



BOSCH
Invented for life



HU Használati útásítás

Tartalomjegyzék

Biztonsági útmutató	5
Beszereles előtt	5
Útmutatás az Ön biztonsága érdekében	6
A sérülések okai	7
Az Ön új sütője	9
Kezelőfelület	9
Funkcióválasztó	10
Nyomógombok és kijelző	11
Hőfokszabályozó	11
Sütőtér	12
Tartozék	12
Az első használat előtt	14
Az idő beállítása	14
A sütő felfűtése	14
A tartozékok tisztítása	15
A sütő beállítása	15
Fűtési mód és hőmérséklet	15
Gyors felfűtés	16
Időfunkciók beállítása	17
Jelzőóra	17
Időtartam	18
Befejezési idő	20
Idő	22
Gyerekzár	22
Alapbeállítások megváltoztatása	23
Ápolás és tisztítás	24

Tartalomjegyzék

Tisztítószeresek	24
Világítás funkció	26
Tisztítási, "clean" funkció	27
Állványok ki- és beakasztása	28
A grillfűtőtest lehajtása	29
A sütőajtó ki- és beakasztása	29
Az ajtóüvegek be- és leszerelése	31
Mi a teendő zavar esetén?	33
Hibatáblázat	33
A fedélnél levő sütőlámpa cseréje	34
Üvegbura	34
Ügyfélszolgálat	35
Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek	36
Energiamegtakarítás	36
Ártalmatlanítás környezetbarát módon	36
Ételjegyzék és elkészítési javaslatok	37
Sütemények és édességek	37
Sütési javaslatok és hasznos tanácsok	39
Húsok, szárnyasok, halak	40
Hasznos tanácsok hagyományos és grillezett sülték elkészítéséhez	43
Csőben sülték, felfújtak, pirítósok	44
Kiolvasztás	44
Szárítás	45
Félkész fagyasztott élelmiszerek	45
Lekvárkészítés	46
Szabványételek	48

Biztonsági útmutató

Kérjük, olvassa el figyelmesen a használati utasítást. Gondosan őrizze meg a kezelési és a szerelési útmutatót. Ha a készüléket továbbadja, az útmutatókat is adja vele.

Jelen használati utasítás vonatkozik mind az önálló sütőkre, azaz azokra, amelyeken csak a sütőnek vannak gombjai, mind azokra, amelyeken a sütőnek is és a főzőlapnak is vannak gombjai. Ha Ön olyan sütővel rendelkezik, amelyen a sütőnek és a főzőlapnak is vannak gombjai, a főzőlap gombjainak helyes kezelése érdekében olvassa el a rájuk vonatkozó használati utasítást.

Beszereles előtt

Szállítás során keletkezett károk

A csomagolás eltávolítása után vizsgálja meg a készüléket. Amennyiben a készülék szállítás közben károsodott, ne csatlakoztassa.

Elektromos csatlakoztatás

A készülék bekötését kizárólag megfelelően képzett szakember végezheti. A nem megfelelő csatlakoztatásból eredő károk esetén a garancia nem érvényes.

A készülék első használata előtt ellenőrizze, hogy a lakásban lévő elektromos hálózat földelve van, valamint megfelel az összes hatályos biztonsági előírásnak. A készülék összeszerelését és bekötését csak megfelelően képzett szakember végezheti. A készülék földelés nélküli használata vagy helytelen üzembe helyezése, bár csak ritkán előforduló körülmények között, komoly következményekkel járhat (személyi sérülések, halálos áramütés). A nem előírászerű elektromos csatlakoztatásból eredő nem megfelelő működésért és esetleges károkért a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal.

Útmutatás az Ön biztonságára érdekében

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

Felnőttek és gyermekek nem üzemeltethetik a készüléket felügyelet nélkül

- ha testileg vagy szellemileg nem képesek rá, vagy
- ha nincs kellő tudásuk és tapasztalatuk.

Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani.

Sütőajtó

Amíg a sütő működik, a sütőajtót zárva kell tartani. Biztonsági szempontból ajánlott a sütőajtót mindig zárva tartani, a sütő kikapcsolt állapotában is.

Ne támaszkodjon a sütőajtóra, ne üljön rá és ne játsszon vele, még az ajtó csukott állapotában sem.

Forró sütőtér

Égésveszély!

Soha ne érintse meg a forró belső felületeket és a fűtőelemeket. Óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját. Forró gőz távozhat.

Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe!

Tűzveszély!

Soha ne tartson éghető tárgyakat a sütőtérben. Soha ne nyissa ki a készülék ajtaját, ha a készülék füstöl. Kapcsolja ki a készüléket. Húzza ki a hálózati csatlakozódugót illetve kapcsolja le a biztosítót a biztosítékszekrényben.

Rövidzárlat-veszély!

Soha ne csiptesse oda az elektromos készülékek csatlakozókábelét a készülék forró ajtajával. A kábelszigetelés megolvadhat.

Forrázásveszély!

Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Forró vízgőz keletkezik.

Égésveszély!

Soha ne készítsen olyan ételeket, amelyek magas százalékarányú alkoholtartalmú italt tartalmaznak. Az alkoholgőzök meggyulladhatnak a sütőtérben. Csak kis mennyiségű magas százalékarányú alkoholtartalmú italt használjon, és óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját.

Forró tartozékok és edények

Égésveszély!

Soha ne vegye ki a forró tartozékokat vagy edényeket a sütőtérből edényfogó nélkül.

Szakszerűtlen javítások

Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet.

Ha a készülék elromlott, húzza ki a hálózati csatlakozódugót, ill. kapcsolja le a biztosítékot (kismegszakítót) a biztosítékszekrényben. Hívja az ügyfélszolgálatot.

Az ajtó biztonságosabbá tétele

Bizonyos receptek esetén, melyek magas hőmérsékleten hosszú időn át tartó sütést írnak elő, a sütőajtó nagyon felmelegedhet.

Ha otthonában kisgyermek van, legyen rá külön figyelemmel, amíg a tűzhely működik.

Létezik egy biztonsági kiegészítő, ami meggátolja a sütőajtóval történő közvetlen érintkezést. Az említett különleges tartozék (671383) vevőszolgálatunkon keresztül megrendelhető.

A sérülések okai

Tartozék, fólia, sütőpapír vagy edény a sütőtér alján

Ne tegyen tartozékot a sütőtér aljára. A sütőtér alját ne bélelje ki semmilyen fajtájú fóliával vagy sütőpapírral. Ne tegyen edényt a sütőtér aljára, ha 50 °C feletti hőmérsékletet állított be. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők nem fognak stimelni és a zománc megsérülhet.

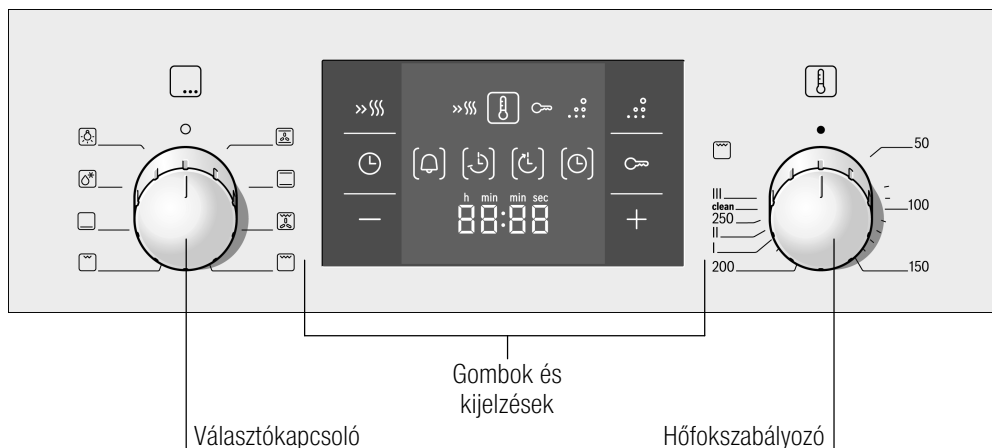
Víz a forró sütőtérben	Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőtérbe. Vízgőz keletkezik. A hőmérsékletváltozás miatt megsérülhet a zománc.
Nedves élelmiszerek	Ne tároljon hosszabb ideig nedves élelmiszereket a zárt sütőtérben. A zománc megsérül.
Gyümölcslé	A lédús gyümölcsös süteményekből ne tegyen túl sokat a sütőtepsibe. A gyümölcslé kifröcsköl a sütőtepsiből és eltávolíthatatlan foltokat hagy. Ha lehetséges, használja a mélyebb univerzális serpenyőt.
Lehülés nyitott sütőajtóval	A sütőteret csak zárt állapotban hűtse ki. Még ha csak résnyire is marad nyitva a sütő ajtaja, a szomszédos bútorlapok idővel sérülhetnek.
Erősen szennyezett tömítés a sütőajtón	Ha a sütőtömítés erősen szennyezett, akkor a sütőajtó működés közben már nem zár rendesen. A szomszédos bútorlapok megsérülhetnek. Mindig tartsa tisztán a sütő tömítését.
A sütőajtó mint ülő- vagy rakodófelület	Soha ne álljon vagy üljön a sütőajtóra. Ne tartson edényt vagy tartozékot a sütőajtón.
A készülék szállítása	Ne szállítsa vagy rögzítse a készüléket az ajtó fogantyújánál fogva; mivel <ul style="list-style-type: none"> ■ a fogantyú nem bírja el a készülék súlyát és eltörhet, ■ az ajtó üvege elmozdulhat, és hézag keletkezhet a sütő eleje és az ajtó üvege között.

Az Ön új sütője

Itt megismerheti új sütőjét. Bemutatjuk a kezelőfelületet és az egyes kezelőelemeket. A sütőtérre és a tartozékokra vonatkozó információkhoz juthat.

Kezelőfelület

Itt áttekintheti a kezelőfelületet. A kijelzőn soha nem jelenik meg az összes szimbólum egyszerre. Készüléktípusonként a részletekben előfordulhatnak eltérések.



Kapcsoló-fogantyúk









A kapcsolófogantyúk süllyeszthetők. A be- és kikattintáshoz nyomja meg a nulla állást a kapcsoló-fogantyún.

Nyomógombok

Az egyes kezelőfelületek alatt érzékelők vannak. Nem kell erősen megnyomnia. Csak érintse meg a mindenkori szimbólumot.

Funkcióválasztó

A funkcióválasztóval állítható be a fűtési mód.

Kapcsolóállás	Használat
<input type="radio"/> Nulla-állás	A sütő ki van kapcsolva.
 Forró lev.*	Sütemények sütéséhez 1 vagy 2 szinten. A ventilátor egyenletesen elosztja a hátfalban lévő körfűtőtest hőjét a sütőtérben.
 Felső/alsó fűtés	Sütemények, felfújtak és sovány sülték, pl. marha vagy vadhús sütéséhez egy szinten. A hő egyenletesen áramlik fentről és lentől.
 Légkeverős grillezés	Hús, szárnyas és egész hal sütéséhez. A grillfűtőtest és a ventilátor felváltva be- és kikapcsol. A ventilátor a forró levegőt kevergeti az étel körül.
 Grill, nagy felület	Steak, virsli, piritós és haldarabok grillezéséhez. A grillfűtőtest alatt lévő teljes felület felforrósodik.
 Grill, kis felület	Kis mennyiségű steak, virsli, piritós és haldarabok grillezéséhez. A grillfűtőtest középső része felforrósodik.
 Alsó fűtés	Befőzéshez és utánsütéshez vagy piritáshoz. A hő lentől áramlik.
 Felolvasztás	Pl. hús, szárnyas, kenyér és sütemény felolvasztásához. A ventilátor a meleg levegőt kevergeti az étel körül.
 Sütőlámpa	Kapcsolja be a sütőlámpát.

* Fűtési mód, amellyel az EN50304 szabvány szerinti energiahatékonysági osztályt meghatározták.

Ha beállítja, a sütőtérben lévő sütőlámpa bekapcsol.

Nyomógombok és kijelző

A nyomógombokkal különböző kiegészítő funkciók állíthatók be. A kijelzőn megjelennek a beállított értékek.

Nyomógomb

»»» Gyorsfelfűtés

∴ Tiszt. rendszer

⌚ Időfunkciók

↻ Gyerekzár

- Mínusz

+ Plusz

Használat

Különösen gyorsan felfűti a sütőt.


Tisztítási rendszer elindítása a sütőtérben lévő öntisztító felületekhez.

Jelzőóra , Időtartam , Kikapcsolási idő  és idő  kiválasztása.

Kezelőfelület lezárása majd feloldása.

Beállítási értékek csökkentése.

Beállítási értékek növelése.

A megfelelő szimbólum körüli zárójelben [] látható a kijelzőn a beállítandó időfunkció.
Kivétel: Az időnél csak akkor világít a  szimbólum, ha módosítja.

Hőfokszabályozó

A hőfokszabályozóval állíthatja be a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.

Kapcsolóállás

● Nulla-állás

50-270 Hőmérséklet-tartomány

I, II, III Grillfokozat

clean Tisztítási fokozat

Magyarázat

A sütő nem fűt.

Hőmérséklet a sütőtérben °C-ban.



Grillfokozatok grill, kis  és nagy  felülethez.

I = 1-es fokozat, gyenge

II = 2-es fokozat, közepes

III = 3-as fokozat, erős

Fokozat a tisztítási rendszerhez.

Ha a sütő fűt, a kijelzőn világít a  szimbólum. A sütés szünetelésekor kialszik. A felolvasztás  fűtési módnál nem világít a szimbólum.



Amikor a grillt több mint 15 perc főzési ideig használjuk, a hőfokvezérlőt gyenge grill fokozatra kell állítani.

Sütőtér


A sütőlámpa a sütőtérben található.
A sütőt egy hűtőventilátor védi a túlmelegedéstől.

Hűtőventilátor

A hűtőventilátor szükség szerint kapcsol be és ki.
A meleg levegő az ajtón át távozik. Figyelem! Hagyja szabadon a szellőztető nyílást. Különben a sütő túlhevül.

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

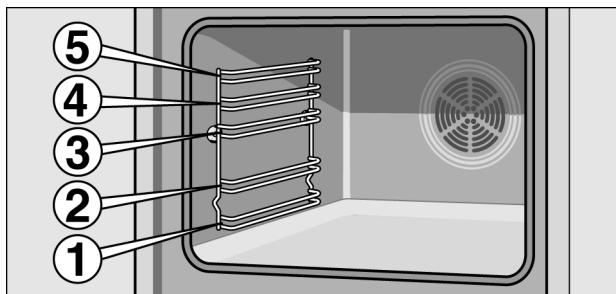
Sütőlámpa

Üzemelés során a sütőtérben világít a sütőlámpa.
A funkcióválasztón  állással kapcsolhatja be a lámpát fűtés nélkül.

Tartozék

A tartozék 5 különböző magasságban tolható be a sütőbe.

A tartozékokat akár kétharmad részig kihúzhatja anélkül, hogy kibillennének. Így könnyen kiveheti az ételeket.



Hő hatására a tartozék deformálódhat. Amikor újra kihűlt, eltűnik a deformáció, ezért nincs befolyással a funkcióra.

Az Ön által vásárolt tűzhelyhez az alábbi tartozékok tartozhatnak:

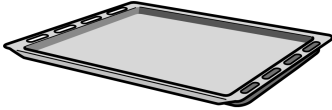
Tartozékokat a vevőszolgálatnál, szakkereskedésekben vagy interneten vásárolhat. Kérjük, adja meg a HEZ számot.



Rostély

edényekhez, süteményformákhoz, sültékhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.

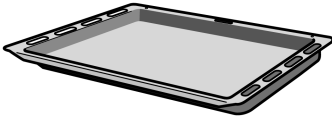
A rostélyt a hajlattal lefelé  tolja be.



Zománczott tepsi

Süteményekhez, tésztákhoz és aprósüteményekhez.

Helyezze a tepsit a sütőbe úgy, hogy az eltérő magasságú része a sütőajtó felé nézzen.



Mély zománczott tepsi

Töltött süteményekhez, édességekhez, fagyasztott és nagy adagokban sült ételkészítményekhez. A zsiradék felfogására is használható abban az esetben, ha közvetlenül a sütőrácson süt.

Helyezze a mély zománczott tepsit a sütőbe úgy, hogy az eltérő magasságú része a sütőajtó felé nézzen.

Kiegészítő tartozékok

Kiegészítő tartozékokat a vevőszolgálatnál vagy szakkereskedésekben vásárolhat. A kiegészítő tartozékok készlete és online-rendelhetőségük országonként változó. Kérjük tájékozódjon a mellékelt dokumentumokból.

Zománczott tepsi
HEZ 361000

Süteményekhez, tésztákhoz és aprósüteményekhez.

Mély zománczott tepsi
HEZ 362000

Töltött süteményekhez, édességekhez, fagyasztott és nagy adagokban sült ételkészítményekhez. A zsiradék felfogására is használható abban az esetben, ha közvetlenül a sütőrácson süt.

Rostély HEZ 364000

edényekhez, süteményformákhoz, sültékhez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.

Üvegserpenyő HEZ 366000

Üvegből készült, mély sütőtepsi. Tálalóedényként is nagyon jól használható.

Pizzatepsi HEZ 317000

ideális pizzához, mélyhűtött termékekhez vagy nagy, kerek süteményekhez. A pizzatepsit használhatja az univerzális serpenyő helyett. Állítsa a tepsit a rostélyra, majd tájékozódjon a táblázatok adataiból.

Fém sütőedény HEZ 26000	A sütőedény illeszkedik az üvegkerámia-főzőfelületének sütő-zónájához. Alkalmas a főzőérzékelőhöz, de a sütő-automatikához is. A sütőedény kívül zománcozott, belül pedig tapadásgátló réteggel van bevonva.
Üveg sütőedény HEZ 915001	Az üveg sütőedény alkalmas párolt ételek és felfújtak sütőben való elkészítéséhez. Különösen alkalmas a sütő-automatikához.
3-szoros teljes teleszkópos kihúzó HEZ 338356	A 1, 2. és 3. magasságban levő kihúzósinékkal a tartozék teljesen kihúzható, anélkül, hogy megbillenne.

Az első használat előtt

Itt megtudhatja, hogy mit kell tennie, mielőtt először készítené ételt a sütőjével.
Előtte olvassa el *Biztonsági útmutató* című fejezetet.

Az idő beállítása

A csatlakoztatást követően a kijelzőn az \ominus szimbólum és négy nulla világít. Állítsa be az időt.

1. Nyomja meg a \ominus gombot.
12:00 időpont jelenik meg a kijelzőn.
2. A **+** vagy a **-** gombbal állítsa be az időt.

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.

A sütő felfűtése

Az új szag megszüntetéséhez fűtse fel az üres, zárt sütőt. Erre ideális az egy órányi felső/alsó fűtés \square 240 °C-on.

Ügyeljen rá, hogy ne maradjanak a sütőtérben csomagolóanyag-darabok.

1. A funkcióválasztóval állítsa be a felső/alsó fűtést \square .
2. A hőmérséklet-választóval állítson be 240 °C-ot.

Egy óra után kapcsolja ki a sütőt. Ehhez forgassa a funkcióválasztót nulla állásba.

A tartozékok tisztítása

Mielőtt először használná a tartozékokat, alaposan tisztítsa meg azokat forró mosogatóvízzel és egy puha törlőruhával.

A sütő beállítása

A sütő beállítására különböző lehetőségei vannak. Innen megtudhatja, hogyan állíthatja be a kívánt fűtési módot és a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot.

A sütőn beállíthatja az ételhez az időtartamot és a kikapcsolási időt. Ennek utánanézhethet az *Időfunkciók beállítása* című fejezetben.

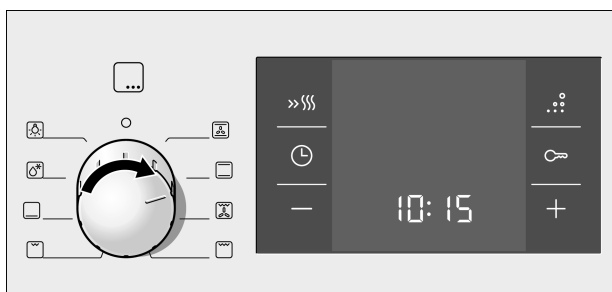
Megjegyzés

Az étel behelyezése előtt minden esetben ajánlatos előmelegíteni a sütőt, mivel így megakadályozható az üveg túlzott párasodása.

Fűtési mód és hőmérséklet

Példa az ábrán: Felső/alsó fűtés 190 °C-nál.

1. Állítsa be a fűtési módot a funkcióválasztóval.



2. Állítsa be a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot a hőmérséklet-választóval.



A sütő elkezdi fűteni.

Forgassa a funkcióválasztót nulla állásba.

A fűtési módot és a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot bármikor megváltoztathatja a hozzájuk tartozó választó-kapcsolóval.




A sütő kikapcsolás

A beállítások módosítása

Gyors felfűtés

A gyors felfűtéssel a sütő különlegesen gyorsan éri el a beállított hőmérsékletet.

Használja a gyors felfűtést a 100 °C feletti beállított hőmérsékleteknél. Használható fűtési módok:

- Forró levegő 
- Felső/alsó fűtés 
- Alsó fűtés 

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

1. Állítsa be fűtési módot és a hőmérsékletet.

2. Nyomja meg a »»» gombot.

A »»» szimbólum világít a kijelzőn. A sütő elkezdi fűteni.

Egy hangjelzés hallható. A »»» szimbólum kialszik a kijelzőn. Ekkor tegye be az ételt a sütőbe.

Nyomja meg a »»» nyomógombot. A »»» szimbólum kialszik a kijelzőn.

A gyors felfűtés befejeződött

A gyors felfűtés megszakítása

Időfunkciók beállítása

A sütő különböző időfunkciókkal rendelkezik. A \ominus gomb segítségével előhívhatja a menüt, és váltogathat az egyes funkciók között. Amíg a beállítások elvégezhetők, minden időszimbólum világít. A szögletes zárójelek [] megmutatják Önnek, hogy jelenleg melyik időfunkciónál tart. Egy már beállított időfunkciót közvetlenül a + vagy a – gombbal változtathat meg, ha az időszimbólum szögletes zárójelben van.

Jelzőóra

A jelzőóra konyhai óraként használható. Ez az óra a sütőtértől függetlenül működik. A jelzőóra saját hangjelzéssel rendelkezik. Így hallja, hogy a jelzőóra vagy egy időtartam járt-e le.

1. Nyomja meg egyszer a \ominus gombot.

A kijelzőn világítanak időszimbólumok, a \sqcap szögletes zárójelben van.

2. A + vagy a – gombbal állítsa be a jelzőóra idejét.

Javasolt érték nyomógomb + = 10 perc

Javasolt érték nyomógomb – = 5 perc

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt. A jelzőóra elindul. A kijelzőn világít a \sqcap szimbólum és láthatóan lefut az időtartam. A többi időszimbólum kialszik.

Egy hangjelzés hallható. A kijelzőn 00:00 látható. A \ominus gombbal kapcsolja ki a jelzőórát.

A + és a – gombbal változtassa meg a jelzőóra idejét. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a változtatást.

Az – gombbal állítsa vissza a jelzőórán beállított időt 00:00-ra. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a változtatást. A jelzőóra ki van kapcsolva.






Ha több időbeállítás van beprogramozva, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. A jelzőóra az előtérben látható. A \sqcap szimbólum szögletes zárójelben van, és láthatóan lefut a jelzőórán beállított idő.

A jelzőórán beállított idő letelt

A jelzőórán beállított idő módosítása

A jelzőórán beállított idő törlése



Az időbeállítások lekérdezése

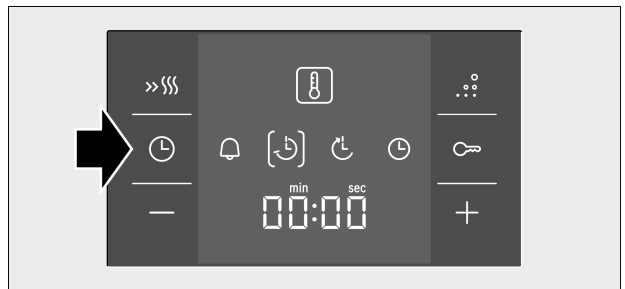
A jelzőóra , az időtartam , a befejezési idő  vagy az óraidő  lekérdezéséhez annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a zárójelben fel nem tűnik a megfelelő szimbólum. A hozzá tartozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

Időtartam

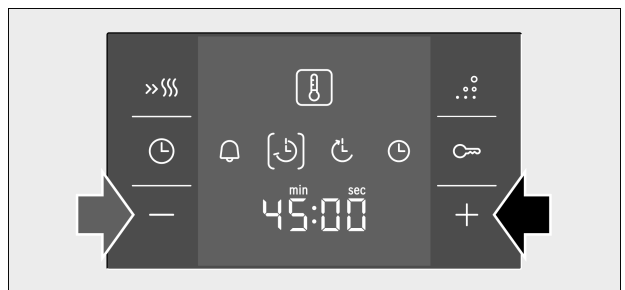
Beállíthatja a sütőn az étel sütési időtartamát. Amikor az időtartam lejárt, a sütő automatikusan kikapcsol. Így az egyéb munkáit nem kell félbeszakítania, hogy kikapcsolja a sütőt. A sütési idő véletlen túllépése sem fordulhat elő.

Példa az ábrán: Időtartam 45 perc.

1. Állítsa be a fűtési módot a funkcióválasztóval.
2. Állítsa be a hőmérsékletet vagy a grillfokozatot a hőmérséklet-választóval.
3. Nyomja meg kétszer a  gombot.
A kijelzőn megjelenik a 00:00. Az időszimbólumok világítanak, a  zárójelben van.



4. A **+** vagy a **-** gombbal állítsa be az időtartamot.
Javasolt érték nyomógomb **+** = 30 perc
Javasolt érték nyomógomb **-** = 10 perc



Néhány másodperc múlva elindul a sütés. A kijelzőn láthatóan lefut az időtartam és a [⏸] szimbólum világít. A többi időszimbólum kialszik.

Az időtartam letelt

Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. A kijelzőn 00:00 látható

Nyomja meg a ⏸ gombot. A + vagy a – gombbal újra beállíthat egy időtartamot.

A ⏸ gombot nyomja meg kétszer és forgassa a funkcióválasztót a nulla-állásba. A sütő ki van kapcsolva.

Időtartam módosítása

Módosítsa az időtartamot a + vagy a – gombbal. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást.

Ha a jelzőóra be van állítva, nyomja meg előbb a ⏸ gombot.

Az időtartam törlése

A – gombbal állítsa vissza az időtartamot 00:00-ra. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. Az időtartam törölve.

Ha a jelzőóra be van állítva, nyomja meg előbb a ⏸ gombot.

Az időbeállítások lekérdezése

Ha több időfunkció van beállítva, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. Az időfunkció szimbóluma zárójelben van.

A jelzőóra ⏸, az időtartam ⏸, a befejezési idő ⏸ vagy az óraidő ⏸ lekérdezéséhez annyiszor nyomja meg a ⏸ gombot, amíg a zárójelben fel nem tűnik a megfelelő szimbólum. Az ehhez tartozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.




Befejezési idő

Elhalaszthatja az időt, amikor az ételnek készen kell lennie. A sütő automatikusan bekapcsol, majd a kívánt időpontban kikapcsol.

Pl. reggelente beteheti az ételt a sütőbe és beállíthatja, hogy az délre készen legyen.

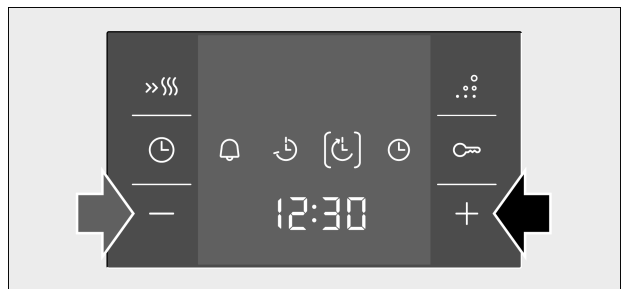
Ügyeljen arra, hogy az élelmiszer ne álljon túl sokáig a sütőtérben és ne romoljon meg.




Példa az ábrán: 10:30 van, az időtartam 45 perc és a sütőnek 12:30-kor kell elkészülnie.



1. A funkcióválasztó beállítása.
2. A hőmérséklet-választó beállítása.
3. Nyomja meg kétszer a  gombot.
4. A **+** vagy a **-** gombbal állítsa be az időtartamot.
5. Nyomja meg a  gombot.
A  zárójelbe kerül. Megjelenik az idő, amikor az ételnek készen van.



6. A **+** vagy a **-** gombbal halassza későbbre a kikapcsolási időt.




Néhány másodperc múlva a sütő átveszi a beállításokat és várakozó helyzetbe kapcsol. A kijelzőn látható az idő, amikor az étel elkészül, és a  szimbólum zárójelben van. A  és a  szimbólumok kialszanak.

Ha a sütő elindul, az időtartam lefut és a  szimbólum zárójelben van. A  szimbólum kialszik.

Az időtartam letelt


Egy hangjelzés hallható. A sütő nem fűt tovább. A kijelzőn 00:00 látható

Nyomja meg a  gombot. A **+** vagy a **-** gombbal újra beállíthat egy időtartamot.

A  gombot nyomja meg kétszer és forgassa a funkcióválasztót a nulla-állásba. A sütő ki van kapcsolva.

A befejezés időpontjának módosítása


A **+** és a **-** gombbal módosítsa a befejezési időt. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást.

Ha a jelzőóra be van állítva, nyomja meg előbb kétszer a  gombot.

Ne módosítsa a befejezési időt, ha az időtartam éppen letelik. A főzés eredménye nem lenne megfelelő.






A kikapcsolási idő törlése

A **-** gombbal állítsa vissza a befejezési időt az aktuális időre. Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a módosítást. A sütő működni kezd.

Ha a jelzőóra be van állítva, nyomja meg előbb kétszer a  gombot.

Az időbeállítások lekérdezése

Ha több időfunkció van beállítva, a kijelzőn a megfelelő szimbólumok világítanak. Az időfunkció szimbóluma zárójelben van.

A jelzőóra , az időtartam , a befejezési idő  vagy az óraidő  lekérdezéséhez annyiszor nyomja meg a  gombot, amíg a zárójelben fel nem tűnik a megfelelő szimbólum. Az ehhez tartozó érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.

Idő

Bekapcsolás vagy áramszünet után a kijelzőn világít a [⌚] szimbólum és négy nulla. Állítsa be az időt.

1. Nyomja meg a ⌚ gombot.
12:00 jelenik meg a kijelzőn.

2. A + vagy a – gombbal állítsa be az időt.

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.

Az időkijelzés módosítása

Nem lehet egyidejűleg más időfunkció beállítva.

1. Nyomja meg a ⌚ gombot négyszer.
A kijelzőn világítanak időszimbólumok, a ⌚ zárójelben van.

2. A + vagy a – gombbal módosítsa az időt.

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállított időt.

Időkijelzés

Az időkijelzést kikapcsolhatja. Ennek utánanézhethet az *Alapbeállítások megváltoztatása* című fejezetben.

Gyerekzár

A sütő gyerekzárral van ellátva, nehogy a gyerekek tévedésből bekapcsolják.

A sütő nem reagál a beállításokra. A jelzőóra és az idő a bekapcsolt gyerekzár mellett is beállítható.

Ha a fűtési mód és a hőmérséklet vagy a grillfokozat be vannak állítva, a gyerekzár megszakítja a fűtést.

A gyerekzár bekapcsolása

Nem lehet beállítva előzetesen időtartam vagy befejezési idő.

Nyomja meg négy másodperc hosszan a ⌘ nyomógombot.

A kijelzőn megjelenik a ⌘ szimbólum.
A gyerekzár be van kapcsolva.

A gyerekzár kikapcsolása

Nyomja meg négy másodperc hosszan a ☞ nyomógombot.

A kijelzőn kialszik a ☞ szimbólum.

A gyerekzár ki van kapcsolva.

Alapbeállítások megváltoztatása

Sütője különböző alapbeállításokkal rendelkezik. Ezeket a beállításokat saját szokásaihoz igazíthatja.

Alapbeállítás	1-es opció	2-es opció	3-as opció
c1 Pontos idő kijelzése	mindig*	csak az ⊖ gombbal -	
c2 Hangjelzés hossza egy időtartam lefutása vagy a jelzőórán beállított idő után	kb. 10 mp	kb. 2 perc*	kb. 5 perc
c3 Várakozási idő a beállítás átvételéig	kb. 2 mp.	kb. 5 mp.*	kb. 10 mp

* Gyári beállítás

Nem lehet beállítva más időfunkció.

- 1.** Tartsa nyomva kb. 4 másodpercig az ⊖ gombot. A kijelzőn megjelenik a pontos időhöz tartozó aktuális alapbeállítás, pl. a c1 1 az 1-es opció esetén.
- 2.** A + vagy a – gombbal módosítsa az alapbeállítást.
- 3.** Nyugtázza az ⊖ gombbal. A kijelzőn megjelenik a következő alapbeállítás. Az ⊖ gomb segítségével minden szinten végigléptethet, és a + vagy a – gombbal módosíthatja az adatokat.
- 4.** Végül tartsa nyomva kb. 4 másodpercig az ⊖ gombot.

Minden alapbeállítás átvételre került.

Alapbeállításait bármikor újra megváltoztathatja.

Ápolás és tisztítás

Gondos ápolással és tisztítással a sütő sokáig szép és működőképese marad. Az alábbiakban bemutatjuk, hogyan ápolja és tisztítsa megfelelően a sütőt.

Megjegyzések

Különböző anyagok, mint üveg, műanyag vagy fém, kis színeltéréseket okozhatnak a sütő előlapján.

Az ajtólapokon látható árnyékok, melyek fátynak tűnnek, a sütőlámpa fényvisszaverődései.

A zománcot nagyon magas hőmérsékleten égetik ki. Ezért enyhe színeltérések keletkezhetnek. Ez normális és nem befolyásolja a működést.

A vékony sütőlapok éleit nem lehet tökéletesen zománcozni. Ezért ezek érdesek lehetnek. Ez nem befolyásolja a korrózióvédelmet.

Tisztítószer

Ahhoz, hogy a különböző felületek ne sérüljenek rossz tisztítószer használatával, vegye figyelembe a táblázatban szereplő adatokat.

Ne használjon

- éles vagy súroló tisztítószer,
- magas alkoholtartalmú tisztítószer,
- kemény súrolópárnát vagy tisztítoszivacsot,
- nagynyomású tisztítót vagy gőzüzemű tisztítót.

Az új szivacsos kendőket használat előtt alaposan öblítse ki.

Terület	Tisztítószer
A sütő előlapja	Forró mosogatóvíz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. Ne használjon üveg tisztítót vagy üvegkaparót.
Nemesacél	Forró mosogatóvíz: Mosogatóruhával tisztítsa meg és puha kendővel szárítsa meg. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje foltokat azonnal távolítsa el. Az ilyen foltok alatt korrózió alakulhat ki. Az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben speciális nemesacél-ápolószerek kaphatók, amelyekkel a meleg felületek tisztíthatók. Az ápolószert lehetőleg vigye fel egy puha kendővel.
Ajtólap	Ablaktisztítószer: Puha kendővel tisztítsa meg. Ne használjon üvegkaparót.
A sütőlámpa üvegburája	Forró mosogatóvíz: Mosogatóruhával tisztítsa meg.
Tömítés Ne vegye le!	Forró mosogatóvíz: Mosogatóruhával tisztítsa meg. Ne súrolja.
Állványok	Forró mosogatóvíz: Áztassa be és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.
Tartozékok	Forró mosogatóvíz: Áztassa be és mosogatóruhával vagy kefével tisztítsa meg.

A sütő katalitikus felületeinek tisztítása

Bizonyos sütők esetén a készülék belsejének hátsó fala, oldalsó falai illetve teteje nagy porozitású kerámia bevonattal rendelkezhet. Ez a bevonat magába szívja a sütés során keletkezett foltokat, majd feloldja azokat, amíg a sütő be van kapcsolva. Minél magasabb a hőmérséklet és minél hosszabb ideig van bekapcsolva a sütő, annál hatékonyabb a tisztítási folyamat.

Ha a szennyeződés a sütő többszöri használata után sem tűnik el, használja a Clean funkciót.

Tanácsok és figyelmeztetések

Soha ne használjon súrolószereket. Ezek megkarcolják és károsítják a nagy porozitású réteget.

A kerámiabevonathoz ne használjon sütőtisztító szereket.

Ha véletlenül sütőtisztító szer kerül ezekre a felületekre, azonnal távolítsa el egy szivacs és bő víz segítségével.

A tisztításhoz használjon törlőkendőt és enyhén mosószeres vagy ecetes meleg vizet.

Erős szennyeződés esetén használjon speciális fémszivacsot vagy sütőtisztító termékeket. A tisztításhoz csak akkor kezdjen hozzá, amikor a sütő belseje már kihűlt.


Az öntisztító felületeken ne használjon fémszivacsot vagy sütőtisztító szert.

A zománcozott felületek és a sütő alsó részének tisztítása

Világítás funkció


Sütő lámpájának bekapcsolása

A sütő tisztítását megkönnyíti, ha bekapcsolja a sütőben található lámpát.

Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót a következő állásba: .

A lámpa bekapcsol. A hőmérséklet-választó kapcsoló legyen kikapcsolva.

Sütő lámpájának kikapcsolása

Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót a következő állásba: .

Tisztítási, "clean" funkció

A tisztítási, vagy "clean" funkció egy regenerációs program. Amikor a sütő öntisztító részeinek öntisztulása már megfelelő, ezzel a funkcióval regenerálhatja azokat. Ezután ismét teljes értékűvé válik.

Figyelem

A sütő azon felületeit, amelyek nem rendelkeznek öntisztító bevonattal, előzetesen meg kell tisztítani. Ellenkező esetben olyan foltok keletkeznek rajtuk, amelyeket nem lehet többé eltávolítani.

Így állítsa be

1. Állítsa a funkcióválasztót a forró levegő jelre.

2. Állítsa a hőfokszabályozót a clean jelre.

3. Nyomja meg a ..: nyomógombot.

A kijelzőn megjelenik a ..:.

A sütő egy óra múlva kikapcsol. Felhangzik egy hangjelzés, és a ..: villog a kijelzőn.

Kapcsolja ki a funkcióválasztót és a hőfokszabályozót.

A kerámiaréteg regenerálódik.

Távolítsa el vízzel és puha szivaccsal a barnás vagy fehéres üledéket, ha a sütőtér lehűlt.

A réteg kismértékű elszíneződésének nincs hatása az öntisztításra.

Ha a sütő lehűlt

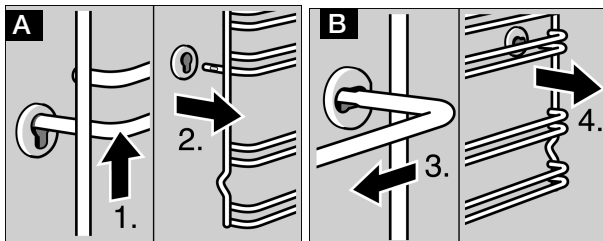
A sómaradványokat törölje le egy nedves kendővel az öntisztító részokről.

Állványok ki- és beakasztása

Állványok kiakasztása

Tisztításhoz az állványok kivehetők. A sütőnek le kell hűlnie.

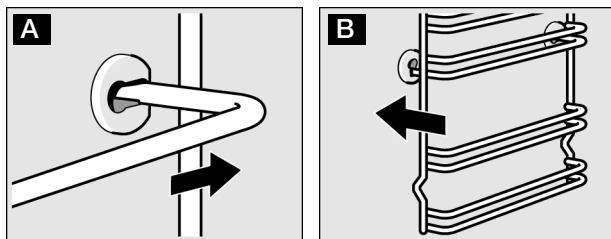
1. Az elülső állványokat emelje felfelé
2. és akassza ki. (A ábra)
3. Ezután az egész állványt húzza előre és vegye ki. (B ábra)



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

Állványok beakasztása

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



Az állványok jobb és bal oldalon illeszkednek. A kiöblösödő felületnek mindig alul kell lennie.

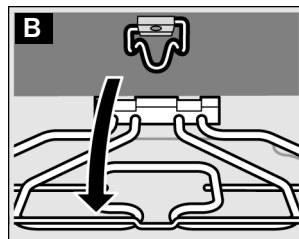
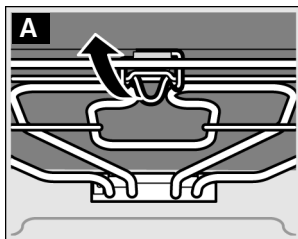
A grillfűtőtest lehajtása



Tisztításhoz a grillfűtőtest lehajtható.

Égésveszély! A sütőnek hidegnek kell lennie.

1. A lehajtható grillen lévő tartókengyelt addig húzza előre felé és nyomja felfelé, amíg az hallhatóan bekattan. (A ábra)
2. Közben tartsa meg a grillfűtőtestet, majd hajtsa le. (B ábra)



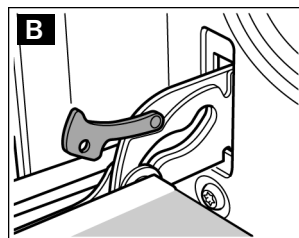
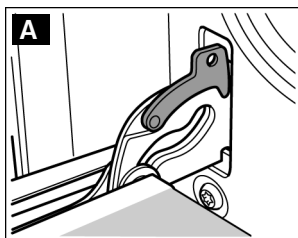
Tisztítás után a grillfűtőtestet hajtsa fel. A tartókengyelt nyomja lefelé, míg a grillfűtőtest bekattan.

A sütőajtó ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kiszerezéséhez 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 a csuklópántok biztosítva vannak. Nem tudnak bekattanni (B ábra).

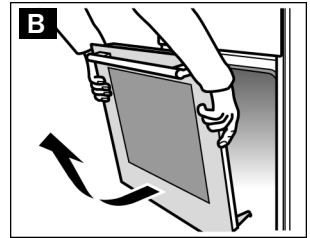
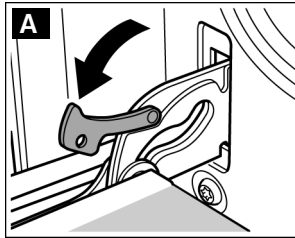




Sérülésveszély! Ha a csuklópántok nincsenek biztosítva, nagy erővel bekattannak. Ügyeljen rá, hogy a reteszelőkarok mindig teljesen le legyenek hajtva, ill. a sütőajtó kiakasztásához teljesen fel legyenek hajtva.

Ajtó kiakasztása

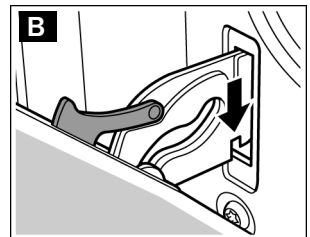
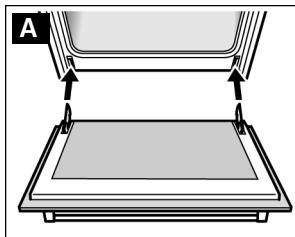
1. Nyissa ki a sütőajtót.
2. Mindkét reteszelőkart bal és jobb oldalon hajtsa fel (A ábra).
3. A sütőajtót ütközésig csukja be (B ábra). Bal és jobb oldalon mindkét kézzel fogja meg. Kissé csukja beljebb és húzza ki.



Ajtó beakasztása

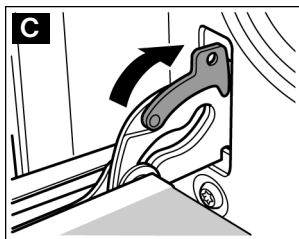
A sütőajtót fordított sorrendben visszaakaszthatja.

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).



Ha a csuklópánt felszerelése nem megfelelően történt, az ajtó elmozdulhat.

- 3.** Mindkét reteszelőkart hajtsa vissza (C ábra).
Csukja be a sütőajtót.



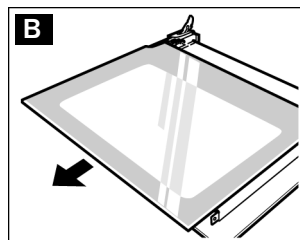
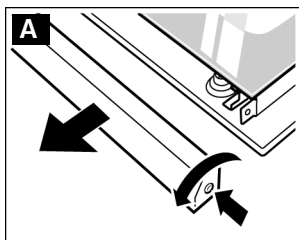
Sérülésveszély! Ha a sütőajtó véletlenül kiesik vagy egy csuklópánt bekattan, ne nyúljon a csuklópántba.
Hívja az ügyfélszolgálatot.

Az ajtóüvegek be- és leszerelése

Leszerelés

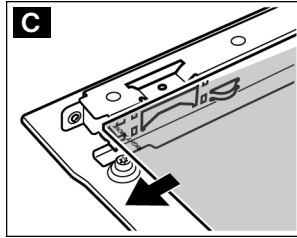
A tisztítás megkönnyítése érdekében a sütőajtó üvegei kivethetők.

- 1.** Vegye le a sütőajtót, és fogantyúval lefelé helyezze egy kendőre.
- 2.** Csavarozza ki a sütőajtó felső részén található fedőlapot. Ehhez lazítsa meg a bal és jobb oldali rögzítőcsavarokat. (A ábra)
- 3.** Emelje meg és vegye ki a felső üveget. (B ábra)



A három üveggel rendelkező ajtók esetén hajtsa végre a következő kiegészítő lépést:

4. Vegye ki az üveget. (C ábra)



Az üveget üvegtisztító szerrel és puha kendővel tisztítsa meg.

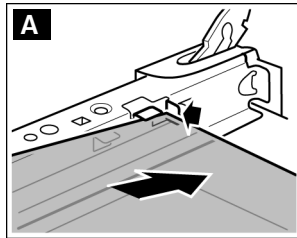
Ne használjon súroló hatású ill. rozsdásodást okozó tisztítószeret, üvegekaparót vagy fém súrolószivacsot, mivel az üveg károsodhat.

Beszereelés

A két üveggel rendelkező ajtók esetén a 2-4. lépést hajtsa végre.

1. Döntse hátrafelé az üveget, és helyezze vissza. (A ábra)

Ellenőrizze, hogy a "Right above" felirat a jobb felső sarokban található.



2. Döntse hátrafelé a felső üveget, és helyezze vissza. A sima oldala legyen kívül.

3. Tegye a helyére majd csavarozza vissza a fedőlapot.

4. Helyezze vissza a sütőajtót.

Miután megfelelően visszاسzerelte az üvegeket, ismét használhatja a sütőt.

Mi a teendő zavar esetén?

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

Hibatáblázat

Zavar	Lehetséges ok	Elhárítás/utmutatás
A sütő nem működik.	A biztosíték meghiúsodott.	Nézzen utána a biztosítószekrényben, hogy a biztosíték rendben van-e.
A kijelzőn világít a \ominus és nullák.	Áramkimaradás.	Ellenőrizze, hogy a konyhai világítás vagy más konyhai készülék működik-e.
A sütő nem fűt.	Áramkimaradás. Por van az érintkezőkön.	Állítsa be ismét az időt. Forgassa a kapcsoló-fogantyúkat többször erre-arra.

Hibakijelzések

Ha a kijelzőn a hibakijelzés egy \mathcal{E} -vel jelenik meg, nyomja meg a \ominus gombot. Az üzenet eltűnik. A beállított időfunkció törlődik.

Ha a kijelzés nem tűnik el újra, hívja az ügyfélszolgálatot.

Az alábbi hibakijelzésnél saját kezűleg is elháríthatja a hibát.

Hibakijelzés	Lehetséges ok	Elhárítás/utmutatás
E011	Túl hosszan nyomott meg egy gombot vagy a gomb le van takarva.	Nyomja meg egyenként az összes nyomógombot. Ellenőrizze, nem ragadt-e be, nincs-e letakarva vagy nem szennyeződött-e be egy nyomógomb.



Áramütésveszély!

A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet.

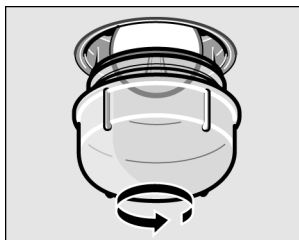
A fedélnél levő sütőlámpa cseréje

Ha a sütőlámpa kiég, ki kell cserélni. Hőálló pótegő az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedésekben kapható.

Csakis ilyen lámpákat használjon.



- 1. Áramütésveszély!**
Kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.
- 2. A károsodások megelőzése érdekében tegyen törlőruhát a hideg sütőbe.**
- 3. Az üvegburát balra forgatva csavarja ki.**



- 4. A lámpát ugyanolyan típusú lámpával pótolja.**
- 5. Csavarja vissza az üvegburát.**
- 6. Vegye ki a törlőruhát és kapcsolja be a biztosítékot.**

Üvegbura

A sérült üvegburát ki kell cserélni.

Megfelelő üvegbura az ügyfélszolgálatnál kapható. Adja meg készüléke E-számát és FD-számát.

Ügyfélszolgálat

Amennyiben az Ön készülékét javítani kell, vevőszolgálatunk a rendelkezésére áll. A felsorolt ügyfélszolgálatok is szívesen tájékoztatják Önt a közeli ügyfélszolgálatokról.


E-szám és FD-szám

Ha ügyfélszolgálatunkhoz fordul, adja meg a készülék E-számát és FD-számát.

A számmal ellátott típustáblát a jobb oldalon, 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)
---------	-------------------------

Vevőszolgálat 

Energiamegtakarítási és környezetbarát ötletek

Itt ötleteket adunk Önnek ahhoz, hogyan takaríthat meg sütés közben energiát, és hogyan ártalmatlaníthatja készülékét megfelelően.

Energiamegtakarítás

A sütőt csak akkor melegítse elő, ha azt a recept vagy a használati útmutató táblázata előírja.

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

Főzés vagy sütés közben lehetőleg ritkán nyitogassa a sütőajtót.

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

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

Ártalmatlanítás környezetbarát módon



A csomagolást környezetbarát módon ártalmatlanítsa.

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

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

Ételjegyzék és elkészítési javaslatok

Az alábbiakban néhány étel, valamint az elkészítésükhöz ajánlott optimális beállítások szerepelnek. Itt tájékozódhat arról, hogy az elkészítéshez milyen tartozékok használhatók, illetve azokat milyen magasságban kell elhelyezni. Ezenkívül feltüntettük javaslatainkat az edényeket és az elkészítés módját illetően, valamint néhány hasznos tippet is talál arra az esetre, ha valamely étel nem sikerülne.

Ha saját receptet kíván használni, keressen egy hasonló ételtípust, amely szerepel az elkészítési táblázatban.

Sütemények és édességek

Sütőformák

A legalkalmasabbak a sötét színű, fém sütőformák.
A formát mindig a sütőrácsra helyezze.







Táblázatok

A következő elkészítési táblázatban szereplő értékek kizárólag akkor érvényesek, ha az ételt a hideg sütőbe helyezi. Így energiát takarít meg. Ha előmelegíti a sütőt, a feltüntetett sütési idők 5-10 perccel csökkennek.

A táblázatból megtudhatja, melyik a legalkalmasabb fűtéstípus az adott sütemény vagy tészta elkészítéséhez.



A hőmérséklet és a sütési időtartam a tészta mennyiségétől és állagától függ. Ezért az elkészítési táblázatban minden esetben értéktartományok szerepelnek. A sütéskor először az alacsonyabb értékkel próbálkozzon. Ha alacsonyabb hőmérsékletet állít be, a sütés egyenletesebb lesz. Szükség esetén a következő alkalommal növelheti a hőmérsékletet.

A "Hasznos tanácsok a sütéshez" c. részben további információkat talál.







Sütemények a sütőtepsiben		Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc)
Pizzák	Tepsi	2		210-230	25-35
	Alumínium tepsi + zománcozott tepsi*	2+3		180-200	35-45
	Alumínium tepsi + mély zománcozott tepsi*				
		2+4		180-200	35-45
Rétestészta	Tepsi	3		170-190	20-30
	Alumínium tepsi + zománcozott tepsi*	2+3		170-190	35-45
	Alumínium tepsi + mély zománcozott tepsi*				
		2+4		170-190	35-45

* Ha két szinten süt, az alumínium tepsit mindig az alsó szintre, a mély zománcozott tepsit pedig mindig a felső szintre helyezze.

Kiegészítő sütőtepsi beszerezhető a szaküzletekben és a vevőszolgálatnál.

Kenyér és zsömlé		Szint	Fűtés-típus	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc)
Élesztős kenyér, 1,2 kg lisztből*, (előmelegítés)	Zománcozott tálca	2		270	8
				200	35-45
Kovászos kenyér 1,2 kg lisztből*, (előmelegítés)	Zománcozott tálca	2		270	8
				200	40-50
Cipó (pl. rozscipó)	Zománcozott tálca	3		200-220	20-30

* Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütő belsejébe.

Édesség		Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Főzési idő (perc)
Tea- és aprósütemények	Tepsi	3		150-170	10-20
	2 tepsi*	2+3		140-160	25-35
Habcsók	Tepsi	3		80-100	120-150
Fánk	Tepsi	2		190-210	30-40
Mandulás sütemény	Tepsi	3		100-120	30-40
	2 tepsi*	2+3		100-120	35-45

* Ha két szinten süt, a zománcozott tepsit mindig a felső szintre tegye.

A kiegészítő tepsik választható tartozékként beszerezhetők a szaküzletekben.

Sütési javaslatok és hasznos tanácsok

Saját recept használatá.	Az elkészítési táblázatban feltüntetett hasonló terméket vehet alapul.
Hogyan lehet ellenőrizni, hogy elkészült-e a piskótatésztából készült sütemény?	Kb. 10 perccel a receptben szereplő sütési idő lejárta előtt szűrje meg a süteményt egy vékony fapálcikával a legvastagabb pontján. Ha a pálcikára nem ragad rá a tészta, a sütemény elkészült.
A torta lapos maradt.	Legközelebb használjon kevesebb folyadékot vagy válasszon 10 °C-kal alacsonyabb sütési hőmérsékletet. A tészta készítésekor vegye figyelembe a receptben megadott időt.
A torta közepe magasra kelt, de a szélei kevésbé magasak.	Ne kenje be zsiradékkal a formát. Amikor a sütemény elkészült, egy kés segítségével óvatosan vegye ki a formából.
A sütemény teteje túlságosan megsült.	A süteményt helyezze mélyebbre a sütőben, válasszon alacsonyabb sütési hőmérsékletet, és hosszabb ideig hagyja sülni a tésztát.
A sütemény túl száraz lett.	Egy pálcikával többször szűrje meg a már kész süteményt. Öntsön a tetejére néhány csepp gyümölcslevet vagy valamilyen alkoholos italt. Legközelebb állítsa a sütési hőmérsékletet 10 °C-kal alacsonyabbra és csökkentse a sütési időt.
A kenyér vagy az édesség (pl. a túrótorta) külseje megfelelő, de a belseje pépes (helyenként nedves).	Legközelebb használjon kevesebb folyadékot és hagyja egy kicsit tovább sülni, alacsonyabb hőmérsékleten. Ha olyan süteményt süt, amelyen lédús feltét van, akkor először a sütemény alját süsse meg. Ezután szórjon rá mandulát vagy hintse be zsemlemorzásával, majd ezt követően tegye rá a feltétet. Vegye figyelembe a recept utasításait és az elkészítési időt.
A tészta egyetlenül sült át.	Válasszon alacsonyabb hőmérsékletet, így a tészta egyenletesebben fog átsülni. A kényesebb tésztákat egy szinten, alsó és felső fűtéssel  süsse. A kilógó sütőpapír befolyásolhatja a levegő keringését a sütőben. A papírt mindig igazítsa a tepsi méretéhez.
A sütés egyszerre több szinten történt. A felső tepsiben a sütemény sötétebbre sült, mint az alsó tepsiben lévő.	Ha egyszerre több szinten süt, mindig használja a forró levegőt  . Bár Ön egyszerre több tepsiben süt, ez nem jelenti azt, hogy a különböző ételeknek egyszerre kell elkészülniük.
Töltött sütemények készítésekor vízpára keletkezhet.	Sütéskor pára keletkezhet. A pára egy része a sütő ajtaján keresztül távozik, és vízcseppek formájában a kezelőfelületen vagy a környező bútorokon csapódhat le. Ez természetes fizikai folyamat.

Húsok, szárnyasok, halak

Edény

Bármilyen hőálló edényt használható.

Az edényeket mindig a sütőrács közepére helyezze.

A felforrósodott üvegedényeket tegye egy száraz konyharuhára. Az üveg megrepedhet, ha nedves vagy hideg felülethez ér.

Hasznos tanácsok sütéshez

A sütés eredménye a felhasznált hús típusától és minőségétől függ.

Ha sovány húst süt, adjon hozzá 2-3 evőkanál folyadékot. Ha fűszeres párolt húst készít, a szelet méretétől függően adjon hozzá 8-10 evőkanál folyadékot.

A hússzeleteket akkor kell megfordítani, amikor az elkészítési idő fele letelt.

Amikor a sült elkészült, hagyja kb. még 10 percig pihenni a kikapcsolt sütőben, zárt ajtó mellett. Így a hús szaftja jobban kisül.

Hasznos tanácsok grillezéshez

Grillezéskor a sütő ajtaja mindig legyen csukva.

A grillezendő hússzeletek lehetőleg egyforma vastagságúak legyenek. Ahhoz, hogy egyenletesen átsüljenek és ne száradjanak ki, a hússzeleteknek legalább 2-3 cm vastagságúnak kell lenniük. A bifszteket csak azután fűszerezze, hogy elkészült.

A lemezt közvetlenül a rácsra helyezze. Ha csak egyetlen húsdarabot süt, tegye a sütőrács közepére. Így jobban átsül.

Az 1-es szintre tegyen be egy zománcozott tepsit is. Ez felfogja a hús levét és a sütő is tisztább marad.

Amikor az elkészítési idő kétharmada már eltelt, fordítsa meg a hússzeleteket.

A grill ellenállása automatikusan kapcsol ki és be. A jelenség normális. Ennek gyakorisága a kiválasztott grillezés erősségétől függ.

Húsok

A következő táblázatban szereplő értékek kizárólag akkor érvényesek, ha az ételt a hideg sütőbe helyezi. A táblázatban szereplő időértékek kizárólag tájékoztató jellegűek, és eltérhetnek a hús minősége és fajtája szerint.

Húsok	Súly	Edény	Szint	Fűtés-típus	Hőmérséklet (°C), grill	Időtartam (perc)
Párolt marhahús (pl. borda)	1 kg	fedett	2		220-240	90
	1,5 kg		2		210-230	110
	2 kg		2		200-220	130
Hátszín	1 kg	fedetlen	2		210-230	70
	1,5 kg		2		200-220	80
	2 kg		2		190-210	90
Marhasült angolosan*	1 kg	fedetlen	1		210-230	40
Bifsztek, jól átsütve		Sütőrács***	5		3	20
Bifsztek, angolosan		Sütőrács***	5		3	15
Sertéshús szalonna nélkül (pl. tarja)	1 kg	fedetlen	1		190-210	100
	1,5 kg		1		180-200	140
	2 kg		1		170-190	160
Sertéshús szalonnával** (pl. lapocka, comb)	1 kg	fedetlen	1		180-200	120
	1,5 kg		1		170-190	150
	2 kg		1		160-180	180
Füstölt sertésborda, csontos	1 kg	fedett	2		210-230	70
Sült vagdalt	750 g	fedetlen	1		170-190	70
Kolbász	kb. 750 g	Sütőrács***	4		3	15
Borjúsült	1 kg	fedetlen	2		190-210	100
	2 kg		2		170-190	120
Kicsontozott bányacomb	1,5 kg	fedetlen	1		150-170	110

* A bélszint akkor kell megfordítani, amikor az idő fele letelt. Amikor elkészült, csomagolja be alufóliába és hagyja még 10 percig a sütőben pihenni.

** A sertéshús felületét vagdossa be. Amennyiben később meg szeretné fordítani a húst, akkor a bevagdostott felülettel lefelé helyezze el az edényben.

*** Tegyé be a zománczott tepsit az 1-es szintre.

Szárnyasételek

A következő táblázatban szereplő értékek kizárólag akkor érvényesek, ha az ételt a hideg sütőbe helyezi.








A táblázatban feltüntetett súlyértékek töltelék nélküli és sütéshez előkészített szárnyashúsra vonatkoznak.

Ha a grillezést közvetlenül a sütőrácson végzi, helyezze a zománcozott tepsit az 1-es szintre.

Amikor kacsát vagy libát süt, a szárnyak alatt többször szúrja át a bőrt: így a zsír könnyen kijön.

Az egészben lévő szárnyast akkor kell megfordítani, amikor az elkészítési idő kétharmada eltelt.

A szárnyashús szép ropogósra sül, ha az elkészítési idő elteltével megkeni vajjal, sós vízzel vagy narancslével.

Szárnyasételek	Súly	Edény	Szint	Fűtés-típus	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (perc)
Fél csirke, 1-4 db	darabonként 400 g	Sütőrács	2		200-220	40-50
Bontott csirke	darabonként 250 g	Sütőrács	2		200-220	30-40
Egész csirke, 1-4 adag	adagonként 1 kg	Sütőrács	2		190-210	50-80
Kacsa	1,7 kg	Sütőrács	2		180-200	90-100
Liba	3 kg	Sütőrács	2		170-190	110-130
Fiatal pulyka	3 kg	Sütőrács	2		180-200	80-100
2 pulykacomb	darabonként 800 g	Sütőrács	2		190-210	90-110

Halételek

A következő táblázatban szereplő értékek kizárólag akkor érvényesek, ha az ételt a hideg sütőbe helyezi.

Halételek	Súly	Edény	Szint	Fűtés-típus	Hőmérséklet (°C), grillező szint	Időtartam (perc)
Grillezett hal	min. 300 g	Sütőrács*	3		2	20-25
	1 kg		2		180-200	45-50
	1,5 kg		2		170-190	50-60
Sült halfilé	darabonként 300 g	Sütőrács*	4		2	20-25

* Tegye be a zománcozott tepsit az 1-es szintre.

Hasznos tanácsok hagyományos és grillezett sülték elkészítéséhez

A táblázatban nem szerepel olyan érték, amely megegyezik annak a húsnak a súlyával, amelyet Ön el szeretne készíteni.

A legközelebbi kisebb súlyértéket programozza be és hosszabbítsa meg a sütés időtartamát.

Hogyan lehet ellenőrizni, hogy elkészült-e már a sült?

Használjon húshoz használható speciális hőmérőt (melyet szaküzletben szerezhet be), vagy végezze el az ún. "kanálpróbát". Nyomja meg a sültet a kanállal. Ha a hús ellenáll a nyomásnak, ez azt jelenti, hogy elkészült. Ellenkező esetben egy ideig még hagyja a sütőben.

A sült túl sötét színű és a felülete több helyen megégett.

Ellenőrizze, hogy megfelelő-e a kiválasztott szint és hőmérséklet.

A sült megfelelőnek tűnik, de a szósz odaégett.

Legközelebb használjon kisebb edényt vagy több folyadékot.

A sült megfelelőnek tűnik, de a szósz szintelen és túl hig.

Legközelebb használjon nagyobb edényt vagy kevesebb folyadékot.

Amikor a sült levet ereszt, pára keletkezik.

A gőz nagy része a páraelvezető nyílásokon keresztül távozik, és vízcseppek formájában a kevésbé meleg kezelőfelületen vagy a környező bútorokon csapódhat le. Ennek a jelenségnek természetes fizikai magyarázata van.

Csőben sülték, felfújtak, pirítósok

A következő táblázatban szereplő értékek kizárólag akkor érvényesek, ha az ételt a hideg sütőbe helyezi.

Étel	Edény	Szint	Fűtés-típus	Hőmérséklet (°C), grillező szint	Időtartam (perc)
Édes felfújt (pl. gyümölcsös túrófelfújt)	Szufléforma	2		180-200	40-50
Fűszeres csőben sülték, főtt hozzávalókkal (pl. csőben sült tészta)	Forma csőben sült ételek készítéséhez vagy zománczott tepsi	3		210-230	30-40
		3		210-230	20-30
Fűszeres csőben sülték, nyers hozzávalókkal* (pl. csőben sült burgonya)	Szufléforma vagy zománczott tepsi	2		150-170	50-60
		2		150-170	50-60
Pirítós készítése	Sütőrács	5		3	4-5
Bundáskenyér	Sütőrács**	4		3	5-8

* A csőben sült étel ne legyen 2 cm-nél magasabb.

** A zománczott tepsit mindig az 1-es szintre tegye.

Kiolvasztás

Vegye ki az élelmiszert a csomagolásból, tegye bele egy megfelelő edénybe, majd helyezze a sütőrácsra.

Vegye figyelembe a csomagoláson a gyártó által feltüntetett utasításokat.

A kiolvasztási idő a mélyhűtött élelmiszer fajtájától és mennyiségétől függ.

Étel	Tartozékok	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)
Mélyhűtött termékek* pl. tejszínhabos vagy tejszíntorta, csokoládé- vagy cukormázzal bevont torta, gyümölcsök, csirke, kolbász, hús, kenyér, zömlé, tea- és egyéb sütemények	Sütőrács	2		A hőmérséklet- választó kapcsoló kikapcsolt állapotban marad.





* A fagyasztott élelmiszereket fedje be egy, a mikrohullámú sütőben is használható fedővel. A szárnyast a mellehúsával lefelé helyezze el az edényben.

Szárítás

Kizárólag hibátlan és alaposan megmosott zöldséget és gyümölcsöt használjon.

Csőpögtesse le a vizet, majd törölje őket szárazra.

A zománcozott tepsibe és a sütőrácsra helyezzen speciális vagy pergamen sütőpapírt.

Étel	Szint	Fűtéstípus	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (óra)
600 g karikára szeletelt alma	2+3		80	kb. 5
800 g szeletelt körte	2+3		80	kb. 8
1,5 kg szilva	2+3		80	kb. 8-10
200 g megtisztított fűszernövény	2+3		80	kb. 1,5




Megjegyzés

Ha a zöldségek vagy a gyümölcsök túlságosan lédúsak, akkor többször meg kell fordítania őket. Amikor megszáradtak, azonnal vegye le őket a papírról.

Félkész fagyasztott élelmiszerek

Vegye figyelembe a gyártó által a csomagoláson feltüntetett utasításokat.

A következő táblázatban szereplő értékek kizárólag akkor érvényesek, ha az ételt a hideg sütőbe helyezi.

Étel		Szint	Fűtés-típus	Hőmérséklet (°C)	Időtartam (perc)
Sült burgonya*	Sütőrács vagy zománcozott tepszi	3		210-230	25-30
Pizza*	Sütőrács	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Sütőrács	2		200-220	15-20

* Helyezzen a tartozékra sütőpapírt. Ellenőrizze, hogy a sütőpapír megfelel-e az adott hőmérsékletnek.

Megjegyzés

A tepszi mélyhűtött termékek sütésekor deformálódhat. Ezt a hőmérséklet-ingadozás okozza. A sütés végeztével az alakváltozás megszűnik.

Lekvárkészítés

Előkészületek:

Csak tiszta és sértetlen befőttes üveget ill. gumigyűrűt használjon. A befőttes üvegek lehetőség szerint legyenek egyforma méretűek. A táblázatban feltüntetett értékek az öblös, 1 liter térfogatú befőttes üvegekre vonatkoznak. Figyelem! Ne használjon nagyobb térfogatú vagy magasabb üvegeket. Az üvegek fedele megrepedhet.

Kizárólag kifogástalan minőségű zöldséget és gyümölcsöt használjon. Mindig mossa meg őket alaposan.

Tegye a zöldséget vagy a gyümölcsöt a befőttes üvegekbe. Ha szükséges, törölje meg az üveg oldalát. Az üvegeknek tisztáknak kell lenniük. Helyezze a benedvesített fedelet és gumigyűrűt a megtöltött üvegre. Egy leszorító segítségével szorítsa rá a fedelet az üvegre.

A sütőbe egyszerre ne tegyen hatnál több üveget.

A megadott időértékek tájékoztató jellegűek. A környezeti hőmérséklet, az üvegek száma, valamint az üveg tartalmának hőmérséklete befolyásolhatja ezeket az értékeket, amelyek így eltérőek lehetnek. Mielőtt kikapcsolná a sütőt, ellenőrizze, hogy az üvegek tartalma valóban bugyborékol.

Beállítás

- 1.** Helyezze a zománcozott tepsit a 2. szintre. Tegye az üvegeket a tepsire úgy, hogy ne érjenek egymáshoz.
- 2.** Öntsön a zománcozott tepsibe fél liter forró (kb. 80 °C-os) vizet.
- 3.** Csukja be a sütő ajtaját.
- 4.** Állítsa a funkcióválasztó kapcsolót a pozícióba.
- 5.** Állítsa a hőmérséklet-választó kapcsolót 170-180 °C-ra.

Lekvárkészítés

40-50 perc után sűrűn buborékok jelennek meg az üvegekben, ekkor állítsa kikapcsolt helyzetbe a hőmérséklet-választó kapcsolót. A funkcióválasztó kapcsoló maradjon bekapcsolva.

25-35 perc maradékhővel történő fűtés után vegye ki az üvegeket a sütőből. Ha hosszabb ideig a sütőben hagyja hűlni őket, csírák jelenhetnek meg és a lekvár megsavasodhat. Kapcsolja ki a funkcióválasztó kapcsolót.

1 literes gyümölcsbefőttek	amikor a buborékok megjelennek	Másodlagos fűtés
Alma, ribizli, eper	Kikapcsolás	kb. 25 perc
Cseresznye, sárgabarack, őszibarack, ribizli	Kikapcsolás	kb. 30 perc
Alma-, körte-, szilvapüré	Kikapcsolás	kb. 35 perc

Zöldségek elkészítése

Amikor buborékok jelennek meg az üvegben, a hőmérséklet-választó kapcsoló segítségével csökkentse a hőmérsékletet 120-140 °C-ra. A táblázatból megtudhatja, mikor kell kikapcsolni a hőmérséklet-választó kapcsolót. Ezután hagyja a zöldségeket még 30-35 percig a sütőben. Ez idő alatt a funkcióválasztó kapcsoló maradjon bekapcsolva.

Hideg zöldségleves 1 literes üvegekben	amikor a buborékok megjelennek 120-140 °C	Másodlagos fűtés
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 a sütőből

Amikor az üvegeket kiveszi a sütőből, ne tegye őket nedves vagy hideg felületre, mivel megrepedhetnek.

Szabványételek

A DIN 44547 és EN 60350 szabványnak megfelelően

Sütés

A következő táblázatban szereplő értékek kizárólag akkor érvényesek, ha az ételt a hideg sütőbe helyezi.

Étel	Tartozékok - tanácsok és figyelmeztetések	Szint	Fűtés-típus	Hőmérséklet °C	Elkészítés időtartama (perc)
Vajas sütemény	Zománcozott tepsi	2		160-170	20-30
	Mély zománcozott tepsi	3		160-170	30-40
	Alumínium tepsi + zománcozott tepsi*	2+3		140-160	20-30
	Alumínium tepsi + mély zománcozott tepsi*	2+4		140-160	20-30
Kisebb sütemények, 20 db	Tepsi	3		160-180	20-30
Kisebb sütemények, tepsinként 20 db (előmelegítés)	Alumínium tepsi + zománcozott tepsi*	2+3		150-170	25-35
	Alumínium tepsi + mély zománcozott tepsi*	2+4		150-170	25-35
Vizes piskóta	Kapcsos tortaforma	1		160-180	30-40
Sima élesztős sütemény	Zománcozott tepsi	3		170-190	40-50
	Alumínium tepsi + zománcozott tepsi*	2+3		150-170	30-45
	Alumínium tepsi + mély zománcozott tepsi*	2+4		150-170	30-45

Étel	Tartozékok - tanácsok és figyelmeztetések	Szint	Fűtés-típus	Hőmérséklet °C	Elkészítés időtartama (perc)
Almás sütemény	2 sütőrács* + 2 kapcsos sütőforma (bádog) Ø 20 cm**	2+3		190-210	70-80
	Zománczott tepsi + 2 kapcsos sütőforma (bádog) Ø 20 cm**	1		200-220	70-80

* Ha két szinten süt, az alumínium tepsit mindig az alsó szintre, a mély zománczott tepsit pedig mindig a felső szintre helyezze.

** A süteményt átlósan helyezze rá a tartozékokra.

Sütőrácsok és sütőtepsik választható tartozékként beszerezhetők a szaküzletekben.

Grillezés

A következő táblázatban szereplő értékek kizárólag akkor érvényesek, ha az ételt a hideg sütőbe helyezi.

Étel	Tartozékok	Szint	Fűtés-típus	Grillezési szint	Időtartam (perc)
Pirítós készítése (előmelegítés: 10 p)	Sütőrács	5		3	1-2
Borjúhúsos hamburger, 12 adag*	Sütőrács	4		3	25-30

* Amikor az idő fele letelt, fordítsa meg. A zománczott tepsit mindig az 1-es szintre tegye.

DE <http://www.bosch-hausgeraete.de>
GB <http://www.boschappliances.co.uk>
FR <http://www.bosch-electromenager.com>
NL <http://www.bosch-huishoudelijke-apparaten.nl>
FI <http://www.bosch-kodinkoneet.com>
DK <http://www.bosch-hvidevarer.com>
ES <http://www.bosch-ed.com>
PT <http://www.bosch.pt>
BE <http://www.electro.bosch.be>
AU <http://www.bosch.com.au>
AT <http://www.bosch-hausgeraete.at>
BR <http://www.boschelectrodomesticos.com.br>
GR <http://www.bosch-home.gr>
US <http://www.bosch-appliances.com>