

SIEMENS



Beépíthető sütő

CS656GB.1

siemens-home.bsh-group.com/welcome

hu Használati utasítás

Register
your
product
online

Tartalomjegyzék

	Rendeltetészerű használat	4		időfunkciók	21
	Fontos biztonsági előírások	5	Jelzőóra	21	
Általános	5	Időtartam	22		
Gőz	6	Befejezési idő	22		
Tisztítási funkció	6		Gyerekzár	23	
	A sérülések okai	6	Bekapcsolás és kikapcsolás	23	
Általános	6		Alapbeállítások	23	
Gőz	7	A beállítások módosítása	23		
	Környezetvédelem	7	A beállítások listája	23	
Energiamegtakarítás	7	Az idő módosítása	24		
Környezetbarát ártalmatlanítás	8		Sabbat beállítás	24	
	A készülék megismerése	9	Sabbat beállítás elindítása	24	
Kezelőfelület	9		Tisztítási funkció	25	
Kezelőelemek	9	Tisztítási funkció	25		
Kijelző	9	Vízkömentesítés	25		
Üzemmodok menü	10		Tisztítószer	26	
Fűtési módok	10	Megfelelő tisztítószer	26		
Gőz	11	Sütőtér felületei	27		
További információk	11	Készülék tisztántartása	28		
A sütőtér funkciói	11		Tartók	28	
Víztartály	12	Állványok ki- és beakasztása	28		
	Tartozékok	12		A készülék ajtaja	29
Mellékelt tartozékok	12	A készülék ajtajának ki- és beakasztása	29		
Tartozék behelyezése	13	Ajtóburkolat levétele	30		
Speciális tartozékok	13	Ajtólapok ki- és beszerelése	31		
	Az első használat előtt elvégzendő tennivalók 14			Üzemzavar – mi a teendő?	32
Az első üzembe helyezés előtt	14	Hibatáblázat	32		
Az első üzembe helyezés	14	Maximális időtartam túllépve	33		
A készülék kalibrálása és a sütőtér tisztítása	15	Sütőtérlámpák	33		
A tartozékok tisztítása	15		Vevőszolgálat	33	
	A készülék kezelése	16	E-szám és FD-szám	33	
A készülék be- és kikapcsolása	16		Ételek	34	
Üzemmod elindítása vagy megszakítása	16	Beállítási tanácsok	34		
Üzemmod beállítása	16	Étel kiválasztása	34		
Fűtési mód és hőmérséklet beállítása	16	Étel beállítása	35		
Gyorsfelfűtés	17				
	Gőz	17			
Zajok	17				
FullSteam – Gőzben párolás	17				
Párolás hozzáadott gőzzel	18				
Melegítés	18				
Tészta kelesztése	18				
Felolvasztás	19				
A víztartály feltöltése	19				
Minden gőzölős üzemmód után	20				

**Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek. 35**

Szilikonformák	35
Sütemények és aprósütemények	35
Kenyér- és zsemlefélék	39
Pizza, quiche és pikáns sütemények	41
Felfújt és szuflé	42
Szárnyasok.	43
Hús.	45
Hal	49
Zöldség, köretek és tojás.	50
Desszert.	53
Menü főzése.	53
Eco fűtési módok	54
Akrilamid az élelmiszerekben.	55
Kímélő párolás	56
Aszalás.	57
Befőzés és aszalás	58
Üvegek fertőtlenítése és higiénia	58
Tészta kelesztése	59
Felolvasztás	60
Melegítés	60
Melegen tartás	61
Próbaételek	62

**Rendeltetésszerű
használat**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

További információkat a termékekről, a tartozékokról, az alkatrészekről és a szervizzel kapcsolatban internetes oldalunkon: www.siemens-home.bsh-group.com és az Online-Shop-ban: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops talál.

Fontos biztonsági előírások

Általános

Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

Figyelmeztetés – Mágneses veszély!

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

Gőz

Figyelmeztetés – Leforrázás veszélye!


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

Figyelmeztetés – Sérülés- és tűzveszély!

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

Tisztítási funkció

Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

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

A sérülések okai

Általános

Figyelem!

- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek, és a zománc megsérül.
- Alufólia: Az alufólia a sütőtérben nem érintkezhet az ajtólapalattal. Tartós elszíneződések keletkezhetnek az ajtólapalaton.
- Víz a forró sütőtérben: Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. A hőmérsékletváltozás miatt megsérülhet a zománc.
- Nedvesség a sütőtérben: a hosszabb időn keresztül a sütőtérben maradó nedvesség korróziót eredményez. Használat után szárítsa meg a sütőteret. Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. Ne tároljon ételt a sütőtérben.
- Lehűlés nyitott készülékajtó mellett: Magas hőmérsékleten való működtetés után a sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Ügyeljen arra, hogy semmi ne csipődjön be a készülék ajtajába. Még ha csak résnyire is marad nyitva az ajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek. Kizárólag magas páratartalommal való működtetés után hagyja a sütőteret nyitott ajtó mellett megszáradni.
- Gyümölcsle: A lédús gyümölcsös süteményekből ne tegyen túl sokat a sütőtepsibe. A gyümölcsle kifröcsköl a sütőtepsiből és eltávolíthatatlan foltokat hagy. Ha lehetséges, használja a mélyebb univerzális serpenyőt.
- Erősen szennyezett tömítés: ha a tömítés erősen szennyezett, a készülék ajtaja üzem közben nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán a tömítést.
- Készülék ajtaja mint ülő- vagy rakodófelület: Soha ne használja ülő- vagy rakodófelületként a készülék ajtaját. Ne tartson edényt vagy tartozékokat a készülék ajtaján.
- Tartozékok betolása: készüléktípustól függően a tartozékok megkarcolhatják az ajtólapot a készülék ajtajának becsukásakor. A tartozékokat ezért mindig ütközésig tolja be a sütőtérbe.
- A készülék szállítása: A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem tartja meg a készülék súlyát, és letörhet.

Gőz

Figyelem!

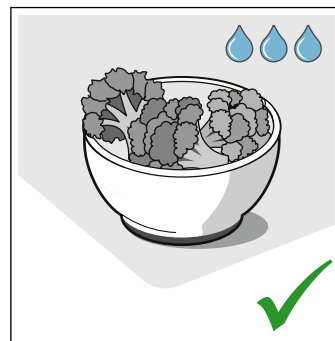
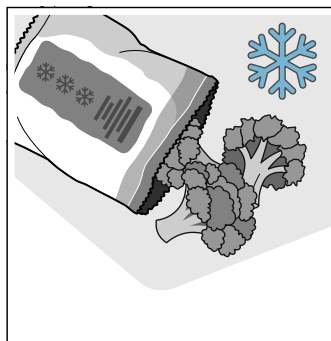
- Sütőformák: az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie. A szilikon sütőformák nem alkalmasak a gőzzel kombinált üzemmódhoz.
- Rozsdafoltos edény: Ne használjon rozsdafoltos edényt. A legkisebb rozsdafolt is a sütőtér korróziójához vezethet.
- Lecsepegő folyadékok: A lyukacsos párolóedényben történő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

Környezetvédelem

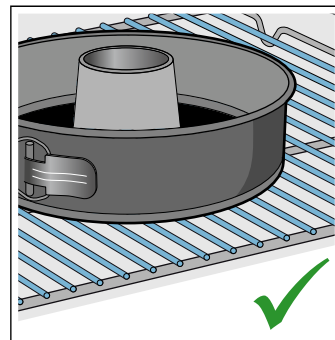
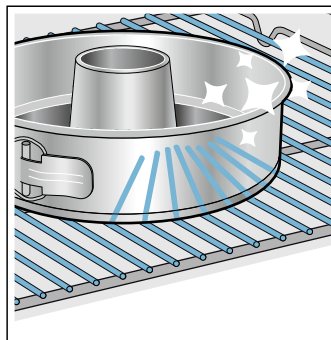
Új készüléke különösen hatékony energiafogyasztású. Itt ötleteket adunk Önnek ahhoz, hogyan takaríthat meg sütés közben energiát, és hogyan ártalmatlaníthatja készülékét megfelelően.

Energiamegtakarítás

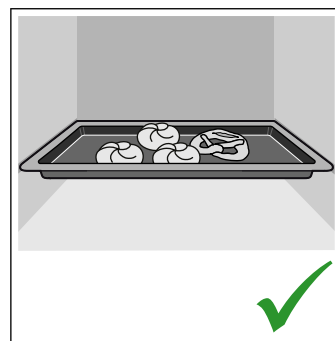
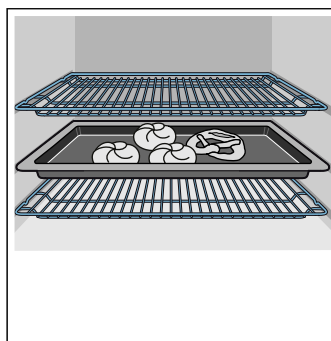
- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- A fagyasztott élelmiszereket hagyja kiolvadni, mielőtt a sütőtérbe teszi őket.



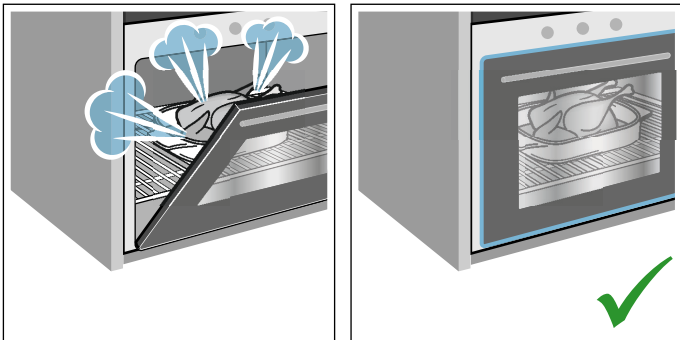
- Használjon sötét, fekete lakkozott vagy zománczott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.



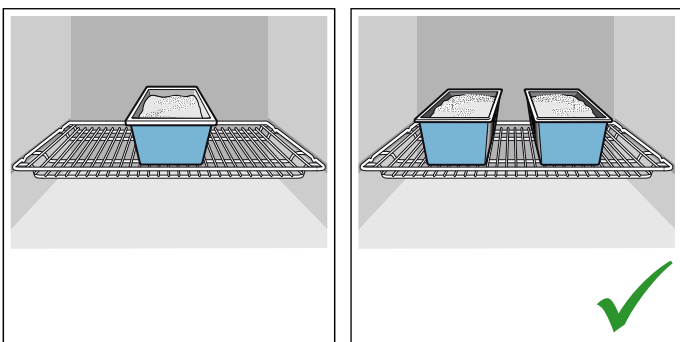
- Vegyen ki a sütőtérből minden olyan tartozékot, amelyre nincs szükség.



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



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



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

Környezetbarát ártalmatlanítás

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



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

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

A készülék megismerése

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

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



- 1 Gombok**
A forgatóválasztó jobb és bal oldalán található gombok nyomásponttal vannak ellátva. A működtetéshez nyomja meg a gombot.
- 2 Forgatóválasztó**
A forgatóválasztó jobbra vagy balra forgatható.
- 3 Érintőkijelző**
Az érintőkijelzőkön az aktuális beállítások, választható lehetőségek, illetve információs szövegek láthatók. A beállításához koppintson a mindenkor szövegmezőre. A szövegmezők a választéktól függően változnak.

Kezelőelemek

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

Gombok

Az alábbiakban a különféle gombok jelentésének rövid leírása olvasható.

Gombok	Jelentés
on/off	A készülék be- és kikapcsolása
menu	Menü Az Üzemmodok menü megnyitása
i	Információ Üzenetek megjelenítése
☞	Gyerekszár Gyerekszár bekapcsolása és kikapcsolása
🕒	Időfunkciók Az Időfunkciók menü megnyitása
»»»	Gyorsfelfűtés Gyorsfelfűtés be- és kikapcsolása

Kezelőfelület

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

☞	A kezelőfelület nyitása	Víztartály feltöltése vagy kiürítése → "A vízartály feltöltése" a(z) 19. Oldalon
start/stop	Üzemmod elindítása és leállítása, vagy megszakítása	

Forgatóválasztó

A forgatóválasztóval módosíthatja a kijelzőn megjelenő beállított értékeket.

A legtöbb lista, pl. a fűtési módok listája az utolsó pont elérése után ismét az elsőre ugrik. A hőmérsékletnél pl. a forgatóválasztót újra vissza kell forgatni a minimális vagy a maximális érték elérése után.

Kijelző

A kijelző kialakításának köszönhetően az összes adatot egyszerre leolvashatja róla.

Az éppen beállított érték kerül a középpontba. Fehér betűkkel jelenik meg, a háttér pedig sötét.

Állapotsor

Az állapotsor a kijelzőn felül található. Ott jelenik meg az idő, a beállított időfunkciók, az üzenetek szövegei és egyéb információk.

Haladási vonal

A haladási vonal alapján látható, hogy pl. a sütő már felfűtött, vagy hogy az időtartamból mennyi telt el. A kiemelt érték alatti egyenes vonal balról jobbra növekszik, minél előrébb halad a folyamatban levő üzemmód.

Az időtartam lefutása

Ha készülékét időtartam nélkül indította el, akkor jobbra fent az állapotsorban láthatja, hogy mennyi ideje fut az üzem.

Ha beállított, majd törölt egy időtartamot, az időtartam átvészli a már lefutott időt, és ettől az időponttól számol tovább. Így bármikor ellenőrizheti, hogy mennyi ideje fut egy üzemmód.

Hőmérséklet-figyelő

A hőmérséklet-ellenőrzés oszlopai mutatják a felfűtési fázisokat vagy a sütőtérben lévő maradékhőt.

Felfűtés ellenőrzése	A felfűtés-ellenőrzés a hőmérséklet emelkedését mutatja a sütőtérben. Ha minden fokozatjelző sáv megtelt, elérkezett a megfelelő időpont, hogy behelyezze az ételt. A grill és tisztítási fokozatoknál nem jelennek meg az oszlopok.
Maradékhő-kijelzés	Ha a készülék ki van kapcsolva, a hőmérséklet-ellenőrzés a sütőtérben lévő maradékhőt mutatja. Ha a hőmérséklet kb. 60 °C-ra csökken, a kijelző kialszik.

Utasítás: A hőtehetetlenség miatt a megjelenített hőmérséklet kicsit eltérhet a sütőtérben lévő tényleges hőmérséklettől. A felfűtés alatt a **i** gomb megnyomásával lekérdezheti az aktuális felfűtési hőmérsékletet.

Fűtési módok

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

Fűtési módok	Hőmérséklet	Használat
 4D forró levegő *	30-250 °C	Egy vagy több szinten való sütéshez. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
 Felső/alsó fűtés *	30-250 °C	Hagyományos, egy szinten való sütéshez. Különösen alkalmas lédús töltelekkel készült süteményekhez. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől.
 Forró levegő eco	30-250 °C	Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez egy szinten, előmelegítés nélkül. A ventilátor elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben. A fűtési mód 125 és 250 °C között a leghatékonyabb. Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiahatékonysági osztály, valamint az energiafogyasztás meghatározására légkeringeteses üzemmódban.
 Felső/alsó fűtés eco	30-250 °C	Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez. A hő fentről és lentől áramlik. A fűtési mód 150 és 250 °C között a leghatékonyabb. Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiafogyasztás meghatározására hagyományos üzemmódban.
 Légkeverős grillezés *	30-250 °C	Szárnyas, egész hal és nagyobb húsdarabok sütéséhez. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.
 Grill, nagy felület	Grillfokozatok: 1 = gyenge 2 = közepes 3 = erős	Lapos grilleznivalók, például steak, virsli vagy csőben süttött piritós grillezéséhez. A grillfűtőtest teljes felülete felforrósodik.







Üzemmódok menü

A menüben különféle üzemmódok találhatók. Így gyorsan elérheti a kívánt funkciót.

A készülék típusától függően eltérő számú üzemmód áll rendelkezésre. Jobbra fent az állapotsorban megtekintheti, hogy hány oldalból áll az Üzemmódok menü. Ha az állapotsorban az 1/2 látható, akkor két oldalból az elsőt tartózkodik.

Üzemmód	Használat
Fűtési módok	Az étel elkészítéséhez számos, aprólékosan beállított fűtési mód áll rendelkezésre.
Gőzölés → "Gőz" a(z) 17. Oldalon	Az étel elkészítéséhez aprólékosan beállított gőzölős fűtési módok állnak rendelkezésre.
Ételek → "Ételek" a(z) 34. Oldalon	Itt már számos ételhez megtalálja a megfelelő beprogramozott értékeket.
Tisztítási funkció → "Tisztítási funkció" a(z) 25. Oldalon	A tisztítási funkció csaknem önállóan kitakarítja a sütőt.
Vízkömentesítés → "Tisztítási funkció" a(z) 25. Oldalon	Ezzel eltávolíthatja a vízkövet a gőzölőberendezésből.
Szárítás → "Gőz" a(z) 17. Oldalon	Használja minden gőzzel történő működtetés után.
Beállítások → "Alapbeállítások" a(z) 23. Oldalon	Készülékének alapbeállításait hozzáigazíthatja saját szokásaihoz.

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

	Grill, kis felület	Grillfokozatok: 1 = gyenge 2 = közepes 3 = erős	Kis mennyiségű grilleznivalók, például steak, virsli vagy csőben sült piritós grillezéséhez. A grillfűtőtest alatti középső rész felforrósodik.
	Pizzafokozat	30-250 °C	Pizza és egyéb ételek elkészítéséhez, amelyek sok hőt igényelnek alulról. Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körfűtőtest fűt.
	Kímélő párolás	70-120 °C	Enyhén átsütött, puha húsdarabok kíméletes és lassú párolásához nyitott edényben. A hő alacsony hőmérsékletnél egyenletesen áramlik fentről és lentől.
	Alsó fűtés	30-250 °C	Vízfürdőben való főzéshez és utánsütéshez. A hő alulról áramlik.
	coolStart funkció	30-250 °C	Mélyhűtött termékek gyors elkészítéséhez az 1. szinten. A hőmérséklet a gyártó adataihoz igazodik. A csomagoláson megadott legmagasabb értéket használja. A sütés időtartama a megadott, vagy annál rövidebb. Az előmelegítésnek nincs értelme.
	Melegen tartás *	60-100 °C	Főtt ételek melegen tartásához.
	Edény előmelegítése	30-70 °C	Edény melegítéséhez.

* Gőz hozzáadása lehetséges ennél a fűtési módnál (működés csak feltöltött víztartállyal)

Ajánlott értékek

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


Gőz

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

bemutatjuk a különbségeket és a felhasználási területeket.

Fűtési mód	Hőmérséklet	Használat
 Gőzölés	30-100 °C	Zöldségekhez, halhoz, köretekhez, gyümölcsaszaláshoz és blansirózáshoz
 Melegítés	80-180 °C	Ételek kíméletes felmelegítéséhez és péksütemények készre sütéséhez. A bevezetett gőznek köszönhetően az ételek nem száradnak ki.
 Tészta kelesztése	30-50 °C	Kelt és kovászos tészták kelesztéséhez, illetve joghurt érleléséhez. A tészta gyorsabban kel meg, mint szobahőmérsékleten. A tészta felszíne nem szárad ki.
 Felolvasztás	30-60 °C	Zöldségekhez, húshoz, halakhoz és gyümölcsökhöz A nedvesség révén a hő kímélő módon hat az ételekre. Az ételek nem száradnak ki, és nem torzul el az alakjuk.

További információk

A legtöbb esetben a készülék útmutatásokat és további információkat nyújt az éppen végrehajtott művelettel kapcsolatban. Ehhez nyomja meg a  gombot. Az útmutatás néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

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

A sütőtér funkciói

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

Készülék ajtajának kinyitása

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

A sütőtér világítása

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

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

Utasítás: Az alapbeállításoknál megadhatja, hogy a sütőtér világítása ne kapcsoljon be működés közben.

Hűtőventilátor

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

Figyelem!

Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Másként a sütő túlhevül.

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

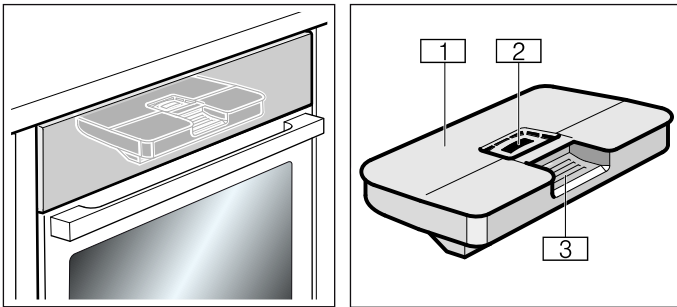
Utasítás: Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy a hűtőventilátor milyen hosszán működjön tovább.

→ "Alapbeállítások" a(z) 23. Oldalon

Víztartály

A készülék víztartállyal van felszerelve. A víztartály a kezelőfelület mögött található. Gőzzel működő üzemmódok használatához tölts fel vízzel a víz tartályt.

→ "Gőz" a(z) 17. Oldalon



- 1 Tanksapka
- 2 Betöltőnyílás
- 3 A víz tartály kivételére és betolására szolgáló fogantyú

Tartozékok

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

Mellékelt tartozékok

Készüléke a következő tartozékokkal van felszerelve:

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

Kizárólag eredeti tartozékokat használjon. Azok speciálisan a készülékhez készültek.

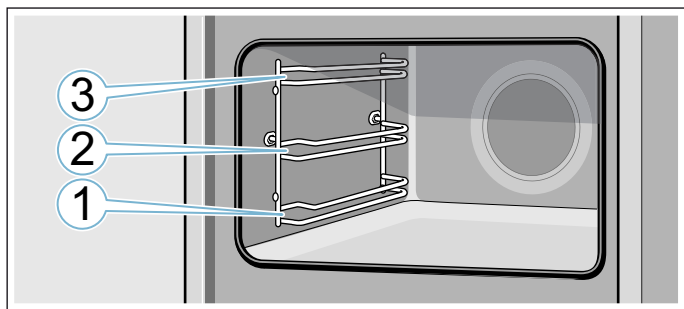
Tartozékokat a vevőszolgálatnál, szakkereskedésekben vagy interneten vásárolhat.

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

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

Tartozék behelyezése

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



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

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

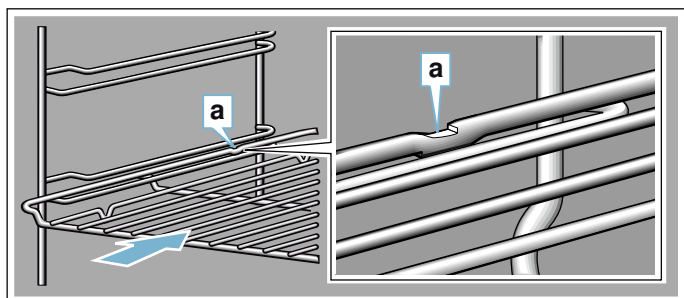
Utasítások

- Ügyeljen arra, hogy a tartozékok mindig megfelelően legyenek a sütőtérbe helyezve.
- A tartozékot mindig teljesen tolja be a sütőtérbe, hogy az ne érintkezzen a készülék ajtajával.

Beasztás

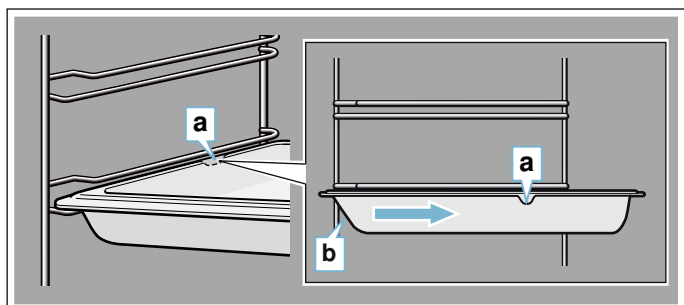
A tartozékok kb. félig kihúzhatók, amíg beakadnak. A beasztás megakadályozza, hogy a tartozék kibillenjen, amikor kihúzza. A tartozékot megfelelően kell betolni a sütőtérbe, hogy a billenésgátló működjön.

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



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

A képen látható példa: univerzális serpenyő

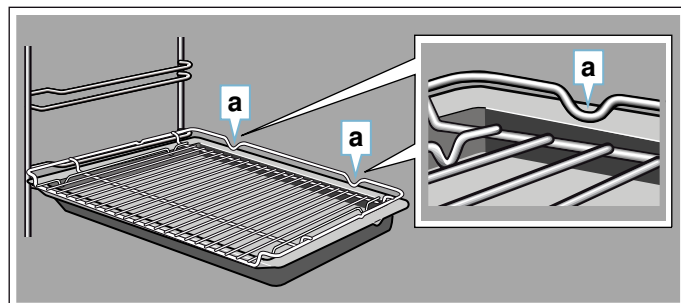


Tartozékok kombinálása

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

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

A képen látható példa: univerzális serpenyő



Kis méretű párolóedények csak a rostélyon helyezhetők a sütőtérbe.

Speciális tartozékok

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

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

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

→ "Vevőszolgálat" a(z) 33. Oldalon

Kiegészítő tartozékok

Rostély

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

Univerzális serpenyő

Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültetekhez.

Zsíralfogó edényként is használhatja, ha közvetlenül a rostélyon grillez.

Sütőtepsi

Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.

Betétröstély

Húskhoz, szárnyasokhoz és halhoz.

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

Univerzális serpenyő tapadásgátló bevonattal

Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültetekhez.

A sütemények és sültetek könnyebben kivehetők az univerzális serpenyőből.

Sütőtepsi tapadásgátló bevonattal

Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.

A sütemény könnyebben levehető a sütőtepsiről.

Profi serpenyő betétrostéllyal
Nagyobb mennyiségek elkészítéséhez.
Profi serpenyő fedője
A fedővel a profi serpenyőből profi sütőedény lesz.
Pizzatepsi
Pizzához és nagy, kerek süteményekhez.
Grilltepsi
Grillezéshez rostély helyett, vagy kifróccsenésvédelemként. Csak az univerzális serpenyőben használja.
Sütőtégla
Saját készítésű kenyérhez, zsemlehez és pizzához, amelyeknek ropogós aljuk lesz.
A sütőtéglat elő kell melegíteni az ajánlott hőmérsékletre.
Üveg sütőtál
Párolt ételekhez és felfújtakhoz.
Kifejezetten alkalmas az „Ételek” üzemmódhoz.
Üvegtál
Nagy sültetekhez, lédús süteményekhez és felfújtakhoz.
Párolóedény, lyukacsos, XL méret
Nagy mennyiség gőzöléséhez.
Párolóedény, lyukacsos, S méret
Zöldség gőzöléséhez, bogyós gyümölcsök levének kinyeréséhez és felolvasztáshoz.
Párolóedény, nemlyukacsos, S méret
Rizs, hüvelyes növények és gabona főzéséhez.
Porcelánedény, nemlyukacsos, S méret
Húsok, halak és zöldségek gőzöléséhez és tálalásához.
Porcelánedény, nemlyukacsos, L méret
Húsok, halak és zöldségek gőzöléséhez és tálalásához.
Kihúzórendszer, egyszerűs
A 1. szinten lévő kihúzósinékkal a tartozék tovább kihúzható, anélkül, hogy megbillenne.
Díszléc
A bútor polcának és a berendezések alaplemezeinek takarásához.



Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

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

Az első üzembe helyezés előtt

Az első üzembe helyezés előtt vízszolgáltatójánál tájékozódjon csapvíze vízkeménységéről.

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

Figyelem!

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

Utasítások

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

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

Az első üzembe helyezés

A hálózathoz való csatlakozás vagy hosszabb áramkimaradás után a kijelzőn megjelennek az első üzembe helyezés beállításai.

Utasítás: Ezeket a beállításokat bármikor újra megváltoztathatja az alapbeállításokban.

→ "Alapbeállítások" a(z) 23. Oldalon

Nyelv beállítása

A német az előre beállított nyelv.

1. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt nyelvet.
2. Koppintson a > nyílra.
Megjelenik a következő beállítás.

Pontos idő beállítása

A pontos idő kezdő értéke „12:00”.

1. A forgatóválasztóval állítsa be a pontos időt.
2. Koppintson a > nyílra

Dátum beállítása

Az előre beállított dátum 2014.1.1.

1. Koppintson mindig a > nyílra következő beállítás eléréséhez.
2. A forgatóválasztóval állítsa be az aktuális napot, hónapot és évet.

Vízkeménység beállítása

Gyárilag a „nagyon kemény” vízkeménységi tartomány van beállítva.

1. A forgatóválasztóval állítsa be a vízkeménységi tartományt.
2. Koppintson a > nyílra.
A kijelzőn megjelenik egy üzenet, hogy az első üzembe helyezés befejeződött.

A készülék kalibrálása és a sütőtér tisztítása

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

Kalibrálás előkészítése

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

A készülék kalibrálása és a sütőtér tisztítása

Utasítások

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

1. Az on/off gombbal kapcsolja be a készüléket.
2. Töltse fel a víztartályt. → "A víztartály feltöltése" a(z) 19. Oldalon

3. Állítsa be a kalibráláshoz megadott fűtési módot, hőmérsékletet és időtartamot, majd kezdje meg a készülék üzemeltetését. → "FullSteam – Gőzben párolás" a(z) 17. Oldalon

Kalibrálás	
Fűtési mód	Gőzölés
Hőmérséklet	100 °C
Időtartam	30 perc

4. Kalibrálás után végezze el a felfűtést.

Figyelem!

Zománc sérülései

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

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

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

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

Utasítások

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

A tartozékok tisztítása

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

A készülék kezelése

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

A készülék be- és kikapcsolása

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

Kivétel: a gyerekzár és a jelzőóra kikapcsolt készüléken is beállítható.

A kijelzőn megjelenő egyes kijelzések és üzenetek, pl. a sütőtér maradékhője kikapcsolt készülék esetén is láthatók.

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

A készülék bekapcsolása

Az on/off gombbal kapcsolja be a készüléket. A gomb felett lévő on/off felirat kéken világítani kezd.

A kijelzőn megjelenik a Siemens logó, majd megjelenik egy fűtési mód és egy hőmérséklet.

Utasítás: Az alapbeállításoknál megadhatja, hogy melyik fűtési mód jelenjen meg bekapcsolás után.

A készülék kikapcsolása

Az on/off gombbal kapcsolja ki a készüléket. A megvilágítás kialszik a gomb fölött.

A beállított funkciót a készülék megszakítja.

Az idő megjelenik a kijelzőn.

Utasítás: Az alapbeállításoknál megadhatja, hogy a kikapcsolt készüléken megjelenjen-e a pontos idő.

Üzemmód elindítása vagy megszakítása

Az üzemmód elindításához vagy egy folyamatban lévő üzemmód megszakításához nyomja meg a start/stop gombot. Egy üzem megállítása vagy megszakítása után tovább működhet a hűtőventilátor.

Az összes beállítás törléséhez nyomja meg az on/off gombot.

Ha működés közben kinyitja a sütőtér ajtaját, az üzemmód megszakad. Az üzem folytatásához zárja be a sütőtér ajtaját.

Üzemmód beállítása

Ha kiválaszt egy üzemmódot, ahhoz be kell kapcsolnia a készüléket.

1. Nyomja meg a menu gombot. Megnyílik az Üzemmódok menü.
2. Koppintson a kívánt üzemmódra. Üzemmódtól függően különböző lehetőségek közül választhat.
3. A forgatóválasztóval módosítsa a kiválasztást. A kiválasztástól függően további beállításokat módosíthat.
4. A start/stop gombbal indítsa el az üzemet. A kijelzőn megjelenik az időtartam. Láthatók a beállítások és a haladási vonal.

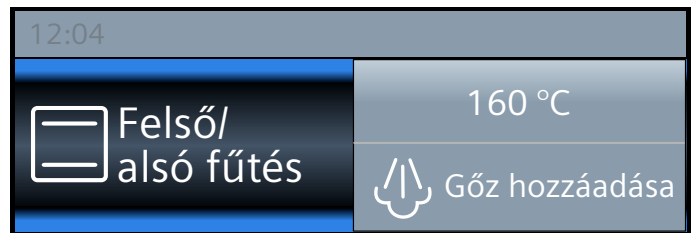
Fűtési mód és hőmérséklet beállítása

A készülék bekapcsolása után megjelenik a beállított ajánlott fűtési mód a hőmérséklettel. Ezt a beállítást azonnal elindíthatja a start/stop gombbal. Ha más fűtési módot és hőmérsékletet szeretne beállítani, a következők szerint járjon el.

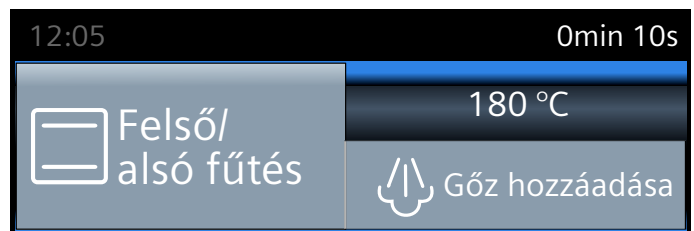
A többi beállításnál módosítsa az értékeket a következőképpen:

Példa az ábrán: Felső/alsó fűtés, 180 °C.

1. A forgatóválasztóval módosítsa a fűtési módot.



2. Koppintson a javasolt hőmérsékletre.
3. A forgatóválasztóval módosítsa a hőmérsékletet.



4. A start/stop gombbal indítsa el az üzemet.



A kijelzőn megjelenik a beállított fűtési mód és hőmérséklet.

Gyorsfűtés

A »☰ gomb használatával rendkívül gyorsan felfűtheti a sütőteret.

A gyorsfűtés nem használható az összes fűtési módhoz.

Használható fűtési módok:

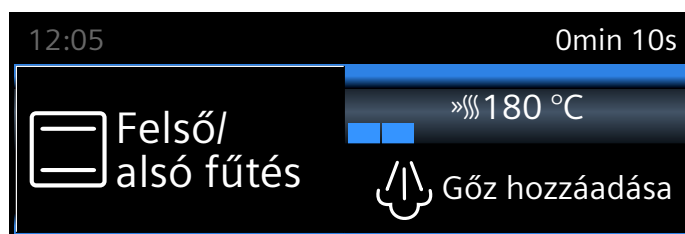
	4D forró levegő
	Felső/alsó fűtés

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

Beállítás

Ügyeljen a megfelelő sütési módra. A hőmérsékletet 100 °C fölötti értékre állítsa, másként a gyors fűtés nem indítható el.

1. Fűtési mód és hőmérséklet beállítása.
2. Nyomja meg a »☰ gombot.



A »☰ szimbólum megjelenik a hőmérséklet mellett. A hőmérséklet-ellenőrzés oszlopai elkezdnek tölteni.

Ha a gyors fűtés lezajlott, hangjelzés hallatszik. A »☰ szimbólum kialszik. Ekkor tegye be az ételt a sütőtérbe.

Utasítások

- Ha módosítja a fűtési módot vagy a hőmérsékletet, a gyorsfűtés megszakad.
- Egy beállított időtartam a gyorsfűtéstől függetlenül indítás után azonnal lefut.
- A gyors fűtés közben a gombbal lekérdezheti az aktuális sütőhőmérsékletet.

Megszakítás

Nyomja meg a »☰ gombot. A kijelzőn kialszik a »☰ szimbólum.

GŐZ

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

Figyelmeztetés – Leforrázási veszély!

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

Zajok

Szivattyú

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

Kezelőfelület

A kezelőfelület nyitáskor bűgő vagy kattánó hangot hall. A zajok a kezelőfelület kihúzása következtében keletkeznek. Ezek normális üzemmódok.

FullSteam – Gőzben párolás

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

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

Indítás

1. Töltse fel a víztartályt.
Utasítás: A gőzölést csak akkor kapcsolja be, ha a sütőtér teljesen lehűlt (szobahőmérsékletű).
2. Nyomja meg a menu gombot.
3. Koppintson a „Gőzölés” mezőre.
4. A forgatóválasztóval állítsa be a „Gőzölés ” lehetőséget.
5. Koppintson a „Hőmérséklet” mezőre, és a forgatóválasztóval állítsa be a hőmérsékletet.
6. Koppintson az „Időtartam” mezőre, és a forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot.
7. A start/stop gombbal indítsa el az üzemet.
A készülék felfűt.

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. A hangjelzést előzetesen a gombbal törölheti.

Megszakítás

A készülék üzemelésének megszakításához koppintson a start/stop gombra.

Kilépés

A készülék kikapcsolásához koppintson az on/off gombra.

Menü főzése

Gőzben komplett menü készíthető egyidejűleg anélkül, hogy az ételek átvennék egymás aromáját. → "Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 35. Oldalon

Párolás hozzáadott gőzzel

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

A főznivaló

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

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





Gőz erőssége

A hozzáadott gőznél különféle erősségek állnak rendelkezésre:

- csekély
- normál
- erős

Használható fűtési módok

A következő fűtési módoknál adhat hozzá gőzt:

- 4D forró levegő 
- Felső/alsó fűtés 
- Légkeverős grillezés 
- Melegen tartás 

Indítás

1. Töltse fel a víztartályt.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a fűtési módot.
3. Koppintson a hőmérsékletre, és a forgatóválasztóval állítsa be a hőmérsékletet.
4. Koppintson a „Gőz hozzáadása” mezőre, és a forgatóválasztóval állítsa be a gőz erősségét.
5. A start/stop gombbal indítsa el az üzemet.
A készülék felfűt.

Utasítás: Ha a víztartály egy gőzölős üzemmód során kiürül, a kijelzőn megjelenik a víztartály feltöltésére felszólító üzenet. Az üzemmód gőz hozzáadása nélkül folytatódik.

Gőzhozzáadás megszakítása

A gőz hozzáadásának idő előtti kikapcsolásához koppintson a „Gőz hozzáadása” mezőre. A forgatóválasztóval válassza a „Ki” lehetőséget.

Utasítás: Az üzemmód gőz hozzáadása nélkül folytatódik.


Készülék üzemelésének megszakítása

A készülék üzemelésének megszakításához koppintson a start/stop gombra.

Kilépés


A készülék kikapcsolásához koppintson az on/off gombra.


Melegítés

A „Melegítés ” fűtési móddal újramelegítheti a már elkészült ételeket, vagy készre sütheti az előző nap előkészített péksüteményeket. A gőz hozzáadása automatikusan történik.

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

Indítás

1. Töltse fel a víztartályt.
2. Koppintson a menü gombra.
3. Koppintson a „Gőzölés” mezőre.
4. A forgatóválasztóval állítsa be a „Melegítés ” lehetőséget.
5. Koppintson a hőmérsékletre, és a forgatóválasztóval állítsa be a hőmérsékletet.
6. Koppintson az időtartamra, és a forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot.
7. A start/stop gombbal indítsa el az üzemet.
A készülék felfűt.

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. A hangjelzést előzetesen a  gombbal törölheti.


Megszakítás

A készülék üzemelésének megszakításához koppintson a start/stop gombra.

Kilépés

A készülék kikapcsolásához koppintson az on/off gombra.


Tészta kelesztése

A „Tészta kelesztése ” fűtési móddal a tészta sokkal gyorsabban kel, mint szobahőmérsékleten, és nem is szárad ki.


A megfelelő beállítás kiválasztásához használja a táblázatban szereplő adatokat. → "Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 35. Oldalon

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

Indítás

1. Töltse fel a víztartályt.
Utasítás: A tészta kelesztését csak akkor kapcsolja be, ha a sütőtér teljesen lehűlt (szobahőmérsékletű).
2. Koppintson a menü gombra.
3. Koppintson a „Gőzölés” mezőre.
4. A forgatóválasztóval állítsa be a „Tészta kelesztése ” lehetőséget.
5. Koppintson a hőmérsékletre, és a forgatóválasztóval állítsa be a hőmérsékletet.

- Koppintson az időtartamra, és a forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot.
- A start/stop gombbal indítsa el az üzemet.
A készülék felfűt.

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. A hangjelzést előzetesen a  gombbal törölheti.

Megszakítás

A készülék üzemelésének megszakításához koppintson a start/stop gombra.

Kilépés


A készülék kikapcsolásához koppintson az on/off gombra.

Felolvasztás

Használja a „Felolvasztás ” fűtési módot a fagyasztott és mélyhűtött termékek felolvasztásához.

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

Indítás

- Töltse fel a víztartályt.
- Koppintson a menu gombra.
- Koppintson a „Gőzölés” mezőre.
- A forgatóválasztóval állítsa be a „Felolvasztás ” lehetőséget.
- Koppintson a hőmérsékletre, és a forgatóválasztóval állítsa be a hőmérsékletet.
- Koppintson az időtartamra, és a forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot.
- A start/stop gombbal indítsa el az üzemet.
A készülék felfűt.

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

Megszakítás

A készülék üzemelésének megszakításához koppintson a start/stop gombra.

Kilépés

A készülék kikapcsolásához koppintson az on/off gombra.

A víztartály feltöltése

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

Győződjön meg arról, hogy megfelelően beállította a vízkeménységi tartományt. → "Alapbeállítások" a(z) 23. Oldalon

Figyelmeztetés – Sérülés- és tűzveszély!

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

Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Figyelem!


Készülék károsodása nem megfelelő folyadékok használata miatt.

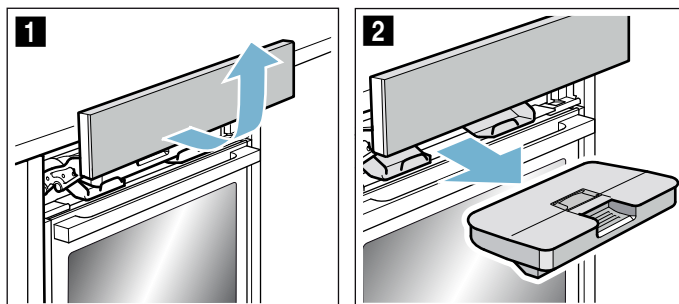
Ne használjon desztillált vizet, magas klórtartalmú csapvizet (> 40 mg/l) vagy más folyadékot. Kizárólag friss, hideg csapvizet, lágyított vizet vagy szénsavmentes ásványvizet használjon.

Figyelem!

Szűrő vagy ásványmentesített víz használata esetén üzemzavarok léphetnek fel.

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

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

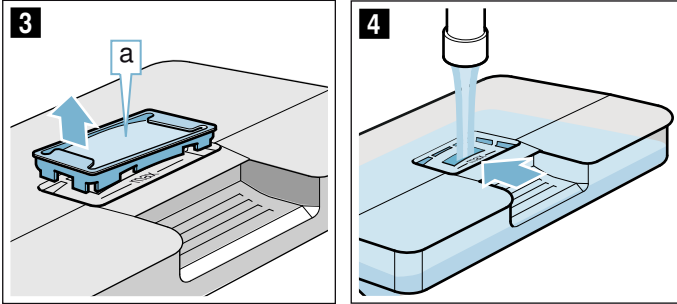


- Nyomja meg a fedelet a tömítés mentén, hogy ne folyjon ki víz a víztartályból.

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

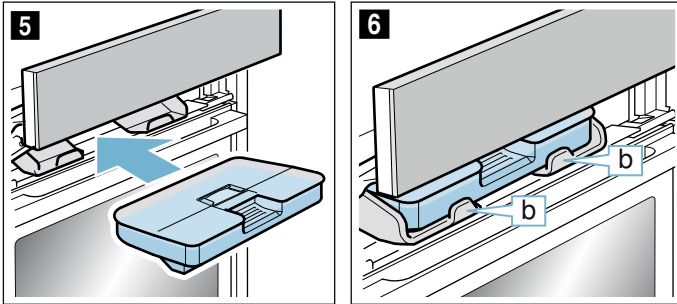
Utasítás: Az **a** burkolat megléte készüléktípustól függ.

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



7. Helyezze vissza az **a** burkolatot a víztartály nyílásába.

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



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

Víztartály utántöltése

Utasítások

- A hozzáadott gőzt használó üzemmódok hozzáadott gőz nélkül működnek tovább.
- Ha a víztartály a Gőzben párolás, a Tésztakelesztés, a Melegítés vagy a Felolvasztás üzemmód közben kiürül, az üzemmód megszakad. Töltse fel a víztartályt.

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

Minden gőzölős üzemmód után

⚠ Figyelmeztetés – Leforrázási veszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!


A készülék üzem közben felforrósodik. Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

Figyelem!

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

A készülék minden gőzölős üzemmód után visszaszivattyúzza a maradék vizet a víztartályba. Ürítse ki, majd szárítsa ki a víztartályt. Folyadék marad a sütőtérben. A sütőtér kiszáritásához használhatja a „Szárító funkció” üzemmódot, vagy kiszárithatja a sütőteret kézzel is.

Utasítások

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

Víztartály kiürítése

Figyelem!

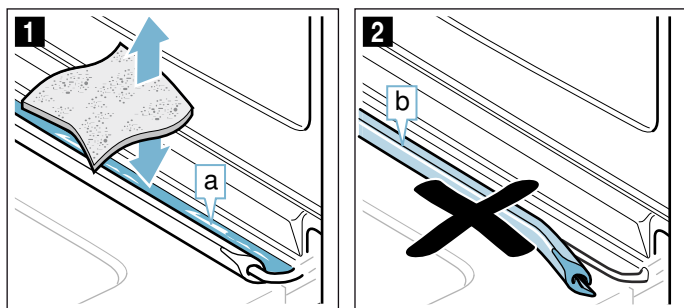
- A víztartályt ne szárítsa a forró sütőtérben. A víztartály megsérülhet.
- Ne tisztítsa a víztartályt mosogatógépben. A víztartály megsérülhet.

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

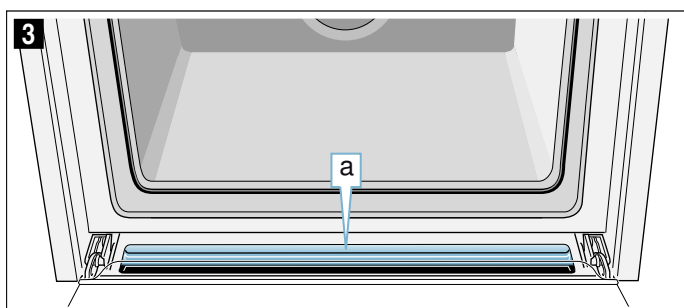
Vízgyűjtő mélyedés tisztítása

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

3. A vízgyűjtő mélyedésben **a** lévő vizet egy nedvszívó kendővel itassa fel és óvatosan törölje ki (1. ábra). A kitörlésnél ügyeljen arra, hogy a tömítés **b** ne váljon le a vízgyűjtő mélyedésről (2. ábra).



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



Utasítás: Ha a tömítés levált, helyezze a tömítést újból a vízgyűjtő mélyedésre. → "A készülék ajtaja" a(z) 29. Oldalon

Szárító funkció indítása

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

Figyelem!

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

1. Hagyja lehűlni a készüléket.
2. A nagyobb szennyeződések azonnal távolítsa el a sütőtérből, és törölje fel a nedvességet a sütőtér aljáról.
3. Szükség esetén koppintson az on/off gombra a készülék bekapcsolásához.
4. Nyomja meg a menu gombot. Megjelenik az üzemmódok listája.
5. Koppintson a „Tovább” mezőre.
6. Koppintson a „Szárítás” mezőre.
7. Nyomja meg a start/stop gombot. A szárítás megkezdődik, majd 10 perc elteltével automatikusan befejeződik.
8. Nyissa ki és 1–2 percig hagyja nyitva a készülék ajtaját, hogy a nedvesség elpárologhasson a sütőtérből.

A sütőtér kiszárítása kézzel

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

Időfunkciók

A készülék különböző időfunkciókkal rendelkezik.

Időfunkciók	Használat
Jelzőóra	A jelzőóra úgy működik, mint egy tojásfőző óra. A beállított idő lejárta után egy hangjelzés hallható.
Időtartam	A beállított időtartam lejárta után egy hangjelzés hallható. A készülék automatikusan kikapcsol.
Befejezés	Adjon meg egy időtartamot és egy befejezési időt. A készülék automatikusan bekapcsol úgy, hogy az üzem a kívánt időben befejeződjön.

Utasítások

- Az időtartamot egy óráig percnyi pontossággal állíthatja be. Egy óra feletti időtartamot 5 perces lépésekben állíthat be.
- Attól függően, hogy milyen irányba tekeri a forgatóválasztót, az időtartam egy javasolt értékkel kezdődik: balra 10 perc, jobbra 30 perc.
- Az egyes időfunkciók lejárta után egy hangjelzés hallható.
- A gombbal eközben információkat kérhet le, amelyek azután röviden megjelennek a kijelzőn.

Jelzőóra

Bármikor bekapcsolhatja a jelzőórát, akkor is, ha a készülék ki van kapcsolva. A jelzőóra a többi időbeállítással együtt működik, és saját hangjelzéssel rendelkezik. Így hallja, hogy a jelzőóra vagy egy időtartam járt-e le. Maximum 24 órát állíthat be.

1. Nyomja meg a gombot. Megnyílik a jelzőórához tartozó mező.
2. A forgatóválasztóval állítsa be a jelzési időt. Néhány másodperc múlva elindul a jelzőóra. A jelzőóra szimbóluma és az épp letelő idő balra, az állapotsorban jelenik meg.

Az időtartam letelte után

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik a „Jelzőóra lefutott” kijelzés. A hangjelzést előzetesen törölheti az gombbal.

Jelzőóra idejének megszakítása

A gombbal nyissa meg az Időfunkciók menüt, és tekerje vissza az időt. A gombbal zárja be a menüt.

A jelzőórán beállított idő módosítása


Nyissa meg a gombbal az Időfunkciók menüt, és a következő másodpercekben a forgatóválasztóval módosítsa a jelzőórán beállított időt. A gombbal indítsa el a jelzőórát.

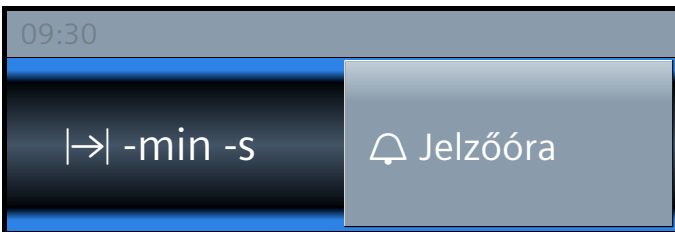
Időtartam

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

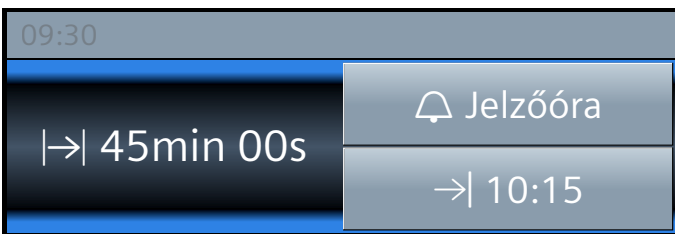
Előfeltétel: egy fűtési mód és egy hőmérséklet legyen beállítva.


Példa: 4D forró levegő beállítása, 180 °C, időtartam 45 perc.

1. Nyomja meg a  gombot. Megjelenik az Időfunkciók menü.




2. A forgatóválasztóval állítsa be az időtartamot.




3. A start/stop gombbal indítsa el az üzemet. Az időtartam  láthatóan lefut az állapotsorban.


A beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. Az állapotsorban megjelenik a „Befejezve”. A hangjelzést előzetesen a  gombbal törölheti.

Időtartam megszakítása


A  gombbal nyissa meg az Időfunkciók menüt. Az időtartam visszatekerése. A kijelző a beállított fűtési módra és hőmérsékletre vált.

Időtartam módosítása


A  gombbal nyissa meg az Időfunkciók menüt. A forgatóválasztóval módosítsa az időtartamot.

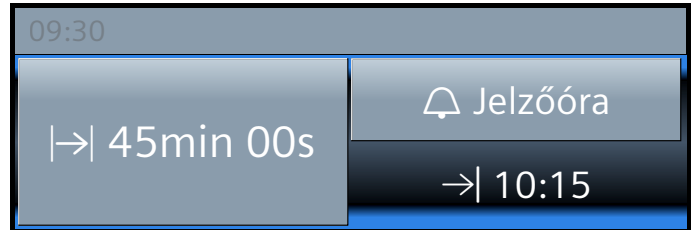
Befejezési idő

Ha eltolja a befejezési időt, vegye figyelembe, hogy a könnyen romló ételeket nem szabad túl hosszán a sütőtérben tartani.

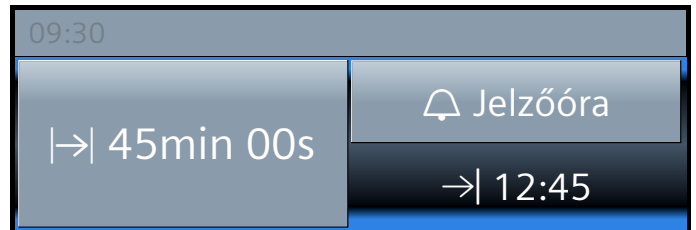
Előfeltétel: A beállított üzemmód ne legyen elindítva. Egy időtartam legyen beállítva. Az Időfunkciók menü  legyen megnyitva.

Példa az ábrán: 9.30-kor helyezi be az ételt a sütőtérbe. 45 perc múlva, 10:15-kor az étel készen van. Azonban azt szeretné, hogy az étel 12:45-kor legyen kész.

1. Koppintson a „Befejezés ” mezőre. Megjelenik a befejezés időpontja.




2. A forgatóválasztóval állítsa a befejezési időt későbbre.




3. Nyugtázza a start/stop gombbal.






A sütő várakozó pozícióban van. Az állapotsorban megjelenik a  szimbólum, és az idő, amikor az üzemmód befejeződik. Az üzemmód a megfelelő időben elindul. Az időtartam lefut az állapotsorban.



A beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. Az állapotsorban megjelenik a „Befejezve”. A hangjelzést előzetesen a  gombbal törölheti.

Befejezési idő korrigálása

Ez addig lehetséges, amíg a sütő várakozó pozícióban van. A  gombbal nyissa meg az Időfunkciók menüt, koppintson a „Befejezés ” lehetőségre, és a forgatóválasztóval módosítsa a befejezés idejét. A  gombbal zárja be a menüt.

Befejezési idő megszakítása

Ez addig lehetséges, amíg a sütő várakozó pozícióban van. Ehhez a  gombbal nyissa meg az Időfunkciók menüt. Koppintson a „Befejezés ” elemre, és a forgatóválasztóval állítsa vissza a befejezési időt. Az időtartam azonnal lefut.



Gyerekszár

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

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

Bekapcsolás és kikapcsolás

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

Nyomja le minden alkalommal kb. 4 másodpercig a  gombot. A kijelzőn megjelenik egy megerősítő üzenet, az állapotsorban pedig megjelenik a  szimbólum.

Alapbeállítások

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

A beállítások módosítása

1. Nyomja meg az on/off gombot.
2. Nyomja meg a menu gombot.
Megnyílik az Üzemmodok menü.
3. Válassza a „Beállítások” üzemmódot.
Megjelenik az első alapbeállítás, amelyet a forgatóválasztóval módosíthat.
4. Koppintson a > nyílra.
5. A forgatóválasztóval módosítsa az értékeket.
6. A nyíllal > továbbléphet a következő alapbeállításokra.
7. Tároláshoz nyomja meg a menu gombot.
A kijelzőn megjelenik az elvetés vagy a tárolás.

A beállítások listája

A listában megtalálható az összes alapbeállítás és ezek módosítási lehetőségei. Készüléke felszereltségétől függően a kijelzőn csak azok az alapbeállítások jelennek meg, amelyekkel az rendelkezik.

A következő beállításokat módosíthatja:

Beállítás	Kiválasztás
Nyelv kiválasztása	További nyelvek lehetségesek
Pontos idő	A pontos idő beállítása
Dátum	Aktuális dátum beállítása
Vízkeménység	0 (lágýtott) 1 (lágý) 2 (közepes) 3 (kemény) 4 (nagyon kemény)
Hangjelzés időtartama	Rövid (30 s) Közepes (1 p) Hosszú (5 p)
Gomb hangjelzése	Kikapcsolva (az on/off gombbal történő bekapcsolásnál megmarad a hang) Bekapcsolva
Kijelző fényereje	5 fokozatban beállítható
Óra kijelzése	Digitális dátummal Analog Ki
Világítás	Üzem közben bekapcsolva Üzem közben kikapcsolva
Gyerekszár*	Ajtózár + billentyűzár Csak billentyűzár

Bekapcsolás utáni üzemmód	Főmenü
	Fűtési módok
	Gőzölés
	Ételek*
Éjszakai elsötétítés	Kikapcsolva
	Bekapcsolva (a kijelző elsötétül 22:00 és 5:59 között)
Márkalógó	Kijelzők
	Nincs kijelzés
Ventilátor továbbműködésének időtartama	Ajánlott
	Minimális
Kihúzórendszer	nincs beszerelve
	beszerelve
Sabbat beállítás	bekapcsolva
	kikapcsolva
Gyári beállítások	visszaállítás
	ne állítsa vissza
*) rendelkezésre áll, készüléktípustól függően	

Figyelem!

Állványok és egyszeres kihúzó esetén: „nincs beszerelve” beállítás.

Kétszeres és háromszoros kihúzó esetén: „beszerelve” beállítás.

Utasítás: A nyelvet, a gombok hangjelzését, illetve a kijelző fényerejét érintő beállítások azonnal érvénybe lépnek. Minden egyéb beállítás csak a tárolás után lesz érvényes.

Az idő módosítása

Az időt az alapbeállításoknál módosíthatja.

Példa: idő módosítása nyári időszámításról télire.

1. Nyomja meg az on/off gombot.
2. Nyomja meg a menu gombot.
Megnyílik az Üzemmódok menü.
3. Koppintson a „Beállítások” elemre.
4. A nyíllal > váltson az „Idő” elemre.
5. A forgatóválasztóval módosítsa időt.
6. Nyomja meg a menu gombot.
A kijelzőn megjelenik a tárolás vagy az elvetés.

Áramkimaradás

Hosszabb áramkimaradás után a kijelzőn megjelennek az első üzembe helyezés beállításai.

Állítsa be ismét a nyelvet, az időt és a dátumot.



Sabbat beállítása

A sabbat beállítással maximum 74 órás időtartamot állíthat be. A sütőtérben lévő ételek melegek maradnak, anélkül, hogy a sütőt be vagy ki kellene kapcsolni.

Sabbat beállítás elindítása

Előfeltétel: Az alapbeállításokban a „Sabbat beállítás bekapcsolva” aktiválva van. → *„Alapbeállítások” a(z) 23. Oldalon*

A sütőtér felső/alsó fűtéssel, valamint 85 °C és 140 °C hőmérséklettel fűt.

1. Nyomja meg az on/off gombot.
A kijelzőn megjelenik egy javasolt fűtési mód és egy hőmérséklet.
2. Forgassa a forgatóválasztót balra és válassza ki a „Sabbat beállítás” fűtési módot.
3. Koppintson a javasolt hőmérsékletre, és a forgatóválasztóval állítsa be a hőmérsékletet.
4. A \ominus gombbal nyissa meg az Időfunkciók menüt, és koppintson az „Időtartam” mezőre.
A készülék 25:00 órát javasol.
5. A forgatóválasztóval állítsa be a kívánt időtartamot.
6. A start/stop gombbal indítsa el az üzemet.
Az időtartam láthatóan lefut az állapotsorban.

A beállított időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. Az állapotsorban megjelenik a „Befejezve” üzenet.

A befejezési idő elhalasztása

A befejezési idő későbbre halasztása nem lehetséges.

Sabbat beállítás megszakítása

Nyomja meg az on/off gombot. Az összes beállítás törlődik. Újra elvégezheti a beállítást.

Tisztítási funkció

A készüléken „Tisztítási funkció” és „Vízkömentesítés” üzemmód áll rendelkezésre. A tisztítási funkció használatával megtisztíthatók a sütőtér öntisztuló felületei. A „Vízkömentesítés” üzemmóddal eltávolíthatja a vízkövet a gőzölőberendezésből.

Tisztítási funkció

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

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

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

Figyelem!

Ha az Ön készülékén van gőzölési funkció, akkor előfordulhat, hogy a vízkömentesítésre és a tisztításra figyelmeztető üzenetek egybeesnek. Végezze el a készülék vízkömentesítését. Csak a vízkömentesítés befejezése után jelenik meg újra a tisztításra vonatkozó figyelmeztetés.

A tisztítási funkció használata előtt

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


Sütőtér aljának és belső ajtajának tisztítása

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

Figyelem!

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

Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

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

Tisztítási funkció beállítása

A tisztítás időtartama 60 perc. Az időtartam nem módosítható.

1. Nyomja meg a menu gombot. Megnyílik az Üzem módok menü.
2. Válassza ki a „Tisztítási funkció” üzemmódot. A „Tovább” mezőre koppintva a tisztításra vonatkozó információkat kaphat.
3. A start/stop gombbal indítsa el a tisztítást. Az időtartam láthatóan lefut az állapotsorban. Szellőztesse ki a konyhát, amíg a tisztítás fut.

A tisztítás letelte után

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. Az állapotsorban megjelenik a „Befejezve” üzenet. A hangjelzést a ⊖ gombbal kapcsolhatja ki.

Tisztítás megszakítása

Nyomja meg az on/off gombot. Az összes beállítás törlődik. Újra elvégezheti a beállítást.

Figyelem!

A tisztítási javaslat visszaállítása nem történik meg. A tisztítási funkció használatára vonatkozó felszólítás jelenik meg a kijelzőn.

Beállíthatja, hogy a tisztítás éjjel fusson le

Az Időbeállítások című fejezetben elolvashatja, hogyan tolható el a befejezési idő. Így napközben bármikor használhatja a sütőt. → *"Időfunkciók" a(z) 21. Oldalon*

A tisztítási funkció használata után

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

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

Vízkömentesítés

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

A vízkömentesítés több lépésből áll. Higiénés okokból a vízkömentesítést teljesen be kell fejezni, hogy a készülék ismét üzemkész legyen. A vízkömentesítés összesen kb. 70–95 percet vesz igénybe.

- Vízkömentesítés (kb. 55–70 perc), utána ürítse ki a víztartályt, és tölts fel újra
- Első öblítés (kb. 9–12 perc), utána ürítse ki a víztartályt, és tölts fel újra
- Második öblítés (kb. 9–12 perc), utána ürítse ki és szárítsa meg a víztartályt

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

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

Indítás

Figyelem!

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

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

1. 400 ml vízből és 200 ml folyékony vízkőoldóból keverjen vízkőoldó oldatot.
2. Nyomja meg az on/off gombot.
3. Vegye ki a víztartályt, és töltsse fel a vízkőoldó oldattal.
4. A vízkőoldó oldattal teli víztartályt tolja be teljesen.
5. Zárja a kezelőfelületet.
6. Nyomja meg a menu gombot. Megnyílik az Üzemmódok menü.
7. Válassza a Vízkőmentesítés üzemmódot. A „Tovább” mezőre koppintva a tisztításra vonatkozó információkat kaphat. A kijelzőn megjelenik a vízkőmentesítés időtartama. Az időtartam nem módosítható.
8. A start/stop gombbal indítsa el a tisztítást. Megkezdődik a készülék vízkőmentesítése. Az időtartam láthatóan lefut az állapotsorban. Ha a vízkőmentesítés lefutott, hangjelzés hallatszik.

Első öblítés

1. Nyissa a kezelőfelületet.
2. A víztartályt vegye ki, alaposan öblítse át, töltsse fel vízzel, és tolja a helyére.
3. Zárja a kezelőfelületet.
4. A start/stop gombbal indítsa el az üzemet. A készülék öblít. Ha az öblítés lefutott, hangjelzés hallatszik.

Második öblítés

1. Nyissa a kezelőfelületet.
2. A víztartályt vegye ki, alaposan öblítse át, töltsse fel vízzel, és tolja a helyére.
3. Zárja a kezelőfelületet.
4. A start/stop gombbal indítsa el az üzemet. A készülék öblít. Ha az öblítés lefutott, hangjelzés hallatszik.

Utótisztítás

1. Nyissa a kezelőfelületet.
2. Ürítse ki és szárítsa ki a víztartályt.
3. Kapcsolja ki a készüléket. A vízkőmentesítés befejeződött, a készülék ismét üzemkész.

Tisztítószer

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

Megfelelő tisztítószer

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

Figyelem!

Felületi károsodások

Ne használjon

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

Az új szivacskeendőket használat előtt alaposan mossa ki.

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

Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

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

Kezelőfelület	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót. Ha vízkőmentesítő kerül a kezelőfelületre, azonnal törölje le. Ezeket a foltokat később már nem lehet eltávolítani.
Ajtólapok	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ne használjon üvegkaparót, vagy nemesacélból készült dörzsszivacsot.
Kilincs	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Ha vízkőmentesítő kerül a kilincsekre, azonnal törölje le. Ezeket a foltokat később már nem lehet eltávolítani.
A készülék belseje	
Zománczott és öntisztuló felületek	Kövesse a programoknak a sütőtér felületeire vonatkozó utasításait, amelyek a táblázatok után olvashatók.
A sütőtér világításának üvegburája	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha törlőruhával szárítsa meg. Erős szennyeződésnél legjobb, ha sütőtisztító szert használ.
Ajtótömítés Ne vegye le!	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne súrolja.
Ajtóburkolat	nemesacélból: Használjon nemesacél-tisztítót. Vegye figyelembe a gyártó utasításait. Ne használjon nemesacél-ápoló szereket. műanyagból: Forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa. Puha törlőruhával törölje át. Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót. Tisztításhoz vegye le az ajtóburkolatot.
Tartók	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.
Kihúzórendszer	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Ne távolítsa el a kenőzsírt a kihúzósinéről, a legjobb, ha betolt helyzetben tisztítja. Nem tisztítható mosogatógépből.
Tartozékok	Forró mosogatószeres víz: Áztassa be, és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. A nemesacél felületeken keményítőtartalmú élelmiszerek (pl. rizs) által okozott szennyeződések ecetes vízzel tisztíthatók.

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

Utasítások

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

Sütőtér felületei

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

A sütőtér alja zománczott, és felülete sima.

Zománczott felületek tisztítása

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

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

Figyelem!

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

A sütőtér tisztítás után hagyja nyitva, hogy megszáradjon.

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

Öntisztító felületek tisztítása

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

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

→ "Tisztítási funkció" a(z) 25. Oldalon

Figyelem!

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

Készülék tisztántartása

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

⚠ Figyelmeztetés – Tűzveszély!

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

Javaslatok

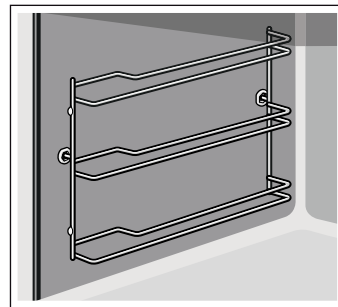
- A sütőteret minden használat után tisztítsa meg. Így a szennyeződések nem tudnak leégni.
- Mindig azonnal távolítsa el a vízkő, zsír, keményítő és tojásfehérje foltjait.
- Nagy nedvességtartalmú sütemények készítéséhez használja az univerzális tepsit.
- A sütéshez alkalmas edényt, pl. serpenyőt használjon.

Tartók

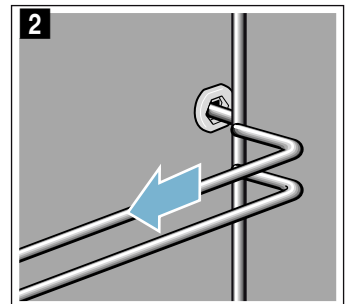
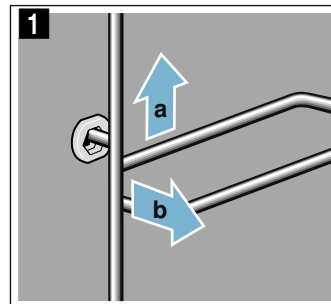
Gondos ápolással és tisztítással a készülék sokáig szép és működőképes marad. Itt megtudhatja, hogyan akaszthatja ki és tisztíthatja az állványokat.

Állványok ki- és beakasztása**⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!**

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

Állványok kiakasztása

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

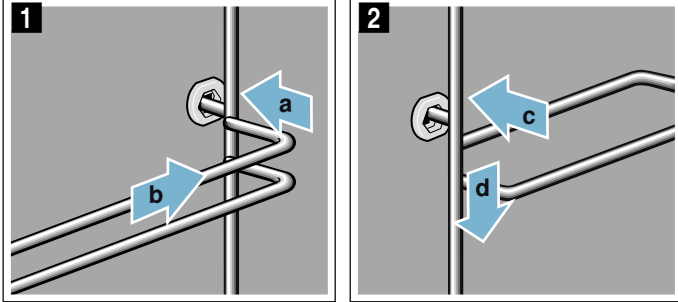


Az állványokat mosogatószerezrel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. A makacs szennyeződések eltávolításához használjon kefé.

Állványok beasztása

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

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



A készülék ajtaja

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

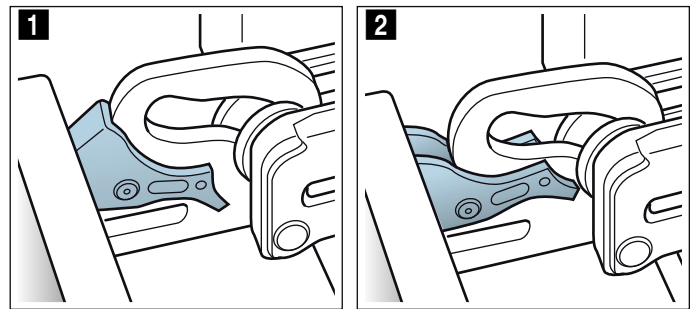
A készülék ajtajának ki- és beasztása

Az ajtólapok tisztításához és kisereléséhez a készülék ajtaja kiakasztható.

A készülék ajtajának csuklópántjai egy-egy reteszelőkarral rendelkeznek.

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

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

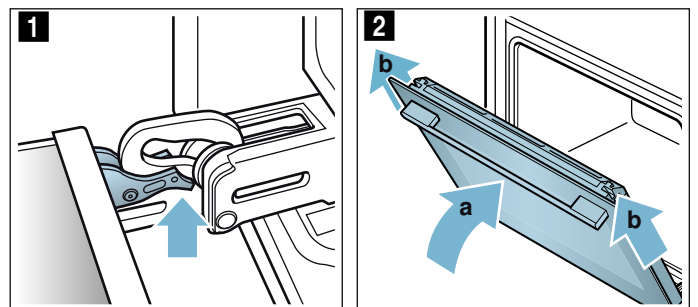


⚠ Figyelmeztetés Sérülésveszély!

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

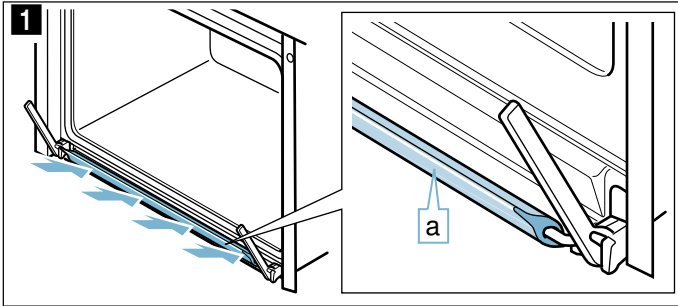
A készülék ajtajának kiakasztása

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

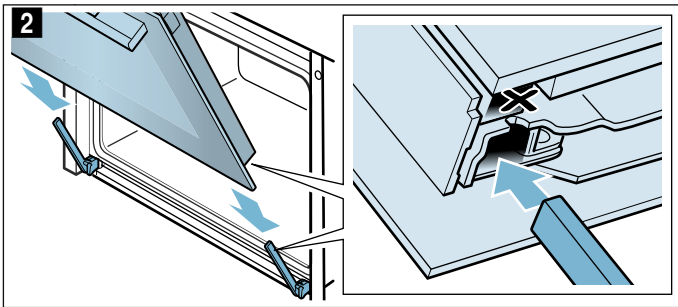


A készülék ajtajának beakasztása

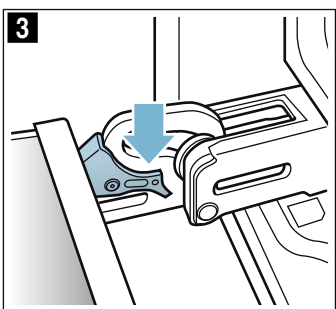
1. A tömítést **a** nyomja meg a vízgyűjtő mélyedés mentén (1. ábra) mivel a tömítés **a** leválhat tisztítás közben.



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



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

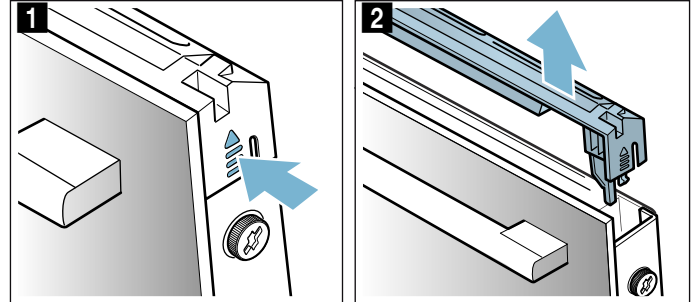


4. Csukja be a sütőtér ajtaját.

Ajtóburkolat levétele

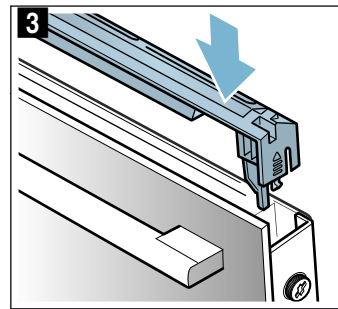
Az ajtóburkolat nemesacél betétje elszíneződhet. Az alapos tisztításhoz a burkolat eltávolítható.

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



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

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



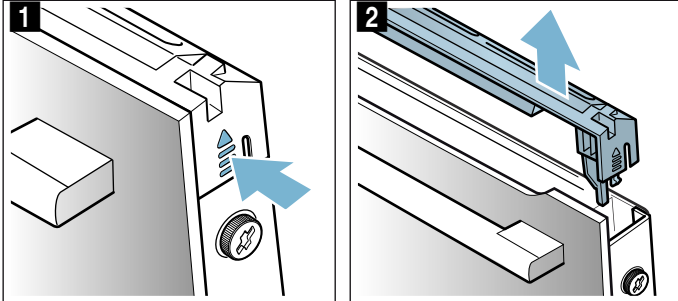
5. Csukja be a készülék ajtaját.

Ajtólapok ki- és beszerelése

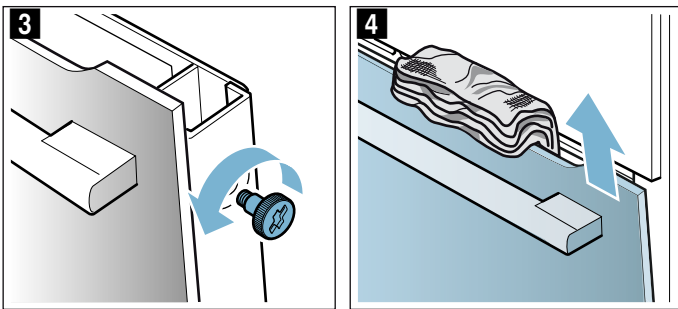
Az alapos tisztításhoz a készülék ajtajának üveglapjai kiszerezhetők.

Leszerelés a készülékről

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



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



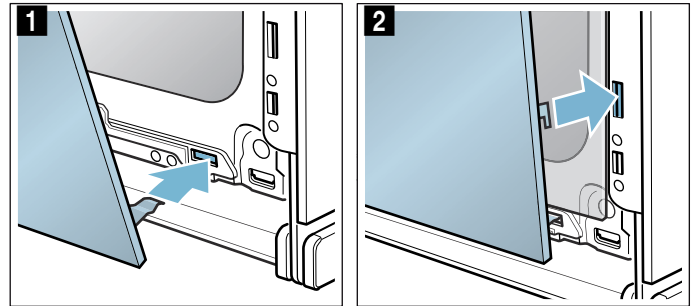
A lapokat ablaktisztító szerrel és puha törölkendővel tisztítsa meg.

⚠ Figyelmeztetés Sérülésveszély!

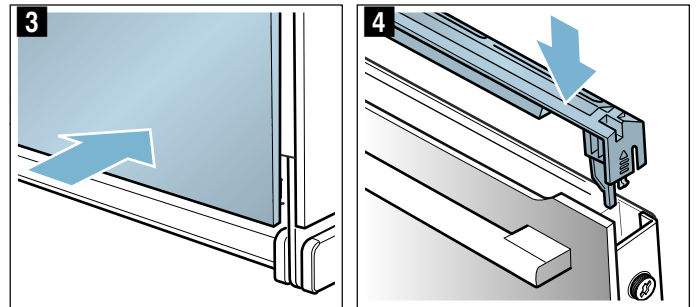
- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegekaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A készülék ajtajának csuklópántjai elmozdulnak az ajtó kinyitásakor és becsukásakor, ezáltal becsípődhet az ujja. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.

Felszerelés a készülékre

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



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



7. Csukja be a készülék ajtaját.

Figyelem!

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




Üzemzavar – mi a teendő?

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

Utasítás: Ha egyszer egy étel nem sikerül tökéletesen, nézzen utána a használati utasítás táblázatos részében. Ott sok hasznos tippel és útmutatót talál. → "Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 35. Oldalon

Hibatáblázat

Az E jelű hibajelentéseknél, mint pl. az E0111, kapcsolja ki, majd be a készüléket. Ha a jelentés újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot.


Zavar	Lehetséges ok	Útmutatás/elhárítás
A készülék nem működik	A biztosíték meghibásodott	Ellenőrizze a biztosítékszekrényben, hogy a készülék biztosítéka rendben van-e
	Áramkimaradás	Ellenőrizze, hogy a többi konyhai készülék működik-e
A bekapcsolt készülék nem működtethető, a kijelzőn megjelenik a  szimbólum	A gyerekszár be van kapcsolva	Nyomja meg  a gombot, amíg a  szimbólum ki nem alszik
A sütőtér nem fűt, és a kijelzőn a „Bemutató mód bekapcsolva” felirat jelenik meg	A készülék Bemutató módban van	Kapcsolja le a készülék biztosítékát a biztosítékszekrényben, majd kb. 10 másodperc múlva kapcsolja vissza. Kapcsolja be a készüléket, és a beállításoknál válassza a „Bemutató mód kikapcsolva” lehetőséget.
A készülék nem indul, és a kijelzőn megjelenik a „Sütőtér túl forró” üzenet	A kiválasztott ételhez vagy fűtési módhoz túl forró a sütőtér	Hagyja lehűlni a sütőteret, és indítsa újra
A sütőtér-világítás nem működik	A LED lámpa meghibásodott	Hívja a vevőszolgálatot
A gőzölős vagy a vízkömentesítő üzemmód nem indul vagy leáll	Üres a víztartály	Fel kell tölteni a víztartályt
	Kezelőfelület nyitva	Zárja a kezelőfelületet
	A vízkömentesítés zárolja a gőzölős üzemmódokat	Hajtson végre vízkömentesítést
	Meghibásodott az érzékelő	Hívja a vevőszolgálatot
A készülék felszólítja az öblítésre	A vízkömentesítés alatt megszakadt az áramellátás vagy kikapcsolt a készülék	A készülék visszakapcsolása után kétszer végezzen öblítést
A készülék felszólítja a vízkömentesítésre anélkül, hogy előtte megjelenne a számláló	A beállított vízkeménységi tartomány túl alacsony	Hajtson végre vízkömentesítést Ellenőrizze a beállított vízkeménységi tartományt, és szükség esetén állítsa be
A gombok villognak	Normális jelenség a kezelőfelület mögött kicsapódó víz miatt	Mihelyt a víz elpárolog, a gombok nem villognak tovább
A hozzáadott gőzzel működő alkalmazások esetében a sütés eredménye túl száraz vagy nedves lett	Hibásan választotta ki a gőzölés erősségét	Válasszon erősebb vagy enyhébb gőzölést
Megjelenik a „Tölts fel a víztartályt” üzenet, holott a víztartály tele van	Kezelőfelület nyitva	Zárja a kezelőfelületet
	A víztartály nem pattant be a helyére	Pattintsa be a víztartályt a helyére → "Gőz" a(z) 17. Oldalon
	Meghibásodott az érzékelő	Hívja a vevőszolgálatot
	A víztartály leesett. A rázkódás következtében leváltak darabok a víztartály belsejében, a víztartály ereszt.	Rendeljen új víztartályt

Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

A tartály kivételéhez nem lehet kinyitni a kezelőfelületet	A csatlakozódugó nincs bedugva	Csatlakoztassa a készüléket a hálózathoz
	Áramkimaradás	Ellenőrizze, hogy a többi konyhai készülék működik-e
	A biztosíték meghibásodott	Ellenőrizze a biztosítószekrényben, hogy a készülék biztosítóka rendben van-e
	A  mező érzékelője meghibásodott	Hívja a vevőszolgálatot Szükség esetén ürítse ki a víztartályt: nyissa ki a készülék ajtaját, ujjával nyúljon jobbról és balról a kezelőfelület alá, és húzza ki azt
Főzőskor gőz távozik a szellőzőnyílásokon	Normál folyamat	Nem lehetséges
Gőzöléskor túl sok gőz képződik	A készülék kalibrálása automatikus	Normál folyamat
Gőzöléskor ismételten túl sok gőz képződik	A túl rövid főzési idők alatt a készülék nem tud automatikusan kalibrálódni	Állítsa vissza a készüléket a gyári beállításokra, és ismétlje meg a kalibrálást
Főzőskor bugyogó hang hallatszik	Hideg/melegeffektus a mélyhűtött élelmiszernél, a vízgőz okozza	Nem lehetséges

Maximális időtartam túllépve

Készüléke automatikusan befejezi a működést, ha nincs beállítva időtartam, és hosszabb időn keresztül nem módosította a beállításokat.

Ennek megjelenése függ a beállított hőmérséklettől vagy grillfokozattól.

A készülék a kijelzőn megjeleníti, hogy az üzem befejeződik. Ennek alapján befejeződik a működés.

A készülék ismételt használatba vételéhez előbb kapcsolja ki azt. Végül kapcsolja be újra a készüléket, és állítsa be a kívánt üzemmódot.

Javaslat: Annak érdekében, hogy a készülék ne kapcsoljon ki véletlenül, pl. nagyon hosszú elkészítési időtartam esetén, állítson be egy időtartamot. A készülék mindaddig fűt, amíg a beállított időtartam le nem telik.

Sütőtérlámpák

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

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

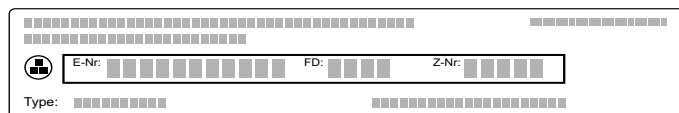
Vevőszolgálat

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

E-szám és FD-szám

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


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



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

E-Nr.

FD-Nr.

Vevőszolgálat 

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

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén
H +361 489 5461

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

Ételek

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

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

Beállítási tanácsok

- A sütési eredmény az élelmiszerek minőségétől és az edény méretétől és típusától függ. Az optimális főzési eredmény érdekében csak kifogástalan ételeket és a hűtőből kivett húst használjon. Mélyhűtött termékek esetén csak közvetlenül a mélyhűtőből kivett ételeket használjon.
- Egyes ételeknél a készülék felajánl egy hőmérsékletet, fűtési módot és sütési időtartamot. A hőmérsékletet és a sütési időtartamot elképzelései szerint módosíthatja.
- Más ételeknél a készülék felkéri a súly megadására. Mindig a teljes súlyt adja meg, még akkor is, ha a készülék nem erre szólítja fel. Ekkor a készülék átveszi az Ön által megadott idő- és hőmérséklet-beállításokat. A megadott súlytartományon kívül eső súly megadása nem lehetséges.
- Olyan ételek sütésénél, amelyeknél a készülék Ön helyett választja ki a hőmérsékletet, akár 300 °C-os hőmérséklet is felmerülhet. Ezért ügyeljen arra, hogy kellőképpen hőálló edényt használjon.
- Tanácsokat kaphat pl. az edénnyel, a betolási magassággal vagy a húshoz adandó folyadékkal kapcsolatban. Egyes ételeknél a főzés alatt pl. átfordítás vagy keverés szükséges. Ezt a kijelző nem sokkal az elindítás után jeleníti meg a kijelzőn. Később egy hangjelzés figyelmezteti Önt a kellő időben.
- A megfelelő edényekre vonatkozó tanácsok, illetve elkészítési tippek és trükkök a használati utasítás végén található. → *"Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 35. Oldalon*

Gőz

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

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

⚠ Figyelmeztetés – Leforrzási veszély!

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

Étel kiválasztása

Az ételek egységes struktúra alapján épülnek fel:

- Kategória
- Éteféle
- Étel

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

Kategóriák	Étefélek
Sütemény	Sütemények formában
	Sütemény sütőtepsin
	Aprósütemény
	Aprósütemény
Kenyér, zsemle	Kenyér
	Zsemle
Pizza, pikáns sütemény	Pizza
	Pikáns sütemény, quiche
Felfújtak, szuflék	Felfújt, pikáns, friss, főzött hozzávalók
	Lasagne, friss
	Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, max. 4 cm magas
	Felfújt, édes, friss
Mélyhűtött termékek	Szuflé egy adagos formában
	Pizza
	Zsemle
	Felfújtak
	Burgonyatermékek
	Szárnyas, hal
	Zöldségek
Szárnycsok	Csirke
	Kacsa, liba
	Pulyka
Hús	Sertéshús
	Marhahús
	Borjúhús
	Báránycsok
	Vadhús
	Húselekek
Hal	Hal, egész
	Halfilé
	Halélekek
	Tenger gyümölcsei
Köreték, zöldségek	Zöldségek
	Burgonya
	Rizs
	Gabonafélék
	Hüvelyesek
	Tészta, gombóc
Tojás	

Kategóriák	Étefélek
Desszertek, kompótok	Desszertek, kompótok
Befőzés, préselés, fertőtlenítés	Befőzés
	Gyümölcs-/zöldséglépréselés
	Üvegek fertőtlenítése
Regenerálás, pirítás	Zöldségek
	Menü
	Péksütemény
	Köreték
Ételek felolvasztása	Gyümölcs, zöldség

Étel beállítása

A rendszer végigvezeti a kiválasztott étel teljes beállítási folyamatán. Koppintson mindig a „Tovább” mezőre.

1. Nyomja meg a menu gombot.
Megnyílik az Üzemmodok menü.
2. Válassza ki az „Ételek” üzemmódot.
A kijelzőn megjelenik az első kategória.
3. A forgatóválasztóval válassza ki a kívánt kategóriát.
4. Koppintson a „Tovább” mezőre.
5. A forgatóválasztóval válassza ki az ételt.
6. Koppintson a „Tovább” mezőre.
7. A forgatóválasztóval válassza ki az ételt.
8. Koppintson a „Tovább” mezőre.
9. Állítsa be a súlyt a forgatóválasztóval.
Utasítás: A „Tipp” mezőre koppintva a betolási magasságra, edényre stb. vonatkozó információkat kaphat.
10. A start/stop gombbal indítsa el az üzemmódot.

A beállítás befejezése

Egy hangjelzés hallható. Az állapotsorban megjelenik a „Befejezve” üzenet. A sütő nem fűt tovább. A hangjelzést előzetesen a \ominus gombbal törölheti.

Ha nem elégedett a sütési eredménnyel, még egyszer meghosszabbíthatja a sütési időt. Koppintson az „Utánsütés” mezőre. Megjelenik egy javasolt időtartam, amelyet azonban módosíthat.

Ha elégedett a sütési eredménnyel, koppintson a „Befejezés” lehetőségre. A kijelzőn megjelenik a „Jó étvágyat!” felirat.

A beállítás megszakítása

Nyomja meg az on/off gombot. Az összes beállítás törlődik. Újra elvégezheti a beállítást.

A kikapcsolási idő elhalasztása

Egyes ételeknél elhalaszthatja a kikapcsolási időt. A kikapcsolási idő elhalasztásáról az időfunkciónál tájékozódhat. → *”időfunkciók” a(z) 21. Oldalon*

Ha beállított egy kikapcsolási időt, a kijelző a várakozási időre vált. Az állapotsorban az az idő látható, amikor az üzemmód befejeződik. Ekkor nem módosíthatók a beállítások. Vegye figyelembe, hogy a könnyen romló ételeket nem szabad túl hosszán a sütőtérben tartani.

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek

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

Utasítás: Ételek készítésénél sok vízgőz keletkezhet a sütőtérben.

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

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

Szilikonformák

Az optimális sütési eredményhez sötét, fém sütőformákat ajánlunk.

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

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

Sütemények és aprósütemények

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

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

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

Sütés hozzáadott gőzzel

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

A hozzáadott gőzzel való sütés csak egy szinten lehetséges.

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

Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

Sütés egy szinten

Az egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat használja:

- 1. szint

Sütés két szinten

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

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

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

Tartozékok

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

Rostély

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

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

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

Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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

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

Sütőpapír

Csak olyan sütőpapírt használjon, amelyik alkalmas a

kiválasztott hőmérsékletre. A sütőpapírt mindig a tepsi méretére vágja le.

Javasolt beállítási értékek

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

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

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

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

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

Kiegészítő információk a Tippek sütéshez részben találhatóak a táblázatok után.

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

Használt fűtési módok:

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

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

Étel	Edény/Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Sütemények formában						
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Koszorú/négyszögletes sütőforma	1		150-170	-	55-70
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Koszorú/négyszögletes sütőforma	1		150-160	1	50-70
Kevert tésztából készült sütemény, finom	Koszorú/négyszögletes sütőforma	1		150-170	-	60-80
Gyümölcstorta kevert tésztából, finom	Kuglófforma/kapcsos sütőforma	1		160-180	-	45-60
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	1		150-170	-	20-40
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	2		160-170	1	25-35
Gyümölcs- vagy túrótorta omlós tésztalappal	Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm	1		170-180	-	60-80
* előmelegítés						
** 5 perc előmelegítés, ne használja a gyorsfűtés funkciót.						

Étel	Edény/Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erősége	Időtartam, perc
Wähe (svájci süti)	Pizzatepsi	1	☐	190-210	-	40-55
Lepény	Lepényforma, feketebádog	1	☒	190-210	-	25-40
Kelt kuglóf	Kuglófforma	1	☒	150-160	-	65-75
Kelt kuglóf	Kuglófforma	1	☒	150-160	1	60-70
Kelt tészta kapcsos sütőformában	Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm	1	☒	150-160	-	25-35
Kelt tészta kapcsos sütőformában	Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm	1	☒	160-170	2	25-35
Piskótalap, 2 tojásos	Tortalapforma	1	☐	170-180	-	20-30
Piskótalap, 2 tojásos	Tortalapforma	1	☒	150-160	1	25-35
Piskótortorta, 3 tojásos	Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm	1	☐	160-170*	-	25-35
Piskótortorta, 3 tojásos	Kapcsos sütőforma, Ø 26 cm	1	☒	150-160	1	10
					-	20-30
Piskótortorta, 6 tojásos	Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm	1	☒	150-170*	-	30-50
Piskótortorta, 6 tojásos	Kapcsos sütőforma, Ø 28 cm	1	☒	150-160	1	10
					-	25-35
Sütemények tepsiben						
Kevert tésztából készült sütemény töltelékkel	Sütőtepsi	1	☐	160-180	-	20-40
Kevert tésztából készült sütemény töltelékkel	Sütőtepsi	1	☒	160-170	1	30-40
Kevert tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☒	150-170	-	35-50
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Sütőtepsi	1	☐	170-190	-	25-40
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☒	150-170	-	40-55
Omlós tésztából készült sütemény lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	1	☐	160-180	-	60-80
Wähe (svájci süti)	Univerzális serpenyő	1	☒	180-200	-	45-50
Kelt tészta száraz töltelékkel	Sütőtepsi	1	☐	160-180	-	15-25
Kelt tészta száraz töltelékkel	Sütőtepsi	1	☒	150-160	1	25-35
Kelt tészta lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	1	☐	180-200	-	30-45
Kelt tészta száraz töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☒	160-170	-	25-35
Kelt tészta lédús töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☒	150-160	-	45-60
Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú	Sütőtepsi	1	☒	150-160	-	35-45
Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú	Sütőtepsi	1	☒	150-170	2	30-40
Piskótatekercs	Sütőtepsi	1	☐	190-210*	-	10-15
Piskótatekercs	Sütőtepsi	1	☒	190-210*	1	10-15
Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből	Univerzális serpenyő	1	☒	150-160	-	50-60
Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből	Univerzális serpenyő	1	☒	140-150	2	80-90
Rétes, édes	Univerzális serpenyő	1	☒	170-180	-	40-60
Rétes, édes	Univerzális serpenyő	1	☒	180-190	2	50-60
Rétes, fagyasztott	Univerzális serpenyő	1	☒	190-210	-	35-50
Rétes, fagyasztott	Univerzális serpenyő	1	☒	180-190	1	35-45

* előmelegítés

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

Étel	Edény/Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Aprósütemény						
Teasütemény	Sütőtepsi	1	☐	160**	-	25-35
Teasütemény	Sütőtepsi	1	☉	150**	-	25-35
Teasütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☉	150**	-	25-35
Muffin	Muffin sütőforma	1	☐	170-190	-	15-30
Muffin	Muffin sütőforma	1	☉	150-160	1	25-30
Muffin, 2 szinten	Muffin sütőformák	3+1	☉	150-170*	-	20-30
Kelt tésztából készült aprósütemény	Sütőtepsi	1	☐	160-170	-	30-40
Kelt tésztából készült aprósütemény	Sütőtepsi	1	☉	160-180	2	25-35
Leveles tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	2	☉	170-190*	-	20-45
Leveles tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	1	☉	200-220*	1	15-25
Leveles tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☉	170-190*	-	20-45
Égetett tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	1	☐	200-220	-	30-45
Égetett tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	1	☉	200-220*	1	25-35
Dán sütemény	Sütőtepsi	1	☉	160-180	-	20-30
Dán sütemény	Sütőtepsi	1	☉	160-180	2	25-35
Aprósütemény						
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	1	☐	150-160**	-	25-40
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	1	☉	140-150**	-	25-40
Kinyomós sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☉	140-150**	-	30-40
Aprósütemény	Sütőtepsi	2	☉	140-160	-	15-30
Aprósütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☉	130-150	-	20-35
Habcsók	Sütőtepsi	2	☉	90-100*	-	100-130
Habcsók, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☉	90-100*	-	100-150
Mandulás habcsók	Sütőtepsi	2	☉	90-110	-	20-40
Mandulás habcsók, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☉	90-110	-	20-40
* előmelegítés						
** 5 perc előmelegítés, ne használja a gyorsfűtés funkciót.						

Tippek süteményekhez és aprósüteményekhez

Meg szeretné állapítani, hogy a sütemény átsült-e.	A sütemény legmagasabb részébe szúrjon egy fogpiszkálót. Ha nem ragad már tészta a fogpiszkálóra, akkor a sütemény kész.
A sütemény összeesik.	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot. Vagy állítsa 10 °C-kal alacsonyabbra a hőmérsékletet, és hosszabbítsa meg a sütési időt. Vegye figyelembe a receptben megadott hozzávalókat és elkészítési javaslatokat.
A sütemény közepén szépen felemelkedett, de a szélén alacsony maradt.	Csak a kerek sütőforma alját kenje ki. Sütés után óvatosan, késsel lazítsa fel a süteményt.
A gyümölcslé kifut.	Legközelebb használja az univerzális serpenyőt.
Az aprósütemény sütés közben egymáshoz ragad.	Minden süteménydarab körül hagyjon kb. 2 cm távolságot. Így van elég hely, hogy a sütemények szépen felemelkedjenek, és körös-körül megpiruljanak.
A sütemény túl száraz.	Állítsa 10 °C-kal magasabbra a hőmérsékletet, és rövidítse le a sütési időt.
A sütemény összességében túl világos.	Ha a betolási magasság és a tartozék megfelelő, szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt, vagy pedig növelje meg a hőmérsékletet.
A sütemény felül túl világos, alul viszont túl sötét.	Legközelebb egy szinttel feljebb tolja be a süteményt.
A sütemény felül túl sötét, alul viszont túl világos.	Legközelebb egy szinttel lejjebb tolja be a süteményt. Válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és hosszabbítsa meg a sütési időt.

Az őzgerinc- vagy hosszú formában süített sütemény hátul túl sötét.	A sütőformát ne állítsa közvetlenül a hátfalhoz, hanem a tartozék közepére tegye.
A sütemény összességében túl sötét.	A következő alkalommal válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, és szükség esetén hosszabbítsa meg a sütési időt.
A sütemény egyenetlenül pirult meg.	A következő alkalommal válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet. A kiálló sütőpapír is befolyásolhatja a légkeringetést. A sütőpapírt mindig a tepszi méretére vágja le. Ügyeljen arra, hogy a sütőforma ne álljon közvetlenül a sütőtér hátsó nyílásai előtt. Aprósütemény sütésénél a darabok lehetőleg ugyanolyan nagyságúak és vastagságúak legyenek.
Ha több szinten süített. A felső sütőtepsin a sütemény sötétebb, mint az alsón.	Több szinten való sütésnél mindig 4 dimenziós forró levegős üzemmódot válasszon. Az egyidejűleg betölt tepsiken lévő süteményeknek vagy formáknak nem kell egyidejűleg készen lenniük.
A sütemény jól néz ki, de belül nincs átsülve.	Süsse alacsonyabb hőmérsékleten valamivel hosszabb ideig, és szükség esetén használjon kevesebb folyadékot. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy panírmorzssával, és azután tegye rá a tölteléket.
A süteményt nem lehet kiborítani.	Sütés után hagyja a süteményt 5-10 percig hűlni. Ha még mindig nem jön ki a formából, lazítsa fel a szélét óvatosan egy késsel. Borítsa ki a süteményt, és a sütőforma alját többször törölje át hideg, nedves törölrúhával. Legközelebb kenje ki a formát, és szórja be panírmorzssával.

Kenyér- és zsemlefélek

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

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

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

Sütés hozzáadott gőzzel

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

A hozzáadott gőzzel való sütés csak egy szinten lehetséges.

Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

Sütés egy szinten

Az egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat használja:

- 1. szint

Sütés két szinten

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

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

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

Tartozékok

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

Rostély

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

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

A fehérbádoggal és az üveg sütőformákban a sütési idő hosszabb, és a sütemény nem pirul egyenetlenül.

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

Sütőpapír

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

Mélyhűtött termékek

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

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

Javasolt beállítási értékek

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

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

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

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

A kenyérsztára vonatkozó beállítási értékek sütőtepsin és négyszögletes sütőformában sütött kenyérsztára is érvényesek.

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

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

Figyelem!

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

Használt fűtési módok:

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

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C/ grillfokozat	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Kenyer						
Fehér kenyér, 750 g	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	1		210-220* 180-190	-	10-15 25-35
Fehér kenyér, 750 g	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	1		210-220 180-190	3 -	10-15 25-35
Kevert kenyér, 1,5 kg	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	1		210-220* 180-190	-	10-15 40-50
Kevert kenyér, 1,5 kg	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	1		210-220 180-190	3 -	10-15 45-55
Teljes kiórlésű lisztből készült kenyér, 1 kg	Univerzális serpenyő	1		210-220* 180-190	-	10-15 40-50
Teljes kiórlésű lisztből készült kenyér, 1 kg	Univerzális serpenyő	1		210-220 180-190	3 -	10-15 40-50
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	1		220-240	-	25-35
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	2		220-230	3	20-30
Zsemle						
Meleg zsemle vagy bagett, elősütött	Univerzális serpenyő	2		200-220	-	10-20
Meleg zsemle vagy bagett, elősütött	Sütőtepsi	2		200-220	2	10-20
Zsemle, édes, friss	Sütőtepsi	1		170-180*	-	15-25
Zsemle, édes, friss	Sütőtepsi	1		160-170	3	25-35
Zsemle, édes, friss, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-160*	-	20-30
Zsemle, friss	Sütőtepsi	1		180-200	-	25-35
Zsemle, friss	Sütőtepsi	1		200-220	2	20-25
Bagett, elősütött, hűtött	Univerzális serpenyő	2		200-220	-	10-20
Bagett, elősütött, hűtött	Sütőtepsi	2		200-220	2	10-20
Zsemle, bagett, felfrissítés	Rostély	1		150-160*	-	10-20
Zsemle, fagyasztva						
Meleg zsemle vagy bagett, elősütött	Univerzális serpenyő	2		200-220	-	15-25
Meleg zsemle vagy bagett, elősütött	Sütőtepsi	2		180-200	1	15-25
Perecfélék, készre formázott nyers tészta	Rostély	1		220-240	-	15-25
* előmelegítés						

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C/ grillfokozat	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Percfélék, készre formázott nyers tészta	Sütőtepsi	2		210-230	1	18-25
Croissant, készre formázott nyers tészta	Sütőtepsi	1		150-170*	-	20-35
Croissant, készre formázott nyers tészta	Sütőtepsi	1		180-200	1	20-30
Zsemle, bagett, felfrissítés	Rostély	1		160-170*	-	10-20
Pirítás						
Pirítás feltéttel, 4 darab	Rostély	2		3	-	5-15
Pirítás feltéttel, 12 darab	Rostély	2		250	-	5-15
Pirítás készítése	Rostély	3		3	-	3-6
* előmelegítés						

Pizza, quiche és pikáns sütemények

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

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

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

Sütés hozzáadott gőzzel

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

A hozzáadott gőzzel való sütés csak egy szinten lehetséges.

Betolási magasság

A megadott betolási magasságokat használja.

Sütés egy szinten

Az egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat használja:

- 1. szint

Sütés két szinten

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

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

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

Tartozékok

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

Rostély

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

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

A sok feltéttel készült pizzához használjon univerzális serpenyőt.

Sütőformák

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak.

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

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

Sütőpapír

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

Mélyhűtött termékek

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

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

Javasolt beállítási értékek

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

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

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

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

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

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

Használt fűtési módok:

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

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Pizza						
Pizza, friss	Sütőtepsi	1		200-220	-	20-30
Pizza, friss, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, friss, vékony tésztával	Pizzatepsi	1		210-230	-	20-30
Pizza, hűtött	Rostély	1		210-230	-	10-20
Pizza, fagyasztott						
Pizza vékony tésztával, 1 darab**	Rostély	1		-	-	-
Pizza vékony tésztával, 2 darab	Rostély + sütőtepsi	3+1		200-220	-	15-25
Pizza vastag tésztával, 1 darab**	Rostély	1		-	-	-
Pizza vastag tésztával, 2 darab	Univerzális serpenyő + rostély	3+1		160-180	-	25-35
Pizzás bagett	Rostély	1		200-220	-	20-30
Minipizza**	Univerzális serpenyő	1		-	-	-
Pikáns sütemény és quiche						
Pikáns sütemények sütőformában	Kerek sütőforma, Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Pikáns sütemények sütőformában	Kerek sütőforma, Ø 28 cm	1		180-190	1	65-75
Quiche	Lepényforma, feketebádóg	1		190-210	-	30-45
Francia lepény	Univerzális serpenyő	1		260-280*	-	10-20
Francia lepény	Univerzális serpenyő	1		200-220*	2	15-25
Pirog	Felfújtforma	1		190-200	-	40-50
Empanada	Univerzális serpenyő	1		180-190	-	35-45
Empanada	Univerzális serpenyő	1		180-190	2	30-40
Burek	Univerzális serpenyő	1		180-200	-	35-45
* előmelegítés						
** vegye figyelembe a csomagoláson olvasható adatokat						

Felfűjt és szuflé

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

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

Betolási magasság

Mindig a megadott betolási magasságokat használja.

Egy szinten formákban vagy az univerzális serpenyőben készíthet ételt.

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

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

Az egyébként vízfürdőben készített ételeket fóliával fedje le.

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

Tartozékok

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

Rostély

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

Univerzális serpenyő

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

Edény

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

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

Javasolt beállítási értékek

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







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

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

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













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

Használt fűtési módok:

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

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Felfűjt, pikáns, főzött hozzávalókból	Felfűjtforma	1		200-220	-	35-55
Felfűjt, pikáns, főzött hozzávalókból	Felfűjtforma	1		160-170	2	40-50
Felfűjt, édes	Felfűjtforma	1		170-190	-	45-60
Lasagne, friss, 1 kg	Felfűjtforma	1		160-180	-	50-60
Lasagne, friss, 1 kg	Felfűjtforma	1		170-180	2	35-45
Lasagne, fagyasztott, 400 g**	Univerzális serpenyő	1		-	-	-
Lasagne, fagyasztott, 400 g	Fedő nélküli edény	1		180-190	2	40-50
Burgonyafelfűjt, nyers hozzávalók, max. 4 cm magas	Felfűjtforma	1		170-180	-	50-60
Burgonyafelfűjt, nyers hozzávalók, max. 4 cm magas	Felfűjtforma	1		170-190	2	60-70
Szüflé	Felfűjtforma	1		160-170*	-	40-50
Szüflé	Felfűjtforma	1		170-180	2	30-40
Szüflé	Egyedagos forma	1		100	-	40-45

* előmelegítés
** vegye figyelembe a csomagoláson olvasható adatokat

Szárnyasok

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

Sütés rostélyon

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

Tolja be az univerzális serpenyőt a ráhelyezett rostéllyal a megadott betolási magasságra. Ügyeljen arra, hogy a

rostély megfelelően helyezkedjen el az univerzális serpenyőn. → "Tartozékok" a(z) 12. Oldalon

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

Sütés edényben

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

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

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

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

Nyitott edény

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

Zárt edény

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

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

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

Sütés hozzáadott gőzzel

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

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

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

Gőzölés

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

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

A darabolt szárnyast nem kell megfordítania.

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

Roston sütés

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

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

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

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

Utasítások

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

Javasolt beállítási értékek

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

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

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

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

A megadott idő kb. 1/2-2/3 részének letelte után fordítsa meg a szárnyast.







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

Javaslatok

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

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

Használt fűtési módok:

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

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C / grillfokozat	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Csirke						
Csirke, 1 kg	Rostély	1		200-220	-	60-70
Csirke, 1 kg	Rostély	1		200-220	2	50-60
Csirkemellfilé, 150 g/db (grillezés)	Rostély	2		3*	-	15-20
Csirkemellfilé (gőzölés)	Gőzpárolóedény	2+1		100	-	15-25
Csirkeaprólék, 250 g/db	Rostély	2		220-230	-	30-35
Csirkeaprólék, 250 g/db	Rostély	2		200-220	2	30-45
Csirke alsócomb, csirkedarabok, fagyasztott**	Univerzális serpenyő	2		-	-	-
Jérce, 1,5 kg	Rostély	1		200-220	-	70-90
Jérce, 1,5 kg	Rostély	1		180-200	2	65-75
Kacsa és liba						
Kacsa, 2 kg	Rostély	1		180-200	-	90-110
Kacsa, 2 kg	Rostély	1		150-160	2	70-90
				180-190	-	30-40
Kacsamell, 300 g/db	Rostély	2		230-250	-	25-30
Kacsamell, 300 g/db	Rostély	2		220-240	2	25-30
Liba, 3 kg	Rostély	1		160-180	-	120-150
Liba, 3 kg	Rostély	1		130-140	2	110-120
				150-160	2	20-30
				170-180	-	30-40
Libacomb, 350 g/db	Rostély	2		210-230	-	40-50
Libacomb, 350 g/db	Rostély	2		190-200	2	45-55
Pulyka						
Bébi pulyka, 2,5 kg	Rostély	1		180-190	-	70-90
Bébi pulyka, 2,5 kg	Rostély	1		140-150	2	70-80
				170-180	-	20-30
Pulykamell csont nélkül, 1 kg	Fedett edény	1		240-250	-	80-110
Pulykacomb csonttal, 1 kg	Rostély	1		180-200	-	80-100
Pulykacomb csonttal, 1 kg	Rostély	1		170-180	2	80-100
* 5 perc előmelegítés						
** vegye figyelembe a csomagoláson olvasható adatokat						

Hús

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

Sütés és párolás

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

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

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

Sütés rostélyon

Rostélyon sütve a hús minden oldalról különösen ropogós lesz.

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

Tolja be az univerzális serpenyőt a ráhelyezett rostélyal a megadott betolási magasságra. Ügyeljen arra, hogy a rostély megfelelően helyezkedjen el az univerzális serpenyőn. → "Tartozékok" a(z) 12. Oldalon

Sütés és párolás edényben

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

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

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

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

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

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

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

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

Nyitott edény

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

Zárt edény

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

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

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

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

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

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

Sütés és párolás hozzáadott gőzzel

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

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

A sültet nem kell megfordítani.

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

Gőzölés

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

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

A húsdarabokat nem kell megfordítani.

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

Roston sütés

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

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

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

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

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

Utasítások

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

Javasolt beállítási értékek

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

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

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

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

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

Ha saját receptje szerint szeretne sütni, akkor igazodjon a hasonló ételekhez. Kiegészítő információk a „Tippek

sütéshez és grillezéshez” fejezetben található a táblázatok után.

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

Használt fűtési módok:

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

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban / grillfokozat	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Sertéshús						
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Rostély	1		180-200	-	120-130
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		180-190	1	110-130
Bőrös sertéscomb, pl. lapocka, 2 kg	Rostély	1		190-200	-	130-140
Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg	Fedő nélküli edény	1		100	-	25-30
				170-180	1	60-80
				200-210	-	25-30
Vesepecsenye, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		220-230	-	70-80
Vesepecsenye, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		170-180	1	80-90
Szűzérme, 400 g	Rostély	2		220-230	-	20-25
Szűzérme, 400 g	Fedő nélküli edény	1		210-220*	1	25-30
Szűzérme, 400 g	Gőzpárolóedény	2		100	-	18-20
Füstölt karaj csonttal, 1 kg (kevés víz hozzáadásával)	Fedett edény	1		210-220	-	60-80
Füstölt tarja csonttal, 1 kg	Fedő nélküli edény	1		160-170	1	70-80
Sertés steak, 2 cm vastag	Rostély	3		2	-	16-20
Sertés szűzermék, 3 cm vastag (5 perc előmelegítés)	Rostély	3		3*	-	8-12
Marhahús						
Marhafilé, közepes, 1 kg	Rostély	1		210-220	-	40-50
Marhafilé, közepes, 1 kg	Fedő nélküli edény	1		190-200	1	50-60
Párolt marhasült, 1,5 kg	Fedett edény	1		200-220	-	130-140
Párolt marhasült, 1,5 kg**	Fedő nélküli edény	1		150	3	30
				130	2	120-150
Sült hátszín, közepes, 1,5 kg	Rostély	1		220-230	-	60-70
Sült hátszín, közepes, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		190-200	1	65-80

* előmelegítés

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

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

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

***** megfordítás nélkül

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban / grillfokozat	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Marhafartó, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		95	-	120-150
Steak, 3 cm vastag, közepes	Rostély	2		3	-	15-20
Hamburger, 3-4 cm magas****	Rostély	2		-	-	25-35
Borjúhús						
Borjúsült, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		160-170	-	100-120
Borjúsült, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		170-180	1	90-110
Borjúcsülök, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		200-210	-	100-110
Borjúcsülök, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		170-180	1	100-120
Báránycsont						
Báránycsont csont nélkül, közepes, 1,5 kg	Rostély	1		170-190	-	50-70
Báránycsont csont nélkül, közepes, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		170-180	1	80-90
Báránygerinc csonttal*****	Rostély	1		180-190	-	40-50
Báránygerinc csonttal*****	Fedő nélküli edény	1		200-210*	1	25-30
Bárányborda***	Rostély	2		3	-	12-18
Kolbász						
Grillkolbász	Rostély	2		3	-	10-20
Bécsi virsli	Gőzpárolóedény	2		80	-	14-18
Fehér kolbász	Gőzpárolóedény	2		80	-	12-20
Húskételek						
Fasírt, 1 kg	Fedő nélküli edény	1		170-180	-	70-80
Fasírt, 1 kg	Fedő nélküli edény	1		190-200	1	70-80
* előmelegítés						
** a sütés kezdetén öntsön kb. 100 ml folyadékot az edénybe; a víztartályt működés közben után kell tölteni						
** az univerzális serpenyőt tolja be alá az 1. betolási magasságra						
**** a teljes idő 2/3-a után fordítsa meg						
***** megfordítás nélkül						

Tippek sütéshez, pároláshoz és grillezéshez

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

Hal

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

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

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

Sütés és grillezés rostélyra

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

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

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

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

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

Utasítások

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

Sütés és párolás edényben

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

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

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

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

Nyitott edény

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

Zárt edény

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

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

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

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

Sütés hozzáadott gőzzel

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

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

A halat nem kell megfordítania.

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

Gőzölés

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

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

A halat nem kell megfordítania.

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

Az egyébként vízfürdőben készített ételeket fóliával fedje le.

Javasolt beállítási értékek

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

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

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




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

A nem hasával lefelé fordított halat a megadott idő ½-2/3 részének letelte után fordítsa meg.

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















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

Használt fűtési módok:

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

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C / grillfokozat	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Hal						
Hal egészben, grillezve, 300 g, pl. pisztráng	Rostély	1		170-190	-	20-30
Hal, sült, egész, 300 g, pl. pisztráng	Univerzális serpenyő	1		170-180 160-170	2 -	15-20 5-10
Hal egészben, párolva, 300 g, pl. pisztráng	Gőzpárolóedény	2		80-90	-	15-25
Hal egészben, grillezve, 1,5 kg, pl. lazac	Rostély	1		170-190	-	30-40
Hal egészben, párolva, 1,5 kg, pl. tőkehal	Gőzpárolóedény	2		80-90	-	35-50
Halfilé						
Halfilé, natúr, grillezve	Rostély	2		1*	-	15-25
Halfilé, natúr, párolva	Gőzpárolóedény	2		80-100	-	10-16
Halkotlett						
Halkotlett, 3 cm vastag**	Rostély	2		3	-	18-22
Hal, fagyasztott						
Hal egészben, 300 g, pl. pisztráng	Gőzpárolóedény	2		80-100	-	20-25
Halfilé, natúr	Fedett edény	1		210-230	-	25-40
Halfilé, átsütve***	Univerzális serpenyő	1		-	-	-
Halfilé, átsütve	Fedő nélküli edény	1		200-220	2	35-45
Halrudacsok***	Sütőtepsi	1		-	-	-
Halételek						
Hal-terrinen	Terrinen-sütőforma	1		70-80	-	45-80
* előmelegítés						
** az univerzális serpenyőt tolja be alá a 1. betolási magasságra						
*** vegye figyelembe a csomagoláson olvasható adatokat						

Zöldség, köretek és tojás

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

Gőzölés

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

Gőzölés egy szinten

A beállítási táblázatokban megadott betolási magasságokat használja.

Gőzölés két szinten

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

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

Edény

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

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

Az egyébként vízfürdőben készített ételeket fóliával fedje le.

Párolási idő és mennyiség

Gőzölésnél a párolási idők a darabok nagyságától függnek, de függetlenek a teljes mennyiségtől. Nagyobb össz mennyiség esetén a felfűtési idő lesz hosszabb, nem a párolási idő.

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

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

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

Rizs és gabonafélék

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

Sütés és grillezés

Kizárólag eredeti tartozékokat használjon.

Ételkészítés egy szinten

A beállítási táblázatokban megadott betolási magasságokat használja.

Ételkészítés két szinten

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

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

Tartozékok

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

Rostély

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

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

Sütőpapír

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

Javasolt beállítási értékek





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

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

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

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

Használt fűtési módok:

-  4D forró levegő
-  Grill, nagy felület
-  coolStart funkció
-  Gőzölés

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban / grillfokozat	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Zöldség, friss						
Articsóka gőzölése, egészben	Gőzpárolóedény	2		100	-	30-35
Karfiol gőzölése, egészben	Gőzpárolóedény	2		100	-	25-35
Brokkolirózsa gőzölése	Gőzpárolóedény	2		100	-	6-9
Zöldbab gőzölése	Gőzpárolóedény	2		100	-	18-25
Szeletelt sárgarépa gőzölése	Gőzpárolóedény	2		100	-	10-20
Szeletelt karalábé gőzölése	Gőzpárolóedény	2		100	-	20-25
Hagymakarikák gőzölése	Gőzpárolóedény	2		100	-	6-9
Csöves kukorica gőzölése	Gőzpárolóedény	2		100	-	30-40
Cékla gőzölése, egészben	Gőzpárolóedény	2		100	-	43-50
Fehér spárga gőzölése, egészben	Gőzpárolóedény	2		100	-	7-15
Spenót gőzölése	Gőzpárolóedény	2		100	-	2-3
Szeletelt cukkini gőzölése	Gőzpárolóedény	2		100	-	3-4

* vegye figyelembe a csomagoláson olvasható adatokat

Étel	Edény / Tartozék	Betölési magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban / grillfokozat	Gőz erőssége	Időtartam, perc
Zöldség, fagyasztott						
Spenót	Gőzpárolóedény	2		100	-	15-25
Karfiol	Gőzpárolóedény	2		100	-	5-8
Zöldbab	Gőzpárolóedény	2		100	-	6-10
Brokkoli	Gőzpárolóedény	2		100	-	6-7
Borsó	Gőzpárolóedény	2		100	-	3-10
Sárgarépa	Gőzpárolóedény	2		100	-	4-6
Kelbimbó	Gőzpárolóedény	2		100	-	5-10
Vegyes zöldség, 1 kg	Gőzpárolóedény	2		100	-	10-15
Zöldséges ételek						
Grillezett zöldség	Univerzális serpenyő	3		3	-	10-15
Zöldségfelfújt gőzölése	Egyadagos forma	1		100	-	50-70
Burgonya						
Sült burgonya, félbevágva	Univerzális serpenyő	1		160-180	-	45-60
Sült burgonya, félbevágva	Univerzális serpenyő	2		180-190	1	40-50
Héjában főtt burgonya, egész	Gőzpárolóedény	2		100	-	35-45
Sós burgonya, negyedelt	Gőzpárolóedény	2		100	-	20-25
Gombóc	Gőzpárolóedény	2		95	-	20-25
Burgonyatermékek, fagyasztva						
Burgonyaröszti*	Univerzális serpenyő	2		-	-	-
Burgonyabatyuk, töltve*	Univerzális serpenyő	1		-	-	-
Krokkett*	Sütőtepsi	1		-	-	-
Hasábburgonya*	Sütőtepsi	1		-	-	-
Hasábburgonya, 2 szinten (közben fordítsa meg)	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		200-220	-	30-40
Rizs						
Basmati rizs, 1:1,5	Lapos edény	1		100	-	20-30
Hosszúszemű rizs, 1:1,5	Lapos edény	1		100	-	20-30
Natúr rizs, 1:1,5	Lapos edény	1		100	-	35-45
Előfőzött rizs, 1:1,5	Lapos edény	1		100	-	15-20
Rizottó, 1:2	Lapos edény	1		100	-	25-35
Gabonafélék						
Kuszkusz, 1:1	Lapos edény	1		100	-	6-10
Köles, egész, 1:2,5	Lapos edény	1		100	-	25-35
Polenta/kukoricadara, 1:5	Lapos edény	1		100	-	20-45
Árpagyöngy, 1:2,5	Lapos edény	1		80-100	-	35-45
Étkezési lencse, 1:2	Lapos edény	1		100	-	35-50
Fehér fejtett bab, beáztatott, 1:2	Lapos edény	1		100	-	65-75
Grízgombóc	Gőzpárolóedény	2		95	-	6-10
Tojás						
Tojáslepeny 2 tojásból	Fedő nélküli edény	1		80	-	14-16
Tojás, keményre főzve	Gőzpárolóedény	2		100	-	9-11
Tojás, lágyra főzve	Gőzpárolóedény	2		100	-	6-8
* vegye figyelembe a csomagoláson olvasható adatokat						

Desszert

Készülékével egyszerűen készíthet joghurtot és különféle édességeket is.

Joghurt készítése

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

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

Tejberizs készítése

- Mérje le a rizst, és adjon hozzá 2,5-szörös mennyiségű tejet.
- A rizst és a tejet max. 2,5 cm magasan töltsé egy tábla. Nagyobb mennyiséghez használhatja az univerzális serpenyőt is.

- A táblázatban leírtak szerint végezze el a beállításokat.
- A párolás után keverje meg. A maradék tejet gyorsan felszívja.

Kompót

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

Karamellkrém és Crème brûlée

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

Az egyébként vízfürdőben készített ételeket fóliával fedje le.



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







Gőzgombóc

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

Javasolt beállítási értékek

Használt fűtési módok:

-  Gőzölés
-  Tészta kelesztése

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

Menü főzése

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

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

Gőzölés

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

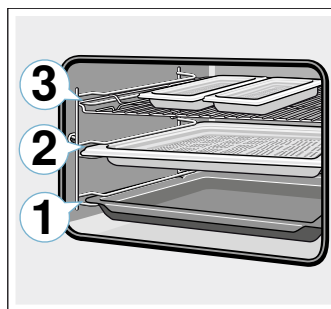
Vegye figyelembe az útmutatásokat ebben a fejezetben, az illető szakaszokban:

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

A tartozékok betolási magassága

A tartozékokat mindig a megadott sorrendben tolja be:




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



Javasolt beállítási értékek

Alkalmazott fűtési mód:

-  Gőzölés

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

Eco fűtési módok

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

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

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

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

Tartozékok

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

Rostély

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

Univerzális serpenyő vagy sütőtepsi

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

Sütőformák és edények

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

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

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

Sütőpapír



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

Javasolt beállítási értékek

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

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

Használt fűtési módok:

-  Forró levegő eco
-  Felső/alsó fűtés eco

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Sütemények formában					
Kevert tésztából készült sütemény formában	Koszorú/négyszögletes sütőforma	1		140-160	60-80
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	1		140-160	20-40
Piskótalap, 2 tojásos	Tortalapforma	1		150-170	20-30
Piskótatorta, 3 tojásos	Kerek sütőforma, Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Piskótatorta, 6 tojásos	Kerek sütőforma, Ø 28 cm	1		150-160	50-60
Kelt kuglóf	Kuglófforma	1		150-160	65-75
Sütemények tepsiben					
Kevert tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Sütőtepsi	1		160-180	20-40
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Sütőtepsi	1		170-180	25-35
Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú	Sütőtepsi	1		150-160	35-45
Kelt tészta száraz töltelékkel	Sütőtepsi	1		150-170	20-35
Kekszek					
Muffin	Muffin sütőforma	2		160-180	15-30
Aprósütemények	Sütőtepsi	1		150-160	25-35
Leveles tésztából készült sütemény	Sütőtepsi	2		170-190	25-50
Forró zsírban készült sütemény	Sütőtepsi	1		200-220	35-45
Aprósütemény	Sütőtepsi	2		140-160	15-30
Kinyomós sütemény	Sütőtepsi	2		140-150	25-40
Kelt tésztából készült aprósütemény	Sütőtepsi	1		150-160	30-40
Kenyér és zsemle					
Kevert kenyér, 1,5 kg	Négyszögletes sütőforma	1		200-210	35-45
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	1		240-250	20-25
Zsemle, édes, friss	Sütőtepsi	1		170-190	15-20
Zsemle, friss	Sütőtepsi	1		180-200	25-35
Hús					
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		180-190	120-140
Párolt marhasült, 1,5 kg	Fedett edény	1		200-220	140-160
Borjúsült, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		170-180	110-130
Hal					
Hal, párolt, egész, 300 g, pl. pisztráng	Fedett edény	1		190-210	25-35
Hal, párolt, egész, 1,5 kg, pl. lazac	Fedett edény	1		190-210	45-55
Halfilé, natúr, párolt	Fedett edény	1		190-210	15-35

Akrilamid az élelmiszerekben

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

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

Tipppek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

Általános tudnivalók

- A főzési idők lehetőleg legyenek rövidek.
- Az ételeket aranyárgára pirítsa, ne túl sötétre.
- A nagy, vastag főzniező kevesebb akrilamidot tartalmaz.

Sütés

Felső/alsó fűtéssel max. 200 °C.
Forró levegővel max. 180 °C.

Tippek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez	
Aprósütemény	Felső/alsó fűtéssel max. 190 °C. Forró levegővel max. 170 °C. A tojás, illetve a tojássárgája csökkenti az akrilamid kialakulását.
Sütőben készült hasábburgonya	Egyenletesen és egy rétegben ossza el az ételt a sütőtepsin. Legalább 400 g-ot süssön sütőtepsinként, hogy a hasábburgonya ne száradjon ki.

Kímélő párolás

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

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

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

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

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

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

Edény

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

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

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

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











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

Javasolt beállítási értékek

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  Kímélő párolás

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Átsütés időtartama percben	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Szárnyasok						
Kacsamell, enyhén sütvé, 300 g/db	Fedő nélküli edény	1		6-8	95*	45-60
Csirkemellfilé, 200 g/db, átsütve	Fedő nélküli edény	1		4	120*	45-60
Pulykamell csont nélkül, 1 kg, átsütve	Fedő nélküli edény	1		6-8	120*	100-130
Sertéshús						
Vesepecsenye, 5-6 cm vastag, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		6-8	85*	130-180
Sertésfilé, egész	Fedő nélküli edény	1		4-8	85*	45-70
Marhahús						
Marhasült (fartő), 6-7 cm vastag, 1,5 kg, átsütve	Fedő nélküli edény	1		6-8	100*	150-190
Marhafilé, 1 kg	Fedő nélküli edény	1		4-6	85*	90-120
Sült hátszín, 5-6 cm vastag	Fedő nélküli edény	1		6-8	85*	120-180
Bélszínérmék/bélszínjava, 4 cm vastag	Fedő nélküli edény	1		4	85*	40-60
Borjűhús						
Borjűsült, 4-5 cm vastag, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		6-8	85*	100-130
* előmelegítés						

Étel	Edény	Betolási magasság	Fűtési mód	Átsütés időtartama percben	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Borjúsült, 7-10 cm vastag, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		6-8	85*	150-210
Borjúfilé, egész, 800 g	Fedő nélküli edény	1		4-6	85*	70-120
Borjúérmék, 4 cm vastag	Fedő nélküli edény	1		4	80*	40-60
Báránhús						
Báránborda, leválasztva, 200 g/db	Fedő nélküli edény	1		4	85*	30-45
Báráncomb csont nélkül, közepes, 1 kg, kötözött	Fedő nélküli edény	1		6-8	95*	120-180
* előmelegítés						

Tippek pároláshoz

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

Aszalás

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

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

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

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

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

Aszaláshoz az alábbi betolási magasságokat használja:

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

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

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

Javasolt beállítási értékek

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

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

Alkalmazott fűtési mód:

- 4D forró levegő

Befőzés és aszalás

Készüléke alkalmas befőzésre és aszalásra is.

Befőzés

A készülékben zöldséget és gyümölcsöt is befőzhet.

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

Poharak

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

Javaslat: Az üvegek tisztítására használhatja a Fertőtlenítés funkciót is.

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

A befőttesüvegek a befőzés alatt a sütőtérben nem érhetnek egymáshoz.

Gyümölcs és zöldség előkészítése

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

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

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

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

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

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

Befőzés befejezése

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

Ezután törölje ki a sütőteret.

Aszalás

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

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


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

Ezután törölje ki a sütőteret.

Javasolt beállítási értékek

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  Gőzölés

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Befőzés					
Zöldség, pl. sárgarépa	1 literes befőttes üveg + XL-es gőzpárolóedény	1		100	30-120
Csonthéjasok, pl. cseresznye, szilva	1 literes befőttes üveg + XL-es gőzpárolóedény	1		100	25-30
Almatermésűek, pl. alma, eper	1 literes befőttes üveg + XL-es gőzpárolóedény	1		100	25-30
Aszalás					
Málna	Gőzpárolóedény	2		100	30-45
Ribizli	Gőzpárolóedény	2		100	40-50

Üvegek fertőtlenítése és higiénia

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

Üvegek fertőtlenítése

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

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

Fertőtlenítés után tiszta törülkövel szárítsa meg az üvegeket.

Higiénia

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

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

Javasolt beállítási értékek

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

A javasolt idők függnek a felhasznált üvegektől.

Alkalmazott fűtési mód:

- Gőzölés

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Higiénia					
Lekváros- vagy befőttösüvegek előkészítése	XL-es gőzpárolóedény	1		100	10-15
Lekvárosüvegek utókezelése	XL-es gőzpárolóedény	1		100	15-20
Tiszta edény sterilizálása*	XL-es gőzpárolóedény	1		100	15-20
* Ez a folyamat megfelel a hagyományos kifőzésnek.					

Tészta kelesztése

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

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

Egyben sült tészta

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

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

Darabokban sült tészta

A süteményt helyezze a táblázatban megadott betolási magasságra.

Sütés előtt törölje ki a nedvességet a sütőtérből.

Javasolt beállítási értékek

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

Alkalmazott fűtési mód:

- Tészta kelesztése

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépés	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kelt tészta, édes						
Pl. kelt tésztácskák	Keverőtál	1		Egyben sült tészta	35-40	30-45
	Univerzális serpenyő	1		Darabokban sült tészta	35-40	10-20
Zsiradékban gazdag tészta, pl. panettone	Keverőtál	1		Egyben sült tészta	35-40	20-40
	Forma a rostélyon	1		Darabokban sült tészta	35-40	10-20
Kelt tészta, pikáns						
Pl. pizza	Keverőtál	1		Egyben sült tészta	40-45	40-90
	Univerzális serpenyő	1		Darabokban sült tészta	40-45	30-60
Kenyértészta						
Fehérkenyér	Keverőtál	1		Egyben sült tészta	35-40	30-40
	Univerzális serpenyő	1		Darabokban sült tészta	35-40	15-25

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépés	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kevert kenyér	Keverőtál	1		Egyben süített tészta	35-40	25-40
	Univerzális serpenyő	1		Darabokban süített tészta	35-40	10-20
Zsemle	Keverőtál	1		Egyben süített tészta	35-40	30-40
	Univerzális serpenyő	1		Darabokban süített tészta	35-40	15-25

Felolvasztás

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

A felolvasztáshoz vegye ki a fagyasztott élelmiszert a csomagolásból.

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

A péksüteményt helyezze a rostélyra.

Javasolt beállítási értékek

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

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

Használt fűtési módok:

- 4D forró levegő
- Felolvasztás

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

Melegítés

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

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

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

Az ételeket ne fedje le melegítés közben.

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

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


Javasolt beállítási értékek












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

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

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  Melegítés

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

Melegen tartás

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

Ne fedje le az ételt.

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

A különféle gőzfokokozatok a következő ételek melegen tartására alkalmasak:

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

Próbaételek

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

Az EN 60350-1 szabvány szerint.

Sütés

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

Betolási magasságok két szinten való sütéskor:

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

Almás lepény

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




Sütemény kerek fehérbádog kerek sütőformákban: sütés felső/alsó fűtéssel egy szinten. A rostély helyett

az univerzális serpenyőt használja és erre tegye a kerek sütőformát.

Utasítások












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

Használt fűtési módok:

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

A gőz erősségi fokozatai a táblázatban számokkal vannak feltüntetve:

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

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

* 5 perc előmelegítés, ne használja a gyorsfűtés funkciót

** előmelegítés, ne használja a gyors fűtés funkciót

Gőzölés

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


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




- Lyukacsos párolóedény, XL méret: 2. szint

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

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

Alkalmazott fűtési mód:


-  Gőzölés



Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Gőzölés					
Borsó, fagyasztott, két edény, 1,8 kg/edény	2 db XL-es gőzpárolóedény + univerzális serpenyő	3+2+1		100	3-15**
Brokkoli, friss, 300 g	XL-es gőzpárolóedény	2		100*	6-7***
Brokkoli, friss, egy edény	XL-es gőzpárolóedény	2		100*	6-7***
* előmelegítés					
** Az ellenőrzés befejeződik, ha a leghidegebb rész eléri a 85 °C-ot (Lásd: IEC 60350-1)					
*** A referenciaminta és a főminta között összehasonlítható elkészítési fokozat jön létre, ha a referenciaminta 5 percig (az IEC 60350-1 szabványban leírtak szerint elkészítve) párolódik.					

Roston sütés

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

Alkalmazott fűtési mód:

-  Grill, nagy felület

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Grillfokozat	Időtartam, perc
Roston sütés					
Pirítós készítése	Rostély	3		3	3-6
Marhahús hamburger, 12 darab*	Rostély	2		3	25-35
* a teljes idő 2/3-a után fordítsa meg					

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Gyártó a BSH Hausgeräte GmbH, a Siemens AG védjegyhasználati engedélye alapján



9001079125
980518