

# SIEMENS

## **Ahhoz, hogy a főzés ugyanolyan öröm legyen, mint az étkezés,**

kérjük, olvassa el a használati utasítást. Ezután ki tudja használni a gőzsütő összes műszaki előnyét.

Fontos információkat kap a biztonsággal kapcsolatban. Megismeri új készülékének egyes részeit. Továbbá lépésről lépésre megmutatjuk Önnek a beállításokat. Ez egészen egyszerű.

A táblázatokban megtalálhatók a beállítási értékek és betolási magasságok számos szokásos ételhez. Mindent teszteltünk a kísérleti konyhánkban.

Ha üzemzavar keletkezik - itt talál információkat arra vonatkozóan, hogyan hárítsa el saját kezűleg a kisebb hibákat.

Egy részletes tartalomjegyzék segíti Önt a gyors eligazodásban.

És végül jó étvágyat kívánunk!

## **Használati útmutató**

---

**HB36D.72.  
HB36D582.**

**hu**

**9000 349 828**

# Tartalomjegyzék

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| <b>Biztonsági útmutató</b>          | <b>5</b>  |
| A sérülések okai                    | 6         |
| <b>Az új készüléke</b>              | <b>8</b>  |
| Kezelőfelület                       | 8         |
| Üzem módok                          | 9         |
| Sütőtér és tartozék                 | 10        |
| Víz tartály                         | 12        |
| Automatikus kalibrálás              | 13        |
| <b>Az első használat előtt</b>      | <b>14</b> |
| Első beállítások                    | 14        |
| Víz keménységi tartomány beállítása | 15        |
| Tisztítás                           | 16        |
| <b>A készülék kezelése</b>          | <b>17</b> |
| A készülék bekapcsolása             | 17        |
| A készülék kikapcsolása             | 18        |
| Minden használat után               | 19        |
| Beállítási javaslatok               | 19        |
| <b>Időfunkciók</b>                  | <b>21</b> |
| A jelzőóra beállítása               | 21        |
| Időtartam beállítása                | 22        |
| A kikapcsolási idő elhalasztása     | 23        |
| Az idő beállítása                   | 25        |
| <b>Program-automatika</b>           | <b>26</b> |
| A program beállítása                | 26        |
| Megjegyzések a programokhoz         | 28        |
| Program táblázatok                  | 28        |

# Tartalomjegyzék

|                                                             |           |
|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Memória .....</b>                                        | <b>39</b> |
| Beállítások mentése a memóriába .....                       | 39        |
| A memória indítása .....                                    | 39        |
| <b>Gyerekzár .....</b>                                      | <b>40</b> |
| <b>Alapbeállítások .....</b>                                | <b>40</b> |
| <b>Automatikus kikapcsolás .....</b>                        | <b>42</b> |
| <b>Ápolás és tisztítás .....</b>                            | <b>43</b> |
| Tisztítószer .....                                          | 44        |
| Tisztítási segédlet .....                                   | 45        |
| Vízkezelés .....                                            | 47        |
| A készülék ajtajának ki- és beakasztása .....               | 49        |
| Állvány megtisztítása .....                                 | 50        |
| Az ajtó üveglapjainak megtisztítása .....                   | 51        |
| <b>Mi a teendő zavar esetén? .....</b>                      | <b>52</b> |
| A sütőtérlámpa cseréje .....                                | 54        |
| Az ajtó tömítés cseréje .....                               | 55        |
| <b>Ügyfélszolgálat .....</b>                                | <b>56</b> |
| E-szám és FD-szám .....                                     | 56        |
| <b>Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek .....</b> | <b>57</b> |
| Energia- megtakarítás .....                                 | 57        |
| Ártalmatlanítás környezetbarát módon .....                  | 57        |
| <b>Táblázatok és hasznos tanácsok .....</b>                 | <b>58</b> |
| Gőzölés .....                                               | 58        |
| Forró levegő .....                                          | 59        |
| Kombinált üzemmód .....                                     | 59        |
| Zöldség .....                                               | 60        |

# Tartalomjegyzék

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Köreték és hüvelyes növények ..... | 61 |
| Hús, szárnyas, hal .....           | 62 |
| Húsok párolása .....               | 66 |
| Felfújtak, levesbetétek ... ..     | 67 |
| Desszertek, kompótok .....         | 67 |
| Torták és sütemények .....         | 69 |
| Ételek regenerálása .....          | 73 |
| Felolvasztás .....                 | 73 |
| Tészta kelesztése .....            | 75 |
| Aszalás .....                      | 75 |
| Befőzés .....                      | 76 |
| Mélyhűtött termékek .....          | 77 |
| Próbaételek .....                  | 79 |

# Biztonsági útmutató

Olvassa el gondosan a használati utasítást.

Ez a készülék csak háztartásban való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek készítésére használja.

Sem felnőttek sem gyermekek nem üzemeltethetik felügyelet nélkül a készüléket:

- ha testileg vagy szellemileg nem képesek rá, vagy
- ha nincs kellő tudásuk és tapasztalatuk a készülék megfelelő és biztonságos kezeléséhez.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani.

## **Forró sütőtér**

Égésveszély!

Soha ne érintse meg a fűtő- és főzőkészülékek forró felületeit vagy a sütőtér forró felületeit. Óvatosan nyissa a sütőtér ajtaját. Forró gőz távozik. Egyáltalán ne engedjen kisgyerekeket a készülék közelébe!

Tűzveszély!

Soha ne tartson éghető tárgyakat a sütőtérben.

Rövidzárlat-veszély!

Soha ne csíptesse oda az elektromos készülékek csatlakozókábelét a készülék forró ajtajával.

A kábelszigetelés megolvadhat.

Égésveszély!

Soha ne készítsen olyan ételeket, amelyek magas százalékarányú alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a sütőtérben.

Csak kis mennyiségű magas százalékarányú alkoholtartalmú italt használjon, és óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

## **Forró tartozék**

Égésveszély!

Soha ne vegye ki a forró tartozékot edényfogó ruha nélkül.

## **Forró víz**

Leforrázási veszély!

Ne végezze a tisztítást közvetlenül a kikapcsolás után. A párologtató tégelyben a víz még forró. Várjon, míg a készülék lehűl.

## **Szakszerűtlen javítások**

Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. A javításokat csak egy általunk kiképzett vevőszolgálati technikus végezheti el.

Ha a készülék meghibásodott, kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékos szekrényben, ill. húzza ki a csatlakozózsínőrt. Hívja az ügyfélszolgálatot.

---

## **A sérülések okai**

### **Tartsa szabadon a sütőtér alját**

Ne tegyen semmit közvetlenül a sütőtér aljára. Ne bélélje ki alufóliával. A hőtorlasz károsíthatja az edényt.

A sütőtér aljának és a párologtató tégelynek mindig szabadon kell maradnia. Az edényt állítsa mindig a rostélyra vagy a lyukacsos párolóedénybe.

### **Alufólia**

Az alufólia a sütőtérben nem érintkezhet az ajtólappal. Tartós elszíneződések keletkezhetnek az ajtólapon.

### **Edény**

Az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie. A szilikon sütőformák nem alkalmasak a forró levegővel és gőzzel kombinált üzemmódhoz.

Ne használjon rozsdafoltos edényt. A legkisebb rozsdafolt is a sütőtér korróziójához vezethet.

### **Gőzölés lyukacsos edénnyel**

Ha a lyukacsos párolóedényben gőzöl, mindig tolja be alá a sütőtepsit. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot.

### **Nedves élelmiszerek**

Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. Ez a sütőtér korrózióját okozhatja.

### **Gyümölcslé**

A lédús gyümölcsös süteményekből ne tegyen túl sokat a sütőtepsibe. A sütőtepsiről lecsepegő gyümölcslé eltávolíthatatlan foltokat okoz.

**Erősen szennyezett  
ajtótömítés**

Ha az ajtó tömítése erősen szennyezett, a készülék ajtaja már nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Az ajtó tömítését mindig tartsa tisztán, szükség esetén cserélje ki.

**A készülék ajtaja mint  
tároló felület**

Semmit ne tegyen a nyitott készülékajtóra. A készülék megsérülhet.

**A berendezés szállítása**

A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú letörhet.

**Ápolás és tisztítás**

A készülék sütőtere kiváló minőségű nemesacélból készült. A hibás ápolás következtében a sütőtér korrodálódhat. Tartsa be a használati útmutatóban megadott ápolási és tisztítási utasításokat. A szennyeződést azonnal távolítsa el a sütőtérből, mielőtt kihűlt a készülék.

# Az új készüléke

Ebben a fejezetben készülékének

- a kezelőfelületről
- az üzemmódokról
- a sütőtérről és a tartozékról

## Kezelőfelület



| Kezelőelem        |        | Használat                                                                                                            |
|-------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Főkapcsoló        | on off | A készülék be- és kikapcsolása                                                                                       |
| Menügombok        |        | Üzemmód kiválasztása                                                                                                 |
|                   |        | Program-automatika kiválasztása<br>(lásd a: Program-automatika fejezetet)                                            |
|                   |        | Memória tárolása és előhívása (lásd a: Memória fejezetet)                                                            |
| Navigációs gombok | clean  | Tisztítás kiválasztása (lásd az: Ápolás és tisztítás fejezetet)                                                      |
|                   | < >    | A kijelzőn jobbra vagy balra vált.<br>Ekkor a módosítások tárolódnak                                                 |
| Forgatóválasztó   |        | Az óráidő, időtartam, súly stb. értékeinek módosítása<br>Nyomja meg a forgatóválasztót, hogy azt be- és kireteszelje |

| Kezelőelem    |                                                                                   | Használat                                                                                                                                       |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Funkciógombok |  | Időfunkciók kiválasztása (lásd az: Időfunkciók fejezetet)                                                                                       |
|               |  | Gyerekzár be- és kikapcsolása (lásd a: Gyerekzár fejezetet)                                                                                     |
|               |  | Bekapcsolt készülék: Aktuális információk lekérdezése<br>Kikapcsolt készülék: Alapbeállítások kiválasztása (lásd az: Alapbeállítások fejezetet) |
| Start gomb    | start                                                                             | A működés indítása                                                                                                                              |
| Stop gomb     | stop                                                                              | Röviden megnyomva: A működés megszakítása (szünet)<br>Hosszan megnyomva: Működés befejezése                                                     |

## Üzem módok

A készülék lehetséges üzemmódjai a  gombokkal érhetők el.

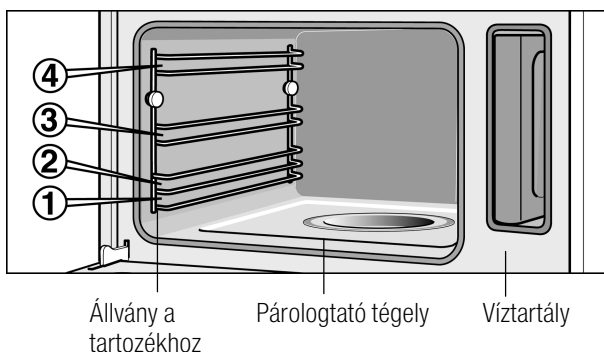
| Üzem mód          |              | Alkalmazás                                                                                                                                                                                               |
|-------------------|--------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Forró levegő      | 30 - 230 °C  | Leves sütemények, piskóta, párolt sülték számára.<br>A hátfalon levő ventilátor egyenletesen osztja el a hőt a sütőtérben.                                                                               |
| Gőzölés           | 35 - 100 °C  | Zöldségek, hal, köretek számára, gyümölcsaszalás és forrázás számára.                                                                                                                                    |
| Kombinált üzemmód | 120 - 230 °C | Hús, felfújtak és sütemények számára.<br>Itt kombinálódik a gőz és a forró levegő.                                                                                                                       |
| Regenerálás       | 100 - 180 °C | Egytálételek és péksütemények számára.<br>A főzött ételeket kímélő módon újramelegíti. A bevezetett gőznek köszönhetően az ételek nem száradnak ki.                                                      |
| Kelesztés         | 35 - 50 °C   | Kelt tészták és kovászos tészták számára.<br>A tészta lényegesen gyorsabban kel meg, mint szobahőmérsékleten. A gőz és forró levegő kombinálása révén a tészta felszíne sem szikkad ki.                  |
| Felolvasztás      | 35 - 60 °C   | Zöldségek, húsok, halak és gyümölcsök számára.<br>Itt kombinálódik a gőz és a forró levegő. A nedvesség révén a hő kímélő módon hat az ételekre. Az ételek nem száradnak ki és nem torzul el az alakjuk. |
| Párolás           | 60 - 120 °C  | Sült hátszín, báránycomb számára.<br>Így különösen szaftosra sikerül minden zsenge hús.                                                                                                                  |
| Előmelegítés      | 30 - 70 °C   | Porcelánedény számára.<br>Az előmelegített edényekben az ételek nem hűlnek ki olyan gyorsan. Az italok hosszabb ideig maradnak melegen.                                                                  |
| Melegen tartás    | 60 - 100 °C  | Az ételek melegen tartására, legfeljebb két óra hosszát.                                                                                                                                                 |

## Sütőtér és tartozék

A sütőtérben négy betolási magasság van. A betolási magasságokat lentől felfelé számoltuk.

### Figyelem!

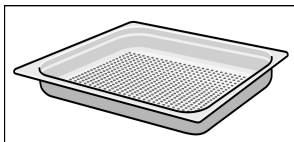
- A párologtató tégelyt hagyja szabadon. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára.
- Ne tegyen tartozékot a betolási szintek közé, mert felbillenhet.



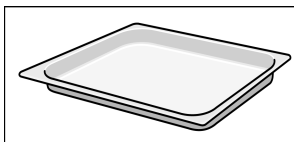
## Tartozék

Csakis a mellékelt vagy az ügyfélszolgálaton kapható tartozékokat használja. Azok speciálisan a készülékhez valók.

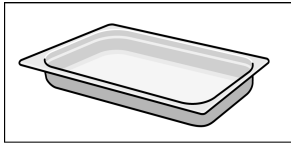
Készüléke a következő tartozékokkal van felszerelve:



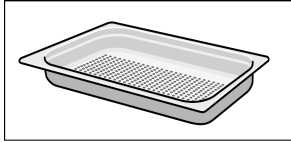
**Párolóedény, lyukacsos, GN  $\frac{2}{3}$ , 40 mm mély**  
egész hal vagy nagyobb mennyiségű zöldség párolásához, bogyós gyümölcs hoz, stb.



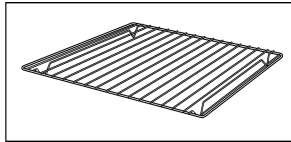
**Párolóedény, nem lyukacsos, GN  $\frac{2}{3}$ , 28 mm mély (sütőtepsi)**  
sütőlapon sült süteményekhez, és a pároláskor a lecspegegő folyadék felfogására



**Párolóedény, nem lyukacsos, GN  $\frac{1}{3}$ , 40 mm mély**  
rizs, hüvelyes növények és gabona főzéséhez



**Párolóedény, lyukacsos, GN  $\frac{1}{3}$ , 40 mm mély**  
zöldségek párolására, bogyós gyümölcsök aszalására és felolvasztáshoz



**Rostély**  
edény, sütemény- és felfújt forma és hússütés számára

További tartozékok a szakkereskedésben kaphatók:

| <b>Tartozék</b>                                                      | <b>Rendelési szám</b> |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Párolóedény, nemlyukacsos, GN $\frac{2}{3}$ , 40 mm mély             | HZ36D533              |
| Párolóedény, lyukacsos, GN $\frac{2}{3}$ , 40 mm mély                | HZ36D533G             |
| Párolóedény, nemlyukacsos, GN $\frac{2}{3}$ , 28 mm mély (sütőtepsi) | HZ36D532              |
| Párolóedény, nemlyukacsos, GN $\frac{1}{3}$ , 40 mm mély             | HZ36D513              |
| Párolóedény, lyukacsos, GN $\frac{1}{3}$ , 40 mm mély                | HZ36D513G             |
| Rostély                                                              | HZ36DR                |
| Sütőkészlet                                                          | HZ36DB                |
| Tisztítószivacs                                                      | 643 254               |
| Vízkezelő                                                            | 311 138               |
| Méhsejt szerkezetű mikroszálas ruha                                  | 460 770               |

A párolóedények eldeformálódhatnak a sütő üzemelése közben. Ennek a nagy hőmérsékletkülönbség az oka. Ez akkor keletkezik, ha csak a tartozék egy részében van étel, vagy a tartozékban mélyhűtött étel, pl. pizza van.

## Víztartály

Ha kinyitja a készülék ajtaját, jobbra látható a víztartály.

A víztartályt csakis friss csapvízzel vagy a kereskedelemben kapható szénsavmentes vizekkel töltsse fel.

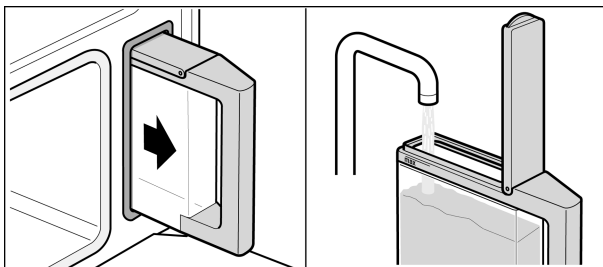
Ha a víz nagyon kemény, akkor lágyított víz használatát ajánljuk.

Magas klórtartalmú vezetékes víz esetén ( $> 40 \text{ mg/l}$ ) használjon klórszegény, szénsavmentes ásványvizet. Vezetékes vízzel kapcsolatos információkat vizsgálátójától kaphat.

Az első használat előtt a tartály fedelének tömítését kevés vízzel nedvesítse meg.

### Figyelem!

Ne öntsön a víztartályba desztillált vizet vagy egyéb folyadékot. Ezek károsíthatják a készüléket.



### Minden használat előtt

A víztartályt minden használat előtt töltsse fel.

1. Töltsse fel a víztartályt hideg vízzel a "max" jelölésig.
2. Csukja be a tartály fedelét, míg hallhatóan bekattan
3. Tolja be a víztartályt a bevágásig.

### Minden használat után

A víztartályt minden használat után ürítse ki.

1. A víztartályt lassan, vízszintesen húzza ki a készülékből, hogy a szelepből ne csöpögjön ki a maradék víz.
2. Öntse ki a vizet.
3. Szárítsa meg a tartály rekeszét a készülékben és a tartály fedelének a tömítését.

## Üzenet "töltse fel a víztartályt"

Ha a víztartály üres, hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik "töltse fel a víztartályt". Az üzemmód megszakad.

1. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Gőz távozik.
2. Vegye ki a víztartályt, a jelölésig töltse fel, és tegye vissza.
3. Nyomja meg az indítógombot.

## Üzenet "feltölti a víztartályt?"

Az üzenet akkor jelenik meg, ha üzemmódot állít be, 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 töltse fel a víztartályt a "max" jelölésig, tolja be a helyére, és csak azután indítsa el a készüléket.

---

## Automatikus kalibrálás

A víz forráspontja a légnyomástól függ. Kalibráláskor a készüléket a használat helyén uralkodó nyomásviszonyoknak megfelelően állítjuk be. Ez automatikusan történik, amikor először gőzöl 100 °C-on. Ekkor a szokásosnál nagyobb mennyiségű gőz fejlődik.

## Költözködés után

Állítsa vissza a készüléket a gyári beállításokra, hogy az az új felállítási helyhez automatikusan alkalmazkodjék (lásd az: Alapbeállítások fejezetet).

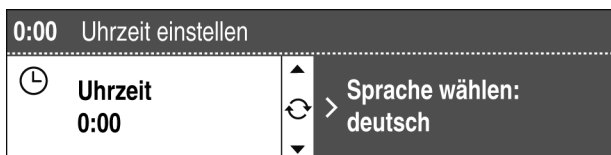
# Az első használat előtt

Ebben a fejezetben az alábbiakról olvashat:

- hogyan állítsa be a készüléken az óraidőt, miután csatlakoztatta az elektromos hálózatra
- hogyan módosítsa a kijelző nyelvét
- Hogyan módosítsa a vízkeménységi tartományt
- Hogyan tisztítsa meg a készüléket az első használat előtt.

## Első beállítások

Miután a készülék hálózati csatlakoztatása megtörtént, a kijelzőn megjelenik az "Uhrzeit" (idő) és "Sprache wählen" (nyelv kiválasztása). Állítsa be a pontos időt, és szükség esetén a kijelző nyelvét is.



### Idő beállítása és nyelv módosítása

1. A forgó választókapcsolóval állítsa be a pontos időt.
2. A > gombbal váltson a "Sprache wählen" (nyelv kiválasztása) menüpontra.
3. A forgó választókapcsolóval állítsa be a kívánt nyelvet.
4. Nyomja meg a ⌚ gombot

Az óraidőnek és a nyelv beállításának mentése megtörtént. Az aktuális pontos időt jelzi.

# Vízkeménységi tartomány beállítása

## A vízkeménység ellenőrzése

### Lágyított víz

## A vízkeménységi tartomány módosítása

Vízkőmentesítse a készüléket rendszeres időközönként. Csak így előzhető meg a károk.

A készülék automatikusan jelzi, ha vízkőmentesíteni kell. Gyárilag a II. vízkeménységi tartományra van beállítva. Módosítsa a beállítást, ha Önöknél a víz keményebb vagy lágyabb.

A vízkeménységet a mellékelt tesztcsíkokkal ellenőrizheti, vagy megkérdezheti a helyi vízműtől.

A vízkőmentesítés csak akkor maradhat el, ha kizárólag lágyított vizet használ. Ebben az esetben a vízkeménységi tartományt állítsa "lágyított"-ra.

A vízkeménységi tartomány az Alapbeállítások menüben módosítható, ha a készülék ki van kapcsolva.

1. Tartsa lenyomva a **i** gombot, míg a kijelzőn megjelenik a "Nyelv kiválasztása".
2. Forgassa addig a forgó választókapcsolót, míg megjelenik a "vízkeménységi tartomány" felirat.
3. Nyomja meg a **>** nyomógombot.  
A kijelzőn a "2-közepes" van megjelölve.

4. A forgó választókapcsolóval módosítsa a vízkeménységi tartományt. Lehetséges értékek:  
lágyított  
1-lágy I  
2-közepes II  
3-kemény III  
4-nagyon kemény IV

5. Nyomja meg a **i** gombot, hogy kilépjen az alapbeállítások menüből.  
A módosítás tárolva.

---

# Tisztítás

## A készülék felfűtése

Az első használat előtt melegítse fel a készüléket és tisztítsa meg a tartozékokat.

1. Töltse fel a víztartályt és tolja be.
2. Nyomja meg a  gombot a készülék bekapcsolásához.  
Kb. 4 másodperc múlva megjelenik a "Forró levegő" üzemmód.
3. Forgassa addig a forgatóválasztót, míg meg nem jelenik a "Gőzölés" felirat.
4. Nyomja meg a start gombot.  
A készülék automatikusan felfűt 100 °C-ra, és 20 perc után kikapcsol. Egy hangjelzés hallható.
5. Nyomja meg a stop gombot a működés befejezéséhez.

A készülék ajtaját résnyire hagyja nyitva, míg a készülék lehűl.

## A tartozékok előtisztítása

Az első használat előtt gondosan tisztítsa meg a tartozékokat mosogatószerrel és törlővel.

# A készülék kezelése

Ebben a fejezetben az alábbiakról olvashat:

- hogyan kapcsolja be és ki a készüléket
- amit minden használatnál be kell tartania

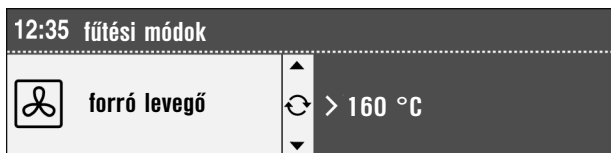
## A készülék bekapcsolása

1. Nyomja meg a  gombot a készülék bekapcsolásához.

A kijelzőn 4 másodpercre megjelenik a márkalogó. Azután a kijelző automatikusan átvált a "Fűtési módok" menüre.

## Fűtési mód kiválasztása

A "Fűtési módok" menü közvetlenül is előhívható a  gombbal.



2. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.

## Hőmérséklet kiválasztása

3. Nyomja meg a > nyomógombot.  
A javasolt hőmérséklet meg van jelölve.

4. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

## Időtartam kiválasztása

5. Nyomja meg a  gombot.

A kijelzőn megjelenik a "Jelzőóra".

6. A > gombbal váltson az időtartamra.

7. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.

8. Nyomja meg a  gombot.

9. Nyomja meg a Start gombot a készülék elindításához.

A készülék fűt. A gőzölés üzemmód esetében az időtartam csak a felfűtés után kezdődik.

## Aktuális hőm.

Nyomja meg a **i** gombot. Az aktuális hőmérséklet 10 másodpercig látható.

Az óráidő mellett láthatók a felfűtés ellenőrzése oszlopok, ezek mutatják a hőmérsékletnek a sütőtérben való növekedését.

## A hőmérséklet módosítása

A hőmérséklet bármikor módosítható a forgatóválasztóval. A módosítást automatikusan átveszi a készülék.

---

## A készülék kikapcsolása



Leforrázási veszély!

A készülék ajtajának nyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. Párolás után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

## Az időtartam letelt

Ha beállított egy időtartamot, a készülék automatikusan kikapcsol. Egy hangjelzés hallható. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg a **⏻** gombot.

Nyomja meg a **off** gombot a készülék kikapcsolásához. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

## Szünet

Nyomja meg röviden a Stop gombot. A hűtőventilátor tovább működhet. Az indításhoz nyomja meg a Start gombot.

Ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját, az üzemmód megszakad. Az indításhoz csukja be a készülék ajtaját, és nyomja meg a Start gombot.

Ha az "Tovább az ajtó becsukása után" alapbeállítást "automatikus"-ra állította, a készülék nem indul újra (lásd az Alapbeállítások fejezetet).

## Megszakítás

Nyomja meg hosszan a Stop gombot a működés megszakításához.

Nyomja meg a **off** gombot a készülék kikapcsolásához. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

A hűtőventilátor tovább működhet, ha kinyitotta a készülék ajtaját.

---

# Minden használat után

## Víztartály kiürítése

Üritse ki a víztartályt. Jól szárítsa ki a tartály fedelének tömítését és a tartály rekeszét a készülékben.

A víztartályt ne szárítsa a forró sütőtérben. A víztartály megsérül.

## Szárítsa meg a sütőteret

A készülék ajtaját résnyire hagyja nyitva, míg a készülék lehűl.



Leforrázási veszély!

A párologtató tégelyben a víz még forró lehet. Hagyja lehűlni, mielőtt megtörli.

A sütőteret és a párologtató tégelyt törölje ki a mellékelt szivaccsal, és puha törlővel szárítsa meg alaposan.

A szennyeződést azonnal távolítsa el a sütőtérből, mielőtt kihűlt a készülék. A ráégett szennyeződések később sokkal nehezebben távolíthatók el.

Törölje szárazra a bútorokat és a fogantyúkat, ha páralecsapódás alakult ki.

---

## Beállítási javaslatok

Ha a beállítási javaslatokból választ ételt, akkor az optimális beállítási értékek már adottak. Sok különböző kategória közül választhat. Számos, a beállítási javaslatunkkal ellátott étel található, a süteményektől, kenyértől, szárnyasoktól, húsoktól, halaktól és vadételektől kezdve egészen a felfújtakig és késztermékekig. A hőmérséklet és az időtartam változtatható. Az üzemmód beállítása rögzített.

Többosztályú menürendszeren keresztül lehet az egyes ételekhez jutni. Próbálja ki. Vegye szemügyre az ételek sokféleségét.

## Az étel kiválasztása

1. Nyomja meg a  gombot.  
A kijelzőn megjelenik a forró levegő üzemmód és 160 °C.
2. A forgatóválasztót fordítsa balra, a  beállítási javaslatokhoz.

**3.** A > gombbal váltson az első ételkategóriára, és a forgatóválasztóval válassza ki a kívánt kategóriát.

Az > gombbal váltson az ételek kategóriájára, és a forgatóválasztóval válassza ki a kívánt kategóriát.

A forgatóválasztóval mindig a következő választási lehetőséghez jut.

Végül megjelennek a kiválasztott étel beállításai.

**4.** Nyomja meg a start gombot.

A készülék működik. A javasolt I→I időtartam letelte a kijelzőn követhető.

## **Az időtartam letelt**

Egy hangjelzés hallható. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn megjelenik I→I 0:00. A hangjelzés kikapcsolásához nyomja meg a ⊖ gombot.

## **A hőmérséklet módosítása**

A hőmérséklet bármikor módosítható a forgatóválasztóval.

## **Időtartam módosítása**

Nyomja meg a ⊖ gombot, és a > gombbal váltson az időtartamra. A forgatóválasztóval módosítsa az időtartamot. Az időfunkciókat zárja be a ⊖ gombbal.

## **Információk lekérdezése**

Nyomja meg röviden a i gombot. További információkért ismét nyomja meg a i gombot.

---

# Időfunkciók

Az időfunkciók a  $\ominus$  gombbal hívhatók elő. A következő funkciók lehetségesek:

Ha a készülék ki van kapcsolva:

- A jelzőóra beállítása
- Az idő beállítása

Ha a készülék be van kapcsolva:

- A jelzőóra beállítása
- Az időtartam beállítása
- A kikapcsolási idő elhalasztása

## Az időfunkciók beállítása - rövid ismertető

1. Nyomja meg a  $\ominus$  gombot.
2. A  $<$  vagy a  $>$  gombbal váltson a kívánt funkcióra.
3. A forgatóválasztóval állítsa be az időt vagy az időtartamot.
4. Az időfunkciókat zárja be a  $\ominus$  gombbal.

A folytatásban részletesen bemutatjuk, hogy az egyes funkciókat miképpen kell beállítani.

---

## A jelzőóra beállítása

A jelzőóra a készüléktől függetlenül működik. Konyhai jelzőóráként használható, és bármikor beállítható.

1. Nyomja meg a  $\ominus$  gombot.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a jelzési időt.
3. Az időfunkciókat zárja be a  $\ominus$  gombbal.

A kijelző visszavált az előző állapotra. A jelzőóra és a letelő idő szimbóluma  $\triangle$  látható.

## A jelzési idő módosítása

Nyomja meg a  $\ominus$  gombot. A forgatóválasztóval módosítsa a következő másodpercekben a jelzési időt. Az időfunkciókat zárja be a  $\ominus$  gombbal.

## A jelzési idő leteltével

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik a  0:00.

Nyomja meg a  gombot a hangjelzés kikapcsolásához.

## A jelzési idő törlése

Nyomja meg a  gombot. A forgatóválasztó segítségével állítsa vissza a jelzési időt 0:00 értékre. Az időfunkciókat zárja be a  gombbal.

## Időtartam beállítása

Ha beállította az étel számára az időtartamot (párolási időt), akkor annak letelte után a működés automatikusan befejeződik. A készülék nem fűt tovább.

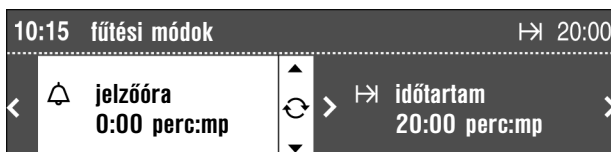
A gőzt fejlesztő üzemmódoknál mindig be kell állítani egy időtartamot.

Példa az ábrán: gőzölés 45 percig 100 °C-on.

Előfeltétel:

Beállított üzemmód és hőmérséklet.

1. Nyomja meg a  gombot.



2. A  vagy a  gombbal váltson az időtartamra és a forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot.



3. Az időfunkciókat zárja be a  gombbal.
4. Ha az üzemelés még nem indult el, nyomja meg a Start gombot. Az  időtartam letelte a kijelzőn követhető. A gőzölés üzemmód esetében az időtartam csak a felfűtés után kezdődik.



### Időtartam módosítása

Nyomja meg a gombot A > vagy < gombbal váltson az időtartamra, és a forgatóválasztóval módosítsa az időtartamot. Az időfunkciókat zárja be a gombbal.

### Az időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A készülék nem fűt tovább. kijelzőn megjelenik az időtartam I→I 0:00. Nyomja meg a gombot a hangjelzés kikapcsolásához.

### Az időtartam törlése

Nyomja meg a gombot A > vagy < gombbal váltson az időtartamra, és a forgatóválasztóval állítsa be a 0:00 időtartamot. A kijelző átvált a beállított üzemmódra és hőmérsékletre. Forró levegőnél: Nyomja meg a Start gombot, a működés időtartam nélkül folytatódik.

## A kikapcsolási idő elhalasztása

Az étel elkészülésének időpontja elhalasztható. A készülék automatikusan indul, és a kívánt időpontra készül el az étel.

Pl. már reggel betehető az étel a sütőtérbe, és a készülék úgy állítható be, hogy délre legyen kész.

Ügyeljen arra, hogy az élelmiszer ne álljon túl sokáig a sütőtérben és ne romoljon meg.

Egyes programok esetében a halasztás nem lehetséges.

A gőzölős üzemmódok esetében a felmelegedés időtartamát is hozzá kell számítani. A beállított kikapcsolási idő ekkor a felmelegedés időtartamával későbbre halasztódik.

Példa az ábrán: 9:30 óra van, az étel 45 perc alatt készül el, de csak 12:45 órakor kell készen lennie.

Előfeltétel:

A beállított üzemmód nincs elindítva. Időtartam van beállítva. Az időfunkciók meg vannak nyitva.



1. A > gombbal váltson a kikapcsolási időre.



2. A forgatóválasztóval állítsa a kikapcsolási időt későbbre.
3. Az időfunkciókat zárja be a ⊖ gombbal.
4. Nyugtázza a Start gombbal.

A beállítást a készülék átvette. A készülék várakozik. A kijelzőn a → kikapcsolási idő látható. A működés a megfelelő időpontban kezdődik. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.

### A kikapcsolási idő módosítása

Ez mindaddig lehetséges, míg a készülék várakozik. Nyomja meg a ⊖ gombot A > vagy a < gombbal váltson a kikapcsolási időre, és a forgatóválasztóval módosítsa azt. Az időfunkciókat zárja be a ⊖ gombbal.

### Az időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A készülék nem fűt tovább. Az időtartam I→I 0:00-n áll. Nyomja meg a ⊖ gombot a hangjelzés kikapcsolásához.

### A kikapcsolási idő törlése

Ez mindaddig lehetséges, míg a készülék várakozik. Nyomja meg a ⊖ gombot A > vagy a < gombbal váltson a kikapcsolási időre. Forgassa balra a forgatóválasztót, míg a kijelzés eltűnik. A beállított időtartam azonnal lefut.

---

## Az idő beállítása

A készüléknek kikapcsolt állapotban kell lennie ahhoz, hogy az idő beállítható vagy módosítható legyen.

### Áramkimaradás után

Áramkimaradás után a kijelzőn megjelenik "Óraidő beállítása".

1. A forgatóválasztóval állítsa be a pontos időt.

A beállított nyelv áramkimaradáskor nem változik.

2. Nyomja meg a  gombot.  
A pontos időt a készülék átvette.

### Az időkijelzés módosítása

Példa: Idő átállítása nyári időszámításról téli időszámításra.

1. Nyomja meg a  gombot.
2. A  gombbal váltson az időre  és a forgatóválasztóval módosítsa az időt.
3. Az időfunkciókat zárja be a  gombbal.

### Óra-kijelzés módosítása

Ha a készülék kikapcsolt állapotban van, a kijelzőn az aktuális idő látható. Módosíthatja vagy kikapcsolhatja ezt a kijelzést (lásd: Alapbeállítások fejezetet).

# Program-automatika

Ebben a fejezetben az alábbiakról olvashat:

- hogyan állítson be egy programot a program-automatika kínálatából
- utmutatások és ötletek a programokhoz
- mely programok állíthatók így be (programtáblázatok)

A program-automatika segítségével egészen egyszerűen készíthetők el az ételek. 16 programcsoport van, összesen 70 programmal.

## A program beállítása

Példa: 500 g friss csirkemellet akar megpárolni.

Kövesse a programok utasításait. Válassza ki a hozzávaló programot a programtáblázatokból.

Példa:

- Programcsoport "Szárnyas"
- Program "Csirkemell, friss, gőzölt"

## Programcsoport kiválasztása



1. Nyomja meg az **[P]** nyomógombot.  
A kijelzőn megjelenik az első programcsoport "Zöldségek".
2. Addig forgassa a forgó választókapcsolót, míg megjelenik a kívánt programcsoport.

## Válassza ki a programot



3. Nyomja meg a > gombot, a programcsoport első programjának a kijelöléséhez.
4. Addig forgassa a forgó választókapcsolót, míg megjelenik a kívánt program.

## Adja meg a súlyt



5. Nyomja meg a > gombot a javasolt súlyt kijelöléséhez.
6. A forgó választókapcsoló elforgatásával állítsa be a főznivaló súlyát.
7. Nyomja meg a > nyomógombot.

A kijelzőn megjelenik az egyedi illesztés

– ☐ ☐ ☐ ☐ ☒ ☐ +.

8. A forgó választókapcsoló elforgatásával igazítsa be a főzéseredményt:

balra: főzéseredmény gyengébbre állítása

jobbra: főzéseredmény erősebbre állítása

Akár az összes programhoz is egyidejűleg és tartósan beigazítható a főzéseredmény (lásd az: Alapbeállítások fejezetet).

9. Nyomja meg a Start gombot, a program elindítása végett.

A program időtartamának letelte a kijelzőn követhető. A felfűtés ellenőrzése nem jelenik meg.

## A kikapcsolási idő elhalasztása

Egyes programok kikapcsolási ideje elhalasztható. A program későbben indul, és a kívánt időpontban fejeződik be (lásd az: Időfunkciók fejezetben).

## Program vége

egy hangjelzés hallható. A készülék kikapcsol. Nyomja meg a Stop gombot.



Leforrázási veszély!

A készülék ajtajának nyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. Párolás után óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

## A program megszakítása

Nyomja meg hosszan a Stop gombot.

# Megjegyzések a programokhoz

|                |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Edény          | <p>Használja a javasolt edényt. Minden étel kipróbálása azzal történt. Ha más edényt használ, a főzéseredmény is más lehet.</p> <p>A lyukacsos párolóedényben történő gőzöléshez mindig helyezze be az 1. szintre a nem lyukacsos párolóedényt. A lecsepegő folyadékot felfogja.</p> |
| Mennyiség/súly | <p>A tartozékban legfeljebb 4 cm magasságig tegye az ételt.</p> <p>A program-automatika kéri az ételek súlyát. A külön darabok esetében mindig a legnagyobb darab súlyát adja meg. Az összsúlynak a megadott súlytartományon belül kell lennie.</p>                                  |
| Főzési idő     | <p>A program indítása után a kijelzőn a párolási idő látható. Ez az első 10 percben változtatható, mivel a felfűtés időtartama többek között a főznivaló és a víz hőmérsékletétől is függ.</p>                                                                                       |

# Programtáblázatok

Ebben a fejezetben megtalálható valamennyi programcsoport a hozzá tartozó programokkal. Tartsa be az útmutatásokat az étel programmal való elkészítése folyamán.

**Zöldség** A zöldséget csak párolás után fűszerezze.

| Program                             | Megjegyzések       | Edény/Tartozék                    | Szint  |
|-------------------------------------|--------------------|-----------------------------------|--------|
| Karfiol gőzölése / rózsákra szedve* | ugyanakkora rózsák | lyukacsos párolóedény + sütőtepsi | 3<br>1 |
| Brokkolirózsa gőzölése*             | ugyanakkora rózsák | lyukacsos párolóedény + sütőtepsi | 3<br>1 |

\* Ennél a programnál elhalaszthatja a kikapcsolási időt

| Program                                                 | Megjegyzések                | Edény/Tartozék                       | Szint  |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|--------|
| Zöldbab gőzölése*                                       | -                           | lyukacsos párolóedény<br>+ sütőtepsi | 3<br>1 |
| Szeletelt sárgarépa gőzölése*                           | kb. 3 mm vastag<br>szeletek | lyukacsos párolóedény<br>+ sütőtepsi | 3<br>1 |
| Szeletelt karalábé gőzölése*                            | kb. 3 mm vastag<br>szeletek | lyukacsos párolóedény<br>+ sütőtepsi | 3<br>1 |
| Kelbimbó gőzölése*                                      | -                           | lyukacsos párolóedény<br>+ sütőtepsi | 3<br>1 |
| Spárga gőzölése / fehér spárga*                         | -                           | lyukacsos párolóedény<br>+ sütőtepsi | 3<br>1 |
| Spárga gőzölése / zöld spárga*                          | -                           | lyukacsos párolóedény<br>+ sütőtepsi | 3<br>1 |
| Vegyes zöldség, fagyasztott,<br>gőzölés                 | -                           | lyukacsos párolóedény<br>+ sütőtepsi | 3<br>1 |
| * Ennél a programnál elhalaszthatja a kikapcsolási időt |                             |                                      |        |

## Burgonya

A burgonyát csak párolás után fűszerezze.

| Program                                                 | Megjegyzések                                                      | Edény/Tartozék                       | Szint  |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|--------|
| Sós burgonya*                                           | közepes nagyságú,<br>negyedelt,<br>darabonkénti súly<br>30 - 40 g | lyukacsos párolóedény<br>+ sütőtepsi | 3<br>1 |
| Héjában főtt burgonya*                                  | közepes nagyságú,<br>Ø 4 - 5 cm                                   | lyukacsos párolóedény<br>+ sütőtepsi | 3<br>1 |
| * Ennél a programnál elhalaszthatja a kikapcsolási időt |                                                                   |                                      |        |

Gabonatermékek

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

rizs 1 : 1,5

kuszkusz 1 : 1

köles 1 : 3

étkezési lencse 1 : 2

A folyadék nélküli súlyt adja meg.

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

Rizottó készítése

A rizottóhoz 1 : 2 arányban adjon vizet. Súlyként a vízzel együtt számított összsúlyt adja meg. A "Keverje meg" üzenet először kb. 15 perc múlva jelenik meg. Keverje meg a rizottót és nyomja meg a start gombot.

| Program                 | Megjegyzések | Edény/Tartozék           | Szint |
|-------------------------|--------------|--------------------------|-------|
| Rizs / hosszúszemű rizs | max. 0,75 kg | nemlyukacsos párolóedény | 2     |
| Rizs / basmati rizs     | max. 0,75 kg | nemlyukacsos párolóedény | 2     |
| Rizs / natúr rizs       | max. 0,75 kg | nemlyukacsos párolóedény | 2     |
| Kuszkusz                | max. 0,75 kg | nemlyukacsos párolóedény | 2     |
| Köles                   | max. 0,55 kg | nemlyukacsos párolóedény | 2     |
| Rizottó                 | max. 2 kg    | nemlyukacsos párolóedény | 2     |
| Étkezési lencse         | max. 0,55 kg | nemlyukacsos párolóedény | 2     |

## Felfűjt

| Program                                                 | Megjegyzések    | Edény/Tartozék          | Szint |
|---------------------------------------------------------|-----------------|-------------------------|-------|
| Felfűjt, pikáns, főzött hozzávalók*                     | max. 4 cm magas | rostély + felfűjt forma | 2     |
| Felfűjt, édes*                                          | max. 4 cm magas | rostély + felfűjt forma | 2     |
| * Ennél a programnál elhalaszthatja a kikapcsolási időt |                 |                         |       |

## Szárnycs

A csirkemelleket vagy darabolt csirkét ne rakja egymásra az edényben.  
A darabolt csirke előzetesen is marinírozható.

| Program                   | Megjegyzések                        | Edény/Tartozék                       | Szint  |
|---------------------------|-------------------------------------|--------------------------------------|--------|
| Csirke, friss             | összsúly<br>0,7 - 1,5 kg            | rostély + sütőtepsi                  | 2      |
| Darabolt csirke, friss    | darabonkénti súly<br>0,04 - 0,35 kg | rostély + sütőtepsi                  | 2      |
| Kacsa, friss              | összsúly<br>1 - 2 kg                | rostély + sütőtepsi                  | 2      |
| Csirkemell, friss, gőzölt | összsúly<br>0,2 - 1,5 kg            | lyukacsos párolóedény<br>+ sütőtepsi | 3<br>1 |

## Marhahús

Sült hátszínhez legjobb a vastag sült hátszín.

| Program                                                   | Megjegyzések         | Edény/Tartozék | Szint |
|-----------------------------------------------------------|----------------------|----------------|-------|
| Párolt sült, friss*                                       | 1 - 1,5 kg           | sütőtepsi      | 2     |
| Sült hátszín, friss, párolás<br>/ sült hátszín, közepes** | összsúly<br>1 - 2 kg | sütőtepsi      | 2     |
| Sült hátszín, friss, párolás<br>/ sült hátszín, angolos** | összsúly<br>1 - 2 kg | sütőtepsi      | 2     |

\* Ennél a programnál elhalaszthatja a kikapcsolási időt

\*\* A húst előbb erősen pirítsa meg

## Borjúhús

| Program                                                 | Megjegyzések | Edény/Tartozék      | Szint |
|---------------------------------------------------------|--------------|---------------------|-------|
| Sült, friss<br>/ sovány sült*                           | 1 - 2 kg     | rostély + sütőtepsi | 2     |
| Sült, friss<br>/ zsíros sült*                           | 1 - 2 kg     | rostély + sütőtepsi | 2     |
| Mell, töltött*                                          | 1 - 2 kg     | rostély + sütőtepsi | 2     |
| * Ennél a programnál elhalaszthatja a kikapcsolási időt |              |                     |       |

## Sertéshús

Előzetesen a bőrt középről kifelé vagdalja be.  
A bőrs sült legjobban lapockából sikerül.

| Program                                                 | Megjegyzések | Edény/Tartozék                             | Szint  |
|---------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------|--------|
| Tarja csont nélkül, friss*                              | 1 - 2 kg     | rostély + sütőtepsi                        | 2      |
| Bőrs sült, friss*                                       | 0,8 - 2 kg   | rostély + sütőtepsi                        | 2      |
| Főzőkolbász*                                            | -            | lyukacsos +<br>nemlyukacsos<br>párolóedény | 3<br>1 |
| * Ennél a programnál elhalaszthatja a kikapcsolási időt |              |                                            |        |

## Báránycsont

| Program                                          | Megjegyzések | Edény/Tartozék      | Szint |
|--------------------------------------------------|--------------|---------------------|-------|
| Comb, friss / csont nélkül, átsütve              | 1 - 2 kg     | rostély + sütőtepsi | 2     |
| Comb, friss / csont nélkül, közepes,<br>párolás* | 1 - 2 kg     | sütőtepsi           | 2     |
| * A húst előbb erősen pirítsa meg                |              |                     |       |

## Fasírt

| Program             | Megjegyzések           | Edény/Tartozék | Szint |
|---------------------|------------------------|----------------|-------|
| friss darált húsból | összsúly<br>0,5 - 2 kg | sütőtepsi      | 2     |

## Hal

Hal készítésekor kenje ki a lyukacsos párolóedényt.

Ne tegye egymásra sem az egész halakat, sem a halfilét, sem pedig a halrudacskákat. Adja meg a legnehezebb hal súlyát, és lehetőleg ugyanakkora darabokat válasszon.

| Program                                 | Megjegyzések       | Edény/Tartozék                          | Szint  |
|-----------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------|--------|
| Friss egész hal gőzölése                | 0,3 - 2 kg         | lyukacsos<br>párolóedény<br>+ sütőtepsi | 3<br>1 |
| Halfilé gőzölése<br>/ halfilé, friss    | max. 2,5 cm vastag | lyukacsos<br>párolóedény<br>+ sütőtepsi | 3<br>1 |
| Halfilé gőzölése<br>/ hal, mélyhűtött   | max. 2,5 cm vastag | lyukacsos<br>párolóedény<br>+ sütőtepsi | 3<br>1 |
| Feketekagyló                            | -                  | lyukacsos<br>párolóedény<br>+ sütőtepsi | 3<br>1 |
| Panírozott tintahalkarikák, fagyasztott | 0,5 - 1,25 kg      | sütőtepsi + sütőpapír                   | 2      |
| Halrudacskák                            | 0,5 - 1 kg         | sütőtepsi + sütőpapír                   | 2      |

Sütemény, desszert

Kelesztett fonott kalács sütése

A kelt tésztát kelessze 40 °C-on fél órát a gőzsütőben.

Gyümölcskompót készítése

A program csak a csonthéjas és magvas gyümölcsök elkészítésére alkalmas. Mérje le a gyümölcsöt, adjon hozzá kb. 1/3 mennyiségű vizet, ízlés szerint cukrot és fűszereket.

Tejberizs készítése

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

Joghurt készítése

Melegítse fel 90 °C-ra a tejet a főzőlapon. Nyomban utána hűtse le 40 °C-ra. A H-tej esetében elmarad a felmelegítés.

A tej minden 100 ml-ére számítva egy-két teáskanálnyi natúr joghurtot vagy a megfelelő mennyiségű joghurt-oltóanyagot keverje hozzá. A keveréket töltsse tiszta üvegekbe, az üvegeket zárja le.

Az elkészítés után az üvegeket tegye a hűtőszekrénybe.

| Program                           | Megjegyzések | Edény/Tartozék                                   | Szint |
|-----------------------------------|--------------|--------------------------------------------------|-------|
| Kelesztett fonott kalács          | 0,6 - 1,8 kg | sütőtepsi + sütőpapír                            | 2     |
| Kevert tésztából készült sütemény | 0,8 - 2 kg   | kikent kerek kuglófformá<br>Ø 26 cm<br>+ rostély | 2     |
| Gyümölcskompót*                   | -            | sütőtepsi                                        | 2     |
| Tejberizs                         | -            | sütőtepsi                                        | 2     |
| Joghurt üvegekben                 | -            | üvegek<br>+ lyukacsos<br>párolóedény             | 2     |

\* Ennél a programnál elhalaszthatja a kikapcsolási időt

## Kenyér, zsemle

### Kenyér sütése

A programok szabadon, sütőforma nélkül sült kenyerekre vonatkoznak. A tészta ne legyen túl lágy. A kenyértésztát sütés előtt éles késsel többször vagdalja be kb. 1 cm mélyen.

### Kenyértészta kelesztése és sütése

A "Kenyértészta bevagdálása" üzenet kb. 20 perc múlva jelenik meg. Vagdálja be a kenyeret, és nyomja meg a start gombot.

### Friss zsemle sütése

A zsemléknek egyenlő súlyúaknak kell lenniük. Adja meg egy zsemle súlyát.

| Program                            | Megjegyzések                       | Edény/Tartozék        | Szint |
|------------------------------------|------------------------------------|-----------------------|-------|
| Kevert kenyér / sütés*             | 0,6 - 2 kg                         | sütőtepsi + sütőpapír | 2     |
| Kevert kenyér / kelesztés és sütés | figyelje az üzenetet               | sütőtepsi + sütőpapír | 2     |
| Rozskenyér / sütés*                | 0,6 - 2 kg                         | sütőtepsi + sütőpapír | 2     |
| Rozskenyér / kelesztés és sütés    | figyelje az üzenetet               | sütőtepsi + sütőpapír | 2     |
| Fehérkenyér / sütés*               | 0,4 - 2 kg                         | sütőtepsi + sütőpapír | 2     |
| Fehérkenyér / kelesztés és sütés   | figyelje az üzenetet               | sütőtepsi + sütőpapír | 2     |
| Zsemle / friss zsemle sütése*      | darabonkénti súly<br>0,05 - 0,1 kg | sütőtepsi + sütőpapír | 2     |
| Zsemle / fagyasztott zsemle sütése | összsúly<br>0,2 - 1 kg             | sütőtepsi + sütőpapír | 2     |

\* Ennél a programnál elhalaszthatja a kikapcsolási időt

## Regenerálás

| Program                                | Megjegyzések | Edény/Tartozék      | Szint |
|----------------------------------------|--------------|---------------------|-------|
| 1 adag*                                | -            | rostély             | 2     |
| 2 adag*                                | -            | rostély             | 2     |
| Köreték, főzött*                       | -            | sütőtepsi           | 2     |
| Zöldség, főzött*                       | -            | sütőtepsi           | 2     |
| Pizza, sütvé / pizza vékony tésztával* | -            | rostély + sütőtepsi | 3     |
| Pizza, sütvé / pizza vastag tésztával* | -            | rostély + sütőtepsi | 3     |

\* Ennél a programnál elhalaszthatja a kikapcsolási időt

## Felolvasztás

Az élelmiszert lehetőleg laposan és adagonként fagyassza le  $-18^{\circ}\text{C}$ -on. Ne fagyasszon le túl nagy mennyiségeket. A kiolvasztott étel már nem áll el olyan sokáig, mint a friss áru.

Az ételt a fagyasztótasakban, tányérra vagy lyukacsos párolóedényre helyezve olvassza fel. Alá mindig tegye be a sütőtepsit. Így az élelmiszerek nem áznak a kiolvadó vízben, és a sütőtér is tiszta marad.

Valamennyi felolvasztóprogram nyers élelmiszere vonatkozik.

Ha szükséges, az ételt közben darabolja szét, ill. a már felolvadt darabokat vegye ki a készülékből.

Felolvasztás után az élelmiszert további 5 - 15 percig pihentesse a hőmérséklet-kiegyenlítődé végett.



Egészségügyi kockázat!

Az állati eredetű élelmiszerek felolvasztásakor feltétlenül el kell távolítani a kiolvasztáskor keletkező folyadékot. Soha nem kerülhet érintkezésbe egyéb élelmiszerekkel. A csírák átkerülhetnek más élelmiszere.

Felolvasztás után működtesse a gőzsütőt 15 percig  $180^{\circ}\text{C}$ -os forró levegővel.

**Halfilé felolvasztása:**

Soha ne rakja egymásra a halszeleteket.

**Egész szárnyas felolvasztása:**

Felolvasztás előtt távolítsa el a csomagolóanyagot.

Felolvasztás után hagyja kicsit állni a szárnyast.

Nagyméretű szárnyas esetén (pl. békipulyka)

kb. 30 percnyi pihenés után lehet a belsőségeket kivenni.

**Hús felolvasztása:**

Ezzel a programmal húsdarabok egyenkénti felolvasztására van lehetőség.

**Gyümölcs kiolvasztása**

Ha a gyümölcsöt csak kiolvasztani kívánja, állítsa be egyénileg a főzéseredményt.

| Program           | Megjegyzések                    | Edény/Tartozék                       | Szint  |
|-------------------|---------------------------------|--------------------------------------|--------|
| Hal / egész hal   | max. 3 cm vastag                | lyukacsos párolóedény<br>+ sütőtepsi | 3<br>1 |
| Hal / halfilé     | max. 2,5 cm vastag              | lyukacsos párolóedény<br>+ sütőtepsi | 3<br>1 |
| Szárnyas egészben | max. 1,5 kg                     | lyukacsos párolóedény<br>+ sütőtepsi | 3<br>1 |
| Hús               | darabonkénti max.súly<br>1,5 kg | lyukacsos párolóedény<br>+ sütőtepsi | 3<br>1 |
| Bogyós gyümölcs   | -                               | lyukacsos párolóedény<br>+ sütőtepsi | 3<br>1 |

Üvegek fertőtlenítése

Az üvegeket közvetlenül a kiürülésük után mossa tisztára üvegmosó kefével. Utána mosogatógépben mosogassa el.

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

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

Befőzés

A program csonthéjas és magvas gyümölcsökhöz, valamint zöldségekhez (a bab kivételével) alkalmas.

A tökök befőzés előtt blansírozni kell.

A program 1 literes üvegekre készült. Nagyobb vagy kisebb üvegek esetén a főzéseredményt egyedileg kell beállítani.

A program lejáráta után nyissa ki a készülék ajtaját a túlsütés megakadályozása érdekében. Az üvegeket hagyja pár percig a sütőtérben hűlni.

A program kemény gyümölcsökhöz megfelelő. Ha a gyümölcs nem egészen kemény, akkor a főzéseredményt egyedileg kell beállítani.

Tojás főzése

Főzés előtt szűrje ki a tojásokat. Ne tegye egymásra a tojásokat. Az M méret kb. 50 g-os darabonkénti súlynak felel meg.

| Program                | Megjegyzések                   | Edény/Tartozék                       | Szint  |
|------------------------|--------------------------------|--------------------------------------|--------|
| Üvegek fertőtlenítése* | -                              | lyukacsos párolóedény                | 2      |
| Befőzés                | 1 literes üvegekben            | lyukacsos párolóedény<br>+ sütőtepsi | 3<br>1 |
| Tojás / keménytojás*   | tojás, M méret,<br>max. 1,8 kg | lyukacsos párolóedény<br>+ sütőtepsi | 3<br>1 |
| Tojás / lágytojás*     | tojás, M méret,<br>max. 1 kg   | lyukacsos párolóedény<br>+ sütőtepsi | 3<br>1 |

\* Ennél a programnál elhalaszthatja a kikapcsolási időt

---

# Memória

A memória lehetőséget nyújt arra, hogy egy saját programot elmentsen és egyetlen gombnyomással újra előhívja.

A memória használata azokhoz az ételekhez célszerű, amelyeket különösen gyakran készít.

---

## Beállítások mentése a memóriába

1. Állítsa be a kívánt üzemmódot. Ne indítsa el.
2. Tartsa nyomva a **[M]** gombot, amíg a "Memória eltárolva" meg nem jelenik a kijelzőn.

A beállítás mentése megtörtént, és bármikor előhívható.

### Egy másik beállítás mentése

Állítsa be újra, és mentse el az **[M]** gombbal. A régi beállítás felülíródik.

---

## A memória indítása

A tárolt beállítás bármikor indítható.

1. Nyomja meg röviden az **[M]** gombot.
2. Nyomja meg a start gombot.

Indul a tárolt beállítás.

### A beállítások megváltoztatása

A beállítás bármikor módosítható. A memória következő indításakor az eredetileg tárolt beállítás jelenik meg.

---

# Gyerekzár

A készüléken gyerekzár van, hogy a gyermekek véletlenül se kapcsolhassák be, ill. ne módosíthassák a működést.

## A gyerekzár aktiválása

Tartsa lenyomva a  gombot kb. 4 másodpercig, míg a  szimbólum meg nem jelenik.

A kezelőfelület le van zárva.

## Gyerekzár hatástalanítása

Tartsa lenyomva a  gombot, míg a  szimbólum ki nem alszik. Ismét beállítható.

## Megjegyzés

Az aktív gyerekzár ellenére a készüléket kikapcsolhatja, a hangjelet a  gombbal kikapcsolhatja, az üzemmódot a stop-gombbal leállíthatja és a jelzőórát beállíthatja.

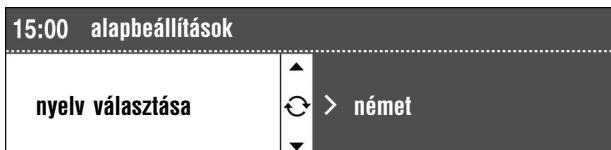
---

# Alapbeállítások

A készüléknek különböző alapbeállításai vannak, ezek gyári beállítások. Mindazonáltal az alapbeállítások igény szerint módosíthatók.

Ha valamennyi módosítást vissza akar vonni, akkor visszaállíthatók a gyári beállítások.

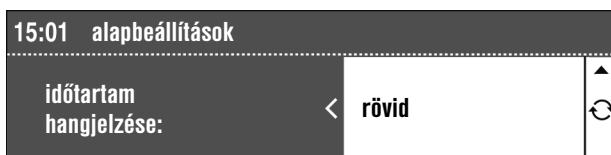
A készüléknek kikapcsolt állapotban kell lennie.



1. Tartsa lenyomva kb. 4 másodpercig a **i** gombot, míg a kijelzőn megjelenik a "nyelv választása".



2. Addig forgassa a forgó választókapcsolót, míg megjelenik a kívánt beállítás.



3. Nyomja meg a **>** gombot, az érték kijelöléséhez.
4. Addig forgassa a forgó választókapcsolót, míg megjelenik a kívánt érték.
5. Tartsa lenyomva kb. 4 másodpercig a **i** gombot, hogy kilépjen az alapbeállításokból.  
A módosítás tárolva.

A következő alapbeállítások módosíthatók:

| Alapbeállítás         | Funkció                                                   | Lehetséges beállítások                                                                               |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| nyelv választása      | A kijelző nyelvének módosítása                            | 30 különböző nyelv                                                                                   |
| időtartam hangjelzése | A működés végét jelző hangjelzés hosszának beállítása     | rövid<br>közepes<br>hosszú                                                                           |
| billentyűhang         | Valamely gomb lenyomását jelző hang be- vagy kikapcsolása | ki<br>be                                                                                             |
| kijelző megvilágítása | A kijelző megvilágításának módosítása                     | nappali<br>közepes<br>éjszakai                                                                       |
| kontraszt             | A kijelző kontrasztjának módosítása                       | 7 fokozat<br>-  + |

| Alapbeállítás                    | Funkció                                                                                                                                                                                                 | Lehetséges beállítások                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ora-kijelző                      | A kikapcsolt készüléken mutassa az órát                                                                                                                                                                 | ki<br>analóg 1<br>analóg 2<br>analóg 3<br>digitális                                                                                                                                                        |
| tovább az ajtó zárásához         | Nem kell újraindítani ajtónyitás után                                                                                                                                                                   | ki<br>automatikus                                                                                                                                                                                          |
| egyéni beállítások               | A programoknál a főzéseredmény általában erősebbre vagy gyengébbre állítható                                                                                                                            | 7 fokozat<br>- <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> + |
| márkalógó jelzés                 | A márkalógónak a készülék bekapcsolásakor történő megjelenítésének be- vagy kikapcsolása                                                                                                                | be<br>ki                                                                                                                                                                                                   |
| vízke ménységi tartomány         | Vízke ménységi tartomány beállítása a vízköoldás-kijelzéshez                                                                                                                                            | lágýtott<br>1-lágý<br>2-közepes<br>3-kemény<br>4-nagyon kemény                                                                                                                                             |
| gőzölés felfűtés jelzése         | A felfűtési fázis végét jelzi s gőzös üzemmódok esetében                                                                                                                                                | ki<br>be                                                                                                                                                                                                   |
| gyári beállítások helyreállítása | A készülék gyári beállításainak visszaállítása: ne állítsa vissza<br>- az alapbeállítás minden módosítása törlődik visszaállít<br>- a memória törlődik<br>- az automatikus kalibrálást újra végrehajtja |                                                                                                                                                                                                            |

## Automatikus kikapcsolás

Ha a készülék beállításai több órán át változatlanok maradnak, az automatikus kikapcsolás aktív vá válik. A kijelzőn megjelenik az "automatikus kikapcsolás" szöveg.

Az automatikus lekapcsolás kikapcsolásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot. Most újra beállíthatja.

---

# Ápolás és tisztítás

Ebben a fejezetben tájékozódhat

- a készülék ápolásáról és tisztításáról
- tisztítószeres és -segédeszközök
- a tisztítás üzemmód
- a vízkőmentesítés üzemmód



Rövidzárlat-veszély!

Készüléke tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

## Figyelem!

Felületi sérülések! Ne használjon

- éles vagy súroló tisztítóeszközöket,
- sütőtisztító-szereket,
- maró hatású, klórtartalmú vagy agresszív tisztítószereket,
- magas alkoholtartalmú tisztítószeret.

Ha ilyen szer kerül az előlapra, azonnal mossa le vízzel.

A szennyeződést azonnal távolítsa el a sütőtérből, mielőtt kihűlt a készülék. A ráégett szennyeződések később sokkal nehezebben távolíthatók el.

Erősebb szennyeződések esetén használja a tisztítási segédletet (lásd a Tisztítási segédlet fejezetet)

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

## 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.

## Mikroszálas ruha

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

---

## Tisztítószer

---

### A készülék külseje

mosogatóvíz - puha törölővel felszárítani.

#### alumínium előlappal

Vízszintesen, nyomás nélkül, egy puha ablaktörő kendő vagy nem bolyhozódó mikroszálas anyag segítségével vigyen fel kímélő ablaktisztító szert a felületre.

#### nemesacél előlappal

mosogatóvíz - puha törölővel felszárítani A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje foltokat mindig azonnal távolítsa el.

Az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben beszerezhetők a speciális nemesacél-tisztító szerek.

---

### A párolótér belseje

Forró mosogatóvíz vagy ecetes víz.

Használja a mellékelt szivacsot vagy egy puha mosogatókefét. Ne használjon fém súrolóeszközt vagy súrolószivacsot! A sütőtér elrozsdásodhat.

Makacs szennyeződések esetén kizárólag az ügyfélszolgálat által ajánlott sütő- és grilltisztító gél használja (cikkszám 463582, az online eShopban is kapható). Tartsa be a gyártó utasításait. Más sütőtisztító szerek károsíthatják a készüléket.

A sütőtérben lévő lámpa, az ajtó tömitései és a párologtató téglák nem kerülhet érintkezésbe a géllal. Maximum 12 órán át hagyja hatni, és ezalatt az idő alatt ne kapcsolja be a készüléket. Végül a gélmарadványok eltávolítása érdekében alaposan öblítse ki vízzel (pl.: egy szórófejes flakon segítségével) a sütőtér.

|                               |                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Párolgató tégly</b>        | Forró mosogatóvíz vagy ecetes víz.                                                                                                                                                                                |
| <b>Sütőtér külső tömítése</b> | Forró mosogatóvíz.                                                                                                                                                                                                |
| <b>Víztartály</b>             | Mosogatószeres víz, ne tisztítsa mosogatógépben!                                                                                                                                                                  |
| <b>Tartályrekesz</b>          | Minden használat után törölje szárazra.                                                                                                                                                                           |
| <b>Tömítés a fedélben</b>     | Minden használat után jól szárítsa meg.                                                                                                                                                                           |
| <b>Állványok</b>              | forró mosogatószeres vízben vagy mosogatógépben.                                                                                                                                                                  |
| <b>Ajtólap</b>                | Ablaktisztítószer.                                                                                                                                                                                                |
| <b>Tartozékok</b>             | <p>Áztassa be forró mosogatóvízbe. Kefével vagy mosogatószivaccsal tisztítsa, vagy mosogatógépben.</p> <p>A nagy keményítőtartalmú ételek (p l. rizs) által okozott elszíneződéseket ecetes vízzel tisztítsa.</p> |

## Tisztítási segédlet

A tisztítási segédlet gőz segítségével lazítja fel a sütőtérben levő szennyeződések. Azután könnyen eltávolíthatók.

A tisztítási segédlet kb. 30 percig tart.

### Megjegyzés:

A készülék üzemelése leáll, ha a tisztítási segédlet megszakad. Csak az 1. és a 2. öblítés után lehet újra használni a készüléket annak érdekében, hogy ne maradjon vissza mosogatószer a készülékben.

## Előkészítés

Hagyja lehűlni a sütőteret, és vegye ki a tartozékot. Tisztítsa meg a párolgató téglát egy tetszőleges tisztítószivaccsal.

Töltse fel a víztartályt a "max" jelzésig vízzel. Öntsön egy csepp mosogatószer a sütőtér alján levő párolgató téglába.

## Tisztítási segédlet elindítása

1. Nyomja meg a clean gombot.

A kijelzőn megjelenik a "Tisztítás".

2. Nyomja meg a Start gombot.

A tisztítási segédlet lefut. A sütőtérben levő lámpa kikapcsolt állapotban marad.

## 1. Öblítés

Kb. 30 perc múlva hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik az "Üritse ki a párologtató tégelyt és törölje ki a készüléket" felirat.

1. Az állványt vegye ki a sütőtérből és tisztítsa meg (lásd az: Állvány kiakasztása fejezetet).
2. A fellazult szennyeződést a sütőtérből és a párologtató tégelyből törölje ki egy puha mosogatókefével és egy tisztítószivaccsal.
3. A víztartályt adott esetben töltsse fel vízzel és tolja vissza.
4. Nyomja meg a Start gombot.  
A készülék öblít. A kijelzőn megjelenik "1. öblítés".

## 2. Öblítés

Rövid idő múlva megjelenik az "Üritse ki a párologtató tégelyt" felirat.

1. Alaposan mossa ki a tisztítószivacsot.
2. A maradék vizet távolítsa el a párologtató tégelyből a tisztítószivaccsal.
3. Nyomja meg a Start gombot.  
A készülék öblít. A kijelzőn megjelenik "2. öblítés".

A második öblítés után megjelenik az "Üritse ki a párologtató tégelyt" felirat.

4. Nyomja meg a Stop gombot

### Távolítsa el a maradék vizet

A maradék vizet távolítsa el a párologtató tégelyből a tisztítószivaccsal. A sütőteret törölje ki a tisztítószivaccsal, és puha törlővel szárítsa fel.

### Tisztítási segédlet megszakítása

1. Nyomja meg hosszan a Stop gombot  
A tisztítási segédlet megszakad.

Ahhoz, hogy a készülékben ne maradjon mosogatószer, megszakítás után 2x kell átöblíteni.

2. Nyomja meg a Start gombot.  
A kijelzőn megjelenik az "Üritse ki a tégelyt és törölje ki a készüléket" felirat.

Ezután az "1. Öblítés" fejezetben leírtak szerint járjon el.

## Vízkőmentesítés

Ahhoz, hogy a készüléke működőképes maradjon, meghatározott időközönként vízkőmentesíteni kell. A kijelzőn a "Készülék vízkőmentesítése" felirat figyelmeztet erre.

A vízkőmentesítés kb. 30 percig tart.

A vízkőmentesítés csak akkor maradhat el, ha kizárólag lágyított vizet használ.

### Megjegyzés:

A készülék üzemelése leáll, ha a vízkőmentesítés megszakad. Csak az 1. és a 2. öblítés után lehet újra használni a készüléket annak érdekében, hogy ne maradjon vissza vízkőoldó oldat a készülékben.

## Vízkőoldó

Vízkőmentesítéshez kizárólag az ügyfélszolgálat által ajánlott folyékony vízkő-eltávolítót használja (cikksz. 311138, online is kapható az eShop-ban). Más vízkőmentesítő-szerek károsíthatják a készüléket.

1. 300 ml vízből és 60 ml folyékony vízkőoldóból készítsen vízkőoldó oldatot.
2. Ürítse ki a víztartályt és töltsse fel a vízkőoldó-oldattal.

### Figyelem!

A vízkőoldó-oldatot ne juttassa fel a kezelőfelületre vagy más kényes felületre. Ha ez esetleg mégis megtörténik, azonnal mossa le az oldatot vízzel.

## Indítsa el a vízkőmentesítést

A sütőtérnek teljesen lehűltnek kell lennie.

1. Nyomja meg a clean gombot.  
A kijelzőn megjelenik a "Tisztítás".
2. Forgassa addig a forgatóválasztót, míg meg nem jelenik a "Vízkőmentesítés" felirat.
3. Nyomja meg a Start gombot.  
A vízkőmentesítés lefut. A sütőtérben levő lámpa kikapcsolt állapotban marad.

## 1. Öblítés

Kb. 30 perc múlva hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik "Üritse ki a tégelyt és tölts fel újból a víztartályt".

1. Távolítsa el a vízkőoldót a mellékelt tisztítószivaccsal a párologtatóból.
2. A víztartályt alaposan öblítse át, tölts fel vízzel és tolja a helyére.
3. Nyomja meg a Start gombot.  
A készülék öblít. A kijelzőn megjelenik "1. öblítés".

## 2. Öblítés

Rövid idő múlva megjelenik az "Üritse ki a párologtató tégelyt" felirat.

1. Alaposan mossa ki a tisztítószivacsot.
2. A maradék vizet távolítsa el a párologtató tégelyből a tisztítószivaccsal.
3. Nyomja meg a Start gombot.  
A készülék öblít. A kijelzőn megjelenik "2. öblítés".

A második öblítés után megjelenik az "Üritse ki a párologtató tégelyt" felirat.

4. Nyomja meg a Stop gombot

### Távolítsa el a maradék vizet

A maradék vizet távolítsa el a párologtató tégelyből a tisztítószivaccsal. A sütőteret törölje ki a tisztítószivaccsal, és puha törlővel szárítsa fel.

### Vízkőmentesítés megszakítása

1. Nyomja meg hosszan a Stop gombot  
A vízkőmentesítés megszakad.

Ahhoz, hogy a készülékben ne maradjon vízkőoldószer, megszakítás után 2x kell átöblíteni.

2. Nyomja meg a Start gombot.  
A kijelzőn megjelenik az "Üritse ki a tégelyt és tölts fel újból a víztartályt" felirat.

Ezután az "1. Öblítés" fejezetben leírtak szerint járjon el.

### A párologtató tégely vízkőmentesítése

A vízkőmentesítés üzemmód akkor is használható, ha nem az egész készüléket, hanem csak a párologtató tégelyt kívánja a sütőtérben vízkőmentesíteni.

Egyetlen különbség:

1. 100 ml vízből és 20 ml folyékony vízkőoldóból készítsen vízkőoldó oldatot.
2. Töltse meg egészen a párologtató téglyét vízkőoldó oldattal.
3. A víztartályt tiszta vízzel töltse fel.
4. A fent leírt módon indítsa el a vízkőmentesítés üzemmódot.

A párologtató téglye manuálisan, üzemmód nélkül is vízkőmentesíthető.

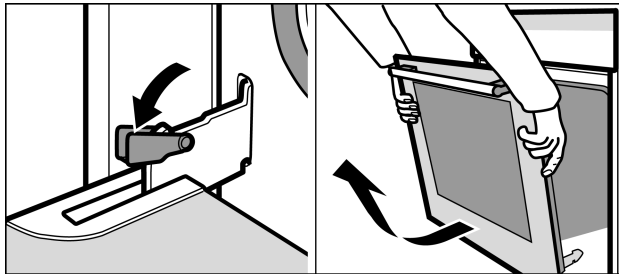
## A készülék ajtájának ki- és beakasztása



A könnyebb tisztíthatóság végett a készülék ajtaja kiakasztható.

Sérülésveszély!

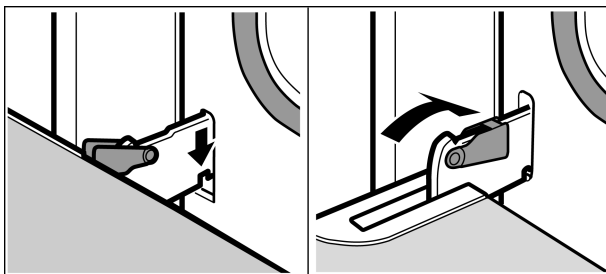
- A készülék ajtajának csuklópántjai nagy erővel csapódhatnak vissza. Mindkét reteszelést mindig ütközésig fordítsa el a készülék ajtajának ki- és beakasztásához.
- Ha úgy akasztotta ki a készülék ajtaját, hogy a reteszelések nem voltak ütközésig elfordítva, a csuklópánt visszacsapódhat. Ne nyúljon bele a csuklópántba. Hívja az ügyfélszolgálatot.



1. Teljesen nyissa ki a készülék ajtaját.
2. Mindkét reteszelőkart a bal és a jobb oldalon engedje le.
3. Állítsa ferdére a készülék ajtaját. Baloldalt és jobboldalt fenn mindkét kézzel fogja meg. A készülék ajtaját kissé hajtsa be, és húzza ki.

## A készülék ajtajának beszerelése

A készülék ajtaját tisztítás után szerelje vissza.

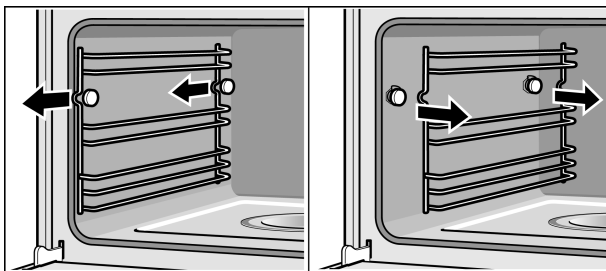


1. Az ajtó csuklópántjait illessze a sütőtérnél jobb és baloldalt levő nyílásokba. A csuklópántnál levő bevágásnak mindkét oldalon be kell kattannia.
2. A készülék ajtaját teljesen nyissa ki, és a reteszelőkart hajtsa fel.
3. Csukja be a készülék ajtaját.

---

## Állvány megtisztítása

Tisztításhoz az állványok kivehetők.



Ehhez húzza előre és akassza ki az állványt.

Tisztítsa meg az állványokat mosogatószerrel és szivaccsal vagy kefével. Az állványok mosogatógépben is tisztíthatók.

## Az állványok beakasztása

Az állványt akassza be hátul és elöl, és tolja hátra, míg bekattan.

Az állványok mindig csak egyik oldalra illeszkednek.

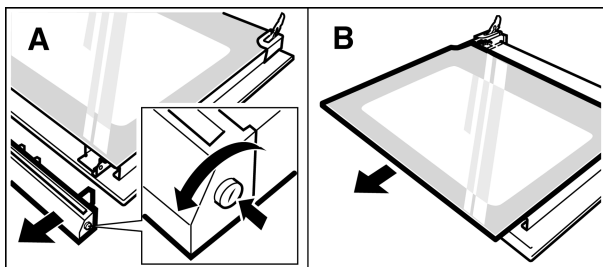
## Az ajtó üveglapjainak megtisztítása

A könnyebb tisztíthatóság végett a belső üveglap levehető a készülék ajtajáról.

### Figyelem!

Csak akkor használja újra a készüléket, ha az ajtó lapjai és a készülék ajtaja szabályszerűen vissza vannak szerelve.

1. A készülék ajtaját szerelje ki, és a fogantyúval lefelé fordítva helyezze egy törlőre.



2. A készülék ajtajának burkolatát csavarozza le. Ehhez csavarja ki a bal és jobb oldali csavarokat. (A ábra)
3. Húzza ki az üveglapot. (B ábra)

Tisztítsa meg az üveglapot ablaktisztítószerrel és puha törlővel.

## Az ajtólap beszerelése

1. Tolja vissza az üveglapot.  
Ügyeljen arra, hogy a sima felület kívül, a nyomott felület belül legyen.
2. Tegye fel a burkolatot, és csavarozza be.
3. Szerelje vissza a készülék ajtaját.

# Mi a teendő zavar esetén?

Ha valami zavar keletkezik, akkor igen gyakran csak apróságról van szó. Mielőtt az ügyfélszolgálatot hívná, kövesse az alábbi utasításokat.

Javításokat csak képzett vevőszolgálati technikusokkal végeztethet el. Ha a készüléket szakszerűtlenül javítják, jelentős veszélynek teszi ki magát.

| Zavar                                                                                       | Lehetséges ok                                           | Megjegyzések/elhárítás                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A készülék nem működik                                                                      | A csatlakozódugó nincs bedugva                          | Csatlakoztassa a készüléket a hálózatra                                                                          |
|                                                                                             | Áramkimaradás                                           | Ellenőrizze, hogy a többi konyhai készülék működik-e                                                             |
|                                                                                             | A biztosíték hibás                                      | Ellenőrizze a biztosítékszekrényben, hogy a készülék biztosítóka rendben van-e                                   |
|                                                                                             | Hibás kezelés                                           | A készülék biztosítékát a biztosítékszekrényben kapcsolja ki, és kb. 10 másodperc múlva kapcsolja be újra        |
| A készülék nem indul                                                                        | A készülék ajtaja nincs egészen becsukva                | Csukja be a készülék ajtaját                                                                                     |
| A készülék nem indul el, a kijelzőn megjelenik a "Tisztítás" vagy "Vízkömentesítés" felirat | A tisztítási segédlet vagy a vízkömentesítés megszakadt | Öblítse 2x a készüléket (lásd a Tisztítási segédlet megszakítása, ill. a Vízkömentesítés megszakítása fejezetet) |
| A kijelzőn "Idő" látható                                                                    | Áramkimaradás                                           | Az óraidőt újra be kell állítani (l. az időfunkciók fejezetet)                                                   |
| A készülék nincs üzemben. A kijelzőn időtartam látható                                      | Valószínűleg működésbe hozta a forgatóválasztót         | Nyomja meg a Stop gombot                                                                                         |
|                                                                                             | A beállítást követően nem nyomta meg a Start gombot     | Nyomja meg a Start gombot, vagy törölje a beállítást a Stop gombbal                                              |
| A kijelzőn megjelenik "automatikus kikapcsolás"                                             | Aktív az automatikus kikapcsolás                        | Nyomjon meg egy tetszőleges gombot                                                                               |

| <b>Zavar</b>                                                                                                                                                     | <b>Lehetséges ok</b>                                                        | <b>Megjegyzések/elhárítás</b>                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Megjelenik a "töltse fel a víztartályt" üzenet, holott a víztartály tele van                                                                                     | A víztartály nincs jól a helyére tolva                                      | Tolja be a víztartályt, míg az a helyére kattán                                                                                       |
|                                                                                                                                                                  | Nem működik a felismerő rendszer                                            | Hívja az ügyfélszolgálatot                                                                                                            |
| Megjelenik a "töltse fel a víztartályt" üzenet, holott a víztartály még nem üres, ill. a víztartály üres, de a "töltse fel a víztartályt" üzenet nem jelenik meg | A víztartály szennyezett. A mozgó vízszintjelzők beszorultak                | Rázza meg és tisztítsa ki a víztartályt. Ha az alkatrészek nem lazíthatók ki, szerezzen be új víztartályt az ügyfélszolgálattól       |
| A víztartály kiürül minden azonosítható ok nélkül. A párologtató tégely túlfolyik                                                                                | A víztartály nem volt jól 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 az ügyfélszolgálattól                                                                                     |
| A párologtató tégely üres, holott a víztartály tele van                                                                                                          | A víztartály nincs jól a helyére tolva                                      | Tolja be a víztartályt a bevágásig.                                                                                                   |
|                                                                                                                                                                  | A csatlakozóvezeték eltömődött                                              | A készülék vízkömentesítése. Ellenőrizze, hogy a vízkeménységi tartomány beállítása helyes-e                                          |
| A kijelzőn megjelenik a "kiüríti / tisztítja a tartályt?" üzenet                                                                                                 | A készüléket legalább 2 napja nem használták, és a víztartály tele van      | Üritse ki és tisztítsa meg a víztartályt. Főzés után mindig ürítse ki a víztartályt                                                   |
| Főzéskor bugyogó hang hallatszik                                                                                                                                 | Hideg/meleg-effektus a mélyhűtött élelmiszernél, a vízgőz okozza            | Ez normális                                                                                                                           |
| Gőzöléskor túl sok gőz képződik                                                                                                                                  | A készülék kalibrálása automatikus                                          | Ez normális                                                                                                                           |
| 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 (l. az alapbeállítások fejezetet). Azután indítsa el a 20 perces 100 °C-os gőzölést |
| Főzéskor gőz távozik a szellőzőnyílásokon                                                                                                                        |                                                                             | Ez normális                                                                                                                           |

| Zavar                                         | Lehetséges ok                                                       | Megjegyzések/elhárítás                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A készülék már nem gőzöl megfelelően          | A készülék vízköves                                                 | Indítsa el a vízkömentesítő programot                                                                                                                                                                                                    |
| A kijelző megjelenik egy "E..." hibaüzenet    | Műszaki hiba                                                        | A hibaüzenet törléséhez nyomja meg a  gombot, szükség esetén állítsa be újra a pontos időt. Ha a hibaüzenet újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot |
| A kijelzőn megjelenik az "E011" hibaüzenet    | Az egyik gombot túl hosszan nyomta meg, vagy az egyik gomb beragadt | A hibaüzenet törléséhez nyomja meg a  gombot. Minden gombot nyomjon meg egyenként, és ellenőrizze, hogy tiszták-e                                       |
| A készülék nem fűt. A kijelzőn "Demo" látható | Működésbe hozta a billentyűkombinációt                              | Szakítsa meg az áramellátást, majd 10 másodperc múlva állítsa helyre. 2 percen belül tartsa lenyomva a  gombot 4 másodpercen át                         |

## A sütőtérlámpa cseréje

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

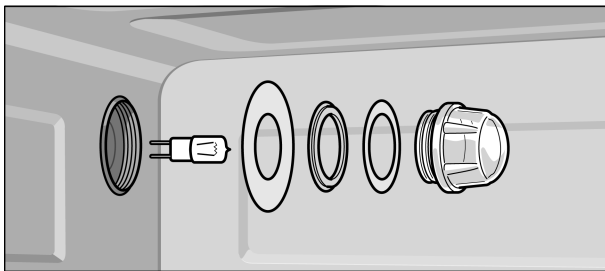


**Égésveszély!**

Hagyja lehűlni a sütőteret és a sütőtérlámpát, mielőtt kicserélné a sütőtérlámpát.

A halogén lámpát mindig egy száraz ruhával fogja meg és azzal vegye ki a csomagolásból, különben a lámpa élettartama rövidebb lesz.

1. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékos szekrényben, vagy húzza ki a hálózati csatlakozódugót.
2. A burkolatot balra csavarva vegye le.
3. Húzza ki a lámpát, és tegyen be egy ugyanolyan típusú lámpát.
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 a hálózatra, és állítsa be az időt.

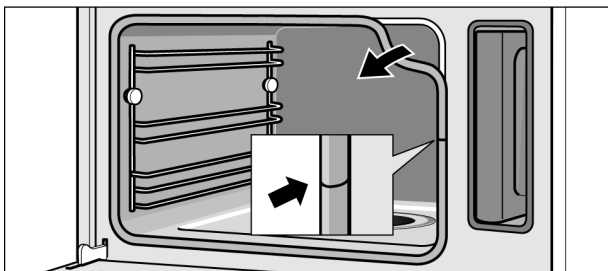
Soha ne használja a készüléket az üvegbura és a tömítések nélkül.

A sérült üvegburát, ill. a sérült tömítéseket ki kell cserélni. Kérjük, adja meg készülékének termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.) az ügyfélszolgálatnak.

## Az üvegbura vagy a tömítések cseréje

## Az ajtó tömítés cseréje

Ha az ajtó tömítése a sütőtérnél, kívül, hibás, akkor azt ki kell cserélni. A készülékhez a tömítések az ügyfélszolgálaton szerezhetők 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 vágatba, és köröskörül húzza be. Az illesztési helynek oldalt kell lennie.

**4.** Ellenőrizze még egyszer az ajtó tömítés fekvését, főként a sarkokban.

---

# Ügyfélszolgálat

Amennyiben készüléke javításra szorul, ügyfélszolgálatunk rendelkezésére áll. A legközelebbi ügyfélszolgálat címét és telefonszámát megtalálja a telefonkönyvben. A felsorolt ügyfélszolgálati központok is szívesen tájékoztatják Önt a közeli ügyfélszolgálatokról.

---

## E-szám és FD-szám

Az ügyfélszolgálatnak mindig adja meg készüléke termékszámát (E-szám) és gyártási számát (FD-szám). Az adattáblát a számokkal megtalálja, ha kinyitja a készülék ajtaját, baloldalt, lenn. Hogy meghibásodás esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, rögtön írja fel ide készülékének adatait.

|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| E-szám.           | FD (gyártási szám) |
| Ügyfélszolgálat 📞 |                    |

---

# Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek

Itt olyan ötleteket talál, amelyek segítségével energiát takaríthat meg, és a készüléket környezetkímélő módon ártalmatlaníthatja.

---

## Energia-megtakarítás

### Sütés:

Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata ezt előírja.

A párolás folyamán a lehető legritkábban nyissa ki a készülék ajtaját.

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

Ha többféle süteményt készít, azokat legjobb egymás után sütni. A gőzsütő még meleg. Így a második sütemény sütési ideje rövidebb lesz. 2 négyzetletes sütőformát egymás mellé is betolhat.

Hosszabb párolási idők esetén a gőzsütő 10 perccel a befejezés előtt kikapcsolható, a készre főzéshez elegendő a maradék hő.

### Gőzölés

Gőzölésnél egyidejűleg több szinten lehet főzni. A különböző főzési idejű ételek esetében azt tegye be legelőbb, amelyeknek a leghosszabb a főzési ideje.

---

## Ártalmatlanítás környezetbarát módon



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

A készülék megfelel az Elektromos és elektronikus használt készülékekre vonatkozó 2002/96/EK európai irányelvnek (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Az irányelv az EU teljes területén érvényes előírásokat tartalmazza a régi készülékek visszavételére és értékesítésére vonatkozóan.

---

# Táblázatok és hasznos tanácsok

A táblázatokban olyan ételek választéka található, amelyek igen jól készíthetők el a gőzsütőben. Utána lehet olvasni, melyik üzemmód, melyik tartozék és melyik párolási idő a legmegfelelőbb. Az adatok a hideg készülékbe történő behelyezésre vonatkoznak, hacsak nincs más megadva.

## Tartozék

A mellékelt tartozékokat használja.

Ha a lyukacsos párolóedényben gőzöl, mindig tolja be alá a sütőtepsit. A lecsepegő folyadékot felfogja.

## Edény

Ha edényt használ, azt mindig a rostély közepére állítsa.

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

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

---

## Gőzölés

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.

## Párolási idők és párolható mennyiségek

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

Tartsa be a táblázatokban megadott darab-nagyságokat. 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 egyenetlenül főnek.

## **Nyomásérzékeny élelmiszer**

A nyomásérzékeny élelmiszert ne rétegezze túl magasra párolóedénybe. Inkább használjon két edényt.

## **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.

---

## **Forró levegő**

A forró levegő üzemmód kiválóan alkalmas édes és pikáns sütemények, párolt sütek és különböző sütemények készítéséhez.

---

## **Kombinált üzemmód**

A forró levegő + gőzölés üzemmód különösen alkalmas a sütek, csirke és péksütemények, pl. kelt tészták és kenyerek készítésére.

A sütek és a csirke kívül szép ropogós, belül lédús. Ezenkívül a hús keveset veszít a súlyából.

A péksütemény, pl. a kelt tészta és kenyér, különösen szép, csillogó felületű lesz, és nem szárad ki.

# Zöldség

A zöldséget tegye a lyukacsos párolóedénybe, és tegye a 3. szintre. A sütőtepsit tegye alája, az 1. szintre. A lecsepegtető folyadékot felfogja.

| Élelmiszer                                    | Darabnagyság               | Tartozék                                    | Üzem mód               | Hőmérséklet °C | Főzési idő percekben |
|-----------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------|------------------------|----------------|----------------------|
| Articsóka                                     | egészben                   | lyukacsos + sütőtepsi                       | Gőzölés                | 100            | 30 - 35              |
| Karfiol                                       | egészben                   | lyukacsos + sütőtepsi                       | Gőzölés                | 100            | 30 - 40              |
| Karfiol                                       | rózsákra szedve            | lyukacsos + sütőtepsi                       | Gőzölés                | 100            | 10 - 15              |
| Brokkoli                                      | rózsákra szedve            | lyukacsos + sütőtepsi                       | Gőzölés                | 100            | 8 - 10               |
| Borsó                                         | –                          | lyukacsos + sütőtepsi                       | Gőzölés                | 100            | 5 - 10               |
| Édeskömény                                    | szeletek                   | lyukacsos + sütőtepsi                       | Gőzölés                | 100            | 10 - 14              |
| Töltött zöldség (cukkini, padlizsán, paprika) | A zöldséget ne párolja elő | Sütőtepsi a 2. szinten                      | Forró levegő + gőzölés | 160 - 180      | 15 - 30              |
| Zöldségfelfújt                                | –                          | Vízfürdő-forma 1,5 l + rostély a 2. szinten | Gőzölés                | 100            | 50 - 70              |
| Zöldbab                                       | –                          | lyukacsos + sütőtepsi                       | Gőzölés                | 100            | 15 - 20              |
| Karotta                                       | szeletek                   | lyukacsos + sütőtepsi                       | Gőzölés                | 100            | 10 - 20              |
| Karalábé                                      | szeletek                   | lyukacsos + sütőtepsi                       | Gőzölés                | 100            | 15 - 20              |
| Hagyma                                        | szeletek                   | lyukacsos + sütőtepsi                       | Gőzölés                | 100            | 4 - 6                |
| Mangold                                       | csíkok                     | lyukacsos + sütőtepsi                       | Gőzölés                | 100*           | 8 - 10               |
| Spárga, zöld                                  | egészben                   | lyukacsos + sütőtepsi                       | Gőzölés                | 100*           | 7 - 12               |
| Spárga, fehér                                 | egészben                   | lyukacsos + sütőtepsi                       | Gőzölés                | 100*           | 10 - 15              |
| Spenót                                        | –                          | lyukacsos + sütőtepsi                       | Gőzölés                | 100*           | 2 - 3                |
| Romanesco                                     | rózsákra szedve            | lyukacsos + sütőtepsi                       | Gőzölés                | 100            | 8 - 10               |
| Kelbimbó                                      | rózsákra szedve            | lyukacsos + sütőtepsi                       | Gőzölés                | 100            | 20 - 30              |
| Cékla                                         | egész                      | lyukacsos + sütőtepsi                       | Gőzölés                | 100            | 40 - 50              |

\* melegítse elő a készüléket

| Élelmiszer                     | Darabnagyság | Tartozék              | Üzem mód | Hőmér-<br>séklet °C | Főzési idő<br>percekben |
|--------------------------------|--------------|-----------------------|----------|---------------------|-------------------------|
| Vöröskáposzta/<br>kék káposzta | csíkokban    | lyukacsos + sütőtepsi | Gőzölés  | 100                 | 30 - 35                 |
| Fehérkáposzta/<br>káposzta     | csíkokban    | lyukacsos + sütőtepsi | Gőzölés  | 100                 | 25 - 35                 |
| Cukkini                        | szeletek     | lyukacsos + sütőtepsi | Gőzölés  | 100                 | 2 - 3                   |
| Cukorborsó                     | –            | lyukacsos + sütőtepsi | 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 folyadékot kell adni.

A nem lyukacsos párolóedény betolási magassága tetszőlegesen választható.

| Élelmiszer                     | Arány/<br>útmutatás | Tartozék/szint                              | Üzem mód     | Hőmér-<br>séklet °C | Főzési idő<br>percekben |
|--------------------------------|---------------------|---------------------------------------------|--------------|---------------------|-------------------------|
| Héjában főtt burgonya          | közepes nagyságú    | lyukacsos (3. szint) + sütőtepsi (1. szint) | Gőzölés      | 100                 | 35 - 45                 |
| Sós burgonya                   | negyedelt           | lyukacsos (3. szint) + sütőtepsi (1. szint) | Gőzölés      | 100                 | 20 - 25                 |
| Burgonyafelfújt                | -                   | sütőtepsi (2. szint)                        | Forró levegő | 170 - 180           | 35 - 45                 |
| Natúr rizs                     | 1 : 1,5             | nem lyukacsos                               | Gőzölés      | 100                 | 30 - 40                 |
| Hosszúszemű rizs               | 1 : 1,5             | nem lyukacsos                               | Gőzölés      | 100                 | 20 - 30                 |
| Basmati rizs                   | 1 : 1,5             | nem lyukacsos                               | Gőzölés      | 100                 | 20 - 30                 |
| Előfőzött rizs                 | 1 : 1,5             | nem lyukacsos                               | Gőzölés      | 100                 | 15 - 20                 |
| Étkezési lencse                | 1 : 2               | nem lyukacsos                               | Gőzölés      | 100                 | 30 - 45                 |
| Fehér fejte t bab, előpuhított | 1 : 2               | nem lyukacsos                               | Gőzölés      | 100                 | 65 - 75                 |
| Kuskusz                        | 1 : 1               | nem lyukacsos                               | Gőzölés      | 100                 | 6 - 10                  |

| Élelmiszer                | Arány/<br>útmutatás | Tartozék/szint                                    | Üzem mód | Hőmér-<br>séklet °C | Főzési idő<br>percekben |
|---------------------------|---------------------|---------------------------------------------------|----------|---------------------|-------------------------|
| Aszalt tönkoly,<br>darált | 1 : 2,5             | nem lyukacsos                                     | Gőzölés  | 100                 | 15 - 20                 |
| Köles, egész              | 1 : 2,5             | nem lyukacsos                                     | Gőzölés  | 100                 | 25 - 35                 |
| Búza, egész               | 1 : 1               | nem lyukacsos                                     | Gőzölés  | 100                 | 60 - 70                 |
| Gombóc                    | -                   | lyukacsos<br>(3. szint) +<br>sütőtepsi (1. szint) | Gőzölés  | 95                  | 20 - 25                 |

## Hús, szárnyas, hal

A rostélyt és a sütőtepsit együtt, ugyanarra a szintre tolja be.

A kész sültet még 10 percig pihentesse a lekapcsolt, zárt gőzsütőben. Így a hús szaftosabb marad.

A forró levegő + gőzölés üzemmóddal a hús belseje különösen szaftos, külseje pedig ropogós lesz.

### Szárnyas

| Élelmiszer      | Mennyiség/<br>súly   | Tartozék                 | Szint  | Üzem mód                  | Hőmér-<br>séklet °C | Főzési idő<br>percekben |
|-----------------|----------------------|--------------------------|--------|---------------------------|---------------------|-------------------------|
| Csirke, egész   | 1,2 kg               | Rostély +<br>sütőtepsi   | 2      | Forró levegő +<br>gőzölés | 180 - 190           | 50 - 60                 |
| Csirke, fél     | egyenként<br>0,4 kg  | Rostély +<br>sütőtepsi   | 2      | Forró levegő +<br>gőzölés | 180 - 190           | 35 - 45                 |
| Csirkemell      | egyenként<br>0,15 kg | lyukacsos<br>+ sütőtepsi | 3<br>1 | Gőzölés                   | 100                 | 15 - 25                 |
| Darabolt csirke | egyenként<br>0,12 kg | Rostély +<br>sütőtepsi   | 2      | Forró levegő +<br>gőzölés | 180 - 200           | 20 - 35                 |
| Kacsa, egész    | 2 kg                 | Rostély +<br>sütőtepsi   | 2      | Forró levegő +<br>gőzölés | 170                 | 60 - 80                 |
|                 |                      |                          |        | Forró levegő              | 210                 | 15 - 20                 |
| Kacsamell*      | egyenként<br>0,35 kg | Rostély +<br>sütőtepsi   | 2      | Forró levegő +<br>gőzölés | 170 - 180           | 10 - 15                 |

\* előbb meg kell pirítani

| Élelmiszer                | Mennyiség/<br>súly | Tartozék               | Szint | Üzem mód                  | Hőmér-<br>séklet °C | Főzési idő<br>percekben |
|---------------------------|--------------------|------------------------|-------|---------------------------|---------------------|-------------------------|
| Pulykatekercs             | 1,5 kg             | Rostély +<br>sütőtepsi | 2     | Forró levegő +<br>gőzölés | 150 - 160           | 70 - 90                 |
| Pulykamell                | 1 kg               | Rostély +<br>sütőtepsi | 2     | Forró levegő +<br>gőzölés | 150 - 160           | 60 - 80                 |
| * előbb meg kell pirítani |                    |                        |       |                           |                     |                         |

Marhahús

| Élelmiszer                       | Mennyiség/<br>súly | Tartozék               | Szint | Üzem mód     | Hőmér-<br>séklet °C | Főzési idő<br>percekben |
|----------------------------------|--------------------|------------------------|-------|--------------|---------------------|-------------------------|
| Párolt marhasült*                | 1,5 kg             | Rostély +<br>sütőtepsi | 2     | Regenerálás  | 140 - 150           | 100 - 140               |
| Marhafilé,<br>közepes*           | 1 kg               | Rostély +<br>sütőtepsi | 2     | Regenerálás  | 170 - 180           | 20 - 28                 |
| Vékony sült<br>hátszín, közepes* | 1 kg               | Rostély +<br>sütőtepsi | 2     | Forró levegő | 170 - 180           | 40 - 55                 |
| Vastag sült<br>hátszín, közepes* | 1 kg               | Rostély +<br>sütőtepsi | 2     | Forró levegő | 170 - 180           | 45 - 60                 |
| * előbb meg kell pirítani        |                    |                        |       |              |                     |                         |

Borjűhús

| Élelmiszer                | Mennyiség/<br>súly | Tartozék               | Szint | Üzem mód                  | Hőmér-<br>séklet °C | Főzési idő<br>percekben |
|---------------------------|--------------------|------------------------|-------|---------------------------|---------------------|-------------------------|
| Borjűsült                 | 1,5 kg             | Rostély +<br>sütőtepsi | 2     | Forró levegő +<br>gőzölés | 160 - 180           | 50 - 70                 |
| Borjűgerinc*              | 1 kg               | Rostély +<br>sütőtepsi | 2     | Forró levegő +<br>gőzölés | 160 - 180           | 15 - 25                 |
| Borjűmell, töltött        | 1,5 kg             | Rostély +<br>sütőtepsi | 2     | Forró levegő +<br>gőzölés | 140 - 160           | 75 - 120                |
| * előbb meg kell pirítani |                    |                        |       |                           |                     |                         |

Sertéshús

| Élelmiszer                       | Mennyiség/<br>súly | Tartozék               | Szint | Üzem mód                  | Hőmé-<br>réklet °C | Főzési idő<br>percekben |
|----------------------------------|--------------------|------------------------|-------|---------------------------|--------------------|-------------------------|
| Sült bőr nélkül<br>(pl. tarja)   | 1,5 kg             | Rostély +<br>sütőtepsi | 2     | Forró levegő +<br>gőzölés | 170 - 180          | 70 - 80                 |
| Bőrös sült<br>(bőrös pecsenye)   | 1,5 kg             | Rostély +<br>sütőtepsi | 2     | Gőzölés                   | 100                | 20 - 25                 |
|                                  |                    |                        |       | Forró levegő +<br>gőzölés | 140 - 160          | 40 - 50                 |
|                                  |                    |                        |       | Forró levegő              | 210 - 220          | 20                      |
| Sertésfilé*                      | 0,5 kg             | Rostély +<br>sütőtepsi | 2     | Forró levegő +<br>gőzölés | 160 - 180          | 20 - 30                 |
| Filé leveles<br>tésztában        | 1 kg               | Sütőtepsi              | 2     | Forró levegő +<br>gőzölés | 180 - 200          | 40 - 60                 |
| Pácolt füstölt karaj<br>csonttal | 1 kg               | Rostély +<br>sütőtepsi | 2     | Forró levegő +<br>gőzölés | 120 - 140          | 60 - 70                 |
| Füstölt karajborda               | szeletekben        | Sütőtepsi              | 2     | Gőzölés                   | 100                | 15 - 20                 |
| Göngyölthús                      | 1,5 kg             | Rostély +<br>sütőtepsi | 2     | Forró levegő +<br>gőzölés | 170 - 180          | 70 - 80                 |
| * előbb meg kell pirítani        |                    |                        |       |                           |                    |                         |

Egyebek

| Élelmiszer                 | Mennyiség/<br>súly         | Tartozék               | Szint | Üzem mód                  | Hőmé-<br>réklet °C | Főzési idő<br>percekben |
|----------------------------|----------------------------|------------------------|-------|---------------------------|--------------------|-------------------------|
| Vagdalt hús                | 0,5 kg<br>darált<br>húsból | Sütőtepsi              | 2     | Forró levegő +<br>gőzölés | 140 - 150          | 45 - 60                 |
| Őzgerinc, csontos*         | 0,6 - 0,8 kg               | Rostély +<br>sütőtepsi | 2     | Forró levegő +<br>gőzölés | 150 - 170          | 15 - 30                 |
| Báránycomb csont<br>nélkül | 1,5 kg                     | Rostély +<br>sütőtepsi | 2     | Forró levegő +<br>gőzölés | 170 - 180          | 60 - 80                 |
| * előbb meg kell pirítani  |                            |                        |       |                           |                    |                         |

| Élelmiszer                | Mennyiség/<br>súly | Tartozék                    | Szint  | Üzem mód                  | Hőmé-<br>séglet °C | Főzési idő<br>percekben |
|---------------------------|--------------------|-----------------------------|--------|---------------------------|--------------------|-------------------------|
| Báránygerinc,<br>csontos* | 1,5 kg             | Rostély +<br>sütőtepsi      | 2      | Forró levegő +<br>gőzölés | 160 - 170          | 15 - 25                 |
| Házinyúl, darabolt        | 1,5 kg             | Rostély +<br>sütőtepsi      | 2      | Forró levegő +<br>gőzölés | 150 - 160          | 40 - 60                 |
| Bécsi virsli              | –                  | lyukacsos<br>+<br>sütőtepsi | 3<br>1 | Gőzölés                   | 80 - 85            | 12 - 18                 |
| Fehér kolbász             | –                  | lyukacsos<br>+<br>sütőtepsi | 3<br>1 | Gőzölés                   | 80 - 85            | 15 - 20                 |

\* előbb meg kell pirítani

## Hal

| Élelmiszer                   | Mennyiség/<br>súly       | Tartozék                 | Szint  | Üzem mód | Hőmé-<br>séglet °C | Főzési idő<br>percekben |
|------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------|----------|--------------------|-------------------------|
| Aranymakréla, egész          | egyenként<br>0,3 kg      | lyukacsos +<br>sütőtepsi | 3<br>1 | Gőzölés  | 80 - 90            | 15 - 25                 |
| Makrélafile                  | egyenként<br>0,15 kg     | lyukacsos +<br>sütőtepsi | 3<br>1 | Gőzölés  | 80 - 90            | 10 - 20                 |
| Hal-terrine                  | Vízfürdő-<br>forma 1,5 l | Rostély                  | 2      | Gőzölés  | 70 - 80            | 40 - 80                 |
| Pisztráng, egész             | egyenként<br>0,2 kg      | lyukacsos +<br>sütőtepsi | 3<br>1 | Gőzölés  | 80 - 90            | 12 - 15                 |
| Tőkehalfile                  | egyenként<br>0,15 kg     | lyukacsos +<br>sütőtepsi | 3<br>1 | Gőzölés  | 80 - 90            | 10 - 14                 |
| Lazacfile                    | egyenként<br>0,15 kg     | lyukacsos +<br>sütőtepsi | 3<br>1 | Gőzölés  | 100                | 8 - 10                  |
| Kagyló                       | 1,5 kg                   | Sütőtepsi                | 2      | Gőzölés  | 100                | 10 - 15                 |
| Vörös mánafile               | egyenként<br>0,15 kg     | lyukacsos +<br>sütőtepsi | 3<br>1 | Gőzölés  | 80 - 90            | 10 - 20                 |
| Nyelvhaltekercek,<br>töltött | –                        | lyukacsos +<br>sütőtepsi | 3<br>1 | Gőzölés  | 80 - 90            | 10 - 20                 |

## Ötletek a sültetekhez

|                                                                 |                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sütőkészlet használata.</b>                                  | A sütőkészlet használatával a sütés eredménye optimális lesz és a sütőtér alig szennyeződik.<br>A sütőkészlet tartozékként a szakkereskedésekben beszerezhető<br>(lásd a Sütőtér és tartozékok: fejezetet). |
| <b>Mikor kész a sült?</b>                                       | Használjon hűsmérőt (szakkereskedésben kapható), vagy végezze el a kanál-próbát: Nyomja meg a kanállal a sültet. Ha a húst feszesnek érzi, készen van. Ha enged a nyomásnak, még süsse egy darabig.         |
| <b>A sült túl sötét és a bőr helyenként megégett.</b>           | Ellenőrizze a betolási magasságot és a hőmérsékletet.                                                                                                                                                       |
| <b>Ha a sült jól néz ki, de a mártás megégett.</b>              | Válasszon a következő alkalommal kisebb sütőedényt, vagy adjon hozzá több folyadékot.                                                                                                                       |
| <b>Ha a sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízízü.</b> | Válasszon a következő alkalommal egy nagyobb sütőedényt vagy adjon hozzá kevesebb folyadékot.                                                                                                               |

## Húsok párolása

A párolás ideális főzési mód minden gyenge hús számára, ha azt rózsaszínűre vagy éppen csak puhára főzve akarja készíteni. A hús szaftos marad és vajpuha lesz.

Tolja be a sütőtepsit a gőzsütőbe, és az enyhe főzés üzemmódban melegítse elő.

Főzőlapon pirítsa meg erősen a hús mindkét oldalát.

Tegye az előmelegített gőzsütőbe, és enyhén párolja tovább.

Párolás után előmelegített tányérokra téve, forró szósszal tálalja.

| Élelmiszer              | Mennyiség    | Tartozék  | Szint | Hőmérséklet °C | Főzési idő percekben |
|-------------------------|--------------|-----------|-------|----------------|----------------------|
| Báránycomb csont nélkül | 1 - 1,5 kg   | Sütőtepsi | 2     | 80             | 140 - 160            |
| Sült hátszín            | 1,5 - 2,5 kg | Sütőtepsi | 2     | 80             | 150 - 180            |
| Sertésfilé              | —            | Sütőtepsi | 2     | 80 - 90        | 50 - 70              |

| Élelmiszer       | Mennyiség       | Tartozék  | Szint | Hőmérséklet °C | Főzési idő percekben |
|------------------|-----------------|-----------|-------|----------------|----------------------|
| Sertés szűzermék | –               | Sütőtepsi | 2     | 80             | 60 - 80              |
| Marhasteak       | kb. 3 cm vastag | Sütőtepsi | 2     | 80             | 40 - 60              |
| Kacsamell        | –               | Sütőtepsi | 2     | 80             | 35 - 55              |

## Felfújtak, levesbetétek ...

| Élelmiszer  | Tartozék              | Szint  | Üzem mód               | Hőmérséklet °C | Főzési idő percekben |
|-------------|-----------------------|--------|------------------------|----------------|----------------------|
| Lasagne     | Sütőtepsi             | 2      | Forró levegő + gőzölés | 160 - 170      | 35 - 45              |
| Szuflé      | Formácskák + rostély  | 2      | Forró levegő + gőzölés | 180 - 200      | 15 - 25              |
| Tojáslepény | nem lyukacsos         | 2      | Gőzölés                | 90             | 15 - 20              |
| Grízgaluska | lyukacsos + sütőtepsi | 3<br>1 | Gőzölés                | 90 - 95        | 7 - 10               |

## Desszertek, kompótok

### Kompót

Mérje le a gyümölcsöt, adjon hozzá kb. ⅓ mennyiségű vizet, ízlés szerint cukrot és fűszereket.

### Tejberizs

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

### Joghurt

Melegítse fel 90 °C-ra a tejet a főzőlapon Nyomban utána hűtse le 40 °C-ra. A H-tej esetében elmarad a felmelegítés.

A tej minden 100 ml-ére számítva egy-két teáskanálnyi natúr joghurtot vagy a megfelelő mennyiségű joghurt-oltóanyagot keverje hozzá. A keveréket töltsé tiszta üvegekbe, az üvegeket zárja le.

Az elkészítés után az üvegeket tegye a hűtőszekrénybe.

| <b>Élelmiszer</b>                                                              | <b>Tartozék</b>           | <b>Üzem mód</b>           | <b>Hőmérséklet °C</b> | <b>Főzési idő percekben</b> |
|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------|-----------------------------|
| Keltgombóc                                                                     | Sütőtepsi                 | Gőzölés                   | 100                   | 20 - 25                     |
| Karamellkrém                                                                   | Formácskák + rostély      | Gőzölés                   | 90 - 95               | 15 - 20                     |
| Édes felfűjt<br>(pl. gríz felfűjt)                                             | Felfűjtforma + rostély    | Forró levegő +<br>gőzölés | 160 - 170             | 50 - 60                     |
| Tejberizs*                                                                     | Sütőtepsi                 | Gőzölés                   | 100                   | 25 - 35                     |
| Joghurt*                                                                       | Adagoló poharak + rostély | Gőzölés                   | 40                    | 300 - 360                   |
| Almakompót                                                                     | Sütőtepsi                 | Gőzölés                   | 100                   | 10 - 15                     |
| Körte kompót                                                                   | Sütőtepsi                 | Gőzölés                   | 100                   | 10 - 15                     |
| Cseresznyekompót                                                               | Sütőtepsi                 | Gőzölés                   | 100                   | 10 - 15                     |
| Rebarbarakompót                                                                | Sütőtepsi                 | Gőzölés                   | 100                   | 10 - 15                     |
| Szilvakompót                                                                   | Sütőtepsi                 | Gőzölés                   | 100                   | 15 - 20                     |
| * Az illeszkedő program is használható (lásd a: Program-automatika fejezetet). |                           |                           |                       |                             |

# Torták és sütemények

Legjobb sötét fém sütőformákat használni.

A hőmérséklet és a főzési idő a tészta mennyiségétől és minőségétől függ. Ezért a táblázatokban hőmérsékleti tartományokat adtunk meg.

Először alacsonyabb hőmérsékletet állítson be. Ez egyenletes pirítást biztosít. Szükség esetén a következő alkalommal magasabb hőmérséklet választható.

A rostélyt vagy a sütőtepsit ne rakja meg túl vastagon.

## Sütemény sütőformában

| Élelmiszer                                | Tartozék                                 | Szint | Üzem mód              | Hőmérséklet<br>°C-ban | Sütési idő<br>percben |
|-------------------------------------------|------------------------------------------|-------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Kevert tésztából készült sütemény         | koszorú-/<br>négyyszögletes<br>sütőforma | 2     | forró levegő          | 150 - 160             | 60 - 70               |
| Tortalap kevert tésztából                 | gyümölcsös<br>sütőforma                  | 2     | forró levegő          | 150 - 160             | 30 - 45               |
| Gyümölcsös sütemény, finom, kevert tészta | kerek<br>sütőforma                       | 2     | forró levegő          | 150 - 160             | 45 - 55               |
| Piskóta-tortalap (2 tojásos)              | gyümölcsös<br>sütőforma                  | 2     | forró levegő          | 180 - 190             | 12 - 16               |
| Piskóta-torta (6 tojásos)                 | kerek<br>sütőforma                       | 2     | forró levegő          | 150 - 160             | 25 - 35               |
| Omlós tésztalap, széllal                  | kerek<br>sütőforma                       | 2     | forró levegő          | 150 - 160             | 40 - 50               |
| Wähe (svájci sütemény)                    | kerek<br>sütőforma                       | 2     | forró levegő          | 180 - 190             | 35 - 60               |
| Kuglóf                                    | kuglófforma                              | 2     | kombinált<br>üzem mód | 150 - 160             | 35 - 45               |
| Pikáns sütemény (pl. omlós torta)         | omlóstorta-<br>forma                     | 2     | forró levegő          | 180 - 190             | 35 - 60               |
| Almáslepény                               | lepényforma                              | 2     | forró levegő          | 170 - 190             | 35 - 50               |

Sütemények sütőlapon

| Élelmiszer                               | Tartozék              | Szint | Üzem mód          | Hőmérséklet °C-ban | Sütési idő percben |
|------------------------------------------|-----------------------|-------|-------------------|--------------------|--------------------|
| Kelt tészta száraz töltelékkel           | sütőtepsi             | 2     | kombinált üzemmód | 150 - 160          | 35 - 45            |
| Kelt tészta lédús töltelékkel (gyümölcs) | sütőtepsi             | 2     | forró levegő      | 150 - 160          | 35 - 45            |
| Piskótatekercs                           | sütőtepsi             | 2     | forró levegő      | 180 - 200          | 10 - 15            |
| Kelesztett fonott kalács (500 g liszt)   | sütőtepsi + sütőpapír | 2     | kombinált üzemmód | 150 - 160          | 25 - 35            |
| Rétes, édes                              | sütőtepsi             | 2     | kombinált üzemmód | 160 - 180          | 40 - 60            |
| Hagymatorta                              | sütőtepsi             | 2     | kombinált üzemmód | 170 - 180          | 30 - 40            |

Kenyér, zsemle

| Élelmiszer                                            | Tartozék              | Szint | Üzem mód          | Hőmérséklet °C-ban | Sütési idő percben |
|-------------------------------------------------------|-----------------------|-------|-------------------|--------------------|--------------------|
| Fehérkenyér (750 g liszt)                             | sütőtepsi + sütőpapír | 2     | kombinált üzemmód | 200 - 210          | 15 - 20            |
|                                                       |                       |       | forró levegő      | 160 - 170          | 20 - 25            |
| Kovászolt tésztából sült kenyér (750 g liszt)         | sütőtepsi + sütőpapír | 2     | kombinált üzemmód | 200 - 220          | 15 - 25            |
|                                                       |                       |       | forró levegő      | 150 - 160          | 40 - 60            |
| Kever t kenyer (750 g liszt)                          | sütőtepsi + sütőpapír | 2     | kombinált üzemmód | 200 - 220          | 15 - 20            |
|                                                       |                       |       | forró levegő      | 160 - 170          | 25 - 40            |
| Teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér (750 g liszt) | sütőtepsi + sütőpapír | 2     | kombinált üzemmód | 200 - 220          | 20 - 30            |
|                                                       |                       |       | forró levegő      | 140 - 150          | 40 - 60            |

| Élelmiszer                                          | Tartozék              | Szint | Üzem mód          | Hőmérséklet °C-ban | Sütési idő percben |
|-----------------------------------------------------|-----------------------|-------|-------------------|--------------------|--------------------|
| Rozskenyér (750 g liszt)                            | sütőtepsi + sütőpapír | 2     | kombinált üzemmód | 200 - 220          | 20 - 30            |
|                                                     |                       |       | forró levegő      | 150 - 160          | 50 - 60            |
| Zsemle (nyersen darabonként 70 g)                   | sütőtepsi + sütőpapír | 2     | kombinált üzemmód | 190 - 200          | 25 - 30            |
| Zsemle kelt tészta, édes (nyersen darabonként 70 g) | sütőtepsi + sütőpapír | 2     | kombinált üzemmód | 170 - 180          | 20 - 30            |

## Aprósütemény

| Élelmiszer                         | Tartozék         | Szint | Üzem mód          | Hőmérséklet °C-ban | Sütési idő percben |
|------------------------------------|------------------|-------|-------------------|--------------------|--------------------|
| Habcsók                            | sütőtepsi        | 2     | forró levegő      | 80 - 90            | 120 - 180          |
| Mandulás habcsók                   | sütőtepsi        | 2     | forró levegő      | 140 - 160          | 15 - 25            |
| Leveles tésztából készült sütemény | sütőtepsi        | 2     | kombinált üzemmód | 170 - 190          | 10 - 20            |
| Muffin                             | muffin sütőforma | 2     | forró levegő      | 170 - 180          | 20 - 30            |
| Forró zsírban sütendő sütemény     | sütőtepsi        | 2     | forró levegő      | 170 - 190          | 27 - 35            |
| Aprósütemény                       | sütőtepsi        | 2     | forró levegő      | 150 - 160          | 12 - 17            |
| Kelt tésztás sütemény              | sütőtepsi        | 2     | forró levegő      | 150 - 160          | 15 - 20            |

## Sütési ötletek

|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Saját recept szerint szeretne sütni.</b>                                                              | Tájékozódjék a sütési táblázatokban bemutatott hasonló sütemények alapján.                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Így lehet megállapítani, hogy a kevert tésztából készült sütemény átsült-e.</b>                       | A receptben megadott sütési idő vége előtt mintegy 10 perccel szúrjon bele a tészta legmagasabb pontjába egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész.                                                                                                                                |
| <b>A sütemény összeesik.</b>                                                                             | Legközelebb használjon kevesebb folyadékot, vagy állítsa 10 °C-kal kisebbre a sütési hőmérsékletet. Tartsa be a receptben megadott keverési időket.                                                                                                                                                                       |
| <b>A sütemény közepén szépen felnőtt, de a szélén alacsony maradt.</b>                                   | A kerek tortaformák peremét ne kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Az őzgerinc vagy hosszú formában süített sütemény hátul túl sötét.</b>                                | A sütőformát ne állítsa közvetlenül a hátfalhoz, hanem a tartozék közepére tegye.                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>A sütemény túl száraz.</b>                                                                            | Fogpiszkálóval szúrjon lyukakat a kész süteménybe. Azután permetezze meg gyümölcslével vagy alkoholos itallal. Legközelebb válasszon 10 °C-kal nagyobb hőmérsékletet és rövidebb sütési időt, vagy használja a kombinált üzemmód fűtést.                                                                                  |
| <b>A kenyér vagy a sütemény nagyon jól néz ki, de belül ragacsos (szalonnás, vizes csikokban pépes).</b> | A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot. Valamivel alacsonyabb hőmérsékleten, valamivel hosszabb ideig süssön. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy zsemlyemorzsával, és azután tegye rá a töltelékét. Tartsa be a receptben megadott sütési időt. |
| <b>A sütemény nem egyenletesen pirult meg.</b>                                                           | A következő alkalommal válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet.                                                                                                                                                                                                                                                     |

# Ételek regenerálása

Regeneráláskor az ételeket kímélő módon újramelegíti. Olyan ízük és kinézetük lesz, mintha frissen készültek volna. Az előző napi péksütemények is ugyanolyan jól megpiríthatók.

| Élelmiszer             | Tartozék               | Szint | Üzem mód                  | Hőmér-<br>séklet °C | Főzési idő<br>percekben |
|------------------------|------------------------|-------|---------------------------|---------------------|-------------------------|
| tányérra tált ételek   | Rostély                | 2     | Regenerálás               | 120                 | 12 - 18                 |
| Zöldség                | Sütőtepsi              | 3     | Regenerálás               | 100                 | 12 - 15                 |
| Metélt, burgonya, rizs | Sütőtepsi              | 3     | Regenerálás               | 100                 | 5 - 10                  |
| Zsemle*                | Rostély                | 2     | Forró levegő +<br>gőzölés | 170 - 180           | 6 - 8                   |
| Baguette*              | Rostély                | 2     | Forró levegő +<br>gőzölés | 170 - 180           | 5 - 10                  |
| Kenyér*                | Rostély                | 2     | Forró levegő +<br>gőzölés | 170 - 180           | 8 - 12                  |
| Pizza                  | Rostély +<br>Sütőtepsi | 3     | Regenerálás               | 170 - 180           | 12 - 15                 |
| * 5 perc előmelegítés  |                        |       |                           |                     |                         |

# Felolvasztás

Az élelmiszert lehetőleg laposan és adagonként fagyassza le -18 °C-on. Ne fagyasszon le túl nagy mennyiségeket. A kiolvasztott étel már nem áll le olyan sokáig, mint a friss áru.

Az ételt a fagyasztótasakban, tányérra vagy lyukacsos párolóedényre helyezve olvassza fel. Alája mindig tegye be a sütőtepsit. Így az élelmiszerek nem áznak a kiolvadó vízben, és a sütőtér is tiszta marad.

Használja a felolvasztás üzemmódot.

Ha szükséges, az ételt közben szétdaraboljuk, ill. a már felolvadt darabokat kivesszük a készülékből.

Felolvasztás után az élelmiszert további 5 - 15 percig pihentesse, a hőmérséklet-kiegyenlítődség végett.



Egészségügyi kockázat!

Az állati eredetű élelmiszerek felolvasztásakor feltétlenül el kell távolítani a kiolvasztáskor keletkező folyadékot. Soha nem kerülhet érintkezésbe egyéb élelmiszerekkel. A csírák átkerülhetnek más élelmiszerekre.

Felolvasztás után működtesse a gőzsütőt 15 percen át 180 °C -os forró levegővel.

### Hús felolvasztása:

A panírozandó hússzeleteket annyira kell felolvasztani, hogy a fűszerek és a panír megtapadjanak rajtuk.

### Szárnyasok felolvasztása:

Felolvasztás előtt vegye ki a csomagolóanyagból. A felolvasztáskor keletkezett folyadékot feltétlenül öntse ki.

| Élelmiszer                              | Mennyiség/<br>súly | Tartozék                 | Szint  | Hőmérséklet<br>°C | Főzési idő<br>percekben |
|-----------------------------------------|--------------------|--------------------------|--------|-------------------|-------------------------|
| Csirke                                  | 1 kg               | lyukacsos +<br>sütőtepsi | 3<br>1 | 45 - 50           | 60 - 70                 |
| Csirkecombok                            | 0,4 kg             | lyukacsos +<br>sütőtepsi | 3<br>1 | 45 - 50           | 30 - 35                 |
| tömbfagyasztott zöldség<br>(pl. spenót) | 0,4 kg             | lyukacsos +<br>sütőtepsi | 3<br>1 | 45 - 50           | 20 - 30                 |
| Bogyós gyümölcs                         | 0,3 kg             | lyukacsos +<br>sütőtepsi | 3<br>1 | 45 - 50           | 5 - 8                   |
| Halfilé                                 | 0,4 kg             | lyukacsos +<br>sütőtepsi | 3<br>1 | 45 - 50           | 15 - 20                 |
| Pörkölt                                 |                    | lyukacsos +<br>sütőtepsi | 3<br>1 | 45 - 50           | 40 - 50                 |
| Marhasült                               |                    | lyukacsos +<br>sütőtepsi | 3<br>1 | 45 - 50           | 70 - 80                 |

# Tészta kelesztése

A kelesztés üzemmóddal a tészta sokkal gyorsabban kel, mint szobahőmérsékleten.

A rostély betolási magasságát szabadon megválaszthatja vagy a rostélyt óvatosan tegye a sütőtér aljára.

Figyelem: A sütőtér alját ne karcolja meg!

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

| Élelmiszer  | Mennyiség | Edény         | Hőmérséklet °C | Főzési idő percekben |
|-------------|-----------|---------------|----------------|----------------------|
| Kelt tészta | 1 kg      | Tál + rostély | 40             | 20 - 30              |
| Kovász      | 1 kg      | Tál + rostély | 40             | 20 - 30              |

# Aszalás

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

A bogyós gyümölcsöt töltse a lyukacsos párolóedénybe és tolja be a 3. szintre. A lé felfogására tegye a nem lyukacsos párolóedényt az 1. szintre.

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

| Élelmiszer | Tartozék                  | Szint  | Üzemmód | Hőmérséklet °C | Főzési idő percekben |
|------------|---------------------------|--------|---------|----------------|----------------------|
| Málna      | lyukacsos + nem lyukacsos | 3<br>1 | Gőzölés | 100            | 30 - 45              |
| Ribizli    | lyukacsos + nem lyukacsos | 3<br>1 | Gőzölés | 100            | 40 - 50              |

# Befőzés

Lehetőleg csak friss élelmiszert főzzünk be.  
Hosszabb tárolás csökkenti a vitamintartalmat és az élelmiszer könnyebben elpuhul.

Csakis kifogástalan gyümölcsöt és zöldséget használjon.

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.

Állítsa az üvegeket a lyukacsos párolóedénybe.  
Nem érhetnek egymáshoz.

A megadott főzési idő után nyissa ki a sütőtér ajtaját.

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

| Élelmiszer          | Tartozék             | Szint | Üzem mód | Hőmérséklet °C | Főzési idő percekben |
|---------------------|----------------------|-------|----------|----------------|----------------------|
| Zöldség             | 1 literes befőzőüveg | 2     | Gőzölés  | 100            | 30 - 120             |
| Csonthéjas gyümölcs | 1 literes befőzőüveg | 2     | Gőzölés  | 100            | 25 - 30              |
| Magvas gyümölcs     | 1 literes befőzőüveg | 2     | Gőzölés  | 100            | 25 - 30              |

# Mélyhűtött termékek

Tartsa be a csomagoláson feltüntetett gyártói utasításokat.

A megadott főzési idők a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.

| Élelmiszer                             | Tartozék                 | Szint | Üzem mód              | Hőmérséklet<br>°C-ban | Sütési idő<br>percen |
|----------------------------------------|--------------------------|-------|-----------------------|-----------------------|----------------------|
| Hasábburgonya                          | sütőtepsi +<br>sütőpapír | 2     | forró levegő          | 170 - 190             | 25 - 35              |
| Krokkett                               | sütőtepsi +<br>sütőpapír | 2     | forró levegő          | 180 - 200             | 18 - 22              |
| Pirított burgonya                      | sütőtepsi +<br>sütőpapír | 2     | forró levegő          | 180 - 200             | 25 - 30              |
| Tésztafélék, friss, hűtött*            | sütőtepsi                | 2     | gőzölés               | 100                   | 5 - 10               |
| Lasagne, mélyhűtött                    | sütőtepsi +<br>rostély   | 2     | kombinált<br>üzem mód | 190 - 210             | 35 - 55              |
| Pizza vékony tésztával                 | sütőtepsi +<br>rostély   | 2     | forró levegő          | 180 - 200             | 15 - 23              |
| Pizza, vastag tésztával                | sütőtepsi +<br>rostély   | 2     | forró levegő          | 180 - 200             | 18 - 25              |
| Pizzás bagett                          | sütőtepsi +<br>rostély   | 2     | forró levegő          | 180 - 200             | 18 - 22              |
| Pizza, hűtött                          | sütőtepsi                | 2     | forró levegő          | 170 - 180             | 12 - 17              |
| Fűszervajas bagett, hűtött             | sütőtepsi                | 2     | forró levegő          | 180 - 200             | 15 - 20              |
| Zsemle, bagett, mélyhűtött             | sütőtepsi +<br>rostély   | 2     | forró levegő          | 180 - 200             | 18 - 22              |
| Perec, mélyhűtött                      | sütőtepsi +<br>sütőpapír | 2     | forró levegő          | 180 - 200             | 18 - 22              |
| Croissant, mélyhűtött                  | sütőtepsi +<br>sütőpapír | 2     | kombinált<br>üzem mód | 180 - 200             | 20 - 25              |
| Meleg zsemle vagy bagett,<br>elősütött | sütőtepsi +<br>sütőpapír | 2     | forró levegő          | 150 - 170             | 12 - 15              |

\* adjon hozzá kevés folyadékot

| Élelmiszer                     | Tartozék                    | Szint  | Üzem mód              | Hőmérséklet<br>°C-ban | Sütési idő<br>percben |
|--------------------------------|-----------------------------|--------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Rétes, mélyhűtött              | sütőtepsi +<br>sütőpapír    | 2      | kombinált<br>üzem mód | 160 - 180             | 45 - 60               |
| Halrudacskák                   | sütőtepsi +<br>sütőpapír    | 2      | forró levegő          | 195 - 205             | 20 - 24               |
| Pisztráng                      | lyukacsos +<br>sütőtepsi    | 3<br>1 | gőzölés               | 80 - 100              | 20 - 25               |
| Tőkehalfilé                    | sütőtepsi +<br>rostély      | 2      | kombinált<br>üzem mód | 180 - 200             | 35 - 50               |
| Lazacfilé                      | lyukacsos +<br>nemlyukacsos | 3<br>1 | gőzölés               | 80 - 100              | 20 - 25               |
| Tintahalkarikák                | sütőtepsi +<br>sütőpapír    | 2      | forró levegő          | 190 - 210             | 25 - 30               |
| Brokkoli                       | lyukacsos +<br>nemlyukacsos | 3<br>1 | gőzölés               | 100                   | 4 - 6                 |
| Karfiol                        | lyukacsos +<br>nemlyukacsos | 3<br>1 | gőzölés               | 100                   | 5 - 8                 |
| Bab                            | lyukacsos +<br>nemlyukacsos | 3<br>1 | gőzölés               | 100                   | 4 - 6                 |
| Borsó                          | lyukacsos +<br>nemlyukacsos | 3<br>1 | gőzölés               | 100                   | 4 - 6                 |
| Sárgarépa                      | lyukacsos +<br>nemlyukacsos | 3<br>1 | gőzölés               | 100                   | 3 - 5                 |
| Vegyeszöldség                  | lyukacsos +<br>nemlyukacsos | 3<br>1 | gőzölés               | 100                   | 4 - 8                 |
| Kelbimbó                       | lyukacsos +<br>nemlyukacsos | 3<br>1 | gőzölés               | 100                   | 5 - 10                |
| * adjon hozzá kevés folyadékot |                             |        |                       |                       |                       |

# Próbaételek

A DIN 44547 és EN 60350 szerint.

A táblázatban megadott értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.

| Élelmiszer                         | Sütőforma/<br>sütőtepsi  | Szint | Üzem mód     | Hőmér-<br>séklet °C | Sütési idő<br>percekben |
|------------------------------------|--------------------------|-------|--------------|---------------------|-------------------------|
| Kinyomós sütemény                  | Sütőtepsi                | 2     | Forró levegő | 160 - 170           | 17 - 20                 |
| Apró sütemények                    | Sütőtepsi                | 2     | Forró levegő | 160 - 170           | 25 - 33                 |
| Vizespiskóta                       | Kerek sütőforma<br>26 cm | 2     | Forró levegő | 150 - 160           | 35 - 40                 |
| Kelt tésztából készült<br>sütemény | Sütőtepsi                | 2     | Forró levegő | 150 - 160           | 36 - 44                 |
| Almás lepény                       | Kerek sütőforma<br>20 cm | 2     | Forró levegő | 160 - 170           | 60 - 70                 |

## This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a guide for handwriting or typing. The paper itself is a clean, off-white color. There are no margins, text, or other markings present on the page.