



**BOSCH**



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

# Gőzpároló

**CDG834B.0**

**hu** Használati utasítás



# Tartalomjegyzék

	<b>Rendeltetésszerű használat</b> .....	<b>4</b>		<b>Alapbeállítások</b> .....	<b>18</b>
	<b>Fontos biztonsági előírások</b> .....	<b>4</b>	Alapbeállítások módosítása .....	18	
	<b>A sérülések okai</b> .....	<b>5</b>	Az alapbeállítások listája .....	18	
	<b>Környezetvédelem</b> .....	<b>6</b>	Áramkimaradás .....	19	
	Tippek energiamegtakarításhoz .....	6	Az idő módosítása .....	19	
	Környezetbarát ártalmatlanítás .....	6		<b>Tisztítás</b> .....	<b>19</b>
	<b>A készülék megismerése</b> .....	<b>7</b>	Tisztítószerek .....	19	
	Kezelőfelület .....	7	Vízkömentesítés .....	20	
	Kezelőelemek .....	7	A készülék ajtajának ki- és beakasztása .....	21	
	Kijelző .....	8	Ajtólapok ki- és beszerelése .....	21	
	Gőzölés menü .....	8	Állványok tisztítása .....	23	
	További információk .....	9		<b>Üzemzavar – mi a teendő?</b> .....	<b>23</b>
	A sütőtér funkciói .....	9	Saját kezű zavarelhárítás .....	23	
	<b>Tartozékok</b> .....	<b>9</b>	A sütőtérlámpa cseréje .....	25	
	Mellékelt tartozékok .....	9	Az üvegbura vagy a tömítések cseréje .....	25	
	Tartozék behelyezése .....	9	Az ajtó tömítés cseréje .....	25	
	Speciális tartozékok .....	10		<b>Vevőszolgálat</b> .....	<b>26</b>
	<b>Az első használat előtt elvégzendő tennivalók</b>	<b>10</b>	E-szám és FD-szám .....	26	
	Az első üzembe helyezés előtt .....	10		<b>Táblázatok és tippek</b> .....	<b>26</b>
	Az első üzembe helyezés .....	10	Tartozékok .....	26	
	A készülék kalibrálása és a sütőtér tisztítása .....	11	Edény .....	26	
	A tartozékok tisztítása .....	11	Párolási idő és mennyiség .....	26	
	<b>A készülék kezelése</b> .....	<b>11</b>	Az élelmiszer egyenletes elosztása .....	26	
	A készülék be- és kikapcsolása .....	11	Nyomásérzékeny élelmiszer .....	26	
	Üzem mód indítása .....	11	Menü készítése .....	27	
	A víztartály feltöltése .....	12	Zöldségek .....	27	
	Fűtési mód és hőmérséklet beállítása .....	12	Köreték és hüvelyes növények .....	27	
	Minden használat után .....	13	Szárnyasok és hús .....	28	
	<b>Időfunkciók</b> .....	<b>14</b>	Hal .....	29	
	Időtartam beállítása .....	14	Levesbetétek, egyéb .....	30	
	Befejezés beállítása .....	14	Desszertek, kompótok .....	30	
	A jelzőóra beállítása .....	15	Ételek melegítése .....	30	
	<b>Ételek</b> .....	<b>16</b>	Szuvidálás (sous vide) .....	30	
	Étel beállítása .....	16	Felolvasztás .....	34	
	Útmutatás az ételekhez .....	16	Tészta kelesztése .....	34	
	Táblázat .....	17	Aszalás .....	34	
	<b>Gyerekszár</b> .....	<b>18</b>	Befőzés .....	35	
	Bekapcsolás és kikapcsolás .....	18	Mélyhűtött termékek .....	35	
			Próbaételek .....	36	

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

## Rendeltetésszerű használat

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

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

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

A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károokra 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) 9. Oldalon

## Fontos biztonsági előírások

### 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.
- Üzemelés közben forró gőz áramolhat ki. A szellőzőnyílásokat ne érintse meg. Tartsa távol a gyerekeket.

### Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

- A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak. Soha ne érintse meg a forró részeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet. Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe.
- 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 párologtató tégelyben a víz a kikapcsolás után is még forró. A párologtató tégelyt ne közvetlenül a kikapcsolás után ürítse ki. Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.
- A tartozék kivételekor a forró folyadék túlcserdulhat. A forró tartozékot csak sütőkesztyűvel, óvatosan vegye ki.

### Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

## Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- 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 sütőtérlámpa cseréjekor a lámpafoglalat érintkezése áram alatt van. Csere előtt húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja a vevőszolgálatot.

## A sérülések okai

### Figyelem!

- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: ne tegyen tartozékot a sütőtér alá. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. A sütőtér aljának és a párologtató tálcának mindig szabadon kell maradnia. Egy hőtölulés károsíthatja a készüléket. Az edényt mindig állítsa egy lyukacsos párolóedénybe vagy rostélyra.
- Az alufólia a sütőtérben nem érintkezhet az ajtólapal. Tartós elszíneződések keletkezhetnek az ajtólapon.
- Edény: Az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie.
- Rozsdafohtos edény: Ne használjon rozsdafohtos edényt. A legkisebb rozsdafoht 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.
- Nedvesség a sütőtérben: a hosszabb időn keresztül a sütőtérben maradó nedvesség korróziót eredményez. Használat után szárítsa meg a sütőtérét. Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. Ne tároljon ételt a sütőtérben.
- Erősen szennyezett tömítés: ha a tömítés erősen szennyezett, a készülék ajtaja üzem közben nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán a tömítést. Soha ne üzemeltesse a készüléket sérült tömítéssel vagy tömítés nélkül. → "Tisztítás" a(z) 19. Oldalon
- 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.
- A készülék ápolása: A készülék sütőtere kiváló minőségű nemesacélból készült. A nem megfelelő ápolás következtében a sütőtér korrodálódhat. Tartsa be a használati útmutatóban megadott ápolási és tisztítási utasításokat. A szennyeződést azonnal távolítsa el a sütőtérből, mihelyt kihűlt a készülék.
- Forró víz a víztartályban: A forró víz károsíthatja a szivattyút. Kizárólag hideg vizet töltsön a víztartályba.
- 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 törlóruhával és szokványos tisztítószerrel tisztítsa.

## Környezetvédelem

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

### Tippek energiamegtakarításhoz

- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- A párolás folyamán a lehető legritkábban nyissa ki a készülék ajtaját.
- Gőzölésnél egyidejűleg több szinten lehet főzni. A különböző főzési idejű ételek esetében azt tegye be legelőbb, amelyeknek a leghosszabb a főzési ideje.

### Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



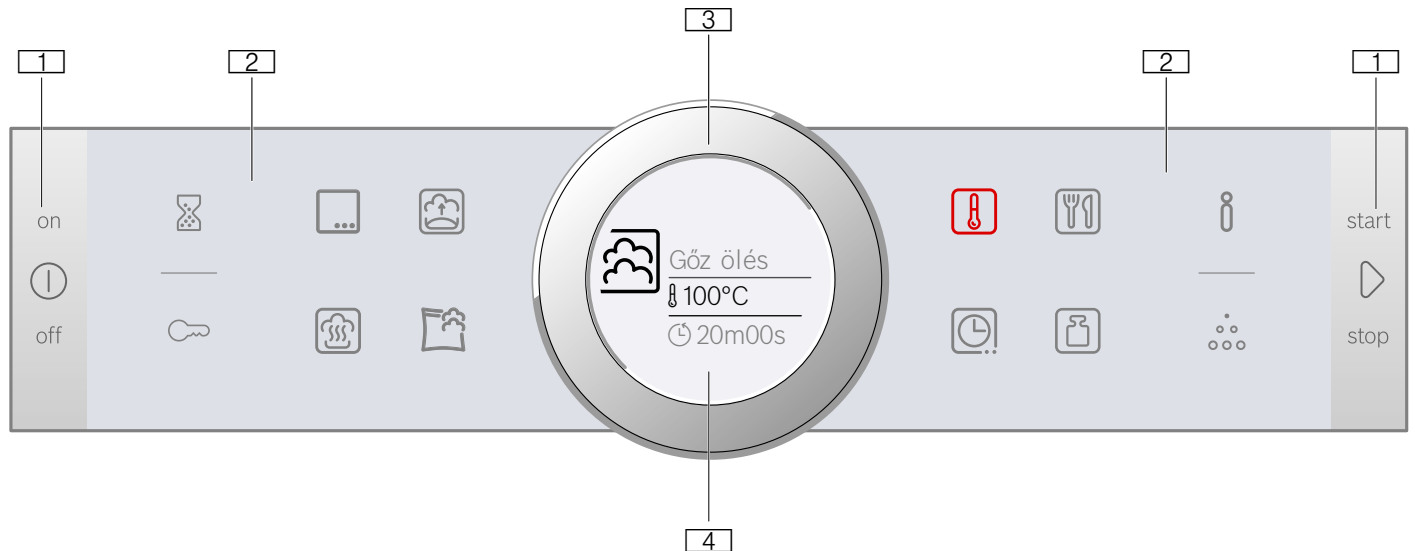
Ez a készülék az elektromos és elektronikus készülékek hulladékaira vonatkozó 2012/19/EU sz. európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment – WEEE) megfelelő jelöléssel rendelkezik.

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.

## Kezelőelemek

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

### Gombok és érintőmezők

Az alábbiakban olvashatja a különféle gombok és érintőmezők rövid leírását.

Szimbólum	Jelentés
	on/off
	A készülék be- és kikapcsolása





## Kezelőfelület

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





Az áttekintés a bekapcsolt készülék kijelzőjét mutatja egy kiválasztott fűtési móddal.

	start/stop	Üzem mód elindítása vagy leállítása, illetve megszakítása hosszú (kb. 3 mp) nyomva tartással
--	------------	--

### Külső érintőmezők

	Jelzőóra	Jelzőóra kiválasztása
	Gyerekzár	Gyerekzár bekapcsolása és kikapcsolása hosszú (kb. 4 mp) nyomva tartással
	Információ	Bekapcsolt készülék: üzenetek megjelenítése Kikapcsolt készülék: hosszabb nyomással (kb. 3 mp) hívja le az alapbeállításokat
	Vízkömentesítés	Válassza ki a Vízkömentesítés üzemmódot

### Belső érintőmezők

	Gőzölés menü	Gőzölős fűtési módok kiválasztása
	Kelesztési fokozat	Válassza ki a Kelesztési fokozat fűtési módot
	Regenerálás	Válassza ki a Regenerálás fűtési módot
	Szuvidálás (sous vide)	Szuvidálás fűtési mód kiválasztása
	Hőmérséklet	A sütőtér hőmérsékletének kiválasztása
	AutoPilot	Ételek üzemmód kiválasztása főzési programokkal
	Időfunkciók	Időfunkciók kiválasztása
	Súly	Súly kiválasztása Ételek üzemmódnál

Az az érintőmező, világít pirosan, amelynek értéke a kijelzőn módosítható, vagy az előtérben jelenik meg.

## Kezelőgyűrű

A kezelőgyűrűvel módosíthatja a kijelzőn megjelenő beállított értékeket.

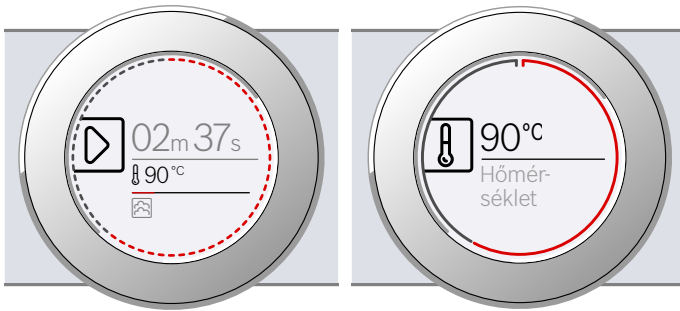
A legtöbb listánál, pl. a hőmérséklet esetében a kezelőgyűrűt újra vissza kell tekerni, ha elérte a minimális vagy a maximális értéket.

## Kijelző

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

Az éppen beállított érték kerül a középpontba. Fehér betűkkel és fehérén aláhúzva jelenik meg. A háttérben lévő érték szürkén jelenik meg.

Középpont	A középpontban lévő érték közvetlenül módosítható, nem kell előtte kiválasztani. Egy üzemmód elindítása után mindig a hőmérséklet vagy a fokozat van a középpontban. A fehér vonal megegyezik a felfűtési vonallal, és folyamatosan kipirosodik.
Nagyítás	Amíg a kezelőgyűrűvel a középpontban lévő 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 újratekzdődik 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.
Maradék hő-kijelzés	Ha a készülék ki van kapcsolva, a körvonal a sütőtérben lévő maradékhőt mutatja. Minél alacsonyabb lesz a maradékhő, annál inkább elsötétedik a körvonal, majd teljesen eltűnik.

**Utasítás:** A hőtehetetlenség miatt a megjelenített hőmérséklet a sütőtérben lévő tényleges hőmérséklettel kissé eltérhet.

## Gőzölés menü

A készülék különféle fűtési módokkal rendelkezik. A fűtési módok megjelenítéséhez koppintson a Gőzölés  menüre. A készülék bekapcsolása után közvetlenül a Gőzölés  menübe jut.

Fűtési mód	Hőmérséklet	Használat
 Gőzölés	30-100 °C	Zöldségekhez, halhoz, köretrekhöz, gyümölcsaszaláshoz és blansírozáshoz
 Regenerálás	80-100 °C	Egytálételekhez A főzött ételeket kímélő módon újramelegíti. A bevezetett gőznek köszönhetően az ételek nem száradnak ki.
 Kelesztési fokozat	30-50 °C	Kelt tésztához A tészta lényegesen gyorsabban kel meg, mint szobahőmérsékleten. A tészta felszíne nem szárad ki.
 Felolvasztás	30-60 °C	Zöldséghez és gyümölcshöz A nedvesség révén a hő kímélő módon hat az ételekre. Az ételek nem száradnak ki, és nem torzul el az alakjuk.
 Szuvidálás (sous vide)	50-95 °C	Főzés „vákuumban” alacsony, 50–95 °C közötti hőmérsékleten és 100% gőzben: alkalmas hús, hal, zöldség és desszertek elkészítéséhez. Az ételeket egy vákuumozó segítségével légmentesen bezárják egy különleges, hőálló főzőzacskóba. Az így kialakult buroknak köszönhetően megmaradnak az aromák és a tápanyagok.

## Ajánlott értékek

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



## További információk

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

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

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

## A sütőtér funkciói

Egyes funkciók 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 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.

### Hűtőventilátor

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

### Figyelem!

Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Másként a sütő túlhevül.

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



**Utasítás:** Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy a hűtőventilátor milyen hosszan működjön tovább.  
→ "Alapbeállítások" a(z) 18. Oldalon

## 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>Párolóedény, lyukacsos, L méret</b> egész hal vagy nagyobb mennyiségű zöldség gőzöléséhez, bogyós gyümölcsök aszalásához stb.
	<b>Párolóedény, nemlyukacsos, L méret</b> a gőzöléskor lecsöpögő folyadék felfogásához és rizs, hüvelyes növények és gabona főzéséhez

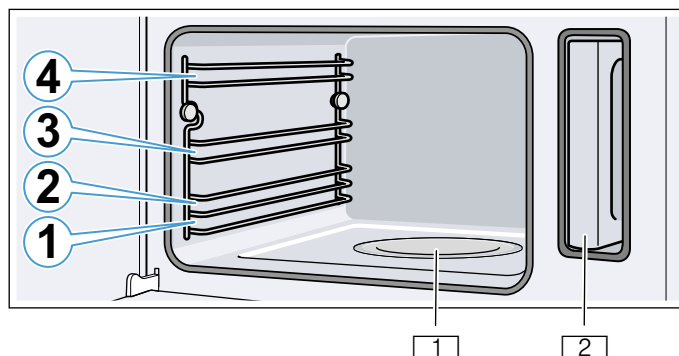
Kizárólag eredeti tartozékokat használjon. Azok speciálisan a készülékhez készültek.

Tartozékokat a vevőszolgálatnál, szakkereskedésekben vagy interneten vásárolhat.

### Tartozék behelyezése

A sütőtérben 4 betolási magasság található. A betolási magasságokat lentől felfelé számoztuk.

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



- 1 Párolgató tálca
- 2 Víztartály a tartály rekeszében

### Figyelem!

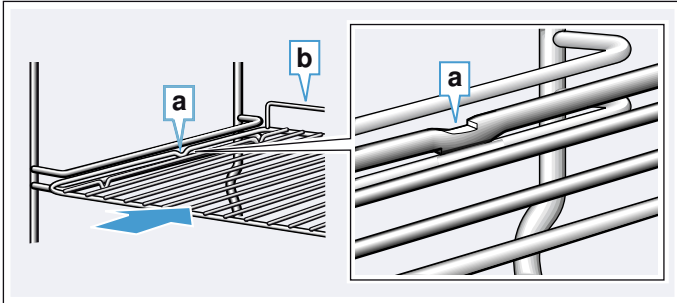
- Ne tegyen semmit közvetlenül a sütőtér aljára. Ne bélelje ki alufóliával. A hőtorlasz károsíthatja az edényt.  
A sütőtér aljának és a párolgató tégelynek mindig szabadon kell maradnia. Az edényt állítsa mindig a lyukacsos párolóedénybe vagy a rostélyra.
- Ne tegyen tartozékot a betolási szintek közé, mert felbillenhet.

### Beasztás

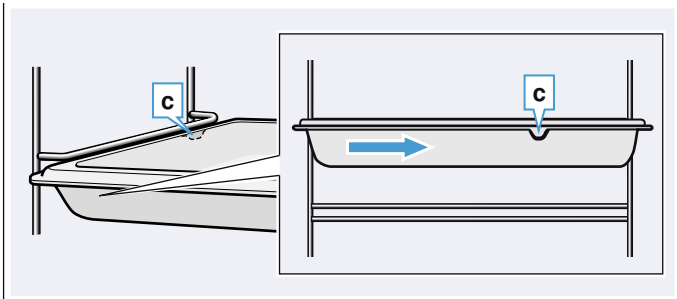
A tartozék kb. félig kihúzható, amíg beakad. A beasztás megakadályozza, hogy a tartozék kibillenjen, amikor kihúzza.

- A tartozékot megfelelően kell betolni a sütőtérbe, hogy a billenégátló működjön.
- A tartozékot mindig teljesen tolja be a sütőtérbe, hogy az ne érintkezzen a készülék ajtajával.

A rostély betolásakor ügyeljen arra, hogy a hajlat **a** lefelé, és a rostély biztonsági fogantyúja **b** hátra és felfelé nézzen.



Párolóedények betolásakor ügyeljen arra, hogy a beakasztó pecek **c** alul legyen és lefelé nézzen.



## Speciális tartozékok

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

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

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

→ "Vevőszolgálat" a(z) 26. Oldalon

### Kiegészítő tartozékok

Párolóedény, lyukacsos, S méret

Párolóedény, nemlyukacsos, S méret

Párolóedény, lyukacsos, L méret

Párolóedény, nemlyukacsos, L méret

Rostély gőzpárolóhoz

Porcelánedény, nemlyukacsos, S méret

Porcelánedény, nemlyukacsos, L méret

### 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.

### Utasítások

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

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


### Az első üzembe helyezés

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


**Utasítás:** Ezeket a beállításokat bármikor újra megváltoztathatja az alapbeállításokban.

→ "Alapbeállítások" a(z) 18. Oldalon


### Nyelv beállítása


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

### Pontos idő beállítása

1. A kezelőgyűrűvel állítsa be az időt.
2. Nyugtázáshoz koppintson a  mezőre. Megjelenik a következő beállítás.

## Vízke ménység beállítása

1. A kezelőgyűrűvel állítsa be a vízke ménységi tartományt.
2. Nyugtázáshoz koppintson a  mezőre. A kijelzőn megjelenik egy üzenet, hogy az első üzembe helyezés befejeződött. A készülék az aktuális időt jelzi.

Ha nem használja a készüléket, kapcsolja ki a  gombbal.

## A készülék kalibrálása és a sütőtér tisztítása

A víz forráspon tja a légnyomástól függ. Kalibrálás kor 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 megtisztítása

#### 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  gombbal kapcsolja be a készüléket.
2. Töltse fel a víztartályt. → "A víztartály feltöltése" a(z) 12. Oldalon
3. Állítsa be a megadott fűtési módot, hőmérsékletet és időtartamot.

Beállítások	
Fűtési mód	Gőzölés 
Hőmérséklet	100 °C
Időtartam	20 perc

4. Az on/off  gombbal kapcsolja ki a készüléket.
5. Várja meg, amíg a sütőtér lehűl.
6. A sima felületeket mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa meg.
7. Ürítse ki a víztartályt, és szárítsa ki a sütőteret. → "Minden használat után" a(z) 13. Oldalon

#### Utasítások

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

## 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.

### Figyelmeztetés – Leforrázási veszély!

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

### Figyelmeztetés – Leforrázási veszély!

A párologtató tégelyben a víz a kikapcsolás után is még forró. A párologtató tégelyt ne közvetlenül a kikapcsolás után ürítse ki. Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

### Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

A készülék ajtajának nyitáskor forró víz futhat ki a készülékből. Nyitáskor ne álljon túl közel a készülékhez. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Tartsa távol a gyerekeket. Ha a párologtató tégelyből kifut a víz, ne töltön vizet a víztartályba.

## A készülék be- és kikapcsolása

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

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

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

### A készülék bekapcsolása

Az on/off  gombbal kapcsolja be a készüléket.

Az összes érintőmező pirosan felvillan. A kijelzőn megjelenik a Bosch logó, majd az első fűtési mód és a lista.

### A készülék kikapcsolása


Az on/off  gombbal kapcsolja ki a készüléket.

Az esetlegesen folyamatban lévő funkciót a készülék megszakítja.

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


**Utasítás:** Az alapbeállításoknál megadhatja, hogy a kikapcsolt készüléken megjelenjen-e a pontos idő. → "Alapbeállítások" a(z) 18. 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.

### Üzem mód 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.

### A víztartály feltöltése

Ha kinyitja a készülék ajtaját, jobbra látható a víztartály. Mielőtt elindítja az üzemmódot, töltsen fel vízzel a víztartályt.

Győződjön meg arról, hogy helyesen állította be a vízkeménységi tartományt. → "Alapbeállítások" a(z) 18. Oldalon

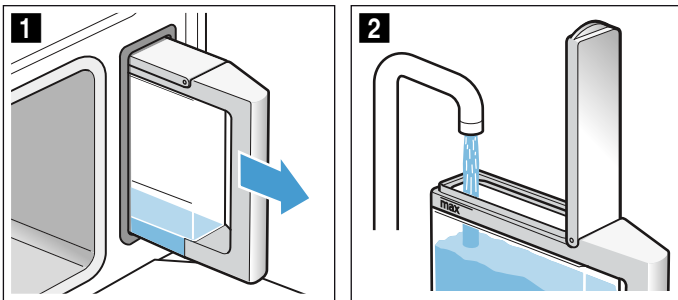
### Figyelem!

Készülék károsodása nem megfelelő folyadékok használata miatt.

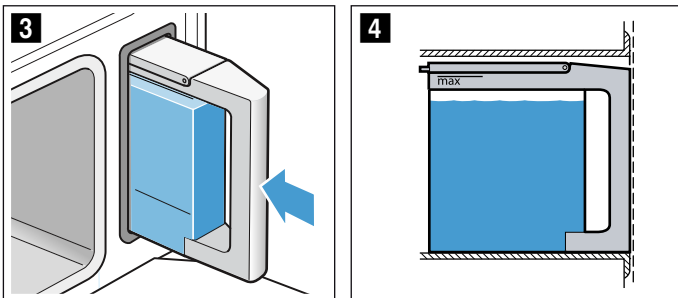
Ne használjon desztillált vizet, magas klórtartalmú csapvizet (> 40 mg/l) vagy más folyadékot. Kizárólag friss, hideg csapvizet, lágyított vizet vagy szénsavmentes ásványvizet használjon.

Minden használat előtt töltsen fel a víztartályt:

1. Nyissa ki a készülék ajtaját.
2. Vegye ki a víztartályt a tartály rekeszből (**1.** ábra).
3. Töltsen fel a víztartályt hideg vízzel a „max” jelölésig (**2.** ábra).



4. Csukja be a tartály fedelét, míg az hallhatóan bekattan.
5. Helyezze be a feltöltött víztartályt (**3.** ábra).
6. Ellenőrizze, hogy a víztartályt megfelelően illeszkedik-e a tartály rekeszébe (**4.** ábra).



7. Csukja be a készülék ajtaját.

A víztartály fel van töltve. Elindíthatja az üzemmódot.

### Víztartály utántöltése


Ha a víztartály üres, a kijelzőn megjelenik a víztartály feltöltésére vonatkozó felszólítás. A készülék megszakítja az üzemmódot.

### Figyelmeztetés – Forrázásveszély!


A készülék ajtajának nyitásakor forró víz futhat ki a készülékből. Nyitáskor ne álljon túl közel a készülékhez. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Tartsa távol a gyerekeket. Ha a párologtató tégelyből kifut a víz, ne töltsön vizet a víztartályba.

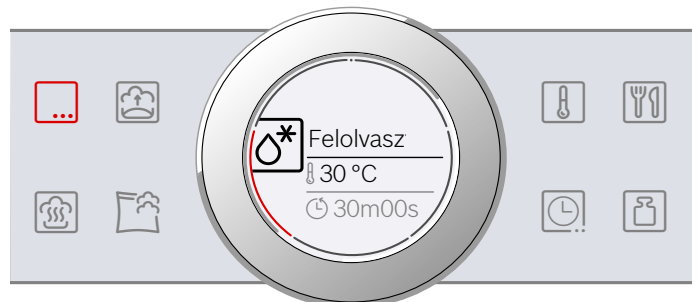
1. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.
2. Vegye ki és töltsen meg a víztartályt.
3. A víztartályt tolja be újra, és csukja be a készülék ajtaját.
4. Indítsa el az üzemmódot.  
Az üzemmód folytatódik.



### Fűtési mód és hőmérséklet beállítása

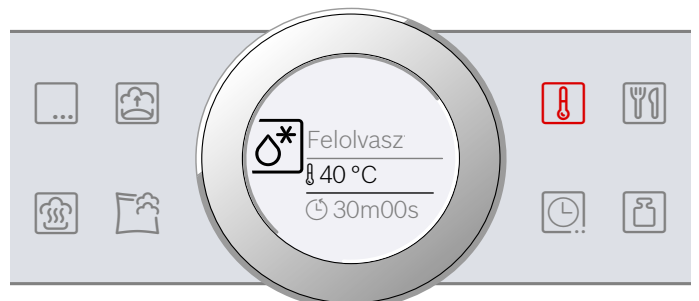
Ha a kívánt fűtési mód nincs kiválasztva, koppintson a Gőzölés  menüre. A szimbólum pirosan világít, és a kijelzőn megjelenik az első fűtési mód a hozzá tartozó ajánlott hőmérséklettel.


Példa az ábrán: 15 perc Felolvasztás  40 °C-on.

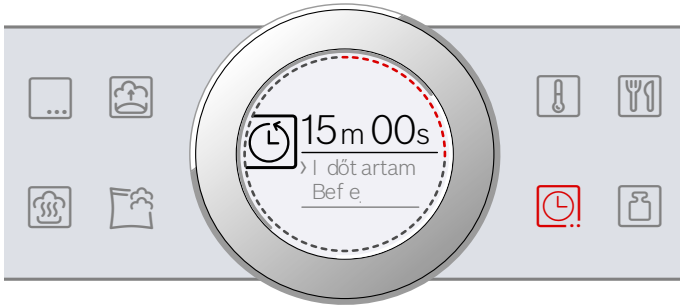
1. Koppintson a Gőzölés  menüre.  
A kijelzőn a fűtési mód fehéren kiemelve jelenik meg.




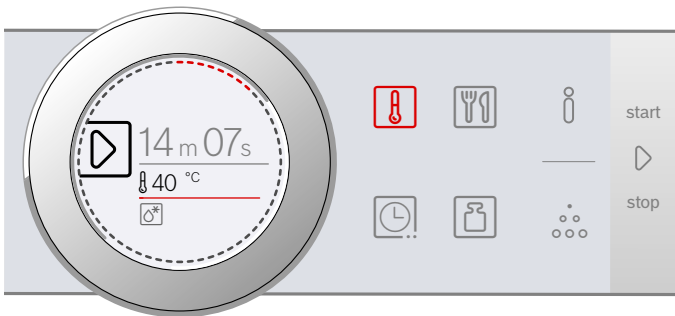
2. A kezelőgyűrűvel állítsa be a Felolvasztás  fűtési módot.
3. Koppintson a  mezőre.  
A kijelzőn a hőmérséklet fehéren kiemelve jelenik meg.




- A kezelőgyűrűvel állítsa be a hőmérsékletet.
- Koppintson a  mezőre.  
A kijelzőn az időtartam fehéren kiemelve jelenik meg.




- A kezelőgyűrűvel állítsa be az időtartamot.
- A start/stop  gombbal indítsa el az üzemmódot.  
A készülék elkezd melegíteni.



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

### Utasítások

- Ha a Gőzölés  fűtési módot indította el, az időtartam lefutása csak akkor kezdődik, amikor a készülék elérte a beállított hőmérsékletet.
- Ha gőzölés közben kinyitja a készülék ajtaját, az üzemmód leáll. Miután újra becsukta a készülék ajtaját, a készüléknek előbb újra fel kell fűtenie a beállított hőmérsékletre, mielőtt az időtartam tovább futna.

### „Feltölti a víztartályt?” üzenet


Az üzenet akkor jelenik meg, ha beállít egy fűtési módot, és a víztartály csak félig van vízzel.

Ha úgy véli, hogy a tartályban levő víz elég lesz a párolási folyamathoz, a készülék elindítható.

Ha nem, akkor töltsse fel a víztartályt a „max” jelölésig, tolja be a helyére, és csak azután indítsa el az üzemmódot.

### 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. Koppintson a fűtési mód szimbólumára. Megjelenik a fűtési mód a hozzá tartozó ajánlott hőmérséklettel.

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

## Minden használat után

### Figyelmeztetés – Leforrzási veszély!

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

Minden üzem után marad némi nedvesség és szennyeződés a sütőtérben. Ezért minden használat után szárítsa meg és tisztítsa ki a készüléket. Ezenkívül ürítse ki a víztartályt minden használat után.

### A sütőtér kiszárítása

### Figyelmeztetés – Leforrzási veszély!

A párologtató téglében a víz még forró lehet. Hagyja lehűlni, mielőtt kitörli.

- A készülék ajtaját résnyire hagyja nyitva, míg a készülék lehül.
- Azonnal távolítsa el a sütőben maradt szennyeződéseket.
- A lehült sütőtérrel és a párologtató tálcát törölje ki tisztítószivaccsal, és puha törlővel szárítsa meg.
- Törölje szárazra a bútorok előlapjait, ha páralecsapódás alakult ki.

### Víztartály kiürítése

A víztartályt minden gőzölős üzemmód után ki kell üríteni és ki kell szárítani.




### Figyelem!



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


- Nyissa ki a készülék ajtaját.
- Vegye ki a víztartályt, és ürítse ki a maradék vizet.
- Alaposan szárítsa meg a tartály fedelének a tömítését és a tartály rekeszét.
- Helyezze be a víztartályt a tartály rekeszébe.
- Csukja be a készülék ajtaját.

## Időfunkciók

A készülék különböző időfunkciókkal rendelkezik.

Időfunkciók	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 a  mezőből hívható le. A jelzőóra saját  mezővel rendelkezik, és bármikor beállítható.

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

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

→ "Alapbeállítások" a(z) 18. 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 leállítására miatt.

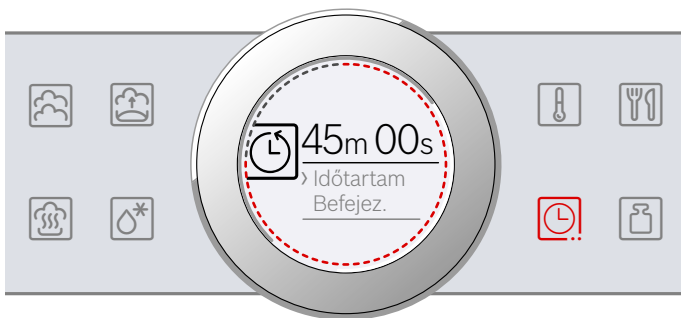
Minden fűtési módnál beállíthat egy időtartamot.


#### Beállítás


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

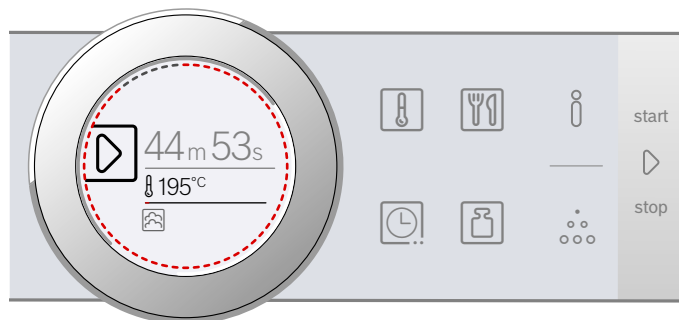
Példa az ábrán: időtartam 45 perc.

1. Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet.
2. Indítás előtt koppintson a  mezőre.  
A kijelzőn az időtartam fehérrel kiemelve jelenik meg.
3. A kezelőgyűrűvel állítsa be az időtartamot.






Néhány másodperc múlva a készülék átveszi az értéket, másként koppintson kétszer a  mezőre. A kijelzőn a fűtési mód és a hőmérséklet vagy a fokozat alatt a beállított időtartam látható.

4. 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.

A  mező 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 a  mezőre. Az időtartam fehérrel kiemelve jelenik meg, és a kezelőgyűrűvel módosítható. A  mezővel alkalmazza a módosítást.

Ha meg szeretné szakítani az időtartamot, állítsa teljesen vissza nullára az időtartamot. A módosítás alkalmazása után a start/stop  gombbal 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 beállított időtartam 45 perc, és az ételnek 12:00 órákor kell elkészülnie.

1. Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet, vagy a fokozatot.
2. Állítsa be az időtartamot.
3. Indítás előtt koppintson még egyszer a  mezőre. A kijelzőn az idő fehéren kiemelve jelenik meg.
4. A kezelőgyűrűvel állítsa a befejezést későbbre.





Néhány másodperc múlva a készülék átveszi az értéket, másként koppintson újra a  mezőre. A kijelzőn az üzemmód és a hőmérséklet vagy a fokozat alatt a befejezési idő látható.


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.

A  mező 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

A befejezési idő módosításához először a start/stop  gombbal szakítsa meg az üzemmódot, majd koppintson kétszer a  mezőre. A befejezési idő fehéren kiemelve jelenik meg, és a kezelőgyűrűvel módosítható. A start/stop  gombbal folytathatja az üzemmódot.

Ha törölni szeretné a befejezési időt, állítsa teljesen vissza a befejezési időt. A start/stop  gombbal közvetlenül elindíthatja a beállított időtartamot.

**Utasítás:** A befejezési idő módosítása csak akkor lehetséges, ha az időtartam még nem futott le. A főzés eredménye nem lenne megfelelő.



## 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.




## Ételek

Az „Ételek” üzemmód használatával az ételek elkészítése gyerekjáték. A készülék kiválasztja Önnek az optimális beállítást.


### Étel beállítása

A kezelőgyűrűvel menjen végig az összes ételen, hogy megtekintse, mely ételek állnak rendelkezésére az AutoPilotban.

Az időtartam az ételtől függ, és nem módosítható.



1. Koppintson a  mezőre.  
A kijelzőn az első étel fehéren kiemelve jelenik meg.
2. A kezelőgyűrűvel állítsa be a kívánt időtartamot.
3. Nyugtázza a start/stop  gombbal.  
Megjelenik egy útmutatás a tartozékra és a betölési magasságra vonatkozóan.
4. A start/stop  gombbal indítsa el az üzemmódot.  
A készülék elkezdi 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 a start/stop  gombra. 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  mezőre.

Az on/off  gombbal kapcsolja ki a készüléket.



### A befejezési idő elhalasztása

Egyes ételeknél visszafelé eltolhatja a kikapcsolási időt. Indítás előtt koppintson a  mezőre, 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.

### Útmutatás az ételekhez

Minden program egy adott szinten való főzésre készült.

A főzés eredménye az étel mennyiségétől és minőségétől függően változó lehet.

### Edény

Használja a javasolt edényt. Minden étel kipróbálása azzal történt. Ha más edényt használ, a főzés eredménye is más lehet.

Lyukacsos párolóedényben való főzésnél csúsztassa be kiegészítésként az 1. szintre a nemlyukacsos párolóedényt. Az felfogja a lecsepegő folyadékot.

### Mennyiség/súly

A tartozékba legfeljebb 4 cm magasságig tegyen ételt.

Az összsúlynak a megadott súlytartományon belül kell lennie.

### Főzési idő

A megjelenített időtartam az első percekben módosulhat, mivel a felfűtés ideje többek között a főznivaló és a víz hőmérsékletétől is függ.

### Zöldség készítése

A zöldséget csak főzés után fűszerezze.

### Gabonatermékek/lencse készítése

Mérje le a főznivalót, és adjon hozzá vizet a megfelelő arányban:

Basmati rizs 1:1,5

Kuszkusz 1:1

Natúr rizs 1:1,5

Étkezési lencse 1:2

A gabonatermékeket főzés után keverje át. Így a maradék vizet gyorsan felszívja.

### Csirkemell gőzölése

A csirkemelleket ne rakja egymásra az edényben.

### Hal gőzölése

Hal készítésénél kenje ki zsiradékkal a lyukacsos párolóedényt.

Ne tegyen egymásra egész halakat vagy halszeleteket. Adja meg a legnehezebb hal súlyát, és lehetőleg ugyanakkora darabokat válasszon.

### Joghurt készítése

Melegítse fel 90 °C-ra a tejet a főzőfelületen. Nyomban utána hűtse le 40 °C-ra. Az UHT-tejet elegendő 40 °C-ra felmelegíteni. Keverjen bele 150 g joghurtot (hűtőszekrény-hőmérséklet).

Töltse csészékbe vagy kis üvegekbe, és fedje le frissentartó fóliával. Ezután a csészéket vagy az üvegeket tegye gőzpárolóedénybe, és a táblázatban leírtak szerint állítsa be. Elkészítés után a joghurtot tegye a hűtőszekrénybe.

### Tejberizs készítése

Mérje le a rizst, és tegyen hozzá 2,5-szer annyi tejet. A rizst és tejet legfeljebb 2,5 cm magasságig töltse a tartozékba. Főzés után keverje át. A maradék tejet gyorsan felszívja.

### Gyümölcskompót készítése

A program csak csonthéjas gyümölcsökhöz és almatermésűekhez használható. Mérje le a gyümölcsöt, adjon hozzá kb. 1/3 mennyiségű vizet, ízlés szerint cukrot és fűszereket.



**Üvegek fertőtlenítése**

Az üvegeket mindig közvetlenül fogyasztás után tisztítsa meg egy üvegkefével. Ezután mosogatógépben mossa el őket.

Az üvegeket úgy állítsa a lyukacsos párolóedénybe, hogy ne érjenek egymáshoz.

Fertőtlenítés után tiszta törülkövel szárítsa meg az üvegeket. A folyamat megfelel a hagyományos kifőzésnek.

**Tojásfőzés**

Főzés előtt szűrje ki a tojásokat. Ne tegye egymásra a tojásokat.

**Táblázat**


Vegye figyelembe az ételekre vonatkozó útmutatásokat.

Étel	Megjegyzések	Tartozékok	Ma-gas-ság
Karfiolrózsa gőzölése*	ugyanakkora rózsák	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	3 1
Brokkolirózsa gőzölése*	ugyanakkora rózsák	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	3 1
Zöldbab gőzölése*	-	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	3 1
Szeletelt sárgarépa gőzölése*	kb. 3 mm vastag szeletek	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	3 1
Fagyasztott vegyes zöldség gőzölése	-	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	3 1
Héjában főtt burgonya*	közepes nagyságú, Ø 4-5 cm	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	3 1
Basmati rizs	max. 0,75 kg	nemlyukacsos párolóedény	2
Natúr rizs	max. 0,75 kg	nemlyukacsos párolóedény	2
Kuszkusz	max. 0,75 kg	nemlyukacsos párolóedény	2
Étkezési lencse	max. 0,55 kg	nemlyukacsos párolóedény	2
Kész köretek melegítése		nemlyukacsos párolóedény	2
Friss csirkemell gőzölése	Összsúly 0,2–1,5 kg	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	3 1
Friss halfilé gőzölése	max. 2,5 cm vastag	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	3 1
Friss egész hal gőzölése	0,3–2 kg	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	3 1
Joghurt üvegekben	-	üvegek + nemlyukacsos párolóedény	2
Tejberizs	-	nemlyukacsos párolóedény	2
Gyümölcskompót*	-	nemlyukacsos párolóedény	2
Üvegek fertőtlenítése*		nemlyukacsos párolóedény	2
Lágytojás*	Tojás, M méret, max. 1 kg	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	3 1
Keménytojás*	Tojás, M méret, max. 1,8 kg	lyukacsos + nemlyukacsos párolóedény	3 1

\* Ehhez az ételhez beállíthat egy befejezési időt


## Gyerekzár

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



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

### Bekapcsolás és kikapcsolás

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

Nyomja le minden alkalommal kb. 4 másodpercig a  mezőt.

A kijelzőn megjelenik egy megerősítő üzenet.






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

## Alapbeállítások

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


### Alapbeállítások módosítása

A készüléket ki kell kapcsolni.

1. Nyomja le és tartsa nyomva kb. 3 másodpercig a  mezőt.  
A kijelzőn a lefutásra vonatkozó üzenetek jelennek meg.
2. A  mezővel nyugtázza az üzeneteket.  
A kijelzőn megjelenik az első, a „Nyelv” beállítás.
3. Szükség esetén módosítsa a beállítást a kezelőgyűrűvel.
4. Koppintson a  mezőre.  
A kijelzőn megjelenik a következő beállítás, amely a kezelőgyűrűvel módosítható.
5. A  mezővel menjen végig az összes beállításon, és szükség esetén a kezelőgyűrűvel módosítsa azokat.
6. Befejezésül tartsa nyomva a  mezőt kb. 3 másodpercig.

A kijelzőn megjelenik egy üzenet, mely szerint a készülék tárolta a beállításokat.

### Megszakítás

Ha nem kívánja menteni a módosításokat, az on/off  gombbal megszakíthatja a folyamatot. A kijelzőn megjelenik egy üzenet, mely szerint a készülék nem tárolta a beállításokat.

### Az alapbeállítások listája

Készüléke felszereltségétől függően nem érhető el minden alapbeállítás.

Beállítás	Kiválasztás
Nyelv	További nyelvek lehetségesek
Pontos idő	Pontos idő 24 órás formátumban
Vízkeménység	00 (lágyított) 01 (lágy) 02 (közepes) 03 (kemény) 04 (nagyon kemény)
Hangjelzés	Rövid időtartam (30 mp.) Közepes időtartam (1 perc)* Hosszú időtartam (5 perc)
Gomb hangjelzése	Bekapcsolva Kikapcsolva* (az on/off  gombnál megmarad a hang)
Kijelző fényereje	5 fokozatú skála
Időkijelzés	Ki Digitális*
Világítás	Üzem közben kikapcsolva Üzem közben bekapcsolva*

Bekapcsolás utáni üzem	Fűtési módok* AutoPilot
Éjszakai elsötétítés	Kikapcsolva* Bekapcsolva
Márkalógó	Kijelzés* Nincs kijelzés
Ventilátor továbbműködésének időtartama	Ajánlott* Minimális
Gyári beállítások	Visszaállítás Ne állítsa vissza*

\* 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 készüléket ki kell kapcsolni.

1. Nyomja le és tartsa nyomva kb. 3 másodpercig a  mezőt.  
A kijelzőn a lefutásra vonatkozó üzenetek jelennek meg.
2. A  mezővel nyugtázza az üzeneteket.  
A kijelzőn megjelenik az első, a „Nyelv” beállítás.

## Tisztítószer

Készülék külső része (alumínium előlappal)	Mosogatószeres víz - puha törölővel törölje szárazra. Enyhe ablaktisztítószer - puha ablaktörő ruhával vagy nem foszló mikroszálas törölővel vízszintesen, nyomás nélkül törölje át az alumínium előlapot.
Készülék külső része (nemesacél előlap)	Mosogatószeres víz - puha törölővel törölje szárazra. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje foltokat mindig azonnal távolítsa el. Az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben beszerezhetők a speciális nemesacél-tisztító szerek.
Sütőtér belseje párologtató téggel	Forró mosogatószeres víz vagy ecetes víz – a mellékelt tisztítószivacsot vagy puha mosogatókefét használjon. <b>Figyelem!</b> <b>A sütőtér elrozsdásodhat.</b> Ne használjon fém súrolóeszközt vagy súrolószivacsot.
Vízartály	Mosogatószeres víz – ne tisztítsa mosogatógépben!
Tartályrekesz	Minden használat után törölje szárazra
A vízartály fedelének tömítése	Minden használat után jól szárítsa meg
Tartók	lásd az Állványok tisztítása fejezetet

3. Koppintson a  mezőre.  
Megjelenik az idő beállítása.
4. A kezelőgyűrűvel módosítsa az időt.
5. Megerősítésül tartsa nyomva a  mezőt kb. 3 másodpercig.  
A kijelzőn megjelenik egy üzenet, mely szerint a készülék tárolta a beállításokat.

## Tisztítás

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

### Figyelmeztetés – Rövidzárlat veszélye!

Készüléke tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

### Figyelem!

#### Felületi károsodások

Ne használjon

- éles vagy súroló tisztítóeszközöket
- sütőtisztítószeret
- maró hatású, klórtartalmú vagy agresszív tisztítószereket
- magas alkoholtartalmú tisztítószert

Ha ilyen szer kerül az elülső frontra, azonnal mossa le vízzel.

### Figyelem!

#### Felületi károsodások

Ha vízkőoldó kerül az elülső frontra vagy más kényes felületre, azonnal törölje le vízzel.

A szennyeződést azonnal távolítsa el a sütőtérből, mielőtt kihűlt a készülék.

A sók igen agresszívek, és rozsdásodást okozhatnak. A csípős szók (ketchup, mustár) maradványait azonnal távolítsa el, ha a sütőtér lehűlt.

Ajtólap	lásd az Ajtólapok tisztítása fejezetet <b>Figyelem!</b> <b>Felületi károsodások</b> Ablaktisztítószerrel való tisztítás után törölje szárazra az ajtólapokat. Máskülönben foltok keletkezhetnek, melyeket utána már nem lehet eltávolítani.
Ajtótömítés	Forró mosogatóvíz
Tartozékok	Áztassa be forró mosogatószeres vízbe. Kefével vagy mosogatószivaccsal vagy mosogatógépben tisztítsa. A nagy keményítőtartalmú ételek (pl. rizs) által okozott elszíneződéseket ecetes vízzel tisztítsa

### Tisztítószivacs

A mellékelt tisztítószivacs rendkívül nedvszívó. A tisztítószivacsot csak a sütőtér tisztításához és a párologtató téglében lévő maradékvíz eltávolításához használja.

Az első használat előtt alaposan mossa ki a tisztítószivacsot. A tisztítószivacs mosógépben (főzhető ruha) mosható.


### Mikroszálás ruha

A méhsejt szerkezetű mikroszálás ruha különösen alkalmas kényes felületek, pl. üveg, üvegkerámia, nemesacél vagy alumínium tisztítására (cikksz. 460 770, online is kapható az eShop-ban). Egy lépésben távolítja el a nedves és zsírtartalmú szennyeződéseket.

### Vízkömentesítés

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

A vízkömentesítés több lépésből áll. Az összes lépésnek teljesen le kell futnia. A készülék csak ezután lesz újra üzemkész.




**Utasítás:** Ha a vízkömentesítés során az on/off  gombra koppint, a folyamat megszakad, és a készülék kikapcsol. Miután újra bekapcsolta a készüléket, először hajtson végre két öblítést, hogy a vízkőoldó oldat maradékát eltávolítsa a készülékből. A második öblítési folyamat befejezéséig a készülék más alkalmazások elől le van zárva.

- Vízkömentesítés (kb. 30 perc), utána ürítse ki a párologtató tálcát és újra töltsse fel a víztartályt
- Első öblítés (20 másodperc), utána ürítse ki a párologtató tálcát
- Második öblítés (20 másodperc), utána távolítsa el a maradék vizet


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

### Indítás

#### Figyelem!

- A készülék károsodása: 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.
1. 300 ml vízből és 60 ml folyékony vízkőoldóból keverjen vízkőoldó oldatot.
  2. Vegye ki a víztartályt, és töltsse fel a vízkőoldó oldattal.
  3. A vízkőoldó oldattal teli víztartályt tolja be teljesen.
  4. Csukja be a készülék ajtaját.
  5. Koppintson az on/off  gombra.
  6. Koppintson a Vízkömentesítés  üzemmódra. A kijelzőn megjelenik a vízkőmentesítés időtartama. Az időtartam nem módosítható.
  7. A start/stop  gombbal indítsa el az üzemmódot. Megkezdődik a készülék vízkőmentesítése. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető. Ha a vízkőmentesítés lefutott, hangjelzés hallatszik.

#### Első öblítés

1. Távolítsa el a vízkőoldó oldatot a mellékelt tisztítószivaccsal a párologtató tálcából.
2. A víztartályt vegye ki, alaposan öblítse át, töltsse fel vízzel, és tolja a helyére.
3. Csukja be a készülék ajtaját.
4. A start/stop  gombbal indítsa el az üzemmódot. A készülék öblít. Körülbelül 20 másodperc elteltével az első öblítés befejeződött.
5. Nyissa ki a készülék ajtaját.
6. Alaposan mossa ki vízzel a mosószivacsot.
7. A maradék vizet itassa fel a párologtató tálcából a mosószivaccsal.
8. Folytassa a második öblítéssel.

## Második öblítés

1. A víztartályt vegye ki, alaposan öblítse át, töltsse fel vízzel, és tolja a helyére.
2. Csukja be a készülék ajtaját.
3. A start/stop  $\triangleright$  gombbal indítsa el az üzemmódot. A készülék öblít. Körülbelül 20 másodperc elteltével a második öblítés befejeződik.
4. A maradék vizet itassa fel a párologtató tálcából a mosószivaccsal.
5. A sütőteret törölje ki a tisztítószivaccsal, végül egy puha törlővel szárítsa fel.
6. Kapcsolja ki a készüléket. A vízkömentesítés befejeződött, a készülék ismét üzemkés.

## Csak a párologtató tálca vízkömentesítése

A „Vízkömentesítés” akkor is használható, ha nem az egész készüléket, hanem csak a párologtató tálcát kívánja a sütőterben vízkömentesíteni.

Az egyetlen különbség:

1. 100 ml vízből és 20 ml folyékony vízkőoldóból keverjen vízkőoldó oldatot.
2. Töltsse meg egészen a párologtató tálcát vízkőoldó oldattal.
3. A víztartályt csak vízzel töltsse fel.
4. A leírt módon indítsa el a „Vízkömentesítés” üzemmódot.

A párologtató tálcát manuálisan is vízkömentesítheti.

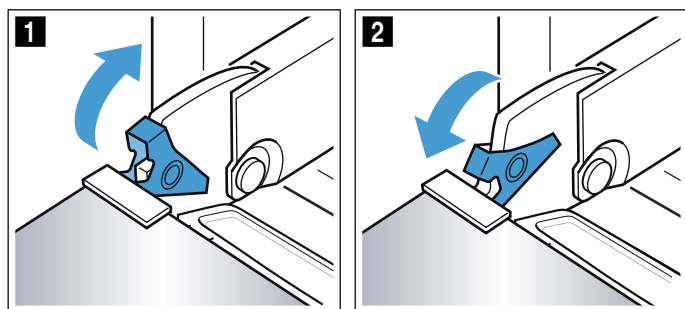
## A készülék ajtajának ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kiszerezéséhez a készülékajtó kiakasztható.

A készülékajtó csuklópántjai egy-egy reteszelőkarral rendelkeznek.

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

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

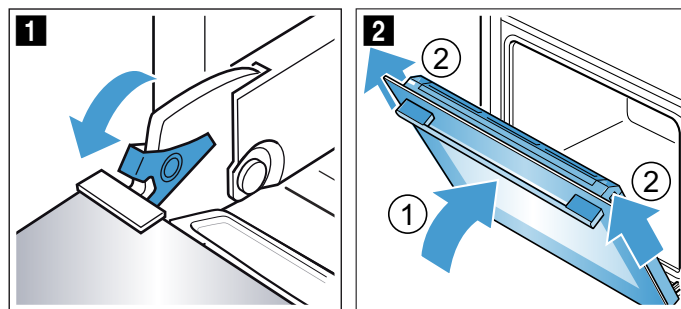


### ⚠ Figyelmeztetés Sérülésveszély!

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

## A készülék ajtajának kiakasztása

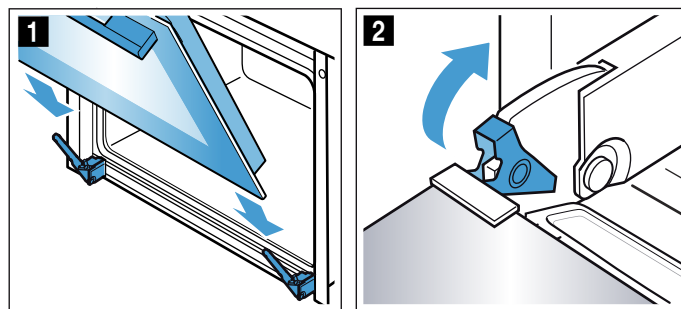
1. Nyissa ki egészen a készülék ajtaját.
2. A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtsa fel (1. ábra).
3. Csukja be a készülék ajtaját ütközésig **a**. Fogja meg két kézzel jobbról és balról **b**, és húzza ki felfelé (2. ábra).



## A készülék ajtajának beakasztása

A készülék ajtaját fordított sorrendben akassza be újból.

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



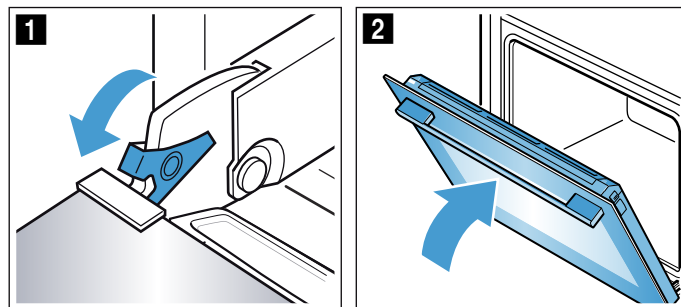
3. Csukja be a sütőtér ajtaját.

## Ajtólapok ki- és beszerelése

Az alapos tisztításhoz a készülék ajtajának üveglapjai kiszerezhetők.

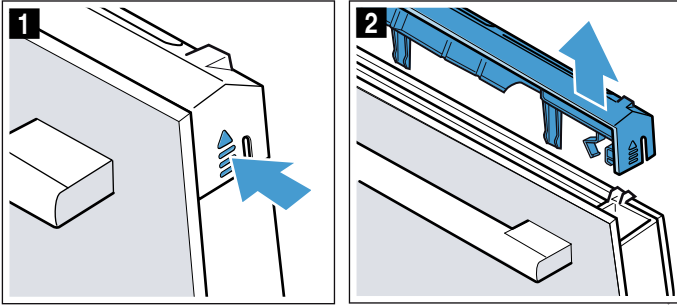
### A készülék ajtajának rögzítése

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

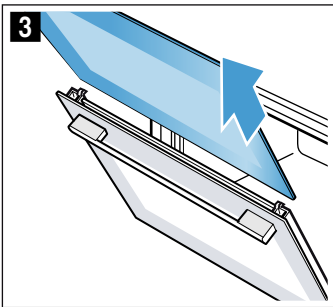


### Lapok kiszérése

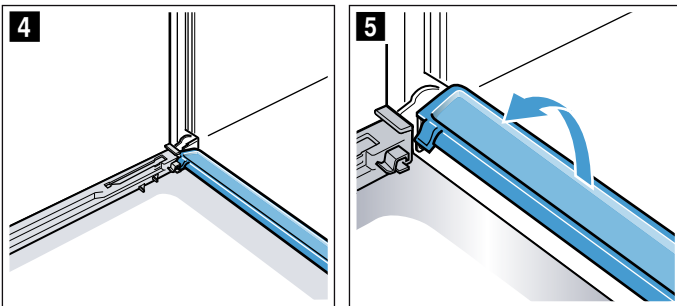
1. Nyomja a burkolatot jobb és bal oldalon (1 ábra).
2. Vegye le a burkolatot (2 ábra).



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



4. Szükség esetén tisztításhoz vegye ki a kondenzvízgyűjtőt. Ehhez hajtsa fel teljesen a készülék ajtaját (4 ábra).
5. Hajtsa fel és húzza ki a kondenzvízgyűjtőt (5 ábra).



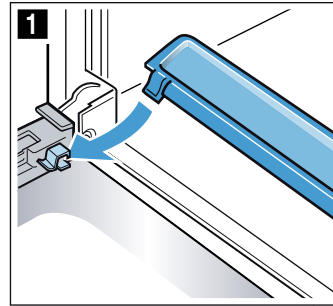
A lapokat ablaktisztító szerrel és puha törkövel tisztítsa meg. Törölje le a kondenzvízgyűjtőt egy törkövel és forró mosogatószeres vízzel.

### ⚠ Figyelmeztetés Sérülésveszély!

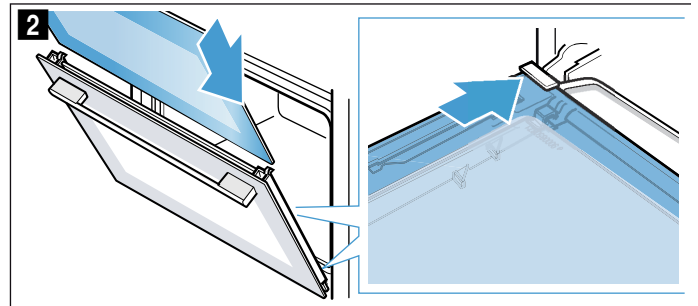
- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A készülék ajtajának csuklópántjai elmozdulnak az ajtó kinyitásakor és becsukásakor, ezáltal becsípődhet az ujjá. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.

### Lapok beszerelése

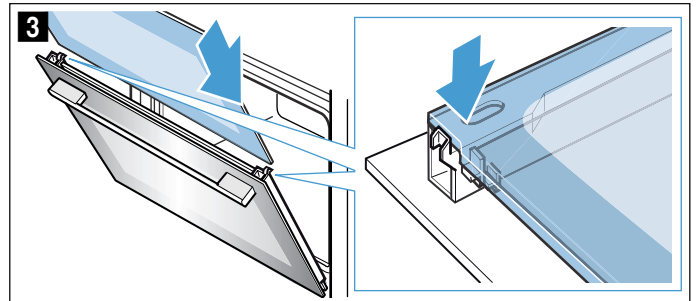
1. Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját, és helyezze vissza a kondenzvízgyűjtőt. Ehhez dugja be függőlegesen a gyűjtőt és fordítsa lefelé (1 ábra).



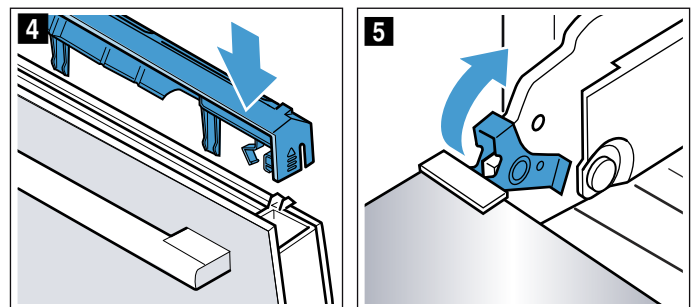
2. Tolja be a belső lapot. Betoláskor ügyeljen arra, hogy a lap csillogó oldala legyen kívül, és a kivágás a jobb és bal oldalon fent legyen. A lap alul megfelelően helyezkedjen el a tartóban (2 ábra).



3. Nyomja be felül a belső lapot (3 ábra).



4. Tegye fel a burkolatot, és nyomja rá, hogy hallhatóan bepattanjon (4 ábra).
5. Megint nyissa ki teljesen a készülék ajtaját.
6. Hajtsa be a jobb és bal oldali reteszelőkarokat (6 ábra)



7. Csukja be a készülék ajtaját.

### Figyelem!

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

## Állványok tisztítása

Tisztításhoz az állványok kivehetők.

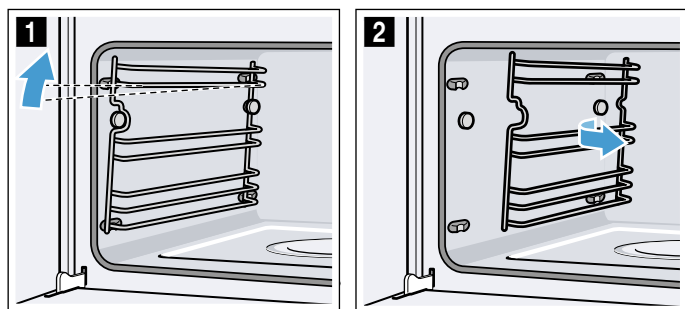
**⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély a sütőtér forró részeitől!**

Várja meg, amíg a sütőtér lehül.

### Állványok kiakasztása

**Utasítás:** Az állványt elől maximum csak az ellenállásig akassza ki, különben a készülék oldalfala elhajolhat.

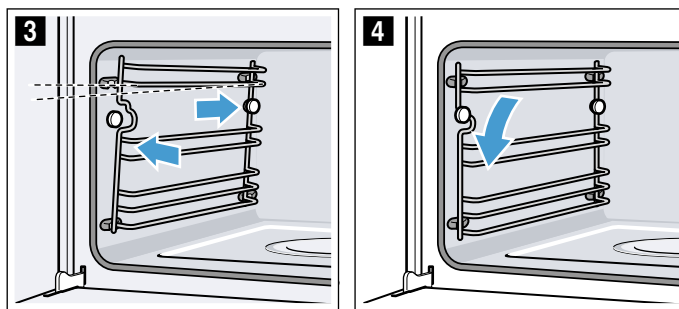
1. Az állványt elől óvatosan nyomja felfelé, amíg kikattan, és oldalt oldja ki a felfüggesztésből (1. ábra).
2. Az állványt akassza ki a felfüggesztésből, majd vegye ki (2. ábra).



3. Az állványokat mosogatószerrel és mosogatószivaccsal/kefével tisztítsa meg vagy  
Az állványokat mosogatógépben tisztítsa.

### Állványok beakasztása

1. Az állványt a kiöblösödő résszel felfelé tegye be.
2. Az állványt akassza be hátul, és tolja hátra, míg bekattan (3. ábra).
3. Az állványt akassza be elől a felfüggesztésbe és nyomja lefelé, amíg bekattan, és újra vízszintesen lesz rögzítve a készülékben (4. ábra).



Az állványok mindig csak az egyik oldalra illeszkednek.

## Üzemzavar – mi a teendő?

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

**Javaslat:** Ha egyszer egy étel nem sikerül optimálisan, nézzen utána a „Főzőstúdióinkban teszteltük az Ön számára” fejezetben. Ott sok hasznos tippet és útmutatót talál a főzéshez.

**⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!**

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

**⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!**

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

Zavar	Lehetséges ok	Elhárítás/Útmutatás
A készülék nem működik.	A biztosíték meghibásodott. Áramkimaradás	Ellenőrizze a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Ellenőrizze, hogy a konyhai világítás, illetve más konyhai készülékek működnek-e.
A kijelzőn a következő üzenet jelenik meg: „Sprache Deutsch”.	Áramkimaradás	Állítsa be ismét a nyelvet és az időt.
Ha a készülék kikapcsolt állapotban van, a kijelzőn nem jelenik meg az idő.	Módosult az alapbeállítás.	Módosítsa az időkijelzés alapbeállítását.
A készülék nem fűt fel, a kijelzőn a [Z] szimbólum villog.	A Bemutató mód be van kapcsolva az alapbeállításoknál.	Egy rövid időre válassza le a készüléket az elektromos hálózatról (kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben), majd 3 percen belül kapcsolja ki a Bemutató módot az alapbeállításoknál.
A kezelőgyűrű kiesett a csapágyazásból.	A kezelőgyűrű véletlenül kipattant a helyéről.	A kezelőgyűrű kivehető. Egyszerűen helyezze vissza a kezelőgyűrűt a kezelőfelületen lévő csapágyazásba, és nyomja be a helyére, hogy újra bepattanjon oda, és ismét a szokott módon csavarható legyen.
A kezelőgyűrű csak nehezen tekerhető.	A kezelőgyűrű alá szennyeződés került.	A kezelőgyűrű kivehető. Kipattintásához egyszerűen húzza ki a kezelőgyűrűt a csapágyazásból. Vagy pedig nyomja meg a kezelőgyűrű külső szélét, hogy az megbillenjen, és könnyen megfogható legyen. Mosogatószerrel és mosogatóronggyal óvatosan tisztítsa meg a kezelőgyűrűt és annak csapágyazását a készüléken. Puha törülőhával törölje át. Ne használjon maró hatású vagy karcos súrolószert. Ne áztassa be és ne tisztítsa mosogatógépben. Ne vegye ki túl gyakran a kezelőgyűrűt, hogy a csapágyazás stabil maradjon.

A készülék nem indul	A készülék ajtaja nincs teljesen becsukva	Csukja be a készülék ajtaját
	A készülék nincs kikapcsolva	Kapcsolja ki, majd újra be a készüléket
A készülék felszólítja a sütőtér kitörlésére és a víztartály feltöltésére	A vízkömentesítés alatt megszakadt az áramellátás vagy kikapcsolt a készülék	A készülék visszakapcsolása után kétszer végezzen öblítést
Egy üzemmód kiválasztása után megjelenik egy üzenet a kijelzőn, miszerint a hőmérséklet túl magas	A készülék nem hűlt le kellőképpen	Hagyja lehűlni a készüléket, és kapcsolja be újra az üzemmódot
A készülék felszólítja a vízkömentesítésre anélkül, hogy előtte megjelenne a számláló	A beállított vízkeménységi tartomány túl alacsony	Hajtson végre vízkömentesítést Ellenőrizze a beállított vízkeménységi tartományt, és szükség esetén állítsa be
A gombok villognak	Normális jelenség a kezelőfelület mögött kicsapódó víz miatt	Mihelyt a víz elpárolog, a gombok nem villognak tovább
A párologtató tálca kiürült, bár a tartály tele van	A víztartály nincs megfelelően betolva	Tolja be teljesen a víztartályt, míg az észrevehetően a helyére pattan
	A víztartályhoz vezető csatlakozóvezeték eltömődött	Vízkömentesítse a készüléket Ellenőrizze a beállított vízkeménységi tartományt, és szükség esetén módosítsa
A víztartály kiürül minden azonosítható ok nélkül. A párologtató tálca túlfolyik	A víztartály nem volt megfelelően lezárva	Csukja be a fedelet, míg az hallhatóan bekattan
	A tartályfedél tömítése szennyezett	Tisztítsa meg a tömítést
	A tartályfedél tömítése hibás	Szerezzen be új víztartályt a vevőszolgáltatótól
A kijelzőn megjelenik a víztartály feltöltésére vonatkozó felszólítás, noha a víztartály nem üres.	A víztartály nincs megfelelően betolva	Tolja be teljesen a víztartályt, míg az észrevehetően a helyére pattan
	Nem működik a felismerő rendszer	Hívja a vevőszolgálatot
A kijelzőn megjelenik a víztartály feltöltésére vonatkozó felszólítás, noha a víztartály nem üres, illetve a víztartály üres, de nem jelenik meg megfelelő jelentés a kijelzőn	A víztartály elszennyeződött. A mozgó vízszintjelzők beszorultak	Rázza meg és tisztítsa ki a víztartályt. Ha a beszorult alkatrészek nem lazíthatók ki, szerezzen be új víztartályt a vevőszolgáltatótól
A "Feltölti a víztartályt?" kérdés megjelenik a kijelzőn a folyamatban levő üzemmód közben	A víztartály félig tele van	Nincs szükség hibaelhárításra, az üzemmód folytatódik
A kijelzőn megjelenik a „Készülék fel-fűt” felirat, de a készülék nem éri el a választott hőmérsékletet	Az automatikus kalibrálás értékei nem optimálisak	Állítsa vissza a készüléket a gyári beállításokra, és ismétlje meg az első üzembe helyezést → "Alapbeállítások" a(z) 18. Oldalon → "Az első használat előtt elvégzendő tennivalók" a(z) 10. Oldalon A következő gőzölésnél 100 °C-on automatikusan elindul a kalibrálás, közben több gőz keletkezik
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 gőz távozik a szellőzőnyílásokon	Normál folyamat	Nem lehetséges

### Figyelmeztetés – Sérülésveszély!


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

### Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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



### Hibaüzenetek a kijelzőn

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

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

### A sütőtérlámpa cseréje

A hőálló halogénlámpa 230 V/25 W tömítésekkel együtt az ügyfélszolgálatokon szerezhető be. Kérjük, adja meg készülékének termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.).

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

A sütőtérlámpa cseréjekor a lámpafoglatat érintkezése áram alatt van. Csere előtt húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.

#### **Figyelmeztetés – Égésveszély!**

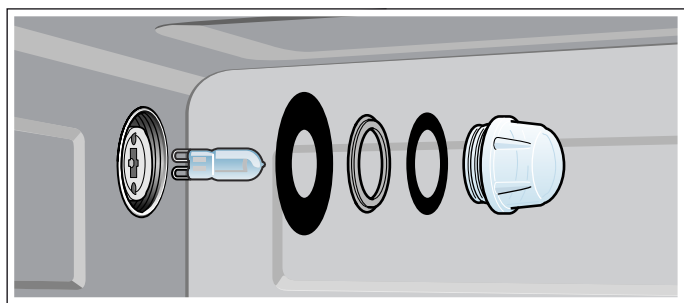
A készülék nagyon forró. Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.

1. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben, vagy húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
2. A burkolatot balra csavarva vegye le.
3. Húzza ki a lámpát. Helyezze be az új lámpát, és ügyeljen a pecek helyzetére. Nyomja be erősen a lámpát.

#### **Figyelem!**

Soha ne használja a készüléket az üvegbura és a tömítések nélkül.

4. Az új tömítéseket és a szorítógyűrűt a megfelelő sorrendben tolja rá az üvegburára.



5. Csavarja vissza az üvegburát a tömítésekkel.
6. Csatlakoztassa a készüléket az elektromos hálózathoz, és hajtva végre újra az első üzembe helyezést.

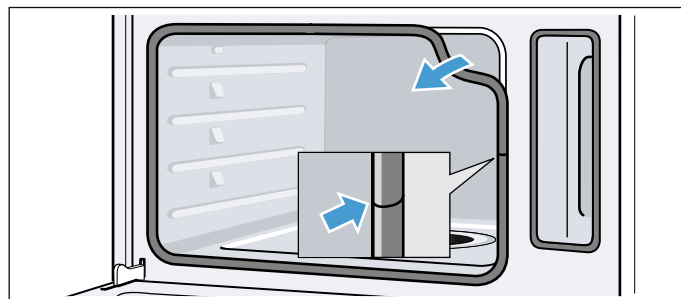
### Az üvegbura vagy a tömítések cseréje

Ha a halogénlámpa üvegburája vagy tömítései megsérültek, ki kell cserélni azokat. Új üvegburát a vevőszolgálatnál szerezhet be. Adja meg készüléke termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.).

### Az ajtó tömítés cseréje

Ha az ajtó tömítése a sütőtérnél kívülről hibás, akkor azt ki kell cserélni. A készülékhez a tömítések az ügyfélszolgálaton szerezhető be. Kérjük, adja meg készülékének termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.).

1. Nyissa ki a készülék ajtaját.
2. Húzza le a régi ajtó tömítést.
3. Az új ajtó tömítést egy ponton tolja be a vájatba, és köröskörül húzza be. Az illesztési helynek oldalt kell lennie.
4. Ellenőrizze még egyszer az ajtó tömítés fekvését, főként a sarkokban.



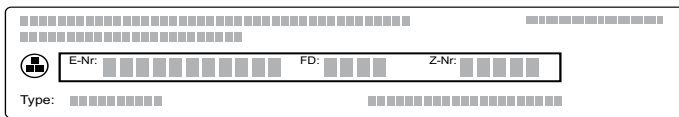
## Vevőszolgálat

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


### E-szám és FD-szám

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

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



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

E-Nr.	FD-Nr.
Vevőszolgálat 	

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

Az egyes országok vevőszolgálatainak elérhetőségét itt, illetve a mellékelt vevőszolgálati jegyzékben találja.

### Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

**H** +361 489 5461

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

## Táblázatok és tippek

A gőzölés az ételek főzésének egy különlegesen kímélő módja. A gőz körbeveszi az ételt, így megakadályozza az élelmiszerek tápanyagvesztését. A főzés túlnyomás nélkül történik. Így megmarad az ételek alakja, színe, jellegzetes aromája.

A táblázatokban olyan ételek választéka található, amelyek igen jól készíthetők el a gőzpárolóban. Utánaolvashat, melyik fűtési mód, melyik tartozék, melyik hőmérséklet és főzési idő a legmegfelelőbb. Az adatok a hideg készülékbe történő behelyezésre vonatkoznak, ha csak nincs más megadva.

### Tartozékok

A mellékelt tartozékokat használja.

Lyukacsos párolóedényben való gőzölésnél mindig csúsztassa be alá a nemlyukacsos párolóedényt. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot.

### Edény

Ha edényt használ, azt mindig a lyukacsos párolóedény közepére állítsa.

Az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie. Vastag falú edény esetében a teljes főzési idő hosszabb.

Azokat az ételeket, amelyek normál esetben vízfürdőben készülnek (pl. csokoládé olvasztása), fedje le fóliával.

### Párolási idő és mennyiség

Gőzölésnél a párolási idők a darabok nagyságától függenek, de függetlenek a teljes mennyiségtől. A készülék legfeljebb 2 kg ételt képes gőzölni.

Tartsa be a 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 értékek csak irányértékeként szolgálnak.

### Az élelmiszer egyenletes elosztása

Az élelmiszert mindig egyenletesen elosztva helyezze az edénybe. A különböző vastagságú rétegek egyenletlenül főnek.

### Nyomásérzékeny élelmiszer

A nyomásérzékeny élelmiszert ne rétegezze túl magasan a párolóedénybe. Inkább használjon két párolóedényt.

## Menü készítése

Gőzben komplett menü készíthető egyidejűleg anélkül, hogy az ételek átvennék egymás aromáját. A leghosszabb főzési időt igénylő ételt tegye be először a készülékbe, a többit pedig a megfelelő időpontokban. Így minden étel egyszerre lesz készen.

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

## Zöldségek

A zöldséget tegye a lyukacsos párolóedénybe, majd tolja be a 3. szintre. A nemlyukacsos párolóedényt tegye alá az 1. szintre. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot.

Élelmiszer	Darabnagyság	Tartozékok	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Főzési idő percben
Articsóka	egészben	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	30 - 35
Karfiol	egészben	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	25 - 35
Karfiol	rózsákra szedve	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	10 - 15
Brokkoli	rózsákra szedve	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	8 - 10
Borsó	-	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	5 - 10
Édeskömény	szeletek	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	10 - 14
Zöldségfelfűjt	-	vízfürdőforma 1,5 l + rostély a 2. szinten	Gőzölés	100	50 - 70
Zöldbab	-	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	20 - 25
Sárgarépa	szeletek	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	10 - 20
Karalábé	szeletek	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	20 - 25
Hagyma	szeletek	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	6 - 9
Kukorica	egészben	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	25 - 35
Mángold*	csíkok	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	8 - 10
Spárga, zöld*	egészben	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	7 - 12
Spárga, fehér*	egészben	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	10 - 15
Spenót*	-	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	2 - 3
Pagoda karfiol	rózsákra szedve	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	8 - 10
Kelbimbó	rózsákra szedve	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	20 - 30
Cékla	egész	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	40 - 50
Vöröskáposzta/lilakáposzta	csíkok	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	30 - 35
Fehérkáposzta/káposzta	csíkok	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	25 - 35
Cukkini	szeletek	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	3 - 4
Cukorborsó	-	lyukacsos + nemlyukacsos	Gőzölés	100	8 - 12

\* melegítse elő a készüléket

## Köreték és hüvelyes növények

Adjon hozzá vizet, ill. folyadékot a megadott arányban. Példa: 1:1,5 = 100 g rizshez 150 ml folyadék hozzáadása.

A nemlyukacsos párolóedény betolási magassága tetszőlegesen választható.

Élelmiszer	Arány	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Főzési idő percben
Héjában főtt burgonya (közepes nagyságú)	-	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	100	35 - 45
Sós burgonya (negyedelt)	-	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	100	20 - 25

Élelmiszer	Arány	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Főzési idő percben
Natúr rizs	1:1,5	nemlyukacsos	-	Gőzölés	100	35 - 45
Hosszúszemű rizs	1:1,5	nemlyukacsos	-	Gőzölés	100	20 - 30
Basmati rizs	1:1,5	nemlyukacsos	-	Gőzölés	100	20 - 30
Előfőzött rizs	1:1,5	nemlyukacsos	-	Gőzölés	100	15 - 20
Rizottó	1:2	nemlyukacsos	-	Gőzölés	100	30 - 35
Étkezési lencse	1:2	nemlyukacsos	-	Gőzölés	100	35 - 50
Fehér fejtett bab, beáztatott	1:2	nemlyukacsos	-	Gőzölés	100	65 - 75
Kuskusz	1:1	nemlyukacsos	-	Gőzölés	100	6 - 10
Aszalt tönköly, darált	1:2,5	nemlyukacsos	-	Gőzölés	100	15 - 20
Köles, egész	1:2,5	nemlyukacsos	-	Gőzölés	100	25 - 35
Búza, egész	1:1	nemlyukacsos	-	Gőzölés	100	60 - 70
Gombóc	-	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	95	20 - 25

## Szárnyasok és hús

### Szárnyas

Élelmiszer	Mennyiség	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Csirkemell	egyenként 0,15 kg	nemlyukacsos	2	gőzölés	100	15-25
Kacsamell*	egyenként 0,35 kg	nemlyukacsos	2	gőzölés	100	12-18

\* Előbb pirítsa meg, és csavarja fóliába

### Marhahús

Élelmiszer	Mennyiség	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Lapos sült hátszín, közepes*	1 kg	nemlyukacsos	2	gőzölés	100	25-35
Vastag sült hátszín, közepes*	1 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	30-40

\* Előbb pirítsa meg, és csavarja fóliába

## Sertéshús

Élelmiszer	Mennyiség	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Főzési idő percben
Sertésfilé	0,5 kg	nemlyukacsos	2	Gőzölés	100	16 - 20
Sertés szűzermék*	kb. 3 cm vastag	nemlyukacsos	2	Gőzölés	100	10 - 12
Füstölt karajborda	szeletekben	nemlyukacsos	2	Gőzölés	100	15 - 20

\* előbb pirítsa meg, és csavarja fóliába

## Kolbász

Élelmiszer	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Főzési idő percben
Bécsi virsli	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	80 - 90	12 - 18
Fehér kolbász	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	80 - 90	20 - 25

## Hal

Élelmiszer	Mennyiség	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Aranydurbincs, egész	egyenként 0,3 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	80-90	15-25
Aranydurbincsfilé	egyenként 0,15 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	80-90	10-20
Hal-terrine	Vízfürdő-forma 1,5 l	nemlyukacsos	2	gőzölés	70-80	40-80
Pisztráng, egész	egyenként 0,2 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	80-90	12-15
Tőkehalfilé	egyenként 0,15 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	80-90	10-14
Lazacfilé	egyenként 0,15 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	8-10
Kagyló	1,5 kg	nemlyukacsos	2	gőzölés	100	10-15
Sügerfilé	egyenként 0,15 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	80-90	10-20
Nyelvhaltekercesek, töltött		lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	80-90	10-20

## Levesbetétek, egyebek

Élelmiszer	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Tojáslepény	nemlyukacsos	2	gőzölés	90	15-20
Grízgaluska	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	90-95	7-10
Keménytojás (M méret, max. 1,8 kg)	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	10-12
Lágytojás (M méret, max. 1 kg)	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	6-8

## Desszertek, kompótok

### Kompót

Mérje le a gyümölcsöt, adjon hozzá kb. 1/3 mennyiségű vizet, ízlés szerint cukrot és fűszereket.

### Tejberizs

Mérje le a rizst, és tegyen hozzá 2,5-szer annyi tejet. A rizst és tejet legfeljebb 2,5 cm magasságig töltsen a tartozékba. Főzés után keverje át. A maradék tejet gyorsan felszívja.

### Joghurt

Melegítse fel 90 °C-ra a tejet a főzőfelületen. Nyomban

utána hűtse le 40 °C-ra. Az UHT-tejet elegendő 40 °C-ra felmelegíteni.

Keverjen bele 150 g joghurtot (hűtőszekrény-hőmérséklet). Töltsen csészékbe vagy kis üvegekbe, és fedje le frissentartó fóliával. Ezután a csészéket vagy az üvegeket tegye gőzpárolóedénybe, és a táblázatban leírtak szerint állítsa be.

Elkészítés után a joghurtot tegye a hűtőszekrénybe.

Élelmiszer	Tartozékok	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Főzési idő percben
Kelt gombóc	nemlyukacsos	Gőzölés	100	20 - 25
Karamellkrém	formák + lyukacsos	Gőzölés	80	15 - 20
Tejberizs*	nemlyukacsos	Gőzölés	100	25 - 35
Joghurt*	egy adagos poharak + lyukacsos	Gőzölés	40	300 - 360
Almakompót	nemlyukacsos	Gőzölés	100	10 - 15
Körtekompot	nemlyukacsos	Gőzölés	100	10 - 15
Cseresznyekompot	nemlyukacsos	Gőzölés	100	10 - 15
Rebarbarakompót	nemlyukacsos	Gőzölés	100	10 - 15
Szilvakompót	nemlyukacsos	Gőzölés	100	15 - 20

\* A megfelelő programot is használhatja (lásd a Programautomatika fejezetet)

## Ételek melegítése

Melegítésnél a készülék az ételleket kímélő módon újramelegíti. Olyan ízűk és kinézetűk lesz, mintha frissen készültek volna.

Élelmiszer	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Főzési idő percben
Zöldségek	nemlyukacsos párolóedény	3	Melegítés	100	12 - 15
Metélt, burgonya, rizs	nemlyukacsos párolóedény	3	Melegítés	100	5 - 25

## Szuvidálás (sous vide)

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

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

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

### Adagok

Tartsa be a beállítási táblázatokban megadott mennyiségeket és darabnagyságokat. Nagyobb

mennyiségek vagy darabok esetén a főzési időt ennek megfelelően kell beállítani. A készülékben maximum 2 kg étel készíthető szuvidálással.

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

### Betolási szintek

Egy vagy két szinten lehet főzni. Ehhez a nemlyukacsos párolóedényt a kicsapódó víz felfogásához mindig az 1. szintre kell betolni. A lyukacsos párolóedényt értelemszerűen fölé.

### Higiénia

#### Figyelmeztetés – Egészségügyi kockázat!

A szuvidálás alacsony hőmérsékleten történik. Mindenképpen ügyeljen a következő használati és higiéniai utasítások betartására:

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

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

### Vákuumzacskó

Szuvidáláshoz csak erre a célra kialakított, hőálló vákuumzacskót használjon.

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

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

### Vákuumozás

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

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

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

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

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

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

### Az élelmiszerek minősége

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

### Ételkészítés

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

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

A következő hozzávalók befolyásolják az ételek elkészítését

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

A vákuumozott ételeket ne helyezze egymásra, vagy ne sorakoztassa túl sűrűn egymás mellé a lyukacsos gőzpárolóban. Az egyenletes hőelosztás érdekében az élelmiszereknek nem szabad érintkezniük. A nemlyukacsos gőzpárolót mindig az 1. szintre kell betolni a lecsepegő pára felfogásához.

**⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!**

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

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

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

**A sütnivalót a szuvidálás után a következőképpen lehet elkészíteni:**

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

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

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

**Hal:** fűszerezze, és öntse le forró vajjal.

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

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

Élelmiszer	Párolóedény	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Sütési idő percben	Tipp/útmutatás
<b>Hús</b>					
Borjústeak, közepes, 2 cm vastag	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	60	80	Vajjal és rozmaringgal vákuumozza.
Marhasteak (fartó, hátszín stb.), angol, 2-3 cm vastag	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	58	90	
Marhasteak (fartó, hátszín stb.), közepes, 2-3 cm vastag	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	62	80	
Marhafilé, darab, angol, 3-4 cm vastag	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	58	100	
Marhafilé, darab, közepes, 3-4 cm vastag	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	62	90	
Sertés szűzermék (80 g/db)	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	63	75	Vajjal és friss bazsalikommal vákuumozza.
Báránygerinc csont nélkül	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	58	50	Kevés sóval, vajjal és kakukkfűvel vákuumozza.
Húsos szalonna, 700 g	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	65	24 óra	Vajjal, rozmaringgal, kakukkfűvel és kevés mustárral vákuumozza.
Borjúfartó, 1 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	62	18 óra	Kevés sóval, kakukkfűvel, babérlevéllel, szemes borssal és gyökérzöldséggel vákuumozza.
Pulled Pork, 1,5 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	64	48 óra	Vajjal, szójaszósszal, füstaromával, borssal, őrölt paprikával és őrölt köménnyel vákuumozza.
<b>Szárnycsontok</b>					
Kacsamell (350 g/db)	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	62	70	Vagdálja be a zsírréteget, a húsos oldalát szórja meg egy kevés borssal és sóval, és egy kis darab narancshéjjal együtt vákuumozza.
Csirkemell (250 g/db)	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	65	60	Kevés sóval, vajjal és kakukkfűvel vákuumozza.



Élelmiszer	Párolóedény	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Sütési idő percben	Tipp/útmutatás
<b>Hal</b>					
Tőkehal (140 g/db)	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	58	25	Vajjal és kevés sóval vákuumozza.
Laposhal/rombuszhal (150 g/db)	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	58	30	
Fogas (140 g/db)	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	60	20	
<b>Zöldségek</b>					
Karfiol (500 g)	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	85	40 - 50	Kevés vízzel, sóval, vajjal és szerecsendióval vákuumozza.
Csiperke, negyedelt (500 g)	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	85	20 - 25	Vajjal, rozmaringgal, kevés fokhagymával és sóval vákuumozza.
Cikória, negyedelt (4-6 darab)	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	85	40 - 45	Narancslével, cukorral, sóval, vajjal és kakukkfűvel vákuumozza.
Zöld spárga, egész (600 g)	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	85	20 - 30	Szép zöld marad, ha vákuumozás előtt előfőzi. Sóval, vajjal, kevés cukorral és borssal vákuumozza.
Sárgarépa, 0,5 cm-es szeletekben (600 g)	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	90	70 - 80	Narancslével, curryvel és vajjal vákuumozza.
Burgonya, hámozott, negyedelt (800 g)	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	95	35 - 45	Vajjal és sóval vákuumozza. Kiváló további feldolgozáshoz, pl. salátába.
Koktélparadicsom, egész vagy fél (500 g)	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	58	25 - 35	Használjon piros és sárga koktélparadicsomot vegyesen. Olívaolajjal, sóval és cukorral vákuumozza.
Sütőtök, 2x2 cm-es kockákban (600 g)	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	90	25 - 35	A sütési idő a tök fajtájától függően változhat.
Cukkini, 1 cm-es szeletekben (600 g)	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	85	25 - 30	Olívaolajjal, sóval és kakukkfűvel vákuumozza.
Cukorborsó, egész (500 g)	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	85	5 - 10	Vajjal és sóval vákuumozza.
<b>Desszert</b>					
Ananász, 1,5 cm-es szeletekben (400 g)	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	85	70 - 80	Vajjal, mézzel és vaníliával vákuumozza.
Alma, hámozott, 0,5 cm-es szeletekben (2-4 db)	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	85	15 - 25	Karamellszószban vákuumozza. A sütési idő az alma fajtájától függően változhat.
Banán, egész (2-4 darab)	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	65	20 - 25	Vajjal, mézzel és vaníliarúddal vákuumozza.
Körte, hámozott, cikkekre vágva (2-4 darab)	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	85	25 - 35	Mézzel vagy cukorral édesítse.

Élelmiszer	Párolóedény	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Sütési idő percben	Tipp/útmutatás
Kumkvat, félbe vágva (12-16 db)	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	85	75 - 80	Forrón mossa le, vágja félbe és magozza ki. Vajjal, vaníliarúddal, mézzel és baracklekvárral vákuumozza.
Vaníliamártás (0,5 l)	lyukacsos + nemlyukacsos	Szuvidálás (sous vide)	80	15 - 25	Keverjen össze 0,5 l tejet, 1 tojást, 3 tojássárgáját, 80 g cukrot, egy vaníliarúd belsejét, és vákuumozza.

## Felolvasztás

A Felolvasztás gőzölős funkció mélyhűtött gyümölcs és zöldség felolvasztására alkalmas. A szárnyast, húst és halat hagyja a hűtőszekrényben felolvadni.

Felolvasztáshoz vegye ki a fagyasztott élelmiszert a csomagolásból. Helyezze a mélyhűtött gyümölcsöt és zöldséget a lyukacsos párolóedénybe és tolja be alá a nemlyukacsos párolóedényt. 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 a nemlyukacsos párolóedényt vagy egy edényt a rostélyon.

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

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

Élelmiszer	Mennyiség	Tartozékok	Magasság	Hőmérséklet, °C	Főzési idő percben
Bogyós gyümölcs	0,5 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	50 - 55	15 - 20
Zöldségek	0,5 kg	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	40 - 50	15 - 50

## Tészta kelesztése

A kelesztés fűtési módban a tészta jóval gyorsabban megkel, mint szobahőmérsékleten.

A rostély betolási magasságát szabadon megválaszthatja vagy a rostélyt óvatosan tegye a

sütőtér aljára.

Figyelem: a sütőtér alját ne karcolja össze!

A tésztás tálat állítsa a rostélyra. A tésztát ne fedje le.

Élelmiszer	Mennyiség	Tartozékok	Hőmérséklet, °C	Főzési idő percben
Kelt tészta	1 kg	tál + rostély	35	20 - 30

## Aszalás

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

A bogyós gyümölcsöt töltsse a lyukacsos párolóedénybe, és tolja be a 3. szintre. A lé felfogására tegye a nemlyukacsos párolóedényt az 1. szintre.

Végül tegye a bogyós gyümölcsöt egy ruhába, és a maradék levet préselje ki.

Élelmiszer	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Málna	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	30-45
Ribizli	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	gőzölés	100	40-50

## Befőzés

Lehetőleg csak friss élelmiszert főzzön be. A hosszabb tárolás csökkenti a vitamintartalmát, és az élelmiszer könnyebben elpuhul.

Csakis hibátlan gyümölcsöt és zöldséget használjon.

A következő élelmiszereket nem lehet a készülékkel befőzni:

konzervek tartalmát, húst, halat vagy pástétomot.

Ellenőrizze a befőttesüvegeket, a gumigyűrűket, a kapcsokat és rugókat.

A gumigyűrűket és az üvegeket alaposan mossa meg forró vízzel. Az üvegek tisztítására az „Üvegek fertőtlenítése” program is alkalmas.

A bogycs gyümölcsöt töltsse a lyukacsos párolóedénybe. Az üvegek nem érhetnek egymáshoz.

A megadott főzési idő után nyissa ki a készülék ajtaját.

A befőttesüvegeket csak akkor vegye ki a készülékből, ha azok teljesen lehűltek.

Élelmiszer	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Főzési idő percben
Zöldség	1 literes befőttes üveg	2	gőzölés	100	30-120
Csonthéjas gyümölcs	1 literes befőttes üveg	2	gőzölés	100	25-30
Magvas gyümölcs	1 literes befőttes üveg	2	gőzölés	100	25-30

## Mélyhűtött termékek

Ügyeljen a csomagoláson található gyártói utasításokra.

A megadott főzési idők a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.

Élelmiszer	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Főzési idő percben
Tésztafélék, friss, hűtött*	nemlyukacsos	2	Gőzölés	100	5 - 10
Pisztráng	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	80 - 100	20 - 25
Lazacfilé	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	80 - 100	20 - 25
Brokkoli	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	100	6 - 10
Karfiol	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	100	5 - 8
Bab	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	100	6 - 10
Borsó	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	100	5 - 12
Sárgarépa	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	100	4 - 6
Vegyes zöldség	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	100	6 - 10
Kelbimbó	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	100	5 - 10

\* adjon hozzá egy kevés folyadékot

**Próbaételek**

Próbaételek az EN 60350-1 szabvány szerint.

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

Élelmiszer	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Főzési idő percben
Brokkoli (gőzelosztás)	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	100	7 - 9
Brokkoli (gőzutánpótlás)	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	100	7 - 9
Borsó* (maximális terhelés)	lyukacsos + nemlyukacsos	3 1	Gőzölés	100	5 - 12

\* 2,0 kg borsót oszlasson el egyenletesen az edényben.









## 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)**



9001453255

990322