



BOSCH



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

Beépíthető sütő

HRG6769.2

[hu] Használati utasítás

Beépíthető sütő

Tartalomjegyzék

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

| | |
|--|-----------|
|  Ételek | 36 |
| Beállítási tanácsok | 36 |
| Étel kiválasztása | 37 |
| Sütőszenzor | 37 |
| Étel beállítása | 37 |
|  Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek. | 38 |
| Ne használjon szilikonformát | 38 |
| Sütemények és aprósütemények | 38 |
| Kenyér- és zsemlefélék | 42 |
| Pizza, quiche és pikáns sütemények | 44 |
| Felfújt és szuflé | 46 |
| Szárnyasok | 47 |
| Hús | 49 |
| Hal | 52 |
| Köreték és zöldségek | 53 |
| Joghurt | 54 |
| Eco fűtési módok | 54 |
| Akrilamid az élelmiszerekben | 56 |
| Kímélő párolás | 56 |
| Aszalás | 57 |
| Befőzés | 58 |
| Tészta kelesztése Kelesztési fokozattal | 59 |
| Felolvasztás | 60 |
| Melegítés | 60 |
| Melegen tartás | 61 |
| Próbaételek | 62 |

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

Rendeltetésszerű használat

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe. → "Tartozékok" a(z) 13. 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 nyitásakor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat. Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozéokra. Nehezezként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát. Csak a szükséges felületet bélelje ki sütőpapírral. A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.

Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz 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 kinyitásakor és becsukásakor, ezáltal becsípődhet az ujja. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

Figyelmeztetés – Mágneses veszély!

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

Gőz

Figyelmeztetés – Leforrázás veszélye!

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

Figyelmeztetés – Sérülés- és tűzveszély!

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

Sütőhőmérő

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

Tisztítási funkció

Figyelmeztetés – Tűzveszély!

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


Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!

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

Figyelmeztetés – Egészségkárosodás veszélye!

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

Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

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

A sérülések okai

Általános

Figyelem!

- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek, és a zománc megsérül.
- Alufólia: Az alufólia a sütőtérben nem érintkezhet az ajtólapal. 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 zománcra. 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.
- Készülék ajtaja mint ülő- vagy rakodófelület: Soha ne használja ülő- vagy rakodófelületként a készülék ajtaját. Ne tartson edényt vagy tartozékokat a készülék ajtaján.
- Tartozékok betolása: készüléktípustól függően a tartozékok megkarcolhatják az ajtólapot a készülék ajtajának becsukásakor. A tartozékokat ezért mindig utközésig tolja be a sütőtérbe.
- A készülék szállítása: A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem tartja meg a készülék súlyát, és letörhet.

Gőz

Figyelem!

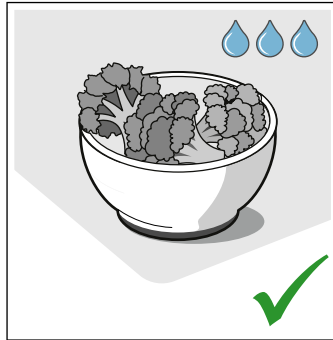
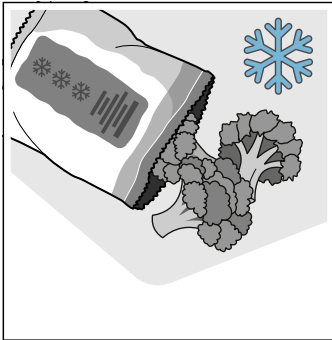
- Sütőformák: az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie. A szilikon sütőformák nem alkalmasak a gőzzel kombinált üzemmódhoz.
- Rozsdafoltos edény: Ne használjon rozsdafoltos edényt. A legkisebb rozsdafolt is a sütőtér korróziójához vezethet.
- Lecsepegő folyadékok: A lyukacsos párolóedényben történő gőzöléshez mindig helyezze az edény alá a sütőtepsit, az univerzális serpenyőt vagy a nemlyukacsos párolóedényt. Az felfogja a lecsepegő folyadékot.
- Forró víz a víztartályban: A forró víz károsíthatja a szivattyút. Kizárólag hideg vizet töltsön a víztartályba.
- Zománc sérülései: ne indítson el semmilyen üzemmódot, ha víz van a sütőtér alján. Az elindítás előtt törölje fel a vizet a sütőtér aljáról.
- Vízkőoldó oldat: A vízkőoldó oldatot ne 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 mosogatógéppben. Ellenkező esetben a víztartály megsérül. A víztartályt egy puha törlőruhával és szokványos tisztítószerrel tisztítsa.

Környezetvédelem

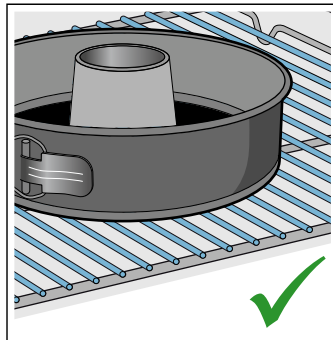
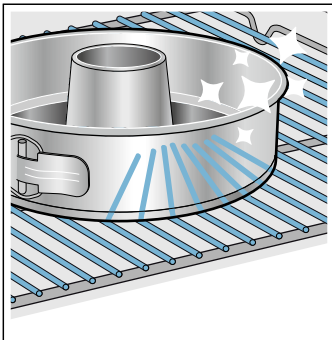
Új készüléke különösen hatékony energiafogyasztású. Itt ötletet adunk Önnek ahhoz, hogyan takaríthat meg sütés közben energiát, és hogyan ártalmatlaníthatja készülékét megfelelően.

Energiamegtakarítás

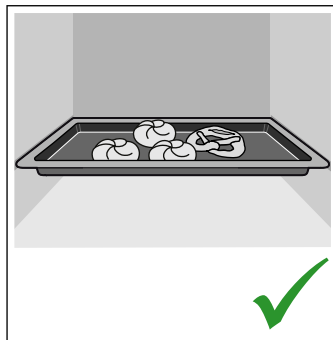
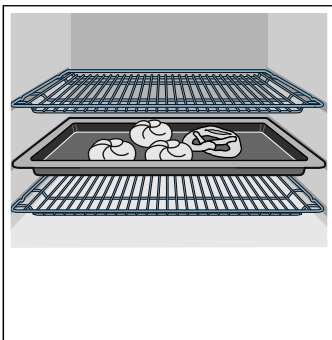
- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- A fagyasztott élelmiszereket hagyja kiolvadni, mielőtt a sütőtérbe teszi őket.



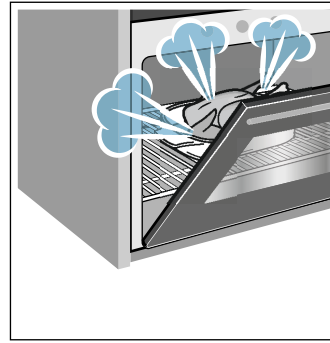
- Használjon sötét, feketeire lakkozott vagy zománcozott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.



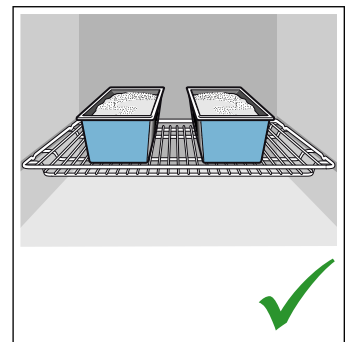
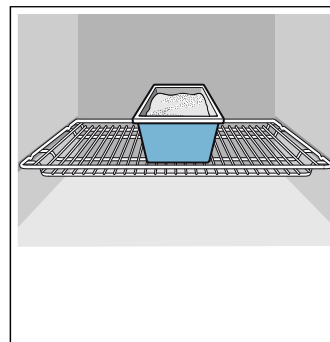
- Vegyen ki a sütőtérből minden olyan tartozékot, amelyre nincs szükség.



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



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



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

Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



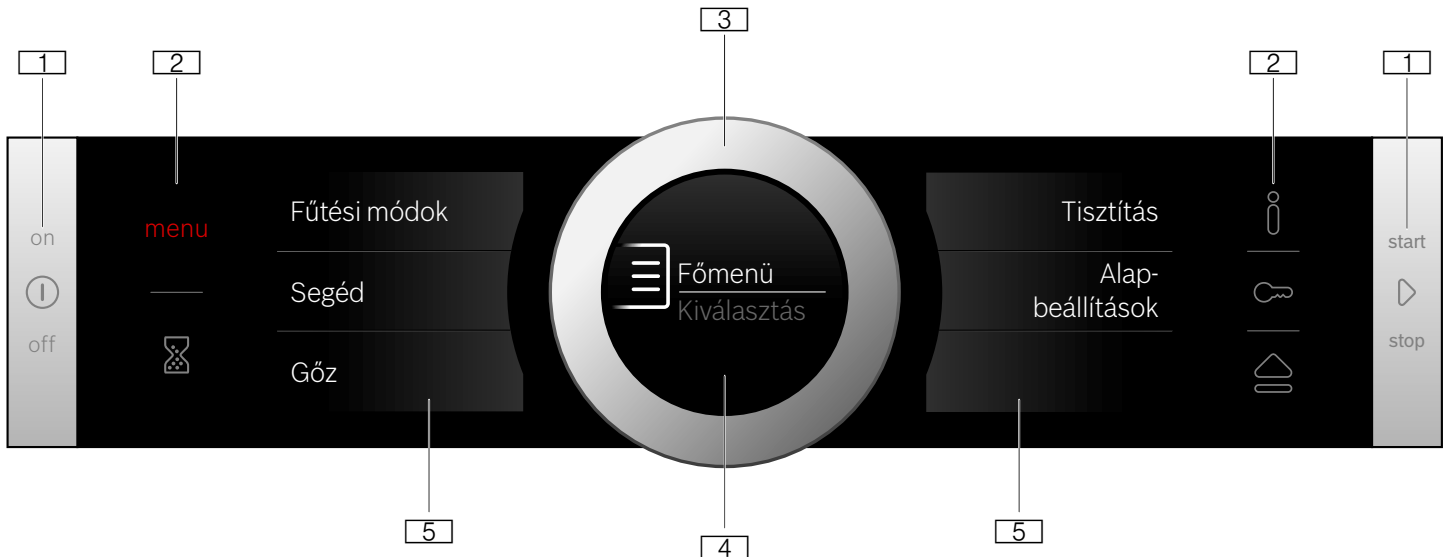
Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

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

A készülék megismerése

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

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 | |
|---|--------------------------|---|
| Gombok | | |
|  | on/off | A készülék be- és kikapcsolása |
|  | start/stop | Üzemmód elindítása vagy leállítása, illetve megszakítása hosszú (kb. 3 mp) nyomva tartással |
| Érintőmezők | | |
|  | Menü | Üzemmódok 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.

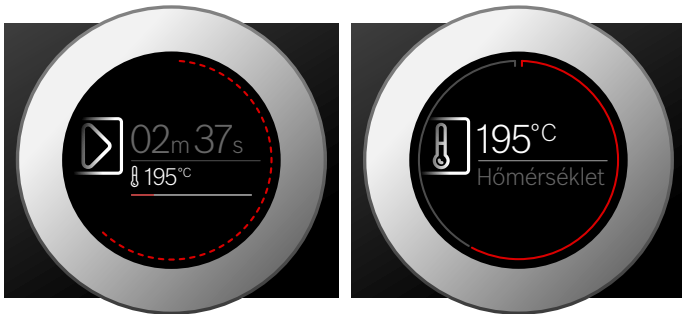
A legtöbb listánál a kezelőgyűrűt újra vissza kell forgatni az első vagy az utolsó pont elérése után.

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 újakezdődik a szegmensek sora. Az éppen lejárt időtartam előtt minden másodpercben eltűnik egy szegmens.

Hőmérséklet-kijelző

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

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

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

Érintőkijelzők

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

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

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



Üzemmódok

Készüléke különféle üzemmódokkal rendelkezik, amelyek megkönnyítik a készülék használatát.

Ezek pontos leírását a megfelelő fejezetekben találja.

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

| Üzemmód | Használat |
|---|---|
| Fűtési módok → "A készülék kezelése" a(z) 16. Oldalon | Ételeinek optimális elkészítéséhez különféle finomhangolt fűtési módok állnak rendelkezésre. |
| Segéd → "Ételek" a(z) 36. Oldalon | Számos ételhez már megtalálhatók a megfelelő beprogramozott értékek. |
| Gőz → "Gőz" a(z) 18. Oldalon | Ételeinek optimális elkészítéséhez különféle finomhangolt gőzlős fűtési módok állnak rendelkezésre. |
| Tisztítás → "Tisztítási funkció" a(z) 29. Oldalon | A tisztításhoz különféle funkciók állnak rendelkezésre: Pirolízis, Vízkömentesítés és Szárítás. |
| Alapbeállítások → "Alapbeállítások" a(z) 26. 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.

Nagyon magas hőmérsékletnél a készülék hosszabb idő után csökkenti a hőmérsékletet.

| Fűtési mód | Hőmérséklet | Használat |
|---|--|---|
|  4D forró levegő * | 30-275 °C | Egy vagy több szinten való sütéshez. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben. |
|  Felső/alsó fűtés * | 30-300 °C | Hagyományos, egy szinten való sütéshez. Különösen alkalmas lédús töltelékkel készült süteményekhez. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől. |
|  Forró levegő Eco | 30-275 °C | Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez egy szinten, előmelegítés nélkül. A ventilátor elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben. A fűtési mód 125 és 275 °C között a leghatékonyabb. Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiahatékonysági osztály, valamint az energiafogyasztás meghatározására légkeringetési üzemmódban. |
|  Felső/alsó fűtés Eco | 30-300 °C | Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez. A hő fentről és lentől áramlik. A fűtési mód 150 és 250 °C között a leghatékonyabb. Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiafogyasztás meghatározására hagyományos üzemmódban. |
|  Légkeverős grillezés * | 30-300 °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 pirítósszal 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 pirítósszal grillezéséhez és csőben sütéshez. A grillfűtőtest alatt lévő középső felület felforrósodik. |
|  Pizza fokozat | 30-275 °C | Pizza és egyéb ételek elkészítéséhez, amelyek sok hőt igényelnek alulról. Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körfűtőtest fűt. |
|  Intenzív sütés | 30-300 °C | Ropogós aljú ételek készítéséhez. A hő fentről és lentől áramlik, lentől különösen erősen. |
|  Párolás | 70-120 °C | Enyhén átsütött, puha húsdarabok kíméletes és lassú párolásához nyitott edényben. A hő alacsony hőmérsékletnél egyenletesen áramlik fentről és lentől. |
|  Alsó fűtés | 30-250 °C | Vízfürdőben való főzéshez és utánsütéshez. A hő alulról áramlik. |
|  Aszalás | 30-80 °C | Fűszernövények, gyümölcs és zöldség szárítására. |
|  Felolvasztás | 30-60 °C | Fagyasztott ételek kíméletes felolvasztásához. |
|  Melegen tartás * | 60-100 °C | Főtt ételek melegen 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

mindenkori tartományban módosíthatja.

Gőz


Annak érdekében, hogy mindig megtalálja az ételnek megfelelő gőzölős fűtési módot, az alábbiakban

bemutatjuk a különbségeket és a felhasználási területeket.

| Fűtési mód | Hőmérséklet | Használat |
|--|-------------|--|
|  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 felzíne nem szárad ki. |

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) 26. Oldalon

Hűtőventilátor

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

Figyelem!

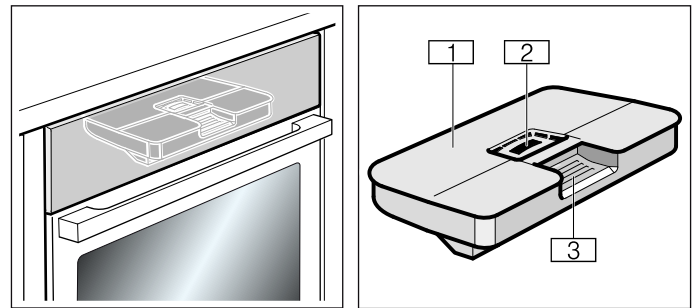
Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Különben a készülék túlmelegszik.




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) 26. Oldalon

Vízartály

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



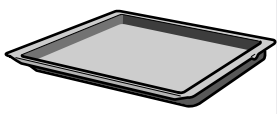
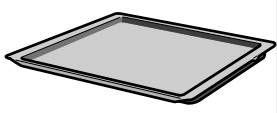

-  Tanksapka
-  Betöltőnyílás
-  A vízartály kivételére és betolására szolgáló fogantyú

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>Rostély Edényekhez, sütemény- és felfújtformákhoz. Sültekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.</p> |
|  | <p>Univerzális serpenyő Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültekhez. Zsírfelfogó edényként is használhatja, ha közvetlenül a rostélyon grillez.</p> |
|  | <p>Sütőtepsi Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.</p> |
|  | <p>Sütőhőmérő Hajszálpontos sütést tesz lehetővé. A használatra vonatkozó adatokat a megfelelő fejezetben találja. → "Sütőhőmérő" a(z) 23. Oldalon</p> |

Kizárólag eredeti tartozékokat használjon. Azok speciálisan a készülékhez készültek.

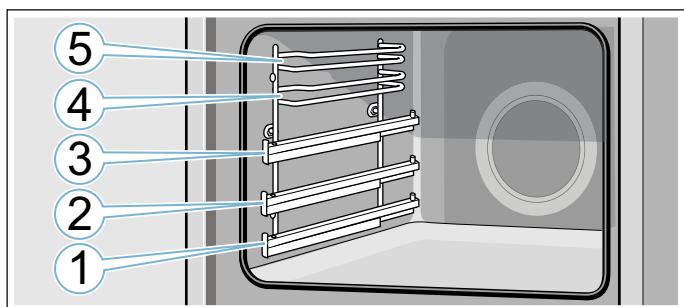
Tartozékokat a vevőszolgálatnál, a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat.

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

Tartozék behelyezése

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

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

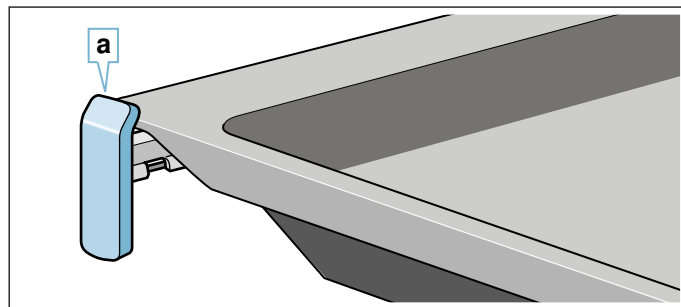


A 4. és 5. betolási magasságnál a tartozékokat mindig a betolási magasság két vezetősínje közé tolja be.

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

Ügyeljen arra, hogy a tartozék a fül **a** mögött helyezkedjen el a kihúzószíneken.

A képen látható példa: univerzális serpenyő



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

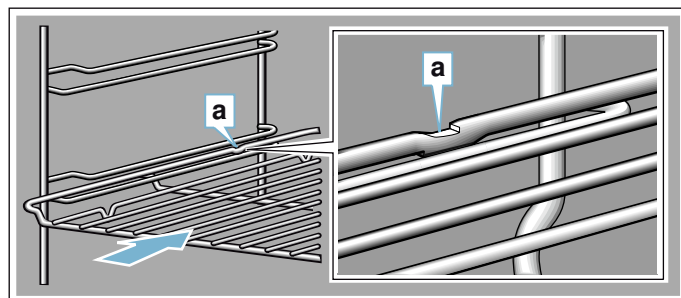
Utasítások

- 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

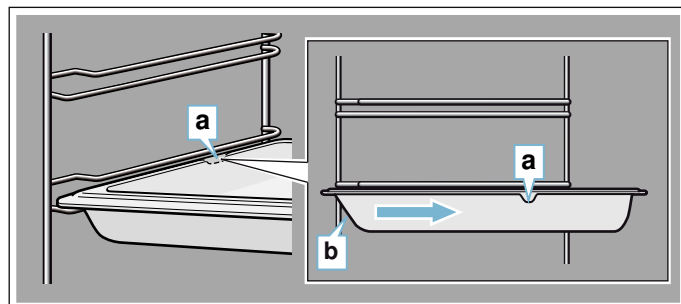
A tartozékok kb. félig kihúzhatók, amíg beakadnak. A beakasztás megakadályozza, hogy a tartozék kibillenjen, amikor kihúzza. A tartozékot megfelelően kell betolni a sütőtérbe, hogy a billenésgátló működjön.

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.



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

A képen látható példa: univerzális serpenyő

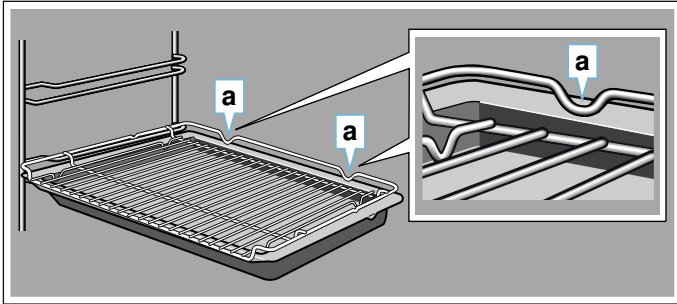


Tartozékok kombinálása

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



Speciális tartozékok

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

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

Utasítás: Nem mindegyik speciális tartozék alkalmas mindegyik készülékhez. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosító számát (E-Nr.).

→ "Vevőszolgálat" a(z) 36. Oldalon

Kiegészítő tartozékok

Rostély

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

Univerzális serpenyő, Pirolízissel tisztítható

Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültekekhez.

Zsírlefogó edényként is használhatja, ha közvetlenül a rostélyon grillez.

Sütőtepsi, Pirolízissel tisztítható

Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.

Betétrostély

Húsokhoz, szárnyasokhoz és halhoz.

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

Profi serpenyő betétrostéllal

Nagyobb mennyiségek elkészítéséhez.

Profi serpenyő fedője

A fedővel a profi serpenyőből profi sütőedény lesz.

Pizzatepsi

Pizzához és nagy, kerek süteményekhez.

Grilltepsi, Pirolízissel tisztítható

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

Sütőtégla, Pirolízissel tisztítható

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 sültekekhez, lédús süteményekhez és felfújtakhoz.

Üvegserpenyő

Felfújtakhoz, zöldséges ételekhez és süteményekhez.

Kihúzórendszer, egyszeres, Pirolízissel tisztítható

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

Kihúzórendszer, kétszeres, Pirolízissel tisztítható

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

Kihúzórendszer, háromszoros, Pirolízissel tisztítható

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

Díszléc

A bútor polcának és a berendezések alaplemezeének takarásához.

Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

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

Az első üzembe helyezés előtt

Az első üzembe helyezés előtt vízszolgáltatójánál tájékozódjon csapvíze vízkeménységéről.

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

Figyelem!

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

Utasítások

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

| Vízkeménységi tartomány | Beállítás |
|-----------------------------|------------------|
| 0 | 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) 26. 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  gombbal.


Sütőtér és tartozékok tisztítása

Mielőtt először készítené ételt a készülékkel, tisztítsa meg a sütőteret és a tartozékokat.

Sütőtér tisztítása

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

1. Vegye ki a tartozékokat a sütőtérből.
2. Távolítsa el a csomagolás maradványait, például a sztiropor golyócskákat a sütőtérből, és távolítsa el a ragasztószalagot a készülékből és a készülékről.
3. Felmelegítés előtt törölje le a sütőtér sima felületeit puha, nedves törlőkendővel.
4. Az on/off  gombbal kapcsolja be a készüléket.
5. Töltse fel a víztartályt. → "A víztartály feltöltése" a(z) 19. Oldalon
6. Állítsa be a megadott fűtési módot, hőmérsékletet és hozzáadott gőzt, majd kezdje meg a készülék üzemeltetését. → "Gőzölős sütés – főzés hozzáadott gőzzel" a(z) 18. Oldalon

| Beállítások | |
|-------------|---|
| Fűtési mód | 4D forró levegő  03-as fokozatú hozzáadott gőzzel (nagy) |
| Hőmérséklet | maximális |
| Időtartam | 1 óra |

7. Szellőztesse ki a konyhát, amíg a készülék felfűt.
8. Kapcsolja ki a készüléket a megadott időtartam letelte után az on/off ① gombbal.
9. Várja meg, amíg a sütőtér lehűl.
10. A sima felületeket mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa meg.
11. Ürítse ki a víztartályt, és szárítsa ki a sütőteret.
→ "Minden gőzölős üzemmód után"
a(z) 20. Oldalon

A tartozékok tisztítása

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



A készülék kezelése

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

A készülék be- és kikapcsolása

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 ① 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) 26. Oldalon

A készülék kikapcsolása

Az on/off ① 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) 26. Oldalon

Üzemmód indítása

Minden üzemmódot a start/stop ▷ gombbal kell elindítani.

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

Üzemmód leállítása

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

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

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

Üzemmód beállítása

A készülék bekapcsolása után megjelenik a beállított javasolt üzemmód.

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

Általánosan érvényesek az alábbiak:

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

Fűtési mód és hőmérséklet beállítása

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

Példa az ábrán: forró levegő Eco 195°C.

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



A hőmérséklet fehérén kiemelve jelenik meg.

2. A kezelőgyűrűvel állítsa be a hőmérsékletet.



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



A készülék elkezdi fűteni.

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

Utasítás: A készüléken beállíthatja az üzemmód időtartamát és befejezését is. → "időfunkciók" a(z) 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 gombbal szakítsa meg az üzemmódot, majd koppintson a fűtési mód szövegmezőjére. Megjelenik a lista. Koppintson a kívánt fűtési módra. A kijelzőn megjelenik a hozzá tartozó ajánlott hőmérséklettel.

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

Gyors felfűtés

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

A gyors felfűtéshez használható fűtési módok a következők:

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



Egyes fűtési módok esetében hozzáadott gőzzel készíthet el ételeket. Ezenkívül rendelkezésére áll a Kelesztési 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. Nyitásakor ne álljon túl közel a készülékhez. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Tartsa távol a gyerekeket.

Zajok

Szivattyú

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

Kezelőfelület

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

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

1. Töltse fel a víztartályt.
2. Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet.
3. Koppintson a „Gőz hozzáadása” szövegmezőre. A kijelzőn a gőzfokozat fehéren kiemelve jelenik meg.
4. A kezelőgyűrűvel állítsa be a gőzfokozatot.
5. A start/stop gombbal indítsa el az üzemmódot. A készülék 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 fűtési móddal újramelegítheti a már elkészült ételeket, vagy készre sütheti az előző nap előkészített péksüteményeket. A gőz hozzáadása automatikusan történik.

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

Indítás

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

Utasítás: A gőzölős fűtési módoknál mindig szükséges egy időtartam.
7. A start/stop gombbal indítsa el az üzemmódot. A készülék elkezd fűteni.

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

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


Módosítás

A megszokott módon változtathatja a beállításokat.

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

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

Kelesztési fokozat

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

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

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

Indítás

1. Töltse fel a víztartályt.

Utasítás: A kelesztési fokozatot csak akkor kapcsolja be, ha a sütőtér teljesen lehűlt (szobahőmérsékletű).

2. Koppintson a **menu** mezőre.


3. Koppintson a „Gőz” szövegmezőre.

4. Koppintson a „Kelesztési fokozat” szövegmezőre. A hőmérséklet kiemelve jelenik meg.


5. A kezelőgyűrűvel állítsa be a hőmérsékletet.

6. Az időtartam beállításához koppintson az „Időtartam” szövegmezőre.

Utasítás: A gőzölős fűtési módoknál mindig szükséges egy időtartam.

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


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

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

Módosítás

A megszokott módon változtathatja a beállításokat.

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

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

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) 26. Oldalon

Figyelmeztetés – Sérülés- és tűzveszély!

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

Figyelmeztetés – Égésveszély!

A készülék működése közben a víztartály felmelegedhet. A készülék előző működése után várja meg, amíg a víztartály 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 üzemmavarok 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

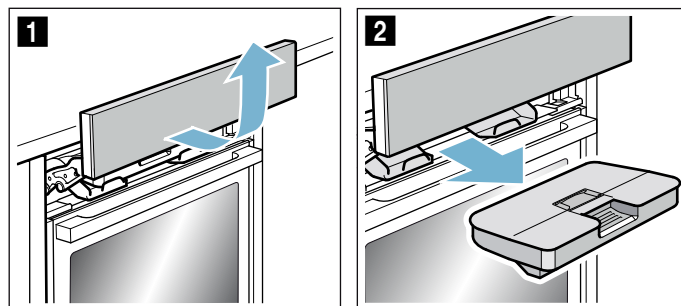
- Ha a víz nagyon kemény, akkor lágyított víz használatát ajánljuk.
- Ha kizárólag lágyított vizet használ, ez esetben beállíthatja a „lágyított” vízkeménységi tartományt.
- Ha ásványvizet használ, állítsa be a „4 nagyon kemény” vízkeménységi tartományt.
- Kizárólag szénsavmentes ásványvizet használjon.

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).

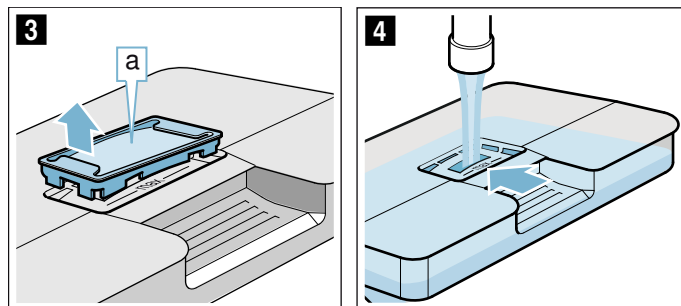


4. Nyomja meg a fedelet a tömítés mentén, hogy ne folyjon ki víz a víztartályból.

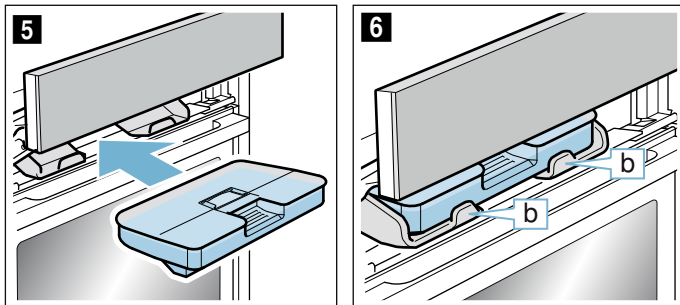
5. Vegye ki az **a** burkolatot (**3** ábra).

Utasítás: Az **a** burkolat meglépte készüléktípustól függ.

6. Töltse fel a víztartályt hideg vízzel a „max” jelölésig (**4** ábra).



7. Helyezze vissza az **a** burkolatot a víztartály nyílásába.
8. Helyezze be a feltöltött víztartályt (5 ábra). Ügyeljen rá, hogy a víztartály mindkét **b** rögzítő mögött bepattanjon (6 ábra).



9. 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 Melegítés üzemmód közben kiürül, az üzemmód megszakad. Töltse fel a víztartályt.

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

Minden gőzölős üzemmód után

⚠ Figyelmeztetés – Leforrzási veszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – 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 kiszáritásához használhatja a „Szárítás” üzemmódot, vagy kiszárithatja a sütőteret kézzel is.

Utasítások

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

Víztartály kiürítése

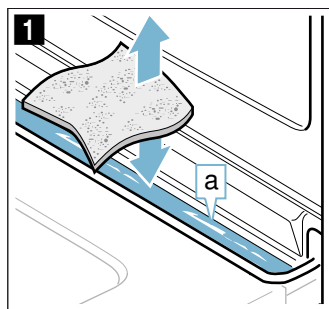
Figyelem!

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

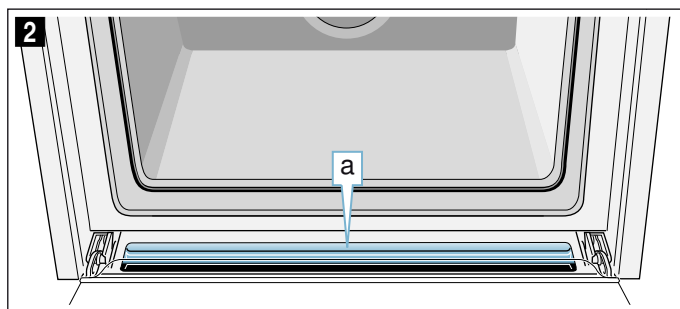
1. Nyissa a kezelőfelületet.
2. Vegye ki a víztartályt.
3. Óvatosan vegye le a víztartály fedelét.
4. Ürítse ki a víztartályt, tisztítsa meg mosogatószerrel, majd tiszta vízzel alaposan öblítse ki.
5. Puha törölkendővel törölje szárazra az összes alkatrészt.
6. Dörzsölje szárazra a fedél tömítését.
7. 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) 26. Oldalon

Időtartam beállítása

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

Beállítás

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

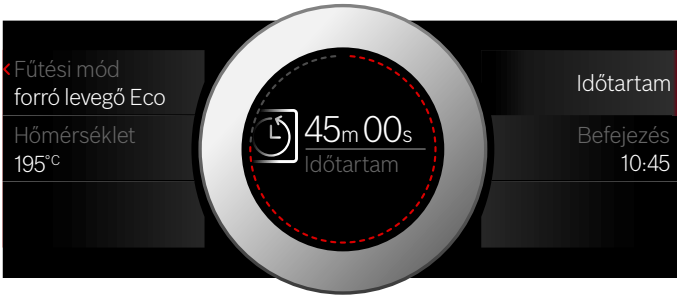
Egy óra időtartamig percenkénti bontásban, előlött ötpercenkénti bontásban állítható be az időtartam.

Maximum 23 óra és 59 perc állítható be.

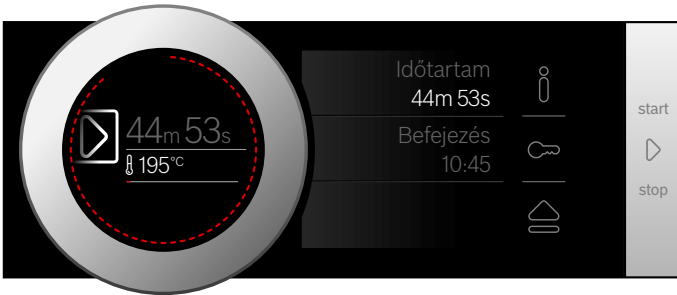
Példa az ábrán: a pontos idő 10:00, az időtartam 45 perc.

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

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



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



A készülék 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 átvészli 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 gombbal indítsa el az üzemmódot. A kijelzőn az az idő jelenik meg, amikor a készülék elindul.



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

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

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

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

Módosítás és megszakítás

Az indítás után a befejezési idő többé már nem módosítható.

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

A jelzőóra beállítása



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

Beállítás

A jelzőórán beállított idő mindig nulla perccel kezdődik.


Minél magasabb az érték, annál nagyobbak lesznek a beállításnál használt időegységek.

Maximum 24 óra állítható be.

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

Utasítás: Néhány másodperc múlva a jelzőóra automatikusan is elindul.


A jelzőórán beállított idő lefut.

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

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

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

Módosítás és megszakítás

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

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

Sütőhőmérő

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

Fűtési módok

Nem minden fűtési mód használható a sütőhőmérővel együtt.

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

| | |
|---|----------------------|
|  | 4D forró levegő |
|  | Felső/alsó fűtés |
|  | Forró levegő Eco |
|  | Felső/alsó fűtés Eco |
|  | Légkeverős grillezés |
|  | Pizza fokozat |
|  | 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.

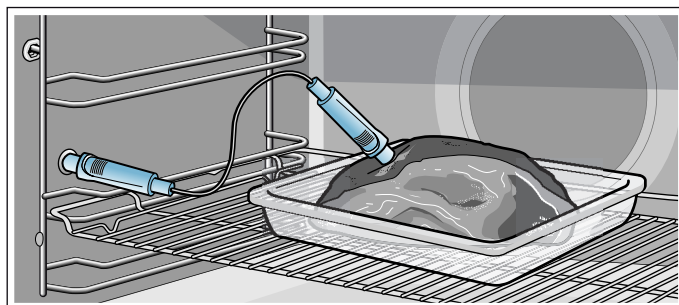
Sütőhőmérő behelyezése az alapanyagba

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

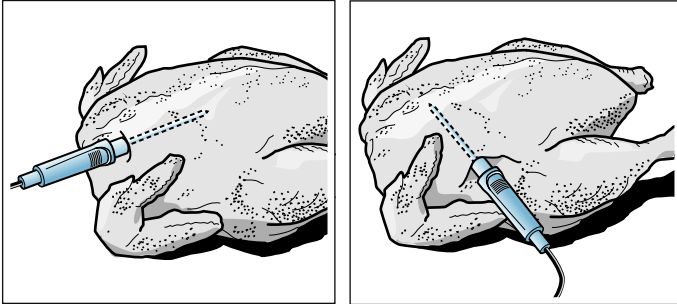
A sütőhőmérő három mérési ponttal rendelkezik. Ügyeljen arra, hogy a középső mérési pont az alapanyagban helyezkedjen el.

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

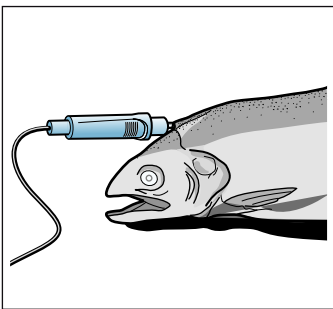
Vékonyabb darabok esetén a legvastagabb ponton szúrja be.



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



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



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

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

Figyelem!

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

Belső hőmérséklet beállítása

A sütőhőmérőnek a sütőtérben bal oldalon lévő csatlakozókban kell elhelyezkednie.

Fűtési módok

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

A készülék elkezd fűteni.

Gőzölés

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

Segéd

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

A kijelzőn a belső hőmérséklet fehéren kiemelve jelenik meg, balra az aktuális, jobbra a beállított hőmérséklet, pl. „15 | 80°C”. A felfűtési vonal ugyancsak a belső hőmérsékletre vonatkozik.

Ha a főznivaló elérte a beállított belső hőmérsékletet, egy hangjelzés hallható. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn az aktuális és a beállított belső hőmérséklet azonos, pl. „80 | 80°C”. A készülék leállítja a lefutó időt.

Az on/off \odot 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.

Utasítás: 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  gombbal sütőhőmérő nélkül folytathatja az üzemmódot.

Különféle élelmiszerek belső hőmérséklete


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

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

| Élelmiszer | Belső hőmérséklet °C-ban |
|---|--------------------------|
| Szárnycsok | |
| Csirke | 80-85 |
| Csirkemell | 75-80 |
| Kacsa | 80-85 |
| Kacsamell, enyhén sütve | 55-60 |
| Pulyka | 80-85 |
| Pulykamell | 80-85 |
| Liba | 80-90 |
| Sertéshús | |
| Tarja | 85-90 |
| Sertésfilé, enyhén sütve | 62-70 |
| Sertésborda, átsütve | 72-80 |
| Marhahús | |
| Sült hátszín vagy bélszín, angolosan | 45-52 |
| Sült hátszín vagy bélszín, enyhén sütve | 55-62 |
| Sült hátszín vagy bélszín, átsütve | 65-75 |
| Borjűhús | |
| Borjűsült vagy lapocka, sovány | 75-80 |
| Borjűsült, lapocka | 75-80 |
| Borjűcsülök | 85-90 |
| Báránycsok | |
| Báránycsok, enyhén sütve | 60-65 |
| Báránycsok, átsütve | 70-80 |
| Báránycsokborda, enyhén sütve | 55-60 |
| Hal | |
| Egész hal | 65-70 |
| Halfilé | 60-65 |
| Egyebek | |
| Fasírt, minden húsféle | 80-90 |
| Ételek felmelegítése | 65-75 |


Gyerekszár

A készülék gyerekszárrel 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 gyerekszárát be- és kikapcsolt készüléknél is be- vagy kikapcsolhatja.

Nyomja le minden alkalommal kb. 4 másodpercig a  mezőt.

A kijelzőn megjelenik egy megerősítő üzenet.

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

Alapbeállítások


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

Alapbeállítások megváltoztatása

A készülék legyen mindenképpen bekapcsolva.

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


Megszakítás

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

Az alapbeállítások listája

Készüléke felszereltségétől függően nem érhető el minden alapbeállítás.

| Beállítás | Kiválasztás |
|-------------------|---|
| Nyelv | További nyelvek lehetségesek |
| Pontos idő | Pontos idő 24 órás formátumban |
| Vízkeménység | 00 (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* |
| Gyerekszár | Csak billentyűzár* Ajtózár és billentyűzár |
| 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 melegek 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) 26. Oldalon*

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

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

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

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

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

Az on/off $\textcircled{1}$ 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 $\textcircled{1}$ gombbal. A start/stop \triangleright gombbal már nem függesztheti fel az üzemmódot.

Tisztítószer

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

Megfelelő tisztítószer

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

Figyelem!

Felületi károsodások

Ne használjon

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

Az új szivacskenőket használat előtt alaposan mossa ki.

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

Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

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

| | |
|---------------|---|
| Kezelőfelület | <p>Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg.</p> <p>Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.</p> <p>Ha vízkömentesítő kerül a kezelőfelületre, azonnal törölje le. Ezeket a foltokat később már nem lehet eltávolítani.</p> |
| Ajtólapok | <p>Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg.</p> <p>Ne használjon üvegkaparót, vagy nemesacélból készült dörzsszivacsot.</p> |
| Kilincs | <p>Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg.</p> <p>Ha vízkömentesítő kerül a kilincsre, azonnal törölje le. Ezeket a foltokat később már nem lehet eltávolítani.</p> |

A készülék belseje

| | |
|------------------------------------|--|
| Zománcozott felület | <p>Forró mosogatószeres víz vagy ecetes víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg.</p> <p>Mosogatószeres vízzel és nedves törlőruhával törölje le a ráégett ételmaradékot. Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztító szert használjon.</p> <p>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.</p> <p>A sütőtér tisztítás után hagyja nyitva, hogy megszáradjon.</p> <p>A legjobb, ha a tisztítási funkciót használja. → "Tisztítási funkció" a(z) 29. Oldalon</p> <p>Utasítás: Az ételmaradékok fehér bevonatot okozhatnak. Ezeknek nincs jelentőségük és nem befolyásolják a működést. Szükség esetén távolítsa el citromsavval.</p> |
| A sütőtér világításának üvegburája | <p>Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg.</p> <p>Erős szennyeződésnél legjobb, ha sütőtisztító szert használ.</p> |
| Ajtóburkolat | <p>nemesacélból: Használjon nemesacél-tisztítót. Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Ne használjon nemesacél-ápolószereket.</p> <p>műanyagból: Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa. Puha törlőruhával törölje át. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.</p> <p>Tisztításhoz vegye le az ajtóburkolatot.</p> |
| Tartók | <p>Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.</p> |

| | |
|----------------|---|
| Kihúzórendszer | Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Ne távolítsa el a kenőzsírt a kihúzószínekről, a legjobb, ha betolt helyzetben tisztítja. Nem tisztítható mosogatógépből. |
| Tartozékok | Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztító szert használjon. |
| Víztartály | Forró mosogatószeres víz: Tisztítsa meg egy mosogatóruhával, és tiszta vízzel alaposan öblítse ki a mosogatószer-maradékok eltávolítására. Puha törőruhával 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.

Készülék tisztántartása

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

Figyelmeztetés – Tűzveszély!

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

Javaslatok

- A sütőtér 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 „Pirolízis” és „Vízkömentesítés” tisztítási funkcióval. Pirolízissel könnyedén megtisztíthatja a sütőtér. Vízkömentesítés során pedig eltávolíthatja a vízkövet a gőzölőberendezésből.


Pirolízis

Tisztítsa meg a sütőtér a „Pirolízis” tisztítási funkcióval. Három tisztítási fokozat közül választhat.

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


Minél erősebb és régebbi a szennyeződés, annál magasabb legyen a tisztítási fokozat. A sütőtér elég két-három havonta tisztítani. Szükség esetén gyakrabban is tisztíthatja. A tisztítás kb. 2,5-4,7 kilowattórát igényel.

Utasítások

- Az Ön biztonsága érdekében a készülék ajtaja egy bizonyos hőmérséklet fölött automatikusan reteszelt. A készülék ajtaja csak azután nyitható ki, ha a reteszelés szimbólum  kialudt a kijelzőn.
- A tisztítási funkció ideje alatt a sütőtér világítása nem működik.

Figyelmeztetés

Égési sérülés veszélye!

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

Figyelmeztetés

Egészségkárosodás veszélye!

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

A tisztítási funkció használata előtt

Figyelem!

A tisztítás kezdete előtt vegye ki a víztartályt a készülékből. → "Gőz" a(z) 18. Oldalon

A tisztítási funkció során a tartozékokat, pl. az univerzális serpenyőt vagy a sütőtepsit is megtisztíthatja. A tisztítás előtt távolítsa el a nagyobb szennyeződések. Tolja be a tartozékot a 2. szintre.

Tisztítsa meg a készülék belső ajtaját és a sütőtér széleit a tömítésnél. Ne súrolja és ne vegye le a tömítést.

Utasítás: A mellékelt zománcozott tartozékokat megtisztíthatja a tisztítási funkcióval. Egyes rostélyokat nem tisztíthat meg így. A rostélyok nem alkalmasak a tisztítási funkcióra, és elszíneződnek. A tisztítási funkcióra alkalmas további tartozékok listáját a speciális tartozékok táblázatában találja. → "Tartozékok" a(z) 13. Oldalon

Figyelmeztetés **Tűzveszély!**

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


Figyelmeztetés – Súlyos egészségkárosodás veszélye!

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


Tisztítási funkció beállítása


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


Az időtartam minden egyes tisztítási fokozatnál előre be van állítva, és nem módosítható.

1. Koppintson a **menu** mezőre. Megjelenik az üzemmódok listája.
2. Koppintson a „Tisztítás” szövegmezőre.
3. Koppintson a „Pirólízis” szövegmezőre. A kijelzőn a tisztítási fokozat fehéren kiemelve jelenik meg.
4. A kezelőgyűrűvel állítsa be a tisztítási fokozatot. A készülék automatikusan kiszámítja a befejezési időt.
5. A start/stop  gombbal indítsa el az üzemmódot. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető. A felfűtési vonal nem jelenik meg a tisztítási funkciónál. A tisztítási funkció elindul.

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

A készülék ajtaja röviddel az indítás után reteszelt. A kijelzőn megjelenik egy megerősítő üzenet és a  szimbólum.

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

A készülék ajtaját csak akkor nyithatja ki újra, ha a reteszelés szimbólum  kialszik.



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.

Módosítás és megszakítás

Az indítás után a tisztítási fokozat többé már nem módosítható.

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

A készülék ajtaja mindaddig reteszelve marad, amíg ki nem alszik a reteszelés szimbólum  a kijelzőn.

A tisztítási funkció használata után

Ha a sütőtér lehűlt, törölje ki a sütőtérből, az állványon lévő tartozékokról és a készülék ajtaja környékéről a visszamaradt hamut egy nedves törülruhával.

Törölje le a kihúzósíneket egy nedves törülruhával. Ezután többször húzza ki és tolja be az összes kihúzószínt. A tisztítás után elszíneződések maradhatnak vissza a kihúzósíneken. Ez nem befolyásolja a működésüket.

Utasítás: A durva szennyeződések fehér bevonatot hagyhatnak a zománcozott felületeken. Ezek ételmaradékok és nincs jelentőségük. Nem befolyásolják a működést. Szükség esetén a maradékok citromsavval eltávolíthatók.

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 töltsen fel újra
- Első öblítés (kb. 9–12 perc), utána ürítse ki a víztartályt, és töltsen 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 zárva marad más üzemmódok előtt.

Az, hogy milyen gyakran kell vízkömentesíteni a készüléket, a használt víz keménységétől függ. Mihelyt már csak 5 vagy kevesebb gőzölös 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: vízkőmentesítéshez kizárólag az általunk ajánlott vízkőmentesítőt használja. A vízkőmentesítés behatási ideje erre a vízkőmentesítő szerre vonatkozik. Más vízkőmentesítő szerek károsíthatják a készüléket. Vízkőmentesítő szer rendelési száma: 311 680
- Vízkőoldó oldat: A vízkőoldó oldatot vagy vízkőmentesítő szert ne használja a kezelőfelületen vagy a készülék más felületein. A felületek megsérülnek. Ha ez esetleg mégis megtörténik, azonnal mossa le a vízkőoldó oldatot vízzel.

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

1. 400 ml vízből és 200 ml folyékony vízkőoldóból keverjen vízkőoldó oldatot.
2. Indítsa el az on/off ① 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 „Vízkőmentesítés” szövegmezőre. A kijelzőn megjelenik a vízkőmentesítés időtartama. Az időtartam nem módosítható.
9. A start/stop ▷ gombbal indítsa el az üzemmódot. Megkezdődik a készülék vízkőmentesítése. 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 ▷ 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 ▷ gombbal indítsa el az üzemmódot. A készülék öblít. Ha az időtartam lejárt, hangjelzés hallatszik.

Utótisztítás

1. Nyissa a kezelőfelületet.
2. Ürítse ki és szárítsa ki a víztartályt.
3. Az on/off ① gombbal kapcsolja ki a készüléket. A vízkőmentesítés befejeződött, a készülék ismét üzemkész.

Tartók

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

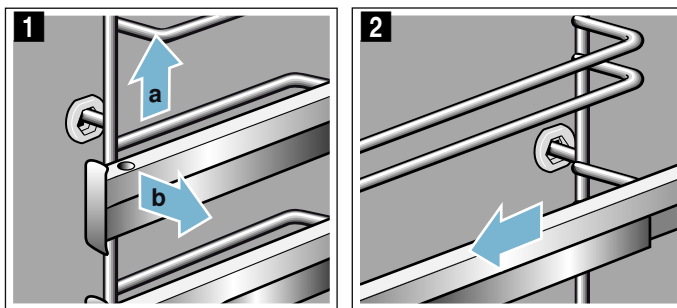
Állványok ki- és beakasztása

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Állványok kiakasztása

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

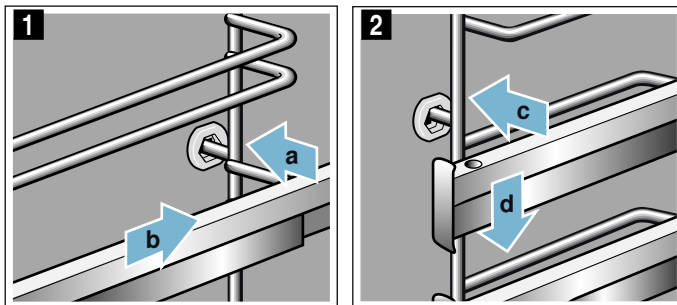


Az állványokat mosogatószerrel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. A makacs szennyeződések eltávolításához használjon kefét.

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 a készülék sokáig szép és működőképes marad. Itt megtudhatja, hogyan akaszthatja ki és tisztíthatja a készülék ajtaját.

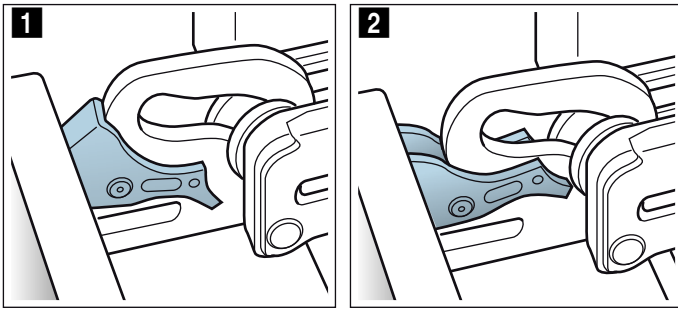
A készülék ajtajának ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kiszereléséhez a készülék ajtaja kiakasztható.

A készülék ajtajának csuklópántjai egy-egy reteszelőkarral rendelkeznek.

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

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

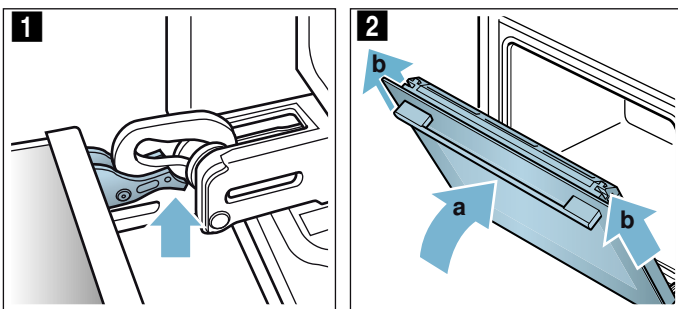


⚠ Figyelmeztetés **Sérülésveszély!**

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

A készülék ajtajának kiakasztása

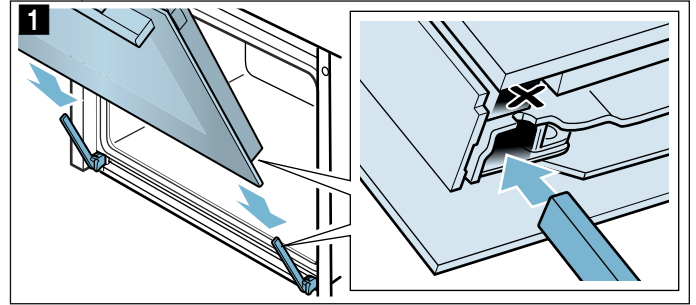
1. Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját, és nyomja a készülék irányába.
2. A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtja fel (1. ábra).
3. Csukja be a készülék ajtaját ütközésig **a**. Fogja meg két kézzel jobbról és balról **b**, és húzza ki felfelé (2. ábra).



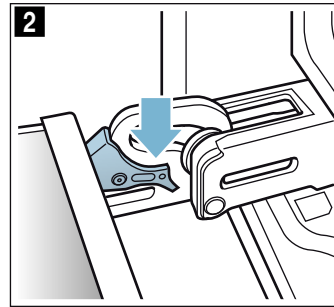
A készülék ajtajának beakasztása

A készülék ajtaját fordított sorrendben visszaakaszthatja.

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



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

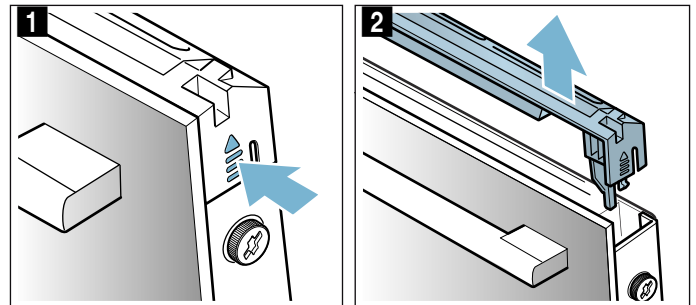


3. Csukja be a sütőtér ajtaját.

Ajtóburkolat levétele

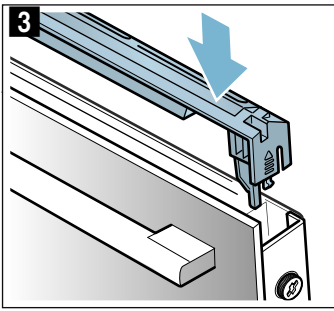
Az ajtóburkolat nemesacél betétje elszíneződhet. Az alapos tisztításhoz a burkolat eltávolítható.

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



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

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



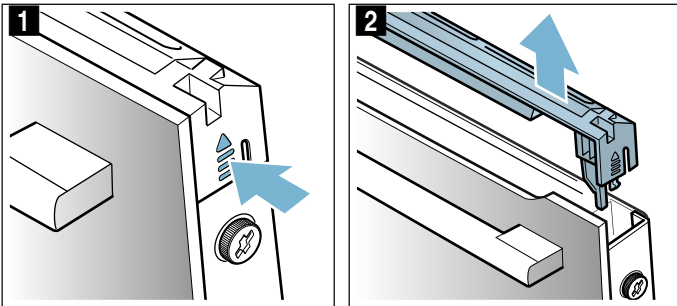
5. Csupka be a készülék ajtaját.

Ajtólapok ki- és beszerelése

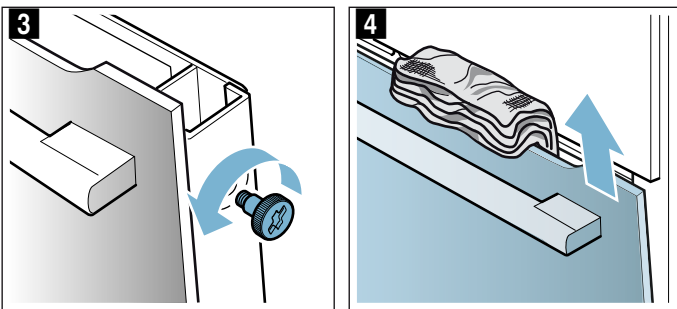
Az alapos tisztításhoz a készülék ajtajának üveglapjai kiserelhetők.

Leszerelés a készülékről

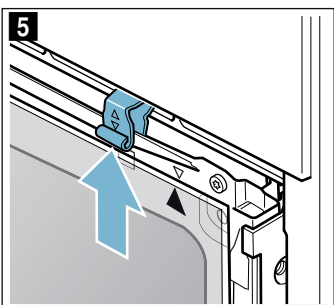
1. Nyissa ki kissé a készülék ajtaját.
2. Nyomja meg a burkolatot balról és jobbról (1. ábra).
3. Vegye le a burkolatot (2. ábra).



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



6. A köztes lapnál fent nyomja mindkét tartót felfelé, ne vegye le őket (5. ábra). Fogja meg a lapot egy kézzel. Vegye ki a lapot.



A lapokat ablaktisztító szerrel és puha törölkendővel tisztítsa meg.

Figyelmeztetés

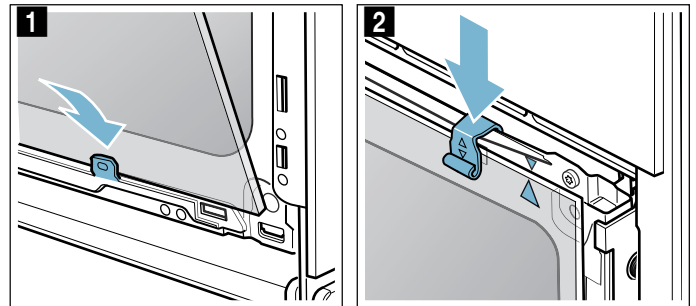
Sérülésveszély!

- 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 uja. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.

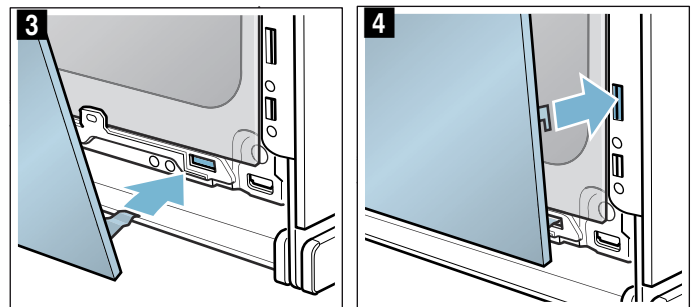
Felszerelés a készülékre

A belső lap beszerelésekor ügyeljen arra, hogy a nyíl a lap jobb oldalán fent legyen, és megegyezzen a sütőlemezen levő nyíllal.

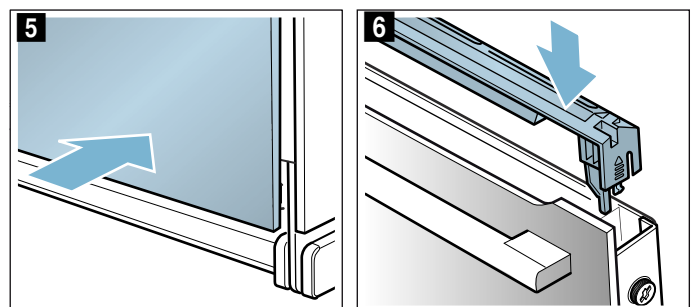
1. Helyezze be a köztes lapot alul a tartóba (1. ábra), majd nyomja rá fent.
2. Nyomja mindkét tartót lefelé (2. ábra).



3. Csúsztassa az elülső lapot alul a tartókba (3. ábra).
4. Csupka be az elülső lapot addig, hogy a két felső horog a nyílással szemben helyezkedjen el (4. ábra).



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



9. Csupka be a készülék ajtaját.

Figyelem!

Csak akkor használja újra a sütőteret, ha a lapok megfelelően 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) 38. Oldalon

| Zavar | Lehetséges ok | Elhárítás/Útmutatás |
|--|--|--|
| A készülék nem működik. | A biztosíték meghibásodott. | Ellenőrizze a biztosítékot a biztosítékszekrényben. |
| | Áramkimaradás | Ellenőrizze, hogy a konyhai világítás, illetve más konyhai készülékek működnek-e. |
| A kijelzőn a következő üzenet jelenik meg: „Sprache Deutsch”. | Áramkimaradás | Állítsa be ismét a nyelvet és az időt. |
| Ha a készülék kikapcsolt állapotban van, a kijelzőn nem jelenik meg az idő. | Módosult az alapbeállítás. | Módosítsa az időkijelzés alapbeállítását. |
| A készülék ajtaja nem nyílik ki. | A készülék ajtaját a gyerekszár reteszeli. | Kapcsolja ki a gyerekszárat kb. 4 másodpercen keresztül lenyomva a mezőt. A reteszelés az alapbeállításokban kapcsolható ki. |
| A készülék ajtaja nem nyitható ki, a kijelzőn a szimbólum látható. | A készülék ajtaját a tisztítási funkció reteszeli. | Várja meg, amíg a sütő lehűl és a szimbólum kialszik. |
| A készülék nem fűt fel, a kijelzőn a szimbólum villog. | A Bemutató mód be van kapcsolva az alapbeállításoknál. | Egy rövid időre válassza le a készüléket az elektromos hálózatról (kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben), majd 3 percen belül kapcsolja ki a Bemutató módot az alapbeállításoknál. |
| A kezelőgyűrű kiesett a csapágyazásból. | A kezelőgyűrű véletlenül kipattant a helyéről. | A kezelőgyűrű kivehető. Egyszerűen helyezze vissza a kezelőfelületen lévő csapágyazásba, és nyomja be a helyére, hogy újra bepattanjon oda, és ismét a szokott módon csavarható legyen. |
| A kezelőgyűrű csak nehezen tekerhető. | A kezelőgyűrű alá szennyeződés került. | A kezelőgyűrű kivehető. Kipattintásához egyszerűen húzza ki a kezelőgyűrűt a csapágyazásból. Vagy pedig nyomja meg a kezelőgyűrű külső szélét, hogy az megbillenjen, és könnyen megfogható legyen. Mosogatószerrel és mosogatóronggyal óvatosan tisztítsa meg a kezelőgyűrűt és annak csapágyazását a készüléken. Puha törlőruhával törölje át. Ne használjon maró hatású vagy karcos súrolószert. Ne áztassa be és ne tisztítsa mosogatógépben. Ne vegye ki túl gyakran a kezelőgyűrűt, hogy a csapágyazás stabil maradjon. |
| A gőzölős vagy a vízkőmentesítő üzemmód nem indul vagy leáll | Üres a víztartály | Fel kell tölteni a víztartályt |
| | Kezelőfelület nyitva | Zárja a kezelőfelületet |
| | A vízkőmentesítés zárolja a gőzölős üzemmódokat | Hajtson végre vízkőmentesítést |
| | Meghibásodott az érzékelő | Hívja a vevőszolgálatot |
| A készülék felszólítja az öblítésre | A vízkőmentesítés alatt megszakadt az áramellátás vagy kikapcsolt a készülék | A készülék visszakapcsolása után kétszer végezzen öblítést |
| A készülék felszólítja a vízkőmentesítésre anélkül, hogy előtte megjelenne a számláló | A beállított vízkeménységi tartomány túl alacsony | Hajtson végre vízkőmentesítést Ellenőrizze a beállított vízkeménységi tartományt, és szükség esetén állítsa be |
| A gombok villognak | Normális jelenség a kezelőfelület mögött kicsapódó víz miatt | Mihelyt a víz elpárolog, a gombok nem villognak tovább |
| A hozzáadott gőzzel működő alkalmazások esetében a sütés eredménye túl száraz vagy nedves lett | Hibásan választotta ki a gőzölés erősségét | Válasszon erősebb vagy enyhébb gőzölést |

| | | |
|--|---|---|
| Megjelenik a „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) 18. Oldalon |
| | Meghibásodott az érzékelő | Hívja a vevőszolgálatot |
| | A víztartály leesett. A rázkódás következtében leváltak darabok a víztartály belsejében, a víztartály ereszt. | Rendeljen új víztartályt |
| A tartály kivételéhez nem lehet kinyitni a kezelőfelületet | A csatlakozódugó nincs bedugva | Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz |
| | Áramkimaradás | Ellenőrizze, hogy a többi konyhai készülék működik-e |
| | A biztosíték meghibásodott | Ellenőrizze a biztosítékszekrényben, hogy a készülék 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 |
| Főzéskor bugyogó hang hallatszik | Hideg/melegeffektus a mélyhűtött élelmiszernél, a vízgőz okozza | Nem lehetséges |
| 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 sütőtérrel, és indítsa újra |


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.

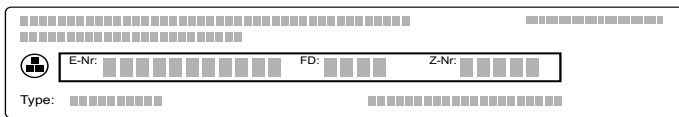
Vevőszolgálat

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.



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 kezeléssel fakadó zavarok esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok vevőszolgálatának 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

A „Segéd” üzemmód használatával a legkülönbözőbb ételeket készítheti el. A készülék a kiválasztja az Ön számára optimális beállításokat.

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

Beállítási tanácsok

- A sütési eredmény az élelmiszerek minőségétől és az edény 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 jelenti meg a kijelzőn. Később egy hangjelzés figyelmezteti Önt a kellő időben.
- A megfelelő edényekre vonatkozó tanácsok, illetve elkészítési tippek és trükkök a használati utasítás végén található. → "Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 38. Oldalon

Hozzáadott gőz

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

⚠ Figyelmeztetés – Leforrzási veszély!

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

Sütőhőmérő

Egyes ételeknél használhatja a sütőhőmérőt is. Miután behelyezte a sütőhőmérőt a készülékbe, már csak azok az ételek állnak rendelkezésre, amelyekkel használható a sütőhőmérő. Módosíthatja a sütőtér hőmérsékletét és a belső hőmérsékletet. → "Sütőhőmérő" a(z) 23. Oldalon

Étel kiválasztása

Az ételek egységes struktúra alapján épülnek fel:

- Kategória
- Ételféle
- Étel

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

| Kategóriák | Ételfélék |
|-------------------------|--|
| Kenyér, sütemény, pizza | Sütemény |
| | Aprósütemény |
| | Aprósütemény |
| | Kenyér |
| | Zsemle |
| | Pikáns sütemény, pizza, quiche |
| Felfújtak, szuflék | Felfújt, pikáns, friss, főzött hozzávalók |
| | Lasagne, friss |
| | Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, max. 4 cm magas |
| | Felfújt, édes, friss |
| Mélyhűtött termékek | Szuflé egy adagos formában |
| | Pizza |
| | Felfújtak |
| | Burgonyatermékek |
| | Szárnyas, hal |
| Zöldségek | Zöldségek |
| | Csirke |
| | Kacsa, liba |
| Szárnysok | Pulyka |
| | Sertéshús |
| | Marhahús |
| Hús | Borjűhús |
| | Báránhús |
| | Vadhús |
| | Húskételek |
| | Hal |
| Hal | Hal |
| | Egytálétel zöldséggel |
| | Zöldség csőben sütése |
| | Sült burgonya, félbevágva |
| Zöldségek | Sütőben sült burgonya, egész |
| | Zöldségek |
| | Menü |
| | Péksütemény |
| Regenerálás, pirítás | Köreték |

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

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 sütőszenzor nem felügyeli. Itt a készülék egy kipróbált beállítást ajánl fel Önnek módosítási lehetőséggel.

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


A sütőszenzor 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 Önnek 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  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  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  gombbal indítsa el az üzemmódot.

Utasítás: Az utánsütést tetszés szerinti gyakorisággal alkalmazhatja.

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

Az on/off  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  gombbal. A start/stop  gombbal már nem függesztheti fel az üzemmódot.

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnel

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

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 sütőszenzor károsodhat. Akkor is megsérülhet a sütőszenzor, 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 sütőteret.

Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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

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

Sütőpapír

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

Javasolt beállítási értékek

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

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

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

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

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

Kiegészítő információk a Tippek sütéshez részben található a táblázatok után.

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

Használt fűtési módok:

- 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 |
|------|----------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|-----------------|
|------|----------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|-----------------|

Sütemények formában

| | | | | | | |
|---|---------------------------------|---|--|---------|---|-------|
| Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű | Koszorú/négyszögletes sütőforma | 2 | | 150-170 | - | 50-70 |
|---|---------------------------------|---|--|---------|---|-------|

* előmelegítés

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

| Étel | Edény/Tartozék | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Gőz erőssége | Időtartam, perc |
|--|---------------------------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|-----------------|
| 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 |
| Gyümölcs torta 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 túró torta 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 tojásos | Tortalapforma | 3 | | 150-170* | - | 20-30 |
| Piskótalap, 2 tojásos | Tortalapforma | 2 | | 150-160 | 1 | 20-35 |
| Piskótorta, 3 tojásos | Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm | 2 | | 160-170* | - | 25-35 |
| Piskótorta, 3 tojásos | Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm | 2 | | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 20-30 |
| Piskótorta, 6 tojásos | Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm | 2 | | 150-170* | - | 30-50 |
| Piskótorta, 6 tojásos | 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 | | 180-190 | - | 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 |
| Wähe (svájci süti) | Univerzális serpenyő | 3 | | 200-210 | - | 50-60 |
| Kelt tészta száraz töltelékkel | Univerzális serpenyő | 3 | | 160-180 | - | 15-20 |
| 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 |
| Piskótatekerces | Sütőtepsi | 3 | | 180-200* | - | 8-15 |

* előmelegítés

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

| Étel | Edény/Tartozék | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Gőz erőssége | Időtartam, perc |
|--|----------------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|-----------------|
| 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** | - | 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 |
| 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 | | 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 |

Aprósütemény

| | | | | | | |
|------------------------------|-----------------------------------|-------|--|-----------|---|---------|
| Kinyomós sütemény | Sütőtepsi | 3 | | 140-150** | - | 25-40 |
| Kinyomós sütemény | Sütőtepsi | 3 | | 140-150** | - | 25-40 |
| Kinyomós sütemény, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 | | 140-150** | - | 30-40 |
| Kinyomós sütemény, 3 szinten | Sütőtepsik + univerzális serpenyő | 5+3+1 | | 130-140** | - | 35-55 |
| Aprósütemény | Sütőtepsi | 3 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Aprósütemény, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Aprósütemény, 3 szinten | Sütőtepsik + univerzális serpenyő | 5+3+1 | | 140-160 | - | 15-30 |
| Habcsók | Sütőtepsi | 3 | | 80-90* | - | 120-150 |
| Habcsók, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 | | 80-90* | - | 120-180 |
| Mandulás habcsók | Sütőtepsi | 3 | | 90-110 | - | 20-40 |
| Mandulás habcsók, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 | | 90-110 | - | 25-45 |
| Mandulás habcsók, 3 szinten | Sütőtepsik + univerzális serpenyő | 5+3+1 | | 90-110 | - | 30-45 |

* 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 sült sütemény hátul túl sötét. | A sütőformát ne állítsa közvetlenül a hátfalhoz, hanem a tartozék közepére tegye. |
| A sütemény összességében túl sötét. | A következő alkalommal válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt. |
| A sütemény egyenetlenül pirult meg. | A következő alkalommal válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet. A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a teps méretére vágja le. Ügyeljen arra, hogy a sütőforma ne álljon közvetlenül a sütőtér hátsó nyílásai előtt. Aprósütemény sütésénél a darabok lehetőleg ugyanolyan nagyságúak és vastagságúak legyenek. |
| Ha több szinten sült. A felső sütőtespin a sütemény sötétebb, mint az alsón. | Több szinten való sütésnél mindig 4 dimenziós forró levegős üzemmódot válasszon. Az egyidejűleg betolt tepsiken lévő süteményeknek vagy formáknak nem kell egyidejűleg készen lenniük. |
| A sütemény jól néz ki, de belül nincs átsülve. | Süsse alacsonyabb hőmérsékleten valamivel hosszabb ideig, és szükség esetén használjon kevesebb folyadékot. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy 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 törölrúhával. Legközelebb kenje ki a formát, és szórja be panírmorzzával. |

Kenyér- és zsemlefélek

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

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

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

Sütés hozzáadott gőzzel

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

A hozzáadott gőzzel való sütés csak egy szinten lehetséges.

Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

Sütés egy szinten

Használja egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat:

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

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

Sütés két szinten

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

- univerzális serpenyő: 3. szint
- sütőtespi: 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 fehérbádóg 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 sültek meg őket. Ezek meg vannak jelölve a táblázatban.

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

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

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

Figyelem!

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

Használt fűtési módok:



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

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:











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

| Étel | Tartozékok | Betölési magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Grillfokozat | Gőz erőssége | Időtartam, perc |
|-----------------------|---|-------------------|------------|-----------------|--------------|--------------|-----------------|
| Fehér kenyér, 750 g | Univerzális serpenyő vagy négyzetes sütőforma | 2 | | 210-220* | - | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | - | 25-35 |
| Fehér kenyér, 750 g | Univerzális serpenyő vagy négyzetes sütőforma | 2 | | 210-220 | - | 3 | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | - | 25-35 |
| Keverk kenyér, 1,5 kg | Univerzális serpenyő vagy négyzetes sütőforma | 2 | | 210-220* | - | - | 10-15 |
| | | | | 180-190 | - | - | 40-50 |
| Keverk kenyér, 1,5 kg | Univerzális serpenyő vagy négyzetes 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 |








* előmelegítés

| Étel | Tartozékok | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Grillfokozat | Gőz erőssége | Időtartam, perc |
|--------------|----------------------|-------------------|---|-----------------|--------------|--------------|-----------------|
| Lepénykenyér | Univerzális serpenyő | 3 |  | 250-270 | - | - | 20-25 |
| Lepénykenyér | Univerzális serpenyő | 3 |  | 220-230 | - | 3 | 20-30 |




Zsemle

| | | | | | | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|-----|---|----------|---|---|-------|
| Meleg zsemle vagy bagett, elősütött | Univerzális serpenyő | 3 |  | 180-200 | - | - | 10-15 |
| Meleg zsemle vagy bagett, elősütött | Sütőtepsi | 3 |  | 200-220 | - | 2 | 10-20 |
| Zsemle, édes, friss | Sütőtepsi | 3 |  | 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 |

Zsemle, fagyasztva

| | | | | | | | |
|-------------------------------------|----------------------|---|---|---------|---|---|-------|
| Meleg zsemle vagy bagett, elősütött | Univerzális serpenyő | 3 |  | 180-200 | - | - | 10-15 |
| Meleg zsemle vagy bagett, elősütött | Sütőtepsi | 3 |  | 180-200 | - | 1 | 15-25 |
| Cukrászsütemény, tésztácskák | Univerzális serpenyő | 3 |  | 180-200 | - | - | 20-25 |
| Cukrászsütemény, tésztácskák | Sütőtepsi | 3 |  | 210-230 | - | 1 | 18-25 |
| Croissant, tésztácskák | Univerzális serpenyő | 3 |  | 170-190 | - | - | 30-35 |
| Croissant, tésztácskák | Sütőtepsi | 3 |  | 180-200 | - | 1 | 20-25 |
| Zsemle, bagett, felfrissítés | Rostély | 2 |  | 160-170 | - | - | 10-20 |

Pirítás

| | | | | | | | |
|--------------------------------------|---------|---|---|---------|---|---|-------|
| Pirítás készítése, 4 darab | Rostély | 3 |  | 190-210 | - | - | 10-15 |
| Pirítás feltéttel, 12 darab | Rostély | 3 |  | 230-250 | - | - | 10-15 |
| Pirítás 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 tepsi méretére vágja le.

Mélyhűtött termékek

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

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

Javasolt beállítási értékek

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

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

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

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

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

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

Használt fűtési módok:

- 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 | Betölési magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Gőzintenzitás | Időtartam, perc |
|---------------------------------|----------------------------------|-------------------|------------|-----------------|---------------|-----------------|
| Pizza | | | | | | |
| Pizza, friss | Sütőtepsi | 3 | | 200-220 | - | 25-35 |
| Pizza, friss, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 | | 180-200 | - | 35-45 |
| Pizza, friss, vékony tésztával | Pizzatepsi | 2 | | 220-230 | - | 20-30 |
| Pizza, hűtött | Rostély | 3 | | 190-210 | - | 10-15 |
| Pizza, fagyasztott | | | | | | |
| Pizza vékony tésztával, 1 darab | Rostély | 3 | | 190-210 | - | 15-20 |
| Pizza vékony tésztával, 2 darab | Univerzális serpenyő + rostély | 3+1 | | 190-210 | - | 20-25 |
| Pizza vastag tésztával, 1 darab | Rostély | 3 | | 180-200 | - | 20-25 |
| Pizza vastag tésztával, 2 darab | Univerzális serpenyő + rostély | 3+1 | | 190-210 | - | 20-30 |
| Pizzás bagett | Rostély | 3 | | 200-220 | - | 15-20 |
| Minipizzák | Univerzális serpenyő | 3 | | 180-200 | - | 15-20 |
| Minipizzák, Ø 7 cm, 4 szinten | 4 rostély | 5+3+2+1 | | 180-200* | - | 20-30 |

* előmelegítés

| Étel | Tartozékok | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Gőzintenzitás | Időtartam, perc |
|----------------------------------|----------------------------------|-------------------|------------|-----------------|---------------|-----------------|
| Pikáns sütemény és quiche | | | | | | |
| 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 | - | 40-50 |
| Francia lepény | Univerzális serpenyő | 3 | | 280-300* | - | 10-18 |
| Francia lepény | Univerzális serpenyő | 2 | | 200-220* | 2 | 15-25 |
| Pirog | Felfújta 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

Felfújta és szuflé

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

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

Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

Egy szinten formákban vagy az univerzális serpenyőben készíthet ételt.

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

Felfújta készítéséhez használjon hozzáadott gőzt. Ezeknél nincs szükség vízfürdőre.

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

Tartozékok

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

Rostély

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

Univerzális serpenyő

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

Edény

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

Utasítás: A sütési idők nem rövidíthetők le magasabb hőmérséklet alkalmazásával. A felfújta csak kívül sült meg, de belül nem lenne átsülvé.

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

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

| Felfújta és szuflék | Edény / Tartozék | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Gőz erőssége | Időtartam, perc |
|-------------------------------------|------------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Felfújta, pikáns, főzött hozzávalók | Felfújta forma | 2 | | 200-220 | - | 30-50 |
| Felfújta, pikáns, főzött hozzávalók | Felfújta forma | 2 | | 150-170 | 2 | 40-50 |
| Felfújta, édes | Felfújta forma | 2 | | 170-190 | - | 40-60 |

| Felfújtak és szüflék | Edény / Tartozék | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Gőz erőssége | Időtartam, perc |
|--|--------------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|-----------------|
| 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 |
| Szüflé | Felfújtforma | 2 | | 160-180* | - | 35-45 |
| Szüflé | Felfújtforma | 2 | | 170-180 | 2 | 30-40 |
| Szüflé | Egyadagos forma | 2 | | 170-190 | - | 65-75 |

Szárnyasok

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

Sütés rostélyon

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

Tolja be az univerzális serpenyőt a ráhelyezett rostéllyal a megadott betolási magasságra. Ügyeljen arra, hogy a rostély megfelelően helyezkedjen el az univerzális serpenyőn. → "Tartozékok" a(z) 13. Oldalon

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

Sütés edényben

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

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

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

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

Nyitott edény

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

Zárt edény

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

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

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

Sütés hozzáadott gőzzel

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

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

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

Roston sütés

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

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

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

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

Utasítások

- A grillfűtőttest mindig bekapcsol és kikapcsol, ez normális. A be-/kikapcsolás gyakorisága a beállított 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) 23. Oldalon

Javasolt beállítási értékek

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

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 |
|---|----------------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|--------------|-----------------|
| Csirke | | | | | | | |
| Csirke, 1 kg | Rostély | 2 | | 200-220 | - | - | 60-70 |
| Csirke, 1 kg | Rostély | 2 | | 190-210 | - | 2 | 50-60 |
| Csirkemellfilé, 150 g/db (grillezés) | Rostély | 4 | | - | 3* | - | 15-20 |
| Csirkeaprólék, 250 g/db | Rostély | 3 | | 220-230 | - | - | 30-35 |
| Csirkeaprólék, 250 g/db | Rostély | 3 | | 200-220 | - | 2 | 30-45 |
| Csirke alsócomb, csirkedarabok, fagyasztott | Univerzális serpenyő | 3 | | 190-210 | - | - | 20-25 |
| Jérce, 1,5 kg | Rostély | 2 | | 200-220 | - | - | 70-90 |
| Jérce, 1,5 kg | Rostély | 2 | | 180-200 | - | 2 | 65-75 |
| Kacsa és liba | | | | | | | |
| Kacsa, 2 kg | Rostély | 1 | | 180-200 | - | - | 90-110 |
| Kacsa, 2 kg | Rostély | 2 | | 150-160 | - | 2 | 70-90 |
| | | | | 180-190 | - | - | 30-40 |
| Kacsamell, 300 g/db | Rostély | 3 | | 230-250 | - | - | 25-30 |
| Kacsamell, 300 g/db | Rostély | 3 | | 220-240 | - | 2 | 25-30 |
| Liba, 3 kg | Rostély | 2 | | 160-180 | - | - | 120-150 |
| Liba, 3 kg | Rostély | 2 | | 130-140 | - | 2 | 110-120 |
| | | | | 150-160 | - | 2 | 20-30 |
| | | | | 170-180 | - | - | 30-40 |
| Libacomb, 350 g/db | Rostély | 2 | | 210-230 | - | - | 40-50 |
| Libacomb, 350 g/db | Rostély | 3 | | 190-200 | - | 2 | 45-55 |

* 5 perc előmelegítés

| Étel | Edény / Tartozék | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Grillfokozat | Gőz erőssége | Időtartam, perc |
|-------------------------------|------------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|--------------|-----------------|
| Pulyka | | | | | | | |
| Bébi pulyka, 2,5 kg | Rostély | 2 | | 180-200 | - | - | 70-90 |
| Bébi pulyka, 2,5 kg | Rostély | 2 | | 140-150 | - | 2 | 70-80 |
| | | | | 170-180 | - | - | 20-30 |
| Pulykamell csont nélkül, 1 kg | Fedett edény | 2 | | 240-260 | - | - | 80-100 |
| Pulykacomb csonttal, 1 kg | Rostély | 2 | | 180-200 | - | - | 80-100 |
| Pulykacomb csonttal, 1 kg | Rostély | 2 | | 170-180 | - | 2 | 80-100 |
| * 5 perc előmelegítés | | | | | | | |

Hús

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

Sütés és párolás

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

A sertés bőrét keresztirányban vágja 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) 13. 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 sütoedényben

készít húst, valamivel több folyadékra van szükség, mint az üvegedények esetében.

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

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

Vegye figyelembe a sütoedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

Nyitott edény

Hús és szárnyas sütséséhez lehetőleg magas sütoformát használjon. Helyezze a formát a rostélyra. Ha nincs megfelelő edénye, használja az univerzális serpenyőt.

Zárt edény

A sütoér zárt edény használata esetén sokkal tisztább marad. Ügyeljen arra, hogy a sütoedény 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 sütoében is ropogósra sülhet. Ehhez üvegfedős sütoét használjon, és állítson be magasabb hőmérsékletet.

Sütés és párolás hozzáadott gőzzel

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

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

A sültet nem kell megfordítania.

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

Roston sütés

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

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

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

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

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

Utasítások

- A grillfűtőtest mindig bekapcsol és kikapcsol, ez normális. A be-/kikapcsolás gyakorisága a beállított 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) 23. Oldalon

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban számos húsféltelhez 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 található a táblázatok után.

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

Használt fűtési módok:

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

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 |
|--|--------------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|--------------|-----------------|
| Sertéshús | | | | | | | |
| Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg | Fedő nélküli edény | 2 | | 180-190 | - | - | 110-130 |
| Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg | Fedő nélküli edény | 2 | | 180-190 | - | 1 | 110-130 |
| Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg | Rostély | 2 | | 190-200 | - | - | 130-140 |
| Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg | Fedő nélküli edény | 2 | | 100 | - | 3 | 25-30 |
| | | | | 170-180 | - | 1 | 70-90 |
| | | | | 200-210 | - | - | 20-25 |
| 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 |
| Füstölt karaj csonttal, 1 kg (kevés víz hozzáadásával) | Fedett edény | 2 | | 210-230 | - | - | 70-90 |

* előmelegítés

** megfordítás nélkül

*** nem kell előmelegíteni

| Étel | Edény / Tartozék | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Grillfokozat | Gőz erőssége | Időtartam, perc |
|---|--------------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|--------------|-----------------|
| Füstölt tarja csonttal, 1 kg | Fedő nélküli edény | 2 | | 160-170 | - | 1 | 70-80 |
| Sertés steak, 2 cm vastag | Rostély | 5 | | - | 2 | - | 16-20 |
| Sertés szűzermék, 3 cm vastag (5 perc 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 |
| Sült hátszín, közepes, 1,5 kg | Rostély | 2 | | 220-230 | - | - | 60-70 |
| Sült hátszín, közepes, 1,5 kg | Fedő nélküli edény | 2 | | 190-200 | - | 1 | 65-80 |
| Steak, 3 cm vastag, közepes*** | Rostély | 3 | | - | 3 | - | 15-20 |
| Hamburger, 3-4 cm magas | Rostély | 4 | | - | 3 | - | 25-30 |

Borjúhús

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

Báránhús

| | | | | | | | |
|---|--------------------|---|--|----------|---|---|-------|
| Báránycsont csont nélkül, közepes, 1,5 kg | Fedő nélküli edény | 2 | | 170-190 | - | - | 50-80 |
| Báránycsont 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 |
|--------------|---------|---|--|---|---|---|-------|

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

** megfordítás nélkül

*** nem kell előmelegíteni

Tipppek sütéshez, pároláshoz és grillezéshez

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

Hal

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

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

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

Sütés és grillezés rostélyon

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

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

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

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

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

Utasítások

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

Sütés és párolás edényben

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

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

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

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

Nyitott edény

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

Zárt edény

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

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

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

A hal egy zárt sütőben is ropogósra süllhet. Ehhez üvegedős 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.

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) 23. 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 ½-2/3 részének letelte után fordítsa meg.

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

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

Használt fűtési módok:

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

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 |
|---|----------------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|--------------|-----------------|
| Hal | | | | | | | |
| Hal egészben, grillezve, 300 g, pl. pisztráng | Rostély | 2 | | 170-190 | - | - | 20-30 |
| Hal, sült, egész, 300 g, pl. pisztráng | Univerzális serpenyő | 2 | | 170-180 | - | 1 | 15-20 |
| | | | | 160-170 | - | - | 5-10 |
| Hal egészben, grillezve, 1,5 kg, pl. lazac | Rostély | 2 | | 170-190 | - | - | 30-40 |
| Halfilé | | | | | | | |
| Halfilé, natúr, grillezve | Rostély | 4 | | - | 1* | - | 15-25 |
| Halkotlett | | | | | | | |
| Halkotlett, 3 cm vastag** | Rostély | 4 | | - | 3 | - | 10-20 |
| Hal, fagyasztott | | | | | | | |
| 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 |
| Halrudacs kák (közben fordítsa meg) | Univerzális serpenyő | 3 | | 200-220 | - | - | 20-30 |
| * előmelegítés | | | | | | | |
| ** az univerzális serpenyőt tolja be alá a 2. betolási magasságra | | | | | | | |

Köreték és zöldségek

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

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

Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

Ételkészítés egy szinten

Igazodjon a táblázatban feltüntetett értékekhez.

Ételkészítés két szinten

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 egyvel magasabbra.

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

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

Használt fűtési módok:

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

A gőzintenzitás fokozatai a táblázatban számokkal vannak megadva:

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

| Étel | Tartozékok | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Grillfokozat | Gőzintenzitás | Időtartam, perc |
|-------------------------------------|----------------------------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|---------------|-----------------|
| Zöldséges ételek | | | | | | | |
| Grillezett zöldség | Univerzális serpenyő | 5 | | - | 3 | - | 10-15 |
| Burgonya | | | | | | | |
| Sült burgonya, félbevágva | Univerzális serpenyő | 3 | | 160-180 | - | - | 45-60 |
| Sült burgonya, félbevágva | Univerzális serpenyő | 3 | | 180-190 | - | 1 | 40-50 |
| Burgonyatermékek, fagyasztva | | | | | | | |
| Burgonyaröszt | Univerzális serpenyő | 3 | | 200-220 | - | - | 25-35 |
| Burgonyatászkák, töltve | Univerzális serpenyő | 3 | | 190-210 | - | - | 20-30 |
| Krokkett | Univerzális serpenyő | 3 | | 200-220 | - | - | 25-35 |
| Hasábburgonya | Univerzális serpenyő | 3 | | 190-210 | - | - | 25-35 |
| Hasábburgonya, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 | | 190-210 | - | - | 30-40 |

Joghurt

A készülékkel saját maga is készíthet joghurtot.

Joghurt készítése

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

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

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

Alkalmazott fűtési mód:

- Kelesztési fokozat

| Étel | Tartozékok | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam órában |
|---------|-----------------|-------------------|------------|-----------------|------------------|
| Joghurt | Egyadagos forma | Sütőtér alja | | 35-40 | 5-6 |

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 főznievaló 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 sűtés közbeni nyitogatása és az előmelegítés ezt a hatást csökkenti.

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

Tolja be az ételeket a hideg, üres sütőtérbe. Forró levegő Eco esetén 125 és 275 °C közötti hőmérsékletet, Felső/alsó fűtés Eco esetén pedig 150 és 250 °C közötti hőmérsékletet válasszon. Sűtés

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

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

Az energiahatékonysági osztály meghatározására a Forró levegő fűtési mód használatával került sor.

Tartozékok

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

Rostély

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

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

Sütőformák és edények

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

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

A fehérbádoggal, kerámia és üveg 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 |
|--|----------------------------------|-------------------|---|-----------------|-----------------|
| Sütemények formában | | | | | |
| Kevert tésztából készült sütemény formában | Koszorú/négyszögletes sütőforma | 2 |  | 140-160 | 60-80 |
| Tortalap kevert tésztából | Tortalapforma | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Piskótalap, 2 tojásos | Tortalapforma | 2 |  | 150-170 | 20-30 |
| Piskótatorta, 3 tojásos | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm | 2 |  | 160-170 | 30-45 |
| Piskótatorta, 6 tojásos | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm | 2 |  | 150-160 | 50-60 |
| Kelt kuglóf | Kuglófforma | 2 |  | 150-170 | 50-70 |
| Sütemények tepsiiben | | | | | |
| Kevert tésztából készült sütemény száraz töltelékkel | Sütőtepsi | 3 |  | 150-170 | 25-40 |
| Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel | Sütőtepsi | 3 |  | 170-180 | 25-35 |
| Piskótatekerces | Sütőtepsi | 3 |  | 180-190 | 15-20 |
| Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú | Sütőtepsi | 3 |  | 160-170 | 25-35 |
| Kelt tészta száraz töltelékkel | Sütőtepsi | 3 |  | 160-180 | 15-20 |
| Aprósütemény | | | | | |
| Muffin | Muffin sütőforma | 2 |  | 160-180 | 15-25 |
| Teasütemény | Sütőtepsi | 3 |  | 150-160 | 25-35 |
| Leveles tésztából készült sütemény | Sütőtepsi | 3 |  | 170-190 | 20-35 |
| Égetett tésztából készült sütemény | Sütőtepsi | 3 |  | 200-220 | 35-45 |
| Aprósütemény | Sütőtepsi | 3 |  | 140-160 | 15-30 |
| Kinyomós sütemény | Sütőtepsi | 3 |  | 140-150 | 25-35 |
| Kelt tésztából készült aprósütemény | Sütőtepsi | 3 |  | 160-180 | 25-35 |
| Kenyer és zsemle | | | | | |
| Kevert kenyér, 1,5 kg | Négyszögletes sütőforma | 2 |  | 200-210 | 35-45 |
| Lepénykenyér | Univerzális serpenyő | 3 |  | 250-275 | 15-20 |
| Zsemle, édes, friss | Sütőtepsi | 3 |  | 170-190 | 15-20 |
| Zsemle, friss | Sütőtepsi | 3 |  | 180-200 | 20-30 |
| Hús | | | | | |
| Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg | Fedő nélküli edény | 2 |  | 180-190 | 120-140 |
| 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 |
|--|------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| Hal | | | | | |
| Hal, párolt, egész, 300 g, pl. pisztráng | Fedett edény | 2 | | 190-210 | 25-35 |
| Hal, párolt, egész, 1,5 kg, pl. lazac | Fedett edény | 2 | | 190-210 | 45-55 |
| Halfilé, natúr, párolt | Fedett edény | 2 | | 190-210 | 15-25 |

Akrilamid az élelmiszerekben

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

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

Tippek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

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

Kímélő párolás

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

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

Előnye: Önnek nagy 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 sütőtér és az edényt kb. 15 percig jól átmelegedni.

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

Javasolt beállítási értékek

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

Alkalmazott fűtési mód:

- Kímélő párolás

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

Szárnyasok

| | | | | | | |
|----------------------------------|--------------------|---|--|-----|-----|-------|
| Kacsamell, enyhén sütv, 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 megsült 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
- 3 rostély: 5., 3. és 1. szint
- 4 rostély: 5., 3., 2. 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

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

Befőzés

A készülékben zöldséget és gyümölcsöt is befőzhet.

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

Poharak

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

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

A befőttesüvegek a befőzés alatt a sütőtérben nem érhetnek egymáshoz.

A gyümölcs és a zöldség előkészítése

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

A gyümölcsöt, ill. zöldséget fajtájának megfelelően hámozza meg, magozza ki és aprítsa fel, majd töltsse a 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

Zöldségek

A befőttesüvegekben lévő zöldséget öntse fel forró, felforralt vízzel.

Törölje le az üvegek szélét, mindenképpen legyenek tiszták. Minden üvegre tegyen egy nedves gumigyűrűt, majd a fedelet. Az üvegeket csatokkal zárja le. Ugy állítsa az üvegeket az univerzális serpenyőbe, hogy azok ne érjenek egymáshoz. Öntsön 500 ml forró vizet (kb. 80 °C) az univerzális serpenyőbe. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

A befőzés befejezése

Gyümölcs

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

Zöldségek


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





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

Javasolt beállítási értékek

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  4D forró levegő

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

Tészta kelesztése Kelesztési fokozattal

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

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

Egyben sült tészta

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

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

Darabokban sült tészta


A süteményt helyezze a táblázatban megadott betolási magasságra.











Sütés előtt törölje ki a nedvességet a sütőtérből.

Javasolt beállítási értékek

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  Kelesztési fokozat

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

| Étel | Edény / Tartozék | Betolási magasság | Fűtési mód | Lépés | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|--------|----------------------|-------------------|------------|---------------------------|-----------------|-----------------|
| Zsemle | Keverőtál | 2 | | Egyben süített tészta | 35-40 | 30-40 |
| | Univerzális serpenyő | 2 | | Darabokban süített tészta | 35-40 | 15-25 |

Felolvasztás

A Felolvasztás fűtési mód mélyhűtött gyümölcs, zöldség és sütemény felolvasztására alkalmas. Hús, szárnyas és hal legjobban a hűtőszekrényben olvasható fel.

Használja a felolvasztáshoz az alábbi betolási magasságokat:

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

Javasolt beállítási értékek

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

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

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

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

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

Alkalmazott fűtési mód:

- Felolvasztás

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

Melegítés

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

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

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

Az ételeket ne fedje le melegítés közben.

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

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

Javasolt beállítási értékek












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

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

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  Melegítés

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

Melegen tartás

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

Vizes piskóta

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

Utasítások

- A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.
- Vegye figyelembe a táblázatok előmelegítésre vonatkozó útmutatásait. A beállított értékek gyorsfelfűtés nélkül értendők.
- 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 |
|---|-----------------------------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Sütés | | | | | | |
| Kinyomós sütemény | Sütőtepsi | 3 | | 140-150* | - | 25-40 |
| Kinyomós sütemény | Sütőtepsi | 3 | | 140-150* | - | 25-40 |
| Kinyomós sütemény, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 | | 140-150* | - | 30-40 |
| Kinyomós sütemény, 3 szinten | Sütőtepsik + univerzális serpenyő | 4+3+1 | | 130-140* | - | 35-55 |
| Teasütemény | Sütőtepsi | 3 | | 160* | - | 20-30 |
| Teasütemény | Sütőtepsi | 3 | | 150* | - | 25-35 |
| Teasütemény, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 | | 150* | - | 25-35 |
| Teasütemény, 3 szinten | Sütőtepsik + univerzális serpenyő | 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** | - | 30-40 |
| Vizes piskóta | Kapcsos kerek sütőforma Ø 26 cm | 2 | | 150-160 | 1 | 10 |
| | | | | | - | 20-25 |
| Vizes piskóta, 2 szinten | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm | 3+1 | | 150-170** | - | 30-50 |
| Almás lepény | 2 db feketebádog forma Ø 20 cm | 2 | | 170-180 | - | 60-80 |
| Almás lepény | 2 db feketebádog forma Ø 20 cm | 2 | | 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 „gyorsfelfűtés” funkciót | | | | | | |
| ** melegítse elő, ne használja a „gyorsfelfűtés” funkciót | | | | | | |

Roston sütés

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  Grill, nagy felület

| Étel | Tartozékok | Betolási magasság | Fűtési mód | Grillfokozat | Időtartam, perc |
|--------------------------------|------------|-------------------|---|--------------|-----------------|
| Roston sütés | | | | | |
| 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



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

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



9001141117

980524