



Beépíthető sütő

[hu] Használati útmutató és telepítési útmutató

**C18FT28.0**



# Tartalomjegyzék

## HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

|      |   |    |
|------|---|----|
| 1    | Biztonság.....                          | 2  |
| 2    | Dologi károk elkerülése.....            | 5  |
| 3    | Környezetvédelem és takarékoság.....    | 6  |
| 4    | Ismerkedés.....                         | 6  |
| 5    | Tartozékok.....                         | 10 |
| 6    | Az első használat előtt.....            | 12 |
| 7    | A kezelés alapjai.....                  | 13 |
| 8    | Gőz.....                                | 14 |
| 9    | Időfunkciók.....                        | 18 |
| 10   | Sütőhőmérő.....                         | 19 |
| 11   | Sütési asszisztens.....                 | 21 |
| 12   | Gőzprogramok.....                       | 22 |
| 13   | Gyerekszár.....                         | 23 |
| 14   | Gyors felfűtés.....                     | 24 |
| 15   | Sabbat beállítás.....                   | 24 |
| 16   | Alapbeállítások.....                    | 25 |
| 17   | Home Connect.....                       | 26 |
| 18   | Tisztítás és ápolás.....                | 27 |
| 19   | Tisztítási funkció.....                 | 30 |
| 20   | Állványok.....                          | 31 |
| 21   | A készülék ajtaja.....                  | 32 |
| 22   | Zavarok elhárítása.....                 | 36 |
| 23   | Ártalmatlanítás.....                    | 38 |
| 24   | Vevőszolgálat.....                      | 38 |
| 25   | Megfelelőségi nyilatkozat.....          | 39 |
| 26   | Így sikerülni fog.....                  | 39 |
| 27   | SZERELÉSI ÚTMUTATÓ.....                 | 49 |
| 27.1 | Általános összeszerelési előírások..... | 50 |

## 1 Biztonság

Tartsa be a következő biztonsági előírásokat.

### 1.1 Általános útmutatások

- Gondosan olvassa el ezt az útmutatót.

- Őrizze meg az útmutatót és a termékinformációkat a későbbi használat céljára, vagy az újabb tulajdonos számára.
- Ha szállítás közben megsérült a készülék, ne csatlakoztassa.

### 1.2 Rendeltetésszerű használat

Ez a készülék csak beépítésre készült. Vegye figyelembe a speciális szerelési útmutatót. A csatlakozódugó nélküli készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károkra nem vonatkozik a garancia.

A készüléket csak a következőkre használja:

- ételek és italok készítésére.
- a háztartásban és az otthoni környezet zárt helyiségeiben.
- legfeljebb 2000 méter tengerszint feletti magasságig.

### 1.3 A használók körének korlátozása

Ezt a készüléket 8 év feletti gyermekek és csökkent testi, érzékszervi vagy mentális képességekkel, illetve kevés tapasztalattal és/vagy ismerettel rendelkező személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy ha megtanították nekik a készülék biztonságos használatát és megértették a lehetséges veszélyeket. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem, ill. csak 15 év felett, kizárólag felügyelet mellett végezhetik.

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

### 1.4 Biztonságos használat

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe.

→ "Tartozékok", Oldal 10

#### FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak.

- ▶ Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben.
- ▶ Ha füst jelenik meg, ki kell kapcsolni a készüléket vagy ki kell húzni a hálózatról és zárva kell tartani az ajtaját az esetlegesen felcsapó lángok elfojtása érdekében.

Az oldott ételmaradék, zsír és sült zsír lángra lobbanhat.

- ▶ Üzembe helyezés előtt távolítsa el a sütőtérből, a fűtőelemekről és a tartozékokról a nagyobb szennyeződéseket.

A készülékajtó nyitásakor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat.

- ▶ Az előmelegítés és a sütés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozéokra.
- ▶ A sütőpapírt mindig pontosan vágja méretre és nehezként helyezzen rá egy edényt vagy egy sütőformát.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!**

Használat során a készülék felforrósodik (a megérinthető részei is).

- ▶ A készülék használata során legyen elővigyázatos és ne érintse meg annak fűtőelemeit.
- ▶ A 8 év alatti gyermekeket tartsa távol a készüléktől.

A tartozék vagy az edény nagyon forró.

- ▶ A forró edényt vagy tartozékot mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.

Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben. A készülék ajtaja kivágódhat. Forró gőzök és szűrőlángok csaphatnak ki.

- ▶ Az ételekhez csak kis mennyiségű magas alkoholtartalmú italt használjon.
- ▶ Szeszes italokat ( $\geq 15\%$  vol.) hígítatlanul (pl. ételek fel- és leöntéséhez) ne hevítsen.
- ▶ Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

A teleszkópos kihúzó a készülék üzemelésekor felforrósodnak.

- ▶ Hagyja lehűlni a forró teleszkópos kihúzókat, mielőtt megérintené azokat.
- ▶ A forró teleszkópos kihúzókat csak edényfogóval érintse meg.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!**

A hozzáférhető részek működés közben felforrósodnak.

- ▶ Soha ne érintse meg a forró részeket.
- ▶ Tartsa távol a gyermekeket.

A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. A gőz a hőmérséklettől függően nem látható.

- ▶ Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.
- ▶ Tartsa távol a gyerekeket.

A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet.

- ▶ Soha ne öntsön vizet a forró párolótérbe.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!**

A készülék ajtajának összekarcolt üvege elpattanhat.

- ▶ A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon éles vagy dörzsölő hatású tisztítót vagy éles fémből készült kaparót, mert ezek megkarcolhatják a felületet.

A készülék és a megérinthető felületei éles szélékkel rendelkezhetnek.

- ▶ A használat és tisztítás során legyen óvatos.
- ▶ Amennyiben lehetséges, viseljen védőkesztyűt.

Az ajtó csuklópántjai az ajtó nyitásakor és csukásakor mozognak, és becsíphetik az ujját.

- ▶ Ne nyúljon a zsanérok környékére.

A készülékajtón belüli részek szélei élesek lehetnek.

- ▶ Viseljen védőkesztyűt.

Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben, az ajtó kivágódhat és adott esetben le is eshet. Az ajtólapok elpattanhatnak és szilánkokra törhetnek.

→ "Dologi károk elkerülése", Oldal 5

- ▶ Az ételekhez csak kis mennyiségű magas alkoholtartalmú italt használjon.
- ▶ Szeszes italokat ( $\geq 15\%$  vol.) hígítatlanul (pl. ételek fel- és leöntéséhez) ne hevítsen.
- ▶ Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!**

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, szakképzett személlyel kell kicseréltetni.

A hálózati csatlakozóvezeték sérült szigetelése veszélyes.

- ▶ A hálózati csatlakozóvezeték soha ne érintkezzen a készülék forró részeivel vagy hőforrásokkal.
- ▶ A hálózati csatlakozóvezeték soha ne érintkezzen hegyes és éles szélű tárgyakkal.
- ▶ A hálózati csatlakozóvezeték soha ne törje meg, ne nyomja össze, ne változtassa meg.

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

- ▶ A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

A sérült készülék és a sérült hálózati csatlakozóvezeték veszélyes.

- ▶ Soha ne használjon megsérült készüléket.
- ▶ Miközben a készüléket leválasztja az elektromos hálózatról, soha ne a hálózati csatlakozóvezetékét húzza. Mindig a hálózati csatlakozóvezeték dugóját húzza.
- ▶ Ha a készülék vagy a hálózati csatlakozóvezeték megsérült, azonnal húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték csatlakozódugóját, vagy kapcsolja le a biztosítékszekrényben lévő biztosítékot.
- ▶ Forduljon a vevőszolgálathoz. → *Oldal 38*

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Veszély: mágnesesség!**

A kezelőfelület vagy a kezelőelemek állandó mágneseket tartalmaznak. Ezek befolyásolhatják az elektronikus implantátumok, pl. szívritmus-szabályozó vagy inzulinpumpa működését.

- ▶ Az elektronikus implantátumot viselő személyeknek legalább 10 cm-es távolságot kell tartani a kezelőfelülettől.

### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Fulladásveszély!**

A gyermekek a csomagolóanyagokat a fejükre húzhatják vagy magukra tekerhetik, és megfulladhatnak.

- ▶ Gyermekektől tartsa távol a csomagolóanyagot.
- ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a csomagolóanyaggal.

A gyermekek az apró alkatrészeket belélegezhetik vagy lenyelhetik, és megfulladhatnak tőlük.

- ▶ Gyermekektől tartsa távol az apró alkatrészeket.
- ▶ Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak az apró alkatrészekkel.

### **1.5 Gőz**

Tartsa be ezeket az előírásokat gőzölős funkció használata közben.

#### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!**

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 túlcsordulhat.

- ▶ A forró tartozékot csak sütőkesztyűvel, óvatosan vegye ki.

#### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!**

A gyúlékony anyagok gőzei lángra kaphatnak a sütőtér forró felületeitől (belobbanás). A készülék ajtaja kivágódhat. Forró gőzök és szúrólángok csaphatnak ki.

- ▶ Gyúlékony folyadékokat (pl. alkoholtartalmú italokat) ne töltsön a víztartályba.
- ▶ A víztartályba kizárólag vizet vagy általunk javasolt vízkőoldó oldatot töltsön.

### **1.6 Sütőhőmérő**

#### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!**

A hibás sütőhőmérő megsértheti a szigetelést.

- ▶ Csak ehhez a készülékhez készült sütőhőmérőt használjon.

## 2 Dologi károk elkerülése

### 2.1 Általános

#### FIGYELEM!

Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben és a készülék tartós károsodását okozhatják. A belobbanás következtében a készülék ajtaja kivágódhat és adott esetben leeshet. Az ajtólapok elpattanhatnak és szilánkokra törhetnek. A fellépő vákuum hatására a sütőtér befelé erőteljesen eldeformálódhat.

- ▶ Szeszes italokat ( $\geq 15\%$  vol.) hígítatlanul (pl. ételek fel- és leöntéséhez) ne hevítsen.

Ha víz van a sütőtér alján miközben a készüléket  $120\text{ }^\circ\text{C}$  feletti hőmérsékleten üzemelteti, az a zománc sérülését okozza.

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

A sütőtér alján lévő tárgyak  $50\text{ }^\circ\text{C}$  feletti hőmérsékleten hőtorlaszt képeznek. A sütési idők már nem megfelelőek, és a zománc megsérül.

- ▶ Soha ne helyezzen se tartozékot, se semmilyen fajta sütőpapírt vagy fóliát a sütőtér aljára.
- ▶ Csak akkor tegyen edényt a sütőtér aljára, ha  $50\text{ }^\circ\text{C}$  alatti hőmérsékletet állított be.

A forró sütőtérben lévő vízből vízgőz képződik. A hőmérséklet-változás miatt sérülések keletkezhetnek a sütőtér alján.

- ▶ Soha ne öntsön vizet a forró párolótérbe.
- ▶ Soha ne tegyen vizesedényt a sütőtér aljára.

A nedvesség a sütőtérben hosszú távon korróziót eredményez.

- ▶ Használat után hagyja kiszáradni a sütőteret.
- ▶ Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben.
- ▶ Ne tároljon ételt a sütőtérben.

A nyitott készülékajtóval való lehűlés idővel károsítja a szomszédos bútorfrontokat.

- ▶ Magas hőmérsékleten való működtetés után a sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni.
- ▶ Vigyázzon, hogy semmi ne ragadjon be a sütőtér ajtajához.
- ▶ Kizárólag magas páratartalommal való működtetés után hagyja a sütőteret nyitott ajtó mellett megszáradni.

A gyümölcsle kifröcsköl a sütőtepsiből és eltávolíthatatlan foltokat hagy.

- ▶ A lédús gyümölcsös süteményekből ne tegyen túl sokat a sütőtepsibe.
- ▶ Ha lehetséges, használja a mélyebb univerzális serpenyőt.

A sütőtisztító a meleg sütőtérben károsítja a zománcot.

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

Ha a tömítés erősen szennyezett, akkor használat közben a készülék ajtaja nem zár megfelelően. A szomszédos bútor-előlapok megsérülhetnek.

- ▶ Mindig tartsa tisztán a tömítést.
- ▶ Soha ne üzemeltesse a készüléket sérült tömítéssel vagy tömítés nélkül.

Ha üllő- vagy rakodófelületként használja a készülék ajtaját, akkor az károsodhat.

- ▶ Soha ne álljon, üljön, kapaszkodjon vagy támaszkodjon a készülék ajtajára.
- ▶ Ne tartson edényt vagy tartozékokat a készülék ajtaján.

A készüléktípustól függően a készülékajtó zárásakor összekarcolhatja az ajtólapot.

- ▶ A tartozékokat mindig tolja be ütközésig a sütőtérbe.

### 2.2 Gőz

Tartsa be ezeket az előírásokat a gőzölős funkció használata közben.

#### FIGYELEM!

A szilikon sütőformák nem alkalmasak a gőzzel kombinált üzemmódhoz.

- ▶ Az edénynek hő- és gőzállónak kell lennie. A rozsdásodó edények korróziót okozhatnak a sütőtérben. A legkisebb rozsdafolt is a sütőtér korróziójához vezethet.

- ▶ Ne használjon rozsdafoltos edényt.

A lecsepegő folyadékok a sütőtér aljának szennyeződését okozzák.

- ▶ A lyukacsos párolóedényben történő gőzöléshez mindig helyezze az edény alá a sütőtepsit, az univerzális serpenyőt vagy a nemlyukacsos párolóedényt. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot.

A víztartályban lévő forró víz károsíthatja a gőzrendszert.

- ▶ Kizárólag hideg vizet töltsön a víztartályba.

Ha víz van a sütőtér alján miközben a készüléket  $120\text{ }^\circ\text{C}$  feletti hőmérsékleten üzemelteti, az a zománc sérülését okozza.

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

Gőzölős üzemmódoznál nagy mennyiségű vízgőz keletkezik. A sütőtér alatti vízgyűjtő mélyedésben összegyűlt kondenzvíz túlfolyhat, és károsíthatja a mellette lévő bútorokat.

- ▶ Az üzemelés időtartama alatt ne, vagy a lehető legritkábban nyissa ki a készülék ajtaját.

Ha vízkőmentesítő oldat kerül a kezelőpanelre vagy egyéb kényes felületre, akkor azok károsodnak.

- ▶ Azonnal mossa le a vízkőoldó oldatot vízzel. A víztartály károsodik, ha mosogatógépben tisztítja.

- ▶ Ne tisztítsa a víztartályt mosogatógépben.
- ▶ A víztartályt egy puha törleruhával és szokványos tisztítószerrel tisztítsa.

## 3 Környezetvédelem és takarékoság

### 3.1 A csomagolási hulladék ártalmatlanítása

A felhasznált csomagolóanyagok környezetkímélők és újrahasznosíthatók.

- ▶ Az egyes összetevőket fajtánként szétválogatva ártalmatlanítsa.

### 3.2 Energiamegtakarítás

Ha megfogadja ezeket a tanácsokat, készüléke kevesebb áramot fogyaszt.

A készüléket csak akkor melegítse elő, ha ez szerepel a receptben vagy a beállítási javaslatoknál.

- Ha nem melegíti elő a készüléket, akár 20%-os energiamegtakarítást is elérhet.

Használjon sötét, feketére lakkozott vagy zománcozott sütőformákat.

- Ezek a sütőformák különösen jól veszik fel a hőt.

Működés közben lehetőleg ritkán nyissa ki a készülék ajtaját.

- A sütőtér hőmérséklete így állandó marad, és a készüléknek nem kell utánfűtenie.

Süssön több ételt egyszerre vagy közvetlenül egymás után.

- A sütőtér az első sütés után elő van melegítve. Így a következő sütemények sütési ideje rövidebb lesz.

Hosszabb sütési idők esetén 10 perccel a sütési idő vége előtt kapcsolja ki a készüléket.

- A maradék hő elegendő az étel készre sütéséhez.

Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből.

- A felesleges tartozékokat nem kell felmelegíteni.

A mélyhűtött ételeket hagyja kiolvadni elkészítés előtt.

- Ezzel megtakarítja az ételek kiolvasztásához szükséges energiát.

#### Megjegyzés:

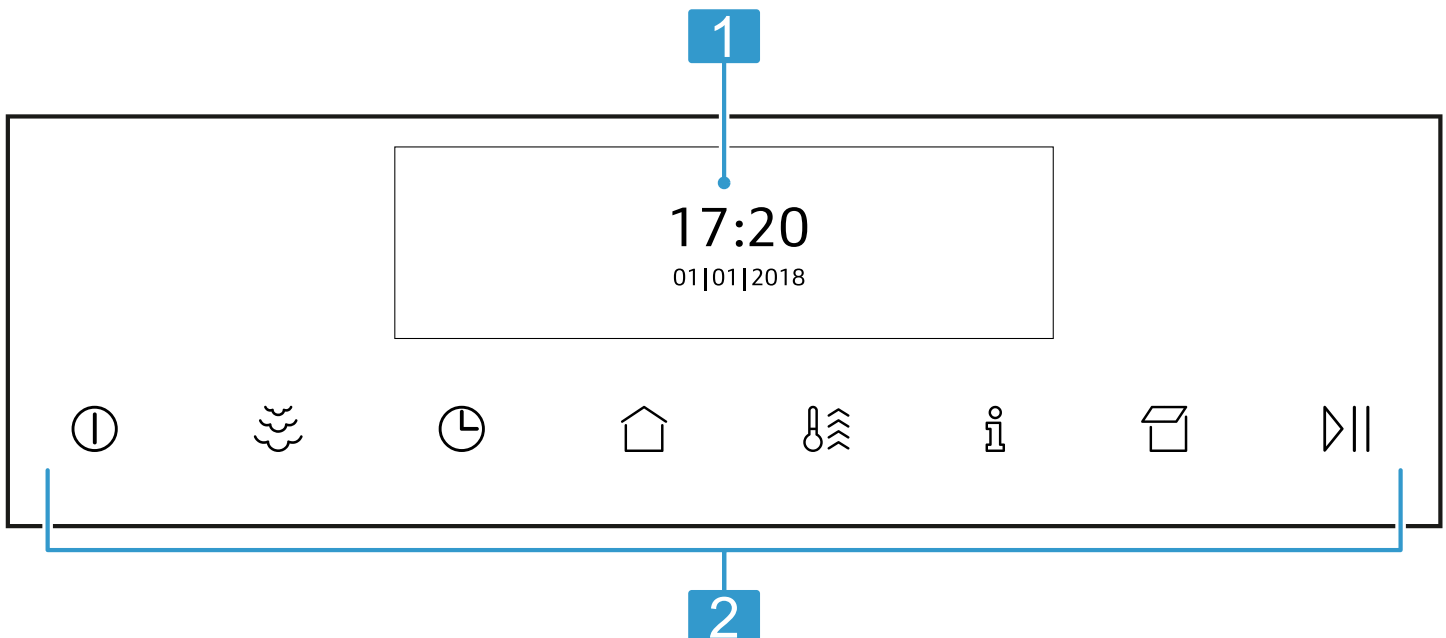
A készüléknek az alábbiakra van szüksége:

- elektromos hálózatra csatlakoztatva, készenléti üzemmódban max. 2 W
- elektromos hálózati csatlakozás nélkül, bekapcsolt kijelzővel üzemeltetve max. 1 W
- elektromos hálózati csatlakozás nélkül, kikapcsolt kijelzővel üzemeltetve max. 0,5 W

## 4 Ismerkedés

### 4.1 Kezelőmező

A kezelőpanelen beállíthatja készülékének összes funkcióját, és információkat kaphat az üzemállapotról.











1 Kijelző

2 Gombok

## 4.2 Gombok

A gombok érintésérzékeny felületek. Egy funkció kiválasztásához nyomja meg a megfelelő gombot.

| Szimbólum   | Név                     | Használat   |
|---|-------------------------|---|
|  | be/ki                   | A készülék be- vagy kikapcsolása  |
|  | Hozzáadott gőz          | Hozzáadott gőz bekapcsolása   |
|  | Időfunkciók/gyerekzár   | <ul style="list-style-type: none"> <li>"Jelzőóra", "időtartam" vagy "Befejezési idő" késleltetett üzem beállítása</li> <li>"Gyerekzár" be- vagy kikapcsolása</li> </ul> |
|  | Főmenü                  | Üzem módok és beállítások kiválasztása  |
|  | Gyors felfűtés          | <ul style="list-style-type: none"> <li>"Gyors felfűtés" be- vagy kikapcsolása</li> <li>"PowerBoost" be- vagy kikapcsolása</li> </ul>                                    |
|  | Információ              | <ul style="list-style-type: none"> <li>További információk megjelenítése</li> <li>Aktuális hőmérséklet megjelenítése</li> </ul>   |
|  | A kezelőfelület nyitása | A víztartály feltöltése vagy kiürítése  |
|  | Indítás/leállítás       | Üzem mód elindítása vagy leállítása   |

## 4.3 Kijelző

A kijelzőn az aktuális beállítások, a választható lehetőségek, illetve információs szövegek láthatók.

### Kezelőelem






A kijelzőn keresztül állíthatja be a készülék összes funkcióját.

Egy beállítás módosításához koppintson ujjával a kijelző megfelelő pontjára. A beállítási tartomány világosabb lesz. A beállítási tartományban húzza ujját balra vagy jobbra a kijelzőn, amíg a kívánt beállítás nem lesz kinagyítva.

| Irány            | Használat                      |
|------------------|--------------------------------|
| Léptetés balra   | Húzza ujját kijelzőn jobbra    |
| Léptetés jobbra  | Húzza ujját a kijelzőn balra   |
| Léptetés felfelé | Húzza ujját a kijelzőn lefelé  |
| Léptetés lefelé  | Húzza ujját a kijelzőn felfelé |

## Szimbólumok

A kijelzőn különböző szimbólumok jelenhetnek meg.








| Szimbólum   | Név                  | Használat  |
|---|----------------------|--|
|  | Home Connect         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Csatlakoztassa az otthoni hálózatot a Home Connect-szerverhez</li> <li>A vonalak száma az otthoni hálózat jelének erősségét mutatja</li> </ul> → "Home Connect", Oldal 26 |
|  | Otthoni hálózat      | Az otthoni hálózat nincs csatlakoztatva<br>→ "Home Connect", Oldal 26  |
|  | Home Connect-szerver | Home Connect-szerver nincs csatlakoztatva<br>→ "Home Connect", Oldal 26  |
|  | Távoli indítás       | Távoli indítás bekapcsolva<br>→ "Home Connect", Oldal 26   |
|  | Távdiagnosztika      | Távdiagnosztika aktíválva<br>→ "Home Connect", Oldal 26  |

## 4.4 Főmenü

A főmenüben talál egy áttekintést készüléke funkciójáról.















A  gomb megnyomásával nyissa meg a főmenüt.

| Funkció   | Név          | Használat  |
|---|--------------|--|
|  | Fűtési módok | Az ételhez a kívánt fűtési mód és hőmérséklet kiválasztása |
|  | Gőzölés      | Sütés gőzzel   |




| Funkció  | Név                | Használat  |
|--|--------------------|--|
|  | Sütési asszisztens | Beállítási javaslatok sütéshez   |
|  | Gőzprogramok       | Ételek készítése gőzöléssel  |
|  | MyProfile          | Egyéni készülékbeállítások megadása  |
|  | Home Connect       | A sütőt összekapcsolhatja egy mobil eszközzel, és így lehetősége van a távvezérlésre.<br>→ "Home Connect ", Oldal 26 |
|  | Vízkömentesítés    | Gőzölőrendszer vízkömentesítése  |
|  | Szárítás           | Sütőtér kiszárítása gőzölős üzemmód használata után  |
|  | EasyClean          | Sütőtér tisztítása enyhe szennyeződések esetén   |

## 4.5 Fűtési módok

Itt a fűtési módok áttekintését találja. Javaslatokat kaphat a fűtési módok használatához. 275 °C feletti hőmérséklet esetén a készülék kb. 40 perc után csökkenti a hőmérsékletet kb. 275 °C-ra.

| Szimbólum  | Fűtési mód              | Hőmérséklet  | Használat   |
|--|-------------------------|--------------|---|
|    | CircoTherm forró levegő | 40 - 200 °C  | Sütés egy vagy több szinten.<br>A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.   |
|    | Felső/alsó sütés        | 50 - 250 °C  | Hagyományos sütés egy szinten. Ez a fűtési mód különösen alkalmas lédús töltelékkel készült süteményekhez.<br>A hő egyenletesen áramlik alulról és felülről.  |
|   | Thermogrill             | 50 - 250 °C  | Szárnycsőrű, egész hal vagy nagyobb húsdarabok sütése.<br>A grillfűtőtestet és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.   |
|  | Pizzafokozat            | 50 - 250 °C  | Pizza vagy olyan ételek elkészítése, amelyek sok alulról jövő hőt igényelnek.<br>Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körfűtőtest fűt.  |
|  | Kenyérsütési fokozat    | 180 - 240 °C | Kenyér, zsemle és más, magas hőmérsékletet igénylő péksütemények sütéséhez.   |
|  | Grill, nagy felület     | 50 - 275 °C  | Lapos grilleznivalók, például steak, virsli vagy pirítós grillezéséhez és csőben sütéshez.<br>A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.  |
|  | Grill, kis felület      | 50 - 275 °C  | Kis mennyiségű steak, virsli vagy pirítós grillezéséhez és csőben sütéshez.<br>A grillfűtőtest alatt lévő középső felület felforrósodik.  |
|  | Alsó sütés              | 30 - 250 °C  | Vízfürdőben való főzéshez és utánsütéshez.<br>A hő alulról áramlik.   |
|  | Kímélő párolás          | 70 - 120 °C  | Enyhén átsütött, puha húsdarabok kíméletes és lassú párolásához nyitott edényben.<br>A hő alacsony hőmérsékletnél egyenletesen áramlik fentről és lentől.   |
|  | Kelesztési fokozat      | 2 fokozat    | Tészta kelesztéséhez és joghurt érleléséhez.<br>A tészta gyorsabban kel meg, mint szobahőmérsékleten. A tészta felülete nem szárad ki.  |
|  | Szuvidálás              | 50 - 95 °C   | Hús, hal, zöldség és desszertek készítéséhez vákuumban, alacsony hőmérsékleten.<br>Az ételt főzés előtt vákuumkamrában forrassa le légmentesen egy speciális, hőálló főzőzacskóban. Az így kialakult buroknak köszönhetően megmaradnak az aromák és a tápanyagok. |
|  | Felolvasztási fokozat   | 30 - 60 °C   | Fagyasztott ételek kíméletes felolvasztásához.  |
|  | Edény előmelegítése     | 30 - 70 °C   | Edény melegítéséhez.  |
|  | Melegen tartás          | 60 - 100 °C  | Főtt ételek melegen tartásához.   |



| Szimbólum   | Fűtési mód           | Hőmérséklet | Használat  |
|---|----------------------|-------------|--|
|  | Felső/alsó fűtés eco | 50 - 250 °C | Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez.<br>A hő fentről és lentől áramlik.<br>A fűtési mód 150 és 250 °C között a leghatékonyabb.<br>Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiafogyasztás meghatározására hagyományos üzemmódban.  |
|  | CircoTherm Eco       | 40 - 200 °C | Kiválasztott ételek kímélő főzéséhez egy szinten, előmelegítés nélkül.<br>A ventilátor elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.<br>A fűtési mód 125 és 200 °C között a leghatékonyabb.<br>Ennek a fűtési módnak a használatával kerül sor az energiahatékonysági osztály, illetve az energiafogyasztás meghatározására légkeringetési üzemmódban. |
|  | Melegítés            | 80 - 180 °C | Ételek kíméletes újramelegítéséhez és péksütemények készre sütéséhez.  |

## 4.6 Sütőtér

A sütőtér funkciói leegyszerűsítik készüléke kezelését.

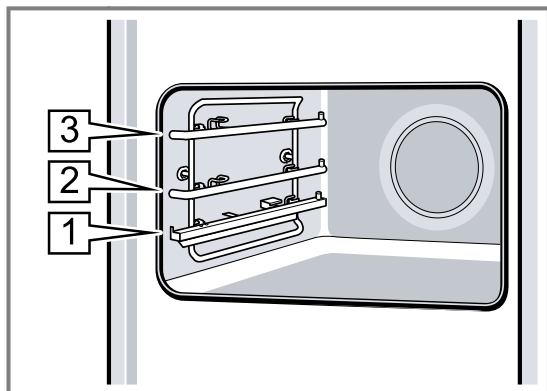
### Tartók

A sütőtérben lévő állványokba különböző magasságban tolhat be tartozékokat.

→ "Tartozékok", Oldal 10

Az állványokat kiakaszthatja, pl. tisztítás céljából.

→ "Állványok", Oldal 31



### Öntisztuló felületek

A sütőtér hátsó fala öntisztuló. Az öntisztuló felületek magas porozitású, matt kerámiával vannak bevonva, és durva felülettel rendelkeznek. Ha a készülék üzemel, az öntisztuló felületeken megtapad a kifröccsenő zsír, majd megsemmisül.

Ha az öntisztuló felületek üzem közben már nem tisztulnak kellőképpen, célszerűen fűtse fel a sütőtérrel.

→ "Öntisztító felületek tisztítása a sütőtérben", Oldal 29

### Világítás

A sütőtérrel egy vagy több sütőlámpa világítja meg.

Ha kinyitja az ajtót, bekapcsol a világítás a sütőtérben.

Ha az ajtó 15 percnél tovább nyitva marad, a világítás megint kikapcsol.

A legtöbb üzemmódban a világítás bekapcsol, amint elindítja az üzemmódot. A legtöbb üzemmódban a világítás kikapcsol, amint leállítja az üzemmódot.

### Hűtőventilátor

A hűtőventilátor a készülék hőmérsékletétől függően kapcsol ki vagy be. A meleg levegő az ajtó felett távozik.

#### FIGYELEM!

Ne fedje le a készülék ajtaja feletti szellőzőnyílást. A készülék túlmelegedhet.

► Hagyja szabadon a szellőzőnyílást.

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

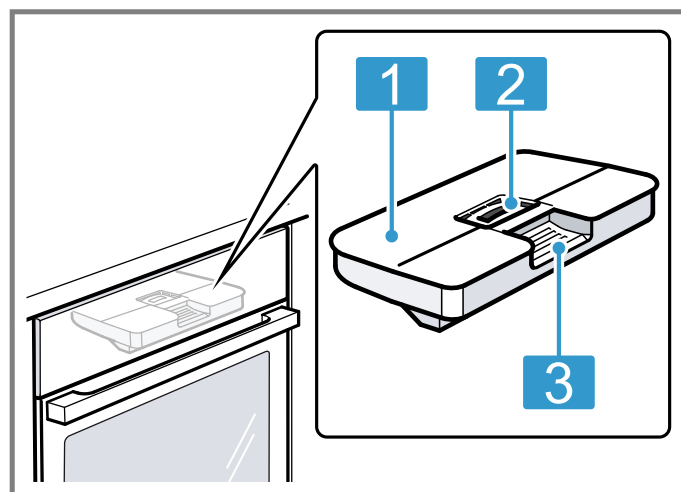
### A készülék ajtaja

Ha üzem közben kinyitja a készülék ajtaját, akkor az üzemmód leáll. Ha becsukja a készülék ajtaját, az üzemmód automatikusan folytatódik.

### Víztartály

A víztartályra a gőzölős fűtési módoknál van szükség. A víztartály a kezelőfelület mögött található.

→ "Víztartály feltöltése", Oldal 14



- 1 Tanksapka
- 2 Betöltő- és ürítőnyílás
- 3 Kivételre és betolásra szolgáló fogantyú

## 5 Tartozékok

Eredeti tartozékokat használjon. Azok a készülékhez készültek.

**Megjegyzés:** Hő hatására a tartozékok deformálódhatnak. A deformálódás nem befolyásolja a működésüket. A tartozékok lehűlésük után visszanyerik eredeti alakjukat.

Készüléktípustól függően a mellékelt tartozék eltérő lehet.

| Tartozékok                          | Használat  |
|-------------------------------------|--|
| Rostély                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Süteményformák</li> <li>■ Felfújtforma</li> <li>■ Edény</li> <li>■ Hús, pl. sülték vagy grillhús</li> <li>■ Mélyhűtött ételek</li> </ul>  |
| Univerzális serpenyő                | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lédús sütemények</li> <li>■ Sütemény</li> <li>■ Kenyér</li> <li>■ Nagy sülték</li> <li>■ Mélyhűtött ételek</li> <li>■ Fogja fel a lecsepegő folyadékot, pl. zsírt a rostélyon való grillezésnél vagy vizet a gőzölős üzemmódnál.</li> </ul> |
| Sütőlap                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sütőlapon sült sütemény</li> <li>■ Aprósütemény</li> </ul>  |
| Párolóedény, nem lyukacsos, S méret | <p>A következők főzéséhez:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rizs</li> <li>■ Hüvelyesek</li> <li>■ Gabonafélék</li> </ul> <p>A párolóedényt helyezze a rostélyra.</p>   |
| Párolóedény, lyukacsos, S méret     | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zöldségek párolásához.</li> <li>■ Gyümölcsle kinyeréséhez.</li> <li>■ Felolvasztáshoz.</li> </ul> <p>A párolóedényt helyezze a rostélyra.</p>   |
| Párolóedény, lyukacsos, XL méret    | <p>Nagy mennyiségek gőzöléséhez.</p>   |
| Sütőhőmérő                          | <p>Precíz sütéshez vagy főzéshez.<br/>→ "Sütőhőmérő", Oldal 19</p>   |

### 5.1 Tudnivalók a tartozékhoz

Egyes tartozékok csak bizonyos üzemmódokkal használhatók.

#### Gőztartály

A gőztartály minden, tisztán gőzölős fűtési módhoz alkalmas 120 °C-ig.

Magasabb hőmérsékletekhez vagy más fűtési módokhoz a gőztartályok nem alkalmasak. A tartályok elszíneződnek és tartósan deformálódnak.


### 5.2 Beakasztás

A beakasztás megakadályozza, hogy a tartozék kibillenjen, amikor kihúzza.

A tartozékokat akár félig is kihúzhatja, amíg bepattannak. A billenés elleni védelem csak akkor működik, ha megfelelően betolja a tartozékot a sütőtérbe.

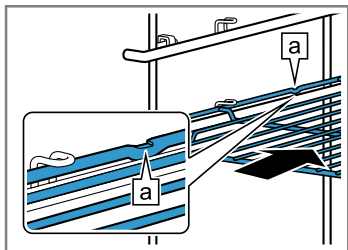
### 5.3 Tartozékok betolása a sütőtérbe

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe. A tartozékok csak így húzhatók ki félig anélkül, hogy kibillennének.

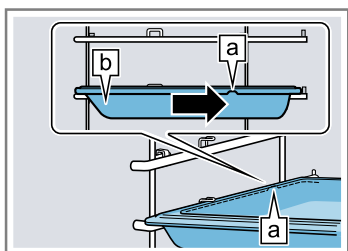
1. A tartozékot úgy fordítsa, hogy a rovátká  hátul legyen és lefelé mutasson.

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

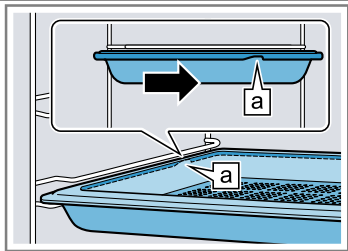
Rostély A rostélyt a nyitott oldalával a készülék ajtaja felé és hajlattal ~ lefelé tolja be.



Sütőlap pl. univerzális serpenyő vagy sütőlap A sütőlapot a bevágással [b] a készülék ajtaja felé tolja be.



Párolóedény, lyukacsos, XL méret



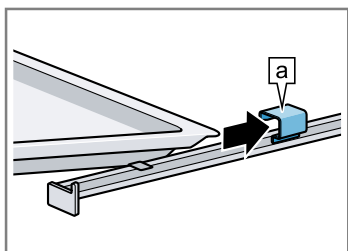
3. Húzza ki a kihúzószíneket, hogy a tartozékokat a kihúzószínekkel rendelkező betolási magasságokra helyezhesse.

Rostély vagy sütőlap A tartozékokat úgy helyezze el, hogy a tartozék pereme a kihúzószínen, a nyelv [a] mögött helyezkedjen el.

**Megjegyzés:** A kihúzószín teljesen kihúzott állásban bereteszel. Finoman nyomja meg a kihúzószínt, így az visszahúzható a sütőtérbe.

4. Húzza ki a kihúzószíneket, hogy a tartozékokat a kihúzószínekkel rendelkező betolási magasságokra helyezhesse.

Rostély vagy sütőlap A tartozékokat úgy helyezze el, hogy a tartozék a kihúzószínen, a nyelv [a] alatt helyezkedjen el.



5. A tartozékot teljesen tolja be, hogy az ne érjen a készülék ajtajához.

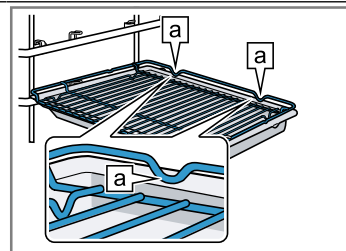
**Megjegyzés:** Az üzem közben nem használt tartozékokat vegye ki a sütőtérből.

### Tartozékok kombinálása

A lecsepegő folyadék felfogásához az univerzális serpenyőt kombinálhatja a rostéllyal.

1. A rostélyt úgy helyezze rá az univerzális serpenyőre, hogy a két távtartó [a] hátul az univerzális serpenyő peremére támaszkodjon.
2. Az univerzális serpenyőt a betolási magasság két vezetősínje közé tolja be. A rostélyt pedig a felső vezetőrúd fölé.

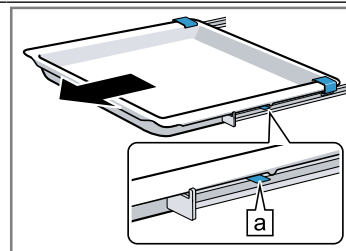
Rostély az univerzális serpenyőn



### 5.4 Tartozékok eltávolítása a sütőtérből

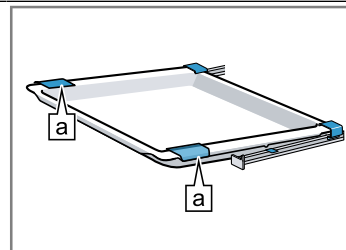
1. Húzza kifelé a teleszkópos kihúzószínen lévő tartozékokat addig a pontig, ahol bepattannak [a].

Rostély vagy sütőlap



2. Fogja meg a tartozék mindkét oldalát a(z) [a] tartományban, és vegye ki azt.

Rostély vagy sütőlap



### 5.5 Egyéb tartozékok

Egyéb tartozékokat a vevőszolgálatnál, a szakkereskedésekben vagy az interneten vásárolhat.

Készülékéhez átfogó kínálatot talál a prospektusainkban vagy az interneten:

[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)

A tartozékok készülékspecifikusak. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosítószámát (E-Nr.). Az online shopban vagy a vevőszolgálatnál megtudhatja, hogy melyik tartozék áll rendelkezésre az Ön készülékéhez.

## 6 Az első használat előtt

Végezze el az első üzembe helyezéshez szükséges beállításokat. Kalibrálja a készüléket. Tisztítsa meg a készüléket és a tartozékokat.

### 6.1 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!

Ha nem megfelelő a vízkeménység beállítása, akkor a készülék nem tudja időben elkezdni a vízkömentesítést.

- ▶ Állítsa be megfelelően a vízkeménységet. 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.

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.

**Tipp:** Ha ásványvizet használ, állítsa be a „nagyon kemény” vízkeménységi tartományt. Kizárólag szénsavmentes ásványvizet használjon.

**Tipp:** Ha a vezetékes víz nagyon kemény, akkor lágyított víz használatát ajánljuk. Ha kizárólag lágyított vizet használ, állítsa be a „lágyított” vízkeménységi tartományt.

| Beállítás                      | Vízkeménység mmol/l-ben | Német keménységi fok °dH | Francia keménységi fok °fH |
|--------------------------------|-------------------------|--------------------------|----------------------------|
| 0 (lágyított) <sup>1</sup>     | -                       | -                        | -                          |
| 1 (lágy)                       | 1,5-ig                  | 8,4-ig                   | 15-ig                      |
| 2 (közepes)                    | 1,5-2,5                 | 8,4-14                   | 15-25                      |
| 3 (kemény)                     | 2,5-3,8                 | 14-21,3                  | 25-38                      |
| 4 (nagyon kemény) <sup>2</sup> | 3,8 felett              | 21,3 felett              | 38 felett                  |

<sup>1</sup> Csak akkor állítsa be, ha kizárólag lágyított vizet használ.

<sup>2</sup> Ásványvízhez is állítsa be. Kizárólag szénsavmentes ásványvizet használjon.

### 6.2 Az első üzembe helyezés

Az elektromos hálózatra való csatlakoztatás vagy egy hosszabb áramszünet után megjelennek a készülék első üzembe helyezéséhez szükséges beállítások.

#### Megjegyzések

- A beállításokat bármikor megváltoztathatja az alapbeállításokban.  
→ "Alapbeállítások", Oldal 25
- Végrehajthatja a beállításokat a következővel is: Home Connect. Ha összekapcsolta készülékét, kövesse az alkalmazásban megjelenő utasításokat.

#### Nyelv beállítása

1. A készülék csatlakoztatása az elektromos hálózathoz.
- ✓ Néhány másodperc elteltével megjelenik az első beállítás.
2. Koppintson az alsó sorra.
3. A nyelv kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.
4. Koppintson a legfelső sorra.

#### A pontos idő beállítása

1. Nyomja meg a "Pontos idő" gombot.
2. Koppintson az alsó sorra.
3. Az óra kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.

4. Nyomja meg a "Perc" gombot.
5. A perc kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.
6. A  gombbal mentse a beállítást.

#### Dátum beállítása

1. Nyomja meg a "Dátum" gombot.
2. Koppintson az alsó sorra.
3. A nap kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.
4. Nyomja meg a "Hónap" gombot.
5. A hónap kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.
6. Nyomja meg az "Év" gombot.
7. Az év kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.
8. A  gombbal mentse a beállítást.

#### Vízkeménység beállítása



1. Nyomja meg a "Vízkeménység" gombot.
2. A vízkeménység kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.  
→ "Az első üzembe helyezés előtt", Oldal 12
3. A  gomb megnyomásával fejezze be az első üzembe helyezést.
4. Egyszer nyissa ki és zárja be a készülékajtót.
- ✓ A készülék önellenőrzést hajt végre, ezután működőképes.
- ✓ Az első üzembe helyezés befejeződött.

## 6.3 A készülék kalibrálása és tisztítása


Mielőtt először készít ételeket a készülékkel, kalibrálja a készülékét, illetve tisztítsa meg a sütőteret és a tartozékokat.

**Megjegyzés:** A víz forrási hőmérséklete a légnyomástól függ. Kalibrálásakor a készülék a használat helyén uralkodó nyomásviszonyoknak megfelelően áll be.

**Követelmény:** A sütőtér teljesen lehűlt.

1. A sütőtérből távolítsa el a termékinformációkat, a tartozékokat és a csomagolás maradványait, például a sztiropor golyócskákat.
2. Törölje le a sütőtér sima felületeit puha, nedves törülközővel.
3. Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.  
→ "A készülék bekapcsolása", Oldal 13
4. Töltse fel a víztartályt.  
→ "Víz tartály feltöltése", Oldal 14
5. A kalibráláshoz állítsa be a fűtési módot, a hőmérsékletet és az időtartamot, majd a  gombbal indítsa el a kalibrálást.  
→ "Gőzölés", Oldal 15

### Kalibrálás

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

**Tipp:** A kalibrálás időtartama alatt a ne nyissa ki a készülék ajtaját. Másként a kalibrálás megszakad.


- ✓ A kalibrálás megkezdődik. Eközben sok gőz keletkezik.

## 6. FIGYELEM!


Ha víz van a sütőtér alján miközben a készüléket 120 °C feletti hőmérsékleten üzemelteti, az a zománc sérülését okozza.


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

Hagyja kihűlni a készüléket, majd törölje fel a vizet a sütőtér aljáról.

7. A felfűtéshez állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet, majd a  gombbal indítsa el a felfűtést.  
→ "Fűtési mód és hőmérséklet beállítása", Oldal 13

### Felfűtés

|             |   |
|-------------|---|
| Fűtési mód  | CircoTherm forró levegő  |
| Hőmérséklet | maximális   |
| Időtartam   | 30 perc   |

8. Szellőztesse ki a konyhát, amíg a készülék felfűt.
9. 30 perc múlva kapcsolja ki a készüléket a  gombbal.  
→ "A készülék kikapcsolása", Oldal 13
10. Hagyja lehűlni a készüléket.
11. A sima felületeket mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa meg.
12. Őrítse ki a víztartályt és szárítsa ki a sütőteret.
13. A tartozékokat alaposan tisztítsa meg mosogatószeres vízzel és egy mosogatóruhával.

**Megjegyzés:** A készülék a kalibrálási beállításokat áramszünet és a hálózatról történő leválasztás esetén is elmenti.

**Tipp:** Ha egy költözés után el szeretné végezni a kalibrálási beállításokat, állítsa vissza a készülék alapbeállításait a gyári beállításokra. Ezután ismétlje meg a kalibrálást.

→ "Alapbeállítások", Oldal 25

# 7 A kezelés alapjai

## 7.1 A készülék bekapcsolása

- ▶ Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.

### Megjegyzések

- Az alapbeállításoknál megadhatja, hogy a készülék bekapcsolásakor a főmenü vagy a fűtési módok jelenjenek-e meg.  
→ "Alapbeállítások", Oldal 25
- Ha a készüléket hosszabb ideig nem használja, akkor az automatikusan kikapcsol.

## 7.2 A készülék kikapcsolása

- ▶ Kapcsolja ki a készüléket a  gombbal.

### Megjegyzések



- A sütőtér hőmérsékletétől függően a kijelzőn megjelenik a pontos idő vagy a maradékhő-kijelzés.  
→ "Maradékhő-kijelző", Oldal 13
- A sütőtér hőmérsékletétől függően a hűtőventilátor tovább működik, amíg a sütőtér le nem hűlt.  
→ "Hűtőventilátor", Oldal 9

## 7.3 Maradékhő-kijelző

A készülék kikapcsolása után a kijelző a maradékhőt mutatja.

| Kijelző            | Hőmérséklet            |
|--------------------|------------------------|
| Maradékhő magas    | 120 °C felett          |
| Maradékhő alacsony | 60 °C és 120 °C között |

## 7.4 Fűtési mód és hőmérséklet beállítása

1. Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.  
✓ Megjelennek a fűtési módok.
2. Húzza ujját jobbra vagy balra, amíg középen meg nem jelenik a fűtési mód.
3. Nyomja meg a Hőmérséklet lehetőséget.
4. Húzza ujját jobbra vagy balra, amíg középen meg nem jelenik a hőmérséklet.
5. A  szimbólummal indítsa el az üzemmódot.  
✓ A kijelzőn megjelenik az üzemidő.  
✓ A felfűtési sáv mutatja a hőmérséklet emelkedését.

6. Ha az étel elkészült, kapcsolja ki a készüléket a ① gombbal.

### 7.5 A hőmérséklet módosítása

Az üzem elindítása után már nem módosíthatja a hőmérsékletet.

1. Nyomja meg a Hőmérséklet lehetőséget.
  2. Húzza ujját jobbra vagy balra, amíg középen meg nem jelenik a módosított hőmérséklet.
- ✓ A hőmérséklet módosul.

### 7.6 Fűtési mód megváltoztatása

Ha a fűtési módot módosítja, a készülék visszaállít minden beállítást.

1. Szakítsa meg az üzemet a következővel: ▷||.
2. Koppintson a fűtési módra.
3. Húzza ujját jobbra vagy balra, amíg középen meg nem jelenik a kívánt fűtési mód.
4. Állítsa be a hőmérsékletet és indítsa el az üzemet.

### 7.7 A működés szüneteltetése

1. Nyomja meg a ▷|| gombot.
2. Az üzem folytatásához nyomja meg ismét az ▷|| elemet.

### 7.8 Működés megszakítása

**Megjegyzés:** Egyes funkciókat, pl. a tisztítási funkciókat nem szakíthatja meg.

- ▶ Tartsa lenyomva a ▷|| gombot, amíg meg nem szakítja a működést.
- ✓ Az üzem megszakad, és az összes beállítás alap-helyzetbe áll.
- ✓ A sütőtér hőmérsékletétől függően a hűtőventilátor tovább működik, amíg a sütőtér le nem hűlt.

### 7.9 Aktuális hőmérséklet megjelenítése

Felfűtés közben megjelenítheti az aktuális hőmérsékletet is.

- ▶ Nyomja meg a i gombot.
- ✓ A hőmérséklet néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

### 7.10 Információk megjelenítése

**Követelmény:** A i gomb világít.

- ▶ Nyomja meg a i gombot.
- ✓ Néhány másodpercre megjelennek az információk.

## 8 Gőz

Az ételeket különösen kíméletesen főzheti gőz segítségével. Használhatja a gőzölős fűtési módokat, de egyes fűtési módoknál bekapcsolhatja a hozzáadott gőzt is.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. A gőz a hőmérséklettől függően nem látható.

- ▶ Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.
- ▶ Tartsa távol a gyerekeket.

### 8.1 Víztartály feltöltése

#### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!

A gyúlékony anyagok gőzei lángra kaphatnak a sütőtér forró felületeitől (belobbanás). A készülék ajtaja kivágódhat. Forró gőzök és szúrólángok csaphatnak ki.

- ▶ Gyúlékony folyadékokat (pl. alkoholtartalmú italokat) ne töltsön a víztartályba.
- ▶ A víztartályba kizárólag vizet vagy általunk javasolt vízköoldó oldatot töltsön.

#### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A készülék működése közben a víztartály felmelegedhet.

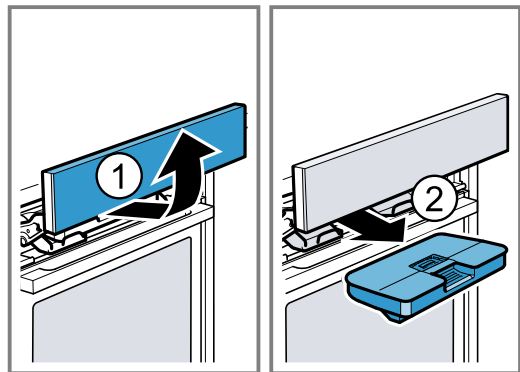
- ▶ A készülék előző működése után várja meg, amíg a víztartály lehűl.
- ▶ Vegye ki a víztartályt a készülékből.

**Követelmény:** A vízkeménység beállítása megfelelő.

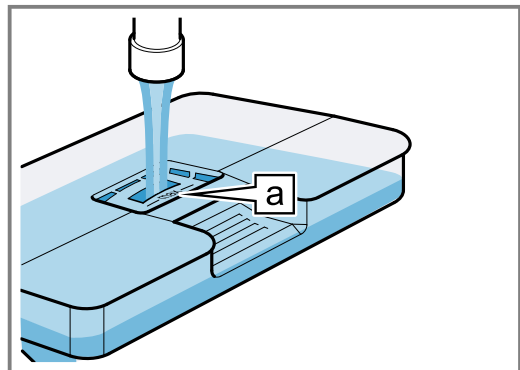
→ "Az első üzembe helyezés előtt", Oldal 12


1. Nyomja meg a a gombot.
- ✓ A készülék automatikusan előretolja a kezelőfelületet.

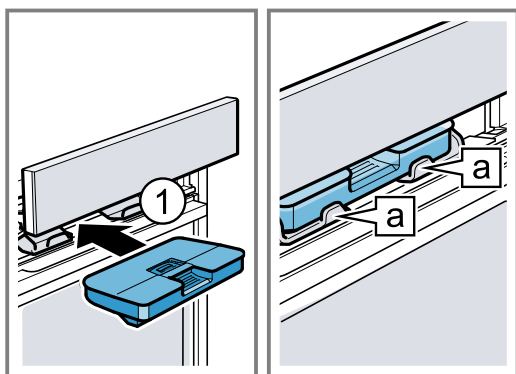
2. A kezelőfelületet húzza előre két kézzel, majd tolja felfelé, amíg be nem pattan ①.
3. Emelje ki a víztartályt, és vegye ki a helyéről ②.



4. Nyomja meg a víztartály fedelét a tömítés mentén, hogy ne folyjon ki víz a víztartályból.
5. Töltsse meg a víztartályt a „max” [a] jelölésig vízzel.



6. Helyezze be a feltöltött víztartályt ①. Eközben ügyeljen rá, hogy a víztartály bepattanjon a tartókba .



7. Lassan tolja lefelé a kezelőfelületet, majd nyomja hátra, amíg az teljesen be nem zárul.

## 8.2 Víztartály utántöltése

Amikor hangjelzés hallatszik, és megjelenik a kijelzőn a "Víztartály feltöltése" üzenet, töltsön vizet a víztartályba.

### Megjegyzések

- Gőzölés, kelesztési fokozat, felolvasztási fokozat és felmelegítés: ha nem tölti fel a víztartályt, a készülék megszakítja a működést. Töltsen után a víztartályt.
- Gőz hozzáadása: ha nem tölti fel a víztartályt, a készülék hozzáadott gőz nélkül működik tovább.

1. Nyissa ki a kezelőfelületet.
2. Vegye ki és töltsen fel a víztartályt.
3. Helyezze be a feltöltött víztartályt és csukja le a kezelőfelületet.

## 8.3 Gőzölős fűtési módok





A készülék többféle gőzölős fűtési móddal rendelkezik:

- Gőzölés 
- Kelesztési fokozat 
- Szuvidálás 
- Felolvasztási fokozat 
- Melegítés 

### Gőzölés

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

### Gőzölés beállítása

1. Töltsen fel a víztartályt.  
→ "Víztartály feltöltése", Oldal 14
2. Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.
3. Nyomja meg a  gombot.
4. A "Gőzölés"  beállításához húzza ujját balra vagy jobbra.
5. A hőmérséklet kiválasztásához koppintson az alsó sorra.
6. A hőmérséklet kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.
7. Az időtartam kiválasztásához koppintson az alsó sorra.
8. Az időtartam kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.
9. A  gombbal indítsa el a gőzölést.  
→ "A működés szüneteltetése", Oldal 14  
→ "Működés megszakítása", Oldal 14







- ✓ Ha a víztartály gőzölés közben kiürül, az üzemmód megszakad.  
→ "Víztartály utántöltése", Oldal 15
  - ✓ Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható, és a készülék nem melegít tovább.  
→ "A készülék kikapcsolása", Oldal 13
10. A hangjelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy tet-szőleges gombot.
  11. Ürítse ki a víztartályt és szárítsa ki a sütőtér.

### Kelesztési fokozat

A "kelesztési fokozattal" a tészta sokkal gyorsabban kel, mint szobahőmérsékleten, és nem is szárad ki.

### Kelesztési fokozat beállítása

**Követelmény:** A sütőtér teljesen lehűlt.

1. Töltsen fel a víztartályt.  
→ "Víztartály feltöltése", Oldal 14
2. Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.
3. A "Kelesztési fokozat"  beállításához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. A fokozat kiválasztásához koppintson az alsó sorban az "1" lehetőségre.
5. A 2. fokozat beállításához húzza ujját balra.
6. A beállítások elmentéséhez nyomja meg a  gombot.
7. Az időtartam kiválasztásához koppintson a  gombra.
8. Az időtartam kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.
9. A beállítások elmentéséhez nyomja meg a  gombot.
10. A  gombbal indítsa el a kelesztési fokozatot.  
→ "A működés szüneteltetése", Oldal 14  
→ "Működés megszakítása", Oldal 14
- ✓ Ha a víztartály a kelesztési fokozat használata közben kiürül, az üzemmód megszakad.  
→ "Víztartály utántöltése", Oldal 15
- ✓ Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható, és a készülék nem melegít tovább.  
→ "A készülék kikapcsolása", Oldal 13
11. A hangjelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy tet-szőleges gombot.
12. Ürítse ki a víztartályt és szárítsa ki a sütőtér.

### Szuvidálás

A "szuvidálás" az alacsony hőmérsékleten történő főzés egy változata, amelynél a vákuumfóliába csomagolt élelmiszereket 50–95°C közötti hőmérsékleten és 100% gőzben készítik el. A szuvidálás hús, hal, zöldség és desszertek elkészítésére alkalmas.

Az ételeket egy háztartási vákuumozó segítségével légmentesen bezárják egy különleges, hőálló vákuumzacskóba. A vákuumzacskó védelmében megmaradnak a tápanyagok és az aromák.

### Szuvidálás beállítása

#### Megjegyzések

- Szuvidálás közben több víz csapódik le a sütőtér alján, mint más fűtési módoknál.
- Ha a víztartály a szuvidálás közben kiürül, az üzemmód megszakad.

**Követelmény:** A sütőtér teljesen lehűlt.






**1. FIGYELEM!**

Bútorok károsodásának veszélye

- ▶ A szuvidáláshoz nem kell kétszer feltölteni a víztartályt.

Töltse fel teljesen a víztartályt.







→ "Víztartály feltöltése", Oldal 14

- Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.
- A "Szuvidálás"  beállításához húzza ujját balra vagy jobbra.
- A hőmérséklet kiválasztásához koppintson a hőmérsékletre.
- A hőmérséklet kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.
- Az időtartam kiválasztásához koppintson a  gombra.
- Az időtartam kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.
- A  gombbal indítsa el a szuvidálást.  
→ "A működés szüneteltetése", Oldal 14  
→ "Működés megszakítása", Oldal 14
- Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható, és a készülék nem melegít tovább.  
→ "A készülék kikapcsolása", Oldal 13
- A hangjelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy tetőszögletes gombot.
-  **FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!**  
A forró víz főzés közben a vákuumzacskón gyűlik össze.  
▶ A vákuumzacskót egy edényfogóval óvatosan emelje fel, hogy a forró víz az univerzális serpenyőbe vagy a párolóedénybe csorogjon.  
▶ A vákuumzacskót edényfogóval, óvatosan vegye ki.  
A vákuumzacskót edényfogóval, óvatosan vegye ki.
- Ürítse ki a víztartályt és szárítsa ki a sütőteret.

**Felolvasztási fokozat**

A "felolvasztási fokozattal" mélyhűtött és fagyasztott termékeket olvaszthat ki.

**Felolvasztási fokozat beállítása**

- Töltse fel a víztartályt.  
→ "Víztartály feltöltése", Oldal 14
- Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.
- A "Felolvasztási fokozat"  beállításához húzza ujját balra vagy jobbra.
- A hőmérséklet kiválasztásához koppintson a hőmérsékletre.
- A hőmérséklet kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.
- A beállítások elmentéséhez nyomja meg a  gombot.
- Az időtartam kiválasztásához koppintson a  gombra.
- Az időtartam kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.
- A beállítások elmentéséhez nyomja meg a  gombot.
- A  gombbal indítsa el a felolvasztási fokozatot.  
→ "A működés szüneteltetése", Oldal 14  
→ "Működés megszakítása", Oldal 14
- Ha a víztartály a kelesztési fokozat használata közben kiürül, az üzemmód megszakad.  
→ "Víztartály utántöltése", Oldal 15







- ✓ Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható, és a készülék nem melegít tovább.  
→ "A készülék kikapcsolása", Oldal 13
- 11. A hangjelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy tetőszögletes gombot.
- 12. Ürítse ki a víztartályt és szárítsa ki a sütőteret.

**Melegítés**

A "felmelegítéssel" újramelegítheti a már elkészült ételleket, vagy készre sütheti az előző nap előkészített péksüteményeket.

**Melegítés beállítása**

**Követelmény:** A sütőtér teljesen lehűlt (szobahőmérséklet).






- Töltse fel a víztartályt.  
→ "Víztartály feltöltése", Oldal 14
- Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.
- A "Felmelegítés"  beállításához húzza ujját balra vagy jobbra.
- A hőmérséklet kiválasztásához koppintson a hőmérsékletre.
- A hőmérséklet kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.
- A beállítások elmentéséhez nyomja meg a  gombot.
- Az időtartam kiválasztásához koppintson a  gombra.
- Az időtartam kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.
- A beállítások elmentéséhez nyomja meg a  gombot.
- A  gombbal indítsa el a melegítést.  
→ "A működés szüneteltetése", Oldal 14  
→ "Működés megszakítása", Oldal 14
- Ha a víztartály felmelegítés közben kiürül, az üzemmód megszakad.  
→ "Víztartály utántöltése", Oldal 15
- ✓ Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható, és a készülék nem melegít tovább.  
→ "A készülék kikapcsolása", Oldal 13
11. A hangjelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy tetőszögletes gombot.
12. Ürítse ki a víztartályt és szárítsa ki a sütőteret.

**8.4 Párolás hozzáadott gőzzel**


Hozzáadott gőzzel való főzés esetén a készülék működése közben különböző időközönként történik a gőz befűvése a sütőtérbe. Így a sülő ételen ropogós kéreg és fényes felület képződik. A hús belülről szaftos és puha lesz, és csak minimális mértékben veszít méretéből.

**Hozzáadott gőzzel használható fűtési módok**

Ezeknél a fűtési módoknál bekapcsolhatja a hozzáadott gőzt is:

- "CircoTherm forró levegő" 
- "Felső/alsó sütés" 
- "Thermogrill" 
- "Kenyérsütési fokozat" 
- "Melegen tartás" 

**Hozzáadott gőz bekapcsolása**

- Töltse fel a víztartályt.  
→ "Víztartály feltöltése", Oldal 14
- Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.



3. Állítson be egy megfelelő fűtési módot.  
→ "Hozzáadott gőzzel használható fűtési módok", Oldal 16
  4. Állítsa be a hőmérsékletet.
  5. A ☹ gombbal kapcsolja be a hozzáadott gőzt.
  6. A gőz intenzitásának ☹ kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra:
    - csekély
    - közepes
    - erős
  7. A beállítások elmentéséhez nyomja meg a ☑ gombot.
  8. A || gombbal indítsa el a hozzáadott gőzzel működő üzemmódot.
- ✓ Ha a víztartály egy hozzáadott gőzt használó üzemmód közben kiürül, a képernyőn megjelenik a "Víz-tartály feltöltése" üzenet. Az üzem hozzáadott gőz nélkül folytatódik.  
→ "Víz-tartály utántöltése", Oldal 15

### Hozzáadott gőz megszakítása

1. Nyomja meg a ☹ gombot.
  2. Koppintson a gőz erősségét mutató alsó sorra.
  3. A "Ki" beállításához húzza ujját jobbra.
- ✓ Az üzem hozzáadott gőz nélkül folytatódik.

### Hozzáadott gőzzel működő üzem befejezése

1. Kapcsolja ki a készüléket a ⏻ gombbal.
2. Ürítse ki a víztartályt és szárítsa ki a sütőteret.

## 8.5 Minden gőzölős üzemmód után

A készülék minden gőzölős üzemmód után visszasi-vatyúzza a maradék vizet a víztartályba. Ürítse ki, majd szárítsa ki a víztartályt és a sütőteret.

### Víztartály kiürítése

#### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A készülék működése közben a víztartály felmelegedhet.

- ▶ A készülék előző működése után várja meg, amíg a víztartály lehül.
- ▶ Vegye ki a víztartályt a készülékből.

#### FIGYELEM!

Ha a forró sütőtérben szárítja a víztartályt, akkor az károsodni fog.

- ▶ A víztartályt ne szárítsa a forró sütőtérben. A víztartály károsodik, ha mosogatógépben tisztítja.
- ▶ Ne tisztítsa a víztartályt mosogatógépben.
- ▶ A víztartályt egy puha törülközővel és szokványos tisztítószerrel tisztítsa.

**Megjegyzés:** A készülék kikapcsolása után a ☑ gomb valamivel hosszabban világít, hogy emlékeztesse a víztartály kiürítésére.

1. A ☑ gombbal nyissa ki a kezelőfelületet.
2. Vegye ki a víztartályt.
3. Óvatosan vegye le a víztartály fedelét.
4. Ürítse ki a víztartályt, tisztítsa meg mosogatószerszel, majd tiszta vízzel alaposan öblítse ki.
5. Puha törülközővel törölje szárazra az összes alkatrészét.
6. Dörzsölje szárazra a fedél tömítését.
7. Nyitott fedéllel hagyja kiszáradni a víztartályt.

8. Helyezze vissza a víztartály fedelét, és nyomja a helyére.
9. Helyezze be a víztartályt és csukja le a kezelőfelületet.

### A kondenzvízgyűjtő tálca kiszáritása

#### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A készülék üzem közben felforrósodik.

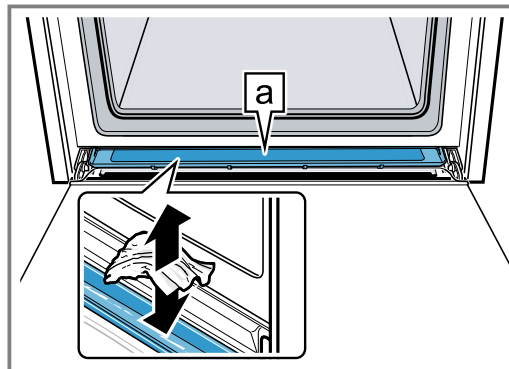
- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

**Követelmény:** A sütőtér lehűlt.

1. Nyissa ki a készülék ajtaját.

#### 2. Megjegyzés:

A kondenzvízgyűjtő tálca [a] a sütőtér alatt található.



A kondenzvízgyűjtő tálcában [a] lévő vizet egy törülközővel itassa fel és óvatosan törölje ki.

**Megjegyzés:** A kondenzvízgyűjtő tálca tisztításához kiszárithatja azt.

→ "A kondenzvízgyűjtő tálca kiszáritása", Oldal 33

### Száritsa meg a sütőteret

A sütőtér kiszáritásához használhatja a "Száritás" funkciót, vagy kiszárithatja a sütőteret kézzel is.

#### Sütőtér szárítása a Száritás funkcióval

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

#### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

A készülék üzem közben felforrósodik.

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

#### FIGYELEM!

Ha víz van a sütőtér alján miközben a készüléket 120 °C feletti hőmérsékleten üzemelteti, az a zománc sérülését okozza.

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

**Követelmény:** A sütőtér lehűlt.

1. Távolítsa el a szennyeződések a sütőtérből.
  2. Szivaccsal törölje szárazra a sütőteret.
  3. Kapcsolja be a készüléket a ⏻ gombbal.
  4. Nyomja meg a ☑ gombot.
  5. A "Száritás" ☹☹☹ kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
  6. Koppintson az alsó sorra.
- ✓ A kijelzőn megjelenik az időtartam. Az időtartam nem módosítható.
7. Koppintson az alsó sorra.

8. A  $\triangleright$  gomb megnyomásával indítsa el a szárítást.
  - ✓ Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható, és a készülék nem melegít tovább.
9. Kapcsolja ki a készüléket a  $\odot$  gombbal.
10. A vízkőfoltokat egy ecetbe mártott kendővel távolítsa el, ezután öblítse le a felületet tiszta vízzel, és szárítsa meg egy puha kendővel.
11. A készülék ajtaját hagyja nyitva 1-2 percen keresztül, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.

#### A sütőtér kiszárítása kézzel

#### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!**

A készülék üzem közben felforrósodik.

- ▶ Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

#### **FIGYELEM!**

Ha víz van a sütőtér alján miközben a készüléket 120 °C feletti hőmérsékleten üzemelteti, az a zománc sérülését okozza.

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

**Követelmény:** A sütőtér lehűlt.

1. Távolítsa el a szennyeződések a sütőtérből.
2. Szivaccsal törölje szárazra a sütőteret.
3. Az ajtót egy órán át nyitva hagyva hagyja kiszáradni a sütőteret.
4. A vízkőfoltokat egy ecetbe mártott kendővel távolítsa el, ezután öblítse le a felületet tiszta vízzel, és szárítsa meg egy puha kendővel.
5. A készülék ajtaját hagyja nyitva 1-2 percen keresztül, hogy a sütőtér teljesen kiszáradjon.

## 9 Időfunkciók

A készülék különféle időfunkciókkal rendelkezik, amelyekkel vezérelheti a működést.

### 9.1 Az időfunkciók áttekintése

Ha magasabb értékeket állít be, az időtartam módosul. Az időtartamot egy óra alatt percenkénti lépésközzel, egy óra felett ötperces lépésközzel állíthatja be.

| Időfunkció                   | Használat   |
|------------------------------|---|
| Jelzőóra $\odot$             | A jelzőórát a működéstől függetlenül beállíthatja. A jelzőóra nincs hatással a készülékre.  |
| Időtartam $\rightarrow$      | A beállított időtartam letelte után a készülék automatikusan megszakítja a működést.  |
| Befejezési idő $\rightarrow$ | Időtartamként beállíthatja azt az időpontot, amikor az üzem befejeződik. A készülék automatikusan elindul úgy, hogy az üzem a kívánt időben befejeződjön. |

### 9.2 Jelzőóra

A jelzőórát bekapcsolt és kikapcsolt készüléken is beállíthatja.

#### A jelzőóra beállítása

1. Nyomja meg a  $\odot$  gombot.
2. Ha a készülék be van kapcsolva; nyomja meg a "Jelzőóra"  $\odot$  gombot.
3. A jelzési idő kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.
4. A  $\odot$  gombbal indítsa el a jelzőórát.
  - ✓ A kijelzőn megjelenik a következő:  $\odot$ . A jelzőórán beállított idő lefut.
  - ✓ Ha a jelzési idő letelt, hangjelzés hallatszik.
5. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

#### Jelzési idő módosítása

1. Nyomja meg a  $\odot$  gombot.

2. A jelzési idő módosításához húzza ujját jobbra vagy balra.
  - ✓ A készülék átveszi a beállítást.

#### Jelzőóra megszakítása

1. Nyomja meg a  $\odot$  gombot.
2. A "00:00" jelzési idő beállításához húzza ujját jobbra.
  - ✓ A jelzőórán beállított idő törlődik.

### 9.3 Időtartam

A beállított idő letelte után a készülék automatikusan kikapcsol. Az időtartamot csak egy fűtési móddal kombinálva állíthatja be.

#### Időtartam beállítása

1. Állítson be egy fűtési módot és hőmérsékletet.
2. Nyomja meg a  $\odot$  gombot.
3. Az időtartam kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.
4. A  $\triangleright$  szimbólummal indítsa el az időtartamot.
  - ✓ A kijelzőn megjelenik az időtartam. Az időtartam lefut.
  - ✓ Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható.
5. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

#### Időtartam módosítása

1. Nyomja meg a  $\odot$  gombot.
2. Az időtartam módosításához húzza ujját jobbra vagy balra.
  - ✓ A készülék átveszi a beállítást.

#### Időtartam megszakítása


1. Nyomja meg a  $\odot$  gombot.
2. A "00:00" időtartam beállításához húzza ujját jobbra.
  - ✓ Az időtartam törlődik.
3. Az üzem időtartam nélküli folytatásához nyomja meg az  $\triangleright$  elemet.


## 9.4 Késleltetett üzem – „Befejezési idő”

A készülék automatikusan bekapcsol és egy előre kiválasztott befejezési időben kikapcsol. Ehhez állítsa be az időtartamot, és határozza meg az üzemelés befejezési idejét. Az indítási idő késleltetését csak egy fűtési móddal kombinálva állíthatja be.


### Befejezési idő késleltetett üzem beállítása

#### Megjegyzések


- Könnyen romló élelmiszereket ne hagyjon túl sokáig a sütőtérben.
  - Nem állíthatja be az összes fűtési módot késleltetett üzemmel.
1. Helyezze be az ételt a sütőtérbe, és csukja be a készülék ajtaját.
  2. Állítson be egy fűtési módot és hőmérsékletet.
  3. Nyomja meg a  gombot.
  4. Az időtartam kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.
  5. Nyomja meg a "Befejezési idő"  $\rightarrow$  gombot.
- ✓ A kijelzőn megjelenik az üzem vége.

6. A befejezés időpontjának kiválasztásához húzza ujját balra.
7. A  szimbólummal indítsa el a késleltetett üzemet.
- ✓ A készülék a megadott időpontban működésbe lép.
- ✓ Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható.
8. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

### Befejezési idő késleltetett üzem módosítása

1. Nyomja meg a  gombot.
  2. Nyomja meg a "Befejezési idő"  $\rightarrow$  gombot.
  3. A befejezési idő módosításához húzza ujját jobbra vagy balra.
- ✓ A készülék átveszi a beállítást.

### Befejezési idő késleltetett üzem megszakítása

1. Nyomja meg a  gombot.
2. A befejezési idő visszaállításához húzza ujját jobbra.
- ✓ A befejezési időpontja egyenlő az aktuális pontos idővel plusz a beállított időtartammal.
- ✓ Az üzemmód elindul az időtartammal.











# 10 Sütőhőmérő

Hajszálpontosan süthet a sütőhőmérőt a sütni kívánt ételbe szúrva, és a készüléken beállítva a belső hőmérsékletet. Ha sikerült elérni az étel beállított belső hőmérsékletét, hangjelzés hallatszik, és a készülék automatikusan abbahagyja a fűtést.

## 10.1 Sütőhőmérővel használható fűtési módok

Csak bizonyos fűtési módok használhatók a sütőhőmérővel együtt.

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

- CircoTherm forró levegő 
- Felső/alsó fűtés 
- Thermogrill 
- Pizzafokozat 
- Kenyérsütési fokozat 
- Kímélő párolás 
- Felső/alsó fűtés Eco 
- CircoTherm Eco 
- Melegítés 
- Gőzölés 

## 10.2 Sütőhőmérő beszúrása

Használja a mellékelt sütőhőmérőt, vagy rendeljen vévőszolgálatunktól egy megfelelő sütőhőmérőt.

### FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A hibás sütőhőmérő megsértheti a szigetelést.

- ▶ Csak ehhez a készülékhez készült sütőhőmérőt használjon.

### FIGYELEM!

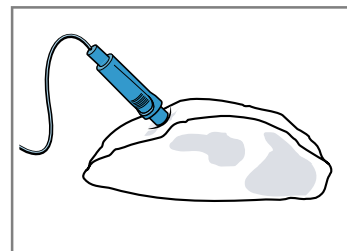
A sütőhőmérő megrongálódhat.

- ▶ A sütőhőmérő kábele ne csípődjön be.
- ▶ Ahhoz, hogy a sütőhőmérő a nagy hő miatt ne károsodjon, legyen néhány centiméternyi hely a grillfűtőtest és a sütőhőmérő között. A hús sütés közben megemelkedhet.

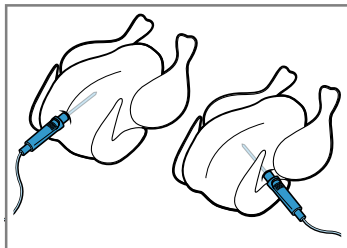
1. A sütőhőmérőt helyezze be az alapanyagba. A sütőhőmérő három mérési ponttal rendelkezik. Ügyeljen arra, hogy legalább a középső mérési pont az alapanyagban helyezkedjen el.

|                    |   |
|--------------------|---|
| Vékony hússzeletek | A hús legvastagabb részébe szúrja bele a sütőhőmérőt. |
|--------------------|---|

|                    |   |
|--------------------|---|
| Vastag hússzeletek | A sütőhőmérőt ferdén szúrja bele a húsba ütközésig. |
|--------------------|---|

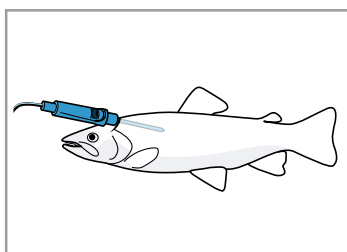


**Szárnyasok** A sütőhőmérőt a szárnyasmell legvastagabb részénél szúrja be ütközésig. A szárnyas méretétől függően a sütőhőmérőt keresztben vagy hosszában szúrja be.



Fordítsa meg a szárnyast, és a mellső oldalával lefelé tegye a rostélyra.

**Hal** Egész hal esetén a sütőhőmérőt a hal feje mögött, a gerince irányában szúrja be ütközésig.



Az egész halat megfordítás nélkül, úszást imitáló pózban helyezze a rostélyra, pl. egy fél krumplival megtámasztva.

- A sütni kívánt ételt a sütőhőmérővel együtt helyezze a sütőtérbe.
- A sütőhőmérő csatlakozóját dugja a sütőtér bal oldalán lévő tokba.

#### Megjegyzések

- Ha működés közben kiveszi a sütőhőmérőt, minden beállítás alaphelyzetbe áll.
- Ha megfordítja az ételt, ne vegye ki a sütőhőmérőt. A megfordítást követően ellenőrizze, hogy a sütőhőmérő megfelelően helyezkedik-e el az ételben.

### 10.3 Különböző élelmiszerek belső hőmérséklete

Itt találja a különféle élelmiszerek belső hőmérsékletének irányadó értékeit.

Az irányadó értékek az élelmiszer minőségétől és állagától függenek. Ne használjon mélyhűtött alapanyagot.

| Szárnyasok              | Belső hőmérséklet °C-ban |
|-------------------------|--------------------------|
| Csirke                  | 80 - 85                  |
| Csirkemell              | 75 - 80                  |
| Kacsa                   | 80 - 85                  |
| Kacsamell, enyhén sütvé | 55 - 60                  |
| Pulyka                  | 80 - 85                  |
| Pulykamell              | 80 - 85                  |
| liba                    | 80 - 90                  |

| Sertéshús                | Belső hőmérséklet °C-ban |
|--------------------------|--------------------------|
| Tarja                    | 85 - 90                  |
| Sertésfilé, enyhén sütvé | 62 - 70                  |
| Sertésborda, átsütvé     | 72 - 80                  |

| Marhahús                                | Belső hőmérséklet °C-ban |
|---|--------------------------|
| Sült hátszín vagy bélszín, angolosan    | 45 - 52                  |
| Sült hátszín vagy bélszín, enyhén sütvé | 55 - 62                  |
| Sült hátszín vagy bélszín, átsütvé      | 65 - 75                  |

| Borjúhús                       | Belső hőmérséklet °C-ban |
|--------------------------------|--------------------------|
| Borjúsült vagy lapocka, sovány | 75 - 80                  |
| Borjúsült, lapocka             | 75 - 80                  |
| Borjúcsülök                    | 85 - 90                  |

| Báránycsülök               | Belső hőmérséklet °C-ban |
|----------------------------|--------------------------|
| Báránycsülök, enyhén sütvé | 60 - 65                  |
| Báránycsülök, átsütvé      | 70 - 80                  |
| Báránycsülök, enyhén sütvé | 55 - 60                  |

| Hal       | Belső hőmérséklet °C-ban |
|-----------|--------------------------|
| Egész hal | 65 - 70                  |
| Halfilé   | 60 - 65                  |

| Egyebek                | Belső hőmérséklet °C-ban |
|------------------------|--------------------------|
| Fasírt, minden húsféle | 80 - 90                  |
| Ételek felmelegítése   | 65 - 75                  |

### 10.4 A sütőtér-hőmérséklet és a belső hőmérséklet beállítása

A sütőhőmérő a sütni kívánt étel belsejének hőmérsékletét méri 30 °C és 99 °C között.

#### Követelmények

- A sütni kívánt ételt a sütőhőmérővel együtt a sütőtérben van.
  - A sütőhőmérő be van helyezve a sütőtérbe.
- Kapcsolja be a készüléket a gombbal.
  - Válasszon ki egy megfelelő fűtési módot.
  - Koppintson a bal alsó sorban a "sütőtér-hőmérsékletre".
  - A sütőtér-hőmérséklet kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.  
A sütőtér beállított hőmérséklete legalább 10 °C-kal magasabb legyen, mint a belső hőmérséklet. Ne állítson be 250 °C-nál magasabb sütőtér-hőmérsékletet.
  - A megnyomásával mentse a sütőtér-hőmérsékletet.
  - Koppintson az alsó sorban a jobb oldalon a "belső hőmérsékletre" .

7. A belső hőmérséklet kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.
8. A  $\triangleright$  szimbólummal indítsa el a sütőhőmérőt.
  - ✓ A belső hőmérséklet elérésekor egy hangjelzés hallható, és a készülék nem melegít tovább.
9. Kapcsolja ki a készüléket a  $\odot$  gombbal.
10. **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!**  
A sütőtér, a sütőhőmérő és a tartozékok nagyon fel-forrósodnak.
  - ▶ A tartozékokat és sütőhőmérőt mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.
 Húzza ki a sütőhőmérőt a sütőtérben lévő tokból.

## 10.5 A sütőtér-hőmérséklet vagy a belső hőmérséklet módosítása

1. Kétszer koppintson a sütőtér hőmérsékletére vagy a belső hőmérsékletre.

2. A hőmérséklet módosításához húzza ujját balra vagy jobbra.
3. A beállítás mentéséhez nyomja meg az  $\square$  elemet.

## 10.6 A sütőhőmérővel való működés megszakítása

### ▶ **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!**

A sütőtér, a sütőhőmérő és a tartozékok nagyon fel-forrósodnak.

- ▶ A tartozékokat és sütőhőmérőt mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.

Ha sütőhőmérő nélkül kívánja folytatni az üzemet, húzza ki a sütőhőmérőt a sütőtérben lévő tokból és a sütni kívánt ételből, majd a  $\triangleright$  megnyomásával folytassa az üzemet.

- A működés megszakításához kapcsolja ki a készüléket a  $\odot$  gombbal.

# 11 Sütési asszisztens

A sütési asszisztenssel készüléke támogatja a különféle ételek elkészítése közben, és automatikusan felveti az optimális beállításokat.

A sütési asszisztens segítséget nyújt a klasszikus süteményekhez, kenyerekhez és sültetekhez szükséges beállításoknál. A készülék kiválasztja Önnek az optimális fűtési módot. A javasolt hőmérsékletet és sütési időtartamot elképzeléseinek megfelelően módosíthatja.

## 11.1 Az ételek áttekintése

A következő ételeket választhatja ki:

- Kevert tészta, csatos torta-/szögletes forma
- Piskóta (6 tojás)
- Piskótatekerics
- Kelt tészta, sütőlapon sült sütemény száraz töltelékkel
- Kelt tésztás fonott kalács
- Aprósütemény leveles tésztából
- Muffin, 1 szint
- Fehér kenyér négyszögletes formában
- Meleg zsemle/bagett, elősütött
- Mélyhűtött pizza vékony tésztával, 1 darab
- Hasábburgonya, mélyhűtött, 1 szint
- Burgonyafelfújt, nyers burgonyából
- Sütőben sült burgonya
- Lasagne, friss
- Sertéssült, zsíros, bőr nélkül
- Fasírt (1 kg)
- Sült hátszín, közepes, 1,5 kg
- Párolt marhasült
- Baránycomb csont nélkül
- Csirke, egész
- Csirkecomb
- Liba, egész (3-4 kg)

## 11.2 Sütési asszisztens beállítása

**Megjegyzés:** Friss, lehetőleg hűtött élelmiszer használjon. Mélyhűtött termékeket használjon közvetlenül a mélyhűtőből.

**Követelmény:** A sütőtér lehűlt.

1. Kapcsolja be a készüléket a  $\odot$  gombbal.
2. Nyomja meg a  $\square$  gombot.
3. A "Sütési asszisztens"  $\square$  kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Koppintson az alsó sorra.
5. Koppintson a kívánt kategóriára.
6. Az étel kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.
7. Nyomja meg a kívánt fogás nevét.
  - ✓ A kijelzőn megjelennek a javasolt beállítások.
8. **Megjegyzés:** Nem minden ételhez választhatók további tanácsok.  
Húzza ujját balra az ételhez tartozó további tanácsok megjelenítéséhez.
  - ✓ A betolási magasságra, tartozékokra, edényekre, illetve a megfordítás, átkeverés vagy folyadék-hozzáadás időpontjára vonatkozó további tanácsok jelennek meg.
9. A beállítási javaslatok módosításához nyomja meg a "Módosítás" lehetőséget.
  - Nyomja meg a beállítást.
  - A beállítás módosításához húzza ujját jobbra vagy balra.
10. A  $\triangleright$  gombbal indítsa el a sütési asszisztent.
  - ✓ Egyes ételeknél átfordítás vagy keverés szükséges. Ha elérte az átfordítás vagy a keverés időpontját, hangjelzés hallatszik és a kijelzőn megjelenik egy üzenet.
  - ✓ Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható, és a készülék nem melegít tovább.
11. **Megjegyzés:** Egyes programoknál utánpárolhatja az ételt.  
→ "Étel utánsütése", Oldal 21  
Ha elégedett a sütési eredménnyel, nyomja meg a "Befejezés" lehetőséget.

## 11.3 Étél utánsütése

1. Nyomja meg az "Utánsütés" elemet.

2. A beállítás módosításához húzza ujját balra vagy jobbra.

3. A  $\triangleright$  gombbal indítsa el az utánsütést.

## 12 Gőzprogramok

A gőzprogramok támogatják készülékét a különféle ételek elkészítése közben, és automatikusan kiválasztja az optimális beállításokat.

### 12.1 Edény

A főzési eredmény függ az étel méretétől és az edény nagyságától. Használjon hőálló edényt, amely alkalmas 300 °C feletti hőmérsékletre is. A leginkább az üvegből vagy üvegkerámiából készült edények alkalmasak. A sültnek az edény aljának kb. kétharmadát el kell fednie. A következő anyagból készült edények nem alkalmasak:

- világos, csillogó alumínium
- máz nélküli agyag
- műanyag vagy műanyagfogantyú

### 12.2 Gőzprogramok áttekintése

A következő gőzprogramokat választhatja ki:

- Fehér kenyér, forma nélkül
- Búzakenyér, kevert búzalisztból, forma nélkül
- Búzakenyér, kevert búzalisztból, szögletes formában
- Kelt, kevert rozsliszt kenyér szögletes sütőformában
- Lepénykenyér
- Kelesztett fonott kalács, töltelék nélkül/kalácskoszorú
- Piskótatorta
- Bőrös sertéscomb
- Sertésstarja csont nélkül
- Füstölt karaj csont nélkül/göngyölt hús
- Marhafilé, friss, közepes
- Sült hátszín, friss, közepes
- Sült hátszín, friss, angolos
- Csirke, egész, friss
- Darabolt csirke, friss
- Csirkemell gőzölése
- Kacsa, liba, töltelék nélkül, friss
- Halfilé, átsütve
- Halfilé párolása
- Hal, egész
- Hal, egész, gőzölés
- Karfiolrózsa gőzölése
- Brokkolirózsa gőzölése
- Zöldbab gőzölése
- Szeletelt sárgarépa gőzölése
- Zöldség, fagyasztott
- Héjában főtt burgonya, közepes
- Basmati-rizs
- Hántolatlan rizs
- Kuskusz
- Tányérlencse
- Kész köretek melegítése
- Joghurt pohárban
- Tejberizs
- Gyümölcskompót
- Lágytojás

- Keménytojás
- Üvegek fertőtlenítése

### 12.3 Étél előkészítése a gőzprogramhoz

**Megjegyzés:** Friss, lehetőleg hűtött élelmiszert használjon. Mélyhűtött termékeket használjon közvetlenül a mélyhűtőből.

- Mérje le az ételt.  
Az étel súlya egyes gőzprogramoknál a program beállításához szükséges.

### 12.4 Gőzprogram beállítása

#### FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

A készülék ajtajának kinyitásakor forró gőz távozhat a készülékből. A gőz a hőmérséklettől függően nem látható.

- Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.
  - Tartsa távol a gyerekeket.
1. A víztartályt töltsen meg vízzel és helyezze be.
  2. Kapcsolja be a készüléket a  $\text{Ⓢ}$  gombbal.
  3. Nyomja meg a  $\text{⏏}$  gombot.
  4. A "Gőzprogramok"  $\text{☁}$  kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
  5. Koppintson az alsó sorra.
  6. Nyomja meg a kívánt kategória nevét.
  7. A kívánt gőzprogram kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
  8. Koppintson a gőzprogramra.
  - ✓ A kijelzőn megjelennek a beállítások.
  9. **Megjegyzés:** Egyes fogásoknál további javaslatokat is megjeleníthet.  
A gőzprogramra vonatkozó javaslatok megjelenítéséhez húzza ujját jobbra.
  - ✓ Megjelennek a betolási magasságra és az edényre vonatkozó javaslatok.
  10. Ha a gőzprogram az étel súlyát használja, akkor a súlyt módosíthatja.
    - A súly módosításához nyomja meg a "Módosítás" lehetőséget.
    - Koppintson a súlyra.
    - A súly módosításához húzza ujját jobbra vagy balra.
  11. A  $\triangleright$  gombbal indítsa el a gőzprogramot.
    - ✓ A kijelzőn megjelenik a kiszámított időtartam. Az időtartam egyes gőzprogramoknál az első percekben módosulhat, mivel a felfűtés ideje többek között a sütni kívánt élelmiszer és a víz hőmérsékletétől is függ.
    - ✓ Egyes ételeknél átfordítás vagy keverés szükséges. Ha elérte az átfordítás vagy a keverés időpontját, hangjelzés hallatszik és a kijelzőn megjelenik egy üzenet.
    - ✓ Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható, és a készülék nem melegít tovább.

**12. Megjegyzés:** Egyes gőzprogramoknál utánpárolhatja az ételt.

→ "Étel utánsütése", Oldal 23



Ha elégedett a sütési eredménnyel, nyomja meg a "Befejezés" lehetőséget.

## 13 Gyerekzár

Biztosítsa készülékét a gyerekzárral, hogy gyermekek ne kapcsolhassák be vagy ne módosíthassák a beállításokat véletlenül.



### 13.1 Lezárási módok

A készülék két különböző lezárási móddal rendelkezik:





| Lezárási mód          | Bekapcsolás/kikapcsolás  |
|-----------------------|--|
| Automatikus gyerekzár | A MyProfile  menüvel  |
| Egyszeri gyerekzár    | A  gomb segítségével. |

### 13.2 Automatikus gyerekzár bekapcsolása


Az automatikus gyerekzár zárolja a kezelőfelületet, hogy a gyerekek ne kapcsolják be véletlenül a készüléket. A készülék bekapcsolásához szakítsa meg az automatikus gyerekzár működését. Üzemelés után a készülék automatikusan zárja a kezelőfelületet.

**Megjegyzés:** Az automatikus gyerekzár bekapcsolása azonnal zárja a kezelőfelületet. Kivéve az  és az  érintőgombot.



**Követelmény:** A készülék be van kapcsolva.

1. Nyomja meg a  gombot.
  2. A "MyProfile"  kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
  3. Koppintson az alsó sorra.
  4. Az "Automatikus gyerekzár" kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
  5. Koppintson az alsó sorra.
  6. A "Bekapcsolva" beállításához húzza ujját jobbra.
  7. Nyomja meg a  gombot.
  8. A "Mentés" gombbal mentse a beállítást.
- ✓ Ha kikapcsolja a készüléket, a kijelzőn megjelenik a következő: .






### 12.5 Étel utánsütése

1. Nyomja meg az "Utánsütés" elemet.
2. A beállítás módosításához húzza ujját balra vagy jobbra.
3. A  gombbal indítsa el az utánsütést.

### 13.3 Automatikus gyerekzár megszakítása



1. Tartsa lenyomva a  érintőgombot, amíg meg nem jelenik a "Gyerekzár kikapcsolva" üzenet.
2. Kapcsolja be a készüléket a  gombbal, és állítsa be az üzemmódot.


### 13.4 Automatikus gyerekzár kikapcsolása

1. Tartsa lenyomva a  érintőgombot, amíg meg nem jelenik a "Gyerekzár kikapcsolva" üzenet.
2. Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.
3. Nyomja meg a  gombot.
4. A "MyProfile"  kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
5. Koppintson az alsó sorra.
6. Koppintson a legfelső sorra.
7. Az "Automatikus gyerekzár" kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
8. Koppintson az alsó sorra.
9. A "Kikapcsolva" beállításához húzza ujját balra.
10. Nyomja meg a  gombot.
11. A "Mentés" gombbal mentse a beállítást.


### 13.5 Egyszeri gyermekzár aktiválása

Az egyszeri gyerekzár zárja a kezelőfelületet, hogy a gyerekek ne kapcsolják be véletlenül a készüléket. A készülék bekapcsolásához kapcsolja ki az egyszeri gyerekzárát. A készülék kikapcsolása után a készülék nem zárja többé a kezelőfelületet.

**Megjegyzés:** Az automatikus gyerekzár bekapcsolása azonnal zárja a kezelőfelületet. Kivéve az  és az  érintőgombot.

- ▶ Tartsa lenyomva a  gombot, amíg meg nem jelenik a "Gyerekzár bekapcsolva" üzenet.

### 13.6 Egyszeri gyerekzár kikapcsolása

- ▶ Tartsa lenyomva a  érintőgombot, amíg meg nem jelenik a "Gyerekzár kikapcsolva" üzenet.

## 14 Gyors felfűtés

A gyors felfűtés és a PowerBoost funkcióval is lerövidítheti a felfűtési időt. A beállított fűtési módtól függ, hogy a készülék gyors felfűtés vagy PowerBoost alkalmazásával fűt fel.

### 14.1 Gyors felfűtés és PowerBoost

| Funkció        | Fűtési mód  | Étel a sütőtérben                        |
|----------------|---|--|
| Gyors felfűtés | Felső/alsó fűtés  | felfűtés után                            |
| PowerBoost     | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ CircoTherm forró levegő </li> <li>■ Kenyérsütési fokozat </li> </ul> | felfűtés előtt<br>sütés csak egy szinten |

### 14.2 Gyors felfűtés bekapcsolása

1. Állítsa be a felső/alsó sütést és 100 °C feletti hőmérsékletet.
2. A szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
  - ✓ A gomb világít.
3. A gombbal kapcsolja be a gyors felfűtést.
  - ✓ A kijelzőn megjelenik a következő: .
  - ✓ Ha a készülék elérte a beállított hőmérsékletet, a gyors felfűtés automatikusan kikapcsol és hangjelzés hallatszik. A kijelzőn kialszik a szimbólum.
4. Helyezze az ételt a sütőtérbe.

### 14.3 Gyors felfűtés kikapcsolása

- ▶ A gombbal kikapcsolhatja a gyors felfűtést.

### 14.4 PowerBoost bekapcsolása

1. Tegye az ételt egy szinten a sütőtérbe.
2. Állítsa be a Forró levegő vagy a Kenyérsütési fokozat fűtési módot és 100 °C feletti hőmérsékletet.
3. A szimbólummal indítsa el az üzemmódot.
  - ✓ A gomb világít.
4. A gombbal kapcsolja be a PowerBoost funkciót.
  - ✓ A kijelzőn megjelenik a következő: .
  - ✓ Ha a készülék elérte a beállított hőmérsékletet, a PowerBoost automatikusan kikapcsol és hangjelzés hallatszik. A kijelzőn kialszik a szimbólum.

### 14.5 PowerBoost kikapcsolása

- ▶ A gombbal kikapcsolhatja a PowerBoost funkciót.

## 15 Sabbat beállítás

A sabbat beállítással maximum 74 órás időtartamot állíthat be. Az ételeket 85 °C és 140 °C között lehet melegen tartani a felső/alsó sütés lehetőségével, anélkül, hogy be vagy ki kellene kapcsolnia a készüléket.

### 15.1 Sabbat funkció indítása

#### Megjegyzések

- Ha működés közben kinyitja a készülék ajtaját, a készülék nem fűt tovább. Ha becsukja a készülék ajtaját, a készülék tovább fűt.
- Az üzem elindítása után már nem módosíthatja a beállításokat és nem szakíthatja meg az üzemet.

**Követelmény:** A Sabbat funkció alapbeállítás szerint be van kapcsolva a Kedvenceknél.

1. Kapcsolja be a készüléket a gombbal.
2. A "Sabbat funkció" kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
3. Nyomja meg a "Hőmérséklet" lehetőséget.

4. A hőmérséklet módosításához húzza ujját balra vagy jobbra.
5. A beállítás mentéséhez nyomja meg az elemet.
6. Nyomja meg az "Időtartam" gombot.
7. Az időtartam kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.
8. A beállítás mentéséhez nyomja meg az elemet.
9. A gombbal indítsa el a Sabbat funkciót.
  - ✓ A kijelzőn megjelenik az időtartam. Az időtartam lefut.
10. Ha az időtartam letelt, egy hangjelzés hallható. A kijelzőn megjelenik egy üzenet, mely szerint az üzem befejeződött. A készülék nem fűt tovább, és ismét ugyanúgy reagál, mint a Sabbat funkció nélkül.
  - Kapcsolja ki a készüléket a gombbal.
 Mintegy 10–20 perc elteltével a készülék automatikusan kikapcsol.

### 15.2 Sabbat funkció megszakítása

- ▶ A gombbal szakítsa meg a Sabbat funkciót.




## 16 Alapbeállítások

Készülékét beállíthatja a saját igényei szerint.

### 16.1 Az alapbeállítások áttekintése

Itt áttekintést talál az alapbeállításokról és a gyári beállításokról. Az alapbeállítások készüléke felszereltségétől függenek.





| Alapbeállítás  | Kiválasztás   |
|--|---|
| Nyelv  | Lásd a készüléken lévő listát   |
| Idő  | 0:00 - 23:59  |
| Dátum  | Nap, hónap és év  |
| Vízkeménység<br>→ "Az első üzembe helyezés előtt",<br>Oldal 12 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 0 (lágyított)</li> <li>■ 1 (lágy)</li> <li>■ 2 (közepes)</li> <li>■ 3 (kemény)</li> <li>■ 4 (nagyon kemény)</li> </ul>                     |
| Kedvencek<br>→ "Kedvencek módosítása", Oldal 25                | Meghatározhatja a Fűtési módok menüben megjelenő fűtési módokat   |
| Hangjelzés   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rövid időtartam</li> <li>■ Közepes időtartam</li> <li>■ Hosszú időtartam</li> </ul>  |
| Hangerő  | 5 fokozat   |
| Gombok hangjelzése   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kikapcsolva (kivéve )</li> <li>■ Bekapcsolva</li> </ul> |
| Kijelző fényereje  | 5 fokozat   |
| Időkijelzés  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ki</li> <li>■ Digitális</li> <li>■ Analóg</li> </ul>   |
| Világítás  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Üzem közben bekapcsolva</li> <li>■ Üzem közben kikapcsolva</li> </ul>  |
| Automatikus gyerekszár   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kikapcsolva</li> <li>■ Bekapcsolva</li> </ul>  |
| Bekapcsolás utáni üzem   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Főmenü</li> <li>■ Fűtési módok</li> <li>■ Gőzölés</li> <li>■ Sütési asszisztens</li> <li>■ Gőzprogramok</li> </ul>                         |
| Éjszakai elsötétítés   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kikapcsolva</li> <li>■ Bekapcsolva (a kijelző elsötétül 22:00 és 5:59 óra között)</li> </ul>   |
| Márkalógó  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kijelzések</li> <li>■ Ne jelenítse meg</li> </ul>  |
| Ventilátor továbbműködésének időtartama                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ajánlott</li> <li>■ Minimális</li> </ul>   |

<sup>1</sup> A készülék kivitelétől függően

| Alapbeállítás               | Kiválasztás   |
|-----------------------------|---|
| Kihúzórendszer <sup>1</sup> | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nincs felszerelve (állvány)</li> <li>■ Felszerelve (egyszintes kihúzó esetén)</li> </ul> |
| Home Connect                | Home Connect Beállítások<br>→ "Home Connect", Oldal 26  |
| Gyári beállítások           | Visszaállítás   |

<sup>1</sup> A készülék kivitelétől függően

### 16.2 MyProfile módosítása




1. Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.
2. Nyomja meg a  gombot.
3. A "MyProfile"  kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Koppintson az alsó sorra.
5. A beállítás kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.
6. Koppintson az alsó sorra.
7. A beállítás kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.
8. Nyomja meg a  gombot.
9. A beállítás elmentéséhez nyomja meg a "mentés" elemet.
  - Az "elvetés" gombbal elvetheti a beállításokat.




### 16.3 Kedvencek módosítása

A Kedvenceknél meghatározhatja a Fűtési módok menüben megjelenő fűtési módokat.


#### Megjegyzés:

Egyes fűtési módokat nem kapcsolhat ki:

- CircoTherm forró levegő 
- Thermogrill 
- Grill, nagy felület 

1. Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.
2. Nyomja meg a  gombot.
3. A "MyProfile"  kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Koppintson az alsó sorra.
5. A "MyProfile" kiválasztásához húzza ujját balra vagy jobbra.
6. Koppintson az alsó sorra.
7. A fűtési mód kiválasztásához húzza ujját jobbra vagy balra.
8. Nyomja meg a kívánt beállítást.

| Beállítás   | Kijelzés a Fűtési módok menüben |
|-------------|---------------------------------|
| Bekapcsolva | igen                            |
| Kikapcsolva | nem                             |

9. Nyomja meg a  gombot.
10. A beállítás elmentéséhez nyomja meg a "mentés" elemet.
  - Az "elvetés" gombbal elvetheti a beállításokat.

## 17 Home Connect

Ez a készülék hálózatra kapcsolható. Kapcsolja össze készülékét egy mobil eszközzel, hogy a funkciókat a Home Connect alkalmazással működtesse, az alapbeállításokat módosítsa vagy az aktuális üzemállapotot figyelemmel kísérrje.

A Home Connect szolgáltatások nem minden országban állnak rendelkezésre. A Home Connect funkció rendelkezésre állása attól függ, hogy az Ön országában rendelkezésre állnak-e a Home Connect szolgáltatások. Ezzel kapcsolatos információkat itt talál: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

A Home Connect alkalmazás végigvezeti Önt a teljes bejelentkezési folyamaton. A beállítások elvégzéséhez kövesse a Home Connect alkalmazásban adott utasításokat.

### Tipppek

- Ehhez tekintse meg a mellékelt Home Connect dokumentációt.
- Vegye figyelembe a Home Connect alkalmazásban megjelenő útmutatásokat is.


### Megjegyzések

- Ügyeljen a jelen használati útmutatóban található biztonsági előírásokra, és gondoskodjon arról, hogy ezeket akkor is betartsák, ha Ön a Home Connect alkalmazással működteti a készüléket.  
→ "Biztonság", Oldal 2
- A készüléken végrehajtott műveletek mindig elsőbbséget élveznek. Ez idő alatt nem lehetséges a Home Connect alkalmazással való működtetés.
- A hálózatra csatlakoztatva a készülék max. 2 W-ot fogyaszt készenléti üzemmódban.

## 17.2 Home Connect Beállítások

Készüléke alapbeállításaiában megadhatja a Home Connect beállításokat és a hálózati beállításokat.

A kijelzőn megjelenő beállítások attól függnek, hogy beüzemelték-e a Home Connect funkciót, és hogy a készülék össze van-e kötve az otthoni hálózattal.

| Alapbeállítás  | Lehetséges beállítások                               | Magyarázat   |
|--|--|--|
| WiFi   | Bekapcsolás<br>Kikapcsolás                           | Ha a Wi-Fi be van kapcsolva, akkor használható a Home Connect.<br>Elektromos hálózatra csatlakoztatva a készülék maximum 2 W-ot fogyaszt.  |
| Hálózat  | Csatlakozás a hálózathoz<br>Leválasztás a hálózatról | Ha a készüléket leválasztja a hálózatról, minden hálózati információ törlésre kerül. Ez a beállítás akkor hasznos, ha új hozzáférési adatokkal rendelkezik a routerhez.              |
| Csatlakozás az alkalmazáshoz   | -  | A beállítás elindítja a kapcsolatot a Home Connect alkalmazás és a készülék között.  |
| Távoli kezelés   | be<br>ki   | Ha ez a funkció nincs aktiválva, akkor csak a készülék üzemállapota jelenik meg az alkalmazásban.<br>Ha a funkció aktiválva van, a készüléket távolról is elindíthatja és kezelheti. |
| Készülékinfo  | -  | A kijelző a hálózatról vagy a készülékről jelenít meg információkat.   |

## 17.1 Home Connect beüzemelése

### Követelmények

- A készülék csatlakoztatva van a hálózatra, és be van kapcsolva.
  - Rendelkezik olyan mobil eszközzel, pl. okostelefonnal, amelyre az iOS vagy az Android operációs rendszer aktuális verziója van telepítve.
  - A mobil eszköz és a készülék legyen az otthoni hálózat WLAN-jelének hatótávolságán belül.
1. Töltse le a Home Connect alkalmazást.



2. Nyissa meg a Home Connect alkalmazást, és olvassa be a következő QR-kódot.



3. Kövesse a Home Connect alkalmazásban megjelenő utasításokat.





## 17.3 A készülék kezelése a Home Connect alkalmazással

Ha a távoli indítás aktiválva van, a Home Connect alkalmazással távolról is elindíthatja és kezelheti a készüléket.

**Megjegyzés:** Egyes üzemmódok csak a sütőn indíthatók el.

### Követelmények

- A készülék be van kapcsolva.
- A készülék össze van kapcsolva az otthoni hálózattal és a Home Connect alkalmazással.
- A "Távoli kezelés" alapbeállításnak be kell lennie kapcsolva ahhoz, hogy a készüléket a Home Connect alkalmazáson keresztül be lehessen állítani. Ha kikapcsolja a távoli indítást, akkor csak a készülék üzemállapota jelenik meg a Home Connect alkalmazásban.

1. Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.
2. Koppintson az  ikonra.
- ✓ A kijelzőn megjelenik a főmenü.
3. A Távoli indítás  kiválasztásához húzza az ujját balra vagy jobbra.
4. Koppintson a "Bekapcsolás" lehetőségre.
- ✓ A kijelzőn a következő jelenik meg: .
5. Adja meg a beállítást a Home Connect alkalmazásban, és küldje el a készüléknek.

### Megjegyzések

- Ha a távoli indítás bekapcsolása vagy az üzemi vége után 15 perccel kinyitja a készülék ajtaját, a távoli indítás automatikusan kikapcsol.
- Ha a készüléken indítja el a sütő egy üzemmódját, a távoli indítás automatikusan bekapcsol. Megváltoztathatja a beállításokat a Home Connect alkalmazáson keresztül vagy új programot indíthat.

## 17.4 Szoftverfrissítés

A szoftverfrissítés funkcióval megtörténik készülékének aktualizálása, például optimalizálás, hibaelhárítás, biztonsági frissítések.

Ennek előfeltétele, hogy Ön regisztrált Home Connect-felhasználó, az alkalmazást telepítette mobil eszközén, és kapcsolódik a(z) Home Connect-szerverhez.

Amint rendelkezésre áll szoftverfrissítés, a(z) Home Connect alkalmazás tájékoztatja Önt, és Ön az alkalmazáson keresztül elindíthatja a szoftverfrissítést. Sikeres letöltést követően a telepítést a(z) Home Connect

alkalmazáson keresztül is elindíthatja, ha otthoni WLAN-hálózatában (Wi-Fi) van. A sikeres telepítés után információkat kap a(z) Home Connect alkalmazással kapcsolatban.

### Megjegyzések

- Letöltés közben tovább használhatja a készüléket. Az alkalmazás egyéni beállításaitól függően a szoftverfrissítés letöltése automatikusan is történhet.
- Biztonsági frissítés esetén azt ajánljuk, hogy a lehető leggyorsabban végezze el a telepítést.
- A telepítés néhány percig tart. Telepítés közben nem tudja használni a készüléket.

## 17.5 Távdiagnosztika

A vevőszolgálat a távdiagnosztika segítségével hozzáférhet a készülékhez, amennyiben Ön erre irányuló kéréssel fordul a vevőszolgálathoz, a készülék csatlakozott a Home Connect szerverhez, valamint a távdiagnosztika az adott országban rendelkezésre áll.

**Tipp:** További információt, illetve útmutatást a távdiagnosztika elérhetőségével kapcsolatban a weboldal Segítségnyújtás és támogatás részén talál: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

## 17.6 Adatvédelem

Vegye figyelembe az adatvédelmi útmutatásokat.

Amikor először csatlakoztatja készülékét egy internethez kapcsolódó otthoni hálózathoz, akkor készüléke a következő adatkategóriákat továbbítja a Home Connect szervernek (első regisztráció):

- Egyértelmű készülékazonosító (részei: készülékkulcsok, valamint a beépített Wi-Fi kommunikációs modul MAC-címe).
- A Wi-Fi kommunikációs modul biztonsági tanúsítványa (a kapcsolat informatikai biztonságáért).
- Otthoni készülékének aktuális szoftver- és hardververziója.
- Egy esetleges korábbi, gyári beállításokra való visszaállítás állapota.

Az első regisztráció előkészíti a Home Connect funkciók használatát, és csak abban az időpontban van rá szükség, amikor először kívánja használni a Home Connect funkciókat.

**Megjegyzés:** Vegye figyelembe, hogy a Home Connect funkciók csak a Home Connect alkalmazáshoz kapcsolódva használhatók. Az adatvédelemre vonatkozó információkat a Home Connect alkalmazásban talál.

# 18 Tisztítás és ápolás

Annak érdekében, hogy készüléke hosszú ideig működőképes maradjon, tisztítsa és ápolja gondosan.

## 18.1 Tisztítószer

A készülék különböző felületeinek védelme érdekében ne használjon nem megfelelő tisztítószeret.

### FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!

A behatoló nedvesség áramütést okozhat.

- ▶ A készülék tisztításához ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.

### FIGYELEM!

A nem megfelelő tisztítószer károsítja a készülék felületét.

- ▶ Ne használjon karcoló vagy súroló tisztítószereket.
- ▶ Ne használjon magas alkoholtartalmú tisztítószert.
- ▶ Ne használjon kemény súrolópárnát vagy tisztítószivacsot.
- ▶ Ne használjon speciális tisztítót a melegen tisztításhoz.

A sütőtisztító a meleg sütőtérben károsítja a zománcot.

- ▶ Soha ne használjon sütőtisztítót a meleg sütőtérben.
- ▶ A következő felfűtés előtt a csomagolás maradvékait teljesen távolítsa el a sütőtérből és a készülékajtóról.

Az új szivacskenedőkön a gyártásból visszamaradó maradványok lehetnek.

- ▶ Az új szivacskenedőket használat előtt alaposan mossa ki.

## Megfelelő tisztítószer

Csak megfelelő tisztítószereket használjon a készülék különböző felületeihez.

Vegye figyelembe a készülék tisztítására vonatkozó útmutatót.

→ "A készülék tisztítása", Oldal 29

## A készülék elülső oldala

| Felület   | Megfelelő tisztítószer   | Megjegyzések  |
|---|--|---|
| Nemesacél                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forró mosogatószeres víz</li> <li>▪ Speciális, meleg felületekhez alkalmas nemesacél-ápolószer</li> </ul> | <p>A korrózió elkerülése érdekében a vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje-foltokat azonnal távolítsa el a nemesacél felületekről.</p> <p>A nemesacélápoló-szert lehetőleg vigye fel egy puha kendővel.</p> |
| Műanyag vagy lakkozott felületek pl. kezelőmező | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forró mosogatószeres víz</li> </ul>   | <p>Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.</p> <p>A letisztíthatatlan foltok elkerülése érdekében azonnal távolítsa el a vízkőoldót a felületekről.</p>   |

## A készülék ajtaja

| Terület                   | Megfelelő tisztítószer   | Megjegyzések  |
|---------------------------|--|---|
| Ajtólapok                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forró mosogatószeres víz</li> </ul>   | <p>Ne használjon üvegkaparót vagy nemesacél dörzsszivacsot.</p> <p><b>Tipp:</b> Az alapos tisztítás érdekében szerelje ki az ajtó üveglapjait.<br/>→ "A készülék ajtaja", Oldal 32</p>                          |
| Ajtóburkolat              | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nemesacélból: Nemesacél-tisztító</li> <li>▪ Műanyagból: Forró mosogatószeres víz</li> </ul> | <p>Ne használjon üvegtisztítót vagy üvegkaparót.</p> <p>Ne használjon nemesacél-ápoló szereket.</p> <p><b>Tipp:</b> Az alapos tisztításhoz vegye le az ajtó burkolatát.<br/>→ "A készülék ajtaja", Oldal 32</p> |
| Nemesacél belső ajtókeret | Nemesacél-tisztító   | <p>Az elszíneződések nemesacél-tisztítóval távolíthatók el.</p> <p>Ne használjon nemesacél-ápoló szereket.</p>  |
| Kilincs                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forró mosogatószeres víz</li> </ul>   | <p>A letisztíthatatlan foltok elkerülése érdekében azonnal távolítsa el a vízkőoldót a felületekről.</p>  |
| Ajtótömítés               | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forró mosogatószeres víz</li> </ul>   | <p>Ne súrolja és ne vegye le.</p>   |

## Sütőtér

| Terület                | Megfelelő tisztítószer   | Megjegyzések  |
|------------------------|--|---|
| Zománcozott felület    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forró mosogatószeres víz</li> <li>▪ Ecetes víz</li> <li>▪ Sütőtisztító</li> </ul> | <p>Erős szennyeződés esetén lazítsa fel, és kefe vagy nemesacél dörzsszivacs használatával távolítsa el.</p> <p>Tisztítás után hagyja nyitva a készülék ajtaját, hogy a sütőtér megszáradjon.</p> <p><b>Megjegyzések</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ A zománc nagyon magas hőmérsékleten megég, ezáltal kisebb színelterések jöhetnek létre. Ez nem befolyásolja a készülék működőképességét.</li> <li>▪ A vékony tepsik széle nem zománcozható teljesen, így azok érdekesek lehetnek. Ez nem befolyásolja a korrózióvédelmet.</li> <li>▪ Az élelmiszer-maradványok miatt fehér lerakódás alakul ki a zománcozott felületeken. A lerakódások egészségügyi szempontból veszélytelenek. Ez nem befolyásolja a készülék működőképességét. A lerakódásokat távolítsa el citromsavval.</li> </ul> |
| Öntisztuló felületek   | -  | <p>Vegye figyelembe az öntisztuló felületekre vonatkozó útmutatót.<br/>→ "Öntisztító felületek tisztítása a sütőtérben", Oldal 29</p>   |
| A sütőlámpa üvegburaja | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forró mosogatószeres víz</li> </ul>   | <p>Erős szennyeződésnél használjon sütőtisztító szert.</p>  |

| Terület    | Megfelelő tisztítószer   | Megjegyzések  |
|------------|--|---|
| Tartók     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Forró mosogatószeres víz</li> </ul>                       | Erős szennyeződés esetén lazítsa fel, és kefe vagy nemesacél dörzsszivacs használatával távolítsa el.<br><b>Megjegyzés:</b> Az alapos tisztítás érdekében akassza ki az állványt.<br>→ "Állványok", Oldal 31  |
| Tartozékok | <ul style="list-style-type: none"> <li>Forró mosogatószeres víz</li> <li>Sütőtisztító</li> </ul> | Erős szennyeződés esetén lazítsa fel, és kefe vagy nemesacél dörzsszivacs használatával távolítsa el.<br>A zománcozott tartozék mosogatógépben tisztítható.<br>A nemesacél gőzölőedény tisztításához ne használjon nemesacél dörzsszivacsot.<br>A nemesacél felületeken keményítőtartalmú élelmiszerek (pl. rizs) által okozott szennyeződések ecetes vízzel távolíthatók el. |
| Vízartály  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Forró mosogatószeres víz</li> </ul>                       | A tisztítás után ottmaradt mosogatószer-maradványok eltávolításához tiszta vízzel alaposan öblítse le.<br>A tisztítás utáni szárításhoz nyitott fedéllel hagyja kiszáradni a vízartályt. Szárítsa meg a fedél tömítését.<br>Nem tisztítható mosogatógépben.   |
| Sütőhőmérő | <ul style="list-style-type: none"> <li>Forró mosogatószeres víz</li> </ul>                       | Erős szennyeződés esetén használjon kefét.<br>Nem tisztítható mosogatógépben.   |

## 18.2 A készülék tisztítása

A készülék károsodásának elkerülésére csak a megadott módon és a megfelelő tisztítószerekkel tisztítsa a készüléket.

### FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!

Használat során a készülék felforrósodik (a megérinthető részei is).

- ▶ A készülék használata során legyen elővigyázatos és ne érintse meg annak fűtőelemeit.
- ▶ A 8 év alatti gyermekeket tartsa távol a készüléktől.

### 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.

**Követelmény:** Vegye figyelembe a tisztítószerekre vonatkozó útmutatást.

→ "Tisztítószerek", Oldal 27

1. A készüléket forró mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával tisztítsa.
  - Egyes felületeknél használhat alternatív tisztítószereket.  
→ "Megfelelő tisztítószerek", Oldal 28
2. Puha törölkendővel törölje szárazra.

## 18.3 Öntisztító felületek tisztítása a sütőtérben

A sütőtér hátsó fala öntisztuló. Az öntisztuló felületek magas porozitású, matt kerámiával vannak bevonva, és durva felülettel rendelkeznek. Ha a készülék üzemel, az öntisztuló felületeken megtapad a sütésből vagy grille-

zésből kifröccsenő anyag, majd megsemmisül. Ha az öntisztuló felületek üzem közben már nem tisztulnak kellőképpen, célszerűen fűtse fel a sütőteret.

### FIGYELEM!

Ha nem tisztítja meg rendszeresen az öntisztuló felületeket, akkor azok károsodhatnak.

- ▶ Ha az öntisztuló felületeken sötét foltok láthatók, fűtse fel a sütőteret.
- ▶ Ne használjon sütőtisztítót vagy maró hatású tisztítószereket. Ha véletlenül mégis sütőtisztító kerül az öntisztuló felületekre, azonnal itassa fel vízzel és egy nedvszívó kendővel. Ne dörzsölje.

1. Vegye ki a sütőtérből a tartozékokat és az edényeket.
2. Az állványokat akassza ki és vegye ki a sütőtérből.  
→ "Állványok", Oldal 31
3. A nagyobb szennyeződéseket mosogatószeres vízzel és egy puha kendővel távolítsa el:
  - a sima, zománcozott felületekről
  - a készülék ajtajának belső oldaláról
  - a sütőlámpa üvegburájáról
 Így elkerülheti az eltávolíthatatlan foltok képződését.
4. Vegye ki a tárgyakat a sütőtérből. A sütőtér legyen üres.
5. Állítsa be a Kenyérsütési fokozat fűtési módot.
6. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
7. Indítsa el az üzemmódot.
8. Egy óra elteltével kapcsolja ki a készüléket.
9. Ha a készülék lehűlt, törölje ki a sütőteret egy nedves törölkendővel.

**Megjegyzés:** Az öntisztuló felületeken vöröses foltok képződhetnek. Az élelmiszerekből származó cukor- vagy tojásfehérje-maradványok nem semmisülnek meg, hanem a felületen maradnak. A vöröses foltok a sőtartalmú élelmiszerek maradványai, nem rozsdafoltok. A foltok nem veszélyesek az egészségre. Ezek a foltok nem korlátozzák az öntisztuló felületek tisztulási képességét.

10. Akassza be az állványokat.  
→ "Állványok", Oldal 31

## 19 Tisztítási funkció

A tisztítási funkciót használja a készülék tisztításához.

### 19.1 EasyClean tisztítási segéd

Az "EasyClean" tisztítási segéd megkönnyíti a sütőtér rendszeres tisztán tartását. Az "EasyClean" tisztítási segéd mosogatószeres víz párologtatásával fellazítja a szennyeződések. A szennyeződések ezután könnyebben eltávolíthatók.

#### EasyClean tisztítási segéd beállítása

##### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!**

A forró sütőtérben lévő vízből forró vízgőz képződhet.

- ▶ Soha ne öntsön vizet a forró párolótérbe.

#### Követelmények

- A tisztítást csak akkor indíthatja el, ha a sütőtér hideg (szobahőmérsékletű) és a készülék ajtaja csukva van.
- Az üzemelés időtartama alatt ne nyissa ki a készülék ajtaját. Másként a készülék megszakítja a tisztítást.
- A különösen makacs szennyeződések eltávolításához hagyja egy darabig hatni a mosogatószeres vizet, mielőtt elindítja a tisztítást.
- A különösen makacs szennyeződések eltávolításához a tisztítás elindítása előtt dörzsölje be mosogatószerezrel a lapos felületeken található szennyeződéseket.


1. Vegye ki a tartozékokat a sütőtérből.


#### 2. FIGYELEM!


Desztillált víz használata korróziót okozhat a sütőtérben.

- ▶ Ne használjon desztillált vizet.

0,4 l vizet keverjen el egy csepp mosogatószerezrel, és öntse középen a sütőtér aljára.


3. Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.

4. Nyomja meg a  gombot.

5. Válassza ki az "EasyClean"  lehetőséget.

A különféle lehetőségek közötti lapozáshoz húzza az ujját balra vagy jobbra a kijelzőn.

6. Koppintson az alsó sorra.

7. A  gombbal indítsa el a tisztítási segédet.

✓ A tisztítási segéd elindul. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.

✓ Ha az tisztítás befejeződött, hangjelzés hallatszik.

8. A jelzés kikapcsolásához nyomjon meg egy tetszőleges gombot.

9. A tisztítási segéd használata után végezze el a sütőtér utótisztítását.

→ "A sütőtér utótisztítása", Oldal 30

#### A sütőtér utótisztítása

##### FIGYELEM!

A nedvesség a sütőtérben hosszú távon korróziót eredményez.

- ▶ Tisztítás után törölje ki és hagyja teljesen kiszáradni a sütőteret.

**Követelmény:** A sütőtér lehűlt.

1. Nyissa ki a készülék ajtaját, és a maradék vizet egy nedvszívó szivacsos kendővel itassa fel.

2. A sütőtér sima felületeit mosogatóruhával vagy puha kefével tisztítsa meg. A makacs szennyeződéseket nemesacél dörzsszivaccsal távolíthatja el.
3. A vízkőlerakódásokat ecetbe mártott törőruhával tisztítsa. Végül hideg vízzel mossa át és egy puha törőruhával törölje szárazra a sütőteret, az ajtó tömítése alatt is.
4. Ha a makacs szennyeződések nem oldódnak fel, ismételje meg a tisztítást, miután a sütőtér lehűlt.
5. Hagyja kiszáradni a sütőteret, ehhez a készülék ajtaját hagyja nyitva reteszelt állásban (kb. 30°) kb. 1 órán keresztül.

### 19.2 Vízkőmentesítés

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

A vízkőmentesítés gyakorisága függ a használt gőzölős üzemmódok számától, illetve a vízkeménységtől. A készülék megmutatja, ha már csak 5 vagy annál kevesebb gőzölős üzemmód lehetséges. Ha nem hajtja végre a vízkőmentesítést, akkor többé nem állíthat be gőzölős üzemmódot.

A vízkőmentesítés több lépésből áll, és kb. 70–95 percig tart:

- Vízkőmentesítés (kb. 55–70 perc)
- Első öblítés (kb. 9–12 perc)
- Második öblítés (kb. 9–12 perc)

Higiénés okokból a vízkőmentesítést teljes egészében végre kell hajtania.

Ha megszakítja a vízkőmentesítést, akkor többé nem állíthat be gőzölős üzemmódot. A készülék üzemkész állapotba hozásához hajtson végre 2 öblítést.

#### A vízkőmentesítés előkészítése

##### FIGYELEM!

A vízkőmentesítés behatási ideje az általunk ajánlott folyékony vízkőmentesítő szerre vonatkozik. Más vízkőmentesítők károsíthatják a készüléket.

- ▶ Vízkőmentesítéshez kizárólag az általunk ajánlott folyékony vízkőmentesítő szert használja.

Ha vízkőmentesítő oldat kerül a kezelőpanelre vagy egyéb kényes felületre, akkor azok károsodnak.

- ▶ Azonnal mossa le a vízkőoldó oldatot vízzel.

1. Készítsen vízkőmentesítő oldatot:

- 200 ml folyékony vízkőmentesítő szer
- 400 ml víz

2. Nyissa ki a kezelőfelületet.

3. Vegye ki a víztartályt, és töltsse fel a vízkőoldó oldattal.

4. A vízkőoldó oldattal teli víztartályt tolja be a készülékbe.

5. Csukja le a kezelőfelületet.

#### Vízkőmentesítés beállítása


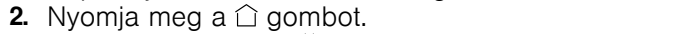
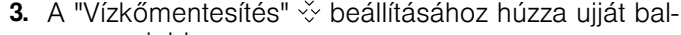
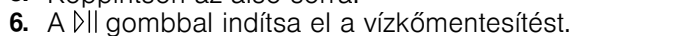
##### FIGYELEM!

Ha vízkőmentesítő oldat kerül a kezelőpanelre vagy egyéb kényes felületre, akkor azok károsodnak.

- ▶ Azonnal mossa le a vízkőoldó oldatot vízzel.


**Követelmény:** Készítse elő a vízkőmentesítést.

→ Oldal 30

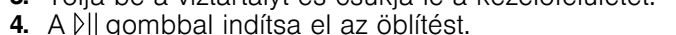
1. Kapcsolja be a készüléket a  gombbal.
2. Nyomja meg a  gombot.
3. A "Vízkömentesítés"  beállításához húzza ujját balra vagy jobbra.
4. Koppintson az alsó sorra.
  - ✓ A kijelzőn megjelenik az időtartam. A vízkömentesítés időtartamát nem módosíthatja.
5. Koppintson az alsó sorra.
6. A  gombbal indítsa el a vízkömentesítést.
  - ✓ A vízkömentesítés elindul. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.
  - ✓ Ha a vízkömentesítés lefutott, hangjelzés hallatszik.

### Az első öblítés végrehajtása

1. Nyissa ki a kezelőfelületet és vegye ki a víztartályt.
2. Alaposan öblítse ki a víztartályt, és töltsse fel vízzel.

3. Tolja be a víztartályt és csukja le a kezelőfelületet.
4. A  gombbal indítsa el az öblítést.
  - ✓ Az öblítés elindul. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.
  - ✓ Ha az öblítés lefutott, hangjelzés hallatszik.

### A második öblítés végrehajtása

1. Nyissa ki a kezelőfelületet és vegye ki a víztartályt.
2. Alaposan öblítse ki a víztartályt, és töltsse fel vízzel.
3. Tolja be a víztartályt és csukja le a kezelőfelületet.
4. A  gombbal indítsa el az öblítést.
  - ✓ Az öblítés elindul. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.
  - ✓ Ha az öblítés lefutott, hangjelzés hallatszik.
5. Ürítse ki és szárítsa ki a víztartályt.
  - "Vízartály kiürítése", Oldal 17

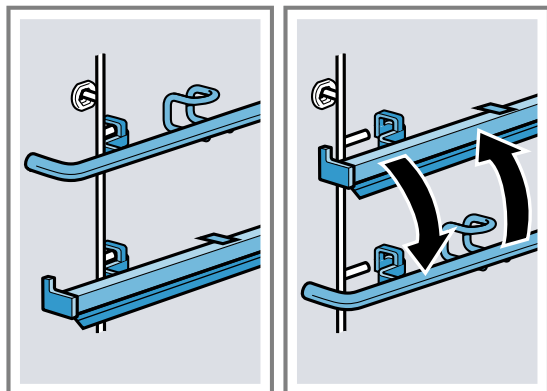
## 20 Állványok

A sütőtér és az állványok alapos tisztításához vagy az állványok cseréjéhez kiakaszthatja az állványokat.

### 20.1 Teleszkópos kihúzósin betolási magasságának módosítása

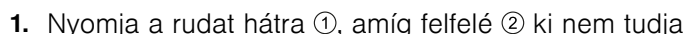
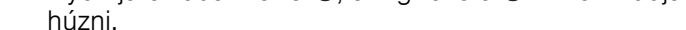
A rudakat és a teleszkópos kihúzósinet tetszőleges sorrendben helyezheti el.

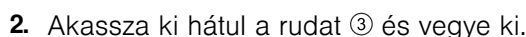
Beakaszthatja például a teleszkópos kihúzósinet arra a betolási magasságra, amelyet a leggyakrabban használ.

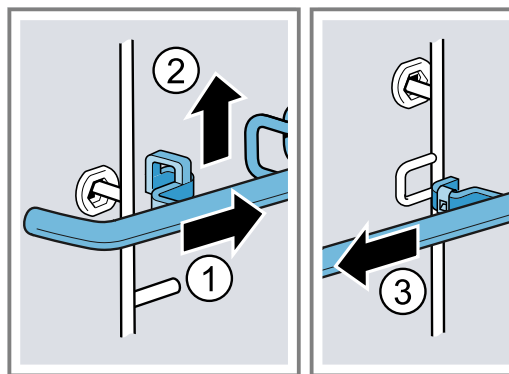


### Rúd kivétele

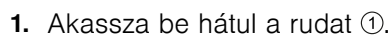
**Megjegyzés:** A teleszkópos kihúzósinet ki lehet venni és be lehet akasztani, mint a rudakat.

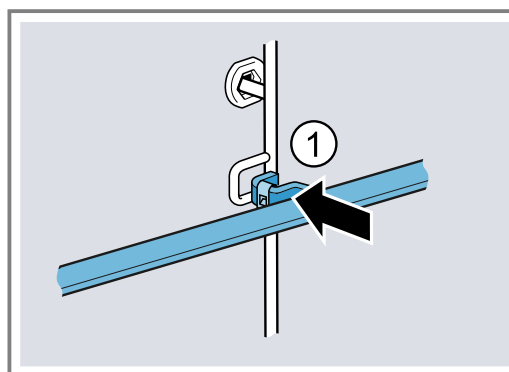
1. Nyomja a rudat hátra , amíg felfelé  ki nem tudja húzni.

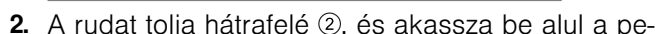
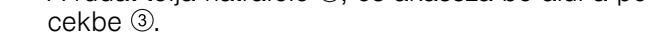
2. Akassza ki hátul a rudat  és vegye ki.



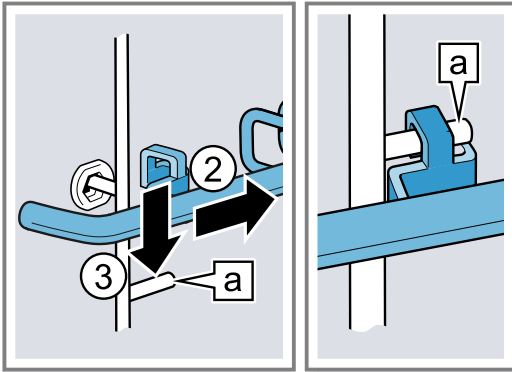
### Rúd beakasztása

1. Akassza be hátul a rudat .



2. A rudat tolja hátrafelé , és akassza be alul a pecékbe .

3. Ügyeljen arra, hogy az akasztó a pecken **a** be legyen akasztva.



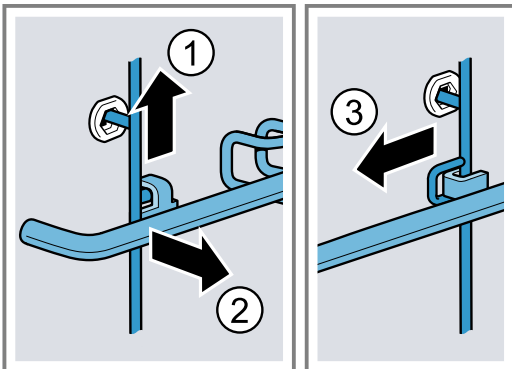
### Állványok kiakasztása

#### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Égési sérülések veszélye!**

Az állványok nagyon felforrósodnak

- ▶ Soha ne érintse meg a forró állványokat.
- ▶ Mindig hagyja lehűlni a készüléket.
- ▶ Tartsa távol a gyerekeket.

1. Az állványt kissé emelje meg elől **1**, és akassza ki **2**.
2. Ezután az egész állványt húzza előre **3** és vegye ki.

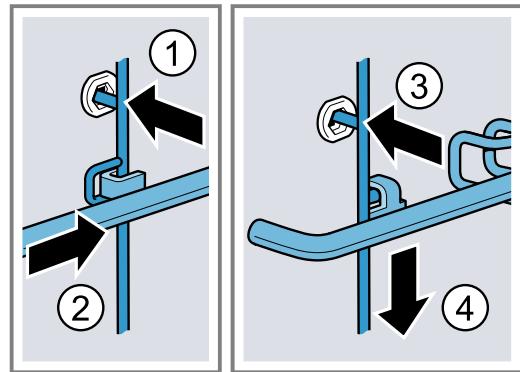


3. Tisztítsa meg az állványt.  
→ "Tisztítószer", Oldal 27

### Állványok beakasztása

**Megjegyzés:** Az állványok csak a jobb és bal oldalra illeszkednek és előrefelé húzhatók ki.

1. Az állványt először a hátsó csapágybetét közepébe helyezze be úgy **1**, hogy az állvány a sütőtér falához illeszkedjen, majd nyomja hátrafelé **2**.
2. Az állványt az elülső csapágybetétbe helyezze be úgy **3**, hogy az állvány itt is a sütőtér falához illeszkedjen, majd nyomja lefelé **4**.



## 21 A készülék ajtaja

A készülék ajtajának alapos megtisztításához szétszerelheti azt.

### 21.1 A készülék ajtajának kiakasztása

#### **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!**

A készülékajtón belüli részek szélei élesek lehetnek.

- ▶ Viseljen védőkesztyűt.

Az ajtó csuklópántjai az ajtó nyitásakor és csukásakor mozognak, és becsíphetik az ujját.

- ▶ Ne nyúljon a zsanérok környékére.

1. Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját.



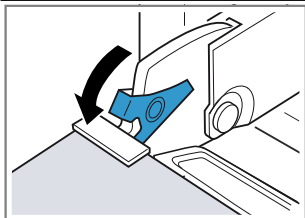
## 2. **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!**

Ha a csuklópántok nincsenek biztosítva, nagy erővel bepattannak.

- ▶ Ügyeljen rá, hogy a reteszelőkarok mindig teljesen le legyenek hajtva, ill. a készülék ajtajának kiakasztásakor teljesen fel legyenek hajtva.

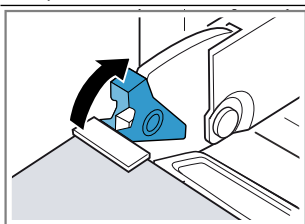
A bal és a jobb oldali csuklópánt reteszelőkarját hajtsa fel.

Felhajtott reteszelőkar



A csuklópánt biztosítva van, már nem tud visszapattanni.

Lehajtott reteszelőkar



A készülék ajtaja biztosítva van, így nem akasztható ki.

- ✓ A reteszelőkarok fel vannak hajtva. A csuklópántok biztosítva vannak, már nem tudnak visszapattanni.

3. Csukja be a készülék ajtaját ütközésig ①. Fogja át a készülék ajtaját két kézzel jobbról és balról, és húzza ki felfelé ②.

4. A készülék ajtaját óvatosan helyezze egy sima felületre.

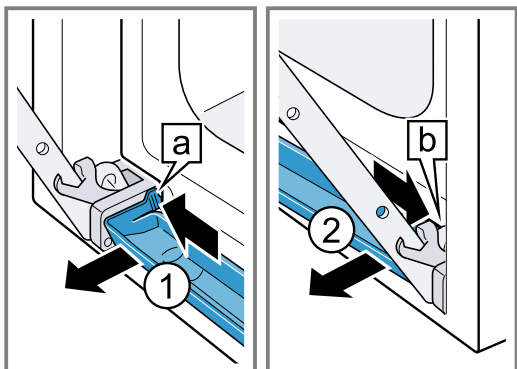
## A kondenzvízgyűjtő tálca kiszerelése

### Megjegyzések

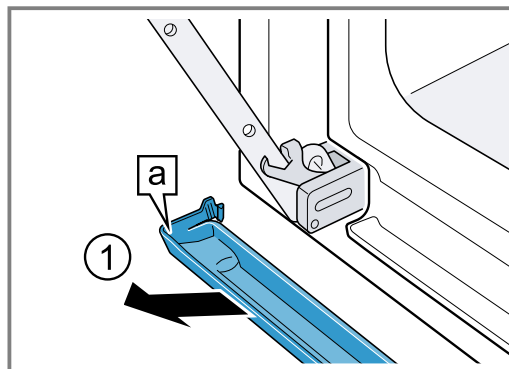
- Törölje ki a kondenzvízgyűjtő tálcat minden gőzölős üzemmód után és minden kiszerelés előtt.
- A kondenzvízgyűjtő tálcat ne tisztítsa mosogatógépben!

**Követelmény:** A készülék ajtaját ki kell szerelni.

1. Nyomja ① meg a bal oldali nyomógombot [a], amíg az akasztó ki nem old.
2. Nyomja ② meg a jobb oldali nyomógombot [b], amíg az akasztó ki nem old.

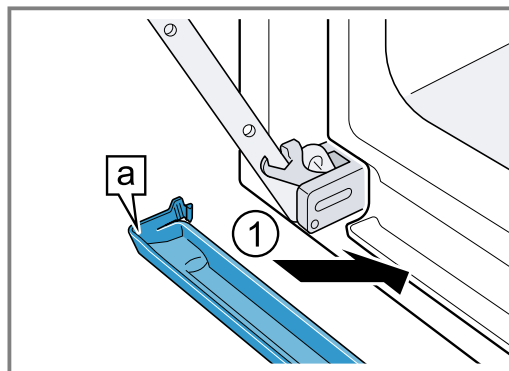


3. Billentse enyhén előre a kondenzvízgyűjtő tálcat, amíg az alsó tartókampók ki nem oldanak.
4. Két kézzel húzza ki ① ferdén felfelé a kondenzvízgyűjtő tálcat [a].

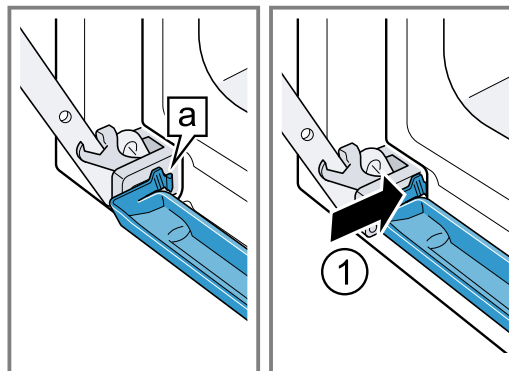


## A kondenzvízgyűjtő tálca beszerelése

1. Két kézzel helyezze ① be ferdén a kondenzvízgyűjtő tálcat [a].



2. Pattintsa be ① a kondenzvízgyűjtő tálca kampóit [a] a bal és jobb oldali résbe.



3. Nyomja addig a kondenzvízgyűjtő tálcat, amíg a kampók jobb és bal oldalt be nem akadnak.
- ✓ A kondenzvízgyűjtő tálca vízszintesen van beszerelve.

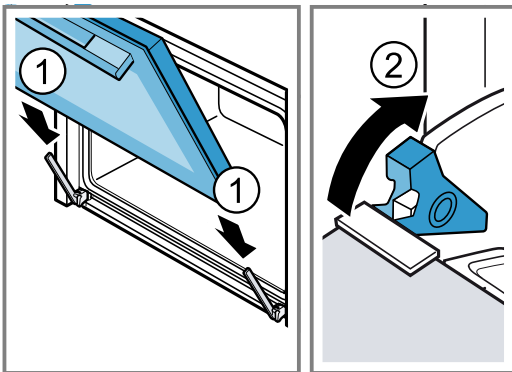
## 21.2 A készülék ajtajának beakasztása

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

Az ajtó csuklópántjai az ajtó nyitásakor és csukásakor mozognak, és becsíphetik az ujját.

- ▶ Ne nyúljon a zsanérok környékére.
- Ha a csuklópántok nincsenek biztosítva, nagy erővel bepattannak.
- ▶ Ügyeljen rá, hogy a reteszelőkarok mindig teljesen le legyenek hajtva, ill. a készülék ajtajának kiakasztásakor teljesen fel legyenek hajtva.

1. A készülék ajtaját tolja rá egyenesen a két csuklópántra ①. Ütközésig tolja be a készülék ajtaját.
2. Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját.
3. A bal és a jobb oldali csuklópánt reteszelőkarját hajtsa le ②.



✓ A reteszelőkarok le vannak hajtva. A készülék ajtaja biztosítva van, így nem akasztható ki.

4. Csukja be a készülék ajtaját.

### 21.3 Ajtó ablaktábla kiszzerelése

#### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

Az ajtó csuklópántjai az ajtó nyitásakor és csukásakor mozognak, és becsíphetik az ujját.

► Ne nyúljon a zsanérok környékére.

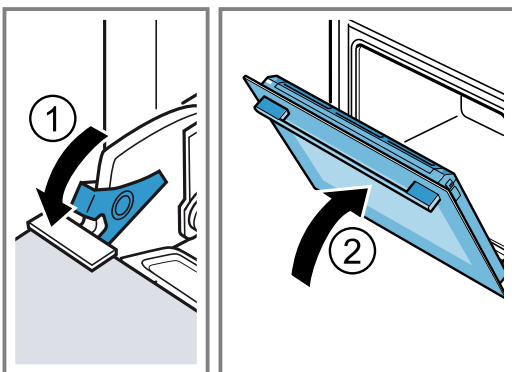
A készülékajtón belüli részek szélei élesek lehetnek.

► Viseljen védőkesztyűt.

1. Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját.
2. A bal és a jobb oldali csuklópánt reteszelőkarját hajtsa fel ①.

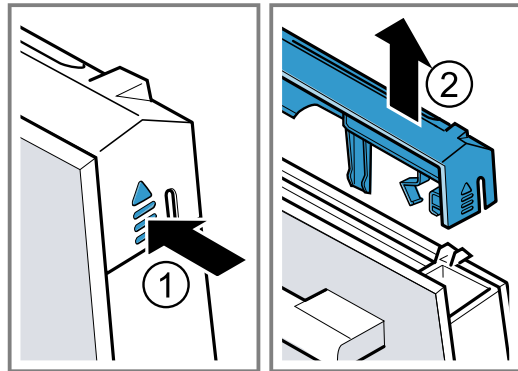
✓ A reteszelőkarok fel vannak hajtva. A csuklópántok biztosítva vannak, már nem tudnak visszapattanni.

3. Csukja be a készülék ajtaját ütközésig ②.



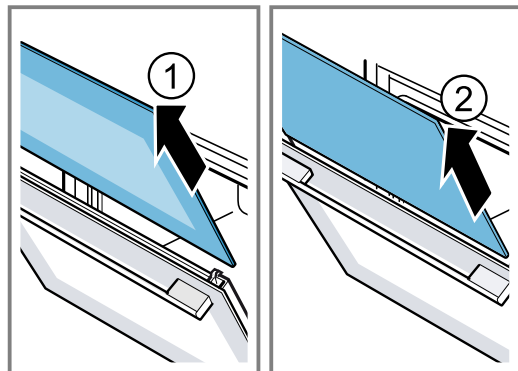
4. Bal és jobb oldalon nyomja meg kívülről az ajtó burkolatát ①, amíg ki nem pattan.

5. Vegye le az ajtó burkolatát ②.

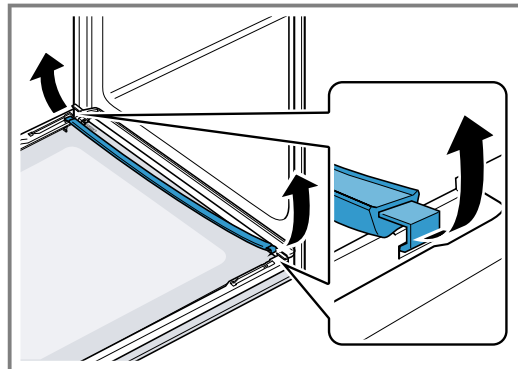


6. Húzza ki a belső lapot ① és óvatosan helyezze egy sík felületre.

7. Húzza ki a közbülső üveglapot ②, és óvatosan helyezze egy sík felületre.

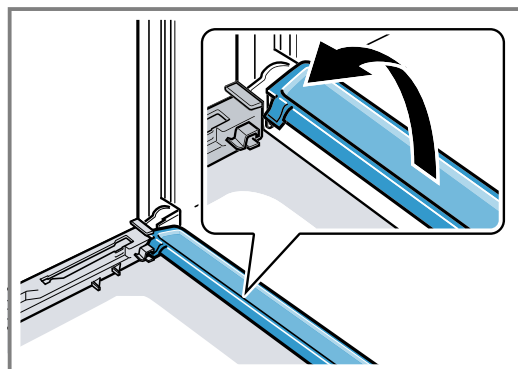


8. Nyissa ki a készülék ajtaját és vegye le az ajtótmítést.



9. Szükség esetén tisztításhoz vegye ki a kondenzvízgyűjtőt.

- Nyissa ki a készülékajtót.
- Hajtsa fel és húzza ki a kondenzvízgyűjtőt.



**10. ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!**

A készülék ajtajának összekarcolt üvege elpattanhat.

- ▶ A sütőajtó üvegének tisztításához ne használjon éles vagy dörzsölő hatású tisztítót vagy éles fémből készült kaparót, mert ezek megkarcolhatják a felületet.

A kiszertelt ajtólapok mindkét oldalát ablaktisztítószerral és puha törkövel tisztítsa meg.

**11.** Tisztítsa meg a kondenzvízgyűjtőt egy törkövel és forró mosogatószeres vízzel.

**12.** Tisztítsa meg a készülék ajtaját.

→ "Megfelelő tisztítószer", Oldal 28

**13.** Szárítsa meg, majd újra szerelje be az ajtó üveglapjait.

**21.4 Ajtó ablaktábla beszerelése****⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!**

Az ajtó csuklópántjai az ajtó nyitásakor és csukásakor mozognak, és becsíphetik az ujját.

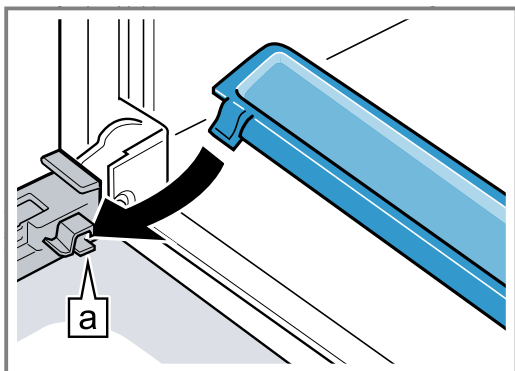
- ▶ Ne nyúljon a zsanérok környékére.

A készülékajtón belüli részek szélei élesek lehetnek.

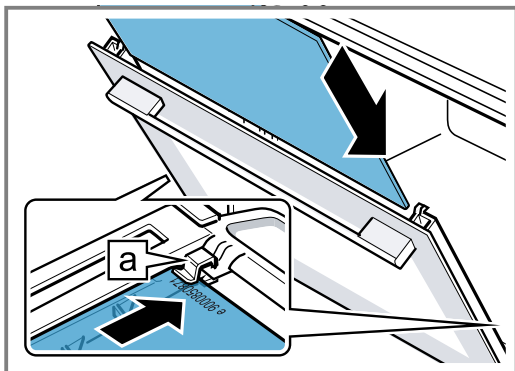
- ▶ Viseljen védőkesztyűt.

**1.** Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját.

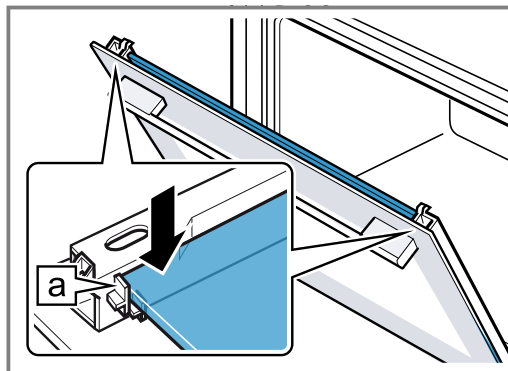
**2.** A kondenzátumvezetőt helyezze merőlegesen a tartóba **[a]**, és fordítsa lefelé.



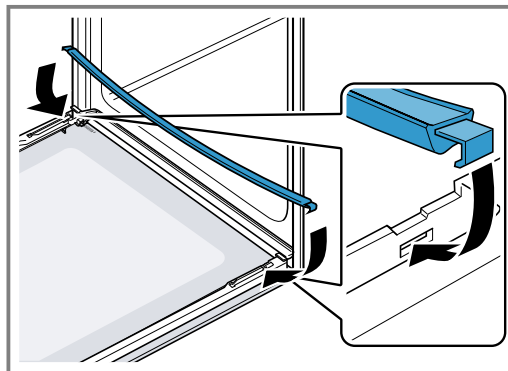
**3.** A közbülső üveglapot tolja be a bal és a jobb oldali tartóba **[a]**.



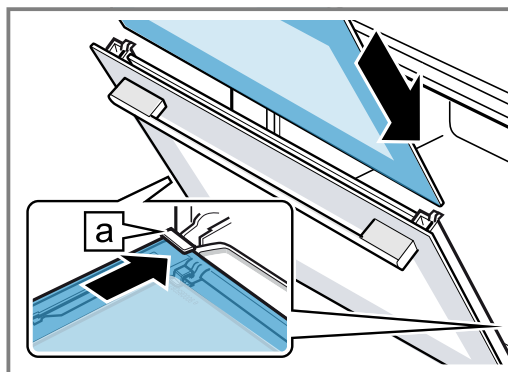
**4.** Nyomja felfelé a közbülső üveglapot, amíg a bal és jobb oldali tartóba **[a]** nem kerül.



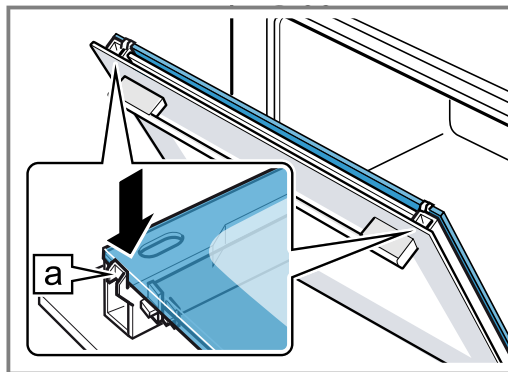
**5.** Nyissa ki a készülék ajtaját és akassza be az ajtó tömítést.



**6.** A belső üveglapot tolja be a bal és a jobb oldali tartóba **[a]**.



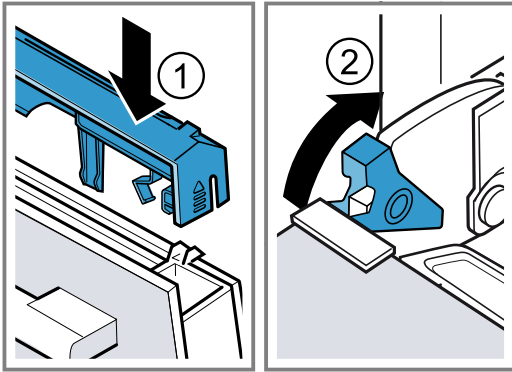
**7.** Nyomja felfelé a belső üveglapot, amíg a bal és jobb oldali tartóba **[a]** nem kerül.



**8.** Helyezze fel az ajtó burkolatát **①**, és nyomja meg, amíg hallhatóan a helyére nem pattan.

**9.** Nyissa ki teljesen a készülék ajtaját.

10. A bal és a jobb oldali csuklópánt reteszelőkarját hajtsa le ②.



- ✓ A reteszelőkarok le vannak hajtva. A készülék ajtaja biztosítva van, így nem akasztható ki.

11. Csukja be a készülék ajtaját.

**Megjegyzés:** Csak akkor használja a sütőteret, ha az ajtó üveglapjai szabályszerűen vissza vannak szerelve.

## 22 Zavarok elhárítása

A készüléken fellépő kisebb zavarokat saját maga is elháríthatja. Tanulmányozza a zavarelhárításról szóló információkat, mielőtt a vevőszolgálathoz fordulna. Ily módon elkerüli a felesleges költségeket.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Sérülésveszély!

A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ Ha a készülék meghibásodott, hívja a vevőszolgálatot.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Áramütés veszélye!


A szakszerűtlen javítás veszélyes.

- ▶ A készüléket csak szakképzett személyek javíthatják.
- ▶ A készülék javításához csak eredeti pótalkatrészeket szabad használni.
- ▶ Ha a készülék hálózati csatlakozóvezetéke megsérül, szakképzett személlyel kell kicseréltetni.

### 22.1 Működési zavarok

| Hiba   | Ok és hibaelhárítás  |
|--|--|
| A készülék nem működik.  | <p>A biztosító meghibásodott.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ellenőrizze a biztosítót a biztosítódobozban.</li> </ul> <p>Az áramellátás kimaradt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ellenőrizze, hogy a helyiség világítása vagy a helyiségben lévő más készülékek működnek-e.</li> </ul> <p>Elektromos hiba</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Válassza le a készüléket rövid időre az elektromos hálózatról úgy, hogy kikapcsolja a biztosítékot a biztosítószekrényben.</li> <li>2. Állítsa vissza gyári értékre az alapbeállításokat.<br/>→ "Alapbeállítások", Oldal 25</li> </ol> |
| A kijelzőn megjelenik a "Német nyelv" felirat.                       | <p>Az áramellátás kimaradt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Végezze el az első üzembe helyezéshez szükséges beállításokat.<br/>→ "Az első üzembe helyezés", Oldal 12</li> </ul>   |
| A készülék nem kapcsolható be, a kijelzőn megjelenik a következő: ↻. | <p>Be van kapcsolva az automatikus gyerekszár vagy a gyerekszár</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tartsa lenyomva a ☹ gombot, amíg meg nem jelenik a "Gyerekszár kikapcsolva" üzenet.</li> </ul>  |
| Az üzem nem indul el vagy megszakad.                                 | <p>Különböző okok lehetségesek.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ellenőrizze a kijelzőn megjelenő beállításokat.<br/>→ "Információk megjelenítése", Oldal 14</li> </ul> <p>Működési zavar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Hívja a vevőszolgálatot.<br/>→ "Vevőszolgálat", Oldal 38</li> </ul>   |

| Hiba   | Ok és hibaelhárítás  |
|--|--|
| A készülék nem melegít, a kijelzőn megjelenik a következő:<br> | A Bemutató mód be van kapcsolva az alapbeállításoknál.<br><ol style="list-style-type: none"> <li>Rövid időre válassza le a készüléket az elektromos hálózatról úgy, hogy kikapcsolja a biztosítékot a biztosítékszekrényben, majd kapcsolja be újra a készüléket.</li> <li>Ezután 3 percen belül kapcsolja ki a bemutató üzemmódot itt:<br/>→ "Alapbeállítások", Oldal 25.</li> </ol>  |
| Ha a készülék kikapcsolt állapotban van, a kijelzőn nem jelenik meg az idő.  | Az áramellátás kimaradt.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Áramkimaradás után nyissa ki és zárja be egyszer a készülékajtót.</li> <li>✓ A készülék önellenőrzést hajt végre, ezután működőképes.</li> </ul>  |
| A Home Connect nem működik megfelelően.  | Módosult az alapbeállítás.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Módosítsa az időkijelzés alapbeállítását.<br/>→ "Alapbeállítások", Oldal 25</li> </ul>  |
| A kezelőpanel nem nyílik ki.   | Különböző okok lehetségesek.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Keresse fel a <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> webhelyet.</li> </ul>  |
| Nagyon erős gőzképződés gőz használatkor.  | A biztosító meghibásodott.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ellenőrizze a biztosítót a biztosítódobozban.</li> </ul>  |
|  | Az áramellátás kimaradt.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ellenőrizze, hogy a helyiség világítása vagy a helyiségben lévő más készülékek működnek-e.</li> </ul>   |
|  | Működési zavar<br><ol style="list-style-type: none"> <li>Hívja a vevőszolgálatot.<br/>→ "Vevőszolgálat", Oldal 38</li> <li>Ha víz van a víztartályban, ürítse ki azt: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nyissa ki a készülék ajtaját.</li> <li>- Jobbról és balról nyúljon be a panel alá.</li> <li>- Lassan húzza ki a panelt, és tolja felfelé.</li> </ul> </li> </ol>  |
|  | A készülék kalibrálása automatikus.<br>Nincs tennivaló.<br><p>A túl rövid sütési idők alatt a készülék nem tud automatikusan kalibrálódni. Ha rendszeresen túl sok gőz képződik, kalibrálja újra a készüléket.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Állítsa vissza a készülék alapbeállításait.<br/>→ "Alapbeállítások", Oldal 25</li> <li>Ismételje meg a kalibrálást.<br/>→ "Az első használat előtt", Oldal 12</li> </ol> |
| Főzéskor gőz távozik a szellőzőnyílásokon  | A gőz távozása normális.<br>Nincs tennivaló.   |
| A készülék felszólítja a vízkőmentesítésre anélkül, hogy előtte megjelenne a számláló.   | A beállított vízkeménységi tartomány túl alacsony.<br><ol style="list-style-type: none"> <li>Vízkőmentesítse a készüléket.<br/>→ "Vízkőmentesítés", Oldal 30</li> <li>Ellenőrizze a vízkeménységet és állítsa be értékét az alapbeállításoknál.<br/>→ "Alapbeállítások", Oldal 25</li> </ol>   |
| A készülék felszólítja az öblítésre.   | A vízkőmentesítés alatt megszakadt az áramellátás vagy kikapcsolt a készülék.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Öblítse ki kétszer a készüléket.<br/>→ "Vízkőmentesítés", Oldal 30</li> </ul>  |
| Megjelenik a kijelzőn a "Töltse fel a víztartályt" üzenet, noha a víztartály tele van.   | A víztartály nem pattant be a helyére.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Helyezze be megfelelően a víztartályt, hogy bepattanjon a tartójába.<br/>→ "Víztartály feltöltése", Oldal 14</li> </ul>   |
|  | A víztartály leesett. A rázkódások következtében a víztartály alkatrészei meglazultak. A víztartály tömítése hibás.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rendeljen egy új víztartályt.</li> </ul>   |
|  | Működési zavar<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ne használjon ásványi sóktól mentes vagy szűrt vizet.<br/>→ "Az első üzembe helyezés előtt", Oldal 12</li> </ul>  |
|  | Meghibásodott a szenzor.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Hívja a vevőszolgálatot.<br/>→ "Vevőszolgálat", Oldal 38</li> </ul>   |

| Hiba   | Ok és hibaelhárítás  |
|--|--|
| A gombok villognak.  | Víz csapódott le a kezelőpanel mögött.<br>Nincs tennivaló. Mihelyt a víz elpárolog, a gombok nem villognak tovább.   |
| Csepegő hangok hallatszanak a gőzzel való sütésnél.                          | Hideg/meleg hatás a mélyhűtött élelmiszerrel, a vízgőz okozza.<br>Nincs tennivaló.   |
| A készülék zümmög üzem közben és kikapcsolás után.                           | A szivattyú működési tesztje eredményezi a zajt.<br>Nincs tennivaló.   |
| A készülék zümmög vagy kattog a kezelőpanel felnyitásakor.                   | A kezelőpanel kihúzódása eredményezi a zajt.<br>Nincs tennivaló.   |
| A sütőtér világítása nem működik.  | A LED lámpa meghibásodott.<br><b>Megjegyzés:</b> Ne távolítsa el az üvegbúrát.<br>▶ Hívja a vevőszolgálatot.<br>→ "Vevőszolgálat", Oldal 38  |
| Maximális időtartam elérve.  | A nem kívánt folyamatos működés elkerülése érdekében a készülék néhány óra elteltével abbahagyja a fűtést, ha a beállításokon nem változtattak. A kijelzőn megjelenik egy üzenet. A maximális időtartam elérése az üzemmóddhoz tartozó beállításoktól függ.<br><b>1.</b> Az üzem folytatásához nyomja meg újra bármelyik gombot.<br><b>2.</b> Ha nem használja a készüléket, kapcsolja ki az  gombbal.<br><b>Tipp:</b> Annak érdekében, hogy a készülék ne kapcsoljon ki véletlenül, állítson be egy időtartamot.<br>→ "Időtartam beállítása", Oldal 18 |
| A kijelzőn megjelenik egy "D" vagy "E" kezdetű üzenet, pl. D0111 vagy E0111. | Az elektronika hibát észlelt.<br><b>1.</b> Kapcsolja ki, majd kapcsolja be újra a készüléket.<br>✓ Ha egyszeri zavarról volt szó, az üzenet eltűnik.<br><b>2.</b> Ha az üzenet újra megjelenik, hívja a vevőszolgálatot. A telefonhívás során adja meg a pontos hibaüzenetet.<br>→ "Vevőszolgálat", Oldal 38   |
| A sütési eredmény nem kielégítő.   | A beállítások nem voltak megfelelőek.<br>A beállított értékek, pl. hőmérséklet és az időtartam a recepttől, a mennyiségtől és az élelmiszertől függenek.<br>▶ Legközelebb válasszon alacsonyabb vagy magasabb értékeket.<br><b>Tipp:</b> Az ételek elkészítéséhez és a megfelelő beállítási értékekhez számos adatot talál honlapunkon <a href="http://www.neff-international.com">www.neff-international.com</a> .  |

## 23 Ártalmatlanítás

### 23.1 A régi készülék ártalmatlanítása

A környezetkímélő ártalmatlanításnak köszönhetően az értékes nyersanyagok újra felhasználhatók.

- Húzza ki a hálózati csatlakozóvezeték dugóját.
- Vágja el a hálózati csatlakozóvezetékét.
- Környezetkímélő módon ártalmatlanítsa a készüléket.  
Az aktuális ártalmatlanítási lehetőségekről a szakkereskedőnél, ill. a települési közigazgatásnál vagy önkormányzatnál tájékozódhat.



Ez a készülék az elhasznált villamosági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EU irányelvnek megfelelő jelölést kapott. Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.

## 24 Vevőszolgálat

Az Ön országában érvényes garanciaidőről és garanciális feltételekről vevőszolgálatunktól, kereskedőjétől vagy weboldalunkról szerezhet részletes információkat. Ha a vevőszolgálathoz fordul, tartsa kéznél készüléke termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD).

A vevőszolgálat elérhetőségét megtalálja a vevőszolgálatok mellékelt jegyzékében vagy a weboldalunkon.

Ez a termék G energiahatékonysági osztályú fényforrásokat tartalmaz. A fényforrások cserealkatrészként rendelkezésre állnak, cseréjüket csak megfelelően képzett szakszemélyzet végezheti.

## 24.1 Termékszám (E-Nr.) és gyártási szám (FD)

A termékszámot (E-Nr.) és a gyártási számot (FD) a készülék típusábláján találja.

A számokat tartalmazó adattáblát akkor látja, ha kinyitja a készülék ajtaját. Egyes, gőz funkcióval rendelkező készülékeknél az adattáblát a kezelőfelület mögött találja.



Készüléke adatait és a vevőszolgálat telefonszámát gyorsan megtalálja, ha feljegyezi magának az adatokat.

## 25 Megfelelőségi nyilatkozat

A BSH Hausgeräte GmbH ezennel kijelenti, hogy a Home Connect funkcióval ellátott készülék a(z) 2014/53/EU irányelvben foglalt alapvető követelményeknek és további vonatkozó rendelkezéseknek megfelel.

A részletes RED megfelelőségi nyilatkozatot megtalálja az interneten a [www.neff-international.com](http://www.neff-international.com) webhelyen, készüléke termékoldalán a kiegészítő dokumentumok között.



|  |    |    |    |    |    |         |    |    |    |
|--|----|----|----|----|----|---------|----|----|----|
|  | BE | BG | CZ | DK | DE | EE      | IE | EL | ES |
|  | FR | HR | IT | CY | LI | LV      | LT | LU | HU |
|  | MT | NL | AT | PL | PT | RO      | SI | SK | FI |
|  | SE | NO | CH | TR | IS | UK (NI) |    |    |    |

5 GHz-es WLAN (Wi-Fi): Csak beltéri használatra.

|    |    |    |    |    |    |    |    |
|----|----|----|----|----|----|----|----|
| AL | BA | MD | ME | MK | RS | UK | UA |
|----|----|----|----|----|----|----|----|

5 GHz-es WLAN (Wi-Fi): Csak beltéri használatra.

## 26 Így sikerülni fog

A különböző ételekhez itt megtalálja a megfelelő beállításokat, illetve a legalkalmasabb tartozékokat és edényeket. Az ajánlásokat az Ön készülékére optimalizáltuk.

### 26.1 Általános elkészítési útmutatások

Minden étel készítése közben vegye figyelembe ezeket az információkat.

- A hőmérséklet és az időtartam a mennyiségtől és a recepttől függ. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékekkel.
- A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. A tartozékokat csak az előmelegítést követően tolja be a sütőtérbe.
- Vegye ki a nem használt tartozékokat a sütőtérből.

### 26.2 Elkészítési útmutatások sütéshez

- Sütemény, péksütemény vagy kenyér sütéséhez a sötét, fém sütőformák a legalkalmasabbak.
- A felfújtakhoz és csőben sültetekhez használjon széles, lapos edényt. Keskeny, magas edényekben az ételek elkészítéséhez több idő szükséges, és az ételek felső része sötétebb lesz.
- Ha közvetlenül az univerzális serpenyőben készít felfújtat, akkor az 1. szintre tolja be.
- A kenyértésztára vonatkozó beállítási értékek tepsin és négyszögletes sütőformában sült kenyértésztára is érvényesek.

#### FIGYELEM!

A forró sütőtérben lévő vízből vízgőz képződik. A hőmérséklet-változás miatt sérülések keletkezhetnek a sütőtér alján.

- ▶ Soha ne öntsön vizet a forró párolótérbe.
- ▶ Soha ne tegyen vizesedényt a sütőtér aljára.

## Betolási magasság

Egy szinten való sütéshez az 1. betolási magasságot használja.

| Sütés 2 szinten       | Magasság |
|-----------------------|----------|
| univerzális serpenyő  | 3        |
| Sütőlap               | 1        |
| Két rostély formákkal | 3        |
|                       | 1        |

Használja a CircoTherm forrólevegő fűtési módot.

### Megjegyzések

- A tepsiken vagy formákban lévő, egyszerre betolt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.
- Gőz hozzáadásával csak egy szinten lehet ételt készíteni.

## 26.3 Elkészítéssel kapcsolatos tudnivalók edényben sütéshez, roston sütéshez és grillezéshez

- Az ajánlott beállítások hűtőszekrény hőmérsékletű ételekre és töltelék nélküli, sütésre kész szárnyasra vonatkoznak.
- A szárnyast a mellrészrel vagy a bőrös résszel lefelé tegye az edényre.
- A megadott idő kb.  $\frac{1}{2}$  –  $\frac{2}{3}$  részének letelte után fordítsa meg a sültet vagy egész halat.
- A sütőhőmérővel hajszálpontos sütési eredményeket érhet el. Vegye figyelembe a helyes használatra vonatkozó fontos információkat. → *Oldal 19*

### Sütés rostélyon

Rostélyon sütvé az elkészíteni kívánt étel minden oldalról különösen ropogós lesz. Egyszerre süthet például nagyobb vagy egyszerre több darab szárnyast.

- Azonos súlyú és vastagságú darabokat süssön egyszerre. Akkor egyenletesen pirulnak meg és szaftosak maradnak.
- A sütni kívánt ételt helyezze közvetlenül a rostélyra.
- A lecsepegő folyadék felfogásához tolja be az univerzális serpenyőt behelyezett rostéllyal egy szinttel a megadott betolási magasság alá.
- A sütés méretétől és fajtájától függően öntsön maximum  $\frac{1}{2}$  liter vizet az univerzális serpenyőbe. A felfogott szaftból mártást készíthet. Emellett kevesebb füst keletkezik, és a sütőtér is kevésbé szennyeződik.

### Sütés edényben

Zárt edényben készített ételek esetén a sütőtér tisztább marad.

### Általános tanácsok edényben sütés esetére

- Hőálló, sütőben alkalmazható edényt használjon.
- Az edényt állítsa a rostélyra.
- Leginkább az üvegből készült edények alkalmasak.
- Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

### Sütés nyitott edényben

- Használjon magas sütőformát.
- Ha nincs megfelelő edénye, használhatja az univerzális serpenyőt.

### Sütés zárt edényben

- Illeszkedő, jól záró fedőt használjon.
- Hús sütésénél legyen legalább 3 cm távolság az étel és a fedő között. A hús megemelkedhet.

### ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!

Amikor főzés után felemeli a fedőt, nagyon forró gőz csaphat ki. A gőz a hőmérséklettől függően nem látható.

- ▶ A fedőt úgy emelje meg, hogy a forró gőz a testétől távol csapjon ki.
- ▶ Tartsa távol a gyerekeket.

### Grillezés

Azokat az ételeket grillezze, amelyeket ropogósan szeret.

- Azonos súlyú és vastagságú darabokat grillezzen. Akkor egyenletesen pirulnak meg és szaftosak maradnak.
- A grillszeleteket helyezze közvetlenül a rostélyra.
- A lecsöpögő folyadékok felfogásához helyezze az univerzális serpenyőt legalább egy szinttel a rostély alá.

### Megjegyzések

- A grillfűtőtest mindig bekapcsol és kikapcsol. Ez normális. A gyakoriság a beállított hőmérséklettől függ.
- Grillezés közben füst keletkezhet.

## 26.4 Gőzölés

Az ételeket kíméletesen párolja. Az étel így különösen szaftos marad.

A hozzáadott gőzzel történő ételkészítéssel ellentétben a hús nem kap kérget.

- Nyitott, hőálló és gőzöléshez alkalmas edényeket használjon.
- A legjobb egy XL méretű lyukacsos párolóedény. A lecsepegő folyadék felfogásához tolja be egy szinttel alá az univerzális serpenyőt a sütőtérbe. Üvegtálat is használhat, ezt állítsa a rostélyra.
- Az egyébként vízfürdőben készített ételeket fóliával, pl. frissentartó fóliával fedje le.
- Nem kell megfordítania a készített ételt.
- Új ízvariációk kipróbálásához a húst, szárnyast vagy halat párolás előtt megpiríthatja. Állítson be rövidebb párolási időtartamot.
- Nagyobb szeletekhez hosszabb felfűtési idővel és hosszabb párolási idővel kell számolnia.
- Ha több azonos súlyú szeletet készít, akkor a készülék hosszabb felfűtési időt alkalmaz. A sütési idő nem változik.
- A használati útmutató fő részében a gőzölés beállításához kapcsolódó információkat is talál. → "Gőz", *Oldal 14*

### Zöldség több szinten

Két szinten kiválóan párolhat több ételt vagy akár egy egész menüt, pl. bokkoltit és burgonyát.

### Rizs vagy gabonafélék

- Adjon hozzá vizet vagy folyadékot a megadott arányban. Az 1 : 1,5 arány 100 g rizs esetén 150 ml folyadékot jelent.



## 26.5 Mélyhűtött termékek elkészítése

- Ne használjon jeges mélyhűtött terméket.
- Távolítsa el a jeget.
- A mélyhűtött termékek részben egyenlőtlenül vannak elősütve. A nem egyenletes pirulás sütés után is megmarad.

## 26.6 Készételek elkészítése

- Vegye ki a készítelt a csomagolásból.
- Ha edényben melegíti vagy készíti a készítelt, használjon hőálló edényt.

## 26.7 Étel kiválasztása

Beállítási javaslatok számos ételhez, ételkategóriánként csoportosítva.

### Beállítási javaslatok különböző ételekhez

| Étel   | Edény / Tartozék  | Magasság | Fűtési mód<br>→ <i>Oldal 7</i> | Hőmérséklet, °C   | Gőz erőssége | Időtartam, perc                        |
|--|---|----------|--------------------------------|---|--------------|--|
| Kevert tésztából készült sütemény, finom           | Négyszögletes sütőforma                                 | 1        | ☰                              | 150 - 170   | -            | 60 - 80                                |
| Gyümölcs- vagy túrótorta omlós tésztalappal        | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm                        | 1        | ☰                              | 170 - 180   | -            | 60 - 80                                |
| Piskótatorta, 6 tojásos                            | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm                        | 1        | ☂                              | 150 - 170 <sup>1</sup>                                  | -            | 30 - 50                                |
| Piskótatorta, 6 tojásos                            | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm                        | 1        | ☂                              | <b>1.</b> 150-160<br><b>2.</b> 150-160                  | Alacsony ki  | <b>1.</b> 10<br><b>2.</b> 25 - 35      |
| Piskótatorta, 6 tojásos                            | Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm                        | 1        | ☂                              | 150 - 160   | -            | 50 - 60                                |
| Omlós tésztából készült sütemény lédús töltelékkel | Univerzális serpenyő                                    | 1        | ☰                              | 160 - 180   | -            | 60 - 80                                |
| Kelt tészta lédús feltéttel                        | Univerzális serpenyő                                    | 1        | ☰                              | 180 - 200   | -            | 30 - 45                                |
| Muffin   | Muffin sütőforma  | 1        | ☰                              | 170 - 190   | -            | 15 - 30                                |
| Kelt tésztából készült aprósütemény                | Tepsi   | 1        | ☰                              | 160 - 170   | -            | 30 - 40                                |
| Kelt tésztából készült aprósütemény                | Tepsi   | 1        | ☂                              | 160 - 180   | Közepes      | 25 - 35                                |
| Aprósütemény                                       | Tepsi   | 2        | ☂                              | 140 - 160   | -            | 15 - 30                                |
| Aprósütemény, 2 szinten                            | Univerzális serpenyő<br>+<br>Tepsi                      | 3+1      | ☂                              | 130 - 150   | -            | 20 - 35                                |
| Kenyér, forma nélkül, 750 g                        | Univerzális serpenyő<br>vagy<br>Négyszögletes sütőforma | 1        | ☰                              | <b>1.</b> 210 - 220 <sup>1</sup><br><b>2.</b> 180 - 190 | -            | <b>1.</b> 10 - 15<br><b>2.</b> 25 - 35 |
| Kenyér, forma nélkül, 750 g                        | Univerzális serpenyő<br>vagy<br>Négyszögletes sütőforma | 1        | ☰                              | <b>1.</b> 210 - 220<br><b>2.</b> 180 - 190              | Erős ki      | <b>1.</b> 10-15<br><b>2.</b> 25-35     |
| Kenyér, forma nélkül, 1500 g                       | Univerzális serpenyő<br>vagy<br>Négyszögletes sütőforma | 1        | ☰                              | <b>1.</b> 210 - 220 <sup>1</sup><br><b>2.</b> 180 - 190 | -            | <b>1.</b> 10 - 15<br><b>2.</b> 40 - 50 |

<sup>1</sup> Melegítse elő a készüléket.

<sup>2</sup> Az elején öntsön kb. 100 ml folyadékot az edénybe. A víztartályt üzem közben után kell tölteni.

<sup>3</sup> A teljes idő 2/3-a után fordítsa meg az ételt.

| Étel  | Edény / Tartozék  | Magasság | Fűtési mód<br>→ <i>Oldal 7</i> | Hőmérséklet, °C                        | Gőz erőssége             | Időtartam, perc                          |
|---|---|----------|--------------------------------|--|--------------------------|--|
| Kenyér, forma nélkül, 1500 g                  | Univerzális serpenyő<br>vagy<br>Négyszögletes sütőforma | 1        |                                | 1. 210 - 220<br>2. 180 - 190           | Erős ki                  | 1. 10-15<br>2. 45-55                     |
| Kenyér, forma nélkül, 1500 g                  | Négyszögletes sütőforma                                 | 1        |                                | 200 - 210                              | -                        | 35 - 45                                  |
| Lepénykenyér                                  | Univerzális serpenyő                                    | 2        |                                | 220 - 230                              | Erős                     | 20-30                                    |
| Zsemle, friss                                 | Tepsi   | 1        |                                | 180 - 200                              | -                        | 25 - 35                                  |
| Zsemle, friss                                 | Tepsi   | 1        |                                | 200 - 220                              | Közepes                  | 20 - 30                                  |
| Pizza, friss                                  | Tepsi   | 1        |                                | 200 - 220                              | -                        | 20 - 30                                  |
| Pizza, friss, 2 szinten                       | Univerzális serpenyő<br>+<br>Tepsi                      | 3+1      |                                | 180 - 200                              | -                        | 35 - 45                                  |
| Pizza, friss, vékony tésztalappal, formában   | Pizzatepsi  | 1        |                                | 210 - 230                              | -                        | 20 - 30                                  |
| Quiche  | Lepényforma<br><br>Zománcozott sütőlap                  | 1        |                                | 190 - 210                              | -                        | 35 - 55                                  |
| Quiche  | Lepényforma<br><br>Zománcozott sütőlap                  | 1        |                                | 190 - 210                              | -                        | 30 - 45                                  |
| Kenyérlángos                                  | Univerzális serpenyő                                    | 1        |                                | 260 - 280 <sup>1</sup>                 | -                        | 10 - 20                                  |
| Kenyérlángos                                  | Univerzális serpenyő                                    | 1        |                                | 200 - 220 <sup>1</sup>                 | Közepes                  | 15 - 25                                  |
| Felfújt, pikáns főzött hozzávalók             | Felfújtforma  | 1        |                                | 200 - 220                              | -                        | 35 - 55                                  |
| Felfújt, pikáns főzött hozzávalók             | Felfújtforma  | 1        |                                | 160 - 170                              | Közepes                  | 40 - 50                                  |
| Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, 4 cm magas | Felfújtforma  | 1        |                                | 170 - 180                              | -                        | 50 - 65                                  |
| Csirke, 1 kg, töltelék nélkül                 | Rostély   | 1        |                                | 200 - 220                              | -                        | 60 - 70                                  |
| Csirke, 1 kg, töltelék nélkül                 | Rostély   | 1        |                                | 200-220                                | Közepes                  | 50 - 60                                  |
| 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                              | Közepes                  | 30 - 45                                  |
| Liba, töltelék nélkül, 3 kg                   | Rostély   | 1        |                                | 160 - 180                              | -                        | 120 - 150                                |
| Liba, töltelék nélkül, 3 kg                   | Rostély   | 1        | 1.<br>2.<br>3.                 | 1. 130-140<br>2. 150-160<br>3. 170-180 | Közepes<br>Közepes<br>ki | 1. 110 - 120<br>2. 20 - 30<br>3. 30 - 40 |
| Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg     | Rostély   | 1        |                                | 180 - 200                              | -                        | 120 - 130                                |
| Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg     | Nyitott edény   | 1        |                                | 180 - 190                              | Alacsony                 | 110 - 130                                |

<sup>1</sup> Melegítse elő a készüléket.

<sup>2</sup> Az elején öntsön kb. 100 ml folyadékot az edénybe. A víztartályt üzem közben után kell tölteni.

<sup>3</sup> A teljes idő 2/3-a után fordítsa meg az ételt.

| Étel  | Edény / Tartozék     | Magasság | Fűtési mód<br>→ Oldal 7 | Hőmérséklet, °C                    | Gőz erőssége    | Időtartam, perc                    |
|---|----------------------|----------|-------------------------|------------------------------------|-----------------|------------------------------------|
| Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg           | Nyitott edény        | 1        | 1.  2.  3.              | 1. 100<br>2. 170-180<br>3. 200-210 | Alacsony ki     | 1. 25 - 30<br>2. 60-80<br>3. 25-30 |
| Marhafilé, közepes, 1 kg                      | Rostély              | 1        |                         | 210 - 220                          | -               | 40 - 50                            |
| Marhafilé, közepes, 1 kg                      | Nyitott edény        | 1        |                         | 190 - 200                          | Alacsony        | 50 - 60                            |
| Párolt marhasült, 1,5 kg                      | Zárt edény           | 1        |                         | 200 - 220                          | -               | 130 - 140                          |
| Párolt marhasült, 1,5 kg <sup>2</sup>         | Nyitott edény        | 1        |                         | 1. 150<br>2. 130                   | Erős<br>Közepes | 1. 30<br>2. 120 - 150              |
| Párolt marhasült, 1,5 kg                      | Zárt edény           | 1        |                         | 200 - 220                          | -               | 140 - 160                          |
| Sült hátszín, közepes, 1,5 kg                 | Rostély              | 1        |                         | 220 - 230                          | -               | 60 - 70                            |
| Sült hátszín, közepes, 1,5 kg                 | Nyitott edény        | 1        |                         | 190 - 200                          | Alacsony        | 65 - 80                            |
| Hamburger, 3-4 cm magas                       | Rostély              | 2        |                         | 275                                | -               | 25 - 35 <sup>3</sup>               |
| Báránycsont nélkül, közepes, 1,5 kg           | Rostély              | 1        |                         | 170 - 190                          | -               | 50 - 70                            |
| Báránycsont nélkül, közepes, 1,5 kg           | Nyitott edény        | 1        |                         | 170 - 180                          | Alacsony        | 80 - 90                            |
| Hal egészben, grillezve, 300 g, pl. pisztráng | Rostély              | 1        |                         | 170 - 190                          | -               | 20 - 30                            |
| Hal, sült, egész, 300 g, pl. pisztráng        | Univerzális serpenyő | 1        |                         | 1. 170-180<br>2. 160-170           | Közepes ki      | 1. 15 - 20<br>2. 5 - 10            |
| Hal, gőzölt, egészben, 300 g, pl. pisztráng   | Gőzpárolóedény       | 2        |                         | 80 - 90                            | -               | 15 - 25                            |
| Halfilé, natúr, gőzölve                       | Gőzpárolóedény       | 2        |                         | 80-100                             | -               | 10 - 16                            |
| Karfiol gőzölése, egészben                    | Gőzpárolóedény       | 2        |                         | 100                                | -               | 25-35                              |
| Szeletelt sárgarépa gőzölése                  | Gőzpárolóedény       | 2        |                         | 100                                | -               | 10 - 20                            |
| Spenót gőzölése                               | Gőzpárolóedény       | 2        |                         | 100                                | -               | 2 - 3                              |
| Héjában főtt burgonya, egész                  | Gőzpárolóedény       | 2        |                         | 100                                | -               | 35 - 45                            |
| Hosszú szemű rizs, 1:1,5                      | Lapos edény          | 1        |                         | 100                                | -               | 20 - 30                            |
| Tojás, keményre főzve                         | Gőzpárolóedény       | 2        |                         | 100                                | -               | 9 - 11                             |

<sup>1</sup> Melegítse elő a készüléket.

<sup>2</sup> Az elején öntsön kb. 100 ml folyadékot az edénybe. A víztartályt üzem közben után kell tölteni.

<sup>3</sup> A teljes idő 2/3-a után fordítsa meg az ételt.

## Desszert

### Crème Caramel vagy Crème Brulée készítése

1. A recept szerint készítse el a Crème masszáját.
2. Töltse a masszát 2–3 cm magasan a formákba.
3. Helyezze a formákat közvetlenül az XL méretű lyukacsos párolóedénybe.
4. Az egyébként vízfürdőben készített ételeket fóliával, pl. frissentartó fóliával fedje le.
5. A készüléket a beállítási javaslatoknak megfelelően állítsa be.
6. Ha a formák nagyon vastag anyagból készültek, a sütési idő hosszabb lehet.

### Joghurt készítése

1. A tartozékokat és az állványokat vegye ki a sütőtérből.
2. 1 liter tejet (3,5%-os) melegítsen 90 °C-ra a főzőfelületen, majd hűtse vissza 40 °C-ra. Az UHT-tejet elegendő 40 °C-ra felmelegíteni.
3. 150 g hűtött joghurtot keverjen el a tejszennel.
4. A masszát töltsen kis edényekbe, pl. csészékbe vagy kis poharakba.
5. Az edényeket fedje le fóliával, pl. frissentartó fóliával.
6. Az edényeket tegye a sütőtér aljára.
7. A készüléket a beállítási javaslatoknak megfelelően állítsa be.
8. Elkészítés után a joghurtot legalább 12 órán keresztül pihentesse a hűtőszekrényben.

**Beállítási javaslatok desszert és kompót készítéséhez**

| Étel             | Edény / Tartozék     | Magasság     | Fűtési mód<br>→ <i>Oldal 7</i> | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|------------------|----------------------|--------------|--------------------------------|-----------------|-----------------|
| Crème Brulée     | 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         |

**26.8 Különleges elkészítési módok és más alkalmazások**

Információk és beállítási javaslatok különleges ételkészítési módokhoz és más alkalmazásokhoz, pl. kímélő pároláshoz vagy befőzéshez.

**Kímélő párolás**

A nemes húsokat lassan és alacsony hőmérsékleten párolja, pl. a marha, borjú, sertés, bárány vagy szárnyas finom részeit.

**Szárnyas vagy hús kímélő párolása**

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

**Követelmény:** A sütőtér hideg.

1. Friss, higiéniaileg kifogástalan, kicsontozott húst használjon.
2. Az edényt a rostéllyal a sütőtér 1. szintjére helyezze.
3. Melegítse elő a sütőteret és az edényt kb. 15 percig.
4. A hús minden oldalát pirítsa meg nagyon forrón a főzőlapon.
5. A húst azonnal tegye az előmelegített edényben a sütőtérbe.  
Tartsa csukva a sütőtér ajtaját, hogy a kímélő párolás során egyenletes maradjon a klíma a sütőtérben.
6. A húst a kímélő párolás után azonnal vegye ki a sütőtérből.

**Beállítási javaslatok kímélő pároláshoz**

| Étel                                 | Edény / Tartozék | Magasság | Átsütés időtartama perc-ben | Fűtési mód<br>→ <i>Oldal 7</i> | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|--------------------------------------|------------------|----------|-----------------------------|--------------------------------|-----------------|-----------------|
| Kacsamell, rosé, 300 g/db            | Nyitott edény    | 1        | 6 - 8                       | ☹                              | 95 <sup>1</sup> | 45 - 60         |
| Sertésfilé, egész                    | Nyitott edény    | 1        | 4 - 6                       | ☹                              | 85 <sup>1</sup> | 45 - 70         |
| Marhafilé, 1 kg                      | Nyitott edény    | 1        | 4 - 6                       | ☹                              | 85 <sup>1</sup> | 90 - 120        |
| Borjúérmék, 4 cm vastag              | Nyitott edény    | 1        | 4                           | ☹                              | 80 <sup>1</sup> | 40 - 60         |
| Báránygerinc, csont nélkül, 200 g/db | Nyitott edény    | 1        | 4                           | ☹                              | 85 <sup>1</sup> | 30 - 45         |

<sup>1</sup> Melegítse elő a készüléket.

**Szuvidálás**

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

A szuvidálás a hús, hal, zöldség és desszertek elkészítésének kíméletes módja.

Az ételeket egy háztartási vákuumozó segítségével légmentesen bezárják egy különleges, hőálló vákuumzacskóba.

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

**Elkészítési javaslatok szuvidáláshoz**

- Adagok
  - Tartsa be a beállítási javaslatoknál megadott mennyiségeket és darabnagyságokat. Nagyobb mennyiségek vagy darabok esetén módosítsa a párolási időt.
  - A készülékben maximum 2 kg étel készíthető szuvidálással.
  - A megadott mennyiség hal, hús és szárnyas esetében egy-két adagnak felel meg.
  - Für Gemüse und Dessert ist die Menge für 4 Personen angegeben.
- Egyszerre 2 szinten párolhat. Ehhez az univerzális serpenyőt a kicsapódó víz felfogásához mindig az 1. szintre tolja be. A rostélyokat értelemszerűen fölé.
- A sütési eredmény minőségét 100%-ban a kiindulási áru minősége határozza meg. Csak friss élelmiszereket használjon a legjobb minőségi osztályból. Csak így biztosíthatja a jó és kifogástalan ízvilágú főzési eredményt.

## Ételek vákuumozása

Az egyenletes hőátadás és az optimális sütési eredmény eléréséhez használjon háztartási vákuumozót, amely 99%-os vákuumot képes létrehozni.

**Tipp:** Annak megakadályozására, hogy gázok szabaduljanak fel az élelmiszerekből, pl. a zöldségekből, az élelmiszereket legfeljebb egy nappal a főzési folyamat előtt vákuumozza. A gázok megakadályozzák a hőátadást, vagy megjelenésük miatt az ételek struktúrája és főzési viselkedése megváltozik a vákuumnyomás alatt.

**Megjegyzés:** Ne használjon sütőhőmérőt.

1. Az ételekhez a szokott fűszermennyiség felét használja.

A vákuumban történő főzésnél nem illannak el az aromák. A szokott mennyiségű ízesítők, például a fűszerek, a zöldfűszerek vagy a fokhagyma, sokkal erősebben befolyásolják, illetve intenzívebbé teszik az ízeket.

**Tipp:** Már egy kis darab vajjal és némi sóval is felerősítheti a jó minőségű élelmiszerek természetes aromáit a vákuumzacskóban.

A különféle hozzávalók befolyásolják az ételek elkészítését:

- A só és a cukor lerövidíti a főzési időt.
- A savat tartalmazó élelmiszerek, pl. a citromlé vagy az ecet, szilárdabbá teszik az ételeket.
- Az alkohol és a fokhagyma kellemetlen mellékízt ad az ételeknek.

2. A vákuumzacskó feltöltéséhez 3–4 cm-re hajtsa vissza a szélét, és állítsa a zacskót egy edénybe, pl. egy mérőpohárba.

A vákuumzacskó megtöltésekor ügyeljen arra, hogy a forrasztás területén ne borítsa élelmiszer a zacskót.

3. Főzés előtt ellenőrizze, hogy a zacskó belsejében érintetlen-e a vákuum.

Vegye figyelembe az alábbi pontokat:

- A vákuumzacskóban nincs levegő.
- A forrasztás tökéletesen zár.
- Nincs lyuk a vákuumzacskón.
- Az együtt vákuumozott hús- vagy halszeletek nem nyomódhatnak közvetlenül egymásnak.

4. Ha a vákuumzacskó nem ideálisan van megtöltve akkor a főzni kívánt élelmiszert töltsé egy új zacskóba, és újból vákuumozza.

## Ételek előkészítése a szuvidáláshoz

Csaknem minden élelmiszer felületén található csírák.

## FIGYELMEZTETÉS – Egészségkárosodás veszélye!

A szuvidálás alacsony főzési hőmérsékleten zajlik, és a használati útmutató, illetve a higiéniai előírások figyelmen kívül hagyása egészségügyi problémákhoz vezethet.

- ▶ Csak teljesen kifogástalan és kiváló minőségű, friss élelmiszereket használjon.
- ▶ Mossa meg és fertőtlenítsé a kezét.
- ▶ Használjon eldobható gumikesztyűt vagy sütő-/grill-fogót.
- ▶ A kockázatos élelmiszereket, pl. szárnyast, tojást és halat, különös körültekintéssel készítse.
- ▶ A zöldséget és gyümölcsöt alaposan mossa le és/vagy hámozza meg.
- ▶ A felületeket és vágódeszkákat tartsa tisztán.
- ▶ Ne használja ugyanazt a vágódeszkát különböző élelmiszerfélékhez.
- ▶ A hűtési láncot csak röviden szakítsa meg az élelmiszer előkészítéséhez.
- ▶ A vákuumozott ételeket a hűtőben tárolja, mielőtt elkezdi a főzési folyamatot.
- ▶ A főzési folyamat lezárultával azonnal fogyassza el az ételt, és ne tárolja azokat tovább, még hűtőszekrényben sem. Az ételek nem alkalmasak a felmelegítésre.
- ▶ A csírák elpusztításához helyezze a vákuumozott és még nem párolt ételt legfeljebb 3 másodpercig forrásban lévő vízbe.
- ✓ A hozzávalók csíramentesek és higiénés szempontból a legjobban vannak előkészítve a szuvidáláshoz.

## Szuvidálás

### Követelmények

- Az étel vákuumozva van. → *Oldal 45*
- Az étel elő van készítve. → *Oldal 45*

1. Az ételt helyezze a rostélyra.

Az egyenletes hőeloszlás biztosítására az ételben ne egymásra és ne szorosan egymás mellé helyezze a vákuumozott ételeket a rostélyon.

2. Az univerzális serpenyőt mindig az 1. szintre kell betolni a lecsepegő pára felfogásához.

3. **FIGYELEM!**

Bútorok károsodásának veszélye

- ▶ A szuvidáláshoz nem kell kétszer feltölteni a víztartályt.

A készüléket a beállítási javaslatoknak megfelelően állítsa be.

A beállítási javaslatoknál megadott elkészítéshez egy víztartálytöltet felhasználása szükséges. Általánosságban egy teljesen megtöltött víztartály esetében a következő főzési időtartamok érvényesek:

| Hőmérséklet, °C | Maximális időtartam percben |
|-----------------|-----------------------------|
| 50              | 270                         |
| 60              | 210                         |
| 70              | 150                         |
| 80              | 120                         |
| 90              | 90                          |

**4. ⚠ FIGYELMEZTETÉS – Forrázásveszély!**

A forró víz főzés közben a vákuumzacskón gyűlik össze.

- ▶ A vákuumzacskót egy edényfogóval óvatosan emelje fel, hogy a forró víz az univerzális serpenyőbe vagy a párolóedénybe csorogjon.
- ▶ A vákuumzacskót edényfogóval, óvatosan vegye ki.

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

5. A vákuumzacskó külsejét szárítsa meg, helyezze egy tiszta edénybe.
6. Nyissa fel a vákuumzacskót egy ollóval. Az elkészített ételt és a zacskóban lévő folyadékot öntse az edénybe.  
A szaftból vagy pácléből mártást készíthet.
7. Fejezze be az étel elkészítését.

| Étel      | Elkészítési javaslatok  |
|-----------|---|
| Hús       | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Mielőtt a forró olajba helyezi, egy ronggyal itassa le a nedvességet a húsról, hogy elkerülje az olaj kisfröccsenését.</li> <li>■ A húst nagyon nagy hőfokon süssse át oldalanként néhány másodpercig. Így szép lesz a felülete, és megkapja a jellegzetes sült aromákat, a túlsütés veszélye nélkül.</li> </ul>   |
| Hal       | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ A halat fűszerezze, és öntse le forró vajjal.</li> <li>■ A ropogós kéreg és a sült aromák eléréséhez a hal mindkét oldalát pirítsa néhány másodpercig.</li> <li>■ Ha a szuvidálás során még nem érte el a megfelelő sütési fokot, válasszon hosszabb sütési időt.</li> <li>■ Előmelegített tányéron és forró mártással vagy vajjal tálalja a halat, mivel a szuvidálás alacsony hőfokon történik.</li> </ul> |
| Zöldségek | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Röviden pirítsa meg a zöldségeket, hogy megkapja a sült aromákat.</li> <li>■ A zöldséget ízesítse vagy keverje el más hozzávalókkal.</li> </ul>  |

**Beállítási javaslatok szuvidáláshoz**

| Étel                                     | Edény / Tartozék               | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc | Megjegyzések a szuvidáláshoz   |
|--|--------------------------------|------------|-----------------|-----------------|--|
| Marhafilé, darab, véres, 3-4 cm vastag   | Rostély + Univerzális serpenyő |            | 58              | 100             | Vajjal és rozmaringgal vákuumozza  |
| Marhafilé, darab, közepes, 3-4 cm vastag | Rostély + Univerzális serpenyő |            | 62              | 90              | Vajjal és rozmaringgal vákuumozza  |
| Kacsamell, 350 g/db                      | Rostély + Univerzális serpenyő |            | 62              | 70              | Vagdálja be a zsírréteget, a húsos oldalát szórja meg egy kevés borssal és sóval, és egy kis darab narancshéjjal együtt vákuumozza |
| Tőkehal, 140 g/db                        | Rostély + Univerzális serpenyő |            | 58              | 25              | Kevés sóval és vajjal vákuumozza   |
| Csiperke, negyedelt, 500 g               | Rostély + Univerzális serpenyő |            | 85              | 20-25           | Vajjal, kevés fokhagymával, rozmaringgal és sóval vákuumozza   |
| Sárgarépa, 0,5 cm-es szeletekben, 600 g  | Rostély + Univerzális serpenyő |            | 90              | 70-80           | Recepttipp: Narancslével, curryvel és vajjal vákuumozza.   |
| Burgonya, hámozott, negyedelt, 800 g     | Rostély + Univerzális serpenyő |            | 95              | 35-45           | Recepttipp: Sóval és vajjal vákuumozza. Kiváló további feldolgozáshoz, pl. salátába.   |

| Étel  | Edény / Tartozék                  | Fűtési mód | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc | Megjegyzések a szuvidáláshoz  |
|---|-----------------------------------|------------|-----------------|-----------------|---|
| Ananász, 1,5 cm-es szeletekben, 400 g         | Rostély +<br>Univerzális serpenyő |            | 85              | 70-80           | Recepttipp: Vajjal, mézzel és vaníliával vákuumozza.  |
| Alma, hámozott, 0,5 cm-es szeletekben, 2-4 db | Rostély +<br>Univerzális serpenyő |            | 85              | 15-25           | Recepttipp: Karamellszósiban vákuumozza. A sütési idő az alma fajtájától függően változhat. |

### Fertőtlenítés és higiénia

Fertőtlenítsen hibátlan, hőálló edényeket vagy cumis-üvegeket. A folyamat megfelel a hagyományos kifőzésnek.

### Üvegek fertőtlenítése

1. Az üvegeket mindig közvetlenül a kiürülés után mosassa ki üvegmosó kefével.

2. Az üvegeket mosogatógépben tisztítsa.
3. Az üvegeket úgy állítsa az XL méretű gőzpároló-edénybe, hogy ne érjenek egymáshoz.
4. Indítsa el a "Fertőtlenítés" programot.
5. Fertőtlenítés után törölje ki a készüléket.
6. Az üvegeket szárítsa meg egy tiszta kendővel.

### Beállítási javaslatok higiéniahoz

| Étel                                      | Edény / Tartozék         | Magasság | Fűtési mód<br>→ Oldal 7 | Hőmérséklet, °C | Gőz erőssége | Időtartam, perc |
|---|--------------------------|----------|-------------------------|-----------------|--------------|-----------------|
| Lekváros- vagy befőtt-üvegek előkészítése | Gőzpárolóedény, XL méret | 1        |                         | 100             | -            | 10-15           |
| Lekvárosüvegek utókezelése                | Gőzpárolóedény, XL méret | 1        |                         | 100             | -            | 15-20           |
| Tiszta edény sterilizálása                | Gőzpárolóedény, XL méret | 1        |                         | 100             | -            | 15-20           |

### Tészta kelesztése

A tésztát mindig két lépésben kelessze: egyszer egészben (1. - tészta kelesztése), egyszer pedig a sütőformában (2. - péksütemény kelesztése).

**Követelmény:** A sütőtér hideg.

1. Tészta kelesztése:

- Tolja be a rostélyt.
- A tésztát egy tálban helyezze a rostélyra.

- A készüléket a beállítási javaslatoknak megfelelően állítsa be.
- A főzési folyamat során ne nyissa ki a készülék ajtaját, másként elillan a nedvesség.

2. Péksütemény kelesztése:

- Folytassa a tészta feldolgozását, és végleges formájában süsse ki.
- A tésztát tolja be a megadott betolási magasságra.

3. Sütés előtt törölje szárazra a sütőteret.

### Beállítási javaslatok tészta kelesztéséhez

| Étel                                    | Edény / Tartozék     | Magasság | Fűtési mód<br>→ Oldal 7 | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|---|----------------------|----------|-------------------------|-----------------|-----------------|
| Zsirádkban gazdag tészta, pl. panettone | tál a rostélyon      | 1. 1     | 1.                      | 1. 2            | 1. 40-90        |
|   | Forma a rostélyon    | 2. 1     | 2.                      | 2. 2            | 2. 30-60        |
| Fehérkenyér                             | tál a rostélyon      | 1. 1     | 1.                      | 1. 1            | 1. 30 - 40      |
|   | Univerzális serpenyő | 2. 1     | 2.                      | 2. 1            | 2. 15 - 25      |

### Felolvasztás

Mélyhűtött ételeket is kiolvaszthat a készülékben.

### Elkészítési javaslatok kiolvasztáshoz

- A felolvasztási fokozat mélyhűtött gyümölcs és zöldség felolvasztására alkalmas.
- Péksütemény kiolvasztásához használja a CircoTherm forró levegő fűtési módot.
- Hal- és húsféléket legjobb a hűtőben kiolvasztani.
- A kiolvasztáshoz vegye ki a fagyasztott élelmiszert a csomagolásból.

### ■ Edény / tartozék

- A mélyhűtött gyümölcsöt vagy zöldséget helyezze az XL méretű lyukacsos párolóedénybe. A kicsepegő lé felfogásához tolja be alá az univerzális serpenyőt egy szinttel lejjebb.
- 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.

- A beállítási javaslatokban szereplő értékek a mélyhűtőből kivett (-18 °C) élelmiszerekre vonatkoznak.

### Melegítés

Az ételeket hozzáadott gőzzel kíméletesen melegítheti fel. Az ételeknek olyan ízük és kinézetük lesz, mintha frissen készültek volna. Az előző napi péksüteményeket is átmelegítheti.

#### Elkészítési javaslatok melegítéséhez

- Nyitott, hőálló és gőzöléshez alkalmas edényeket használjon.

#### Beállítási javaslatok melegítéshez

| Étel                   | Edény / Tartozék | Magasság | Fűtési mód<br>→ <i>Oldal 7</i> | Hőmérséklet, °C        | Gőz erőssége | Időtartam, perc |
|------------------------|------------------|----------|--------------------------------|------------------------|--------------|-----------------|
| Pizza, süttött         | Rostély          | 1        |                                | 170 - 180 <sup>1</sup> | -            | 5 - 15          |
| Zsemle, bagett, sültve | Rostély          | 1        |                                | 160 - 170 <sup>1</sup> | -            | 10 - 20         |

<sup>1</sup> Melegítse elő a készüléket.

### Melegen tartás

#### Elkészítési javaslatok melegen tartáshoz

- Ha a "Melegen tartás" fűtési módot használja, elkerülheti a pára kicsapódását. Így nem kell kitörölnie a sütőteret.
- Ne fedje le az ételt.
- Az ételeket ne tartsa 2 óránál tovább melegen.

- Használjon széles, lapos edényt. A hideg edényben lassabban melegszik fel az étel.
- Az edényt állítsa a rostélyra.
- A nem edényben készített ételeket, pl. a zsemleket helyezze közvetlenül a rostélyra, az 1. szintre.
- Ne fedje le az ételt.
- A felmelegítés során ne nyissa ki a készülék ajtaját, másként elillan a nedvesség.
- A melegítés után törölje szárazra a sütőteret.

- Ügyeljen rá, hogy egyes ételek melegen tartás során tovább főnek.

A különböző gőzhozzáadási fokozatok a következők melegen tartására alkalmasak:

- 1. fokozat: darabolt sült és pörköltök
- 2. fokozat: felfújtak és köretök
- 3. fokozat: egytálételek és levesek

## 26.9 Próbaételek

Az alábbiakban megadott információk vizsgálóintézetek rendszereihez igazodnak, amelyek megkönnyítik a készülék ellenőrzését az EN 60350-1 szerint.

### Sütés

- A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak.
- Vegye figyelembe a beállítási javaslatok előmelegítésre vonatkozó útmutatásait. A beállított értékek gyors felfűtés nélkül értendők.
- A sütéshez először a megadott hőmérsékletek közül az alacsonyabbat alkalmazza.
- A tepsiken vagy formákban lévő, egyszerre betolt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.
- Betolási magasságok 2 szinten való sütéskor:
  - Univerzális serpenyő: 3. szint
  - Sütőlap: 1. szint
- Vizes piskóta
  - Ha két szinten süt, a kerek formákat eltolva helyezze egymás fölé a rostélyra.

#### Beállítási javaslatok sütéshez

| Étel                         | Edény / Tartozék                   | Magasság | Fűtési mód<br>→ <i>Oldal 7</i> | Hőmérséklet, °C        | Gőz erőssége | Időtartam, perc |
|------------------------------|------------------------------------|----------|--------------------------------|------------------------|--------------|-----------------|
| Kinyomós sütemény            | Tepsi                              | 1        |                                | 150 - 160 <sup>1</sup> | -            | 25 - 40         |
| Kinyomós sütemény            | Tepsi                              | 1        |                                | 140 - 150 <sup>1</sup> | -            | 25 - 40         |
| Kinyomós sütemény, 2 szinten | Univerzális serpenyő<br>+<br>Tepsi | 3+1      |                                | 140 - 150 <sup>1</sup> | -            | 30 - 40         |
| Teasütemény                  | Tepsi                              | 1        |                                | 160 <sup>1</sup>       | -            | 25 - 35         |
| Teasütemény                  | Tepsi                              | 1        |                                | 150 <sup>1</sup>       | -            | 25 - 35         |

<sup>1</sup> A készüléket 5 percig melegítse elő. Ne használja a gyors felfűtés funkciót.

<sup>2</sup> Melegítse elő a készüléket. Ne használja a gyors felfűtés funkciót.



| Étel                   | Edény / Tartozék                   | Magasság | Fűtési mód<br>→ <i>Oldal 7</i> | Hőmérséklet, °C                        | Gőz erőssége | Időtartam, perc                   |
|------------------------|------------------------------------|----------|--------------------------------|--|--------------|-----------------------------------|
| Teasütemény, 2 szinten | Univerzális serpenyő<br>+<br>Tepsi | 3+1      |                                | 150 <sup>1</sup>                       | -            | 25 - 35                           |
| Vizes piskóta          | Kapcsos kerek süttöforma, Ø 26 cm  | 1        |                                | 160 - 170 <sup>2</sup>                 | -            | 25 - 35                           |
| Vizes piskóta          | Kapcsos kerek süttöforma, Ø 26 cm  | 1        |                                | 160 - 170 <sup>2</sup>                 | -            | 25 - 35                           |
| Vizes piskóta          | Kapcsos kerek süttöforma, Ø 26 cm  | 1        |                                | <b>1.</b> 150-160<br><b>2.</b> 150-160 | Alacsony ki  | <b>1.</b> 10<br><b>2.</b> 20 - 30 |

<sup>1</sup> A készüléket 5 percig melegítse elő. Ne használja a gyors felfűtés funkciót.

<sup>2</sup> Melegítse elő a készüléket. Ne használja a gyors felfűtés funkciót.

### Gőzölés

Tolja be az univerzális serpenyőt az XL méretű lyukacsos edény alá, ha ez van megadva a beállítási javaslatokban.

### Betolási magasság

Betolási magasságok egy szinten való gőzöléskor:

- Maximum 2,5 kg-ot használjon.

- Lyukacsos párolóedény, XL méret: 2. szint
- Betolási magasságok két szinten való gőzöléskor:
  - Szintenként maximum 1,8 kg-ot használjon.
  - Lyukacsos párolóedény, XL méret: 3. szint
  - Lyukacsos párolóedény, XL méret: 2. szint

### Beállítási javaslatok gőzöléshez

| Étel                          | Edény / Tartozék  | Magasság | Fűtési mód<br>→ <i>Oldal 7</i> | Hőmérséklet, °C  | Időtartam, perc    |
|-------------------------------|---|----------|--------------------------------|------------------|--------------------|
| Borsó, fagyasztott, két edény | 2x<br>Gőzpárolóedény, XL méret<br>+<br>Univerzális serpenyő | 3+2+1    |                                | 100              | - <sup>1,2</sup>   |
| Brokkoli, friss, 300 g        | Gőzpárolóedény, XL méret                                    | 2        |                                | 100 <sup>3</sup> | 6 - 7 <sup>4</sup> |
| Brokkoli, friss, egy edény    | Gőzpárolóedény, XL méret                                    | 2        |                                | 100 <sup>3</sup> | 6 - 7 <sup>4</sup> |

<sup>1</sup> Az ellenőrzés befejeződik, ha a leghidegebb rész eléri a 85 °C-ot (lásd: IEC 60350-1).

<sup>2</sup> Az ellenőrzés befejeződik, ha a leghidegebb rész eléri a 85 °C-ot (lásd: IEC 60350-1).

<sup>3</sup> Melegítse elő a készüléket.

<sup>4</sup> 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.

### Beállítási javaslatok grillezéshez

| Étel              | Edény / Tartozék | Magasság | Fűtési mód<br>→ <i>Oldal 7</i> | Hőmérséklet, °C | Időtartam, perc |
|-------------------|------------------|----------|--------------------------------|-----------------|-----------------|
| Pírítós készítése | Rostély          | 3        |                                | 275             | 3 - 6           |



## 27 Szerelési útmutató

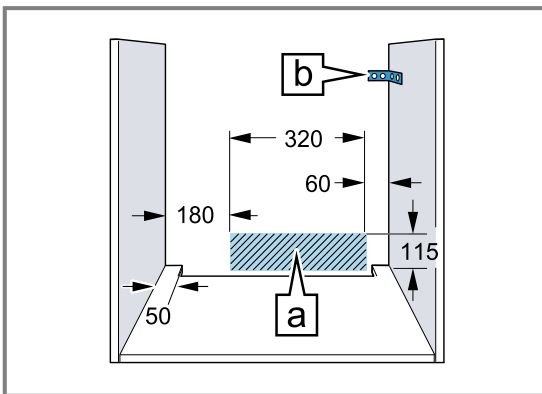
Vegye figyelembe ezeket az információkat a készülék összeszerelésénél.



## **⚠ 27.1 Általános összeszerelési előírások**

A készülék beépítésének megkezdése előtt tanulmányozza ezeket az utasításokat.

- A biztonságos használatot csakis a jelen útmutató alapján elvégzett szakszerű beszerelés garantálja. A hibás beszerelés miatti károkért a szerelő viseli a felelősséget.
- Kicsomagolás után ellenőrizze a készüléket. Szállítási sérülés esetén ne csatlakoztassa.
- Üzembe helyezés előtt távolítsa el a csomagolóanyagokat és az öntapadós fóliát a sütőtérből és az ajtóról.
- A tartozékok beszereléséhez vegye figyelembe a szerelési útmutatót.
- A beépített bútoroknak 95 °C-ig, a szomszédos bútorlapoknak 70 °C-ig hőállóknak kell lenniük.
- A készüléket ne építse be dekor- vagy bútorajtó mögé. Túlhevülés miatti veszély áll fenn.
- A bútor kivágási munkáit a készülék behelyezése előtt kell elvégezni. Távolítsa el a forgácsot. Akadályozhatja az elektromos részek működését.
- A készülék csatlakozóaljzatának a vonalkázott felület  tartományában vagy a beépítendő területen kívül kell lennie. A nem rögzített bútorokat kereskedelmi forgalomban kapható szögvasal  rögzítse a falhoz.



- Felnyitható előlappal rendelkező készülékeknel ügyeljen arra, hogy az előlap felnyitáskor ne ütközzön a környező bútorokba.
- A vágási sérülések megelőzése érdekében viseljen védőkesztyűt. A szerelésnél hozzáférhető részek széle éles lehet.
- Az ábrákon található méretek mm-ben vannak megadva.

## **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Veszély: mágnesesség!**

A kezelőfelület vagy a kezelőelemek állandó mágneseket tartalmaznak. Ezek befolyásolhatják az elektronikus implantátumok, pl. szívritmus-szabályozó vagy inzulinpumpa működését.

- ▶ Az elektronikus implantátumot viselő személyeknek szereléskor legalább 10 cm-es távolságot kell tartani a kezelőfelülettől vagy a kezelőelemektől.

## **⚠ FIGYELMEZTETÉS – Tűzveszély!**

Meghosszabbított hálózati csatlakozóvezeték és nem engedélyezett adapterek használata veszélyes.

- ▶ Ne használjon többszörös csatlakozóaljzatot.
- ▶ Csak olyan tanúsított hosszabbító kábelt használjon, amely legalább 1,5 mm<sup>2</sup> keresztmetszetű és a vonatkozó nemzeti biztonsági előírásoknak megfelel.
- ▶ Ha a hálózati csatlakozóvezeték túl rövid, forduljon a vevőszolgálathoz.
- ▶ Csak a gyártó által engedélyezett adaptereket használjon.

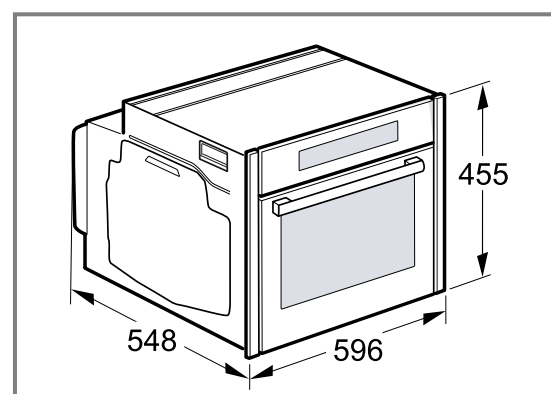
## **FIGYELEM!**

Ha a készüléket az ajtófogantyúnál fogva hordozza, akkor az letörhet. Az ajtófogantyú nem bírja el a készülék súlyát.

- ▶ A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva.

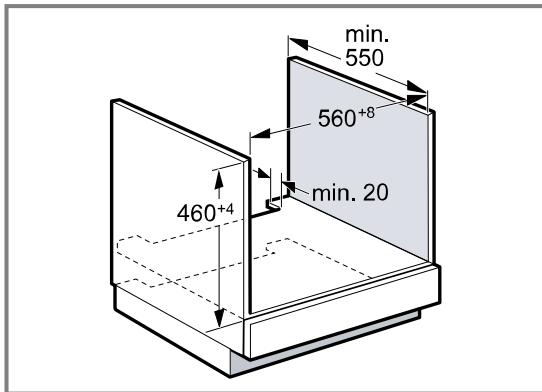
## **27.2 Készülék méretek**

Itt találja a készülék méreteit.



### 27.3 Beépítés munkalap alá

Munkalap alá történő beépítésnél vegye figyelembe a beépítési méreteket és a beépítési útmutatót.

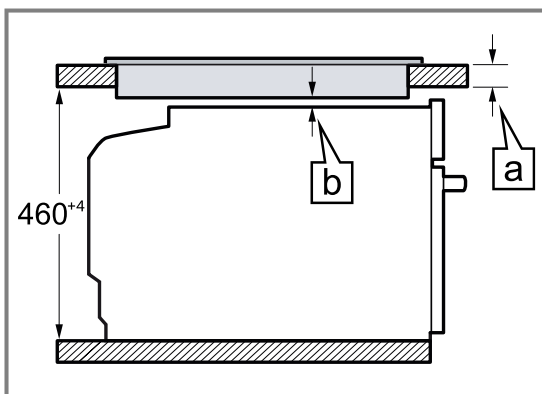


- A készülék szellőzéséhez az elválasztólapon egy szellőzőnyílásnak kell lennie.
- A munkalapot rögzíteni kell a beépítéshez használt bútorhoz.
- Vegye figyelembe a főzőlap összeszerelési útmutatóját, ha van.
- Vegye figyelembe a főzőlapra vonatkozó eltérő nemzeti beépítési utasításokat.

### 27.4 Beszerelés főzőlap alá

Ha a készülék főzőfelület alá kerül beépítésre, be kell tartani a minimális méreteket (adott esetben az alapot is beleszámítva).

A szükséges minimális távolságból ( $\underline{b}$ ) adódik a minimális munkalapvastagság ( $\underline{a}$ ).

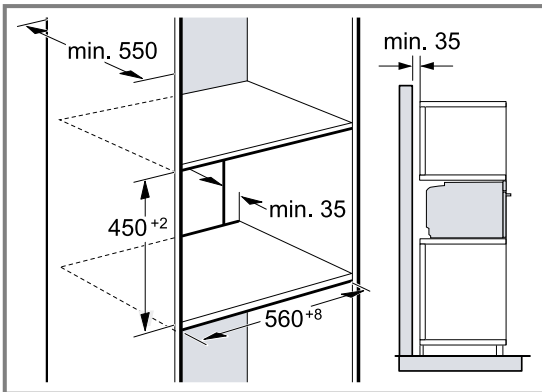


| Főzőlap típusa                    | a) felületből kiemelkedő, mm-ben | a) felülettel szintben, mm-ben | b) mm-ben      |
|-----------------------------------|----------------------------------|--------------------------------|----------------|
| Indukciós főzőlap                 | 42                               | 43                             | 5              |
| Teljes felületű indukciós főzőlap | 52                               | 53                             | 5              |
| Gáz főzőlap                       | 32                               | 43                             | 5 <sup>1</sup> |
| Üvegkerámia főzőlap               | 32                               | 35                             | 2              |

<sup>1</sup> Vegye figyelembe a főzőlapra vonatkozó eltérő nemzeti beépítési utasításokat.

## 27.5 Beépítés magas szekrénybe

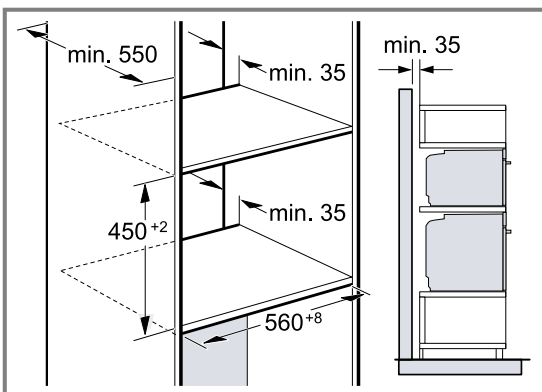
Magas szekrénybe történő beépítésnél vegye figyelembe a beépítési méreteket és a beépítési útmutatót.



- A készülék szellőzéséhez az elválasztólapokon egy szellőzőnyílásnak kell lennie.
- Ha a magas szekrénynek az elemhátfalakon kívül még egy hátfala van, akkor azt el kell távolítani.
- A készüléket csak olyan magasan építse be, hogy a tartozékot könnyedén ki lehessen venni.

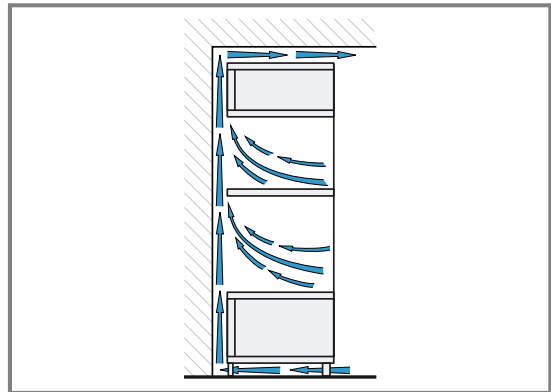
## 27.6 Két készülék beépítése egymás fölé

Készülékét beépítheti egy másik készülék alá vagy fölé is. Egymás fölé történő beépítésnél vegye figyelembe a beépítési méreteket és a beépítési útmutatót.



- A készülékek szellőzéséhez az elválasztólapokon egy szellőzőnyílásnak kell lennie.
- Mindkét készülék megfelelő szellőzésének biztosításához egy legalább 200 cm<sup>2</sup> szellőzőnyílásra van szükség a lábazati részen. Ehhez a nyílászáró alját kell visszavágni vagy szellőzőrácsot kell felszerelni.

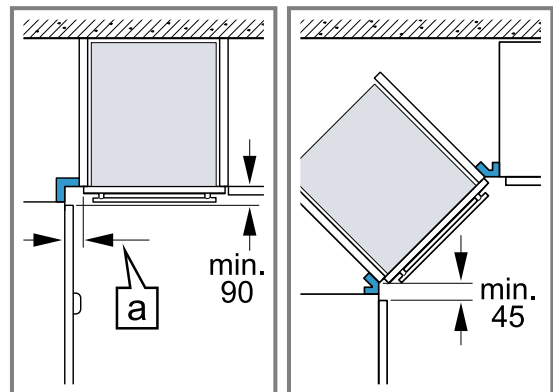
- Ügyeljen rá, hogy a légáramlás a vázlatnak megfelelően biztosított legyen.



- A készüléket csak olyan magasan építse be, hogy a tartozékot könnyedén ki lehessen venni.

## 27.7 Sarokbeépítés

Sarokbeépítésnél vegye figyelembe a beépítési méreteket és a beépítési útmutatót.



- Ahhoz, hogy a készülék ajtaját ki lehessen nyitni, a sarokbeépítésnél vegye figyelembe a minimális méreteket. A méret (a) függ a bútortlap és a fogantyú vastagságától.

## 27.8 Elektromos csatlakoztatás

A készülék biztonságos elektromos csatlakoztatása érdekében tartsa be ezeket az előírásokat.

- A készülék az I. érintésvédelmi osztálynak felel meg, és csak védővezető-csatlakozóval üzemeltethető.
- A biztosítékkiosztásnak meg kell felelnie a típustáblán megadott teljesítménynek és a helyi előírásoknak.
- A szerelési munkáknál a készüléknek feszültségmentesnek kell lennie.
- A készülék csak a készülékkel együtt szállított csatlakozóvezetékekkel csatlakoztatható.
- A csatlakozóvezeték csatlakoztassa a készülék hátoldalához, amíg kattató zajt nem hall. 3 m-es csatlakozóvezeték a vevőszolgáltatónál kapható.
- A csatlakozóvezeték csak eredeti vezetékkel pótolható. Ez a vevőszolgáltatónál kapható.
- Az érintésvédelmet a beszereléssel biztosítani kell.

### A készülék elektromos csatlakoztatása védőérintkezős csatlakozóval

**Megjegyzés:** A készüléket csak előírászerűen felszerelt védőérintkezős dugaszolóaljzathoz szabad csatlakoztatni.

- ▶ A védőérintkezős csatlakozót dugja be a védőérintkezős dugaszolóaljzatba. Ha a készüléket beépítették, a hálózati csatlakozóvezeték dugójának szabadon hozzáférhetőnek kell lennie. Ha a szabad hozzáférés nem lehetséges a hálózati csatlakozóhoz, akkor a fix csatlakoztatás során minden pólusra vonatkozó leválasztó berendezést kell beszerelni a kialakítási előírásoknak megfelelően.

### A készülék elektromos csatlakoztatása védőérintkezős csatlakozó nélkül

**Megjegyzés:** A készüléket csak hivatalos engedéllyel rendelkező szakember csatlakoztathatja. Hibás csatlakoztatás miatt keletkezett károokra nem vonatkozik a garancia.

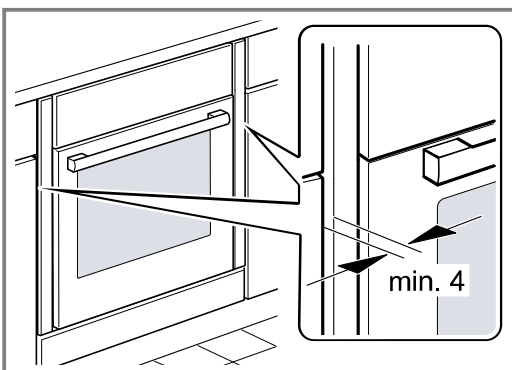
A fix csatlakoztatás során minden pólusra vonatkozó leválasztó berendezést kell beszerelni a kialakítási előírásoknak megfelelően.

1. Azonosítsa be a fázis- és a semleges („nullás”) vezetékét a csatlakozóaljzatban.  
Hibás csatlakoztatás esetén a készülék megsérülhet.
2. A bekötési ábra szerint csatlakoztassa a készüléket. A feszültséget lásd a típustáblában.
3. A hálózati csatlakozóvezeték ereit a színkódolásnak megfelelően kell csatlakoztatni:
  - zöld-sárga = védővezető ⚡
  - kék = nulla
  - barna = fázis (külső vezető)

## 27.9 A készülék beszerelése

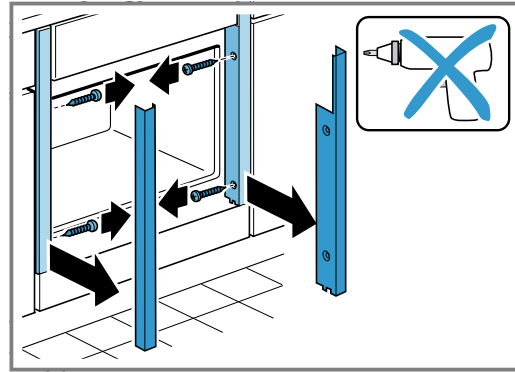
**Megjegyzés:** A burkolatok rögzítéséhez ne használjon akkus csavarbehajtót. A burkolatok megsérülhetnek.

1. A készüléket teljesen tolja be.  
A csatlakoztató kábelt ne törje meg, ne csíptesse be vagy ne húzza át éles széleken.
2. Igazítsa középre a készüléket.

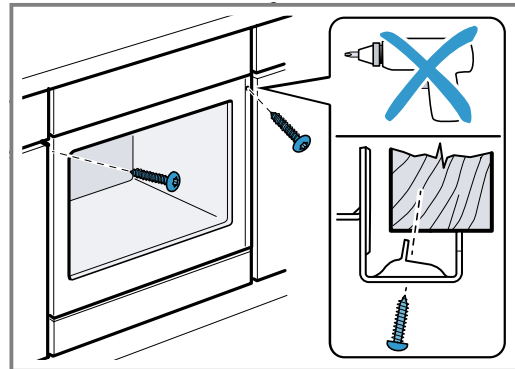


A készülék és a szomszédos bútorelőlapok között legyen legalább 4 mm-es légrés.

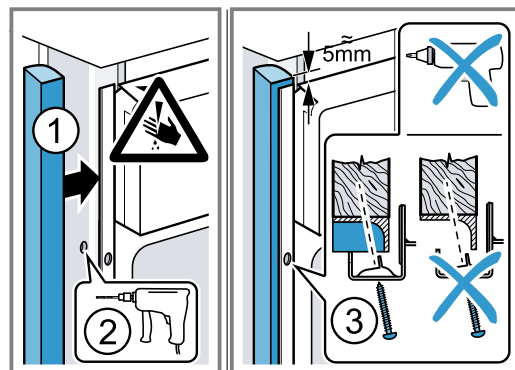
3. Nyissa ki a készülék ajtaját, és a kezelőfelületeket csavarozza ki a jobb és bal oldalon.



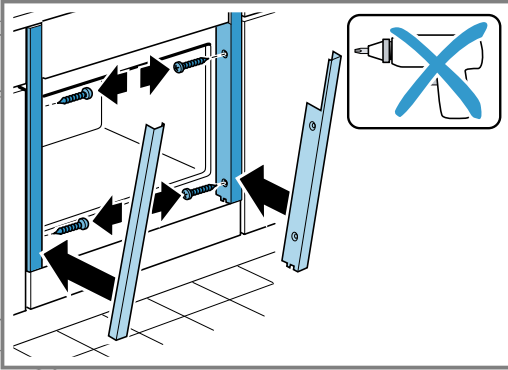
4. Csukja be a készülék ajtaját.
5. Csavarozza be a készüléket.



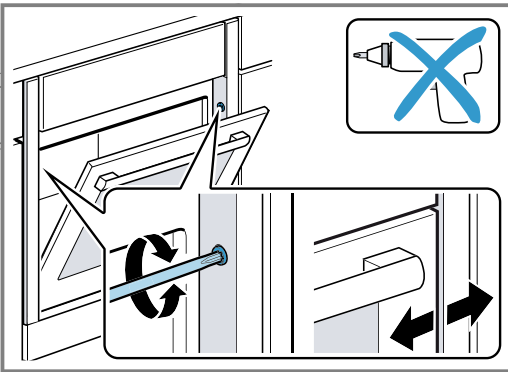
6. Fogantyú nélküli kialakítású konyhánál függőleges fogantyúlécc esetén:
  - Helyezzen fel egy megfelelő kitöltő elemet ①, amely eltakarja az esetlegesen előforduló éles széleket és ezáltal megteremti a biztonságos szerelés feltételeit.
  - Az összezsavarozáshoz ② fúrja elő az alumíniumprofilokat.
  - A megfelelő csavarral rögzítse a készüléket ③.



7. Helyezze fel a kezelőfelületeket, és először fent, majd lent csavarozza oda.



8. A készülék ajtaja és az oldalsó kezelőfelületek közötti rést szükség esetén a jobb és bal oldali felső csavarral állíthatja be.

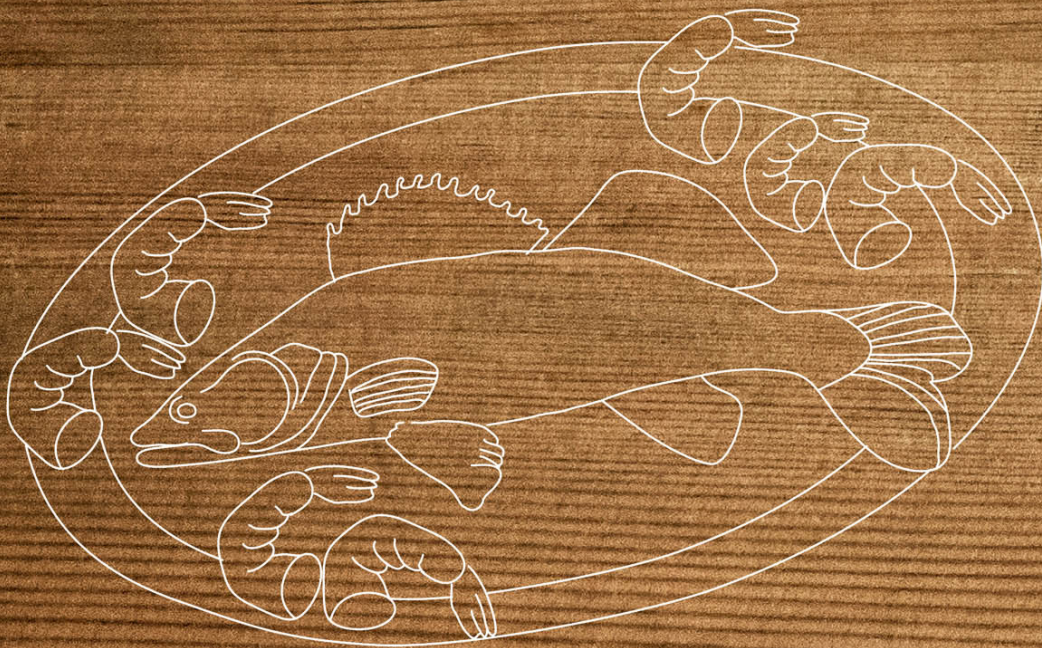


**Megjegyzés:** A munkalap és a készülék közötti rést ne zárja le szegélyléccel.  
A készülékszekrény oldalfalaira tilos hő ellen védő léceket szerelni.

## 27.10 A készülék kiszerelése

1. Feszültségmentesítse a készüléket.
2. Nyissa ki a készülék ajtaját, és a kezelőfelületeket csavarozza ki a jobb és bal oldalon.
3. Csavarja ki a rögzítőcsavarokat.
4. Kissé emelje fel a készüléket és teljesen húzza ki.





REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY



9001659059  
020701  
hu