



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



Főzőhely
HKS59D250



BOSCH

[hu] Használati utasítás

Tartalomjegyzék

	Rendeltetésszerű használat	4
	Fontos biztonsági előírások	5
	Halogénlámpa	6
	A sérülések okai	7
	Főzőfelület	7
	Sütő sérülése	7
	Alsó fiók sérülése	7
	Környezetvédelem	8
	Energiamegtakarítás	8
	Energiamegtakarítás a főzőfelületen	9
	Ártalmatlanítás környezetbarát módon	9
	Felállítás és csatlakoztatás	9
	Elektromos csatlakoztatás	9
	A tűzhelyet vízszintesen állítsa fel	10
	Szomszédos bútorok	10
	Falon történő rögzítés	10
	Szállítási utasítások	10
	A készülék megismerése	11
	Általános leírás	11
	Főzőlap	11
	Kezelőfelület	12
	Sütőtér	13
	Tartozékok	14
	Mellékelt tartozékok	14
	Tartozék behelyezése	14
	Kiegészítő tartozékok	14
	Az első használat előtt elvégzendő tennivalók 15	
	Az első üzembe helyezés	15
	Sütőtér és tartozékok tisztítása	15
	A sütőtér beállítása	16
	Így állítsa be	16
	Nagy kétkörös főzőhely és sütőzóna	16
	Főzési táblázat	16
	A készülék kezelése	18
	A készülék be- és kikapcsolása	18
	Fűtési mód és hőmérséklet beállítása	18
	Gyors felfűtés	18
	Időfunkciók	19
	Időtartam beállítása	19
	Befejezés beállítása	20
	A jelzőóra beállítása	20
	Pontos idő beállítása	21
	Gyerekszár	21
	Bekapcsolás és kikapcsolás	21
	Alapbeállítások	22
	Az alapbeállítások listája	22
	Alapbeállítások megváltoztatása	22
	Tisztítás	23
	Tisztítószerek	23
	Sütőtér felületei	24
	Készülék tisztántartása	25
	Tartók	25
	Állványok ki- és beakasztása	25
	A készülék ajtaja	26
	A sütőajtó ki- és beakasztása	26
	Ajtólapok ki- és beszerelése	26
	Mi a teendő zavar esetén?	27
	Sajátkezü zavarelhárítás	27
	A sütőtér felső falán található lámpa cseréje	28
	Vevőszolgálat	28
	E-szám és FD-szám	28
	Programok	29
	Edény	29
	Étel előkészítése	29
	Programok	29
	Program beállítása	30
	Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek	31
	Általános útmutatások	31
	Torták és sütemények	32
	Felfújtak és csöbenschültek	35
	Szárnyas, hús és hal	35
	Köreték és zöldségek	38
	Joghurt	38
	Akrilamid az élelmiszerekben	39
	Aszalás	39
	Befőzés	40
	Tészta kelesztése	41
	Felolvasztás	41
	Próbaételek	42

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



Rendeltetésszerű használat

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

A használati utasításban szereplő képek tájékoztató jellegűek.

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

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

Ez a készülék csak háztartásban vagy ház körül való alkalmazásra készült. A készüléket kizárólag ételek és italok készítésére használja. A főzési folyamatot felügyelni kell. A rövid ideig tartó főzési folyamatot folyamatosan felügyelni kell. A készüléket csak zárt helyiségben használja.

Ezt a készüléket legfeljebb 4000 méter tengerszint feletti magasságig való használatra tervezték.

A készülék külső jelzőórával vagy távműködtetéssel való üzemeltetésre nem alkalmas.

Ne használjon nem megfelelő védőeszközt vagy gyermekvédő rácsot. Ezek használata balesetet okozhat.

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

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani. A tisztítást és a felhasználói karbantartást nem végezhetik gyerekek, kivéve ha 15 vnél idősebbek és felügyelet mellett vannak.

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

A tartozékokat mindig megfelelő helyzetben tolja be a sütőtérbe. → *"Tartozékok" a(z) 14. Oldalon*

Fontos biztonsági előírások

Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A sütőtérben tárolt gyúlékony tárgyak lángra lobbanhatnak. Soha ne tartson gyúlékony tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket és húzza ki a hálózati csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben.
- A készülékajtó nyitásakor légáramlat keletkezik. A sütőpapír hozzáérhet a fűtőelemekhez és meggyulladhat. Az előmelegítés ideje alatt soha ne helyezzen rögzítés nélkül sütőpapírt a tartozékra. Nehezezként helyezzen a sütőpapírra egy edényt vagy egy sütőformát. Csak a szükséges felületet bélelje ki sütőpapírral. A sütőpapír nem lóghat túl a tartozékon.
- A forró olaj és a zsír könnyen meggyullad. Soha ne hagyja felügyelet nélkül a forró olajat és zsírt. Soha ne vízzel oltsa el a tüzet. Kapcsolja ki a főzőhelyet. A lángot óvatosan fojtsa el fedővel, oltókendővel vagy hasonlóval.
- A főzőhelyek nagyon forrók. Soha ne tegyen gyúlékony tárgyakat a főzőfelületre. Ne tároljon tárgyakat a főzőfelületen.
- A készülék felforrósodik, a gyúlékony anyagok könnyen lángra lobbanhatnak. Ne tároljon vagy használjon gyúlékony tárgyakat (pl. sprayt, tisztítószeret) a sütő alatt vagy közelében. Ne tároljon gyúlékony tárgyakat a sütőben vagy a sütőn.
- A sütő alatt található fiók felülete felforrósodhat. A fiókban kizárólag sütőtartozékokat tároljon. A fiókot ne használja tűzveszélyes és gyúlékony eszközök tárolására.

Figyelmeztetés – Égésveszély!

- A készülék nagyon forró. Soha ne érintse meg a sütőtér forró belső felületeit vagy a fűtőelemeket. Mindig hagyja lehűlni a készüléket. Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe.
- A tartozék vagy az edény nagyon forró. A forró edényt vagy tartozékot mindig fogókesztyűvel vegye ki a sütőtérből.
- Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a forró sütőtérben. Soha ne készítsen olyan ételeket, amelyek magas százalékarányú alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Csak kis mennyiségű magas százalékarányú alkoholos italt használjon. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.
- A főzőhelyek és környékük felforrósodnak, különösen a főzőfelület kerete, ha van. Soha ne érintse meg a forró felületeket. Tartsa távol a gyerekeket.
- Üzemelés közben a készülék felülete felforrósodik. Ne érintse meg a forró felületet. Tartsa távol a gyerekeket a készüléktől.
- A főzőhely fűt, de a kijelző nem működik. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítószekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.
- A készülék üzem közben felforrósodik. Tisztítás előtt hagyja lehűlni a készüléket.

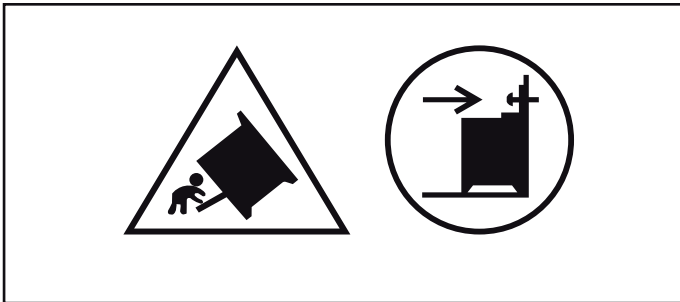
Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

- A készülék ajtajának összekarcolt üvege megrepedhet. Ne használjon üvegkaparót, éles vagy súroló hatású tisztítóeszközöket.
- A főzőedények az edény alja és a főzőhely között keletkező folyadék miatt hirtelen megemelkedhetnek. A főzőhelyet és az edény alját mindig tartsa szárazon.
- Ha a készüléket rögzítés nélkül helyezték egy lábazatra, akkor lecsúszhat arról. Rögzítse a készüléket a lábazathoz.
- A készülék ajtajának csuklópántjai elmozdulnak az ajtó kinyitásakor és becsukásakor, ezáltal becsípődhet az ujjja. Ne nyúljon a csuklópántokhoz.
- Ha nekiütközik a nyitott készülékajtónak, az sérülésekhez vezethet. Üzemeltetés közben és után tartsa a készülék ajtaját becsukva.

⚠ Figyelmeztetés – Felbillenés veszélye!



Figyelmeztetés: A készülék felbillenésének elkerülése érdekében billenésgátlót kell felszerelni. Kérjük, olvassa el a szerelési útmutatót.

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

- A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet. Ha a készülék meghibásodott, húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy cserélje ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- A forró készülékrészeknél az elektromos készülékek kábelszigetelése megolvadhat. Soha ne érintkezzen az elektromos készülékek csatlakozó kábele forró készülékrészekkel.
- Az intenzív nedvesség áramütést okozhat. Ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- A hibás készülék áramütést okozhat. Soha ne kapcsolja be a hibás készüléket. Húzza ki a csatlakozódugót és kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot
- Az üvegkerámiában keletkezett repedések vagy törések áramütést okozhatnak. Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Halogénlámpa

⚠ Figyelmeztetés – Égési sérülés veszélye!

A sütőtérlámpák nagyon felmelegszenek. A kikapcsolás után egy ideig még mindig fennáll az égési sérülés veszélye. Ne érintse meg az üvegbúrát. Ügyeljen arra, hogy tisztításakor ne érintkezzen a bőrével.

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

A sérülések okai

Főzőfelület

Figyelem!

- Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.
- Kerülje az edények üresen való melegítését. Sérülések keletkezhetnek.

Sérülések	Okok	Intézkedés
Foltfajták	Kifutott ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.
	Alkalmatlan tisztítószer	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószer használjon
Karcok	Só, cukor és homok	Ne használja a főzőfelületet munka- vagy lerakóhelyként
	Az edények és serpenyők érdes alja megkarcolhatja az üvegkerámiát.	Ellenőrizze az edényt.
Elszíneződések	Alkalmatlan tisztítószer	Csak üvegkerámiához alkalmas tisztítószer használjon
	Edény okozta kidörzsölődés (pl. alumínium)	Emelje meg az edényeket és serpenyőket, amikor elmozdítja azokat.
Kagylóformájú repedés	Cukor, magas cukortartalmú ételek	A kifutott ételt haladéktalanul távolítsa el egy üvegkaparóval.

- Soha ne tegyen forró serpenyőt vagy edényt a kezelőfelületre, a kijelzőterületre vagy a keretre. Sérülések keletkezhetnek.
- Ha a főzőfelületre kemény vagy hegyes tárgy esik, a főzőfelület megsérülhet.
- Az alufólia vagy a műanyag edények ráolvadnak a forró főzőhelyre. Ezért a tűzhelyvédő fólia nem alkalmazható az Ön főzőfelületén.

Áttekintés

A következő táblázatban megtalálja a leggyakoribb sérüléseket:

Sütő sérülése

Figyelem!

- Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján: Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtörasz alakul ki. A sütési idők már nem egyeznek, és a zománc megsérül.
- Alufólia: Az alufólia a sütőtérben nem érintkezhet az ajtólapal. Tartós elszíneződések keletkezhetnek az ajtólapon.
- Víz a forró sütőtérben: Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. A hőmérsékletváltozás miatt megsérülhet a zománc.
- Nedvesség a sütőtérben: a hosszabb időn keresztül a sütőtérben maradó nedvesség korróziót eredményez. Használat után szárítsa meg a sütőteret. Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. Ne tároljon ételt a sütőtérben.
- Lehűlés nyitott készülékajtó mellett: Magas hőmérsékleten való működtetés után a sütőteret csak zárt ajtónál hagyja lehűlni. Ügyeljen arra, hogy semmi ne csipődjön be a készülék ajtajába. Még ha csak résnyire is marad nyitva az ajtó, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek. Kizárólag magas páratartalommal való működtetés után hagyja a sütőteret nyitott ajtó mellett megszáradni.
- Gyümölcsle: A lédús gyümölcsös süteményekből ne tegyen túl sokat a sütőtepsibe. A gyümölcsle kifröcsköl a sütőtepsiből és eltávolíthatatlan foltokat hagy. Ha lehetséges, használja a mélyebb univerzális serpenyőt.

- Erősen szennyezett tömítés: ha a tömítés erősen szennyezett, a készülék ajtaja üzem közben nem zár megfelelően. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán a tömítést. → "Tisztítás" a(z) 23. Oldalon
- Készülék ajtaja mint ülő- vagy rakodófelület: Soha ne használja ülő- vagy rakodófelületként a készülék ajtaját. Ne tartson edényt vagy tartozékokat a készülék ajtaján.
- Tartozékok betolása: készüléktípustól függően a tartozékok megkarcolhatják az ajtólapot a készülék ajtajának becsukásakor. A tartozékokat ezért mindig ütközésig tolja be a sütőtérbe.
- A készülék szállítása: A készüléket ne hordozza vagy tartsa az ajtófogantyúnál fogva. Az ajtófogantyú nem tartja meg a készülék súlyát, és letörhet.
- Grillezés: A sütőtepsit és az univerzális serpenyőt grillezésnél soha ne tolja be a 3. szintnél magasabbra. Az erős hő hatására deformálódhat, ami a kivételkor károsíthatja a zománcot. A 4. és 5. szinten kizárólag közvetlenül a rostélyon grillezzen.

Alsó fiók sérülése

Figyelem!

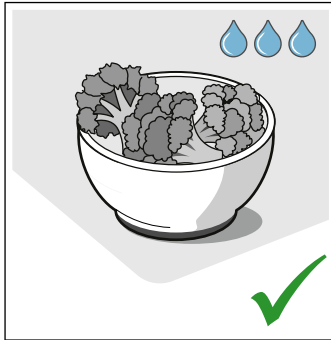
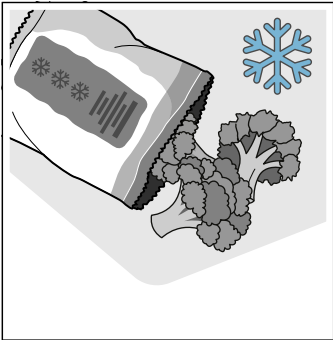
Ne helyezzen forró tárgyakat az alsó fiókba. A fiók megsérülhet.

Környezetvédelem

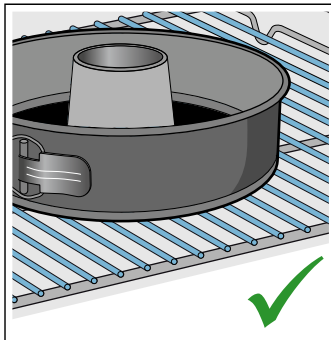
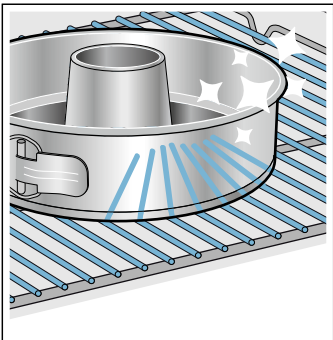
Új készüléke különösen hatékony energiafogyasztású. Itt ötletet adunk Önnek ahhoz, hogyan takaríthat meg sütés közben energiát, és hogyan ártalmatlaníthatja készülékét megfelelően.

Energiamegtakarítás

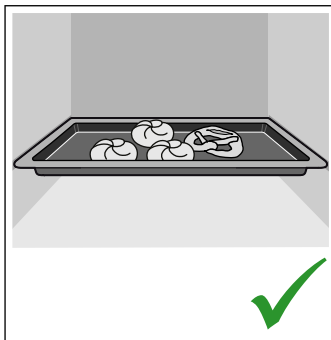
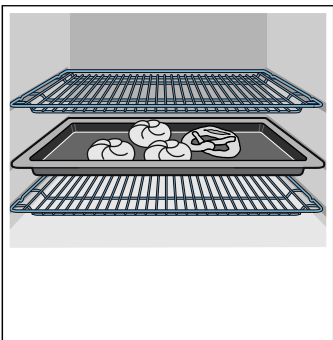
- Csak akkor melegítse elő a készüléket, ha azt a recept vagy a használati utasítás táblázata előírja.
- A fagyasztott élelmiszereket hagyja kiolvadni, mielőtt a sütőtérbe teszi őket.



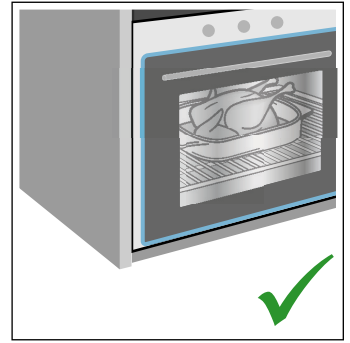
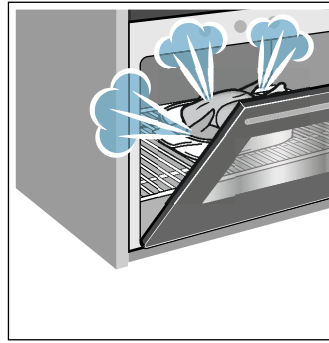
- Használjon sötét, fekete lakkozott vagy zománczott sütőformákat. Ezek különösen jól veszik fel a hőt.



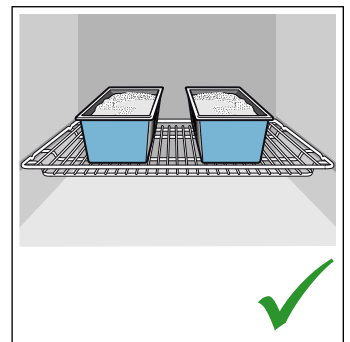
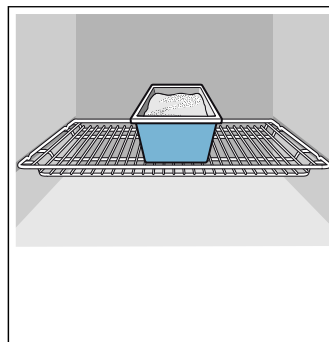
- Vegyen ki a sütőtérből minden olyan tartozékot, amelyre nincs szükség.



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



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



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

Energiamegtakarítás a főzőfelületen

- Használjon vastag, egyenes aljú edényeket és serpenyőket. Az egyenes alj növeli az energiafelhasználást.
- Az edény- és serpenyőalj átmérőjének meg kell egyeznie a főzőhely nagyságával. A túl kicsi edények a főzőhelyen energiavesztést okoznak. Ügyeljen rá: az edénygyártók gyakran a felső edényátmérőt adják meg. Ez legtöbbször nagyobb, mint az edény aljának az átmérője.
- Kis mennyiségűhez kis edényt használjon. A nagy, csak kevés ételt tartalmazó edény sok energiát igényel.
- Mindig fedje le az edényt egy illeszkedő fedővel. Fedő nélküli főzésnél négyszer több energia szükséges.
- Kevés vízzel főzzön. Ezzel energiát takarít meg. A zöldségfélék megtartják a vitaminokat és ásványi anyagokat.
- Időben kapcsoljon át alacsonyabb főzési fokozatra.
- Használja a maradék hő. Hosszabb főzési idők esetén a főzőhelyet a főzési idő lejártá előtt már 5-10 perccel kapcsolja ki.

Ártalmatlanítás környezetbarát módon

A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.



Ez a készülék az elhasznált villamosági és elektronikai készülékekről szóló 2012/19/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

Ez az irányelv a már nem használt készülékek visszavételének és hasznosításának EU-szerte érvényes kereteit határozza meg.



Felállítás és csatlakoztatás

A készüléket ne építse be dekor- vagy bútorajtó mögé. Túlhevülés miatti veszély áll fenn.

Elektromos csatlakoztatás

Csak képzett szakember csatlakoztathatja a készüléket. Az illetékes áramszolgáltató előírásait be kell tartani.

Hibás csatlakoztatott készüléknél, esetleges kár esetén megszűnik a garanciajogosultság.

Figyelem!

Ha a csatlakozókábel megsérül, csak a gyártó, a vevőszolgálat vagy egy hasonlóan képzett személy cserélheti ki.


⚠ Figyelmeztetés – Életveszély!

A feszültségvezető részek érintésekor áramütés veszélye áll fenn.

- A hálózati csatlakozódugót csak száraz kézzel fogja meg.
- A hálózati vezeték mindig közvetlenül a csatlakozódugónál fogva húzza, soha ne a hálózati vezetékénél, mivel az megsérülhet.
- A hálózati csatlakozódugót soha ne húzza ki működés közben.

Vegye figyelembe a következő tanácsokat, és ügyeljen arra, hogy:

Utasítások

- a hálózati csatlakozódugó és a csatlakozóaljzat illeszkedjen egymáshoz.
- elegendő legyen a vezeték keresztmetszete.
- a földelési rendszer előírászerűen legyen szerelve.
- a hálózati vezeték cseréjét (ha szükséges) csak villamosági szakember végezze. Pót hálózati vezeték a vevőszolgálatnál kapható.
- ne használjon elosztódugókat/-csatlakozókat és hosszabbító vezetékeket.
- hibaáram-védőkapcsoló használata esetén csak a  jelöléssel rendelkező típust használjon. Csak ez a jelölés garantálja a jelenleg érvényes előírások betartását.
- a hálózati csatlakozódugó mindig elérhető legyen.
- a hálózati vezeték ne legyen megtörve, becsípődve, módosítva vagy átvágva.
- a hálózati vezeték ne érintkezzen hőforrással.

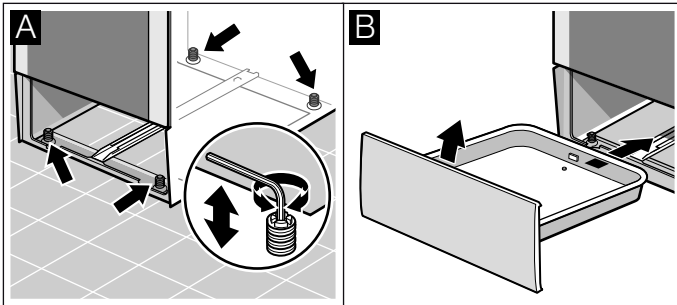
Tudnivalók a szerelőknek

- Szerelési oldalon egy többpólusú elválasztó berendezésnek kell rendelkezésre állnia legalább 3 mm-es kontaktnyílással. Csatlakozódugón keresztüli csatlakoztatásnál ez nem szükséges, ha a csatlakozódugó a felhasználónak hozzáférhető.
- Elektromos biztonság: A tűzhely az I-es érintésvédelmi osztályba tartozó készülék, és csak védővezetékkel üzemeltethető.
- A készülék csatlakoztatásához H 05 VV-F típusú vagy egyenértékű kábelt kell használni.

A tűzhelyet vízszintesen állítsa fel

A tűzhelyet közvetlenül a padlóra tegye.

1. Húzza ki az alsó fiókot és felfelé emelje ki. A lábázat belső oldalán elől és hátul állítható lábak találhatók.
2. Az állítható lábakat igény szerint imbuszkulccsal állítsa magasabbra vagy alacsonyabbra, amíg a tűzhely vízszintesen nem áll (A ábra).
3. Tolja vissza az alsó fiókot (B ábra).



Szomszédos bútorok

A környező bútorok nem lehetnek éghető anyagúak. A környező bútorok legyenek 90 °C-ig hőállóak.

Falon történő rögzítés

Ahhoz, hogy ne dőljön ki a tűzhely, a mellékelt szögvasal a falra kell rögzítenie. Kérjük, vegye figyelembe a falon történő rögzítés szerelési útmutatásait.

Szállítási utasítások

A készülék minden mozgatható részét rögzítse ragasztószalaggal, amely később nyom nélkül eltávolítható. Az összes tartozék (pl. sütőtepsi) szélét borítsa be vékony kartonnal, és tolja őket a megfelelő rekeszbe, nehogy a készülék megsérüljön. Helyezzen kartont vagy hasonló anyagot az elő- és hátlap közé, nehogy az üvegajtó belső oldala megütődjön. Rögzítse az ajtót és a felső borítást (ha van) ragasztószalaggal a készülék oldalához.

Őrizze meg a készülék eredeti csomagolását. Csak az eredeti csomagolásban szállítsa a készüléket. Ügyeljen a csomagoláson található nyilakra.

Ha az eredeti csomagolás már nem áll rendelkezésre

Tegye a készüléket új védőcsomagolásba, hogy megfelelő védelmet biztosítson az esetleges szállítási károkkal szemben.

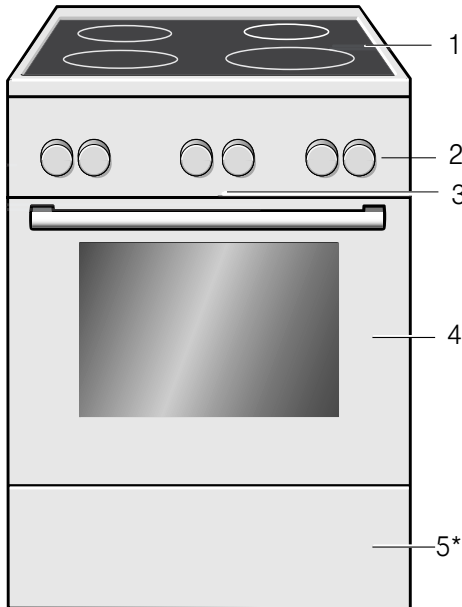
A készüléket függőleges helyzetben szállítsa. Ne fogja meg a készüléket az ajtófogantyúnál vagy a hátlap csatlakozásainál, mert azok megsérülhetnek. Ne helyezzen nehéz tárgyakat a készülékre.

A készülék megismerése

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

Általános leírás

A kialakítás az adott készüléktípustól függ.



Magyarázatok

1	Főzőfelület**
2	Kezelőfelület**
3	Hűtőventilátor
4	Sütőajtó**
5*	Alsó fiók**

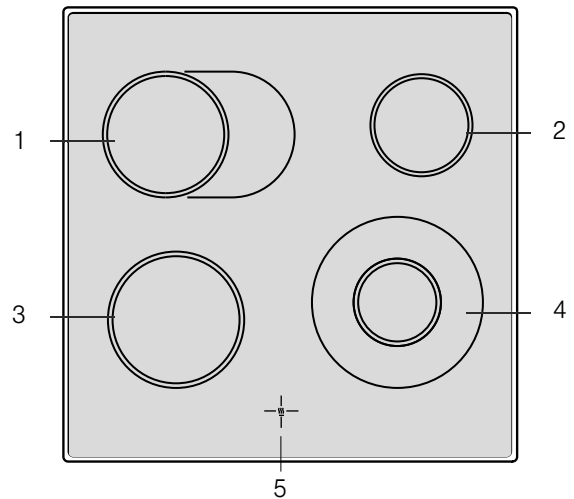
* Opcionális (megtalálható bizonyos készülékeknél)

** Típusonkénti eltérés lehetséges.

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

Főzőlap

Itt található egy áttekintés a kezelőfelületről. A kialakítás az adott készüléktípustól függ.



Magyarázatok

1	Főzőhely 17 cm vagy sütőzóna 17x26 cm
2	Főzőhely 14,5 cm
3	Főzőhely 18 cm
4	Kétkörös főzőhely 21 és 12 cm
5	Maradékhő-kijelzés

Maradékhő-kijelzés

A főzőfelület minden egyes főzőhelye egy maradékhő-kijelzéssel rendelkezik. Ez azt mutatja, melyik főzőhely forró még. Akkor is, ha a főzőlap ki van kapcsolva, a kijelző addig világít, amíg megfelelően ki nem hűlt a főzőhely.

Energiatakarékosan kihasználhatja a maradékhőt, és például egy kisebb ételt melegen tarthat.

Kezelőfelület







Típusonkénti eltérés lehetséges.

Kapcsolófogantyúk

A kapcsoló-fogantyúk kikapcsolt állásban süllyeszthetők. Be- és kikattintáshoz nyomja meg a kapcsoló-fogantyút.


Gombok és kijelző

A gombokkal beállíthatja készüléke különféle kiegészítő funkcióit. A kijelzőn látja a hozzá tartozó értékeket.

Szimbólum	Jelentés
	Időfunkciók Többszöri koppintással válassza ki a pontos időt  , a jelzőórát  , az időtartamot  és a befejezést  .
-	Mínusz Beállítási értékek csökkentése.
+	Plusz Beállítási értékek növelése.
kg	Súly Súly kiválasztása a programoknál.
	Gyerekszár Sütő funkcióinak lezárása és feloldása a kezelőfelületen.

Kijelző








Az éppen beállítható vagy lefutó érték az előtérben jelenik meg a kijelzőn.

Az egyes időfunkciók használatához koppintson többször az  érintőgombra. Az adott szimbólum felett vagy alatt megjelenő piros sáv mutatja, hogy éppen melyik érték van előtérben.

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




Fűtési módok és funkciók

A funkcióválasztóval állíthatja be a fűtési módokat, illetve a további funkciókat.

Fűtési mód	Használat
	3D forró levegő Egy vagy több szinten való sütéshez. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
	Kímélő forró levegő Hús, hal és sütemények kímélő elkészítésére szolgáló intelligens fűtési mód. A készülék optimálisan szabályozza a sütőtér energiaellátását. A főzniláló fokozatosan készül el a maradék hő segítségével. Így lédúsabb marad és kevésbé pirul meg. Az elkészítéstől és az élelmiszertől függően energia takarítható meg. Fűtési mód, amellyel szerinti energiahatékonysági osztályt meghatározták.
	Pizzafokozat Pizza és egyéb ételek elkészítéséhez, amelyek sok hőt igényelnek alulról. Az alsó fűtőtest és a hátfalban lévő körfűtőtest fűt.
	Alsó fűtés Vízfürdőben való főzéshez és utánsütéshez. A hő alulról áramlik.
	Grill, nagy felület Lapos grilleznivalók, például steak, virsli vagy pirított grillezéséhez és csöben sütéshez. A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.
	Légkeveréses grillezés Szárnyas, egész hal és nagyobb húsdarabok sütéséhez. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.
	Felső/alsó fűtés Hagyományos, egy szinten való sütéshez. Különösen alkalmas lédús töltelékkel készült süteményekhez. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől.

További funkciók

Az új sütője további funkciókkal is rendelkezik, amelyeket itt ismertetünk röviden.

Funkció	Használat
	Gyors felfűtés Sütőtér gyors felfűtése tartozékok nélkül.
	Sütőtér-világítás Sütőtér-világítás bekapcsolása, funkció nélkül. Megkönnyíti pl. a sütőtér tisztítását.
	Programok Számos ételhez már megtalálhatók a készülékben a megfelelő beprogramozott értékek. → "Programok" a(z) 29. Oldalon

Hőmérséklet

A hőfokszabályozóval állíthatja be a sütőtér hőmérsékletét. Továbbá a segítségével választhatja ki a további funkciók fokozatait.

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

Pozíció		Jelentés
●	Nulla állás	A készülék nem fűt.
50-275	Hőmérséklet-tartomány	A beállítható hőmérséklet a sütőtérben °C-ban.
1, 2, 3 vagy I, II, III	Grillfokozatok	A grillezéshez beállítható fokozatok nagy felületen ☐ és kis felületen ☐ (a készülék típusától függően). 1. fokozat = gyenge 2. fokozat = közepes 3. fokozat = erős
	Programok	A programfunkcióhoz tartozó állás.

Hőmérséklet-kijelző

A kijelző alján lévő vonal három lépésben balról jobbra piros lesz, minél erősebben felfűt a sütőtér.

Amikor a vonal mindhárom mezője piros lesz, az előmelegítés során a készülék elérte az étel betolásához szükséges optimális időt.

Egy üzem fűtési fázisai során a vonal mérete egy mezővel csökken.



Utasítás: A hőtehetlenség miatt a megjelenített hőmérséklet a sütőtérben lévő tényleges hőmérséklettől kicsit eltérhet.

Főzőhelykapcsoló

A négy főzőhelykapcsolóval az egyes főzőhelyek fűtési teljesítményét állíthatja be.

Kapcsolóállás		Magyarázat
0	Nulla állás	A főzőhely ki van kapcsolva.
1-9	Főzési fokozatok	1 = legalacsonyabb teljesítmény 9 = legmagasabb teljesítmény
	Hozzákapcsolás	A sütő zóna hozzákapcsolása.
	Hozzákapcsolás	A nagy kétkörös főzőhely hozzákapcsolása.

Ha bekapcsol egy főzőhelyet, a jelzőlámpa világít.

Sütőtér

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

Készülék ajtajának nyitása

Ha folyamatban lévő üzem közben kinyitja a készülék ajtaját, az üzemmód tovább működik.

Sütőtér-világítás

A legtöbb fűtési módnál és funkciónál a sütőtér világítása működés közben bekapcsol. Amikor befejezi az üzemet a funkcióválasztóval, akkor kikapcsol.

A funkcióválasztón sütőtér-világítás állással kapcsolhatja be a világítást fűtés nélkül. Ez segítségére lehet pl. a készülék tisztításánál.

Hűtőventilátor

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

Figyelem!

Ne fedje le a szellőztetőnyílást. Különben a készülék túlmelegszik.

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

Tartozékok

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

Mellékelt tartozékok

Készüléke a következő tartozékokkal van felszerelve:

	<p>Rostély Edényekhez, sütemény- és felfújtformákhoz. Sültekhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.</p>
	<p>Univerzális serpenyő Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültekhez. Zsírfelfogó edényként is használhatja, ha közvetlenül a rostélyon grillez.</p>
	<p>Sütőtepsi Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.</p>

Kizárólag eredeti tartozékokat használjon. Azok speciálisan a készülékhez készültek.

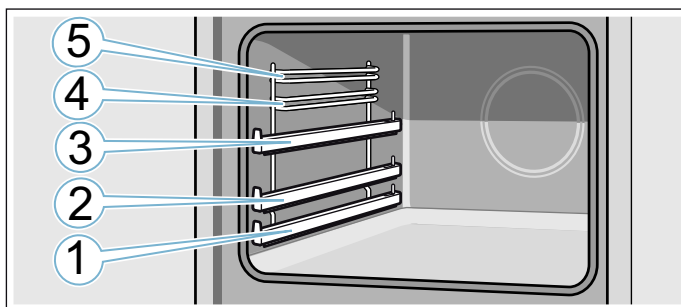
Tartozékokat a vevőszolgálatnál, szakkereskedésekben vagy interneten vásárolhat.

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

Tartozék behelyezése

A sütőtérben 5 betolási magasság található. A betolási magasságokat letről felfelé számoztuk.

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

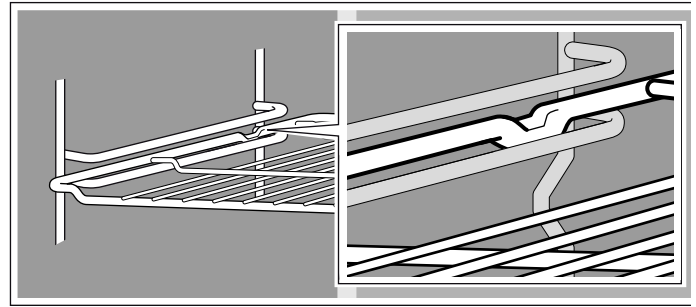


A tartozékot mindig a betolási magasság két vezetősínje közé tolja be.

A tartozékok kb. félig húzhatók ki anélkül, hogy kibillennének. A kihúzókkal a tartozék tovább kihúzható.

A készülék felszereltségétől függően a kihúzósín teljesen kihúzott állásban beakad. Így egyszerűen ráhelyezhetőek a tartozékok. A kiakasztáshoz finoman nyomja meg a kihúzósínt, így az visszatalolható a sütőtérbe.

A sütőtérbe való betolásakor ügyeljen rá, hogy a tartozékon található kiöblösödő felület hátul legyen. Csak így akasztható be.



Utasítások

- Mindkét kezével fogja meg oldalt a sütőtepsit, és párhuzamosan tolja be az állványra. Ne mozgassa oldalirányba a sütőtepsit betolás közben. Másként a sütőtepsit csak nehezen lehet betolni. A zománcozott felületek megsérülnek.
- Ügyeljen arra, hogy a tartozékok mindig megfelelően legyenek a sütőtérbe helyezve.
- A tartozékot mindig teljesen tolja be a sütőtérbe, hogy az ne érintkezzen a készülék ajtajával.
- Az üzem közben nem használt tartozékokat vegye ki a sütőtérből.

Kiegészítő tartozékok

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

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

Utasítás: Nem mindegyik speciális tartozék alkalmas mindegyik készülékhez. Vásárláskor mindig pontosan adja meg készüléke azonosítóját (E-szám).
→ "Vevőszolgálat" a(z) 28. Oldalon

Kiegészítő tartozékok

Rostély

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

Sütőtepsi

Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.

Univerzális serpenyő

Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültekhez.

Zsírfelfogó edényként is használhatja, ha közvetlenül a rostélyon grillez.

Betérostély

Húsokhoz, szárnyasokhoz és egész halhoz.

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

Univerzális serpenyő tapadástóló bevonattal

Lédús süteményekhez, aprósüteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy sültetekhez.

A sütemények és sülték könnyebben kivehetők az univerzális serpenyőből.

Sütőtepsi, tapadástóló bevonatú

Sütőlapon sült süteményekhez és aprósüteményekhez.

A sütemény könnyebben levehető a sütőtepsiről.

Profi serpenyő

Nagyobb mennyiségek elkészítéséhez. Ideális pl. muszaka készítéséhez.

Profi serpenyő betérostállal

Nagyobb mennyiségek elkészítéséhez.

Profi serpenyő fedője

A fedővel a profi serpenyőből profi sütőedény lesz.

Pizzatepsi

Pizzához és nagy, kerek süteményekhez.

Grilltepsi

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

Sütőtégla

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

A sütőtéglat elő kell melegíteni az ajánlott hőmérsékletre.

Üveg sütőtál

Párolt ételekhez és felfújtakhoz.

Kihúzórendszer, egyszeres

A 2. szinten lévő kihúzósinéssel a tartozék tovább kihúzható, anélkül, hogy megbillenne.

Kihúzórendszer, kétszeres

A 2. és 3. szinten lévő kihúzósinéssel a tartozék tovább kihúzható, anélkül, hogy megbillenne.

Kihúzórendszer, háromszoros

Az 1., 2. és 3. szinten lévő kihúzósinéssel a tartozék tovább kihúzható, anélkül, hogy megbillenne.



Az első használat előtt elvégzendő tennivalók

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

Az első üzembe helyezés

Az elektromos hálózathoz való csatlakoztatás után a pontos idő megjelenik a kijelzőn. Állítsa be az aktuális időt.

Pontos idő beállítása

Ügyeljen arra, hogy a funkcióválasztó nulla állásban legyen.

A pontos idő kezdő értéke 12:00.

1. A **-** vagy a **+** gombbal állítsa be a pontos időt.

2. Nyugtázáshoz koppintson a  gombra.

A kijelzőn megjelenik a pontos idő.

Sütőtér és tartozékok tisztítása

Mielőtt először készítené ételt a készülékkel, tisztítsa meg a sütőteret és a tartozékokat.

A sütőtér tisztítása

Az új szag megszüntetéséhez melegítse fel az üres, zárt sütőteret.

Ügyeljen arra, hogy a sütőtérben ne maradjanak csomagolóanyag-maradványok, pl. styropor golyócskák, és távolítsa el a ragasztószalagot a készülékből és a készülékről. Felmelegítés előtt törölje le a sütőtér sima felületeit puha, nedves törlőkendővel. Szellőztesse ki a konyhát, amíg a készülék felmelegszik.

Végezze el a megadott beállításokat. A következő fejezetben megtudja, hogyan állíthat be egy fűtési módot és hőmérsékletet. → "A készülék kezelése" a(z) 18. Oldalon

Beállítások

Fűtési mód	Felső/alsó fűtés 
Hőmérséklet	240 °C
Időtartam	1 óra

Kapcsolja ki a készüléket a megadott időtartam letelte után.

Ha a sütőtér lehűlt, tisztítsa meg a sima felületeket mosogatószeres vízzel és mosogatóruhával.

A tartozékok tisztítása

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

A sütőtér beállítása

Ebben a fejezetben a főzőhely beállításának módját ismertetjük. A táblázatban különböző ételekre vonatkozó főzési fokozatokat és főzési időket talál.

Így állítsa be

A főzőhelykapcsolókkal az egyes főzőhelyek fűtési teljesítményét állíthatja be.

0 állás = ki

1-es állás = legalacsonyabb teljesítmény

9-es állás = legmagasabb teljesítmény

Ha bekapcsol egy főzőhelyet, a jelzőlámpa világít.

Nagy kétkörös főzőhely és sütőzóna

Ezeknél a főzőhelyeknél módosíthatja a nagyságot.

Nagy felület hozzákapcsolása

Forgassa a főzőhelykapcsolót a 9 állásba - enyhe ellenállást tapasztal, majd tovább a szimbólumra

☉ = nagy kétkörös főzőhely vagy

☺ = sütőzóna

Ezután rögtön forgassa vissza a kívánt főzési fokozatra.

Visszakapcsolás kis felületre

Forgassa a főzőhelykapcsolót 0-ra, majd állítsa be újra.

A kis kétkörös főzőhelyen különösen jól melegíthet kis mennyiségű ételeket.

Figyelem!

Soha ne a ☉ vagy a ☺ szimbólumon keresztül forgassa a 0-ra.

Főzési táblázat

Az alábbi táblázatban néhány példa található.

A főzési időt és a főzési fokozatot befolyásolja az étel fajtája, súlya és minősége. Emiatt eltérések lehetnek.

Sűrűn folyós ételek melegítésekor rendszeresen keverje meg az ételt.

Forraláshoz a 9-es főzési fokozatot használja.

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési időtartam percben
Olvasztás		
Csokoládé, csokoládébevonat, zselatin	1	-
vaj	1-2	-
Melegítés és melegen tartás		
Egytálétel(pl. lencsefőzelék)	1-2	-
Tej**	1-2	-
Puhára párolás, főzés		
Gombóc	4*	20-30 perc
Hal	3*	10-15 perc
Fehér mártások, pl. besamelmártás	1	3-6 perc
Főzés, gőzölés, párolás		
Rizs (kétszeres vízmennyiséggel)	3	15-30 perc
Héjában főtt burgonya	3-4	25-30 perc
Sós burgonya	3-4	15-25 perc
Tésztafélék, metélt	5*	6-10 perc
Egytálételek, levesek	3-4	15-60 perc
Zöldség	3-4	10-20 perc
Zöldség, fagyasztott	3-4	10-20 perc
Főzés kuktában	3-4	-
* Továbbfőzés fedő nélkül		
** Fedő nélkül		

	Továbbfőzési fokozat	Továbbfőzési időtartam percben
Párolás		
Göngyölt hús	3-4	50-60 perc
Párolt sült	3-4	60-100 perc
Pörkölt	3-4	50-60 perc
Sütés**		
Hússzelet, natúr vagy panírozott	6-7	6-10 perc
Hússzelet, mélyhűtött	6-7	8-12 perc
Steak (3 cm vastag)	7-8	8-12 perc
Hal és halfilé natúr	4-5	8-20 perc
Hal és halfilé panírozott	4-5	8-20 perc
Hal és halfilé, panírozott és fagyasztott, pl. halrudacska	6-7	8-12 perc
Serpenyőben készített ételek fagyasztva	6-7	6-10 perc
Palacsinta	5-6	folyamatosan
* Továbbfőzés fedő nélkül		
** Fedő nélkül		

A készülék kezelése


Már megismerkedett a kezelőelemekkel és azok működésével. Most bemutatjuk, hogyan állíthatja be készülékét.

A készülék be- és kikapcsolása

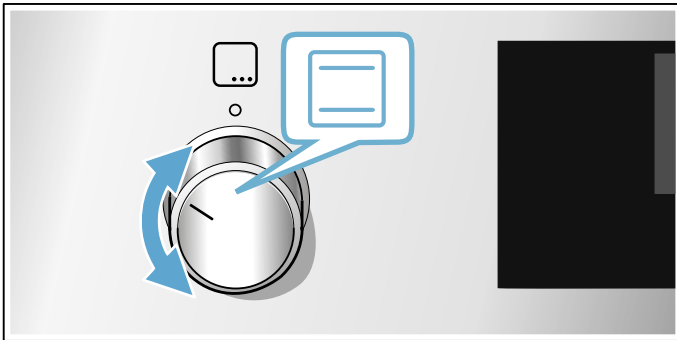
A funkcióválasztó be- és kikapcsolja a készüléket. Ha a nulla állástól eltérő pozícióba kerül, a készülék bekapcsol. A készülék kikapcsolásához mindig forgassa a funkcióválasztót a nulla állásba.

Fűtési mód és hőmérséklet beállítása

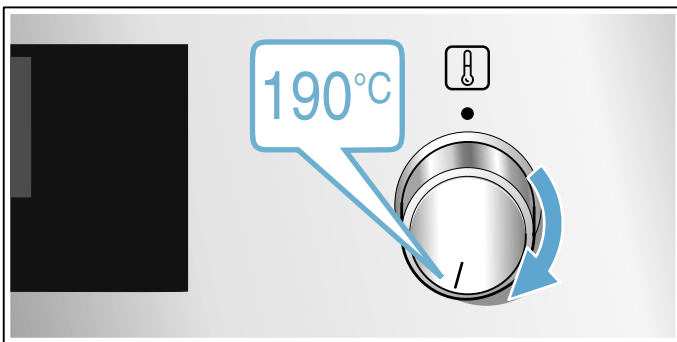
A funkció- és hőfokszabályozóval nagyon egyszerűen beállíthatja készülékét. A használati útmutató elején megtalálja, hogy melyik ételhez melyik fűtési mód a legmegfelelőbb.

Példa az ábrán: felső/alsó fűtés, 190 °C .

1. A funkcióválasztóval állítsa be a fűtési módot.



2. A hőfokszabályzóval állítsa be a kívánt hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.



Néhány másodperc után a készülék melegíteni kezd.

Ha készüléke elkészült, úgy kapcsolhatja ki készülékét, hogy a funkcióválasztót nulla állásba forgatja.

Utasítás: A készüléken beállíthatja az üzemmód időtartamát és befejezését is. → "időfunkciók" a(z) 19. Oldalon



Módosítás

A fűtési módot és a hőmérsékletet vagy bármikor megváltoztathatja a hozzájuk tartozó választókapcsolóval.

Gyors felfűtés


A gyors felfűtéssel lerövidítheti a felfűtési időt.

Ezután a legjobb választás:

-  3D forró levegő
-  Felső/alsó fűtés

A gyors felfűtést csak 100 °C beállított hőmérséklet felett használja.





Ahhoz, hogy az étel egyenletesen puhuljon, csak akkor tegye be a sütőtérbe, amikor a gyors felfűtés befejeződött.


1. Állítsa a funkcióválasztót  értékre.
2. A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet. Néhány másodperc után a sütő melegíteni kezd.


Ha a gyors felfűtés befejeződött, hangjelzés hallatszik. Ekkor tegye be az ételt a sütőtérbe.

Időfunkciók

A készülék különböző időfunkciókkal rendelkezik.

Időfunkció	Használat
 Időtartam	A beállított időtartam lejártával a készülék automatikusan befejezi a működést.
 Befejezés	Adja meg az időtartamot és a kívánt befejezési időt. A készülék automatikusan elindul úgy, hogy az üzem a kívánt időben befejeződjön.
 Jelzőóra	A jelzőóra úgy működik, mint egy tojásfőző óra. Az üzemmódtól és a többi időfunkciótól függetlenül működik, és nincs hatással a készülékre.
 Idő	Amíg nem fut más funkció az előtérben, addig a kijelző a pontos időt mutatja.

Csak a fűtési mód beállítása után jelenítheti meg az időtartamot a  szimbólummal. Egy időtartam beállítása után megjeleníthető a befejezési idő. A jelzőóra bármikor beállítható.

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

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

→ "Alapbeállítások" a(z) 22. Oldalon

Időtartam beállítása

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

Maximum 23 óra és 59 perc állítható be. Egy óra időtartamig percenkénti bontásban, előlött ötpercenkénti bontásban állítható be az időtartam.


Attól függően, hogy melyik gombra koppint elsőként, az időtartam más javasolt értékkel kezdődik:

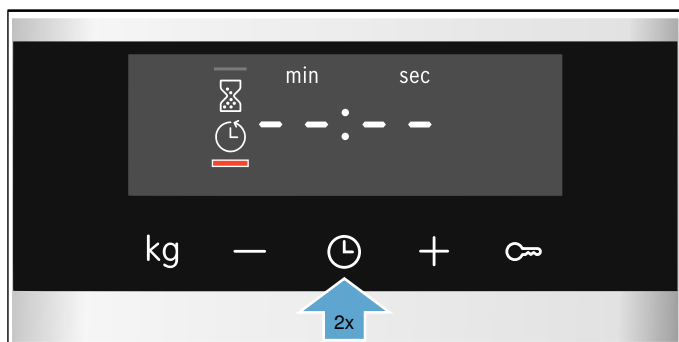
a **-** gomb esetén 10 perc, a **+** gomb esetén 30 perc.

Példa az ábrán: időtartam 45 perc.

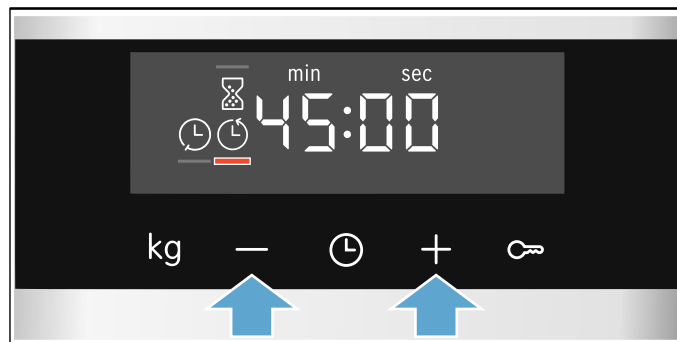
1. Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet, vagy a fokozatot.

2. Koppintson kétszer a  gombra.


A kijelzőn megjelölve látható az időtartam .



3. A **-** vagy a **+** gombbal állítsa be az időtartamot.



Néhány másodperc után a készülék melegíteni kezd. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.

Egyes készülékeknél az időtartam a háttérben fut le. A  gombbal lekérdezheti az időtartamot.

Az időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn a nulla időtartam látható.

A hangjelzés befejeződése után a **+** gombbal beállíthat egy új időtartamot.

Ha készüléke elkészült, úgy kapcsolhatja ki készülékét, hogy a funkcióválasztót nulla állásba forgatja.


Módosítás és megszakítás

A **-** vagy a **+** gombbal bármikor módosíthatja az időtartamot. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást.

Megszakításhoz a **-** gombbal teljesen állítsa vissza nullára az időtartamot. A készülék időtartam nélkül melegít tovább.

Időfunkciók lekérdezése

Ha időfunkciót állít be, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. Az a szimbólum van megjelölve, amelynek időtartama éppen látható.

A különböző időfunkciók értékeinek lekérdezéséhez koppintson a  gombra mindaddig, amíg a kívánt szimbólum nem lesz kijelölve.

Befejezés beállítása




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

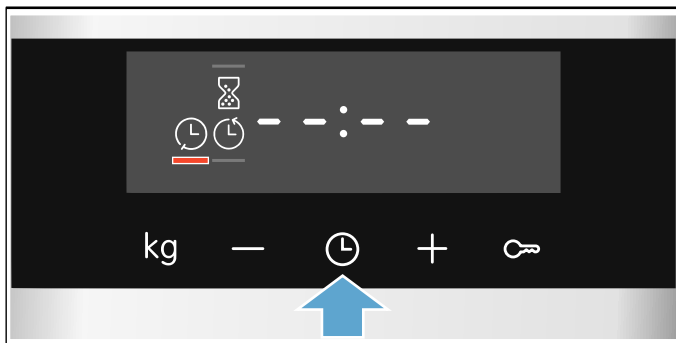
Utasítások

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

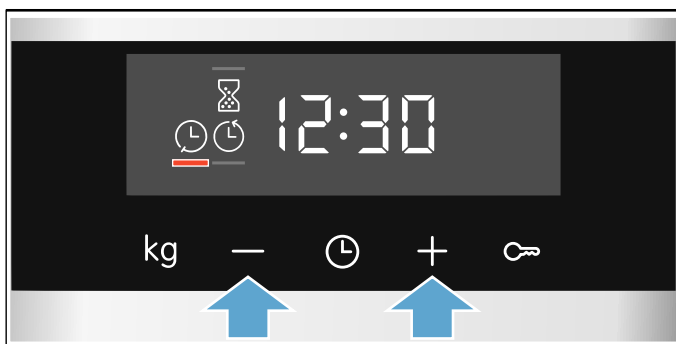
Az időtartam befejezése maximum 23 órával és 59 perccel tolható el visszafelé.

Példa az ábrán: a pontos idő 10:30, a beállított időtartam 45 perc, és az ételnek 12:30-kor kell elkészülnie.


1. Állítsa be a fűtési módot és a hőmérsékletet, vagy a fokozatot.
2. Koppintson kétszer a  gombra, és a **-** vagy a **+** gombbal állítsa be az időtartamot.
3. Koppintson még egyszer a  gombra. A kijelzőn megjelölve látható a befejezés ideje .



4. A **+** vagy a **-** gombbal halassza későbbre a befejezést.



Néhány másodperc után a készülék átveszi a beállításokat. A kijelzőn megjelenik a befejezés ideje. Amikor a készülék elindul, az időtartam letelte követhető.

Egyes készülékeknél az időtartam a háttérben fut le. A  gombbal lekérdezheti az időtartamot.

Az időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A készülék nem fűt tovább. A kijelzőn a nulla időtartam látható.

A hangjelzés befejeződése után a **+** gombbal beállíthat egy új időtartamot.

Ha készüléke elkészült, úgy kapcsolhatja ki készülékét, hogy a funkcióválasztót nulla állásba forgatja.


Módosítás és megszakítás

A **-** vagy a **+** gombbal módosíthatja a befejezési időt. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. Ha az időtartam lefutása elindult, a befejezési idő már nem módosítható. A főzés eredménye nem lenne megfelelő.

Megszakításhoz a **-** gombbal teljesen állítsa vissza a befejezési időt az aktuális idő plusz az időtartam értékére. A készülék melegíteni kezd, és az időtartam letelte követhető.

Időfunkciók lekérdezése

Ha időfunkciót állít be, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. Az a szimbólum van megjelölve, amelynek időtartama éppen látható.

A különböző időfunkciók értékeinek lekérdezéséhez koppintson a  gombra mindaddig, amíg a kívánt szimbólum nem lesz kijelölve.



A jelzőóra beállítása

A jelzőóra más beállításokkal párhuzamosan működik. Bármikor beállíthatja, még olyankor is, amikor a készülék ki van kapcsolva. Saját hangjelzése van, így Ön hallja, hogy a jelzőóra vagy egy időtartam járt-e le.

Maximum 23 óra és 59 perc állítható be. 10 percig a jelzőóra időtartama 30 másodperces lépésekben állítható. Azután minél magasabb az érték, annál nagyobbak az időegységek.

Attól függően, hogy melyik gombra koppint elsőként, a jelzési idő más javasolt értékkel kezdődik:

A **-** gomb esetén 5 perc, a **+** gomb esetén 10 perc.

1. Koppintson a  gombra, hogy a jelzőóra szimbólum  legyen kijelölve.
2. A **-** vagy a **+** gombbal állítsa be a jelzési időt. Néhány másodperc múlva elindul a jelzési idő.

Javaslat: Ha a jelzőórán beállított idő a készülék működésére vonatkozik, használja az időtartamot. A készülék ekkor automatikusan kikapcsol.

A jelzőóra lefutott

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn a nulla jelzési idő látható.

Egy tetszőleges gombbal kapcsolja ki a jelzőórát.


Módosítás és megszakítás

A **–** vagy a **+** gombbal bármikor módosíthatja a jelzési időt. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást.

Megszakításhoz a **–** gombbal teljesen állítsa vissza nullára a jelzési időt. A jelzőóra ezzel ki van kapcsolva.

Időfunkciók lekérdezése


Ha időfunkciót állít be, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. Az a szimbólum van megjelölve, amelynek időtartama éppen látható.

A különböző időfunkciók értékeinek lekérdezéséhez koppintson a  gombra mindaddig, amíg a kívánt szimbólum nem lesz kijelölve.

Pontos idő beállítása

Csatlakoztatás esetén vagy áramkimaradás után a kijelzőn villog a pontos idő. Állítsa be a pontos időt.

A funkcióválasztó legyen a nulla álláson.

1. Koppintson a  gombra.

A pontos idő már nem villog.


2. A **–** vagy a **+** gombbal állítsa be a pontos időt. Néhány másodperc után a készülék átveszi a pontos időt.

Utasítás: Az alapbeállításoknál adhatja meg, hogy jelenjen-e meg a pontos idő a kijelzőn.

→ "Alapbeállítások" a(z) 22. Oldalon

Az idő módosítása

Szükség esetén ismét módosíthatja a pontos időt, pl. nyári időszámításról télire.

Ehhez a kikapcsolt készüléken koppintson a  gombra, amíg a pontos idő szimbóluma nem lesz kijelölve, majd módosítsa a pontos időt a **–** vagy a **+** gombbal.

Gyerekszár

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

Utasítások


- Az alapbeállításoknál módosíthatja, hogy bekapcsolható legyen-e a gyerekszár funkció.
→ "Alapbeállítások" a(z) 22. Oldalon
- Egy esetlegesen csatlakoztatott főzőfelület a sütő gyerekszárát nem befolyásolja.
- Áramkimaradás után a gyerekszár már nem aktív.


Bekapcsolás és kikapcsolás

A gyerekszár bekapcsolásához a funkcióválasztó legyen a nulla álláson.

Nyomja meg a  gombot kb. 4 másodpercig.

A kijelzőn megjelenik a hozzá tartozó szimbólum. A gyerekszár be van kapcsolva.

Utasítás: Ha beállított jelzési időt , akkor az tovább fut. Amíg a gyerekszár aktív, a jelzési idő nem módosítható.

A kikapcsoláshoz nyomja meg újra kb. 4 másodpercig a  gombot, amíg a szimbólum ki nem alszik a kijelzőn.

Alapbeállítások

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

Az alapbeállítások listája

Készüléke felszereltségétől függően nem érhető el minden alapbeállítás.





Alapbeállítás	Kiválasztás
1 A pontos idő kijelzése	0 = időkijelzés kikapcsolása 1 = idő kijelzése*
2 Hangjelzés hossza egy időtartam lefutása vagy a jelzőórán beállított idő után	1 = kb. 10 másodperc 2 = kb. 30 másodperc* 3 = kb. 2 perc
3 Billentyűhang egy gombra való kattintáskor	0 = ki 1 = be*
4 Hűtőventilátor továbbműködésének időtartama	1 = rövid 2 = normál 3 = hosszú* 4 = nagyon hosszú
5 Várakozási idő a beállítás átvételéig	1 = kb. 3 másodperc* 2 = kb. 6 másodperc 3 = kb. 10 másodperc
6 Gyerekzár bekapcsolása lehetséges	0 = nem 1 = igen*
7 Vízkeménység**	0 = lágyított 1 = lágy (1,3 mmol/l értékig) 2 = normál (1,3–2,5 mmol/l) 3 = kemény (2,5–3,8 mmol/l) 4 = nagyon kemény* (3,8 mmol/l érték felett)

* Gyári beállítás (a készülék típusától függően a gyári beállítások eltérőek lehetnek)

** Nem áll rendelkezésre minden készüléktípusnál.

Alapbeállítások megváltoztatása

A funkcióválasztó legyen a nulla álláson.

1. Nyomja meg a  gombot kb. 4 másodpercig. A kijelzőn megjelenik az első alapbeállítás, pl. 1 1.
2. Szükség esetén **-** vagy a **+** gombbal módosítsa a beállítást.
3. A  gombbal erősítse meg. A kijelzőn megjelenik a következő alapbeállítás.
4. Így haladjon végig a  gombbal az összes alapbeállításon, szükség esetén a **-** vagy a **+** gombbal módosítson.
5. Befejezésül tartsa nyomva a  gombot kb. 4 másodpercig.

Minden alapbeállítás átvételre került.

Alapbeállításait bármikor újra megváltoztathatja.

Utasítás: Áramkimaradás esetén minden alapbeállítás visszaáll a gyári beállításra.

Tisztítás

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

Tisztítószer

Annak érdekében, hogy a különböző felületek ne sérüljenek a nem megfelelő tisztítószer használatából adódóan, vegye figyelembe a következő adatokat.

A főzőfelület tisztításakor

- Ne használjon hígítás nélküli vagy mosogatógéphez való mosogatószer, sűrűsítőszivacsot,
- agresszív tisztítószer, mint például sütőtisztítót vagy folttisztítót,
- nagynyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- Ne tisztítsa az alkatrészeket mosogatógépben.

A sütő tisztításakor

- ne használjon éles vagy súroló tisztítószer, magas alkoholtartalmú tisztítószer, sűrűsítőszivacsot,
- nagynyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet.
- Ne tisztítsa az alkatrészeket mosogatógépben.

Az első használat előtt alaposan mossa ki az új szivacsot.

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

Zóna	Tisztítószer
Nemesacél felületek* (készüléktípustól függően)	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. A nemesacél felületeket mindig szálirányban törölje. Másféleképpen megkarcolódhatnak. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje-foltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. A vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben beszerezhetők a speciális, forró nemesacél felületekhez való ápolószer. Egy puha kendővel vigye fel vékonyan az ápolószer.
Zománczott, lakkozott, műanyag és szitanyomott felületek* (készüléktípustól függően)	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. Ne használjon üveg tisztítót vagy üvegkaparót a tisztításhoz.
Kezelőfelület	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. Ne használjon üveg tisztítót vagy üvegkaparót a tisztításhoz.

* Opcionális (Megtalálható bizonyos készülékeknél, készüléktípustól függően.)

Zóna	Tisztítószer
Felső üvegborítás* (készüléktípustól függően)	Ablaktisztító szer: Puha kendővel tisztítsa meg. A tisztításhoz a felső üvegborítás levehető. Ehhez lásd a Felső üvegborítás című fejezetet.
Forgatógombok Ne vegye le!	Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg.
Főzőfelület kerete	Forró mosogatószeres víz: Ne tisztítsa üvegkaparóval, citrommal vagy ecettel.
Gáz főzőfelület és edénytartó* (készüléktípustól függően)	Forró mosogatószeres víz. Kevés vizet használjon, az égőfejalátéteken keresztül ne jusson víz a készülék belsejébe. A kifutott és egyéb ételmaradékot azonnal távolítsa el. Az edénytartó levehető. Öntöttvas edénytartó*: Nem tisztítható mosogatógépben.
Gázégő* (készüléktípustól függően)	Vegye le az égőfejet és a fedelet, és tisztítsa meg forró mosogatószeres vízzel. Ne tisztítsa mosogatógépben. A gázkiömlőnyílásokat mindig hagyja szabadon. Gyújtógyertyák: kis puha kefe. A gázégők csak akkor működnek, ha a gyújtógyertyák szárazak. Mindent részt alaposan szárítsa meg. Pontosan tegye vissza a gyújtógyertyákat. Az égőfedelek feketére zománczottak. Idővel a színük megváltozhat. Ez nem befolyásolja a működését.
Elektromos főzőhely* (készüléktípustól függően)	Sűrűsítőszivacs vagy tisztítószivacs: A főzőlapot ezután rövid ideig fűtse fel, hogy megszáradjon. A nedvesen hagyott főzőlap idővel rozsdásodni kezd. Végezetül használjon ápolószer. A kifutott és egyéb ételmaradékot azonnal távolítsa el.
Főzőlapgyűrű* (készüléktípustól függően)	A főzőlapgyűrűn keletkező sárga-kék csillogó elszíneződéseket acéltisztító szerrel távolítsa el. Ne használjon karcolást okozó szert vagy sűrűsítőszert.
Üvegkerámia főzőfelület* (készüléktípustól függően)	Ápolás: védő- és ápolószer az üvegkerámiához Tisztítás: üvegkerámiához alkalmas tisztítószer. Tartsa be a csomagoláson feltüntetett tisztítási utasításokat. ⚠ Üvegkaparó az erős szennyeződésekhez: Biztosítsa ki, és csak a pengével tisztítson. Figyelem, a penge nagyon éles. Sérülésveszély. Tisztítás után biztosítsa a pengét. A sérült pengéket azonnal cserélje ki.

* Opcionális (Megtalálható bizonyos készülékeknél, készüléktípustól függően.)

Zóna	Tisztítószer
Üveg főzőfelület* (készüléktípustól függően)	<p>Ápolás: védő- és ápolószer az üveghez Tisztítás: üveghez alkalmas tisztítószer. Tartsa be a csomagoláson feltüntetett tisztítási utasításokat.</p> <p>⚠ Üvegkaparó az erős szennyeződésekhez: Biztosítsa ki, és csak a pengével tisztítson. Figyelem, a penge nagyon éles. Sérülésveszély. Tisztítás után biztosítsa a pengét. A sérült pengéket azonnal cserélje ki.</p>
Üvegtábla	<p>Ablaktisztító szer: Puha kendővel tisztítsa meg. Ne használja az üvegkaparót. A kényelmes tisztításhoz az ajtó levehető. Ehhez lásd A sütőajtó ki- és beakasztása című fejezetet.</p>
Gyerekszár* (készüléktípustól függően)	<p>Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Amennyiben a sütőajtóra fel van szerelve gyerekszár, tisztítás előtt el kell távolítani. Erős szennyeződés esetén a gyerekszár nem működik megfelelően.</p>
Tömítés Ne vegye le!	<p>Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne súrolja.</p>
Főzőzóna	<p>Forró mosogatószeres víz vagy ecetes víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Erős szennyeződés esetén nemesacélból készült súrolóspirált vagy sütőtisztító szert használjon. Csak hideg sütőtérnél használja.</p> <p>⚠ Az öntisztító felületeken használja az öntisztítás funkciót. Ehhez lásd az Öntisztítás című fejezetet. Figyelem! Az öntisztító felületeken soha ne használjon tűzhelytisztító szert.</p>
A sütőlámpa üvegburaja	<p>Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg.</p>
Állvány	<p>Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. A tisztításhoz az állványok levehetőek. Ehhez lásd az Állványok ki- és beakasztása című fejezetet.</p> <p>Teleszkópos kihúzó* (készüléktípustól függően) Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Ne távolítsa el a kenőzsírt a kihúzósinékről, a legjobb, ha betolt helyzetben tisztítja. Ne áztassa be, ne tisztítsa mosogatógépből és ne tisztítsa az öntisztítás funkcióval. Az állványok megsérülhetnek és nem töltik be a funkciójukat megfelelően.</p>

* Opcionális (Megtalálható bizonyos készülékeknél, készüléktípustól függően.)

Zóna	Tisztítószer
Tartozékok	<p>Forró mosogatószeres víz: Áztassa be és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.</p> <p>Alumínium sütőtepsi*: (készüléktípustól függően) Puha törlőruhával áttörölhető. Ne tisztítsa mosogatógépből. Soha ne használjon sütőtisztítót. A karcolás elkerülése érdekében a fémfelületet soha ne érintse meg késsel vagy más éles tárggyal. Nem használhatók az agresszív tisztítószer, karcosító szivacsok és durva tisztítókenődk. Másképpen megkarcolódhatnak.</p> <p>Forgónyárs* (készüléktípustól függően) Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Nem tisztítható mosogatógépből.</p> <p>Sütőhőmérő* (készüléktípustól függően) Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg. Nem tisztítható mosogatógépből.</p>
Alsó fiók* (készüléktípustól függően)	<p>Forró mosogatószeres víz: Mosogatóruhával tisztítsa meg.</p>

* Opcionális (Megtalálható bizonyos készülékeknél, készüléktípustól függően.)

Utasítások

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

Sütőtér felületei

A sütőtér hátsó fala öntisztító. Ezt az érdes felületből ismerheti fel.

A sütőtér alja, teteje és oldalai zománcozottak, felületük sima.

Zománcozott felületek tisztítása

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

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

A sütőteret tisztítás után hagyja nyitva, hogy megszáradjon.

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

Öntisztító felületek tisztítása

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

Ha a felületek már nem tisztulnak megfelelően, és sötét foltok képződnek, akkor a felületek megtisztíthatók egy célzott felfűtés használatával.

Beállítás

A tartozékokat, edényeket és az állványokat előbb vegye ki a sütőtérből. Alaposan tisztítsa meg a sütőtér sima, zománcozott felületeit, a készülék belső ajtaját és a sütőtér-világítás üvegburáját.

1. Állítsa be a 3D forró levegő fűtési módot.
2. Állítsa be a maximális hőmérsékletet.
3. Indítsa el az üzemmódot, és működtesse legalább 1 óráig keresztül.

Ez felmelegíti a kerámiabevonatot.

Miután a sütőtér lehűlt, vízzel és egy puha szivaccsal távolítsa el a barnás vagy fehéres üledéket.

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

Figyelem!

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

Készülék tisztántartása

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

⚠ Figyelmeztetés – Tűzveszély!

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

Javaslatok

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

Tartók

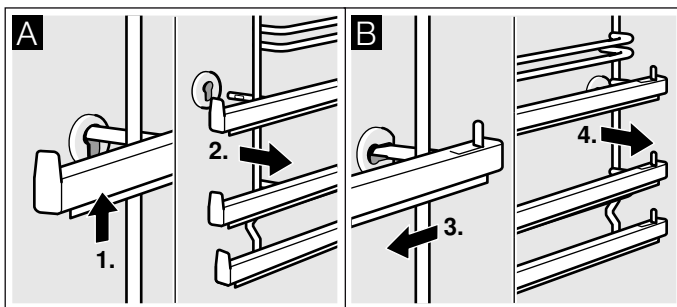
Gondos ápolással és tisztítással a készülék sokáig szép és működőképes marad. Itt megtudhatja, hogyan akaszthatja ki és tisztíthatja az állványokat.

Állványok ki- és beakasztása

Tisztításhoz az állványok kivehetők. A sütőnek le kell hűlnie.

Állványok kiakasztása

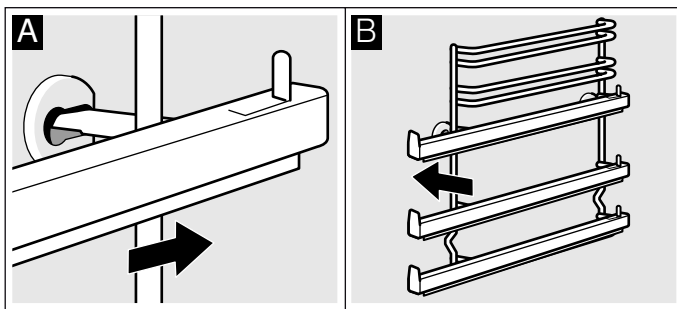
1. Az elülső állványokat emelje felfelé
2. és akassza ki (A ábra).
3. Ezután az egész állványt húzza előre
4. és vegye ki (B ábra).



Az állványokat mosogatószerrel és mosogatószivaccsal tisztítsa meg. Makacs szennyeződések esetén használjon keféket.

Állványok beakasztása

1. Az állványt először a hátsó csatlakozóhüvelybe dugja be, enyhén nyomja hátrafelé (A ábra)
2. majd akassza ez elülső csatlakozóhüvelybe (B ábra).



Az állványok csak a jobb és bal oldalra illeszkednek. Ügyeljen arra, hogy a B ábrának megfelelően az 1. és 2. szint alul, a 3., 4. és 5. szint felül található k. A kihúzósinék előre felé húzhatók ki.

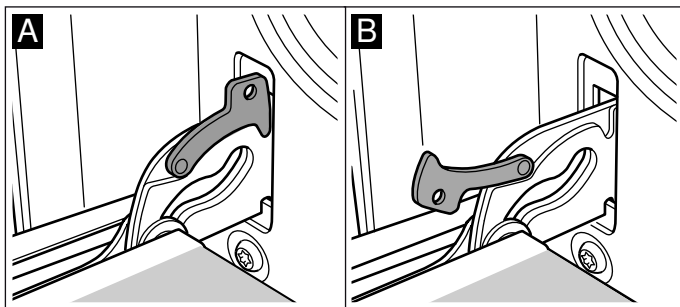
A készülék ajtaja

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

A sütőajtó ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kiszereeléséhez a sütőajtó kiakasztható.

A sütőajtó csuklópántjai egy-egy reteszelőkarral rendelkeznek. Ha a reteszelőkar le van hajtva (A ábra), a sütőajtó biztosítva van. Nem lehet kiakasztani. Ha a reteszelőkarok a sütőajtó kiakasztásához fel vannak hajtva (B ábra), a csuklópántok biztosítva vannak. Nem tudnak bekattanni.

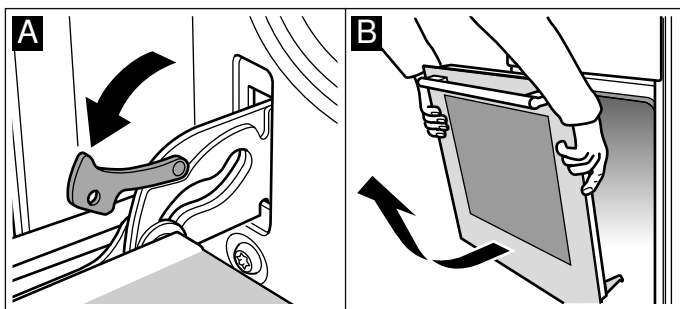


⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

Ha a csuklópántok nincsenek biztosítva, nagy erővel bekattannak. Ügyeljen rá, hogy a reteszelőkarok mindig teljesen le legyenek hajtva, ill. a sütőajtó kiakasztásához teljesen fel legyenek hajtva.

Ajtó kiakasztása

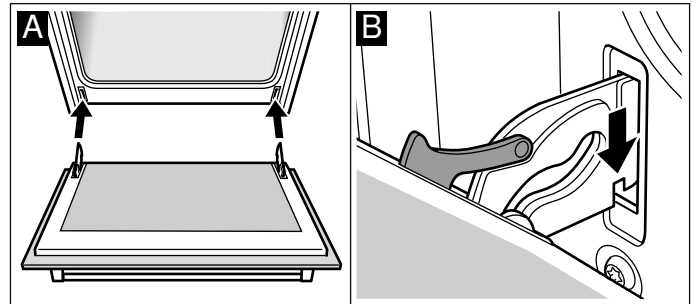
1. Nyissa ki teljesen a sütőajtót.
2. A bal és jobb oldali reteszelőkart hajtva fel (A ábra).
3. A sütőajtót ütközésig csukja be. Két kézzel baloldalt és jobboldalt fogja meg. Kissé csukja beljebb az ajtót és húzza ki (B ábra).



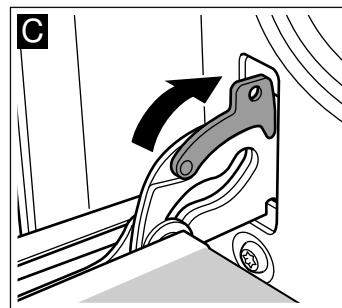
Ajtó beakasztása

A sütőajtót fordított sorrendben visszaakaszthatja.

1. A sütőajtó beakasztásánál ügyeljen rá, hogy mindkét csuklópánt pontosan a nyílásba kerüljön (A ábra).
2. A csuklópántnál levő bevágásnak mindkét oldalon be kell kattannia (B ábra).



3. Mindkét reteszelőkart hajtva vissza (C ábra). Csukja be a sütőajtót.



⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

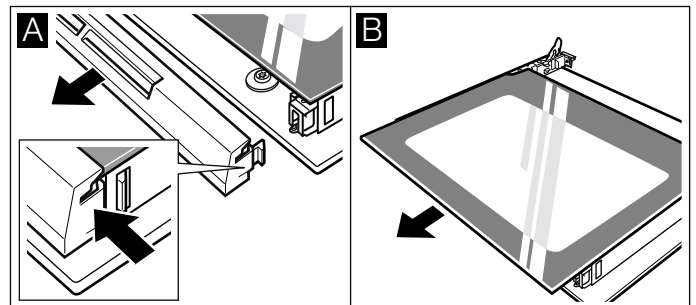
Ha a sütőajtó véletlenül kiesik vagy egy csuklópánt bekattan, ne nyúljon a csuklópántba. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Ajtólapok ki- és beszerelése

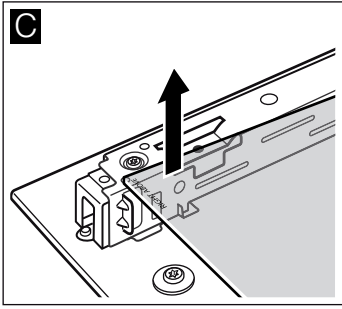
A jobb tisztíthatóság érdekében a sütőajtó üveglapjai kiszerelehetők.

Kiszereelés

1. Akassza ki a sütőajtót, és fektesse a fogantyúval lefelé egy konyharuhára.
2. Húzza le a sütőajtó felső burkolatát. Ehhez közben ujjával nyomja be bal és jobb oldalt a kapcsot (A ábra).
3. Emelje meg a legfelső lapot és húzza ki (B ábra).



4. Emelje meg a lapot és húzza ki (C ábra).



A lapokat ablaktisztítószerrel és puha törlővel tisztítsa meg.

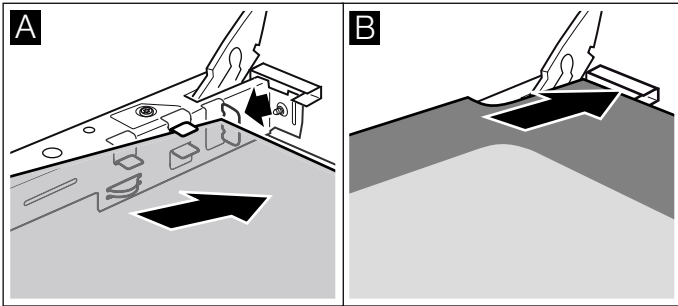
⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély!

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

Beszereles

Beszerelesnél ügyeljen rá, hogy balra lent legyen fejfelé lefelé a „right above” felirat.

1. A lapot ferdén hátrafelé tolja be (A ábra).
2. Tolja be a legfelső lapot ferdén hátrafelé a két tartóba. A sima felületnek kell kívül lennie. (B ábra)



3. Tegye fel a burkolatot, és nyomja rá.
4. Akassza vissza a sütőajtót.

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

❓ Mi a teendő zavar esetén?

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

Sajátkezű zavarelhárítás

A készülék műszaki zavarait gyakran Ön is könnyedén orvosolhatja.

Ha egy étel nem sikerül tökéletesen, a használati utasítás végén számos tippet és útmutatót talál az ételek elkészítéséhez. → *"Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnek" a(z) 31. Oldalon*

Hibajelenség	Lehetséges ok	Elhárítás/Útmutatás
A készülék nem működik.	A biztosíték meghibásodott.	Ellenőrizze a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
	Áramkimaradás	Ellenőrizze, hogy a konyhai világítás, illetve más konyhai készülékek működnek-e.
Az idő villog a kijelzőn.	Áramkimaradás.	Állítsa be ismét az időt.
A készüléket nem lehet beállítani. Egy kulcs szimbólum világít a kijelzőn vagy SAFE .	A gyerekszárba van kapcsolva.	A kulcs szimbólumot 4 másodpercig lenyomva tartva kapcsolja ki a gyerekszárát.

⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csak szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet, és csak ő cserélheti ki a sérült csatlakozóvezetékeket. Ha a készülék hibás, húzza ki a csatlakozódugót vagy kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot

Hibaüzenetek a kijelzőn

Ha a kijelzőn megjelenik egy hibaüzenet következővel: „E” pl. **E05-32**, koppintson a ⌚ gombra. A rendszer visszaállítja a hibaüzenetet. Szükség esetén állítsa be ismét az időt.

Ha egyszeri problémáról volt szó, újra a szokott módon használhatja készülékét. Ha a hibaüzenet újra megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot, és adja meg a pontos hibaüzenetet és eszköze termékszámát. → *"Vevőszolgálat" a(z) 28. Oldalon*

A sütőtér felső falán található lámpa cseréje

Ha a sütőtér lámpája kiég, akkor ki kell cserélni. 230 voltos, 25 wattos hőálló halogénlámpa a vevőszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kapható.

A halogénlámpát száraz kendővel fogja meg. Ezáltal megnöveli a lámpa élettartamát. Kizárólag ilyen lámpákat használjon.

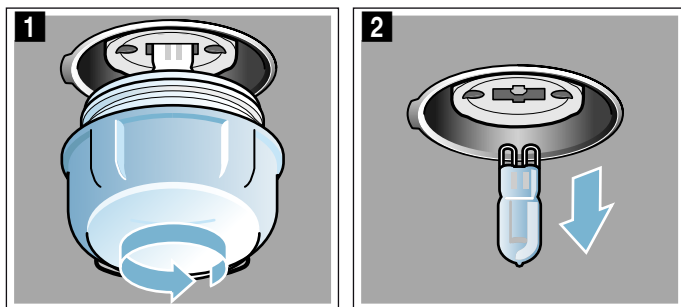
⚠ Figyelmeztetés – Áramütésveszély!

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

⚠ Figyelmeztetés – Égésveszély!

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

1. A károsodások megelőzése érdekében tegyen törlőruhát a hideg sütőtérbe.
2. Csavarja ki balra az üvegburát (1. ábra).
3. Húzza ki a lámpát – ne csavarja (2. ábra). Helyezze be az új lámpát, és ügyeljen a pecek helyzetére. Nyomja be erősen a lámpát.



4. Csavarja vissza az üvegburát. Készüléktípustól függően az üvegbura tömítőgyűrűvel van felszerelve. Becsavarás előtt helyezze vissza a tömítőgyűrűt.
5. Vegye ki a törlőruhát, és kapcsolja be a biztosítékot.

Vevőszolgálat

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

E-szám és FD-szám

Telefonos megkeresés esetén adja meg a termékszámot (E-szám) és a gyártási számot (FD-szám), hogy szakszerű segítséget nyújthassunk Önnek. A számmal ellátott típustáblát a sütőajtó oldalán találja. Hogy szükség esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, felírhatja ide a készülékének adatait és az ügyfélszolgálat telefonszámát.

E-szám.	FD-szám (gyártási szám)
---------	-------------------------

Ügyfélszolgálat

Vegye figyelembe, hogy a szerviztechnikus kiszállása hibás kezelésből eredő hibák esetén a garanciális időszakban sem ingyenes.

Az egyes országok kapcsolati adatait megtalálja a mellékelt ügyfélszolgálati jegyzékben.

Javítási megrendelés és tanácsadás zavarok esetén

H +361 489 5461

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

Programok

A programokkal egészen egyszerűen készíthet el ételeket. Válasszon egy programot, és a készülék megadja hozzá az optimális beállításokat.

A megfelelő eredmény elérése érdekében a sütőtér ne legyen túl forró. Hagyja lehűlni a sütőteret, és csak azután indítsa el a programot.

Edény

Tartsa be az edény gyártójának utasításait.

Alkalmos edények:

Használjon 300 °C-ig hőálló edényt.

A leginkább az üvegből vagy üvegkerámiából készült edények alkalmasak. Az üvegfedélen keresztül a grill képes hatást kifejteni, és a sült szép, ropogós kérget kap.

A nemesacélból készült sütőedények csak feltételesen használhatók. A fényes felület nagyon erősen visszaveri a hőszugárzást. Az étel kevésbé barnul meg, a hús kevésbé sül át. Ha nemesacél sütőedényt használ, a program befejeztével vegye le a fedőjét. A húst 3 -as grillfokozaton még 8-10 percig grillezze.

Ha zománcozott acél, öntöttvas vagy alumíniumöntvény sütőedényt használ, az étel alulról erősebben pirul. Adjon hozzá kicsivel több folyadékot.

Javaslat: Ha a sült szaftja túl világos vagy túl sötét, legközelebb adjon hozzá kevesebb, illetve több folyadékot.

Nem alkalmas edények:

A világos, fényes alumíniumból, mázatlan agyagból készült műanyag edények vagy műanyag fogantyúval rendelkező edények alkalmatlanok.

Az edény nagysága:

A sültnek az edény aljának körülbelül kétharmadát el kellene fednie. Így finom pecsenyelé készülhet.

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

Étel előkészítése

Kizárólag friss élelmiszereket használjon, optimálisan a hűtőszekrényből kivéve.

Javaslat: A nagyon sovány hús lédúsabb marad, ha megtűzdeli szalonnadarabokkal.

Mérje le az ételt. A súly szükséges a beállításhoz. Mindig a lehető legközelebbi súlyt adja meg.

Az edényt állítsa a rostélyra. Mindig hideg sütőtérbe tegye.

Programok

Amikor a sült elkészült, még 10 percig a kikapcsolt, zárt sütőtérben hagyhatja pihenni. Így a hús szaftja jobban eloszlik.

A súlyt 0,5 kg és 2,5 kg között lehet beállítani.

Utasítás: A súlytartományt nem véletlenül korlátoztuk. A nagy méretű ételekhez gyakran nem áll rendelkezésre megfelelő méretű edény, és az eredmény nem lenne kielégítő.

Program	Élelmiszer	Edény	Folyadék hozzáadása	Betolási magasság	Beállított súly	Megjegyzések	
01	Csirke , töltelék nélkül	konyhakész, fűszerezve	sütőedény üvegfedéllel	Nem	2	csirke súlya	mellével felfelé helyezze az edénybe
02	Pulykamell	szeletelve, fűszerezve	sütőedény üvegfedéllel	fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget	2	pulykamell súlya	a húst ne pirítsa meg előre
03	Egytálétel zöldséggel	vegetáriánus	magas sütőedény fedővel	recept szerint	2	összsúly	a hosszú főzést igénylő zöldségeket (pl. sárgarépa) vágja kisebb darabokra, mint a rövidebb főzést igénylőket (pl. paradicsom)
04	Pörkölt	Marha- vagy sertéshús felkockázva, zöldségekkel	magas sütőedény fedővel	recept szerint	2	összsúly	A húst tegye alulra, és fedje le zöldséggel. A húst ne pirítsa meg előre.
05	Vagdalthús , friss	Vagdalthús marha-, sertés- vagy bárányhúsból	sütőedény fedővel	Nem	2	sült súlya	-
06	Párolt marhasült	pl. oldalas, lapocka, dió, pácolt marhahús	sütőedény fedővel	fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget	2	hús súlya	a húst ne pirítsa meg előre

Program	Élelmiszer	Edény	Folyadék hozzáadása	Betolási magasság	Beállított súly	Megjegyzések
07 Göngyölt marhahús	zöldséggel vagy hússal töltve	sütőedény fedővel	a göngyölt húsokat fedje le majdnem teljesen, pl. erőlevessel vagy vízzel	2	az összes töltött göngyölt hús súlya	a húst ne pirítsa meg előre
08 Báránycomb, átsütve	csont nélkül, fűszerezve	sütőedény fedővel	fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget	2	hús súlya	a húst ne pirítsa meg előre
09 Borjúsült, sovány	pl. sertésszűz vagy dió	sütőedény fedővel	fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget	2	hús súlya	a húst ne pirítsa meg előre
10 Sült sertéstarja	csont nélkül, fűszerezve	sütőedény üvegfedéllel	fedje le a sütőedény alját, esetleg adjon hozzá legfeljebb 250 g zöldséget	2	hús súlya	a húst ne pirítsa meg előre

Program beállítása

A készülék kiválasztja az Ön számára optimális fűtési módot, illetve idő- és hőmérséklet-beállítást. Csak a súlyt kell beállítania.

A súly csak az előre megadott súlytartományban állítható be.

1. Állítsa a funkcióválasztót és a hőfokszabályozó a programra.
2. A **+** vagy a **-** gombbal állítsa be a kívánt programot.
3. Koppintson a **kg** gombra.
4. A **+** vagy a **-** gombbal állítsa be az étel súlyát. A súly átvétele után megjelenik a kijelzőn a kiszámított időtartam. Igény esetén a **kg** gombbal válthat a programok között.

Néhány másodperc múlva a program elindul. Az időtartam letelte a kijelzőn követhető.

Ha a program lejárt, hangjelzés hallatszik. A kijelzőn a nulla időtartam látható.

Ha elégedett a főzési eredménnyel, úgy kapcsolhatja ki készülékét, hogy a funkcióválasztót nulla állásba forgatja.

A program időtartama

Az Ön által beállított program időtartamát a készülék automatikusan kiszámítja. Akkor jelenik meg, miután beállította a súlyt a kiválasztott programhoz.

Egy program időtartamát nem tudja módosítani.

Utánsütés

A program és a hangjelzés befejeződése után a **+** gombbal beállíthat egy új időtartamot. A készülék mostantól a program beállításával fűt tovább.

Utasítás: Az utánsütést tetszés szerinti gyakorisággal alkalmazhatja.

Ha elégedett a főzési eredménnyel, úgy kapcsolhatja ki készülékét, hogy a funkcióválasztót nulla állásba forgatja.

A befejezési idő elhalasztása

Egyes programoknál visszafelé eltolhatja a kikapcsolási időt. Indítás előtt koppintson a gombra, hogy a kijelzőn a befejezés szimbólum legyen kijelölve. A **+** gombbal halassza későbbre a befejezést.

Indítás után a készülék várakozik.

Módosítás és megszakítás

Az indítás után a program száma és a súly többé már nem módosítható.

A befejezési idő módosítható, amíg a készülék várakozik.

Ha meg szeretné szakítani a programot, kapcsolja ki készülékét úgy, hogy a funkcióválasztót nulla állásba forgatja.

Kísérleti konyhánkban teszteltük Önnel

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

Utasítás: Ételek készítésénél sok vízgőz keletkezhet a sütőtérben.

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

Általános útmutatások

Javasolt beállítási értékek

A táblázatban megtalálhatók a különféle ételekhez tartozó optimális fűtési módok. A hőmérséklet és az időtartam a mennyiségtől és a recepttől függ. Ezért adunk meg beállítási tartományokat. Először próbálja meg az alacsonyabb értékkel. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb pirulást biztosít. Ha szükséges, legközelebb állítson be magasabb hőmérsékletet.

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

A beállított értékek a hideg sütőtérbe való behelyezésre vonatkoznak. Így energiát takarít meg. Ha előmelegít, néhány perccel lerövidíti a megadott sütési időt.

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

Ha saját receptje szerint szeretne főzni, akkor igazodjon a táblázatban található hasonló ételekhez. Kiegészítő információk a Típek részben találhatóak a táblázatok után.

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

Kímélő forró levegő fűtési mód

Ha a Kímélő forró levegő fűtési módot használja, tolja be az ételeket a hideg, üres sütőtérbe. Sütés közben tartsa a készülék ajtaját becsukva. Csak egy szintet használjon.

Sütés egy szinten

Használja egy szinten való sütéshez az alábbi betolási magasságokat:

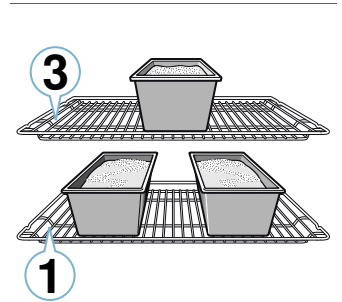
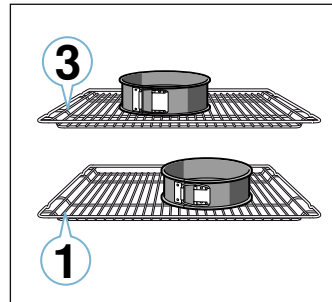
- 2. szint, magas sütemény, ill. forma a rostélyon
- 3. szint, lapos sütemény, ill. sütőtepsi

Sütés több szinten

Használja a Forró levegő fűtési módot. A tepsiken vagy formákban egyszerre betolt süteményeknek nem kell egyszerre elkészülniük.

Sütés két szinten:

- Univerzális serpenyő, 3. szint
Sütőtepsi, 1. szint
- Formák rostélyon
első rostély, 3. szint
második rostély, 1. szint



Sütés három szinten:

- Sütőtepsi, 5. szint
Univerzális serpenyő, 3. szint
Sütőtepsi, 1. szint

Az ételek egy időben történő elkészítésével energiát takaríthat meg. A formákat tegye egymás mellé vagy átlósan a sütőtérbe.

Tartozékok

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

Ügyeljen arra, hogy mindig megfelelő tartozékokat használjon, amelyeket megfelelően helyezett a sütőtérbe. → "Tartozékok" a(z) 14. Oldalon

Sütőpapír

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

Torták és sütemények

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

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

Sütőformák

Az optimális sütési eredményhez sötét, fém sütőformákat ajánlunk.

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

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

Sütemények formában

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		160-180	50-60
Kevert tésztából készült sütemény, egyszerű, 2 szinten	Koszorú/négyszögletes sütőforma	3+1		140-160	60-80
Kevert tésztából készült sütemény, finom	Koszorú/négyszögletes sütőforma	2		150-170	60-80
Tortalap kevert tésztából	Tortalapforma	3		160-180	30-40
Gyümölcs- vagy túrótorta omlós tésztalappal	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Lepény	Lepényforma	1		200-240	25-50
Kelt tészta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		150-160	25-35
Kuglóf	Kuglófforma	2		150-170	60-80
Piskótatorta, 3 tojásos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Piskótatorta, 6 tojásos	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		160-170	35-45

Sütemények tepsiben

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kevert tésztából készült sütemény töltelékkel	Univerzális serpenyő	3		160-180	20-45
Kelt tésztából készült aprósütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-160	30-55
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel	Univerzális serpenyő	2		170-190	25-35
Omlós tésztából készült sütemény száraz töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		160-170	35-45
Omlós tésztából készült sütemény lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	2		160-180	60-90
Kelt tészta száraz töltelékkel	Univerzális serpenyő	3		170-180	25-35
Kelt tészta száraz töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	20-30
Kelt tészta lédús töltelékkel	Univerzális serpenyő	3		160-180	30-50
Kelt tészta lédús töltelékkel, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	40-65
Kelesztett fonott kalács, kalácskoszorú	Univerzális serpenyő	2		160-170	35-40
Piskótatekercs	Univerzális serpenyő	2		170-190*	15-20
Rétes, édes	Univerzális serpenyő	2		190-210	55-65
Rétes, fagyasztott	Univerzális serpenyő	3		180-200	35-45

* 10 percig melegítse elő

Mélyhűtött termékek

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

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

Kenyér- és zsemlefélek

Figyelem!

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

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

A kenyértészta vonatkozó beállítási értékek sütőtepsin és négyzetes sütőformában sült kenyértészta is érvényesek.

Aprósütemény

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Muffin	Muffin sütőforma	2		170-190	20-40
Muffin, 2 szinten	Muffin sütőformák	3+1		160-170	30-40
Kelt tésztából készült aprósütemény	Univerzális serpenyő	3		150-170	25-35
Kelt tésztából készült aprósütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		150-170	25-40
Leveles tésztából készült sütemény	Univerzális serpenyő	3		180-200	20-30
Leveles tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		180-200	25-35
Leveles tésztából készült sütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		170-190	30-45
Égetett tésztából készült sütemény	Univerzális serpenyő	3		190-210	35-50
Égetett tésztából készült sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		190-210	35-45

Aprósütemény

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kinyomós sütemény	Univerzális serpenyő	3		140-150*	30-40
Kinyomós sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		140-150*	30-45
Kinyomós sütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		130-140*	40-55
Aprósütemény	Univerzális serpenyő	3		140-160	20-30
Aprósütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		130-150	25-35
Aprósütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		130-150	30-40
Habcsók	Univerzális serpenyő	3		80-100	100-150
Habcsók, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		90-100*	100-150
Mandulás habcsók	Univerzális serpenyő	2		100-120	30-40
Mandulás habcsók, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		100-120	35-45
Mandulás habcsók, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1		100-120	40-50

* előmelegítés

Kenyér- és zsemlefélek

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépés	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kenyér, 750 g (négyzetletes formában és forma nélkül)	Univerzális serpenyő vagy négyzetletes sütőforma	2		-	180-200	50-60
Kenyér, 1000 g (négyzetletes formában és forma nélkül)	Univerzális serpenyő vagy négyzetletes sütőforma	2		-	200-220	35-50
Kenyér, 1500 g (négyzetletes formában és forma nélkül)	Univerzális serpenyő vagy négyzetletes sütőforma	2		-	180-200	60-70
Lepénykenyér	Univerzális serpenyő	3		-	240-250	25-30
Zsemle, édes, friss	Univerzális serpenyő	3		-	170-180*	20-30
Zsemle, édes, friss, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		-	160-180*	15-25
Zsemle, friss	Univerzális serpenyő	3		-	200-220	20-30
Pirítós, feltéttel, 4 darab	Rostély	3		-	200-220	15-20
Pirítós, feltéttel, 12 darab	Rostély	3		-	220-240	15-25

* előmelegítés

Pizza, quiche és pikáns sütemények

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Pizza, friss	Univerzális serpenyő	3		170-190	20-30
Pizza, friss, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		160-180	35-45
Pizza, friss, vékony tésztával	Univerzális serpenyő	2		250-270*	20-30
Pizza, hűtött	Univerzális serpenyő	1		180-200*	10-15
Pizza, fagyasztott, vékony tésztával, 1 darab	Rostély	2		190-210	15-20
Pizza, fagyasztott, vékony tésztával, 2 darab	Univerzális serpenyő + rostély	3+1		190-210	20-25
Pizza, mélyhűtött, vastag tésztával, 1 darab	Rostély	3		180-200	20-25
Pizza, mélyhűtött, vastag tésztával, 2 darab	Univerzális serpenyő + rostély	3+1		170-190	20-30
Minipizzák	Univerzális serpenyő	3		190-210	10-20
Pikáns sütemények sütőformában	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 28 cm	2		170-190	40-50
Quiche	Lepényforma	2		190-210	35-45
Lepény	Felfújtforma	2		170-190	55-65
Empanada	Univerzális serpenyő	3		180-190	35-45
Burek	Univerzális serpenyő	2		220-240	30-40

* előmelegítés

Sütési ötletek

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

A sütemény jól néz ki, de belül nincs átsülve.	Süsse alacsonyabb hőmérsékleten valamivel hosszabb ideig, és szükség esetén használjon kevesebb folyadékot. A lédús töltelékkel készülő süteményhez süsse meg előre az alapot. Szórja meg mandulával vagy panírmorzsával, és azután tegye rá a tölteléket.
A süteményt nem lehet kiborítani.	Sütés után hagyja a süteményt 5-10 percig hűlni. Ha még mindig nem jön ki a formából, lazítsa fel a szélét óvatosan egy késsel. Borítsa ki a süteményt, és a sütőforma alját többször törölje át hideg, nedves törülőruhával. Legközelebb kenje ki a formát, és szórja be panírmorzsával.

Felfújtak és csőbensültek

Készüléke számos fűtési módot kínál felfújtak készítéséhez. A beállítási táblázatokban optimális beállításokat talál számos ételhez.

A felfújt főzési állapota függ az edény nagyságától és a felfújt betolási magasságától.

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

Mindig a megadott betolási magasságokat használja.

Egy szinten formákban vagy az univerzális serpenyőben készíthet ételeket.

- Formák rostélyon: 2. szint
- Univerzális serpenyő, 3. szint

Az ételek egy időben történő elkészítésével energiát takaríthat meg. A formákat tegye egymás mellé a sütőtérben.

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Felfújt, pikáns, főzött hozzávalók	Felfújtforma	2		200-220	30-60
Felfújt, édes	Felfújtforma	2		180-200	50-60
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, 4 cm magas	Felfújtforma	2		150-170	60-80
Burgonyafelfújt, nyers hozzávalók, 4 cm magas, 2 szinten	Felfújtforma	3+1		150-160	70-80

Szárnyas, hús és hal

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

Sütés rostélyon

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

A grillszeleteket helyezze közvetlenül a rostélyra. Ha egyetlen grillszeletet süt, azt legjobb a rostély közepére tenni.

Tegye be végül az univerzális serpenyőt is az 1. szintre. Ez felfogja a húslevet, és a sütőtér tiszta marad.

A sütés méretétől és fajtájától függően öntsön maximum 1/2 liter vizet az univerzális serpenyőbe. Ez felfogja a lecsepegő folyadékot. Ebből a szaftból mártást készíthet. Emellett kevesebb füst keletkezhet, és a sütőtér is tiszta marad.

Sütés edényben

⚠ Figyelmeztetés – Sérülésveszély megrepedt üveg miatt!

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

⚠ Figyelmeztetés – Forrázásveszély!

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

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

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

Vegye figyelembe a sütőedényére vonatkozó gyártói utasításokat.

Nyitott edény

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

Zárt edény

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

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

Roston sütés

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

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

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

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

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

Utasítások

- A grillfűtőtest mindig bekapcsol és kikapcsol, ez normális. A be-/kikapcsolás gyakorisága a beállított grillfokozattól függ.
- Grillezés közben füst keletkezhet.
- Grillezéskor ne tolja a sütőtepsit vagy az univerzális serpenyőt a 3. betolási szintnél magasabbra. Az erős hő hatására eldeformálódhatnak, és ezáltal kivételkor károsíthatják a sütőteret.

Sütőhőmérő

Kivittől függően készüléke rendelkezhet sütőhőmérővel. A sütőhőmérővel hajszálpontos sütési eredményeket érhet el. A megfelelő fejezetben olvassa el a sütőhőmérő használatára vonatkozó fontos tudnivalókat. Ott megtalál minden adatot a sütőhőmérő behelyezésével, a lehetséges fűtési módokkal és egyéb információkkal kapcsolatban.

Javasolt beállítási értékek

A beállítási értékek töltetlen, sütésre kész szárnyasok, húskok vagy halak betolására vonatkoznak, amelyet hűtőből helyeznek a hideg sütőtérbe.

A táblázatban szárnyas-, hús- és halételekre vonatkozó adatokat talál javasolt súllyal. Mindig az alacsonyabb hőmérsékletet használja, ha nagyobb súlyú szárnyast, húst vagy halat szeretne megsütni. Több darab esetén a sütési időtartam megállapításánál a legnehezebb darab súlyából induljon ki. Az egyes darabok közel egyforma nagyságúak legyenek.

Minél nagyobb a szárnyas, hús vagy hal, annál alacsonyabb legyen a hőmérséklet és annál hosszabb a sütési idő.

A megadott idő kb. $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$ részének letelte után fordítsa meg a szárnyast, halat vagy húst.

Szárnyasok

Kacsánál vagy libánál a bőrt nyomja be a szárnyak alá. Így a zsír ki tud folyni.

Kacsamell esetén vagdalja be a bőrt. Ne forgassa a kacsamellet.

Amikor megfordítja a szárnyast, ügyeljen arra, hogy először a mellrész, ill. a bőrös rész legyen alul.

A szárnyas különösen ropogósra barnul, ha a sütési idő vége felé megkeni vajjal, sós vízzel vagy narancslével.

Hús

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

A sovány húshoz adjon egy kevés folyadékot. Az üvegedény alján legyen kb. $\frac{1}{2}$ cm víz.

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

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

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

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

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

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

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

Hal

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

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

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

Szárnyasok

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Csirke, 1,3 kg	Rostély	2		200-220	60-70
Csirkeaprólék, 250 g/db	Rostély	3		220-230	30-35
Csirke alsócomb, csirkedarabok, fagyasztott	Univerzális serpenyő	3		190-210	20-25
Kacsa, 2 kg	Rostély	2		190-210	100-110
Kacsamell, közepes, 300 g/db	Rostély	3		240-260	30-40
Liba, 3 kg	Rostély	2		170-190	120-140
Libacomb, 350 g/db	Rostély	3		220-240	40-50
Bébi pulyka, 2,5 kg	Rostély	2		180-200	80-100
Pulykamell csont nélkül, 1 kg	Fedett edény	2		240-260	80-100
Pulykacomb csonttal, 1 kg	Rostély	2		180-200	90-100

Hús

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépés	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Sertéssült bőre nélkül, pl. tarja, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	1		-	180-200	140-160
Bőrös sertéssült, pl. lapocka, 2 kg	Fedő nélküli edény	1		-	170-190	190-200
Vesepecsenye, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		-	190-210	130-140
Sertés steak, 2 cm vastag	Rostély	4		-	3	20-25**
Marhafilé, közepes, 1 kg	Fedő nélküli edény	3		-	210-220	45-55
Párolt marhasült, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		-	200-220	100-120
Sült hátszín, közepes, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		-	200-220	60-70
Hamburger, 3-4 cm magas	Rostély	4		-	3	25-30**
Borjúsült, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		-	180-200	120-140
Borjúsülök, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		-	210-230	130-150
Báránycomb csont nélkül, közepes, 1,5 kg	Fedő nélküli edény	2		-	170-190	70-80*
Báránygerinc csonttal, közepes, 1,5 kg	Rostély	2		-	180-190	45-55*/**
Grillkolbász	Rostély	3		-	3	20-25**
Fasírt, 1 kg	Fedő nélküli edény	2		-	170-180	70-80

* megfordítás nélkül

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

Hal

Hal	Súly	Tartozék és edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban, grillfokozat	Időtartam percben
Hal, egész	darabja kb. 300 g	Rostély	2		2	20-25
	1,0 kg	Rostély	2		180-200	45-50
	1,5 kg	Rostély	2		170-190	50-60
Halkotlett, 3 cm vastag		Rostély	3		2	20-25

Tipppek sütéshez, pároláshoz és grillezéshez

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

Köreték és zöldségek

Igazodjon a táblázatban feltüntetett értékekhez.

Itt grillezett zöldség, burgonya és mélyhűtött burgonyatermékek elkészítéséhez talál adatokat.

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Grillezett zöldség	Univerzális serpenyő	5		3	10-20
Sült burgonya, félbevágva	Univerzális serpenyő	3		160-180	45-60
Burgonyatermékek, fagyasztott, pl. hasábburgonya, krokett, burgonyabatyuk, rösztli	Univerzális serpenyő	3		200-220	25-35
Hasábburgonya, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1		190-210	30-40

Joghurt

A készülékkel saját maga is készíthet joghurtot.

A tartozékokat, edényeket és az állványokat vegye ki a sütőtérből. A sütőtérnek üresnek kell lennie.

- 1 liter tejet (3,5%-os) melegítsen 90 °C-ra a főzőfelületen, majd hűtse vissza 40 °C-ra. Tartós tejet elegendő 40 °C-ra felmelegíteni.

2. Keverjen bele 30 g (kb. 1 evőkanál) hűtőszekrény-hőmérsékletű joghurtot.
3. Töltse csészékbe vagy kis fedeles üvegekbe, és fedje le.
4. Ezután a csészéket vagy az üvegeket tegye a sütőtér aljára, és a táblázatban leírtak szerint állítsa be.
5. Elkészítés után a joghurtot tegye a hűtőszekrénybe.

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam
Joghurt	Csésze / üveg	Sütőtér alja		-	4-5h

Akrilamid az élelmiszerekben

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

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

Tippek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

Általános tudnivalók	<ul style="list-style-type: none"> ■ A főzési idők lehetőleg legyenek rövidek. ■ Az ételeket aranyárára pirítsa, ne túl sötétre. ■ A nagy, vastag főznievaló kevesebb akrilamidot tartalmaz.
Sütés	Felső/alsó fűtéssel max. 200 °C. Forró levegővel max. 180 °C.
Aprósütemény	Felső/alsó fűtéssel max. 190 °C. Forró levegővel max. 170 °C. A tojás, illetve a tojássárgája csökkenti az akrilamid kialakulását.
Sütőben készült hasábburgonya	Egyenletesen és egy rétegben ossza el az ételt a sütőtepsin. Kb. 400-600 g-ot süssön sütőtepsinként, hogy a hasábburgonya ne száradjon ki és ropogós legyen.

Aszalás

Forró levegővel kiválóan aszalhat. A tartósítás ezen formájánál az aromákat a vízelvonás koncentrálja.

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

Szükség esetén vágja nagy darabokba vagy vékony szeletekre. A hámozatlan gyümölcsöt a vágási felülettel felfelé helyezze a tálba. Ügyeljen arra, hogy a gyümölcs vagy a gomba ne egymáson feküdjön a roston.

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

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

Aszaláshoz használja az alábbi betolási magasságokat:

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

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

A táblázatban megtalálhatja a különféle élelmiszerek aszalásához tartozó beállításokat. A hőmérséklet és az időtartam függ az élelmiszer fajtájától, nedvességtartalmától, érettségétől és vastagságától. Minél tovább hagyja száradni az élelmiszert, annál jobban tartósítja azt. Minél vékonyabbra vágja az élelmiszert, annál gyorsabban szárad és annál zamatosabb marad. Ezért adjunk meg beállítási tartományokat.

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

Zöldség, gyümölcs és zöldfűszerek	Tartozékok	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, óra
Almatermésűek (almakarikák, 3 mm vastag, rostélyonként 200 g)	1-2 rostély		80	4-8
Gyökérzöldség (sárgarépa), reszelt, előfőzött	1-2 rostély		80	4-7
Gomba, szeletekben	1-2 rostély		80	5-8
Zöldfűszerek, megtisztítva	1-2 rostély		60	2-5

Befőzés

Befőzéshez az üvegeknek és a gumigyűrűknek tisztának kell lenniük. Lehetőleg ugyanakkora üvegeket használjon. A táblázatban található adatok egy literes kerek üvegekre vonatkoznak.

Figyelem!

Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedelük megrepedhet.

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

A táblázatokban megadott időtartamok irányértékek. Azokat befolyásolhatja a szobahőmérséklet, az üvegek száma, mennyisége és az üvegek tartalmának hője. Át-, ill. kikapcsolás előtt ellenőrizze, hogy az üvegek megfelelően gyöngyöznek.

Befőzés

Gyümölcs

Kb. 40-50 perc múlva rövid időközönként buborékok keletkeznek. Kapcsolja ki a sütőt.

Gyümölcs egy literes üvegekben	A gyöngyözéstől számítva	Utómelegítés
alma, ribizli, eper	kikapcsolni	kb. 25 perc
cseresznye, kajszibarack, őszibarack, egres	kikapcsolni	kb. 30 perc
almapép, körte, szilva	kikapcsolni	kb. 35 perc

Zöldség

Amikor az üvegekben buborékok keletkeznek, a hőmérsékletet állítsa vissza 120-140 °C-ra.

Zöldség hideg lében egy literes üvegekben	A gyöngyözéstől számítva	Utómelegítés
uborka	-	kb. 35 perc
cékla	kb. 35 perc	kb. 30 perc
kelbimbó	kb. 45 perc	kb. 30 perc
bab, karalábé, vörös káposzta	kb. 60 perc	kb. 30 perc
borsó	kb. 70 perc	kb. 30 perc

Üvegek kivétele

Az üvegeket befőzés után vegye ki a sütőtérből.

Figyelem!

A forró üvegeket ne tegye hideg vagy nedves alátétre. Megrepedhetnek.

Előkészítés

1. Töltse meg az üvegeket, de ne legyenek teljesen tele.
2. Törölje le az üveg szélét, mindenképpen legyen tiszta.
3. Minden üvegre tegyen egy nedves gumigyűrűt, majd a fedelet.
4. Az üvegeket csatokkal zárja le. Hatnál több üveget ne tegyen a sütőtérbe.

Beállítás

1. Az univerzális serpenyőt tolja a 2. szintre. A befőttes üvegeket úgy helyezze el, hogy ne érjenek egymáshoz.
2. Öntsön ½ liter vizet (kb. 80 °C) az univerzális serpenyőbe.
3. Zárja be a sütőajtót.
4. Válassza az alsó fűtés funkciót.
5. A hőmérsékletet állítsa 170 - 180 °C-ra.

25-35 perc utómelegítés után vegye ki az üvegeket a sütőtérből. Ha hosszabb ideig hűl a befőtt a sütőtérben, csírák képződhetnek, és ez a befőzött gyümölcs savanyodásához vezethet.

Zöldségfajtától függően kb. 35-70 perc. Ezután kapcsolja ki a sütőt és használja a maradékhőt.

Tészta kelesztése

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

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

Egyben süttött tészta

Egyben süttött tésztához 200 ml vizet adjon hozzá a sütőtérben.

Figyelem!

Felületi károsodások

- Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. A hőmérséklet-változás miatt megsérülhet a zománc.
- Ne használjon desztillált vizet. Csak csapvizet használjon.

A tésztát tegye egy hőálló tálba, és helyezze a rostélyra. Végezze el a beállítást a táblázatban leírtak szerint.

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

Működés közben folyadék keletkezik, és az ajtólapon csapódik ki. Sütés után törölje ki a sütőteret. A vízkőmaradványokat kevés ecettel oldja fel, és tiszta vízzel öblítse le.

Darabokban süttött tészta

A süteményt helyezze a táblázatban megadott betolási magasságra.

Ha előmelegít, a darabokban sütés a készüléken kívül, egy meleg helyen történik.

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

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Lépés	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kelt tészta, könnyed	Keverőtál	2		1.	-*	25-30
	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	2		2.	-*	10-20
Kelt tészta, nehéz és zsíros	Keverőtál	2		1.	-*	60-75
	Univerzális serpenyő vagy négyszögletes sütőforma	2		2.	-*	45-60

* a szimbólummal fűtse fel a sütőteret 50 °C-ra

Felolvasztás

Mélyhűtött gyümölcs, zöldség és sütemény felolvasztására alkalmas. Hús, szárnyas és hal legjobban a hűtőszekrényben olvasható fel. Krémes és tejszínes tortákhoz nem alkalmas.

Használja a felolvasztáshoz az alábbi betolási magasságokat:

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

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

Vegye ki a fagyasztott élelmiszert a csomagolásból, és tegye egy megfelelő edényben a rostélyra.

Az ételt időközben 1-2-szer fordítsa meg vagy keverje meg. A nagyobb darabokat többször is fordítsa meg. Ha szükséges, az ételt közben darabolja szét, ill. a már felolvadt darabokat vegye ki a készülékből.

A felolvadt ételt még 10-30 percig hagyja pihenni a kikapcsolt készülékben, hogy a hőmérséklet kiegyenlítődjön.

Mélyhűtött áru	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet
Pl. tejszínes torták, vajjas krémtorták, csokoládé vagy cukorbevonatú torták, gyümölcsök, csirke, kolbász és hús, kenyér és zsemle, sütemények és más pékáruk	Rostély	2		A hőfokszabályozó kikapcsolt állapotban marad

Próbaételek

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

Az EN 60350-1 szabvány szerint.

Sütés

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

Betolási magasságok két szinten való sütéskor:

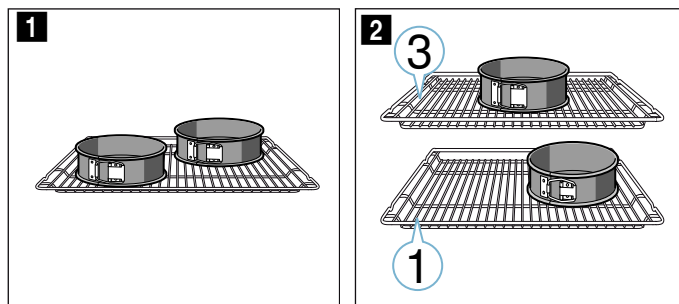
- Univerzális serpenyő, 3. szint
Sütőtepsi, 1. szint
- Formák rostélyon
első rostély, 3. szint
második rostély, 1. szint

Betolási magasságok három szinten való sütéskor:

- Sütőtepsi, 5. szint
- Univerzális serpenyő, 3. szint
- Sütőtepsi: 1. szint

Sütés két kerek sütőformában:

- Egy szinten (1 ábra)
- Két szinten (2 ábra)



Utasítások

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

Roston sütés

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

Sütés

Étel	Edény / Tartozék	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Kinyomós sütemény	Univerzális serpenyő	3	☐	140-150*	25-35
Kinyomós sütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☒	140-150*	30-45
Kinyomós sütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1	☒	130-140*	35-50
Aprósütemények	Univerzális serpenyő	3	☐	160-170*	20-35
Teasütemény, 2 szinten	Univerzális serpenyő + sütőtepsi	3+1	☒	140-160*	30-40
Teasütemény, 3 szinten	Sütőtepsik + univerzális serpenyő	5+3+1	☒	130-150*	35-55
Vizes piskóta	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	2	☐	160-170*	30-40
Vizes piskóta, 2 szinten	Kapcsos kerek sütőforma, Ø 26 cm	3+1	☒	150-160*	35-50
Almás lepény	2 db feketebádog forma Ø 20 cm	2	☐	170-190	80-100
Almás lepény, 2 szinten	2 db feketebádog forma Ø 20 cm	3+1	☒	170-190	70-90

* melegítse elő, ne használja a „gyorsfelfűtés” funkciót

Roston sütés

Étel	Tartozékok	Betolási magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C	Időtartam, perc
Pirítós készítése 10 perc előmelegítés	Rostély	5	☒	3	0,2-1,5
Marhahús hamburger, 12 darab * ne melegítse elő	Rostély	4	☒	3	25-30*

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



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001304649
240397(A)