



HBN 532E1T



hu Használati utasítás



**BOSCH**





### **Ezekkel a készülékekkel a főzés éppolyan élvezet, mint az elkészült ételek elfogyasztása**

Kérjük, olvassa át ezt a használati utasítást. Ezután már ki tudja használni tűzhelye minden műszaki előnyét.

Fontos információkat kap a biztonsággal kapcsolatban. Ezután az új tűzhelyének egyes részeit mutatjuk be Önnek. És végül lépésről lépésre bemutatjuk, hogyan állítsa be. Ez nagyon egyszerű.

A táblázatban sok ételhez megtalálja a hozzávaló beállításokat, és a betolási magasságokat. És mindezt konyhastúdióinkban ki is próbáltuk.

Ha esetleg valamikor bármilyen hiba jelentkezne - itt információkat találhat arra, hogyan tud kisebb üzemzavarokat megszüntetni.

Egy részletes tartalomjegyzék segít Önnek gyorsan tájékozódni.

És végül jó étvágyat kívánunk!

### **Használati utasítás**

---



**HBN 532E1T**

**hu 9000483000**

B-100690-05

## Tartalomjegyzék

<b>Mire ügyeljen</b> .....	<b>6</b>
A beépítés előtt .....	6
Biztonsági útmutató .....	6
A sérülések okai .....	8
<b>Az Ön új tűzhelye</b> .....	<b>9</b>
Kezelőfelület .....	9
Sütő .....	10
Hőfokszabályozó .....	11
Sütő és tartozékai .....	12
Hűtőventillátor .....	13
<b>Az első használat előtt</b> .....	<b>14</b>
Vegye le a csomagolóanyagot .....	14
Sütő felfűtése .....	15
A tartozékok elő-tisztítása .....	15
<b>A sütő beállítása</b> .....	<b>15</b>
Így állítsa be .....	16
Ha a sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia .....	17
Ha a sütőnek automatikusan kell be és kikapcsolnia .....	19
<b>A pontos idő</b> .....	<b>21</b>
Így állítsa be .....	21
<b>A jelzőóra</b> .....	<b>22</b>
Így állítsa be .....	22
<b>Gyors felfűtés</b> .....	<b>24</b>
Így állítsa be .....	24
<b>Gyerekbiztosítás</b> .....	<b>24</b>
<b>Ápolás és tisztítás</b> .....	<b>25</b>
Tisztítószer .....	25
A sütő hátsó fala .....	27

## Tartalomjegyzék

A sütőajtó ki- és beakasztása .....	28
<b>Mi a teendő zavar esetén? .....</b>	<b>30</b>
A fedélnél levő sütőlámpa cseréje .....	31
<b>Vevőszolgálat .....</b>	<b>32</b>
<b>Táblázatok és hasznos tanácsok .....</b>	<b>33</b>
Torták és sütemények .....	33
Tippek a sütéshez .....	36
Hús, baromfi, hal .....	37
Tippek sütéshez és grillezéshez .....	41
Felfújtak, gratinok, pirítósok .....	42
Mélyhűtöttkésztermékek .....	43
Felolvasztás .....	43
Aszalás .....	44
Befőzés .....	44
Különleges ételek .....	46
Hasznos tanácsok az energia- megtakarításhoz .....	47
<b>Akrilamid az élelmiszerekben .....</b>	<b>48</b>
<b>Teszt-ételek .....</b>	<b>49</b>

---

## Mire ügyeljen

Kérjük, olvassa el figyelmesen a kezelési útmutatót. Csak így tudja készülékét helyesen és biztonságosan kezelni.

Gondosan őrizze meg a kezelési és a szerelési útmutatót. Ha a készüléket továbbadja, az útmutatókat is adja vele.

---

## A beépítés előtt

### Környezetbarát ártalmatlanítás



Csomagolja ki a készüléket, és a csomagolóanyagot a környezetvédelmi szempontoknak megfelelően helyezze el.

Ez a készülék az elhasznált villamossági és elektronikai készülékekről szóló 2002/96/EK irányelvnek megfelelő jelölést kapott.

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

### Szállítási sérülések

Ellenőrizze a készüléket a kicsomagolás után. Szállítási sérülés esetén nem szabad a készüléket a hálózatra csatlakoztatni.

### Elektromos csatlakoztatás

Ha megsérült a csatlakozó vezeték, a balesetek elkerülése érdekében azt a gyártó által kiképzett szakembernek kell kicserélnie.

---




## Biztonsági útmutató

Ez a készülék csak háztartásban való alkalmazásra készült.

A készüléket kizárólag ételek készítésére használja.

Felnőttek és gyerekek soha ne üzemeltessék a készüléket felügyelet nélkül,

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

- Soha ne engedjen gyerekeket a készülékkel játszani.
- Gyerekek**  Gyerekek csak akkor készíthetnek ételt, ha a készülék kezelését előzőleg megtanulták. Tudniuk kell megfelelően kezelni a készüléket. Meg kell érteniük azokat a veszélyeket, amelyekre a használati útmutató utal. Ha gyerekek használják a készüléket, ügyelni kell rá, nehogy játszanak vele.
- Forró sütő**  A sütőajtót óvatosan nyissa ki. Forró gőz léphet ki. Soha ne érintse meg a sütő forró belsejét és a fűtőelemeket. Égésveszély!  
Ne engedjen gyerekeket a készülék közelébe!
- Soha ne tároljon gyúlékony tárgyakat a sütőben. Tűzveszély!
- Az elektromos készülékek csatlakozókábelét soha ne csíptesse a forró sütőajtóba. A kábelszigetelés megolvadhat. Rövidzárlat veszélye!
- Vigyázzon azoknál az ételeknél, melyeket magas százalékarányú alkoholtartalmú itallal (pl. konyak, rum) készít.
- Az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog. Kedvezőtlen körülmények között az alkoholgőz a sütőben lángra lobbanhat. Égésveszély!
- Csak kis mennyiségű magas százalékarányú alkoholtartalmú italt használjon, és óvatosan nyissa ki a sütőajtót.
- Javítások**  A szakszerűtlen javítások veszélyesek. Áramütés veszélye!  
Javításokat csakis szakképzett ügyfélszolgálati technikus végezhet.
- Ha a készülék hibás, kapcsolja ki a biztosítékot a biztosítékszekrényben.  
Hívja az ügyfélszolgálatot.

## A sérülések okai

### **Sütőtepsi, alufólia vagy edény a sütő fenéklapján**

Ne toljon be a sütő fenéklapjára sütőtepsit. Ne bélelje ki alufóliával.

Ne állítson edényt a sütő fenéklapjára. Hőtorlasz alakul ki. A sütési idők többé nem egyeznek, és a zománc megsérül.

### **Víz a sütőben**

Soha ne öntsön vizet közvetlenül a forró sütőbe. Így a zománc megsérülhetne.

### **Gyümölcslé**

Nagyon lédús gyümölcsből süt süteményt, ne rakja meg túlzottan a sütőlapot. A sütőlapról lecsepegő gyümölcsle foltot hagy maga után, amelyet többé nem lehet eltávolítani.

Használja inkább a mélyebb univerzális serpenyőt.

### **Kihülés nyitott sütőajtónál**

A sütőt csak zárt állapotban hagyja kihűlni. Soha ne csíptesse oda semmit a sütőajtóval. Ha csak résnyire is nyitva hagyja a sütőajtót, az szomszédos éghető bútor-előlapok idővel megsérülnek.

### **Erősen szennyezett sütőtömítés**

Ha a sütőtömítés erősen szennyezett, üzem közben a sütőajtó nem zár rendesen. A határoló bútor-előlapok megsérülhetnek. A sütő tömítését tartsa tisztán.

### **Sütőajtó, mint ülőfelület**

Ne álljon vagy üljön a nyitott sütőajtóra.

### **A tűzhely szállítása**

A tűzhelyet ne az ajtófogantyúnál fogja meg vagy szállítsa. Az ajtófogantyú nem tartja meg a tűzhely súlyát és letörhet.

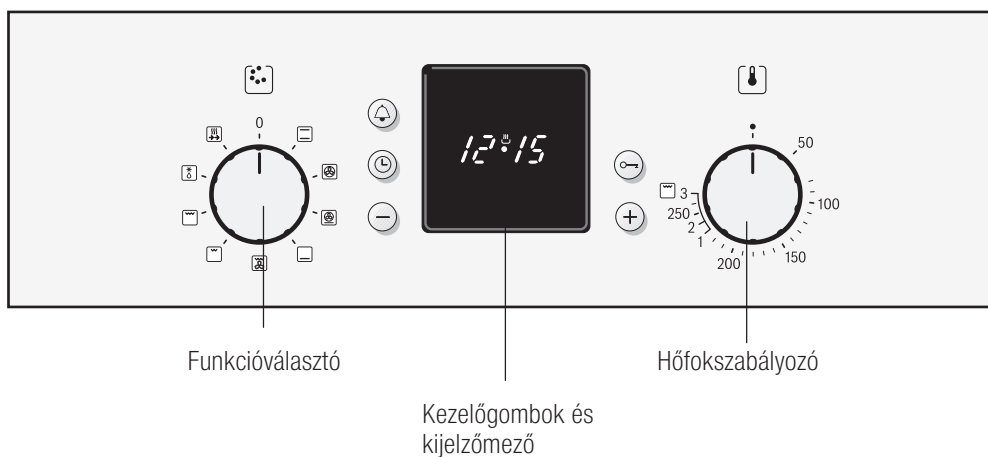


# Az Ön új tűzhelye

Itt megismerheti új készülékét. Bemutatjuk a kezelőfelület a kapcsolókkal és a kijelzőkkel. Információkat kap a fűtési módokról és a mellékelt tartozékokról.

## Kezelőfelület

Típusonkénti eltérés lehetséges.

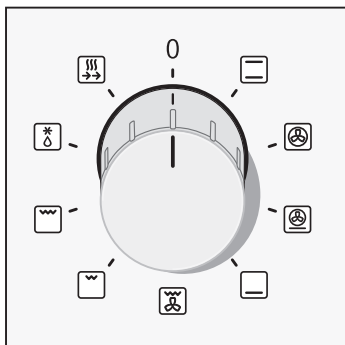


## Besüllyeszthető kapcsoló-fogantyúk

Az összes kapcsolófogantyú "ki" állásban besüllyeszthető. A be- és kikattintáshoz nyomja meg röviden a kapcsoló-fogantyút.

## Sütő

### Funkcióválasztó



A funkcióválasztóval állítható be a sütő fűtési módja. A funkcióválasztó jobbra vagy balra forgatható.

#### Állásai

0	Ki
Gyorsfelfűtés	az ételek gyors felmelegítéséhez.
Felolvasztás	felolvasztáshoz
Felületi grill, nagy felület	Így több szelet frissensültet, virslit, halat vagy pirítóst készíthet.
Felületi grill, kis felület	kis mennyiségű grilleléséhez
Légkeverős grillezés	A légkeverős grillezés különösen alkalmas nagyobb húsdarabok grillezésére.
Alsó sütés	Az alsó fűtéssel erősebben meg tudja pirítani ill. jobban után tudja sütni az ételeket.
Forró levegő, erős/ pizza-fokozat	a mélyhűtött ételhez
3D forró levegő*	Sütemény, pizza, aprósütemény, muffin és leveles tészta egyidejűleg két szinten süthető.
Felső és alsó sütés	A sütés csak egy szinten lehetséges. Süteményekhez, formában vagy lemezen sült pizzához, illetve sovány marha-, borjú- és vadsültekhez ez a beállítás kiválóan alkalmas.

\*Az EN50304 energiahatékonysági osztály szerinti fűtési mód.

Ha a funkcióválasztót beállítja, a sütőben lévő lámpa világít.

## Kezelőgombok és kijelző-mező

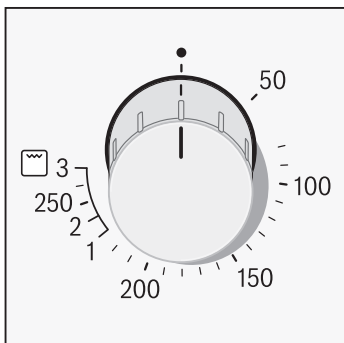


Jelzőóra nyomógomb	Ezzel állíthatja be a jelzőórát.
Óra nyomógomb	Ezzel állíthatja be a pontos időt, a sütési időtartamot $\leftarrow\rightarrow$ és a kikapcsolási időt $\rightarrow\leftarrow$ .
Mínusz nyomógomb -	Ezzel csökkentheti a beállítási értéket.
Plusz nyomógomb +	Ezzel növelheti a beállítási értéket.
Kulcs nyomógomb	Ezzel kapcsolhatja be a gyerekszárat.

A kijelző-mezőn leolvashatja a beállított értékeket.

## Hőfokszabályozó

A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet, vagy a grillfokozatot.



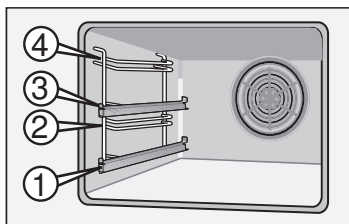
### Grillfokozatok

Hőmérséklet	
50-270	Hőmérséklet tartomány °C-ban
Grill	
1	Gyenge grill
2	Közepes grill
3	Erős grill

A hőfokszabályozó feletti jelzőlámpa világít, amikor a sütő fűt. A sütés szünetelésekor a lámpa kialszik.

Felületi grill esetén állítson be a hőfokszabályozóval egy grillfokozatot.

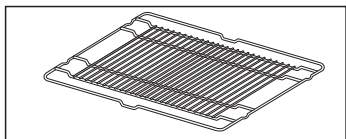
## Sütő és tartozékai



A tartozék 4 különböző magasságban tolható be a sütőbe.

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

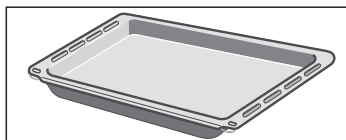
### Tartozékok



#### HEZ 434000 rostély

az edényekhez, süteményformákhoz, sütéshez, grillszeletekhez és mélyhűtött ételekhez.

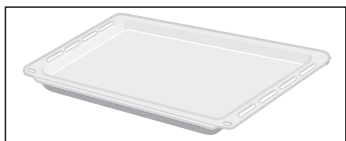
A rostélyt a hajlatával lefelé  tolja be.



#### HEZ 432000 univerzális serpenyő

nedvdús süteményekhez, süteményekhez, mélyhűtött ételekhez és nagy méretű sültékhez. Zsírfelfogó edényként is használhatja akkor, amikor közvetlenül a rostélyon grillez.

Az univerzális serpenyőt a letompított élével a sütőajtó felé fordítva tolja be ütközésig a sütőbe.



#### Alumínium sütőtepsi HEZ430000

Sütemények és aprósütemények számára.

A sütőtepsit tolja a sütőbe, a letompított élével a sütőajtó felé.

---

**Kiegészítő tartozék\***

---

Alumínium sütőtepsi HEZ430000	Sütemények és aprósütemények számára.
Rostély HEZ434000	Edények, süteményformák, sülték, grillszeletek és mélyhűtött ételek számára.
Univerzális serpenyő HEZ432000	Lédús sütemények, aprósütemények, mélyhűtött ételek és nagy sülték számára.
Zománcozott sütőtepsi HEZ431000	Sütemények és aprósütemények számára.
3-szoros teleszkópos sütősín HEZ438300	A kihúzósinék segítségével az 1., 2. és 3. színtről a tartozék kihúzható, anélkül, hogy lebillenne.
Védőrács	A védőrácsot a sütőajtóra kell rögzíteni. Megakadályozza, hogy a kisgyermek megérintse a forró sütőajtót. A védőrács 440651 számmal rendelhető meg a gyári ügyfélszolgálatnál.

\* A tűzhelyhez átfogó kínálatot talál a prospektusainkban vagy az interneten. A kiegészítő tartozékok a szakkereskedőknél vásárolhatók meg.


---

---

## Hűtőventillátor


A sütőt egy hűtőventillátorral láttuk el. Ez szükség szerint kapcsol be és ki. A meleg levegő az ajtó fölött távozik.

## Az első használat előtt



**Ha a kijelzőn villog a  szimbólum és a három nulla**

Ebben a fejezetben találja meg azokat a tennivalókat, amelyet az első főzés előtt el kell végeznie.

Melegítse fel a sütőt, és tisztítsa meg a tartozékokat. Olvassa el a biztonsági útmutatót a "Mire ügyeljen" fejezetben.

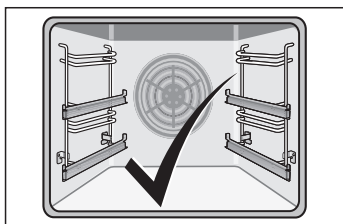
Elsőként azt nézze meg, hogy a tűzhely kijelzőjén villog-e a  szimbólum és a három nulla.

Állítsa be az időt.

- 1.** Nyomja meg az óra  nyomógombot. A kijelzőn megjelenik a 12:00, és villog a  szimbólum.
- 2.** A + vagy a - nyomógombbal állítsa be a pontos időt.

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a pontos időt. A tűzhely most üzemkész.

## Vegye le a csomagolóanyagot



Mielőtt először használná a sütőt, feltétlenül távolítsa el a csomagolóanyagokat.

A polcok és a sütő oldala között, illetve a hátfal előtt hungarocell vagy karton csomagolóanyag található. Vegye ki.


Most a sütő üzemkész.

---

## Sütő felfűtése

### Így járjon el

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

1. Állítsa a funkcióválasztót a  jelre.
2. A hőfokszabályozóval állítson be 240 °C-ot. 60 perc után kapcsolja ki a funkcióválasztót.

---

## A tartozékok elő-tisztítása

Mielőtt egy tartozékot használna, tisztítsa meg alaposan mosogatószeres vízzel és egy törlőruhával.

---

## A sütő beállítása

### A sütő manuális kikapcsolása

A sütő beállítására különböző lehetőségei vannak.

Ha az étel készen van, Ön kapcsolja ki a sütőt.

### A sütő automatikus kikapcsolása

Így a konyhát hosszabb időre is elhagyhatja.


### A sütő automatikusan kapcsol be- és ki

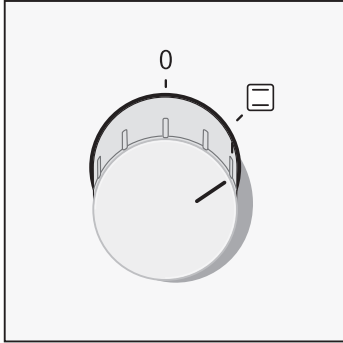
Ilyenkor az étel pl. reggel beteheti a sütőbe, és úgy beállíthatja, hogy az ebédre kész is legyen.

### Táblázatok és hasznos tanácsok

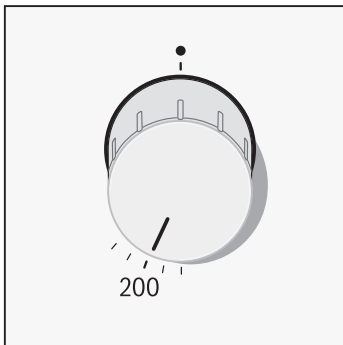
A táblázatok és hasznos tanácsok fejezetben sok ételhez megtalálja a hozzávaló beállítást.

## Így állítsa be

Példa:  
Felső és alsó fűtés , 200 °C



1. A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.



2. A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet, vagy a grillfokozatot.

### Kikapcsolás

Ha az étel készen van, kapcsolja ki a funkcióválasztót.


### A beállítások megváltoztatása

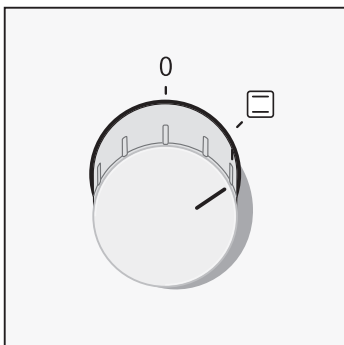
A hőmérsékletet vagy a grillfokozatot bármikor megváltoztathatja.



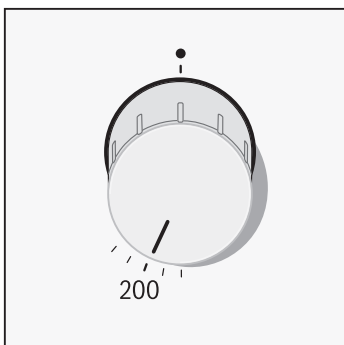
## Ha a sütőnek automatikusan ki kell kapcsolnia

Példa:

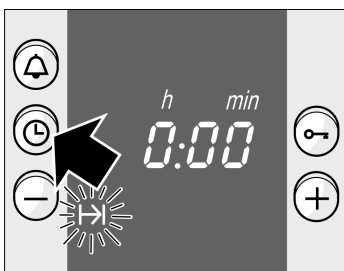
Felső és alsó fűtés , 200 °C, legyen az időtartam 45 perc





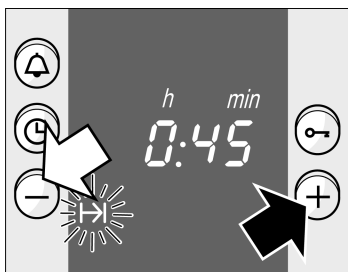
1. A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.




2. A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet, vagy a grillfokozatot.




3. Nyomja meg az óra  nyomógombot. Az időtartam szimbólum  villog.




- 4.** A + vagy a – nyomógombbal állítsa be az időtartamot.  
A + nyomógombot megnyomva a javasolt érték = 30 perc.  
A – nyomógombot megnyomva a javasolt érték = 10 perc.

Néhány másodperc múlva elindul a sütés. A kijelzőn világít a szimbólum .


**Ha a beállított időtartam lefutott**

Egy hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol. Nyomja meg kétszer a  nyomógombot, és kapcsolja ki a funkcióválasztót.

**A beállítások megváltoztatása**

Nyomja meg az óra  nyomógombot. A + vagy a – nyomógombbal változtassa meg az időtartamot.

**A beállítás megszakítása**

Nyomja meg az óra  nyomógombot. Nyomja a – nyomógombot, míg a kijelzőn a nulla nem áll. Kapcsolja ki a funkcióválasztót.

**Az időtartam beállítása, amikor az idő láthatatlan**

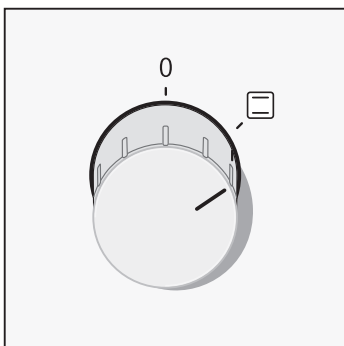
Nyomja meg kétszer az óra  nyomógombot, majd állítsa be a 4. pontban leírtak szerint.

## Ha a sütőnek automatikusan kell be és kikapcsolnia

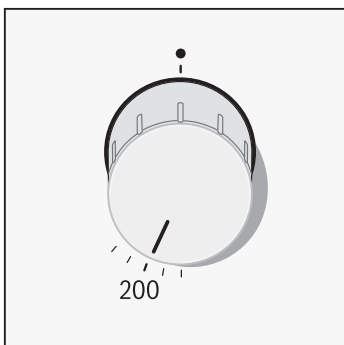
Kérjük ügyeljen arra, hogy könnyen romló élelmiszert nem szabad túl sokáig a sütőben hagyni.

Példa:

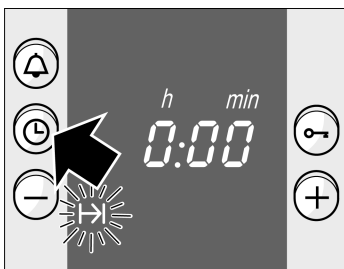
A pontos idő 10:45. Az étel elkészítése 45 percig tart, és 12:45-re készen kell lennie.



1. A funkcióválasztóval állítsa be a kívánt fűtési módot.



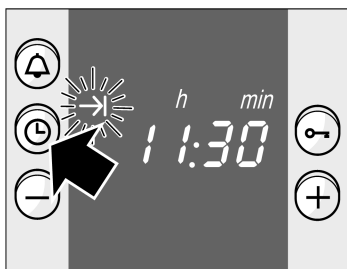
2. A hőfokszabályozóval állítsa be a hőmérsékletet, vagy a grillfokozatot.



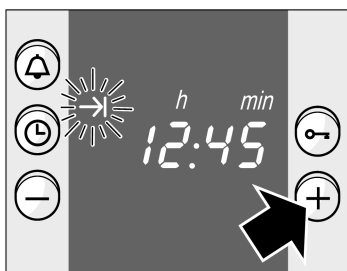
3. Nyomja meg az óra 0 nyomógombot. Az időtartam szimbólum I→I villog.



- 4.** A + vagy a – nyomógombbal állítsa be az időtartamot.  
 A + nyomógombot megnyomva a javasolt érték = 30 perc.  
 A – nyomógombot megnyomva a javasolt érték = 10 perc.



- 5.** Nyomja meg többször is az óra  $\ominus$  nyomógombot, míg a vége szimbólum  $\rightarrow$  nem villog. Így a kijelzőn látja, mikor lesz kész az étel.



- 6.** A + nyomógombbal a kikapcsolási időt későbbre halaszthatja.

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a beállítást. A kijelzőn a sütő kikapcsolási ideje látható, amíg a sütő el nem indul.

**Ha a beállított időtartam lefutott**

Egy hangjelzés hallható. A sütő kikapcsol. Nyomja meg kétszer a  $\ominus$  nyomógombot, és kapcsolja ki a funkcióválasztót.

**Megjegyzés**

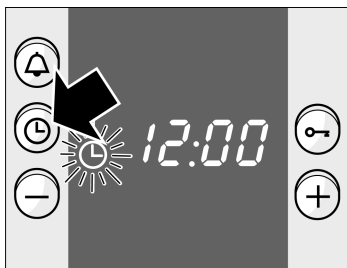
A beállításokon addig tud változtatni, amíg a szimbólum villog. Amikor a szimbólum világít, a beállítás már átvételre került.

## A pontos idő

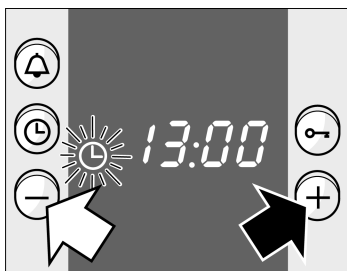
A készülék első csatlakoztatása vagy egy áramkimaradás után a szimbólum ☰ és három nulla villog a kijelzőn. Állítsa be az időt. A funkcióválasztónak kikapcsolva kell lennie.

### Így állítsa be

Példa: A pontos idő 13:00



1. Nyomja meg az óra ☰ nyomógombot. A kijelző megjelenik a 12.00, és villog a szimbólum ☰.



2. A + vagy a - nyomógombbal állítsa be a pontos időt.

Néhány másodperc múlva a készülék átveszi a pontos időt.

### Az idő átállítása pl. a nyári időszámításról a télire

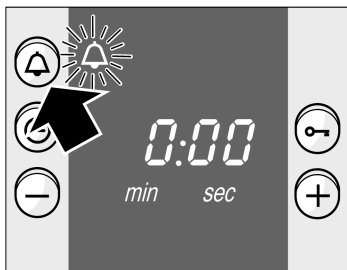
Nyomja meg kétszer az óra ☰ nyomógombot, és változtassa meg a + vagy a - nyomógombbal

## A jelzőóra

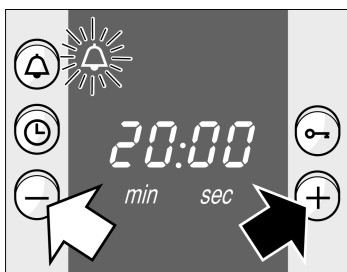
A jelzőórát mint egy normál konyhai ébresztőórát használhatja. Az óra a sütőtől függetlenül működik. A jelzőóra egy különleges hangjelzéssel rendelkezik. Így hallhatja, hogy a jelzőóra vagy egy sütő-időtartam járt-e le. A jelzőórát akkor is be tudja állítani, amikor a gyerekbiztosítás aktív.

### Így állítsa be


Példa: legyen a sütési idő 20 perc




1. Nyomja meg a jelzőóra  nyomógombot. A szimbólum  villog.




2. A + vagy a - nyomógombbal állítsa be az időt. A + nyomógombot megnyomva a javasolt érték = 10 perc. A - nyomógombot megnyomva a javasolt érték = 5 perc.

Néhány másodperc múlva elindul a jelzőóra. A kijelzőn világít a szimbólum . A beállított idő láthatóan fut le a kijelzőn.


### Ha az idő letelt

Egy hangjelzés hallható. Nyomja meg a jelzőóra  nyomógombot. A jelzőóra-kijelző kialszik.

**A jelzőóra idejének megváltoztatása**





Nyomja meg a jelzőóra  nyomógombot. A + vagy a - nyomógommbal változtassa meg az időt.

**A beállítás törlése**

Nyomja meg a jelzőóra  nyomógombot. Nyomja a - nyomógombot, míg a kijelzőn a nulla nem áll.

**A jelzőóra és az időtartam ideje egyidejűleg fut le**

A szimbólumok világítanak. A jelzőórán beállított idő múlását folyamatosan mutatja a kijelző.

A hátralévő idő , a kikapcsolási idő  vagy a pontos idő  lekérdezése: Nyomja meg többször is az óra  nyomógombot, míg a megfelelő szimbólum meg nem jelenik.

A kiolvasott érték néhány másodpercre megjelenik a kijelzőn.


---

## Gyors felfűtés

Ezzel a fűtési móddal különösen gyorsan melegítheti elő a sütőt.

---

### Így állítsa be

1. Állítsa a funkcióválasztót a gyors felfűtésre .
2. A hőfokszabályozóval állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

Néhány másodperc múlva elindul a sütés. A hőfokszabályozó feletti jelzőlámpa világít.

### Ha a gyors felfűtés befejeződött

A jelzőlámpa kialszik.



Tegye be az ételt a sütőbe, és állítson be egy fűtési módot.

---



## Gyerekbiztosítás

Hogy a gyerekek a sütőt tévedésből ne hogy bekapcsolják, a sütő gyerekzárral van ellátva.

### A sütő lezárása

Nyomja meg a  kulcs nyomógombot, míg a  szimbólum a kijelzőn kialszik. Ez körülbelül 4 másodpercig tart.

### A zár feloldása

Nyomja meg a  kulcs nyomógombot, míg a  szimbólum a kijelzőn kialszik.

### Megjegyzés

A jelzőórát és az időt lezárt sütőnél is beállíthatja.

Egy áramkimaradás után a beállított gyerekbiztosítás törlődik.



---

# Ápolás és tisztítás



Soha ne használjon magasnyomású vagy gőzsugaras tisztítógépet. Rövidzárlat-veszély!

Soha ne használjon karcoló vagy súroló tisztítószereket. Megsérülhet a felület. Ha ilyen szer kerül az elülső frontra, azonnal mossa le vízzel.

---

## Tisztítószerek

---

### A készülék külseje:

#### Nemesacél-felületek

Meleg mosogatószeres vízzel és puha törlővel tisztítható. A nemesacél-felületeket mindig szálirányban kell törölni, hogy a felület ne karcolódjék össze. Puha törlőruhával áttörölhető. A vízkő-, zsír-, keményítő- és tojásfehérje foltot mindig azonnal el kell távolítani.

Nem használhatók az agresszív tisztítószerek, karcolást okozó szivacsok és durva tisztítókendők. A csillogó felületekhez használjon nemesacél-ápolószert. Tartsa be a szer gyártójának az utasításait. Az ügyfélszolgálaton vagy a szakkereskedésekben kaphatók speciális nemesacél-tisztítószerek.

#### Zománcozott felületek és lakkozott felületek

Meleg mosogatószeres vízzel és puha törlőkendővel tisztítható. Puha törlőruhával áttörölhető.

#### Gombok

Meleg mosogatószeres vízzel és puha törlőkendővel tisztítható. Puha törlőruhával áttörölhető.

---

#### Az ajtó üvege

Használjon ablaktisztítószert. Ne használjon karcoló vagy súroló hatású tisztítót vagy üvegkaparót. Az üveg megsérülhet.

---



#### Tömítés

Meleg vízzel és törlővel tisztítható. Puha törlőruhával áttörölhető.

<b>A sütő</b>	<p>Meleg mosogatószeres vízzel és puha törölkendővel tisztítható. Puha törölrühával áttörölhető.</p> <p>Erős szennyeződés esetén: Sütőtisztítószerrel csakis hideg sütőhöz használjon.</p>
<b>A sütőlámpa üvegburája</b>	<p>Meleg mosogatószeres vízzel és puha törölkendővel tisztítható. Puha törölrühával áttörölhető.</p>
<b>Tartozék</b>	<p>Forró mosogatóvízben áztassa. Kefével vagy mosogatószivaccsal tisztítható.</p>
<b>Alumínium sütőtepsi (opcionális)</b>	<p>Mosogatógépben nem tisztítható. Semmi esetre se használjon sütőtisztítószerrel. A felülethez sem kés, sem egyéb éles tárgy nem érhet. Karcolásveszély! Mosogatószeres vízzel és puha ablaktörő ruhával vagy nem bolyhosodó mikroszálas törőlvél vízszintesen, a felületre gyakorolt nyomás nélkül tisztítható. Puha törölrühával áttörölhető.</p> <p>Nem használhatók az agresszív tisztítószerrel, karcolást okozó szivacsok és durva tisztítókendők. Összekarcolják a sütőtepsit.</p>
<b>Ajtóbiztosítás (opcionális)</b>	<p>Az ajtóbiztosítást le kell szerelni a tisztításhoz. Valamennyi műanyag alkatrészt áztassa be forró mosogatószeres vízbe, és tisztítsa meg mosogatószivaccsal. Puha törölrühával áttörölhető.</p> <p>Erős szennyeződés esetén az ajtóbiztosítás beszorulhat, akkor nem működik.</p>
<b>Főzőfelület</b>	<p>A készülék ápolásával és tisztításával kapcsolatos tudnivalók a főzőfelület használati utasításában találhatóak.</p>

## A sütő hátsó fala

A sütő hátfala öntisztító. Porózus kerámiaréteggel van bevonva. A sütéskor felfröcskölődő anyagokat ez a réteg felszívja és lebontja a sütő működése közben. Minél magasabb a hőmérséklet és minél hosszabban működik a sütő, annál jobb az eredmény.

Ha a szennyeződések többszöri működés után még mindig láthatók, a következők szerint járjon el: Tisztítsa le a sütő zománcozott felületeit. Azután állítsa be a 3 dimenziós forró levegőt  vagy a felső-alsó sütést .

Fűtse az üres sütőt kb. 2 óra hosszat a legnagyobb hőmérsékleten.

A kerámiaréteg regenerálódik. A barnás vagy fehéres maradványok vízzel és puha szivaccsal eltávolíthatók.

A réteg kismértékű elszíneződésének nincs hatása az öntisztításra.

### Fontos megjegyzés

Soha ne használjon súrolószert. Összekarcolja, ill. tönkreteszi a porózus réteget.

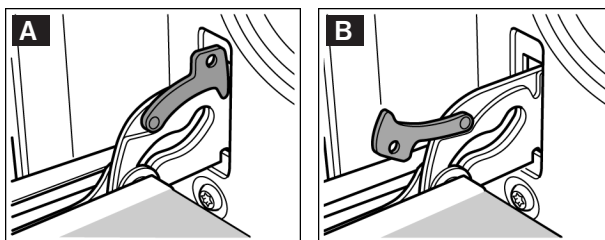
A hátfalat soha ne tisztítsa sütőtisztítószerrel. Ha véletlenül sütőtisztítószer kerül a hátfalra, azonnal távolítsa el szivaccsal és elegendő vízzel.

## A sütőajtó ki- és beakasztása

Az ajtólapok tisztításához és kiszérésehez 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).

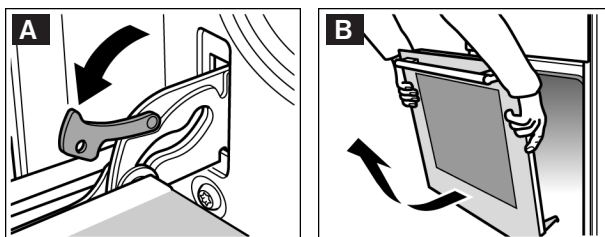


Sérülésveszély! Ha a csuklópántok nincsenek biztosítva, nagy erővel bekattannak.

Ügyeljen rá, hogy a reteszelőkarok mindig teljesen le legyenek hajtva, ill. a sütőajtó kiakasztásához teljesen fel legyenek hajtva.

### Ajtó kiakasztása

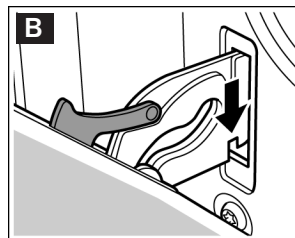
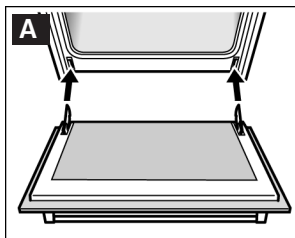
1. Nyissa ki a sütőajtót.
2. Mindkét reteszelőkart bal és jobb oldalon hajtva fel (A ábra).
3. A sütőajtót ütközésig csukja be (B ábra). Bal és jobb oldalon mindkét kézzel fogja meg. Kissé csukja beljebb és húzza ki.



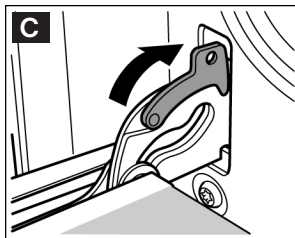
## Ajtó beakasztása

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).



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.

## Mi a teendő zavar esetén?

Gyakran csak egy apróság az oka annak, hogy zavar lép fel. Mielőtt kihívna a vevőszolgálatot, kérjük vegye figyelembe az alábbiakat:

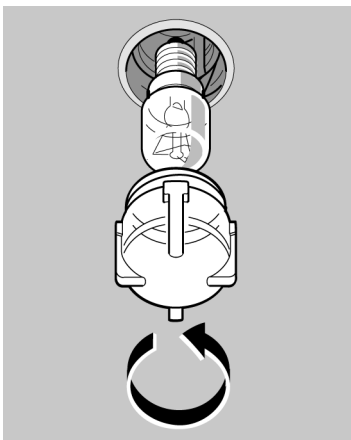
Zavar	Lehetséges ok	Útmutatás/elhárítás
A készülék nem működik.	A biztosíték hibás.	Nézzon utána a biztosítékos szekrényben, hogy a biztosíték rendben van-e.
Az óra-kijelző villog.	Áramkimaradás	Állítsa be újra az időt.

**Javításokat csak képzett vevőszolgálati technikusokkal végeztethet el.**

A készülék szakszerűtlen javítása Önre nézve jelentős veszély forrása lehet.

## A fedélnél levő sütőlámpa cseréje

### Így járjon el



### Az üvegbúra cseréje

Ha a sütőlámpa tönkrement, ki kell cserélni. A hóálló 25 W-os pótégőt az ügyfélszolgálatnál vagy a szakkereskedőnél szerezheti be. Kérjük, adja meg készülékének termék számát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.). Csakis ilyen lámpákat használjon.

1. Kapcsolja ki a biztosítékos szekrényben a tűzhely biztosítékát.
2. Tegyen egy konyharuhát a hideg sütőbe, hogy a sérüléseket megelőzze.
3. Csavarja le - balra csavarva - a sütő belsejében levő lámpa buráját.
4. Cserélje ki a lámpát egy azonos típusúval.
5. Csavarja vissza a lámpaburát.
6. Vegye ki a törlőruhát, és kapcsolja vissza a biztosítékot.

Ha a sütőlámpa búrája megsérült, ki kell cserélni. Csere üvegbúrát a vevőszolgálatnál kap. Kérjük, adja meg készülékének termék számát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.).

# Vevőszolgálat

Amennyiben a készüléke javításra szorul, szervizhálózatunk a rendelkezésére áll. A legközelebbi szerviz címét és telefonszámát a garanciajegy hátoldalán vagy a telefonkönyvben találja meg. A központi Vevőszolgálat is szívesen felvilágosítást ad és megnevezi az Ön lakóhelyéhez legközelebb eső javítószolgálatot.

## **E-Nr. (termékszám) és FD-Nr. (gyártási szám)**

Ha kihívja a vevőszolgálatunkat, akkor kérjük, adja meg a készülék termékszámát (E-Nr.) és gyártási számát (FD-Nr.). A számokat tartalmazó típus tábla jobbra, oldalt a sütő-ajtón található. Hogy egy meghibásodás esetén ne kelljen sokáig keresgélnie, rögtön felírhatja ide készülékének adatait.

E-Nr.	FD
-------	----

Vevőszolgálat ☎
-----------------



---


## Táblázatok és hasznos tanácsok

Itt az ételek a hozzájuk szükséges optimális beállítások választékát találhatja. Utána nézhet, hogy az Ön ételének melyik fűtési mód és hőmérséklet felel meg a legjobban, melyik tartozékot kell használnia, milyen magasságba tegye be. Az edény kiválasztásához és az elkészítéshez sok ötletet kap, és egy kis segítséget arra az esetre is, ha valami rosszul sikerülne.

---

### Torták és sütemények

#### Sütés egy szinten

Ha egy szinten süti a süteményt, a felső/alsó fűtést használja.  Ekkor sikerül a legjobban.

#### Sütőformák:

A sötét, fémből készült sütőformák a legalkalmasabbak. Világos, vékony falú, fémből készült sütőformák vagy üveg sütőformák használata esetén a sütési idő megnő és a sütemény nem lesz egyenletesen barna.

Állítsa a sütőformát mindig a rostélyra.

#### Táblázatok

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik. Így energiát takarít meg. Ha a sütőt előmelegíti, akkor a megadott sütési idők 5-10 perccel lerövidülnek.












A táblázatban megtalálja a különféle süteményekhez és tortákhoz az optimális fűtési módot.

Hőmérséklet és sütési idő a tészta minőségétől és mennyiségétől függ. Ezért tartományokat adtunk meg a táblázatokban. Először az alacsonyabb értékekkel próbálja meg. Az alacsonyabb hőmérséklet egyenletesebb barnulást biztosít. Ha szükséges, állítsa legközelebb magasabbra a hőmérsékletet.




További információkat a táblázatokhoz csatlakozó, "Tippek a sütéshez" részben talál.

<b>Formában sült sütemények</b>	<b>Sütőforma a rostélyon</b>	<b>Magasság</b>	<b>Fűtési mód</b>	<b>Hőmérséklet °C</b>	<b>A sütési idő percben</b>
Kevert tészta, egyszerű	Kuglóf-/koszorú-/négyzetes formák	2	☐	160-180	55-65
Kevert tészta, finom (pl. omlós sütemény)	Kuglóf-/koszorú-/négyzetes formák	2	☐	155-175	65-75
Omlóstésztalap széllal	Kerek sütőforma	1	☐	160-180	30-40
Tortalap kevert tésztából	Gyümölcsös sütőforma	2	☐	160-180	25-35
Piskóta-torta	Kerek sütőforma	2	☐	160-180	30-40
Gyümölcs- vagy túrórtorta, omlós tészta*	Sötét kerek sütőforma	1	☐	170-190	70-90
Gyümölcsös finom sütemény, kevert tésztából	Kerek sütőforma	2	☐	150-170	55-65
Pikáns sütemény* (pl. omlós torta/hagymatorta)	Kerek sütőforma	1	☐	180-200	50-60









\* A süteményt kb. 20 percig hagyja a készülékben kihűlni.

<b>Sütemény a sütőlapon</b>		<b>Magasság</b>	<b>Fűtési mód</b>	<b>Hőmérséklet °C</b>	<b>Sütési idő, perc</b>
Kevert vagy kelt tészta, száraz töltelékkel	Univerzális serpenyő alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő*	3		160-180	25-35
		1+3		150-170	35-45
Kevert vagy kelt tészta lédús töltelékkel (gyümölcs)	Univerzális serpenyő alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő*	3		140-160	40-50
		1+3		130-150	50-60
Piskótatekercs (előmelegítés)	Univerzális serpenyő	2		170-190	15-20
Kelesztett fonott kalács 500 g lisztből	Univerzális serpenyő	2		160-180	25-35
Karácsonyi püspökkenyér 500 g lisztből	Univerzális serpenyő	3		160-180	50-60
Karácsonyi püspökkenyér 1 kg lisztből	Univerzális serpenyő	3		150-170	90-100
Rétes, édes	Univerzális serpenyő	2		180-200	55-65
Pizza	Univerzális serpenyő alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő*	3		150-170	20-30
		1+3		150-170	35-45

\* A két szinten való sütéskor az univerzális serpenyőt mindig a sütőtepsi fölé tolja be .

<b>Kenyér- és zsemlefélek</b>		<b>Magasság</b>	<b>Fűtési mód</b>	<b>Hőmérséklet °C</b>	<b>Időtartam, perc</b>
Kelesztett kenyér 1,2 kg lisztből* (előmelegítés)	Univerzális serpenyő	2		270	8
				190	35-45
Kovászolt tésztából sült kenyér 1,2 kg lisztből* (előmelegítés)	Univerzális serpenyő	2		270	8
				190	35-45
Zsemle (pl. rozsos zsemle) (előmelegítés)	Univerzális serpenyő	3		200-220	20-30



\* Soha ne töltsön vizet közvetlenül a forró sütőbe.

Aprósütemény		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C	Sütési idő, perc
Aprósütemény	Univerzális serpenyő alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő*	3		150-170	10-20
		1+3		130-150	25-35
Habcsók	Univerzális serpenyő	3		70-90	135-145
Képviselőfánk	Univerzális serpenyő	2		200-220	30-40
Habcsók	Univerzális serpenyő alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő*	3		110-130	30-40
		1+3		100-120	35-45
Leveles tészta	Univerzális serpenyő alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő*	3		190-210	20-30
		1+3		180-200	25-35

\* A két szinten való sütéskor az univerzális serpenyőt mindig a sütőtepsi fölé tolja be .

## Tippek a sütéshez

<b>Saját receptje szerint szeretne sütni.</b>	Keressen ki egy hasonló süteményt a táblázatban.
<b>Hogyan állapíthatja meg, hogy a kevert tésztából készült sütemény átsült-e?</b>	Kb. 10 perccel a receptben megadott sütési idő lejártá előtt szúrjon egy fapálcikát a süteménybe ott, ahol a legmagasabb. A sütemény akkor van készen, ha már nem ragad a tészta a pálcikára.
<b>A sütemény összeesett.</b>	A következő alkalommal használjon kevesebb folyadékot vagy állítsa a sütő-hőmérsékletet 10 fokkal alacsonyabbra. Tartsa be a receptben megadott keverési időt.
<b>A sütemény közepe magasra feljött, de a szélei laposak maradtak.</b>	Kerek tortaformák peremét ne zsírozza be. Ha a sütemény megsült, egy késsel óvatosan válassza le a formáról.
<b>A sütemény teteje túl sötét lesz.</b>	Tegye alacsonyabbra, válasszon egy alacsonyabb hőmérsékletet, és süsse a süteményt valamivel hosszabb ideig.
<b>A sütemény túl száraz lett.</b>	Egy fopiszkálósval szúrjon kis lyukakat a kész süteménybe. Eztán kenje be gyümölcslével vagy alkoholos itallal. Válasszon a következő alkalommal 10 fokkal magasabb hőmérsékletet, és rövidítse le a sütési időt.

<b>A kenyér vagy a sütemény (pl. túró torta) jól néz ki, de belülről nyúlós, ragacsos (kenődik, vizes).</b>	Adjon a következő alkalommal kevesebb folyadékot hozzá, és süsse alacsonyabb hőmérsékleten kicsit tovább. Lédús töltelékkel készülő sütemény: Süsse meg először az alját. Szórja meg mandulával vagy zsemlemorzsával és ezután tegye rá a tölteléket. Kérjük, tartsa be a receptben előírtakat és a sütési időt.
<b>A sütemény egyenetlenül pirult meg.</b>	Válasszon valamivel alacsonyabb hőmérsékletet, így a sütemény egyenletesebb lesz. Kényes süteményeket a felső és alsó fűtéssel  , egy szinten süssön. A tepsiből kiálló sütőpapír befolyásolhatja a levegő-cirkulációt. A sütőpapírt mindig a sütőlap méretének megfelelően vágja le.
<b>A gyümölcsös sütemény alja túl világos. A gyümölcslé kifolyik.</b>	A következő alkalommal használja a mélyebb univerzális serpenyőt.
<b>Több szinten sütött. A felső sütőtepsiben sötétebb a sütemény, mint az alsóban.</b>	Több szinten történő sütés esetén mindig a 3 dimenziós forró levegőt  alkalmazza. A sütemények nem lesznek feltétlenül egyszerre készen, még akkor sem, ha a sütőtepsiket egyszerre helyezte a sütőbe.
<b>Lédús sütemények sütésekor kondenzvíz keletkezik.</b>	Sütés közben vízgőz keletkezhet. Ez az ajtófogantyú fölött távozik. A vízgőz lecsapódhat a kezelőfelületen vagy a szomszédos bútorok elülső részén, és kondenzvízként lecsepeghet. Ennek fizikai oka van.

## Hús, baromfi, hal

### Edény

Minden hőálló edényt használhat. Nagyméretű sütekhez az univerzális sütőtál is megfelelő.

Állítsa az edényt mindig a rostély közepére.

A forró üvegedényeket legjobb, ha egy száraz konyharuhára állítja. Ha az alátét nedves vagy hideg, az üveg megrepedhet.

### Tudnivalók sütéshez

A sütés eredménye a hús fajtájától és minőségétől függ.

Sovány húshoz adjon 2 - 3 evőkanálnyi folyadékot, párolt húshoz 8 - 10 evőkanálnyit, a nagyságtól függően.

Nagyobb húsdarabokat az idő felének lejárta után fordítsa meg.

Miután a sült készen van, hagyja további 10 percig a kikapcsolt, csukott sütőben pihenni. Így jobban eloszlik a hús leve.

### **Tudnivalók a grillezéshez**

Mindig csukott sütőben grillezzen.

Lehetőleg egyforma vastag húsdarabokat vegyen. A húsdaraboknak legalább 2 - 3 cm vastagak legyenek. Így a hús egyenletesen pirul és nem lesz száraz. A frissensültet csak grillezés után sózza meg.

A grillezni való darabokat helyezze közvetlenül a rostélyra. Ha csak egy darabot akar grillezni, tegye ezt a rostély középső részére, így lesz a legízletesebb.

A univerzális serpenyőt kiegészítésként tolja be az 1. szintre. Így felfogja a hús levét, és a sütő is tisztább marad.

A grillezni való darabokat a megadott idő kétharmadának lejárta után fordítsa meg.

A grillfűtőtest automatikusan ki-, majd ismét bekapcsol. Ez normális. Gyakorisága attól függ, hogy melyik grillfokozatot állította be.

### **Hús**

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik. A táblázatban megadott időértékek irányértékek. Ezek a hús minőségétől és mennyiségétől függően változhatnak.

Hús	Súly	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C, grill	Időtartam, perc
Párolt marhasült (pl. oldalas)	1 kg	zárt	2		200-220	120
	1,5 kg		2		190-210	140
	2 kg		2		180-200	160
Marhabélszín	1 kg	nyitott	1		210-230	70
	1,5 kg		1		200-220	80
	2 kg		1		190-210	90
Sült hátszín, rózsaszín*	1 kg	nyitott	1		230-250	50
Frissensült, átsütve		Rostély***	4		3	20
Frissensült, rózsaszín		Rostély***	4		3	15
Disznóhús bőr nélkül (pl. tarja)	1 kg	nyitott	1		190-210	120
	1,5 kg		1		180-200	150
	2 kg		1		170-190	170
Bőrös disznóhús** (pl. lapocka, csülök)	1 kg	nyitott	1		190-210	130
	1,5 kg		1		180-200	160
	2 kg		1		170-190	190
Pácolt füstölt karaj csonttal	1 kg	zárt	1		210-230	80
Vagdalt hús	750 g	nyitott	1		180-200	70
Virslis	kb. 750 g	Rostély***	4		3	15
Borjúsült	1 kg	nyitott	1		200-220	100
	2 kg		1		180-200	140
Báránycsont nélkül	1,5 kg	nyitott	1		170-190	120

\* A sütésidő felénél fordítsa meg a hátszínét. A párolás után csavarja be alufóliával, és pihentesse 10 percig a sütőben.

\*\* A sertéshúson a bőrt vágdalja be, és ha meg kell fordítani, akkor előbb a bőrös felével lefelé tegye az edénybe.

\*\*\* Tegye az univerzális serpenyőt az 1. szintre.

## Baromfi

A táblázatban megadott értékek hideg sütőbe való behelyezésre vonatkoznak.








A táblázatban megadott súlyok a töltelék nélküli, sütésre előkészített baromfiúsról vonatkoznak.

Ha közvetlenül a rostélyon grillezi a húst, tegye be az univerzális serpenyőt az 1. szintre.

Kacsa vagy liba sütésekor szúrja fel a szárny alatti bőrt, hogy a zsír kifolyhasson.

Az egészben süttött baromfit a sütési idő kétharmadánál meg kell fordítani.





A baromfi különösen ropogós barna lesz, ha a sütési idő vége felé vajjal, sósvízzel vagy narancslével keni meg.

Baromfi	Súly	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C	Időtartam, perc
Fél csirkék, 1 - 4 darab	egyenként 400 g	Rostély	2		210-230	40-50
Darabolt csirke	egyenként 250 g	Rostély	3		210-230	30-40
Csirke, egész, 1 - 4 darab	egyenként 1 kg	Rostély	2		200-220	55-85
Kacsa	1,7 kg	Rostély	2		170-190	80-100
Liba	3 kg	Rostély	2		160-180	110-130
Bébi pulyka	3 kg	Rostély	2		180-200	80-100
2 pulykacomb	egyenként 800 g	Rostély	2		180-200	80-100



## Hal

A táblázatban megadott értékek hideg sütőbe való behelyezésre vonatkoznak.

Hal	Súly	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C, grill	Időtartam, perc
Hal, grillezett	egyenként 300 g	Rostély*	3		2. fokozat	20-25
	1 kg		2		190-210	40-50
	1,5 kg		2		180-200	60-70
Szeletelt hal, pl. karaj	egyenként 300 g	Rostély*	4		2. fokozat	20-25

\* Kiegészítésként az univerzális serpenyőt tolja be az 1. szintre.

## Tippek sütéshez és grillezéshez

**A táblázatban nincs megadva semmilyen, a sült súlyára vonatkozó adat.**

Válassza ki a következő legalacsonyabb súlynak megfelelő adatot és hosszabbítsa meg az időt.

**Hogyan tudja megállapítani, hogy készen van-e a sült.**

Használjon hús-hőmérőt (a szakkereskedésben kapható) vagy végezze el a „kanál-próbát”. Nyomja meg a kanállal a sültet. Ha a húst feszesnek érzi, készen van. Ha enged a nyomásnak, még süsse egy darabig.

**A sült túlságosan sötét és a bőr helyenként elégett.**

Ellenőrizze a betolási magasságot és a hőmérsékletet.

**A sült jól néz ki, de a mártás megégett.**

Válasszon a következő alkalommal kisebb sütőedényt vagy adjon hozzá több folyadékot.

**A sült jól néz ki, de a mártás túl világos és vízíú.**








Válasszon a következő alkalommal egy nagyobb sütőedényt és adjon hozzá kevesebb folyadékot.

**A sült felöntésekor vízgőz keletkezik.**

Ennek nagy része kiáramlik. A vízgőz lecsapódhat és kondenzvízként lecsepeghet a hidegebb kapcsolótáblán vagy a szomszédos bútordarabokon. Ennek fizikai oka van.

## Felfújtak, gratinok, pirítósok

A táblázatban megadott értékek hideg sütőbe való behelyezésre vonatkoznak.

Étel	Edény	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C, grillfokozat	Időtartam, perc	
Felfújt, édes (pl. túrófelfújt gyümölcscsel)	Felfújt forma	2		170-190	50-60	
Pikáns felfújtak főtt hozzávalókból (pl. tésztafelfújt)	Felfújt forma	2		210-230	25-35	
Pikáns felfújtak nyers hozzávalókból* (pl. burgonyafelfújt)	Felfújt forma	2		150-170	50-60	
Kenyérpírítás	12 darab	Grill	4		3	4-5
	4 darab		4		3	6-7
Pirítós átsütve	12 darab	Grill**	3		3	5-8
	4 darab		3		3	7-10

\* A felfújt legfeljebb 2 cm magas lehet.

\*\* Kiegészítőleg az univerzális serpenyőt tolja be az 1. szintre.

## Mélyhűtött késztermékek

Kérjük, vegye figyelembe a gyártónak a csomagoláson található adatait.

A táblázat nem előmelegített sütőre vonatkozik.

Étel		Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	Időtartam, percben
Rétes gyümölcs-töltelékkel*	Univerzális serpenyő	3		190-210	45-55
Hasábburgonya*	Univerzális serpenyő	3		210-230	25-30
Pizza*	Rostély	2		200-220	15-20
Pizza-baguette*	Rostély	2		190-210	15-20

\* Tegyen sütőpapírt a tartozékra. Kérjük, hogy ügyeljen arra, hogy a sütőpapír alkalmas legyen ilyen hőmérsékleten történő használatra.

### Megjegyzés:

Az univerzális serpenyő mélyhűtött ételek sütésekor deformálódhat. Ennek oka a tartozékon fellépő nagy hőmérsékletkülönbség. A deformálódás már sütés közben megszűnik.

## Felolvasztás

Vegye ki az élelmiszert a csomagolásból, és állítsa egy megfelelő edényben a rostélyra.

Kérjük, vegye figyelembe a gyártónak a csomagoláson található adatait.

A felolvasztási idő az élelmiszer fajtájától és mennyiségétől függ.

Étel	Tartozékok	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban
<b>Mélyhűtött áruk*</b> pl. tejszínes torták, vajjas krémtorták, csokoládé- vagy cukorbevonatú torták, gyümölcsök, csirke, kolbász és hús, kenyér, zsemle és péksütemények	Rostély	2		A hőmérsékletszabályozó kikapcsolva marad





\* A szárnyast mellére fektetve tegye a tányérra.

## Aszalás

Csak hibátlan gyümölcsöt és zöldséget vegyen, és mossa meg alaposan.

Hagyja jól lecsepegni és megszáradni.

Bélelje ki az univerzális serpenyőt és a rostélyt sütő- vagy pergamenpapírral.

Étel	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet, °C-ban	Időtartam, óra
600 gr almakarika	1+3		80	kb. 5
800 gr körtehasáb	1+3		80	kb. 8
1,5 kg szilva	1+3		80	kb. 8-10
200 gr megtisztított zöldség	1+3		80	kb. 1½

### Megjegyzés:

A nagyon lédús gyümölcsöt vagy zöldséget többször fordítsa meg. Az aszalt gyümölcsöt szárítás után haladéktalanul vegye le a papírról.

## Befőzés

### Előkészítés

Az üvegeket és a gumigyűrűket tartsa tisztán és rendben. Használjon lehetőleg egyforma nagyságú üvegeket. A táblázatban megadott értékek egyliteres, gömbölyű üvegekre vonatkoznak. Figyelem! Ne használjon nagyobb vagy magasabb üvegeket. A fedő megrepedhet.


Csak hibátlan gyümölcsöt és zöldséget vegyen. Mossa meg alaposan.

Töltse a gyümölcsöt vagy a zöldséget az üvegekbe. Az üvegek szélét szükség esetén még egyszer törölje át. Ezek tiszták kell, hogy legyenek. Tegyen minden üvegre egy nedves gumigyűrűt és a fedelet. Zárja le csattal az üvegeket.

Ne állítson hatnál több üveget a sütőbe.

A táblázatokban megadott értékek irányértékek. Ezeket befolyásolhatja a szobahőmérséklet, az üvegek száma, az üvegek tartalmának a mennyisége és hőmérséklete. Mielőtt át- vagy kikapcsolja a készüléket, győződjön meg róla, hogy az üvegek tartalma valóban gyöngyözik-e.

#### Így állítsa be:

1. Az univerzális serpenyőt tolja be a 2. szintre. Az üvegeket úgy tegye a serpenyőbe, hogy ne érjenek egymáshoz.
2. Öntsön ½ liter forró vizet (kb. 80 °C) az univerzális serpenyőbe.
3. Csukja be a sütőajtót.
4. Állítsa a funkcióválasztót a  jelre.
5. Állítsa a hőfokszabályozót 170 - 180 °C-ra.

#### Gyümölcs befőzése

Amint az üvegek tartalma gyöngyözni kezd, vagyis rövid időközönként buborékok emelkednek fel - kb. 40 - 50 perc múlva - kapcsolja ki a hőfokszabályozót. A funkcióválasztó bekapcsolva marad.

25 - 35 perces utómelegítés után vegye ki az üvegeket a sütőből. Ha a sütőben hagyja hosszabb ideig az üvegeket, amíg ezek lehűlnek, előfordulhat, hogy csírák képződnek, amelyek a befőzött gyümölcs megsavanyodását okozzák. Kapcsolja ki a funkcióválasztót.

Gyümölcs egyliteres üvegekben	a gyöngyözéstől kezdődően	Melegen történő pihentetés
Alma, ribizli, eper	Kikapcsolás	kb. 25 perc
Cseresznye, kajsziabarack, őszibarack, egres	Kikapcsolás	kb. 30 perc
Almapép, körte, szilva	Kikapcsolás	kb. 35 perc

### Zöldség befőzése

Amint az üvegekben buborékok keletkeznek, állítsa vissza a hőfokszabályozót kb. 120 - 140 °C-ra. Hogy a hőfokszabályozót mikor kapcsolhatja ki, a táblázatból keresheti ki. Hagyja a zöldséget még 30-35 percig a sütőben állni. A funkcióválasztó addig bekapcsolva marad.

Zöldség hideg lében, egyliteres üvegekben	a gyöngyözéstől kezdődően 120-140 °C	Melegen történő pihentetés
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

### Vegye ki az üvegeket

Ne állítsa az üvegeket hideg vagy nedves alátételre. Ezek így megrepedhetnek.

## Különleges ételek

Készülékével 50 - 270 °C-os hőmérsékleteket állíthat be. Így 50 °C-on a joghurtot ugyanolyan jól sikerül elkészíteni, mint a laza kelt tésztát.



### Joghurt

Főzze fel a tejet (3,5% zsír), majd hűtse le 50 °C-ra. Keverjen bele 150 g joghurtot. Öntse csészékbe vagy kis Twist-Off-üvegekbe és lefedve tegye a rostélyra. 5 percig melegítse elő 50 °C-ra. Azután előírás szerint készítse el.

### Kelt tészta kelesztése

A kelt tésztát a szokott módon készítse el. Tegye hőálló kerámiaedénybe és fedje le. Melegítse elő a sütőteret 5 percig. Kapcsolja ki a készüléket tegye a tésztát kelesztéshez a kikapcsolt sütőtérbe.

## Elkészítés

Étel	Edény	Szint	Fűtési mód	Hőmérséklet °C-ban	Időtartam
Joghurt	Tegye a csészéket vagy a Twist-Off-üvegeket a rostélyra	1		50	6-8 óra
Kelt tészta kelesztése	Hőálló edény	Tegye a sütőtér aljára		Melegítse elő 50 °C-ra, kapcsolja ki a készüléket, tegye a kelt tésztát a sütőtérbe	5 perc 20-30 perc

## Hasznos tanácsok az energia-megtakarításhoz

Csak akkor melegítse elő a sütőt, ha a recept vagy a használati utasítás táblázata így adja meg.

Sötét, feketére festett vagy zománcozott sütőformákat használjon. Ezek különösen jól hasznosítják a hőt.

Ha több süteményt süt, akkor legjobb, ha közvetlenül egymás után süti őket. Ilyenkor a sütő még meleg. Ezáltal lerövidül a második sütemény sütési ideje. Két négyszögletes sütőformát is betehet egymás mellé.

Hosszabb sütési idő esetén 10 perccel a sütési idő befejezte előtt kikapcsolhatja a sütőt, a maradék hő felhasználásával is befejezheti a sütést.

---

# Akrilamid az élelmiszerekben

**Mely ételekről lehet szó?** Az akrilamid elsősorban a nagyon felhevített gabonafélékből és burgonyás termékekből szabadul fel, pl. burgonyaszírom, hasábburgonya, pirítós, zsemle, kenyér, finom pékáru (kekszek, mézeskalács, mézesbáb).

---

## Ötletek az ételek akrilamidszegény elkészítéséhez

<b>Általános tudnivalók</b>	A sütés idejét korlátozza a lehető legrövidebbre. Az ételt csak aranyárgára süssse, ne túl sötétre. A nagy, vastag burgonya kevesebb akrilamidot tartalmaz.
<b>Sütés:</b>	A felső/alsó sütéssel max. 200 °C-on, a 3 dimenziós forró levegővel max. 180 °C-on.
Aprósütemények	A felső/alsó sütéssel max 190 °C-on, a 3 dimenziós forró levegővel max. 170 °C-on. A tojás vagy a tojássárgája csökkenti az akrilamid képződését.
Sütő - hasábburgonya	Helyezze a sütőlapra egyenletesen és egy rétegben. Sütőlaponként legalább 400 g-ot süssön, hogy a hasábburgonya ne száradjon ki.

---












# Teszt-ételek

a DIN 44547 és EN 60350-Standard szerint

## Sütemények

A táblázatban megadott értékek hideg sütőbe való behelyezésre vonatkoznak.

Étel	Tartozékok és megjegyzések	Magasság	Fűtési mód	Hőmérséklet °C	Sütési idő, perc
Tolófánk	Univerzális serpenyő alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő**	3		150-170	20-30
		1+3		140-160	30-40
Aprósütemény 20 darab	Univerzális serpenyő	3		150-170	25-35
Aprósütemény sütőtepsinként 20 darab (előmelegítés)	Alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő**	1+3		140-160	30-40
Vizespiskóta	Kerek sütőforma	2		160-180	30-40
Kelt tésztából készült sütemény	Univerzális serpenyő alumínium sütőtepsi + univerzális serpenyő**	3		140-160	40-50
		1+3		130-150	50-60
Almás lepény	Univerzális serpenyő + 2 kerek sütőforma R 20 cm***	1		190-210	70-80
Almás lepény	2 rostély* + 2 kerek sütőforma R 20 cm***	1+3		170-190	65-75



\* Kiegészítő sütőtepsik és rostélyok a szaktereskedésekben kaphatók, kiegészítő tartozékokként.

\*\* A két szinten való sütéskor az univerzális serpenyőt mindig a sütőtepsi fölé tolja be.

\*\*\* A süteményformákat átlósan elhelyezve állítsa a tartozéokra.

## Grill

A táblázatban megadott értékek hideg sütőbe való behelyezésre vonatkoznak.

Étel	Tartozék	Magasság	Fűtési mód	Grillfokozat	Időtartam, perc
Pirítós készítése (10 perc előmelegítés)	Rostély	4		3	1-2
Hamburger fasírt, 12 darab*	Rostély	4		3	25-30

\* Az időtartam  $\frac{2}{3}$ -ánál fordítsa meg. A sütőtepsit az 1. szintre tegye.



ROBERT BOSCH HAUSGERÄTE GMBH

Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
DEUTSCHLAND

9000483000  
BO • hu • 100690-05