



**BOSCH**

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



# Beépíthető sütő

**CSG656B.1**

**[hu]**

Használati utasítás

Beépíthető sütő



# Tartalomjegyzék

|                                                                                     |                                                            |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-----------|
|     | <b>Rendeltetésszerű használat</b> .....                    | <b>4</b>  |
|     | <b>Fontos biztonsági előírások</b> .....                   | <b>5</b>  |
|                                                                                     | Általános .....                                            | 5         |
|                                                                                     | Gőz .....                                                  | 6         |
|                                                                                     | Tisztítási funkció .....                                   | 6         |
|     | <b>A sérülések okai</b> .....                              | <b>6</b>  |
|                                                                                     | Általános .....                                            | 6         |
|                                                                                     | Gőz .....                                                  | 7         |
|     | <b>Környezetvédelem</b> .....                              | <b>7</b>  |
|                                                                                     | Energiamegtakarítás .....                                  | 7         |
|                                                                                     | Környezetbarát ártalmatlanítás .....                       | 8         |
|     | <b>A készülék megismerése</b> .....                        | <b>9</b>  |
|                                                                                     | Kezelőfelület .....                                        | 9         |
|                                                                                     | Kezelőelemek .....                                         | 9         |
|                                                                                     | Kijelző .....                                              | 10        |
|                                                                                     | Üzemmodok .....                                            | 10        |
|                                                                                     | Fűtési módok .....                                         | 11        |
|                                                                                     | Gőz .....                                                  | 12        |
|                                                                                     | További információk .....                                  | 12        |
|                                                                                     | A sütőtér funkciói .....                                   | 12        |
|                                                                                     | Víztartály .....                                           | 12        |
|   | <b>Tartozékok</b> .....                                    | <b>13</b> |
|                                                                                     | Mellékelt tartozékok .....                                 | 13        |
|                                                                                     | Tartozék behelyezése .....                                 | 13        |
|                                                                                     | Speciális tartozékok .....                                 | 14        |
|   | <b>Az első használat előtt elvégzendő tennivalók</b> ..... | <b>15</b> |
|                                                                                     | Az első üzembe helyezés előtt .....                        | 15        |
|                                                                                     | Az első üzembe helyezés .....                              | 15        |
|                                                                                     | A készülék kalibrálása és a sütőtér tisztítása .....       | 15        |
|                                                                                     | A tartozékok tisztítása .....                              | 16        |
|   | <b>A készülék kezelése</b> .....                           | <b>16</b> |
|                                                                                     | A készülék be- és kikapcsolása .....                       | 16        |
|                                                                                     | Üzemmod indítása .....                                     | 16        |
|                                                                                     | Üzemmod beállítása .....                                   | 17        |
|                                                                                     | Fűtési mód és hőmérséklet beállítása .....                 | 17        |
|                                                                                     | Gyors felfűtés .....                                       | 17        |
|   | <b>Gőz</b> .....                                           | <b>18</b> |
|                                                                                     | Zajok .....                                                | 18        |
|                                                                                     | Gőzben párolás .....                                       | 18        |
|                                                                                     | Gőzölős sütés – főzés hozzáadott gőzzel .....              | 19        |
|                                                                                     | Melegítés .....                                            | 19        |
|                                                                                     | Kelesztési fokozat .....                                   | 19        |
|                                                                                     | Felolvasztás .....                                         | 20        |
|                                                                                     | A víztartály feltöltése .....                              | 20        |
|                                                                                     | Minden gőzölős üzemmod után .....                          | 21        |
|    | <b>Időfunkciók</b> .....                                   | <b>23</b> |
|                                                                                     | Időtartam beállítása .....                                 | 23        |
|                                                                                     | Befejezés beállítása .....                                 | 23        |
|                                                                                     | A jelzőóra beállítása .....                                | 24        |
|    | <b>Gyerekszár</b> .....                                    | <b>25</b> |
|                                                                                     | Bekapcsolás és kikapcsolás .....                           | 25        |
|    | <b>Alapbeállítások</b> .....                               | <b>25</b> |
|                                                                                     | Alapbeállítások megváltoztatása .....                      | 25        |
|                                                                                     | Az alapbeállítások listája .....                           | 25        |
|                                                                                     | Áramkimaradás .....                                        | 26        |
|                                                                                     | Az idő módosítása .....                                    | 26        |
|    | <b>Sabbat beállítása</b> .....                             | <b>27</b> |
|                                                                                     | Sabbat beállítás elindítása .....                          | 27        |
|    | <b>Tisztítószer</b> .....                                  | <b>27</b> |
|                                                                                     | Megfelelő tisztítószer .....                               | 27        |
|                                                                                     | Sütőtér felületei .....                                    | 28        |
|                                                                                     | Készülék tisztántartása .....                              | 29        |
|   | <b>Tisztítási funkció</b> .....                            | <b>29</b> |
|                                                                                     | EcoClean .....                                             | 29        |
|                                                                                     | Vízkömentesítés .....                                      | 30        |
|  | <b>Tartók</b> .....                                        | <b>31</b> |
|                                                                                     | Állványok ki- és beakasztása .....                         | 31        |
|  | <b>A készülék ajtaja</b> .....                             | <b>32</b> |
|                                                                                     | A készülék ajtajának ki- és beakasztása .....              | 32        |
|                                                                                     | Ajtóburkolat levétele .....                                | 33        |
|                                                                                     | Ajtólapok ki- és beszerelése .....                         | 33        |
|  | <b>Üzemzavar – mi a teendő?</b> .....                      | <b>34</b> |
|                                                                                     | Saját kezű zavarelhárítás .....                            | 34        |
|                                                                                     | Maximális időtartam .....                                  | 35        |
|                                                                                     | Sütőtérlámpák .....                                        | 35        |
|  | <b>Vevőszolgálat</b> .....                                 | <b>36</b> |
|                                                                                     | E-szám és FD-szám .....                                    | 36        |
|  | <b>Ételek</b> .....                                        | <b>36</b> |
|                                                                                     | Beállítási tanácsok .....                                  | 36        |
|                                                                                     | Étel kiválasztása .....                                    | 37        |
|                                                                                     | Étel beállítása .....                                      | 37        |

**Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek. . . . . 38**

|                                                   |    |
|---------------------------------------------------|----|
| Szilikonformák . . . . .                          | 38 |
| Sütemények és aprósütemények . . . . .            | 38 |
| Kenyér- és zsemlefélék . . . . .                  | 41 |
| Pizza, quiche és pikáns sütemények . . . . .      | 43 |
| Felfújt és szuflé . . . . .                       | 45 |
| Szárnyasok. . . . .                               | 46 |
| Hús. . . . .                                      | 48 |
| Hal . . . . .                                     | 51 |
| Zöldség, köretek és tojás. . . . .                | 53 |
| Desszert. . . . .                                 | 55 |
| Menü főzése. . . . .                              | 56 |
| Eco fűtési módok. . . . .                         | 57 |
| Akrilamid az élelmiszerekben. . . . .             | 58 |
| Kímélő párolás. . . . .                           | 59 |
| Aszalás. . . . .                                  | 60 |
| Befőzés és aszalás . . . . .                      | 60 |
| Üvegek fertőtlenítése és higiénia . . . . .       | 61 |
| Tészta kelesztése Kelesztési fokozattal . . . . . | 62 |
| Felolvasztás . . . . .                            | 62 |
| Melegítés . . . . .                               | 63 |
| Melegen tartás . . . . .                          | 64 |
| Próbaételek . . . . .                             | 64 |

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

**Rendeltetésszerű  
használat**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe. → "Tartozékok" a(z) 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 tartozékokra. Nehezezként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát. Csak a szükséges felületet bélelje ki sütőpapírral. A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.

#### Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

#### Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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

#### Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

## Tisztítási funkció

**⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!**

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

** A sérülések okai**

## Általános

**Figyelem!**

- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek, és a zománc megsérül.
- Alufólia: Az alufólia a sütőtérben nem érintkezhet az ajtólapal. Tartós elszíneződések keletkezhetnek az ajtólapon.
- 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 csipődjön be a készülék ajtajába. Még ha csak résnyire is marad nyitva az ajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek. Kizárólag magas páratartalommal való működtetés után hagyja a sütőteret nyitott ajtó mellett megszáradni.
- Gyümölcslé: A lédús gyümölcsös süteményekből ne tegyen túl sokat a sütőtepsibe. A gyümölcslé kifröcsköl a sütőtepsiből és eltávolíthatatlan foltokat hagy. Ha lehetséges, használja a mélyebb univerzális serpenyőt.
- Erősen szennyezett tömítés: ha a tömítés erősen szennyezett, a készülék ajtaja üzem közben nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán a tömítést.
- Készülék ajtaja mint ülő- vagy rakodófelület: Soha ne használja ülő- vagy rakodófelületként a készülék ajtaját. Ne tartson edényt vagy tartozékokat a készülék ajtaján.
- Tartozékok betolása: készüléktípustól függően a tartozékok megkarcolhatják az ajtólapot a készülék ajtajának becsukásakor. A tartozékokat ezért mindig ütközésig tolja be a sütőtérbe.
- A készülék szállítása: A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem tartja meg a készülék súlyát, és letörhet.

## Gőz

### Figyelem!

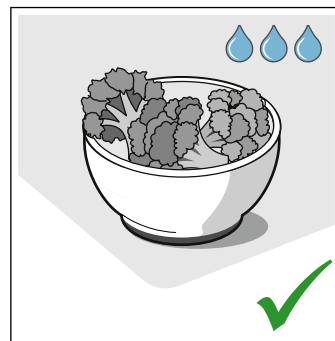
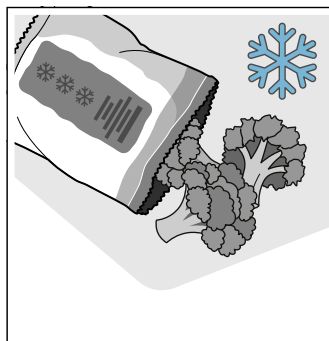
- Sütőformák: az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie. A szilikon sütőformák nem alkalmasak a gőzzel kombinált üzemmódhoz.
- Rozsdafoltos edény: Ne használjon rozsdafoltos edényt. A legkisebb rozsdafolt is a sütőtér korróziójához vezethet.
- Lecsepegő folyadékok: A lyukacsos párolóedényben történő gőzöléshez mindig helyezze az edény alá a sütőtepsit, az univerzális serpenyőt vagy a nemlyukacsos párolóedényt. Az elfogja 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 mosogatógépben. Ellenkező esetben a víztartály megsérül. A víztartályt egy puha törülőruhával és szokványos tisztítószerrel tisztítsa.

## Környezetvédelem

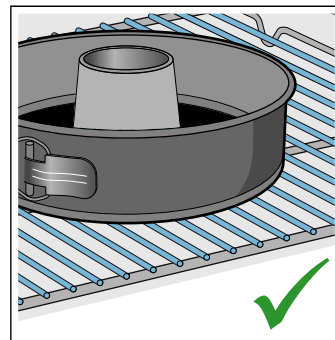
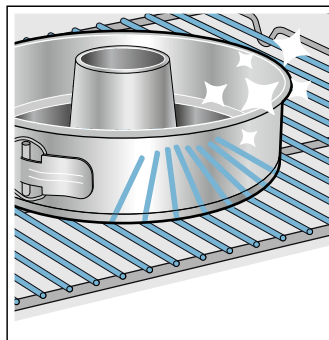
Új készüléke különösen hatékony energiafogyasztású. Itt ötleteket adunk Önnek ahhoz, hogyan takaríthat meg sütés közben energiát, és hogyan ártalmatlaníthatja készülékét megfelelően.

### Energiamegtakarítás

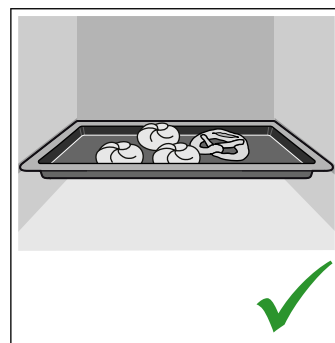
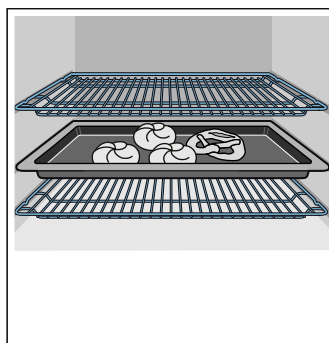
- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- A fagyasztott élelmiszereket hagyja kiolvadni, mielőtt a sütőtérbe teszi őket.



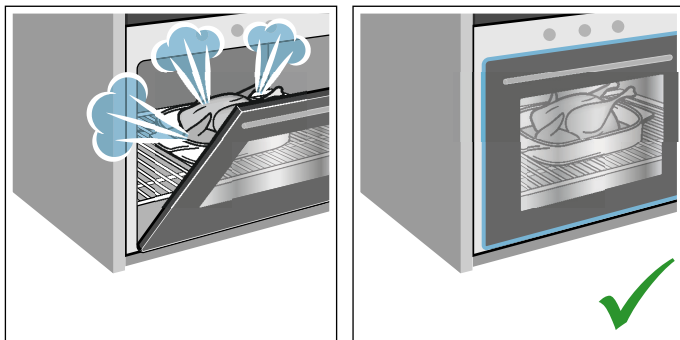
- Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománcozott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.



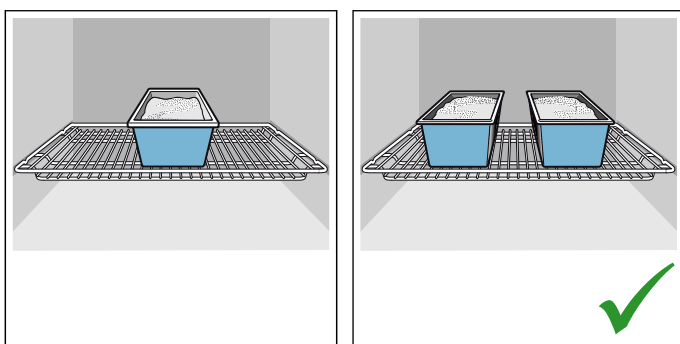
- Vegyen ki a sütőtérből minden olyan tartozékot, amelyre nincs szükség.



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



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



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

## Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



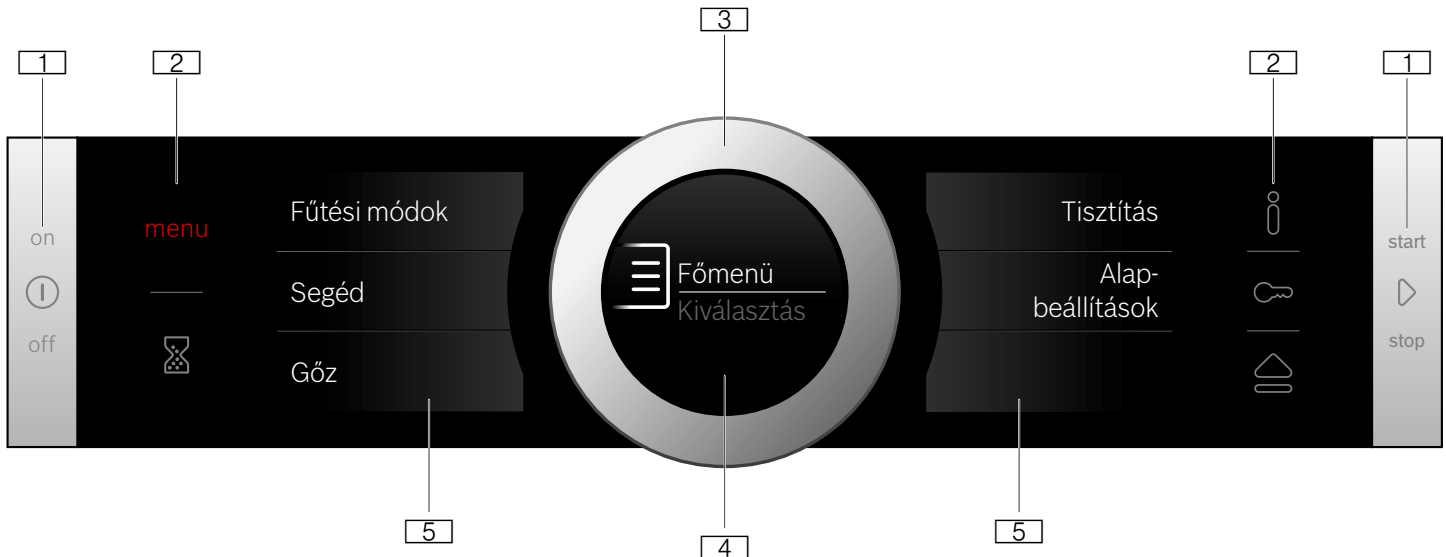
Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

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

## A készülék megismerése

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

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



### 1 Gombok

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

### 2 Érintőmezők

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

### 3 Kezelőgyűrű

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

### 4 Kijelző

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

### 5 Érintőkijelzők

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

## Kezelőelemek

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

## Kezelőfelület

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

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

### Gombok és érintőmezők

Az alábbiakban olvashatja a különféle gombok és érintőmezők rövid leírását.

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

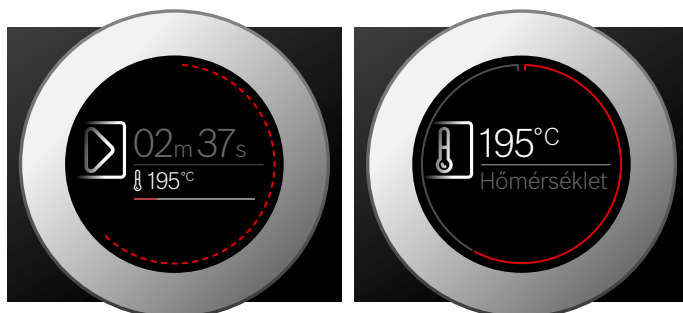
A legtöbb listánál a kezelőgyűrűt újra vissza kell forgatni az első vagy az utolsó pont elérése után.

## 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.<br>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 lejáró időtartam előtt minden másodpercben eltűnik egy szegmens.

## Hőmérséklet-kijelző

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

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Felfűtési vonal     | A hőmérséklet alatti vonal balról jobbra haladva piros lesz, minél inkább felhevül a sütőtér. Amikor a vonal teljes hosszában piros lesz, az előmelegítés során a készülék elérte az étel betolásához szükséges optimális időt.<br>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 fehérén 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<br>→ "A készülék kezelése" a(z) 16. Oldalon | Ételeinek optimális elkészítéséhez különféle finomhangolt fűtési módok állnak rendelkezésre.                        |
| Segéd<br>→ "Ételek" a(z) 36. Oldalon                     | Számos ételhez már megtalálhatók a megfelelő beprogramozott értékek.                                                |
| Gőz<br>→ "Gőz" a(z) 18. Oldalon                          | Ételeinek optimális elkészítéséhez különféle finomhangolt gőzlős fűtési módok állnak rendelkezésre.                 |
| Tisztítás<br>→ "Tisztítási funkció" a(z) 29. Oldalon     | A készülék tisztításához különféle tisztítási funkciók állnak rendelkezésre: EcoClean, Vízkömentesítés és Szárítás. |
| Alapbeállítások<br>→ "Alapbeállítások" a(z) 25. Oldalon  | Készülékének alapbeállításait saját elképzeléseihez igazíthatja.                                                    |

## Fűtési módok

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

| Fűtési mód                                                                                              | Hőmérséklet                                              | Használat                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  4D forró levegő *      | 30-250 °C                                                | Egy vagy több szinten való sütéshez.<br>A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.                                                                                                                                                                                                                                         |
|  Felső/alsó fűtés *     | 30-250 °C                                                | Hagyományos, egy szinten való sütéshez. Különösen alkalmas lédús töltelékkel készült süteményekhez.<br>A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől.                                                                                                                                                                                                                 |
|  Forró levegő Eco       | 30-250 °C                                                | Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez egy szinten, előmelegítés nélkül.<br>A ventilátor elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.<br>A fűtési mód 125 és 250 °C között a leghatékonyabb.<br>Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiahatékonysági osztály, valamint az energiafogyasztás meghatározására légkeringetési üzemmódban. |
|  Felső/alsó fűtés Eco   | 30-250 °C                                                | Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez.<br>A hő fentről és lentől áramlik.<br>A fűtési mód 150 és 250 °C között a leghatékonyabb.<br>Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiafogyasztás meghatározására hagyományos üzemmódban.                                                                                                                     |
|  Légkeverős grillezés * | 30-250 °C                                                | Szárnas, egész hal és nagyobb húsdarabok sütéséhez.<br>A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.                                                                                                                                                                                            |
|  Grill, nagy felület   | Grillfokozatok:<br>1 = gyenge<br>2 = közepes<br>3 = erős | Lapos grilleznivalók, például steak, virsli vagy pirítós grillezéséhez és csőben sütéshez.<br>A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.                                                                                                                                                                                                              |
|  Grill, kis felület   | Grillfokozatok:<br>1 = gyenge<br>2 = közepes<br>3 = erős | Kis mennyiségű steak, virsli vagy pirítós grillezéséhez és csőben sütéshez.<br>A grillfűtőtest alatt lévő középső felület felforrósodik.                                                                                                                                                                                                                            |
|  Pizzafokozat         | 30-250 °C                                                | Pizza és egyéb ételek elkészítéséhez, amelyek sok hőt igényelnek alulról.<br>Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körfűtőtest fűt.                                                                                                                                                                                                                                  |
|  Párolás              | 70-120 °C                                                | Enyhén átsütött, puha húsdarabok kíméletes és lassú párolásához nyitott edényben.<br>A hő alacsony hőmérsékletnél egyenletesen áramlik fentről és lentől.                                                                                                                                                                                                           |
|  Alsó fűtés           | 30-250 °C                                                | Vízfürdőben való főzéshez és utánsütéshez.<br>A hő alulról áramlik.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  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                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Gőzölés            | 30-100 °C   | Zöldségekhez, halhoz, köretekhez, gyümölcsaszaláshoz és blansírozáshoz                                                                                             |
|  Melegítés          | 80-180 °C   | Egytálételekhez és péksüteményekhez<br>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<br>A tészta lényegesen gyorsabban kel meg, mint szobahőmérsékleten. A tészta felszíne nem szárad ki.                        |
|  Felolvasztás       | 30-60 °C    | Zöldségekhez, húsokhoz, halakhoz és gyümölcsökhöz<br>A nedvesség révén a hő kímélő módon hat az ételekre. Az ételek nem száradnak ki, és nem torzul el az alakjuk. |

## További információk

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

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

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

## A sütőtér funkciói

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

### A készülék ajtajának kinyitása

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

### A sütőtér világítása

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

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

**Utasítás:** Az alapbeállításoknál megadhatja, hogy a sütőtér világítása ne kapcsoljon be működés közben.  
→ "Alapbeállítások" a(z) 25. Oldalon

### Hűtőventilátor

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

## Figyelem!

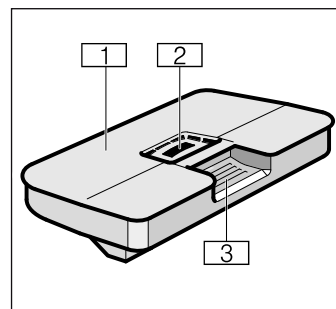
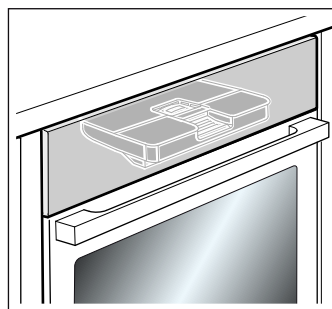
Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Különben a készülék túlmelegszik.

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

**Utasítás:** Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy a hűtőventilátor milyen hosszán működjön tovább.  
→ "Alapbeállítások" a(z) 25. Oldalon

## Víztartály

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



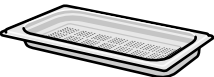
-  Tanksapka
-  Betöltőnyílás
-  A víztartály kivételére és betolására szolgáló fogantyú

## Tartozékok

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

### Mellékelt tartozékok

Készüléke a következő tartozékokkal van felszerelve:

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>Rostély</b><br>Edényekhez, sütemény- és felfújtformákhoz.<br>Sültékhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.                                                                                                                                              |
|    | <b>Univerzális serpenyő</b><br>Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültékhez.<br>Zsírfelfogó edényként is használhatja, ha közvetlenül a rostélyon grillez. Gőzzel működő üzemmódnál a lecsepegő víz felfogására is használható. |
|   | <b>Párolóedény, lyukacsos, S méret</b><br>Zöldség gőzöléséhez, bogyós gyümölcs aszálásához és felolvasztáshoz.                                                                                                                                                    |
|  | <b>Párolóedény, nemlyukacsos, S méret</b><br>Rizs, hüvelyes növények és gabona főzéséhez.                                                                                                                                                                         |
|  | <b>Párolóedény, lyukacsos, XL méret</b><br>Nagy mennyiség gőzöléséhez.                                                                                                                                                                                            |

Kizárólag eredeti tartozékokat használjon. Azok speciálisan a készülékhez készültek.

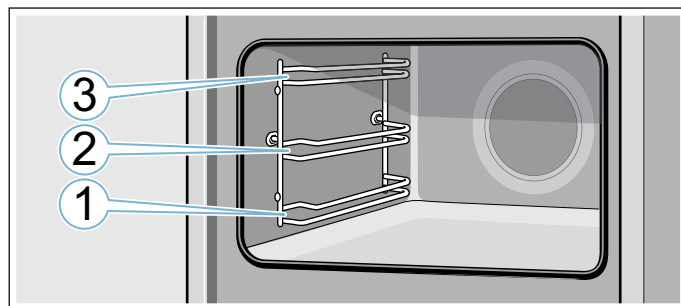
Tartozékokat a vevőszolgálatnál, szakkereskedésekben vagy interneten vásárolhat.

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

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

### Tartozék behelyezése

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



A tartozékot mindig a betolási magasság két vezetősínje közé tolja be.

A tartozékok kb. félig húzhatók ki anélkül, hogy kibillennének.

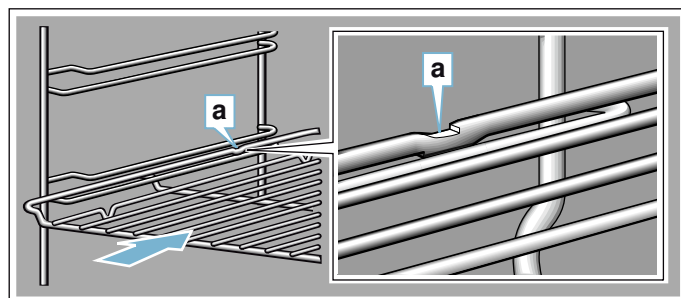
#### Utasítások

- 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

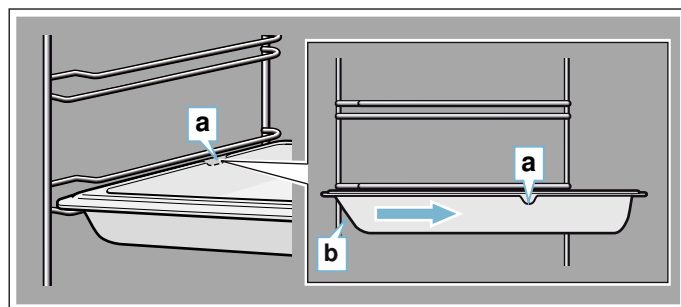
A tartozékok kb. félig kihúzhatók, amíg beakadnak. A beakasztás megakadályozza, hogy a tartozék kibillenjen, amikor kihúzza. A tartozékot megfelelően kell betolni a sütőtérbe, hogy a billenésgátló működjön.

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



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

A képen látható példa: univerzális serpenyő

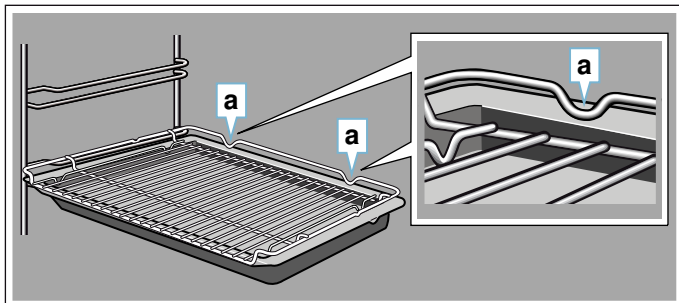


## Tartozékok kombinálása

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

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

A képen látható példa: univerzális serpenyő



Kis méretű párolóedények csak a rostélyon helyezhetők a sütőtérbe.

## Speciális tartozékok

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

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

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

→ "Vevőszolgálat" a(z) 36. Oldalon

### Kiegészítő tartozékok

#### Rostély

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

#### Univerzális serpenyő

Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sülttekhez.

Zsírlefogó edényként is használhatja, ha közvetlenül a rostélyon grillez.

#### Sütőtepsi

Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.

#### Betétrostély

Húsokhoz, szárnyasokhoz és halhoz.

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

#### Univerzális serpenyő tapadásgátló bevonattal

Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sülttekhez.

A sütemények és sültök könnyebben kivehetők az univerzális serpenyőből.

#### Sütőtepsi tapadásgátló bevonattal

Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.

A sütemény könnyebben levehető a sütőtepsiről.

#### Profi serpenyő betétrostéllyal

Nagyobb mennyiségek elkészítéséhez.

#### Profi serpenyő fedője

A fedővel a profi serpenyőből profi sütőedény lesz.

#### Pizzatepsi

Pizzához és nagy, kerek süteményekhez.

#### Grilltepsi

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

#### Sütőtégla

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

A sütőtéglat elő kell melegíteni az ajánlott hőmérsékletre.

#### Üveg sütőtál (5,1 liter)

Párolt ételekhez és felfújtakhoz.

Kifejezetten alkalmas az „Ételek” üzemmódhoz.

#### Üvegtál

Nagy sülttekhez, lédús süteményekhez és felfújtakhoz.

#### Párolóedény, lyukacsos, XL méret

Nagy mennyiség gőzöléséhez.

#### Párolóedény, lyukacsos, S méret

Zöldség gőzöléséhez, bogyós gyümölcsök levének kinyeréséhez és felolvasztáshoz.

#### Párolóedény, nemlyukacsos, S méret

Rizs, hüvelyes növények és gabona főzéséhez.

#### Porcelánedény, nemlyukacsos, S méret

Húsok, halak és zöldségek gőzöléséhez és tállalásához.

#### Porcelánedény, nemlyukacsos, L méret

Húsok, halak és zöldségek gőzöléséhez és tállalásához.

#### Kihúzórendszer, egyszeres

A 1. szinten lévő kihúzósinéssel a tartozék tovább kihúzható, anélkül, hogy megbillenne.

#### Díszlécek

A bútor polcának és a berendezések alaplemezeinek 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 vizet használatát ajánljuk.
- Ha kizárólag lágyított vizet használ, ez esetben beállíthatja a „lágyított” vízkeménységi tartományt.
- Ha ásványvizet használ, állítsa be a „4 nagyon kemény” vízkeménységi tartományt.
- Kizárólag szénsavmentes ásványvizet használjon.

| Vízkeménységi tartomány     | Beállítás        |
|-----------------------------|------------------|
| 0                           | 00 lágyított     |
| 1 (1,3 mmol/l értékig)      | 01 lágy          |
| 2 (1,3–2,5 mmol/l értékig)  | 02 közepes       |
| 3 (2,5–3,8 mmol/l értékig)  | 03 kemény        |
| 4 (3,8 mmol/l érték felett) | 04 nagyon kemény |

### Az első üzembe helyezés

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

**Utasítás:** Ezeket a beállításokat bármikor újra megváltoztathatja az alapbeállításokban.  
→ „Alapbeállítások” a(z) 25. Oldalon

### Nyelv beállítása

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

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

### Pontos idő beállítása

A pontos idő kezdő értéke „12:00”.

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

### Vízkeménység beállítása

Gyárilag a „nagyon kemény” vízkeménységi tartomány van beállítva.

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

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

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

### A készülék kalibrálása és a sütőtér tisztítása

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

#### Kalibrálás előkészítése

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

### A készülék kalibrálása és a sütőtér tisztítása

#### Utasítások

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

1. Az on/off ① gombbal kapcsolja be a készüléket.
2. Töltse fel a víztartályt.
3. Állítsa be a megadott fűtési módot, hőmérsékletet és időtartamot, majd kezdje meg a készülék üzemeltetését.

| Beállítások |         |
|-------------|---------|
| Fűtési mód  | Gőzölés |
| Hőmérséklet | 100 °C  |
| Időtartam   | 30 perc |

4. A kalibrálás után hajtsa végre a felfűtést.

### Figyelem!

#### Zománc sérülései

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

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

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

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

### Utasítások

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

## A tartozékok tisztítása

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



## A készülék kezelése

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

### A készülék be- és kikapcsolása

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

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

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

### A készülék bekapcsolása

Az on/off 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) 25. 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) 25. Oldalon

## Üzemmód indítása

Minden üzemmódot a start/stop ▷ gombbal kell elindítani.

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

### Üzemmód leállítása

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

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

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

## Üzem mód beállítása

A készülék bekapcsolása után megjelenik a beállított javasolt üzemmód.

Ha egy másik üzemmódot szeretne beállítani, menjen végig a 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 fehéren 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 elkezd fűteni.

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

**Utasítás:** A készüléken beállíthatja az üzemmód időtartamát és befejezését is. → "időfunkciók" a(z) 23. Oldalon

## Módosítás

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

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

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

## Gyors felfűtés

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

A gyors felfűtéshez használható fűtési módok a következők:

-  4D forró levegő
-  Felső/alsó fűtés

Ahhoz, hogy az étel egyenletesen puhuljon, csak akkor tegye be 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.



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

### Figyelmeztetés – Leforrázási veszély!

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

## Zajok

### Szivattyú

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

### Kezelőfelület

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

## Gőzben párolás

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

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

### Indítás

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

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

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

## Módosítás

A megszokott módon változtathatja a beállításokat.

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

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

## Menü főzése

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

## Gőzölős sütés – főzés hozzáadott gőzzel

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

A főznivaló

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

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

## Gőz erőssége

A hozzáadott gőznél különféle erősségek állnak rendelkezésre:

| 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 fehérén 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.

## Felolvasztás

Fagyasztott és mélyhűtött termékek felolvasztására használja a Felolvasztás  fűtési módot.

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

## Indítás

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

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

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

## Módosítás

A megszokott módon változtathatja a beállításokat.

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

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

## A víztartály feltöltése

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

Győződjön meg arról, hogy megfelelően beállította a vízkeménységi tartományt. → *"Alapbeállítások" a(z) 25. Oldalon*

### Figyelmeztetés – Sérülés- és tűzveszély!

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

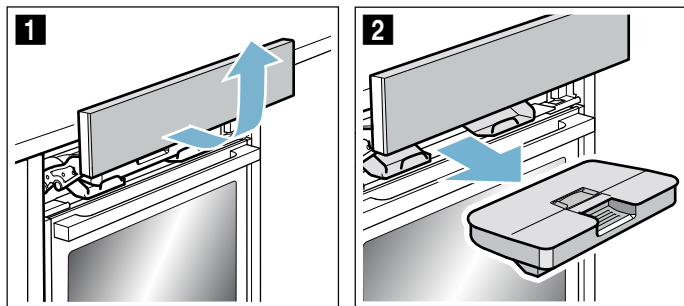
A készülék a teli víztartály ellenére utántöltésre szólíthat fel, vagy a gőzölős üzem 2 perc után megszakad. Szükség esetén keverje össze a szűrt vagy ásványmentesített vizet palackozott szénsavmentes ásványvízzel 1:1 arányban.

## Utasítások

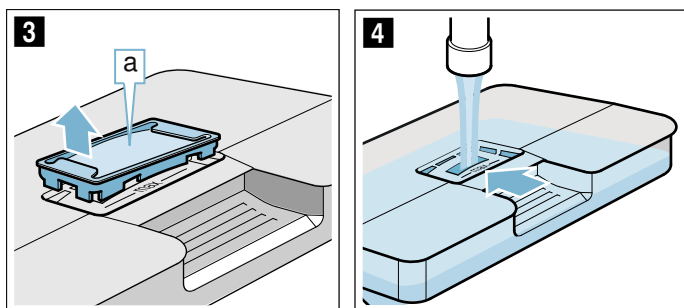
- Ha a víz nagyon kemény, akkor lágyított víz használatát ajánljuk.
- Ha kizárólag lágyított vizet használ, ez esetben beállíthatja a „lágyított” vízkeménységi tartományt.
- Ha ásványvizet használ, állítsa be a „4 nagyon kemény” vízkeménységi tartományt.
- Kizárólag szénsavmentes ásványvizet használjon.

1. Koppintson a  mezőre.  
A készülék automatikusan előretolja a kezelőfelületet.

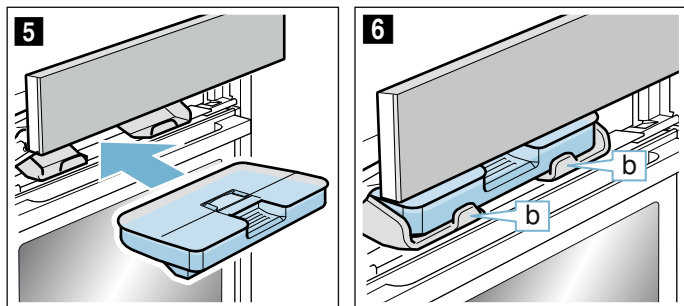
2. A kezelőfelületet húzza előre két kézzel, majd tolja felfelé, amíg be nem pattan (1. ábra).
3. Emelje ki a víztartályt, és vegye ki a helyéről (2. ábra).



4. Nyomja meg a fedelet a tömítés mentén, hogy ne folyjon ki víz a víztartályból.
5. Vegye ki az **a** burkolatot (3. ábra).
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 rögzítő **b** 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 Gőzben párolás, Melegítés, Kelesztési fokozat vagy Felolvasztás üzemmód közben kiürül, az üzemmód megszakad. Töltse fel a víztartályt.

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

## Minden gőzölős üzemmód után

### ⚠ Figyelmeztetés – Leforrázási veszély!

A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz 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 visszaszívattyúzza 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 emlékeztessen 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

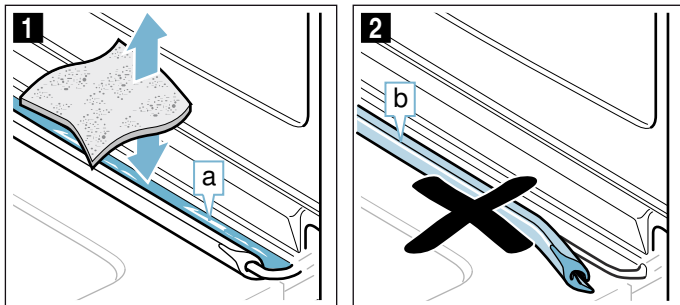
### Figyelem!

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

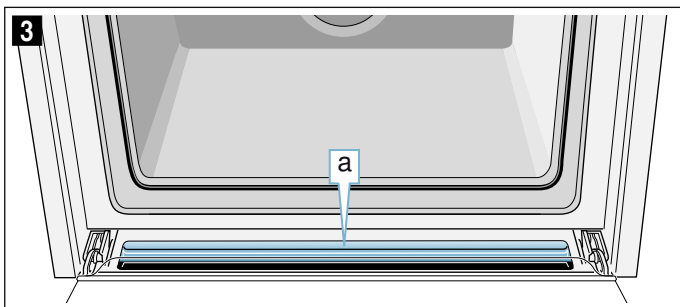
1. Nyissa a kezelőfelületet.
2. Vegye ki a víztartályt.
3. Óvatosan vegye le a víztartály fedelét.
4. Ürítse ki a víztartályt, tisztítsa meg mosogatószerrel, majd tiszta vízzel alaposan öblítse ki.
5. Puha törölkendővel törölje szárazra az összes alkatrészt.
6. Dörzsölje szárazra a fedél tömítését.
7. 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 kitörlésnél ügyeljen arra, hogy a tömítés **b** ne váljon le a vízgyűjtő mélyedésről (**2.** ábra).



A vízgyűjtő mélyedés **a** a sütőtér alatt található (**3.** ábra).



**Utasítás:** Ha a tömítés levált, helyezze a tömítést újból a vízgyűjtő mélyedésre. → "A készülék ajtaja" a(z) 32. Oldalon

### 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 ① gombbal kapcsolja be a készüléket.
4. Koppintson a **menu** mezőre. Megjelenik az üzemmódok listája.
5. Koppintson a „Tisztítás” szövegmezőre.
6. Koppintson a „Szárítás” szövegmezőre. Megjelenik az időtartam. Az időtartam nem módosítható.
7. A start/stop ▢ gombbal indítsa el az üzemmódot. A szárítás megkezdődik, majd 10 perc elteltével automatikusan befejeződik.
8. Nyissa ki és 1–2 percig hagyja nyitva a készülék ajtaját, hogy a nedvesség elpárologhasson a sütőtérből.

### A sütőtér kiszárítása kézzel

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

## Időfunkciók

A készülék különböző időfunkciókkal rendelkezik.

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

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

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

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

→ "Alapbeállítások" a(z) 25. Oldalon

### Időtartam beállítása

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

#### Beállítás

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

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

Maximum 23 óra és 59 perc állítható be.

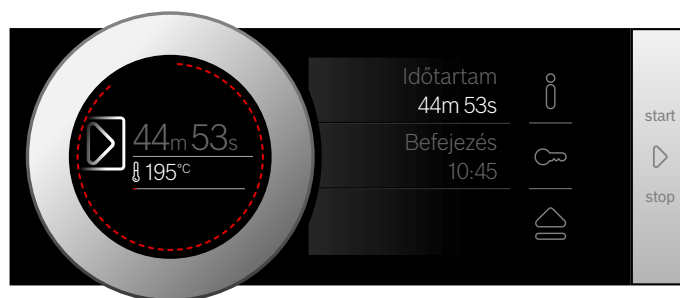
Példa az ábrán: a pontos idő 10:00, az időtartam 45 perc.

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

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



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



A készülék elkezd fűteni.

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

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

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

#### Módosítás és megszakítás

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

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

### Befejezés beállítása

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

#### Utasítások

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

## Beállítás

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

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

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



5. A start/stop 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.

## Gyerekzár

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

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

### Bekapcsolás és kikapcsolás

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

Nyomja le minden alkalommal kb. 4 másodpercig a  mezőt.

A kijelzőn megjelenik egy megerősítő üzenet.

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

## Alapbeállítások

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

### Alapbeállítások megváltoztatása

A készülék legyen mindenképpen bekapcsolva.

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

### Megszakítás

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

### Az alapbeállítások listája

Készüléke felszereltségétől függően nem érhető el minden alapbeállítás.

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

|                                         |                                                                                                                 |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gomb hangjelzése                        | Bekapcsolva<br>Kikapcsolva* (az on/off ① gombnál megmarad a hang)                                               |
| Kijelző fényereje                       | 5 fokozatú skála                                                                                                |
| Időkijelzés                             | Ki<br>Digitális*                                                                                                |
| Világítás                               | Üzem közben kikapcsolva<br>Üzem közben bekapcsolva*                                                             |
| Bekapcsolás utáni üzem                  | Főmenü<br>Fűtési módok*<br>Gőz<br>Segéd                                                                         |
| Éjszakai elsötétítés                    | Kikapcsolva*<br>Bekapcsolva                                                                                     |
| Márkalógó                               | Kijelzés*<br>Nincs kijelzés                                                                                     |
| Ventilátor továbbműködésének időtartama | Ajánlott*<br>Minimális                                                                                          |
| Kihúzórendszer                          | Nincs beszerelve* (állványok és egyszeres kihúzó esetén)<br>Beszerelve (kétszeres és háromszoros kihúzó esetén) |
| Sabbat beállítása                       | Bekapcsolva<br>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) 25. Oldalon

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

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

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

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

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

Az on/off  gombbal kapcsolja ki a készüléket.

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

### Módosítás és megszakítás

Az indítás után a beállítások többé már nem módosíthatók.

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

## Tisztítószer

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

### Megfelelő tisztítószer

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

#### Figyelem!

##### Felületi károsodások

Ne használjon

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

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

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

### A készülék belseje

|                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Zománczott és öntisztuló felületek | Kövessen a programoknak a sütőtér felületeire vonatkozó utasításait, amelyek a táblázatok után olvashatók.                                                                                                                                                                                                                          |
| A sütőtér világításának üvegburaja | Forró mosogatószeres víz:<br>Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törőruhával szárítsa meg.<br>Erős szennyeződésnél legjobb, ha sütőtisztító szert használ.                                                                                                                                                                        |
| Ajtótömítés<br>Ne vegye le!        | Forró mosogatószeres víz:<br>Mosogatóruhával tisztítsa meg.<br>Ne súrolja.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Ajtóburkolat                       | nemesacélból:<br>Használjon nemesacél-tisztítót. Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Ne használjon nemesacél-ápoló szereket.<br>műanyagból:<br>Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa. Puha törőruhával törölje át. Ne használjon üveg tisztítót vagy üvegkaparót.<br>Tisztításhoz vegye le az ajtóburkolatot. |
| Tartók                             | Forró mosogatószeres víz:<br>Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.                                                                                                                                                                                                                                             |
| Kihúzórendszer                     | Forró mosogatószeres víz:<br>Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.<br>Ne távolítsa el a kenőzsírt a kihúzósinékről, a legjobb, ha betolt helyzetben tisztítja. Nem tisztítható mosogatógépből.                                                                                                                                |
| Tartozékok                         | Forró mosogatószeres víz:<br>Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.<br>A nemesacél felületeken keményítőtartalmú élelmiszerek (pl. rizs) által okozott szennyeződések ecetes vízzel tisztíthatók.                                                                                                               |

|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Viztartály | Forró mosogatószeres víz:<br>Tisztítsa meg egy mosogatóruhával, és tiszta vízzel alaposan öblítse ki a mosogatószer-maradékok eltávolítására.<br>Puha törőruhával áttörölhető. Nyitott fedéllel hagyja kiszáradni. Dörzsölje szárazra a fedél tömítését.<br>Nem tisztítható mosogatógépből. |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

### Utasítások

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

### Sütőtér felületei

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

A sütőtér alja zománczott, és felülete sima.

### Zománczott felületek tisztítása

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

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

### Figyelem!

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

A sütőteret tisztítás után hagyja nyitva, hogy megszáradjon.

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

### Öntisztító felületek tisztítása

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

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

→ "Tisztítási funkció" a(z) 29. Oldalon

**Figyelem!**

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

**Készülék tisztántartása**

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

**Tisztítási funkció**

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

**EcoClean**

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

Az öntisztuló felületek (hátsó fal, tető, oldalfalak) magas porozitású, matt kerámiával vannak bevonva. A sütéskor vagy grillezéskor kifröccsenő anyagokat ez a réteg felszívja, és lebontja a sütő működése közben. Ha a felületek már nem tisztulnak megfelelően, és sötét foltok képződnek, akkor a felületek megtisztíthatók a tisztítási funkció használatával.

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

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

**A tisztítási funkció használata előtt**

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

**Sütőtér aljának és belső ajtajának tisztítása**

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

**Figyelem!**

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

**⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!**

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

**Tisztítási funkció beállítása**

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

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

1. Koppintson a **menu** mezőre.  
Megjelenik az üzemmódok listája.
2. Koppintson a „Tisztítás” szövegmezőre.
3. Koppintson az „EcoClean” szövegmezőre.
4. A start/stop  gombbal indítsa el az üzemmódot.  
Az időtartam letelte a kijelzőn követhető. A felfűtési vonal nem jelenik meg a tisztítási funkciónál.  
A tisztítási funkció elindul.

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

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

### A befejezési idő elhalasztása

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

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

### Megszakítás

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

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

### A tisztítási funkció használata után

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

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

## Vízkőmentesítés

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

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

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

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

Az, hogy milyen gyakran kell vízkőmentesíteni a készüléket, a használt víz keménységétől függ. Mihelyt már csak 5 vagy kevesebb gőzölős üzem lehetséges, a készülék a kijelzőn megjelenő üzenettel emlékeztet a vízkőmentesítésre. A fennmaradó üzemek száma a

bekapcsolás után jelenik meg. Így van ideje a vízkőmentesítés előkészítésére.

### Indítás

#### Figyelem!

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

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

1. 400 ml vízből és 200 ml folyékony vízkőoldóból keverjen vízkőoldó oldatot.
2. Indítsa el az on/off  gombbal.
3. Vegye ki a víztartályt, és töltse fel a vízkőoldó oldattal.
4. A vízkőoldó oldattal teli víztartályt tolja be teljesen.
5. Zárja a kezelőfelületet.
6. Koppintson 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, töltse 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, töltse 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  gombbal kapcsolja ki a készüléket.  
A vízkőmentesítés befejeződött, a készülék ismét üzemkész.

## Tartók

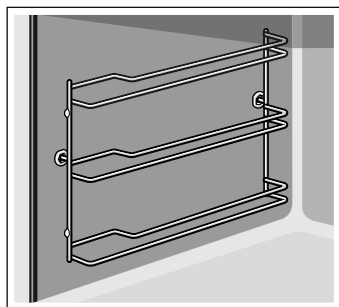
Gondos ápolással és tisztítással a készülék sokáig szép és működőképes marad. Itt megtudhatja, hogyan akaszthatja ki és tisztíthatja az állványokat.

### Állványok ki- és beakasztása

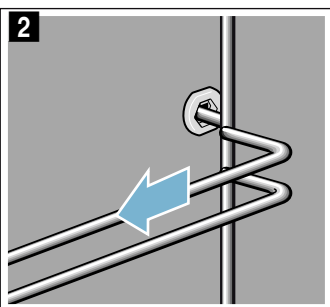
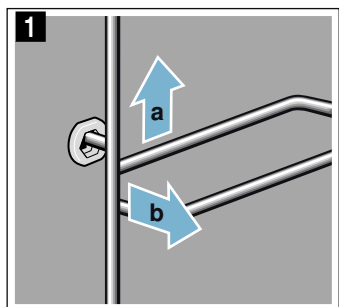
#### Figyelmeztetés – Égésveszély!

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).

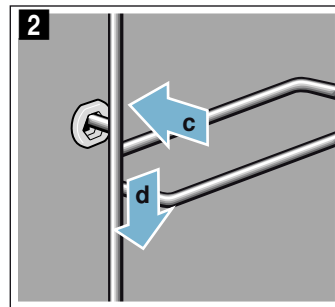
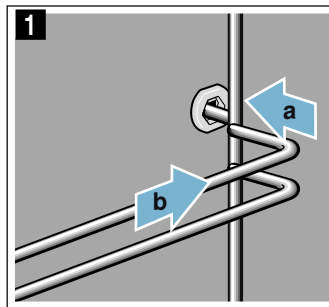


Az állványokat mosogatószerrel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. A makacs szennyeződések eltávolításához használjon kefét.

### Állványok beakasztása

Az állványok csak a jobb vagy a bal oldalra illeszkednek. Mindkét állvány esetében ügyeljen arra, hogy a meghajlított rudak elöl helyezkedjenek el.

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 előlő 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.

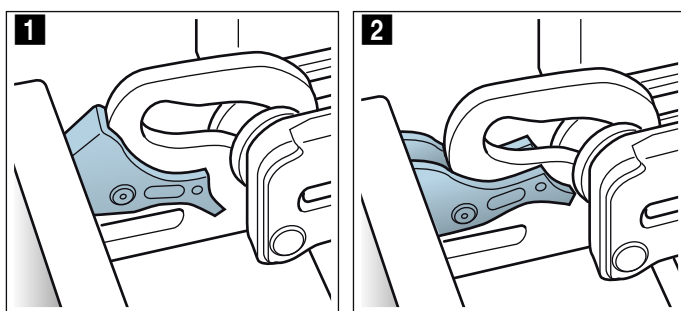
### A készülék ajtajának ki- és beakasztása

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.

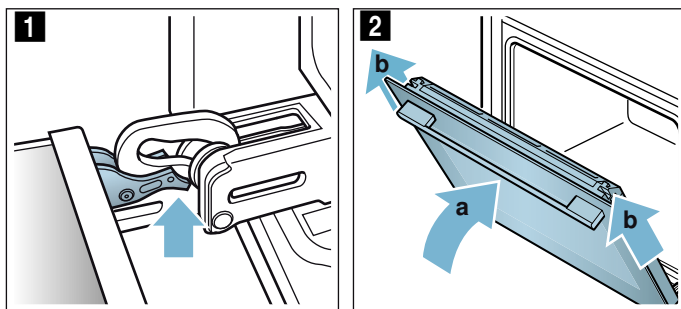


#### **Figyelmeztetés** **Sérülésveszély!**

- 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 becsúszhat az ujj. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.

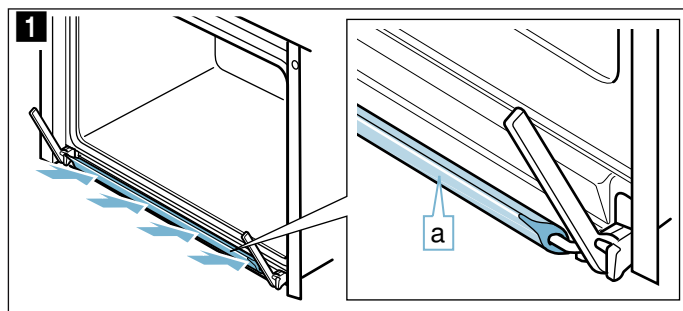
### A készülék ajtajának kiakasztása

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

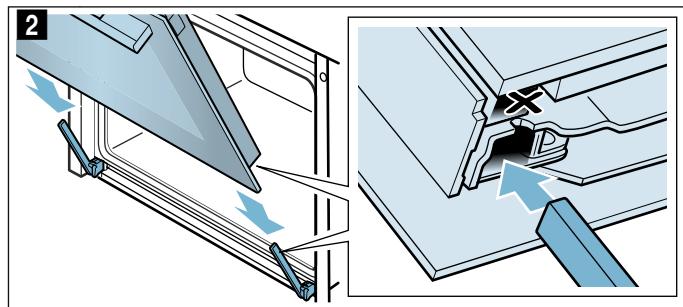


### A készülék ajtajának beakasztása

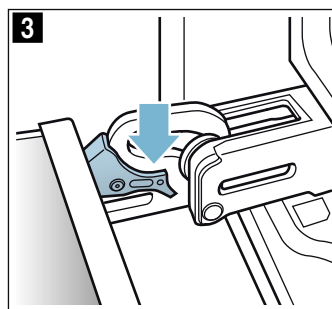
- A tömítést **a** nyomja meg a vízgyűjtő mélyedés mentén (**1.** ábra) mivel a tömítés **a** leválhat tisztítás közben.



- A készülék ajtaját fordított sorrendben akassza be újból.  
A készülék ajtajának beakasztásánál ügyeljen arra, hogy mindkét csuklópánt pontosan a nyílásba kerüljön (**2.** ábra).  
Helyezze mindkét csuklópántot a külső lemezhez és használja a lemezt vezetésnek.  
Ügyeljen arra, hogy a csuklópántok a megfelelő nyílásba kerüljenek. A behelyezés finoman történjen és ne érezzen közben ellenállást. Ha ellenállást érez, ellenőrizze, hogy a csuklópántokat a megfelelő nyílásba helyezte-e be.



- Nyissa ki egészen a készülék ajtaját. Hajtsa vissza mindkét reteszelőkart (**3.** ábra).

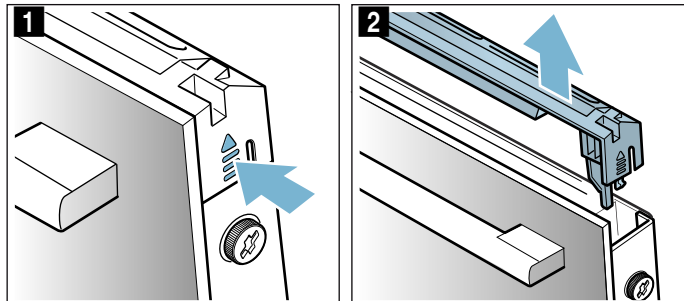


- Csukja be a sütőtér ajtaját.

## Ajtóburkolat levétele

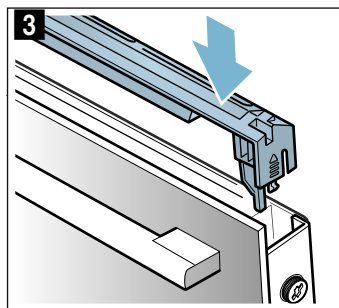
Az ajtóburkolat nemesacél betétje elszíneződhet. Az alapos tisztításhoz a burkolat eltávolítható.

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



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

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



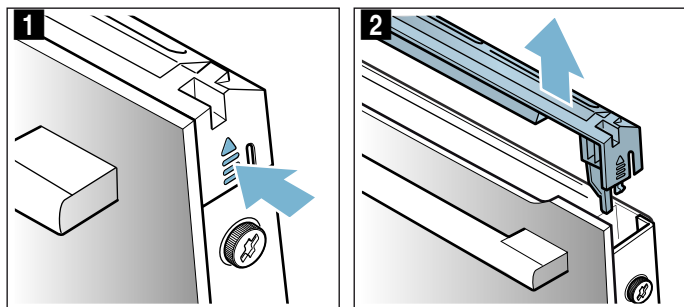
5. Csukja be a készülék ajtaját.

## Ajtólapok ki- és beszerelése

Az alapos tisztításhoz a készülék ajtajának üveglapjai kiserelhetők.

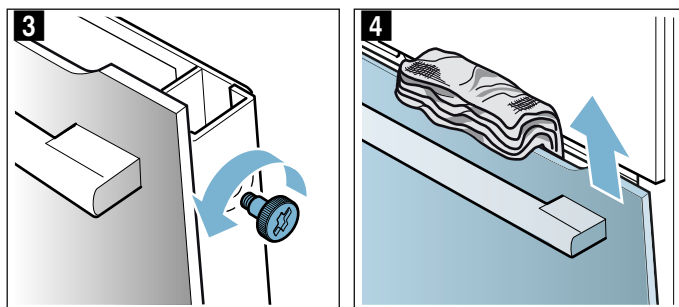
### Leszerelés a készülékről

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.



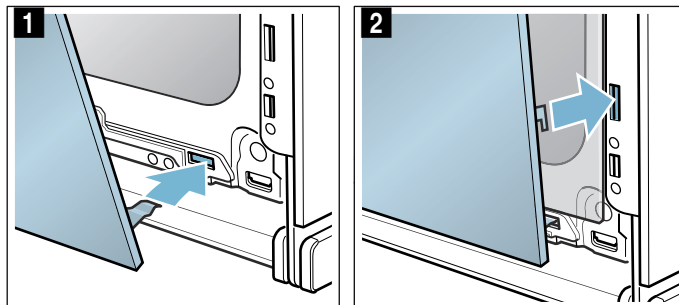
A lapokat ablaktisztító szerrel és puha törlőkendővel tisztítsa meg.

### Figyelmeztetés Sérülésveszély!

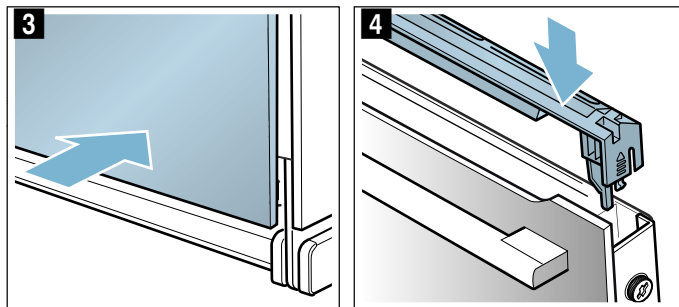
- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A készülék ajtajának csuklópántjai elmozdulnak az ajtó kinyitásakor és becsukásakor, ezáltal becsípődhet az ujj. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.

### Felszerelés a készülékre

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



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



7. Csukja be a készülék ajtaját.

### Figyelem!

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

## 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 idő kijelzés alapbeállítását.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| A készülék nem fűt fel, a kijelzőn a  szimbólum villog. | A Bemutató mód be van kapcsolva az alapbeállításoknál.                       | Egy rövid időre válassza le a készüléket az elektromos hálózatról (kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben), majd 3 percen belül kapcsolja ki a Bemutató módot az alapbeállításoknál.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| A készülék nem indul, és a kijelzőn megjelenik a „Sütőtér túl forró” üzenet                                                              | A kiválasztott ételhez vagy fűtési módhoz túl forró a sütőtér                | Hagyja lehűlni a sütőteret, és indítsa újra                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| A kezelőgyűrű kiesett a csapágyazásból.                                                                                                  | A kezelőgyűrű véletlenül kipattant a helyéről.                               | A kezelőgyűrű kivehető. Egyszerűen helyezze vissza a kezelőgyűrűt a kezelőfelületen lévő csapágyazásba, és nyomja be a helyére, hogy újra bepattanjon oda, és ismét a szokott módon csavarható legyen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| A kezelőgyűrű csak nehezen tekerhető.                                                                                                    | A kezelőgyűrű alá szennyeződés került.                                       | A kezelőgyűrű kivehető. Kipattintásához egyszerűen húzza ki a kezelőgyűrűt a csapágyazásból. Vagy pedig nyomja meg a kezelőgyűrű külső szélét, hogy az megbillenjen, és könnyen megfogható legyen.<br>Mosogatószerrel és mosogatóronggyal óvatosan tisztítsa meg a kezelőgyűrűt és annak csapágyazását a készüléken. Puha törülőruhával törölje át. Ne használjon maró hatású vagy karcos súrolószert. Ne áztassa be és ne tisztítsa mosogatógépben.<br>Ne vegye ki túl gyakran a kezelőgyűrűt, hogy a csapágyazás stabil maradjon. |
| A gőzölős vagy a vízkömentesítő üzemmód nem indul vagy leáll                                                                             | Üres a víztartály                                                            | Fel kell tölteni a víztartályt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                          | Kezelőfelület nyitva                                                         | Zárja a kezelőfelületet                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                          | A vízkömentesítés zárolja a gőzölős üzemmódokat                              | Hajtson végre vízkömentesítést                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                          | Meghibásodott az érzékelő                                                    | Hívja a vevőszolgálatot                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| A készülék felszólítja az öblítésre                                                                                                      | A vízkömentesítés alatt megszakadt az áramellátás vagy kikapcsolt a készülék | A készülék visszakapcsolása után kétszer végezzen öblítést                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| A készülék felszólítja a vízkömentesítésre anélkül, hogy előtte megjelenne a számláló                                                    | A beállított vízkeménységi tartomány túl alacsony                            | Hajtson végre vízkömentesítést<br>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<br>→ "Gőz" a(z) 18. Oldalon                                                                                                        |
|                                                                              | Meghibásodott az érzékelő                                                                                         | Hívja a vevőszolgálatot                                                                                                                                                 |
|                                                                              | A víztartály leesett. A rázkódás következtében leváltak darabok a víztartály belsejében, a víztartály ereszt.     | Rendeljen új víztartályt                                                                                                                                                |
| A tartály kivételéhez nem lehet kinyitni a kezelőfelületet                   | A csatlakozódugó nincs bedugva                                                                                    | Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz                                                                                                                                |
|                                                                              | Áramkimaradás                                                                                                     | Ellenőrizze, hogy a többi konyhai készülék működik-e                                                                                                                    |
|                                                                              | A biztosíték meghibásodott                                                                                        | Ellenőrizze a biztosítékszekrényben, hogy a készülék biztosítéka rendben van-e                                                                                          |
|                                                                              | A  mező érzékelője meghibásodott | Hívja a vevőszolgálatot<br>Szükség esetén ürítse ki a víztartályt: nyissa ki a készülék ajtaját, ujjával nyúljon jobbról és balról a kezelőfelület alá, és húzza ki azt |
| Gőzöléskor túl sok gőz képződik                                              | A készülék kalibrálása automatikus                                                                                | Normál folyamat                                                                                                                                                         |
| Gőzöléskor ismételten túl sok gőz képződik                                   | A túl rövid főzési idők alatt a készülék nem tud automatikusan kalibrálódni                                       | Állítsa vissza a készüléket a gyári beállításokra, és ismétlje meg a kalibrálást                                                                                        |
| Főzéskor bugyogó hang hallatszik                                             | Hideg/melegeffektus a mélyhűtött élelmiszernél, a vízgőz okozza                                                   | Nem lehetséges                                                                                                                                                          |

### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült 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.

### Sütőtér lámpák

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

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



## Vevőszolgálat

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

### E-szám és FD-szám

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

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

The diagram shows a control panel with a grid of buttons. Labels for 'E-Nr.', 'FD-Nr.', and 'Z-Nr.' are positioned above specific columns of buttons. A 'Type:' label is located below the 'E-Nr.' column.

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

| E-Nr.           | FD-Nr. |
|-----------------|--------|
| Vevőszolgálat ☎ |        |

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

Az egyes országok 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

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

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

### Beállítási tanácsok

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

### Gőz

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

Elindítás után a készülék a főzési időt jeleníti meg. Az idő csak a beállított hőmérséklet elérése után kezd lefutni.



### Figyelmeztetés – Leforrázási veszély!

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

## Étel kiválasztása

Az ételek egységes struktúra alapján épülnek fel:

- Kategória
- Ételféle
- Étel

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

| Kategóriák             | Ételfélék                                          |
|------------------------|----------------------------------------------------|
| Sütemény               | Sütemények formában                                |
|                        | Sütemény sütőtepsin                                |
|                        | Aprósütemény                                       |
|                        | Aprósütemény                                       |
| Kenyér, zsemle         | Kenyér                                             |
|                        | Zsemle                                             |
| Pizza, pikáns sütemény | Pizza                                              |
|                        | Pikáns sütemény, quiche                            |
| Felfújtak, szuflék     | Felfújt, pikáns, friss, főzött hozzávalók          |
|                        | Lasagne, friss                                     |
|                        | Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, max. 4 cm magas |
|                        | Felfújt, édes, friss                               |
|                        | Szuflé egy adagos formában                         |
|                        |                                                    |
| Mélyhűtött termékek    | Pizza                                              |
|                        | Zsemle                                             |
|                        | Felfújtak                                          |
|                        | Burgonyatermékek                                   |
|                        | Szárnycs, hal                                      |
| Szárnycsok             | Csirke                                             |
|                        | Kacsa, liba                                        |
|                        | Pulyka                                             |
| Hús                    | Sertéshús                                          |
|                        | Marhahús                                           |
|                        | Borjúhús                                           |
|                        | Báránycs                                           |
|                        | Vadhús                                             |
|                        | Húskételek                                         |
| Hal                    | Hal                                                |
| Zöldségek              | Egytálétel zöldséggel                              |
|                        | Csóben sült zöldség                                |
|                        | Sült burgonya, félbevágva                          |
|                        | Sütőben sült burgonya, egész                       |

## 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 beállítani.  
**Javaslat:** A „Tipp” szövegmező segítségével a tartozékokra és a betölési 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 Önnök

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

**Utasítás:** Ételek készítésénél sok vízgőz keletkezhet a sütőtérben.

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

Gőzölésnél vagy hozzáadott gőzt használó megoldás során a cél az, hogy sok vízgőz keletkezzen a sütőtérben. Ha a sütőtér lehűlt a sütés után, törölje ki azt egy nedves kendővel.

### Szilikonformák

Az optimális sütési eredményhez sötét, fém sütőformákat ajánlunk.

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

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

### Sütemények és aprósütemények

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

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

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

### Sütés hozzáadott gőzzel

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

A hozzáadott gőzzel való sütés csak egy szinten lehetséges.

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

### Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

### Sütés egy szinten

Az egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat használja:

- 1. szint

### Sütés két szinten

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

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

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

### Tartozékok

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

### Rostély

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

### Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

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.

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 tepszi 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 egygyel 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
- 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 | Gőz erőssége | Időtartam, perc |
|----------------------------------------------|---------------------------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|-----------------|
| <b>Sütemények formában</b>                   |                                 |                   |            |                 |              |                 |
| Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű  | Koszorú/négyszögletes sütőforma | 1                 |            | 150-170         | -            | 55-70           |
| Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű  | Koszorú/négyszögletes sütőforma | 1                 |            | 150-160         | 1            | 50-70           |
| Kevert tésztából készült sütemény, finom     | Koszorú/négyszögletes sütőforma | 1                 |            | 150-170         | -            | 60-80           |
| Gyümölcsstorta kevert tésztából, finom       | Kuglófforma/kapcsos sütőforma   | 1                 |            | 160-180         | -            | 45-60           |
| Tortalap kevert tésztából                    | Tortalapforma                   | 1                 |            | 150-170         | -            | 20-40           |
| Tortalap kevert tésztából                    | Tortalapforma                   | 2                 |            | 160-170         | 1            | 25-35           |
| Gyümölcs- vagy túróstorta omlós tésztalappal | Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm      | 1                 |            | 170-180         | -            | 60-80           |
| Wähe (svájci süti)                           | Pizzatepsi                      | 1                 |            | 190-210         | -            | 45-55           |
| Lepény                                       | Lepényforma, feketebádog        | 1                 |            | 190-210         | -            | 25-40           |
| Lepény                                       | Lepényforma, feketebádog        | 1                 |            | 210-220         | 1            | 30-40           |
| Kelt kuglóf                                  | Kuglófforma                     | 1                 |            | 150-160         | -            | 65-75           |
| Kelt kuglóf                                  | Kuglófforma                     | 1                 |            | 150-160         | 1            | 60-70           |
| Kelt tészta kapcsos sütőformában             | Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm      | 1                 |            | 150-160         | -            | 25-35           |
| Kelt tészta kapcsos sütőformában             | Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm      | 1                 |            | 160-170         | 2            | 25-35           |
| Piskótalap, 2 tojásos                        | Tortalapforma                   | 1                 |            | 170-180         | -            | 20-30           |
| Piskótalap, 2 tojásos                        | Tortalapforma                   | 1                 |            | 150-160         | 1            | 25-35           |
| Piskótatorta, 3 tojásos                      | Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm      | 1                 |            | 160-170*        | -            | 25-35           |
| Piskótatorta, 3 tojásos                      | Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm      | 1                 |            | 150-160         | 1            | 10              |
|                                              |                                 |                   |            |                 | -            | 20-30           |
| Piskótatorta, 6 tojásos                      | Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm      | 1                 |            | 150-170*        | -            | 30-50           |
| Piskótatorta, 6 tojásos                      | Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm      | 1                 |            | 150-160         | 1            | 10              |
|                                              |                                 |                   |            |                 | -            | 25-35           |

#### Sütemények tepsiben

|                                                     |                                  |     |  |         |   |       |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------|-----|--|---------|---|-------|
| Kevert tésztából készült sütemény töltelékkel       | Sütőtepsi                        | 1   |  | 160-180 | - | 20-40 |
| Kevert tésztából készült sütemény töltelékkel       | Sütőtepsi                        | 1   |  | 160-170 | 1 | 30-40 |
| Kevert tésztából készült sütemény, 2 szinten        | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 |  | 150-170 | - | 35-50 |
| Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel | Sütőtepsi                        | 1   |  | 170-190 | - | 25-40 |

\* előmelegítés

\*\* 5 perc előmelegítés, ne használja a gyorsfűtés funkciót.

| Étel                                                           | Edény/Tartozék                   | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Gőz erős-sége | Időtartam, perc |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|------------|-----------------|---------------|-----------------|
| Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               |            | 150-170         | -             | 40-55           |
| Omlós tésztából készült sütemény lédús töltelékkel             | Univerzális serpenyő             | 1                 |            | 160-180         | -             | 60-80           |
| Wähe (svájci süti)                                             | Univerzális serpenyő             | 1                 |            | 180-200         | -             | 40-50           |
| Kelt tészta száraz töltelékkel                                 | Sütőtepsi                        | 1                 |            | 160-180         | -             | 15-25           |
| Kelt tészta száraz töltelékkel                                 | Sütőtepsi                        | 1                 |            | 150-160         | 1             | 25-35           |
| Kelt tészta lédús töltelékkel                                  | Univerzális serpenyő             | 1                 |            | 180-200         | -             | 30-45           |
| Kelt tészta száraz töltelékkel, 2 szinten                      | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               |            | 160-170         | -             | 25-35           |
| Kelt tészta lédús töltelékkel, 2 szinten                       | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               |            | 150-160         | -             | 45-60           |
| Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú                        | Sütőtepsi                        | 1                 |            | 150-160         | -             | 35-45           |
| Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú                        | Sütőtepsi                        | 1                 |            | 150-170         | 2             | 30-40           |
| Piskótatekercs                                                 | Sütőtepsi                        | 1                 |            | 190-210*        | -             | 10-15           |
| Piskótatekercs                                                 | Sütőtepsi                        | 1                 |            | 190-210*        | 1             | 10-15           |
| Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből                         | Univerzális serpenyő             | 1                 |            | 150-160         | -             | 50-60           |
| Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből                         | Univerzális serpenyő             | 1                 |            | 140-150         | 2             | 80-90           |
| Rétes, édes                                                    | Univerzális serpenyő             | 1                 |            | 170-180         | -             | 40-60           |
| Rétes, édes                                                    | Univerzális serpenyő             | 1                 |            | 180-190         | 2             | 50-60           |
| Rétes, fagyasztott                                             | Univerzális serpenyő             | 1                 |            | 190-210         | -             | 35-50           |
| Rétes, fagyasztott                                             | Univerzális serpenyő             | 1                 |            | 180-190         | 1             | 35-45           |

#### Aprósütemény

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

#### Aprósütemény

|                              |                                  |     |  |           |   |       |
|------------------------------|----------------------------------|-----|--|-----------|---|-------|
| Kinyomós sütemény            | Sütőtepsi                        | 1   |  | 150-160** | - | 25-40 |
| Kinyomós sütemény            | Sütőtepsi                        | 1   |  | 140-150** | - | 25-40 |
| Kinyomós sütemény, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 |  | 140-150** | - | 30-40 |
| Aprósütemény                 | Sütőtepsi                        | 2   |  | 140-160   | - | 15-30 |
| Aprósütemény, 2 szinten      | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 |  | 130-150   | - | 20-35 |

\* előmelegítés

\*\* 5 perc előmelegítés, ne használja a gyorsfűtés funkciót.

| Étel                        | Edény/Tartozék                   | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Gőz erős-sége | Időtartam, perc |
|-----------------------------|----------------------------------|-------------------|------------|-----------------|---------------|-----------------|
| Habcsók                     | Sütőtepsi                        | 2                 |            | 90-100*         | -             | 100-130         |
| Habcsók, 2 szinten          | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               |            | 90-100*         | -             | 100-150         |
| Mandulás habcsók            | Sütőtepsi                        | 2                 |            | 90-110          | -             | 20-40           |
| Mandulás habcsók, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               |            | 90-110          | -             | 20-40           |

\* előmelegítés

\*\* 5 perc előmelegítés, ne használja a gyorsfűtés funkciót.

### Tippek süteményekhez és aprósüteményekhez

|                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Meg szeretné állapítani, hogy a sütemény átsült-e.                           | A sütemény legmagasabb részébe szúrjon egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész.                                                                                                                                                                                                                                               |
| A sütemény összeesik.                                                        | A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot. Vagy állítsa 10 °C-kal alacsonyabbra a hőmérsékletet, és hosszabbítsa meg a sütési időt. Vegye figyelembe a receptben megadott hozzávalókat és elkészítési javaslatokat.                                                                                                                                        |
| A sütemény közepén szépen felemelkedett, de a szélén alacsony maradt.        | Csak a kerek sütőforma alját kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| A gyümölcsle kifut.                                                          | Legközelebb használja az univerzális serpenyőt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Az aprósütemény sütés közben egymáshoz ragad.                                | Minden süteménydarab körül hagyjon kb. 2 cm távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények szépen felemelkedjenek, és körös-körül megpiruljanak.                                                                                                                                                                                                                     |
| A sütemény túl száraz.                                                       | Állítsa 10 °C-kal magasabbra a hőmérsékletet, és rövidítse le a sütési időt.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| A sütemény összességében túl világos.                                        | Ha a betolási magasság és a tartozék megfelelő, szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt, vagy pedig növelje meg a hőmérsékletet.                                                                                                                                                                                                                                 |
| A sütemény felül túl világos, alul viszont túl sötét.                        | Legközelebb egy szinttel feljebb tolja be a süteményt.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| A sütemény felül túl sötét, alul viszont túl világos.                        | Legközelebb egy szinttel lejjebb tolja be a süteményt. Válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és hosszabbítsa meg a sütési időt.                                                                                                                                                                                                                                         |
| Az őzgerinc- vagy hosszú formában sült sütemény hátul túl sötét.             | A sütőformát ne állítsa közvetlenül a hátfalhoz, hanem a tartozék közepére tegye.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| A sütemény összességében túl sötét.                                          | A következő alkalommal válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt.                                                                                                                                                                                                                                                          |
| A sütemény egyenetlenül pirult meg.                                          | A következő alkalommal válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet.<br>A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.<br>Ügyeljen arra, hogy a sütőforma ne álljon közvetlenül a sütőtér hátsó nyílásai előtt.<br>Aprósütemény sütésénél a darabok lehetőleg ugyanolyan nagyságúak és vastagságúak legyenek. |
| Ha több szinten sült. A felső sütőtepsin a sütemény sötétebb, mint az alsón. | Több szinten való sütésnél mindig 4 dimenziós forró levegős üzemmódot válasszon. Az egyidejűleg betolt tepsi-kenő 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 panírmorzssal, és azután tegye rá a töltelékét.                                                                                                              |
| A süteményt nem lehet kiborítani.                                            | Sütés után hagyja a süteményt 5-10 percig hűlni. Ha még mindig nem jön ki a formából, lazítsa fel a szélét óvatosan egy késsel. Borítsa ki a süteményt, és a sütőforma alját többször törölje át hideg, nedves törlőruhával. Legközelebb kenje ki a formát, és szórja be panírmorzssal.                                                                                |

### 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 zsemlien hozzáadott gőz használata esetén ropogósabb kéreg és csillogóbb felület keletkezik. A péksütemény kevésbé szárad ki.

A hozzáadott gőzzel való sütés csak egy szinten lehetséges.

### Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

## Sütés egy szinten

Az egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat használja:

- 1. szint

## Sütés két szinten

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

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

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

## Tartozékok

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

## Rostély

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

## Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

## Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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

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

## Sütőpapír

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

## Mélyhűtött termékek

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

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

## Javasolt beállítási értékek

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

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

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

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

A kenyértésztára vonatkozó beállítási értékek sütőtepsin és négyszögletes sütőformában süttött 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
- Grill, kis felület

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

| Étel                 | Tartozékok                                             | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C/<br>grillfokozat | Gőz erős-<br>sége | Időtár-<br>tam, perc |
|----------------------|--------------------------------------------------------|-------------------|------------|----------------------------------|-------------------|----------------------|
| <b>Kenyer</b>        |                                                        |                   |            |                                  |                   |                      |
| Fehér kenyér, 750 g  | Univerzális serpenyő vagy négyszög-<br>letes sütőforma | 1                 |            | 210-220*                         | -                 | 10-15                |
|                      |                                                        |                   |            | 180-190                          | -                 | 25-35                |
| Fehér kenyér, 750 g  | Univerzális serpenyő vagy négyszög-<br>letes sütőforma | 1                 |            | 210-220                          | 3                 | 10-15                |
|                      |                                                        |                   |            | 180-190                          | -                 | 25-35                |
| Kever kenyér, 1,5 kg | Univerzális serpenyő vagy négyszög-<br>letes sütőforma | 1                 |            | 210-220*                         | -                 | 10-15                |
|                      |                                                        |                   |            | 180-190                          | -                 | 40-50                |

\* előmelegítés

| Étel                                          | Tartozékok                                         | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C/<br>grillfokozat | Gőz erős-sége | Időtár-tam, perc |
|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------|------------|----------------------------------|---------------|------------------|
| Kevert kenyér, 1,5 kg                         | Univerzális serpenyő vagy négyszög-letes sütőforma | 1                 |            | 210-220                          | 3             | 10-15            |
|                                               |                                                    |                   |            | 180-190                          | -             | 45-55            |
| Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér, 1 kg | Univerzális serpenyő                               | 1                 |            | 110-220*                         | -             | 10-15            |
|                                               |                                                    |                   |            | 180-190                          | -             | 40-50            |
| Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér, 1 kg | Univerzális serpenyő                               | 1                 |            | 210-220                          | 3             | 10-15            |
|                                               |                                                    |                   |            | 180-190                          | -             | 40-50            |
| Lepénykenyér                                  | Univerzális serpenyő                               | 1                 |            | 220-240                          | -             | 25-35            |
| Lepénykenyér                                  | Univerzális serpenyő                               | 2                 |            | 220-230                          | 3             | 20-30            |

**Zsemle**

|                                     |                                  |     |  |          |   |       |
|-------------------------------------|----------------------------------|-----|--|----------|---|-------|
| Meleg zsemle vagy bagett, elősütött | Univerzális serpenyő             | 2   |  | 200-220  | - | 10-20 |
| Meleg zsemle vagy bagett, elősütött | Sütőtepsi                        | 2   |  | 200-220  | 2 | 10-20 |
| Zsemle, édes, friss                 | Sütőtepsi                        | 1   |  | 170-180* | - | 15-25 |
| Zsemle, édes, friss                 | Sütőtepsi                        | 1   |  | 160-170  | 3 | 25-35 |
| Zsemle, édes, friss, 2 szinten      | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1 |  | 150-160* | - | 20-30 |
| Zsemle, friss                       | Sütőtepsi                        | 1   |  | 180-200  | - | 25-35 |
| Zsemle, friss                       | Sütőtepsi                        | 1   |  | 200-220  | 2 | 20-25 |
| Bagett, elősütött, hűtött           | Univerzális serpenyő             | 2   |  | 200-220  | - | 10-20 |
| Bagett, elősütött, hűtött           | Sütőtepsi                        | 2   |  | 200-220  | 2 | 10-20 |
| Zsemle, bagett, felfrissítés        | Rostély                          | 1   |  | 150-160* | - | 10-20 |

**Zsemle, fagyasztva**

|                                           |                      |   |  |          |   |       |
|-------------------------------------------|----------------------|---|--|----------|---|-------|
| Meleg zsemle vagy bagett, elősütött       | Univerzális serpenyő | 2 |  | 200-220  | - | 15-25 |
| Meleg zsemle vagy bagett, elősütött       | Sütőtepsi            | 2 |  | 180-200  | 1 | 15-25 |
| Perecfélék, készre formázott nyers tészta | Rostély              | 1 |  | 220-240  | - | 15-25 |
| Perecfélék, készre formázott nyers tészta | Sütőtepsi            | 2 |  | 210-230  | 1 | 18-25 |
| Croissant, készre formázott nyers tészta  | Sütőtepsi            | 1 |  | 150-170* | - | 20-35 |
| Croissant, készre formázott nyers tészta  | Sütőtepsi            | 1 |  | 180-200  | 1 | 20-30 |
| Zsemle, bagett, felfrissítés              | Rostély              | 1 |  | 160-170* | - | 10-20 |

**Pirítás**

|                             |         |   |  |     |   |      |
|-----------------------------|---------|---|--|-----|---|------|
| Pirítás feltéttel, 4 darab  | Rostély | 2 |  | 3   | - | 5-15 |
| Pirítás feltéttel, 12 darab | Rostély | 2 |  | 250 | - | 5-15 |
| Pirítás készítése           | Rostély | 3 |  | 3   | - | 3-6  |

\* előmelegítés

**Pizza, quiche és pikáns sütemények**

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

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

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

**Sütés hozzáadott gőzzel**

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

A hozzáadott gőzzel való sütés csak egy szinten lehetséges.

## Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

### Sütés egy szinten

Az egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat használja:

- 1. szint

### Sütés két szinten

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

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

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

## Tartozékok

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

### Rostély

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

### Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

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.

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

### Sütőpapír

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

## Mélyhűtött termékek

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

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

## Javasolt beállítási értékek

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

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

A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Ezzel akár 20% energiát is megtakaríthat. 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

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

| Étel                            | Tartozékok                       | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Gőz erőssége | Időtartam, perc |
|---------------------------------|----------------------------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|-----------------|
| <b>Pizza</b>                    |                                  |                   |            |                 |              |                 |
| Pizza, friss                    | Sütőtepsi                        | 1                 |            | 200-220         | -            | 20-30           |
| Pizza, friss, 2 szinten         | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               |            | 180-200         | -            | 35-45           |
| Pizza, friss, vékony tésztával  | Pizzatepsi                       | 1                 |            | 210-230         | -            | 20-30           |
| Pizza, hűtött                   | Rostély                          | 1                 |            | 210-230         | -            | 10-20           |
| <b>Pizza, fagyasztott</b>       |                                  |                   |            |                 |              |                 |
| Pizza vékony tésztával, 1 darab | Rostély                          | 1                 |            | 210-230         | -            | 10-20           |
| Pizza vékony tésztával, 2 darab | Rostély + sütőtepsi              | 3+1               |            | 200-220         | -            | 15-25           |
| Pizza vastag tésztával, 1 darab | Rostély                          | 1                 |            | 190-210         | -            | 20-35           |
| Pizza vastag tésztával, 2 darab | Univerzális serpenyő + rostély   | 3+1               |            | 160-180         | -            | 25-35           |
| * előmelegítés                  |                                  |                   |            |                 |              |                 |

| Étel          | Tartozékok | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Gőz erőssége | Időtartam, perc |
|---------------|------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Pizzás bagett | Rostély    | 1                 |            | 200-220         | -            | 20-30           |
| Minipizza     | Sütőtepsi  | 1                 |            | 210-230         | -            | 10-20           |

### Pikáns sütemény és quiche

|                                |                                  |   |  |          |   |       |
|--------------------------------|----------------------------------|---|--|----------|---|-------|
| Pikáns sütemények sütőformában | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm | 1 |  | 170-190  | - | 50-60 |
| Pikáns sütemények sütőformában | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm | 1 |  | 180-190  | 1 | 65-75 |
| Quiche                         | Lepényforma, feketebádog         | 1 |  | 190-210  | - | 30-45 |
| Francia lepény                 | Univerzális serpenyő             | 1 |  | 260-280* | - | 10-20 |
| Francia lepény                 | Univerzális serpenyő             | 1 |  | 200-220* | 2 | 15-25 |
| Pirog                          | Felfújtforma                     | 1 |  | 190-200  | - | 40-50 |
| Empanada                       | Univerzális serpenyő             | 1 |  | 180-190  | - | 35-45 |
| Empanada                       | Univerzális serpenyő             | 1 |  | 180-190  | 2 | 30-40 |
| Burek                          | Univerzális serpenyő             | 1 |  | 180-200  | - | 35-45 |

\* előmelegítés

## Felfújt és szuflé

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

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

### Betolási magasság

Mindig a megadott betolási magasságokat használja.

Egy szinten formákban vagy az univerzális serpenyőben készíthet ételt.

- formák rostélyon: 1. szint
- univerzális serpenyő: 1. szint

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

Az egyébként vízfürdőben készített ételeket fóliával fedje le.

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

### Tartozékok

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

#### Rostély

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

#### Univerzális serpenyő

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

#### Edény

A felfújtakhoz és csőben sülttekhez használjon széles, lapos edényt. Keskeny, magas edényekben az ételek

elkészítéséhez több idő szükséges, és az ételek felső része sötétebb lesz.

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

### Javasolt beállítási értékek

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

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

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

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

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

Használt fűtési módok:

- 4D forró levegő
- Felső/alsó fűtés
- Légkeverős grillezés
- Pizzafokozat
- Gőzölés

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

| Étel                                          | Tartozék / edény     | Betolási magasság | Fűtési mód                                                                          | Hőmérséklet, °C | Gőz erős-sége | Időtartam, perc |
|-----------------------------------------------|----------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------|-----------------|
| Felfújt, pikáns, főzött hozzávalókból         | Felfújtforma         | 1                 |  | 200-220         | -             | 35-55           |
| Felfújt, pikáns, főzött hozzávalókból         | Felfújtforma         | 1                 |  | 160-170         | 2             | 40-50           |
| Felfújt, édes                                 | Felfújtforma         | 1                 |  | 170-190         | -             | 45-60           |
| Lasagne, friss, 1 kg                          | Felfújtforma         | 1                 |  | 160-180         | -             | 50-60           |
| Lasagne, friss, 1 kg                          | Felfújtforma         | 1                 |  | 170-180         | 2             | 35-45           |
| Lasagne, fagyasztott, 400 g                   | Univerzális serpenyő | 1                 |  | 190-210         | -             | 30-40           |
| Lasagne, fagyasztott, 400 g                   | Fedő nélküli edény   | 1                 |  | 180-190         | 2             | 40-50           |
| Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, 4 cm magas | Felfújtforma         | 1                 |  | 170-180         | -             | 50-60           |
| Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, 4 cm magas | Felfújtforma         | 1                 |  | 170-190         | 2             | 60-70           |
| Szuflé                                        | Felfújtforma         | 1                 |  | 160-170*        | -             | 40-50           |
| Szuflé                                        | Felfújtforma         | 1                 |  | 170-180         | 2             | 30-40           |
| Szuflé                                        | Egyadagos forma      | 1                 |  | 100             | -             | 40-45           |
| * előmelegítés                                |                      |                   |                                                                                     |                 |               |                 |

## Szárnyasok

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

### Sütés rostélyon

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

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

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

### Sütés edényben

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

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

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

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

### Nyitott edény

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

### Zárt edény

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

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

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

### Sütés hozzáadott gőzzel

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

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

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

### Gőzölés

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

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

A darabolt szárnyast nem kell megfordítania.

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

### Roston sütés

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

A grilleznivalót helyezze a rostélyra. Kiegészítésképpen tolja be legalább egy szinttel alá az univerzális

serpenyőt a ferde részével a készülék ajtaja felé. Ez felfogja a kicsepegő zsírt és szaftot.

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

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

### Utasítások

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

### Javasolt beállítási értékek

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

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

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

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

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

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

### Javaslatok

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

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

Használt fűtési módok:

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

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

| Étel                                        | Edény / Tartozék     | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C / grillfokozat | Gőz erőssége | Időtartam, perc |
|---------------------------------------------|----------------------|-------------------|------------|--------------------------------|--------------|-----------------|
| <b>Csirke</b>                               |                      |                   |            |                                |              |                 |
| Csirke, 1 kg                                | Rostély              | 1                 |            | 200-220                        | -            | 60-70           |
| Csirke, 1 kg                                | Rostély              | 1                 |            | 200-220                        | 2            | 50-60           |
| Csirkemellfilé, 150 g/db (grillezés)        | Rostély              | 2                 |            | 3*                             | -            | 15-20           |
| Csirkemellfilé (gőzölés)                    | Gőzpárolóedény       | 2+1               |            | 100                            | -            | 15-25           |
| Csirkeaprólék, 250 g/db                     | Rostély              | 2                 |            | 220-230                        | -            | 30-35           |
| Csirkeaprólék, 250 g/db                     | Rostély              | 2                 |            | 200-220                        | 2            | 30-45           |
| Csirke alsócomb, csirkedarabok, fagyasztott | Univerzális serpenyő | 2                 |            | 200-220                        | -            | 10-20           |
| Jérce, 1,5 kg                               | Rostély              | 1                 |            | 200-220                        | -            | 70-90           |
| Jérce, 1,5 kg                               | Rostély              | 1                 |            | 180-200                        | 2            | 65-75           |
| <b>Kacsa és liba</b>                        |                      |                   |            |                                |              |                 |
| Kacsa, 2 kg                                 | Rostély              | 1                 |            | 180-200                        | -            | 90-110          |
| Kacsa, 2 kg                                 | Rostély              | 1                 |            | 150-160                        | 2            | 70-90           |
|                                             |                      |                   |            | 180-190                        | -            | 30-40           |
| Kacsamell, 300 g/db                         | Rostély              | 2                 |            | 230-250                        | -            | 25-30           |
| Kacsamell, 300 g/db                         | Rostély              | 2                 |            | 220-240                        | 2            | 25-30           |

\* 5 perc előmelegítés

| Étel                          | Edény / Tartozék | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C / grillfokozat | Gőz erős-sége | Időtartam, perc |
|-------------------------------|------------------|-------------------|------------|--------------------------------|---------------|-----------------|
| Liba, 3 kg                    | Rostély          | 1                 |            | 160-180                        | -             | 120-150         |
| Liba, 3 kg                    | Rostély          | 1                 |            | 130-140                        | 2             | 110-120         |
|                               |                  |                   |            | 150-160                        | 2             | 20-30           |
|                               |                  |                   |            | 170-180                        | -             | 30-40           |
| Libacomb, 350 g/db            | Rostély          | 2                 |            | 210-230                        | -             | 40-50           |
| Libacomb, 350 g/db            | Rostély          | 2                 |            | 190-200                        | 2             | 45-55           |
| <b>Pulyka</b>                 |                  |                   |            |                                |               |                 |
| Bébi pulyka, 2,5 kg           | Rostély          | 1                 |            | 180-190                        | -             | 70-90           |
| Bébi pulyka, 2,5 kg           | Rostély          | 1                 |            | 140-150                        | 2             | 70-80           |
|                               |                  |                   |            | 170-180                        | -             | 20-30           |
| Pulykamell csont nélkül, 1 kg | Fedett edény     | 1                 |            | 240-250                        | -             | 80-110          |
| Pulykacomb csonttal, 1 kg     | Rostély          | 1                 |            | 180-200                        | -             | 80-100          |
| Pulykacomb csonttal, 1 kg     | Rostély          | 1                 |            | 170-180                        | 2             | 80-100          |
| * 5 perc előmelegítés         |                  |                   |            |                                |               |                 |

## Hús

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

### Sütés és párolás

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

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

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

### Sütés rostélyon

Rostélyon sütvé a hús minden oldalról különösen ropogós lesz.

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

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

### Sütés és párolás edényben

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

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

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

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

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

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

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

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

### Nyitott edény

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

### Zárt edény

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

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

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

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

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

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

### Sütés és párolás hozzáadott gőzzel

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

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

A sültet nem kell megfordítani.

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

### Gőzölés

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

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

A húsdarabokat nem kell megfordítani.

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

### Roston sütés

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

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

### Javasolt beállítási értékek

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

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

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

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

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

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

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

Használt fűtési módok:

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

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

| Étel                                                   | Tartozék / edény   | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C / grillfokozat | Gőz erős-sége | Időtár-tam, perc |
|--------------------------------------------------------|--------------------|-------------------|------------|--------------------------------|---------------|------------------|
| <b>Sertéshús</b>                                       |                    |                   |            |                                |               |                  |
| Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg              | Rostély            | 1                 |            | 180-200                        | -             | 120-130          |
| Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg              | Fedő nélküli edény | 1                 |            | 180-190                        | 1             | 110-130          |
| Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg                    | Rostély            | 1                 |            | 190-200                        | -             | 130-140          |
| Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg                    | Fedő nélküli edény | 1                 |            | 100                            | -             | 25-30            |
|                                                        |                    |                   |            | 170-180                        | 1             | 60-80            |
|                                                        |                    |                   |            | 200-210                        | -             | 25-30            |
| Vesepecsenye, 1,5 kg                                   | Fedő nélküli edény | 1                 |            | 220-230                        | -             | 70-80            |
| Vesepecsenye, 1,5 kg                                   | Fedő nélküli edény | 1                 |            | 170-180                        | 1             | 80-90            |
| Szűzérme, 400 g                                        | Rostély            | 2                 |            | 220-230                        | -             | 20-25            |
| Szűzérme, 400 g                                        | Fedő nélküli edény | 1                 |            | 210-220*                       | 1             | 25-30            |
| Szűzérme, 400 g                                        | Gőzpárolóedény     | 2                 |            | 100                            | -             | 18-20            |
| Füstölt karaj csonttal, 1 kg (kevés víz hozzáadásával) | Fedett edény       | 1                 |            | 210-220                        | -             | 60-80            |
| Füstölt tarja csonttal, 1 kg                           | Fedő nélküli edény | 1                 |            | 160-170                        | 1             | 70-80            |
| Sertés steak, 2 cm vastag                              | Rostély            | 3                 |            | 2                              | -             | 16-20            |
| Sertés szűzermék, 3 cm vastag (5 perc előmelegítés)    | Rostély            | 3                 |            | 3*                             | -             | 8-12             |
| <b>Marhahús</b>                                        |                    |                   |            |                                |               |                  |
| Marhafilé, közepes, 1 kg                               | Rostély            | 1                 |            | 210-220                        | -             | 40-50            |
| Marhafilé, közepes, 1 kg                               | Fedő nélküli edény | 1                 |            | 190-200                        | 1             | 50-60            |
| Párolt marhasült, 1,5 kg                               | Fedett edény       | 1                 |            | 200-220                        | -             | 130-140          |
| Párolt marhasült, 1,5 kg**                             | Fedő nélküli edény | 1                 |            | 150                            | 3             | 30               |
|                                                        |                    |                   |            | 130                            | 2             | 120-150          |
| Sült hátszín, közepes, 1,5 kg                          | Rostély            | 1                 |            | 220-230                        | -             | 60-70            |
| Sült hátszín, közepes, 1,5 kg                          | Fedő nélküli edény | 1                 |            | 190-200                        | 1             | 65-80            |
| Marhafartó, 1,5 kg                                     | Fedő nélküli edény | 1                 |            | 95                             | -             | 120-150          |
| Steak, 3 cm vastag, közepes                            | Rostély            | 2                 |            | 3                              | -             | 15-20            |
| Hamburger, 3-4 cm magas****                            | Rostély            | 2                 |            | -                              | -             | 25-35            |
| <b>Borjűhús</b>                                        |                    |                   |            |                                |               |                  |
| Borjúsült, 1,5 kg                                      | Fedő nélküli edény | 1                 |            | 160-170                        | -             | 100-120          |
| Borjúsült, 1,5 kg                                      | Fedő nélküli edény | 1                 |            | 170-180                        | 1             | 90-110           |
| Borjúcsülök, 1,5 kg                                    | Fedő nélküli edény | 1                 |            | 200-210                        | -             | 100-110          |
| Borjúcsülök, 1,5 kg                                    | Fedő nélküli edény | 1                 |            | 170-180                        | 1             | 100-120          |
| <b>Báránhús</b>                                        |                    |                   |            |                                |               |                  |
| Báránycomb csont nélkül, közepes, 1,5 kg               | Rostély            | 1                 |            | 170-190                        | -             | 50-70            |
| Báránycomb csont nélkül, közepes, 1,5 kg               | Fedő nélküli edény | 1                 |            | 170-180                        | 1             | 80-90            |
| Báránygerinc csonttal*****                             | Rostély            | 1                 |            | 180-190                        | -             | 40-50            |

\* előmelegítés

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

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

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

\*\*\*\*\* megfordítás nélkül

| Étel                      | Tartozék / edény   | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C / grillfokozat | Gőz erős-sége | Időtartam, perc |
|---------------------------|--------------------|-------------------|------------|--------------------------------|---------------|-----------------|
| Báránygerinc csonttal**** | Fedő nélküli edény | 1                 |            | 200-210*                       | 1             | 25-30           |
| Bárányborda***            | Rostély            | 2                 |            | 3                              | -             | 12-18           |

**Kolbász**

|               |                |   |  |    |   |       |
|---------------|----------------|---|--|----|---|-------|
| Grillkolbász  | Rostély        | 2 |  | 3  | - | 10-20 |
| Bécsi virsli  | Gőzpárolóedény | 2 |  | 80 | - | 14-18 |
| Fehér kolbász | Gőzpárolóedény | 2 |  | 80 | - | 12-20 |

**Húsételek**

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

\* előmelegítés

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

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

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

\*\*\*\*\* megfordítás nélkül

**Tippek sütéshez, pároláshoz és grillezéshez**

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

**Hal**

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

Az egész halat nem kell megfordítani. 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 alátétre tegye. Ha az alátét nyirkos vagy hideg, az üveg megrepedhet.

A nemesacélból vagy alumíniumból készült edények tükröződés módjára visszaverik a meleget, ezért csak mérsékeltet alkalmasak. A hal lassabban fő és

kevésbé pirul meg. Magasabb hőmérsékletet és/vagy hosszabb sütési időt használjon.

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

#### Nyitott edény

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

#### Zárt edény

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

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

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

A hal egy zárt sütőben is ropogósra sült. Ehhez üvegfedős sütőedényt használjon, és 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 megfordítani.

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

#### Gőzölés

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

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

A halat nem kell megfordítani.

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

Az egyébként vízfürdőben készített ételeket fóliával fedje le.

#### Javasolt beállítási értékek

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

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

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

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

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

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

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

- Légkeverős grillezés
- Grill, nagy felület
- Pizzafokozat
- Gőzölés

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

| Étel                                          | Tartozék / edény     | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet °C-ban / grillfokozat | Gőz erőssége | Időtartam, perc |
|-----------------------------------------------|----------------------|-------------------|------------|-----------------------------------|--------------|-----------------|
| <b>Hal</b>                                    |                      |                   |            |                                   |              |                 |
| Hal egészben, grillezve, 300 g, pl. pisztráng | Rostély              | 1                 |            | 170-190                           | -            | 20-30           |
| Hal, sült, egész, 300 g, pl. pisztráng        | Univerzális serpenyő | 1                 |            | 170-180                           | 2            | 15-20           |
|                                               |                      |                   |            | 160-170                           | -            | 5-10            |
| Hal, gőzölt, egészben, 300 g, pl. pisztráng   | Gőzpárolóedény       | 2                 |            | 80-90                             | -            | 15-25           |
| Hal egészben, grillezve, 1,5 kg, pl. lazac    | Rostély              | 1                 |            | 170-190                           | -            | 30-40           |

\* előmelegítés

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

| Étel                                                               | Tartozék / edény   | Betolási magasság | Fűtési mód                                                                        | Hőmérséklet °C-ban / grillfokozat | Gőz erős-sége | Időtartam, perc |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------|-----------------|
| Hal, gőzölt, egészben, 1,5 kg, pl. atlanti tőkehal                 | Gőzpárolóedény     | 2                 |  | 80-90                             | -             | 35-50           |
| <b>Halfilé</b>                                                     |                    |                   |                                                                                   |                                   |               |                 |
| Halfilé, natúr, grillezve                                          | Rostély            | 2                 |  | 1*                                | -             | 15-25           |
| Halfilé, natúr, gőzölve                                            | Gőzpárolóedény     | 2                 |  | 80-100                            | -             | 10-16           |
| <b>Halkotlett</b>                                                  |                    |                   |                                                                                   |                                   |               |                 |
| Halkotlett, 3 cm vastag**                                          | Rostély            | 2                 |  | 3                                 | -             | 18-22           |
| <b>Hal, fagyasztott</b>                                            |                    |                   |                                                                                   |                                   |               |                 |
| Hal egészben, 300 g, pl. pisztráng                                 | Gőzpárolóedény     | 2                 |  | 80-100                            | -             | 20-25           |
| Halfilé, natúr                                                     | Fedett edény       | 1                 |  | 210-230                           | -             | 25-40           |
| Halfilé, átsütve                                                   | Rostély            | 2                 |  | 220-240                           | -             | 35-45           |
| Halfilé, átsütve                                                   | Fedő nélküli edény | 1                 |  | 200-220                           | 2             | 35-45           |
| Halrudacsok (közben fordítsa meg)                                  | Sütőtepsi          | 1                 |  | 220-240                           | -             | 10-20           |
| <b>Halételek</b>                                                   |                    |                   |                                                                                   |                                   |               |                 |
| Hal-terrine                                                        | Terrine-sütőforma  | 1                 |  | 70-80                             | -             | 45-80           |
| * előmelegítés                                                     |                    |                   |                                                                                   |                                   |               |                 |
| ** az univerzális serpenyőt tolja be alá az 1. betolási magasságra |                    |                   |                                                                                   |                                   |               |                 |

## Zöldség, köretek és tojás

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

### Gőzölés

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

#### Gőzölés egy szinten

A beállítási táblázatokban megadott betolási magasságokat használja.

#### Gőzölés két szinten

A két szinten való gőzölés kiválóan alkalmas pl. brokkoli és krumpli egyidejű párolására. Eltérő párolási idők esetén a rövidebb párolási idejű ételt csak később tolja be.

- Rostély és beakasztott párolóedény, S méret, lyukacsos és/vagy nemlyukacsos: 3. szint
- Lyukacsos párolóedény, XL méret: 2. szint

#### Edény

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

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

Az egyébként vízfürdőben készített ételeket fóliával fedje le.

#### Párolási idő és mennyiség

Gőzölésnél a párolási idők a darabok nagyságától függenek, de függetlenek a teljes mennyiségtől.

Nagyobb össz mennyiség esetén a felfűtési idő lesz hosszabb, nem a párolási idő.

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

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

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

#### Rizs és gabonafélék

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

#### Sütés és grillezés

Kizárólag eredeti tartozékokat használjon.

#### Ételkészítés egy szinten

A beállítási táblázatokban megadott betolási magasságokat használja.

#### Ételkészítés két szinten

Használjon 4 dimenziós forró levegőt. Az egyidejűleg betolt tepsiknek nem kell egyidejűleg készen lenniük.

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

## Tartozékok

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

### Rostély

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

### Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

### Sütőpapír

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

## Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatja a különféle ételekhez optimalizált fűtési módokat. A hőmérséklet és az időtartam az élelmiszerek mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb

pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítsa egygel magasabbra.

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

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

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

Használt fűtési módok:

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

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

| Étel                            | Tartozék / edény     | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C / grillfokozat | Gőz erőssége | Időtartam, perc |
|---------------------------------|----------------------|-------------------|------------|--------------------------------|--------------|-----------------|
| <b>Zöldség, friss</b>           |                      |                   |            |                                |              |                 |
| Articsóka gőzölése, egészben    | Gőzpárolóedény       | 2                 |            | 100                            | -            | 30-35           |
| Karfiol gőzölése, egészben      | Gőzpárolóedény       | 2                 |            | 100                            | -            | 25-35           |
| Brokkolirózsa gőzölése          | Gőzpárolóedény       | 2                 |            | 100                            | -            | 6-9             |
| Zöldbab gőzölése                | Gőzpárolóedény       | 2                 |            | 100                            | -            | 18-25           |
| Szeletelt sárgarépa gőzölése    | Gőzpárolóedény       | 2                 |            | 100                            | -            | 10-20           |
| Szeletelt karalábé gőzölése     | Gőzpárolóedény       | 2                 |            | 100                            | -            | 20-25           |
| Hagymakarikák gőzölése          | Gőzpárolóedény       | 2                 |            | 100                            | -            | 6-9             |
| Csöves kukorica gőzölése        | Gőzpárolóedény       | 2                 |            | 100                            | -            | 30-40           |
| Cékla gőzölése, egészben        | Gőzpárolóedény       | 2                 |            | 100                            | -            | 43-50           |
| Fehér spárga gőzölése, egészben | Gőzpárolóedény       | 2                 |            | 100                            | -            | 7-15            |
| Spenót gőzölése                 | Gőzpárolóedény       | 2                 |            | 100                            | -            | 2-3             |
| Szeletelt cukkini gőzölése      | Gőzpárolóedény       | 2                 |            | 100                            | -            | 3-4             |
| <b>Zöldség, fagyasztott</b>     |                      |                   |            |                                |              |                 |
| Spenót                          | Gőzpárolóedény       | 2                 |            | 100                            | -            | 15-25           |
| Karfiol                         | Gőzpárolóedény       | 2                 |            | 100                            | -            | 5-8             |
| Zöldbab                         | Gőzpárolóedény       | 2                 |            | 100                            | -            | 6-10            |
| Brokkoli                        | Gőzpárolóedény       | 2                 |            | 100                            | -            | 6-7             |
| Borsó                           | Gőzpárolóedény       | 2                 |            | 100                            | -            | 3-10            |
| Sárgarépa                       | Gőzpárolóedény       | 2                 |            | 100                            | -            | 4-6             |
| Kelbimbó                        | Gőzpárolóedény       | 2                 |            | 100                            | -            | 5-10            |
| Vegyes zöldség, 1 kg            | Gőzpárolóedény       | 2                 |            | 100                            | -            | 10-15           |
| <b>Zöldséges ételek</b>         |                      |                   |            |                                |              |                 |
| Grillezett zöldség              | Univerzális serpenyő | 3                 |            | 3                              | -            | 10-15           |
| Zöldségfelfújt gőzölése         | Egyadagos forma      | 1                 |            | 100                            | -            | 50-70           |

| Étel                                           | Tartozék / edény                 | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C / grillfokozat | Gőz erős-sége | Időtartam, perc |
|------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|------------|--------------------------------|---------------|-----------------|
| <b>Burgonya</b>                                |                                  |                   |            |                                |               |                 |
| Sült burgonya, félbevágva                      | Univerzális serpenyő             | 1                 |            | 160-180                        | -             | 45-60           |
| Sült burgonya, félbevágva                      | Univerzális serpenyő             | 2                 |            | 180-190                        | 1             | 40-50           |
| Héjában főtt burgonya, egész                   | Gőzpárolóedény                   | 2                 |            | 100                            | -             | 35-45           |
| Sós burgonya, negyedelt                        | Gőzpárolóedény                   | 2                 |            | 100                            | -             | 20-25           |
| Gombóc                                         | Gőzpárolóedény                   | 2                 |            | 95                             | -             | 20-25           |
| <b>Burgonyatermékek, fagyaszta</b>             |                                  |                   |            |                                |               |                 |
| Pirított burgonya (közben fordítsa meg)        | Univerzális serpenyő             | 2                 |            | 200-220                        | -             | 20-30           |
| Burgonyabatyuk, töltve (közben fordítsa meg)   | Univerzális serpenyő             | 2                 |            | 190-210                        | -             | 15-25           |
| Krokkett                                       | Sütőtepsi                        | 1                 |            | 200-220                        | -             | 15-25           |
| Hasábburgonya (közben fordítsa meg)            | Sütőtepsi                        | 1                 |            | 190-210                        | -             | 20-30           |
| Hasábburgonya, 2 szinten (közben fordítsa meg) | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               |            | 200-220                        | -             | 30-40           |
| <b>Rizs</b>                                    |                                  |                   |            |                                |               |                 |
| Basmati rizs, 1:1,5                            | Lapos edény                      | 1                 |            | 100                            | -             | 20-30           |
| Hosszúszemű rizs, 1:1,5                        | Lapos edény                      | 1                 |            | 100                            | -             | 20-30           |
| Natúr rizs, 1:1,5                              | Lapos edény                      | 1                 |            | 100                            | -             | 35-45           |
| Előfőzött rizs, 1:1,5                          | Lapos edény                      | 1                 |            | 100                            | -             | 15-20           |
| Rizottó, 1:2                                   | Lapos edény                      | 1                 |            | 100                            | -             | 25-35           |
| <b>Gabonafélék</b>                             |                                  |                   |            |                                |               |                 |
| Kuskusz, 1:1                                   | Lapos edény                      | 1                 |            | 100                            | -             | 6-10            |
| Köles, egész, 1:2,5                            | Lapos edény                      | 1                 |            | 100                            | -             | 25-35           |
| Polenta/kukoricadara, 1:5                      | Lapos edény                      | 1                 |            | 100                            | -             | 20-45           |
| Árpagyöngy, 1:2,5                              | Lapos edény                      | 1                 |            | 80-100                         | -             | 35-45           |
| Étkezési lencse, 1:2                           | Lapos edény                      | 1                 |            | 100                            | -             | 35-50           |
| Fehér fejtett bab, beáztatott, 1:2             | Lapos edény                      | 1                 |            | 100                            | -             | 65-75           |
| Grízgombóc                                     | Gőzpárolóedény                   | 2                 |            | 95                             | -             | 6-10            |
| <b>Tojás</b>                                   |                                  |                   |            |                                |               |                 |
| Tojáslepeny 2 tojásból                         | Fedő nélküli edény               | 1                 |            | 80                             | -             | 14-16           |
| Tojás, keményre főzve                          | Gőzpárolóedény                   | 2                 |            | 100                            | -             | 9-11            |
| Tojás, lágyra főzve                            | Gőzpárolóedény                   | 2                 |            | 100                            | -             | 6-8             |

## Desszert

Készülékével egyszerűen készíthet joghurtot és különféle édességeket is.

### Joghurt készítése

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

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

## Tejberizs készítése

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

## Kompót

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

## Karamellkrém és Crème brûlée

Töltse a masszát 2-3 cm magasan a formákba. Helyezze a formákat közvetlenül a lyukacsos

párolóedénybe (XL méret). Vízfürdő nem szükséges. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

Az egyébként vízfürdőben készített ételeket fóliával fedje le.

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

## Gőzgombóc

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

## Javasolt beállítási értékek

Használt fűtési módok:

-  Gőzölés
-  Kelesztési fokozat

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

## Menü főzése

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

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

## Gőzölés

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

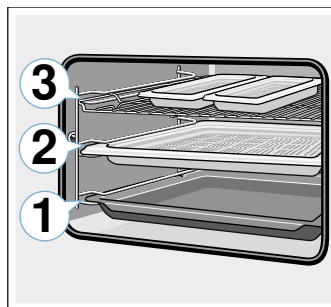
Vegye figyelembe az útmutatásokat ebben a fejezetben, az illető szakaszokban:

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

## A tartozékok betolási magassága

A tartozékokat mindig a megadott sorrendben tolja be:

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



## Javasolt beállítási értékek

Alkalmazott fűtési mód:

- Gőzölés

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

## Eco fűtési módok

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

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

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

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

## Tartozékok

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

## Rostély

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

## Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

## Sütőformák és edények

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

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

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

## Sütőpapír

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

## Javasolt beállítási értékek

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

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

Használt fűtési módok:

- Forró levegő Eco
- Felső/alsó fűtés Eco

| Étel                                       | Tartozék / edény                 | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|--------------------------------------------|----------------------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| <b>Sütemények formában</b>                 |                                  |                   |            |                 |                 |
| Kevert tésztából készült sütemény formában | Koszorú/négyszögletes sütőforma  | 1                 |            | 140-160         | 60-80           |
| Tortalap kevert tésztából                  | Tortalapforma                    | 1                 |            | 140-160         | 20-40           |
| Piskótalap, 2 tojásos                      | Tortalapforma                    | 1                 |            | 150-170         | 20-30           |
| Piskótatorta, 3 tojásos                    | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm | 1                 |            | 160-170         | 25-35           |
| Piskótatorta, 6 tojásos                    | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm | 1                 |            | 150-160         | 50-60           |
| Kelt kuglóf                                | Kuglófforma                      | 1                 |            | 150-160         | 65-75           |

| Étel                                                 | Tartozék / edény        | Betölési magasság | Fűtési mód                                                                            | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Sütemények tepsiben</b>                           |                         |                   |                                                                                       |                 |                 |
| Kevert tésztából készült sütemény száraz töltelékkel | Sütőtepsi               | 1                 |    | 160-180         | 20-40           |
| Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel  | Sütőtepsi               | 1                 |    | 170-180         | 25-35           |
| Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú              | Sütőtepsi               | 1                 |    | 150-160         | 35-45           |
| Kelt tészta száraz töltelékkel                       | Sütőtepsi               | 1                 |    | 150-170         | 20-35           |
| <b>Aprósütemény</b>                                  |                         |                   |                                                                                       |                 |                 |
| Muffin                                               | Muffin sütőforma        | 2                 |    | 160-180         | 15-30           |
| Teasütemény                                          | Sütőtepsi               | 1                 |    | 150-160         | 25-35           |
| Sütemény leveles tésztából                           | Sütőtepsi               | 2                 |    | 170-190         | 25-50           |
| Égetett tésztából készült sütemény                   | Sütőtepsi               | 1                 |    | 200-220         | 35-45           |
| Aprósütemény                                         | Sütőtepsi               | 2                 |    | 140-160         | 15-30           |
| Kinyomós sütemény                                    | Sütőtepsi               | 2                 |    | 140-150         | 25-40           |
| Kelt tésztából készült aprósütemény                  | Sütőtepsi               | 1                 |    | 150-160         | 30-40           |
| <b>Kenyér és zsemle</b>                              |                         |                   |                                                                                       |                 |                 |
| Kevert kenyér, 1,5 kg                                | Négyszögletes sütőforma | 1                 |    | 200-210         | 35-45           |
| Lepénykenyér                                         | Univerzális serpenyő    | 1                 |    | 240-250         | 20-25           |
| Zsemle, édes, friss                                  | Sütőtepsi               | 1                 |   | 170-190         | 15-20           |
| Zsemle, friss                                        | Sütőtepsi               | 1                 |  | 180-200         | 25-35           |
| <b>Hús</b>                                           |                         |                   |                                                                                       |                 |                 |
| Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg            | Fedő nélküli edény      | 1                 |  | 180-190         | 120-140         |
| Párolt marhasült, 1,5 kg                             | Fedett edény            | 1                 |  | 200-220         | 140-160         |
| Borjúsült, 1,5 kg                                    | Fedő nélküli edény      | 1                 |  | 170-180         | 110-130         |
| <b>Hal</b>                                           |                         |                   |                                                                                       |                 |                 |
| Hal, párolt, egész, 300 g, pl. pisztráng             | Fedett edény            | 1                 |  | 190-210         | 25-35           |
| Hal, párolt, egész, 1,5 kg, pl. lazac                | Fedett edény            | 1                 |  | 190-210         | 45-55           |
| Halfilé, natúr, párolt                               | Fedett edény            | 1                 |  | 190-210         | 15-35           |

## Akrilamid az élelmiszerekben

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

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

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

## Kímélő párolás

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

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

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

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

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

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

## Edény

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

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

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

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

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

## Javasolt beállítási értékek

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

Alkalmazott fűtési mód:

- □ Kímélő párolás

| Étel                                              | Edény              | Betolási magasság | Fűtési mód | Átsütés idő-tartama percben | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|---------------------------------------------------|--------------------|-------------------|------------|-----------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Szárnyasok</b>                                 |                    |                   |            |                             |                 |                 |
| Kacsamell, enyhén sütvé, 300 g/db                 | Fedő nélküli edény | 1                 | □          | 6-8                         | 95*             | 45-60           |
| Csirkemellfilé, 200 g/db, átsütve                 | Fedő nélküli edény | 1                 | □          | 4                           | 120*            | 45-60           |
| Pulykamell csont nélkül, 1 kg, átsütve            | Fedő nélküli edény | 1                 | □          | 6-8                         | 120*            | 100-130         |
| <b>Sertéshús</b>                                  |                    |                   |            |                             |                 |                 |
| Vesepecsenye, 5-6 cm vastag, 1,5 kg               | Fedő nélküli edény | 1                 | □          | 6-8                         | 85*             | 130-180         |
| Sertésfilé, egész                                 | Fedő nélküli edény | 1                 | □          | 4-6                         | 85*             | 45-70           |
| <b>Marhahús</b>                                   |                    |                   |            |                             |                 |                 |
| Marhasült (fartő), 6-7 cm vastag, 1,5 kg, átsütve | Fedő nélküli edény | 1                 | □          | 6-8                         | 100*            | 150-190         |
| Marhafilé, 1 kg                                   | Fedő nélküli edény | 1                 | □          | 4-6                         | 85*             | 90-120          |
| Sült hátszín, 5-6 cm vastag                       | Fedő nélküli edény | 1                 | □          | 6-8                         | 85*             | 120-180         |
| Bélszínérmék/bélszínjava, 4 cm vastag             | Fedő nélküli edény | 1                 | □          | 4                           | 85*             | 40-60           |
| <b>Borjűhús</b>                                   |                    |                   |            |                             |                 |                 |
| Borjűsült, 4-5 cm vastag, 1,5 kg                  | Fedő nélküli edény | 1                 | □          | 6-8                         | 85*             | 100-130         |
| Borjűsült, 7-10 cm vastag, 1,5 kg                 | Fedő nélküli edény | 1                 | □          | 6-8                         | 85*             | 150-210         |
| Borjűfilé, egész, 800 g                           | Fedő nélküli edény | 1                 | □          | 4-6                         | 85*             | 70-120          |
| Borjűérmék, 4 cm vastag                           | Fedő nélküli edény | 1                 | □          | 4                           | 80*             | 40-60           |
| <b>Bárányhús</b>                                  |                    |                   |            |                             |                 |                 |
| Bárányborda, leválasztva, 200 g/db                | Fedő nélküli edény | 1                 | □          | 4                           | 85*             | 30-45           |
| Báránycomb csont nélkül, közepes, 1 kg, kötözött  | Fedő nélküli edény | 1                 | □          | 6-8                         | 95*             | 120-180         |

\* előmelegítés

## Tippek pároláshoz

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

## Aszalás

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

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

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

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

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

Aszaláshoz az alábbi betolási magasságokat használja:

- 1 rostély: 2. szint

- 2 rostély: 3. és 1. szint

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

### Javasolt beállítási értékek

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

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

Alkalmazott fűtési mód:

- 4D forró levegő

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

## Befőzés és aszalás

Készüléke alkalmas befőzésre és aszalásra is.

### Befőzés

A készülékben zöldséget és gyümölcsöt is befőzhet.

### Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

### Poharak

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

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

Befőzésnél csak ugyanolyan méretű üvegeket ugyanolyan élelmiszerekkel használjon. A sütőtérben

maximum hat, 1/2 1 vagy 1 1/2 literes befőttesüveg tartalmát lehet egyidejűleg befőzni. Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet.

A befőttesüvegek a befőzés alatt a sütőtérben nem érhetnek egymáshoz.

### Gyümölcs és zöldség előkészítése

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

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

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

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

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

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

### Befőzés befejezése

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

Ezután törölje ki a sütőteret.

### Aszalás

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

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

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

Ezután törölje ki a sütőteret.

### Javasolt beállítási értékek

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  Gőzölés

| Étel                                 | Tartozék / edény                             | Betolási magasság | Fűtési mód                                                                            | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|--------------------------------------|----------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Befőzés</b>                       |                                              |                   |                                                                                       |                 |                 |
| Zöldség, pl. sárgarépa               | 1 literes befőtt üveg + XL-es gőzpárolóedény | 1                 |    | 100             | 30-120          |
| Csonthéjasok, pl. cseresznye, szilva | 1 literes befőtt üveg + XL-es gőzpárolóedény | 1                 |    | 100             | 25-30           |
| Almatermésűek, pl. alma, eper        | 1 literes befőtt üveg + XL-es gőzpárolóedény | 1                 |   | 100             | 25-30           |
| <b>Gyümölcs-/zöldséglépréselés</b>   |                                              |                   |                                                                                       |                 |                 |
| Málna                                | Gőzpárolóedény                               | 2                 |  | 100             | 30-45           |
| Ribizli                              | Gőzpárolóedény                               | 2                 |  | 100             | 40-50           |

## Üvegek fertőtlenítése és higiénia

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

### Üvegek fertőtlenítése

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

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

### Higiénia

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

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

### Javasolt beállítási értékek

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

A javasolt idők függnek a felhasznált üvegektől.

Alkalmazott fűtési mód:

-  Gőzölés

| Étel                                     | Tartozékok           | Betolási magasság | Fűtési mód                                                                            | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|------------------------------------------|----------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Higiénia</b>                          |                      |                   |                                                                                       |                 |                 |
| Lekváros- vagy befőttüvegek előkészítése | XL-es gőzpárolóedény | 1                 |  | 100             | 10-15           |
| Lekvárosüvegek utókezelése               | XL-es gőzpárolóedény | 1                 |  | 100             | 15-20           |
| Tiszta edény sterilizálása*              | XL-es gőzpárolóedény | 1                 |  | 100             | 15-20           |

\* Ez a folyamat megfelel a hagyományos kifőzésnek.

## Tészta kelesztése Kelesztési fokozattal

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

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

### Egyben 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                                    | Tartozék / edény     | Betolási magasság | Fűtési mód                                                                           | Lépés                  | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|-----------------------------------------|----------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------|-----------------|
| <b>Kelt tészta, édes</b>                |                      |                   |                                                                                      |                        |                 |                 |
| Pl. kelt tésztácskák                    | Keverőtál            | 1                 |    | Egyben sült tészta     | 35-40           | 30-45           |
|                                         | Univerzális serpenyő | 1                 |    | Darabokban sült tészta | 35-40           | 10-20           |
| Zsiradékban gazdag tészta, pl. panetone | Keverőtál            | 1                 |    | Egyben sült tészta     | 35-40           | 20-40           |
|                                         | Forma a rostélyon    | 1                 |    | Darabokban sült tészta | 35-40           | 10-20           |
| <b>Kelt tészta, pikáns</b>              |                      |                   |                                                                                      |                        |                 |                 |
| Pl. pizza                               | Keverőtál            | 1                 |  | Egyben sült tészta     | 40-45           | 40-90           |
|                                         | Univerzális serpenyő | 1                 |  | Darabokban sült tészta | 40-45           | 30-60           |
| <b>Kenyértészta</b>                     |                      |                   |                                                                                      |                        |                 |                 |
| Fehérkenyér                             | Keverőtál            | 1                 |  | Egyben sült tészta     | 35-40           | 30-40           |
|                                         | Univerzális serpenyő | 1                 |  | Darabokban sült tészta | 35-40           | 15-25           |
| Kevert kenyér                           | Keverőtál            | 1                 |  | Egyben sült tészta     | 35-40           | 25-40           |
|                                         | Univerzális serpenyő | 1                 |  | Darabokban sült tészta | 35-40           | 10-20           |
| Zsemle                                  | Keverőtál            | 1                 |  | Egyben sült tészta     | 35-40           | 30-40           |
|                                         | Univerzális serpenyő | 1                 |  | Darabokban sült tészta | 35-40           | 15-25           |

## Felolvasztás

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

A felolvasztáshoz vegye ki a fagyasztott élelmiszert a csomagolásból.

A mélyhűtött gyümölcsöt és zöldséget helyezze a lyukacsos párolóedénybe (XL méret), és tolja alá az univerzális serpenyőt. Így az felfogja a lecsepegő

folyadékot, és az élelmiszer nem marad a kiolvadó vízben. Olyan mélyhűtött ételeknél, amelyekben szükség van a kiolvadó folyadékra (pl. mélyhűtött tejfölös spenót), használja az univerzális serpenyőt, vagy egy edényt a rostélyon.

A péksüteményt helyezze a rostélyra.

### Javasolt beállítási értékek

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

rövidebb időt állítsa be, majd szükség esetén növelje az időt.

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

Használt fűtési módok:

- 4D forró levegő
- Felolvasztás

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

## Melegítés

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

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

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

Az ételeket ne fedje le melegítés közben.

Tegye az ételt egy edényben a rostélyra, vagy helyezze közvetlenül a rostélyra az 1. szinten.

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

## JavaSolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatók a különféle ételekhez tartozó optimális beállítások. Az időadatok irányértéknek tekintendők. Ezek az értékek 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                                        | Tartozék / edény   | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|---------------------------------------------|--------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| <b>Zöldség, hűtött</b>                      |                    |                   |            |                 |                 |
| 1 kg                                        | Fedő nélküli edény | 1                 |            | 120-130         | 15-25           |
| 250 g                                       | Fedő nélküli edény | 1                 |            | 120-130         | 5-15            |
| <b>Készétel, hűtött</b>                     |                    |                   |            |                 |                 |
| Készétel, 1 adag                            | Fedő nélküli edény | 1                 |            | 120-130         | 15-25           |
| Leves, egytálétel, 400 ml                   | Fedő nélküli edény | 1                 |            | 120-130         | 10-25           |
| Köreték, pl. tészta, gombóc, burgonya, rizs | Fedő nélküli edény | 1                 |            | 120-130         | 8-25            |
| Felfújtak, pl. lasagne, burgonyafelfújt     | Fedő nélküli edény | 1                 |            | 120-140         | 10-25           |
| Pizza, sütt                                 | Rostély            | 1                 |            | 170-180*        | 5-15            |
| <b>Péksütemény</b>                          |                    |                   |            |                 |                 |
| Zsemle, bagett, sütve                       | Rostély            | 1                 |            | 150-160*        | 10-20           |
| Pástétomok (vol-au-vent kosárcák)           | Rostély            | 1                 |            | 180*            | 4-10            |
| * előmelegítés                              |                    |                   |            |                 |                 |

| Étel                            | Tartozék / edény | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|---------------------------------|------------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
| <b>Péksütemény, fagyasztott</b> |                  |                   |            |                 |                 |
| Pizza, süttő                    | Rostély          | 1                 |            | 170-180*        | 5-15            |
| Zsemle, bagett, sütte           | Rostély          | 1                 |            | 160-170*        | 10-20           |
| * előmelegítés                  |                  |                   |            |                 |                 |

## Melegen tartás

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

Ne fedje le az ételt.

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

A különféle gőzfokozatok a következő ételek melegen tartására alkalmasak:

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

## Próbaételek

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

Az EN 60350-1 szabvány szerint.

## Sütés

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

Betolási magasságok két szinten való sütésakor:

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

## Almás lepény

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

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

## Utasítások

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

Használt fűtési módok:

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

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

| Étel                         | Tartozék / edény                 | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Gőz erőssége | Időtartam, perc |
|------------------------------|----------------------------------|-------------------|------------|-----------------|--------------|-----------------|
| <b>Sütés</b>                 |                                  |                   |            |                 |              |                 |
| Kinyomós sütemény            | Sütőtepsi                        | 1                 |            | 150-160*        | -            | 25-40           |
| Kinyomós sütemény            | Sütőtepsi                        | 1                 |            | 140-150*        | -            | 25-35           |
| Kinyomós sütemény, 2 szinten | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               |            | 140-150*        | -            | 30-40           |
| Teasütemény                  | Sütőtepsi                        | 1                 |            | 160*            | -            | 25-35           |
| Teasütemény                  | Sütőtepsi                        | 1                 |            | 150*            | -            | 25-35           |
| Teasütemény, 2 szinten       | Univerzális serpenyő + sütőtepsi | 3+1               |            | 150*            | -            | 25-35           |
| Vizes piskóta                | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm | 1                 |            | 160-170**       | -            | 25-35           |
| Vizes piskóta                | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm | 1                 |            | 160-170**       | -            | 25-35           |
| Vizes piskóta                | Kapcsos kerek sütőforma Ø 26 cm  | 1                 |            | 150-160         | 1            | 10              |
|                              |                                  |                   |            |                 | -            | 20-30           |
| Almás lepény                 | 2 db feketebádog forma Ø 20 cm   | 1                 |            | 180-200         | -            | 60-70           |
| Almás lepény                 | 2 db feketebádog forma Ø 20 cm   | 1                 |            | 170-180         | -            | 60-80           |

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

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

**Gőzölés**

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

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

- Lyukacsos párolóedény, XL méret: 2. szint

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

- Lyukacsos párolóedény, XL méret: 3. szint
- Lyukacsos párolóedény, XL méret: 2. szint

Alkalmazott fűtési mód:

-  Gőzölés

| Étel | Tartozékok | Betolási magasság | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|------|------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|
|------|------------|-------------------|------------|-----------------|-----------------|

**Gőzölés**

|                                             |                                                  |       |                                                                                     |      |        |
|---------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|
| Borsó, fagyasztott, két edény, 1,8 kg/edény | 2 db XL-es gőzpárolóedény + univerzális serpenyő | 3+2+1 |  | 100  | 3-15** |
| Brokkoli, friss, 300 g                      | XL-es gőzpárolóedény                             | 2     |  | 100* | 6-7*** |
| Brokkoli, friss, egy edény                  | XL-es gőzpárolóedény                             | 2     |  | 100* | 6-7*** |

\* előmelegítés

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

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

**Roston sütés**

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  Grill, nagy felület

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

**Roston sütés**

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

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

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

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

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

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

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

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



9001308504

980123