.
- A megadott időtartam letelte után állítsa le a készülék üzemeltetését. Az on/off  gombbal kapcsolja ki a készüléket.
- Várja meg, amíg a sütőtér lehűl.
- A sima felületeket mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa meg.
- Üritse ki a víztartályt, és szárítsa ki a sütőteret. → "Minden gőzölős üzemmód után" a(z) 20. Oldalon

#### 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. Nem kell megismételni a kalibrálást.

#### A tartozékok tisztítása

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



## A készülék kezelése

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

### A készülék be- és kikapcsolása

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) 25. 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) 25. 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.

## Üzem mód beállítása

A készülék bekapcsolása után megjelenik a beállított javasolt üzemmód.

Ha egy másik üzemmódot szeretne beállítani, menjen végig a menűn. 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  $\triangleright$  gombbal indítsa el az üzemmódot. A készülék elindítja az üzemmódot.

## Fűtési mód és hőmérséklet beállítása

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

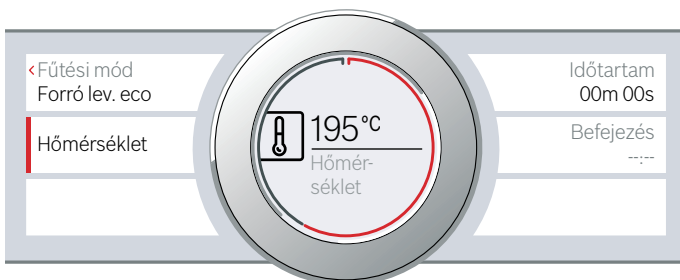
Példa az ábrán: forró levegő Eco  $\text{Eco}$  195°C.

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

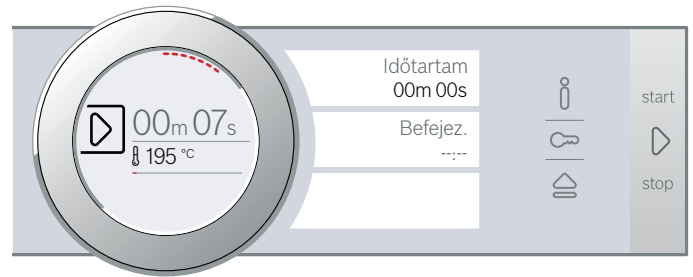


A hőmérséklet fehéren kiemelve jelenik meg.

2. A kezelőgyűrűvel állítsa be a hőmérsékletet.



3. A start/stop  $\triangleright$  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  $\text{I}$  gombbal kapcsolja ki a készüléket.

**Utasítás:** A készüléken beállíthatja az üzemmód időtartamát és befejezését is.  $\rightarrow$  "időfunkciók" a(z) 21. 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  $\triangleright$  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:

- $\text{Eco}$  4D forró levegő
- $\text{Eco}$  Felső/alsó fűtés
- $\text{Eco}$  Intenzív fűtés

Ahhoz, hogy az étel egyenletesen puhuljon, csak akkor tegye be az ételt és a tartozékot 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.

## Gőz

Az ételeket különösen kíméletesen főzheti gőz segítségével. Egyes fűtési módok esetében hozzáadott gőzzel készíthet el ételeket. Ezenkívül rendelkezésére áll a Kelesztési fokozat, a Felolvasztási fokozat és a Melegítés fűtési mód is.

### Figyelmeztetés – 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.

### Zajok

#### Szivattyú

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

#### Kezelőfelület

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

### 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

- Töltse fel a víztartályt.  
**Utasítás:** A gőzölést csak akkor kapcsolja be, ha a sütőtér teljesen lehűlt (szobahőmérsékletű).
- Koppintson a **menu** mezőre.  
Megjelenik az üzemmódok listája.
- Koppintson a „Gőz” szövegmezőre.
- Koppintson a „Gőzölés” szövegmezőre.  
A hőmérséklet kiemelve jelenik meg.
- A kezelőgyűrűvel állítsa be a hőmérsékletet.
- Az „Időtartam” szövegmezőre koppintva állítsa be az időtartamot.

**Utasítás:** A gőzölős fűtési módoknál mindig szükséges egy időtartam.

- 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.

### Menü főzése

Gőzben komplett menü készíthető egyidejűleg anélkül, hogy az ételek átvennék egymás aromáját. → *"Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 37. 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 főznievaló

- 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

- Töltse fel a víztartályt.
- Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet.

- Koppintson a „Gőz hozzáadása” szövegmezőre. A kijelzőn a gőzfokozat fehéren kiemelve jelenik meg.
- A kezelőgyűrűvel állítsa be a gőzfokozatot.
- A start/stop  $\triangleright$  gombbal indítsa el az üzemmódot. A készülék elkezd 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  $\text{☞}$  fűtési móddal újramelegítheti a már elkészült ételeket, vagy késre 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

- Töltse fel a víztartályt.
- Koppintson a **menu** mezőre. Megjelenik az üzemmódok listája.
- Koppintson a „Gőz” szövegmezőre.
- Koppintson a „Melegítés” szövegmezőre. A hőmérséklet kiemelve jelenik meg.
- A kezelőgyűrűvel állítsa be a hőmérsékletet.
- Az időtartam beállításához koppintson az „Időtartam” szövegmezőre.  
**Utasítás:** A gőzölős fűtési módoknál mindig szükséges egy időtartam.
- A start/stop  $\triangleright$  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  $\text{⓪}$  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.

### Kelesztési fokozat

A Kelesztési fokozat  $\text{☞}$  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) 37. Oldalon*

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

### Indítás

- Töltse fel a víztartályt.  
**Utasítás:** A kelesztési fokozatot csak akkor kapcsolja be, ha a sütőtér teljesen lehűlt (szobahőmérsékletű).
- Koppintson a **menu** mezőre.
- Koppintson a „Gőz” szövegmezőre.
- Koppintson a „Kelesztési fokozat” szövegmezőre. A hőmérséklet kiemelve jelenik meg.
- A kezelőgyűrűvel állítsa be a hőmérsékletet.
- Az időtartam beállításához koppintson az „Időtartam” szövegmezőre.  
**Utasítás:** A gőzölős fűtési módoknál mindig szükséges egy időtartam.
- A start/stop  $\triangleright$  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  $\text{⓪}$  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.

### Felolvasztás


Fagyasztott és mélyhűtött termékek felolvasztására használja a Felolvasztás  $\text{☞}$  fűtési módot.

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


### Indítás

- Töltse fel a víztartályt.
- Koppintson a **menu** mezőre.
- Koppintson a „Gőz” szövegmezőre.
- Koppintson a „Felolvasztás” szövegmezőre. A hőmérséklet kiemelve jelenik meg.
- A kezelőgyűrűvel állítsa be a hőmérsékletet.
- 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.

### 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) 25. Oldalon

#### Figyelmeztetés – Sérülés- és tűzveszély!

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

#### Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

#### Figyelem!

Készülék károsodása nem megfelelő folyadékok használata miatt.

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


#### Figyelem!

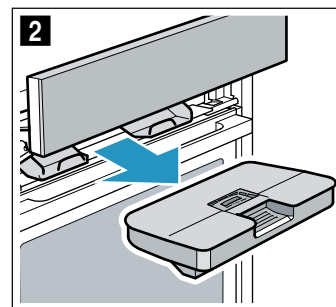
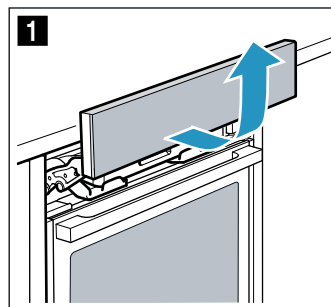
Szűrt vagy ásványmentesített víz használata esetén üzemzavarok léphetnek fel.

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

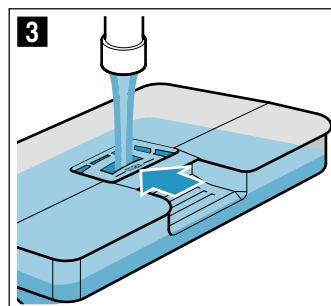
#### Utasítások

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

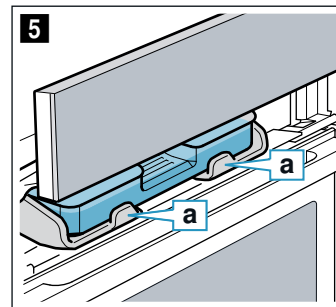
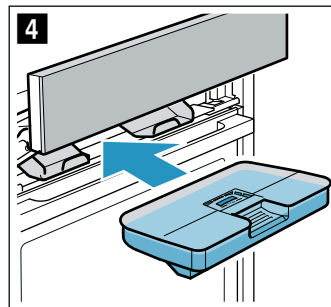
1. Koppintson a  mezőre. A készülék automatikusan előretolja a kezelőfelületet.
2. A kezelőfelületet húzza előre két kézzel, majd tolja felfelé, amíg be nem pattan (**1** ábra).
3. Emelje ki a víztartályt, és vegye ki a helyéről (**2** ábra).



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



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



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

### Víztartály utántöltése

#### Utasítások

- A hozzáadott gőzt használó üzemmódok hozzáadott gőz nélkül működnek tovább.
- Ha a víztartály a Kelesztési fokozat vagy a Gőzben párolás, Melegítés, Kelesztési fokozat vagy Felolvasztás üzemmód közben kiürül, az üzemmód megszakad. Töltsön 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 kiszárításához használhatja a „Szárítás” üzemmódot, vagy kiszáríthatja 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!

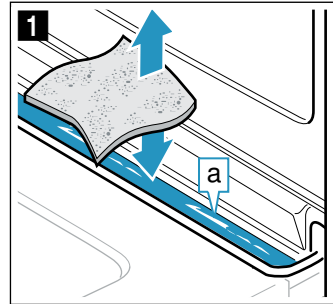
- A víztartályt ne szárítsa a forró sütőtérben. A víztartály megsérülhet.
- Ne tisztítsa a víztartályt mosogatógépben. A víztartály megsérülhet.

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

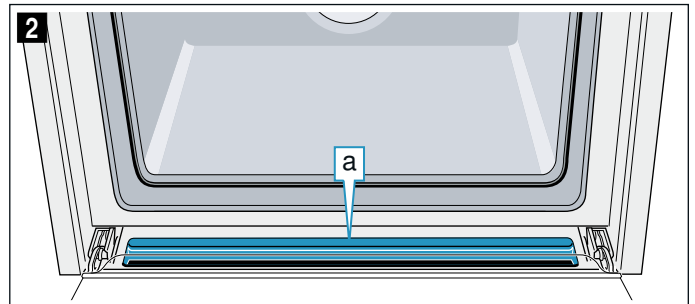
### Vízgyűjtő mélyedés tisztítása

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. Nyissa ki a készülék ajtaját.

3. A vízgyűjtő mélyedésben **a** lévő vizet egy nedvszívó kendővel itassa fel és óvatosan törölje ki (**1** ábra).



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





### Szárítás indítása

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

#### Figyelem!

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

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. A nagyobb 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 kiszárítása kézzel


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



## Időfunkciók

A készülék különböző időfunkciókkal rendelkezik.

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) 25. 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.

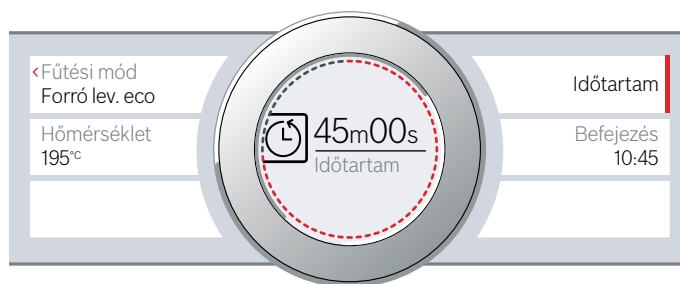
Egy óra időtartamig percenkénti bontásban, előlött ötpercenkénti bontásban állítható be az időtartam.


Maximum 23 óra és 59 perc állítható be.

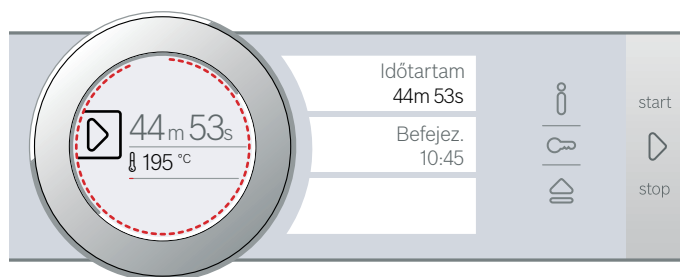
Példa az ábrán: a pontos idő 10:00, az időtartam 45 perc.

1. Állítsa be az üzemmódot és a hőmérsékletet vagy fokozatot.
2. Indítás előtt koppintson az „Időtartam” szövegmezőre. A kijelzőn az időtartam fehérén 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 elkezd 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

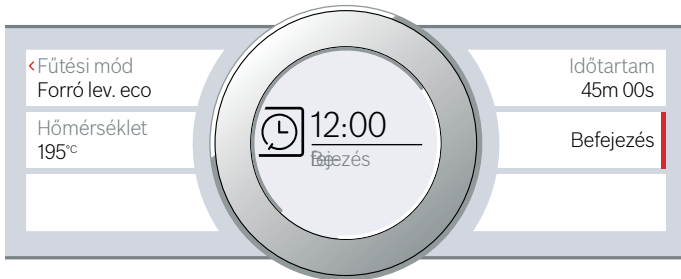
- Ügyeljen arra, hogy az élelmiszer ne álljon túl sokáig a sütőtérben, nehogy megromoljon.
- Ha már elkezdődött az üzem, ne állítson be egy befejezést. A főzés eredménye nem lenne megfelelő.

#### Beállítás

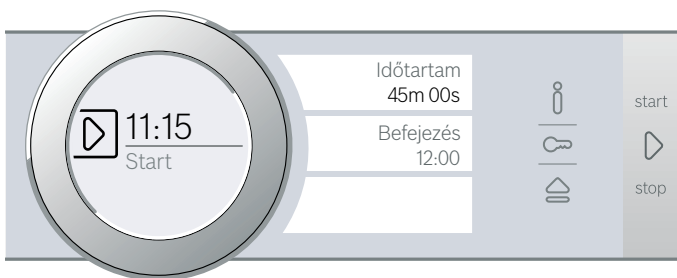
Az időtartam befejezése maximum 23 órával és 59 perccel tolható el visszafelé.

Példa az ábrán: a pontos idő 10:00 óra, a beállított időtartam 45 perc, és az ételnek 12:00 órakor 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  $\triangleright$  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  $\triangleright$  gombbal időtartam nélkül folytathatja az üzemmódot.

Ha az étel elkészült, az on/off  $\odot$  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  $\triangleright$  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  $\boxtimes$  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  $\boxtimes$  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 üzemnél az adott üzemmód beállításai állnak az előtérben. Ha a  $\boxtimes$  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  $\boxtimes$  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.

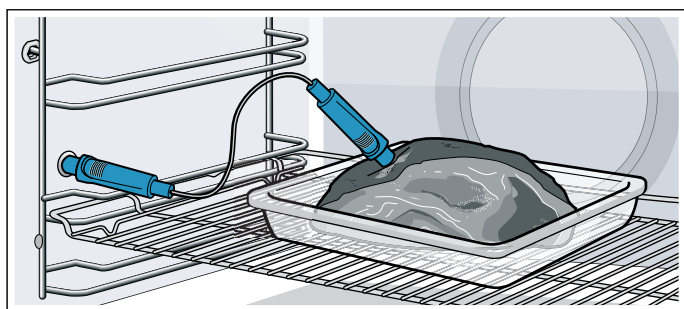
### Sütőhőmérő behelyezése az alapanyagba

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

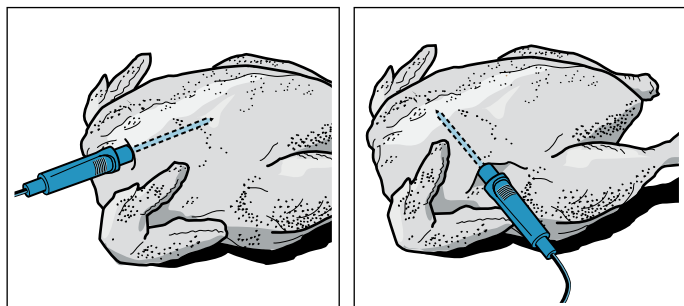
A sütőhőmérő három mérési ponttal rendelkezik. Ügyeljen arra, hogy a középső mérési pont az alapanyagban helyezkedjen el.

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

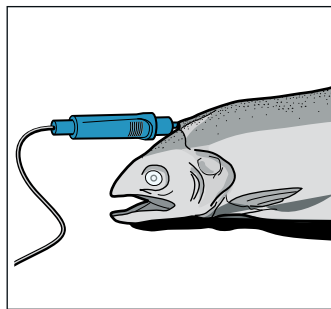
Vékonyabb darabok esetén a legvastagabb ponton szúrja be.



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



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



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

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

### Figyelem!

Ne csípje be a sütőhőmérő vezetékét.

Ahhoz, hogy a sütőhőmérő a nagy 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 elkezdi fűteni.

A kijelzőn a belső hőmérséklet fehéren kiemelve jelenik meg, balra az aktuális, jobbra a beállított hőmérséklet, pl. „ $\Delta$  15 | 80°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. „ $\Delta$  80 | 80°C”. A készülék leállítja a lefutó időt.

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

** 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.

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

**Megszakítás**

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

**Különbéle 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. → "Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 37. Oldalon

Élelmiszer	Belső hőmérséklet °C-ban
<b>Szárnyasok</b>	
Csirke	80-85
Csirkemell	75-80
Kacsa	80-85
Kacsamell, enyhén sütve	55-60
Pulyka	80-85
Pulykamell	80-85
Liba	80-90
<b>Sertéshús</b>	
Tarja	85-90
Sertésfilé, enyhén sütve	62-70
Sertésborda, átsütve	72-80
<b>Marhahús</b>	
Sült hátszín vagy bélszín, angolosan	45-52
Sült hátszín vagy bélszín, enyhén sütve	55-62
Sült hátszín vagy bélszín, átsütve	65-75
<b>Borjánhús</b>	
Borjánhús sült vagy lapocka, sovány	75-80
Borjánhús sült, lapocka	75-80
Borjánhúscsülök	85-90
<b>Báránhús</b>	
Báránycomb, enyhén sütve	60-65
Báránycomb, átsütve	70-80
Báránycsülök, enyhén sütve	55-60
<b>Hal</b>	
Egész hal	65-70
Halfilé	60-65
<b>Egyebek</b>	
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 rendelkezésére. 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
Vízke ménység	00 (lágyított) 01 (lágy) 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 meleg 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) 25. 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  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  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  gombbal. A start/stop  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 szivacs kendőket használat előtt alaposan mossa ki.

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

#### Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Terület	Tisztítás
<b>A készülék külseje</b>	
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. Ha vízkömentesítő kerül a kezelőfelületre, azonnal törölje le. Ezeket a foltokat később már nem lehet eltávolítani.
Ajtólapok	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ne használjon üvegkaparót, vagy nemesacélból készült dörzsszivacsot.
Kilincs	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ha vízkömentesítő kerül a kilincsekre, 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.
Ajtóburkolat	nemesacélból: Használjon nemesacél-tisztítót. Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Ne használjon nemesacél-ápoló szereket. műanyagból: Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa. Puha törlőruhával törölje át. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót. Tisztításhoz vegye le az ajtóburkolatot.
Tartók	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.
Kihúzórendszer	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Ne távolítsa el a kenőzsírt a kihúzószínekről, a legjobb, ha betolt helyzetben tisztítja. Nem tisztítható mosogatógépből.

Tartozékok	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. A nemesacél felületeken keményítőtartalmú élelmiszerek (pl. rizs) által okozott szennyeződések ecetes vízzel tisztíthatók.
Víztartály	Forró mosogatószeres víz: Tisztítsa meg egy mosogatóruhával, és tiszta vízzel alaposan öblítse ki a mosogatószer-maradékok eltávolítására. Puha törlőruhával áttörölhető. Nyitott fedéllel hagyja kiszáradni. Dörzsölje szárazra a fedél tömítését. Nem tisztítható mosogatógépből.
Sütőhőmérő	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Nem tisztítható mosogatógépből.

#### Utasítások

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

#### Sütőtér felületei

A sütőtér hátsó fala, teteje és oldalsó részei öntisztulók. Ezt az érdes felületről 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.

#### Figyelem!

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

A sütőteret tisztítás után hagyja nyitva, hogy megszáradjon.

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

## Öntisztító felületek tisztítása

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

Ha a felületek már nem tisztulnak megfelelően, és sötét foltok képződnek, akkor a felületek megtisztíthatók a tisztítási funkció használatával. Ehhez vegye figyelembe a megfelelő fejezetben szereplő adatokat.

→ "Tisztítási funkció" a(z) 28. 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 tisztítószeret.

## Készülék tisztántartása

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

### Figyelmeztetés – Tűzveszély!

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

### Javaslatok

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

## Tisztítási funkció

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

### EcoClean

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 grillezésekor 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 szennyeződéseket a sütőtér aljáról, a készülék belső ajtajáról és a sütőtér világításáról. Máskülönben 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.

### 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.

### 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” szövegmezőre.
4. A start/stop  $\triangleright$  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  $\odot$  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  $\odot$  gombbal. A start/stop  $\triangleright$  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 törlőruhával.

**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. 70–95 percet vesz igénybe.

- Vízkömentesítés (kb. 55–70 perc), utána ürítse ki a víztartályt, és töltsse fel újra
- Első öblítés (kb. 9–12 perc), utána ürítse ki a víztartályt, és töltsse fel újra
- Második öblítés (kb. 9–12 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 zárolva 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 vízkömentesítőt használja. A vízkömentesítés behatási ideje erre a vízkömentesítő szerre vonatkozik. Más vízkömentesítő szerek károsíthatják a készüléket. Vízkömentesítő szer rendelési száma: 311 680
- Vízkőoldó oldat: A vízkőoldó oldatot vagy vízkömentesítő szert ne használja a kezelőfelületen vagy a készülék más felületein. A felületek megsérülnek. Ha ez esetleg mégis megtörténik, azonnal mossa le a vízkőoldó oldatot vízzel.

Ha a 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 vízkőoldóból keverjen vízkőoldó oldatot.
2. Indítsa el az on/off  $\odot$  gombbal.
3. Vegye ki a víztartályt, és töltsse fel a vízkőoldó oldattal.
4. A vízkőoldó oldattal teli víztartályt tolja be teljesen.
5. Zárja a kezelőfelületet.
6. Koppintson 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  $\triangleright$  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, töltsse fel vízzel, és tolja a helyére.
3. Zárja a kezelőfelületet.
4. A start/stop  $\triangleright$  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, töltsse fel vízzel, és tolja a helyére.
3. Zárja a kezelőfelületet.
4. A start/stop  $\triangleright$  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  $\odot$  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.

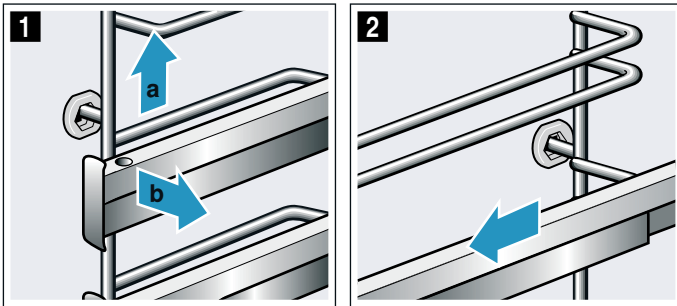
### Állványok ki- és beakasztása

#### ⚠ 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).

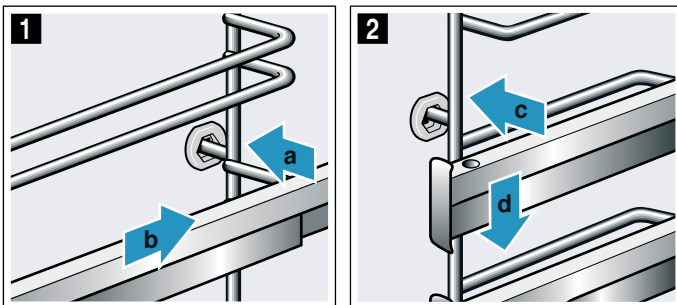


Az állványokat mosogatószerrrel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. A makacs szennyeződések eltávolításához használjon kefét.

#### Állványok beakasztása

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

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



## A készülék ajtaja

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

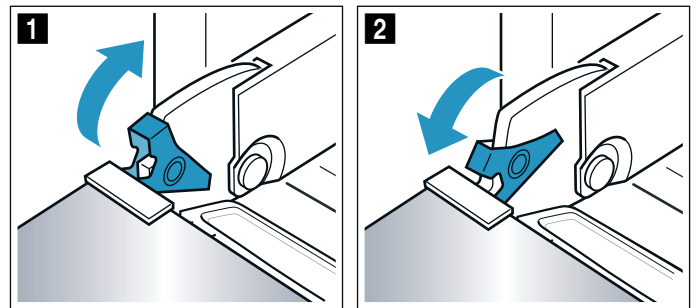
### A készülék ajtajának ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kiszerezéséhez a készülékajtó kiakasztható.

A készülékajtó csuklópántjai egy-egy reteszelőkarral rendelkeznek.

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

Ha a reteszelőkarok a készülékajtó kiakasztásához fel vannak hajtva (2. ábra), a csuklópántok biztosítva vannak. Nem tudnak bekattanni.



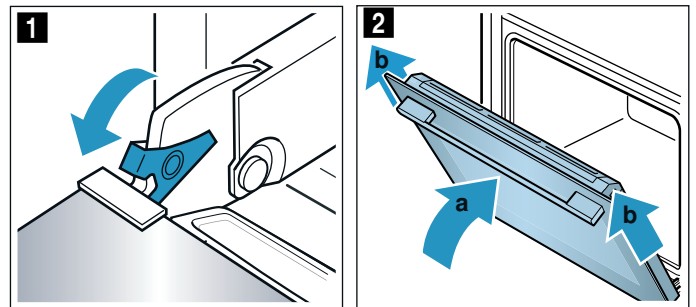
#### ⚠ Figyelmeztetés

#### Sérülésveszély!

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

#### A készülék ajtajának kiakasztása

1. Nyissa ki egészen a készülék ajtaját.
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).

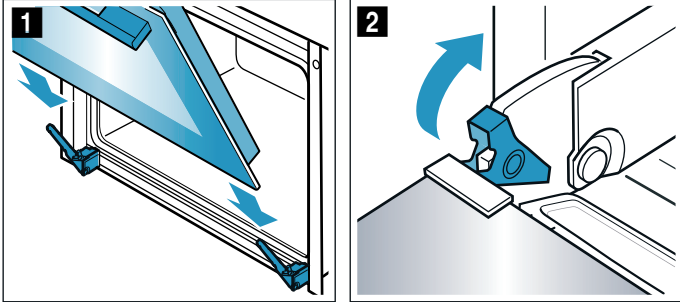




### A készülék ajtajának beakasztása

A készülék ajtaját fordított sorrendben akassza be újból.

1. A készülék ajtajának beakasztásánál ügyeljen arra, hogy mindkét csuklópánt pontosan a nyílásba kerüljön (1. ábra). A készülékajtót ütközésig tolja be.
2. Nyissa ki egészen a készülék ajtaját. Hajtsa vissza mindkét reteszelőkart (2. ábra).



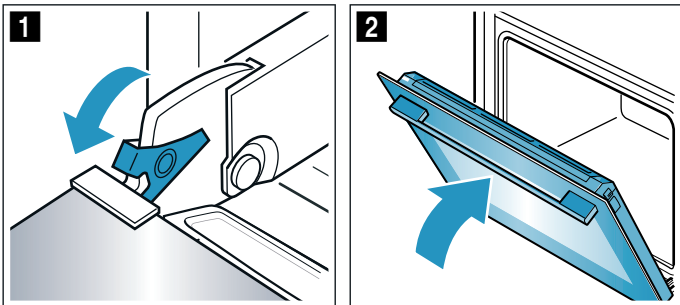
3. Csukja be a sütőtér ajtaját.

### Ajtólapok ki- és beszerelése

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

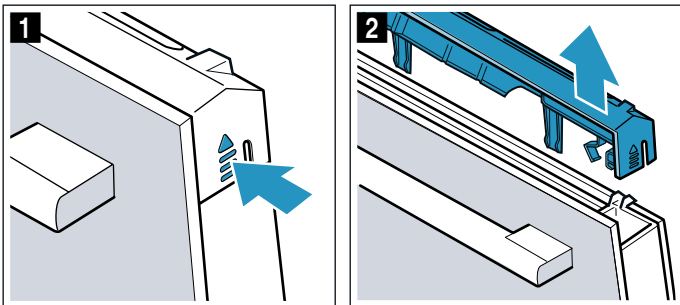
#### A készülék ajtajának rögzítése

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

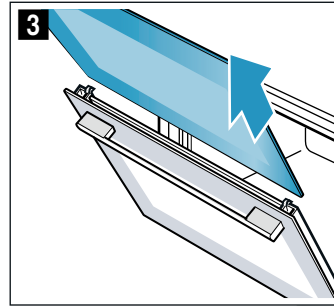


#### Lapok kiszérése

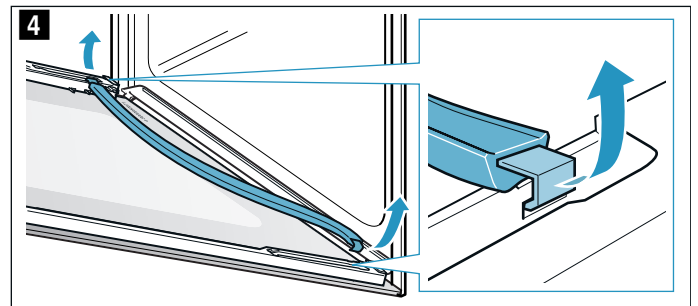
1. Nyomja a burkolatot jobb és bal oldalon (1. ábra).
2. Vegye le a burkolatot (2. ábra).



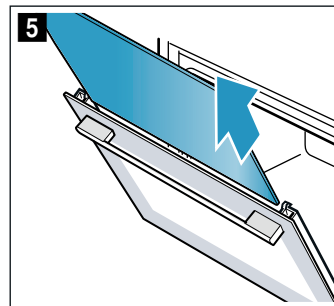
3. Húzza ki a belső lapot (3. ábra) és óvatosan helyezze egy sík felületre.



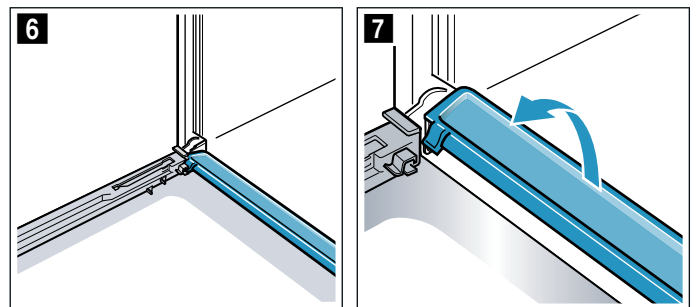
4. Akassza ki és vegye le a tömítést mindkét oldalon (4. ábra).



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



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



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

#### ⚠ Figyelmeztetés Sérülésveszély!

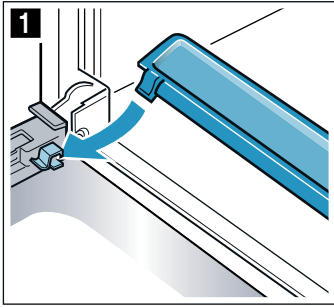
- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.



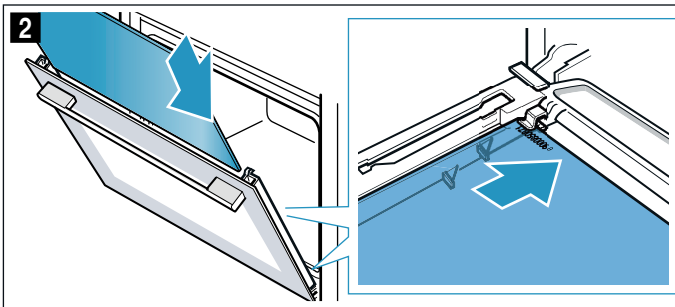
- A készülék ajtajának csuklópántjai elmozdulnak az ajtó kinyitásakor és becsukásakor, ezáltal becsípődhet az ujja. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.
- A készülékajtón belüli részek szélei élesek lehetnek. Viseljen védőkesztyűt.

### Lapok beszerelése

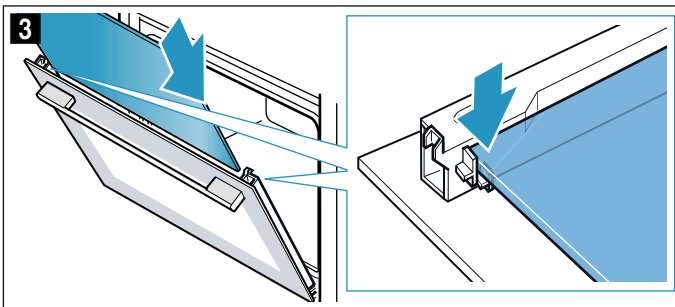
1. Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját, és helyezze vissza a kondenzvízgyűjtőt. Ehhez dugja be függőlegesen a gyűjtőt és fordítsa lefelé (1 ábra).



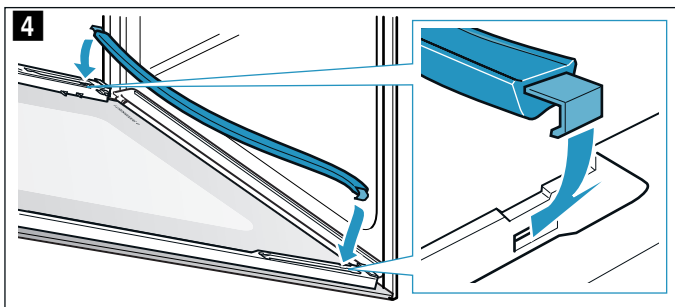
2. Tolja be a közbülső üveglapot és ügyeljen arra, hogy a lap alul megfelelően helyezkedjen el a tartóban (2 ábra).



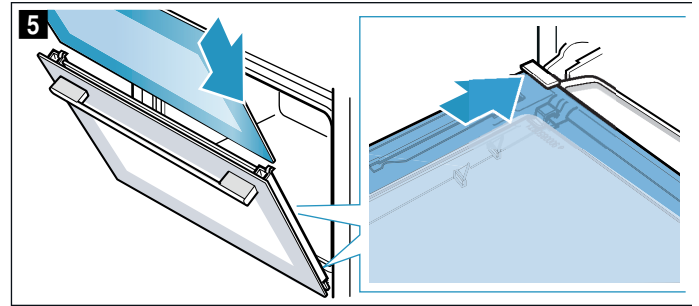
3. A közbülső üveglap tetejét nyomja a helyére (3 ábra).



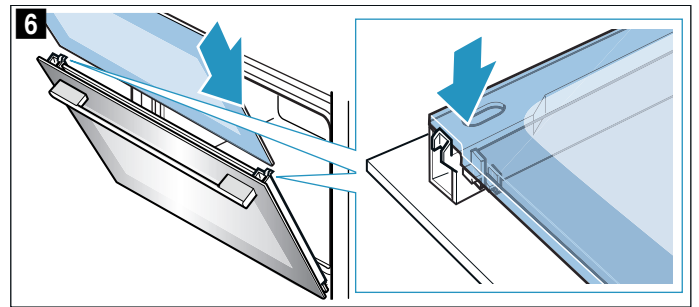
4. Akassza be a tömítést a jobb és bal oldalon (4 ábra)



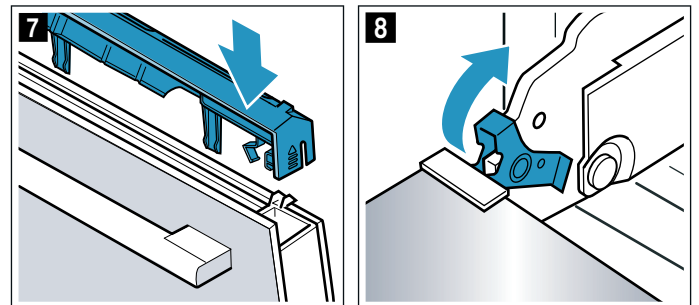
5. Tolja be a belső lapot. Betolásakor ügyeljen arra, hogy a lap csillogó oldala legyen kívül, és a kivágás a jobb és bal oldalon fent legyen. A lap alul megfelelően helyezkedjen el a tartóban (5 ábra).



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



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



10. Csukja be a készülék ajtaját.

### Figyelem!

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


## Üzemzavar – mi a teendő?

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

### 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) 37. 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 időkijelzés 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 készülék nem indul, és a kijelzőn megjelenik a „Sütőtér túl forró” üzenet	A kiválasztott ételhez vagy fűtési módhoz túl forró a sütőtér	Hagyja lehűlni a sütőteret, és indítsa újra
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 törülőruhával törölje át. Ne használjon maró hatású vagy karcos súrolószert. Ne áztassa be és ne tisztítsa mosogatógépből. Ne vegye ki túl gyakran a kezelőgyűrűt, hogy a csapágyazás stabil maradjon.
A gőzölős vagy a vízkömentesítő üzemmód nem indul vagy leáll	Üres a víztartály	Fel kell tölteni a víztartályt
	Kezelőfelület nyitva	Zárja a kezelőfelületet
	A vízkömentesítés zárolja a gőzölős üzemmódokat	Hajtson végre vízkömentesítést
	Meghibásodott az érzékelő	Hívja a vevőszolgálatot
A készülék felszólítja az öblítésre	A vízkömentesítés alatt megszakadt az áramellátás vagy kikapcsolt a készülék	A készülék visszakapcsolása után kétszer végezzen öblítést
A készülék felszólítja a vízkömentesítésre anélkül, hogy előtte megjelenne a számláló	A beállított vízkeménységi tartomány túl alacsony	Hajtson végre vízkömentesítést Ellenőrizze a beállított vízkeménységi tartományt, és szükség esetén állítsa be
A gombok villognak	Normális jelenség a kezelőfelület mögött kicsapódó víz miatt	Mihelyt a víz elpárolog, a gombok nem villognak tovább
A hozzáadott gőzzel működő alkalmazások esetében a sütés eredménye túl száraz vagy nedves lett	Hibásan választotta ki a gőzölés erősségét	Válasszon erősebb vagy enyhébb gőzölést

Megjelenik a „Töltse fel a víztartályt” üzenet, holott a víztartály tele van	Kezelőfelület nyitva	Zárja a kezelőfelületet
	A víztartály nem pattant be a helyére	Pattintsa be a víztartályt a helyére → "Gőz" a(z) 17. 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 biztosítóka 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 élelmisznél, a vízgőz okozza	Nem lehetséges


### **Figyelmeztetés – Sérülésveszély!**

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

### **Figyelmeztetés – Áramütésveszély!**

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

### **Hibaüzenetek a kijelzőn**

Ha a kijelzőn 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 szakember segítségét nyújthassunk. A számokat tartalmazó adattáblát akkor látja, ha kinyitja a készülék ajtaját.

Egyes, gőz funkcióval rendelkező készülékeknél a típustáblát a kezelőfelület mögött találja.

The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. It contains the following fields: E-Nr., FD-Nr., Z-Nr., and 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 vevőszolgálatainak elérhetőségét itt, illetve a mellékelt vevőszolgálati jegyzékben találja.

### 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.

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

### Beállítási tanácsok

- A sütési eredmény az élelmiszerek minőségétől és az edény méretétől 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) 37. Oldalon*

### Hozzáadott gőz

Egyes ételeknél a készülék automatikusan bekapcsolja a gőzölés funkciót. A gőzölési funkcióra vonatkozó általános információkat a mindenkorai fejezetben talál. → *"Gőz" a(z) 17. 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) 22. Oldalon

## Étel kiválasztása

Az ételek egységes struktúra alapján épülnek fel:


- Kategória
- Éteféle
- Étel

A következő táblázat tartalmazza a kategóriákat és a hozzájuk tartozó ételféleket. Minden ételféle mögött egy vagy több étel található.

Kategóriák	Ételek
Sütemény, kenyér, pizza	Sütemény
	Péksütemény
	Aprósütemény
	Kenyer
	Zsemle
Felfújtak, szuflék	Pikáns sütemény, pizza, quiche
	Felfújt, pikáns, friss, főzött hozzávalók
	Lasagne, friss
	Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, 4 cm magas
	Felfújt, édes, friss
Mélyhűtött termékek	Szuflé, egy adagos forma
	Pizza
	Zsemle
	Felfújtak
	Burgonyatermékek
	Szárnyas, hal
	Zöldségek
Szárnyasok	Csirke
	Kacsa, liba
	Pulyka
Hús	Sertéshús
	Marhahús
	Borjúhús
	Báránhús
	Vadhús
	Húsételek
	Hal, egész
Hal	Halfilé
	Halkotlett
	Halételek
	Tenger gyümölcsei

Kategóriák	Ételek
Köreték, zöldségek	Zöldségek
	Burgonya
	Rizs
	Gabonafélék
	Hüvelyesek
	Tészta, gombóc
	Tojás
Desszertek, kompótok	Karamellkrém
	Gőzgombóc
	Joghurt üvegekben
	Tejberizs
Befőzés, préselés, fertőtlenítés	Gyümölcskompót
	Befőzés
	Gyümölcslé kinyerése
Regenerálás, piritás	Üvegek fertőtlenítése
	Zöldségek
	Menü
	Sütemény
Ételek felolvasztása	Köreték
	Gyümölcs, zöldség

## Sütőszenzor

Készüléke sütőszenzorral van felszerelve. Ez automatikusan bekapcsol, amint a lista alábbi kategóriáiból választ egy ételt. Ha bekapcsolja a sütőszenzort, megjelenik a kijelzőn a  szimbólum.

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

Ekkor a készülék átveszi az irányítást. Ezt követően a készülék teljesen automatikusan szabályozza a sütési folyamatot, további beállítások nem szükségesek. Mihelyt a sütemény elkészült, a készülék magától kikapcsol. Egy hangjelzés hallható. Az időtartam körülbelül megfelel a sütemény receptjének, és nem jelenik meg. A sütőszenzor csak akkor indítható el, ha a sütő lehűlt.



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

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

A sütőszensor aktív, amíg a kijelzőn a „Ne nyissa az ajtót” felirat látható. Ne nyissa ki a készülék ajtaját, mert így megszakítja a beállításokat. A készülék felajánlja az utánsütést. A készülék tovább fűt és Ön módosíthatja a javasolt időt. A folyamatot Önnel kell felügyelnie.

## Étel beállítása

A rendszer végigvezeti a kiválasztott étel teljes beállítási folyamatán.

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.  
**Javaslat:** A „Tipp” szövegmező segítségével a tartozékokra és a betolási magasságra vonatkozó információkat kaphat.
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  $\odot$  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  $\odot$  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  $\odot$  gombbal. A start/stop  $\triangleright$  gombbal már nem függesztheti fel az üzemmódot.

## Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnel

Az alábbiakban ételek választéka és az elkészítésükre vonatkozó optimális beállítások találhatóak. Megmutatjuk Önnel, melyik fűtési mód és hőmérséklet a legmegfelelőbb a kiválasztott ételhez. Adatok is olvashatók a megfelelő tartozékokról, és arról, melyik szintre kell betolni azokat. 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 vagy szilikontartalmú tartós sütőfóliát, fedőt vagy tartozékokat. A sütőszensor károsodhat. Akkor is megsérülhet a sütőszensor, ha nincs behelyezve.

Kivétel:

- Szilikonnal bevont sütőpapír használható.
- Ha van sütőhőmérő mellékelve, az is használható.

## 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. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

### Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

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

### Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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

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

### Sütőpapír

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

### Javasolt beállítási értékek

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

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




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

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

Ha saját receptje szerint szeretne sütni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló süteményhez. Kiegészítő információk a Típek sütéshez részben található a táblázatok után.






















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

Használt fűtési módok:







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

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
<b>Sütemények formában</b>						
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		150-170	-	50-70
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		150-160	1	50-70
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű, 2 szinten	Koszorú/négyszögletes sütőforma	3+1		140-160	-	60-80
Kevert tésztából készült sütemény, finom	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		150-170	-	60-80
Gyümölcstorta kevert tésztából, finom	Kuglófforma/kapcsos sütőforma	2		160-180	-	40-60
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	3		160-180	-	20-30
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	2		150-160	1	25-35
Gyümölcs- vagy túrótorta omlós tésztalappal	Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm	2		160-180	-	70-90
Wähe (svájci süti)	Pizzatepsi	3		190-210	-	50-60
Lepény	Lepényforma, feketebádog	1		220-240	-	25-35
Lepény	Lepényforma, feketebádog	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 sütőforma, Ø 28 cm	2		160-170	-	20-30
Kelt tészta	Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm	2		150-160	2	25-35
Piskótalap, 2 tojasos	Tortalapforma	3		150-170*	-	20-30
Piskótalap, 2 tojasos	Tortalapforma	2		150-160	1	20-35
Piskótatorta, 3 tojasos	Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170*	-	25-35
Piskótatorta, 3 tojasos	Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm	2		150-160	1	10
					-	20-30
Piskótatorta, 6 tojasos	Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm	2		150-170*	-	30-50
Piskótatorta, 6 tojasos	Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm	2		150-160	1	10
					-	25-35

### Sütemények tepsiben

Kevert tésztából készült sütemény töltelékkel	Sütőtepsi	3		160-180	-	20-40
Kevert tésztából készült sütemény töltelékkel	Sütőtepsi	3		160-170	1	30-40
Kevert tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-160	-	30-50
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Sütőtepsi	3		180-200	-	25-30
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

\* előmelegítés

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

Étel	Edény/Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Wähe (svájci süti)	Univerzális serpenyő	3		200-210	-	50-60
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		180-200*	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

#### Aprósütemény

Teasütemény	Sütőtepsi	3		160**	-	25-35
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
Muffin	Muffin sütőforma	3		170-190	-	15-20
Muffin	Muffin sütőforma	3		150-160	1	25-35
Muffin, 2 szinten	Muffin sütőformák	3+1		160-180*	-	15-30
Kelt tésztából készült aprósütemény	Sütőtepsi	3		160-180	-	25-35
Kelt tésztából készült aprósütemény	Sütőtepsi	3		150-170	-	25-35
Kelt tésztából készült aprósütemény	Sütőtepsi	3		160-180	2	25-35
Kelt tésztából készült aprósütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	-	25-40
Leveles tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3		170-190*	-	20-35
Leveles tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3		200-220*	1	15-25
Leveles tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		170-190*	-	20-45
Leveles tésztából készült sütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	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 tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3		200-220	-	30-40
Égetett tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	3		200-220*	1	25-35
Égetett tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		190-210	-	35-45
Dán sütemény	Sütőtepsi	3		160-180	-	20-30
Dán sütemény	Sütőtepsi	3		160-180	1	25-35

\* előmelegítés

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

Étel	Edény/Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erősége	Időtartam, perc
<b>Aprósütemény</b>						
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 perc előmelegítés, ne használja a gyors felfűtés funkciót

### Tipppek 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 sütt 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 tepsikben 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 percre 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 zsemlefélék

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

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

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

### Sütés hozzáadott gőzzel

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

A hozzáadott gőzzel való sütés csak egy szinten lehetséges.

### Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

### Sütés egy szinten

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. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

### Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

### Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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

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

### Sütőpapír

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

### Mélyhűtött termékek

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

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

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatók a különféle kenyér- és zsemlefélékhez 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 kenyér- vagy zsemlefélék csak kívül sülnének meg, de belül nem lennének átsülve.

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

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

A kenyértészta vonatkozó beállítási értékek sütőtepsin és négyzetes sütőformában sült kenyértészta 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 gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C / grillfokozat	Gőz erőssége	Időtartam, perc
<b>Kenyér</b>						
Fehér kenyér, 750 g	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	25-35
Fehér kenyér, 750 g	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	25-35
Kevert kenyér, 1,5 kg	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Kevert kenyér, 1,5 kg	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	45-55
Rozskenyér, 1 kg	Univerzális serpenyő	2		210-220*	-	10-15
				180-190	-	40-50
Rozskenyér, 1 kg	Univerzális serpenyő	2		210-220	3	10-15
				180-190	-	40-50
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	3		230-250	-	20-30
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	3		220-230	3	20-30
<b>Zsemle</b>						
Meleg zsemle vagy bagett, elősütött	Univerzális serpenyő	3		180-200	-	10-15
Meleg zsemle vagy bagett, elősütött	Sütőtepsi	3		200-220	2	10-20
Zsemle, édes, friss	Sütőtepsi	3		170-190*	-	15-20
Zsemle, édes, friss	Sütőtepsi	3		150-170	3	25-35
Zsemle, édes, friss, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170*	-	20-30
Zsemle, friss	Sütőtepsi	3		180-200	-	20-30
Zsemle, friss	Sütőtepsi	3		200-220	2	20-30
Bagett, elősütött, hűtött	Univerzális serpenyő	3		180-200	-	20-30
Bagett, elősütött, hűtött	Sütőtepsi	3		200-220	1	10-20
Zsemle, bagett, felfrissítés	Rostély	2		150-160*	-	10-20
<b>Zsemle, fagyasztva</b>						
Meleg zsemle vagy bagett, elősütött	Univerzális serpenyő	3		180-200	-	10-15
Meleg zsemle vagy bagett, elősütött	Sütőtepsi	3		180-200	1	15-25
Cukrászsütemény, tésztácskák	Univerzális serpenyő	3		180-200	-	20-25
Cukrászsütemény, tésztácskák	Sütőtepsi	3		210-230	1	18-25
Croissant, tésztácskák	Univerzális serpenyő	3		170-190	-	30-35
Croissant, tésztácskák	Sütőtepsi	3		180-200	1	20-25
Zsemle, bagett, felfrissítés	Rostély	2		160-170	-	10-20
<b>Pirítós</b>						
Pirítós készítése, 4 darab	Rostély	3		190-210	-	10-15
Pirítós feltéttel, 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. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

### Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

A sok feltéttel készült pizzához használjon univerzális serpenyőt.

### Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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

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

### Sütőpapír

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

### Mélyhűtött termékek

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

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

### Javasolt beállítási értékek

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

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





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

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

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




















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

Használt fűtési módok:

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

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
<b>Pizza</b>						
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
<b>Pizza, fagyasztott</b>						
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
<b>Pikáns sütemény és quiche</b>						
Pikáns sütemények sütőformában	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		180-200	-	60-70
Pikáns sütemények sütőformában	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		170-190	1	60-70
Quiche	Lepényforma, fekete lemez	1		190-210	-	45-50
Francia lepény	Univerzális serpenyő	3		240-250*	-	10-18
Francia lepény	Univerzális serpenyő	2		200-220*	2	15-25
Pirog	Felfújt forma	2		190-200	-	30-45
Empanada	Univerzális serpenyő	3		180-190	-	30-45
Empanada	Univerzális serpenyő	2		170-190	2	30-40
Börek	Univerzális serpenyő	3		200-210	-	30-40

\* 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. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

### Univerzális serpenyő

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

### Edény

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

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

### Javasolt beállítási értékek

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

**Utasítás:** A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. A felfújt csak kívül sülnie 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
Felfújt, pikáns, főzött hozzávalókból	Felfújtforma	2		200-220	-	30-50
Felfújt, pikáns, főzött hozzávalókból	Felfújtforma	2		150-170	2	40-50
Felfújt, édes	Felfújtforma	2		170-190	-	40-60
Lasagne, friss, 1 kg	Felfújtforma	2		160-180	-	50-60
Lasagne, friss, 1 kg	Felfújtforma	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
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, max. 4 cm magas	Felfújtforma	2		160-190	-	50-70
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, max. 4 cm magas	Felfújtforma	2		160-170	3	50-60
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, 4 cm magas, 2 szinten	Felfújtforma	3+1		150-170	-	60-80
Szuflé	Felfújtforma	2		160-180*	-	35-45
Szuflé	Felfújtforma	2		170-180	2	30-40
Szuflé	Egyedagos 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 tükröződés módjára visszaverik a meleget, ezért csak mérsékelttel alkalmasak. A szárnyas lassabban fő és kevésbé pirul meg. Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

### Nyitott edény

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



**Zárt edény**

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

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

A szárnyas egy zárt sütőben is ropogósra 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 elősütheti a darabolt szárnyasok húsát, így a párolási idő lerövidül.

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

A darabolt szárnyast nem kell megfordítania.

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

**Roston sütés**

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

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

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

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

**Utasítások**

- A grillfűtőttest mindig bekapcsol és kikapcsol, ez normális. A be-/kikapcsolás gyakorisága a beállított 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) 22. 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 adunk 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. 1/2-2/3 részének letelte után fordítsa meg a szárnyast.







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

**Javaslatok**

- Kacsánál vagy libánál a bőrt nyomja be a szárnyak alá. Így a zsír ki tud folyni.
- Kacsamell esetén vágdalja 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 gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C / grillfokozat	Gőz erőssége	Időtartam, perc
<b>Csirke</b>						
Csirke, 1 kg	Rostély	2		200-220	-	60-70
Csirke, 1 kg	Rostély	2		190-210	2	50-60
Csirkemellfilé, 150 g/db	Rostély	4		3*	-	15-20
Csirkemellfilé (gőzölés)	Gőzpárolóedény	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	65-75
<b>Kacsa és liba</b>						
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	-	25-30
Kacsamell, 300 g/db	Rostély	3		220-240	2	25-30
Liba, 3 kg	Rostély	2		160-180	-	120-150
Liba, 3 kg	Rostély	2		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Libacomb, 350 g/db	Rostély	2		210-230	-	40-50
Libacomb, 350 g/db	Rostély	3		190-200	2	45-55
<b>Pulyka</b>						
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

\* 5 perc előmelegítés

## Hús

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

### Sütés és párolás

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

A sertés bőrét keresztirányban vágjalja 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 sülnhet. Ehhez üvegfedős sütőt használjon, és állítson be magasabb hőmérsékletet.

### Sütés és párolás hozzáadott gőzzel

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

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

A sültet nem kell megfordítania.

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

### Gőzölés

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

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

A húsdarabokat nem kell megfordítani.

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

### Roston sütés

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

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

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

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

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

### Utasítások

- A grillfűtőtest mindig bekapcsol és kikapcsol, ez normális. A be-/kikapcsolás gyakorisága a beállított 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) 22. Oldalon

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban számos húsfélelhez 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 egygel 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 találhatóak 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 gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C / grillfokozat	Gőz erőssége	Időtartam, perc
<b>Sertéshús</b>						
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		180-190	-	110-130
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		180-190	1	110-130
Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg	Rostély	2		190-200	-	130-140
Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg	Fedő nélküli edény	2		100	-	25-30
				170-180	1	60-75
				200-210	-	20-25
Vesepecsenye, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		220-230	-	70-80
Vesepecsenye, 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	Gőzpárolóedény	3		100	-	18-20
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

\* előmelegítés

\*\* a sütés kezdetén öntsön kb. 200 ml folyadékot az edénybe; a víztartályt működés közben után kell tölteni

\*\*\* megfordítás nélkül

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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C / grillfokozat	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Sertés szűzermék, 3 cm vastag (5 perc előmelegítés)	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 (nem kell előmelegíteni)	Rostély	3		3	-	15-20
Hamburger, 3-4 cm magas	Rostély	4		3	-	25-30

**Borjűhús**

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

**Báránhús**

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

**Kolbász**

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

**Húsételek**

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

\* előmelegítés

\*\* a sütés kezdetén öntsön kb. 200 ml folyadékot az edénybe; a víztartályt működés közben után kell tölteni

\*\*\* megfordítás nélkül

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

**Típek sütéshez, pároláshoz és grillezéshez**

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



A sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízízű.	Válasszon a következő alkalommal nagyobb sütőedényt, és szükség esetén kevesebb folyadékot adjon hozzá.
Párolás során odaég a hús.	A sütőedénynek illeszkednie kell a fedőhöz, és szükséges, hogy jól zárjanak. Csökkentse a hőmérsékletet, és szükség esetén adjon hozzá még folyadékot a párolás során.
A grilleznivaló túlságosan kiszárad.	A húst csak grillezés után sózza meg. A só vizet von el a hústól. Megfordításnál ne szúrja meg a grilleznivalót. Használjon grillfogót.

## Hal

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

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

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

### Sütés és grillezés rostélyon

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

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

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

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

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

### Utasítások

- A grillfűtőttest 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 alátétre tegye. Ha az alátét nyirkos vagy hideg, az üveg megrepedhet.

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

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

### Nyitott edény

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

### Zárt edény

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

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

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

A hal egy zárt sütőben is ropogósra sülni. 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) 22. Oldalon

### Javasolt beállítási értékek

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

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

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

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

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

A nem hasával lefelé fordított halat a megadott idő  $\frac{1}{2}$ - $\frac{2}{3}$  részének letelte után fordítsa meg.

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

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

Használt fűtési módok:

- 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
<b>Hal</b>						
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
<b>Halfilé</b>						
Halfilé, natúr, grillezve	Rostély	4		1*	-	15-25
Halfilé, natúr, gőzölve	Gőzpárolóedény	3		80-100	-	10-16
<b>Halkotlett</b>						
Halkotlett, 3 cm vastag**	Rostély	4		3	-	10-20
<b>Hal, fagyasztott</b>						
Hal egészben, 300 g, pl. pisztráng	Gőzpárolóedény	3+1		80-100	-	20-25
Halfilé, friss	Fedett edény	2		210-230	-	20-30
Halfilé, átsütve	Rostély	2		200-220	-	45-60
Halfilé, átsütve	Fedő nélküli edény	2		200-220	1	35-45
Halrudacsok (közben fordítsa meg)	Univerzális serpenyő	3		200-220	-	20-30
<b>Halételek</b>						
Hal-terrine	Terrine-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 függnek, 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. Az edényt és a formákat mindig állítsa a rostélyra.

#### Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

#### Sütőpapír

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

### Javasolt beállítási értékek





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

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

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


































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

Használt fűtési módok:

-  4D forró levegő
-  Grill, nagy felület
-  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-ban / grillfokozat	Gőz erőssége	Időtartam, perc
<b>Zöldség, friss</b>						
Articsóka gőzölése, egészben	Gőzpárolóedény	3		100	-	30-35
Karfiol gőzölése, egészben	Gőzpárolóedény	3		100	-	25-35
Brokkolirózsa gőzölése	Gőzpárolóedény	3		100	-	7-8
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
Csikokra 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
<b>Zöldség, fagyasztott</b>						
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
<b>Zöldséges ételek</b>						
Grillezett zöldség	Univerzális serpenyő	5		3	-	10-15
Zöldségfelfújt gőzölése	Egyadagos forma	2		100	-	50-70
<b>Burgonya</b>						
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
<b>Burgonyatermékek, fagyasztva</b>						
Pírtott burgonya	Univerzális serpenyő	3		200-220	-	25-35
Burgonyabatyuk, töltve	Univerzális serpenyő	3		190-210	-	20-30
Krokett	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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban / grillfokozat	Gőz erőssége	Időtartam, perc
<b>Rizs</b>						
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
Előfőzött rizs, 1:1,5	Lapos edény	3		100	-	15-20
Rizottó, 1:2	Lapos edény	3		100	-	25-35
<b>Gabonafélék</b>						
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
<b>Tojás</b>						
Tojáslepény 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. Az üzemelés időtartama alatt ne nyissa ki a készülék ajtaját.

- 1 liter tejet (3,5%-os) melegítsen 90 °C-ra a főzőfelületen, majd hűtse vissza 40 °C-ra. Tartós tejet elegendő 40 °C-ra felmelegíteni.
2. Keverjen bele 150 g joghurtot (hűtőszekrény-hőmérséklet).
3. Töltse csészékbe vagy kis üvegekbe, és fedje le frissentartó fóliával.
4. Ezután a csészéket vagy az üvegeket tegye a sütőtér aljára, és a táblázatban leírtak szerint állítsa be.
5. Az elkészítés után az joghurtot tegye a hűtőszekrénybe.

### Tejberizs készítése

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

## Kompót

Mérje le a gyümölcsöt, és adja hozzá a mennyiség kb. 1/3 hánydát kitevő vizet. Ízlés szerint cukrozza és fűszerezze. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

### Karamellkrém és Crème brûlée

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

Az egyébként vízfürdőben készített ételeket fóliával fedje le.

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



### Gőzgombóc







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



## Javasolt beállítási értékek

Használt fűtési módok:

-  Gőzölés
-  Kelesztési fokozat

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Crème Brulée	Egyadagos forma	3		85	20-30
Karamellkrém	Egyadagos forma	3		85	25-35
Gőzgombóc	Univerzális serpenyő	3		100	20-30
Joghurt	Egyadagos forma	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 főztérbe, a többi pedig a megfelelő időpontokban. Így minden étel egyszerre lesz készen.

## Gőzölés

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

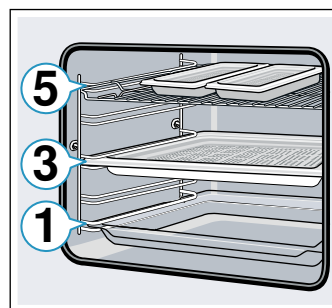
Vegye figyelembe az útmutatásokat ebben a fejezetben, az illető szakaszokban:

- a felfűtési idő az ételek nagyságától és súlyától függően változik
- az elkészítési idő független a mennyiségtől
- gőzálló edényt kell használni
- szuflét fóliával le kell fedni
- az univerzális serpenyőt mindig az 1. szintre kell betolni

## A tartozékok betolási magassága


A tartozékokat mindig a megadott sorrendben tolja be:




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



## Javasolt beállítási értékek

Alkalmazott fűtési mód:

-  Gőzölés

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

## Eco fűtési módok

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

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

Tolja be az ételeket a hideg, üres sütőtérbe. Forró levegő Eco esetén 125 és 250 °C közötti hőmérsékletet, Felső/alsó fűtés Eco esetén pedig 150 és 250 °C közötti hőmérsékletet válasszon. Sütés

közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Csak egy szintet használjon.

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

## Tartozékok

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

## Rostély

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

## Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

### Sütőformák és edények

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

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

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

### Sütőpapír



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


























## Javasolt beállítási értékek

Itt különféle ételek elkészítéséhez talál adatokat. 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 hőmérsékleti értékekkel. A sütemény vagy aprósütemény csak kívül sülné 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
<b>Sütemények formában</b>					
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
<b>Sütemények tepsiben</b>					
Kevert tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Sütőtepsi	3		150-170	25-40
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Sütőtepsi	3		170-180	25-35
Piskótatekerics	Sütőtepsi	3		180-190	15-20
Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú	Sütőtepsi	3		160-170	25-35
Kelt tészta száraz töltelékkel	Sütőtepsi	3		160-180	15-20
<b>Kekszek</b>					
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
<b>Kenyér és zsemle</b>					
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
<b>Hús</b>					
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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
<b>Hal</b>					
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

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

### Tippek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

Általános tudnivalók	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ A főzési idők lehetőleg legyenek rövidek.</li> <li>■ Az ételeket aranyárára pirítsa, ne túl sötétre.</li> <li>■ A nagy, vastag főzniező kevesebb akrilamidot tartalmaz.</li> </ul>
Sütés	Felső/alsó fűtéssel max. 200 °C. Forró levegővel max. 180 °C.
Aprósütemény	Felső/alsó fűtéssel max. 190 °C. Forró levegővel max. 170 °C. A tojás, illetve a tojássárgája csökkenti az akrilamid kialakulását.
Sütőben készült hasábburgonya	Egyenletesen és egy rétegben ossza el az ételt a sütőtepsin. Legalább 400 g-ot süssön sütőtepsinként, hogy a hasábburgonya ne száradjon ki.

## Kímélő párolás

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

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

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

Csak friss, 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 percre jó átmelegedni.

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

### Javasolt beállítási értékek

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

Alkalmazott fűtési mód:

- Kímélő párolás

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Átsütés időtartama percben	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
------	-------	-------------------	------------	----------------------------	-----------------	-----------------

## Szárnyasok

Kacsamell, enyhén sütvé, 300 g/db	Fedő nélküli edény	2		6-8	90*	45-60
-----------------------------------	--------------------	---	--	-----	-----	-------

\* előmelegítés

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Átsütés időtartama percben	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Csirkemellfilé, 200 g/db, átsütve	Fedő nélküli edény	2		4	120*	45-60
Pulykamell csont nélkül, 1 kg, átsütve	Fedő nélküli edény	2		6-8	120*	110-130

### Sertéshús

Vesepecsenye, 5-6 cm vastag, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		6-8	80*	130-180
Sertésfilé, egész	Fedő nélküli edény	2		4-6	80*	45-70

### Marhahús

Marhasült (fartó), 6-7 cm vastag, 1,5 kg, átsütve	Fedő nélküli edény	2		6-8	100*	150-180
Marhafilé, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		4-6	80*	90-120
Sült hátszín, 5-6 cm vastag	Fedő nélküli edény	2		6-8	80*	120-180
Bélszínérmék/bélszínjava, 4 cm vastag	Fedő nélküli edény	2		4	80*	30-60

### Borjúhús

Borjúsült, 4-5 cm vastag, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		6-8	80*	80-140
Borjúsült, 7-10 cm vastag, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		6-8	80*	140-200
Borjúfilé, egész, 800 g	Fedő nélküli edény	2		4-6	80*	70-120
Borjúérmék, 4 cm vastag	Fedő nélküli edény	2		4	80*	30-50

### Báránhús

Bárányborda, leválasztva, 200 g/db	Fedő nélküli edény	2		4	80*	30-45
Báránycomb csont nélkül, közepes, 1 kg, kötözött	Fedő nélküli edény	2		6-8	95*	120-180

\* előmelegítés

### Tippek pároláshoz

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

### Aszalás

Készüléke rendelkezik Aszalás fűtési móddal, amellyel kiválóan száríthat gyümölcsöt, zöldséget és fűszernövényeket. A tartósítás ezen formájánál az aromákat a vízelvonás koncentrálja.

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

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

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

A fűszernövényeket szárúkkal 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:

■ ☼ Aszalás

Étel	Tartozékok	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam órában
Almatermésűek (almakarikák, 3 mm vastag, rostélyonként 200 g)	1-2 rostély	☼	80	4-8
Csonthéjas gyümölcs (szilva)	1-2 rostély	☼	80	8-10
Gyökérzöldség (sárgarépa), reszelt, előfőzött	1-2 rostély	☼	80	6-8
Gomba szeletekben	1-2 rostély	☼	60	7-9
Zöldfűszerek, megtisztítva	1-2 rostély	☼	60	2-4

## Befőzés és aszalás

Készüléke alkalmas befőzésre és aszalásra is.

### Befőzés

A készülékben zöldséget és gyümölcsöt is befőzhet.

#### Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

### Poharak

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

**Javaslat:** Az üvegek tisztítására használhatja a Fertőtlenítés funkciót is.

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

A befőttesüvegek a befőzés alatt a sütőtérben nem érhetnek egymáshoz.

### Gyümölcs és zöldség előkészítése

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

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

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

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

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

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

### Befőzés befejezése

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

Ezután törölje ki a sütőtérrel.

### Aszalás

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

Végül a bogycs 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 bogycs gyümölcsöt egy kendőbe, és a maradék levet préselje ki.

Ezután törölje ki a sütőtérrel.

### 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
<b>Befőzés</b>					
Zöldség, pl. sárgarépa	1 literes befőttes üveg	2	☼	100	30-120
Csonthéjasok, pl. cseresznye, szilva	1 literes befőttes üveg	2	☼	100	25-30
Almatermésűek, pl. alma, eper	1 literes befőttes üveg	2	☼	100	25-30



Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
<b>Aszalás</b>					
Málna	XL-es gőzpárolóedény	3		100	30-45
Ribizli	XL-es gőzpárolóedény	3		100	40-50

## Üvegek fertőtlenítése és higiénia

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

### Üvegek fertőtlenítése

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

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

### Higiénia

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

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

### Javasolt beállítási értékek

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

A javasolt idők függnek a felhasznált üvegektől.

Alkalmazott fűtési mód:

- Gőzölés

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
<b>Higiénia</b>					
Lekváros- vagy befőttesüvegek előkészítése	XL-es gőzpárolóedény	2		100	10-15
Lekvárosüvegek utókezelése	XL-es gőzpárolóedény	2		100	15-20
Tiszta edény sterilizálása*	XL-es gőzpárolóedény	2		100	15-20

\* Ez a folyamat megfelel a hagyományos kifőzésnek.

## Tészta kelesztése Kelesztési fokozattal

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

A kelt tésztákat mindig kétszer kelessze meg. Vegye figyelembe a beállítási táblázat 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
<b>Kelt tészta, édes</b>						
Pl. kelt tésztácskák	Keverőtál	2		Egyben sült tészta	35-40	30-45
	Sütőtepsi	2		Darabokban sült tészta	35-40	10-20

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépés	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Zsiradékban gazdag tészta, pl. panettone	Keverőtál	2		Egyben süített tészta	40-45	40-90
	Sütőtepsi	2		Darabokban süített tészta	40-45	30-60
<b>Kelt tészta, pikáns</b>						
Pl. pizza	Keverőtál	2		Egyben süített tészta	35-40	20-30
	Sütőtepsi	2		Darabokban süített tészta	35-40	10-15
<b>Kenyértészta</b>						
Fehérkenyér	Keverőtál	2		Egyben süített tészta	35-40	30-40
	Sütőtepsi	2		Darabokban süített tészta	35-40	15-25
Kevert kenyér	Keverőtál	2		Egyben süített tészta	35-40	25-40
	Sütőtepsi	2		Darabokban süített tészta	35-40	10-20
Zsemle	Keverőtál	2		Egyben süített tészta	35-40	30-40
	Sütőtepsi	3		Darabokban süített 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 olvasztható fel.

A felolvasztáshoz vegye ki a fagyasztott élelmiszert a csomagolásból.

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

A péksüteményt helyezze a rostélyra.

### Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megadott időadatok irányértéknek tekintendők. Az értékek az élelmiszerek minőségétől, fagyasztási hőmérsékletétől (-18 °C) és tulajdonságaitól 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
<b>Kenyér, zsemle</b>					
Kenyér és zsemle általában	Sütőtepsi	2		50	40-70
<b>Sütemény</b>					
Sütemény, lédús	Sütőtepsi	2		50	70-90
Sütemény, száraz	Sütőtepsi	2		60	60-75
<b>Gyümölcs, zöldség</b>					
Bogyós gyümölcs	Gőzpárolóedény	3		30-40	10-15
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 irányértékeknek 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
<b>Zöldség, hűtött</b>					
1 kg	Fedő nélküli edény	2		120-130	15-25
250 g	Fedő nélküli edény	2		120-130	5-15
<b>Készétel, hűtött</b>					
Készétel, 1 adag	Fedő nélküli edény	2		120-130	15-25
Leves, egytálétel, 400 ml	Fedő nélküli edény	2		120-130	10-25
Köreték, pl. tészta, gombóc, burgonya, rizs	Fedő nélküli edény	2		120-130	8-25
Felfújtak, pl. lasagne, burgonyafelfújt	Fedő nélküli edény	2		120-140	10-25
Pizza, süttő	Rostély	2		170-180*	5-15
<b>Péksütemény</b>					
Zsemle, bagett, sütve	Rostély	2		150-160*	10-20
Pástétomok (vol-au-vent kosárcák)	Rostély	2		180*	4-10
<b>Péksütemény, fagyasztott</b>					
Pizza, süttő	Rostély	2		170-180*	5-15
Zsemle, bagett, sütve	Rostély	2		160-170*	10-20
* előmelegítés					

## Melegen tartás

A melegen tartás fűtési móddal melegen tarthatja az elkészült ételeket. 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.

Az EN 60350-1 szabvány szerint.

### Sütés

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

Betolási magasságok két szinten való sütéskor:

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

Betolási magasságok három szinten való sütéskor:

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

### Almás lepény

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




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

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

### 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
-  Intenzív fűtés

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
<b>Sütés</b>						
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 feketebádog forma Ø 20 cm	2		170-180	-	60-80
Almás lepény	2 db feketebádog forma Ø 20 cm	2		170-180	-	75-95
Almás lepény, 2 szinten	2 db feketebádog forma Ø 20 cm	3+1		170-190	-	70-90

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

\*\* melegítse elő, ne használja a „gyorsfűtés” funkciót

### Gőzölés

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


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

- Lyukacsos párolóedény, XL méret: 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
<b>Gőzölés</b>					
Borsó, fagyasztott, két edény	2 db XL-es gőzpárolóedény + univerzális serpenyő	5+3+1		100	**
Brokkoli, friss, 300 g	XL-es gőzpárolóedény	3		100*	7-8***
Brokkoli, friss, egy edény	XL-es gőzpárolóedény	3		100*	7-8***

\* előmelegítés


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



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

### Roston sütés

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  Grill, nagy felület

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Grillfokozat	Időtartam, perc
<b>Roston sütés</b>					
Kenyérpírtás*	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







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

**[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)**



## Looking for help? You 'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

**[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)**

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

**[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)**



9001079196

000203